



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



# Iebūvējama cepeškrāsns

**CMG936A.1S**

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



## Satura rādītājs

### LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

|    |  |    |
|----|--|----|
| 1  | Drošība .....  | 2  |
| 2  | Izvairšanās no bojājumiem.....                               | 6  |
| 3  | Vides aizsardzība un taupīšana .....                         | 7  |
| 4  | Iepazīšana.....  | 8  |
| 5  | Darba režīmi .....   | 9  |
| 6  | Piederumi .....  | 11 |
| 7  | Pirms pirmās lietošanas reizes .....                         | 13 |
| 8  | Galvenā vadība.....  | 13 |
| 9  | Ātrā uzkarsēšana .....                                       | 14 |
| 10 | Laika funkcijas .....  | 15 |
| 11 | Mikroviļņu režīms.....                                       | 16 |
| 12 | Ventilācijas funkcija Crisp Finish .....                     | 18 |
| 13 | Ēdieni.....  | 18 |
| 14 | Izlase.....  | 20 |
| 15 | Bērnu drošības funkcija .....                                | 20 |
| 16 | Pamatstatījumi .....   | 21 |
| 17 | Home Connect .....   | 22 |
| 18 | Tīrīšana un kopšana .....                                    | 24 |
| 19 | Tīrīšanas atbalsta programma .....                           | 26 |
| 20 | Žāvēšana .....   | 26 |
| 21 | Iekārtas durvis.....   | 27 |
| 22 | Statīvi.....   | 28 |
| 23 | Traucējumu novēršana.....                                    | 29 |
| 24 | Likvidācija .....  | 30 |
| 25 | Tehniskā servisa dienests.....                               | 31 |
| 26 | Informācija par bezmaksas un Open Source programmatūru ..... | 31 |
| 27 | Atbilstības deklarācija .....                                | 32 |
| 28 | Šādi izdosies .....  | 32 |

|      |                                     |    |
|------|-------------------------------------|----|
| 29   | MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....              | 42 |
| 29.1 | Vispārīgi montāžas norādījumi ..... | 42 |



## 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

### 1.1 Vispārīgi norādījumi

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

### 1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo ierīci tikai:

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

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

### 1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai ci-

tu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

#### 1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsni ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", *Lappuse 11*

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

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

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

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

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

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

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

- ▶ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▶ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus ( $\geq 15\%$  tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).
- ▶ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi. Iekārtas darbības laikā teleskopiskās vadotnes sakarst.
- ▶ Pirms pieskarties karstām teleskopiskajām vadotnēm, ļaujiet tām atdzist.
- ▶ Karstām teleskopiskajām vadotnēm pieskarieties tikai ar virtuves cimdiem.

#### **⚠ 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.

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

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļūvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- ▶ Nekad nelietojiet bojātu ierīci.
- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 31*

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

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

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

## **1.5 Mikroviļņu krāsns**

UZMANĪGI IZLASIET SVARĪGOS DROŠĪBAS NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TOS TURPMĀKAI IZMANTOŠANAI

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

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

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

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

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

Pārtikas eļļa var aizdegties.

- ▶ Nekādā gadījumā mikroviļņos nekarsējiet tikai pārtikas eļļu.

### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Sprādzienbīstamības risks!**

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

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

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

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

- ▶ Nekad negatavojiet olas olu trauciņā; nesildiet olu trauciņā cieti vārītas olas.
- ▶ Nekad nevāriet gliemežveidīgos vai vēžveidīgos.

- ▶ Gatavojot vēršacis vai olas glāzē, iepriekš sadurkstiet dzeltenumu.
- ▶ Ja pārtikas produktiem, piemēram, āboliem, tomātiem, kartupeļiem vai desiņām, ir bieza miza vai āda, tā var pārsprāgt. Pirms uzkaršēšanas ādu vai mizu sadurkstiet.

Siltums zīdaiņu pārtikā nesadalās vienmērīgi.

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

Uzsildīti ēdieni izdala siltumu. Trauki var sakarst.

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

Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

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

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

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

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

- ▶ Neaiztieciet ar rokām karsta gatavošanas nodalījuma iekšējās virsmas vai sildelementus.

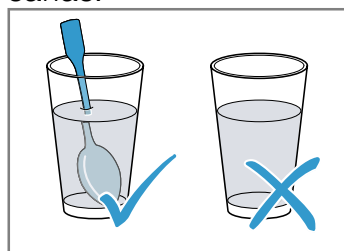
Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Ierīces izmantošana neatbilstoši paredzētajam mērķim ir bīstama. Piemēram, pārkarsētu rītakurpju, graudu vai griķu spilvenu, sūkļu, mitru tīrīšanas drānu un tamlīdzīgu priekšmetu dēļ var gūt apdegumus.

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

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

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

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



### ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

- ▶ Izmantojiet tikai mikroviļņu krāsniņ piemērotus traukus.

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

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

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

Ierīce darbojas ar augstspriegumu.

- ▶ Nekādā gadījumā nenoņemiet korpusu!

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

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

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

→ "Tīrīšana un kopšana", Lappuse 24

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

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

No ierīcēm bez korpusa apšuvuma izplūst mikroviļņu enerģija.

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

## 2 Izvairīšanās no bojājumiem

### 2.1 Vispārīga informācija

#### UZMANĪBU!

Spirta tvaiki karstā gatavošanas 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 iekšpusēs.

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

Ja ierīce tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsniedz  $120\text{ }^{\circ}\text{C}$ , ūdens uz gatavošanas 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  $50\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

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

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

Mitruma gatavošanas nodalījumā ilgākā laika periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc lietošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt. Šim nolūkam līdz galam atveriet gatavošanas nodalījuma durvis vai izmantojiet žāvēšanas funkciju.
- ▶ Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā ēdienu.
- ▶ Neiespiediet neko iekārtas durvis.

No cepamās plāts noplējusī 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 uzkaršēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.

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

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

- ▶ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet 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 Mikroviļņu krāsns

Mikroviļņu lietošanas laikā ievērojiet šos norādījumus.

#### UZMANĪBU!

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

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

Kopā sabīdīti priekšmeti rada dzirksteles.

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

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

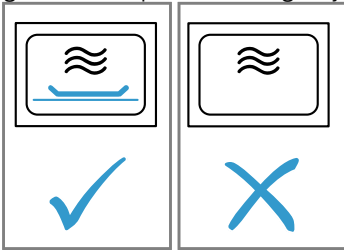
- ▶ Izmantojiet komplektā iekļauto režģi kā novietošanas virsmu.

Alumīnija bļodas šajā ierīcē var izraisīt dzirksteles. Dzirksteles var bojāt ierīci.

- ▶ Neizmantojiet alumīnija traukus gatavošanai ar šo ierīci.

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

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



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

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

## 3 Vides aizsardzība un taupīšana

### 3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

### 3.2 Enerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, samazināsiet iekārtas strāvas patēriņš.

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

→ "Šādi izdosies", *Lappuse 32*

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkaršē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Izslēdziet displeju pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi", *Lappuse 21*

- Ja displejs ir izslēgts, var ietaupīt enerģiju.

Vienlaikus sildiet divas glāzes vai krūzes šķidrums.

- Ja vairākus ēdienus silda vienlaikus, nevis secīgi, tad patērē mazāk enerģijas.

#### **Piezīme:**

Iekārta patērē:

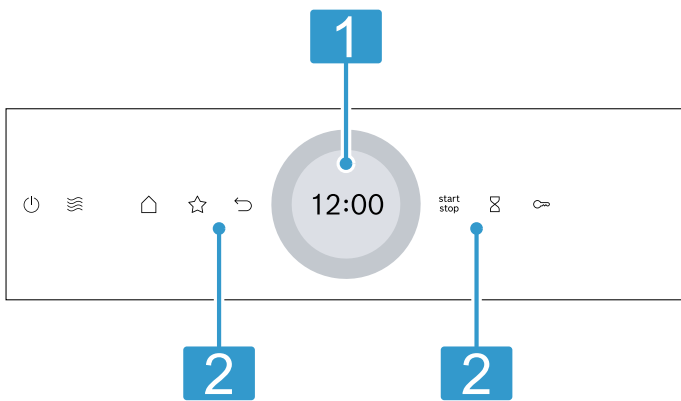
- gatavības režīmā ar pieslēgumu tīklam – maks. 2 W
- gatavības režīmā bez pieslēguma tīklam ar izslēgtu displeju – maks. 0,5 W

## 4 Iepazīšana

### 4.1 Vadības panelis

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

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



#### 1 Displejs ar regulēšanas gredzenu

Displejā, izmantojot digitālo regulēšanas gredzenu, jūs varat veikt iekārtas iestatījumus. Displejā redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības, izvēles iespējas vai norādes.  
→ "Displejs", Lappuse 8

#### 2 Taustiņi

Ar taustiņiem uzreiz iespējams iestatīt dažādas funkcijas.  
→ "Tautiņi", Lappuse 8

### 4.2 Taustiņi

Ar taustiņiem uzreiz iespējams izvēlēties dažādas funkcijas.

| Taustiņš | Funkcija   |
|----------|--|
|          | Iekārtas ieslēgšana vai izslēgšana.<br>→ "Galvenā vadība", Lappuse 13  |
|          | Darba režīma "Mikroviļņu krāsns" tieša izvēle.<br>→ "Mikroviļņu režīms", Lappuse 16                                      |
|          | Darba režīmu izvēlnes atvēršana.<br>→ "Darba režīmi", Lappuse 9  |
|          | Darba režīma "Izlase" tieša izvēle.<br>→ "Izlase", Lappuse 20  |
|          | Pāreja par vienu iestatījumu atpakaļ.  |
|          | Darbības sākšana vai pārtraukšana.<br>→ "Galvenā vadība", Lappuse 13   |
|          | Taimera izvēle.<br>→ "Taimera iestatīšana", Lappuse 16   |
|          | Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiestu aptuveni 4 sekundes.<br>→ "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 20 |

### 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 gredzenu nospiestu apm. 1 - 2 sekundes. Precīzo iestatījumu vērtības tiek attēlotas ar punktiem.

#### Statusa indikators

Displeja augšdaļā tiek attēlota statusa informācija.

| Simbols | Nozīme   |
|---------|--|
|         | Aktivizēts taimeris.<br>→ "Taimera iestatīšana", Lappuse 16  |
|         | Aktivizēta bērnu drošības funkcija.<br>→ "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 20   |
|         | 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.<br>→ "Home Connect", Lappuse 22 |
|         | Aktivizēta attālinātā palaišana ar Home Connect.<br>→ "Home Connect", Lappuse 22   |
|         | Apkopes nolūkos ir aktivizēta attālinātā diagnostika ar Home Connect.<br>→ "Home Connect", Lappuse 22  |

#### Iestatījumu zona

Displeja centrā atrodas iestatījumu zona. Iestatījumu zonā ir redzamas pašreizējās izvēles iespējas un jau veiktie iestatījumi.

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

→ "Darba režīma iestatīšana", Lappuse 13

#### Iestatījumu zonā iespējamie simboli

| Simbols | Nozīme                                    |
|---------|---|
|         | Iestatītās vērtības apstiprināšana.       |
|         | Iestatītās vērtības atiestatīšana.        |
|         | Iestatītās vērtības maiņa darbības laikā. |



**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 nodaļums

Dažādas funkcijas gatavošanas nodaļumā palīdz, lietojot iekārtu.

### Statīvi

Gatavošanas nodaļuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

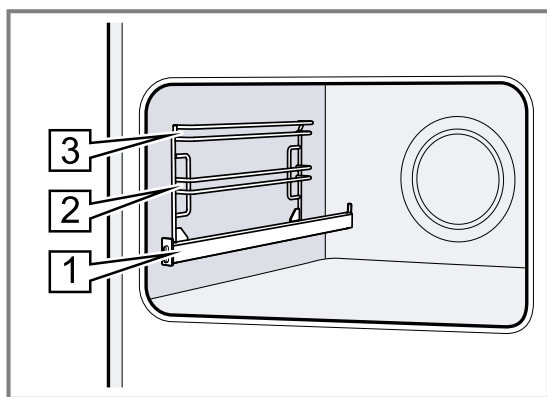
→ "*Piederumi*", *Lappuse 11*

Iekārtai ir 3 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus 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 28*



### Pašattīrošās virsmas

Gatavošanas nodaļuma aizmugurējā siena ir pašattīroša. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu un ir raupjas. Kad iekārta darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šļakatas un tās noārda.

Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neatīrās, šim nolūkam uzkaršējiet gatavošanas nodaļumu.

→ "*Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodaļumā*", *Lappuse 25*

### Apgaismojums

Gatavošanas nodaļumu apgaismo viena vai vairākas cepeškrāsns spuldzes.

Atverot iekārtas durvis, ieslēdzas gatavošanas nodaļuma 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 pēc darbības beigām iekārta ātrāk atdzistu, noteiktu laiku turpina darboties dzesēšanas ventilators.

### Iekārtas durvis

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

Ja iekārtas durvis tiek atvērtas mikroviļņu režīmā, darbība jāturpina manuāli.

## 5 Darba režīmi

Šeit sniegts iekārtas darba režīmu un galveno funkciju pārskats.

Lai atvērtu izvēlni, nospiediet

| Darba režīms      | Lietošana  |
|-------------------|--|
| Karsēšanas režīmi | Optimālam gatavošanas rezultātam izvēlieties īpaši pielāgotus karsēšanas režīmus.<br>→ " <i>Karsēšanas režīmi</i> ", <i>Lappuse 10</i><br>→ " <i>Galvenā vadība</i> ", <i>Lappuse 13</i> |
| Mikroviļņu režīms | Lietojot mikroviļņu režīmu, ēdienu var pagatavot, uzsildīt vai atkausēt ātrāk.<br>→ " <i>Mikroviļņu režīms</i> ", <i>Lappuse 16</i>  |
| Izlase            | Izmantojiet savus saglabātos iestatījumus.<br>→ " <i>Izlase</i> ", <i>Lappuse 20</i>   |
| Ēdieni            | Dažādiem ēdieniem izmantojiet ieprogrammētus ieteicamos iestatījumus.<br>→ " <i>Ēdieni</i> ", <i>Lappuse 18</i>  |

| Darba režīms     | Lietošana  |
|------------------|--|
| Tīrīšana         | Izvēlieties gatavošanas nodaļuma tīrīšanas funkciju.<br>→ " <i>Tīrīšanas atbalsta programma</i> ", <i>Lappuse 26</i><br>→ " <i>Žāvēšana</i> ", <i>Lappuse 26</i> |
| Pamatiestatījumi | Pielāgojiet pamatiestatījumus.<br>→ " <i>Pamatiestatījumi</i> ", <i>Lappuse 21</i>   |

### Home Connect

Izmantojot Home Connect, cepeškrāsni 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 22*

## 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 temperatūra, kas pārsniedz 275 °C, un 3. grilēšanas pakāpe, iekārta pēc aptuveni 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz aptuveni 275 °C vai 1. grilēšanas pakāpei.

| Simbols  | Karsēšanas režīms                      | Temperatūras diapazons                                      | Lietošana un darbības princips   |
|--|--|---|--|
|    | 4D karstais gaiss                      | 30–275 °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            | 30–300 °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 iepriekšējās 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. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai. |
|  | Air Fry                                | 30–300 °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 izvilktis no gatavošanas nodalījuma.   |
|  | Saudzējoša karsēšana no augšas/apakšas | 150–250 °C  | Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.   |
|  | Grilēšana ar gaisa cirkulāciju         | 30–300 °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:<br>1 = zema<br>2 = vidēja<br>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:<br>1 = zema<br>2 = vidēja<br>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              | 30–275 °C   | Picas un tādu ēdienu pagatavošana, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildelements un gredzenveida sildelements aizmugurējā sienā.  |
|  | Lēna sautēšana                         | 70–120 °C   | Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.   |
|  | Atkausēšana                            | 30–60 °C  | Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.   |
|  | Karsēšana no apakšas                   | 30–250 °C   | Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.  |

| Simbols   | Karsēšanas režīms  | Temperatūras diapazons | Lietošana un darbības princips        |
|---|--------------------|------------------------|---------------------------------------|
|  | Siltuma uzturēšana | 50–100 °C              | Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana. |
|  | Trauku uzsildīšana | 30–90 °C               | Trauku uzsildīšana.                   |

## 5.2 Temperatūra

Uzkarsēšanas  laikā, izmantojot vairumu karsēšanas režīmu, displejā blakus viena otrai tiek attēlota temperatūra gatavošanas nodalījumā, ja tā pārsniedz apm. 30 °C, kā arī iestatītā temperatūra, piem., 120 | 210 °C. 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 gredzenu attēlo atlikušos siltumu gatavošanas nodalījumā. Jo zemāka kļūst temperatūra, jo tumšāks kļūst gredzens. No apm. 60 °C gredzens nodziest pavisam.

## 5.3 Mikroviļņu jauda

Šeit ir sniegts pārskats par mikroviļņu jaudas režīmiem un to pielietojumu. Mikroviļņu jauda ir izteikta pakāpēs, un tā ne vienmēr atbilst precīzam iekārtas patēriņam vatos.

| Mikroviļņu jauda vatos | Maksimālais darbības laiks stundās | Lietošana   |
|------------------------|------------------------------------|---|
| 90 W                   | 1:30                               | Delikātu produktu atkausēšana.                          |
| 180 W                  | 1:30                               | Ēdienu atkausēšana un tālāka gatavošana.                |
| 360 W                  | 1:30                               | Gaļas un zivs gatavošana. Ātrbojīgu ēdienu uzsildīšana. |
| 600 W                  | 1:30                               | Ēdienu uzkarsēšana un gatavošana.                       |
| 900 W "Boost"          | 0:30                               | Šķidrumu uzkarsēšana.                                   |

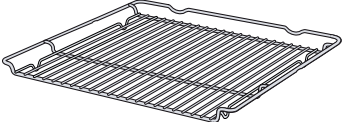
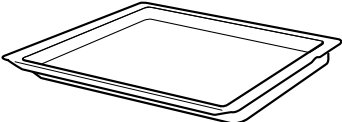
**Piezīme:** Maksimālā mikroviļņu jauda "Boost" nav paredzēta ēdienu uzkarsēšanai. Lai aizsargātu iekārtu, mikroviļņu jauda pirmajās minūtēs pakāpeniski tiek samazināta līdz 600 vatiem. Maksimālā jauda atkal ir pieejama pēc noteikta atdzišanas laika.

# 6 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

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

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

## 6.1 Norādījumi par piederumiem

Daži piederumi ir piemēroti tikai noteiktiem darbības režīmiem.

### Mikroviļņu piederumi

Mikroviļņu režīmam ir piemērotas tikai komplektā iekļautās restes.

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

Ņemiet vērā norādījumus par mikroviļņu režīmu.

→ "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi",

Lappuse 16

### 6.2 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

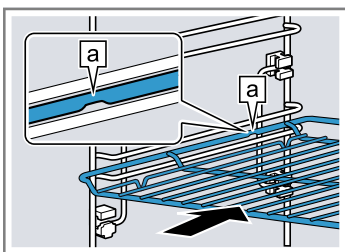
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofikсējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

### 6.3 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

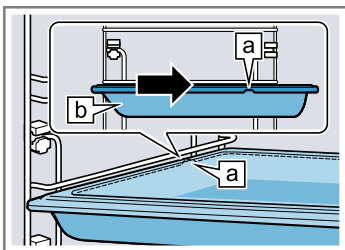
Vienmēr pareizi ielieciet piederumu gatavošanas nodalījumā. Tikai tad piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

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

|       |   |
|-------|---|
| Reste | ievietojiet restes tā, lai atklātā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums — — uz leju. |
|-------|---|

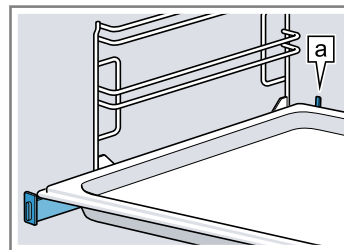


|  |  |
|--|--|
| Plāts<br>Piemēram,<br>universālā<br>panna vai<br>ceпамā<br>plāts | Ielieciet plāti ar slīpo malu <b>b</b> pret iekārtas durvīm. |
|--|--|



3. Ja ievietošanas līmenī ir uzstādītas izvilšanas vadotnes, izvelciet izvilšanas vadotnes, lai uzliktu piederumu.

|                  |   |
|------------------|---|
| Restes vai plāts | Uzlieciet piederumu tā, ka tas ir pie izvilšanas sistēmas aizmugurējās atdures. |
|------------------|---|



**Piezīme:** Paspiežot iebīdīet izvilšanas vadotnes gatavošanas nodalījumā.

4. Iebīdīet piederumus līdz galam tā, lai tie nepieskaros iekārtas durvīm.

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

### 6.4 Papildu piederumi

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

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

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

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



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

## 7 Pirms pirmās lietošanas reizes

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


### 7.1 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 22
  - Pulkstenis → "Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 22
3. Nospiediet  un pāreiet 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.


### 7.2 Iekārtas tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

Pirms iekārtā pirmoreiz gatavot ēdienu, izīriet gatavošanas nodalījumu un noīriet piederumus.

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma informāciju par izstrādājumu un piederumus. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram, stiropora lodītes, un noplēsiet iekārtā vai uz tās pielīmētās līmīentes.
2. Noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
3. Ieslēdziet iekārtu ar .
4. Veiciet šādus iestatījumus:


|                   |   |
|-------------------|---|
| Karsēšanas režīms | 4D karstais gaiss  |
| Temperatūra       | maksimāli   |
| Darbības laiks    | 1 stunda  |

→ "Galvenā vadība", Lappuse 13

5. Sāciet darbību.
  - Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
  - ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
6. Izslēdziet iekārtu ar .
7. Kad iekārta ir atdzisusi, noīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.
8. Rūpīgi noīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu vai mīkstu suku.


## 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 jāpalaiž.



#### 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.
- ▶ 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, pārvelciet 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.

## lv Ātrā uzkaršēšana

5. Apstipriniet iestatījumu ar ✓.
6. Sāciet darbību ar <sup>start</sup> stop.
7. Kad darbība ir pabeigta:
  - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
  - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar ☹.

**Piezīme:** Savu iestatījumu jūs varat saglabāt kā "Izlase" ☆ un izmantot vēlāk atkal.  
→ "Izlase", Lappuse 20

### 8.6 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Izvēlnē nospiediet "Karsēšanas režīmi".
2. Nospiediet uz vajadzīgā karsēšanas režīma rādītāja.
3. Nospiediet uz temperatūras pēc °C vai atkarībā no karsēšanas režīma – uz iestatījuma pakāpes.
4. Iestatiet temperatūru ar regulēšanas gredzenu.
5. Lai apstiprinātu iestatīto temperatūru, displejā nospiediet ✓.  
Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus, kā aprakstīts tālāk.
  - → "Ātrā uzkaršēšana", Lappuse 14
  - → "Laika funkcijas", Lappuse 15
  - → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 16
  - → "Ventilācijas funkcija 'Crisp Finish'", Lappuse 18
6. Sāciet darbību ar <sup>start</sup> stop.
  - ✓ Iekārta sāk karsēt.
  - ✓ Displejā ir redzamas iestatītās vērtības un laiks, cik ilgi darbība jau notiek.
7. 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 10

### Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī citi iestatījumi.

1. Nospiediet <sup>start</sup> stop.
2. Nospiediet ↶.
3. Nospiediet vajadzīgo karsēšanas režīmu.
4. Iestatiet darba režīmu no jauna un palaidiet ar <sup>start</sup> stop.

### Temperatūras mainīšana

Pēc darbības sākšanas temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

1. Displejā nospiediet ^.
2. Nospiediet uz temperatūras rādītāja.
3. Mainiet temperatūru ar regulēšanas gredzenu.

4. Lai apstiprinātu izmaiņas, displejā nospiediet ✓.
  - ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

### 8.7 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 ↵.

### 8.8 Sabatam atbilstoša vadība

Ja jūs iekārtu vēlaties lietot atbilstoši sabbatam, izmantojiet laika funkcijas un izmainiet apgaismojuma pamatiestatījumu.

**Piezīme:** Ja iekārtas darbības laikā atver durvis, tā pārtrauc karsēt. Kad iekārtas durvis aizver, tā turpina karsēt. Lai iekārtu lietotu atbilstoši sabbatam, atveriet iekārtas durvis tikai tad, kad tā ir beigusi darboties.

1. Pamatiestatījumu "Apgaismojums" mainiet uz "Vienmēr izslēgts".  
→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 21  
Tādējādi iekārtas darbības laikā un, atverot iekārtas durvis, gatavošanas nodalījuma apgaismojums vienmēr paliek izslēgts.
2. Iestatiet vēlamo darba režīmu.  
→ "Darba režīma iestatīšana", Lappuse 13  
→ "Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana", Lappuse 14
3. Atkarībā no darba režīma iestatiet vēlamo darbības laiku.  
→ "Darbības laika iestatīšana", Lappuse 15  
→ "Laika funkcijas", Lappuse 15
4. Ar "Beigu laiks" iestatiet laiku, kad darbībai ir jābeidzas.  
→ "Beigu laika iestatīšana", Lappuse 15  
→ "Laika funkcijas", Lappuse 15
5. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā, pirms iekārta sāk karsēt.
6. Sāciet darbību ar <sup>start</sup> stop.
  - ✓ 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:** Ja nepieciešams, atkal izmainiet apgaismojuma pamatiestatījumu.

## 9 Ātrā uzkaršēšana

Lai ietaupītu laiku, uzkaršēšanas laiku var saīsināt ar ātro uzkaršēšanu ⏏, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Ātro uzkaršēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- 4D karstais gaiss ☼
- Karsēšana no augšas/apakšas ☐

### 9.1 Ātrās uzkaršēšanas iestatīšana

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

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

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru, kas ir vismaz 100 °C.  
Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 200 °C, ātrā uz-  
karsēšana ieslēdzas automātiski.
2. Nospiediet "Ātrā uz-  
karsēšana".  
✓ Simbols ☞ deg sarkanā krāsā.
3. Sāciet darbību ar <sup>start</sup>  
stop.
- ✓ Sākas ātrā uz-  
karsēšana.

- ✓ Kad ātrā uz-  
karsēšana ir pabeigta, atskan signāls.  
Simbols ☞ nomainās uz baltu.
- 4. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

### Ātrās uz- karsēšanas pārtraukšana

1. Displejā nospiediet ^.
2. Nospiediet "Ātrā uz-  
karsēšana".
- ✓ 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".  
✓ Izvēlētajā vērtībā tiek izcelta zila krāsā.
3. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ☹.
4. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, displejā nospiediet ✓.
5. Sāciet darbību ar <sup>start</sup>  
stop.  
✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.  
✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
6. 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. Displejā nospiediet ^.
2. Nospiediet uz darbības laika ☹.
3. Mainiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu.
4. Lai apstiprinātu izmaiņas, displejā nospiediet ✓.  
✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

### Darbības laika atskaites pārtraukšana

Darbības laika atskaiti jebkurā brīdī var pārtraukt.

1. Displejā nospiediet ^.
2. Nospiediet uz darbības laika ☹.
3. Atiestatiet darbības laiku ar ☹.

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

4. Lai apstiprinātu izmaiņas, displejā nospiediet ✓.  
✓ 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.  
✓ Izvēlētajā vērtībā tiek izcelta zilā krāsā.
  3. Pārceliet laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ☹.
  4. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, displejā nospiediet ✓.
  5. Sāciet darbību ar <sup>start</sup>  
stop.  
✓ Displejā redzams ilgums līdz startam. Iekārta darbojas gatavības režīmā.  
✓ Kad ir pienācis sākuma laiks, iekārta sāk karsēt un sākas laika atskaite.  
✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
  6. Kad ir pagājis 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. Displejā nospiediet ^.
2. Nospiediet uz beigu laika ☺.
3. Mainiet beigu laiku ar regulēšanas gredzenu.
4. Lai apstiprinātu izmaiņas, displejā nospiediet ✓.  
✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

### Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku jebkurā brīdī var dzēst.

1. Displejā nospiediet ^.
2. Nospiediet uz beigu laika ☺.
3. Atiestatiet beigu laiku ar ☹.

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

4. Lai apstiprinātu izmaiņas, displejā nospiediet ✓.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

### 10.3 Taimera iestatīšana

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

1. Nospiediet ⏏.
2. Lai iestatītu taimeri, displejā uzspiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
- ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
3. Iestatiet taimeri ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar ↻.
4. Lai sāktu taimera laika atskaiti, displejā nospiediet ▷.
- ✓ 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 ↻.
4. Apstipriniet ar ▷.

## 11 Mikroviļņu režīms

Ar mikroviļņu režīmu varat īpaši ātri pagatavot, uzsildīt, izcept vai atkausēt ēdienu.

### 11.1 Mikroviļņu režīma trauki un piederumi

Lai ēdienu uzsildītu vienmērīgi un nebojātu iekārtu, izmantojiet tikai piemērotus traukus un piederumus. Ievērojiet trauku ražotāja norādes.

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

#### Mikroviļņiem piemēroti trauki

Trauki no karstumizturīga un mikroviļņiem piemērota materiāla:

- Stikls
- Stiklkeramika
- Porcelāns
- Karstumizturīga plastmasa
- Pilnīgi glazēta keramika bez plaisām
- Servēšanas trauki  
Traukus ar zelta vai sudraba rotājumiem izmantojiet tikai tad, ja ražotājs garantē to piemērotību mikroviļņiem.
- Komplektā iekļautās restes  
Plātis, piemēram, universālā panna vai cepamā plāts, mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles un nav piemērotas.

Šie materiāli neaiztur mikroviļņus un procesā netiek bojāti.

#### Mikroviļņiem nepiemēroti trauki

**Piezīme:** Ievērojiet norādes, lai novērstu materiālos zaudējumus.

→ "Mikroviļņu krāsns", Lappuse 6

- Metāla cepšanas veidnes un trauki

Metāls aiztur mikroviļņus. Ēdiens netiek uzsildīts vai tiek uzsildīts ļoti vāji. Metāls mikroviļņu režīmā var radīt dzirksteles.

### Trauki, papildinot darba režīmu ar pievienoto mikroviļņu režīmu

Ja cita darba režīma laikā ieslēdz mikroviļņu režīmu, papildus mikroviļņiem piemērotiem traukiem un piederumiem iespējams izmantot arī metāla traukus:

- Metāla cepšanas veidnes un trauki  
Metālam ir jāatrodas vismaz 2 cm attālumā no gatavošanas nodalījuma sienām un durvju iekšpusēs. Metāla cepšanas veidnes un traukus vienmēr novietojiet uz komplektā iekļautās restes.
- Piegādes komplektācijā iekļautie piederumi:  
Restes  
Universālā panna  
Cepamā plāts

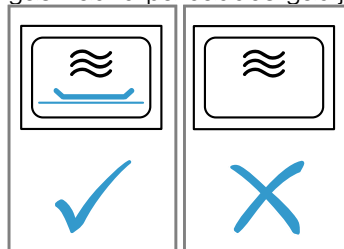
### Trauka piemērotības mikroviļņu režīmam pārbaude

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

#### UZMANĪBU!

Ierīces darbināšana ar tukšu gatavošanas nodalījumu izraisa pārslodzi.

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





**⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!**

Darba režīma darbības laikā pieejamās detaļas kļūst karstas.

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

**11.2 Iestatīšanas iespējas, izmantojot mikroviļņu režīmu**

Mikroviļņu režīmu varat lietot atsevišķi vai kombinēt ar citu darba režīmu.

**Tikai mikroviļņu režīms**

Mikroviļņu krāsns elektromagnētiskie viļņi rada enerģiju, kura, piem., pārtikas produktos pārvēršas siltumā. Lai novērstu kondensāta veidošanos, pie 600 vatu un "Boost" mikroviļņu jaudas iekārta automātiski ieslēdz sildelementu. Gatavošanas nodalījums un piederumi sakarst. Gatavošanas rezultāts šādi netiek ietekmēts. Šo automātisko žāvēšanas funkciju var izslēgt pamatiestatījumos.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 21

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!**






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

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

**Pievienotais mikroviļņu režīms**

Pievienojot mikroviļņu režīmu kādam citam darba režīmam, saīsinās ēdienu gatavošanas laiks.

Mikroviļņu režīmu var kombinēt ar šādām funkcijām:







- Karsēšanas režīmi → Lappuse 14
  - 4D karstais gaiss 
  - Karsēšana no augšas/apakšas 
  - Grilēšana ar gaisa cirkulāciju 
  - Grilēšana, liels apjoms 
  - Grilēšana, mazs apjoms 
- → "Ēdieni", Lappuse 18
- → "Ventilācijas funkcija 'Crisp Finish'", Lappuse 18

Kombinācijā ar darba režīmu iespējama šāda mikroviļņu jauda:

- 90 vati
- 180 vati
- 360 vati

**11.3 Mikroviļņu režīma iestatīšana****Piezīme:**

Ievērojiet norādes par pareizu mikroviļņu režīma lietošanu:



- → "Drošība", Lappuse 2
  - → "Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 6
  - → "Mikroviļņu jauda", Lappuse 11
  - → "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 16
1. Izvēlnē nospiediet "Mikroviļņu režīms".
    - Vai izvēlieties mikroviļņu režīmu uzreiz ar taustiņu 
  2. Nospiediet uz  mikroviļņu jaudas ("Boost").
  3. Iestatiet mikroviļņu jaudu ar regulēšanas gredzenu.
  4. Lai apstiprinātu iestatīto mikroviļņu jaudu, displejā nospiediet ✓.
  5. Nospiediet  "Darbības laiks". Mikroviļņu režīmam vienmēr jāiestata darbības laiks.
  6. Lai mainītu iepriekš iestatīto darbības laiku, nospiediet uz attiecīgās laika vērtības, piemēram, minūšu rādījuma "m" vai sekunžu rādījuma "s".
    - ✓ Izvēlēta vērtība tiek izcelta zilā krāsā.
  7. Iestatiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu. Ja nepieciešams, atiestatiet iestatīto vērtību ar .
  8. Lai apstiprinātu iestatīto laiku, displejā nospiediet uz ✓.
  9. Sāciet darbību ar .
    - ✓ Sāk darboties mikroviļņu režīms, un ir redzama laika atskaite. Pie maksimālās mikroviļņu jaudas "boost" displejā tiek attēlots jaudas samazinājums. → "Mikroviļņu jauda", Lappuse 11
    - ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
  10. Kad laika atskaite ir beigusies:
    - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
    - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .
  11. Ja žāvēšanas funkcija mikroviļņu režīma pamatiestatījumos ir izslēgta un gatavošanas telpā ir izveidojies kondensāts, izžāvējiet gatavošanas nodalījumu. → "Žāvēšana", Lappuse 26

**Piezīme:** Ja iekārtas darbības laikā tiek atvērtas iekārtas durvis, darbība tiek apturēta. Aizverot iekārtas durvis, darbība jāturpina manuāli. Ja šis pamatiestatījums ir mainīts, sekojiet, lai mikroviļņu režīms neturpinātos bez ēdiena.

→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 21



**Mikroviļņu jaudas mainīšana**

Mikroviļņu jaudu jebkurā laikā var mainīt.

1. Displejā nospiediet .
2. Nospiediet uz mikroviļņu jaudas .
3. Mainiet mikroviļņu jaudu ar regulēšanas gredzenu.
4. Lai apstiprinātu izmaiņas, displejā nospiediet ✓.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

**Darbības laika mainīšana**

Darbības laiku iespējams mainīt jebkurā brīdī.

1. Displejā nospiediet .
2. Nospiediet uz darbības laika .
3. Mainiet darbības laiku ar regulēšanas gredzenu.
4. Lai apstiprinātu izmaiņas, displejā nospiediet ✓.
- ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

## 11.4 Pievienotā mikroviļņu režīma iestatīšana

### Piezīme:

Ievērojiet norādes par pareizu mikroviļņu režīma lietošanu:

- → "Drošība", Lappuse 2
- → "Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 6
- → "Mikroviļņu jauda", Lappuse 11
- → "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 16

**Prasība:** Ievērojiet norādes par attiecīgo darba režīmu. → "Iestatīšanas iespējas, izmantojot mikroviļņu režīmu", Lappuse 17

1. Izvēlnē nospiediet uz vajadzīgā darba režīma.
2. Veiciet darba režīma iestatījumus, piem., karsēšanas veidu un temperatūru.
3. Nospiediet "Pievienotais mikroviļņu režīms".
4. Iestatiet mikroviļņu jaudu ar regulēšanas gredzenu.
5. Lai apstiprinātu iestatīto mikroviļņu jaudu, displejā nospiediet ✓.

6. Nospiediet uz "Darbības laiks" un iestatiet darbības laiku.
7. Sāciet darbību ar .
  - ✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
  - ✓ Kad laiks ir beidzies, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība beigusies.
8. Kad laika atskaite ir beigusies:
  - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un sākt darbību no jauna.
  - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .

### Pievienotā mikroviļņu režīma mainīšana

Pievienoto mikroviļņu režīmu jebkurā laikā var mainīt vai deaktivizēt.

1. Displejā nospiediet .
2. Nospiediet uz mikroviļņu jaudas .
3. Mainiet vai deaktivizējiet pievienoto mikroviļņu režīmu ar regulēšanas gredzenu.
4. Lai apstiprinātu izmaiņas, displejā nospiediet ✓.
  - ✓ Veiktās izmaiņas tiek pārņemtas.

## 12 Ventilācijas funkcija "Crisp Finish"

Ventilācijas funkcija "Crisp Finish" izvada mitrumu no gatavošanas nodalījuma tā, lai ēdiens kļūtu kraukšķīgāks.

Tā samazinās karstā tvaika daudzums, kas var izplūst, atverot iekārtas durvis.

### 12.1 Izmantošanai ar ventilācijas funkciju piemērotie karsēšanas režīmi

Darbībai ar ventilācijas funkciju piemēroti ir tikai noteikti karsēšanas režīmi.

Ventilācijas funkciju var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

- 4D karstais gaiss
- Karsēšana no augšas/apakšas
- Grilēšana ar gaisa cirkulāciju
- Picas gatavošanas līmenis

### 12.2 Ventilācijas funkcijas iestatīšana

Ventilācijas funkciju var ieslēgt jebkurā laikā, arī pēc darbības sākšanas.

1. Iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu un temperatūru.
  - Ja nepieciešams, jūs varat veikt citus iestatījumus un kombinēt tos ar ventilācijas funkciju.
2. Nospiediet "Crisp Finish".
  - ✓ Simbols deg sarkanā krāsā.
3. Sāciet darbību ar .
  - ✓ Iekārta sāk karsēt.
  - ✓ Displejā ir redzamas iestatījumu vērtības.
4. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet iekārtu ar .

**Piezīme:** Darbības laikā var būt dzirdami skaļāki ventilatora darbības trokšņi.

### Ventilācijas funkcijas pārtraukšana

Ventilācijas funkciju iespējams atslēgt jebkurā brīdī.

1. Displejā nospiediet .
2. Nospiediet "Crisp Finish".
  - ✓ Simbols nomainās uz baltu.
  - ✓ Darbība turpinās bez ventilācijas funkcijas.

## 13 Ēdieni

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

### 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 jānosēd trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

**Piezīme:** Atsevišķu ēdienu gatavošanai iekārta ieslēdz papildu mikroviļņu režīmu. Displejā tiek parādīta norāde izmantot tikai mikroviļņiem piemērotus traukus.

→ "Mikroviļņu režīma trauki un piederumi", Lappuse 16

## 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 apmaisīšanas 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 biežums 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.

## 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 21


| Kategorija           | Ēdieni   |
|----------------------|--|
| Kūkas                | Kūkas veidnēs<br>Kūkas uz cepamās plāts<br>Mazi konditorejas izstrādājumi<br>Apaļie cepumi |
| Maize, smalkmaizītes | Maize<br>Smalkmaizītes   |
| Pica, pikantās kūkas | Pica<br>Pikantā kūka, sāļais pīrāgs  |

| Kategorija         | Ēdieni   |
|--------------------|--|
| Sacepumi, suflē    | Svaigs sāļais sacepums, gatavas sastāvdaļas<br>Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs<br>Svaiga lazanja<br>Atdzesēta lazanja<br>Svaigs saldaissacepums<br>Augļu drumstalu kūka<br>Suflē porciju veidnēs<br>Jorkšīras pudīņš |
| Putnu gaļa         | Vista<br>Pīle, zoss<br>Tītars  |
| Gaļa               | Cūkgaļa<br>Liellopa gaļa<br>Teļa gaļa<br>Jēra gaļa<br>Medījuma gaļa<br>Gaļas ēdieni  |
| Zivis              | Zivs, vesela<br>Zivs fileja  |
| Saldēti produkti   | Pica<br>Sacepumi<br>Kartupeļu izstrādājumi<br>Putnu gaļa, zivis<br>Smalkmaizītes   |
| Piedevas, dārzeņi  | Kartupeļi<br>Rīsi<br>Graudaugi<br>Dārzeņi  |
| Ēdienu atkausēšana | Kūkas<br>Maize, smalkmaizītes<br>Gaļa, putnu gaļa<br>Zivis   |

## 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 19
  - ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi ēdiena pagatavošanai.
5. Ja nepieciešams, pielāgojiet iestatījumus. Atkarībā no ēdiena jūs varat pielāgot tikai atsevišķus iestatījumus.  
→ "Ēdienu iestatīšanas iespējas", Lappuse 19
6. Lai saņemtu informāciju, piem., par piederumiem un ievietošanas līmeni, nospiediet ⓘ "Info".
7. Sāciet darbību ar <sup>start</sup>stop.
- ✓ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ 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 karstēt.

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

## 14 Izlase

Izlasē iespējams saglabāt savus iestatījumus atkārtotai lietošanai.

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


### 14.1 Favorītu saglabāšana izlasē

Izlasē iespējams saglabāt maksimāli 30 dažādus darba režīmus.

- ▶ Iestatot darba režīmu, izvēles saraksta beigās nospiediet ☆ "Saglabāt izlasē".  
Lai kādu favorītu pārdēvētu, jāizmanto Home Connect lietotne. Kad iekārta ir savienota, izpildiet lietotnē dotās norādes.

### 14.2 Favorīta izvēle no izlases

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

1. Izvēlnē nospiediet "Izlase".  
– Vai atveriet izlasi uzreiz, nospiežot taustiņu ☆.
2. Nospiediet uz vēlamā favorīta.
3. Ja nepieciešams, iestatījumus iespējams mainīt.
4. Sāciet darbību ar .
- ✓ Displejā ir redzamas iestatījumu vērtības.


### Piezīme:

Ņemiet vērā informāciju par dažādajiem darba režīmiem:


- → "Mikroviļņu režīms", Lappuse 16
- → "Ventilācijas funkcija 'Crisp Finish'", Lappuse 18

### 14.3 Favorīta mainīšana

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

1. Lai favorītus sakārtotu vai pārdēvētu, jāizmanto Home Connect lietotne. Kad iekārta ir savienota, izpildiet lietotnē dotās norādes.
2. Lai mainītu iekārtā iestatītās vērtības, izvēlnē nospiediet "Izlase".  
– Vai atveriet izlasi uzreiz, nospiežot taustiņu ☆.
3. Nospiediet uz vēlamā favorīta.
4. Izvēles saraksta beigās nospiediet uz  "Apstrādāt favorītu"
5. Mainiet iestatītās vērtības.
6. Apstipriniet izmaiņas.

### Favorīta dzēšana no izlases



1. Lai no izlases izdzēstu favorītu, izvēlnē nospiediet "Izlase".  
– Vai atveriet izlasi uzreiz, nospiežot taustiņu ☆.
2. Nospiediet uz vēlamā favorīta.
3. Izvēles saraksta beigās nospiediet uz  "Dzēst favorītu"
4. Apstipriniet dzēšanu.



## 15 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

### 15.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana


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

- ▶ Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, aptuveni 4 sekundes turiet nospiešanu .
- ✓ 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.

### 15.2 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.  
– Vai aptuveni 4 sekundes turiet nospiešanu .
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde, kas jāapstiprina.

## 16 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

### 16.1 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   |        | Izvēle  |
|--|--------|---|
| Valoda   |        | Izvēles sarakstu skatiet iekārtā.   |
| Home Connect   |        | Savienojiet cepeškrānsi ar mobilo ierīci un vadiet to attālināti.<br>→ "Home Connect", Lappuse 22   |
| Pulkstenis   |        | Pulksteņa laiks 24 stundu formātā.  |
| Displejs   | Izvēle |   |
| Spilgtums  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pakāpes 1, 2, 3, 4 un 5<sup>1</sup></li> </ul>   |
| Gatavības režīma rādījums  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieslēgts, ar laika ierobežojumu</li> <li>■ Ieslēgts (šis iestatījums palielina enerģijas patēriņu)</li> <li>■ Izslēgts<sup>1</sup></li> </ul>            |
| Pulkstenis   |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Digitālais<sup>1</sup></li> <li>■ Analogais</li> </ul>   |
| Regulēšana   |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Displeja noregulēšana horizontāli un vertikāli.</li> </ul>   |
| <sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa) |        |   |
| Signāls  | Izvēle |   |
| Taustiņu tonis   |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieslēgts<sup>1</sup></li> <li>■ Izslēgts</li> </ul>  |
| Skaņas signāls   |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ļoti īss (vienreiz)</li> <li>■ Īss (apm. 5 sekundes)</li> <li>■ Vidēji garš (apm. 10 sekundes)<sup>1</sup></li> <li>■ Garš (apm. 30 sekundes)</li> </ul> |
| <sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa) |        |   |
| Iekārtas iestatījumi   | Izvēle |   |
| Ventilatora pēcdarbības laiks  |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Minimālais</li> <li>■ Ieteicamais<sup>1</sup></li> <li>■ Garš</li> <li>■ Ļoti garš</li> </ul>  |
| Apgaismojums   |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ieslēgts gatavojot un atverot durvis<sup>1</sup></li> <li>■ Ieslēgts tikai atverot durvis</li> <li>■ Vienmēr izslēgts</li> </ul>                         |
| Mikroviļņu jaudas noklusējuma iestatījums                                    |        | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 90 W</li> <li>■ 180 W</li> <li>■ 360 W</li> <li>■ 600 W</li> <li>■ Boost<sup>1</sup></li> </ul>  |
| <sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa) |        |   |



| Iekārtas iestatījumi   | Izvēle  |
|--|---|
| Mikroviļņu režīma turpināšana  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izsl.<sup>1</sup></li> <li>■ Ieslēgts</li> </ul> |
| Mikroviļņu kr. žāvēšana  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iesl.<sup>1</sup></li> <li>■ Izsl.</li> </ul>    |
| <sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa) |   |

| Personalizācija  | Izvēle  |
|--|---|
| Zīmola logo-tips   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rādīt<sup>1</sup></li> <li>■ Nerādīt</li> </ul>  |
| Darba režīms pēc ieslēgšanas   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Galvenā izvēlne<sup>1</sup></li> <li>■ Karsēšanas režīmi</li> <li>■ Mikroviļņu režīms</li> <li>■ Ēdieni</li> <li>■ Izlase</li> </ul> |
| Pagājušais gatavošanas laiks   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nerādīt</li> <li>■ Rādīt<sup>1</sup></li> </ul>  |
| Mikroviļņu cepamā plāts  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Iesl.<sup>1</sup></li> <li>■ Izsl.</li> </ul>  |
| Reģionālie ēdieni  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Visi<sup>1</sup></li> <li>■ Eiropas ēdieni</li> <li>■ Ēdieni britu gaumē</li> </ul>  |
| Ēdieni   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Visi<sup>1</sup></li> <li>■ Izņemot cūkgaļu</li> <li>■ Tikai košers</li> </ul>   |
| Bērnu drošības funkcija  | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tikai taustiņu bloķēšana<sup>1</sup></li> <li>■ Deaktivizēts</li> </ul>  |
| Automātiska ātrā uzkaršēšana   | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Izsl.</li> <li>■ Iesl.<sup>1</sup></li> </ul>  |
| <sup>1</sup> Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa) |   |

| Rūpnīcas iestatījumi    | Izvēle   |
|-------------------------|--|
| Rūpnīcas iestatījumi    | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atjaunot</li> </ul> |
| Info                    | Rādījums   |
| Informācija par iekārtu | Iekārtas tehniskās informācijas pārādīšana.                  |

### 16.2 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.
5. Lai mainītu citus pamatiestatījumus, ar ↵ pārejiet atpakaļ un izvēlieties citu pamatiestatījumu.

- Lai aizvērtu pamatiestatījumu sadaļu, ar  atgriezieties izvēlnē vai ar  izslēdziet iekārtu.
- ✓ Izmaiņas ir saglabātas.

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

### 16.3 Pulksteņa laika iestatīšana

- Izvēlnē nospiediet "Pamatiestatījumi".
- Nospiediet "Pulkstenis".

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

## 17 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 sk. [www.home-connect.com](http://www.home-connect.com). Visu pieteikšanās procesu veic lietotnē Home Connect. Izpildiet lietotnē Home Connect norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

#### Padomi

- ievērojiet pievienotajos Home Connect dokumentos sniegto informāciju.
- ievērojiet arī lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

#### Piezīmes

- ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un nodrošiniet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad ierīces 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.

### 17.1 Home Connect izveide

#### Prasības

- ierīce ir pievienota elektrotīklam un ieslēgta.
  - Jums ir mobilā ierīce, kas aprīkota ar visjaunāko iOS vai Android operētājsistēmas versiju, piemēram, viedtālrunis.
  - Mobilā ierīce un ierīce atrodas mājas tīkla WLAN signāla uztveršanas zonā.
- Lejupielādējiet lietotni Home Connect.



- Atveriet lietotni Home Connect un noskenējiet šo QR kodu.



- Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

### 17.2 Home Connect iestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumos var pielāgot Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus.

Displejā redzami 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<br>Savienojuma pārtraukšana | Ar Home Connect palīgu jūs savu iekārtu varat savienot ar lietotni Home Connect.<br><b>Piezīme:</b> Kad Home Connect palīgu lieto pirmo reizi, ir pieejams tikai iestatījums "Palīga palaišana". |

| <b>Pamatiestatījums</b> | <b>Iespējamie iestatījumi</b>  | <b>Skaidrojums</b>   |
|-------------------------|--|--|
| Bezvadu lokālais tīkls  | Ieslēgt<br>Izslēgt   | Izmantojot bezvadu lokālo tīklu, var izslēgt iekārtas savienojumu ar tīklu. Kad savienojums ir sekmīgi izveidots, bezvadu lokālo tīklu var deaktivizēt, nezaudējot savus detalizētos datus. Tiklīdz bezvadu lokālo tīklu atkal aktivizē, iekārta automātiski izveido savienojumu.<br><b>Piezīme:</b> Tiklīerosas gatavības režīmā iekārta patērē ne vairāk kā 2 vatus.   |
| Attālās vadības statuss | Uzraudzība<br>Manuāla attālā palaišana<br>Pastāvīga attālā palaišana | Uzraudzības laikā lietotnē var redzēt tikai iekārtas darba stāvokli.<br>Ja ir iestatīta manuāla attālā palaišana, tā katru reizi ir jāaktivizē, pirms iekārtu var palaist lietotnē. Ja 15 minūtēs pēc attālās palaišanas aktivizēšanas vai pēc darbības beigām atver iekārtas durvis, attālā palaišana ir deaktivizēta.<br>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. |

## 17.3 Iekārtas vadība lietotnē Home Connect

Lietotnē Home Connect iekārtu var iestatīt un palaist attāli.


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

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

### **Prasības**

- Iekārta ir ieslēgta.
- 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 attālo palaišanu, nospiediet .
2. Iestatījumu veiciet Home Connect lietotnē un nosūtiet uz iekārtu.

### **Piezīmes**

- Ja 15 minūtēs pēc attālās palaišanas aktivizēšanas vai pēc darbības beigām atver iekārtas durvis, manuālo attālo palaišanu deaktivizē.
- Kad iekārtā palaiž cepeškrāsns režīmu, attālo palaišanu aktivizē automātiski. Varat mainīt iestatījumus Home Connect lietotnē vai palaist jaunu programmu.

## 17.4 Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina jūsu iekārtas programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu, kļūdu novēršanu, instalē drošības atjauninājumus. 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 atjauninājuma sekmīgas lejupielādes tā instalēšanu var sākt lietotnē Home Connect pēc tam, kad ir izveidots savie-

nojums ar jūsu mājas WLAN tīklu (WiFi). Pēc veiksmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums.

### **Piezīmes**

- Lejupielādes laikā jūs varat turpināt lietot iekārtu. Atkarībā no jūsu individuālajiem lietotnes iestatījumiem programmatūras atjauninājumu var lejupielādēt arī automātiski.
- Ja tas ir ar drošību saistīts atjauninājums, to ieteicams instalēt nekavējoties.
- Instalēšana ilgst dažas minūtes. Instalēšanas laikā iekārtu nevar lietot.

## 17.5 Attālināta diagnostika

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

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

## 17.6 Datu aizsardzība

Ievērojiet norādījumus par datu aizsardzību.

- Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu mājas tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):
- Nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodis un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
  - Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
  - sadzīves tehnikas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
  - iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

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

## 18 Tīrīšana un kopšana

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

### 18.1 Tīrīšanas līdzekļi

Lai nesabojātu iekārtas dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

#### **⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena 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 nodalījumā bojā emalju.
- ▶ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nākamo reizi pirms uzkaršēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma 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.

levērojiet iekārtas tīrīšanas instrukciju.  
→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 25

### Iekārtas priekšpuse

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

### Iekārtas durvis

| Zona                              | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi   | Norādījumi   |
|-----------------------------------|--|--|
| Durvju stikli                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis</li> </ul>  | Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli.<br><b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus.<br>→ "Iekārtas durvis", Lappuse 27  |
| Durvju pārsegs                    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis</li> <li>▪ Plastmasas: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul> | Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.<br><b>Padoms:</b> Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu.<br>→ "Iekārtas durvis", Lappuse 27 |
| Nerūsējošā tērauda durvju apmales | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis</li> </ul>   | Ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli var notīrīt sakrāsojušās vietas. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.   |
| Durvju rokturis                   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>   | Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.   |
| Durvju blīvējums                  | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums</li> </ul>   | Nenoņemiet un neberziet.   |



**Gatavošanas nodalījums**

| Zona                 | Piemēroti tīršanas līdzekļi   | Norādījumi  |
|----------------------|---|---|
| Emaljētas virsmas    | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>▪ Etiķūdens</li> <li>▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis</li> </ul> | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīršanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstāiet to atvērtu.</p> <p><b>Piezīmes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti.</li> <li>▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju.</li> <li>▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.</li> </ul> |
| Pašattīrošās virsmas | -   | <p>Ievērojiet pamācību par pašattīrošajām virsmām.</p> <p>→ "Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodalījumā", <i>Lappuse 25</i></p>   |
| Statīvs              | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>  | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p><b>Piezīme:</b> Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet statīvus.</p> <p>→ "Statīvi", <i>Lappuse 28</i></p>  |
| Izvilšanas sistēma   | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> </ul>  | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku.</p> <p>Lai no izvelkamajām vadotnēm nenotīrītu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītā stāvoklī.</p> <p>Nemazgājiet trauku mašīnā.</p> <p><b>Piezīme:</b> Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet izvilšanas sistēmu.</p> <p>→ "Statīvi", <i>Lappuse 28</i></p>   |
| Piederumi            | <ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis</li> <li>▪ Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis</li> </ul>                      | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>   |

**18.2 Ierīces tīršana**

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

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

→ "Tīršanas līdzekļi", *Lappuse 24*

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
  - Dažām virsmām var izmantot citus tīršanas līdzekļus.
  - "Piemēroti tīršanas līdzekļi", *Lappuse 24*
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

**Pašattīrošo virsmu reģenerēšana gatavošanas nodalījumā**

Gatavošanas nodalījuma aizmugurējā siena ir pašattīroša. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu un ir raupjas. Kad iekārta darbojas, cepšanas un grilēšanas laikā radušās šļakatas uzkrīt uz pašattīrošajām virsmām, kur tās noārdās. Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neattīrās, šim nolūkam uzkarsējiet gatavošanas nodalījumu.

**UZMANĪBU!**

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- ▶ Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, uzkarsējiet gatavošanas nodalījumu.
  - ▶ Nelietojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekļus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīršanas līdzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.
1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
  2. Statīvus izāķējiet un izņemiet no gatavošanas nodalījuma.
    - "Statīvi", *Lappuse 28*
  3. Ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu notīriet lielos netīrumus:
    - no gludām emaljētajām virsmām
    - no iekārtas durvju iekšpuses
    - no cepeškrāsns lampas stikla pārsega


Tā varat novērst nenotīrāmu traipu veidošanos.

4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodaļuma. Gatavošanas nodaļumam ir jābūt tukšam.
5. Iestatiet karsēšanas režīmu 4D karstais gaiss.
6. Iestatiet maksimālo temperatūru.
7. Palaidiet darbību.
8. Pēc 1 stundas iekārtu izslēdziet.
9. Kad iekārta ir pietiekami atdzisusi, izslaukiet gatavošanas nodaļumu 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. Sarīcīgie traipi ir sāli saturošu pārtikas produktu atliekas, tā nav rūsa. Traipi ir nekaitīgi veselībai. Tie neietekmē pašattīrošo virsmu attīrīšanos.

10. Ieāķējiēti statīvusi.  
→ "Statīvi", Lappuse 28

## 19 Tīrīšanas atbalsta programma

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

### 19.1 Tīrīšanas atbalsta programmas iestatīšana

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

Karstā gatavošanas nodaļumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļējiēti ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.

**Piezīme:** Tīrīšanas atbalsta programmas darbības laikā nedēg cepešķrāsns apgaismojums.

**Prasība:** Gatavošanas nodaļums ir pilnībā atdzisusi.



1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļuma.

#### 2. **UZMANĪBU!**


Destilēts ūdens gatavošanas nodaļumā izraisa koroziju.

- ▶ Neizmantojiet destilētu ūdeni.

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

3. Izvēlnē nospēdiēti "Tīrīšana".
4. Nospēdiēti  "Tīrīšanas atbalsta programma". Ilgumu nevar mainīt.
5. Nospēdiēti .

- ✓ 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 nodaļuma tīrīšana pēc tīrīšanas atbalsta programmas", Lappuse 26.

### 19.2 Gatavošanas nodaļuma tīrīšana pēc tīrīšanas atbalsta programmas

#### **UZMANĪBU!**

Mitrumi, kas gatavošanas nodaļumā saglabājas ilgāku laiku, izraisa koroziju.

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

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Saslaukiet gatavošanas nodaļumā atlikušo ūdeni ar mitrumu uzsūcošu sūkli.
3. Notīriet gatavošanas nodaļuma gludās, emaljētās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda stieplu sūkli.
4. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu un noskalojiet ar tīru ūdeni.
5. Izslaukiet gatavošanas nodaļumu ar mīkstu drānu.
6. Lai izžāvētu gatavošanas nodaļumu pilnībā, uz apm. 1 stundu atstājiet atvērtas iekārtas durvis vai izmantojiet žāvēšanas programmu.  
→ "Žāvēšanas iestatīšana", Lappuse 27

## 20 Žāvēšana

Lai novērstu mitruma uzkrāšanos, pēc darbības mikroviļņu režīmā un pēc tīrīšanas atbalsta programmas izžāvējiēti gatavošanas nodaļumu.

#### **UZMANĪBU!**

Ja ierice tiek darbināta ar temperatūru, kas pārsnēdz 120 °C, ūdens uz gatavošanas nodaļuma grīdas izraisa emaljas bojājumusi.

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



### 20.1 Gatavošanas nodaļuma žāvēšana


Gatavošanas nodaļumam varat ļaut izžūt vai izmantot žāvēšanas funkciju.

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Iztiēti no gatavošanas nodaļuma netīrumusi.
3. Saslaukiet gatavošanas nodaļumā esošo ūdeni.
4. Izžāvējiēti gatavošanas nodaļumu.
  - Lai izžāvētu gatavošanas nodaļumu, uz aptuveni 1 stundu atstājiet atvērtas iekārtas durvis.
  - Lai izmantotu žāvēšanas funkciju, iestatiet "Žāvēšanas funkcija".  
→ "Žāvēšanas iestatīšana", Lappuse 27.

## Žāvēšanas iestatīšana

**Prasība:** → "Gatavošanas nodaļuma žāvēšana", Lappuse 26

1. Izvēlnē nospiediet "Tīrīšana".
  2. Nospiediet  "Žāvēšanas funkcija". Ilgumu nevar mainīt.
  3. Nospiediet .
- ✓ Displejā tiek parādīta norāde par žāvēšanai nepieciešamajiem sagatavošanas darbiem.



4. Apstipriniet norādi.
- ✓ Sākas žāvēšana, un ir redzama laika atskaite.
- ✓ Kad žāvēšana ir pabeigta, atskan signāls. Displejā tiek parādīta norāde, ka darbība ir beigusies.
5. Izslēdziet iekārtu ar .
6. Lai pilnībā izžāvētu gatavošanas nodaļumu, uz 1–2 minūtēm atstājiet atvērtas iekārtas durvis.

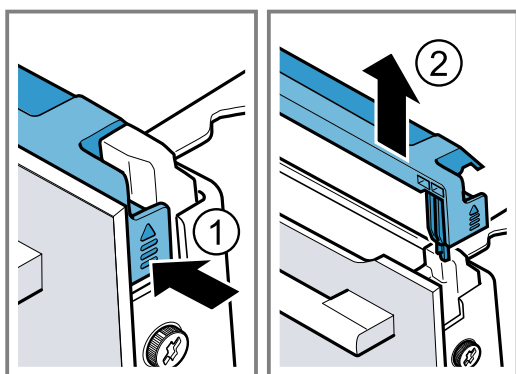
## 21 Iekārtas durvis

Lai rūpīgi notīrītu iekārtas durvis, tās var demontēt.

### 21.1 Durvju pārsega noņemšana

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

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



### 21.2 Durvju stiklu izņemšana

#### **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.


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

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

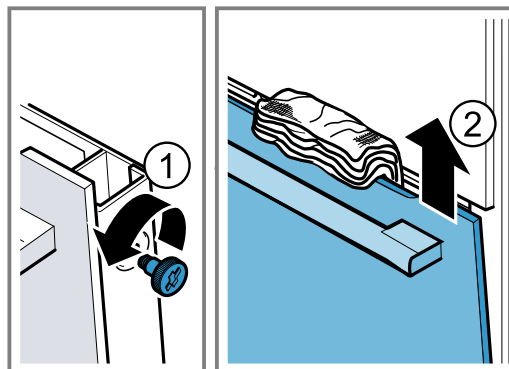
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.


**Prasība:** Durvju pārsegs ir noņemts.

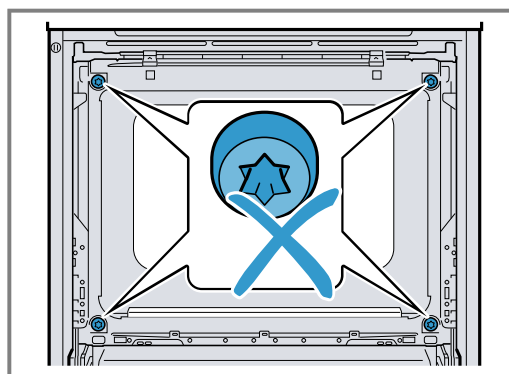
→ "Durvju pārsega noņemšana", Lappuse 27

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

4. Izvelciet priekšējo stiklu uz augšu .



5. Novietojiet priekšējo stiklu uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.
6.  **BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!**  
Atskrūvējot skrūves vaļīgāk, ierīces drošību vairs nevar garantēt. No ierīces var izplūst mikroviļņu enerģija.  
▶ Nekad neatskrūvējiet skrūves.  
Neatskrūvējiet 4 melnās skrūves pie rāmja.





### 21.3 Durvju stiklu ievietošana

#### **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

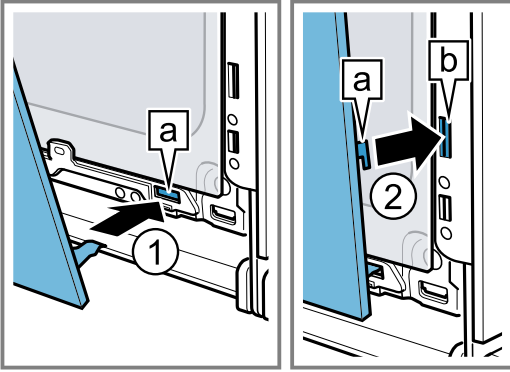
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

1. Ielieciet priekšējā stikla apakšdaļu turētājos abās pusēs , .

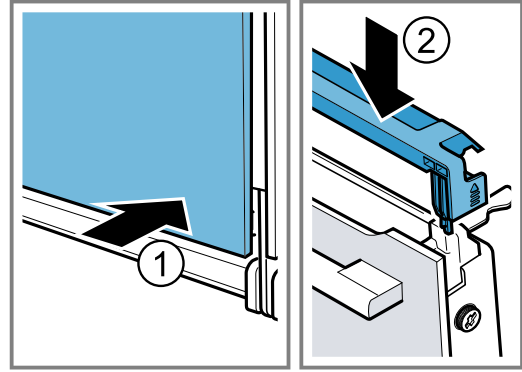
## iv Statīvi

- Spiediet priekšējo stiklu pret iekārtu, līdz āķi abās pusēs **a** ir pretī padziļinājumam **b**, **2**.



- Spiediet priekšējā stikla apakšdaļu **1**, līdz tas dzirdami fiksējas.
- Paveriet iekārtas durvis un izņemiet virtuves dvieli.
- Ieskrūvējiet abas skrūves iekārtas durvju abās pusēs.

- Durvju pārsegu uzlieciet un piespiediet **2**, līdz tas dzirdami fiksējas.



- Aizveriet iekārtas durvis.

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

## 22 Statīvi

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

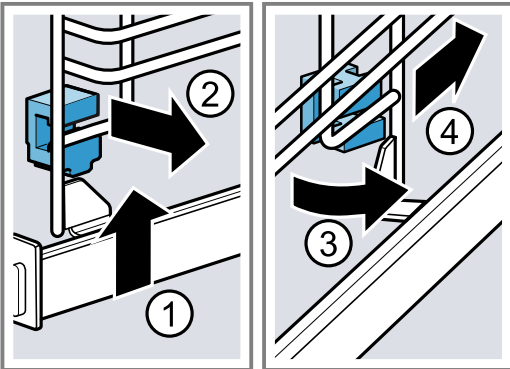
### 22.1 Statīvu izņemšana

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

Statīvi ļoti sakarst

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

- Statīva priekšdaļu paceliet **1** un atbrīvojiet **2**.
- Visu statīvu pavelciet **3** un aizmugurē atbrīvojiet **4**.

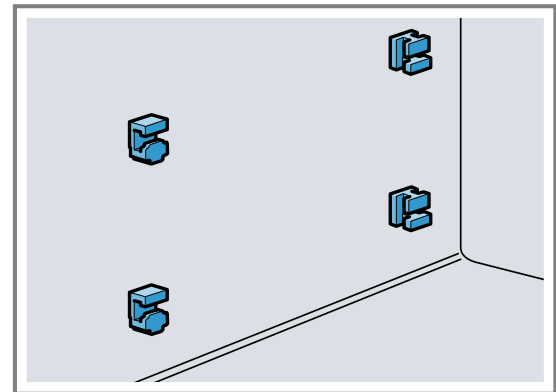


### 22.2 Stiprinājumu ievietošana

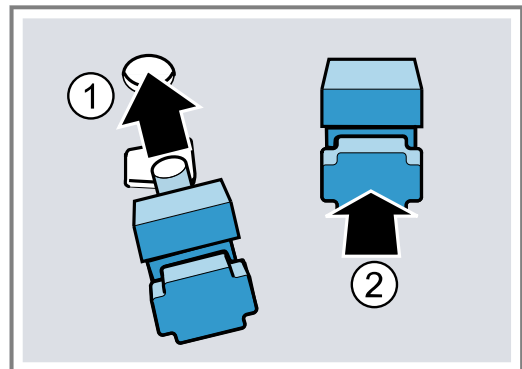
Atkabinot statīvu, var izkrist stiprinājumi.

#### **Piezīme:**

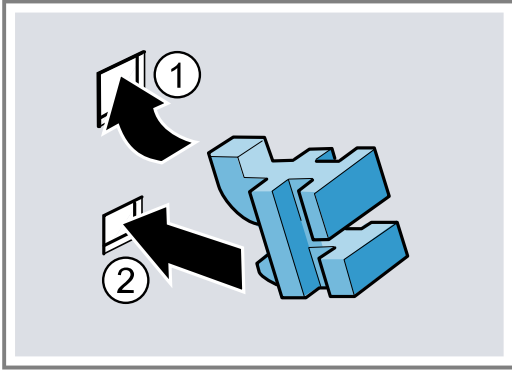
Priekšējie un aizmugurējie stiprinājumi atšķiras.



- Priekšējos stiprinājumus ar āķi vērstu uz augšu ievietojiet apaļajā caurumā un novietojiet nedaudz slīpi **1**.
- Iekabiniet priekšējo stiprinājumu apakšpusi un novietojiet tos taisni **2**.

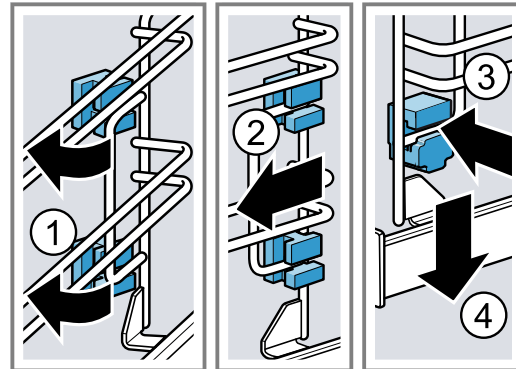


3. Aizmugurējos stiprinājumus ar āķi iekabiniet augšējā caurumā ① un iespiediet tos apakšējā caurumā ②.



## 22.3 Statīvu ievietošana

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



## 23 Traucējumu novēršana

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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 31



### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

### 23.1 Darbības traucējumi

| Traucējums                             | Cēlonis un problēmu novēršana   |
|--|---|
| Iekārta nedarbojas.                    | Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē.<br>▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.  |
| Elektroapgādes traucējumi.             | ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.   |
| Elektronikas kļūme                     | 1. Atvienojiet iekārtu uz vismaz 30 sekundēm no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju.<br>2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu.<br>→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 21 |
| Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu". | Elektroapgādes traucējumi.<br>▶ Veiciet iestatījumus pirmajai lietošanas reizei.<br>→ "Eksploatācijas sākšana", Lappuse 13  |
| Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.  | Ir iespējami dažādi iemesli.<br>▶ Pārbaudiet displejā redzamos norādījumus.<br>→ "Informācijas skatīšana", Lappuse 14   |
| Darbības traucējums                    | ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.<br>→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 31  |

| Traucējums   | Cēlonis un problēmu novēršana   |
|--|---|
| Ierīce nekarsē.  | <p>Ir ieslēgts demonstrācijas režīms.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju sadales skapī.</li> <li>2. Apm. 5 minūšu laikā izslēdziet demonstrācijas režīmu pamatiestatījumos.<br/>→ "Pamatiestatījumu mainīšana", Lappuse 21</li> </ol> <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Pēc strāvas padeves pārtraukuma vienreiz atveriet un aizveriet ierīces durvis.</li> <li>✓ Ierīce veic pašpārbaudi un ir gatava darbam.</li> </ul>   |
| Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās laiks.                  | <p>Ir mainīts pamatiestatījums.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Mainiet pulksteņa rādījuma pamatiestatījumu.<br/>→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 21</li> </ul>   |
| Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.                          | <p>Ir iespējami dažādi iemesli.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Atveriet <a href="http://www.home-connect.com">www.home-connect.com</a>.</li> </ul>  |
| Lietojot tikai mikroviļņu režīmu, sakarst gatavošanas nodalījums.  | <p>Ir ieslēgta žāvēšanas funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Žāvēšanas funkcijas pamatiestatījumu mikroviļņu režīmā var mainīt.<br/>→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 21</li> <li>- Ņemiet vērā informāciju par mikroviļņu režīmu.<br/>→ "Mikroviļņu režīms", Lappuse 16</li> </ul>  |
| Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodalījumā.                    | <p>Ir mainīts pamatiestatījums.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Izmainiet apgaismojuma pamatiestatījumu.<br/>→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 21</li> </ul> <p>Bojāta LED spuldze.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.<br/>→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 31</li> </ul>  |
| Sasniegts maksimālais darbības ilgums.                             | <p>Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. Displejā redzama norāde. Laiks, kad tiek sasniegts maksimālais darba režīma ilgums, ir atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Lai turpinātu darbību, vispirms izslēdziet un ieslēdziet iekārtu ar . Iestatiet darba režīmu no jauna un palaidiet.</li> <li>2. Ja iekārtu neizmantojat, izslēdziet to ar .</li> </ol> <p><b>Padoms:</b> Lai iekārta neizslēgtos nepiemērotā brīdī, iestatiet laiku.<br/>→ "Laika funkcijas", Lappuse 15</p> |
| Displejā parādās kļūdas kods no burtiem un cipariem, piem., E0111. | <p>Elektronika ir konstatējusi kļūdu.</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu.</li> <li>✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest.</li> <li>2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu.<br/>→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 31</li> </ol>  |
| Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.                             | <p>Iestatījumi bija nepiemēroti.</p> <p>Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>▶ Nākamreiz iestatiet mazākas vai lielākas vērtības.</li> </ul> <p><b>Padoms:</b> Daudzi citi norādījumi par pagatavošanu un piemērotām iestatījumu vērtībām ir atrodamā Home Connect lietotnē un mūsu mājaslapā <a href="http://www.bosch-home.com">www.bosch-home.com</a>.</p>  |

## 24 Likvidācija

### 24.1 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.

## 25 Tehniskā servisa dienests

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

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

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

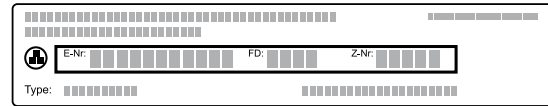
Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.), izgatavošanas numuru (FD) un kārtas numuru (Z-Nr.).

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

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi. Gaismas avoti ir pieejami kā rezerves daļa, un to drīkst nomainīt tikai šim nolūkam apmācīts speciālists.

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

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



Lai ātri atrastu iekārtas datus un tehniskā servisa dienesta tālruna numuru, varat šos datus pierakstīt. Informāciju par iekārtu var skatīt arī pamatīestatījumos. → "Pamatīestatījumi", Lappuse 21

## 26 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".<sup>1</sup> Informāciju par licenci var lejupielādēt arī no attiecīgā zīmola produktu tīmekļa vietnes. (Produktu tīmekļa vietnē sameklējiet savas iekārtas modeli un papildu dokumen-

tus.) Attiecīgo informāciju arī varat pieprasīt, rakstot uz [ossrequest@bshg.com](mailto:ossrequest@bshg.com) vai BSH Hausgeräte GmbH, Carl-Wery-Str. 34, D-81739 München.

Pēc pieprasījuma tiek piešķirts avota kods.

Sūtiet pieprasījumu uz [ossrequest@bshg.com](mailto: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.

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

## 27 Atbilstības deklarācija

Ar šo BSH Hausgeräte GmbH apliecina, ka ierīce ar Home Connect funkcionalitāti atbilst 2014/53/EU pamatprasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem. Detalizēta RED atbilstības deklarācija ir pieejama internetvietnē [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com) ierīces produkta lapā pie papildu dokumentiem.

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.

## 28 Šādi izdosies

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

**Padoms:** Daudzi citi norādījumi par pagatavošanu un piemērotām iestatījumu vērtībām ir atrodami Home Connect lietotnē un mūsu mājaslapā [www.bosch-home.com](http://www.bosch-home.com).

### 28.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot jebkuru ēdienu.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodaļumā. Ja tomēr vēlaties iepriekš uzsildīt, piederumus gatavošanas nodaļumā ievietojiet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodaļuma piederumus, kurus nelietosiet.

#### Padoms

Dažu ēdienu gatavošanā var izmantot ventilēšanas funkciju "Crisp Finish". Ar ventilēšanas funkciju "Crisp Finish" no gatavošanas nodaļuma pastiprināti izvada mitrumu. Šādi ir ieteicams gatavot īpaši mitru pārtiku, piemēram:

- kad gatavo vairākos līmeņos;
- kad gatavo mīklas izstrādājumus ar sulīgām sastāvdaļām;
- kad gatavo mīklas izstrādājumus ar bezē;
- kad vēlas kraukšķīgāku rezultātu.

Ja vēlas kraukšķīgākus ēdienus, ir ieteicams ieslēgt, kad ir pagājusi puse gatavošanas laika.

→ "Ventilācijas funkcija 'Crisp Finish'", Lappuse 18

### 28.2 Gatavošanas norādījumi cepšanai

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

#### UZMANĪBU!

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

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

#### Ievietošanas līmeņi

Labāko rezultātu sasniegsiet tālāk norādītajos ievietošanas augstumos.

Cepot vienā līmenī, izmantojiet 1. ievietošanas līmeni.

| Cepšana 2 līmeņos              | Augstums |
|--------------------------------|----------|
| Universālā panna               | 3        |
| Cepamā plāts                   | 1        |
| Divas restes ar veidnēm uz tām | 3        |
|                                | 1        |

Izmantojiet 4D karstā gaisa režīmu.



**Piezīmes**

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

**28.3 Gatavošanas norādījumi cepšanai, sautēšanai un grilēšanai**

- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz cepamiem produktiem ledusskapja temperatūrā, kā arī uz nepildītu, cepšanai sagatavotu putna gaļu.
- Apgrieziet putna gaļu pēc aptuveni  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  no norādītā laika.
- Apgrieziet cepeti, grilējamo produktu vai veselo zivi pēc aptuveni  $\frac{1}{2}$ – $\frac{2}{3}$  no norādītā laika.

**Cepšana uz režģa**

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

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

**Cepšana traukā**

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks.

**Vispārīga informācija par cepšanu traukā**

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

**Cepšana vaļējā traukā**

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

**Cepšana slēgtā traukā**

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

**⚠ BRĪDINĀJUMS – 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.

**UZMANĪBU!**

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- ▶ Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.

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

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

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 grilējamos gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Grilējamus produktus novietojiet tieši uz restēm.
- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vismaz vienu līmeni zem restēm ievietojiet universālo pannu.

**Piezīmes**

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

**28.4 Gatavošana ar mikroviļņiem**

Gatavojot ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku iespējams ievērojami saīsināt.

**Vispārīga informācija**

- Gatavojot ar mikroviļņiem, gatavošanas laiku nosaka pēc kopējā svara. Ja ēdienu vēlaties gatavot daudzumā, kas nav norādīts, ir spēkā šāds pamatprincips: **divkārsam daudzumam vajadzīgs gandrīz divkārs laiks**.
- Ēdieni sasilda trauku. Trauki var ļoti sakarst.
- Lietošanas pamācības galvenajā daļā atrodama informācija par to, kā iestatīt mikroviļņus un pievienoto mikroviļņu režīmu.  
→ "Mikroviļņu režīms", Lappuse 16

**Padoms**

Citus padomus par mikroviļņiem skatiet šeit:

- → "Atkausēšana", Lappuse 38
- → "Uzsildīšana mikroviļņu režīmā", Lappuse 39

**Gatavošana vai sautēšana mikroviļņu režīmā**

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

## 28.5 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 visu piederuma virsmu. Starp atsevišķajiem gabaliņiem jābūt nelielai atstarpei.
- Ievērojiet ražotāja norādes uz iepakojuma.
- Ja uz iepakojuma ir norādīta cita vērtība, nekā to iespējams izvēlēties iekārtā, iestatiet iekārtā tuvāko mazāko vērtību vatos. Lai sasniegtu tādu pašu rezultātu, gatavojiet ilgāk.

## 28.6 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

### Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

| Ēdiens  | Piederumi/trauki                          | Augstums | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis                  | Mikroviļņu jauda, W          | Ilgums, min                        |
|---|---|----------|--|---|------------------------------|------------------------------------|
| Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni | Saliekamā veidne, Ø 26 cm                 | 1        |  | 160–170   | -                            | 65–85                              |
| Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni | Saliekamā veidne, Ø 26 cm                 | 1        |  | <b>1.</b> 160–180<br><b>2.</b> 100                  | <b>1.</b> 180<br><b>2.</b> - | <b>1.</b> 30–40<br><b>2.</b> 20    |
| Biskvīta torte, 6 olas                            | Saliekamā veidne, Ø 28 cm                 | 1        |  | 150–170 <sup>1</sup>                                | -                            | 30–50                              |
| Biskvīta torte, 6 olas                            | Saliekamā veidne, Ø 28 cm                 | 1        |  | 150–160   | -                            | 50–60                              |
| Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu            | Universālā panna                          | 1        |  | 160–180   | -                            | 60–80                              |
| Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu             | Universālā panna                          | 1        |  | 180–190   | -                            | 30–45                              |
| Biskvīta rulete                                   | Cepamā plāts                              | 1        |  | 180–190 <sup>1</sup>                                | -                            | 10–20                              |
| Kēksiņi   | Kēksiņu plāts                             | 1        |  | 170–190   | -                            | 15–30                              |
| Rauga mīklas cepumi                               | Cepamā plāts                              | 1        |  | 160–170   | -                            | 30–40                              |
| Apaljie cepumi                                    | Cepamā plāts                              | 2        |  | 140–160   | -                            | 15–30                              |
| Apaljie cepumi, 2 līmeņos                         | Universālā panna +<br>Cepamā plāts        | 3+1      |  | 130–150   | -                            | 20–35                              |
| Maize, 750 g                                      | Universālā panna vai<br>Taisnstūra veidne | 1        |  | <b>1.</b> 210–220<br><b>2.</b> 180–190 <sup>1</sup> | -                            | <b>1.</b> 10–15<br><b>2.</b> 25–35 |
| Maize, 1500 g                                     | Universālā panna vai<br>Taisnstūra veidne | 1        |  | <b>1.</b> 210–220<br><b>2.</b> 180–190 <sup>1</sup> | -                            | <b>1.</b> 10–15<br><b>2.</b> 40–50 |
| Maize, 1500 g                                     | Universālā panna vai<br>Taisnstūra veidne | 1        |  | 200–210   | -                            | 35–45                              |
| Pitas maize                                       | Universālā panna                          | 1        |  | 250–270   | -                            | 20–30                              |
| Maizītes, svaigas                                 | Cepamā plāts                              | 1        |  | 180–190   | -                            | 25–35                              |
| Pica, svaiga                                      | Cepamā plāts                              | 1        |  | 200–220   | -                            | 20–30                              |
| Pica, svaiga, 2 līmeņos                           | Universālā panna +<br>Cepamā plāts        | 3+1      |  | 180–190   | -                            | 35–45                              |

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

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

<sup>3</sup> Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

| Ēdiens  | Piederumi/trauki                  | Augstums | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Mikroviļņu jauda, W            | Ilgums, min                     |
|---|-----------------------------------|----------|--|------------------------------------|--------------------------------|---------------------------------|
| Pica, svaiga, ar plānu pamatni, picas veidnē              | Picas plāts                       | 1        |  | 210–230                            | -                              | 20–30                           |
| Sāļais pīrāgs   | Pīrāgu veidne ar tumšu pārklājumu | 1        |  | 190–210                            | -                              | 30–45                           |
| Pikantās kūkas  | Universālā panna                  | 1        |  | 260–270 <sup>1</sup>               | -                              | 10–20                           |
| Sacepums, pikants, gata-vas piedevas                      | Sacepumu veidne                   | 1        |  | 200–220                            | -                              | 35–55                           |
| Sacepums, pikants, gata-vas piedevas                      | Sacepumu veidne                   | 1        |  | 140–160                            | 360                            | 20–30                           |
| Lazanja, saldēta, 350–450 g, 3 cm bieza                   | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 200–210                            | 180                            | 20–25                           |
| Lazanja, saldēta, 600–1000 g, 4–5 cm bieza                | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 200–210                            | 180                            | 35–45                           |
| Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs       | Sacepumu veidne                   | 1        |  | 170–180                            | -                              | 50–65                           |
| Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs       | Sacepumu veidne                   | 1        |  | 170–190                            | 360                            | 20–25                           |
| Vista, 1,3 kg, bez pildījuma                              | Restes                            | 1        |  | 200–220                            | -                              | 60–70                           |
| Vista, 1,3 kg, bez pildījuma                              | Trauks ar vāku                    | 1        |  | 230–250                            | 360                            | 25–35                           |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g                                 | Restes                            | 2        |  | 220–230                            | -                              | 30–35                           |
| Vistas gabaliņi, pa 250 g                                 | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 190–210                            | 360                            | 20–30                           |
| Zoss bez pildījuma, 3 kg                                  | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 160–170                            | -                              | 120–150                         |
| Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 180–200                            | -                              | 120–130                         |
| Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg | Trauks ar vāku                    | 1        |  | 180–200                            | 180                            | 55–65                           |
| Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 180–190                            | -                              | 120–140                         |
| Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg                       | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 210–220                            | -                              | 40–50                           |
| Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg                         | Trauks ar vāku                    | 1        |  | 200–220                            | -                              | 130–140                         |
| Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg                         | Trauks ar vāku                    | 1        |  | 200–220                            | -                              | 140–160                         |
| Rostbiņš, vidēji cepts, 1,5 kg                            | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 220–230                            | -                              | 60–70                           |
| Rostbiņš, vidēji cepts, 1,5 kg                            | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 240–260                            | 180                            | 30–40                           |
| Burgers, 3–4 cm biezs                                     | Restes                            | 2        |  | 3                                  | -                              | 20–30 <sup>2</sup>              |
| Jēra gurns bez kaula, vidēji cepts, 1,5 kg                | Vaļējs trauks                     | 1        |  | 170–190                            | -                              | 50–70                           |
| Jēra gurns bez kaula, vidēji cepts, 1,5 kg                | Trauks ar vāku                    | 1        |  | 240–260                            | <b>1.</b> 360<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> 30<br><b>2.</b> 35–40 |

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

| Ēdiens   | Piederumi/trauki | Augstums | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Mikroviļņu jauda, W            | Ilgums, min                       |
|--|------------------|----------|--|------------------------------------|--------------------------------|-----------------------------------|
| Viltotais zaķis, 1 kg+<br>50 ml ūdens                      | Vaļējs trauks    | 1        |  | 170–190                            | 360                            | 30–40                             |
| Zivs, grilēta, vesela,<br>300 g, piemēram, forele          | Vaļējs trauks    | 1        |  | 170–190                            | -                              | 20–30                             |
| Zivs, grilēta, vesela,<br>300 g, piemēram, forele          | Restes           | 1        |  | 2                                  | 90                             | 15–20                             |
| Dārzeņi, svaigi, 250 g                                     | Trauks ar vāku   | 1        |  | -                                  | 600                            | 8–12 <sup>3</sup>                 |
| Dārzeņu maisījums,<br>250 g + 25 ml ūdens                  | Trauks ar vāku   | 1        |  | -                                  | 600                            | 10–14 <sup>3</sup>                |
| Ceptas kartupeļu pusītes,<br>1 kg                          | Universālā panna | 2        |  | 200–220                            | 360                            | 15–20                             |
| Vārīti kartupeļi ceturtdaļās,<br>500 g                     | Trauks ar vāku   | 1        |  | -                                  | 600                            | 12–15 <sup>3</sup>                |
| Gargraudu rīsi, 250 g +<br>500 ml ūdens                    | Trauks ar vāku   | 1        |  | -                                  | <b>1.</b> 600<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> 7–9<br><b>2.</b> 13–16  |
| Prosa, vesela, 250 g +<br>600 ml ūdens                     | Trauks ar vāku   | 1        |  | -                                  | <b>1.</b> 600<br><b>2.</b> 180 | <b>1.</b> 8–10<br><b>2.</b> 10–15 |
| Polenta vai kukurūzas<br>putraimi, 125 g + 500 ml<br>ūdens | Trauks ar vāku   | 1        |  | -                                  | 600                            | 6–8 <sup>3</sup>                  |

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

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

<sup>3</sup> Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.

## Deserts

### Jogurta sagatavošana

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

### Pudiņa gatavošana no pulvera maisījuma

- Izmantojiet dziļu, mikroviļņu krāsniņā piemērotu trauku.
- Traukā samaisiet pudiņa pulveri ar visu pienu un cukuru.
- Novietojiet trauku uz restēm un iebīdīiet gatavošanas nodalījumā.
- Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.

5. Kad piens sāk kāpt, kārtīgi samaisiet.

6. Atkārtojiet, līdz ir sasniegta vēlamā konsistence.

### Popkorna gatavošana mikroviļņu režīmā

#### BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!




Hermētiski iesaiņotu pārtikas produktu iepakojums var pārplīst.

► Vienmēr ievērojiet norādes uz iepakojumiem.

► Ēdienus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves cimdiem.

- Izmantojiet mikroviļņu krāsniņā piemērotu, lēzenu saņemumu veidni.  
Neizmantojiet porcelāna šķīvjus vai šķīvjus ar izteiktiem izliekumiem.
- Popkorna turzu novietojiet uz trauka atbilstoši norādēm uz iepakojuma.
- Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
- Atkarībā no produkta un daudzuma var būt vajadzība pielāgot laiku.
- Lai popkorns nepiedegtu, pēc 1½ minūtes izņemiet un sakratiet iepakojumu.
- Ielieciet popkorna turzu atpakaļ krāsniņā, lai turpinātu gatavošanu.
- Kad graudu sprāgšana dzirdama vairs tikai ik pēc 2–3 sekundēm, izslēdziet iekārtu un izņemiet popkorna turzu no krāsns.
- Pēc gatavošanas izslaukiet gatavošanas nodalījumu.

**Ieteicamie iestatījumi desertu, kompotu gatavošanai**

| Ēdiens   | Piederumi/trauki | Līmenis                        | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i>  | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|--|------------------|--------------------------------|---|-----------------|---------------------|------------------------|
| Pudiņš no pulvera maisījuma  | Trauks ar vāku   | 1                              |  | -               | 600                 | 5–8 <sup>1</sup>       |
| Jogurts  | Porciju veidnes  | Gatavošanas nodalījuma pamatne |  | 40–45           | -                   | 8–9 h                  |
| Popkorns, gatavojams mikroviļņos, 1 iepakojums, 100 g <sup>2</sup> | Vaļējs trauks    | 1                              |  | -               | 600                 | 4–6                    |

<sup>1</sup> Ik pa laikam apmaisiet ēdienu 1–2 reizes.<sup>2</sup> Novietojiet noslēgtu iepakojumu uz trauka.**28.7 Īpaši pagatavošanas veidi un citi pielietojumi**

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

**Lēna sautēšana**

Augstākās kvalitātes gaļai, piemēram, mīkstiem liellopa, teļa, cūkas, jēra vai putna gabaliem, var izmantot lēno sautēšanu zemā temperatūrā.

**Gaļas un putna gaļas lēna sautēšana**

**Piezīme:** Lēnās sautēšanas karsēšanas režīmā nevar pārcelt beigu laiku.

**Prasība:** Gatavošanas nodalījums ir auksts.

1. Izmantojiet svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem.
2. Novietojiet trauku uz režģa gatavošanas nodalījuma 1. līmenī.
3. Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkaršējiet aptuveni 15 minūtes.
4. Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.






5. 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.                     | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ielieciet aukstu pīles krūtiņu pannā.</li> <li>■ Vispirms apcepiet ādas pusi.</li> <li>■ Lēni sautējiet pīles krūtiņu.</li> <li>■ Pēc lēnās sautēšanas pīles krūtiņu 3–5 minūtes grilējiet, līdz tā kļūst kraukšķīga.</li> </ul> |
| Vēlaties lēni sautēto gaļu pasniegt iespējami karstāku. | <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Uzsildiet servēšanas šķīvi.</li> <li>■ Paredzētās mērces pasniedziet ļoti karstas.</li> </ul>  |

**Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai**

| Ēdiens                                  | Piederumi/trauki | Augstums | Cepšanas ilgums, min | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i>  | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Ilgums, min |
|---|------------------|----------|----------------------|---|-----------------|---------------------|-------------|
| Pīles krūtiņa, pa 300 g, viegli apcepta | Vaļējs trauks    | 1        | 6–8                  |  | 95 <sup>1</sup> | -                   | 45–60       |
| Cūkas fileja, vesela                    | Vaļējs trauks    | 1        | 4–6                  |  | 85 <sup>1</sup> | -                   | 45–70       |
| Liellopa fileja, 1 kg                   | Vaļējs trauks    | 1        | 4–6                  |  | 85 <sup>1</sup> | -                   | 90–120      |
| Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi        | Vaļējs trauks    | 1        | 4                    |  | 80 <sup>1</sup> | -                   | 40–60       |
| Jēra muguras cepešis, pa 200 g          | Vaļējs trauks    | 1        | 4                    |  | 85 <sup>1</sup> | -                   | 30–45       |

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

## 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

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus ar Air Fry.

- Gatavošana ar Air Fry iespējama tikai vienā līmenī.
- Izmantojot Air Fry piederumus, ēdieni kļūst kraukšķīgāki. Ja Air Fry piederumi neietilpst iekārtas standarta komplektācijā, tie ir pieejami kā speciālie piederumi.
- Neuzkarsējiet cepeškrāsni iepriekš.
- Neizmantojiet cepamo papīru. Gaisam gatavošanas nodalījumā jācirkulē.
- Saldētus ēdienus neatkausējiet.

- Vienmērīgi izkārtojiet produktus uz Air Fry piederuma vai universālās pannas. Ja iespējams, produktus uz piederuma izklājiet tikai vienā kārtā.
- Iebīdīet piederumu gatavošanas nodalījumā 2. līmenī. Izmantojot Air Fry piederumu, 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, izmantojot aerosolu. Šādi kraukšķīgu garoziņu var iegūt ar nelielu daudzumu taukvielu.

### Ieteicamie iestatījumi gatavošanai "Air Fry" tehnikā

| Ēdiens                                  | Piederumi/trauki                   | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|---|------------------------------------|---------|--|-----------------|---------------------|------------------------|
| Biskvīta kūka, vienkārtīga              | Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne | 1       |  | 160–180         | 90                  | 30–40                  |
| Fritēti kartupeļi                       | Universālā panna                   | 2       |  | 190–210         | -                   | 20–25                  |
| Pildīti kartupeļu plāceņi               | Universālā panna                   | 2       |  | 190–210         | -                   | 20–25                  |
| Kartupeļu pankūkas                      | Universālā panna                   | 2       |  | 190–210         | -                   | 20–25                  |
| Vistas gaļas pirkstiņi, nageti, saldēti | Universālā panna                   | 2       |  | 190–210         | -                   | 10–15                  |
| Zivju pirkstiņi                         | Universālā panna                   | 2       |  | 190–210         | -                   | 15–20                  |
| Brokoļi, panēti                         | Universālā panna                   | 2       |  | 190–210         | -                   | 15–25                  |

## Atkausēšana

Ierīcē var atkausēt sasaldētus ēdienus.

### Sagatavošanas norādījumi atkausēšanai

- "Mikroviļņu" darbības režīmu var izmantot saldētu augļu, dārzeņu, putnu gaļas, gaļas, zivju un mīklas izstrādājumu atkausēšanai.
- Atkausēšanai paredzēto saldēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.
- Izmantojiet mikroviļņu krāsniņā piemērotus karstumizturīgus traukus.

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

### Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai

| Ēdiens              | Piederumi/trauki | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|---------------------|------------------|---------|--|-----------------|---------------------|------------------------|
| Maize, 500 g        | Vaļējs trauks    | 1       |  | -               | 1. 180<br>2. 90     | 1. 3<br>2. 10–15       |
| Smalkmaizītes       | Restes           | 1       |  | 140–160         | 90                  | 2–4                    |
| Kūka, sulīga, 500 g | Vaļējs trauks    | 1       |  | -               | 1. 180<br>2. 90     | 1. 2<br>2. 10–15       |
| Kūka, sausa, 750 g  | Vaļējs trauks    | 1       |  | -               | 90                  | 10–15                  |

<sup>1</sup> Pēc 1/2 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

| Ēdiens   | Piederumi/trauki | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min         |
|--|------------------|---------|--|-----------------|---------------------|--------------------------------|
| Vista, vesela, 1,3 kg                                    | Vaļējs trauks    | 1       | ☺  | -               | 1. 180<br>2. 90     | 1. 10<br>2. 10–20 <sup>1</sup> |
| Vesels gaļas gabals, piemēram, cepšanai, jēla gaļa, 1 kg | Vaļējs trauks    | 1       | ☺  | -               | 1. 180<br>2. 90     | 1. 15<br>2. 20–30 <sup>1</sup> |
| Maltā gaļa, jaukta, 500 g                                | Vaļējs trauks    | 1       | ☺  | -               | 1. 180<br>2. 90     | 1. 5<br>2. 10–15 <sup>1</sup>  |
| Vesela zivs, 300 g                                       | Vaļējs trauks    | 1       | ☺  | -               | 1. 180<br>2. 90     | 1. 3<br>2. 10–15 <sup>1</sup>  |
| Ogas, 300 g  | Vaļējs trauks    | 1       | ☺  | -               | 180                 | 5–10                           |
| Sviesta atkausēšana, 125 g                               | Vaļējs trauks    | 1       | ☺  | -               | 90                  | 7–9                            |

<sup>1</sup> Pēc 1/2 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

### Uzsildīšana mikroviļņu režīmā

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

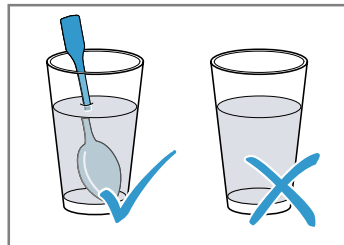
### Norādījumi uzsildīšanai ar mikroviļņiem

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

### ⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

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

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



### UZMANĪBU!

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

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

### Ieteicamie iestatījumi sildīšanai un uzsildīšanai

| Ēdiens   | Piederumi/trauki | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|--|------------------|---------|--|-----------------|---------------------|------------------------|
| Dzērienu sildīšana, 200 ml                             | Vaļējs trauks    | 1       | ☺  | -               | maks.               | 1–3 <sup>1</sup>       |
| Zīdaiņu pārtikas, piemēram, pudelīšu sildīšana, 150 ml | Vaļējs trauks    | 1       | ☺  | -               | 360                 | 1–3 <sup>1</sup>       |
| Dārzeņi, atdzesēti, 250 g                              | Trauks ar vāku   | 1       | ☺  | -               | 600                 | 3–8                    |

<sup>1</sup> Ēdienu labi apmaisiet.

| Ēdiens   | Piederumi/trauki | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|--|------------------|---------|--|-----------------|---------------------|------------------------|
| Saldēti dārzeņi, vaļēji, 250 g   | Trauks ar vāku   | 1       |  | -               | 600                 | 8–12                   |
| Ēdiens uz šķīvja, atdzesēts, 1 porcija                                 | Trauks ar vāku   | 1       |  | -               | 600                 | 4–8                    |
| Zupa, sautējums, atdzesēts, 400 ml                                     | Trauks ar vāku   | 1       |  | -               | 600                 | 5–7                    |
| Piedevas, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi, atdzesētas      | Trauks ar vāku   | 1       |  | -               | 600                 | 5–10                   |
| Ēdiens uz šķīvja, saldēts, 1 porcija                                   | Trauks ar vāku   | 1       |  | -               | 600                 | 11–15                  |
| Zupa, sautējums, saldēts, 200 ml                                       | Trauks ar vāku   | 1       |  | -               | 600                 | 4–6 <sup>1</sup>       |
| Piedevas, 500 g, piemēram, nūdeles, klimpas, kartupeļi, rīsi, saldētas | Trauks ar vāku   | 1       |  | -               | 600                 | 7–10 <sup>1</sup>      |
| Sacepumi, 400 g, piemēram, lazanja, kartupeļu sacepums, saldēti        | Vaļējs trauks    | 1       |  | 180–200         | 180                 | 20–25                  |

<sup>1</sup> Ēdienu labi apmaisiet.

### Siltuma uzturēšana

#### Norādījumi siltuma uzturēšanai

- Izmantojot režīmu "Siltuma uzturēšana", var izvairīties no kondensāta veidošanās. Gatavošanas nodalījums nav jāizslauka.

- Lai pasargātu ēdienu no izžūšanas, to var aplāt.
- Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par 2 stundām.
- Pievērsiet uzmanību tam, ka daži ēdieni siltuma saglabāšanas laikā turpina gatavoties.

## 28.8 Pārbaudes ēdieni

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

### 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
- Biskvīts
  - Cepot 2 līmeņos, novietojiet saliekamās veidnes uz restēm atstatu citu virs citas.
  - Kā alternatīvu restēm var izmantot arī mūsu piedāvāto Air Fry plāti.

### Ieteicamie iestatījumi cepšanai

| Ēdiens        | Piederumi/trauki | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C      | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|---------------|------------------|---------|--|----------------------|---------------------|------------------------|
| Smilšu cepumi | Cepamā plāts     | 1       |  | 150–160 <sup>1</sup> | -                   | 20–30                  |
| Smilšu cepumi | Cepamā plāts     | 1       |  | 140–150 <sup>1</sup> | -                   | 25–35                  |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.



| Ēdiens                      | Piederumi/trauki                   | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C      | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|-----------------------------|------------------------------------|---------|--|----------------------|---------------------|------------------------|
| Nelielas kūciņas            | Cepamā plāts                       | 1       |  | 160 <sup>1</sup>     | -                   | 25–35                  |
| Nelielas kūciņas            | Cepamā plāts                       | 1       |  | 150 <sup>1</sup>     | -                   | 20–30                  |
| Nelielas kūciņas, 2 līmeņos | Universālā panna +<br>Cepamā plāts | 3+1     |  | 140 <sup>1</sup>     | -                   | 30–40                  |
| Biskvīts                    | Saliekamā veidne, Ø 26 cm          | 1       |  | 160–170 <sup>2</sup> | -                   | 25–35                  |
| Biskvīts                    | Saliekamā veidne, Ø 26 cm          | 1       |  | 160–170 <sup>2</sup> | -                   | 30–45                  |

<sup>1</sup> Iepriekš uzkarsējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

<sup>2</sup> Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

## Grilēšana

### Ieteicamie iestatījumi grilēšanai

| Ēdiens                | Piederumi/trauki | Augstums | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Mikroviļņu jauda, W | Ilgums, min |
|-----------------------|------------------|----------|--|------------------------------------|---------------------|-------------|
| Grauzdiņu brūnināšana | Restes           | 3        |  | 3 <sup>1</sup>                     | -                   | 3–6         |

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

### Gatavošana ar mikroviļņiem

- Lai pārbaudi veiktu tikai mikroviļņu režīmā, pamatīestatījumos izslēdziet žāvēšanas funkciju.  
→ *Lappuse 21*

### Ieteicamie iestatījumi atkausēšanai mikroviļņu režīmā

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

### Ieteicamie iestatījumi gatavošanai mikroviļņu režīmā

| Ēdiens               | Piederumi/trauki | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <i>Lappuse 10</i> | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|----------------------|------------------|---------|--|-----------------|---------------------|------------------------|
| Olas ar pienu        | Vaļējs trauks    | 1       |  | -               | 1. 360<br>2. 180    | 1. 20<br>2. 20–25      |
| Biskvīts             | Vaļējs trauks    | 1       |  | -               | 600                 | 7–9                    |
| Maltas gaļas cepetis | Vaļējs trauks    | 1       |  | -               | 600                 | 22–27                  |

**Ieteicamie iestatījumi gatavošanai kombinācijā ar mikroviļņiem**

| Ēdiens                   | Piederumi/trauki | Līmenis | Karsēšanas režīms<br>→ <b>Lappuse 10</b> | Temperatūra, °C | Mikroviļņu jauda, W | Gatavošanas laiks, min |
|--------------------------|------------------|---------|--|-----------------|---------------------|------------------------|
| Kartupeļu sacepums       | Vaļējs trauks    | 1       |  | 150–170         | 360                 | 25–30                  |
| Kūkas                    | Vaļējs trauks    | 1       |  | 190–210         | 180                 | 12–18                  |
| Vista, sadalīta uz pusēm | Vaļējs trauks    | 1       |  | 180–200         | 360                 | 25–35                  |

## 29 Montāžas pamācība

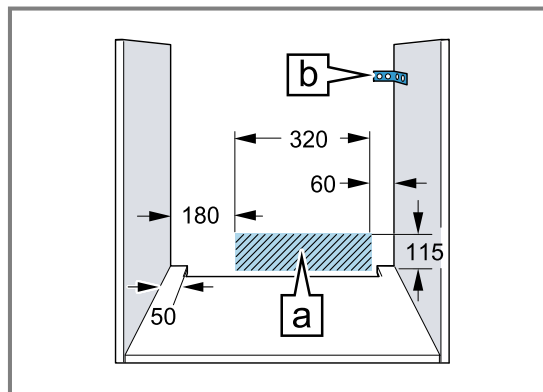


### 29.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Ņemiet vērā šos norādījumus pirms ierīces iebūvēšanas sākšanas.

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

- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā vai ārpus iebūvēšanas vietas. Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



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

### BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- ▶ Neizmantojiet kontaktligzdu paneļus.
- ▶ Izmantojiet tikai sertificētus, attiecināmajām valsts drošības prasībām atbilstošus pagarinātājus ar vismaz 1,5 mm<sup>2</sup> šķērsriezumu.
- ▶ Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk īss, sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
- ▶ Izmantojiet tikai ražotāja atļautus adapterus.

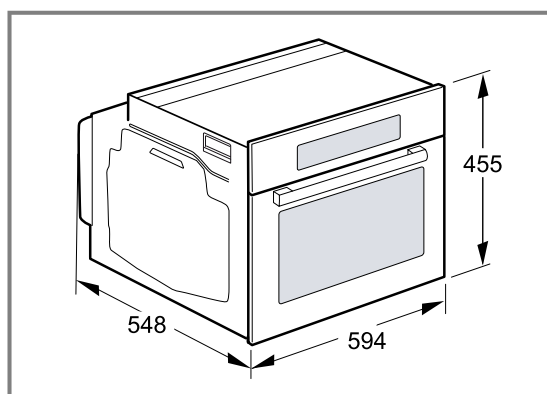
### UZMANĪBU!

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

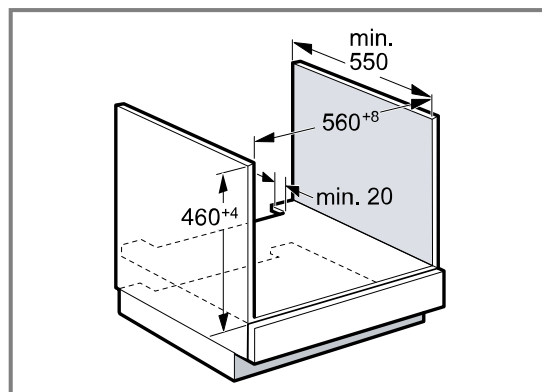
## 29.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



## 29.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

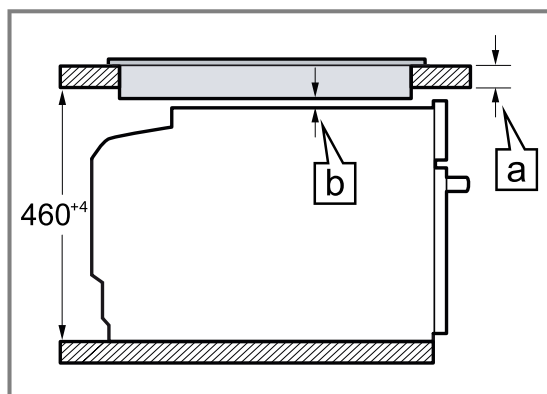
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- 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.

## 29.4 Iebūvēšana zem sildvirsmas

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



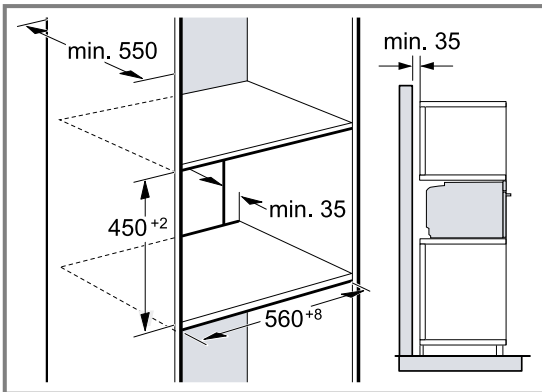
Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu **[a]**, nosaka minimālo darba virsmas biezumu **[a]**.

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

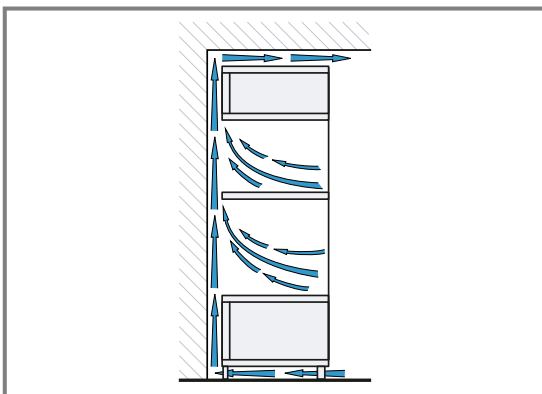
<sup>1</sup> Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

## 29.5 Iebūvēšana augstajā skapī

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



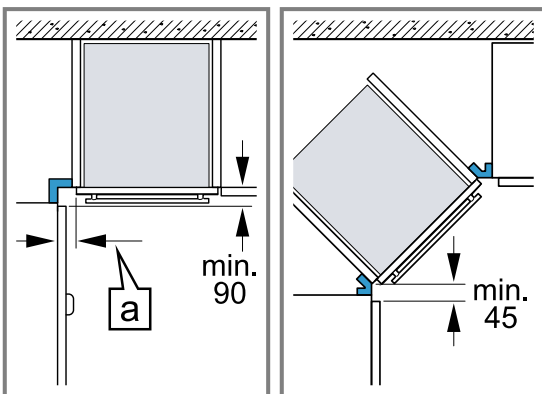
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu pietiekamu ierīces ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm<sup>2</sup>. Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti. Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



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

## 29.6 Iebūvēšana stūrī

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



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

## 29.7 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

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

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

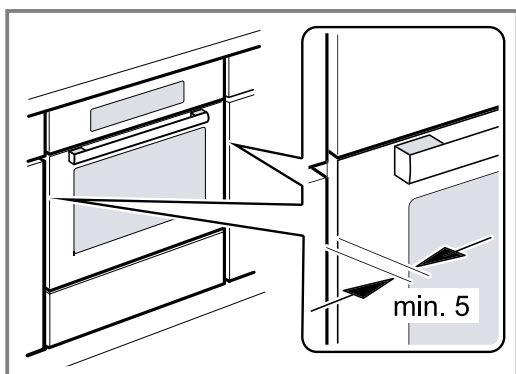
**Piezīme:** Ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

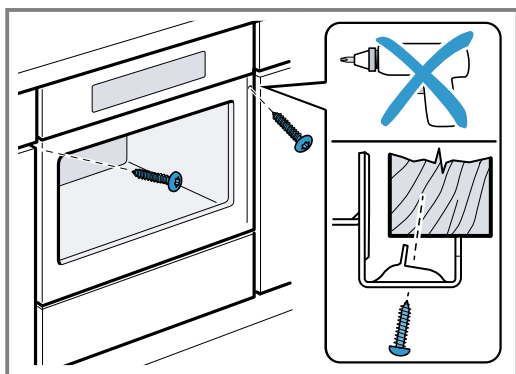
1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu. Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu. Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot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

**29.8 Ierīces iebūvēšana**

1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.



2. Pieskrūvējiet ierīci.

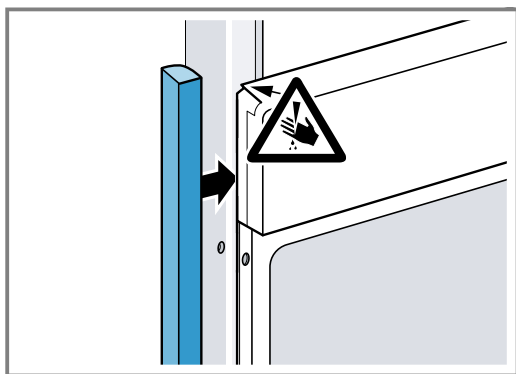


**Piezīme:** Spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.

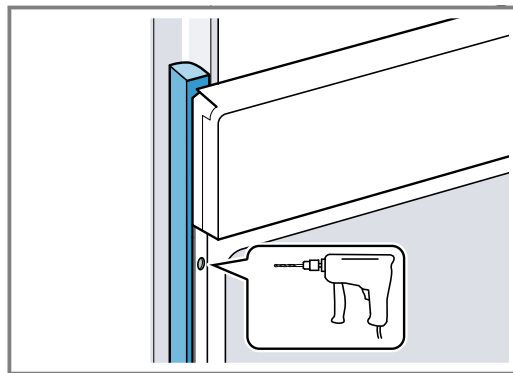
Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

**29.9 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:**

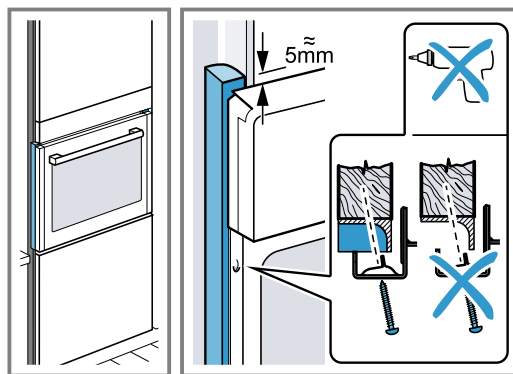
1. Piestipriniet piemērotu ieliktni, lai nosegtu asās malas un garantētu drošu montāžu.



2. Iepriekš izurbiet alumīnija profilus, lai izveidotu skrūvsavienojumu.



3. Piestipriniet ierīci ar piemērotu skrūvi.

**29.10 Iekārtas demontāža**

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



A series of horizontal lines for writing, starting with a long line at the top followed by many shorter, uniform lines filling the rest of the page.





## Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

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

**BOSCH**  
HOME APPLIANCES  
**SERVICE**

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

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

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

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

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

### **BSH Hausgeräte GmbH**

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

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

A Bosch Company



**9001699236** (030322)

lv