



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



# Brīvstavoša plīts

**HLL09.020U**

[lv] Lietotāja rokasgrāmata

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



## Satura rādītājs

1	Drošība .....	2
2	Izvairšanās no bojājumiem.....	5
3	Vides aizsardzība un taupīšana .....	7
4	Piemēroti gatavošanas trauki .....	7
5	UZSTĀDĪŠANA UN PIEVIENOŠANA.....	8
6	Iepazīšana.....	10
7	Piederumi .....	13
8	Pirms pirmās lietošanas reizes .....	14
9	Plīts darbības vadīšana .....	14
10	Laika funkcijas .....	15
11	PowerBoost .....	16
12	Bērnu drošības funkcija .....	16
13	Pamatiestatījumi .....	16
14	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude .....	17
15	Galvenā vadība.....	17
16	Ātrā uzkarsēšana .....	18
17	Tīrīšana un kopšana .....	18
18	Tīrīšanas atbalsta programma .....	20
19	Statīvi.....	21
20	Ierīces durvis.....	22
21	Traucējumu novēršana.....	24
22	Transportēšana un likvidēšana.....	26
23	Tehniskā servisa dienests.....	26
24	Labākam rezultātam.....	26

## 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 tālvadības pulti.

Ierīci nedrīkst lietot ar taimeru vai tālvadību.

Ja jums ir aktīva implantēta medicīniska ierīce (piemēram, kardiostimulators vai defibrilators), pie sava ārsta pārliecinieties 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 pusī 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 iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

### 1.3 Droša lietošana

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

Iekārta sakarst.

- ▶ Neuzglabāriet ugunsnedrošus priekšmetus vai aerosolus atvilktnēs, kas atrodas tieši zem iekārtas.
- ▶ Nenovietojiet un neglabāriet 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.
- ▶ Neglabāriet priekšmetus uz gatavošanas virsmas.

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

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

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

- ▶ Neizmantojiet sildvirsmas pārsegus.

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

- ▶ Ne iepriekšējas 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.

- ▶ Neglabāriet 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 pārliešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

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

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, tā 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 26*

Iekārtā iekļuvis 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 neizmaiņiet 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 nodaļumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.

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

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

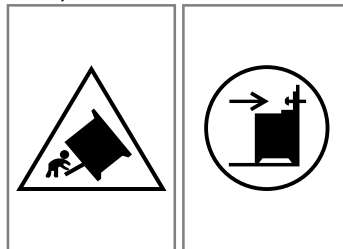
- ▶ Glabājiet iepakojuma materiālu bērniem nepieejamā vietā.
- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

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

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

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

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.

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

## **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.

## lv Izvairīšanās no bojājumiem

Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

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

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

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

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj notīrāmus traipus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

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

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

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

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

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

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

- ▶ Nenesiet uz 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 Sildvirsmas

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 atvilktnē var tikt bojāta.

- ▶ Neievietojiet cokola atvilktnē karstus priekšmetus.

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkaršē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

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.

### Piezīme:

Iekārta patērē:

- izslēgtā stāvoklī maks. 0,5 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 līdzienām pamatnēm.

- Ja pamatne nav līdzena, enerģijas patēriņš ir lielāks.

Izmantojiet pārtikas daudzumam piemērotu gatavošanas trauku.

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

Gatavojiet ar nelielu daudzumu ūdens.

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

Savlaicīgi ieslēdziet zemāku gatavošanas līmeni.

- Pārāk augsts gatavošanas pabeigšanas līmenis izraisa nelietderīgu enerģijas patēriņu.

## 4 Piemēroti gatavošanas trauki

Gatavošanai uz indukcijas sildvirsmas piemērotam gatavošanas traukam ir jābūt ar feromagnētisku pamatni, tāpat 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.

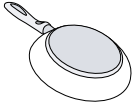
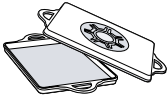
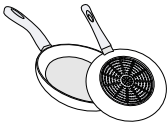
### 4.1 Gatavošanas trauku lielums un īpašības

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

## lv Uzstādīšana un pievienošana

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

→ "Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude", Lappuse 17.

Gatavošanas trauki	Materiāli	Īpašības
leteicamais gatavošanas trauks	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.
Piemērots	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 pietiekami 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 apriņķots ar kontaktdakšu.
- Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla savienojuma vads, lai nepieļautu apdraudējumu, tā nomaina jāveic ražotājam, tā klientu apkalpošanas dienestam vai līdzīgi kvalificētai personai.
- Ja ierīce ir nepareizi pievienota, bojājumu gadījumā garantijas pretenzijas netiek pieņemtas.

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

- Pievienojiet ierīci saskaņā ar datu plāksnītē norādītajiem datiem.
- Pievienojiet ierīci tikai tādām elektriskajām savienojumam, kurš atbilst spēkā esošajiem noteikumiem. Kontaktilgzdai 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 pārliecinieties, vai:



**⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Saskare ar spriegumu vadošām daļām var izraisīt strāvas triecienu.

- ▶ Pieskarities tīkla kontaktdakšai tikai ar sausām rokām.
- ▶ Nekad neatvienojiet tīkla kontaktdakšu no kontaktligzdas darbības laikā.
- ▶ Lai atvienotu tīkla vadu, vienmēr velciet tikai kontaktdakšu, nevis tīkla vadu; pretējā gadījumā vads var tikt sabojāts.
  - kontaktdakšas tips atbilst kontaktligzdas tipam;
  - kontaktdakša vienmēr ir pieejama;
  - vada šķērsriezums ir pietiekams.
  - tīkla vads nav salocīts, saspīests, izmainīts vai pārgriezts.
  - tīkla vada nomainītu, ja tāda ir nepieciešama, veic tikai kvalificēts elektriķis. Nomainītai paredzētu tīkla vadu var iegādāties klientu apkalpošanas centrā;
  - neizmantojat sadalītājus vai kontaktligzdu paneļus un pagarinātājus;
  - zemējuma sistēma ir ierīkota atbilstoši prasībām;
  - tiek izmantoti tikai tādi noplūdsturvas 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 sniegtajām 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.

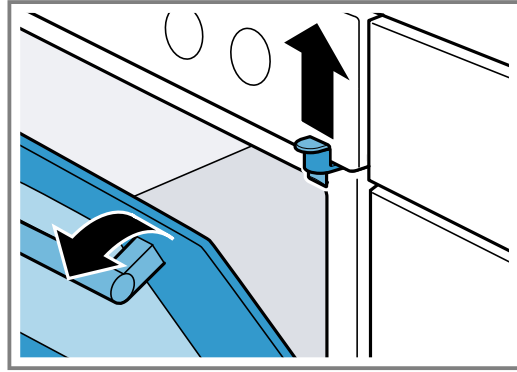
**5.4 Durvju bloķēšanas mehānisms**

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

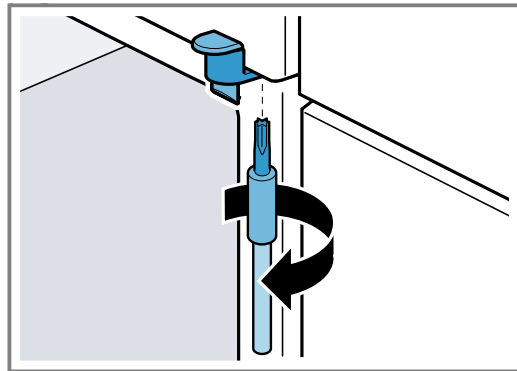
**Piezīme:** Ja durvju drošības mehānisms vairs nav nepieciešams vai arī tas ir netīrs.

**Ierīces durvju atvēršana**

- ▶ Paspiediet drošības mehānismu augšup.

**Durvju drošības mehānisma noņemšana**

1. Atveriet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju atvēršana", Lappuse 9
2. Izskrūvējiet skrūvi un noņemiet durvju drošības mehānismu.



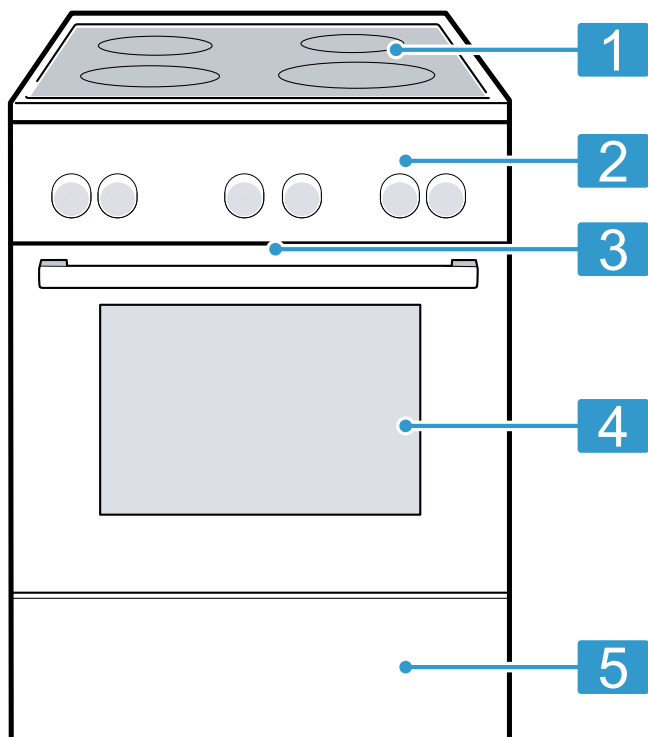
3. Aizveriet ierīces durvis.

## 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>Funkciju izvēles slēdzis</b>	<p>Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas.</p> <p>Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas ○ gan pa labi, gan pa kreisi.</p> <p>Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā ○.</p> <p>→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 10</p>
<b>Temperatūras izvēles slēdzis</b>	<p>Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un atlasīt citu funkciju iestatījumus.</p> <p>Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas ● tikai pa labi līdz atdurei, bet ne tālāk.</p> <p>Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā ●.</p> <p>→ "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 11</p>
<b>Sildriņķu slēdži</b>	<p>Lietojot 4 sildriņķu slēdžus, var iestatīt atsevišķu sildriņķu jaudu.</p> <p>Simbols virs attiecīgā slēdža norāda uz sildriņķi, kurš tiek regulēts.</p>



### Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietojums un darbības veids
	3D karstais gaiss	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Saudzējošs karstais gaiss	Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Vispiemērotākā ir temperatūra līdz 200 °C.
	Picas gatavošanas līmenis	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Karsēšana no apakšas	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Grilēšana, liels apjoms	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	Putnu gaļas, nesadalītas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis sildīšanas veids ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

### Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Ātrā karsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkaršēšana bez piederumiem. → "Ātrā uzkaršēšana", <i>Lappuse 18</i>
	Cepeškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodalījumā, to nekarsējot.

### Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

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

### Uzkaršēšanas indikators

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Kad ierīce karsē, virs temperatūras izvēles slēdža deg indikatora lampa. Karsēšanas pauzēs indikatora lampa nodziest.

Ja veicat iepriekšēju uzkaršēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai ir tad, kad indikatora lampa nodziest pirmo reizi.

### Piezīmes

- Uzkaršēšanas indikators deg arī tad, kad ir iestatīta gatavošanas nodalījuma apgaismošanas funkcija un temperatūra. Šajā gadījumā ierīce nekarsē.
- Uzkaršēšanas indikators deg arī tad, ja jūsu ierīcei ir gatavošanas nodalījuma apgaismošanas funkcija un ir iestatīta temperatūra. Šajā gadījumā ierīce nekarsē.

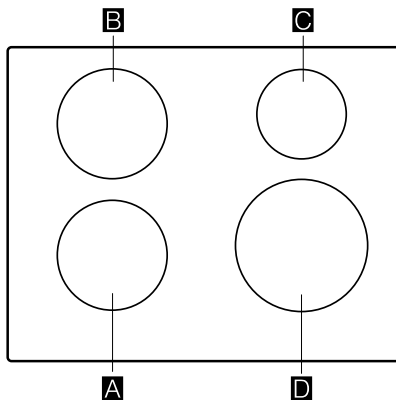
## lv Iepazīšana

- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

### Gatavošana, izmantojot indukciju

Gatavošanai uz indukcijas plītim salīdzinājumā ar parastajām plīti virsmām ir dažas atšķirības, kā arī virkne priekšrocību, piemēram, laika ietaupījums vārot un cepot, enerģijas ietaupījums, kā arī vieglāka kopšana un tīrīšana. Tā nodrošina arī labāku siltuma kontroli, jo siltums tiek radīts tieši gatavošanas traukā.

### Gatavošanas zonu sadalījums

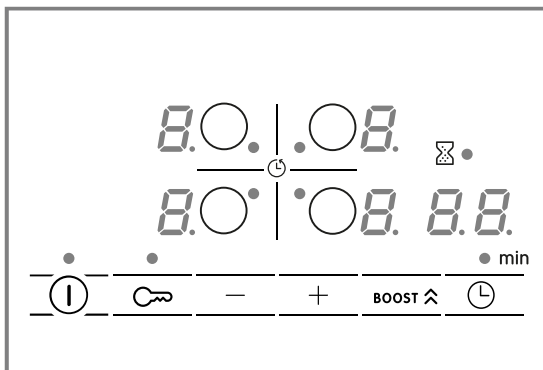


Norādītā jauda ir mērīta, izmantojot standarta katlus, kas aprakstīti standartā IEC/EN 60335-2-6. Jauda var atšķirties atkarībā no gatavošanas trauka lieluma un materiāla.

Gatavošanas zona	Lielums	Maksimālā jauda	
A / B	Ø 18 cm	9. jaudas līmenis	1 800 W
		PowerBoost	3 100 W
C	Ø 14,5 cm	9. jaudas līmenis	1 400 W
		PowerBoost	2 200 W
D	Ø 21 cm	9. jaudas līmenis	2 200 W
		PowerBoost	3 700 W

### Vadības panelis

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



### Skārienjutīgie lauki

Sensors	Funkcija
Ⓛ	Galvenais slēdzis

Sensors	Funkcija
○	Gatavošanas zonas izvēle
-/+	Iestatījumu izvēle
BOOST ^	PowerBoost
⌚	Laika funkcijas
🔒	Bērnu drošības funkcija

### Rādījumi

Rādījums	Funkcija
🔥	Darba stāvoklis
1-9	Gatavošanas līmeņi
H/h	Atlikušais siltums
b	PowerBoost
⌚	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

### 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

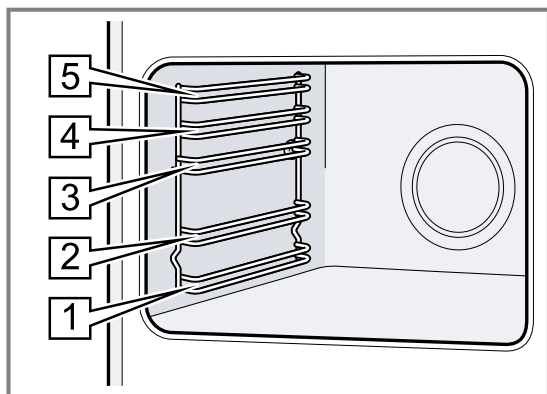
Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

### Stativs

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 21



## 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>

### 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    Ievietojiet plāti ar slīpo malu pret iekārtas durvīm.  
Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts

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

**Piezīme:** Neatstājiet gatavošanas nodaļījumā 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 pirktu, 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:** Pamatiestatījumos → *Lappuse 16* varat noteikt sildvirsmas kopējās jaudas ierobežojumu atbilstīgi attiecīgās elektroinstalācijas prasībām.

## 8.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodaļījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.

2. Pirms uzkaršanās gatavošanas nodaļījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.  
→ "Galvenā vadība", *Lappuse 17*

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

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


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

5. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
6. Uzgaidiet, līdz gatavošanas nodaļījums 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 .
- 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 .





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

### Jaudas līmenis

	Viszemākais jaudas līmenis
	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 .
  - Pieskarieties , lai aktivizētu jaudas līmeni .




✓ 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, biežuma 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>		
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

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

	☰☷☹	⌚ min
Dārzeni	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
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	-
Dārzeni, 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 Laika funkcijas

Sildvirsmas ir dažādas gatavošanas laika iestatījumu funkcijas:

- Izslēgšanas taimeris
- Taimeris

### 10.1 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.

**Piezīme:** Visām gatavošanas zonām var automātiski iestatīt vienādu gatavošanas laiku. Plašāku informāciju skatiet

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 16.

#### Gatavošanas laika mainīšana vai dzēšana

1. Izvēlieties gatavošanas zonu.

2. Pieskarieties ☹.
3. Lai mainītu gatavošanas laiku, pieskarieties + vai - vai iestatiet uz 00.

### 10.2 Taimeris

Ļauj aktivizēt taimeris 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 00.

## 11 PowerBoost

Ļauj uzkarsēt lielu daudzumu ūdens ātrāk nekā ar gatavošanas līmeni 9.

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

Pretējā gadījumā gatavošanas līmeņa indikatorā mirgo **b** un 9.

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

## 12 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 16.*

## 13 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

### 13.1 Pamatiestatījumu pārskats

Indikators	Iestatījums	Vērtība
<b>c 1</b>	Bērnu drošības funkcija	0 – Manuāli. <sup>1</sup> 1 – Automātiski. 2 – Izslēgts.
<b>c 2</b>	Skaņas signāli	0 – Apstiprinājuma un kļūdas signāls ir izslēgti. 1 – Ieslēgts tikai kļūdas signāls. 2 – Ieslēgts tikai apstiprinājuma signāls. 3 – Visi skaņas signāli ir ieslēgti. <sup>1</sup>
<b>c 5</b>	Automātiska izslēgšana	00 – izslēgts. <sup>1</sup> 01-99 – Laiks līdz automātiskajai izslēgšanai.
<b>c 6</b>	Taimera beigu skaņas signāla ilgums	1 – 10 sekundes <sup>1</sup> 2 – 30 sekundes 3 – 1 minūte
<b>c 7</b>	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 sasnieguši iestatīto jaudas robežvērtību, tiek parādīts –, 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.
<b>c 9</b>	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.
<b>c 12</b>	Gatavošanas trauku piemērotības pārbaude Ar šo funkciju var pārbaudīt gatavošanas trauka kvalitāti.	0 – Nav piemērots. 1 – Nav optimāls. 2 – Piemērots.
<b>c 23</b>	Automātiska jaudas ierobežojumu pārvaldība	0 – deaktivizēts: neuzrāda jaudas ierobežojumu, ja nav aktivizēts <b>c 7</b> . <sup>1</sup> 1 – ieslēgts: vienmēr uzrāda jaudas ierobežojumu.
<b>c 0</b>	Atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	0 – Individuāli iestatījumi. <sup>1</sup> 1 – Rūpnīcas iestatījumi.

<sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums



## 13.2 Par pamatiestatījumiem

**Prasība:** Sildvirsmas jābūt izslēgtai.

1. Lai izslēgtu sildvirsmu, pieskarieties ①.
2. Nākamo 10 sekunžu laikā uz 4 sekundēm pieskarieties ∞.

Informācija par izstrādājumu	Indikators
Klientu apkalpošanas centra tehnisko nodaļu saraksts (TK)	01
Izgatavošanas numurs	Fd
1. izgatavošanas numurs	02.
2. izgatavošanas numurs	05

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

3. Lai piekļūtu pamatiestatījumiem, pieskarieties ∞.
- ✓ Pārmaiņus deg c un /, kā arī 0 kā noklusējuma vērtība.
4. Vairākkārt pieskarieties ∞, līdz parādās nepieciešamais iestatījums.
5. Ar + vai - atlasiet vajadzīgo vērtību.
6. Uz 4 sekundēm pieskarieties ∞.
- ✓ Iestatījumi ir saglabāti.

## 13.3 Pamatiestatījumu aizvēršana

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

# 14 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 pārliedziet, vai gatavošanas trauka pamatnes diametrs sakrīt ar izmantotās gatavošanas zonas diametru.

Tai var piekļūt no pamatiestatījumiem. → *Lappuse 16*

## 14.1 Gatavošanas trauku pārbaudes process

1. Novietojiet gatavošanas trauku istabas temperatūrā ar aptuveni 200 ml ūdens tās gatavošanas zonas vidū, kuras lielums ir vistuvākais trauka pamatnes diametram.
2. Atveriet pamatiestatījumu izvēlni un atlasiet c / 2.
3. Pieskarieties + vai -. Gatavošanas zonu sadaļā mirgo rādījums -.
- ✓ Funkcija ir aktivizēta.
- ✓ Pēc 20 sekundēm gatavošanas zonu indikatoros tiek parādīts rezultāts.

## 14.2 Rezultāta pārbaude

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

Rezultāts	
0	Gatavošanas trauks nav piemērots gatavošanas zonai un tāpēc netiek uzsildīts. <sup>1</sup>
/	Gatavošanas trauks uzsilst lēnāk nekā gaidīts, un gatavošana nenotiek optimāli. <sup>1</sup>
2	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 -.

# 15 Galvenā vadība

## 15.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi no nulles pozīcijas 0.
- ✓ Ierīce ir ieslēgta.

## 15.2 Ierīces izslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā 0.
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

## 15.3 Karsēšanas režīmi un temperatūra

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu.

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

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

## 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.


## 16 Ātrā uzkaršēšana

Lai ietaupītu laiku, uzsildīšanas laiku var saīsināt, izmantojot ātrās uzkaršēšanas funkciju. Izmantojiet ātrās uzkaršēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C. Pēc ātrās uzkaršēšanas ieteicams izmantot šādas karšēšanas režīmus:

- 3D karstais gaiss 
- Karšēšana no augšas/apakšas 

### 16.1 Ātrās uzkaršēšanas iestatīšana

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

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet ātro uzkaršēšanu .
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.
  - ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta ātrā uzkaršēšana.
  - ✓ Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, karšēšanas rādījums nodziest.
3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karšēšanas režīmu.
4. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

## 17 Tīrīšana un kopšana

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

### 17.1 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.

### Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

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

Ievērojiet iekārtas tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 19

### Iekārta

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

Virsmā	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Stiklkeramikas sildivirsmā	<ul style="list-style-type: none"> <li>Stiklkeramikas tīršanas līdzeklis</li> </ul>	<p>Nemiet vērā norādījumus uz tīršanas līdzekļa iepakojuma. Noturīgus netīrumus notīriet ar stikla skrāpi.</p>
Cokola atvilktnē	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	<p>Tīriet ar mazgāšanas drānu.</p>

### Iekārtas pārsegs

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	<p>Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. <b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 22</p>
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis:</li> <li>Plastmasa: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	<p>Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. <b>Padoms:</b> Lai veiktu pamatīgu tīršanu, noņemiet pārsega pārsegplāksni. → "Ierīces durvis", Lappuse 22</p>
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>	<p>Lai izvairītos no noturīgiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.</p>
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	<p>Nenoņemiet un neberziet.</p>
Durvju bloķēšanas mehānisms	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	<p>Tīriet ar mazgāšanas drānu. Lai veiktu tīršanu, demontējiet bērnu drošības mehānismu. → "Durvju bloķēšanas mehānisms", Lappuse 9</p>

### Sildvirsmā

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>	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai sildvirsmā pēc tīršanas varētu nožūt, atstājiet iekārtas pārsegu atvērtu. <b>Piezīmes</b></p> <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>	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekli.</p>
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. <b>Padoms:</b> Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvi", Lappuse 21</p>
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> <li>Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis</li> </ul>	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>

## 17.2 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 līdzeklis", Lappuse 18

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

## 17.3 Vadības elementu tīrīšana

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena 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.

## 17.4 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.
Traipi	Cukurs, rīsu ciete vai plastmasa	Notīriet nekavējoties. Izmantojiet stikla skrāpi.

## 17.5 Sildvirsmas tīrīšana

Notīriet sildvirsmu katrreiz pēc lietošanas, lai gatavošanas atliekas nepiedegtu.

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

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.

## 17.6 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.

# 18 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 atmieckšķē netīrumus. Šādā veidā netīrumi ir vieglāk notīrāmi.


## 18.1 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.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
2. Pievienojiet vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa uz 0,4 l ūdens un izlejiet to gatavošanas nodalījuma grīdas vidū.  
Neizmantojiet destilētu ūdeni.
3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu **Karsēšana no apakšas** .
4. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet 80 °C temperatūru.
5. Ieslēdziet ierīci uz 4 minūtēm.
6. Pēc 4 minūtēm izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist aptuveni 20 minūtes.

## 18.2 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 nodalījums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un uzslaukiet atlikušo ūdeni ar sūkdrānu.
2. Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.

3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Noslaukiet virsmu ar tīrā ūdenī samitrinātu drānu un nosusiniet ar mīkstu drānu, tostarp zem durvju blīvējuma.
4. Kad gatavošanas nodalījums ir pietiekami iztīrīts:
  - Lai ļautu gatavošanas nodalījumam atdzist, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā aptuveni 30° leņķī.
  - Lai ātrāk izžāvētu gatavošanas nodalījumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm režīmā **3D karstais gaiss**® un 50 °C temperatūrā.

## 19 Statīvi

Lai tīrītu statīvus un gatavošanas nodalījumu, statīvus var izņemt.

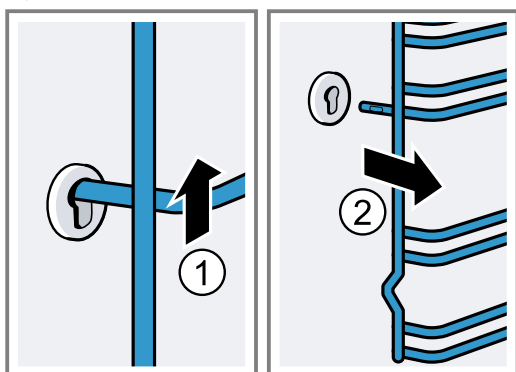
### 19.1 Statīvu izņemšana

#### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Apledzumu risks!

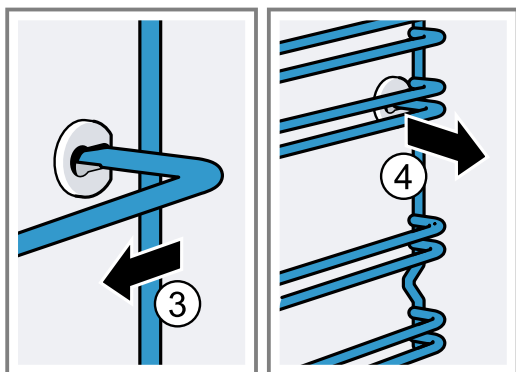
Statīvi var būt ļoti karsti.

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

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

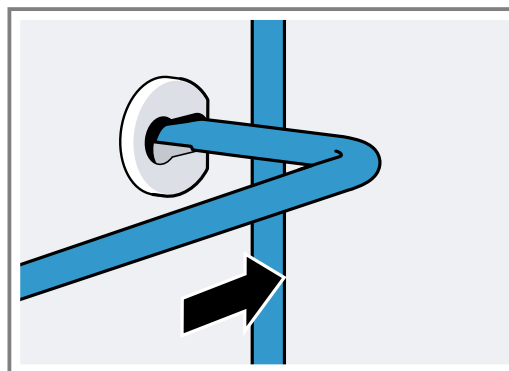


2. Pēc tam visu statīvu paspiediet uz priekšu un izņemiet.

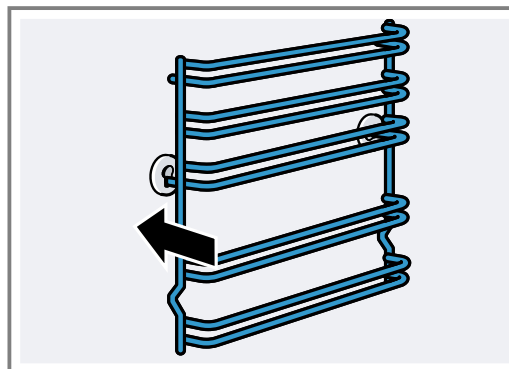


### 19.2 Statīvu ievietošana

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.

## 20 Ierīces durvis

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

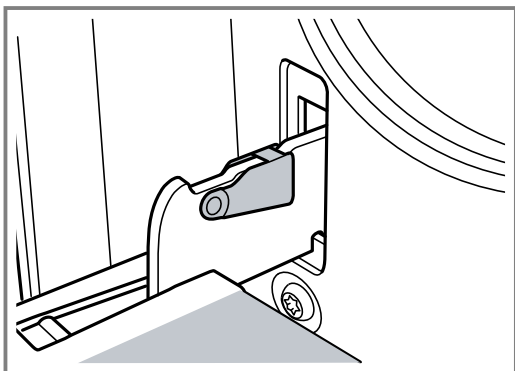
### 20.1 Durvju viras

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

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

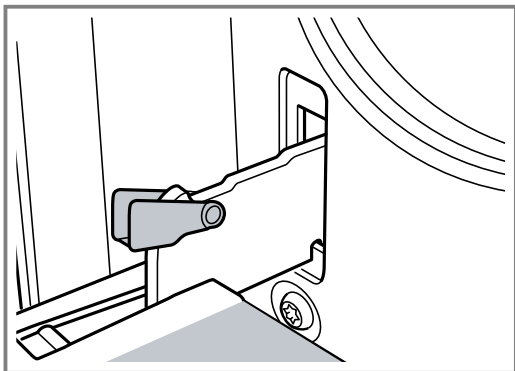
- ▶ Atverot ierīces durvis, raugieties, lai noslēgviras būtu pilnībā aizvērtas vai atvērtas.

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.

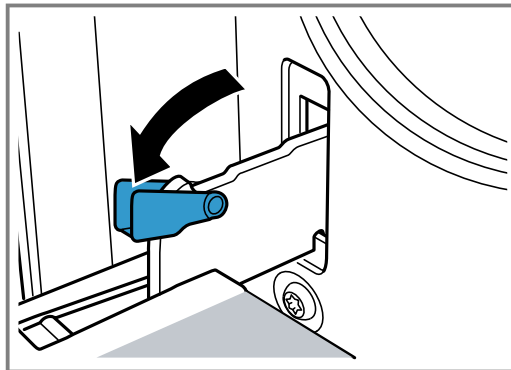


Viras nevar aizcirsties.

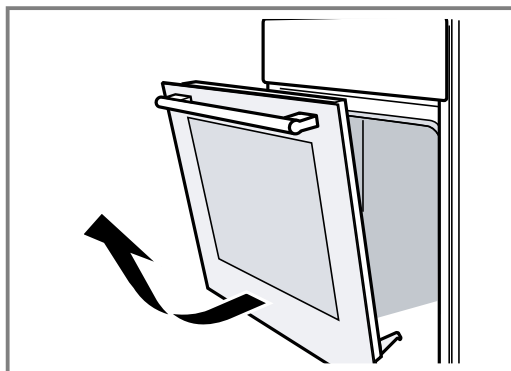
### 20.2 Ierīces durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam.

2. Atlokiem 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.



### 20.3 Durvju stiklu izņemšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, var izņemt cepeškrāsns durvju stiklu.

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

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

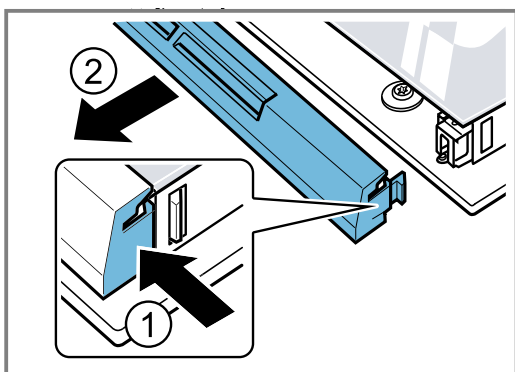
- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpju, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Ierīces durvju iekšpusē esošajām detaļām var būt asas malas.

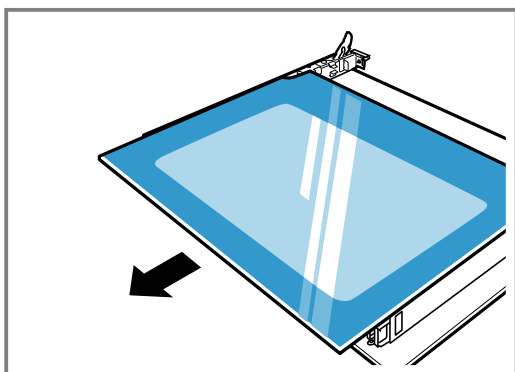
- ▶ Lietojiet cimdus.

1. Izņemiet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju noņemšana", Lappuse 22
2. Novietojiet tās uz dvieļa ar rokturi uz leju.

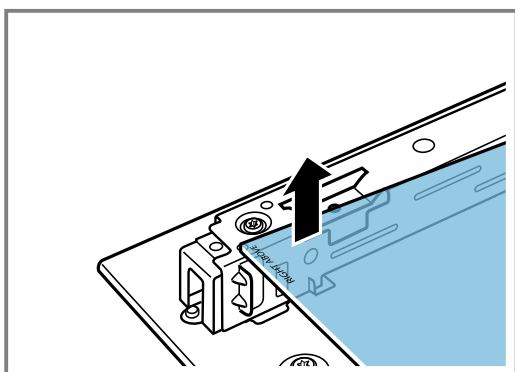
3. Lai izņemtu cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu, ar pirkstiem iespiediet mēlītes kreisajā un labajā pusē. Izvelciet pārsegu un noņemiet to.



4. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu.



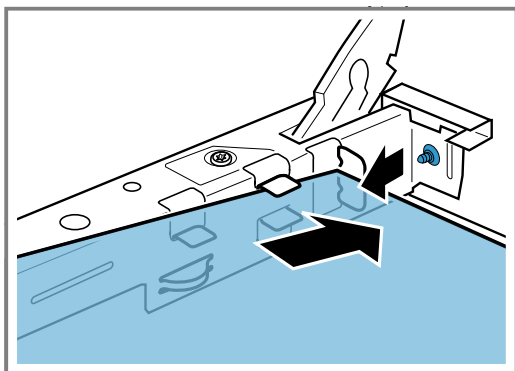
5. Paceliet un izvelciet stiklu.



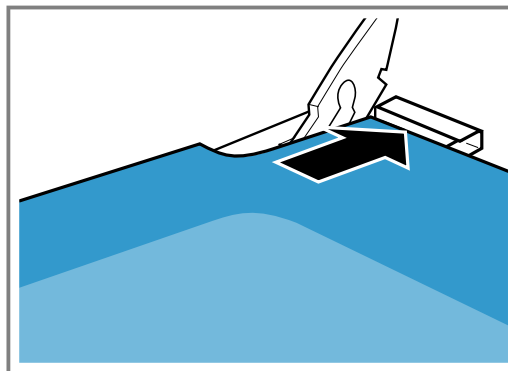
## 20.4 Durvju stiklu uzstādīšana

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

1. Iebīdiet stiklu slīpi virzienā uz aizmuguri.



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



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

3. Uzstādiet pārsegu cepeškrāsns durvju augšdaļā un piespiediet to. Mēlītēm jāfiksējas abās pusēs.
4. Ievietojiet cepeškrāsns durvis.  
→ "Ierīces durvju ievietošana", Lappuse 23

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

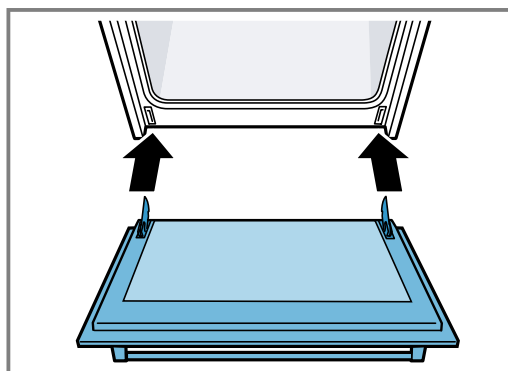
## 20.5 Ierīces durvju ievietošana

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

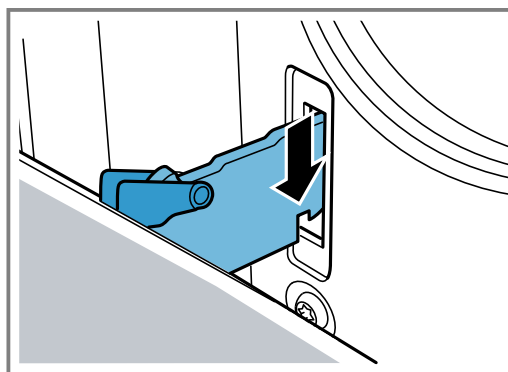
### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

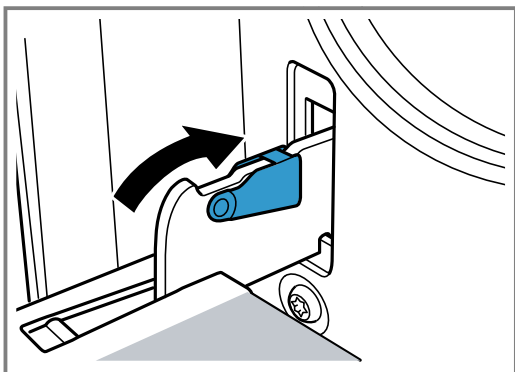
- ▶ Tādā gadījumā neturieties pie durvju viras. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
1. Ievietojot cepeškrāsns durvis, pievērsiet uzmanību tam, lai abas viras tiktu ievadītas atvēršanas virzienā.



2. Viras ierobam ir jāfiksējas abās pusēs.



3. Pēc tam pielokiet abas fiksēšanas sviras.



4. Aizveriet ierīces durvis.

### 20.6 Durvju papildu drošība

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

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

- ▶ Cepeškrāsns darbības laikā pieskatiet mazus bērnus.

## 21 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 apkalpoša-nas dienestu.  
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 26

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Sildvirsmas automātiski izslēdzas, un to vairs nevar lie-tot. Tā var negaidīti ieslēgties vēlāk.

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

### 21.1 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.

### 21.2 Ievērojiet norādījumus indikatoru laukā

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Nedeg neviens indi-kators.	Pārtraukta elektroapgāde. ▶ Izmantojot citu elektrisko ierīci, pārbaudiet, vai nav radies elektroapgādes pārtraukums. Ierīce nav pievienota saskaņā ar elektrisko principshēmu. ▶ Pievienojiet ierīci atbilstoši elektriskajai principshēmai.
Mirgo indikatori.	Elektroniskās sistēmas darbības traucējums ▶ Ja nevarat novērst traucējumu, sazinieties ar klientu apkalpošanas centra tehnisko noda-lu. Vadības panelis ir mitrs vai to nosedz kāds priekšmets. ▶ Nosusiniet vadības paneli vai noņemiet priekšmetu.



<b>Traucējums</b>	<b>Cēlonis un problēmu novēršana</b>
Rādījums - mirgo sildriņķu indikatoros. <i>F2, F4</i>	Elektroniskajā sistēmā ir radies darbības traucējums. ▶ Lai apstiprinātu traucējumu, īsu brīdi ar roku nosedziet vadības paneli.
<i>F5</i> + jaudas līmenis un skaņas signāls	Elektroniskā sistēma ir pārkarsusi, un viena vai visas gatavošanas zonas ir izslēgtas. ▶ Pagaidiet, līdz elektronika ir pietiekami atdzisusi. Pēc tam pieskarieties jebkuram vadības paneļa taustiņam.
<i>F5</i> un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Tādēļ elektronika var pārkarst. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Pēc īsa brīža kļūdas ziņojums nodzies. Varat turpināt gatavošanu.
<i>F5</i> un skaņas signāls	Vadības paneļa zonā ir karsts gatavošanas trauks. Lai aizsargātu elektronisko sistēmu, gatavošanas zona tika izslēgta. ▶ Noņemiet gatavošanas trauku. Dažas sekundes uzgaidiet. Pieskarieties jebkuram vadības elementam. Kad kļūdas indikators ir nodzisis, varat turpināt gatavošanu.
<i>F1/F6</i>	Gatavošanas zona ir pārkarsusi un tika izslēgta, lai aizsargātu darba virsmu. ▶ Uzgaidiet, līdz elektroniskā sistēma ir pietiekami atdzisusi, un vēlreiz ieslēdziet gatavošanas zonu.
<i>F8</i>	Gatavošanas zona ilgu laiku ir darbojusies bez pārtraukuma. ▶ Tika aktivizēta automātiskā izslēgšana drošības dēļ. Lai izslēgtu rādījumu un varētu no jauna iestatīt gatavošanas zonu, pieskarieties jebkuram simbolam.
<i>E 9000/E9010</i>	Darba spriegums nav pareizs un neatrodas normālā ekspluatācijas diapazona robežās. ▶ Sazinieties ar energopapgādes uzņēmumu.

## 21.3 Brīdinājuma norādījumi

### Piezīmes

- Ja displejā redzams rādījums *E*, turiet nospiestu atiecīgās 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 radusies darbības kļūda, ierīce nepārslēdzas gaidstāves režīmā.
- Lai ierīces elektronikas komponentus aizsargātu pret pārkaršanu vai strāvas lēcieniem, sildvirsmā var īslaicīgi pazemināt jaudas līmeni.

## 21.4 Parasti ierīces trokšņi

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

## 21.5 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodaļuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

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

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

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

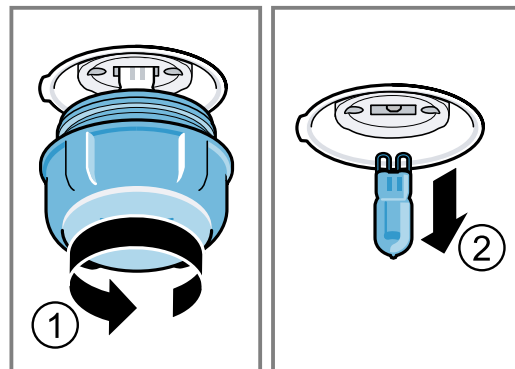
### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres 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.
  - ▶ Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.
- Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļumā ieklājiet trauku divi.
  - Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi.
  - Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to.



- Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē. Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
- Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādiet blīvgredzenu.
- Izskrūvējiet stikla pārsegu.
- Izņemiet trauku divi no gatavošanas nodaļuma.
- Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

## 22 Transportēšana un likvidēšana

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

### 22.1 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.

### 22.2 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.

## 23 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.

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

Ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD) skatiet iekārtas datu plāksnītē. Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.

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

## 24 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)

### 24.1 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 nodaļumā. Piederumus gatavošanas nodaļumā ievietojiet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodaļuma piederumus, kurus nelietosiet.
- Vienmēr ievietojiet piederumus pareizi.

### 24.2 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, ņav 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.

## 24.4 Ēdienu izvēle

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Vienkārta biskvīta kūka	Apaļa vai taisnstūra veidne	2		160–180	50–60
Vienkārta 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

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

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

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

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

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

- Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

## 24.3 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 vēsta 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.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
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>
Rostbīfs, 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 uzkaršējiet iekārtu.

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

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

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

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

## 24.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

### Jogurta gatavošana

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

3. Iemaisiet pienā 30 g jogurta.
4. Masu pildiet nelielos traukos, piemēram, burciņās bez vāka.
5. Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī.

## Jogurts

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

## 24.6 Pārbaudes ēdieni

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

### Cepšana cepeškrāsnī

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

**Vispārēji norādījumi**

- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet tabulās sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkaršēšanas.
- 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:

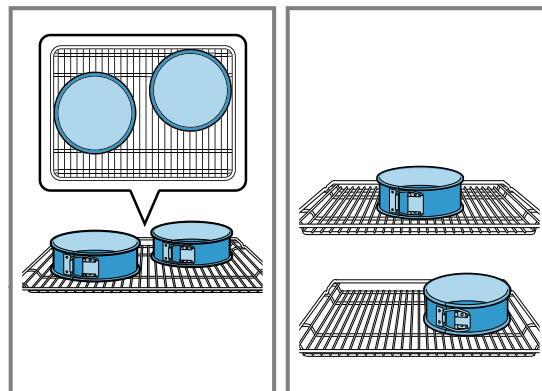
- Universālā panna: 3. līmenis  
Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz restēm:  
pirmās restes: 3. līmenis  
otrās restes: 1. līmenis

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
Kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1	☉	140 <sup>1</sup>	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	☐	160–170 <sup>2</sup>	30–40
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	☉	170	30–40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1	☉	150–160 <sup>2</sup>	30–45

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

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

## Grilēšana

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



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending to the bottom. The lines are evenly spaced and cover the majority of the page's width.



## 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



**9001668126** (040326)

lv