



Kombinētā tvaika krāsns

HSG958D.1S

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Bosch BetterFood lietotne

Iepazīstiet savu jauno iekārtu ar tūkstošiem pielāgojamu recepšu!

- Vegānisks, samazināts ogļhidrātu daudzums vai bez glutēna? Visas receptes varat pielāgot savām vēlmēm.
- Izpētiet receptes sastāvdaļām, kuras jums jau ir mājās.
- Gatavot veselīgi ir viegli – ar uzturvērtību pārbaudes veselības kompasu.
- Savienoto iekārtu optimālie iestatījumi atbilstoši jūsu receptēm.

Alexa nav pieejama visās valodās un valstīs.



Lejupielādēt
bez maksas

Papildu informāciju un skaidrojumus var atrast tiešsaistē.
Noskenējiet titullapā norādīto QR kodu.



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1 Drošība	2
2 Izvairšanās no bojājumiem	5
3 Vides aizsardzība un taupīšana	6
4 Iepazīšana	6
5 Darba režīmi	8
6 Piederumi	11
7 Pirms pirmās lietošanas reizes	12
8 Galvenā vadība	14
9 Ātrā uzkarsēšana	15
10 Laika funkcijas	16
11 Tvaiks	17
12 Cepeša termometrs	20
13 Ēdieni	22
14 Meklēšanas funkcija "Assist Plus"	24
15 Izlase	25
16 Bērnu drošības funkcija	25

17 Pamatiestatījumi	25
18 Home Connect	27
19 Tīrīšana un kopšana	29
20 Tīrīšanas funkcija "CleanCoating"	31
21 Tīrīšanas atbalsta programma	32
22 Atkaļķošana	32
23 Žāvēšana	33
24 Iekārtas durvis	33
25 Statīvi	37
26 Traucējumu novēršana	39
27 Likvidācija	41
28 Tehniskā servisa dienests	42
29 Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru	42
30 Atbilstības deklarācija	43
31 Šādi izdosies	43
32 MONTĀŽAS PAMĀCĪBA	55
32.1 Vispārīgi montāžas norādījumi	55

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegta šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

BRĪDINĀJUMS

Ievērojiet šos norādījumus, lai novērstu iespējamās smagas vai nāvējošas traumas.

UZMANĪBU

Ievērojiet šos norādījumus, lai novērstu ierīces bojājumus vai citus materiālus zaudējumus.

Piezīme: Tas norāda uz svarīgu informāciju.

1.2 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.

1.3 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 iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 2000 m virs jūras līmeņa.

1.4 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sen-

sorajām 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.

1.5 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "*Piederumi*", *Lappuse 11*

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabāriet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.
- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktdakša 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 liekākus netīrumus.

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

- ▶ Ne iepriekšējas uzkarsēšanas režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
- ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet 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 tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

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., ēdianu apliešanai vai pārļiešanai).
 - ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.
- Iekārtas darbības laikā teleskopiskās vadotnes sakarst.
- ▶ Pirms pieskarties karstām teleskopiskajām vadotnēm, ļaujiet tām atdzist.
 - ▶ Karstām teleskopiskajām vadotnēm pieskarieties tikai ar virtuves cimdkiem.

⚠ **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 5*

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļuvīš 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 iekārtu, ja tā ir bojāta.
- ▶ 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 atbalsta dienestu.
→ *Lappuse 42*

Pēc iekārtas instalēšanas tās aizmugures sienas atveres nedrīkst būt pieejamas bērniem.

- ▶ Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!**



Uzmanību: magnētiskums



Personu ar elektrokardiosimulatoru ievēro vīriem

Vadības panelī ir pastāvīgie magnēti. Tie var izraisīt elektronisko implantu, piem., kardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbības traucējumus.

- ▶ Personām, kam ir elektroniskie implanti, ir jāievēro vismaz 10 cm attālums no vadības paneļa.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

1.6 Tvaiks

Ievērojiet šos norādījumus tvaika funkcijas lietošanas laikā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Ierīces lietošanas laikā tvertnē esošais ūdens var sakarst.

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

Karstais tvaiks rodas gatavošanas nodalījumā.

- ▶ Nesniedzieties gatavošanas nodalījumā, ja ierīce darbojas tvaika režīmā.

Piederuma izņemšanas laikā var izšļakstīties karsts šķidrums.

- ▶ Karstu piederumu izņemiet uzmanīgi un tikai izmantojot virtuves cimdu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

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

- ▶ Neiepildiet ūdens tvertnē degtspējīgus šķidrumus (piemēram, spirtu saturošus dzērienus).

- Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļķošanas šķīdumu.

1.7 Cepeša termometrs

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!**

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Cepeša termometrs ir smails.

- Rīkojieties ar cepeša termometru uzmanīgi.

1.8 Tīrīšanas funkcija

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā 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 nodalījumu no iekšpuses.

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

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

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

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

- Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par $50\text{ }^{\circ}\text{C}$. Silikona veidnes vai silikonu saturošas cepšanas folijas, pārsegi vai piederumi var sabojāt cepšanas sensoru. Bojājumi var rasties arī tad, ja cepšanas sensors nav aktīvs.

- Nelietojiet silikona formas vai silikonu saturošas cepšanas folijas, pārsegi vai piederumus. Var lietot cepampapīru ar silikona pārklājumu.
- Nekad neglabājiet silikona priekšmetus gatavošanas nodalījumā.

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

- Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

Mitrus gatavošanas nodalījumā ilgākā laika periodā izraisa koroziju.

- Pēc lietošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.
- Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodalījumā.

- Neglabājiet gatavošanas nodalījumā ēdienu.

- Neiespiediet neko iekārtas durvīs.

No cepamās plāts nopilējusi augļu sula atstāj nenotīrāmus traipus.

- Ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet cepamo plāti pārāk daudz.
- Ja iespējams, izmantojiet visdziļāko universālo pannu. Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.
- Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.
- Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

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

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

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

- Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

- Alumīnija folija gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties ar durvju stiklu.

2.2 Tvaiks

Ievērojiet šos norādījumus tvaika funkcijas lietošanas laikā.

UZMANĪBU

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

- Neizmantojiet traukus ar rūsējuma vietām.

Piloši šķidrumi padara netīru gatavošanas nodaļuma grīdu.

- ▶ Tvaicējot caurumotā gatavošanas traukā, vienmēr zem tā ievietojiet cepamo plāti, universālo pannu vai necaurumoto gatavošanas trauku. Tajā sakrāsies pilošais šķidrums.

Tvertnē iepildīts karsts ūdens var izraisīt tvaika sistēmas bojājumu.

- ▶ Iepildiet ūdens tvertnē tikai aukstu ūdeni.

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

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

Kad darbina tvaika karsēšanas režīmā, rodas daudz ūdens tvaika. Kondensāts krājas pilienu tvertnē zem ga-

tavošanas nodaļuma un var pārplūst, tādējādi bojājot blakus mēbeles.

- ▶ Kamēr iekārta darbojas, tās durvis neviriniet vai viriniet iespējami reti.

Ja atkalķotāja šķidrums nokļūst uz vadības paneļa vai citām neizturīgām virsmām, tās var tikt bojātas.

- ▶ Nekavējoties noskalojiet atkalķošanas šķidrumu ar ūdeni.

Ūdens tvertnes mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

- ▶ Nemazgājiet ūdens tvertni trauku mašīnā.
- ▶ Mazgājiet ūdens tvertni, lietojot mīkstu drānu un tīrīšanas līdzekli.

Ja vairākas reizes pēc kārtas notiek gatavošana ar tvaiku un pēc katras reizes netiek izslaucīta gatavošanas nodaļuma grīda un kondensāta paliktnis, uzkrātais ūdens var pārplūst un sabojāt mēbeļu priekšējos paneļus vai pamatnes.

- ▶ Izslaukiet gatavošanas nodaļuma grīdu un kondensāta paliktni ikreiz pēc tvaika režīma izmantošanas.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Enerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, samazināsiet iekārtas strāvas patēriņš.

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

→ "Šādi izdosies", Lappuse 43

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- ✓ Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

- ✓ Gatavošanas nodaļums 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 nodaļuma.

- ✓ Liekās piederumu daļas nav jāuzkarsē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- ✓ Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Izslēdziet displeju pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 25

- ✓ Ja displejs ir izslēgts, var ietaupīt enerģiju.

Piezīme: Atbilstoši ES ekodizaina regulai 2023/826 šī iekārta, kad tā izslēgta, ir citā režīmā. Tas tālāk tekstā saukts par mazjaudas režīmu.

Kamēr iekārtas galvenā funkcija nav aktīva, tai tomēr vajadzīga enerģija, lai:

- Atpazītu sensortautiņu lietošanu
- Uzraudzītu durvju atvēršanu
- Pārvaldītu pulksteņa laiku (bez rādījuma)

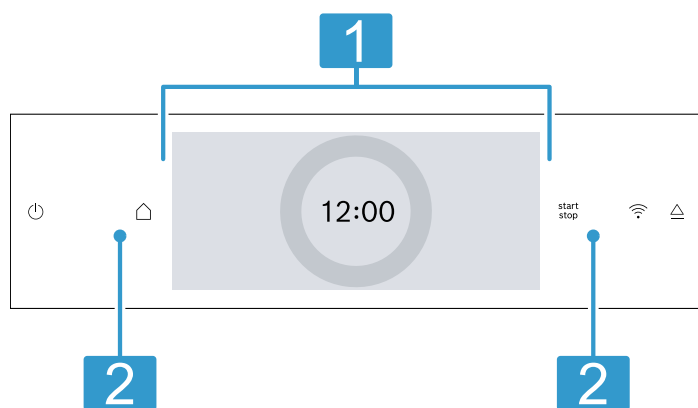
Saskaņā ar definīciju tas nav režīms „izslēgts”, nedz arī „gatavības režīms”, tādēļ izmantojam apzīmējumu mazjaudas režīms. Mazjaudas režīma izmērīšanai balstieties uz EN IEC 60350-1:2023.

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

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

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



Displejs ar regulēšanas gredzenu

Displejā, izmantojot digitālo regulēšanas gredzenu, jūs varat veikt iekārtas iestatījumus.

- 1** Displejā redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības, izvēles iespējas vai norādes.
→ "Displejs", Lappuse 7

Taustiņi

- 2** Ar taustiņiem uzreiz iespējams iestatīt dažādas funkcijas.
→ "Taustiņi", Lappuse 7

4.2 Taustiņi

Ar taustiņiem uzreiz iespējams izvēlēties dažādas funkcijas.

Taustiņš	Funkcija
	Iekārtas ieslēgšana vai izslēgšana. → "Galvenā vadība", Lappuse 14
	Darba režīmu izvēlnes atvēršana. → "Darba režīmi", Lappuse 8
	Darbības sākšana vai pārtraukšana. → "Galvenā vadība", Lappuse 14
	Home Connect rādījums. Laukam citu funkciju nav. Ja deg simbols, iekārta ir pievienota. → "Home Connect", Lappuse 27
	Vadības paneļa atvēršana, lai izņemtu ūdens tvertni. → "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17

4.3 Displejs

Displejs ir iedalīts dažādās zonās.

Digitālais regulēšanas gredzens

Ar digitālo regulēšanas gredzenu displejā iespējams izmainīt iestatījumu vērtības.

Kad ir sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība, šī vērtība paliek redzama displejā. Ja nepieciešams, griežot regulēšanas gredzenu, mainiet vērtību uz iepriekšējo vērtību.

Precīzo iestatījumu vērtības

Lai iestatītu precīzos iestatījumu vērtības, piem., laiku ar precizitāti līdz minūtei, turiet attiecīgo iestatīšanas gredzena zonu nospiestu apm. 1 - 2 sekundes. Precīzo iestatījumu vērtības tiek attēlotas ar punktiem.

Ciparu lauks

Nospiežot regulēšanas gredzenu, tajā parādās cipartastatūras simbols . Izmantojot cipartastatūru, varat ievadīt vērtības tieši.

Statusa indikators

Displeja augšdaļā tiek attēlota statusa informācija.

Simbols	Nozīme
	Aktivizēts taimeris. → "Taimera iestatīšana", Lappuse 17
	Aktivizēta bērnu drošības funkcija. → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 25
	Home Connect WLAN signāla stiprums. Jo vairāk līniju simbolā ir aizpildītas, jo labāks ir signāls. Ja simbols ir pārsvītrots , nav WLAN signāla. Ja simbolā redzams "x" , nav savienojuma ar Home Connect serveri. → "Home Connect", Lappuse 27
	Aktivizēta attālinātā palaišana ar Home Connect. → "Home Connect", Lappuse 27
	Apkopes nolūkos ir aktivizēta attālinātā diagnostika ar Home Connect. → "Home Connect", Lappuse 27
	Piekluve dažādām funkcijām.

Iestatījumu zona

Displeja centrā atrodas iestatīšanas zona.

Iestatīšanas zonā tiek parādītas pašreizējās izvēles iespējas un jau veiktie iestatījumi.

Pa kreisi un pa labi no iestatījumu zonas, ārpus regulēšanas gredzena, ir redzamas papildu iestatīšanas iespējas.

Izvēlne un citas iestatīšanas iespējas ir izkārtotas horizontāli. Saraksti funkciju izvēlei ir izkārtoti vertikāli. Lai pārietu uz citām iestatīšanas zonas lapām, pārvelciet pār displeju. Lai izvēlētos funkciju, nospiediet uz attiecīgās funkcijas displejā.

→ "Darba režīma iestatīšana", Lappuse 14

Iestatīšanas zonā iespējamie simboli

Simbols	Nozīme
	Ievadiet iestatījuma vērtību, izmantojot cipartastatūru.
	Pāreja par vienu iestatījumu atpakaļ.
	Iestatījuma vērtības atiestatīšana.
	Darbības pagarināšana.

Piezīme: Zila atzīme "new" vai zils punkts pie kādas no funkcijām norādā, ka ar Home Connect lietotni iekārtā ir lejupielādēta jauna funkcija, jauns favorīts vai atjauninājums.

4.4 Gatavošanas nodalījums

Dažādas funkcijas gatavošanas nodalījumā palīdz, lietojot iekārtu.

Statīvi

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

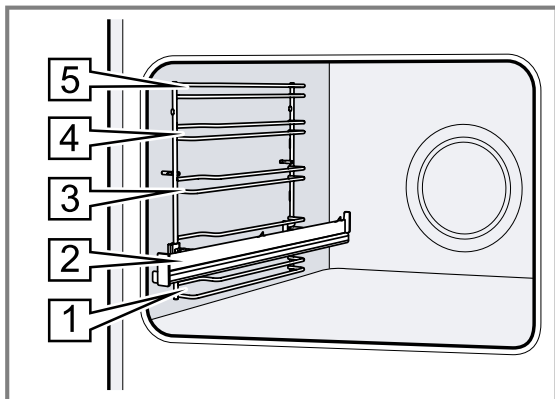
→ *"Piederumi", Lappuse 11*

Iekārtai ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņu skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Atkarībā no iekārtas tipa statīvs vienā vai vairākos līmeņos ir aprīkots ar izvelkamām vadotnēm.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ *"Statīvi", Lappuse 37*



Pašattīrošās virsmas

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

Pašattīrošās ir šādas virsmas:

- Aizmugurējā siena
- Griesti
- Sānu sienas

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

→ *"Tīrīšanas funkcija CleanCoating", Lappuse 31*

Apgaismojums

Gatavošanas nodalījuma apgaismo viena vai vairākas cepeškrāsns spuldzes.

Atverot iekārtas durvis, ieslēdzas gatavošanas nodalījuma apgaismojums. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par apm. 18 minūtēm, apgaismojums izslēdzas.

Lielākajā daļā darba režīmu apgaismojums ieslēdzas, tiklīdz sākas darbība. Kad darbība ir beigusies, apgaismojums izslēdzas.

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU

Ventilācijas spraugas aizsegšana izraisa ierīces pārkaršanu.

► Neaizsedziet ventilācijas atveres.

Lai iekārtu ātrāk atdzesētu un izžāvētu atlikušo mitrumu gatavošanas nodalījumā, noteiktu laiku pēc iekārtas izslēgšanas turpina darboties dzesēšanas ventilators.

Piezīme: Laiku, cik ilgi ventilators pēc iekārtas izslēgšanas darbojas tukšgaitā, var mainīt pamatiestatījumos. Ja bieži gatavojat ļoti mitrus ēdienus vai turat tos siltus gatavošanas nodalījumā, tad iestatiet ilgāku ventilatora tukšgaitas laiku.

→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 25*

Iekārtas durvis

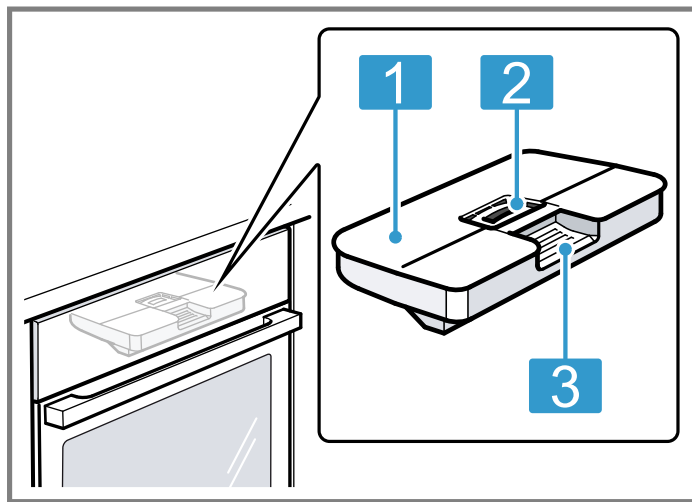
Ja iekārtas darbības laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, darbība tiek apturēta. Pēc durvju aizvēršanas darbība automātiski turpinās.

Ūdens tvertne

Ūdens tvertne ir nepieciešama tvaika karsēšanas režīmiem.

Ūdens tvertne atrodas aiz vadības paneļa.

→ *"Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17*



- 1 Tvertnes vāciņš
- 2 Atvere uzpildīšanai un iztukšošanai
- 3 Rokturis izņemšanai un ievietošanai

5 Darba režīmi

Šeit sniegts iekārtas darba režīmu un galveno funkciju pārskats.

Lai atvērtu izvēlni, nospiediet ▢.

Darba režīms	Lietojums
Karsēšanas režīmi	Optimālam gatavošanas rezultātam izvēlieties īpaši pielāgotus karsēšanas režīmus. → "Karsēšanas režīmi", Lappuse 9 → "Galvenā vadība", Lappuse 14
Tvaiks	Ēdienu saudzīga pagatavošana, izmantojot tvaika karsēšanas režīmus. → "Tvaiks", Lappuse 17
Izlase	Izmantojiet savus saglabātos iestatījumus. → "Izlase", Lappuse 25
Ēdieni Assist Plus	Dažādiem ēdieniem izmantojiet ieprogrammētus ieteicamos iestatījumus. → "Ēdieni", Lappuse 22 → "Meklēšanas funkcija Assist Plus", Lappuse 24

Darba režīms	Lietojums
Tīrīšana	Izvēlieties gatavošanas nodalījuma tīrīšanas funkciju. → "Tīrīšanas funkcija CleanCoating", Lappuse 31 → "Tīrīšanas atbalsta programma", Lappuse 32 → "Atkaļķošana", Lappuse 32 → "Žāvēšana", Lappuse 33
Pamatiestatījumi	Pielāgojiet pamatiestatījumus. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 25

Home Connect

Izmantojot Home Connect, cepeškrāsnī varat savienot ar mobilo ierīci un to vadīt attālināti, izmantojot visu iekārtas funkciju klāstu.

Atkarībā no iekārtas tipa jums ar Home Connect lietotni jūsu ierīcē ir pieejamas plašākas vai papildu funkcijas. Informāciju par to skatiet lietotnē.

→ "Home Connect", Lappuse 27

5.1 Karsēšanas režīmi

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

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas režīmiem palīdz tos atpazīt.

Izvēloties karsēšanas režīmu, iekārta piedāvā piemērotu temperatūru vai pakāpi. Jūs varat izmantot vai mainīt šīs vērtības norādītajā diapazonā.

Ja ir iestatīta 3. grilēšanas pakāpe, iekārta pēc aptuveni 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz 1. grilēšanas pakāpei.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūras diapazons	Lietošana un darbības princips
	4D karstais gaiss	30–250 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	30–250 °C	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Saudzējošs karstais gaiss	125–250 °C	Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Ja pat uz īsu brīdi atvērsiet ierīces durvis, ierīce turpinās sildīties, neizmantojot atlikušo siltumu. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Air Fry	30–250 °C	Kraukšķīga ēdiena pagatavošana vienā līmenī nelielā taukvielu daudzumā. Īpaši piemērots parasti eļļā fritētiem ēdieniem, piem., fritētiem kartupeļiem. Ventilators lielā ātrumā savirpuļo no grila sildelementa nākošo karstumu ap ēdienu. Izplūstošais gaiss pastiprināti tiek izvilkts no gatavošanas nodalījuma.
	Saudzējoša karsēšana no augšas/apakšas	150–250 °C	Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Ja pat uz īsu brīdi atvērsiet ierīces durvis, ierīce turpinās sildīties, neizmantojot atlikušo siltumu. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Sim-bols	Karsēšanas režīms	Temperatūras diapazons	Lietošana un darbības princips
	Grilēšana ar gaisa cirkulāciju	30–250 °C	Putnu gaļas, veselās zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Grilēšana, liela virsma	Grilēšanas pakāpes: 1 = zema 2 = vidēja 3 = augsta	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizīšu, grilēšana. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana, neliela virsma	Grilēšanas pakāpes: 1 = zema 2 = vidēja 3 = augsta	Nelielu porciju, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizīšu, grilēšana. Nelielu porciju apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst zem grila sildelementa esošās virsmas vidusdaļa.
	Picas gatavošanas līmenis	30–250 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugurējā sienā.
	Intensīva karsēšana	30–250 °C	Ēdienu ar kraukšķīgu pamatni pagatavošana. Karstums plūst no augšas un īpaši intensīvi no apakšas.
	Lēna sautēšana	70–120 °C	Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Žāvēšana	30–130 °C	Garšaugu, augļu vai dārzeņu žāvēšana.
	Karsēšana no apakšas	30–250 °C	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Siltuma uzturēšana	50–100 °C	Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana.
	Trauku uzsildīšana	30–90 °C	Trauku uzsildīšana.

Tvaika karsēšanas režīmi

Tvaika karsēšanas režīmi atrodami izvēlnē  sadaļā "Tvaiks".

Sim-bols	Karsēšanas režīms	Temperatūras diapazons	Lietošana un darbības princips
	Atkausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.
	Atkārtota uzsildīšana	80–180 °C	Uz šķīvja uzliktu ēdienu un mīklas izstrādājumu saudzīga uzsildīšana. Pateicoties pievadītajam tvaikam, ēdieni neizkalst.
	Tvaicēšana Plus	30–120 °C	Saudzīga dārzeņu, gaļas, zivs un graudaugu izstrādājumu tvaicēšana. Augļu sulas spiešana. Pārtikas produktu blanšēšana. Lai saīsinātu gatavošanas laiku, lielākus pārtikas produktus var tvaicēt virs 100 °C temperatūrā.
	Sous-Vide	50–95 °C	Gaļas, zivs, dārzeņu un desertu gatavošana vakuumā, zemā temperatūrā ar 100% tvaiku.
	Mīklas raudzēšana	30–50 °C	Rauga mīklas raudzēšana. Mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā. Mīklas virskārta nesakalst.

5.2 Temperatūra

Uzkarsēšanas laikā, izmantojot vairumu karsēšanas režīmu, displejā viena virs otras tiek attēlota temperatūra gatavošanas nodalījumā, ja tā pārsniedz apm. 30 °C, kā arī iestatītā temperatūra.

Ja izmantojat iepriekšēju uzkarsēšanu, vislabākais brīdis, kad ēdienu ievietot gatavošanas nodalījumā, ir tad, kad uzrādītā temperatūra gatavošanas nodalījumā un iestatītā temperatūra ir vienādas.

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

Atlikušā siltuma rādījums

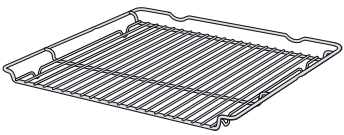
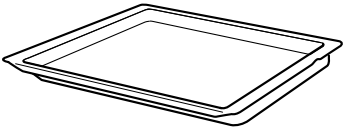
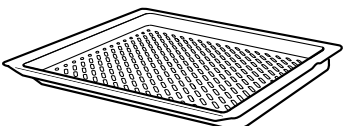
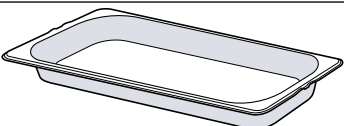
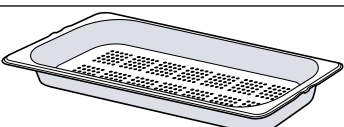
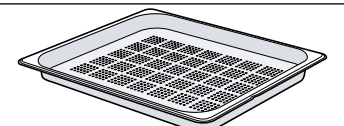
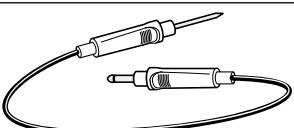
Kad iekārta ir izslēgta, sarkana līnija ap vadības gredzena attēlo atlikušos siltumu gatavošanas nodalījumā. Jo zemāka kļūst temperatūra, jo tumšāks kļūst gredzens. No apm. 60 °C gredzens nodziest pavisam.

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		■ Kūku veidnes ■ Sacepumu veidnes ■ Trauki ■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ■ Sasaldēti produkti
Universālā panna		■ Sulīgas kūkas ■ Mīklas izstrādājumi ■ Maize ■ Liels cepetis ■ Sasaldēti produkti ■ Pilošu šķidrumu, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz restēm, vai ūdens savākšana tvaika režīmā.
Air Fry un grila plāts, emaljēta, caurumota		■ Kraukšķīgu, parasti eļļā fritētu ēdienu, piem., fritētu kartupeļu, pagatavošana. ■ Ēdienu grilēšana. Neizmantojiet emaljēto Air Fry un grila plāti kā tvaicēšanas trauku.
Tvaicēšanas trauks, neperforēts, M izmērs		Gatavojamais produkts ■ Rīsi ■ Pākšaugi ■ Graudaugi Nelieciet tvaicēšanas trauku uz restēm.
Tvaicēšanas trauks, perforēts, M izmērs		■ Dārzenų tvaicēšana. ■ Ogu sulas spiešana. ■ Atkausēšana. Nelieciet tvaicēšanas trauku uz restēm.
Caurumots tvaicēšanas trauks, izmērs XL		Liela ēdiena daudzuma tvaicēšana.
Cepeša termometrs		Precīza cepšana vai gatavošana. → "Cepeša termometrs", Lappuse 20

6.1 Norādījumi par piederumiem

Daži piederumi ir piemēroti tikai noteiktiem darbības režīmiem.

Tvaicēšanas trauki

Tvaicēšanas trauki ir piemēroti lietojumam tikai tvaika karsēšanas režīmā temperatūrā līdz 120 °C. Tvaicēšanas trauki nav piemēroti lietojumam augstākā temperatūrā vai citos karsēšanas režīmos. Trauki neatgriezeniski maina krāsu un deformējas.

6.2 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

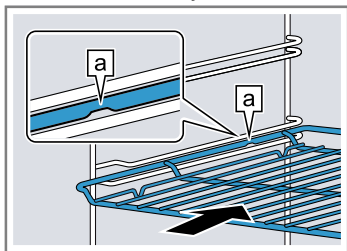
Piederumu var izvilkēt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

6.3 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

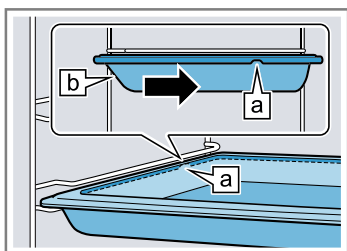
Vienmēr iebīdiet piederumu gatavošanas nodalījumā pareizi. Tikai tad piederumu var izvilkēt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, lai grope  būtu aizmugurē un vērsta uz leju.
2. Ielieciet piederumu abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

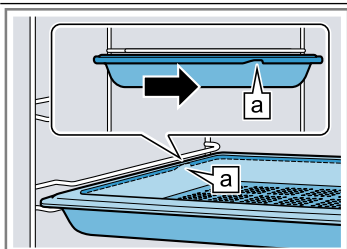
Restes Ievietojiet restes tā, lai atklātā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums — uz leju.



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

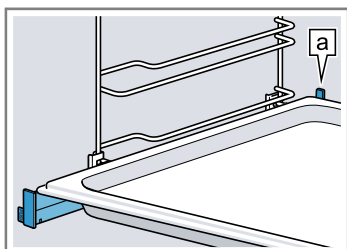


Tvaicēšanas trauks, perforēts, XL izmērs



Novietojiet piederumus uz izvelkamo sliežu vadotnēm.

Restes vai plāts Uzlieciet piederumu tā, ka tas ir pie izvilkšanas sistēmas aizmugurējās atdures.



Piezīme: Ja izvilkšanas vadotnes ir pilnībā ievirzītas vai izvilktas, tās atkarībā no iekārtas tipa nofiksējas. Spiežot, atbrīvojiet izvilkšanas vadotnes no to pozīcijas.

3. Iebīdiet piederumu līdz galam tā, lai tas nepieskartos iekārtas durvīm.

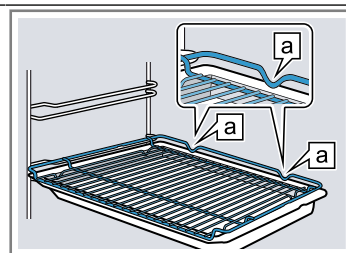
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuri gatavošanā ir lieki.

Piederumu kombinēšana

Lai savāktu pilošo šķidrumu, režģi var kombinēt ar universālo pannu.

1. Novietojiet režģi uz universālās pannas tā, lai abi distanceri [a] aizmugurē atrastos uz universālās pannas malas.
2. Iebīdiet universālo pannu starp abiem viena ievietošanas līmeņa vadstieņiem. Šādā gadījumā režģim jāatrodas virs augšējā vadstieņa.

Režģis uz universālās pannas



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

Pirmo reizi pirms lietošanas veiciet iestatījumus. Kalibrējiet ierīci. Notīriet ierīci un piederumus.

7.1 Ūdens cietības noteikšana pirms lietošanas sākšanas

Pirms lietošanas sākšanas savā ūdens apgādes uzņēmumā noskaidrojiet jūsu ūdensvada ūdens cietību. Lai iekārta jums varētu atgādināt par nepieciešamību to atkalķot, jāiestata pareizā ūdens cietības pakāpe.

UZMANĪBU

Ja ir iestatīta neatbilstoša ūdens cietība, tiek ietekmēta tvaika funkcija un iekārta nevar laikus sniegt brīdinājumu par atkalķošanu.

▶ Iestatiet atbilstošu ūdens cietību.

Nepiemērotu šķidrumu izraisīti iekārtas bojājumi.

▶ Neizmantojiet destilētu ūdeni vai citu šķidrumu.

▶ Izmantojiet tikai tīru, aukstu krāna ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez ogļskābās gāzes.

Izmantojot filtrētu vai demineralizētu ūdeni, iespējami darbības traucējumi. Ierīce pieprasa uzpildīt ūdens tvertni, lai gan tā ir pilna, vai arī tvaika režīmā darbība pēc aptuveni 2 minūtēm tiek pārtraukta.

- ▶ Nepieciešamības gadījumā filtrētu vai demineralizētu ūdeni samaisiet ar minerālūdeni bez ogļskābās gāzes no pudeles attiecībā 1 pret 1.

Piezīmes

- Ja izmantojat minerālūdeni, iestatiet ūdens cietības pakāpi "ļoti ciets". Ja izmantojat minerālūdeni, izmantojiet tikai minerālūdeni bez ogļskābās gāzes.
- Ja ūdensvada ūdenī ir augsts kaļķa saturs, iesakām izmantot mīkstinātu ūdeni. Ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni, iestatiet ūdens cietības pakāpi "mīkstināts".

Iestatījums	Ūdens cietība, mmol/l	Vācijā noteiktā cietība, °dH	Francijā noteiktā cietība, °fH
0 (mīkstināts) ¹	-	-	-
1 (mīksts)	līdz 1,5	līdz 8,4	līdz 15
2 (vidējs)	1,5–2,5	8,4–14	15–25
3 (ciets)	2,5–3,8	14–21,3	25–38
4 (ļoti ciets) ²	vairāk nekā 3,8	vairāk nekā 21,3	vairāk nekā 38

7.2 Eksploatācijas sākšana

Pēc elektriskā pieslēguma izveidošanas ir jāveic iestatījumi iekārtas eksploatācijas sākšanai. Līdz iestatījumu parādīšanai displejā var paiet vairākas minūtes.

1. Ieslēdziet iekārtu ar .
- ✓ Tiek parādīts pirmais iestatījums.
2. Lai vajadzības gadījumā iestatījumu mainītu, uzspiediet uz attiecīgās vērtības sarakstā vai izmainiet vērtību ar regulēšanas gredzenu.
Iespējamie iestatījumi:
 - Valoda
 - Home Connect
→ "Home Connect", Lappuse 27
 - Pulkstenis
→ "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 27
 - Ūdens cietība
→ "Ūdens cietības noteikšana pirms lietošanas sākšanas", Lappuse 12
3. Nospiediet "Nākamais" un pārejiet uz nākamo iestatījumu.
4. Pārskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, izmainiet.
- ✓ Pēc pēdējā iestatījuma displejā tiek parādīta norāde par to, ka iestatījumi pirmreizējās eksploatācijas sākšanai ir pabeigti.
5. Lai iekārta pirms karsēšanas veiktu pašpārbaudi, atveriet un aizveriet iekārtas durvis.

7.3 Iekārtas tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas

Pirms iekārtā pirmoreiz gatavot ēdienu, iztīriet gatavošanas nodaļījumu un notīriet piederumus.

1. Izņemiet no gatavošanas nodaļījuma informāciju par izstrādājumu un piederumus. Izņemiet no gatavošanas nodaļījuma iepakojuma atlikumus, piemēram, stiropora lodītes, un noplēsiet iekārtā vai uz tās pielīmētās līmīntes.

2. Noslaukiet gatavošanas nodaļījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
3. Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu vai mīkstu suku.

7.4 Iekārtas kalibrēšana pirmo reizi pirms lietošanas

Ūdens vārīšanās temperatūru ietekmē gaisa spiediens. Veicot kalibrēšanu, iekārta tiek noregulēta atbilstoši spiedienam uzstādīšanas vietā, pamatojoties uz augstumu virs jūras līmeņa.

Aicinājums displejā veikt kalibrēšanu

Kad ieslēdz iekārtu, displejā parādās norādījums kalibrēt iekārtu. Varat aizvērt norādījumu un lietot iekārtu kā parasti. Taču aicinājums parādās pēc katras ieslēgšanas, līdz kalibrēšana ir veikta.

Nepareiza kalibrēšana negatīvi ietekmē tvaika funkciju.

Piezīme: Atkarībā no iekārtas programmatūras versijas šī funkcija var būt vispirms jālejupielādē iekārtā. Informāciju skatiet lietotnē Home Connect.

Vai kalibrējiet savu iekārtu manuāli, ļaujot tai 30 minūtes tvaicēties ar tukšu gatavošanas nodaļījumu.

→ "Tvaiks", Lappuse 17

Automātiska iekārtas kalibrēšana

Automātiskā kalibrēšana ir precīzāka kā manuālā. Iekārta aptuveni 30 minūtes darbojas tvaika režīmā.

Piezīme: Kalibrēšanas laikā neatveriet iekārtas durvis. Kalibrēšana tiks pārtraukta.

Prasības

- Iekārta ir iztīrīta.
→ "Iekārtas tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas", Lappuse 13
 - Gatavošanas nodaļījums ir auksts.
 - Piederumi ir izņemti.
1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Aicinājumā, kas parādās displejā, izvēlieties automātisko ceļu.

¹ Iestatiet tikai tad, ja izmantojat tikai mīkstinātu ūdeni.

² Iestatiet arī minerālūdenim. Izmantojiet tikai negāzētu minerālūdeni.

3. Piepildiet ūdens tvertni.
→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17
4. Palaidiet darbību.
 - ✓ Tiek sākota kalibrēšana. Tās laikā rodas liels tvaika daudzums.
 - ✓ Kad ir pagājis darbības laiks, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
5. Ļaujiet iekārtai atdzist un pēc tam rūpīgi noslaukiet gatavošanas nodaļējuma grīdu.
6. Iekārtas izslēgšana.
7. Izžāvējiet iekārtu.
→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 19

Manuāla iekārtas kalibrēšana

Pamatiestatījumu augstumam virs jūras līmeņa arī varat iestatīt tieši.

1. Ieslēdziet ierīci.
2. Aicinājumā, kas parādās displejā, izvēlieties manuālo ceļu.
- ✓ Displejā parādās pamatiestatījums augstumam virs jūras līmeņa.
3. Iestatiet augstumu virs jūras līmeņa.
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 25

7.5 Iekārtas uzskarsēšana pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms iekārtā pirmoreiz gatavot ēdienu, uzskarsējiet to.

Prasības

- Iekārta ir iztīrīta.
→ "Iekārtas tīrīšana pirmo reizi pirms lietošanas", Lappuse 13
 - Piederumi ir izņemti.
1. Ieslēdziet ierīci.
 2. Veiciet šādus iestatījumus:

Karsēšanas režīms	Karstais gaiss
Temperatūra	maksimāli
Darbības laiks	1 stunda

→ "Galvenā vadība", Lappuse 14

3. Palaidiet darbību.
 - Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
4. Pēc 1 stundas izslēdziet iekārtu.
5. Kad iekārta ir atdzisusi, notīriet gatavošanas nodaļējuma gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.

8 Galvenā vadība

8.1 Iekārtas ieslēgšana

- Ieslēdziet iekārtu ar .
- ✓ Displejā atveras izvēlne.

8.2 Iekārtas izslēgšana

Ja iekārta netiek izmantota, izslēdziet to. Ja iekārta ilgāku laiku netiek lietota, tā automātiski izslēdzas.

- Izslēdziet iekārtu ar .
- ✓ Iekārta izslēdzas. Aktīvās funkcijas tiek pārtrauktas.
- ✓ Displejā tiek parādīts pulksteņa laiks vai atlikušā siltuma rādījums.

8.3 Darbības sākšana

Jebkurš darbības veids ir jāpalaiz.

UZMANĪBU

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

- Nestartējiet darbību, ja uz gatavošanas nodaļējuma grīdas ir ūdens.
- Pirms darbības sākšanas uzslaukiet ūdeni no gatavošanas nodaļējuma grīdas.
- Sāciet darbību ar .
- ✓ Displejā ir redzami iestatījumi.

8.4 Darbības pārtraukšana

Darbību var pārtraukt un pēc tam atkal turpināt.

1. Lai pārtrauktu darbību, nospiediet .
2. Lai turpinātu darbību, vēlreiz nospiediet .

8.5 Darba režīma iestatīšana

Pēc tam, kad iekārta ir ieslēgta, displejā atveras izvēlne.

1. Lai pārskatītu dažādās izvēles iespējas, pārvēlciet pār displeju ar plaukstu.
 - Lai pārskatītu izvēlni un citas iestatīšanas iespējas, pavelciet ar plaukstu pa labi vai pa kreisi.
 - Lai pārskatītu izvēles sarakstus, pavelciet ar plaukstu uz augšu vai uz leju.
2. Lai izvēlētos funkciju, nospiediet uz attiecīgās funkcijas displejā.
- ✓ Atkarībā no funkcijas parādās iespējamās iestatījumu vērtības vai citas izvēlei pieejamās opcijas.
3. Lai vajadzības gadījumā pārietu par vienu iestatījumu atpakaļ, nospiediet .
4. Lai mainītu iestatītās vērtības, izmantojiet regulēšanas gredzenu:
 - Pēc vajadzības pavelciet ar plaukstu pāri regulēšanas gredzenam pulksteņrādītāju virzienā vai pretēji pulksteņrādītāju virzienam.
 - Vai nospiediet regulēšanas gredzenu kādā konkrētā vietā.
 - Vai, tiklīdz tiek nospiests regulēšanas gredzens, nospiediet parādījušos simbolu  un ievadiet vērtību tieši, izmantojot cipartastatūru.
5. Sāciet darbību ar .
6. Kad darbība ir pabeigta:
 - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .

Piezīme: Savus iestatījumus jūs varat saglabāt kā "Izlase"  un izmantot vēlāk atkal.

→ "Izlase", Lappuse 25

8.6 Darbības pagarināšana

Ja darbība ir pabeigta, jūs varat to pagarināt vai veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.

1. Nospiediet "Pagarināt".
 - ▶ Atkarībā no darba režīma jūs varat nepieciešamības gadījumā mainīt iestatījumus.
2. Sāciet darbību ar .

8.7 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Izvēlnē nospiediet "Karsēšanas režīmi".
2. Nospiediet uz vajadzīgā karsēšanas režīma rādījuma.
3. Iestatiet temperatūru vai pakāpi ar regulēšanas gredzenu.

Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus, kā aprakstīts tālāk.

- → "Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 15
- → "Laika funkcijas", Lappuse 16
- → "Tvaiks", Lappuse 17
- → "Cepeša termometrs", Lappuse 20

4. Sāciet darbību ar .
- ✓ Iekārta sāk karsēt.
- ✓ Displejā ir redzamas iestatītās vērtības un laiks, cik ilgi darbība jau notiek.
5. Kad darbība ir pabeigta:
 - ▶ Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - ▶ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .

Piezīme: Katram ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.

→ "Karsēšanas režīmi", Lappuse 9

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī citi iestatījumi.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet .
3. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
4. Iestatiet darba režīmu no jauna un palaidiet ar .

Temperatūras mainīšana

Pēc darbības sākšanas temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

1. Nospiediet uz temperatūras rādījuma.
2. Mainiet temperatūru ar regulēšanas gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

8.8 Informācijas skatīšana

Vairumā gadījumu var atvērt informāciju par šobrīd izpildīto funkciju. Dažas norādes iekārta parāda automātiski,

piemēram, tādas, kuras jāapstiprina, kā arī aicinājumus vai brīdinājumus.

1. Nospiediet "Info".
 - ✓ Dažas sekundes tiek rādīta informācija.
2. Ja norādes teksts ir plašāks, pāršķiriet to tālāk, pavelkot ar plaukstu pār displeju.
3. Ja nepieciešams, aizveriet norādi ar .

8.9 Siltuma uzturēšana ilgāku laiku

Ēdienu iekārtā var uzturēt siltu līdz 24 stundām, ja iekārtas darbības apstākļi saglabājas nemainīgi. Izmantojiet laika funkcijas un mainiet pamatiestatījumus.

Piezīme: Ja iekārtas darbības laikā atver durvis, tā pārtrauc karsēt. Kad iekārtas durvis aizver, tā turpina karsēt. Ja iekārtas durvis atver tikai tad, kad ir pagājis iestatītais laiks, var garantēt, ka iekārtas darbības apstākļi saglabājas nemainīgi.

1. Pamatiestatījumu nomaīņa.
 - "Pamatiestatījumi", Lappuse 25
 - ▶ Pamatiestatījumu "Apgaismojums" nomainiet uz "Vienmēr izslēgts".
 - ▶ Atlasiet funkcijas "Pulksteņa indikācija" pamatiestatījumu "Izslēgts".
 - ▶ Atlasiet funkcijas "Skaņas signāls" pamatiestatījumu "Īpaši īss".
- ✓ Tādējādi iekārtas darbības laikā un, atverot iekārtas durvis, gatavošanas nodalījuma apgaismojums vienmēr paliek izslēgts. Laika rādījums nemainās. Darbības beigu skaņas signāls ir saīsināts.
2. Iestatiet vēlamo darba režīmu.
 - "Darba režīma iestatīšana", Lappuse 14
 - "Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana", Lappuse 15
3. Atkarībā no darba režīma iestatiet vēlamu darbības laiku.
 - "Darbības laika iestatīšana", Lappuse 16
 - "Laika funkcijas", Lappuse 16
4. Ar "Beigu laiks" iestatiet laiku, kad darbībai ir jābeidzas.
 - "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 16
 - "Laika funkcijas", Lappuse 16
5. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā, pirms iekārta sāk karsēt.
6. Sāciet darbību ar .
- ✓ Displejā redzams ilgums līdz startam. Iekārta darbojas gatavības režīmā.
- ✓ Kad ir pienācis sākuma laiks, iekārta sāk karsēt un sākas laika atskaite.
7. Kad darbība ir beigusies, izņemiet ēdienu no gatavošanas nodalījuma. Pēc apmēram 15–20 minūtēm iekārta pilnībā automātiski izslēdzas.

Piezīme: Dažādos pamatiestatījumus varat mainīt.

9 Ātrā uzkarsēšana

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

Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- 4D karstais gaiss
- Karsēšana no augšas/apakšas

- Intensīva karsēšana

9.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta.

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

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, kas ir vismaz 100 °C.
Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 200 °C, ātrā uzkarsēšana ieslēdzas automātiski.
 2. Nospiediet "Ātrā uzkarsēšana".
- ✓ Simbols  deg sarkanā krāsā.

3. Sāciet darbību ar .
- ✓ Sākas ātrā uzkarsēšana.
- ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls. Simbols  nomainās uz baltu.
4. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Ātrās uzkarsēšanas pārtraukšana

- Nospiediet "Ātrā uzkarsēšana".
- ✓ Simbols  nomainās uz baltu.

10 Laika funkcijas

Jūs varat iestatīt darbības laiku un laiku, kad darbībai jābūt pabeigtai. Taimeris var iestatīt neatkarīgi no darba režīma.

Laika funkcija	Lietošana
Darbības laiks 	Ja ir iestatīts darbības laiks, tam beidzoties, iekārta automātiski pārtrauc karsēt.
Beigu laiks 	Iestatot darbības laiku, var iestatīt laiku, kad darbībai jābeidzas. Iekārta tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.
Taimeris 	Taimeris var iestatīt neatkarīgi no darba režīma. Tas neietekmē iekārtas darbību.

10.1 Darbības laika iestatīšana

Darbības laiku var iestatīt uz laiku līdz 24 stundām.

Prasība: Ir iestatīts darba režīms un temperatūra vai pakāpe.

1. Nospiediet  "Darbības laiks".
2. Lai iestatītu darbības laiku, uzspiediet uz attiecīgās laika vērtības, piem., stundu rādījuma "h" vai minūšu rādījuma "m".
- ✓ Izvēlētā vērtība tiek izcelta zila krāsā.
3. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
4. Sāciet darbību ar .
- ✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
5. Kad laika atskaite ir beigusies:
 - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .

Darbības laika mainīšana

Darbības laiku iespējams mainīt jebkurā brīdī.

1. Nospiediet uz darbības laika .
 2. Mainiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

Darbības laika atskaites pārtraukšana

Darbības laika atskaiti jebkurā brīdī var pārtraukt.

1. Nospiediet uz darbības laika .
2. Atiestatiet darbības laiku ar .

Piezīme: Darba režīmiem, kuriem vienmēr nepieciešams darbības laiks, iekārta darbības laiku atiestata uz iepriekš iestatīto vērtību.

- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

10.2 Beigu laika iestatīšana

Laiku, kad jābeidzas darbībai, var pārcelt par līdz pat 24 stundām.

Piezīmes

- Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, nepārceliet laiku, kad darbība jau ir sākusies.
- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos pārāk ilgi gatavošanas nodalījumā.

Prasības

- Ir iestatīts darba režīms un temperatūra vai pakāpe.
 - Ir iestatīts darbības laiks.
1. Nospiediet  "Beigu laiks".
 2. Lai iestatītu laiku, nospiediet uz stundu rādījuma vai minūšu rādījuma.
 - ✓ Izvēlētā vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
 3. Pārceliet laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
 4. Sāciet darbību ar .
 - ✓ Displejā redzams ilgums līdz startam.
 - ✓ Kad ir pienācis sākuma laiks, iekārta sāk karsēt un sākas laika atskaite. Dažiem karsēšanas veidiem, piemēram, tvaicēšanai, ilgums sākas tikai pēc uzsilšanas laika. Uzsilšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma un temperatūras. Beigu laiks pārceļas uz vēlāku laiku.
 - ✓ Kad ir pagājis darbības laiks, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
 5. Kad ir pagājis darbības laiks:
 - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .

Beigu laika mainīšana

Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, mainiet iestatīto beigu laiku tikai tad, ja nav sākusies darbība un darbības laika atskaite.

1. Nospiediet uz beigu laika .
 2. Mainiet beigu laiku ar regulēšanas gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku jebkurā brīdī var dzēst.

1. Nospiediet uz beigu laika .
2. Atiestatiet beigu laiku ar .

Piezīme: Darba režīmiem, kuriem vienmēr nepieciešams darbības laiks, iekārta darbības beigu laiku atiestata uz nākamo iespējamo laiku.

- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

10.3 Taimera iestatīšana

Taimeris darbojas neatkarīgi no darba režīma. Taimeris var iestatīt uz laiku līdz 24 stundām. Taimerim ir atsevišķs signāls, lai varētu atšķirt, vai ir beigusies taimera vai darbības laika atskaite.

1. Statusa indikācijā nospiediet .
2. Nospiediet .
3. Lai iestatītu taimeri, displejā uzspiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
- ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
4. Iestatiet taimeri ar regulēšanas gredzenu.

Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .

5. Lai sāktu taimera laika atskaiti, displejā nospiediet "Palaist" .

- ✓ Sākas taimera laika atskaite.
- ✓ Kad iekārta ir izslēgta, taimeris paliek redzams displejā.
- ✓ Kad iekārta ir ieslēgta, displejā ir redzami pašreizējā darba režīma iestatījumi. Taimeris tiek rādīts statusa indikācijā.
- ✓ Kad taimera laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka taimera laiks ir beidzies.

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku jebkurā brīdī var mainīt.

1. Ja taimeris darbojas fonā, vispirms ar  izvēlieties taimeri.
2. Nospiediet .
3. Mainiet taimera laiku ar regulēšanas gredzenu.
4. Apstipriniet ar .

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā laikā.

1. Ja taimeris darbojas fonā, vispirms ar  izvēlieties taimeri.
2. Nospiediet .
3. Atiestatiet taimeri ar .

11 Tvaiks

Ar tvaiku ēdieni tiek pagatavoti īpaši saudzīgi. Iespējams izmantot tvaika karsēšanas režīmus vai atsevišķos karsēšanas režīmos ieslēgt tvaika padevi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

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

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

11.1 Ikreiz pirms tvaika režīma lietošanas

Ikreiz pirms tvaika režīma lietošanas pārliecinieties, ka iekārtai ir nodrošināta pietiekama ūdens padeve.

Ūdens tvertnes uzpildīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

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

- ▶ Neiepildiet ūdens tvertnē degtspējīgus šķidrumus (piemēram, spirtu saturošus dzērienus).
- ▶ Iepildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni vai mūsu ieteikto atkaļķošanas šķidrumu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

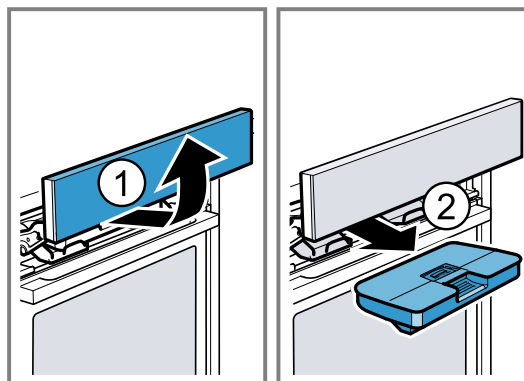
Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst.

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

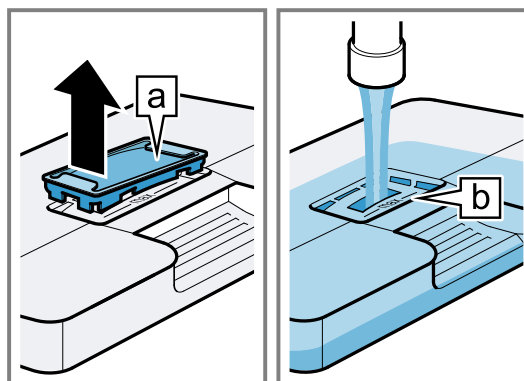
Prasība: Pareizi iestatīta ūdens cietība.

1. Nospiediet .
- ✓ Vadības panelis automātiski izbīdās uz priekšu.

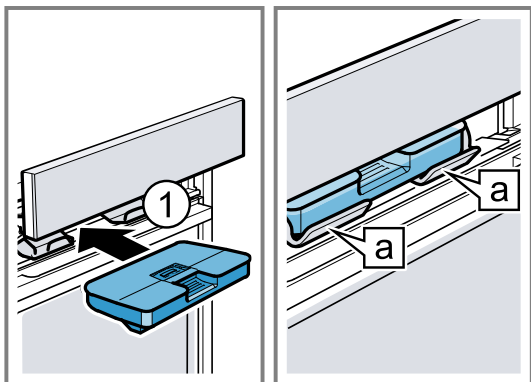
2. Ar abām rokām pavelciet vadības paneli uz priekšu un pēc tam bīdiet to augšup, līdz tas nofiksējas .
3. Izņemiet ūdens tvertni no tvertnes nodalījuma .



4. Piespiediet ūdens tvertnes vāciņu visa blīvējuma garumā, lai no ūdens tvertnes nevarētu izplūst ūdens.
5. Noņemiet ūdens tvertnes vāku .
6. Iepildiet tvertnē ūdeni līdz atzīmei "max" .



7. Ielieciet vāku atpakaļ ūdens tvertnes atverē.
8. Ievietojiet uzpildīto ūdens tvertni ①. To darot, raugiet, lai ūdens tvertne nofiksētos turētājos a.



9. Lēnām bīdiet vadības paneli lejup, pēc tam spiediet to atpakaļ, līdz tas ir pilnībā aizvērts.

11.2 Iestatīšanas iespējas darbībai ar tvaiku

Ēdienus ar tvaiku var pagatavot dažādos veidos.

Tvaika karsēšanas režīmi

Ir pieejami dažādi tvaika karsēšanas režīmi, kas palīdzēs saudzīgi pagatavot ēdienus karstā tvaikā.

UZMANĪBU

Kad darbina tvaika karsēšanas režīmā, rodas daudz ūdens tvaika. Kondensāts krājas pilienu tvertnē zem gatavošanas nodalījuma un var pārplūst, tādējādi bojājot blakus mēbeles.

- ▶ Kamēr iekārta darbojas, tās durvis neviriniet vai viriniet iespējami reti.

Tvaicēšana

Tvaicēšanas laikā ēdienus apņem karsts ūdens tvaiks, tādējādi novēršot uzturvielu zudumu pārtikas produktos. Gatavojot ar šo metodi, saglabājas ēdiena forma, krāsa un tiem raksturīgais aromāts.

Ja ir iestatīta temperatūra no 105 °C līdz 120 °C, gatavošanas laiks saīsina. Tādējādi tvaicējot saglabājas vairāk uzturvielu un vitamīnu.

Atkārtota uzsildīšana

Atkārtotās uzsildīšanas režīmā varat saudzīgi uzsildīt jau pagatavotu ēdiena vai iepriekšējā dienā ceptus mīklas izstrādājumus.

Mīklas raudzēšana

Izmantojot karsēšanas veidu "Mīklas raudzēšana", mīkla uzrūgst ievērojami ātrāk nekā istabas temperatūrā un tā neapkalst.

Atkausēšana

Atkausēšanas režīmā varat saudzīgi atkausēt saldētus produktus.

Sous-Vide

Sous-Vide ir paņēmiens gatavošanai zemā temperatūrā, kurā vakuuma maisiņos ievietoti pārtikas produkti tiek gatavoti 50–95 °C temperatūrā un 100 % tvaikā. Sous-Vide tehnika ir piemērota gaļas, zivs, dārzeņu un desertu pagatavošanai.

Ēdienus ar vakuuma iepakotāju ievieto īpašos, karstumizturīgos maisiņos. Sargājošais maisiņš ļauj saglabāt ēdienā uzturvielas un aromātvielas.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Gatavošanas laikā uz vakuuma maisiņiem sakrājas karsts ūdens.

- ▶ Uzmanīgi paceliet vakuuma maisiņu ar virtuves cimdu, lai karstais ūdens ietecētu universālajā pannā vai gatavošanas traukā.
- ▶ Piesardzīgi ar virtuves cimdu izņemiet vakuuma maisiņu.

Piezīme: Gatavojot pēc Sous-Vide tehnikas, uz gatavošanas nodalījuma grīdas veidojas vairāk kondensāta nekā citos karsēšanas režīmos.

UZMANĪBU

Mēbeļu bojājumu risks

Uz gatavošanas nodalījuma grīdas krājas pārāk daudz ūdens. Ūdens var izplūst no iekārtas.

- ▶ Kad gatavo vakuuma maisiņā, ūdens tvertni nedrīkst uzpildīt atkārtoti.

Tvaika padeve

Gatavojot ar tvaika padevi, gatavošanas nodalījumā dažādos laika intervālos ieplūst tvaiks. Gatavojamais ēdiens iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Gaļa iekšpusē kļūst sulīga un mīksta un tikai nedaudz zaudē apjomu.

Tvaika padevi var kombinēt ar šādām funkcijām:

- Karsēšanas režīmi → *Lappuse 15*
 - 4D karstais gaiss
 - Karsēšana no augšas/apakšas
 - Grilēšana ar gaisa cirkulāciju
 - Siltuma uzturēšana
- → "Ēdieni", *Lappuse 22*
- → "Cepeša termometrs", *Lappuse 20*

Tvaika strūkļa

Ar tvaika strūkļu ik pa laikam iespējama mērķtiecīga, intensīva tvaika padeve. Tā rezultātā īpaši labi uzbriest maize un smalkmaizītes, vienlaikus iegūstot kraukšķīgu garoziņu un glītu krāsu.

Iekārta aptuveni 3 līdz 5 minūtes gatavošanas telpā iesmidzina garaiņus. Atkarībā no darba režīma tvaika strūkļu var aktivizēt vairākas reizes.

Tvaika strūkļu var izmantot kopā ar šādām funkcijām:

- Karsēšanas režīmi → *Lappuse 15*
 - 4D karstais gaiss
 - Karsēšana no augšas/apakšas
 - Grilēšana ar gaisa cirkulāciju
- → "Cepeša termometrs", *Lappuse 20*

Piezīme: Izmantojiet tvaika strūkļu tikai tad, ja gatavošanas telpas temperatūra pārsniedz 120 °C.

11.3 Tvaika karsēšanas režīma iestatīšana

Piezīme

Nemiet vērā šādu informāciju par tvaika karsēšanas režīmiem:

- → "Tvaika karsēšanas režīmi", *Lappuse 18*

Prasība: Ūdens tvertne ir uzpildīta. Ja ūdens tvertne darbības laikā iztukšojas, displejā tiek parādīts ziņojums. Darbība tiek pārtraukta.

→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", *Lappuse 17*

1. Izvēlnē nospiediet "Tvaiks".
2. Nospiediet vajadzīgo tvaika karsēšanas režīmu.
3. Iestatiet temperatūru ar regulēšanas gredzenu.

4. Nospiediet "Darbības laiks".
Tvaika karsēšanas režīmiem vienmēr jānorāda ilgums.
5. Lai izmainītu iestatīto darbības laiku, nospiediet uz atbilstīgās laika vērtības, piem., stundu rādījuma "h" vai minūšu rādījuma "m".
- ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
6. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu.
Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
7. Sāciet darbību ar .
- ✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite. Dažiem karsēšanas veidiem, piemēram, tvaicēšanai, ilgums sākas tikai pēc uzsilšanas laika. Uzsilšanas laiks ir atkarīgs no pārtikas produkta daudzuma un temperatūras.
- ✓ Kad ir pagājis darbības laiks, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
8. Kad ir pagājis darbības laiks:
 - ▶ Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - ▶ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .
9. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.
→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 19

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī citi iestatījumi.

1. Nospiediet .
2. Nospiediet .
3. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
4. Iestatiet darba režīmu no jauna un palaidiet ar .

Temperatūras mainīšana

Pēc darbības sākšanas temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

1. Nospiediet uz temperatūras rādījuma.
2. Mainiet temperatūru ar regulēšanas gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

Darbības laika mainīšana

Darbības laiku iespējams mainīt jebkurā brīdī.

1. Nospiediet uz darbības laika .
2. Mainiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

11.4 Tvaika padeves iestatīšana

Prasības

- Ievērojiet norādes par attiecīgo darba režīmu.
→ "Iestatīšanas iespējas darbībai ar tvaiku", Lappuse 18
- Ūdens tvertne ir uzpildīta. Ja ūdens tvertne darbības laikā iztukšojas, displejā tiek parādīts ziņojums. Darbība turpinās bez tvaika padeves.
→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17
- 1. Izvēlnē nospiediet uz vajadzīgā darba režīma.
- 2. Veiciet darba režīma iestatījumus, piem., karsēšanas veidu un temperatūru.
- 3. Nospiediet "Tvaika padeve".
- 4. Iestatiet tvaika pakāpi ar regulēšanas gredzenu.

Tvaika pakāpe	Tvaika padeve
1	zema
2	vidēja

Tvaika pakāpe	Tvaika padeve
3	stipra

5. Sāciet darbību ar .
- ✓ Iekārta sāk karsēt.
- ✓ Displejā ir redzamas iestatītās vērtības un laiks, cik ilgi darbība jau notiek.
6. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .
7. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.
→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 19

Tvaika padeves mainīšana

Tvaika padevi jebkurā laikā var mainīt vai deaktivizēt.

1. Nospiediet uz tvaika padeves .
2. Mainiet vai deaktivizējiet tvaika padevi ar regulēšanas gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

11.5 Tvaika strūklas iestatīšana

Prasības

- Ievērojiet norādes par attiecīgo darba režīmu.
→ "Iestatīšanas iespējas darbībai ar tvaiku", Lappuse 18
- Ūdens tvertne ir uzpildīta. Ja ūdens tvertne darbības laikā iztukšojas, displejā tiek parādīts ziņojums. Darbība tiek pārtraukta.
→ "Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17
- 1. Izvēlnē nospiediet uz vajadzīgā darba režīma.
- 2. Veiciet darba režīma iestatījumus, piem., karsēšanas veidu un temperatūru.
- 3. Sāciet darbību ar .
- 4. Vajadzīgajā brīdī nospiediet "Tvaika strūkla".
Tvaika strūklu izmantojiet tikai tad, kad iekārta ir pilnībā uzkaršusi.
- 5. Regulēšanas gredzenā nospiediet uz "Ieslēgts".
- ✓ Iekārta uzkaršē ūdeni.
- 6. Kad ūdens ir uzkaršis, vēlreiz nospiediet "Tvaika strūkla".
Piezīme: Ja ir aktivizēta ātrā uzkaršēšana , tvaika strūklu var ieslēgt tikai tad, kad ir pabeigta ātrā uzkaršēšana.
- ✓ Tiek ieslēgta tvaika strūkla, un iekārta aptuveni 3 līdz 5 minūtes gatavošanas nodalījumā iesmidzina garaiņus.
- ✓ Kad tvaika strūkla ir pabeigta, darbība turpinās, kā ierasts. Atkarībā no darba režīma tvaika strūklu pēc vajadzības var ieslēgt no jauna.
- 7. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .
- 8. Iztukšojiet ūdens tvertni un izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.
→ "Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas", Lappuse 19

Tvaika strūklas pārtraukšana

Tvaika strūklu jebkurā laikā var pārtraukt.

1. Nospiediet "Tvaika strūkla".
2. Regulēšanas gredzenā nospiediet uz "Izslēgts".
- ✓ Darbība turpinās bez tvaika strūklas.

11.6 Ikreiz pēc tvaika režīma lietošanas

Ikreiz pēc darbības ar tvaiku izžāvējiet iekārtu.

Piezīme: Pēc darbības ar tvaiku gatavošanas nodalījumā var palikt kaļķa nosēdumi. Tas neietekmē iekārtas

darbību. Kalķa nosēdumus var notīrīt ar siltu ūdeni vai ar etiķi samitrinātu drānu. Nemiet vērā norādes par tīrīšanu.

→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 29

Ūdens tvertnes iztukšošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne var uzkarst.

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

UZMANĪBU

Ūdens tvertnes žāvēšana karstā gatavošanas nodalījumā izraisa ūdens tvertnes bojājumus.

- ▶ Nežāvējiet ūdens tvertni karstā gatavošanas nodalījumā.

Ūdens tvertnes mazgāšana trauku mašīnā izraisa bojājumus.

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

1. Atveriet vadības paneli ar .
2. Izņemiet ūdens tvertni.
3. Uzmanīgi noņemiet ūdens tvertnes vāciņu.
4. Iztukšojiet ūdens tvertni, iztīriet ar mazgāšanas līdzekli un rūpīgi izskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Visas daļas nosusiniet ar mīkstu drānu.
6. Vāciņa blīvi noslaukiet sausu.
7. Žāvējiet ūdens tvertni ar atvērtu vāciņu.
8. Uzlieciet ūdens tvertnei vāciņu un piespiediet to.
9. Ievietojiet ūdens tvertni un aizveriet vadības paneli.

Kondensāta paliktņa izsusināšana

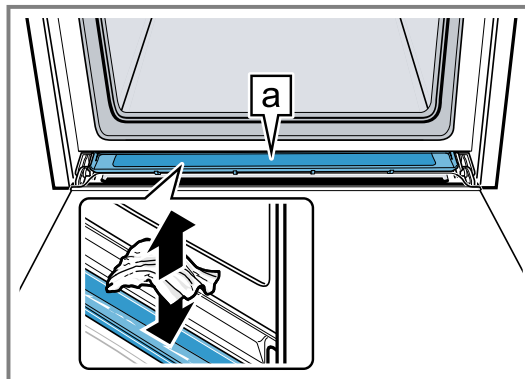
⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīce darbības laikā sakarst.

- ▶ Pirms tīrīt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.

1. Atveriet iekārtas durvis.
2. **Piezīme:** Kondensāta paliktņi  ir zem gatavošanas nodalījuma.



Ar virtuves dvieļi izslaukiet ūdeni no kondensāta paliktņa  un uzmanīgi to izsusiniet.

Piezīme: Lai notīrītu kondensāta paliktņi, to var izņemt.
→ "Kondensāta paliktņa izņemšana", Lappuse 34

Gatavošanas nodalījuma žāvēšana

Ikreiz pēc darbības ar tvaiku izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.

- ▶ Gatavošanas nodalījumu izžāvējiet manuāli vai izmantojiet žāvēšanas funkciju.
→ "Žāvēšana", Lappuse 33

12 Cepeša termometrs

Lai gatavotu precīzi, gatavojamajā produktā ievietojiet cepeša termometru  un iestatiet iekārtā produkta iekšējo temperatūru. Cepeša termometrs mēra gatavojamā produkta iekšējo temperatūru. Kad iestatītā produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, iekārta automātiski pārtrauc karsēt.

12.1 Cepeša termometram piemērotie karsēšanas režīmi

Cepeša termometra lietošanai ir piemēroti tikai noteikti karsēšanas režīmi.

Cepeša termometru var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- 4D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 
- Saudzējošs karstais gaiss 
- Saudzējoša karsēšana no augšas/apakšas 
- Grilēšana ar gaisa cirkulāciju 
- Pīcas gatavošanas līmenis 
- Intensīva karsēšana 
- Lēnā sautēšana 
- Karsēšana no apakšas 
- Siltuma uzturēšana 
- Tvaicēšana 
- Uzsildīšana 

12.2 Cepeša termometra ieduršana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!

Izmantojot neparedzētu cepeša termometru, var tikt bojāta izolācija.

- ▶ Izmantojiet tikai šai ierīcei paredzēto cepeša termometru.

UZMANĪBU

Cepeša termometru var sabojāt.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Cepeša termometrs ir smails.

- ▶ Rīkojieties ar cepeša termometru uzmanīgi.

Piezīme: Ja izvelkamās vadotnes ir ievietotas 3. līmenī, cepeša termometru gatavošanas nodalījumā nevar izmantot. Izkabiniet izvelkamās vadotnes vai ievietojiet tās citā līmenī.

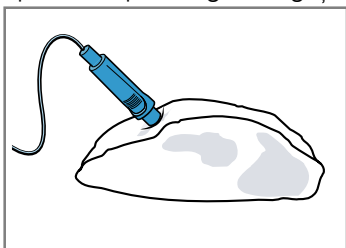
→ "Statīvi", Lappuse 37

1. Iespraudiet cepeša termometru gatavojamajā produktā.

Cepeša termometram ir trīs mērīšanas punkti. Raugiet, lai vismaz vidējais mērīšanas punkts atrastos produktā.

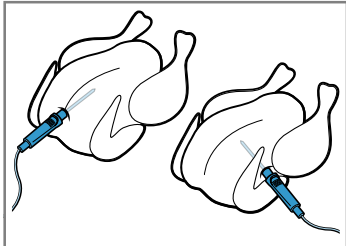
Plāni gaļas gabali Ievietojiet cepeša termometru biezākajā gaļas daļā no sāniem.

Bieži gaļas gabali Iespraudiet cepeša termometru no augšpuses slīpi līdz galam gaļā.



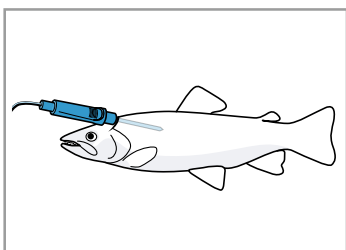
Piezīme: Ja vēlaties gatavojamo produktu apgriezt, iespraudiet cepeša termometru gatavojamā produkta sānos tā, lai, to grozot, termometrs nebūtu jāizņem.

Putnu gaļa Iespraudiet cepeša termometru caur biežāko putna krūtiņas daļu līdz galam. Iespraudiet cepeša termometru atkarībā no putnu gaļas veida šķērsām vai gareniski.



Pagrieziet putnu un uzlieciet to uz režģa ar krūtiņu uz leju.

Zivis Cepot veselu zivi, iespraudiet cepeša termometru līdz galam aiz zivs galvas mugurkaula virzienā.



Novietojiet zivi, to neapgriežot, uz režģa peldēšanas pozīcijā, atbalstam izmantojot, piemēram, kartupeļu pusītes.

2. Ievietojiet gatavojamo produktu ar cepeša termometru gatavošanas nodalījumā.
3. Cepeša termometra savienojumu iespraudiet ligzdā gatavošanas nodalījuma kreisajā pusē.

Piezīme: Apgrozot gatavojamo produktu, neatvienojiet cepeša termometru. Pēc apgrozīšanas pārbaudiet, vai cepeša termometrs gatavojamā produktā ir ievietots pareizi.

12.3 Cepeša termometra iestatīšana

Produkta iekšējo temperatūru var iestatīt diapazonā no 30 °C līdz 99 °C.

Prasības

- Gatavojamais produkts ar cepeša termometru atrodas gatavošanas nodalījumā.
- Cepeša termometrs ir iesprausts gatavošanas nodalījumā.

1. Izvēlnē nospiediet "Karsēšanas režīmi".
2. Nospiediet uz vajadzīgā karsēšanas režīma rādījuma.
3. Ar regulēšanas gredzenu iestatiet gatavošanas nodalījuma temperatūru.
Iestatītajai gatavošanas nodalījuma temperatūrai jābūt vismaz par 10 °C augstākai nekā ēdiena iekšējai temperatūrai.
Gatavošanas nodalījuma temperatūru neiestatiet augstāku par 250 °C.
4. Nospiediet "Cepeša termometrs".
5. Iestatiet produkta iekšējo temperatūru ar regulēšanas gredzenu.

Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .

6. Sāciet darbību ar ^{start}
✓ Iekārta sāk karsēt.
- ✓ Displejā ir redzamas iestatītās vērtības un laiks, cik ilgi darbība jau notiek.
- ✓ Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies. Iekārta pārstāj karsēt. Lēnās sautēšanas režīmā iekārta turpina karsēt.

7. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apgedumu risks!**

Gatavošanas nodalījums, piederumi un cepeša termometrs ļoti sakarst.

- ▶ Karstus piederumus un cepeša termometru no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdziem.

Kad produkta iekšējā temperatūra ir sasniegta:

- ▶ Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
- ▶ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .
- ▶ Izvelciet cepeša termometru no ligzdas gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Izvelciet cepeša termometru no gatavojamā produkta un izņemiet no gatavošanas nodalījuma.

Padomi

- Cepeša termometru var kombinēt arī ar citiem darba režīmiem, piem.:
– → "Tvaiks", Lappuse 17
– → "Ēdieni", Lappuse 22
- Cepeša termometru var izmantot arī, neiestatot produkta iekšējo temperatūru. Šādi jūs ēdiena iekšējo temperatūru varat aplūkot displejā un pēc vajadzības pārtraukt darbību manuāli.

Temperatūras mainīšana

Pēc darbības sākšanas gatavošanas nodalījuma temperatūru un produkta iekšējo temperatūru iespējams mainīt jebkurā laikā.

1. Nospiediet uz gatavošanas nodalījuma temperatūras vai produkta iekšējās temperatūras.
 2. Mainiet temperatūru ar regulēšanas gredzenu.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī citi iestatījumi.

- 1. Nospiediet ^{start}stop.
- 2. Nospiediet <.
- 3. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
- 4. Iestatiet darba režīmu no jauna un palaidiet ar ^{start}stop.

12.4 Dažādu pārtikas produktu iekšējā temperatūra

Šeit atrodamas dažādu pārtikas produktu iekšējās temperatūras orientējošās vērtības. Orientējošās vērtības ir atkarīgas no pārtikas produktu īpašībām un kvalitātes. Neizmantojiet saldētus produktus.

Putnu gaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Vista	80 - 85
Vistas krūtiņa	75 - 80
Pile	80 - 85
Pīles krūtiņa, viegli apcepta	55 - 60
Tītars	80 - 85
Tītara krūtiņa	80 - 85
Zoss	80 - 90

Cūkgaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Cūkas kakls	85 - 90
Cūkgaļas fileja, viegli apcepta	62 - 70
Cūkas muguras gabala cepetis, labi izcepts	72 - 80

Liellopa gaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Liellopa fileja vai rostbifs, angļu gaumē	45 - 52
Liellopu fileja vai rostbifs, viegli apcepts	55 - 62
Liellopa fileja vai rostbifs, labi izcepts	65 - 75

Teļa gaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Teļa cepetis vai priekšplecis, liess	75 - 80
Teļa cepetis, plecs	75 - 80
Teļa stilbi	85 - 90

Jēra gaļa	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Jēra gurns, viegli apcepts	60 - 65
Jēra gurns, labi izcepts	70 - 80
Jēra muguras cepetis, viegli apcepts	55 - 60

Zivis	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Nesadalīta zivs	65 - 70
Zivs fileja	60 - 65

Citi	Produkta iekšējā temperatūra, °C
Maltas gaļas cepetis, visu veidu gaļa	80 - 90
Ēdienu karsēšana, atkārtota uzsildīšana	65 - 75

13 Ēdieni

Darba režīms "Ēdieni" palīdz iekārtā gatavot dažādus ēdienus un automātiski izvēlas optimālos iestatījumus.

Piezīme: Atkarībā no jūsu iekārtas veida vai programmatūras versijas, meklēšanas funkcija "Assist Plus" pārīet uz piemērotāko ieprogrammēto ēdienu.

→ "Meklēšanas funkcija Assist Plus", Lappuse 24

Ja manuāli vēlaties šķirstīt ieprogrammētos ēdienus, atīecīgi mainiet pamatiestatījumus "Assist Plus". Izvēlnē meklēšanas funkcijas "Assist Plus" vietā ir redzama funkcija "Ēdieni".

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 25

13.1 Ēdienu trauki

Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no trauka īpašībām un lieluma.

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

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

13.2 Ēdienu iestatīšanas iespējas

Lai ēdienus pagatavotu optimāli, iekārta atkarībā no ēdiena izmanto dažādus iestatījumus.

Izmantotie iestatījumi ir redzami displejā. Noteiktus iestatījumus jūs varat pielāgot. Sekojiet norādēm displejā.

Piezīme: Gatavošanas rezultāts ir atkarīgs no pārtikas produktu kvalitātes un īpašībām. Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā. Sasaldētus produktus ņemiet tieši no saldēšanas nodalījuma.

Padomi un norādījumi par iestatījumiem

Iestatot ēdienu, displejā ir redzama šim ēdienam atbilstošā informācija, piemēram:

- Piemērotais ievietošanas līmenis
 - Piemērotie piederumi vai trauki
 - Šķidruma pievienošana
 - Apgriešanas vai apmaiņššanas laiks
- Tiklīdz šis laiks ir sasniegts, atskan signāls.

Lai skatītu informāciju, nospiediet ⓘ "Info". Dažas norādes tiek parādītas automātiski.

Programmas

Programmām ir iepriekš iestatīti optimālā karsēšanas režīma, temperatūras un darbības laika noklusējuma iestatījumi.

Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, papildus jāievada svars, produkta biezums vai gatavības pakāpe. Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.

Ja nav norādīts citādi, iestatiet sava ēdiena kopējo svaru.

Ieteicamie iestatījumi

Ieteicamajiem iestatījumiem optimālais karsēšanas režīms ir iestatīts iepriekš.

Iepriekš iestatīto temperatūru un darbības laiku var pielāgot.

Ēdienu gatavošana ar cepeša termometru

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot cepeša termometru .

Temperatūru un produkta iekšējo temperatūru var pielāgot.

→ "Cepeša termometrs", Lappuse 20

Ēdienu gatavošana ar tvaiku

Dažiem ēdieniem iespējams izvēlēties pagatavošanas veidu ar tvaiku . Ēdieni šādi tiek pagatavoti saudzīgāk. Ņemiet vērā informāciju par darbību ar tvaiku.

→ "Tvaiks", Lappuse 17

Cepšanas sensors

Daži ēdieni ir piemēroti pagatavošanai ar cepšanas sensoru . Papildu iestatījumus veikt nav nepieciešams.

Cepšanas sensors uzrauga cepšanas procesu gatavošanas nodalījumā. Iekārta patstāvīgi regulē iestatījumus un beidz darbību, kad ēdiens ir gatavs.

Piezīmes

- Neizmantojiet cepšanas sensoru, ja ēdiens ir izcepts jau iepriekš. Cepšanas rezultāts vairs neatbilst iecerētajam.
- Apm. 5 minūtes pēc darbības sākšanas ar cepšanas sensoru vairs neatveriet iekārtas durvis. Citādi cepšanas sensors pārtrauks darbību.
Ja iekārtas durvis ir jāatver, atsāciet darbību pēc tam bez cepšanas sensora vai pārtrauciet darbību un veiciet manuālu iestatīšanu. Uzraugiet gatavošanas procesu, līdz ēdiens ir gatavs.
- Lai iegūtu optimālu cepšanas rezultātu, izmantojiet tumšas metāla cepšanas formas.

UZMANĪBU

Silikona veidnes vai silikona saturoša folija, pārsegi vai piederumi var bojāt cepšanas sensoru. Ja cepšanas sensors nav aktīvs, var rasties bojājumi.

- Neizmantojiet silikona veidnes vai silikona saturošu foliju, pārsegi vai piederumus.
- Nekad neglabājiet silikona priekšmetus gatavošanas nodalījumā.

Atlikušā darbības laika prognoze

Ja iekārta ir savienota ar Home Connect, tā var prognozēt paredzamo gatavošanas procesa atlikušo laiku.

Pirmais atlikušā laika rādītājs displejā parādās pēc aptuveni 1 minūtes. Atlikušais laiks tiek pastāvīgi aprēķināts un aktualizēts.

Piezīme: Atlikušā laika prognozēšana nav pieejama visu ēdienu pagatavošanai.

13.3 Ēdienu pārskats

Konkrēti jums pieejamie ēdieni ir redzami, izvēloties attiecīgo darba režīmu. Izvēlei pieejamie ēdieni ir atkarīgi no iekārtas aprīkojuma.

Ēdieni ir sagrupēti pa kategorijām un ēdienu veidiem.

Piezīme: Pamatiestatījumos attēlotos ēdienus iespējams pielāgot konkrētam reģionam.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 25

Kategorija	Ēdieni
Cepšanas sensors	Kūkas Mazi konditorejas izstrādājumi Pikantās kūkas, pica, sāļais pīrāgs Kartupeļu izstrādājumi, saldēti Piezīme: Šeit ir ietverti tikai ēdieni pagatavošanai ar cepšanas sensoru.
Kūkas	Kūkas veidnēs Kūkas uz cepamās plāts Mazi konditorejas izstrādājumi Apaļie cepumi
Maize, smalkmaizītes	Maize Smalkmaizītes
Pica, pikantās kūkas	Pica Pikantā kūka, sāļais pīrāgs
Sacepumi, suflē	Svaigs sāļais sacepums, gatavas sastāvdaļas Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs Svaiga lazanja Atdzesēta lazanja Svaigs saldaiss sacepums Augļu drumstalu kūka Suflē porciju veidnēs Jorkšīras pudiņš
Putnu gaļa	Vista Pīle, zoss Tītars
Gaļa	Cūkgaļa Liellopa gaļa Teļa gaļa Jēra gaļa Medījuma gaļa Gaļas ēdieni
Zivis	Zivs, vesela Zivs fileja Zivs karbonāde Zivju ēdieni Jūras veltes
Saldēti produkti	Pica Sacepumi Kartupeļu izstrādājumi Dārzeņi Putnu gaļa, zivis Smalkmaizītes
Piedevas, dārzeņi	Kartupeļi Rīsi Graudaugi Dārzeņi

Kategorija	Ēdieni
	Pākšaugi Makaroni, klimpas Olas
Deserti, kompots	Rauga klimpas Karameles krēms Piena rīsi Augļu kompots Jogurts burciņās
Sous-Vide	Gaļa Putnu gaļa Zivis Dārzeņi Deserts
Konservēšana, sulas spiešana, dezinficēšana	Konservēšana Sulas spiešana Pudelišu dezinficēšana
Uzsildīšana, apcepšana	Mīklas izstrādājumi Piedevas Dārzeņi Izvēlnē
Ēdienu atkausēšana	Augļi, dārzeņi

13.4 Ēdiena iestatīšana

1. Izvēlnē nospiediet "Ēdieni".
2. Nospiediet uz vajadzīgās kategorijas rādījuma.
3. Nospiediet uz vajadzīgā ēdiena veida rādījuma.
4. Nospiediet uz vajadzīgā ēdiena.

Padoms: Dažiem ēdieniem iespējams izvēlēties vēlamo pagatavošanas veidu.

→ "Ēdienu iestatīšanas iespējas", Lappuse 22

- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi ēdiena pagatavošanai.
- 5. Ja nepieciešams, pielāgojiet iestatījumus. Atkarībā no ēdiena jūs varat pielāgot tikai atsevišķus iestatījumus.
→ "Ēdienu iestatīšanas iespējas", Lappuse 22
- 6. Lai saņemtu informāciju, piem., par piederumiem un ievietošanas līmeni, nospiediet ⓘ"Info".
- 7. Sāciet darbību ar ^{start}stop.
- ✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Pagatavojot ēdienus, izmantojot cepšanas sensoru vai cepeša termometru, netiek parādīts laiks (atkarībā no iekārtas aprīkojuma). Displejā ir redzamas iestatītās vērtības un laiks, cik ilgi darbība jau notiek. Ja iekārta ir savienota ar Home Connect, dažu ēdienu pagatavošanas laikā tiek parādīts prognozētais atlikušais laiks.
→ "Atlikušā darbības laika prognoze", Lappuse 23
- ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Iekārta pārstāj karsēt.
- 8. Kad ir pagājis laiks:
 - ▶ Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - ▶ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar ⏻.

13.5 Automātiskās izslēgšanās funkcija

Automātiskās izslēgšanās funkcija  ļauj ēdienus gatavot un cept bez lieka stresa.

Kad darbība ir pabeigta, iekārta automātiski pārstāj karsēt.

Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, izņemiet ēdienu no gatavošanas nodalījuma, kad ir beigusies iekārtas darbība.

14 Meklēšanas funkcija "Assist Plus"

"Assist Plus" ir inteligenta meklēšanas funkcija. Ievadiet, ko vēlaties gatavot, un iekārta pāriet uz piemērotāko ieprogrammēto ēdienu vai jūsu ēdienam saglabāto iestatījumu.

→ "Ēdieni", Lappuse 22

→ "Izlase", Lappuse 25

Piezīmes

- Atkarībā no iekārtas tipa / programmatūras versijas šī funkcija var būt vispirms jālejupielādē iekārtā. Informāciju skatiet lietotnē Home Connect.
- Ja manuāli vēlaties šķirstīt ieprogrammētos ēdienus, attiecīgi mainiet pamatiestatījumus "Assist Plus". Izvēlnē meklēšanas funkcijas "Assist Plus" vietā ir redzama funkcija "Ēdieni".
→ "Ēdieni", Lappuse 22
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 25

14.1 Meklēšanas funkcijas iestatīšana

Sekojiat izvēles iespējām un informācijai izvēlnē "Ko vēlaties gatavot?".

Prasība: Ņemiet vērā informāciju par ēdieniem, traukiem un iespējamiem iestatījumiem.

→ "Ēdieni", Lappuse 22

1. Izvēlnē nospiediet "Assist Plus".
- ✓ Displejā ir redzama meklēšanas josla un meklēšanas kategorijas, kā arī saglabātās izlases un pēdējo izvēlēto ēdienu saraksts.
2. Lai tieši izvēlētos ēdienu, sarakstā nospiediet uz kategorijas vai ēdiena.
3. Lai meklētu ēdienu, nospiediet uz meklēšanas joslas 🔍 un ievadiet ēdienu, izmantojot tastatūru. Ievades laikā iekārta piedāvā piemērotus ēdienus.
4. Kad ir redzams piemērots ēdiens, nospiediet uz tā.
5. Atkarībā no ēdiena, ja nepieciešams, varat pielāgot ⚙️ iestatījumus.
6. Lai saņemtu informāciju, piem., par piederumiem un ievietošanas līmeni, nospiediet ⓘ.
- ▶ Ja displejā ir redzams uzskarsēšanas simbols ⏻, ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad uzskarsēšana ir pabeigta. Ja simbols ir pārsvītrots ⏻, ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā pirms programmas palaišanas.
7. Sāciet darbību ar ^{start}stop.
- ✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Pagatavojot ēdienus, izmantojot cepšanas sensoru vai cepeša termometru, netiek parādīts laiks (atkarībā no iekārtas aprīkojuma). Displejā ir redzamas iestatītās vērtības un laiks, cik ilgi darbība jau notiek. Ja ie-

kārta ir savienota ar Home Connect, dažu ēdienu pagatavošanas laikā tiek parādīts prognozētais atlikušais laiks.

→ "Atlikušā darbības laika prognoze", Lappuse 23

- ✓ Kad ēdiens ir gatavs, atskan signāls. Ierīce pārstāj karsēt.

→ "Automātiskās izslēgšanās funkcija", Lappuse 24

8. Kad ir pagājis darbības laiks:
 - ▶ Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
 - ▶ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .

15 Izlase

Izlasē iespējams saglabāt savus iestatījumus atkārtotai lietošanai.

Piezīme: Atkarībā no iekārtas tipa / programmatūras versijas šī funkcija var būt vispirms jāleļauj iekārtā. Informāciju skatiet lietotnē Home Connect.

15.1 Favorītu saglabāšana izlasē

Izlasē iespējams saglabāt maksimāli 30 dažādus darba režīmus.

1. Iestatot darba režīmu, blakus darba režīma nosaukumam displeja augšdaļā nospiediet uz ☆.
2. Ja nepieciešams, izmainiet favorīta nosaukumu ar displeja tastatūru.
3. Nospiediet "Apstiprināt".

15.2 Favorīta izvēle no izlases

Ja ir saglabāta izlase, no tās darbības iestatīšanai iespējams izvēlēties kādu favorītu.

1. Izvēlnē nospiediet "Izlase".
 2. Nospiediet uz vēlamā favorīta.
 3. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.
 4. Sāciet darbību ar .
- ✓ Displejā ir redzamas iestatījumu vērtības.

Piezīme

Nemiet vērā informāciju par dažādajiem darba režīmiem:

- → "Tvaiks", Lappuse 17
- → "Cepeša termometrs", Lappuse 20

15.3 Favorīta mainīšana

Izlasē saglabātos favorītus jebkurā laikā var mainīt, sakārtot vai dzēst.

1. Izvēlnē nospiediet "Izlase".
2. Nospiediet uz vēlamā favorīta.
3. Blakus favorīta nosaukumam displeja augšdaļā nospiediet uz .
4. Mainiet favorīta iestatījumus vai nosaukumu.
5. Apstipriniet izmaiņas.

Favorītu sakārtošana

1. Izvēlnē nospiediet "Izlase".
2. Turiet vēlamo favorītu nospiešu un pārvelciet to citā pozīcijā.

Favorīta dzēšana no izlases

1. Izvēlnē nospiediet "Izlase".
2. Nospiediet uz vēlamā favorīta.
3. Blakus favorīta nosaukumam displeja augšdaļā nospiediet uz .
4. Apstipriniet dzēšanu.

16 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

16.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana

Bērnu drošības funkciju var aktivizēt un deaktivizēt gan ieslēgtai, gan izslēgtai iekārtai.

1. Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana:
 - ▶ Kad iekārta ir izslēgta, uzspiediet uz jebkuras displeja zonas.
 - ▶ Ja iekārta ir ieslēgta, statusa indikācijā nospiediet uz .

2. Nospiediet .
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde, kas jāapstiprina.
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts. Iekārtu var izslēgt tikai ar .
- ✓ Kad iekārta ir ieslēgta, deg . Kad iekārta ir izslēgta,  nedeg.

16.2 Bērnu drošības funkcijas deaktivizēšana

Bērnu drošības funkciju var deaktivizēt jebkurā laikā.

1. Nospiediet jebkurā vietā uz displeja.
 2. Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, sekojiet norādēm displejā, līdz grafiks gredzenā ir pilnībā aizpildījies.
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde, kas jāapstiprina.

17 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

17.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Papildu informāciju par atsevišķiem pamatiestatījumiem var aplūkot displejā, nospiežot ⓘ "Info".

Pamatiestatījumi	
Valoda	Izvēles sarakstu skatiet iekārtā.
Home Connect	Savienojiet cepeškrāsni ar mobilo ierīci un vadiet to attālināti. → "Home Connect", Lappuse 27
Pulkstenis	Pulksteņa laiks 24 stundu formātā.
Displejs	Izvēle
Spilgtums	■ Pakāpes 1, 2, 3, 4 un 5¹
Pulksteņa indikācija	■ Ieslēgts, ar laika ierobežojumu ■ Ieslēgts (šis iestatījums palielina enerģijas patēriņu) ■ Izslēgts¹
Laika tips	■ Digitālais¹ ■ Analogais
Regulēšana	■ Displeja noregulēšana horizontāli un vertikāli.
Signāls	Izvēle
Taustiņu tonis	■ Ieslēgts¹ ■ Izsl.
Skaļums	■ Pakāpes 1, 2, 3, 4 un 5¹
Skaņas signāls	■ Ļoti īss (vienreiz) ■ Īss (apm. 5 sekundes) ■ Vidēji garš (apm. 10 sekundes)¹ ■ Garš (apm. 30 sekundes)
Iekārtas iestatījumi	Izvēle
Ventilatora pēcdarbības laiks	■ Minimālais ■ Ieteicamais¹ ■ Garš ■ Ļoti garš
Izvilšanas sistēma	■ Nav pieejama (statīviem un 1 līmeņa vadotnēm)¹ ■ Pieejama (2 un 3 līmeņu vadotnēm)
Apgaismojums	■ Ieslēgts gatavojot un atverot durvis¹ ■ Ieslēgts tikai atverot durvis ■ Vienmēr izslēgts
Ūdens cietība	■ 4 (ļoti ciets)¹ ■ 3 (ciets) ■ 2 (vidējs) ■ 1 (mīksts) ■ 0 (mīkstināts)

Iekārtas iestatījumi	Izvēle
Augstums virs jūras līmeņa	Ja kalibrēšana tiek veikta automātiski, šis pamatiestatījums pazūd. → "Iekārtas kalibrēšana pirmo reizi pirms lietošanas", Lappuse 13 ■ 0 m - 300 m ■ 300 m - 600 m ■ 600 m - 900 m ■ 900 m - 1200 m ■ 1200 m - 1500 m ■ 1500 m - 1800 m ■ 1800 m - 2100 m ■ Augstums virs jūras līmeņa nav zināms¹ (nepieciešama kalibrēšana)
Personalizācija	Izvēle
Zīmola logotips	■ Rādīt¹ ■ Nerādīt
Darba režīms pēc ieslēgšanas	■ Galvenā izvēlne¹ ■ Karsēšanas režīmi ■ Tvaiks ■ Ēdieni ■ Izlase
Pagājušais gatavošanas laiks	■ Nerādīt ■ Rādīt¹
Reģionālie ēdieni	■ Visi¹ ■ Eiropas ēdieni ■ Ēdieni britu gaumē
Ēdieni	■ Visi¹ ■ Izņemot cūkgaļu ■ Tikai košers
Bērnu drošības funkcija	■ Pieejams¹ ■ Deaktivizēts
Automātiska ātrā uzkaršēšana	■ Izsl. ■ Iesl.¹
Assist Plus	■ Manuāli pārslēgt ēdienus ■ "Assist Plus" inteligentā meklēšanas funkcija¹
Rūpnīcas iestatījumi	Izvēle
Rūpnīcas iestatījumi	■ Atjaunot
Info	Indikācija
Informācija par iekārtu	Iekārtas tehniskās informācijas parādīšana.

17.2 Pamatiestatījumu mainīšana

1. Izvēlnē nospiediet "Pamatiestatījumi".
 2. Nospiediet uz vajadzīgās pamatiestatījumu sadaļas.
 3. Nospiediet uz vajadzīgā pamatiestatījuma.
 4. Nospiediet uz pamatiestatījuma vajadzīgās izvēles.
- ✓ Izmaiņas vairumam pamatiestatījumu tiek pārņemtas uzreiz.

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

5. Lai mainītu citus pamatiestatījumus, ar < pārejiet atpakaļ un izvēlieties citu pamatiestatījumu.
 6. Lai aizvērtu pamatiestatījumu sadaļu, ar △ atgriezieties izvēlnē vai ar ○ izslēdziet iekārtu.
- ✓ Izmaiņas ir saglabātas.

Piezīme: Pēc strāvas padeves pārtraukuma jūsu veiktās izmaiņas pamatiestatījumos saglabājas.

17.3 Pulksteņa laika iestatīšana

1. Izvēlnē nospiediet "Pamatiestatījumi".
2. Nospiediet "Pulkstenis".

3. Lai iestatītu laiku, nospiediet uz stundu rādījuma vai minūšu rādījuma.
- ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
4. Iestatiet laiku ar regulēšanas gredzenu.
 - Minūtes tiek skaitītas ar 5 minūšu soli. Lai minūtes iestatītu precīzi, turiet attiecīgo iestatīšanas gredzena zonu nospiešu apm. 1-2 sekundes. Minūtes tiek attēlotas ar punktiem. Iestatiet minūtes ar regulēšanas gredzenu.
5. Lai aizvērtu pamatiestatījumu sadaļu, ar △ atgriezieties izvēlnē vai ar ○ izslēdziet iekārtu.
- ✓ Laiks ir saglabāts.

18 Home Connect

Šo iekārtu var pieslēgt tīklam. Savienojiet iekārtu ar mobilo ierīci, lai no lietotnes vadītu funkcijas Home Connect, pielāgotu pamatiestatījumus vai uzraudzītu pašreizējo darba režīmu.

Ne visās valstīs ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Funkcijas Home Connect pieejamība ir atkarīga no tā, vai jūsu valstī ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Atbilstošo informāciju skatiet: www.home-connect.com. Lietotne Home Connect jums palīdzēs visā pieteikšanās procesā. Izpildiet instrukcijas un ievērojiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

Piezīmes

- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un nodrošiniet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad iekārtas darbību vadāt, izmantojot lietotni Home Connect.
→ "Drošība", Lappuse 2
- Prioritāte vienmēr ir vadībai iekārtā. Šajā laikā nav iespējama vadība ar Home Connect lietotni.
- Tīklīerosas gatavības režīmā ierīces patērētā jauda ir maks. 2 W.

18.1 Home Connect instalēšana

Prasības

- Iekārta ir pievienota elektrotīklam un ieslēgta.
 - Jums ir jābūt ierīcei ar jaunākās versijas operētājsistēmu iOS vai Android, piemēram, viedtālrunim.
 - Iekārta uzstādīšanas vietā uztver WLAN mājas tīklu (WiFi).
 - Mobilā ierīce un iekārta atrodas WLAN mājas tīkla signāla uztveršanas zonā.
1. Noskenējiet tālāk redzamo QR kodu.



Nolasot QR kodu, varat instalēt Home Connect lietotni un pieslēgt šo iekārtu.

2. Sekojiet lietotnē Home Connect sniegtajām norādēm.

18.2 Home Connect iestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumos var pielāgot Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus.

Displejā redzamie iestatījumi ir atkarīgi no tā, vai ir iestatīts Home Connect un vai iekārta ir savienota ar mājas tīklu.

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
Home Connect palīgs	Palīga palaišana Pārtraukt savienojumu	Ar Home Connect palīgu jūs savu iekārtu varat savienot ar lietotni Home Connect. Piezīme: Kad Home Connect palīgu lieto pirmo reizi, ir pieejams tikai iestatījums "Palīga palaišana".
Bezvadu lokālais tīkls	Ieslēgts Izslēgts	Izmantojot bezvadu lokālo tīklu, var izslēgt iekārtas savienojumu ar tīklu. Kad savienojums ir sekmīgi izveidots, bezvadu lokālo tīklu varat deaktivizēt, nezaudējot savus detalizētos datus. Tiklīdz bezvadu lokālo tīklu atkal aktivizē, iekārta automātiski izveido savienojumu. Piezīme: Tīklīerosas gatavības režīmā iekārta patērē ne vairāk kā 2 vatus.
Attālās vadības stāvoklis	Uzraudzība Manuāla attālā palaišana Pastāvīga attālā palaišana	Uzraudzības laikā lietotnē var redzēt tikai iekārtas darba stāvokli.

Pamatiestatījums	Iespējamie iestatījumi	Skaidrojums
		Ja uzraudzību vai pastāvīgo attālo palaišanu maināt uz manuālo attālo palaišanu, attālā palaišana ir jāaktivizē katru reizi. Pēc attālās palaišanas aktivizēšanas iekārtas durvis var atvērt 15 minūšu laikā. Attālā palaišana šādi netiek deaktivizēta. Kad ir pagājušas 15 minūtes, atverot iekārtas durvis, manuāla attālā palaišana tiek deaktivizēta. Ja ir iestatīta pastāvīga attālā palaišana, iekārtu varat attāli palaist un vadīt jebkurā laikā. Ja iekārtu bieži vada attālināti, ir lietderīgi iestatīt pastāvīgu attālo palaišanu.

18.3 Iekārtas vadība lietotnē Home Connect

Lietotnē Home Connect iekārtu var iestatīt un palaist attāli.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabāiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.
- ▶ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktakša un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Prasības

- Iekārta ir izslēgta.
 - Iekārta ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
 - Lai iekārtu varētu iestatīt, izmantojot lietotni, tālvadības statusa pamatiestatījumos jābūt izvēlētai manuālai vai pastāvīgi attālinātai palaišanai.
1. Lai aktivizētu manuālo attālo palaišanu, nospiediet . Darbība ir jāapstiprina ar cepeškrāsns taustiņu tikai tad, kad no uzraudzības vai pastāvīgās attālās palaišanas esat pārgājis uz manuālo attālo palaišanu. Ja ir iestatīta pastāvīgā attālā palaišana, darbība nav jāapstiprina ar cepeškrāsns taustiņu.
 2. Veiciet iestatījumus lietotnē Home Connect un nosūtiet tos iekārtai.

Piezīmes

- Palaižot iekārtā cepeškrāsns režīmu, attālā palaišana tiek aktivizēta automātiski. Lietotnē Home Connect iespējams mainīt iestatījumus vai sākt jaunu programmu.
- Pēc attālās palaišanas aktivizēšanas iekārtas durvis var atvērt 15 minūšu laikā. Attālā palaišana šādi netiek deaktivizēta. Kad ir pagājušas 15 minūtes, atverot iekārtas durvis, manuāla attālā palaišana tiek deaktivizēta.

18.4 Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina jūsu iekārtas programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu, kļūdu novēršanu, instalē drošības atjauninājumus un piedāvā papildu funkcijas un pakalpojumus. Tas var nedaudz mainīt displeja vizualizāciju un lietošanu.

Tas ir iespējams ar nosacījumu, ka esat reģistrēts Home Connect lietotājs, lietotne ir instalēta jūsu mobilajā ierīcē un ir izveidots savienojums ar Home Connect serveri.

Kad ir pieejams programmatūras atjauninājums, informācija par to tiek parādīta lietotnē Home Connect, kur varat sākt programmatūras atjaunināšanu. Pēc sekmīgas lejupielādes instalēšanu var sākt lietotnē Ho-

me Connect, ja ir izveidots savienojums ar mājas WLAN tīklu (Wi-Fi). Pēc sekmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums. Aktuālā programmatūras versija ir atrodama lietotnes Home Connect sadaļā ar informāciju par attiecīgu iekārtu.

Piezīmes

- Programmatūras atjaunināšana sastāv no diviem soļiem.
 - Pirmajā solī jāveic lejupielāde.
 - Otrajā solī jāveic instalēšana iekārtā.
- Lejupielādes laikā jūs varat turpināt lietot iekārtu. Atkarībā no jūsu individuālajiem lietotnes iestatījumiem programmatūras atjauninājumu var lejupielādēt arī automātiski.
- Instalēšana ilgst dažas minūtes. Instalēšanas laikā iekārtu nevar lietot.
- Ja tas ir ar drošību saistīts atjauninājums, to ieteicams instalēt nekavējoties.

18.5 Attālināta diagnostika

Tehniskā servisa dienests ar attālināto diagnostiku var piekļūt jūsu iekārtai, ja ar attiecīgu vēlmī vēršaties tehniskā servisa dienestā, jūsu iekārta ir savienota ar Home Connect serveri un jūsu valstī, kur izmantojat iekārtu, ir pieejama attālinātā diagnostika.

Padoms: Papildu informācija un norādījumi par attālinātās diagnostikas pieejamību jūsu valstī ir sniegti Servisa/Atbalsta sadaļā vietējā internetvietnē: www.home-connect.com.

18.6 Datu aizsardzība

Ievērojiet datu aizsardzības norādes.

Pēc ierīces pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu mājas tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- jūsu sadzīves tehnikas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumu statusu.

Šī pirmā reģistrācija sagatavo Home Connect funkciju lietošanu un ir nepieciešama tikai brīdī, kad Home Connect funkcijas lietošiet pirmo reizi.

Piezīme: Ievērojiet, ka Home Connect funkcijas ir lietojamas tikai kopā ar Home Connect lietotni. Informāciju par datu aizsardzību var atvērt Home Connect lietotnē.

19 Tīrīšana un kopšana

19.1 Tīrīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu iekārtas dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!

Iekārtā iekļūvis 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.

Sajaucot atšķirīgus tīrīšanas līdzekļus, tiem savstarpēji var būt ķīmiska reakcija.

- ▶ Nejauciet kopā tīrīšanas līdzekļus.

- ▶ Kārtīgi notīriet tīrīšanas līdzekļu paliekas.

Jaunās sūkļdrānās esošais sāls var sabojāt virsmas.

- ▶ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

Ievērojiet iekārtas tīrīšanas instrukciju.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 30

Iekārtas priekšpuse

Virsmas	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ■ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Stikls	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla skrāpi.

Iekārtas durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ■ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis ■ Nerūsējošā tērauda spirāle	Neizmantojiet stikla skrāpi. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Iekārtas durvis", Lappuse 33
Durvju pārsegs	■ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ■ Plastmasas: Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Iekārtas durvis", Lappuse 33
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	■ Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis	Ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli var notīrīt sakrāsojušās vietas. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.
Durvju rokturis	■ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Durvju blīvējums	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodaļums

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Etiķūdens - Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai pēc tīršanas izžāvētu gatavošanas nodaļumu, atstājiet to atvērtu. Piezīmes - Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti. - Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tādēļ 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 iekārtas funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Pašattīrošās virsmas	-	Ievērojiet pamācību par pašattīrošajām virsmām. → "Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodaļumā", Lappuse 30
Statīvs	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet statīvus. → "Statīvi", Lappuse 37
Izvilšanas sistēma	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Lai no izvelkamajām vadotnēm nenotīrītu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītā stāvoklī. Nemazgājiet trauku mašīnā. Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet izvilšanas sistēmu. → "Statīvi", Lappuse 37
Piederumi	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis - Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā. Tirot nerūsējošā tērauda tvaika traukus, neizmantojiet nerūsējošā tērauda vati. Netīrumus uz nerūsējošā tērauda tvaika traukiem, kas radušies no cieti saturošiem pārtikas produktiem (piemēram, rīsiem), tīriet ar etiķūdeni.
Ūdens tvertne	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Lai pēc tīršanas noņemtu mazgāšanas līdzekļa atliekas, rūpīgi skalojiet ar tīru ūdeni. Lai pēc tīršanas izžāvētu ūdens tvertni, atstājiet to izžūt ar atvērtu vāku. Nosusiniet vāka blīvējumu. Nemazgājiet trauku mašīnā.
Cepeša termometrs	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Nemazgājiet trauku mašīnā.

19.2 Ierīces tīršana

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīršanas līdzekļiem.

→ "Tīršanas līdzekļi", Lappuse 29

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

- ▶ Dažām virsmām var izmantot citus tīršanas līdzekļus.

→ "Piemēroti tīršanas līdzekļi", Lappuse 29

2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodaļumā

Gatavošanas nodaļuma aizmugurējai sienai, griestiem un sānu sienām ir raupja virsma.

UZMANĪBU

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- ▶ Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, tīriet gatavošanas nodaļumu, izmantojot tīršanas funkciju.

- Kad displejā tiek parādīts aicinājums veikt tīrīšanu, tīriet gatavošanas nodaļījumu, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīrīšanas li-

dzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.

- Izmantojiet tīrīšanas funkciju.
→ "Tīrīšanas funkcija CleanCoating", Lappuse 31

20 Tīrīšanas funkcija "CleanCoating"

Regulāri izmantojiet tīrīšanas funkciju "CleanCoating" , lai saglabātu pašattīrošo virsmu tīrīšanas īpašības un nerastos bojājumi.

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

Pašattīrošās ir šādas virsmas:

- Aizmugurējā siena
- Griesti
- Sānu sienas

UZMANĪBU

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, tīriet gatavošanas nodaļījumu, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Kad displejā tiek parādīts aicinājums veikt tīrīšanu, tīriet gatavošanas nodaļījumu, izmantojot tīrīšanas funkciju.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.

20.1 Ieteikums veikt tīrīšanu

Iekārta nosaka darba režīmu un darbības laiku un nepieciešamības gadījumā iesaka izmantot tīrīšanas funkciju. Ieslēdzot iekārtu, displejā tik parādīts norādījums izmantot tīrīšanas funkciju. Palaidiet tīrīšanas funkciju, cik drīz vien iespējams.

Iekārtu varat lietot kā parasti. Tomēr ieteikums veikt tīrīšanu displejā ir redzams tik ilgi, līdz tīrīšanas funkcija ir pilnībā pabeigta.

Piezīme: Ja iekārta priekšlaikus ir kļuvusi netīra, piemēram, taukainas putna gaļas vai cepeša gatavošanas dēļ, vai uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, neatlieciet tīrīšanas funkciju līdz brīdim, kad tiks parādīta norāde. Jo biežāk tiks izmantota tīrīšanas funkcija, jo ilgāk saglabāsies pašattīrošo virsmu tīrīšanas spējas.

20.2 Iekārtas sagatavošana tīrīšanas funkcijas lietošanai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet iekārtu.

UZMANĪBU

Cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļi uz pašattīrošajām virsmām bojā šīs virsmas.

- Neizmantojiet cepeškrāsns mazgāšanas līdzekļus uz pašattīrošajām virsmām. Ja cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis tomēr ir nonācis uz šīm virsmām, tūlīt uzslau-

kiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet un neizmantojiet abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodaļījuma.
2. Statīvus izāķējiet un izņemiet no gatavošanas nodaļījuma.
→ "Statīvi", Lappuse 37
3. Ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu notīriet lielos netīrumus:
 - no gatavošanas nodaļījuma grīdas
 - no iekārtas durvju iekšpusēs
 - no cepeškrāsns lampas stikla pārsega
 Tā varat novērst nenotīrāmu traipu veidošanos.
4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodaļījuma. Gatavošanas nodaļījumam ir jābūt tukšam.

20.3 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

BRĪDINĀJUMS – Apgedumu risks!

 Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

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

Piezīme: Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība: .

→ "Iekārtas sagatavošana tīrīšanas funkcijas lietošanai", Lappuse 31

1. Izvēlnē nospiediet "Tīrīšana".
2. Nospiediet  "CleanCoating".
1 stundas ilgumu nevar mainīt.
Laiku, kad darbībai jābūt pabeigtai, iespējams atlikt.
→ "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 16
3. Nospiediet .
- ✓ Displejā tiek parādīta informācija par tīrīšanas funkcijai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
4. Apstipriniet norādi.
- ✓ Tiek palaista tīrīšanas funkcija, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
5. Izslēdziet iekārtu ar .
- Atkārtojiet tīrīšanas funkciju, ja pēc tās veikšanas paliek tumši eļļaini traipi.
6. .
→ "Iekārtas sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas", Lappuse 31

20.4 Iekārtas sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.

2. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mitru drānu.

Piezīme: Uz pašattīrošajām virsmām var veidoties traipi. Ja pārtikā ir cukurs un olas baltums, to atliekas nevis sadalās, bet gan paliek uz virsmām. Sarkanīgie traipi ir sāli saturošu pārtikas produktu atliekas, tā nav

rūsa. Traipi ir nekaitīgi veselībai. Tie neietekmē pašattīrošo virsmu attīrīšanos.

3. Ieāķējiet statīvus.

→ "Statīvi", Lappuse 37

21 Tīrīšanas atbalsta programma

Tīrīšanas atbalsta programma  ir veids, kā starp lietošanas reizēm ātri iztīrīt gatavošanas nodalījumu. Tīrīšanas atbalsta programma atmieķšķē netīrumus, iztvaicējot trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu. Pēc tam netīrumus ir vieglāk notīrīt.

21.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

► Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

Piezīme: Tīrīšanas atbalsta programmas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.

2. **UZMANĪBU** – Destilēts ūdens gatavošanas nodalījumā izraisa koroziju.

► Neizmantojiet destilētu ūdeni.

Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodalījuma grīdas vidū.

3. Izvēlnē nospiediet "Tīrīšana".

4. Nospiediet  "Tīrīšanas atbalsta programma". Ilgumu nevar mainīt.

5. Nospiediet .

✓ Displejā tiek parādīta norāde par tīrīšanas atbalsta programmai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.

6. Apstipriniet norādi.

✓ Tiek palaista tīrīšanas atbalsta programma, un ir redzama laika atskaite.

✓ Kad tīrīšanas atbalsta programma ir beigusies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība ir beigusies.

7. Izslēdziet iekārtu ar .

8. .

→ "Gatavošanas nodalījuma tīrīšana pēc tīrīšanas atbalsta programmas", Lappuse 32

21.2 Gatavošanas nodalījuma tīrīšana pēc tīrīšanas atbalsta programmas

UZMANĪBU

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

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

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.

2. Saslaukiet gatavošanas nodalījumā atlikušo ūdeni ar mitrumu uzsūcošu sūkli.

3. Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās, emaljētās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda stiepli sūkli.

4. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu un noskalojiet ar tīru ūdeni.

5. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mīkstu drānu.

6. Lai izžvētu gatavošanas nodalījumu pilnībā, uz apm. 1 stundu atstājat atvērtas iekārtas durvis vai izmantojiet žāvēšanas programmu.

→ "Žāvēšanas iestatīšana", Lappuse 33

22 Atkaļķošana

Lai nodrošinātu iekārtas darbību, to nepieciešams regulāri atkaļķot .

Atkaļķošanas biežums ir atkarīgs no izmantotajiem tvaika režīmiem un ūdens cietības. Kad atlikušais tvaika režīmu izmantošanas reižu skaits ir 5 vai mazāk, iekārta par to informē. Ja atkaļķošanu neveic, iestatīt darbību ar tvaiku vairs nav iespējams.

Atkaļķošana sastāv no vairākiem soļiem un ilgst aptuveni 70–95 minūtes:

- Atkaļķošana (aptuveni 55–70 minūtes)
- Pirmā skalošana (aptuveni 8–12 minūtes)
- Otrā skalošana (aptuveni 8–12 minūtes)

Higiēnas apsvērumu dēļ atkaļķošanas cikls jāizpilda pilnībā.

Ja atkaļķošana tiek pārtraukta, vairs nevar iestatīt nevienu darba režīmu. Lai iekārtu atkal sagatavotu darbam, izpildiet 2 skalošanas ciklus.

22.1 Sagatavošanās atkaļķošanai

UZMANĪBU

Atkaļķošanai vajadzīgais iedarbošanās laiks atbilst mūsu ieteiktajam šķidrajam atkaļķošanas līdzeklim. Citi atkaļķošanas līdzekļi var izraisīt ierīces bojājumus.

► Atkaļķošanai izmantojiet tikai mūsu ieteiktos šķidros atkaļķošanas līdzekļus.

Ja atkaļķotāja šķīdums nokļūst uz vadības paneļa vai citām neizturīgām virsmām, tās var tikt bojātas.

► Nekavējoties noskalojiet atkaļķošanas šķīdumu ar ūdeni.

1. Sajauciet ūdeni un atkaļķošanas līdzekli, iegūstot atkaļķošanas šķīdumu.

Atkaļķošanas līdzekļa variants	Atkaļķošanas līdzeklis	Ūdens
Pudeles tilpums 500 ml	200 ml	400 ml
Pudeles tilpums 250 ml	500 ml	100 ml

Padoms: Mūsu ieteiktos šķīdros atkaļķošanas līdzekļus varat iegādāties e-veikalā vai klientu apkalpošanas dienestā. Veicot pirkumu, norādiet precīzu savas iekārtas apzīmējumu (E-Nr.).

- Atveriet vadības paneli.
- Izņemiet ūdens tvertni un piepildiet to ar atkaļķošanas šķīdumu.
- Ar atkaļķošanas šķīdumu piepildīto ūdens tvertni ievietojiet atpakaļ.
- Aizveriet vadības paneli.

22.2 Atkaļķošanas iestatīšana

Prasība:

→ "Sagatavošanās atkaļķošanai", Lappuse 32

23 Žāvēšana

Lai novērstu mitruma uzkrāšanos, pēc tvaika režīma izmantošanas un pēc tīrīšanas atbalsta programmas izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.

UZMANĪBU

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

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

23.1 Gatavošanas nodalījuma žāvēšana

Gatavošanas nodalījumam varat ļaut izžūt vai izmantot žāvēšanas funkciju.

- Ļaujiet iekārtai atdzist.
- Iztīriet no gatavošanas nodalījuma netīrumus.
- Saslauciet gatavošanas nodalījumā esošo ūdeni.
- Izžāvējiet gatavošanas nodalījumu.
 - Lai izžāvētu gatavošanas nodalījumu, uz aptuveni 1 stundu atstājat atvērtas iekārtas durvis.

- Izvēlnē nospiediet "Tīrīšana".
- Nospiediet  "Atkaļķošana". Ilgumu nevar mainīt.
- Nospiediet .
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde par atkaļķošanai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
- Apstipriniet norādi.
- ✓ Sākas atkaļķošana, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Pirmā atkaļķošanas cikla beigās atskan signāls. Iekārta divreiz pieprasa veikt skalošanu.
- Lai izskalotu iekārtu, katrā skalošanas reizē rīkojieties šādi:
 - Atveriet vadības paneli un izņemiet ūdens tvertni.
 - Rūpīgi izskalojiet ūdens tvertni un uzpildiet to ar ūdeni.
 - Ievietojiet ūdens tvertni un aizveriet vadības paneli.
- ✓ Skalošanas cikla beigās atskan signāls.
- Otrā skalošanas cikla beigās rīkojieties šādi:
 - Iztukšojiet un izžāvējiet ūdens tvertni.
 - "Ūdens tvertnes iztukšošana", Lappuse 20
 - Izslēdziet iekārtu ar .

- Lai izmantotu žāvēšanas funkciju, iestatiet "Žāvēšanas funkcija". .
- "Žāvēšanas iestatīšana", Lappuse 33

Žāvēšanas iestatīšana

Prasība:

→ "Gatavošanas nodalījuma žāvēšana", Lappuse 33

- Izvēlnē nospiediet "Tīrīšana".
- Nospiediet  "Žāvēšanas funkcija". Ilgumu nevar mainīt.
- Nospiediet .
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde par žāvēšanai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.
- Apstipriniet norādi.
- ✓ Sākas žāvēšana, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Kad žāvēšana ir pabeigta, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība ir beigusies.
- Izslēdziet iekārtu ar .
- Lai pilnībā izžāvētu gatavošanas nodalījumu, uz 1–2 minūtēm atstājat atvērtas iekārtas durvis.

24 Iekārtas durvis

Lai rūpīgi notīrītu iekārtas durvis, tās var demontēt.

Piezīme: Nespiežot izslaukiet kondensāta paliktni.

24.1 Ierīces durvju izņemšana

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Detalām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- Lietojiet aizsargcimdus.

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

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

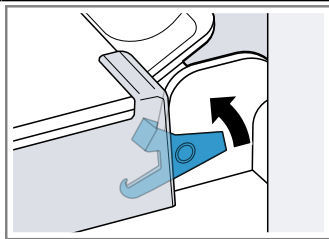
- Pilnībā atveriet ierīces durvis.
-  **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

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

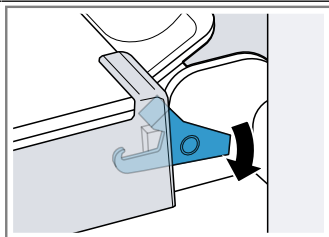
Atlokiēt kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras.

Atlocīta bloķēšanas svira



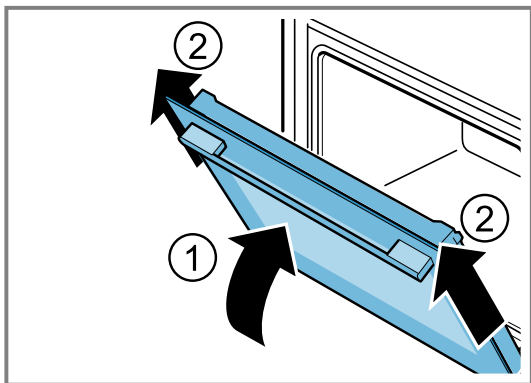
Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

Pielocīta bloķēšanas svira



Iekārtas durvis ir nostiprinātas, un tās nevar noņemt.

- ✓ Bloķēšanas sviras ir atlocītas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.
- 3. Aizveriet iekārtas durvis līdz atdurei ①. Ar abām rokām iekārtas durvis abās pusēs satveriet un izvelciet uz augšu ②.



- 4. Uzmanīgi nolieciet iekārtas durvis uz līdzenas virsmas.

Kondensāta paliktņa izņemšana

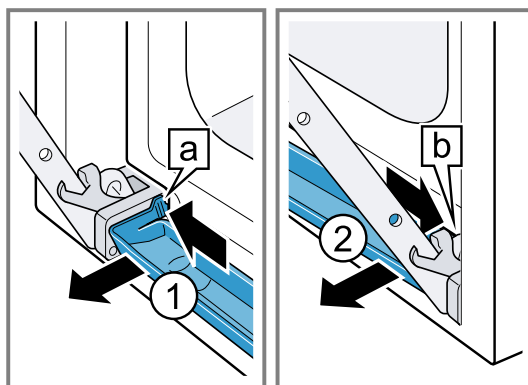
Piezīmes

- Izslaukiet kondensāta paliktņi katru reizi pēc tvaika režīma izmantošanas un katru reizi pirms izņemšanas.
- Nemazgājiet kondensāta paliktņi trauku mašīnā

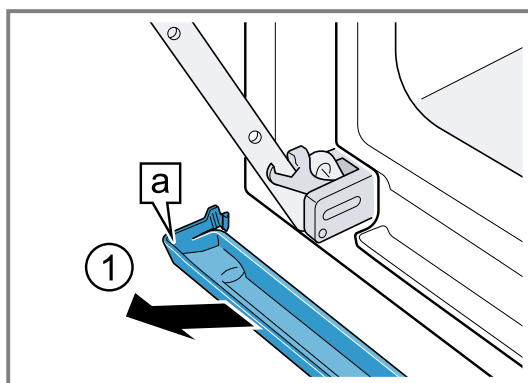
Prasība: Ierīces durvīm jābūt izņemtām.

- 1. Spiediet ① kreiso spiedvirsmu [a], līdz āķis atkabinās.

- 2. Spiediet ② labo spiedvirsmu [b], līdz āķis atkabinās.

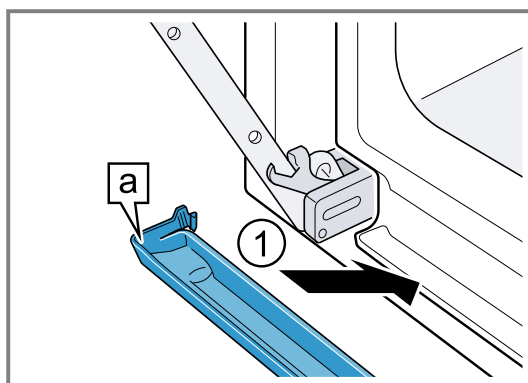


- 3. Nedaudz sagāziet kondensāta paliktņi uz priekšu, līdz atbrīvojas apakšējie turēšanas āķi.
- 4. Izvelciet kondensāta paliktņi [a] slīpi uz augšu, to turot ar abām rokām ①.

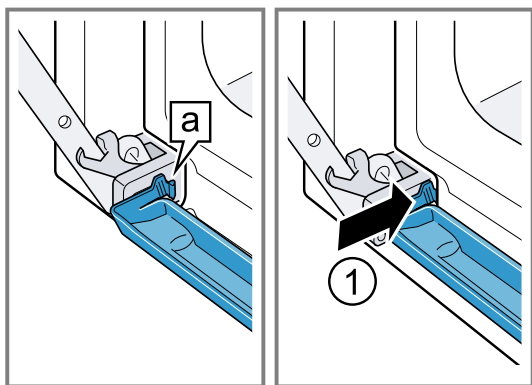


Kondensāta paliktņa ievietošana

- 1. Ievietojiet kondensāta paliktņi [a] slīpi, to turot ar abām rokām ①.



2. Kondensāta paliktņa āķi **a** kreisajā un labajā pusē nofiksējas **1** spraugā.



3. Piespiediet kondensāta paliktņi, līdz nofiksējas āķi labajā un kreisajā pusē, kā arī apakšā.
✓ Kondensāta paliktņi ir ievietoti horizontāli.

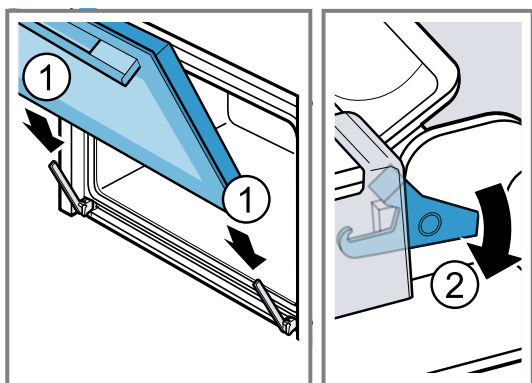
24.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ 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.
- Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās var aizcirsties ar lielu spēku.
- ▶ Raugieties, lai bloķēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aizvērtas vai, veicot ierīces durvju izņemšanu, — pilnībā atvērtas.

1. Uzbīdiet iekārtas durvis taisni uz abām durvju virām **1**. Bīdiet iekārtas durvis līdz atdurei.
2. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
3. Pielokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras **2**.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir pielocītas. Iekārtas durvis ir nostiprinātas, un tās nevar noņemt.
4. Aizveriet iekārtas durvis.

24.3 Durvju stiklu izņemšana

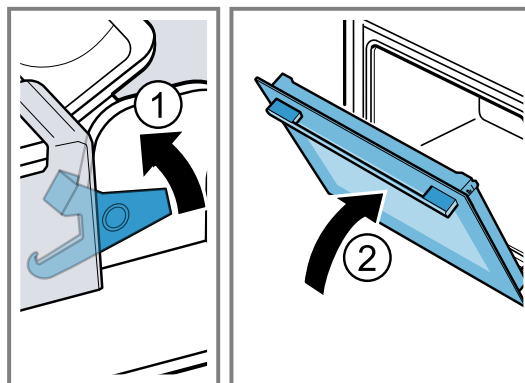
⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

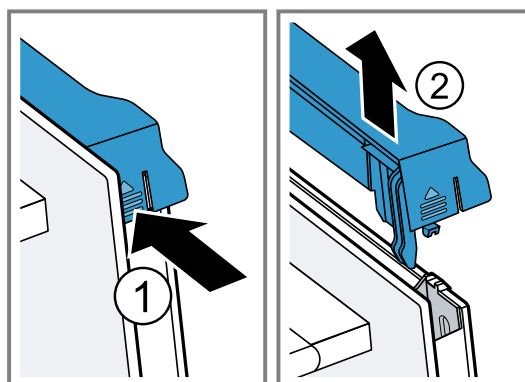
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- Detālām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

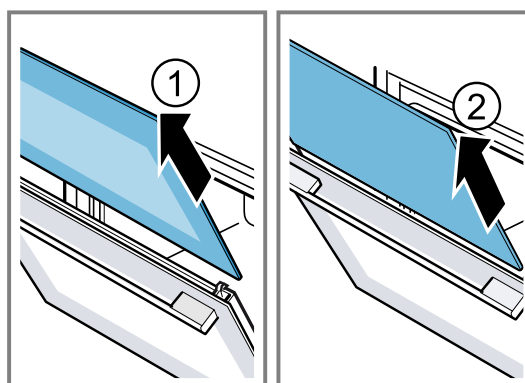
2. Atlokiem kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras **1**.
- ✓ Bloķēšanas sviras ir atlocītas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.
3. Aizveriet iekārtas durvis līdz atdurei **2**.



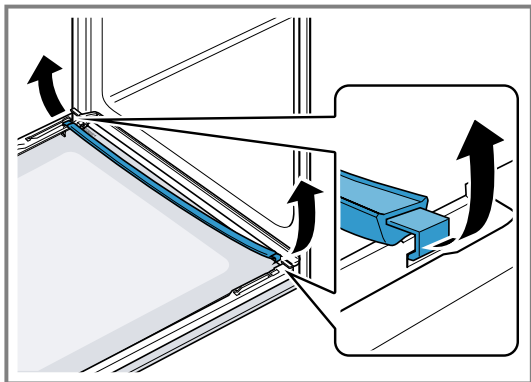
4. No ārpuses spiediet durvju pārsegu abās pusēs **1**, līdz tas atbloķējas.
5. Noņemiet durvju pārsegu **2**.



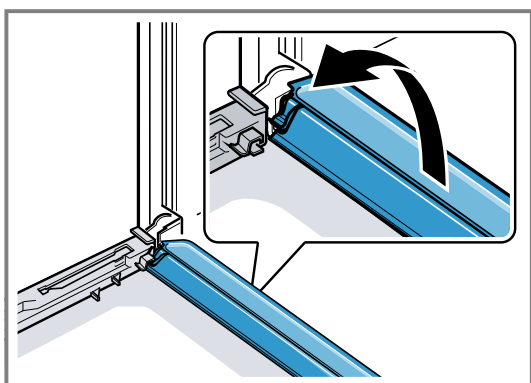
6. Izvelciet iekšējo plāksni **1** un uzmanīgi novietojiet uz līdzenas virsmas.
7. Izvelciet starpplāksni **2** un uzmanīgi novietojiet uz līdzenas virsmas.



8. Atkarībā no iekārtas tipa atveriet iekārtas durvis un noņemiet durvju blīvējumu, ja tāds ir paredzēts.



9. Kondensāta līsti var izņemt, lai to notīrītu.
- ▶ Atveriet iekārtas durvis.
 - ▶ Paceliet kondensāta līsti uz augšu un izvelciet.



10. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplīstēt.

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

Notīriet demontēto durvju stiklus no abām pusēm ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

11. Notīriet kondensāta līsti ar drānu un karstu, sārmainu mazgāšanas līdzekli.

12. Notīriet iekārtas durvis.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 29

13. Durvju stiklus nosusiniet un ielieciet.

→ "Durvju stiklu ievietošana", Lappuse 36

24.4 Durvju stiklu ievietošana

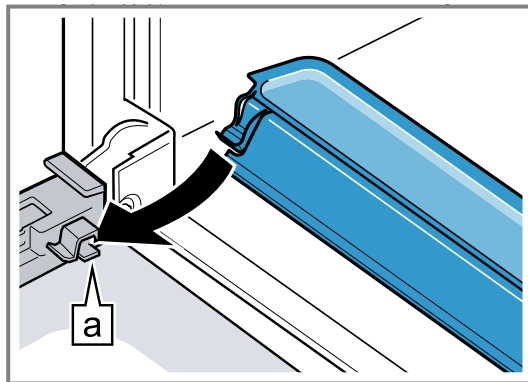
⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

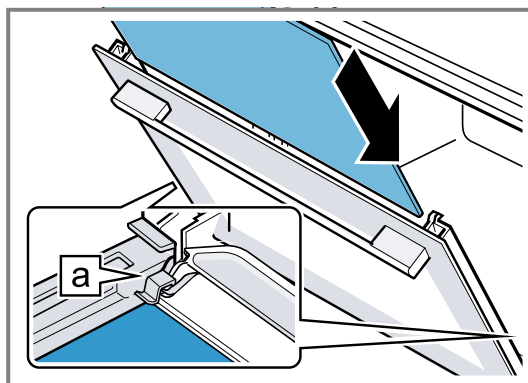
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

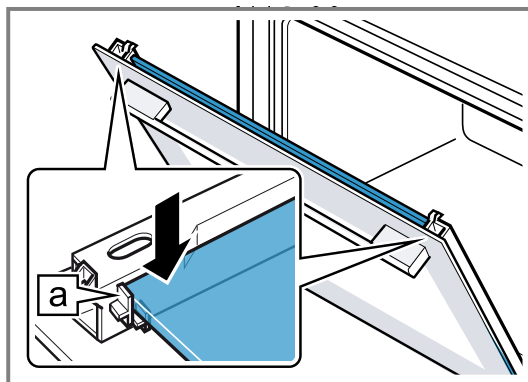
2. Kondensāta līsti vertikāli ielieciet turētājos  un pagrieziet uz leju.



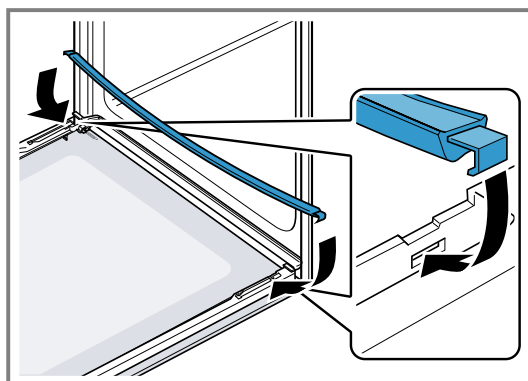
3. Iebīdīet starpplāksni kreisās un labās puses turētājā .



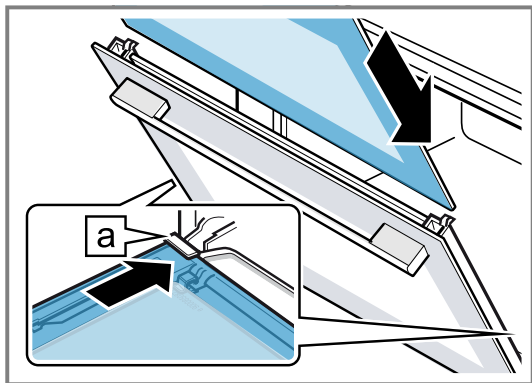
4. Piespiediet starpplāksni augšdaļā, līdz tā atrodas kreisās un labās puses turētājā .



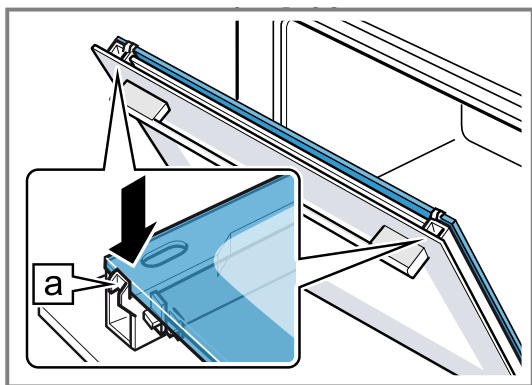
5. Atkarībā no iekārtas tipa atveriet iekārtas durvis un ievietojiet durvju blīvējumu, ja tāds ir paredzēts.



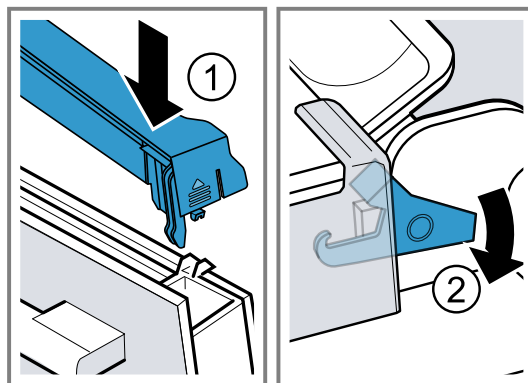
- 6. Piezīme:** Kad iebīda stiklu, tā spīdīgajai pusei ir jābūt ārpusē un kreisajam un labajam izgriezumam ir jābūt vēršam uz augšu.
Iebīdiet iekšējo stiklu turētājos abās pusēs [a].



- 7.** Piespiediet iekšējā stikla augšdaļu tā, ka tā nostiprinās turētājos abās pusēs [a].



- 8.** Durvju pārsegu ① uzlieciet un piespiediet, līdz tas dzirdami fiksējas.
9. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
10. Pielokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras ②.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir pielocītas. Iekārtas durvis ir nostiprinātas, un tās nevar noņemt.

- 11.** Aizveriet iekārtas durvis.

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

25 Statīvi

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

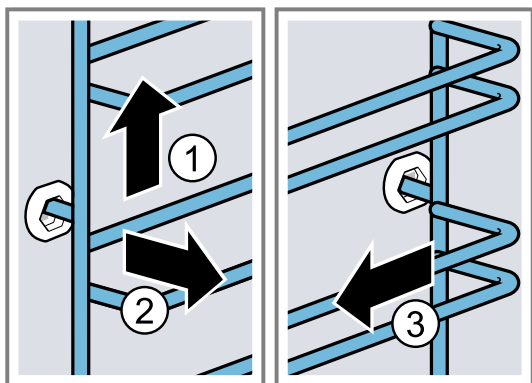
25.1 Statīvu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarsti

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

1. Statīva priekšdaļu ① mazliet paceliet un atbrīvojiet ②.
2. Statīvu velciet uz priekšu ③ un izņemiet.



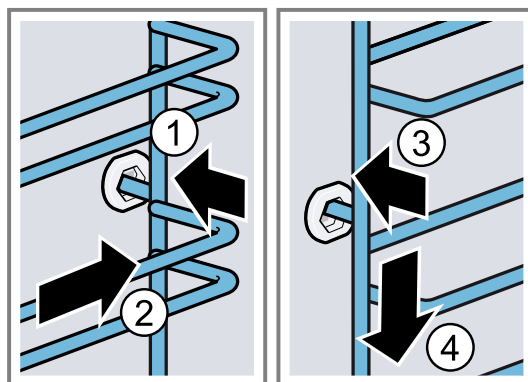
- 3.** Notīriet statīvu.
→ "Tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 29

25.2 Statīvu ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
- Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.

1. Statīvu ielieciet aizmugurējā ieliktņa vidū tā ①, ka statīvs piekļaujas pie gatavošanas nodalījuma sienas, un paspiediet uz aizmuguri ②.
2. Pēc tam statīvu ielieciet priekšējā ieliktņā tā ③, ka statīvs piekļaujas pie gatavošanas nodalījuma sienas, un paspiediet uz leju ④.



25.3 Izvelkamās sliedes izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

UZMANĪBU

Gatavošanas nodaļuma pašattīrošās virsmas izvelkamo sliežu izņemšanas un ievietošanas laikā var tikt sabojātas.

- ▶ Pirms izvelkamo sliežu izņemšanas vai ievietošanas vispirms izņemiet statīvu.

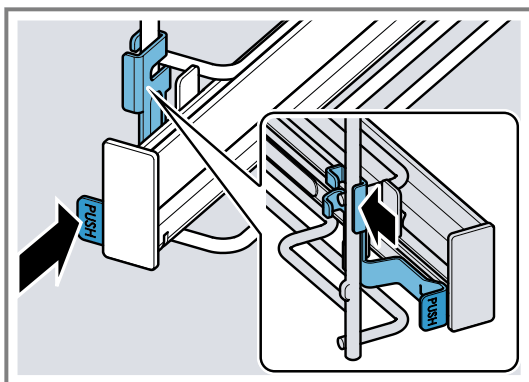
Piezīmes

- Atkarībā no ierīces tipa ierīcēm ar statīviem un izvilšanas vadotnēm jāpielāgo teleskopisko izvilšanas mehānismu pamatiestatījums.

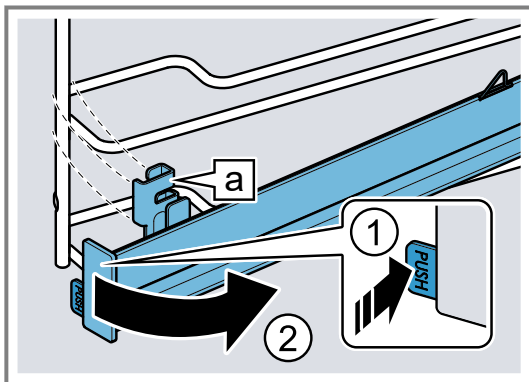
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 25

- Izvelkamās sliedes pēc vajadzības var uzstādīt jebkurā līmenī.
- Ja nepieciešams, izvelkamās sliedes var uzstādīt visos līmeņos.

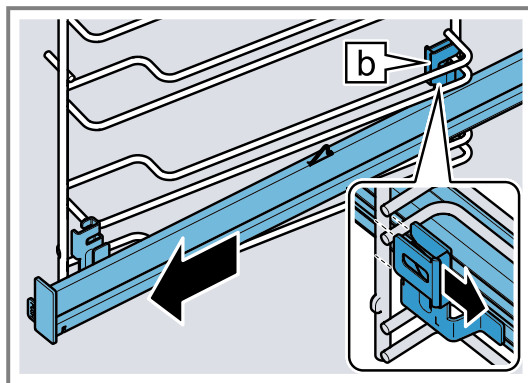
1. Vadotnes aizmugurē uzspiediet uz **PUSH** un bīdīet vadotni uz aizmuguri.



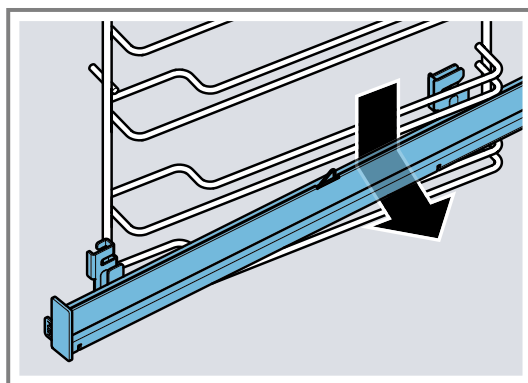
2. Turiet **PUSH** nospiestu ① un izvelciet vadotni tā ②, ka priekšējais stiprinājums ir atbrīvots [a].



3. Izvelciet vadotni uz priekšu.



4. Noņemiet izvilšanas vadotni.



5. Notīriet izvilšanas vadotni.

→ "Tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 29

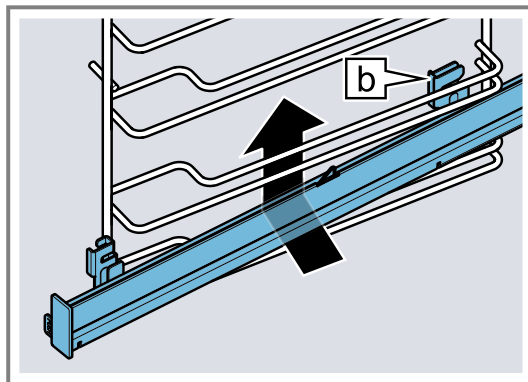
Piezīme: Papildu informācija:



25.4 Izvelkamās sliedes ievietošana

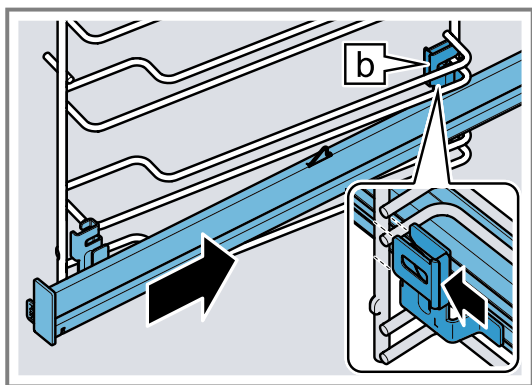
Piezīme: Labās un kreisās izvilšanas vadotnes atšķiras. Kad tās uzstāda, ir jānodrošina, ka tās var izvilkt uz priekšu.

1. Izvilšanas vadotni kopā ar aizmugurējo stiprinājumu [b] no apakšas aizmugurē iebīdīet vajadzīgā ievietošanas augstuma abās vadotnēs un turiet vertikāli.

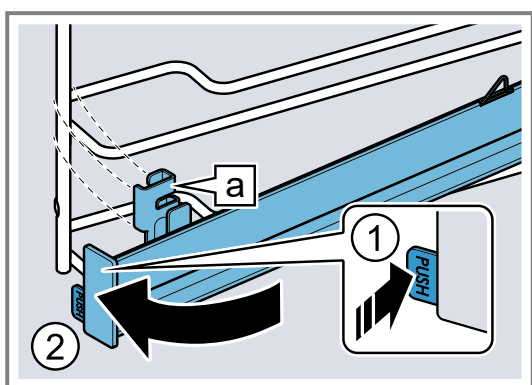


2. Virziet izvilšanas vadotni pa līmeņa vadotnēm uz aizmuguri un uzbīdīet abus stiprinājumus uz apakšējās

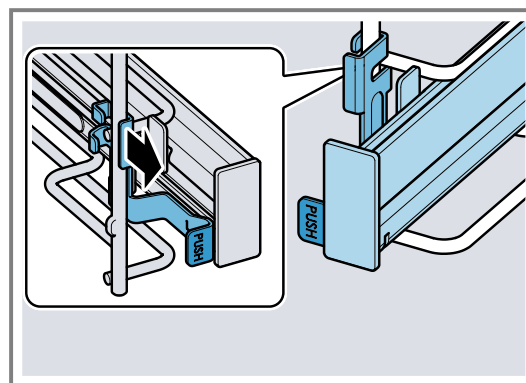
līmeņa vadotnes. Aizmugurējam stiprinājumam **b** ir jāaptver vertikālā līmeņa vadotne.



3. Turiet **PUSH** nospiestu ① un iespiediet izvilšanas vadotni tā ②, ka stiprinājums **a** nostiprinās apakšējā līmeņa vadotnē.



4. Atlaidiet **PUSH**.



- ✓ Stiprinājums fiksējas.

5. Izvilšanas vadotni pilnībā izvelciet un iebīdiet.

Piezīme: Papildu informācija:



26 Traucējumu novēršana

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

Padoms: Nodrošiniet nepārtrauktu iekārtas savienojumu ar lietotni Home Connect, lai saņemtu automātiskus programmatūras atjauninājumus. Tādējādi iespējams novērst kļūdas, uzlabot jaudu un izmantot jaunas funkcijas.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 42

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▶ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

26.1 Darbības traucējumi

Traucējums

Iekārta nedarbojas.

Cēlonis un problēmu novēršana

Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē.

- ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.

Elektroapgādes traucējumi.

- ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Elektronikas kļūme 1. Atvienojiet iekārtu uz vismaz 30 sekundēm no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 25</i>
Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu".	Elektroapgādes traucējumi. ► Veiciet iestatījumus pirmajai lietošanas reizei. → <i>"Ekspluatācijas sākšana", Lappuse 13</i>
Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	Ir iespējami dažādi iemesli. ► Pārbaudiet displejā redzamos norādījumus. → <i>"Informācijas skatīšana", Lappuse 15</i>
Ierīce nekarsē.	Darbības traucējums ► Sazinieties ar . → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 42</i> Ir ieslēgts demonstrācijas režīms. 1. Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju sadales skapī. 2. Apm. 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumos. → <i>"Pamatiestatījumu mainīšana", Lappuse 26</i> Elektroapgādes traucējumi. ► Pēc strāvas padeves pārtraukuma vienreiz atveriet un aizveriet ierīces durvis. ✓ Ierīce veic pašpārbaudi un ir gatava darbam.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās laiks.	Ir mainīts pamatiestatījums. ► Mainiet pulksteņa rādījuma pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 25</i>
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. ► Atveriet <i>www.home-connect.com</i>.
Nevar atvērt vadības paneli.	Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ► Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ► Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. Darbības traucējums 1. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 42</i> 2. Ja ūdens tvertnē ir ūdens, iztukšojiet to: ► Atveriet ierīces durvis. ► Satveriet labajā un kreisajā pusē zem paneļa. ► Lēni izvelciet paneli un pabīdiet to uz augšu.
Tvaicēšanas režīmā rodas ļoti daudz tvaika.	Ierīce tiek kalibrēta automātiski. Īpaša rīcība nav nepieciešama. Ja gatavošanas laiks ir pārāk īss, ierīce neveic automātisku kalibrēšanu. Ja joprojām rodas ļoti daudz tvaika, vēlreiz kalibrējiet ierīci. 1. Atiestatiet ierīci uz rūpnīcas iestatījumiem. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 25</i> 2. Atkārtojiet kalibrēšanu. → <i>"Pirms pirmās lietošanas reizes", Lappuse 12</i>
Ierīce aicina veikt atkaļķošanu, iepriekš neparādot skaitītāju.	Iestatītais ūdens cietības diapazons ir pārāk zems. 1. Atkaļķojiet ierīci. → <i>"Atkaļķošana", Lappuse 32</i> 2. Pārbaudiet ūdens cietību un iestatiet to pamatiestatījumos. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 25</i>
Ierīce aicina veikt skalošanu.	Atkaļķošanas laikā tikusi pārtraukta strāvas padeve vai izslēgta ierīce. ► Izskalojiet iekārtu. → <i>"Atkaļķošana", Lappuse 32</i>
Displejā parādās "Uzpildīt ūdens tvertni", kaut arī ūdens tvertne ir uzpildīta.	Ūdens tvertne nav nofiksējusies. ► Ievietojiet ūdens tvertni pareizi, lai tā nofiksētos turētājā. → <i>"Ūdens tvertnes uzpildīšana", Lappuse 17</i>

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā parādās "Uzpildīt ūdens tvertni", kaut arī ūdens tvertne ir uzpildīta.	Ūdens tvertne ir nokritusi. Vibrāciju dēļ ūdens tvertnes daļas ir palikušas vaļīgas. Ūdens tvertne nav hermētiska. ► Pasūtiet jaunu ūdens tvertni. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 42</i>
	Darbības traucējums ► Neizmantojiet demineralizētu vai filtrētu ūdeni. → <i>"Ūdens cietības noteikšana pirms lietošanas sākšanas", Lappuse 12</i>
	Bojāts sensors. ► Sazinieties ar . → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 42</i>
Taustiņi mirgo.	Aiz vadības paneļa ir izveidojies kondensāta ūdens. Īpaša rīcība nav nepieciešama. Tiklīdz kondensāts iztvaiko, taustiņi vairs nemirgo.
Gatavojot ar tvaiku, atskan plunkšķoši trokšņi.	Ūdens tvaiks nosaka aukstuma/karstuma efektu, kas rodas saldētu ēdību gatavošanas laikā. Īpaša rīcība nav nepieciešama.
Ierīce rūc darbības laikā un pēc izslēgšanas.	Sūkņa darbības pārbaude rada darbības troksni. Īpaša rīcība nav nepieciešama.
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodalījumā.	Ir mainīts pamatiestatījums. ► Izmainiet apgaismojuma pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 25</i> Bojāta LED spuldze. ► Sazinieties ar . → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 42</i>
Sasniegts maksimālais darbības ilgums.	Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. Displejā redzama norāde. Laiks, kad tiek sasniegts maksimālais darba režīma ilgums, ir atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem. 1. Lai turpinātu darbību, vispirms izslēdziet un ieslēdziet iekārtu ar ☹. Iestatiet darba režīmu no jauna un palaidiet. 2. Ja iekārtu neizmantojat, izslēdziet to ar ☹. Padoms: Lai iekārta neizslēgtos nepiemērotā brīdī, iestatiet laiku. → <i>"Laika funkcijas", Lappuse 16</i>
Displejā parādās kļūdas kods no burtiem un cipariem, piem., E0111.	Elektronika ir konstatējusi kļūdu. 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 42</i>
Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.	Iestatījumi bija nepiemēroti. Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem. ► Nākamreiz iestatiet mazākas vai lielākas vērtības. Padoms: Daudzus citus norādījumus par gatavošanu, piemērotām iestatījumu vērtībām un receptēm skatiet lietotnē Home Connect un mūsu mājaslapā www.bosch-home.com.



27 Likvidācija

27.1 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.

28 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu iegūsiet mūsu klientu dienestā vismaz 10 gadus, sākot no iekārtas tirdzniecības uzsākšanas brīža Eiropas Ekonomikas zonā.

Mūsu klientu dienestā varat saņemt citas funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 15 gadus pēc iekārtas laišanas tirgū.

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

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

Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu, tirgotāju vai apmeklējiet mūsu tīmekļa vietni.

Klientu apkalpošanas dienesta kontaktinformāciju var atrast, izmantojot QR kodu pievienotajā servisa kontaktā un garantijas nosacījumu dokumentā vai mūsu tīmekļa vietnē.

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.

Informāciju atbilstoši (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 un (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē,

www.bosch-home.com produkta lapā un jūsu iekārtas servisa lapā pie lietošanas pamācībām un papildu dokumentiem.

Informāciju par produktu saskaņā ar (ES) 66/2014 var atrast arī zem izdrukātas energoefektivitātes klases uzlīmes.

28.1 Ražojuma numurs (E-Nr.), izgatavošanas numurs (FD) un kārtas numurs (Z-Nr.)

Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.), izgatavošanas numuru (FD) un kārtas numuru (Z-Nr.), kas norādīts iekārtas datu plāksnītē.

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis. Dažām iekārtām, kas ir aprīkotas ar tvaiku, datu plāksnīte atrodas aiz vāka.



Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruņa numuru, varat šos datus pierakstīt. Informāciju par iekārtu var skatīt arī pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 25

29 Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru

Šim ražojumam ir programmatūras komponenti, ko autortiesību īpašnieki ir licencējuši kā bezmaksas vai Open Source programmatūru.

Attiecīgā licences informācija ir saglabāta mājsaimniecības iekārtā. Piekļuve attiecīgajai licences informācijai ir iespējama, arī izmantojot Home Connect lietotni: "Profils -> Juridiskie norādījumi -> Licences informācija".¹ Informāciju par licenci var lejupielādēt arī no zīmola produktu internetvietnes. (Produktu tīmekļa vietnē sameklējiet savas iekārtas modeli un papildu dokumentus.) Attiecīgo informāciju arī varat pieprasīt, rakstot uz ossrequest@bshg.com vai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Pēc pieprasījuma tiek piešķirts attiecīgais avota kods. Sūtiet pieprasījumu uz ossrequest@bshg.com vai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Temats: „OSSREQUEST“

Jums ir jāsedz jūsu pieprasījuma izskatīšanas izmaksas. Šis piedāvājums ir spēkā trīs gadus no pirkuma datuma vai vismaz periodā, kurā mēs piedāvājam atbalstu un attiecīgās ierīces rezerves daļas.

¹ Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

30 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apliecina, ka ierīce ar Home Connect funkcionalitāti atbilst 2014/53/EU pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem.

Izmeļoša RED atbilstības deklarācija ir pieejama tīmekļa vietnē www.bosch-home.com attiecīgās iekārtas izstrādājumu lapas papildu dokumentu sadaļā.



2,4 GHz josla (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW

5 GHz diapazons (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 200 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai telpās.

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
----	----	----	----	----	----	----	----

5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai telpās.

31 Šādi izdosies

Šeit ir atrodamī daudziem ēdieniem piemērotie iestatījumi, kā arī piemērotākie piederumi un trauki. Ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

Padoms: Daudzus citus norādījumus par gatavošanu, piemērotām iestatījumu vērtībām un receptēm skatiet lietotnē Home Connect un mūsu mājaslapā www.bosch-home.com.

31.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

Ievērojiet 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 nodaļā. Ja tomēr vēlaties iepriekš uzsildīt, piederumus gatavošanas nodaļā ievietojiet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodaļuma piederumus, kurus nelietosiet.

Piemērotus piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai internetā.

→ "Papildu piederumi", Lappuse 12

31.2 Gatavošanas norādījumi cepšanai

- Kūku, konditorejas izstrādājumu un maizes cepšanai vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.
- Sacepumiem un gratēniem izmantojiet lielus, sekļus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.
- Silīkona cepšanas veidnes nav piemērotas.
- Gatavojot sacepumu universālajā pannā, ievietojiet to 2. līmenī.

- Maizes mīklai norādītās iestatījumu vērtības attiecas gan uz cepšanu uz cepamās plāts, gan uz cepšanu taisnstūra veidnē.

UZMANĪBU

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

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

Ievietošanas līmeņi

Ja izmantojat 4D karstā gaisa režīmu, varat izmantot 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni. Labāko rezultātu saņiegsiet tālāk norādītajos ievietošanas augstumos.

Cepšana vienā līmenī	Augstums
Biezi konditorejas izstrādājumi / veidne uz restēm	2
Plāni konditorejas izstrādājumi / cepamā plāts	3

Cepšana vairākos līmeņos	Augstums
2 līmeņi	3
- Universālā panna - Cepamā plāts	1
2 līmeņi	3
2 restes ar veidnēm uz tām	1
3 līmeņi	5
- Cepamā plāts - Universālā panna - Cepamā plāts	3
4 līmeņi	5
4 restes ar cepampapīru	3

Cepšana vairākos līmeņos	Augstums
	2
	1

Izmantojiet 4D karstā gaisa režīmu.

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

31.3 Gatavošanas norādījumi cepšanai, sautēšanai un grilēšanai

- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz cepamiem produktiem ledusskapja temperatūrā, kā arī uz nepildītu, cepšanai sagatavotu putna gaļu.
- Apgrīziet putna gaļu pēc aptuveni $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.
- Apgrīziet cepeti, grilējamo produktu vai veselo zivi pēc aptuveni $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$ no norādītā laika.
- Izmantojot cepeša termometru, varat precīzāk gatavot. Ņemiet vērā svarīgu informāciju par pareizu izmantošanu. → *Lappuse 20*

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 restēm 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 – Applaucēšanās risks!

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

- Paceliet vāku aizmugurē, lai karstais tvaiks varētu izplūst tālāk no jūsu ķermeņa.

- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

Grilēšana ar cirkulējošu gaisu ir labi piemērota veselu putnu un zivju, kā arī gaļas gabalu, piemēram, cūkas cepeša, gatavošanai.

- Grilējiet iespējami līdzīga biezuma un svara grilējamās gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Grilējamās 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. Biezums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

31.4 Gatavošanas norādījumi par tvaicēšanu

Gatavojiet ēdienus saudzīgi. Produkti saglabājas īpaši sulīgi.

Pretstatā gatavošanai ar tvaika padevi gaļai neveidojas kraukšķīga garoziņa.

- Izmantojiet vaļējus, karstumizturīgus un tvaicēšanai piemērotus traukus.
- Vislabāk piemērots ir XL izmēra caurumotais tvaicēšanas trauks. Lai savāktu pilošo šķidrumu, vienu līmeni zemāk gatavošanas nodalījumā ielieciet universālo pannu. Varat izmantot arī stikla cepeštrauku, ko varat likt uz restēm.
- Pārtikas produktus, ko parasti gatavo ūdens peldē, apsedziet, piemēram, ar pārtikas plēvi.
- Produkti nav jāgroza.
- Lai dažādotu garšu, gaļu vai zivis pirms tvaicēšanas varat apcept. Tādējādi saīsinās gatavošanas laiks.
- Ja gabali ir lielāki, uzkarsēšanas laiks un gatavošanas laiks ir ilgāki.
- Ja gatavojat vairākus vienāda svara gabalus, iekārta pagarina uzkarsēšanas laiku. Gatavošanas laiks nemainās.
- Tvaicēšanas laikā durvis viriniet iespējami retāk. Pēc gatavošanas izslaukiet kondensāta paliktni. Ja kondensāta paliktnis pārplūst, tas var bojāt mēbeles.
- Lietošanas instrukcijas galvenajā daļā ir informācija par tvaicēšanas iestatījumiem.
→ *"Tvaiks", Lappuse 17*

Dārzeni vairākos līmeņos

Vairākus ēdienus vai to komplektus var vienlaikus gatavot 2 līmeņos, piemēram, brokoļus un kartupeļus.

→ *Lappuse 47*

Rīsi vai graudaugi

- Pievienojiet ūdeni vai šķidrumu norādītajās attiecībās. Piemēram, 1 : 1,5 nozīmē 100 g rīsu un 150 ml šķidruma.

31.5 Norādījumi gatavo ēdienu gatavošanai

- Cepšanas rezultāts lielā mērā ir atkarīgs no pārtikas produkta. Pārtikas produkts var būt jau iepriekš apbrūnināts vai nevienmērīgi pagatavots.

- Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus. Noņemiet ledu no produkta.
- Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Sildot vai gatavojot gatavos ēdienus traukos, izmantojiet karstumizturīgus traukus.
- Gabaliņos sadalītos produktus, piemēram, maizītes un kartupeļu izstrādājumus, vienmērīgi izklājiet pa vi-

su piederuma virsmu. Starp atsevišķajiem gabaliņiem jābūt nelielai atstarpei.

- Ievērojiet ražotāja norādes uz iepakojuma.

31.6 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Biskvīta kūka, maiga	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	2		150–170	-	60–80
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	3+1		140–160	-	60–80
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–180	-	70–90
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150–160	-	50–60
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		1. 150–160 2. 150–160	1 izsl.	1. 10 2. 25–35
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160–180	-	55–75
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180–190	-	30–40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180–200 ¹	1	10–15
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		170–190	-	15–20
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160–180	2	25–35
Apāļie cepumi	Cepamā plāts	3		140–160	-	15–30
Apāļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–160	-	15–30
Apāļie cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		140–160	-	15–30
Maize, 750 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 2. 180–190	3 izsl.	1. 10–15 2. 25–35
Maize, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 2. 180–190	3 izsl.	1. 10–15 2. 45–55
Maize, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		200–210	-	35–45
Pitas maize	Universālā panna	3		220–230	3	20–30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		200–220	2	20–30
Pica, svaiga – uz cepamās plāts	Cepamā plāts	3		180–200	-	20–30
Pica, svaiga – uz cepamās plāts, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		180–190	-	35–45

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Pica, svaiga, ar plānu pamatni, picas veidnē	Picas plāts	2		220–230	-	20–30
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	3		200–210	-	30–40
Sāļais pīrāgs	Pīrāgu veidne ar tumšu pārklājumu	1		200–210	-	25–40
Pikantās kūkas	Universālā panna	3		240–250 ¹	-	10–18
Sacepums, pikants, gata-vas piedevas	Sacepumu veidne	2		150–170	2	40–50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160–190	-	50–70
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Restes	2		200–220	-	60–70
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Restes	2		190–210	2	50–60
Cāļa krūtiņas fileja, tvaicēta	Perforēts tvaicēšanas trauks	3		100	-	15–25
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restes	3		200–220	2	30–45
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2		160–180	-	120–150
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2	1. 2. 3.	1. 130–140 2. 150–160 3. 170–180	2 2 izsl.	1. 110–120 2. 20–30 3. 30–40
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		180–190	-	110–130
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	-	120–140
Cūkas cepetis ar ādu, piemēram, pleca daļa, 2 kg	Vaļējs trauks	2	1. 2. 3.	1. 100 2. 170–180 3. 200–210	izsl. 1 izsl.	1. 25–30 2. 60–80 3. 20–30
Liellopa fileja, vidēji cep- ta, 1 kg	Restes	2		210–220	-	40–50
Liellopa fileja, vidēji cep- ta, 1 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	1	50–60
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Slēgts trauks	2		200–220	-	130–160
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Slēgts trauks	2		200–220	-	140–160
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Restes	2		220–230	-	60–70
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	1	65–80
Burgers, 3–4 cm biezs	Restes	4		3	-	25–30 ²
Jēra gurns bez kaula, vi- dēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		170–190	-	50–80
Jēra gurns bez kaula, vi- dēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		170–180	1	80–90
Zivs, cepta, vesela, 300 g, piemēram, forele	Universālā panna	2		1. 170–180 2. 160–170	1 izsl.	1. 15–20 2. 5–10

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

² Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Zivs, tvaicēta, vesela, 300 g, piemēram, forele	Perforēts tvaicēšanas trauks	3		80–90	-	15–25
Zivs fileja bez panējuma, tvaicēta	Perforēts tvaicēšanas trauks	3		80–100	-	10–16
Vesela ziedkāposta tvaicēšana	Perforēts tvaicēšanas trauks	3		120	-	20–30
Burkānu šķēlišu tvaicēšana	Perforēts tvaicēšanas trauks	3		120	-	5–7
Spinātu tvaicēšana	Perforēts tvaicēšanas trauks	3		100	-	2–3
Kartupeļi ar mizu, veseli	Perforēts tvaicēšanas trauks	3		120	-	30–35
Gargraudu rīsi, 1:1,5	Sekls trauks	3		110	-	12–17
Cieti vārītas olas	Perforēts tvaicēšanas trauks	3		100	-	9–12

Deserts

Karamelu krēma vai brilē krēma gatavošana

1. Sagatavojiet masu saskaņā ar izvēlēto recepti.
2. Iepildiet masu veidnītēs 2–3 cm biežumā.
3. Ievietojiet veidnītes caurumotajā XL izmēra tvaicēšanas traukā.
4. Pārtikas produktus, kurus parasti gatavo ūdens peldē, pārklājat ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
5. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
6. Ja veidnītes ir izgatavotas no ļoti bieža materiāla, gatavošanas laiks var būt ilgāks.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.

Ieteicamie iestatījumi desertu, kompotu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Brilē krēms	Porciju veidnes	3		85	-	20–30
Karamelas krēms	Porciju veidnes	3		85	-	30–40
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne		35–40	-	300–360

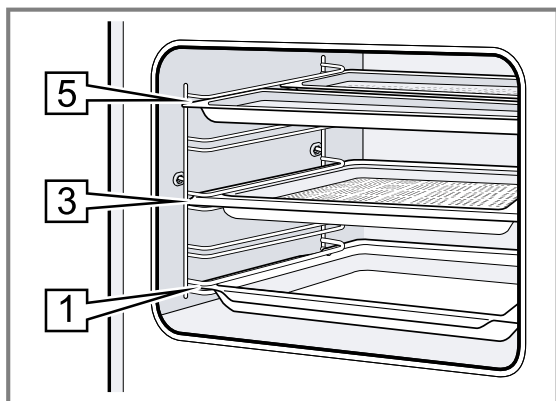
Vairāku ēdienu gatavošana ar tvaiku

Iestatīšanas ieteikumi un cita informācija par pilnas ēdienkartes gatavošanu.

2. 1 litru piena (ar 3,5% tauku satura) uzkarsējiet uz sil-dvirsma 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. Aplājiel traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiel ledusskapī vis-maz uz 12 stundām.

Norādījumi ēdienkartes gatavošanai

- Izmantojiet piemērotus piederumus un pareizi ievietojiet piederumus cepeškrāsnī. → *Lappuse 11*



- Ievietošanas līmeņi:
 - Tvaicēšanas trauks, M izmērs, 5. līmenis

Ieteicamie iestatījumi vairāku ēdienu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Vārīti kartupeļi ceturtdaļās	Caurumots tvaicēšanas trauks, M izmērs	5+5+3		100	-	1. 30 2. 20 3. 10
Saldēta laša fileja	+ Necaurumots tvaicēšanas trauks, M izmērs					
Brokoļi	+ Perforēts tvaicēšanas trauks, XL izmērs					

31.7 Īpaši pagatavošanas veidi un citi pielietojumi

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

Lēna sautēšana

Lai precīzi pagatavotu augstākās kvalitātes gaļu, piemēram, vidēji ceptu. Kad gaļu lēni sautē zemā temperatūrā, tā saglabājas sulīga un mīksta.

Gaļas un putna gaļas lēna sautēšana

Piezīme: Lēnās sautēšanas karsēšanas režīmā nevar pārcelt beigu laiku.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir auksts.

- Izmantojiet svaigu un uzturam piemērotu gaļu. Gabali, kuros nav kaulu un kuri nav cīpslaini, ir vislabāk piemēroti.
- Novietojiet trauku uz režģa gatavošanas nodalījuma 2. līmenī.
- Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkarsējiet aptuveni 15 minūtes.

- Tvaicēšanas trauks, XL izmērs, 3. līmenis
- Universālā panna: 1. līmenis
- Ēdienu ar visilgāko gatavošanas laiku ievietojiet gatavošanas nodalījumā vispirms. Pārējos ēdienus ievietojiet vēlāk atbilstošajā brīdī. Tā visi ēdieni būs gatavi vienlaikus.
- Ievērojiet norādījumus par atsevišķu ēdienu gatavošanu.
 - Uzkarsēšanas laiks mainās atkarībā no ēdienu lieluma un svara.
 - Gatavošanas laiks nav atkarīgs no daudzuma.
 - Izmantojiet traukus, kas ir izturīgi pret tvaiku.
 - Apklājiet suflē ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
 - Universālo pannu vienmēr ievietojiet 1. līmenī.
- Gatavojot ar tvaiku vairākus ēdienus, kopējais gatavošanas laiks pagarinās, jo ikreiz, kad atverat iekārtas durvis, izplūst neliels daudzums tvaika, un iekārta jāsakarsē no jauna.
- Pēc ēdienu gatavošanas izslaukiet gatavošanas nodalījumu un kondensāta paliktni.

- Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
- Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodalījumā. Lai saglabātu temperatūru gatavošanas nodalījumā, lēnās sautēšanas laikā turiet nodalījuma durvis aizvērtas.

Padomi lēnai sautēšanai

Šeit atradīsiet padomus, kā iegūt labu lēnās sautēšanas rezultātu.

Mērķis	Padoms
Vēlaties lēni sautēt pīles krūtiņu.	- Ielieciet aukstu pīles krūtiņu pannā. - Vispirms apcepiet ādas pusi. - Lēni sautējiet pīles krūtiņu. - Pēc lēnās sautēšanas pīles krūtiņu 3–5 minūtes grilējiet, līdz tā kļūst kraukšķīga.
Vēlaties lēni sautēto gaļu pasniegt iespējami karstāku.	- Uzsildiet servēšanas šķīvi. - Paredzētās mērces pasniedziet ļoti karstas.

Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Cepšanas ilgums, min	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Pīles krūtiņa, pa 300 g, viegli apcepta	Vaļējs trauks	2	6–8		90 ¹	-	45–60
Cūkas fileja, vesela	Vaļējs trauks	2	4–6		80 ¹	-	45–70
Liellopa fileja, 1 kg	Vaļējs trauks	2	4–6		80 ¹	-	90–120
Teļa gaļas medalljoni, 4 cm bieži	Vaļējs trauks	2	4		80 ¹	-	30–50
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Vaļējs trauks	2	4		80 ¹	-	30–45

Sous vide

Tvaicēšana vakuuma maisiņos jeb “sous vide” nozīmē tvaicēšanu zemā 50–95 °C temperatūrā un 100% tvaikā.

Gatavojot vakuuma maisiņos, var saudzīgi pagatavot gaļu, zivis, dārzeņus un desertus.

Ēdienus ievieto īpašā karstumizturīgā vakuuma maisiņā, kuru hermētiski noslēdz, izmantojot vakuuma iepakotāju. Vakuuma maisiņa aizsargiepakojums ļauj saglabāt aromātu un uzturvielas. Zemā temperatūra un tieša siltuma pārnese ļauj sasniegt jebkādu gatavības punktu. Ēdienu pārgatavošana ir gandrīz neiespējama.

Norādījumi gatavošanai “sous vide” režīmā vakuuma maisiņā

- Porcijas
 - Ļemiet vērā iestatīšanas ieteikumos norādīto daudzumu un gabalu lielumu. Pielāgojiet gatavošanas ilgumu lielākajiem gabaliem un daudzumam.
 - Iekārtā vakuuma maisiņos var gatavot ne vairāk kā 2 kg ēdiena.
 - Dārzeņu un desertu gadījumā norādītais daudzums atbilst 4 porcijām.
- Iespējams gatavot 2 līmeņos. Universālo pannu, kurā tiek savākts kondensāts, vienmēr ievietojiet 1. līmenī. Virs tās ievietojiet restes.
- Gatavošanas rezultāta kvalitāte 100% apmērā ir atkarīga no gatavojamā produkta īpašībām. Izmantojiet tikai svaigus vislabākās kvalitātes pārtikas produktus. Tikai tā iespējams pagatavot lieliskus un garšīgus ēdienus.

Ēdiena iepakošana vakuumā

Lai panāktu vienmērīgu siltuma pārnesei un sasniegtu ideālu gatavošanas rezultātu, izmantojiet vakuuma iepakotāju, kurš ļauj izveidot 99% vakuumu.

Padoms: Lai nepieļautu gāzu izdalīšanos no pārtikas produktiem, piemēram, dārzeņiem, pārtikas produktus iepakojiet vakuumā ne agrāk kā vienu dienu pirms gatavošanas. Gāzes kavē siltuma pārnesei, turklāt to ietekmē ēdiens vakuuma spiedienā maina savu struktūru un gatavošanas īpašības.

Piezīme: Neizmantojiet iekšējās temperatūras sensoru.

1. Ēdienam izmantojiet pusi no parastā garšvielu daudzuma.
Tā kā gatavošanas procesā produkti ir iesaiņoti vakuumā, neizdalās aromātvienas. Tāpēc pierastais aro-

mātu daudzums, piemēram, garšvielas, garšaugi un ķiploki, daudz vairāk ietekmē garšu un padara to intensīvāku.

Padoms: Gatavojot vakuuma maisiņos, dabiskos aromātus var padarīt intensīvākus jau ar nelielu daudzumu sviesta un sāls.

Dažādas vielas ietekmē ēdiena gatavošanu:

- Sāls un cukurs saīsina gatavošanas laiku.
 - Pārtikas produkti, kas satur skābi, piemēram, citrons vai etiķis, padara ēdienu cietāku.
 - Alkohols vai ķiploki piešķir ēdienam nepatīkamu piegaršu.
2. Lai piepildītu vakuuma maisiņu, atlokiet tā malu aptuveni 3–4 cm platumā un ielieciet maisiņu kādā traukā, piemēram, mērglāzē.
Piepildot vakuuma maisiņu, pievērsiet uzmanību tam, lai maisiņa šuves vietā nebūtu pārtikas produktu atlikumu.
 3. Pirms gatavošanas pārbaudiet, vai maisiņā saglabājas vakuums.
Ievērojiet tālāk minēto:
 - Vakuuma maisiņā nav gaisa.
 - Līmējuma šuve ir pilnībā noslēgta.
 - Vakuuma maisiņā nav caurumu.
 - Vakuumā kopā iepakoti zivs vai gaļas gabali nedrīkst saskarties.
 4. Ja vakuuma maisiņš nav piepildīts nevainojami, iesaiņojiet un vakuējiet gatavojamos produktus jaunā maisiņā.

Ēdiena sagatavošana gatavošanai “sous vide” režīmā

Uz gandrīz jebkura pārtikas produkta virsmas atrodas mikrobi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

Gatavošana pēc “sous-vide” metodes tiek veikta zemā temperatūrā, tādēļ lietošanas norādījumu un higiēnas prasību neievērošana var nodarīt kaitējumu veselībai.

- ▶ Izmantojiet tikai svaigus, absolūti nevainojamas kvalitātes pārtikas produktus.
- ▶ Mazgājiet un dezinficējiet rokas.
- ▶ Izmantojiet vienreizlietojamus cimds vai cepšanas vai grilēšanas stangas.
- ▶ Gatavojot riska produktus, piemēram, putna gaļu, olas un zivis, rīkojieties īpaši piesardzīgi.
- ▶ Augļus un dārzeņus rūpīgi nomazgājiet un nomizojiet.
- ▶ Virsmas un griešanas dēļiņus vienmēr uzturiet tīrus.

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

- ▶ Dažādiem pārtikas produktiem izmantojiet atšķirīgus griešanas dēļšus.
- ▶ Pārtrauciet pārtikas produktu dzesēšanu tikai īsu brīdi pirms pagatavošanas.
- ▶ Līdz gatavošanas procesa sākšanai vakuumā iepakotos ēdienus glabājiē ledusskapī ne ilgāk kā 24 stundas.
- ▶ Pēc ēdiena pagatavošanas patērējiē to uzreiz un ne glabājiē ilgāk, piemēram, ledusskapī. Tas nav paredzēts atkārtotai uzsildīšanai.
- ▶ Mikroorganismus var likvidēt, paturot vakuumā iesaiņotos, bet vēl nepagatavotos ēdienus verdošā ūdenī ne ilgāk kā 3 sekundes.
- ✓ Tādējādi sastāvdaļas "sous vide" režimam tiek sagatavotas higiēniski un bez mikrobiem.

Ēdienu gatavošana "sous vide" režimā

Prasības

- Ēdiens ir iepakots vakuumā. → *Lappuse 49*
- Ēdiens ir sagatavots. → *Lappuse 49*
- 1. Novietojiē ēdienu uz restēm.
Lai nodrošinātu vienmērīgu siltuma sadali ēdienā, nelieciē ēdienu uz restēm vienu uz otra vai cieši blakus.
- 2. Lai savāktu pilošo kondensātu, ievijojiē universālo pannu 1. līmenī.
- 3. **UZMANĪBU** – Mēbeļu bojājumu risks
 - ▶ Kad gatavo vakuuma maisiņā, ūdens tvertnei nedrīkst uzpildīt atkārtoti.

Iestatijē ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem. Iestatīšanas ieteikumi noteikti tā, lai pietiktu ar vienu ūdens tvertnes uzpildi. Tālāk atkarībā no temperatūras norādīts maksimālais gatavošanas laiks, kas atbilst pilnai ūdens tvertnei.

Temperatūra, °C	Maksimālais ilgums minūtēs
50	270
60	210
70	150
80	120
90	90

Ieteicamie iestatījumi gatavošanai "Sous-Vide" tehnikā

Ēdiens	Piederumi/trauki	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min	Norādījumi par "sous vide" režīmu
Liellopa fileja, viens gabals, asiņains, 3–4 cm biezs	Restes + Universālā pannā		58	-	90	Iesaiņojiē vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un rozmarīnu.
Liellopa fileja, viens gabals, vidēji gatavs, 3–4 cm biezs	Restes + Universālā pannā		65	-	80	Iesaiņojiē vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un rozmarīnu.

4. ⚠ **BRĪDINĀJUMS** – Applaucēšanās risks!

Gatavošanas laikā uz vakuuma maisiņiem sakrājas karsts ūdens.

- ▶ Uzmanīgi pacelijē vakuuma maisiņu ar virtuves cimdu, lai karstais ūdens ietecētu universālajā pannā vai gatavošanas traukā.
- ▶ Piesardzīgi ar virtuves cimdu izņemijē vakuuma maisiņu.

Kad gatavošanas process ir pabeigts, uzgaidijē, līdz gatavošanas nodalījums ir atdzisis, un pēc tam ar sūkli saslaucijē ūdeni.

5. Noslaucijē vakuuma maisiņu un ielijēciē maisiņu tīrā traukā.
6. Atgriezijē maisiņu ar šķērēm. Ielijēciē pagatavoto produktu ar visu šķidrumu traukā.
Varat pagatavot mērci no novārijuma vai marinādes.
7. Sagatavojiē ēdienu servēšanai.

Ēdiens	Gatavošanas norādījumi
Gaļa	- Lai izvairītos no tauku sprakšķēšanas, pirms gaļas ievijēšanas karstā eļļā nosusinijē to ar virtuves dvieli. - Gaļu dažas sekundes apcepiē no visām pusēm ļoti augstā temperatūrā. Tā gaļai izveidojas skaista garoziņa un ierastais cepeša aromāts, gaļu nepārgatavijē.
Zivis	- Pievienojiē zivij garšvielas un pārlejiē ar karstu sviestu. - Lai izveidotu garoziņu un ceptas zivs aromātu, dažas sekundes apcepiē katru zivs pusi. - Pagarinijē cepšanas laiku, ja pēc vakuumēšanas nav sasniegts vajadzīgais gatavības līmenis. - Pasniedzijē zivi uz iepriekš sasildītiem šķīvjiem ar karstu mērci vai sviestu, jo vakuumēšana notiek zemā temperatūrā.
Dārzeni	- Nedaudz apcepiē dārzeņus uz pannas, lai iegūtu cepšanas aromātu. - Nogaršojiē dārzeņus vai pievienojiē citas piedevas.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min	Norādījumi par "sous vide" režīmu
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Restes + Universālā pannā		62	-	70	legrieziet tauku slāni, nedaudz apkaisiet gaļas pusi ar pipariem un sāli un iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar nelielu apelsīna mizas gabaliņu.
Zivs fileja, 2–3 cm bieza, piemēram, lasis, menca	Restes + Universālā pannā		65	-	25	iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu un nedaudz sāls.
Šampinjoni, sadalīti četrās daļās, 500 g	Restes + Universālā pannā		85	-	20–25	iesaiņojiet vakuuma maisiņā kopā ar sviestu, rozmarīnu, nedaudz ķiploka un sāls.
Burkāni, 0,5 cm ripiņas, 600 g	Restes + Universālā pannā		90	-	70–80	leteikums receptei: iepakojiet vakuumā kopā ar apelsīnu sulu, kariju un sviestu.
Kartupeļi, mizoti un sagriezti četrās daļās, 800 g	Restes + Universālā pannā		95	-	35–45	leteikums receptei: iepakojiet vakuumā kopā ar sviestu un sāli. Piemēroti tālākai izmantošanai, piemēram, salātos.
Ananass, 1,5 cm šķēlēs, 400 g	Restes + Universālā pannā		85	-	70–80	leteikums receptei: iepakojiet vakuumā kopā ar sviestu, medu un vaniļu.
Āboli, mizoti, 0,5 cm šķēlēs, 2–4 gab.	Restes + Universālā pannā		85	-	15–25	leteikums receptei: iepakojiet vakuumā kopā ar karameli mērci. Vislabāk piemērotas ir cieto ābolu šķirnes, piemēram, Jonagold vai Boskop.
Vaniļas mērce, 0,5 l	Restes + Universālā pannā		82	-	15–25	leteikums receptei: samaisiet 0,5 l piena, 1 olu, 3 olas dzeltenumus, 80 g cukura, vienas vaniļas pāksts saturu un iesaiņojiet vakuuma maisiņā.

Air Fry

Ar Air Fry pagatavojiet kraukšķīgus ēdienus ar nelielu daudzumu taukvielu. Air Fry ir īpaši piemērots ēdieniem, kurus parasti fritē eļļā.

Air Fry gatavošanas norādījumi

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus ar Air Fry.

- Gatavošana ar Air Fry iespējama tikai vienā līmenī.
- Kraukšķīgu rezultātu nodrošinās emaljētā Air-Fry paplāte. Perforētā virsma nodrošina īpaši labu gaisa cirkulāciju ap gatavojamo produktu. Ja Air Fry paplāte neietilpst iekārtas standarta komplektācijā, tā ir pieejama kā speciālais piederums.
- Neuzkarsējiet cepeškrānsni iepriekš.

- Neizmantojiet cepamo papīru. Gaisam gatavošanas nodalījumā jācirkulē.
- Saldētus ēdienus neatkausējiet.
- Vienmērīgi izkārtējiet produktus uz Air Fry plātnes vai universālās pannas. Ja iespējams, produktus uz piederuma izklājiņiem tikai vienā kārtā.
- Iebīdi piederumu gatavošanas nodalījuma 3. līmenī. Izmantojot Air Fry paplāti, zem tā 1. līmenī var ievietot tukšu universālo pannu, lai gatavošanas nodalījumu pasargātu no notraipīšanas.
- Kad pagājusi puse no gatavošanas laika, apgroziet gatavojamo produktu. Ja gatavojamo produktu daudzums ir lielāks, apgroziet tos 2 reizes.

Padoms: Gatavojamos produktus sāliet tikai pēc pagatavošanas. Gatavojamie produkti šādi kļūs kraukšķīgāki. Gatavošanai ar Air fry ir piemēroti arī panēti dārzeņi. Lai ietaupītu taukvielas, apsmidziniet panējumu ar eļļu, izleicamie iestatījumi gatavošanai "Air Fry" tehnikā

mantojot aerosolu. Šādi kraukšķīgu garoziņu var iegūt ar nelielu daudzumu taukvielu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Fritēti kartupeļi	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	15-20
Pildīti kartupeļu plāceņi	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	15-20
Saldētas kartupeļu pankūkas	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	15-20
Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	8-12
Zivju pirkstiņi	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	10-20
Brokoļi, panēti	Air Fry plāte vai Universālā panna	3		180-200	-	10-20

Dezinficēšana un higiēna

Nebojātu un karstumizturīgu trauku un zīdaiņu pudelīšu dezinficēšana. Process atbilst tradicionālajai novārīšanai.

Burciņu dezinficēšana

- 1. Izīriet pudelītes ar pudeļu suku uzreiz pēc to iztukšošanas.
- 2. Mazgājiet pudelītes trauku mašīnā.
- 3. Izvietojiet pudelītes XL izmēra tvaicēšanas traukā tā, lai tās nesaskartos.
- 4. Palaidiet programmu "Dezinficēšana".
- 5. Noslaukiet pudelītes ar tīru drānu.
- 6. Pēc dezinficēšanas izslaukiet ierīci.

Ieteicamie iestatījumi higiēnas nodrošināšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Tīru trauku sterilizēšana	Perforēts tvaicēšanas trauks	2		100	-	15–20

Mīklas raudzēšana

Iekārtā rauga mīkla uzrūgst ātrāk nekā istabas temperatūrā, turklāt tā neizkalst.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir auksts.

- 1. Iebīdiet restes.
- 2. Novietojiet bļodu ar mīklu uz restēm. Nepārklājiet bļodu.

Lietošanas norādījumi dezinficēšanai

Nemiet vērā šo informāciju, dezinficējot traukus.

- Ar šo ierīci var sagatavot ievārījuma un konservēšanas burkas, un to vākus.
- Varat veikt ievārījuma burku papildapstrādi, lai paildzinātu ievārījuma glabāšanas laiku.
- Dezinficējiet tikai karstumizturīgus un tvaikam piemērotus traukus.
- Izmantojiet tikai nevainojamas un tīras stikla burkas un vāciņus.
- Pirms dezinficēšanas traukus vislabāk izmazgāt trauku mašīnā.

- 3. Iestatiet iekārtu atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem. Norādītās vērtības ir orientējošas. Temperatūra un raudzēšanas laiks ir atkarīgi no sastāvdaļu veida un daudzuma.
- 4. Raudzēšanas laikā nedrīkst atvērt iekārtas durvis, pretējā gadījumā izplūdis mitrums.
- 5. Gatavošanas nodalījumu pirms cepšanas izslaukiet sausu.

Ieteicamie iestatījumi mīklas raudzēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Taukvielām bagāta mīkla, piemēram, "Panettone"	Bļoda uz režģa	2		40–45	-	40–90
Baltmaize	Bļoda uz režģa	2		35–40	-	30–40

Atkārtota uzsildīšana

Uzsildiet ēdienus saudzīgi, izmantojot tvaika padevi. Ēdieni garšo un izskatās kā tikko pagatavoti. Šādi var atsvaidzināt arī iepriekšējās dienas konditorejas izstrādājumus.

Sagatavošanas norādījumi atkārtotai uzsildīšanai

- Izmantojiet vaļējus, karstumizturīgus un tvaikam piemērotus traukus.

- Izmantojiet seklus un platus traukus. Aukstu trauku dēļ paildzinās uzsildīšana.
- Uzlieciet trauku uz restēm.
- Produktus, ko gatavo bez traukiem, piemēram, maizītes, novietojiet tieši uz restītēm 2. līmenī.
- Nenosedziet ēdienu.
- Uzsildīšanas laikā neatveriet gatavošanas nodalījuma durvis, jo tad izplūst daudz tvaika.
- Pēc uzsildīšanas izsusiniet gatavošanas nodalījumu un kondensāta paliktņi.

Ieteicamie iestatījumi sildīšanai un uzsildīšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts, 1 porcija	Vaļējs trauks	2		120–130	-	15–25
Pica, izcepta, atdzesēta	Restes	2		170–180 ¹	-	5–15
Maizītes, bagete, izceptas	Restes	2		150–160 ¹	-	10–20
Pica, izcepta, saldēta	Restes	2		170–180 ¹	-	5–15
Maizītes, bagete, izceptas, saldētas	Restes	2		160–170 ¹	-	10–20

Siltuma uzturēšana**Norādījumi siltuma uzturēšanai**

- Izmantojot režīmu "Siltuma uzturēšana", var izvairīties no kondensāta veidošanās. Gatavošanas nodalījums nav jāizslauka.
- Ēdienu nepārsedziet.
- Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par 2 stundām.
- Pievērsiet uzmanību tam, ka daži ēdieni siltuma saglabāšanas laikā turpina gatavoties.

Dažādie tvaika padeves līmeņi piemēroti tālāk minēto produktu siltuma saglabāšanai:

- 1. līmenis: cepeša gabali un viegli apcepti produkti
- 2. līmenis: sacepumi un piedevas
- 3. līmenis: sautējumi un zupas

31.8 Pārbaudes ēdieni

Šajā sadaļā minētā informācija balstīta uz pārbaužu institūtu norādēm, lai atvieglotu ierīces pārbaudes saskaņā ar EN 60350-1.

Cepšana

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet iestatīšanas ieteikumus sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatījumu vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātrās uzkaršēšanas.
- 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
 - Veidnes uz režģa:
 - Pirmās restes: 3. līmenis
 - Otrās restes: 1. līmenis
- Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:
 - Cepamā plāts: 5. līmenis
 - Universālā panna: 3. līmenis
 - Cepamā plāts: 1. līmenis
- Biskvīts
 - Cepot 2 līmeņos, novietojiet saliekamās veidnes uz restēm atstatu citu virs citas.
 - Kā alternatīvu restēm var izmantot arī mūsu piedāvāto Air Fry plāti.

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Ieteicamie iestatījumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140–150 ¹	-	25–40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140–150 ¹	-	25–40
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–150 ¹	-	25–40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		130–140 ¹	-	35–55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160 ¹	-	20–30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150 ¹	-	25–35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150 ¹	-	25–35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		140 ¹	-	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	-	25–35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	-	30–40
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		1. 150–160 2. 150–160	1 izsl.	1. 10 2. 20–25
Biskvīts, 2 līmeņos	2x Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1		150–170 ²	-	30–50

Tvaicēšana

Ievietojiet universālo pannu zem caurumotā XL izmēra tvaicēšanas trauka, ja tas ir norādīts iestatīšanas ieteikumos.

Ievietošanas līmeņi

Ievietošanas līmeņi tvaicēšanai vienā līmenī

- Neizmantojiet vairāk kā 2,5 kg.

Ieteicamie iestatījumi tvaicēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Zirņi, saldēti, divi trauki	2x Tvaicēšanas trauks, XL izmērs + Universālā panna	5+3+1		100	-	- ³
Brokoļi, svaigi, 300 g	Tvaicēšanas trauks, XL izmērs	3		100 ⁴	-	9–10 ⁵

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

² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

³ Pārbaude ir pabeigta, ja vēsākajā vietā ir sasniegti 85 °C (skatīt IEC 60350-1).

⁴ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

⁵ Līdzīga gatavošanas pakāpe starp atsaucē paraugu un galveno paraugu tiek sasniegta, ja atsaucē paraugs tiek gatavots 5 minūtes (pagatavots, kā aprakstīts IEC 60350-1).

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Brokoļi, svaigi, viens trauks	Tvaicēšanas trauks, 3 XL izmērs			100 ¹	-	12-13 ²

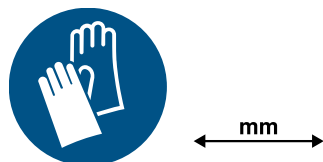
Grilēšana

Ieteicamie iestatījumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Tvaika pakāpe	Ilgums, min
Grauzdiņu brūnināšana	Restes	5		3 ³	-	4-6

32 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.

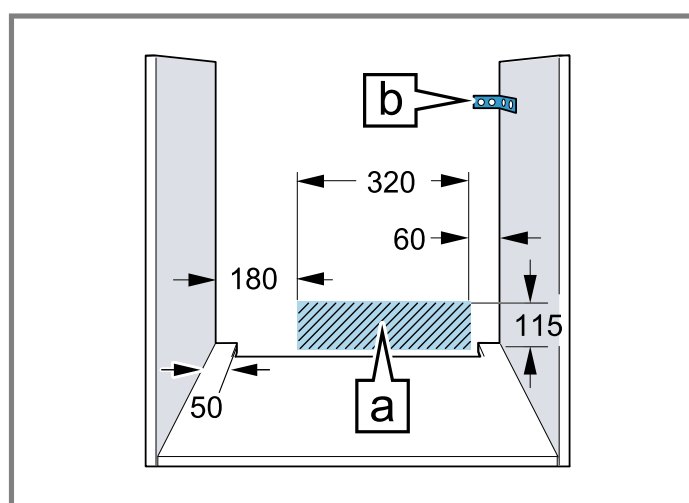


32.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Pirms sākat iebūvēt iekārtu, iepazīstieties ar šiem norādījumiem.

- Iekārtu var droši lietot tikai tad, ja speciālists ir to pareizi iebūvējis atbilstīgi šai uzstādīšanas pamācībai. Par bojājumiem nepareizas iebūves dēļ atbild uzstādītājs.
- Neizmantojiet durvju rokturi ierīces pārvietošanai vai iebūvēšanai.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet iekārtu. Ja iekārta ir bojāta transportēšanas laikā, nepieslēdziet to.
- Pirms sākat ekspluatāciju, izņemiet iepakojuma materiālus un noplēsiet 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.

- Ir pieļaujams uzstādīt iekārtu ne augstāk par 850 mm virs grīdas.
 - Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas virsmas.
 - Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā vai ārpus iebūvēšanas vietas.
- Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



- Ja ierīcei ir atvāžams slēdžu panelis, jāraugās, lai izvirzītā pozīcijā tas nesaskartos ar blakus esošajām mēbelēm.
- Lai novērstu risku gūt grieztas brūces, lietojiet aizsargcimdus. Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas.
- Izmēri attēlos ir norādīti milimetros.

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Līdzīga gatavošanas pakāpe starp atsauces paraugu un galveno paraugu tiek sasniegta, ja atsauces paraugs tiek gatavots 5 minūtes (pagatavots, kā aprakstīts IEC 60350-1).

³ Iepriekš neuzkaršējiet iekārtu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Pēc iekārtas instalēšanas tās aizmugures sienas atveres nedrīkst būt pieejamas bērniem, arī ne caur atvilktnēm zem tās un virtuves skapjiem. Iebūvei jānodrošina šādi apstākļi. Veicot montāžu virtuves salā, nepieciešama slēgta aizmugures siena.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!**



Uzmanību: magnētiskums



Personu ar elektrokardiosimulatoru ievērošanai

Vadības panelī ir pastāvīgie magnēti. Tie var izraisīt elektronisko implantu, piem., kardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbības traucējumus.

- ▶ Personām, kam ir elektroniskie implanti, ir jāievēro vismaz 10 cm attālums no vadības paneļa.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

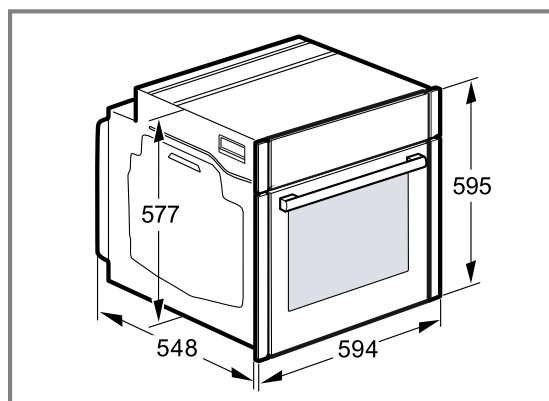
UZMANĪBU

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

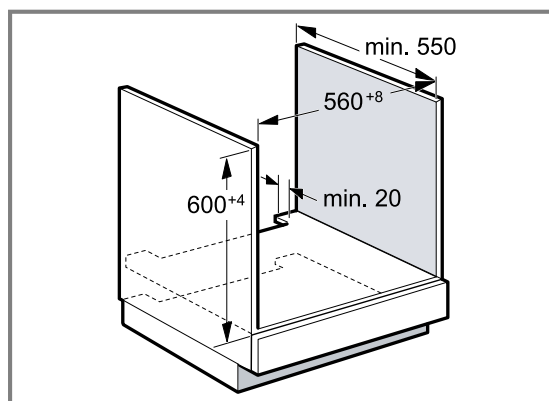
32.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



32.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

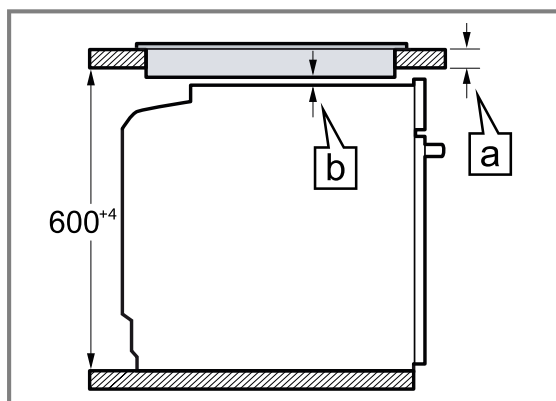
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbeļiem.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.
- Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.
- Nemiet vērā min. 600 mm darba virsmas dziļumu.
- Uzstādot ierīci zem gāzes plīts, pārliecinieties, ka iekārta nesaskaras ar plīts gāzes pieslēgumu.
- Nepieciešamības gadījumā pieaiciniet licencētu gāzes speciālistu.

32.4 Iebūvēšana zem sildvirsmas

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

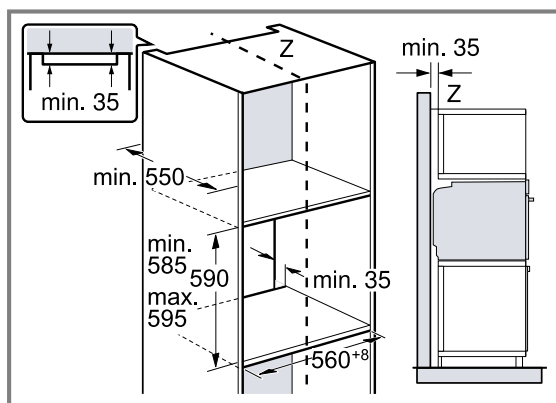


Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [b], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

Sildvirsmas tips	a no augšas, mm	a vienā līmenī ar virsmu, mm	b mm
Indukcijas plīts	37	38	5
Pilnas virsmas indukcijas plīts	47	48	5
Gāzes plīts	27	38	5 ¹
Elektriskā plīts	27	30	2

32.5 Iebūvēšana augstajā skapī

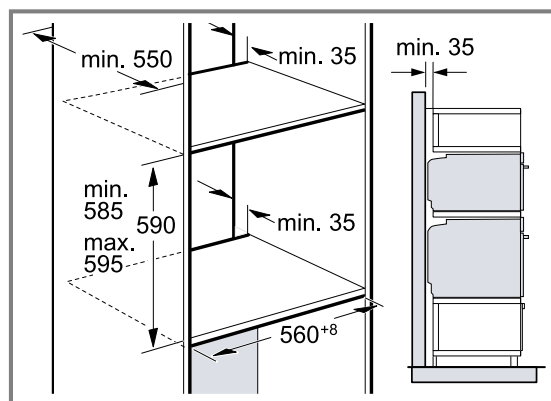
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

32.6 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

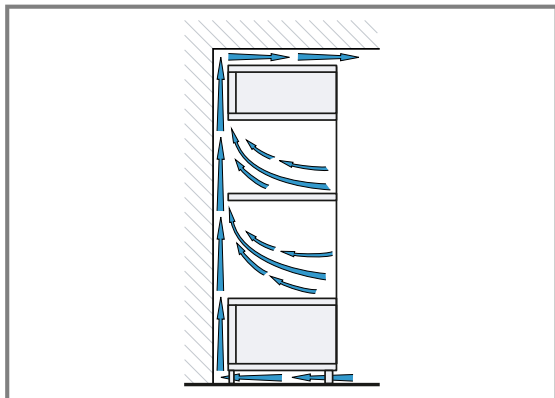
Jūsu ierīci var iebūvēt arī virs vai zem citas ierīces. Veicot iebūvēšanu, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



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

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

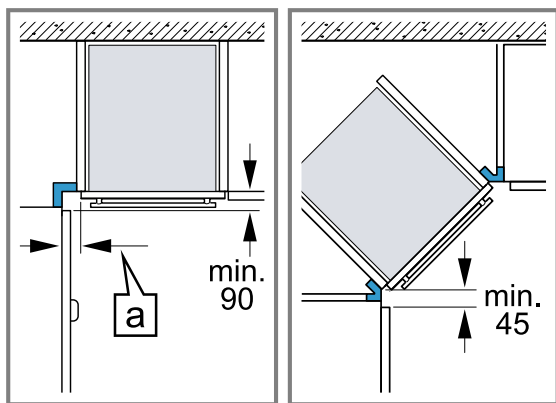
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



- Ierīces iebūvējiet tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

32.7 Iebūvēšana stūrī

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



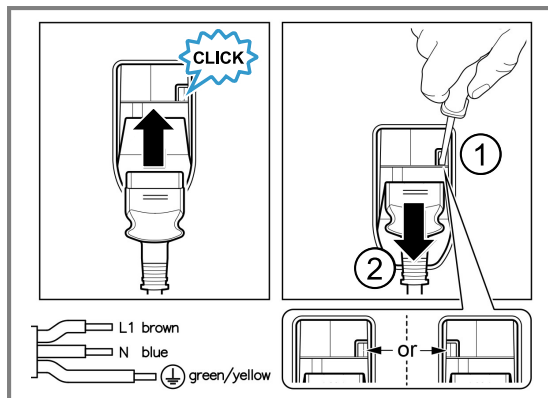
- Lai varētu atvērt iekārtas durvis, veicot iebūvēšanu stūrī, ņemiet vērā minimālos izmērus. Izmērs [a] ir atkarīgs no mēbeles paneļa biezuma un roktura.

32.8 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.
- Uztādīšanas darbu laikā iekārtai jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Iekārtu 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.
- Ja iekārtas displejs paliek tumšs, iekārta ir pieslēgta nepareizi. Atvienojiet iekārtu no tīkla un pārbaudiet savienojumu.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Piezīme: Iekārtu drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem instalētai, iezemētai kontaktligzdai.

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdā. Ierīci var savienot ar aizsargkontakta sistēmu, izmantojot piegādes komplektā iekļauto kontaktdakšu. Ja iekārta ir iebūvēta, elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšai ir jābūt brīvi pieejamai, vai, ja brīva pieeja nav iespējama, fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

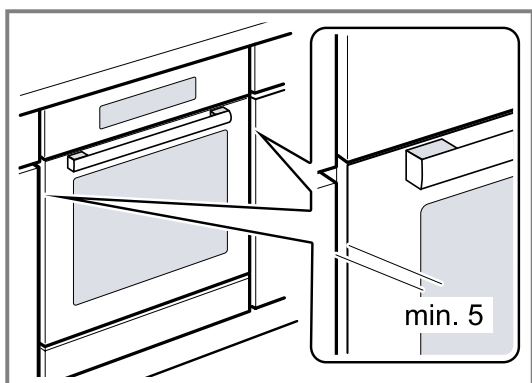
Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

Piezīme: Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ. Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

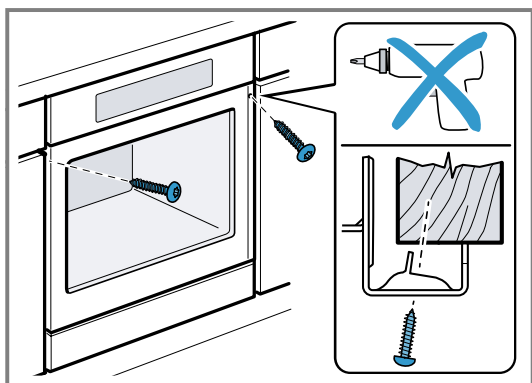
1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu. Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu. Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot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

32.9 Ierīces iebūvēšana

1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.



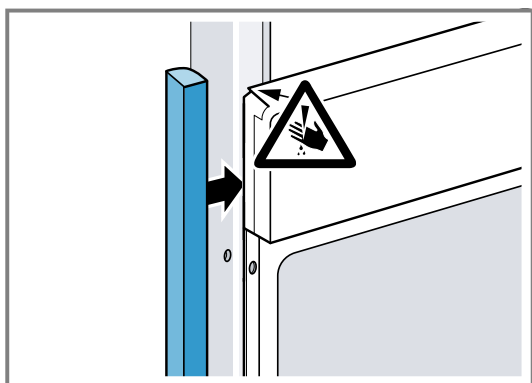
2. Pieskrūvējiet ierīci.



Piezīme: Spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.
Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

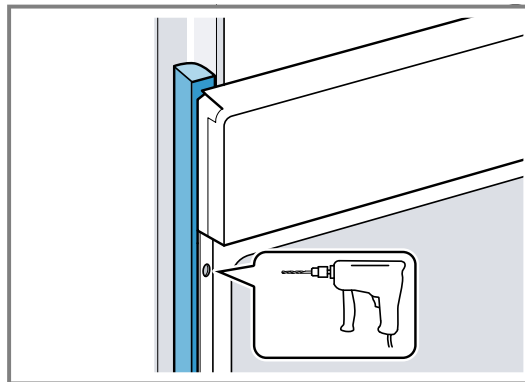
32.10 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:

1. Abās pusēs piestipriniet piemērotu ieliktni, lai nosegtu asas malas un garantētu drošu montāžu.

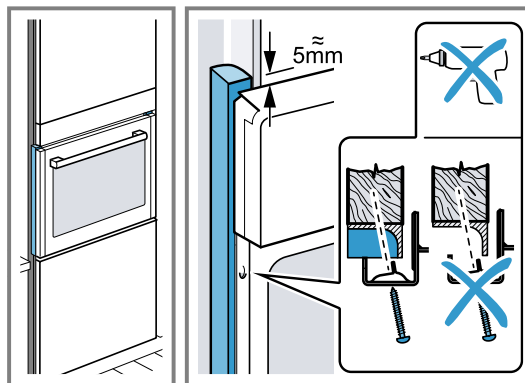


2. Piestipriniet ieliktni pie mēbeles.

3. Iepriekš izveidojiet ieliktnī un mēbelē urbumus, lai varētu izveidot skrūvsavienojumu.



4. Piestipriniet iekārtu ar piemērotu skrūvi.



32.11 Iekārtas demontāža

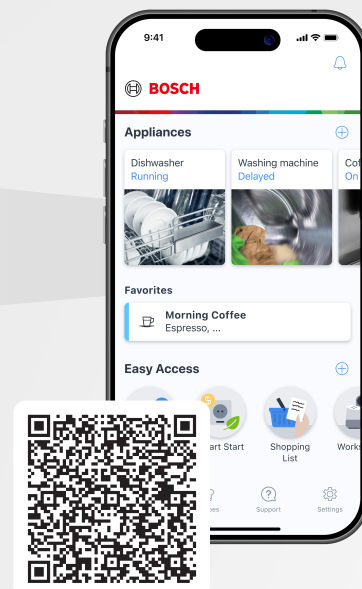
1. Atvienojiet iekārtu no strāvas avota.
2. Izskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un izvelciet iekārtu līdz galam ārā.



Bosch Home Connect App

Pieslēdziet savu mājas iekārtu jau šodien un izmantojiet šādas priekšrocības:

- **No jebkuras vietas:** piekļuve iekārtas informācijai, piem., par gatavošanas gaitu, kā arī viedā vadība, izmantojot balss komandas.
- **Uzlabotu iekārtas veiktspēju nodrošina programmatūras atjauninājumi, gatavošanas palīgprogramma un funkciju skaidrojumi.**
- **Vienkārša apkope:** atgādinājumi par apkopi/tīrīšanu, kā arī pārskats par iekārtas stāvokli.



BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Jums nepieciešama palīdzība? Šeit jūs to atradīsiet.

Profesionāla konsultācija par jūsu Bosch iekārtām, palīdzība problēmu gadījumā vai remonts, ko veiks Bosch eksperti.

Uzziniet visu par daudzveidīgajām iespējām, kā Bosch var jūs atbalstīt:

www.bosch-home.com/service

Kontaktinformācija visās valstīs ir norādīta pievienotajā servisu sarakstā.

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34
81739 München, GERMANY
www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001699189 (060708) REG25

lv