



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



# Brīvstavoša plīts

**HLS79W3.1U**

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



## Satura rādītājs

1	Drošība .....	2
2	Izvairšanās no bojājumiem.....	6
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	7
4	Piemēroti gatavošanas trauki .....	8
5	<b>UZSTĀDĪŠANA UN PIEVIENOŠANA.....</b>	<b>9</b>
6	Iepazīšana.....	11
7	Piederumi .....	15
8	Pirms pirmās lietošanas reizes .....	15
9	Plīts darbības vadīšana .....	16
10	CombiZone .....	17
11	Laika funkcijas .....	17
12	PowerBoost .....	18
13	Bērnu drošības funkcija .....	18
14	Pamatiestatījumi .....	18
15	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude .....	19
16	Galvenā vadība.....	20
17	Ātrā uzkarsēšana .....	20
18	Laika funkcijas .....	20
19	Cepeša termometrs.....	22
20	Programmas .....	23
21	Bērnu drošības funkcija .....	26
22	Sabata iestatījums.....	27
23	Pamatiestatījumi .....	27
24	Tīrīšana un kopšana .....	28
25	Pirolīze .....	30
26	Tīrīšanas atbalsta programma .....	31
27	Statīvi .....	32
28	Ierīces durvis.....	32
29	Traucējumu novēršana.....	36
30	Transportēšana un likvidēšana.....	38
31	Tehniskā servisa dienests.....	39

32 Labākam rezultātam..... 39



## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Noteikumiem atbilstoša izmantošana

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

Šajā pamācībā iekļautie attēli sniegti tikai informatīvā nolūkā.

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

Izmantojiet šo ierīci tikai tālāk norādītajā veidā.

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

Neizmantojiet šo ierīci:

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

Ierīci nedrīkst lietot ar taimeru vai tāl vadību.

Ja jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, kardiostimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliedcinieties par to, ka tā atbilst Eiropas Savienības Padomes Direktīvai 90/385/EEK, 1990. gada 20. jūnijs, kā arī EN 45502-2-1 un EN 45502-2-2, un ir izvēlēta, implantēta un programmēta saskaņā ar VDE-AR-E 2750-10. Ja šie nosacījumi ir izpildīti un turklāt arī tiek izmantoti nemetāliski virtuves instrumenti un gatavošanas trauki, kuriem nav metāla rokturu, tad šo indukcijas gatavošanas virsmu var droši izmantot saskaņā ar norādījumiem par mērķim atbilstošu izmantošanu. Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

## 1.2 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

## 1.3 Droša lietošana

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

Iekārta sakarst.

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

Sildvirsmas kļūst ļoti karsta.

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

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

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

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegius.

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

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

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.

Pārtikas produkti var aizdegties.

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

Katru reizi pēc sildvirsmas izmantošanas izslēdziet to, lietojot galveno slēdzi.

- ▶ Negaidiet, līdz sildvirsmas izslēgsies automātiski, jo uz tās neatrodas katli vai pannas.

Sildvirsmas automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lietot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Ierīces pārkaršana var izraisīt aizdeģšanos.

- ▶ Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm.

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

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

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

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

Uz sildvirsmas novietoti metāla priekšmeti ļoti ātri sakarst.

- ▶ Nenovietojiet uz sildvirsmas metāla priekšmetus, piemēram, nažus, dakšiņas, karotes un vākus.

Sildriņķu aizsargrežģi var izraisīt negadījumus.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties.

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

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

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

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

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

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad nedarbiniet iekārtu ar saplaisājušu vai salauztu virsmu.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 39*

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Pie karstām iekārtas daļām var izkust elektrisko ierīču kabeļu izolācija.

- ▶ Nekad nenovietojiet elektrisko ierīču pieslēguma kabeli pie karstām iekārtas daļām.
- Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Atvienojot ierīci no tīkla, savienojumu dēļ var pastāvēt atliku spriegums.

- ▶ Ierīci drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.
- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Sadursmē ar atvērtām ierīces durvīm var gūt savainojumus.

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

Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimodus.

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.

- ▶ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimodus.

Gatavojot ūdens peldē, pārkaršana var izraisīt sildvirsmas un gatavošanas trauka saplaisāšanu.

- ▶ Gatavošanas trauks ūdens peldē nedrīkst tieši skart ar ūdeni piepildītā katla pamatni.
- ▶ Izmantojiet tikai karstumizturīgus gatavošanas traukus.

Ja ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusi, var sagriezties.

- ▶ Ja redzat, ka ierīces virsma ir saplaisājusi vai saplīsusi, nelietojiet to.

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

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

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

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

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

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

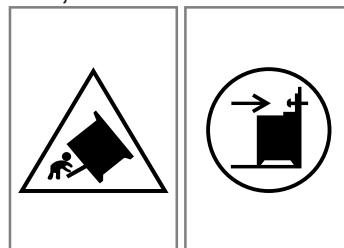
- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

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

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



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

#### **1.4 Grīdas atvilktnē**

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

Cokola atvilktnes virsmas var kļūt ļoti karstas.

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

#### **1.5 Halogēnspuldze**

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

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

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

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

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.

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

#### **1.6 Tīrīšanas funkcija**

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

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

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

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

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

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!**

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

- ▶ Nekad tīrīšanas funkciju nelietojiet, lai arī tīrītu ar pretpiedeguma pārklājumu aprīkotas pannas un veidnes.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**

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

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

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

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodaļums ļoti sakarst.

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

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

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

#### **1.7 Cepeša termometrs**

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

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Cepeša termometrs ir smails.

- ▶ Rīkojieties ar cepeša termometru uzmanīgi.

## **2 Izvairīšanās no bojājumiem**

### **2.1 Cepeškrāsns zona**

Cepeškrāsns lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

#### **UZMANĪBU!**

Ja temperatūra pārsniedz 50 °C, uz gatavošanas nodaļuma 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 nodaļuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodaļuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par 50 °C.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

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

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

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

Mitruma gatavošanas nodaļumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

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

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

- ▶ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodaļumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
- ▶ Neiespiediet ierīces durvis nekādus priekšmetus.
- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodaļumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

No cepamās plāts nopilējusi augļu sula atstāj notīrāmus traipus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodaļumā bojā emalju.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

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

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

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

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

## 2.2 Sildvirsmā

Ierīces lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

### Izvairīšanās no mantiskiem bojājumiem

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

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

## 2.3 Atvilktnes zona

Atvilktnes lietošanas laikā ievērojiet atbilstošās norādes.

### UZMANĪBU!

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

- ▶ Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus.

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

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

# 3 Vides aizsardzība un taupīšana

## 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkarstē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

#### Piezīme:

Iekārta patērē:

- gatavības režīmā ar ieslēgtu displeju – maks. 1 W

### Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

Izmantojiet traukus, kuru pamatnes diametrs sakrīt ar sildriņķa diametru.

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

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

Nosedziet katlus ar piemērotu vāku.

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

Paceliet vāku iespējami retāk.

- Paceļot vāku, zudumā aiziet daudz enerģijas.

Izmantojiet stikla vāku.

- Pa stikla vāku var ielūkoties katlā, nepaceļot vāku.

Izmantojiet katlus un pannas ar līdzinām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

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

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

## 4 Piemēroti gatavošanas trauki

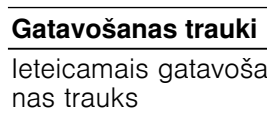
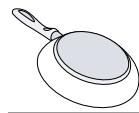
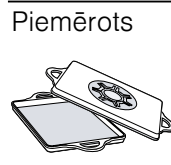
Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tātad magnētam tas ir jāpievelk, turklāt trauka pamatnes diametram ir jāatbilst gatavošanas zonas lielumam. Ja gatavošanas trauks uz gatavošanas zonas netiek identificēts, novietojiet to uz mazāka diametra gatavošanas zonas.

### 4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

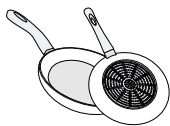
Lai gatavošanas trauku pareizi identificētu, jāņem vērā gatavošanas trauka lielums un materiāls. Visām gatavošanas trauku pamatnēm jābūt pilnīgi līdzinām un gludām.

Ar Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude pārbaudiet, vai gatavošanas trauks ir piemērots. Plašāku informāciju skatiet

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 19.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
	Nerūsējošā tērauda trauks, sendviča modelis, kas labi sadala siltumu.	Šis gatavošanas trauks vienmērīgi sadala siltumu, ātri uzkarst un ir nekļūdīgi identificējams.
	Feromagnētiski gatavošanas trauki no emaljēta tērauda, čuguna vai īpaši indukcijas trauki no nerūsējošā tērauda.	Šis gatavošanas trauks ātri uzkarst un tiek nekļūdīgi identificēts.
	Pamatne nav pilnībā feromagnētiska.	Ja feromagnētiskās zonas diametrs ir mazāks par gatavošanas trauka pamatni, sakarst tikai feromagnētiskā zona. Tādējādi karstums nesadalās vienmērīgi.





Gatavošanas trauku pamatnes ar alumīnija piedevu.

Šis gatavošanas trauku pamatnes samazina feromagnētisko laukumu, kā dēļ gatavošanas traukam tiek pievadīts mazāk jaudas. Iespējams, ka šie trauki tiek nepilnīgi identificēti vai netiek identificēti nemaz, tādēļ netiek pieņemami karsēti.

Nav piemērots

Gatavošanas trauki no parasta, plāna tērauda, stikla, māla, vara vai alumīnija.

### Piezīmes

- Nekad neizmantojiet adaptera plātnes starp gatavošanas trauku un sildvirsmu.

- Nesildiet tukšu gatavošanas trauku un neizmantojiet trauku ar plānu pamatni, jo tas var ļoti uzkarst.

## 5 Uzstādīšana un pievienošana

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

### 5.1 Savienojums ar elektrotīklu

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

- Ierīce ir paredzēta stacionāram savienojumam ar elektrotīklu, izmantojot komplektācijā iekļauto kabeli. Bojājumu gadījumā nekad nenoņemiet šo kabeli pats vai neaizstājiet to ar citu kabeli neatkarīgi no tā, vai tas ir aprīkots ar kontaktdakšu.
- Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla savienojuma vads, lai nepieļautu apdraudējumu, tā nomainīta jāveic ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienestam vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Ja ierīce ir nepareizi pievienota, bojājumu gadījumā garantijas pretenzijas netiek pieņemtas.

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

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

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

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

### Svarīga informācija par elektrotīkla savienojumu

Ņemiet vērā šādus norādījumus un pārliedcinieties, vai:

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotīciena risks!

Saskare ar spriegumu vadošām daļām var izraisīt strāvas triecienu.

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

### 5.2 Ierīces uzstādīšana

Novietojiet ierīci uz līdzenas pamatnes.

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

#### Blakus esošās mēbeles

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

#### Piestiprināšana pie sienas

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

### 5.3 Ierīces demontāža

Atvienojiet ierīci no elektrotīkla.

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

Atvienojot ierīci no tīkla, savienojumu dēļ var pastāvēt atliku spriegums.

- ▶ Ierīci drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

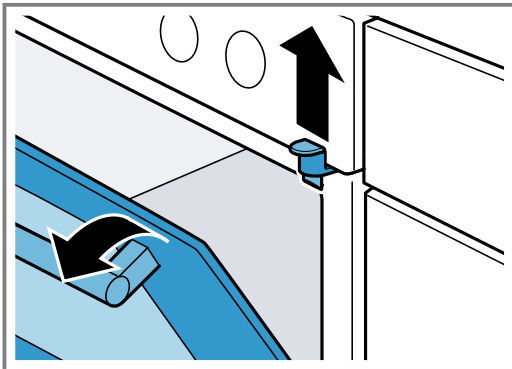
### 5.4 Durvju bloķēšanas mehānisms

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

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

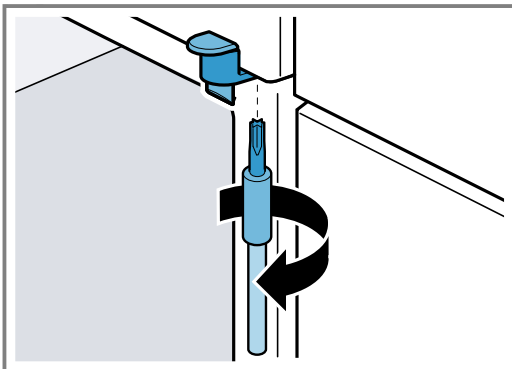
#### Ierīces durvju atvēršana

- ▶ Paspiediet drošības mehānismu augšup.



#### Durvju drošības mehānisma noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju atvēršana", Lappuse 10
2. Izskrūvējiet skrūvi un noņemiet durvju drošības mehānismu.



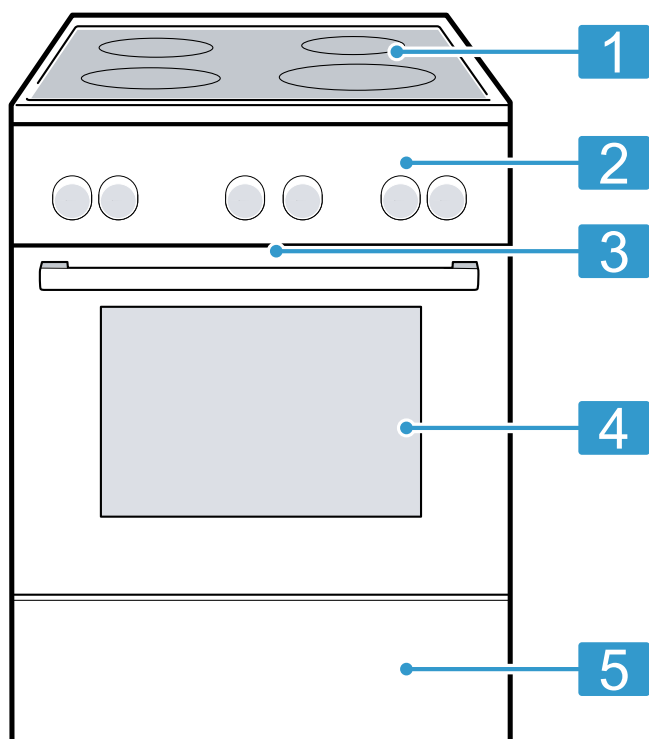
3. Aizveriet ierīces durvis.

## 6 Iepazīšana

### 6.1 Jūsu ierīce

Šeit ir sniegts jūsu iekārtas sastāvdaļu pārskats.

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



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

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

### 6.2 Vadības lauki

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

#### Vadības elementi





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

Vadības elements	Paskaidrojums
<b>Taustiņi un displejs</b>	Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai atlasītu funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas. → "Taustiņi un displejs", Lappuse 12
<b>Funkciju izvēles slēdzis</b>	Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas 0 gan pa labi, gan pa kreisi. Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā 0. → "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 12
<b>Temperatūras izvēles slēdzis</b>	Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un atlasīt citu funkciju iestatījumus. Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt pa kreisi un pa labi. Tam nav nulles pozīcijas. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to. → "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 13
<b>Sildriņķu slēdži</b>	Lietojot 4 sildriņķu slēdžus, var iestatīt atsevišķu sildriņķu jaudu. Simbols virs attiecīgā slēdža norāda uz sildriņķi, kurš tiek regulēts.

## Taustiņi un displejs

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









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



Simbols	Funkcija	Lietojums
	Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.
	Laika funkcijas	Laika ☺, taimera ⏸, ilguma ☺ un beigu laika ☺ atlase. Lai atlasītu atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet ☺. Uz funkciju, uz kuru attiecas displejā redzamais iestatījums, norāda sarkanā josla virs vai zem attiecīgā simbola.
	Cepeškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas nodalījumā.
—	Mīnus	Iestatāmo vērtību samazināšana.
+	Plus	Iestatāmo vērtību palielināšana.
	Ātrā uzkaršēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkaršēšana bez piederumiem.

## Karsēšanas režīmi un funkcijas

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



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

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids
	3D karstais gaiss 30 - 275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Saudzējošs karstais gaiss 125 - 275 °C	Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Picas gatavošanas līmenis 30 - 275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Karsēšana no apakšas 30 - 300 °C	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Siltuma uzturēšana 60 - 100 °C	Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana.
	Atkausēšana 30 - 60 °C	Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.
	Lēna sautēšana 70 - 120 °C	Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Grilēšana, liels apjoms Grilēšanas līmeņi 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu 30 - 300 °C	Putnu gaļas, nesadalītas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas 30 - 300 °C	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis sildīšanas veids ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

### Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Programmas	Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → "Programmas", Lappuse 23
	Pirolīze	Tādas tīrīšanas funkcijas iestatīšana, kas gatavošanas nodalījuma tīrīšanu veic gandrīz automātiski. → "Pirolīze", Lappuse 30

### Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Iestatījumi ir redzami displejā.

Temperatūru līdz 100 °C 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.

### Uzkarsēšanas indikators

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

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

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

### Atlikušā siltuma indikators

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

### Piezīmes

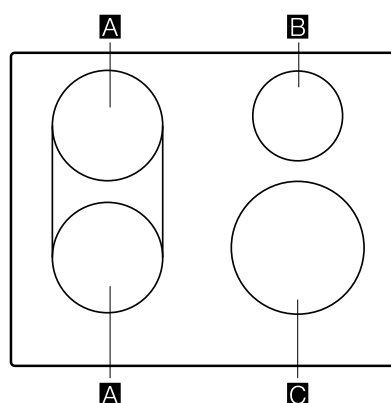
- Uzkarsēšanas indikators aizpildās tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros iestata temperatūru. Piemēram, grilēšanas laikā neatkarīgi no līmeņa uzreiz ir aizpildīts viss uzkarsēšanas indikators.
- Ja, startējot kādu darbības režīmu, temperatūra gatavošanas nodalījumā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams *h*. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam vēlreiz startējiet darbības režīmu.
- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

### Gatavošana, izmantojot indukciju



Gatavošanai uz indukcijas plītiem salīdzinājumā ar parastajām plīts virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un ce-

pot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

### Gatavošanas zonu sadalījums

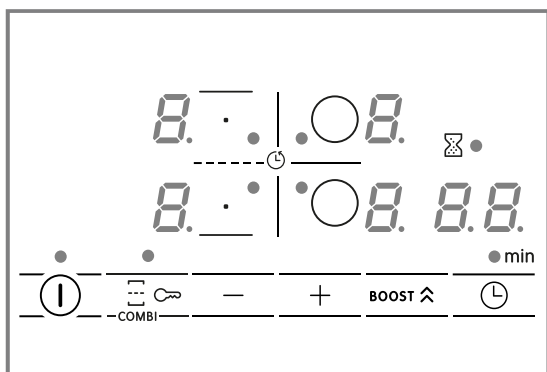


Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.

Gatavošanas zona	Lielums	Maksimālā jauda	
<b>A</b>	Ø 18 cm 	9. jaudas līmenis PowerBoost	1 800 W 3 100 W
	18 x 18 cm 	9. jaudas līmenis	3 600 W
<b>B</b>	Ø 14,5 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost	1 400 W 2 200 W
	<b>C</b>	Ø 21 cm	9. jaudas līmenis PowerBoost

## Vadības panelis

Atsevišķas iezīmes, piemēram, krāsa un forma, var atšķirties no attēlā redzamajām.



### Skārienjutīgie lauki

Sensors	Funkcija
①	Galvenais slēdzis
○/∞	Gatavošanas zonas izvēle
☰	CombiZone
-/+	Iestatījumu izvēle
BOOST ⬆	PowerBoost
⌚	Laika funkcijas
∞	Bērnu drošības funkcija

### Rādījumi

Rādījums	Funkcija
🔧	Darba stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
b	PowerBoost
00	Laika funkcijas

### Skārienlauki un indikatori

Pieskaroties simbolam, tiek aktivizēta attiecīgā funkcija.

- Gādājiet, lai vadības panelis būtu tīrs un sauss. Mitrums negatīvi ietekmē darbību.
- Nenovietojiet gatavošanas traukus indikatoru un sensoru tuvumā. Elektronika var pārkarst.

### Gatavošanas zona

Pirms gatavošanas sākšanas pārbaudiet, vai gatavošanas trauks atbilst gatavošanas zonai, uz kuras vēlaties gatavot:

Zona	Sildriņķa tips
○	Vienriņķa gatavošanas zona
⊗	Kombinētais sildriņķis Plašāku informāciju skatiet sadaļā → "CombiZone", Lappuse 17.

### Atlikušā siltuma indikators

Sildvirsmā ir aprīkota ar katras gatavošanas zonas atlikušā siltuma indikatoru. Nepieskarieties gatavošanas zonai, kamēr deg atlikušā siltuma indikators.

### Rādījums Nozīme

H	Gatavošanas zona ir karsta.
h	Gatavošanas zona ir silta.

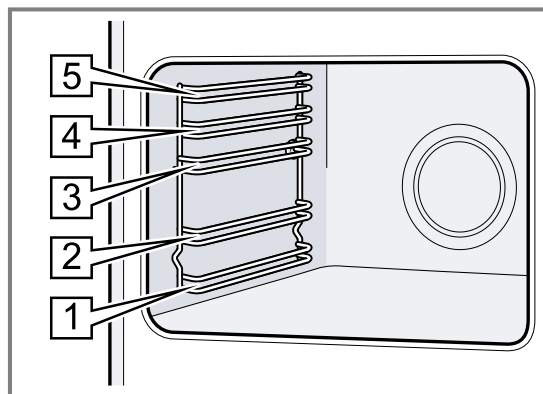
## 6.3 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

### Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

Gatavošanas nodalījumā ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu. Statīvus var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.  
→ "Statīvi", Lappuse 32



### Apgaismojums

Cepeškrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Kad darbība tiek pabeigta, apgaismojums izslēdzas. Nospiežot taustiņu "Cepeškrāsns lampa" var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

### Dzesēšanas ventilators

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

#### UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- ▶ Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

### Ierīces durvis

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

### Kondensāts

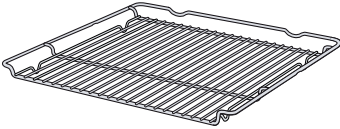
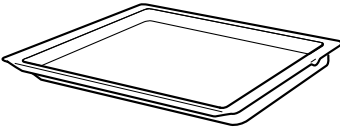
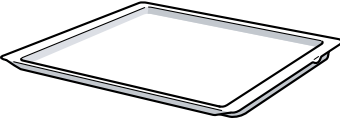
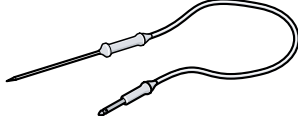
Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

## 7 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

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

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

### 7.1 Piederumu izmantošana

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

1. Ielieciet piederumu abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

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

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

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

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

### 7.2 Papildu piederumi

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

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

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

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

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

## 8 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

### 8.1 Pirmā lietošanas reize

Pirmo reizi pirms lietošanas veiciet iestatījumus.

**Padoms:** Pamatīestatījumos → *Lappuse 18* varat noteikt sildvirsmas kopējās jaudas ierobežojumu atbilstīgi attiecīgās elektroinstalācijas prasībām.



## Pulksteņa laika iestatīšana

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

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

1. Iestatiet pulksteņa laiku, nospiežot taustiņu — vai +.
2. Nospiediet ☰.

✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

**Padoms:** Pamatiestatījumos → *Lappuse 18* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

## 8.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkaršēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru. → *"Galvenā vadība", Lappuse 20*

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss ☺
-------------------	---------------------

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

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

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

# 9 Plīts darbības vadīšana

Šeit uzzināsiēt būtiskāko informāciju par plīts darbības vadīšanu.

## 9.1 Sildvirsmas ieslēgšana un izslēgšana

- ▶ Sildvirsmu ieslēdziet un izslēdziet ar galveno slēdzi ①. Sildvirsmā tiek automātiski izslēgta, ja visas gatavošanas zonas ir izslēgtas ilgāk par 20 sekundēm.

### ReStart

- ▶ Ja pirmo 4 sekunžu laikā pēc izslēgšanas sildvirsmu atkal ieslēgsiet, tā darbosies ar iepriekšējiem iestatījumiem.

## 9.2 Gatavošanas zonu iestatīšana

Lai atlasītu vajadzīgo jaudas līmeni, pieskarieties + vai —.

Katram jaudas līmenim ir papildu līmenis. Tas ir apzīmēts ar punktu.

### Jaudas līmenis

1	Viszemākais jaudas līmenis
9	Visaugstākais jaudas līmenis

### Gatavošanas zonas un jaudas līmeņa izvēle

1. Lai atlasītu gatavošanas zonu, pieskarieties ○/☐.
  2. Nākamo 10 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni:
    - Pieskarieties +, lai aktivizētu jaudas līmeni 9.
    - Pieskarieties —, lai aktivizētu jaudas līmeni 4.
- ✓ Jaudas līmenis ir iestatīts.

**Piezīme:** Ja uz gatavošanas zonas nav novietots neviens gatavošanas trauks vai arī katls nav piemērots, atlasītais jaudas līmenis mirgo. Pēc noteikta laika gatavošanas zona tiek izslēgta.

### QuickStart

- ▶ Ja gatavošanas trauku uz sildvirsmas novietosiet pirms ieslēgšanas, pēc ieslēgšanas tas tiks identificēts, un automātiski tiks atlasīta atbilstošā gatavošanas zona. Pēc tam nākamo 20 sekunžu laikā atlasiet vajadzīgo jaudas līmeni, pretējā gadījumā sildvirsmā izslēgsies.

### Jaudas līmeņa mainīšana un gatavošanas zonas izslēgšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties + vai —, līdz ir redzams vajadzīgais jaudas līmenis. Lai izslēgtu gatavošanas zonu, iestatiet ☐.

### Ātra gatavošanas zonas izslēgšana

Uz aptuveni 3 sekundēm pieskarieties gatavošanas zonas simbolam. Gatavošanas zona tiek izslēgta.

## 9.3 Gatavošanas ieteikumi

Tabulā attēlots katram produktam atbilstošais jaudas līmenis (☐=☐). Gatavošanas ilgums (☑ min) var atšķirties atkarībā no pārtikas produkta veida, svara, biezuma un kvalitātes. Lai veiktu iepriekšēju uzsildīšanu, iestatiet 8 - 9 jaudas līmeni.

	☐=☐	☑ min
<b>Kausēšana</b>		
Sviests, medus, želatīns	1 - 2	-
<b>Uzsildīšana un siltuma uzturēšana</b>		
Cepamdesiņas <sup>1</sup>	3 - 4	-
<b>Atkausēšana un uzsildīšana</b>		
Saldēti spināti	3 - 4	15 - 25
<b>Vārīšana, uzturot temperatūru nedaudz zem vārīšanās līmeņa</b>		
<sup>1</sup> Bez vāka		
<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.		



		⌚ min
Kartupeļu klimpas <sup>1</sup>	4. - 5.	20 - 30
Putotās mērces, piemēram, Bernēzes mērce, holandiešu mērce	3 - 4	8 - 12
<b>Sutināšana, tvaicēšana, sautēšana</b>		
Rīsi ar divkāršu ūdens daudzumu	2. - 3.	15 - 30
Kartupeļi ar mizu	4. - 5.	25 - 35
Nūdeles <sup>1</sup>	6 - 7	6 - 10
Zupas	3. - 4.	15 - 60
Dārzeņi	2. - 3.	10 - 20
Sautējums ātrvārīšanas katlā	4. - 5.	-
<b>Sutināšana</b>		
Sautēts cepetis	4 - 5	60 - 100
Gulašs <sup>2</sup>	3 - 4	50 - 60
<b>Sautēšana/cepšana nelielā taukvielu daudzumā <sup>1</sup></b>		
Šnicele, dabīga vai panēta	6 - 7	6 - 10

<sup>1</sup> Bez vāka  
<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.

		⌚ min
Steiks (3 cm biezs)	7 - 8	8 - 12
Putna krūtiņa (2 cm bieza)	5 - 6	10 - 20
Hamburgera gaļa (2 cm bieza)	6 - 7	10 - 20
Zivs un zivs fileja, panēta	6 - 7	8 - 20
Garneles un krabji	7 - 8	4 - 10
Svaigu dārzeņu un sēņu apcepšana	7 - 8	10 - 20
Saldēti ēdieni, piemēram, gatavošanai pannā	6 - 7	6 - 10
Omlete (secīga cepšana)	3. - 4.	3 - 10
<b>Fritēšana, 150-200 g porcijās 1-2 l eļļā, fritēšana pa porcijām <sup>1</sup></b>		
Saldēti produkti, piemēram, fritēti kartupeļi, vistas gabaliņi	8 - 9	-
Dārzeņi, sēnes, panēti vai alus vai tempuras mīklā	6 - 7	-
Mīklas izstrādājumi, piemēram, dažādi virtuļi, augļi alus mīklā	4 - 5	-

<sup>1</sup> Bez vāka  
<sup>2</sup> Iepriekš jāuzkarsē 8–8. gatavošanas līmenī.

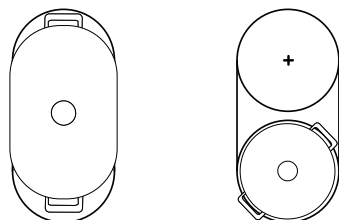
## 10 CombiZone

Tā nodrošina divu vienāda lieluma gatavošanas zonu apvienošanu, abās zonās ieslēdzot vienādu jaudas līmeni. Funkcija ir īpaši piemērota gatavošanai garenā traukā.


Ar šo funkciju varat gatavot gatavošanas traukā, kas aizņem vienu gatavošanas zonu un kuru lielākai ērtībai var pārvietot no vienas zonas uz citu. Šādā gadījumā abās zonās tiks uzturēts vienāds gatavošanas līmenis un vienādi iestatījumi.

### 10.1 Gatavošanas trauka novietošana


Lietojiet gatavošanas trauku, kurš pēc lieluma atbilst gatavošanas zonām.



### 10.2 CombiZone aktivizēšana

1. Atlasiet kādu no gatavošanas zonām un iestatiet gatavošanas līmeni.
  2. Pieskarities .
- ✓ Deg ● un abu gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts gatavošanas līmenis.

### 10.3 CombiZone deaktivizēšana

- ▶ Pieskarities .
- ✓ Abas gatavošanas zonas turpmāk darbojas kā divas neatkarīgas gatavošanas zonas.

## 11 Laika funkcijas



Sildvirsmai ir dažādas gatavošanas laika iestatījumu funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris

### 11.1 Izslēgšanas taimeris

Ļauj ieprogrammēt sildriņķa gatavošanas laiku un automātisku izslēgšanu pēc iestatītā laika beigām.



## Gatavošanas laika programmēšana

1. Pieskarieties .
- ✓ Deg gatavošanas zonas indikators .
2. Ar + vai – atlasiet gatavošanas laiku.
- ✓ Tiek sākta laika atskaite.

### Piezīmes

- Visām gatavošanas zonām var automātiski iestatīt vienādu gatavošanas laiku. Plašāku informāciju skatiet → "Pamatiestatījumi", Lappuse 18.
- Ja ir atlasīta funkcija "CombiZone", abām gatavošanas zonām ir iestatīts viens un tas pats laiks.




## Gatavošanas laika mainīšana vai dzēšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.
2. Pieskarieties .
3. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskarieties + vai – vai iestatiet uz .





## 11.2 Taimeris

Ļauj aktivizēt taimeri ar laiku no 0 līdz 99 min. Šīs funkcijas darbība nav saistīta ne ar vienu gatavošanas zonu vai citu iestatījumu. Tā automātiski neizslēdz sildriņķus.


### Virtuves taimera iestatīšana

1. Atlasiet sildriņķi un divreiz pieskarieties .
- ✓ Deg  blakus .
2. Ar + vai – atlasiet vajadzīgo laiku.
- ✓ Sākas laika atskaite.



### Taimera laika mainīšana vai dzēšana

1. Vairākas reizes pieskarieties , līdz iedegas indikators  blakus .
2. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskarieties + vai – vai iestatiet uz .

# 12 PowerBoost

Ļauj uzkarstēt lielu daudzumu ūdens ātrāk nekā ar gatavošanas līmeni .

Šī funkcija ir pieejama visām gatavošanas zonām, ja vien nedarbojas kāda cita gatavošanas zona.

Pretējā gadījumā gatavošanas līmeņa indikatorā mirgo  un .


Lai ieslēgtu vai izslēgtu, nospiediet **BOOST** .

**Piezīme:** Kombinētajā gatavošanas zonā funkciju var aktivizēt tikai tad, ja abas gatavošanas zonas tiek lietotas neatkarīgi viena no otras.

# 13 Bērnu drošības funkcija

Sildvirsmas ir aprīkotas ar bērnu drošības funkciju. Tādējādi tiek novērsta iespēja bērniem ieslēgt sildvirsmu.

Lai varētu ieslēgt šo funkciju, izslēdziet sildvirsmu.

















To var ieslēgt vai izslēgt, uz 4 sekundēm pieskaroties .

Ja vēlaties, lai bērnu drošības funkcija tiktu aktivizēta automātiski katru reizi pēc sildvirsmas izslēgšanas, skatiet papildinformāciju sadaļā Pamatiestatījumi → Lappuse 18.

# 14 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

## 14.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
	Bērnu drošības funkcija	 – Manuāli. <sup>1</sup>  – Automātiski.  – Izslēgts.
	Skaņas signāli	 – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti.  – Ieslēgts tikai kļūdas signāls.  – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls.  – Visi skaņas signāli ir ieslēgti <sup>1</sup> .
	Automātiska izslēgšana	 – izslēgts. <sup>1</sup>  – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	 – 10 sekundes <sup>1</sup>  – 30 sekundes  – 1 minūte

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

Indikators	Iestatījums	Vērtība
$\epsilon$ 7	Darbības jaudas ierobežojums Ar to var ierobežot sildvirsmas kopējo jaudu, ja tas ir nepieciešams elektroinstalācijas īpatnību dēļ. Pieejamie iestatījumi ir atkarīgi no sildvirsmas maksimālās jaudas. Precīzus datus skatiet datu plāksnītē. Ja funkcija ir aktivizēta un sildvirsmas ir sasniegusi iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts $\infty$ , un augstāku jaudas pakāpi izvēlēties nav iespējams.	0 – Izslēgts. Sildvirsmas maksimālā jauda <sup>1</sup> . 1 – 1000 W. Vismazākā jauda. 1. – 1500 W. ... 3 – 3000 W. Ieteicams, ja ir 13 A. 3. – 3500 W. Ieteicams, ja ir 16 A. 4 – 4000 W. 4. – 4500 W. Ieteicams, ja ir 20 A. ... 9 – Sildvirsmas maksimālā jauda.
$\epsilon$ 9	Gatavošanas zonas izvēles laiks	0 – Neierobežots: var iestatīt pēdējo lietoto gatavošanas zonu, neizvēloties to no jauna. <sup>1</sup> 1 – Ierobežots: pēdējo lietoto gatavošanas zonu var iestatīt 10 sekunžu laikā pēc izvēles. Pēc tam gatavošanas zona pirms iestatīšanas ir jāizvēlas no jauna.
$\epsilon$ 12	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.
$\epsilon$ 23	Automātiska jaudas ierobežojumu pārvaldība	0 – deaktivizēts: neuzrāda jaudas ierobežojumu, ja nav aktivizēts $\epsilon$ 7. <sup>1</sup> 1 – ieslēgts: vienmēr uzrāda jaudas ierobežojumu.
$\epsilon$ 0	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	0 – Individuāli iestatījumi <sup>1</sup> . 1 – Rūpnīcas iestatījumi.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums

## 14.2 Par pamatiestatījumiem

**Prasība:** Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

- Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ①.
- Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties  $\infty$ .

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	0 1
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	02.
2. izgatavošanas numurs	05

- ✓ Pirmie četri rādījumi sniedz informāciju par izstrādājumu. Pieskarieties + vai –, lai skatītu atsevišķus rādījumus.

- Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties  $\infty$ .  
✓ Pārmaiņus deg  $\epsilon$  un 1, kā arī 0 kā noklusējuma vērtība.
- Vairākkārt pieskarieties  $\infty$ , līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
- Ar + vai – atlasiet vajadzīgo vērtību.
- Uz 4 sekundēm pieskarieties  $\infty$ .  
✓ Iestatījumi ir saglabāti.

## 14.3 Pamatiestatījumu aizvēršana

- ▶ Lai izietu no pamatiestatījumiem un izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ①.

# 15 Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude

Gatavošanas trauka kvalitātei ir liela ietekme uz gatavošanas procesa ātrumu un rezultātu.

Ar šo funkciju varat pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.

Pirms pārbaudes pārlicinieties, vai gatavošanas trauka pamatnes diametrs sakrīt ar izmantotās gatavošanas zonas diametru.

Tai var piekļūt no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 18*


## 15.1 Gatavošanas trauku pārbaudes process



- Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas vidū, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes diametram.

- Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet  $\epsilon$  12.
- Pieskarieties + vai –. Gatavošanas zonu sadaļā mirgo rādījums –.  
✓ Funkcija ir aktivizēta.  
✓ Pēc 20 sekundēm gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts rezultāts.

## 15.2 Rezultāta pārbaude

Tālāk pievienotajā tabulā varat pārbaudīt gatavošanas procesa kvalitātes rezultātu un ātrumu.


Rezultāts	
	Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai un tāpēc netiek uzsildīts. <sup>1</sup>
<sup>1</sup> Ja ir pieejama mazāka sildvirsmas, pārbaudiet trauku uz šīs sildvirsmas.	

Rezultāts	
	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā gaidīts, un gatavošana nenotiek optimāli. <sup>1</sup>
	Gatavošanas trauks uzsilst pareizi, un gatavošanas process noris bez problēmām.
<sup>1</sup> Ja ir pieejama mazāka sildvirsmas, pārbaudiet trauku uz šīs sildvirsmas.	


Lai šo funkciju aktivizētu, pieskarieties + vai -.

## 16 Galvenā vadība

### 16.1 Ierīces ieslēgšana


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

### 16.2 Ierīces izslēgšana

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

### 16.3 Karsēšanas režīmi un temperatūra

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

- ✓ Atkarībā no ierīces tipa ātrā uzkarsēšana  automātiski ieslēdzas noteiktos karsēšanas režīmos, ja iestatīta temperatūra virs 200 °C.  
→ "Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 20
- 3. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

#### Padomi

- Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.
- Darbības režīmam iespējams iestatīt arī gatavošanas ilgumu un beigu laiku.  
→ "Laika funkcijas", Lappuse 20

#### 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.

## 17 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 
- Karsēšana no augšas/apakšas 



### 17.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieciet 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 parādās .  
✓ Pēc dažām sekundēm sākas ātrā uzkarsēšana.  
✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls un displejā nodziest simbols .
3. Ielieciet pārtiku gatavošanas nodalījumā.


#### Ātrās uzkarsēšanas priekšlaikus pārtraukšana

- ▶ Nospiediet taustiņu .
- ✓ Displejā nodziest simbols .

## 18 Laika funkcijas

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

### 18.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

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

## 18.2 Taimera iestatīšana

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

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

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
—	5 minūtes
+	10 minūtes

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

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

### Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☒.

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

### Taimera darbības pārtraukšana

Taimera laiku var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☒.

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

## 18.3 Ilguma iestatīšana

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

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

1. Vairākas reizes nospiediet ☹, līdz displejā ir iezīmēts ☹.

2. Iestatiet ilgumu, nospiežot taustiņu — vai +.

Papildu programma	Ieteicamā vērtība
—	10 minūtes
+	30 minūtes

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

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

### Gatavošanas ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☹.

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

### Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☹.

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

## 18.4 Beigu laika iestatīšana

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

### Piezīmes

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

### Prasības

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.
  - Ir iestatīts ilgums.
1. Vairākas reizes nospiediet ☹, 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 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.

## lv Cepeša termometrs

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

### Beigu laika mainīšana

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

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☹.

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

### Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var dzēst jebkurā brīdī.

**Prasība:** Displejā ir iezīmēts ☹.

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

## 18.5 Pulksteņa laika iestatīšana

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

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

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

**Padoms:** Pamatiestatījumos → *Lappuse 18* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

# 19 Cepeša termometrs

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

## 19.1 Cepeša termometram piemēroti karsēšanas režīmi

Cepeša termometra lietošanai ir piemēroti tikai noteikti karsēšanas režīmi.

Piemēroti karsēšanas režīmi:

- 3D karstais gaiss 🍷
- Saudzējošs karstais gaiss 🍷
- Picas cepšana 🍷
- Grilēšana ar cirkulējošu gaisu 🍷
- Karsēšana no augšas/apakšas 🍷

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

## 19.2 Cepeša termometra ieduršana

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

### UZMANĪBU!

Cepeša termometru var sabojāt.

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

1. Ievietojiet cepeša termometru slīpi biezākajā gaļas vietā.

Raugiet, lai cepeša termometra gals gaļā būtu novietots pareizi:

- Galam ir jāatrodas aptuveni cepeša vidū.
  - Gals nedrīkst atrasties speķī.
  - Gals nedrīkst pieskarties traukam vai kaulam.
2. Ievietojiet gatavojamo produktu ar cepeša termometru gatavošanas nodalījumā. Gatavojamo produktu, vēlams ievietotu traukā, novietojiet režģa vidū.
  3. Cepeša termometra savienojumu iespraudiet ligzdā gatavošanas nodalījuma kreisajā pusē.

### Piezīmes

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

## 19.3 Cepeša termometra iestatīšana

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

### Prasības

- Gatavojamais produkts ar cepeša termometru atrodas gatavošanas nodalījumā.
  - Cepeša termometrs ir pievienots gatavošanas nodalījumā.
1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
  - ✓ Displejā deg 🔥, un blakus gatavošanas nodalījuma temperatūrai tiek parādīta iekšējā temperatūra.
  2. Iestatiet iekšējo temperatūru ar **—** vai **+**.
  3. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru gatavošanas nodalījumā. Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā ēdiena iekšējā temperatūra. Gatavošanas nodalījuma temperatūru neiestatiet augstāku par 250 °C.
  - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

- ✓ Kreisajā pusē tiek parādīta gatavojamā produkta faktiskā iekšējā temperatūra, bet labajā pusē – iestatītā temperatūra, piemēram, 15 °C|75 °C. Faktiskā iekšējā temperatūra tiek rādīta, tikai sākot ar 10 °C.
- ✓ Kad iekšējā temperatūra produktā ir sasniegta, atskan signāls, un displejā faktiskā iekšējā temperatūra ir vienāda ar iestatīto iekšējo temperatūru, piemēram, 75 C|75 C.

#### 4. **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Gatavošanas nodaļums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarst.

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

Kad iekšējā temperatūra ir sasniegta:

- Izslēdziet ierīci.
- Atvienojiet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodaļumā.
- Izvelciet cepeša termometru no gatavojamā produkta un izņemiet no gatavošanas nodaļuma.

## 20 Programmas

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

### 20.1 Programmām piemēroti trauki

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

Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Cepešim jānosēdza trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

### 20.2 Programmu tabula

Programmu numuri ir piekārtoti noteiktiem ēdieniem.

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Regulētais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
01	<b>Pica ar plānu pamatni</b> sasaldēts, iepriekš apcepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,28–0,4 kg Kopējais svars	nē	3	Otrai picai ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus
02	<b>Pica ar biezu pamatni</b> sasaldēts, iepriekš apcepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,28–0,6 kg Kopējais svars	nē	3	Otrai picai ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus
03	<b>Lazanja</b> sasaldēts produkts	Oriģinālajā iepakojumā	0,3–1,2 kg Kopējais svars	nē	3	-
04	<b>Fritēti kartupeļi</b> sasaldēts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,2–0,75 kg Kopējais svars	nē	3	izvietojiet blakus uz universālās pannas
05	<b>Smalkmaizītes</b> sasaldēts, iepriekš apcepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,1–0,8 kg Kopējais svars	nē	3	-
06	<b>Kartupeļu gratēns</b>	Sacepumu veidne bez vāka	0,5–3,0 kg Kopējais svars	nē	2	-
07	<b>Nūdeļu sacepums</b> ar iepriekš pagatavotām nūdelēm	Sacepumu veidne bez vāka	0,4–3,0 kg Kopējais svars	nē	2	-
08	<b>Krāsni cepti kartupeļi, veseli</b> nemizoti, miltaini kartupeļi	Universālā panna	0,3–1,5 kg Kopējais svars	nē	3	-
09	<b>Dārzeņu sautējums</b> veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Ilgi gatavojamos dārzeņus, piemēram, burkānus, sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamos dārzeņus, piemēram, tomātus.

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Regulētais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
10	<b>Sautējums, ar gaļu</b>	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
11	<b>Gulašs</b> Liellopa gaļa vai cūkgaļa, sagriezta kubiņos ar dārzeņiem	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Ielieciet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem. Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
12	<b>Zivs, nesadalīta</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,3–1,5 kg Zivs svars	Nosedziet cepeša trauka pamatni.	2	-
13	<b>Vista, bez pildījuma</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,6–2,5 kg Vistas svars	nē	2	Ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu.
14	<b>Vistas gabali</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,1–0,8 kg Smagākās daļas svars	Nosedziet cepeša trauka pamatni.	2	-
15	<b>Tītara krūtiņa</b> nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Tītara krūtiņas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	-
16	<b>Pile, bez pildījuma</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	1,0–2,7 kg Piles svars	nē	2	-
17	<b>Zoss, bez pildījuma</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	2,5–3,5 kg Zoss svars	nē	2	-
18	<b>Sautēts liellopa cepetis</b> 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	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
19	<b>Rostbifs, vidēji cepts</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	0,5–2,5 kg Gaļas svars	nē	2	Ievietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu. Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
20	<b>Liellopa gaļas ruletēs</b> pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Visu pildīto rulešu svars	Gandrīz pilnībā pārklājiet ruletēs, piemēram, ar buljonu vai ūdeni.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
21	<b>Maltās gaļas cepetis, svaigs</b> Cūkgaļas, liellopa vai jēra maltās gaļas cepetis	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Cepeša svars	nē	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.



Nr. Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Regulētais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
<b>22 Jēra stilbs, vidēji izcepts</b> bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
<b>23 Jēra gurns, labi izcepts</b> bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
<b>24 Teļa cepetis, caurudzis</b> piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
<b>25 Teļa cepetis, liess</b> piemēram, gurna vai ciskas gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
<b>26 Stirnas stilbs</b> bez kaula, sāļš	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	-
<b>27 Trusis, nesadalīts</b> termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	1,0–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	-

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Regulētais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas laiks	Norādījumi
28	<b>Cūkas kakla gabala cepetis</b> bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.
29	<b>Cūkas cepetis ar ādu</b> piemēram, pleca gabals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	levietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu, apberiet ādu ar lielu daudzumu sāls.
30	<b>Jēra fileja, cepta</b> ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	levietojiet traukā tā, lai nosegtu visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu.	2	Pirms gatavošanas gaļu neapcepjiet.

### 20.3 Ēdiena sagatavošana atbilstoši programmai

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




- Nosveriet ēdienu.  
Ēdiena svars ir nepieciešams, lai pareizi iestatītu programmu.
- levietojiet ēdienu traukā.
- Novietojiet trauku uz režģa.  
Trauku vienmēr ievietojiet aukstā gatavošanas nodalījumā.

### 20.4 Programmas iestatīšana

Ierīce 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.

- Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet .
- Nospiežot taustiņu — vai +, iestatiet vajadzīgo programmu.
- Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet ēdiena svaru. Vienmēr iestatiet tuvāko lielāko svaru.
  - Lai apskatītu programmas ilgumu, nospiediet . Šo ilgumu nevar mainīt.
  - Dažām programmām var pārcelt beigu laiku, izmantojot .
  - "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 21
- Pēc dažām sekundēm programma tiek startēta, un sākas tās ilguma laika atskaite.
  - Kad programma ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- Kad programma ir pabeigta:
  - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
  - Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas ilgumu, nospiediet +. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumus.
  - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.



## 21 Bērnu drošības funkcija



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

**Piezīme:** Bērnu drošības funkcijas iestatīšanas iespēju var aktivizēt pamatiestatījumos → Lappuse 18.

### 21.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

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

► Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospieštu taustiņu , līdz displejā ir redzams .

– Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospieštu taustiņu , līdz displejā nodziest .

## 22 Sabata iestatījums

Lietojot sabata iestatījumu, ilgumu var iestatīt uz laiku, kurš pārsniedz 70 stundas. Ēdienu var uzturēt siltu 85–140 °C temperatūrā, izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas, bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.


### 22.1 Brīvdienas režīma uzsākšana

#### Piezīmes

- Ja darbības laikā tiek atvērtas ierīces durvis, ierīce nepārtrauc darbību.
- Pēc startēšanas sabata režīmu vairs nevar ne mainīt, ne pārtraukt.

- Sabata iestatījuma beigu laiku nevar pārcelt.

**Prasība:** Sabata režīms jāaktivizē pamatiestatījumos.


















1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet .
- ✓ Displejā parādās **SABBA**.
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet maksimālo temperatūru.
3. Iestatiet ilgumu ar **+** vai **-**.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
- ✓ Kad ilgums ir pagājis, tas ir nulle.
4. Izslēdziet ierīci.

## 23 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

### 23.1 Pamatiestatījumu pārskats

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


Indikators	Pamatiestatījums	Izvēle
 1	Signāla ilgums pēc darbības ilguma vai taimera laika beigām	1 = 10 sekundes 2 = 30 sekundes <sup>1</sup> 3 = 2 minūtes
 2	Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma aktivizēšanai	1 = 3 sekundes <sup>1</sup> 2 = 6 sekundes 3 = 10 sekundes
 3	Taustiņa nospiešanas signāls	 = izslēgts 1 = ieslēgts <sup>1</sup>
 4	Displeja apgaismojuma spilgtums	1 = tumšs 2 = vidējs <sup>1</sup> 3 = gaišs
 6	Bērnu drošības funkciju var iestatīt → "Bērnu drošības funkcija", <i>Lappuse 26</i>	 = nē 1 = jā <sup>1</sup> 2 = jā, ar durvju bloķēšanu
 7	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	 = nē 1 = jā <sup>1</sup>
 8	Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs <sup>1</sup> 3 = ilgs 4 = ļoti ilgs
 9	Uzstādītas teleskopiskās vadotnes <sup>2</sup>	 = nē <sup>1</sup> (ar statīviem un 1 līmeņa vadotnēm) 1 = jā (ar 2 un 3 līmeņu vadotnēm)
 10	Sabata iestatījums pieejams → "Sabata iestatījums", <i>Lappuse 27</i>	 = nē <sup>1</sup> 1 = jā
 12	Automātiska ātrā uzkaršēšana, sākot ar 200 °C <sup>2</sup>	 = nē 1 = jā <sup>1</sup>
 13	Visu vērtību atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	 = nē <sup>1</sup> 1 = jā


<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

<sup>2</sup> Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

## 23.2 Pamatstatījumu maiņa

**Prasība:** Ierīce ir izslēgta.

1. Turiet taustiņu  nospiešanu aptuveni 4 sekundes.
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatstatījums, piemēram, *2012*.
2. Mainiet iestatījumu, lietojot temperatūras izvēles slēdzi.
3. Nospiežot taustiņu  $-$  vai  $+$ , pārejiet uz nākamo pamatstatījumu.

4. Lai saglabātu izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiešanu .

**Piezīme:** Pamatstatījumos veiktās izmaiņas tiks saglabātas arī pēc strāvas padeves pārtraukuma.

## 23.3 Pamatstatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi.
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atņemtas un netiek saglabātas.

# 24 Tīrīšana un kopšana

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

## 24.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

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

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

### **UZMANĪBU!**

- Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.
- ▶ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodaļumā bojā emalju.

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

## Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

Ievērojiet iekārtas tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 29

## Iekārta

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

**Iekārtas pārsegs**

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. <b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 32
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis:</li> <li>Plastmasa: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. <b>Padoms:</b> Lai veiktu pamatīgu tīršanu, noņemiet pārsega pārsegplāksni. → "Ierīces durvis", Lappuse 32
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Lai izvairītos no noturīgiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Nenoņemiet un neberziet.
Durvju bloķēšanas mehānisms	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Tīriet ar mazgāšanas drānu. Lai veiktu tīršanu, demontējiet bērnu drošības mehānismu. → "Durvju bloķēšanas mehānisms", Lappuse 10

**Sildvirsmas**

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>Ētiķūdens</li> <li>Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai sildvirsmas pēc tīršanas varētu nožūt, atstājiet iekārtas pārsegu atvērtu. <b>Padoms:</b> Vislabāk izmantojiet tīršanas funkciju. → "Pīrolīze", Lappuse 30 <b>Piezīmes</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas darbību.</li> <li>Plānu cepamo plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.</li> <li>Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē iekārtas darbību. Šos nosēdumus var notīrīt ar citronskābi.</li> </ul>
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekli.
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. <b>Padoms:</b> Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvi", Lappuse 32
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.
Cepeša termometrs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Nemazgājiet trauku mašīnā.

**24.2 Ierīces tīršana**

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

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

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

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

→ "Tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 28

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
  - Dažām virsmām varat izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 28

2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

## 24.3 Vadības elementu tīrīšana

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

Iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

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

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

## 24.4 Traipu veidi

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

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Kaļķa un ūdens nosēdumi	Tīriet sildvirsmu tikai tad, kad tā ir atdzisusi. Izmantojiet stiklkeramikas sildvirsmas tīrīšanai piemērotus līdzekļus.

# 25 Pirolīze

Izmantojot pirolīzes tīrīšanas funkciju, gatavošanas nodalījuma tīrīšana notiek gandrīz automātiski.

Tīriet gatavošanas nodalījumu ik pēc 2 vai 3 mēnešiem, izmantojot tīrīšanas funkciju. Nepieciešamības gadījumā tīrīšanas funkciju var izmantot biežāk. Tīrīšanas funkcija patērē aptuveni 2,5–4,8 kilovatstundas.

## 25.1 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijas lietošanai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

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

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

Bojājums	Cēlonis	Veicamās darbības
Traipi	Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Notīriet nekavējoties. Izmantojiet stikla skrāpi.

## 24.5 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

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

1. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.
2. Tīriet sildvirsmu ar stikla keramikas tīrīšanas līdzekli. Ņemiet vērā norādījumus uz tīrīšanas līdzekļa iepakojuma.

### **Padomi**

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

## 24.6 Sildvirsmas rāmja tīrīšana

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

**Piezīme:** Neizmantojiet stikla skrāpi.

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

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

- ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.

- ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.

- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

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

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.

- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

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

- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.

- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.

2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.

3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā.


→ "Statīvi", Lappuse 32

- Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu. Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to. Grūti notīrāmus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.
- Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.

## 25.2 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

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

 Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

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

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

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

### **BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!**

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

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

**Piezīme:** Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

**Prasība:** Sagatavojiet ierīci tīrīšanas funkcijai.

→ *Lappuse 30*



- Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi pozīcijā Pirolīze .

- Ar temperatūras izvēles slēdzi iestatiet tīrīšanas funkciju.

Tīrīšanas li- menis	Attīrīšanas pakāpe	Ilgums stundās
1	Viegla	aptuveni 1:15
2	Vidēja	aptuveni 1:30
3	Intensīva	aptuveni 2:00

Grūti notīrāmu vai senāku netīrumu gadījumā izvēlieties augstāku tīrīšanas līmeni.

Ilgumu mainīt nav iespējams.

- ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta tīrīšanas funkcija, un sākas tās ilguma laika atskaite.
  - ✓ Kad gatavošanas nodalījumā ir sasniegta noteikta temperatūra, jūsu drošības labad ierīces durvis tiek bloķētas. Displejā parādās .
  - ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- Izslēdziet ierīci.  
Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, ierīces durvis tiek atbloķētas, un  nodziest.
  - Ierīce ir gatava darbam. → *Lappuse 31*

## 25.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

- Ļaujiet ierīcei atdzist.
- Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.
- Baltos nogulsņņējumus noņemiet, izmantojot citronskābi.  
**Piezīme:** Balti nogulsņņējumi uz emaljētajām virsmām var veidoties no pārāk rupjiem netīrumiem. Šie pārtikas produktu atlikumi nav kaitīgi. Nogulsņņējumi neierobežo ierīces darbību.
- Ievietojiet statīvus.  
→ *"Statīvi", Lappuse 32*

# 26 Tīrīšanas atbalsta programma

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

## 26.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana




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

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

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

- Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
- Pievienojiet vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa uz 0,4 l ūdens un izlejiet to gatavošanas nodalījuma grīdas vidū.  
Neizmantojiet destilētu ūdeni.

- Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu **Karsēšana no apakšas** .
- Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet 80 °C temperatūru.
- Vairākas reizes nospiediet , līdz displejā ir iezīmēts .
- Lietojot — vai +, iestatiet ilgumu uz 4 minūtēm.  
✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.  
✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- Izslēdziet ierīci un ļaujiet atdzist aptuveni 20 minūtes.

## 26.2 Gatavošanas nodalījuma tīrīšana pēc lietošanas

### **UZMANĪBU!**

Ja gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi saglabājas mitrums, rodas korozija.

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

**Prasība:** Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkļdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkļi.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu, tostarp zem durvju blīvējuma.

4. Kad gatavošanas nodaļums ir pietiekami iztīrīts:
  - Lai ļautu gatavošanas nodaļumam atdzist, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā aptuveni 30° leņķī.
  - Lai ātrāk izžvētu gatavošanas nodaļumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm režīmā **3D karstais gaiss** un 50 °C temperatūrā.

## 27 Statīvi

Lai tīrītu statīvus un gatavošanas nodaļumu, statīvus var izņemt.

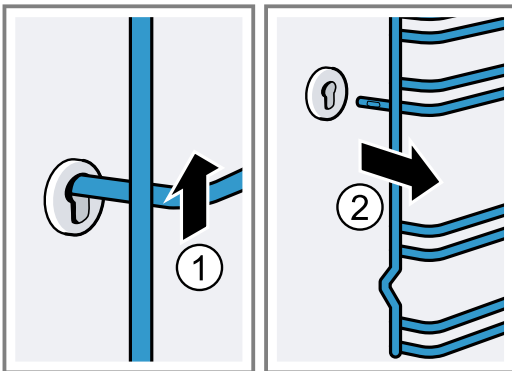
### 27.1 Statīvu izņemšana

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledzumu risks!**

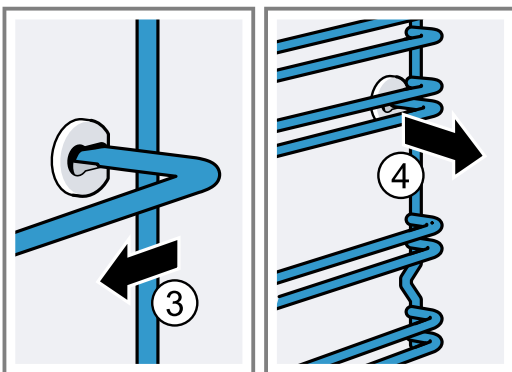
Statīvi var būt ļoti karsti.

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

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

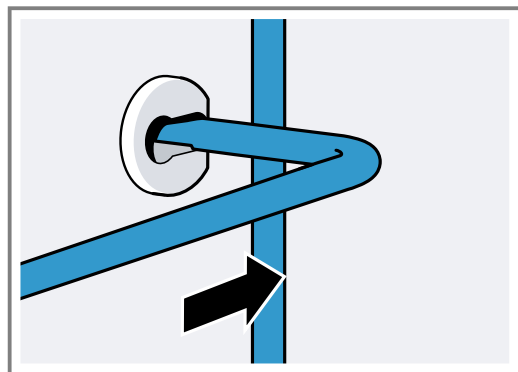


2. Pēc tam visu statīvu paspiediet uz priekšu un izņemiet.

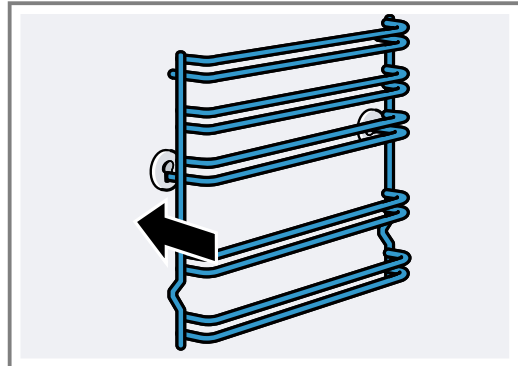


### 27.2 Statīvu ievietošana

1. Statīvu vispirms iestipriniet aiz mugures buksē, viegli pastumiet uz aizmuguri



2. un pēc tam iestipriniet priekšējā buksē.



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

## 28 Ierīces durvis

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



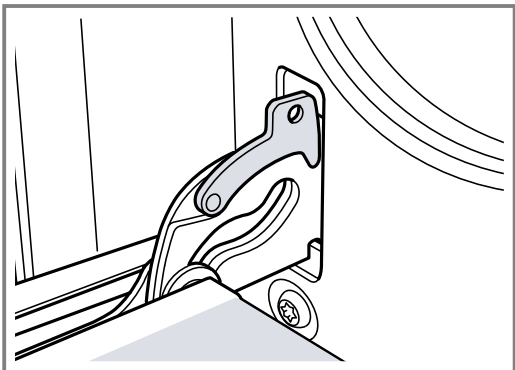
## 28.1 Durvju viras

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

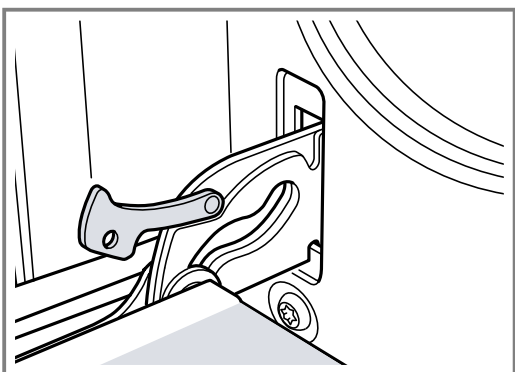
- ▶ Atverot ierīces durvis, raugieties, lai noslēgviras būtu pilnībā aizvērtas vai atvērtas.

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



Tās nevar izcelt no virām.

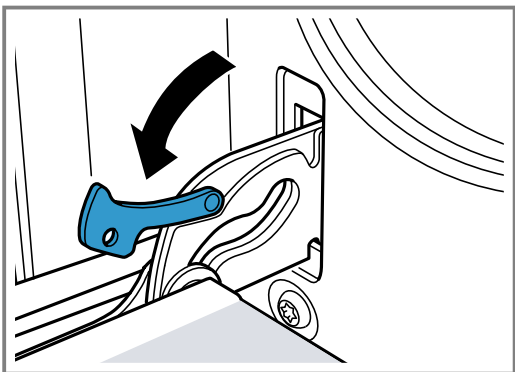
2. Kad fiksēšanas sviras ir atlocītas, lai izceltu durvis, viras ir bloķētas.



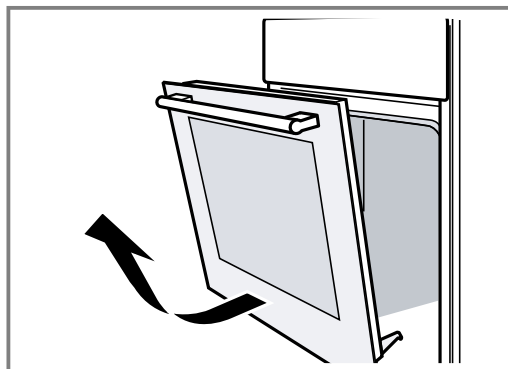
Viras nevar aizcirsties.

## 28.2 Ierīces durvju noņemšana

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



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



## 28.3 Durvju stiklu izņemšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, var izņemt cepeškrāsns durvju stiklu.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

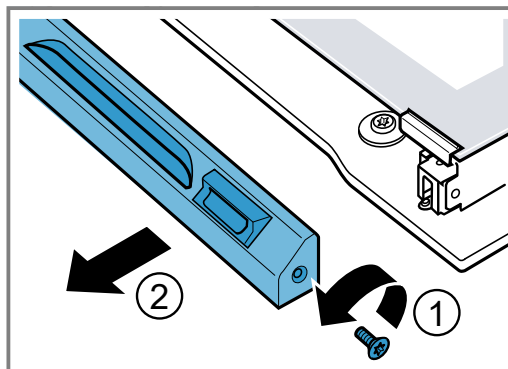
Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

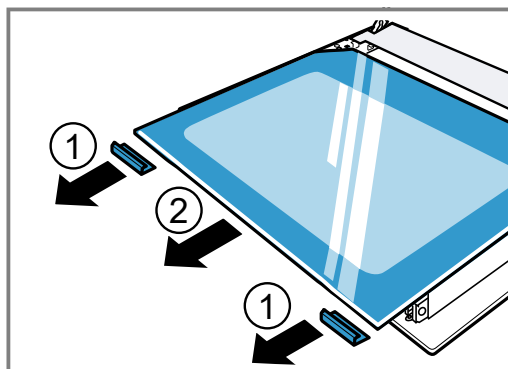
Ierīces durvju iekšpusē esošajām detaļām var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet cimdus.

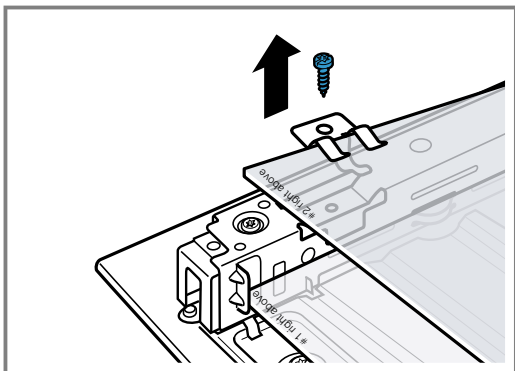
1. Izņemiet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju noņemšana", Lappuse 33
2. Novietojiet tās uz dvieļa ar rokturi uz leju.
3. Atskrūvējiet cepeškrāsns durvju augšdaļas pārsegu skrūves labajā un kreisajā pusē. Izvelciet pārsegu un noņemiet to.



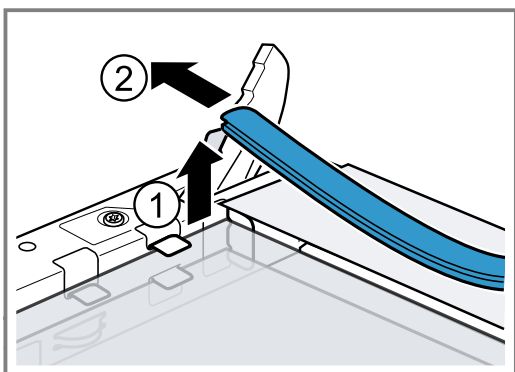
4. Noņemiet abus mazos blīvējumus. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu.



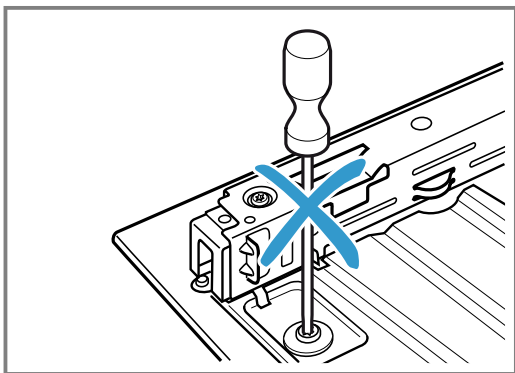
5. Atskrūvējiet stiprinājuma skavas labajā un kreisajā pusē. Paceliet stiklu un noņemiet spīles no stikla.



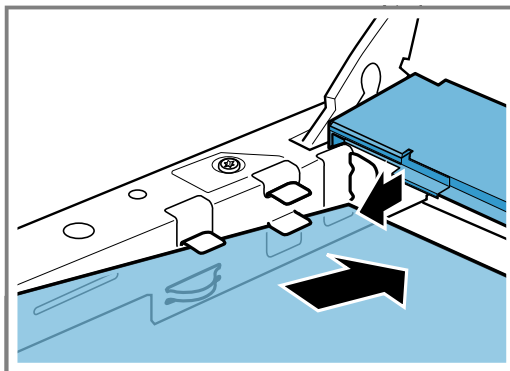
6. Noņemiet stikla apakšā esošo blīvējumu. Lai to izdarītu, pavelciet blīvējumu un izņemiet to virzienā uz augšu. Izņemiet stiklu.



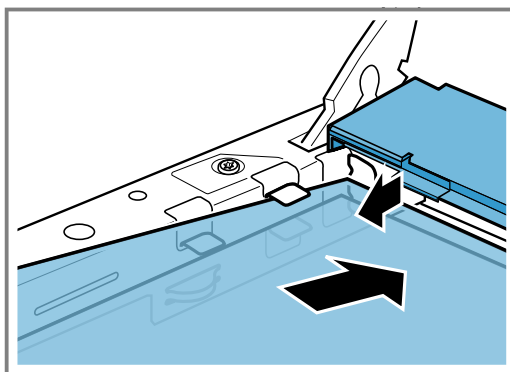
7. Izvelciet apakšējo stiklu slīpi virzienā uz augšu.  
8. Nekad neizņemiet skrūves, kas atrodas metāla daļas labajā un kreisajā pusē.



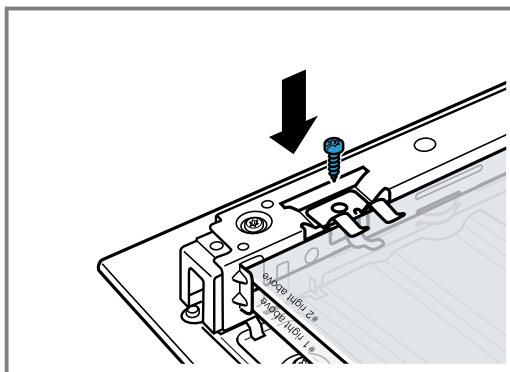
1. Apakšējo stiklu nr. 1 iebīdīet slīpi virzienā uz aizmuguri.



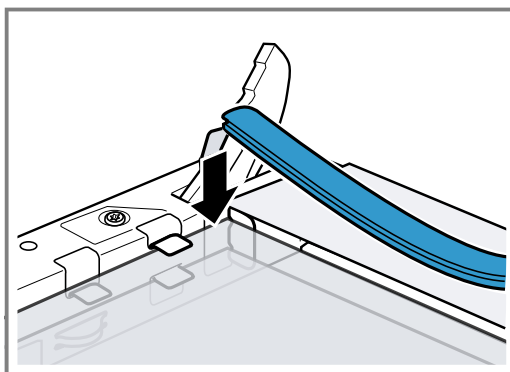
2. Vidējo stiklu nr. 2 iebīdīet uz iekšu.



3. Stikla labajā un kreisajā pusē uzstādiat stiprinājuma skavas un tās noregulējiet tā, lai ierīve atrastos tieši virs skrūves cauruma. Pieskrūvējiet stiprinājuma skavas.



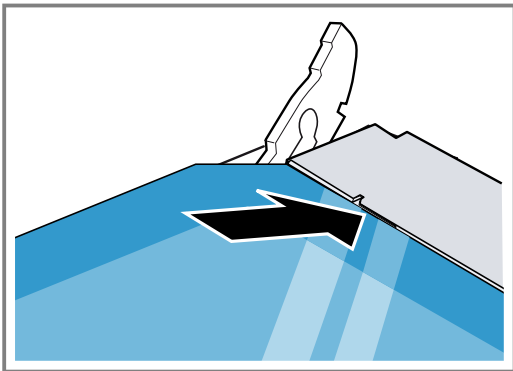
4. Uzstādiat blīvējumu stikla apakšā.



## 28.4 Durvju stiklu uzstādīšana

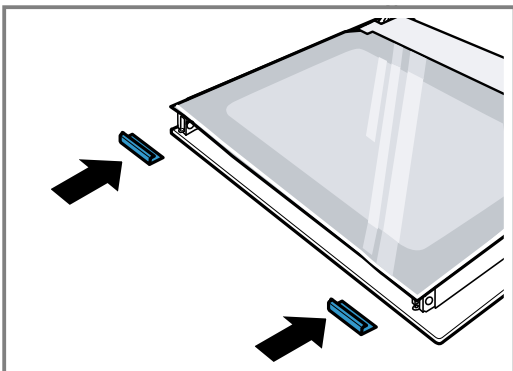
Uzstādot gādājiet, lai uzraksts „right above”, kam uz abiem stikliem jāatrodas kreisajā pusē apakšā, nebūtu apgriezts otrādi.

5. Augšējo stiklu stingri satveriet pie abiem stiprinājumiem un iebīdīet slīpi virzienā uz aizmuguri.



Sekoiet, lai blīvējums nenoslīdētu uz aizmuguri.

6. Stikla labajā un kreisajā pusē uzstādiēt abus mazos blīvējumus.



7. Uzstādiēt un pieskrūvējiēt pārsegu.

8. Ievietojiēt cepeškrāsns durvis.

→ "Ierīces durvju ievietošana", Lappuse 35

**Piezīme:** Cepeškrāsni sāciēt lietot tikai pēc tam, kad stikli ir pareizi uzstādiēti.

## 28.5 Ierīces durvju ievietošana

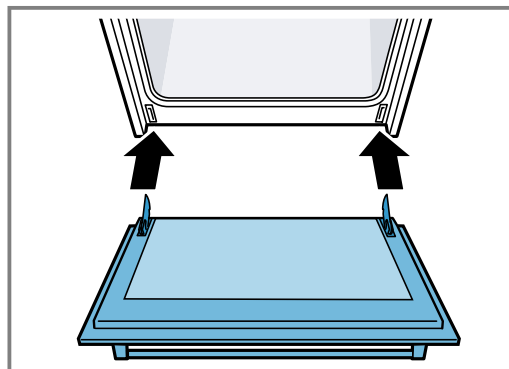
Lai ievietotu cepeškrāsns durvis, iepriekš minētās darbības izpildiēt apvērstā secībā.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

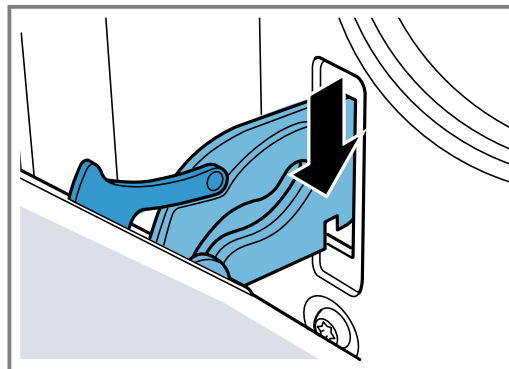
Cepeškrāsns durvis var nejauši izkrist, un durvju viras var pēkšņi aizcirsties.

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

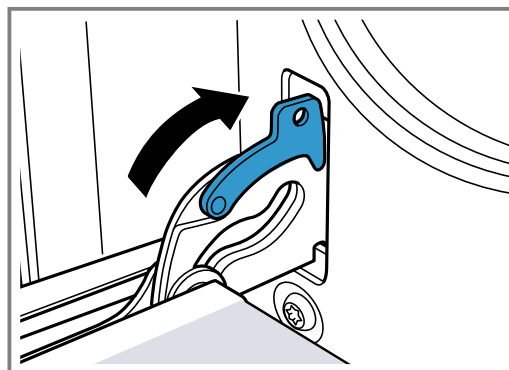
1. Ievietojiēt cepeškrāsns durvis, pievērsiēt uzmanību tam, lai abas viras tiktu ievadiētas atvēršanas virzienā.



2. Viras ierobam ir jāfiksējas abās pusēs.



3. Pēc tam pielokjiēt abas fiksēšanas sviras.



4. Aizverjiēt ierīces durvis.

## 28.6 Durvju papildu drošība

Ir pieejamas papildu aizsargierīces, kas nepieļauj saskari ar cepeškrāsns durvīm. Ja cepeškrāsns tuvumā uzturēsiēs bērni, uzstādiēt šīs aizsargierīces. Šo papildaprīkojumu 11023590 varat iegādātiēs klientu apkalpošanas centrā.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledumu risks!**

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

- ▶ Cepeškrāsns darbības laikā pieskatjiēt mazus bērnus.

## 29 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst sa-  
viem spēkiem. Pirms sazināšanās ar klientu apkalpoša-  
nas centru izlasiet informāciju par darbības traucējumu  
novēršanu. Tā izvairīsieties no nevajadzīgām izmaksām.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.  
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 39

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

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

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

Sildvirsmā automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lietot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

- ▶ Izslēdziet drošinātāju sadales skapī.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

### 29.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. ▶ Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. Elektronikas kļūme 1. Atvienojiet iekārtu uz vismaz 30 sekundēm no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 18
Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols, un tiek parādīts $\mathcal{E}$ .	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. 1. Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju drošinātāju blokā. 2. 5 minūtēs deaktivizējiet demonstrācijas režīmu, iestatot pēdējā pamatiestatījuma (atbilstīgi iekārtas tipam $\mathcal{E} 13$ vai $\mathcal{E} 14$ ) vērtību $\mathcal{E}$ . → "Pamatiestatījumi", Lappuse 18
Nevar atvērt ierīces durvis, un displejā deg $\infty$ .	Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju ar $\infty$ . → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 26
Nevar atvērt ierīces durvis, un displejā deg $\mathcal{E}$ .	Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija. ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest $\mathcal{E}$ . → "Pīrolīze", Lappuse 30
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 22
Kad ierīce ir izslēgta, displejā nav redzams pulksteņa laiks.	Ir mainīti pamatiestatījumi. ▶ Nomainiet pamatiestatījumu uz pulksteņa laika rādījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 18
Displejā deg $\infty$ , un ierīci nevar iestatīt.	Aktivizēta bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju ar $\infty$ . → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 26
Displejā mirgo $h$ , un ierīce nesāk darboties.	Gatavošanas nodalījums izvēlētajam režīmam ir pārāk karsts. 1. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. 2. Vēlreiz startējiet darbību.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā ir redzams $F$ $B$ .	Sasniegts maksimālais darbības ilgums. Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izslēdziet ierīci. Ja nepieciešams, iestatiet no jauna.</li> </ul> <p><b>Padoms:</b> Lai ļoti ilgas gatavošanas laikā ierīce negaidīti neizslēgtos, iestatiet gatavošanas ilgumu. → "<i>Laika funkcijas</i>", Lappuse 20</p>
Displejā redzams ziņojums ar $E$ , piemēram, $E05-32$ .	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Nospiediet <math>\ominus</math>. <ul style="list-style-type: none"> <li>– Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku.</li> </ul> </li> <li>✓ Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest.</li> <li>2. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, izsauciet klientu servisa speciālistu. Norādiet precīzu un pilnīgu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → "<i>Tehniskā servisa dienests</i>", Lappuse 39</li> </ol>

## 29.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indikators.	Pārtraukta elektroapgāde. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums.</li> </ul> <p>Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.</li> </ul> <p>Elektroniskās sistēmas darbības traucējums</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu.</li> </ul>
Mirgo indikatori.	Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.</li> </ul>
Rādījums - mirgo sildriņķu indikatoros. $F2, F4$	Elektroniskajā sistēmā ir radies darbības traucējums. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi ar roku nosedziet vadības paneli.</li> </ul> <p>Elektroniskā sistēma ir pārkarusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.</li> </ul>
$F5$ + jaudas līmenis un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodziest. Varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$F5$ un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.</li> </ul>
$F1/F6$	Gatavošanas zona ir pārkarusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.</li> </ul>
$F8$	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Tika aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. Lai izslēgtu rādījumu un varētu no jauna iestaīt gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram simbolam.</li> </ul>
$E 9000/E9010$	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sazinieties ar energoapgādes uzņēmumu.</li> </ul>

## 29.3 Brīdinājuma norādījumi

### Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums  $E$ , turiet nospiestu atbilstošās gatavošanas zonas sensoru un nolasi traucējuma kodu.

- Ja traucējuma kods nav norādīts tabulā, atvienojiet sildvirsmu no elektrotīkla, uzgaidiet 30 sekundes un vēlreiz pievienojiet. Ja šis rādījums joprojām ir redzams, informējiet klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu un nosauciet precīzu darbības traucējuma kodu.
- Ja ir radies darbības kļūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.

## lv Transportēšana un likvidēšana

- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

### 29.4 Parasti ierīces trokšņi

Dažreiz indukcijas ierīce var radīt trokšņus vai vibrācijas, piemēram, sīkšanu, šņākšanu vai sprakšķēšanu, ventilatora trokšņus vai ritmiskus trokšņus.

### 29.5 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodaļuma 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 – Apgdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!

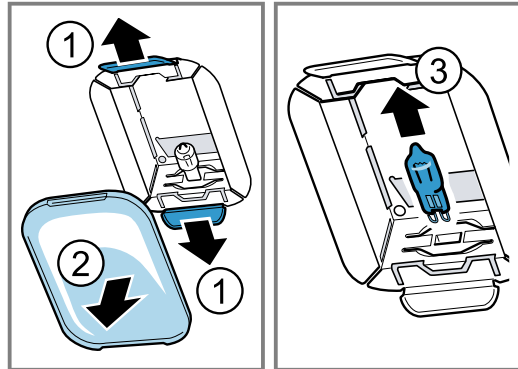
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.

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

#### Prasības

- Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.
- Nomainītai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.

1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļumā ieklājiet trauku divi.
2. Noņemiet stikla kupolu. Šim nolūkam ar īkšķi izspiediet uz sāniem metāla mēlītes (sk. attēlu A).
3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē. Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uztādiet blīvgredzenu.
6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu. Šim nolūkam ievietojiet vienu tā pusi un cieši piespiediet otru pusi.
- ✓ Stikls nofiksējas.
7. Izņemiet trauku divi no gatavošanas nodaļuma.
8. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

## 30 Transportēšana un likvidēšana

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

### 30.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

- ▶ Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.

Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

### 30.2 Ierīces transportēšana

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

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

#### Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

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

## 31 Tehniskā servisa dienests

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

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

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

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

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

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

### 31.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

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

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.

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

## 32 Labākam rezultātam

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

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

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

### 32.1 Gatavošanas norādījumi

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

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

### 32.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

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

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

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

#### Piezīmes

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

### 32.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

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

#### UZMANĪBU!

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

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

- Sāliet steikus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

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

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

**32.4 Ēdienu izvēle**

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

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

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

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

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

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



### 32.5 Lēna sautēšana

Lēnā sautēšana ir lēna sautēšana zemā temperatūrā. Tādēļ to sauc arī par sautēšanu zemā temperatūrā. Lēnā sautēšana ir lieliski piemērota augstākās kvalitātes gaļai, piemēram, mīkstiem liellopa, teļas, cūkas, jēra vai putna gabaliem, kam jābūt vidēji izceptai. Šādi gatavota gaļa ir ļoti sulīga un mīksta.

**Piezīme:** Lēni sautētu gaļu viegli var uzturēt siltu, tādēļ brīvāk var plānot ēdienkarti. Gatavošanas procesa laikā gaļa nav jāapgroza.

#### Ēdiena lēnā sautēšana







- Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem.
  - Neizmantojiet atkausētu gaļu.
  - Tā kā tauki lēnās sautēšanas laikā dod spēcīgu piegaršu, rūpīgi atdaliel cīpslas un tauku maliņas.
  - Varat izmantot arī ar garšvielām apstrādātu vai marinētu gaļu.
- Novietojiet trauku uz restēm gatavošanas nodaļuma 2. līmeni. Izmantojiet seklu trauku, piemēram, servēšanas palāti no porcelāna vai stikla.

- Startējiet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodaļums ir pilnībā atdzisis.
- Gatavošanas nodaļumu un trauku iepriekš uzkaršējiet aptuveni 15 minūtes.
- Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
- Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodaļumā.
- Ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.
- Pēc lēnās sautēšanas pabeigšanas izņemiet gaļu no gatavošanas nodaļuma. Gaļu uzreiz varat sagriezt. Nav nepieciešams ievilkšanās laiks. Īpašās gatavošanas metodes dēļ gaļa iekšpusē izskatās maigi sārta. Tā nav jēla vai līdz galam nepagatavota.

#### Piezīmes

- Lēnās sautēšanas darbības režīmā nav iespējams izmantot režīmu ar beigu laika iestatīšanu.
- Lēnās sautēšanas temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no gaļas lieluma, biezuma un kvalitātes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni.

### Lēna sautēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums, min	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Trauks bez vāka	2		6–8	95 <sup>1</sup>	60–70
Cūkas fileja, nesadalīta	Trauks bez vāka	2		4–6	85 <sup>1</sup>	75–100
Liellopa gurna gabals, 6–7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Trauks bez vāka	2		6–8	100 <sup>1</sup>	160–220
Liellopa fileja, 4–6 cm bieža, 1 kg	Trauks bez vāka	2		6–8	85 <sup>1</sup>	90–150
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm bieži	Trauks bez vāka	2		4	80 <sup>1</sup>	50–70
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Trauks bez vāka	2		4	85 <sup>1</sup>	30–70

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

### 32.6 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

#### Jogurta gatavošana

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

- Iemaisiet pienā 30 g jogurta.
- Masu pildiet nelielos traukos, piemēram, burciņās bez vāka.
- Aplājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
- Novietojiet traukus uz gatavošanas nodaļuma grīdas.
- Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
- Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī.

## Jogurts

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

### 32.7 Pārbaudes ēdieni

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

#### Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

#### Vispārēji norādījumi

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

#### Ievietošanas augstumi

Ievietošanas augstumi cepšanai vienā līmenī

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

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

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos:

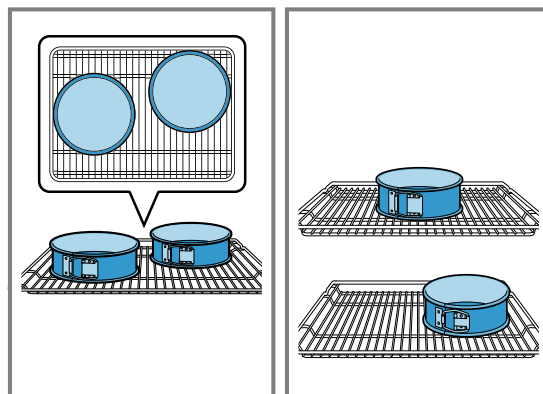
- Universālā panna: 3. līmenis  
Cepamā plāts: 1. līmenis

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

Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

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

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







#### Cepšana cepeškrāsnī

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

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


<sup>2</sup> Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkarsēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkarsēšanai.

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

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

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

## Grilēšana

<b>Ēdiens</b>	<b>Piederumi/trauki</b>	<b>Gatavošanas līmenis</b>	<b>Karsēšanas režīms</b>	<b>Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis</b>	<b>Gatavošanas laiks, min</b>
Apceptas tostermaizes	Restes	5		3	0,2–1,5



## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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



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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001666956** (040325)

lv