



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



Iebūvējama cepeškrāsns

HBA.720B0S

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairīšanās no bojājumiem.....	5
3	Vides aizsardzība un taupīšana	6
4	Iepazīšana.....	6
5	Piederumi	8
6	Pirms pirmās lietošanas reizes	10
7	Galvenā vadība.....	10
8	Ātrā uzkarsēšana	11
9	Papildtvaika funkcija.....	11
10	Laika funkcijas	12
11	Programmas	13
12	Bērna drošības funkcija	15
13	Pamatiestatījumi	16
14	Tīrīšana un kopšana	17
15	Pirolīze	18
16	Tīrīšanas atbalsta programma	20
17	Statīvs	20
18	Ierīces durvis.....	21
19	Traucējumu novēršana.....	24
20	Likvidācija	25
21	Tehniskā servisa dienests.....	26
22	Šādi izdosies	26
23	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	30
23.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	30

- 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;
- privātā māsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai tālvadības pulti.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

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

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsni ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 8

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabāriet 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.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- ▶ Nepieskarities 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, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – 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 Halogēnspuldze

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▶ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

1.6 Papildtvaika funkcija

Lietojot papildtvaika funkciju, ņemiet vērā šos norādījumus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne sasniedz augstu temperatūru.

- ▶ Nekad neizņemiet ūdens tvertni darbības laikā.
- ▶ Izņemiet ūdens tvertni tikai pēc tās atdzišanas.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

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

- ▶ Neiepildiet ūdens tvertnē degtspējīgus šķidrumus, piemēram, spirtu saturošus dzērienus.
- ▶ Pildiet ūdens tvertnē tikai ūdeni.

1.7 Tīrīšanas funkcija

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

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

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

- ▶ Nekariet uz durvju roktura degtspējīgus priekšmetus, piemēram, trauku dvieļus.
- ▶ Ierīces priekšdaļai jābūt brīvai.
- ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni. Ja ir bojāts durvju blīvējums, durvju zonā izdalās liels karstums.
- ▶ Neberziet un nenoņemiet blīvējumu.
- ▶ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nopietna veselības kaitējuma risks!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apgaismes risks!

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodaļījums ļoti sakarst.

- ▶ Nekad neatveriet ierīces durvis.
 - ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- ⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.**
- ▶ Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.
 - ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodaļījumā 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 nodaļījumu no iekšpuses.

- ▶ 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 nodaļījuma grīdas izraisa emaljas bojājumus.

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

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

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodaļījuma grīdas.
- ▶ Gatavojot temperatūrā, kas pārsniedz $50\text{ }^{\circ}\text{C}$, uz gatavošanas nodaļījuma grīdas novietojiet traukus. Vienīgais izņēmums ir tam paredzētā ūdens tvertne, ja lietojat tvaika palīgfunkciju.

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

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļījumā.
- ▶ Nenovietojiet uz gatavošanas nodaļījuma grīdas tvertnes ar ūdeni. Vienīgais izņēmums ir tam paredzētā ūdens tvertne, ja lietojat tvaika palīgfunkciju.

Mitruma gatavošanas nodaļījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

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

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

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

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj nenofīrāmus traipus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodaļījumā bojā emalju.

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

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenošlēdzas. 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 nodaļījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.

- Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

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

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.

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

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- Liekās piederumu daļas nav jāuzkarsē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

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

4 Iepazīšana

4.1 Vadības elementi

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

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






1 Taustiņi un displejs











Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai izvēlētos funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas.

4.2 Taustiņi un displejs

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

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









Simbols	Funkcija	Lietošana
	Galvenais slēdzis	Cepeškrāsns izslēgšana un ieslēgšana.
	Startēšana/pauze	<ul style="list-style-type: none"> ■ Nospiežot īsi: darbības startēšana vai apstādināšana. ■ Turot nospiestu: darbības pārtraukšana

Simbols	Funkcija	Lietošana
	Izvēlne	Karsēšanas režīmu un karsēšanas funkciju izvēlnes atvēršana.
$^{\circ}\text{C}/\text{kg}$	Temperatūra vai grilēšanas pakāpe	Temperatūras vai grilēšanas pakāpes atlase.
$^{\circ}\text{C}/\text{kg}$	Svars	Svara izvēle programmām.
— +	Mīnus Plus	Iestatiet laika funkciju un temperatūru vai iestatiet karsēšanas režīmu.
	Laika funkcijas	Laika  , taimera  , gatavošanas ilguma  un gatavošanas beigu  izvēle. Lai izvēlētos atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet taustiņu  .
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkarsēšana bez piederumiem.
	Tīrīšanas funkcijas	Atlasiet tīrīšanas veidu.
	Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.

4.3 Karsēšanas režīmi un funkcijas






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

Izvēloties karsēšanas režīmu, ierīce piedāvā piemērotu temperatūru vai līmeni. Šīs vērtības var lietot vai mainīt dotajā diapazonā.

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids
	Grilēšana, lielā platībā Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu 30 - 275 °C	Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Saudzējošs karstais gaiss 125 - 275 °C	Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	3D karstais gaiss 30 - 275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Karsēš. no augšas/apakšas 30 - 275 °C	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
	Karsēšana no apakšas 30 - 250 °C	Ēdienu papildu apcepšana vai gatavošana ūdens peldē. Karstums plūst no apakšas.
	Picas gatavošanas līmenis 30 - 275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Karstais gaiss ar tvaiku 100 - 275 °C	Cepšana ar papildtvaika funkciju Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots gaļas, maizes un kūku cepšanai. Ventilators vienmērīgi izplata karstumu un tvaiku pa visu gatavošanas nodalījumu. Vienmēr izmantojiet kopā ar ūdens tvertni.

Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Programmas	Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → "Programmas", Lappuse 13
	Cepeškrāsns lampa	Ieslēdziet gatavošanas nodalījuma apgaismojumu.
	Tīrīšanas funkcijas	<ul style="list-style-type: none"> Pirolīze  tīra gatavošanas nodalījumu gandrīz patstāvīgi. → "Pirolīze", Lappuse 18 Tīrīšanas atbalsta programma  atvieglo cepeškrāsns tīrīšanu. → "Tīrīšanas atbalsta programma", Lappuse 20

4.4 Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Iestatījumi ir redzami displejā.

Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam – ar 5 grādu soli.

Piezīme: Ja ir iestatīts 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc aptuveni 20 minūtēm pazemina temperatūru līdz 1. grilēšanas līmenim.

Karsēšanas rādījums

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Kad iekārta karsē, displejā deg ↓.

Ja veicat iepriekšēju uzkaršēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai ir tad, kad simbols nodzīst. Ja, sākot darbību, temperatūra gatavošanas nodalījumā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams h. Pagaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi un ir nodzīsis h.

Piezīmes

- Uzkaršēšanas indikators rādās tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros var iestatīt temperatūru. Uzkaršēšanas indikators nerādās, piemēram, nevienā grilēšanas līmenī.
- Parādītā temperatūra termiskās inerces dēļ var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.

4.5 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

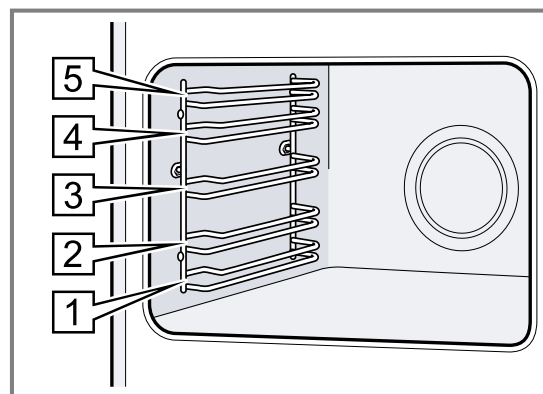
Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

→ "Piederumi", Lappuse 8

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

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām. → "Statīvs", Lappuse 20



Apgaismojums

Cepeškrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Kad darbības režīms tiek pabeigts, apgaismojums izslēdzas. Lietojot opciju "Cepeškrāsns lampa", izvēlnē var ieslēgt apgaismojumu bez sildīšanas. Pēc aptuveni 15 minūtēm apgaismojums automātiski atkal tiek ieslēgts.

Dzesēšanas ventilators

Dzesēšanas ventilators darbības laikā ieslēdzas automātiski. Gaiss izplūst pa durvīm.

UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs iekārtas durvīm. Iekārta pārkarst.

- ▶ Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Ierīces durvis

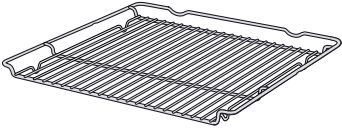
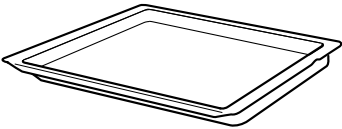
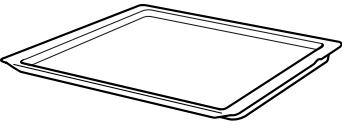

Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek turpināta.

5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

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

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

Piederumi		Lietojums
Režģis		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Kūku veidnes ▪ Sacepumu veidnes ▪ Trauki ▪ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ▪ Sasaldēti produkti
Universālā panna		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Mitra kūka ▪ Mīklas izstrādājumi ▪ Maize ▪ Liels cepetis ▪ Sasaldēti produkti ▪ Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.
Cepamā plāts		<ul style="list-style-type: none"> ▪ Plātsmaize ▪ Mazi konditorejas izstrādājumi
Ūdens tvertne		<p>Gatavošana ar tvaika funkciju</p> <p>Horizontālās atzīmes uz tvertnes norāda uz ūdens daudzumu:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ 100 ml ▪ 150 ml ▪ 200 ml ▪ 250 ml <p>→ "Papildtvaika funkcija", Lappuse 11</p>

5.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

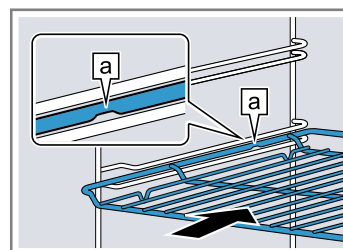
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

5.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

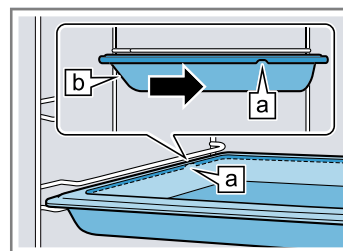
Vienmēr pareizi ievietojiet piederumus gatavošanas nodalījumā. Tikai tad piederumu varēs izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, lai iegriezums **[a]** atrastos aizmugurē un būtu vērsts uz leju.
2. Piederumu ievietojiet starp viena līmeņa abiem vadītājstieņiem.

Režģis ievietojiet režģi tā, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums — uz leju.



Plāts piemēram, universālā panna vai cepamā plāts ievietojiet plāti ar slīpo malu **[b]** pret ierīces durvīm.



3. Iebīdiet piederumu līdz galam, lai tas nepieskartos ierīces durvīm.

Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

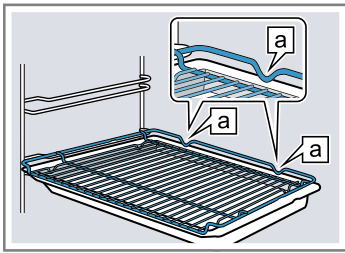
Piederumu kombinēšana

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

1. Novietojiet režģi uz universālās pannas tā, lai abi distanceri **[a]** aizmugurē atrastos uz universālās pannas malas.

2. Iebīdiet universālo pannu starp abiem viena ievietošanas līmeņa vadstieņiem. Šādā gadījumā režģim jāatrodas virs augšējā vadstieņa.

Režģis uz universālās pannas



5.3 Papildu piederumi

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

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

www.bosch-home.com

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

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

6 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

6.1 Pirmā lietošanas reize

Lai varētu lietot ierīci, sākot ekspluatāciju, ir jāveic iestatījumi.

Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar plkst. 12.00. Iestatiet pareizu pulksteņa laiku.

1. Iestatiet pulksteņa laiku, lietojot taustiņu — vai +.
2. Nospiediet taustiņu ⊖.

✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

Padoms: Pamatiestatījumos → *Lappuse 16* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

6.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
2. Pirms uzkarsēšanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.
3. Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
4. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
→ "*Galvenā vadība*", *Lappuse 10*

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

Temperatūra	maksimāli
-------------	-----------

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

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

7 Galvenā vadība

7.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Pieskarities ⊖.
- ✓ Ierīce ir ieslēgta.
- ✓ Displejā ir izgaismots iepriekš iestatītais karsēšanas režīms.

7.2 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Ar — vai + atlasiet karsēšanas režīmu.
– Karsēšanas režīmu var atlasīt arī pieskaroties .
2. Pieskarities °C/kg.
3. Ar — vai + atlasiet temperatūru vai grilēšanas pakāpi.
4. Pieskarities .
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.
5. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Padomi

- Ēdienam vislabāk piemēroto karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.
- Ierīcē var iestatīt arī darbības ilgumu un beigu laiku.
→ "*Laika funkcijas*", *Lappuse 12*

Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Ar taustiņu — vai + atlasiet temperatūru vai grilēšanas pakāpi.

Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt. Ja cepeškrāsns darbības laikā veic izmaiņas, to īslaicīgi pārtrauc.

1. Pieskarities .
2. Ar — vai + programmējiet karsēšanas režīmu.
3. Pieskarities .

Darbības īslaicīga pārtraukšana vai pārtraukšana priekšlaikus

Funkcijas darbību var īslaicīgi apturēt un turpināt vēlāk. Ja funkcijas darbību pilnībā pārtrauc, atiestata iestatījumus.

1. Darbības pārtraukšana
 - Pieskarieties ^{start}/_{stop}. Cepeškrāsns pārslēdzas pauzes režīmā.
 - Lai beigtu pauzi, pieskarieties ^{start}/_{stop}.
2. Funkcijas darbības pārtraukšana


- Turiet nospiestu ^{start}/_{stop}.
- ✓ Funkcijas darbību pārtrauc, atiestata visus iestatījumus.

7.3 Darbības režīma startēšana

Katrs darbības režīms ir jāstartē.

- ▶ Pieskarieties ^{start}/_{stop}.

7.4 Ierīces izslēgšana

- ▶ Pieskarieties .
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

8 Ātrā uzkaršēšana

Ātro uzkaršēšanu var izmantot šādos karšēšanas režīmos:




- **3D karstais gaiss** 
- **Karsēs. no augšas/apakšas** 

8.1 Ātrās uzkaršēšanas iestatīšana



Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieciet pārtiku gatavošanas nodaļījumā tikai tad, kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta.

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

1. Iestatiet piemērotu karšēšanas režīmu un temperatūru, kas ir vismaz 100 °C.

- Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 200 °C, automātiski ieslēdzas ātrā uzkaršēšana.
- 2. Ja ātrā uzkaršēšana automātiski neieslēdzas, nospiediet taustiņu .
 - ✓ Displejā ir redzams .
 - ✓ Pēc dažām sekundēm sākas ātrā uzkaršēšana.
 - ✓ Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, atskan signāls un displejā nodziest simbols .
- 3. Ielieciet pārtiku gatavošanas nodaļījumā.

Ātrās uzkaršēšanas priekšlaikus pārtraukšana

- ▶ Nospiediet taustiņu .
- ✓ Displejā nodziest simbols .

9 Papildtvaika funkcija

Lietojot papildtvaika funkciju, gatavošanas nodaļījumā rodas tvaiks. Šādi gatavojamais ēdiens iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Turklāt ēdiens iekšpusē kļūst sulīgs un mīksts un tikai nedaudz zaudē apjomu.

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Ierīces darbības laikā ūdens tvertne sasniedz augstu temperatūru.

- ▶ Nekad neizņemiet ūdens tvertni darbības laikā.
- ▶ Izņemiet ūdens tvertni tikai pēc tās atdzišanas.

BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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

UZMANĪBU!


Izmantojiet tikai ierīces komplektācijā iekļauto ūdens tvertni.

- ▶ Neuzpildiet tvertni gatavošanas laikā.
- Lietojiet ūdens tvertni tikai gatavošanai ar papildtvaika funkciju.
 - ▶ Pirms jebkuras citas funkcijas izmantošanas izņemiet ūdens tvertni.
 - ▶ Neizmantojiet cietus, metāliskus vai asus priekšmetus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus.

9.1 Gatavošana ar papildtvaika funkciju

Padoms: Gatavojot ēdienus ar papildtvaiku, izmantojiet temperatūras iestatījumu virs 100 °C, lai nodrošinātu optimālu tvaika ražošanu. Ievērojiet norādes tabulā. → *Lappuse 28*

Prasība: Cepeškrāsnij jābūt aukstai.

1. Novietojiet ūdens tvertni iekārtā uz grīdas.
2. Iepildiet ūdens tvertnē norādīto daudzumu ūdens.
3. **Karstais gaiss ar tvaiku** iestatīšana .
4. Iestatiet vajadzīgo temperatūru.
 - ✓ Iekārta pēc dažām sekundēm sāk karstēt un aktivizē papildtvaika funkciju.

9.2 Papildtvaika funkcijas pabeigšana

1. Izslēdziet ierīci.
2. Pēc gatavošanas nodaļējuma atdzišanas, rīkojieties šādi:
 - Izņemiet ūdens tvertni un iztīriet to ar mīkstu drānu.

Padoms: Noturīgus kaļķa traipus notīriet ar mīkstu, etiķi vai citronskābē samitrinātu drānu. Tīriet ar ziepjūdeni un noslaukiet ar mīkstu drānu.

10 Laika funkcijas

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

10.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu \ominus , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

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

10.2 Taimera iestatīšana

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

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu \ominus , līdz displejā ir iezīmēts \boxtimes .
2. Nospiežot taustiņu $-$ vai $+$, iestatiet taimera laiku.

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
$-$	5 minūtes
$+$	10 minūtes

Taimera laiku līdz 10 minūtēm var iestatīt ar 30 sekunžu soli. Pēc tam līdz ar vērtības palielināšanos laika intervāli kļūst garāki.

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

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts \boxtimes .

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

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts \boxtimes .

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

10.3 Ilguma iestatīšana

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

Prasība: Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu \ominus , līdz displejā ir iezīmēts $\text{I} \rightarrow \text{I}$.
2. Iestatiet ilgumu, nospiežot taustiņu $-$ vai $+$.

Taustiņš	Ieteiktā vērtība
$-$	10 minūtes
$+$	30 minūtes

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

3. Pieskarieties ^{start} _{stop}.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
4. Kad ir pagājis laiks:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu $+$.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts $\text{I} \rightarrow \text{I}$.

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

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts $\text{I} \rightarrow \text{I}$.

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

10.4 Beigu laika iestatīšana

Laiku, kad jābeidz gatavošana, var atlikt par maksimāli 23 stundām un 59 minūtēm.

Piezīmes

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

Prasības

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.
- Ir iestatīts darbības laiks.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu \ominus , līdz displejā ir iezīmēts \rightarrow .
2. Nospiediet taustiņu $-$ vai $+$.
 - ✓ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
3. Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu $-$ vai $+$.
4. Pieskarieties ^{start}_{stop}.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot šo iestatījumu, un displejā redzams iestatītais beigu laiks.
 - ✓ Kad aprēķinātais sākuma laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
 - ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
5. Kad ir pagājis laiks:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu $+$.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Beigu laika mainīšana

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

Prasība: Displejā ir iezīmēts \rightarrow .

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

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku jebkurā laikā var izdzēst.

Prasība: Displejā ir iezīmēts \rightarrow .

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

10.5 Pulksteņa laika iestatīšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai strāvas padeves pārtraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar plkst. 12.00. Iestatiet pareizu pulksteņa laiku.

1. Iestatiet pulksteņa laiku, lietojot taustiņu $-$ vai $+$.
2. Nospiediet taustiņu \ominus .

✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

Padoms: Pamatiestatījumos \rightarrow *Lappuse 16* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

Pulksteņa laika mainīšana

Pulksteņa laiku var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Ierīcei ir jābūt izslēgtai.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu \ominus , līdz displejā ir iezīmēts \ominus .
2. Ar $-$ vai $+$ mainiet pulksteņa laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

11 Programmas

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

11.1 Trauki programmām

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

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

11.3 Programmu tabula

Programmu numuri ir piekārtoti noteiktiem ēdieniem. Svaru var iestatīt diapazonā no 0,5 kg līdz 2,5 kg.

Nr.	Ēdiens	Trauki	Iestatāmais svars	Šķidrums pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
01	Vista, bez pildījuma termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Vistas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu

Nr.	Ēdiens	Trauki	Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
02	Titara krūtiņa nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Titara krūtiņas svars	ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
03	Sautējums, ar dārzeņiem veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	Kopējais svars	pēc receptes	2	Ilgi gatavojamus dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamus dārzeņus (piemēram, tomātus)
04	Gulašs Liellopa gaļa vai cūkgaļa, sagriezta kubīšos, ar dārzeņiem	augsts cepeša trauks ar vāku	Kopējais svars	pēc receptes	2	ievietojiet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem Gaļa nav iepriekš jāapcep
05	Maltās gaļas cepetis, svaigs Cūkgaļas, liellopa vai jēra maltās gaļas masa	Cepeša trauks ar vāku	Cepeša svars	nē	2	-
06	Sautēts liellopa cepetis piemēram, muguras gabals, priekšplecis, gurna gabals vai marinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	Gaļas svars	Gaļu traukā ievietojiet tā, lai to gandrīz pārklātu šķidrums	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
07	Liellopa gaļas ruletēs pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	Visu pildīto rulešu svars	Gandrīz pilnībā pārklājiet ruletēs, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
08	Jēra stilbs, sautēts bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	Gaļas svars	ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

Nr.	Ēdiens	Trauki	Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
09	Teļa cepetis, liess piemēram, gurna vai ciskas gabals	Cepeša trauks ar vāku	Gaļas svars	levietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
10	Cūkas kakla gabala cepetis bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Gaļas svars	levietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

11.4 Programmas iestatīšana

Ierīce izvēlas optimālo karsēšanas režīmu, temperatūru un laiku. Jums ir tikai jāiestata svars.

Piezīmes

- Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.
 - Kad programma ir palaista, vairs nevar mainīt ne programmu, ne svaru.
1. Ar atlasiet **Programmas** .
 2. Pieskarieties $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$.
 3. Ar $-$ vai $+$ iestatiet vajadzīgo programmu.
 4. Pieskarieties $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$.
 5. Ar $-$ vai $+$ iestatiet ēdiena svaru. Vienmēr iestatiet tuvāko lielāko svara vērtību.

6. Pieskarieties ^{start}_{stop}.
 - Displejā rādās aprēķinātais laiks. Laiku nevar mainīt.
 - Dažu programmu beigu laiku ar var pārcelt.
- ✓ Pēc dažām sekundēm programma sākas, sākas arī laika atskaite.
- ✓ Kad programma ir pabeigta, atskan signāls un displejā rādītais laiks ir nulle.
7. Pēc programmas beigām
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, pieskarieties jebkuram skārienekrānam.
 - Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas laiku, nospiediet $+$. Ierīce turpina karsēt atbilstoši programmas iestatījumiem.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

12 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

Piezīme: Sadaļā Pamatiestatījumi → *Lappuse 16* var noteikt, vai var iestatīt bērnu drošības funkciju.

12.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu .
 - ✓ Rādījumu laukā deg .
 - ✓ Ir aktivizēta bērnu drošības funkcija.
2. Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu .
 - ✓ Indikatorā nodziest .
 - ✓ Bērnu drošības funkcija ir deaktivizēta.

Piezīmes

- Ja ir iestatīts taimera laiks , tā atskaite tiek turpināta. Kamēr ir ieslēgta bērnu drošības funkcija, taimera laiku nevar mainīt.
- Bērnu drošības funkcija neietekmē galvenā slēdža darbību. Cepeškrāns var izslēgt arī tad, ja bērnu drošības funkcija ir aktīva. Lai to izdarītu, nospiediet galveno slēdzi.

12.2 Cepeškrāsns durvju bloķēšana

Ja cepeškrāsns ir izslēgta, cepeškrāsns durvis nobloķējas, tiklīdz aktivizējat bērnu drošības sistēmu. Pamatiestatījumus varat mainīt tā, lai papildus tiktu bloķētas cepeškrāsns durvis.

→ "Pamatiestatījumi", *Lappuse 16*

13 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

13.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Rādījums	Pamatiestatījums	Izvēle
c 1	Signāla ilgums pēc darbības laika vai taimera laika beigām	1 = 30 sekundes 2 = 1 minūte ¹ 3 = 5 minūtes
c 2	Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanas sākšanai	1 = 3 sekundes ¹ 2 = 6 sekundes 3 = 10 sekundes
c 3	Taustiņa nospiešanas signāla tonis	0 = izslēgts 1 = ieslēgts ¹
c 4	Displeja apgaismojuma spilgtums	1 = tumšs 2 = vidējs 3 = gaišs ¹
c 5	Pulksteņa laika rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku ¹
c 6	Bērnu drošības funkciju var iestatīt → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 15	0 = nē 1 = jā ¹ 2 = jā, ar durvju bloķēšanu
c 7	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	0 = nē 1 = jā ¹
c 8	Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs ¹ 3 = garš 4 = īpaši garš
c 9	Teleskopiskās vadotnes ir uzstādītas ²	0 = nē ¹ (ar statīviem un 1 līmeņa vadotnēm) 1 = jā (ar 2 un 3 līmeņu vadotnēm)
c A	Automātiska ātrā uzkaršēšana, sākot ar 200 °C	0 = nē 1 = jā ¹
c b	Visu vērtību rūpnīcas iestatījumu atjaunošana	0 = nē ¹ 1 = jā

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

² Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

13.2 Pamatiestatījuma mainīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

1. Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ☹.
- ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, c 1.
2. Mainiet iestatījumu, nospiežot taustiņu — vai +.
3. Nospiežot taustiņu ☹, pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
4. Lai saglabātu veiktās izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ☹.

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

13.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Pieskarieties ☹.
- ✓ Tiek atņemtas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

14 Tīršana un kopšana

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

14.1 Tīršanas līdzeklis

Lai nesabojātu atšķirīgās ierīces virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīršanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- ▶ Iekārtas tīršanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīršanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīršanas līdzekļus.

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

Piemēroti tīršanas līdzekļi

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīršanas līdzekļus.

levērojiet ierīces tīršanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīršana", Lappuse 18

Ierīces priekšpuse

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

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla rūtis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 21
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis ▪ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 21
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrīšanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājiet to atvērtu.</p> <p>Padoms: Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → "Pirolīze ", Lappuse 18</p> <p>Piezīmes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. ▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.</p>
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Ja netīrumu ir daudz, iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Padoms: Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvs", Lappuse 20</p>
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>
Ūdens tvertne	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Nomazgājiet un nosusiniet ar mīkstu drānu.</p> <p>Ūdens trauku var mazgāt trauku mašīnā.</p> <p>Neizmantojiet cietus, metāliskus vai asus priekšmetus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus.</p> <p>→ "Papildtvaika funkcija", Lappuse 11</p>

14.2 Ierīces tīrīšana

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

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 17

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 17
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

15 Pirolīze

Izmantojot tīrīšanas funkciju **Pirolīze**, gatavošanas nodalījuma tīrīšana notiek gandrīz automātiski.

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

15.1 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodaļumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

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

- ▶ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodaļumā.
- ▶ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

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

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

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

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodaļuma.
2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodaļuma.
→ "Statīvs", *Lappuse 20*
3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodaļumā.
4. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodaļuma sānu malas gar blīvējumu. Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to. Apjomīgus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.
5. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodaļuma. Gatavošanas nodaļumam jābūt tukšam.

15.2 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

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

Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.

- ▶ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▶ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

BRĪDINĀJUMS – Apagegumu risks!

Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodaļums ļoti sakarst.

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

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpusē ļoti sakarst.

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

Piezīme: Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība: Sagatavojiet iekārtu tīrīšanas funkcijai.
→ *Lappuse 19*

1. Pieskarieties .
Rādījumu laukā ir redzams laiks, un deg .
2. Iestatīšanas zonā iestatiet tīrīšanas pakāpi.

Tīrīšanas pakāpe	Attīrīšanas pakāpe	Ilgums stundās
1	Zema	Apm. 1:15
2	Vidēja	Apm. 1:30
3	Intensīva	Apm. 2:00

Grūti notīrāmu vai senāku netīrumu gadījumā izvēlieties augstāku tīrīšanas pakāpi.

Laiku nevar mainīt.

3. Pieskarieties .
 - ✓ Pēc dažām sekundēm tiek palaista tīrīšanas funkcija, un sākas tās laika atskaite.
 - ✓ Kad gatavošanas nodaļumā ir sasniegta noteikta temperatūra, jūsu drošības labad iekārtas durvis tiek bloķētas. Displejā ir redzams .
 - ✓ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais laiks ir nulle.
4. Izslēdziet iekārtu.
Kad iekārta ir pietiekami atdzisusi, iekārtas durvis tiek atbloķētas, un nodziest.
5. Sagatavojiet iekārtu darbam. → *Lappuse 19*

15.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet ierīcei atdzist.
2. Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodaļuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.
3. Baltos nogulsņņjumus noņemiet, izmantojot citronskābi.

Piezīme: Balti nogulsņņjumi uz emaljētajām virsmām var veidoties no pārāk rupjiem netīrumiem. Šie pārtikas produktu atlikumi nav kaitīgi. Nogulsņņjumi neierobežo ierīces darbību.

4. Ievietojiet statīvus.
→ "Statīvs", *Lappuse 20*

16 Tīrīšanas atbalsta programma

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





16.1 Tīrīšanas palīgfunckijas iestatišana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodaļumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļumā.

Prasība: Cepeškrāsns iekšpuse ir pilnībā atdzisusi.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodaļuma.
2. Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodaļuma grīdas vidū. Neizmantojiet destilētu ūdeni.
3. Aizveriet ierīces durvis.
4. Divreiz pieskarities .
 - Rādījumu laukā ir redzams ilgums, un deg .
5. Nospiediet .
 - ✓ Displejā redzams ilgums.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma atskaite.
 - ✓ Pēc tīrīšanas palīgfunckijas beigām atskan signāls. Displejā tiek parādīts . Izslēdziet ierīci.

Piezīme: Kamēr cepeškrāsns nav pilnībā atdzisusi, rādījumu laukā mirgo *h*. Uzgaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi un ir nodzisis *h*.


16.2 Gatavošanas nodaļuma papildu tīrīšana

UZMANĪBU!

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

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

Prasība: Gatavošanas nodaļums ir atdzisusi.

1. Atveriet ierīces durvis un ar sūkļdrānu uzslaukiet atlikušo ūdeni.
2. Notīriet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķi samitrinātu drānu. Pēc tam ar tīru ūdeni noslaukiet arī virsmu zem durvju blīvējuma un nosusiniet to ar mīkstu drānu.
4. Kad gatavošanas nodaļums ir pietiekami iztīrīts, rīkojieties šādi:
 - Lai ļautu gatavošanas nodaļumam izžūt, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā aptuveni 30° leņķī.
 - Lai ātri izžāvētu gatavošanas nodaļumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm, lietojot **3D karstais gaiss**  un 50 °C.

16.3 Lielu netīrumu tīrīšana

Īpaši noturīgus netīrumus var notīrīt vairākos veidos.

- Pirms tīrīšanas palīgprogrammas startēšanas ļaujiet mazgāšanas līdzekļa šķīdumam kādu laiku iedarboties.
- Pirms tīrīšanas palīgprogrammas startēšanas netīrās vietas uz gludajām virsmām ierīvējiet ar mazgāšanas līdzekli.
- Vēlreiz startējiet šo funckiju, kad ierīces iekšpuse būs atdzisusi.

17 Statīvs

Lai tīrītu statīvu un gatavošanas nodaļumu vai noņemtu statīvu, to var izņemt.

17.1 Statīva izņemšana

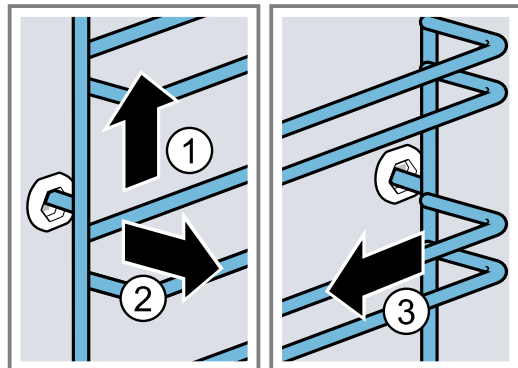
⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarsti

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

1. Nedaudz paceliet statīva priekšējo daļu ① un atkabini to ②.

2. Velciet statīvu uz priekšu ③ un izņemiet to.



3. Notīriet statīvu.
 - "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 17

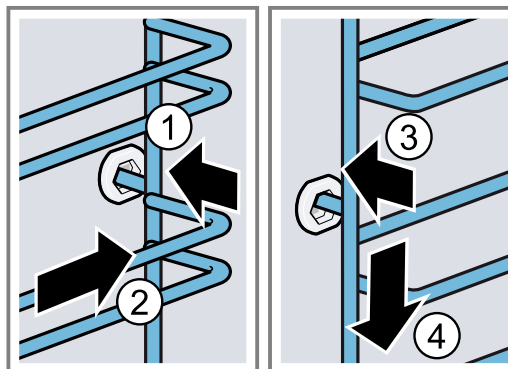
17.2 Statīva ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.

- Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.
1. Ievietojiet statīvu aizmugurējā ieliktnī centrā ①, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz aizmuguri ②.

2. Pēc tam ievietojiet statīvu priekšējā ieliktnī ③, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz leju ④.



18 Ierīces durvis

Lai jūsu ierīce ilgi paliktu skaista un darbaspējīga, ierīces durvis var noņemt un tīrīt.

18.1 Ierīces durvju izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.
- Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

1. Atveriet ierīces durvis līdz galam un spiediet ierīces virzienā.

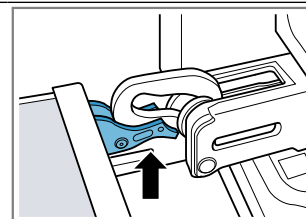
2. **⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

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

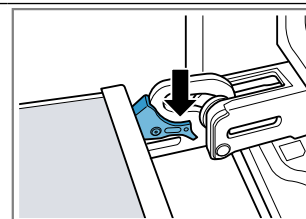
Atveriet kreisās un labās puses durvju viru bloķēšanas sviras.

Bloķēšanas svira atvērta



Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

Bloķēšanas svira aizvērta

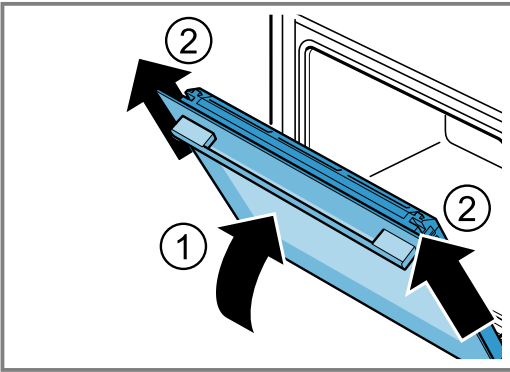


Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

- ✓ Bloķēšanas sviras ir atvērtas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.

lv Ierīces durvis

3. Aizveriet ierīces durvis līdz atdurei ①. Satveriet ierīces durvis ar abām rokām no kreisās un no labās puses un izvelciet uz augšu ②.



4. Uzmanīgi novietojiet ierīces durvis uz līdzenas virsmas.

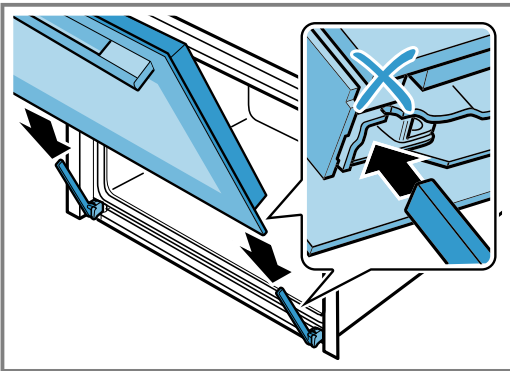
18.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

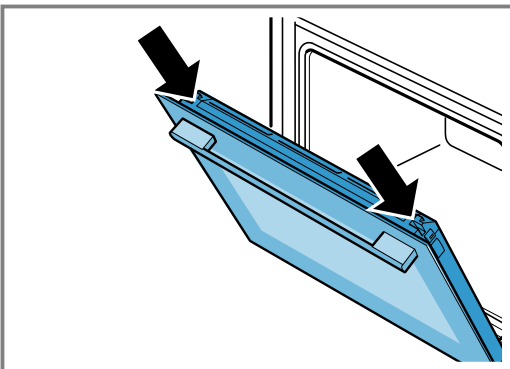
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

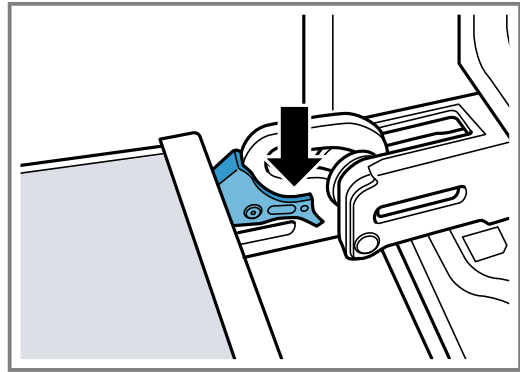
1. **Piezīme:** Pievērsiet uzmanību tam, lai ierīces durvis uz virām uzbīdītu bez pretestības. Ja jūtat pretestību, pārbaudiet, vai tās tiek iebīdītas pareizajā atverē. Bīdiet ierīces durvis taisni uz abām durvju virām. Bīdiet ierīces durvis līdz galam.



2. Uzspiediet ar abām rokām labajā un kreisajā pusē uz durvju pārseguma, lai pārbaudītu, vai ierīces durvis ir iebīdītas līdz galam.



3. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
4. Aizveriet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās puses durvju virām.



- ✓ Bloķēšanas sviras ir aizvērtas. Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.
5. Aizveriet ierīces durvis.

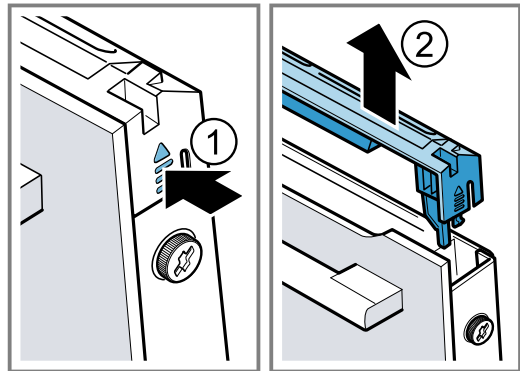
18.3 Durvju stikla plāksņu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

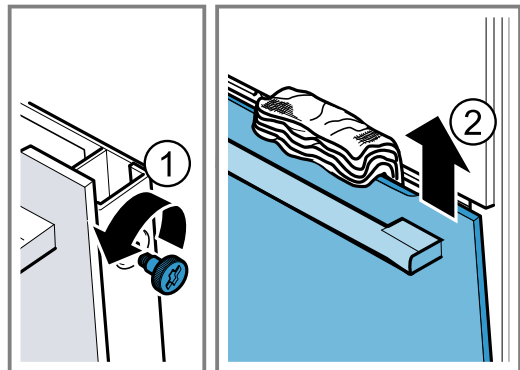
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

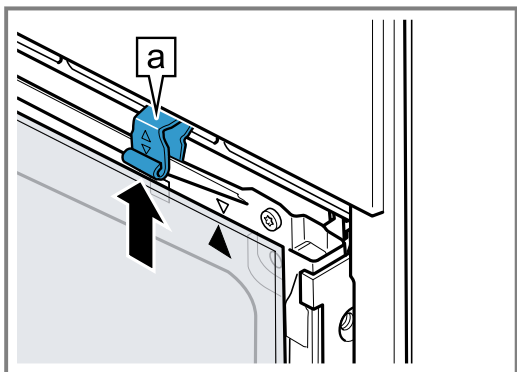
1. Nedaudz atveriet ierīces durvis.
2. No ārpusē spiediet durvju pārsegu kreisajā un labajā pusē ①, līdz tas atbloķējas.
3. Noņemiet durvju pārsegu ②.



4. Tiriet durvju pārsegu.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 17
5. Atskrūvējiet kreisās un labās puses skrūves ierīces durvis ① un izņemiet tās
6. Ierīces durvis iespīlējiet vairākkārt salocītu virtuves dvieļi. Izvelciet priekšējo rūti virzienā uz augšu ②.



7. Novietojiet priekšējo rūti uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.
8. Spiediet starprūti ar roku pret ierīci, vienlaikus spiežot uz augšu kreisās un labās puses turētājus [a]. Nenoņemiet turētājus [a].



9. Izņemiet starprūti.

10. ⚠ 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.

Demontētās durvju stikla rūtis tīriet no abām pusēm, lietojot stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.

11. Noīriet ierīces durvis.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 17

12. Noslaukiet durvju stikla rūtis un ievietojiet atpakaļ.

→ "Durvju stikla plākšņu ievietošana", Lappuse 23

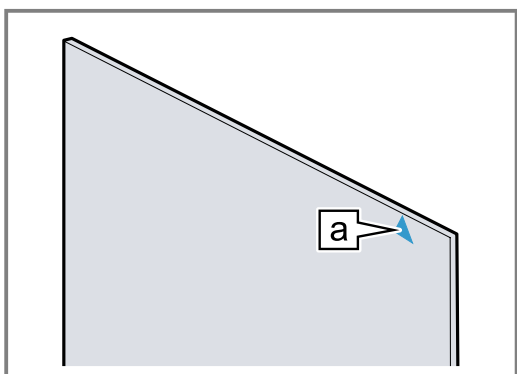
18.4 Durvju stikla plākšņu ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

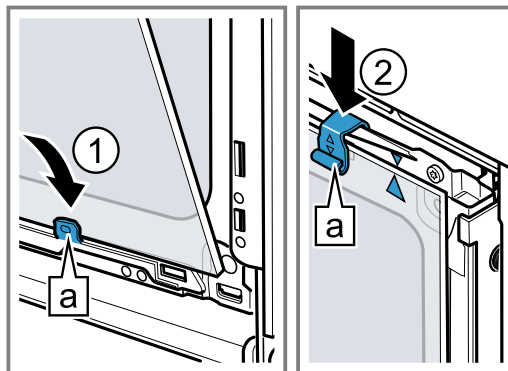
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

1. Pagrieziet starprūti, līdz bultiņa [a] atrodas augšā labajā pusē.

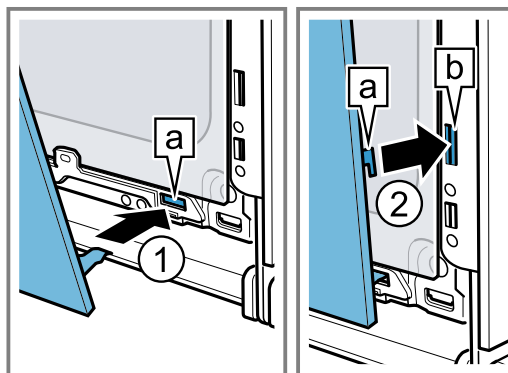


2. Starprūts apakšdaļu ievietojiet turētājā [a] ①, piespiediet augšdaļā un pieturiet.

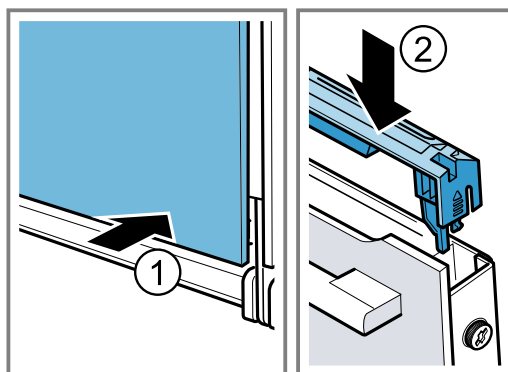
3. Paspiediet kreisās un labās puses turētāju [a] uz leju, līdz starprūts ir iespīlēts ②.



4. Ievietojiet priekšējās rūts apakšdaļu kreisās un labās puses turētājos [a] ①.
5. Paspiediet priekšējo rūti pret ierīci, līdz kreisās un labās puses āķi [a] atrodas pretī padziļinājumam [b] ②.



6. Piespiediet priekšējo rūti apakšdaļā ①, līdz tā dzirdami nofiksējas.
7. Nedaudz atveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieli.
8. Ieskrūvējiet abas skrūves ierīces durvju kreisajā un labajā pusē.
9. Uzstādiet durvju pārsegu un piespiediet ②, līdz tas dzirdami nofiksējas.



10. Aizveriet ierīces durvis.

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

19 Traucējumu novēršana

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

⚠️ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts spe-
ciālists.
- ▶ Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpoša-
nas dienestu.


⚠️ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts
speciālists.
- ▶ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās re-
zerves daļas.
- ▶ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma
vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

19.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces. Elektronikas kļūme 1. Atvienojiet iekārtu uz īsu brīdi no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 16
Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols.	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. 1. Uz īsu brīdi atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot sadales skapī uzstādīto drošinātāju. 2. Deaktivizējiet demonstrācijas režīmu 5 minūšu laikā, nomainot pamatiestatījumu $\epsilon \epsilon$ uz vērtību $\bar{\epsilon}$. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 16
Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg ∞ .	Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu $\bar{\epsilon}$. → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 15
Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg $\bar{\epsilon}$.	Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija. ▶ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest $\bar{\epsilon}$. → "Pīrolīze", Lappuse 18
Displejā mirgo pulk- steņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. ▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā nav redzams pulksteņa laiks.	Ir mainīti pamatiestatījumi. ▶ Nomainiet pamatiestatījumu uz pulksteņa laika rādījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 16
Displejā deg ∞ , un ierīci nevar iestatīt.	Aktivizēta bērnu drošības funkcija. ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu $\bar{\epsilon}$. → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 15
Displejā mirgo \bar{h} , un ierīce nesāk darbo- ties.	Gatavošanas nodalījums izvēlētajam režīmam ir pārāk karsts. 1. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. 2. Vēlreiz startējiet darba režīmu.
Displejā ir redzams F \bar{B} .	Sasniegts maksimālais darbības ilgums. Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. ▶ Izslēdziet ierīci. Ja nepieciešams, varat veikt iestatīšanu no jauna. Padoms: Lai ierīce neparedzēti neizslēgtos pēc ļoti ilgās gatavošanas, iestatiet gatavoša- nas ilgumu. → "Laika funkcijas", Lappuse 12

Traulcējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā redzams ziņojums ar E , piemēram, E05-32 .	Elektronikas darbības traucējums <ol style="list-style-type: none"> Nospiediet taustiņu . <ul style="list-style-type: none"> Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest. Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Norādiet precīzu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 26

19.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodalījuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

Piezīme: Karstumizturīgas 230 V 40 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Satveriet jaunas halogēnspuldzes tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi tiks pagarināts spuldzes kalpošanas laiks.

BRĪDINĀJUMS – Apgedumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.



- ▶ Pirms spuldzes nomaiņas pārliedzinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▶ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

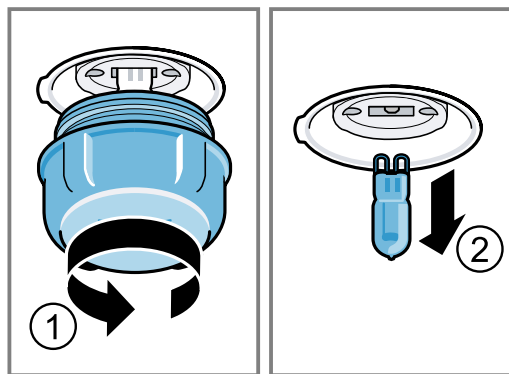
BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Stikla pārsegs var būt ietilpīgs ārēju faktoru ietekmē vai montāžas vai demontāžas laikā, uzspiežot uz tā pārāk stipri.

- ▶ Veicot stikla pārsega montāžu un demontāžu, ievērojiet piesardzību.
- ▶ Izmantojiet cimds vai trauku dvieli.

Prasības

- Iekārta ir atvienota no elektrotīkla.
 - Gatavošanas nodalījumam ir jābūt atdzisušam.
 - Nomainītai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.
- Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodalījumā ieklājiet trauku dvieli.
 - Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi .
 - Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to .



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

20 Likvidācija

20.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

- Izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- Atdaliet elektrotīkla pieslēguma vadu.
- Utilizējiet ierīci atbilstoši vides aizsardzības prasībām.
Informāciju par aktuāliem likvidācijas jautājumiem var iegūt pie tirgotāja un jūsu novada vai pilsētas pašpārvaldē.



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

21 Tehniskā servisa dienests

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

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

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

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

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

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

21.1 Ražojuma numurs (E-Nr.) un izgatavošanas numurs (FD)

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

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



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

22 Šādi izdosies

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

22.1 Gatavošanas norādījumi

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

- 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 nodalījumā. Piederumus gatavošanas nodalījumā iebīdīet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet.

22.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī	Augstums
Biezi cepumi vai veidne uz režģa	2
Plāni cepumi vai uz cepamās plāts novietots ēdiens	3
Cepšana divos līmeņos	Augstums
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Veidnes uz režģa:	Augstums
pirmais režģis	3
otrais režģis	1
Cepšana trīs līmeņos	Augstums
Cepamā plāts	5
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1

Piezīmes

- Cepot vairākos līmeņos, izmantojiet karstā gaisa režīmu. Vienlaikus cepeškrāsnī ievietotiem cepumiem nav jābūt gataviem vienlaikus.
- Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras.
- Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

22.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

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

UZMANĪBU!

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamus produktus, tieši uz restes.
- Ja lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas ilgums.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm šķidruma.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

Cepšana un grilēšana uz režģa

Cepšana uz restēm ir piemērota, gatavojot liela izmēra putnu vai vienlaikus vairākus gabalus

- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens. No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.

- Grilēšanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja iekārtas durvis ir atvērtas.
- Novietojiet grilējamo pārtikas produktu uz restēm. Papildus ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret ierīces durvīm vismaz par vienu līmeni zemāk. Šādi tiks savākti pilošie tauki.

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīrāks. Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes. Vispiemērotākie ir stikla trauki.

Trauks bez vāka

- Izmantojiet dziļu cepeštrauku.
- Novietojiet trauku uz režģa.
- Ja nav piemērota trauka, izmantojiet universālo pannu.

Trauks ar vāku

- Novietojiet trauku uz režģa.
- Gaļa, putnu gaļa un zivs var kļūt kraukšķīga arī traukā ar vāku. Izmantojiet cepeštrauku ar stikla vāku. Iestatiet augstāku temperatūru.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Ja karsts stikla trauks tiek novietots uz mitras vai aukstas pamatnes, stikls var saplīst.

- ▶ Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa paliktna.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aplaucēšanās risks!

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

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

22.4 Ēdienu izvēle

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Biskvīta kūka, maiga	Taisnstūra veidne	2	☐	150-170	60-80
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Taisnstūra veidne	3+1	☑	140-150	70-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2	☐	170-190	55-80
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	☐	150-160 ¹	30-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3	☑	180-200 ¹	10-15
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2	☐	160-180	55-95
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3	☐	180-200	30-55
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	2	☐	170-190	20-40
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3	☑	150-170	20-30
Plācenīši	Cepamā plāts	3	☐	140-160	15-25
Plācenīši, 2 vai 3 līmeņos	Universālā panna Cepamā plāts	3+1 5+3+1	☑	140-160	15-25
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē, uz klona)	Universālā panna Taisnstūra veidne	2	☑	200-220	35-50
Pica, svaiga	Cepamā plāts	3	☑	190-210	20-30
Pica, svaiga, ar plānu pamatni	Apaļa picas paplāte	2	☑	250-270 ¹	8-13
Pīrāgi	Tartes veidne	2	☑	190-210	25-35
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2	☐	200-220	30-60
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2	☑	200-220	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	3	☑	220-230	30-35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Trauks bez vāka	2	☑	1. 140 2. 160	1. 130-140 2. 50-60
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	☑	160-170	150-160

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Kad ir pagājušas 1/2–2/3 no kopējā laika, apgroziet ēdienu.

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

⁴ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

⁵ Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

⁶ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis Universālā panna	3		210-220	40-50 ²
Sutināts liellopa ceptis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	130-150 ³
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis Universālā panna	3		200-220	60-70 ²
Burgers, 3–4 cm biezs	Režģis	4		3	25-30 ⁴
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,0 kg	Trauks bez vāka	2		170-190	70-80 ⁵
Zivs, grilēta, nesadalīta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	2		160-180	20-30 ⁶

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

² Kad ir pagājušas 1/2–2/3 no kopējā laika, apgroziet ēdienu.

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

⁴ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.

⁵ Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

⁶ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

22.5 Papildtvaika funkcija

Lietojot papildtvaika funkciju, gatavošanas nodalījumā rodas tvaiks. Šādi gatavojamais ēdiens iegūst kraukšķīgu garoziņu un spīdīgu virsmu. Turklāt ēdiens iekšpusē kļūst sulīgs un mīksts un tikai nedaudz zaudē apjomu.

Papildtvaika funkcijas ieteicamie iestatījumi

Ūdens tvertni uz ierīces vienmēr novietojiet ar ieteicamo daudzumu ūdens.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Ūdens daudzums, ml	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Baltmaize, 750 g	Cepamā plāts	2	100		1. 220 2. 180	1. 15 2. 25-35
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klonā)	Cepamā plāts	2	100		1. 220 2. 180	1. 15 2. 40-50
Pitas maize	Cepamā plāts	3	150		230-240	20-30
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3	100		180-190	25-30
Maizītes, bagetes sasildīšanai, izceptas ¹	Režģis	3	100		190-200	8-10
Smalkmaizītes, saldas, svaigas ¹	Cepamā plāts	3	100		190-200	10-15
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2	100		150-160	35-45
Pīta maize/Elzasas kūka	Cepamā plāts	2	100		150-160	30-40
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	2	100		160-170	25-35
Pica, saldēta, ar plānu pamatni, 1 gab.	Režģis	2	100		190-200	15-20
Sacepums, pikants, no pagatavotiem produktiem, augstumā līdz 5 cm	Trauks bez vāka	2	150		170-180	35-45
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	2	150		220-230	30-40
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2	200		200-220	65-75
Cūkas ceptis (skausta gabals), 1,5 kg	Trauks bez vāka	2	250		160-180	130-150
Nesadalīta cepta zivs, 300 g, piemēram, forele	Trauks bez vāka	2	100		180-190	25-35
Pica, izcepta, sildīšana ¹	Režģis	2	100		170-180	7-10

¹ Veiciet ierīces iepriekšēju uzkaršēšanu ar ievietotu bļodu ūdens.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Ūdens daudzums, ml	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Maizītes, bagete, sildīšana ¹	Režģis	2	100		150-160	6-8
Sacepumi, piemēram, nūdeļu sacepums, lazanja, kartupeļu sacepums, 1 porcija, sildīšana	Trauks bez vāka	2	100		150-160	15-20

¹ Veiciet ierīces iepriekšēju uzkaršēšanu ar ievietotu bļodu ūdens.

22.6 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.

- Iepriekš sagatavoto jogurta masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
- Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
- Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
- Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī.

Ieteicamie iestatījumi jogurta gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma grīda		40-45	8-9 stundas

22.7 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārīgas norādes

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

Gatavošanas līmeņi

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos;

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

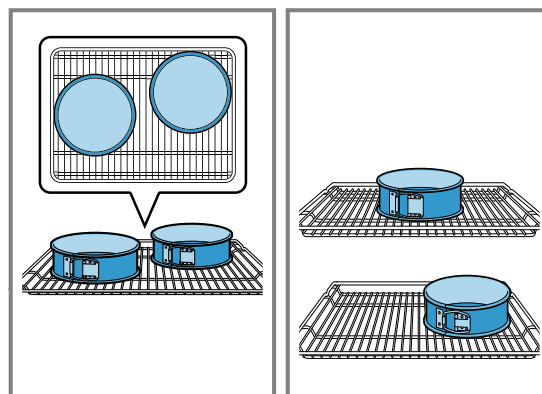
- Universālā panna: 3. līmenis
Cepamā plāts: 1. līmenis

- Veidnes uz režģa
Pirmais režģis: 3. līmenis
Otrais režģis: 1. līmenis

Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

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

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes: Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras.












Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150 ¹	25-35
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3		140-150 ¹	20-30

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


² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3 + 1		140-150 ¹	25-35
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	5 + 3 + 1		130-140 ¹	35-55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150 ¹	25-35
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150 ¹	20-30
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3 + 1		140 ¹	25-35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	5 + 3 + 1		140 ¹	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160-170 ²	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160-170	30-35
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3 + 1		150-160 ²	35-50

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

² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Grauzdiņu brūninašana	Režģis	5		3	5-6

23 Montāžas pamācība



Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.

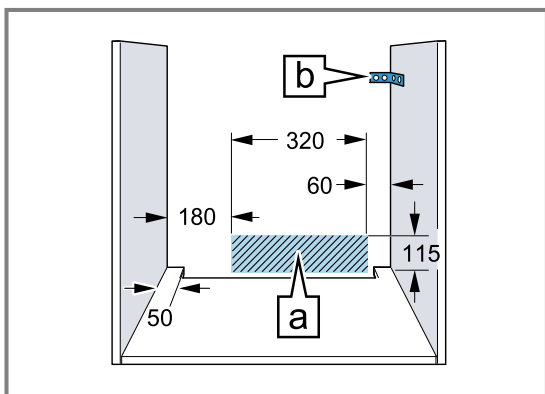


23.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Ņemiet vērā šos norādījumus pirms ierīces iebūvēšanas sākšanas.

- 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.
- Iebūvēšanas mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izžāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā  vai ārpus iebūvēšanas vietas. Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni .



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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

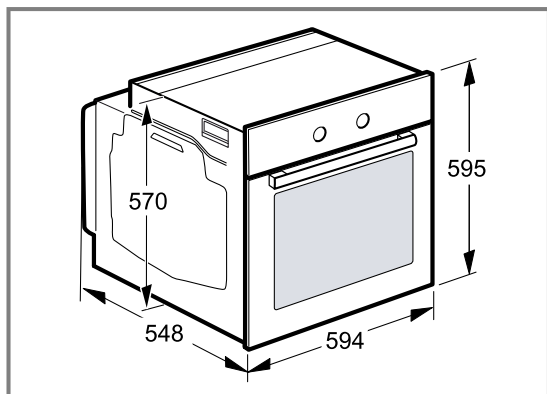
UZMANĪBU!

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

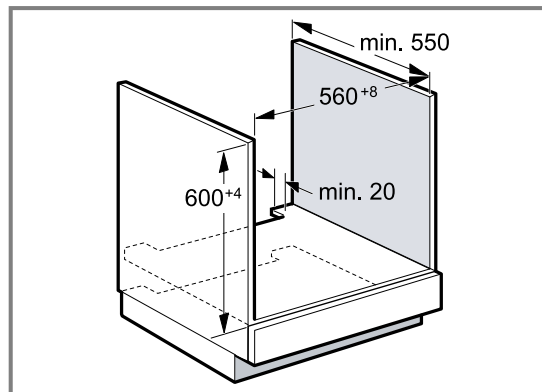
23.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



23.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

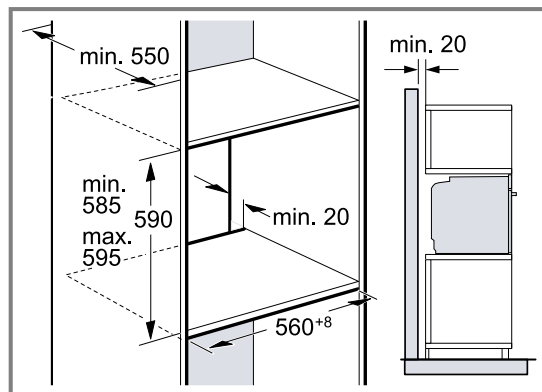
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijas sildvirsmu, spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosēgt ar papildu līstēm.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.
- Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

23.4 Iebūvēšana augstajā skapī

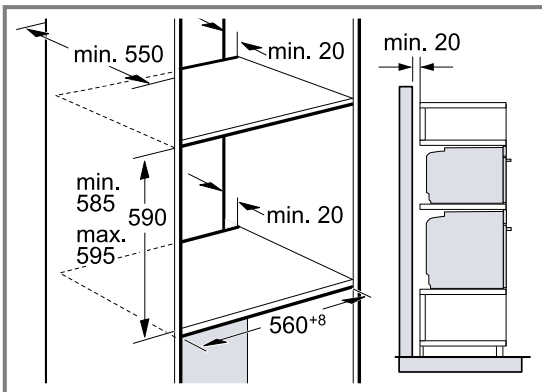
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



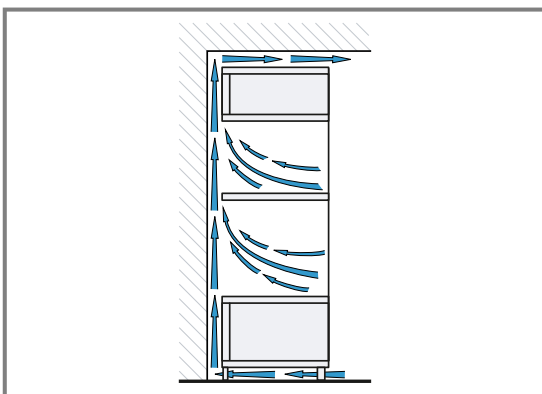
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja augstajam skapim bez sekcijas aizmugures sienas ir arī papildu aizmugures siena, tā ir jānoņem.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

23.5 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

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



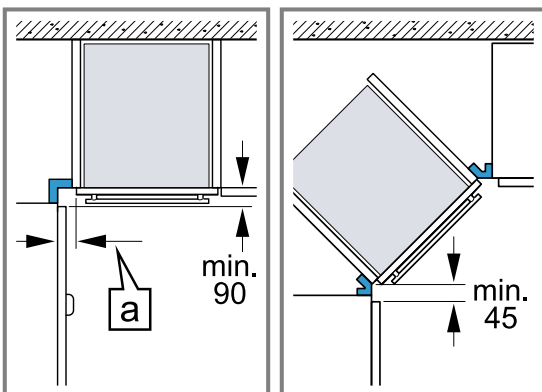
- Lai nodrošinātu ierīču ventilāciju, plauktos starp tām jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu abu ierīču pietiekamu ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.
- Pievērsiet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



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

23.6 Iebūvēšana stūrī

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



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

23.7 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

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

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

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

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktlīgzdā.

Ierīci var savienot ar aizsargkontakta sistēmu, izmantojot piegādes komplektā iekļauto kontaktdakšu.

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

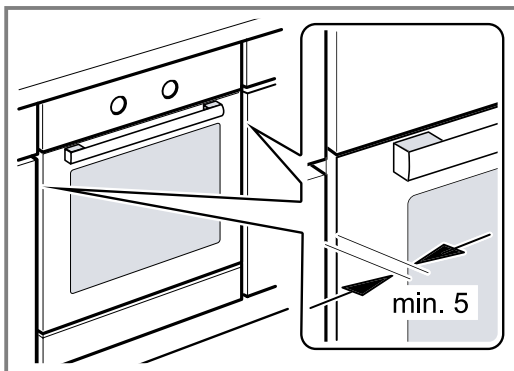
Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

Piezīme: Ierīci pie elektrotīkla drīkst pieslēgt tikai sertificēts speciālists. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ. Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē visu polu atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

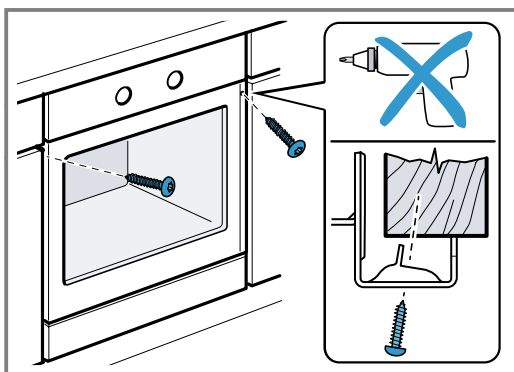
1. Savienojuma kontaktlīgzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu. Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu. Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot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

23.8 Ierīces iebūvēšana

1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.

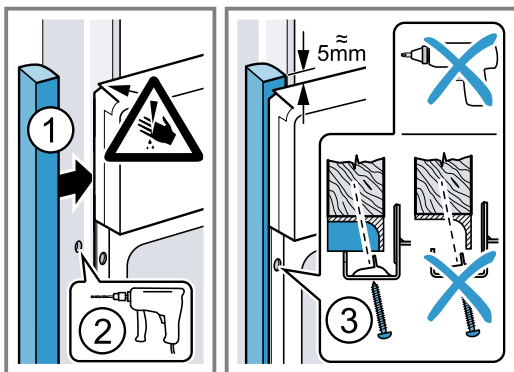


2. Pieskrūvējiet ierīci.



3. Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu savēršanas līsti:

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



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

Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

23.9 Iekārtas demontāža

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



A series of horizontal lines spanning the width of the page, designed for writing.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top of the page and extending downwards. The lines are evenly spaced and cover most of the page area.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001745987 (021104)

lv1