



BOSCH

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



Iebūvējama cepeškrāsns

CMG633B.1

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairšanās no bojājumiem.....	6
3	Vides aizsardzība un taupīšana	7
4	Iepazīšana.....	8
5	Darbības režīmi	10
6	Piederumi	11
7	Pirms pirmās lietošanas reizes	12
8	Galvenā vadība.....	13
9	Ātrā uzkarsēšana	14
10	Laika funkcijas	14
11	Mikroviļņu režīms.....	15
12	Autopilots	17
13	Bērnu drošības funkcija	18
14	Pamatstatījumi	19
15	Tīrīšana un kopšana	20
16	Žāvēšana	21
17	Statīvi	22
18	Ierīces durvis.....	23
19	Traucējumu novēršana.....	24
20	Likvidācija	25
21	Tehniskā servisa dienests.....	26
22	Šādi izdosies	26
23	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	33
23.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	34

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

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

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo ierīci tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- sadzīves un līdzīgos apstākļos, piemēram: darbinieku virtuvēs veikalos, birojos un citās komercdarbības vietās; lauku saimniecībās; klientu virtuvēs viesnīcās un citās dzīvojamās telpās; pansijās ar brokastīm.
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Šī ierīce atbilst standartam EN 55011 vai CISPR 11. Tas ir 2. grupas, B klases izstrādājums. 2. grupa nozīmē, ka mikroviļņi tiek radīti pārtikas sasildīšanai. B klase norāda, ka ierīce ir piemērota lietošanai privātā māsaimniecībā.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 11

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.

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām daļām.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.
- ▶ Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

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

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties, un tā rezultātā var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli.

→ "*Izvairīšanās no bojājumiem*", Lappuse 6

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

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.

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 26*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

1.5 Mikroviļņu krāsns

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ierīci izmantot neatbilstoši noteikumiem ir bīstami, un tādējādi var radīt bojājumus. Piemēram, uzsildītas rītakurpes, spilveni ar graudu vai griķu spilvenu pildījumu var uzliesmot arī pēc vairākām stundām.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbu, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

Pārtikas produkti, kā arī to iepakojumi un trauki var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā nesildiet pārtikas produktus siltumu uzturošā iepakojumā.
- ▶ Nekādā gadījumā bez uzraudzības nesildiet pārtiku plastmasas, papīra vai cita degoša materiāla traukos.
- ▶ Neuzstādiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu vai darbības ilgumu. Rīkojieties atbilstoši šajā lietošanas pamācībā sniegtajai informācijai.
- ▶ Nekādā gadījumā, izmantojot mikroviļņus, nežāvējiet pārtikas produktus.
- ▶ Pārtikas produktus ar zemu ūdens saturu, piemēram, maizi, neatkausējiet vai nesildiet, izmantojot pārāk lielu mikroviļņu jaudu, un nedariet to ilgstoši.

Pārtikas eļļa var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!

Cieši aizvērti trauki, kuros atrodas šķidrums vai citi pārtikas produkti, var viegli sasprāgt.

- ▶ Nekad nesildiet šķidrumus vai citus pārtikas produktus cieši slēgtos traukos.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

Pārtikas produkti ar cietu apvalku vai mizu sildīšanas laikā vai pēc tā var pārsprāgt, izraisot sprādzienam līdzīgu efektu.

- ▶ Nekad negatavojiet olas olu trauciņā; nesildiet olu trauciņā cieti vārītas olas.
- ▶ Nekad nevāriet gliemežveidīgos vai vēžveidīgos.
- ▶ Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurstiet dzeltenumu.
- ▶ Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkarsēšanas ādu vai mizu sadurstiet.

Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi.

- ▶ Zīdaiņu barību nekad nesildiet noslēgtos traukos.
- ▶ Vienmēr noņemiet vāciņu vai knupīti.
- ▶ Pēc uzsildīšanas kārtīgi apmaisiet vai sakratiet.
- ▶ Pirms ēdiena došanas bērnam pārbaudiet ēdiena temperatūru.

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

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

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

- ▶ Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
- ▶ Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām detaļām.
- ▶ Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.

Mikroviļņu krāsns augstākajās pakāpēs žāvēšanas funkcija automātiski ieslēdz sildelementu un uzkarsē gatavošanas nodalījumu.

- ▶ Neaiztieciet ar rokām karsta gatavošanas nodalījuma iekšējās virsmas vai sildelementus.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

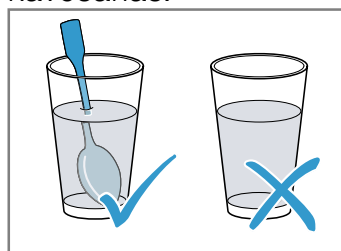
Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpju, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

- ▶ Nekad nežāvējiet pārtikas produktus vai apģērbu, izmantojot šo ierīci.
- ▶ Nekad ar šo ierīci nesildiet rītakurpes, graudu vai griķu spilvenus, sūkļus, mitras tīrīšanas lupatas u.c.
- ▶ Ierīci izmantojiet tikai ēdienu un dzērienu gatavošanai.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Ja trauks kaut nedaudz vibrē, ievērojiet piesardzību. Karstais šķidrums var pēkšņi pārplūst trauka malām un izšļakstīties.

- ▶ Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās aizkavēšanās.

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Nepiemēroti trauki var saplīst. Porcelāna un keramikas trauku osās un vāciņos var būt mazi caurumiņi. Aiz šiem caurumiņiem ir dobums. Dabūmā iekļuvis mitrums var izraisīt trauka plīšanu.

- ▶ Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus.

Metāla trauki un tvertnes vai trauki ar metāla apmalēm tikai mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles. Ierīce tiek bojāta.

- ▶ Izmantojot tikai mikroviļņu režīmu, nekad nelietojiet metāla traukus.
- ▶ Lietojiet tikai mikroviļņu režīmam piemērotus traukus vai mikroviļņu režīmu izmantojiet kombinācijā ar kādu no karsēšanas režīmiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

- ▶ Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

Nepareiza tīrīšana var sabojāt ierīces virsmu, saīsināt tās lietderīgo mūžu un radīt bīstamas situācijas, piemēram, mikroviļņu enerģijas izplūšanu no ierīces.

- ▶ Regulāri tīriet ierīci un nekavējoties notīriet ēdienu atlikumus.
 - ▶ Rūpējieties, lai gatavošanas telpa, durtiņu blīvējums, durtiņas un durtiņu atdure vienmēr būtu tīra.
- "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 20

Nelietojiet ierīci, ja ir bojātas gatavošanas nodaļuma durtiņas vai durtiņu blīvējums. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nelietojiet ierīci, ja gatavošanas nodaļuma durtiņas, durtiņu blīvējums vai durtiņu plāsmas apmales ir bojātas.
- ▶ Remontu uzticiet tikai klientu apkalpošanas dienestam.

No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nekad nenoņemiet korpusa apšuvumu.
- ▶ Apkopes vai remonta darbu veikšanai izsauciet klientu servisu.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodaļumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus.

Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais vakuums var stipri deformēt gatavošanas nodaļumu no iekšpusēs.

- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ($\geq 15\%$ tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārļiešanai).

Ja ierīce tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsniedz $120\text{ }^{\circ}\text{C}$, ūdens uz gatavošanas nodaļuma grīdas izraisa emaljas bojājumus.

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

Ja temperatūra pārsniedz $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, uz gatavošanas nodaļuma grīdas esoši priekšmeti izraisa siltuma uzkrāšanos. Cepšanas un gatavošanas laiks vairs neatbilst paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodaļuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodaļuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.

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

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

Mitrums 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 nenofīrāmus 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 uzkarsēšanas 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 un neatbalstiet pret tām nekādus priekšmetus.
- ▶ Nenovietojiet uz ierīces durvīm nekādus traukus vai piederumus.

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodaļumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

2.2 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

UZMANĪBU!

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

- ▶ Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpusēs.

Kopā sabīdīti priekšmeti rada dzirksteles.

- ▶ Neizmantojiet režģi kopā ar universālo pannu.
- ▶ Ievietojiet piederumu tikai vienā līmenī.

Tikai mikroviļņu funkcijai universālā pannā vai cepamā plāts nav piemērotas. Var veidoties dzirksteles, un tas var bojāt gatavošanas nodalījumu.

- ▶ Izmantojiet komplektā iekļauto režģi kā novietošanas virsmu.

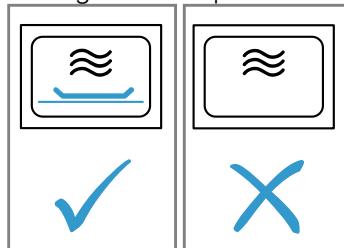
Alumīnija bļodas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles.

Dzirksteles var bojāt ierīci.

- ▶ Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- ▶ Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



Mikroviļņu režīmā gatavojot popkornu ar pārāk lielu mikroviļņu jaudu, pārslodzes dēļ var pārsprāgt durvju stikls.

- ▶ Neiestatiet pārāk lielu mikroviļņu jaudu.
- ▶ Neizmantojiet vairāk kā 600 vatus.
- ▶ Popkorna turzu vienmēr novietojiet uz stikla šķīvja.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkarsē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

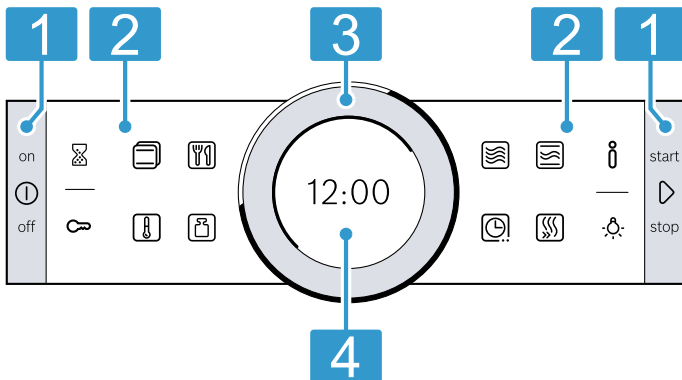
- darba režīmā ar ieslēgtu displeju — maks. 1 W
- darba režīmā ar izslēgtu displeju — maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

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

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



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

4.2 Taustiņi

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

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

4.3 Skārienlauki








Lietojot skārienlaukus, var tieši atlasīt dažādas funkcijas.

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

Pašreiz atlasītās funkcijas skārienlauks deg sarkanā krāsā.

Ārējais skārienlauks	Funkcija	Lietojums
⌚	Taimeris	Atlasiet taimeri.
🔒	Bērnu drošības funkcija	Turot nospiestu uz aptuveni 4 sekundēm: bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.
👤	Informācija	Papildu informācijas parādīšana par kādu funkciju vai iestatījumu. Lai atvērtu pamatiestatījumus, kad ierīce ir izslēgta, turiet nospiestu uz aptuveni 3 sekundēm.
💡	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums	Apgaismojuma ieslēgšana vai izslēgšana gatavošanas nodalījumā.

Iekšējais skārienlauks	Funkcija	Lietojums
📄	Karsēšanas režīmi	Darbības režīma „Karsēšanas režīmi” atlase.

Iekšējais skārienlauks	Funkcija	Lietojums
	Temperatūra	Gatavošanas nodaļējuma temperatūras atlase.
	Autopilots	Darbības režīma „Autopilots ar gatavošanas programmām” atlase.
	Svars	Svara atlase darbības režīmā „Autopilots ar gatavošanas programmām”.
	Mikroviļņi	Darbības režīma „Mikroviļņu krāsns” atlase.
	Mikroviļņu kombinētais režīms	Darbības režīma „Mikroviļņu kombinētais režīms” atlase.
	Laika funkcijas	Laika funkciju atlase.
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodaļējuma ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana vai izslēgšana.

4.4 Vadības gredzens

Lietojot vadības gredzenu, var mainīt displejā redzamās iestatījumu vērtības.

Ja, mainot iestatījumu vērtības, piemēram, temperatūru, ir sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība, šī vērtība paliek redzama displejā. Ja nepieciešams, ar vadības gredzenu mainiet vērtību uz iepriekšējo vērtību. Sarakstos, piemēram, karsēšanas režīmu sarakstos, pēc pēdējās atkal tiek rādīta pirmā vērtība.

4.5 Displejs

Displejā redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības dažādos līmeņos.

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

Riņķa līnija

Displeja ārpusē atrodas riņķa līnija.

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

Temperatūras rādījums

Karsēšanas līnija un atlikušā siltuma rādījums attēlo temperatūru gatavošanas nodaļējumā.

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

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

4.6 Gatavošanas nodaļējums

Gatavošanas nodaļējuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

Statīvs

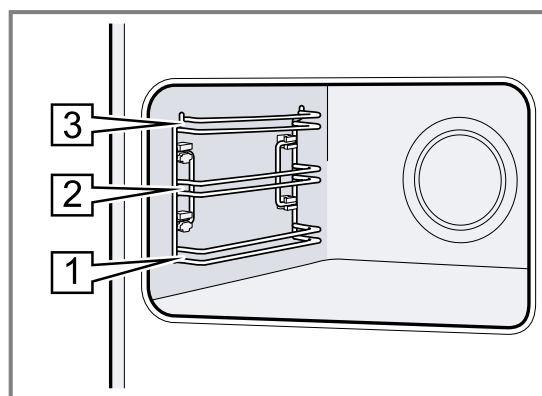
Gatavošanas nodaļējuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

→ *"Piederumi", Lappuse 11*

Jūsu ierīcei ir 3 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ *"Statīvi", Lappuse 22*



Apgaismojums

Gatavošanas nodaļējumu apgaismo viena vai vairākas cepeškrāsns spuldzes.

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

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

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU!


Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- ▶ Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Ierīces durvis

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

Lai mikroviļņu režīmā pēc ierīces durvju aizvēršanas turpinātu darbību, jāizmanto .

5 Darbības režīmi

Šeit sniegts ierīces darbības režīmu un galveno funkciju pārskats.

Darbības režīms	Lietojums
Karsēšanas režīmi	Optimālam gatavošanas rezultātam izvēlieties īpaši pielāgotus karsēšanas režīmus. → "Karsēšanas režīmi", Lappuse 10
Autopilots	Dažādiem ēdieniem izmantojiet ieprogrammētus ieteicamos iestatījumus. → "Autopilots", Lappuse 17

Darbības režīms	Lietojums
Mikroviļņu režīms	Lietojot mikroviļņu režīmu, ēdienu var pagatavot, uzsildīt vai atkausēt ātrāk. → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 15
Kombinētais mikroviļņu režīms	Lai saīsinātu gatavošanas laiku, papildus karsēšanas režīmam var ieslēgt mikroviļņu režīmu. → "Kombinētais mikroviļņu režīms", Lappuse 17
Tīrīšana	Izvēlieties gatavošanas nodalījuma tīrīšanas funkciju.





5.1 Karsēšanas režīmi




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

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas režīmiem palīdz atpazīt šos režīmus.

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

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

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids iespējamās papildfunkcijas
	4D karstais gaiss	30–275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Eco karstais gaiss	30–275 °C	Saudzīga atlasītu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējās uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Visefektīvākais ir karsēšanas režīms 125–275 °C diapazonā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	30–300 °C	Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Grilēšana, lielā platībā	Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids Iespējamās papildfunkcijas
	Grilēšana, mazā platībā	Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Nelielu porciju, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšana. Nelielu porciju apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst zem grila sildelementa esošās virsmas vidusdaļa.
	Trauku uzsildīšana	30–70 °C	Trauku uzsildīšana.
	Žāvēšana	150 °C	Lai novērstu atlikušo mitrumu, pēc mikroviļņu režīma izmantošanas izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.

5.2 Mikroviļņu režīmi

Šeit ir sniegts pārskats par mikroviļņu režīmiem un to lietojumu.

Mikroviļņu režīmos izmanto aptuvenus jaudas līmeņus, un tie ne vienmēr atbilst precīzam ierīces jaudas patēriņam vatos.

Mikroviļņu režīma jauda vatos	Maksimālais ilgums stundās	Lietojums
90 W	1:30	Ātrbojīgu ēdienu atkausēšana.
180 W	1:30	Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.
360 W	1:30	Gaļa un zivju gatavošana. Ātrbojīgu ēdienu uzsildīšana.
600 W	1:30	Ēdienu uzkaršēšana un gatavošana.
max	0:30	Šķidrumu uzkaršēšana.

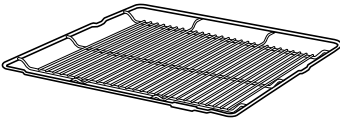
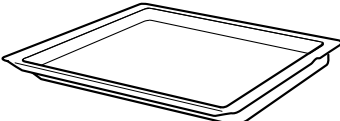
Piezīme: Mikroviļņu jaudas režīms “max” nav paredzēts ēdienu uzkaršēšanai. Lai aizsargātu ierīci, mikroviļņu maksimālā jauda pirmajās minūtēs pakāpeniski tiek samazināta līdz 600 vatiem. Pilno jaudu var atkal izmantot pēc noteikta atdzišanas laika.

6 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

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

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

6.1 Norādījumi par piederumiem

Daži piederumi ir piemēroti tikai noteiktiem darbības režīmiem.

Mikroviļņu piederumi

Mikroviļņu režīmam ir piemērotas tikai komplektā iekļautās restes.

Plātis, piemēram, universālā panna vai cepamā plāts, var procesā radīt dzirksteles un nav piemērotas.

Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņu režīmu.

→ "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 15

6.2 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

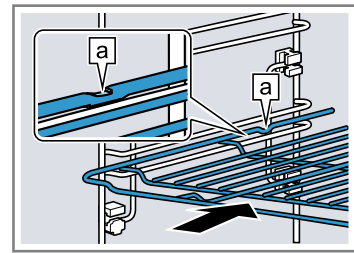
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas no-fiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

6.3 Piederumu ievietošana gatavošanas nodalījumā

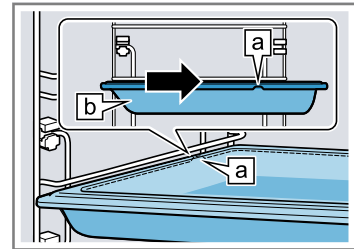
Vienmēr pareizi ielieciet piederumu gatavošanas nodalījumā. Tikai tad piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

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

Reste
Ievietojiet restes ar izliekumu — uz leju. Uzrakstam "microwave" jābūt priekšpusē, pie ierīces durvīm.



Plāts
Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts
Ielieciet plāti ar slīpo malu [b] pret iekārtas durvīm.



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

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

6.4 Papildu piederumi

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

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

www.bosch-home.com

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

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

7 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

7.1 Eksploatācijas sākšana

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

1. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu, lietojot vadības gredzenu.
Iespējamie iestatījumi
– Valoda
– Pulksteņa laiks
2. Apstipriniet ar [OK].
✓ Parādās nākamais iestatījums.
3. Apskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, mainiet tos.
✓ Pēc pēdējā iestatījuma displejā tiek parādīts ziņojums par to, ka eksploatācijas sākšana ir pabeigta.
✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

4. Lai ierīce pirmo reizi pirms karsēšanas veiktu pašpārbaudi, atveriet un aizveriet ierīces durvis.

7.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

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

Karsēšanas režīms 4D karstais gaiss [ON]

Temperatūra	maksimāli
Gatavošanas ilgums	1 stundas

→ "Galvenā vadība", Lappuse 13

- Startējiet darbības režīmu ar \triangleright .
 - Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
- Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.

8 Galvenā vadība

8.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Ieslēdziet ierīci ar $\textcircled{1}$.
- ✓ Displejā ir redzams Bosch logotips. Pēc tam tiek parādīti karsēšanas režīmi.

8.2 Ierīces izslēgšana

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

- ▶ Izslēdziet ierīci ar $\textcircled{1}$.
- ✓ Ierīce izslēdzas. Aktīvās funkcijas tiek pārtrauktas.
- ✓ Displejā tiek parādīts pulksteņa laiks vai atlikušā siltuma rādījums.

8.3 Darbības režīma palaišana

Darbības režīms katru reizi ir jāstartē.

UZMANĪBU!

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

- ▶ Nestartējiet darbību, ja uz gatavošanas nodalījuma grīdas ir ūdens.
- ▶ Pirms darbības sākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Startējiet darbības režīmu ar \triangleright .
- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi, norises laiks, gredzena līnija un uzkarsēšanas līnija.

8.4 Darbības apturēšana vai pārtraukšana

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

- Lai uz īsu brīdi apturētu darbību:
 - Īsi nospiediet \triangleright .
 - Lai turpinātu darbību, nospiediet \triangleright .
- Lai pārtrauktu darbību, aptuveni 3 sekundes turiet nospiestu \triangleright .
- ✓ Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek atiestatīti.

8.5 Darbības režīma iestatīšana

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

- Ja vēlaties atlasīt citu nevis piedāvāto darbības režīmu, nospiediet atbilstošo skārienlauku.
 - ✓ Skārienlauks deg sarkanā krāsā.
 - "Darbības režīmi", Lappuse 10

- Izslēdziet ierīci ar $\textcircled{1}$.
- Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.
- Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu vai mīkstu suku.

- Lai veiktu citus iestatījumus, nospiediet attiecīgos skārienlaukus.
- Mainiet vērtības, lietojot vadības gredzenu.
- Startējiet darbības režīmu ar \triangleright .

8.6 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

Prasība: Ir atlasīts darbības režīms "Karsēšanas režīmi" $\textcircled{1}$.

- Iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu, lietojot vadības gredzenu.
- Nospiediet $\textcircled{1}$.
 - ✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
- Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
- Startējiet darbības režīmu ar \triangleright .

- ✓ Ierīce sāk karsēt.
- ✓ Displejā redzams darbības ilgums, kā arī iestatītā temperatūra.
- 5. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar $\textcircled{1}$.

Padoms: Informāciju par to, kurš karsēšanas režīms ēdienam ir vispiemērotākais, skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.

→ "Karsēšanas režīmi", Lappuse 10

Piezīme: Ierīcē var iestatīt darbības ilgumu un beigu laiku.

→ "Laika funkcijas", Lappuse 14

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

- Pārtrauciet darbības režīmu ar \triangleright .
- Nospiediet $\textcircled{1}$.
 - ✓ Displejā tiek parādīts pirmais karsēšanas režīms ar tam atbilstošo piedāvāto temperatūru.
- Mainiet karsēšanas režīmu, lietojot vadības gredzenu.

Temperatūras mainīšana

Pēc darbības režīma startēšanas temperatūru var mainīt tieši.

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

8.7 Informācijas rādīšana

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

9 Ātrā uzkarsēšana

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


Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādā karsēšanas režīmā:



- 4D karstais gaiss 

9.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana


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

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

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

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

Ātrās uzkarsēšanas pārtraukšana




- ▶ Nospiediet .
- ✓ Sarkanais simbols nodziest.

10 Laika funkcijas

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



10.1 Laika funkciju pārskats



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

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

10.2 Taimera iestatīšana



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

1. Nospiediet .
- ✓ Simbols izgaismojas sarkans.
2. Iestatiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.
3. Startējiet taimeris ar .
Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.
- ✓ Taimera laiks tiek skaitīts.
- ✓ Ja ierīce ir izslēgta, taimera laiks ir joprojām redzams displejā.

- ✓ Ja ierīce ir ieslēgta, displejā ir redzami pašreizējā darbības režīma iestatījumi. Lai uz dažām sekundēm parādītu taimera laiku, nospiediet .
- ✓ Kad taimera laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Sarkanais simbols nodziest.
- 4. Kad taimera laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Lai šo taimera laiku iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.



Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

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

Taimera darbības pārtraukšana


Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

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

10.3 Ilguma iestatīšana





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

Prasība: Ir iestatīts darbības režīms un temperatūra vai līmenis.

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

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

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

- Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt, un tiek sākta laika atskaite.
- ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Displejā redzams gatavošanas laiks 0.
- Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
 - Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar .
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .




Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

- Nospiediet .
- Mainiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- Apstipriniet ar .

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

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

10.4 Beigu laika iestatīšana






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

Piezīmes

- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceliet beigu laiku, kad darbība jau ir startēta.




- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.

Prasības

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




Beigu laika mainīšana

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

- Pārtrauciet darbības režīmu ar .
- Divreiz nospiediet .
- Mainiet beigu laiku, lietojot vadības gredzenu.
- Turpiniet darbību ar .

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var izdzēst jebkurā brīdī.

- Pārtrauciet darbības režīmu ar .
- Divreiz nospiediet .
- Atiestatiet beigu laiku uz nulli, lietojot vadības gredzenu.
- Turpiniet darbību ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt, un tiek sākta laika atskaite.

11 Mikroviļņu režīms

Ar mikroviļņu režīmu varat īpaši ātri pagatavot, uzsildīt, izcept vai atkausēt ēdienu. Mikroviļņu režīmu varat lietot atsevišķi vai kopā ar karsēšanas režīmu.

11.1 Mikroviļņu režīma trauki un piederumi

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu ierīci, izmantojiet tikai piemērotus traukus un piederumus.

Ievērojiet trauku ražotāja norādes.

Ja nav norādīts citādi, traukus un piederumus ievietojiet 1. līmenī.

Piemērots mikroviļņu režīmam

Trauki un piederumi Norādījumi

Trauki no karstumizturīga un mikroviļņu režīmam piemērota materiāla:

- Stikls
- Stiklkeramika
- Porcelāns
- Karstumizturīga plastmasa
- Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām

Šie materiāli neaiztur mikroviļņus un procesā netiek bojāti.

Trauki un piederumi Norādījumi

Servēšanas trauki	Ēdiens nav obligāti jāpārliet citā traukā. Piezīme: Traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem izmantojiet tikai tad, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.
Komplektā iekļautās restes	Mikroviļņu režīmam ir piemērotas tikai komplektā iekļautās restes. Piezīme: Plātnis, piemēram, universālā panna vai cepamā plātnis, var procesā radīt dzirksteles un nav piemērotas.

Nav piemērots mikroviļņu režīmam

Piezīme: Ievērojiet norādes, lai novērstu mantiskus zaudējumus.

→ "Mikroviļņu krāsns", Lappuse 7

Trauki un piederumi Norādījumi

Metāla cepšanas veidnes un trauki	Metāls aiztur mikroviļņus. Ēdiens netiek uzsildīts vai tiek uzsildīts ļoti vāji. Piezīme: Turklāt metāls mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles.
-----------------------------------	---

Trauki un piederumi mikroviļņu kombinētajā režīmā

Kombinējot mikroviļņu un karsēšanas režīmu, iespējams lietot arī metāla traukus un piederumus.

Trauki un piederumi Norādījumi

Metāla cepšanas veidnes un trauki	Mikroviļņu kombinētajā režīmā var lietot metālu. Piezīme: Metālam ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs.
Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi: ■ Restes ■ Universālā panna	Komplektācijā iekļautie piederumi ir piemēroti lietošanai mikroviļņu kombinētajā režīmā. Tie neizraisa dzirksteles.

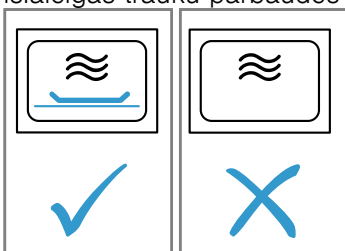
Trauka piemērotības mikroviļņu režīmam pārbaude

Ja par kādu trauku nezināt, vai tas ir piemērots lietošanai mikroviļņu režīmā, veiciet trauka pārbaudi.

UZMANĪBU!

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

- ▶ Nekad neieslēdziet mikroviļņu režīmu, ja gatavošanas nodalījumā nav ievietots ēdiens. Izņemot īslaicīgas trauku pārbaudes gadījumus.



⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarieties karstajām detaļām.
 - ▶ Raugiet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni.
1. Ievietojiet tukšo trauku gatavošanas nodalījumā.
 2. Uz ½-1 minūti iestatiet ierīci maksimālās jaudas režīmā.
 3. Startējiet darbību.
 4. Vairākas reizes pārbaudiet trauku:
 - Ja trauks paliek auksts vai ķermeņa siltuma temperatūrā, tas ir piemērots lietošanai mikroviļņu režīmā.
 - Ja trauks sakarst vai rodas dzirksteles, pārtrauciet trauka pārbaudi. Trauks nav piemērots mikroviļņiem.





11.2 Mikroviļņu režīma iestatīšana

Piezīmes

- Ievērojiet pareizu apiešanos ar mikroviļņiem:
 - → "Drošība", Lappuse 2
 - → "Izvairšanās no bojājumiem", Lappuse 6
 - → "Mikroviļņu režīmi", Lappuse 11
 - → "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 15
- Lai novērstu kondensāta veidošanos, mikroviļņu režīmos "600 W" un "max" ierīce automātiski ieslēdz sildelementu. Gatavošanas nodalījums un piederumi sakarst. Gatavošanas rezultāts šādi netiek ietekmēts. Šo žāvēšanas funkciju var izslēgt pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 19

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Mikroviļņu krāsns augstākajās pakāpēs žāvēšanas funkcija automātiski ieslēdz sildelementu un uzkarstē gatavošanas nodalījumu.

- ▶ Neaiztieciot ar rokām karsta gatavošanas nodalījuma iekšējās virsmas vai sildelementus.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
1. Nospiediet .
 - ✓ Mikroviļņu jauda ir izcelta baltā krāsā.
 2. Iestatiet mikroviļņu jaudu ar vadības gredzenu.
 3. Nospiediet .
 - ✓ Ilgums ir izcelts baltā krāsā.
 4. Iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
 5. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Tiek startēts mikroviļņu režīms, un ir redzama laika atskaite. Karsēšanas līnija netiek parādīta.
 - ✓ Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzamais ilgums ir nulle.
 6. Kad laika atskaite ir pabeigta:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienjutīgo taustiņu.
 - Vajadzības gadījumā vēlreiz iestatiet mikroviļņu jaudu un ilgumu.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .
 7. Ja žāvēšanas funkcija mikroviļņu režīmā pamatiestatījumos ir izslēgta, izžāvējiet gatavošanas nodalījumu. → "Žāvēšana", Lappuse 21

Piezīme: Ja ierīces darbības laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek apturēta. Lai pēc ierīces durvju aizvēršanas turpinātu darbību, jāizmanto ∇ . Ja ir nomainīts pamatiestatījums, raugiet, lai mikroviļņu krāsns nedarbotos tukša.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 19

Mikroviļņu jaudas mainīšana

Mainot mikroviļņu jaudu, tiks atiestatīts darbības ilgums.

1. Pārtrauciet darbību ar ∇ .
✓ Mikroviļņu jauda ir izcelta baltā krāsā.
2. Mainiet mikroviļņu jaudu ar vadības gredzenu.
3. Turpiniet darbību ar ∇ .

Darbības ilguma mainīšana

Pēc mikroviļņu režīma startēšanas ilgumu var mainīt tieši.

- ▶ Mainiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek lietotas uzreiz.

11.3 Kombinētais mikroviļņu režīms

Lai saīsinātu gatavošanas laiku, dažus karsēšanas režīmus var lietot kopā ar mikroviļņu režīmu. Iespējamās kombinācijas ir:

- 90 vati un 4D karstais gaiss
- 90 vati un grilēšana ar cirkulējošu gaisu
- 180 vati un grilēšana ar cirkulējošu gaisu
- 360 vati un grilēšana ar cirkulējošu gaisu

Mikroviļņu kombinētā režīma iestatīšana

Piezīme:

Ievērojiet pareizu apiešanos ar mikroviļņiem:

- → "Drošība", Lappuse 2
- → "Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 6
- → "Mikroviļņu režīmi", Lappuse 11
- → "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 15

1. Nospiediet ☰ .
✓ Kombinācija ir izcelta baltā krāsā.
2. Iestatiet vajadzīgo kombināciju, lietojot vadības gredzenu.
3. Nospiediet ⏏ .
✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
4. Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
5. Nospiediet ⊙ .
✓ Ilgums ir izcelts baltā krāsā.
6. Iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
7. Startējiet darbības režīmu ar ∇ .
✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
✓ Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls. Displejā redzamais ilgums ir nulle.
8. Kad laika atskaite ir pabeigta:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienjutīgo taustiņu.
 - Vajadzības gadījumā iestatiet kombināciju no jauna.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar ⏏ .

Temperatūras mainīšana

Pēc mikroviļņu kombinētā režīma startēšanas temperatūru var mainīt tieši.

- ▶ Mainiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek lietotas uzreiz.

Darbības ilguma mainīšana

Pēc mikroviļņu kombinētā režīma startēšanas ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

1. Nospiediet ⊙ .
2. Mainiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek lietotas uzreiz.

Kombinācijas mainīšana

Nomainot karsēšanas režīma un mikroviļņu jaudas kombināciju, tiek atiestatīti visi pārējie iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbību ar ∇ .
✓ Kombinācija ir izcelta baltā krāsā.
2. Mainiet kombināciju, lietojot vadības gredzenu.
3. Turpiniet darbību ar ∇ .

12 Autopilots

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

12.1 Trauki

Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no trauka lieluma un īpašībām.

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

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

Piezīme: Atsevišķu ēdienu gatavošanai ierīce ieslēdz papildu mikroviļņu režīmu. Displejā tiek parādīta norāde izmantot tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus.
→ "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 15

12.2 Ēdienu iestatījumi

Lai ēdienus pagatavotu optimāli, ierīce izmanto dažādus iestatījumus.

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

Norādījumi par iestatījumiem

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

- Piemērotais ievietošanas līmenis
- Piemērotie piederumi vai trauki
- Šķidruma pievienošana

lv Bērnu drošības funkcija

- Apgriešanas vai apmaišanas laiks
Tiklīdz šis laiks ir sasniegts, atskan signāls.

Programmas

Programmām ir fiksēti optimālā karsēšanas režīma, temperatūras un ilguma noklusējuma iestatījumi. Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, papildus jāievada svars. Ja nav norādīts citādi, iestatiet sava ēdiena kopējo svaru. Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.

Ēdieni mikroviļņu režīmā

Atsevišķu ēdienu gatavošanai ierīce automātiski aktivizē mikroviļņu režīmu. Gatavošanas laiks šādi tiek ievērojami samazināts.

Ņemiet vērā informāciju par mikroviļņu režīmu.
→ "Mikroviļņu režīms", Lappuse 15

12.3 Ēdienu pārskats

Pieejamo atsevišķu ēdienu pārskatu skatiet šeit.





Ēdieni

- Pica ar plānu pamatni, 1 gab.
- Lazanja
- Vistas bez pildījuma
- Vistas gaļas gabali
- Svaigas maltas gaļas cepetis
- Sautētas zivs fileja
- Dārzeņi, svaigi
- Dārzeņi, saldēti
- Krāsni cepti veseli kartupeļi
- Vārīti kartupeļi
- Gargraudu rīsi
- Putnu gaļas gabalu atkausēšana
- Gaļas kausēšana
- Zivs filejas atkausēšana

12.4 Ēdiena iestatīšana








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

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

1. Nospiediet .
2. Ar vadības gredzenu iestatiet vajadzīgo ēdienu.
3. Nospiediet .
4. Ar vadības gredzenu iestatiet ēdiena svaru. Ilgums tiek aprēķināts automātiski.
 - Atsevišķiem ēdieniem var papildus atlikt pabeigšanas laiku.
→ "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 15
5. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite. Karsēšanas līnija netiek parādīta.
 - ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.
6. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Vajadzības gadījumā var turpināt atsevišķu ēdienu gatavošanu.
→ "Gatavošanas turpināšana", Lappuse 18
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .

Gatavošanas turpināšana

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


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





13 Bērnu drošības funkcija

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

13.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

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

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

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

14 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

14.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Pamatiestatījums	Izvēle
Valoda	Izvēles sarakstu skatiet ierīcē.
Pulksteņa laiks	Pulksteņa laiks 24 stundu formātā.
Skaņas signāls	Mazs ilgums (30 sekundes) Vidējs ilgums (1 minūte) ¹ Liels ilgums (5 minūtes)
Taustiņa skaņas signāls	Izslēgts Izslēgts (ⓘ gadījumā skaņas signāls saglabājas) ¹
Displeja spilgtums	5 līmeņi
Pulkstenis	Izslēgts Digitālais ¹
Apgaismojums	Darbības režīms izsl. Darbības režīms iesl. ¹
Automātiskā ieslēgšana (tikai mikroviļņu darbības režīmam)	Bez mikroviļņu funkcijas ¹ Aizverot durvis
Darbība pēc ieslēgšanas	Galvenā izvēlne Karsēšanas veidi ¹ Mikroviļņu krāsns Mikrokombi Autopilots
Brīdinājums par cepamo plāti mikroviļņu režīmā	Rādīt ¹ Nerādīt
Displeja aptumšošana naktī	Izslēgts ¹ Izslēgts
Zīmola logotips	Rādīt ¹ Nerādīt
Mikroviļņu kr. žāvēšana	Izslēgts ¹ Izslēgts

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Pamatiestatījums	Izvēle
Ventilatoratukšg. laiks	Ieteicamais ¹ Minimālais
Sabata iestatījums	Izslēgts Izslēgts ¹
Rūpnīcas iestatījums	Atiestatīt Neatīstīt ¹

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

14.2 Pamatiestatījumu maiņa

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

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

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

Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Nospiediet [ESC].
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atņemtas un netiek saglabātas.

14.3 Pulksteņa laika iestatīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

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

15 Tīrīšana un kopšana

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

15.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

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

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

Ievērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 21

Ierīces priekšpuse

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

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla plāksnes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 23
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ▪ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 23
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis	Ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli var notīrīt vietas, kur mainījies virsmas krāsa. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrīšanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstāiet to atvērtu.</p> <p>Piezīmes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. ▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.</p>
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet statīvus. → "Statīvi", <i>Lappuse 22</i></p>
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>

15.2 Ierīces tīrīšana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", *Lappuse 20*

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
 - "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", *Lappuse 20*
2. Nosusiniet ar mikstu drānu.

16 Žāvēšana

Lai neatstātu mitrumu, pēc lietošanas izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.

UZMANĪBU!

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

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

16.1 Gatavošanas nodalījuma žāvēšana




Gatavošanas nodalījumu var izžāvēt manuāli vai ar funkciju "Žāvēšana".

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Izīriet no gatavošanas nodalījuma netīrumus.
3. Saslaukiet gatavošanas nodalījumā esošo ūdeni.

4. Izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.
 - Lai izžāvētu gatavošanas nodalījumu, ierīces durvis uz aptuveni 1 stundu atstājat atvērtas.
 - Lai izmantotu funkciju "Žāvēšana", iestatiet "Žāvēšana".
 - "Žāvēšanas iestatīšana", *Lappuse 21*

Žāvēšanas iestatīšana

Prasība: → "Gatavošanas nodalījuma žāvēšana", *Lappuse 21*

1. Nospiediet .
2. Iestatiet karsēšanas režīmu "Žāvēšana" .
 - ✓ Displejā ir redzama temperatūra un ilgums. Šos iestatījumus nevar mainīt.
3. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Sākas žāvēšana, un ir redzama laika atskaite.
 - ✓ Kad žāvēšana ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.

4. Izslēdziet ierīci ar ①.

5. Lai pilnībā izžāvētu gatavošanas nodalījumu, uz 1–2 minūtēm atstāriet atvērtas ierīces durvis.

17 Statīvi

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

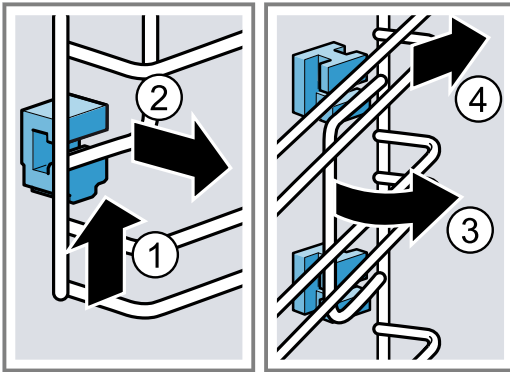
17.1 Statīvu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

1. Paceliet statīva priekšējo daļu ① un atkabiniet to ②.
2. Pagrieziet visu statīvu uz ārpusi ③ un aizmugurē atkabiniet ④.

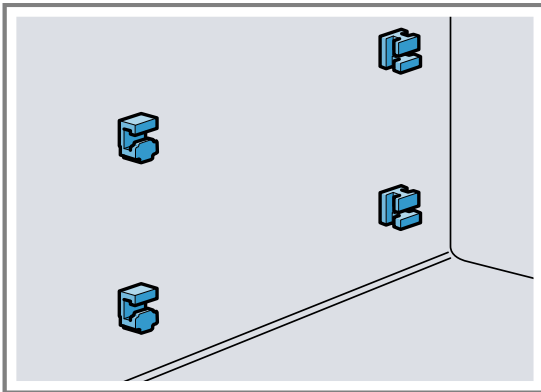


17.2 Stiprinājumu ievietošana

Atkabinot statīvu, var izkrist stiprinājumi.

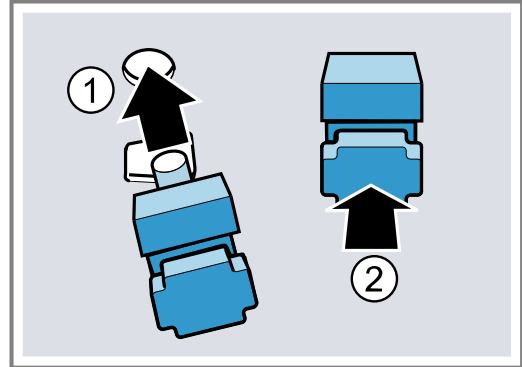
Piezīme:

Priekšējie un aizmugurējie stiprinājumi atšķiras.

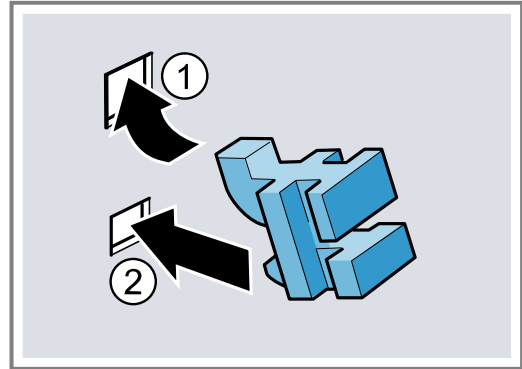


1. Priekšējos stiprinājumus ar āķi vērstu uz augšu ievietojiet apaļajā caurumā un novietojiet nedaudz slīpi ①.

2. Iekabiniet priekšējo stiprinājumu apakšpusi un novietojiet tos taisni ②.



3. Aizmugurējos stiprinājumus ar āķi iekabiniet augšējā caurumā ① un iespiediet tos apakšējā caurumā ②.

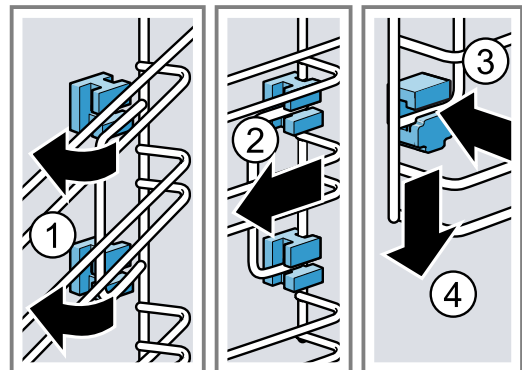


17.3 Statīvu ievietošana

Piezīmes

- Ievietošanas laikā raugieties, lai slīpā mala būtu statīva augšpusē.
- Statīvi der gan labajai, gan kreisajai pusei.

1. Statīva aizmuguri gan augšā, gan apakšā uzstādiat slīpi un ievietojiet stiprinājumos ①.
2. Pavelciet statīvu uz priekšu ②.
3. Iekabiniet statīva priekšdaļu ③ un paspiediet to uz leju ④.



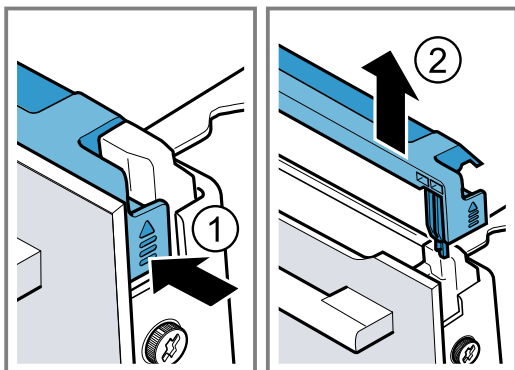
18 Ierīces durvis

Lai rūpīgi notīrītu ierīces durvis, tās var demontēt.

18.1 Durvju pārsega noņemšana

Durvju pārsega nerūsējošā tērauda ieliktnis var mainīt krāsu. Noņemiet durvju pārsegu, lai rūpīgi notīrītu to, kā arī nerūsējošā tērauda ieliktni, vai izņemtu durvju stiklus.

1. Nedaudz atveriet ierīces durvis.
2. Piespiediet durvju pārsegu kreisajā un labajā pusē.
3. Noņemiet durvju pārsegu un piesardzīgi aizveriet ierīces durvis.



18.2 Durvju stiklu izņemšana

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

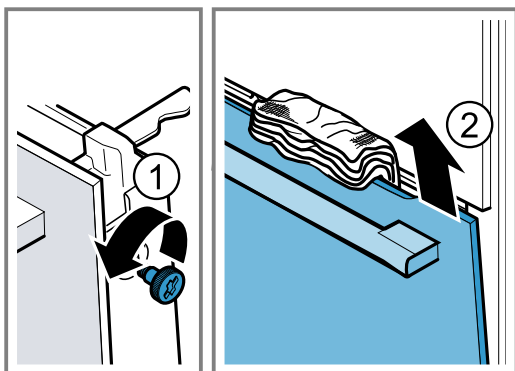
- ▶ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

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

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

Prasība: Durvju pārsegs ir noņemts.

1. Atskrūvējiet skrūves ierīces durvju labajā un kreisajā pusē un izņemiet tās.
2. Iespiediet ierīces durvis vairākkārt salocītu virtuves dvieli.



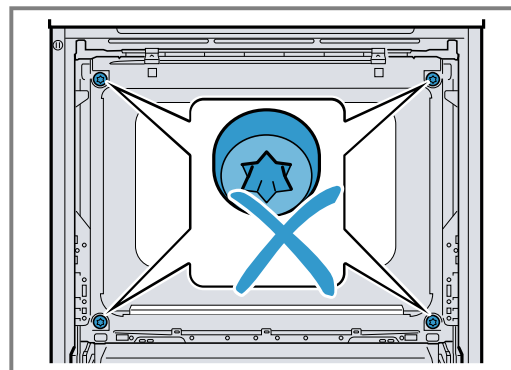
3. Aizveriet ierīces durvis.
4. Izvelciet priekšējo stiklu virzienā uz augšu.
5. Novietojiet priekšējo stiklu uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.

6. ⚠️ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

Atskrūvējot skrūves vaļīgāk, ierīces drošību vairs nevar garantēt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija.

- ▶ Nekad neatskrūvējiet skrūves.

Neatskrūvējiet 4 melnās skrūves pie rāmja.



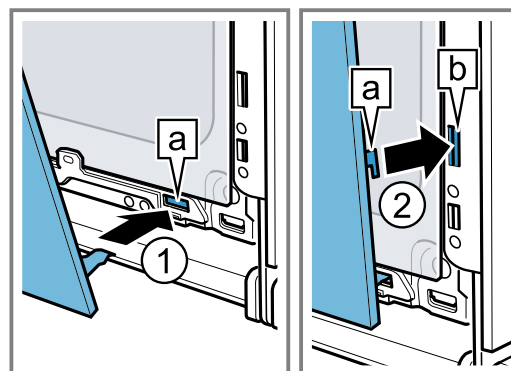
18.3 Durvju stiklu ievietošana

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

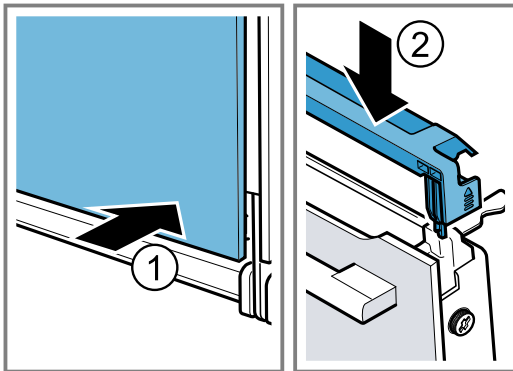
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- ▶ Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

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



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

6. Uzstādiet durvju pārsegu un piespiediet ②, līdz tas dzirdami nofiksējas.



7. Aizveriet ierīces durvis.

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

19 Traucējumu novēršana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

19.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	<p>Drošinātājs ir bojāts.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. <p>Elektronikas kļūme</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Atvienojiet iekārtu uz īsu brīdi no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 19
Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu".	<p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. <ul style="list-style-type: none"> - Valoda - Pulksteņa laiks
Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	<p>Ir iespējami dažādi iemesli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet displejā parādītās norādes. → "Informācijas rādīšana", Lappuse 14 <p>Darbības traucējums</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 26
Ierīce nekarsē.	<p>Pamatiestatījumos ir aktivizēts demonstrācijas režīms, displejā tiek parādīts .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uz īsu brīdi atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot sadales skapī uzstādīto drošinātāju. 2. 3 minūšu laikā → "Pamatiestatījumi", Lappuse 19 deaktivizējiet demonstrācijas režīmu. <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pēc strāvas padeves pārtraukuma vienreiz atveriet un aizveriet ierīces durvis. ✓ Ierīce veic pašpārbaudi un ir gatava darbam.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās laiks.	<p>Ir mainīts pamatiestatījums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mainiet pulksteņa rādījuma pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 19</i>
Vadības gredzens ir izkritis no ligzdas vadības panelī.	<p>Vadības gredzens ir izkustināts.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ievietojiet vadības gredzenu vadības paneļa ligzdā. 2. Iespiediet vadības gredzenu ligzdā tā, lai tas nofiksētos un to varētu pagriezt.
Vadības gredzenu var pagriezt tikai ar piepūli.	<p>Zem vadības gredzena ir netīrumi. Vadības gredzenu var noņemt.</p> <p>Piezīme: Nenoņemiet vadības gredzenu pārāk bieži, lai tas savā vietā turētos stabili.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lai atbrīvotu vadības gredzenu, piespiediet uz vadības gredzena ārējās malas. ✓ Vadības gredzens sasveras, un to var vieglāk satvert. 2. Izņemiet vadības gredzenu no ligzdas. 3. Uzmanīgi notīriet vadības gredzenu un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. Neizmantojiet asus vai abrazīvus līdzekļus. Nemērcējiet vadības gredzenu. Nemazgājiet vadības gredzenu trauku mašīnā.
Lietojot tikai mikroviļņu režīmu, sakarst gatavošanas nodalījums.	<p>Ir ieslēgta žāvēšanas funkcija. Lai novērstu kondensāta veidošanos mikroviļņu režīmā, ierīce "600 W" un "max" līmenī automātiski ieslēdz karsēšanu no augšas. Gatavošanas rezultāts šādi netiek ietekmēts.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Žāvēšanas funkcijas pamatiestatījumu var mainīt mikroviļņu režīmā. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 19</i> - Ņemiet vērā informāciju par mikroviļņu režīmu. → <i>"Mikroviļņu režīms", Lappuse 15</i>
Nedarbojas apgaisojums gatavošanas nodalījumā.	<p>Bojāta LED spuldze.</p> <p>Piezīme: Nenoņemiet stikla pārsegu.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 26</i>
Sasniegts maksimālais darbības ilgums.	<p>Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. Displejā redzama norāde. Laiks, kad tiek sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums, ir atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lai turpinātu darbību, nospiediet jebkuru skārienlauku vai pagrieziet vadības gredzenu. 2. Ja ierīci neizmantojat, izslēdziet to ar ①. <p>Padoms: Lai ierīce neizslēgtos nepiemērotā brīdī, iestatiet ilgumu. → <i>"Ilguma iestatīšana", Lappuse 14</i></p>
Displejā redzams ziņojums ar "D" vai "E", piem., D0111 vai E0111.	<p>Elektronika ir konstatējusi kļūdu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 26</i>
Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.	<p>Iestatījumi bija nepiemēroti. Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nākamreiz iestatiet zemākas vai augstākas vērtības. <p>Padoms: Daudzi norādījumi par pagatavošanu un piemērotām iestatījumu vērtībām ir atrodami mūsu mājaslapā www.bosch-home.com.</p>

20 Likvidācija

20.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

1. Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
2. Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.

3. Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



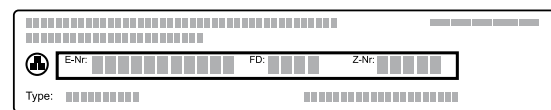
Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).
Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

21 Tehniskā servisa dienests

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. Gaismas avoti ir pieejami kā rezerves daļa, un to drīkst nomainīt tikai šim nolūkam apmācīts speciālists.

21.1 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.

22 Šādi izdosies

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

22.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

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

22.2 Gatavošanas norādījumi cepšanai

- Kūku, konditorejas izstrādājumu un maizes cepšanai vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.
- Sacepumiem un gratēniem izmantojiet lielus, seklus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.
- Gatavojot sacepumu universālajā pannā, ievietojiet to 1. līmenī.
- Maizes mīklai norādītās iestatījumu vērtības attiecas gan uz cepšanu uz cepamās plāts, gan uz cepšanu taisnstūra veidnē.

UZMANĪBU!

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

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

Ievietošanas līmeņi

Cepot vienā līmenī, izmantojiet 1. ievietošanas līmeni.

Cepšana 2 līmeņos	Līmenis
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Divas restes ar veidnēm uz tām	3
	1

Izmantojiet 4D karstā gaisa režīmu.

Piezīmes

- Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
- Gatavošana kombinācijā ar mikroviļņiem ir iespējama tikai vienā līmenī.

22.3 Gatavošanas norādījumi cepšanai, sautēšanai un grilēšanai

- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz cepamiem produktiem ledusskapja temperatūrā, kā arī uz nepildītu, cepšanai sagatavotu putna gaļu.

- Apgrieziet putna gaļu pēc aptuveni $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.
- Apgrieziet cepeti, grilējamo produktu vai veselo zivi pēc aptuveni $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.

Cepšana uz režģa

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

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

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

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

Cepšana vaļējā traukā

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

Cepšana slēgtā traukā

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

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

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

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

UZMANĪBU!

- Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.
- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.
- Grilējiet iespējami līdzīga biezuma un svara grilējamos gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Grilējamus produktus novietojiet tieši uz restēm.
- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vismaz vienu līmeni zem restēm ievietojiet universālo pannu.

Piezīmes

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

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

22.4 Gatavošana ar mikroviļņiem

Gatavojot ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

Vispārīga informācija

- Gatavojot ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara. Ja ēdienu vēlaties gatavot daudzumā, kas nav norādīts, ir spēkā šāds pamatprincips: **divkāršam daudzumam vajadzīgs gandrīz divkāršs laiks.**
- Ēdieni sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst.
- Lietošanas pamācības galvenajā daļā atrodama informācija par to, kā iestatīt mikroviļņus un kombinēto mikroviļņu režīmu.
 - → "*Kombinētais mikroviļņu režīms*", Lappuse 17
 - → "*Mikroviļņu režīms*", Lappuse 15

Gatavošana vai sautēšana mikroviļņu režīmā

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsnij piemērotus traukus ar vāku. Nosegšanai var izmantot arī šķīvi vai mikroviļņu krāsnij piemērotu foliju.
- Graudaugu produktu, piemēram, rīsu, gatavošanai izmantojiet dziļu trauku ar vāku. Graudaugi gatavošanas laikā ļoti puto. Pievienojiet šķidrumu atbilstoši informācijai un iestatīšanas ieteikumiem.
- Nomazgājiet pārtikas produktus, bet nežāvējiet tos. Pievienojiet ēdieniem 1–3 ēdamkarotes ūdens vai citronu sulas.
- Lieciet ēdienus traukā pēc iespējas plānākā kārtā. Traukā plānā kārtā ievietots ēdiens gatavojas ātrāk nekā biežā.
- Pievienojiet tikai nedaudz sāls un garšvielu. Gatavojot ar mikroviļņiem, lielā mērā saglabājas ēdiena pamatgarša.
- Gatavošanas laikā 2–3 reizes apgroziet vai samaisiet ēdienu.
- Ēdienu pēc gatavošanas atstājiet ierīcē vēl uz 2–3 minūtēm.

22.5 Sasaldētu produktu gatavošana

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

22.6 Gatavo ēdienu gatavošana

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

22.7 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.






















Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Limenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Vienkārīga biskvīta kūka	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	1		160–180	90	30–40
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	1		160–170	-	65–85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	1		160–180	90	45–55
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	1		150–170 ¹	-	30–50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	1		150–160	-	50–60
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		150–170	-	65–85
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	1		160–180	-	50–60
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		160–180 ¹	-	15–25
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	1		150–160	-	30–40
Plācenīši	Cepamā plāts	2		140–160	-	15–30
Apaijie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		130–150	-	20–35
Maize, bez veidnes, 750 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	1		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	-	1. 10–15 2. 25–35
Maize, bez veidnes, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	1		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	-	1. 10–15 2. 40–50
Pitas maize	Universālā panna	1		220–240	-	20–30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	1		170 - 190	-	25 - 35
Pica, svaiga	Cepamā plāts	1		220–230	-	25–30
Svaiga pica, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		180–200	-	35–45
Svaiga pica ar plānu pamatni picas veidnē	Picas plāts	1		230–240	-	20–30
Pīrāgi	Tartes veidne , Melnā metāla plāts	1		190–210	-	35–50
Pikantās kūkas	Universālā panna	1		190–210 ¹	-	15–25
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	1		170–190	-	40–55
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	1		140–160	360	20–30

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

² Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

³ Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170–180	-	55–65
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	1		170–190	360	20–25
Vista, 1 kg, bez pildījuma	Vaļējs trauks	1		200–220	-	60–70
Vista, 1 kg, bez pildījuma	Trauks ar vāku	1		230–250	360	25–35
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restes	2		220–230	-	30–35
Vistas gabaliņi, 4 gab. pa 250 g	Vaļējs trauks	1		190–210	360	20–30
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Vaļējs trauks	1		160–170	-	120–150
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	1		180–200	-	120–130
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		180–200	180	55–65
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Vaļējs trauks	1		210–220	-	40–50
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	1		200–220	-	130–140
Burgers, 3–4 cm biezs	Restes	2		3	-	20–30 ²
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	1		170–190	-	50–70
Viltotais zaķis, 1 kg + 50 ml ūdens	Vaļējs trauks	1		170–190	360	30–40
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Vaļējs trauks	1		170 - 190	-	20 - 30
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Restes	2		230 - 250	90	15 - 20
Dārzeni, svaigi, 250 g	Trauks ar vāku	1		-	600	8–12 ³
Ceptas kartupeļu pusītes, 1 kg	Universālā panna	2		200–220	360	15–20
Vārīti kartupeļi, ceturtdaļās, 500 g	Trauks ar vāku	1		-	600	12–15 ³
Gargraudu rīsi, 250 g rīsu + 500 ml ūdens	Trauks ar vāku	1		-	1. 600 2. 180	1. 7–9 2. 13–16
Prosa, vesela, 250 g + 600 ml ūdens	Trauks ar vāku	1		-	1. 600 2. 180	1. 8–10 2. 10–15
Polenta vai kukurūzas putrami, 125 g + 500 ml ūdens	Trauks ar vāku	1		-	600	6–8 ³

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.² Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.³ Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

Deserts

Popkorna gatavošana mikroviļņu režīmā

BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.






- ▶ Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.
 - ▶ Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.
1. Izmantojiet karstumizturīgu, seklu stikla trauku, piemēram, sacepumu veidnes vāku. Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.
 2. Popkorna turzu novietojiet uz trauka atbilstoši norādēm uz iepakojuma.
 3. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
 4. Atkarībā no produkta un daudzuma var būt vajadzība pielāgot laiku.
 5. Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1 ½ minūtēm izņemiet un sakratiet iepakojumu.
 6. Lieciet popkorna turzu atpakaļ krāsnī, lai turpinātu gatavošanu.

7. Kad graudu sprāgšana dzirdama vairs tikai ik pēc 2–3 sekundēm, izslēdziet ierīci un izņemiet popkorna turzu no krāsns.
8. Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas nodalījumu.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
2. 1 litru piena (ar 3,5% tauku satura) uzkarsējiet uz sildvirsmas 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.
Ja izmantojat lauku pienu, pietiek ar tā uzsildīšanu līdz 40 °C.
3. Iemaisiet pienā 150 g jogurta ledusskapja temperatūrā.
4. Masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
5. Aplābājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī vismaz uz 12 stundām.

Iestatīšanas ieteikumi desertu un kompotu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Pudiņš no pulvera maisījuma	Trauks ar vāku	1		-	600	5–8 ¹
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne		40–45	-	8–9 h
Rīsu piena putra, 125 g + 500 ml piena	Trauks ar vāku	1		-	1. 600 2. 180	1. 10 2. 20–25 ¹
Augļu komposts, 500 g	Trauks ar vāku	1		-	600	9–12
Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 1 iepakojums, 100 g ²	Vaļējs trauks	1		-	600	4–6

¹ Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

² Novietojiet noslēgtu iepakojumu uz trauka.

22.8 Īpaši pagatavošanas veidi un citi pielietojumi

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

Atkausēšana











Ierīcē var atkausēt sasaldētus ēdienus.

Sagatavošanas norādījumi atkausēšanai

- "Mikroviļņu" darbības režīmu var izmantot saldētu augļu, dārzeņu, putnu gaļas, gaļas, zivju un mīklas izstrādājumu atkausēšanai.

- Atkausēšanai paredzēto saldēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.
- Izmantojiet mikroviļņu krāsnij piemērotus karstumizturīgus traukus.
- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz ēdienu saldētavas temperatūrā (-18 °C).
- Vislabāk atkausēšana izdodas vairākos posmos. Šie soļi ir secīgi norādīti iestatīšanas ieteikumos.
- 1–2 reizes samaisiet vai apgroziet ēdienu. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Sadaliet ēdienu. Jau atkusušos gabalus izņemiet no gatavošanas nodalījuma.
- Atkausētus produktus vēl uz 10–30 minūtēm atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Maize, 500 g	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15
Maizītes	Restes	1		140–160	90	2–4
Kūka, sulīga, 500 g	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 2 2. 10–15
Kūka, sausa, 750 g	Vaļējs trauks	1		-	90	10–15
Vesels gaļas gabals, piemēram, cepšanai, jēla gaļa, 1 kg	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 15 2. 20–30 ¹
Maltā gaļa, jaukta, 500 g	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15 ¹
Vista, nesadalīta, 1,2 kg	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 10 2. 10–15 ¹
Vesela zivs, 300 g	Vaļējs trauks	1		-	1. 180 2. 90	1. 3 2. 10–15 ¹
Ogas, 300 g	Vaļējs trauks	1		-	180	5–10
Sviesta atkausēšana, 125 g	Vaļējs trauks	1		-	90	7–9

¹ Pēc 1/2 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

Uzsildīšana mikroviļņu režīmā

Ar mikroviļņiem iespējams ēdienu uzsildīt vai vienā reizē atkausēt un uzsildīt.

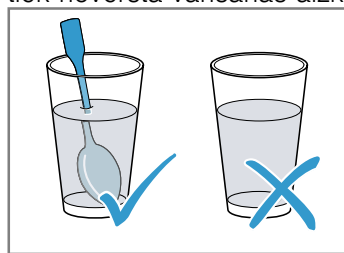
Norādījumi uzsildīšanai ar mikroviļņiem

- Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņā piemērotus traukus ar vāku.
- Gatavošanas laikā 2–3 reizes apgroziet vai samaisiet ēdienu.
- Pēc uzsildīšanas atstājiet ēdienu ierīcē uz vēl 1–2 minūtēm.
- Ēdieni sasilta trauku. Trauki var ļoti sakarst.
- Sildot zīdaiņu pārtiku, ņemiet vērā tālāk norādīto.
 - Uz restēm novietojiet pudelītes bez knupīša vai vāciņa.
 - Pēc uzsildīšanas labi sakratiet vai apmaisiet zīdaiņu pārtiku.
 - Obligāti pārbaudiet zīdaiņu pārtikas temperatūru.
- Gatavošanas nodalījumu pēc sildīšanas izžāvējiet.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

Karsējot šķidrumus, var aizkavēties to vārīšanās. Tas nozīmē, ka, sasniedzot vārīšanās temperatūru, neizdalās raksturīgie tvaika burbuļi. Pat pavisam nedaudz sakustinot trauku, karstais šķidrumš pēkšņi var spēcīgi pārplūst un izšļakstīties.

- ▶ Sildīšanas laikā traukā vienmēr ievietojiet karoti. Šādi tiek novērsta vārīšanās aizkavēšanās.

**UZMANĪBU!**

Ja metāls pieskaras gatavošanas nodalījuma sienai, rodas dzirksteles, kas var sabojāt ierīci vai duvju iekšējo stiklu.

- ▶ Metālam, piem., karotei glāzē, ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un duvju iekšpusēs.

Ieteicamie iestatījumi sildīšanai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Dzērienu sildīšana, 200 ml	Vaļējs trauks	1		-	1000	1 - 3 ¹
Zīdaiņu pārtikas, piemēram, pudelišu sildīšana, 150 ml	Vaļējs trauks	1		-	360	1 - 3 ¹
Dārzeņi, atdzesēti, 250 g	Trauks ar vāku	1		-	600	3 - 8
Piedevas, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi atdzesēts	Trauks ar vāku	1		-	600	5 - 10
Zupa, sautējums, 400 ml atdzesēts	Trauks ar vāku	1		-	600	5 - 7
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija atdzesēts	Trauks ar vāku	1		-	600	4 - 8
Sacepumi, 400 g, piemēram, lazanja, kartupeļu sacepums	Vaļējs trauks	1		180–200	180	20 -25
Piedevas, 500 g, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi saldēts	Trauks ar vāku	1		-	600	7–10
Zupa, sautējums, 200 ml saldēts	Trauks ar vāku	1		-	600	4–6 ¹
Ēdiens uz šķīvja, 1 porcija saldēts	Trauks ar vāku	1		-	600	11–15

¹ Ēdienu labi apmaisiet.

22.9 Pārbaudes ēdieni

Šajā sadaļā minētā informācija balstīta uz pārbaudžu institūtu norādēm, lai atvieglotu ierīces pārbaudes saskaņā ar EN 60350-1:2013 vai IEC 60350-1:2011 un standartu EN 60705:2012, IEC 60705:2010.

Cepšana

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

Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	1		140–150 ¹	25–35

¹ Iepriekš uzkarsējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

² Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	1		150 ¹	20–30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140 ¹	30–40
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	1		160–170 ²	30–45

¹ Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.
² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C/ grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Grauzdiņu brūnināšana	Restes	3		3	3–6

Gatavošana ar mikroviļņiem

- Ja izmantojat restes, ievietojiet restītes gatavošanas nodalījumā tā, lai uzraksts **Microwave** būtu pret ierīces durvīm, bet izliekums – uz leju.
- Lai pārbaudi veiktu tikai mikroviļņu režīmā, pamatīstatījumos izslēdziet žāvēšanas funkciju.
→ *Lappuse 19*

Iestatīšanas ieteikumi atkausēšanai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Gaļa	Vaļējs trauks	1		1. 180 2. 90	1. 5 2. 10–15

Iestatīšanas ieteikumi gatavošanai mikroviļņu režīmā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Olas ar pienu	Vaļējs trauks	1		1. 360 2. 180	1. 20 2. 20–25
Biskvīts	Vaļējs trauks	1		600	7–9
Viltotais zaķis	Vaļējs trauks	1		600	22–27

Iestatīšanas ieteikumi gatavošanai kombinācijā ar mikroviļņiem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms → <i>Lappuse 10</i>	Temperatūra, °C	Mikroviļņu jauda, W	Gatavošanas laiks, min
Kartupeļu sacepums	Vaļējs trauks	1		150–170	360	25–30
Kūkas	Vaļējs trauks	1		190–210	90	18–23



23 Montāžas pamācība

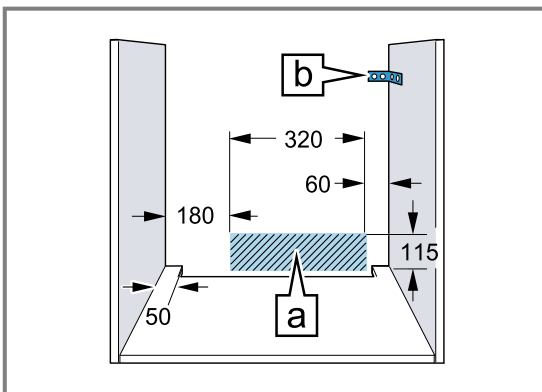
Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



⚠️ 23.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Ņemiet vērā šos norādījumus pirms ierīces iebūvēšanas sākšanas.

- Iebūves skapim jābūt bez aizmugures sienas. Starp sienu un skapja pamatni vai virs tā esošā skapja aizmugures sienu jābūt vismaz 35 mm attālumam.
- Ventilācijas spraugas un ieplūdes atveres nedrīkst aizklāt.
- Tikai speciālista veikta montāža saskaņā ar šiem montāžas norādījumiem garantē drošu ierīces lietošanu. Par bojājumiem, kas radušies nepareizi veiktas iebūvēšanas dēļ, atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izžāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā  vai ārpus iebūvēšanas vietas. Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



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

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

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

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

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

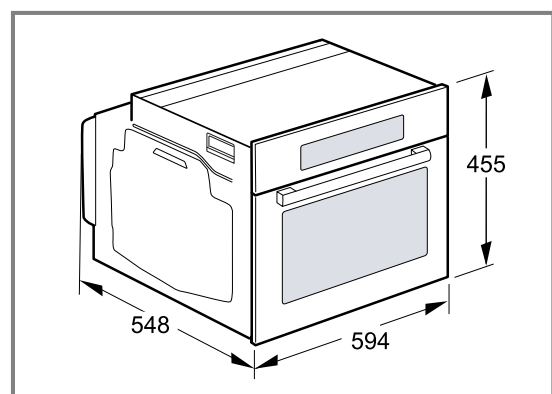
UZMANĪBU!

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

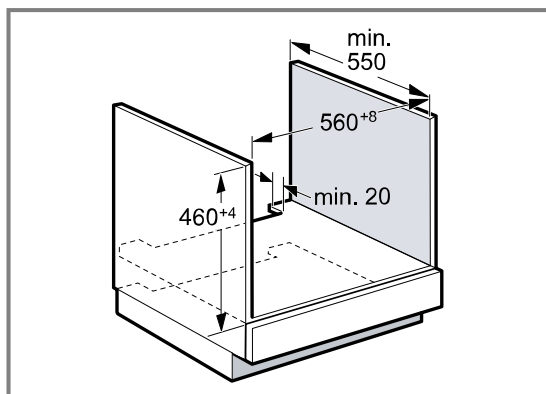
23.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



23.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

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

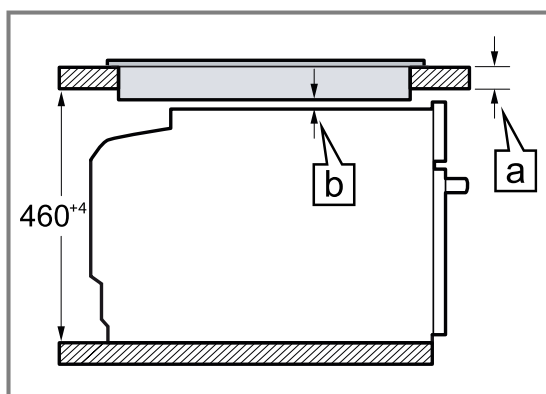


- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.
- Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

23.4 Iebūvēšana zem sildvirsmas

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

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

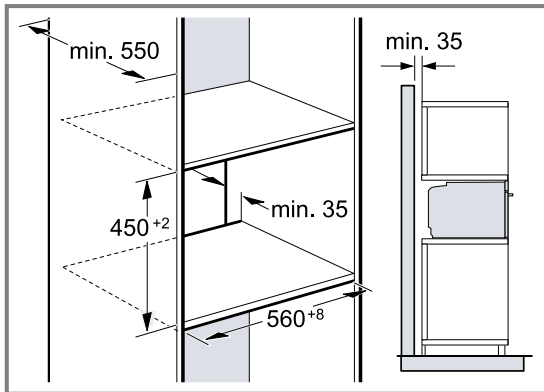


Sildvirsmas tips	a no augšas, mm	a vienā līmenī ar virsmu, mm	b mm
Indukcijas sildvirsmas	42	43	5
Pilna laukuma indukcijas sildvirsmas	52	53	5
Gāzes plīts	32	43	5 ¹
Elektriskā plīts	32	35	2

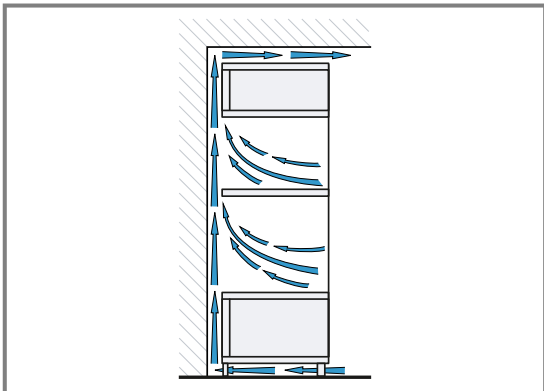
¹ Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

23.5 Iebūvēšana augstajā skapī

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



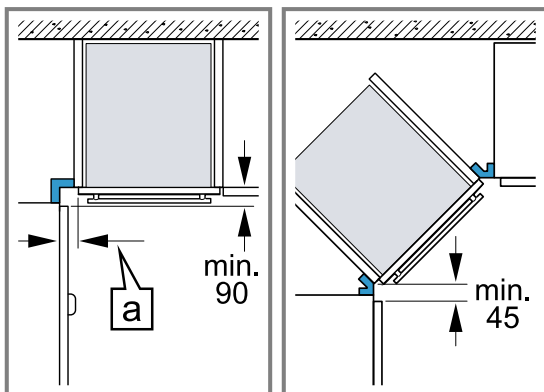
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu pietiekamu ierīces ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti. Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



- Ja augstajam skapim bez sekcijas aizmugures sienas ir arī papildu aizmugures siena, tā ir jānoņem.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

23.6 Iebūvēšana stūrī

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



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

23.7 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

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

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

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

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktlīgzdā.

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

Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

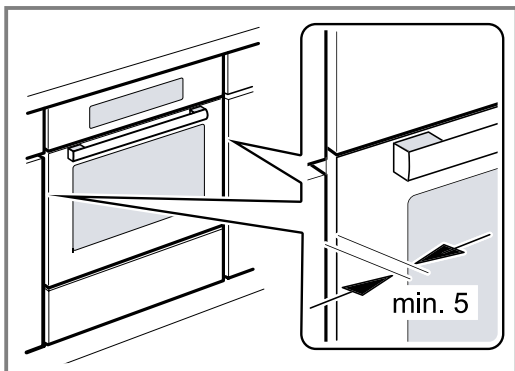
Piezīme: Ierīci pie elektrotīkla drīkst pieslēgt tikai sertificēts speciālists. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē visu polu atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

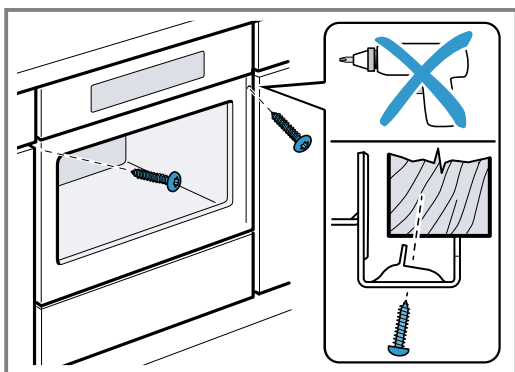
1. Savienojuma kontaktlīgzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu. Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu. Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot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

23.8 Ierīces iebūvēšana

1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.

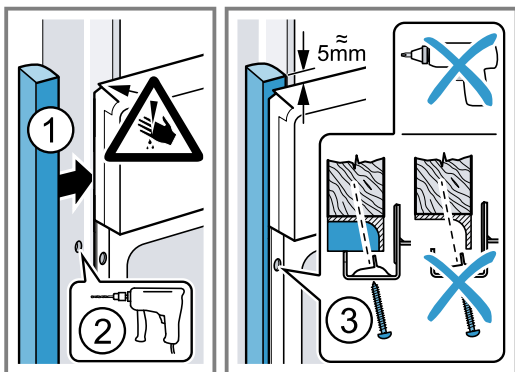


2. Pieskrūvējiet ierīci.



3. Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu savēršanas līsti:

- Piestipriniet piemērotu ieliktni ①, lai nosegtu asās malas un garantētu drošu montāžu.
- Iepriekš izurbiet alumīnija profilus, lai izveidotu skrūvsavienojumu ②.
- Piestipriniet ierīci ar piemērotu skrūvi ③.



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

Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

23.9 Iekārtas demontāža

1. Atvienojiet iekārtu no strāvas avota.
2. Izskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un izvelciet iekārtu līdz galam ārā.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001671679 (020720)

lv