



Register your

new device on

MyBosch now and

get free benefits:

**bosch-home.com/
welcome**



Iebūvējama cepeškrāsns

HBA171B.1S

[Iv] 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 | 5 |
| 4 | Iepazīšana..... | 6 |
| 5 | Piederumi | 8 |
| 6 | Pirms pirmās lietošanas reizes | 9 |
| 7 | Galvenā vadība..... | 10 |
| 8 | Ātrā uzkarsēšana | 10 |
| 9 | Laika funkcijas | 11 |
| 10 | Programmas | 12 |
| 11 | Bērnu drošības funkcija | 14 |
| 12 | Pamatiestatījumi | 15 |
| 13 | Tirīšana un kopšana | 16 |
| 14 | Pirolīze | 17 |
| 15 | Tirīšanas atbalsta programma | 19 |
| 16 | Statīvs | 19 |
| 17 | Ierīces durvis..... | 20 |
| 18 | Traucējumu novēršana | 23 |
| 19 | Likvidācija | 24 |
| 20 | Tehniskā servisa dienests..... | 25 |
| 21 | Šādi izdosies | 25 |
| 22 | MONTĀŽAS PAMĀCĪBA..... | 28 |
| 22.1 | Vispārīgi montāžas norādījumi | 29 |

- 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:

- Iai sagatavotu ēdienus un dzērienus;
- privātā mājsaimniecībā un slēgtās mājas viedes telpās;
- ne augstāk kā 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeri vai tālvadības pulni.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasniegusi 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 ie-spējamos riskus.

Bērni nedrīkst rotātāties ar ierīci.

Tirīšanu 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 kabēla tuvumā.

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

- Rūpīgi izlasiet šo instrukciju.

1.4 Droša lietošana

Cepēškrāsns piederumus krāsnī ievietojet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 8

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▶ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas. Ēdienu 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 uzkarsēšanas režīmā, ne gatavošanas laikā uz piederuma nedrīkst būt novietots nenostiprināts cepampapīrs.
- ▶ Cepampapīru vienmēr piegrieziet vadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- ▶ Cepēškrāsns durvju stikla tīrišanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrišanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu. Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.
- ▶ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrišanas 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, nesaspiediet un neizmaiņiet elektrotīkla savienojuma vadu.

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīrišanai neizmantojet tvaika tīritāju vai augstspiediena tīritāju.
- 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 25*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!

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

- Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
 - Neļaujiet bērniem rotātāties ar iepakojuma materiālu.
- Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.
- Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
 - Neļaujiet bērniem rotātāties 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.
- Tīrišanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

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

1.6 Tīrišanas funkcija

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

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

- Katru reizi pirms tīrišanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- Neveiciet tīrišanu vienlaikus arī piederumiem.

Tīrišanas funkcijas laikā ierīces ārpuse 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!

Tīrišanas funkcijas laikā ierīce ļoti sakarst. Tieks noārdīts plāšu un veidīgu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes.

- Nekad tīrišanas funkciju nelietojiet, lai arī tīritu ar pretpiedeguma pārklājumu aprīkojas pannas un veidnes.
- Neveiciet tīrišanu vienlaikus arī piederumiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

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

- Tīrišanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvīvi.
- Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Tīrišanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

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

⚠ Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispāriga informācija

UZMANĪBU!

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties un radīt neatgriezeniskus iekārtas bojājumus. Radītā spiediena ietekmē var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli. Radītais vakuums var stipri deformēt gatavošanas nodalījumu no iekšpuses.

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

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

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

Ja temperatūra pārsniedz 50°C , uz gatavošanas nodalījuma grīdas esoši priekšmeti izraisa siltuma uzkrāšanos. Cepšanas un gatavošanas laiks vairs neatbildis paredzētajam, un tiks bojāta emalja.

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
- ▶ Traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par 50°C .

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

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

Mitrums gatavošanas nodalījumā ilgākā periodā izraisa koroziju.

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

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

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

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj neotrāmus traipus.

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

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.

- ▶ Nekad neizmantojet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.

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

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

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

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

- ▶ Piederumus gatavošanas nodalījumā 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 iekārtā nav jākarsē papildus.

Ja gatavojet 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 lepazīšana

4.1 Vadības elementi

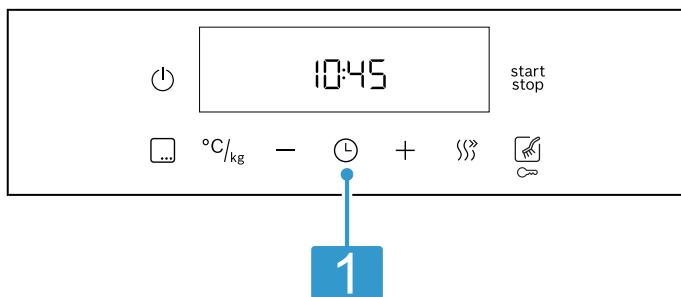
Vadības panelī iestata visas ierīces funkcijas un skata informāciju par darba režīmu.

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 \odot deg tikai tad, kad tiek mainīts pulksteņa laiks.

| Simbols | Funkcija | Lietošana |
|------------------------------|-----------------------------------|---|
| \odot | Galvenais slēdzis | Cepēškrāsns izslēgšana un ieslēgšana. |
| start stop | Startēšana/pauze | <ul style="list-style-type: none"> ■ Nospiežot ūsi: darbības startēšana vai apstādināšana. ■ Turot nospiestu: darbības pārtraukšana |
| [...] | 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 | Iestatiet laika funkciju un temperatūru vai iestatiet karsēšanas režīmu. |
| + | Plus | |

| Simbols | Funkcija | Lietošana |
|----------------|-------------------------|--|
| | 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. |
| | Tīrišanas funkcijas | Atlasiet tīrišanas 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 dia- pazons | Lietojums un darbības veids |
|----------------|---|--|
| | Grilēšana, lielā platībā Grilēšanas līmeni: 1 = vieglis 2 = vidējs 3 = stiprs | Plakanu produktu, piemēram, steiku, desīņu vai karstmaižu, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma. |
| | Grilēšana ar cir- kulējošu gaisu 30 - 275 °C | Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus. Grilēšanas sildelementi un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventila- tors nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu. |
| | Saudzējošs karstais gaisss 125 - 275 °C | Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēša- nas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķer- meņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šīs karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai. |
| | 3D karstais gaisss 30 - 275 °C | Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķer- meņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. |
| | Karsēš. no augšas/ apakšas 30 - 275 °C | Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šīs karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šīs karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā. |

Citas funkcijas

Šeit sniegs citu ierīces funkciju pārskats.

| Simbols | Funkcija | Lietojums |
|----------------|---------------------|--|
| | Programmas | Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → "Programmas", Lappuse 12 |
| | Cepēškrāsns lampa | Ieslēdziet gatavošanas nodalījuma apgaismojumu. |
| | Tīrišanas funkcijas | <ul style="list-style-type: none"> ■ Pirolīze tīra gatavošanas nodalījumu gandrīz patstāvīgi. → "Pirolīze ", Lappuse 17 ■ Tīrišanas atbalsta programma atvieglo cepēškrāsns tīrišanu. → "Tīrišanas atbalsta programma", Lappuse 19 |

4.4 Temperatūra un iestatīšanas līmeni

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 uzkarsēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdienu ievietošanai ir tad, kad simbols nodziest.

Ja, sākot darbību, temperatūra gatavošanas nodalījumā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams h. Pagaidiet, līdz cepeškrāsns ir atdzisusi un ir nodzisīs h.

Piezīmes

- Uzkaršanas indikators rādās tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros var iestatīt temperatūru. Uzkaršanas 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.

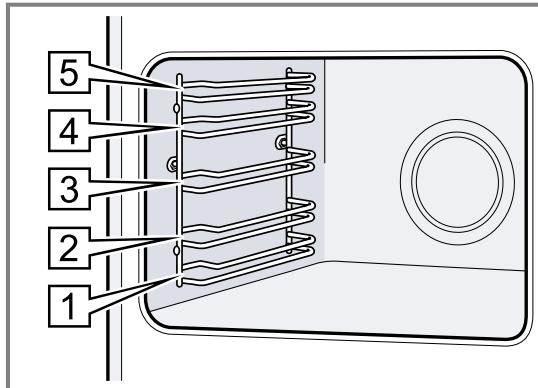
Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

→ "Piederumi", Lappuse 8

Ierīcei ir 5 ievietošanas līmeni. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrišanas vajadzībām.
→ "Statīvs", Lappuse 19



Apgaismojums

Cepeškrāsns lampu 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 izslēgts.

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.

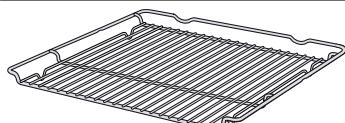
5 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

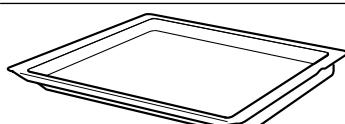
Piezīme: Ja piederums sakarst, tas var deformēties. Deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazudīs.

Piederumi

Režģis



Universālā panna



Lietojums

- Kūku veidnes
- Sacepumu veidnes
- Trauki
- Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gaļi
- Sasaldēti produkti
- Mitra kūka
- Mīklas izstrādājumi
- Maize
- Liels cepetis
- Sasaldēti produkti
- Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.

5.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

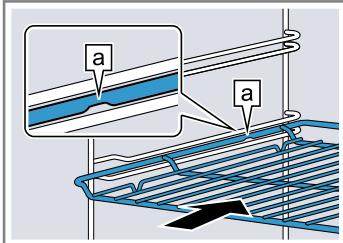
Piederumu var izvilkst aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

5.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

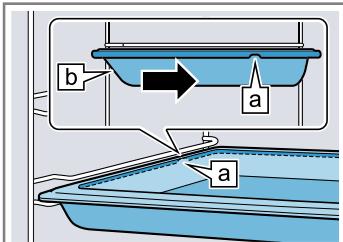
Vienmēr pareizi ievietojet piederumus gatavošanas nodalījumā. Tikai tad piederumu varēs izvilkst aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, lai iegriezums **a** atrastos aizmugurē un būtu vērts uz leju.
2. Piederumu ievietojet starp viena līmena abiem vadītāstieņiem.

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



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



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

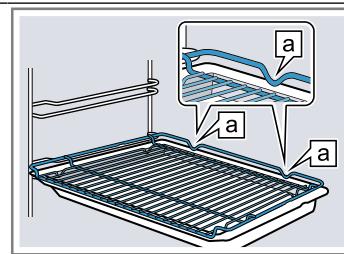
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuru izmantošana gatavošanas laikā nav nepieciešama.

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. Iebīdīet universālo pannu starp abiem viena ievietošanas līmena vadītāstieņiem. Šādā gadījumā režģim jāatrodas virs augšējā vadītāstieņa.

Režģis uz universālās pannas



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 pārraukuma displejā mirgo pulksteņa laiks. Pulksteņa laiks sākas ar plkst. 12.00. Iestatiet pareizu pulksteņa laiku.

1. Iestatiet pulksteņa laiku, lietojot taustiņu — vai +.
2. Nos piediet taustiņu **④**.

✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

Padoms: Pamatiestatījumos → *Lappuse 15* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

6.2 Ierīces tīrišana 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 **④**

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 šķidumu un mitru drānu.

8. Notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mitru drānu vai mīkstu suku.

7 Galvenā vadība

7.1 Ierīces ieslēgšana

- Pieskarieties .
- ✓ 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. Pieskarieties $^{\circ}\text{C}/\text{kg}$.
3. Ar — vai + atlasiet temperatūru vai grilēšanas pakāpi.
4. Pieskarieties .
- ✓ 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 11

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. Pieskarieties .
2. Ar — vai + programmējiet karsēšanas režīmu.
3. Pieskarieties .

Darbības īslaicīga pārtraukšana vai pārtraukšana priekšlaikus

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

1. Darbības pārtraukšana
 - Pieskarieties  Cepēškrāsns pārslēdzas pauzes režīmā.
 - Lai beigtu pauzi, pieskarieties .
2. Funkcijas darbības pārtraukšana
 - Turiet nospiestu .
- ✓ Funkcijas darbību pārtrauc, atiestata visus iestatījumus.

7.3 Darbības režīma startēšana

Katrs darbības režīms ir jāstartē.

- Pieskarieties .

7.4 Ierīces izslēgšana

- Pieskarieties .
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

8 Ātrā uzkarsēšana

Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

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

8.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieci pārtiku gatavošanas nodalījumā tikai tad, kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta.

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

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

Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 200°C , automātiski ieslēdzas ātrā uzkarsēšana.

2. Ja ātrā uzkarsēšana automātiski neieslēdzas, nos piediet taustiņu .
- ✓ displejā ir redzams .
- ✓ Pēc dažām sekundēm sākas ātrā uzkarsēšana.
- ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls un displejā nodziest simbols .
3. Ielieci pārtiku gatavošanas nodalījumā.

Ātrās uzkarsēšanas priekšlaikus pārtraukšana

- Nos piediet taustiņu .
- ✓ displejā nodziest simbols .

9 Laika funkcijas

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

9.1 Laika funkciju pārskats

Nospiežot taustiņu , var izvēlēties kādu no dažādajām laika funkcijām.

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

9.2 Taimera iestatīšana

Taimers darbojas neatkarīgi no darbības režīma. Taimeri 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.

- Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā ir iezīmēts .
- 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.
- Kad taimera laika atskaite ir beigusies:
 - Lai izslēgtu taimeri, nospiediet jebkuru taustiņu.

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts .

- 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 .

- Nospiežot taustiņu —, atiestatiet taimera laiku uz nulli.
- Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas, un  nodziest.

9.3 Ilguma iestatīšana

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

Prasība: Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

- Vairākas reizes nospiediet taustiņu , līdz displejā ir iezīmēts →.
- 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.

- Pieskarieties  .
- Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
- Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
- 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 →.

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

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts →.

- Aiestatiet ilgumu uz nulli, nospiežot taustiņu —.
- Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un turpina karsēt bez iestatīta ilguma.

9.4 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 , līdz displejā ir iezīmēts →.
2. Nospiediet taustiņu — vai +.
- ✓ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
3. Lai pārceļtu beigu laiku, nospiediet taustiņu — vai +.
4. Pieskarieties .
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot šo iestatīmu, un displejā redzams iestatītais beigu laiks.
- ✓ Kad aprēķinātais sākuma laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaita.
- ✓ Kad laika atskaita 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 atskaita.

Prasība: Displejā ir iezīmēts →.

- Lai pārceļtu 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 →.

- 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 atskaita.

9.5 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 .

- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

Padoms: Pamatiestatījumos → *Lappuse 15* 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 , līdz displejā ir iezīmēts .
2. Ar — vai + mainiet pulksteņa laiku.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

10 Programmas

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

10.1 Trauki programmām

Izmantojiet karstumizturīgus traukus, kas piemēroti izmantošanai temperatūrā virs 300 °C.

Vispiemērotākie ir stikla vai stiklkeramikas trauki. Cepetim jānosedz trauka dibens par aptuveni 2/3.

Nav piemēroti šāda materiāla trauki:

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

10.2 Ēdiena sagatavošana atbilstoši programmai

Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā.

1. Nosveriet ēdienu.
Ēdiena svars ir nepieciešams, lai pareizi iestatītu programmu.
2. Levietojiet ēdienu traukā.
3. Novietojiet trauku uz režģa.
Ēdienu vienmēr ievietojiet aukstā gatavošanas nodalījumā.

10.3 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 | Šķidruma pievienošana | Gatavošanas līmenis | Norādījumi |
|-----|----------------------|------------------------------|-------------------|-----------------------|---------------------|--|
| 01 | Vista, bez pildījuma | Cepēša 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 | Tītara krūtiņa nesadalīta, ar garšvielām | Cepeša trauks ar stikla vāku | Tītara krūtiņas svars | levietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzenu | 2 | Gaļa nav iepriekš jāapcep |
| 03 | Sautējums, ar dārzeniem veģetārs ēdiens | augsts cepeša trauks ar vāku | Kopējais svars | pēc receptes | 2 | Ilgi gatavojamus dārzenus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamus dārzenus (piemēram, tomātus) |
| 04 | Gulašs Liellopa gaļa vai cūkgaļa, sagriezta kubīnos, ar dārzeniem | augsts cepeša trauks ar vāku | Kopējais svars | pēc receptes | 2 | levietojiet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeniem 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 galas ruletes pildītas ar dārzeniem vai gaļu | Cepeša trauks ar vāku | Visu pildīto rulešu svars | Gandrīz pilnībā pārklājiet ruletes, piemēram, ar buljonu vai ūdeni | 2 | Gaļa nav iepriekš jāapcep |
| 08 | Jēra stilbs, sautēts bez kaula, ar garšvielām | Cepeša trauks ar vāku | Gaļas svars | levietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojet ne vairāk kā 250 g dārzenu | 2 | Gaļa nav iepriekš jāapcep |

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

10.4 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 atlaist **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 ēdienu svaru. Vienmēr iestatiet tuvāko lielāko svara vērtību.

6. Pieskarieties  .
- 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, nos piediet +. Ierīce turpina karsēt atbilstoši programmas iestatījumiem.
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

Piezīme: Sadaļā Pamatiestatījumi → *Lappuse 15* var noteikt, vai var iestatīt bērnu drošības funkciju.

11.1 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. Cepeškrāsns var izslēgt arī tad, ja bērnu drošības funkcija ir aktīva. Lai to izdarītu, nos piediet galveno slēdzi.

11.2 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 15*

12 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

12.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

| Rādījums | Pamatiestatījums | Izvēle |
|----------|---|--|
| c 1 | Signāla ilgums pēc darbības laika vai taime- ra laika beigām | $\textcircled{1}$ = 30 sekundes $\textcircled{2}$ = 1 minūte ¹ $\textcircled{3}$ = 5 minūtes |
| c 2 | Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanas sākšanai | $\textcircled{1}$ = 3 sekundes ¹ $\textcircled{2}$ = 6 sekundes $\textcircled{3}$ = 10 sekundes |
| c 3 | Taustiņa nospiešanas signāla tonis | $\textcircled{1}$ = izslēgts $\textcircled{2}$ = ieslēgts ¹ |
| c 4 | Displeja apgaismojuma spilgtums | $\textcircled{1}$ = tumšs $\textcircled{2}$ = vidējs $\textcircled{3}$ = gaišs ¹ |
| c 5 | Pulksteņa laika rādījums | $\textcircled{1}$ = nerādīt pulkstena laiku $\textcircled{2}$ = rādīt pulksteņa laiku ¹ |
| c 6 | Bērnu drošības funkciju var iestatīt → "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 14 | $\textcircled{1}$ = nē $\textcircled{2}$ = jā ¹ $\textcircled{3}$ = jā, ar durvju bloķēšanu |
| c 7 | Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā | $\textcircled{1}$ = nē $\textcircled{2}$ = jā ¹ |
| c 8 | Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības laiks | $\textcircled{1}$ = ūss $\textcircled{2}$ = vidējs ¹ $\textcircled{3}$ = garš $\textcircled{4}$ = īpaši garš |
| c 9 | Teleskopiskās vadotnes ir uzstādītas ² | $\textcircled{1}$ = nē ¹ (ar statīviem un 1 līmeņa vadotnēm) $\textcircled{2}$ = jā (ar 2 un 3 līmeņu vadotnēm) |
| c R | Automātiska ātrā uzkarsēšana, sākot ar 200 °C | $\textcircled{1}$ = nē $\textcircled{2}$ = jā ¹ |
| c b | Visu vērtību rūpnīcas iestatījumu atjaunošana | $\textcircled{1}$ = nē ¹ $\textcircled{2}$ = jā |

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

² Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

12.2 Pamatiestatījuma mainīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

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

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

12.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- Pieskarieties $\textcircled{1}$.
- ✓ Tieki atmestas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek
saglabātas.

13 Tīrīšana un kopšana

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

13.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu atšķirīgās ierīces virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Iekārtā iekļuvus mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU!

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

- Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spīta saturu.
- Neizmantojiet cietus abrazīvos materiālus vai tīrīšanas sūklus.
- Neizmantojiet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus. Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.
- Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm. Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.
- Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājet.

levērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 17

Ierīces priekšpuse

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

Ierīces durvis

| Zona | Piemēroti tīrīšanas līdzekļi | Norādījumi |
|---------------------|--|---|
| Durvju stikla rūtis | <ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums | <p>Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus.</p> <p>→ "Ierīces durvis", Lappuse 20</p> |
| Durvju pārsegs | <ul style="list-style-type: none"> ■ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ■ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums | <p>Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.</p> <p>Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu.</p> <p>→ "Ierīces durvis", Lappuse 20</p> |
| Durvju rokturis | <ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums | Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiņiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli no durvju roktura. |
| Durvju blīvējums | <ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums | Nenoņemiet un neberziet. |

Gatavošanas nodalījums

| Zona | Piemēroti tīrišanas līdzekļi | Norādījumi |
|------------------------------------|--|---|
| Emaljētas virsmas | <ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Etikūdens ■ Cepēškrāsns tīrišanas līdzeklis | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrišanas izzāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājiet to atvērtu.</p> <p>Padoms: Vislabāk izmantojet tīrišanas funkciju. → "Pirolīze", Lappuse 17</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. |
| Cepēškrāsns lam-pas stikla pārsegs | <ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums | Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojet cepēškrāsns tīrišanas līdzekļus. |
| Statīvs | <ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums | <p>Ja netīrumu ir daudz, iemērciet un izmantojet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Padoms: Lai tīritu statīvu, izņemiet to. → "Statīvs", Lappuse 19</p> |
| Piederumi | <ul style="list-style-type: none"> ■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Cepēškrāsns tīrišanas līdzeklis | <p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p> |

13.2 Ierīces tīrišana

Lai nepielautu ierīces bojājumus, tīriet ierīci tikai kā norādīts, izmantojot piemērotu tīrišanas līdzekli.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: levērojiet norādes par tīrišanas līdzekļiem.

→ "Tīrišanas līdzekļi", Lappuse 16

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām var izmantot citus tīrišanas līdzekļus.
→ "Piemēroti tīrišanas līdzekļi", Lappuse 16
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

14 Pirolīze

Izmantojot tīrišanas funkciju **Pirolīze**, gatavošanas nodalījuma tīrišana notiek gandrīz automātiski.

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

14.1 Ierīces sagatavošana tīrišanas funkcijai

Lai iegūtu labu tīrišanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet ierīci.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

- Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jāturi aizvērtas, lai noslāpētu ie-spējamās liesmas.

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

- Katru reizi pirms tīrišanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- Neveiciet tīrišanu vienlaikus arī piederumiem.

Tīrišanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

- Nekariet uz durvju roktura degspējīgus 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 nenonemiet blīvējumu.

► Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.

2. Nonemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.

→ "Statīvs", Lappuse 19

3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā.

4. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķidumu un mīkstu drānu, notīriet ierīces durvju iekšpusi un gatavošanas nodalījuma 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 nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.

14.2 Tīrišanas funkcijas iestatīšana

Tīrišanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Tīrišanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.

- Nekad neatveriet ierīces durvis.

► Ľaujiet ierīcei atdzist.

► Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

⚠ Tīrišanas funkcijas laikā ierīces ārpuse ļoti sakarst.

► Nekad nepieskarieties ierīces durvīm.

► Ľaujiet ierīcei atdzist.

► Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Piezīme: Tīrišanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība: Sagatavojet iekārtu tīrišanas funkcijai.

→ Lappuse 17

1. Pieskarieties .

Rādījumu laukā ir redzams laiks, un deg .

2. Iestatīšanas zonā iestatiet tīrišanas pakāpi.

| Tīrišanas pakāpe | Attīrišanas 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 tīrišanas pakāpi.

Laiku nevar mainīt.

3. Pieskarieties .

✓ Pēc dažām sekundēm tiek palaista tīrišanas funkcija, un sākas tās laika atskaite.

✓ Kad gatavošanas nodalījumā ir sasniegta noteikta temperatūra, jūsu drošības labad iekārtas durvis tiek bloķētas. Displejā ir redzams .

✓ Kad tīrišanas 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. Sagatavojet iekārtu darbam. → Lappuse 18

14.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrišanas funkcijas

1. Ľaujiet ierīcei atdzist.

2. Ar mitru drānu izslaukiet no gatavošanas nodalījuma atlikušos pelnus un noslaukiet ierīces durvis.

3. Baltos nogulsnējumus nonemiet, izmantojot citronskābi.

Piezīme: Balti nogulsnējumi uz emaljētajām virsmām var veidoties no pārāk rupjiem netīrumiem. Šie pārtikas produkti atlīkumi nav kaitīgi. Nogulsnējumi neierobežo ierīces darbību.

4. Ievietojiet statīvus.

→ "Statīvs", Lappuse 19

15 Tīrīšanas atbalsta programma

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

15.1 Tīrīšanas palīgfunkcijas iestatīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- ▶ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

Prasība: Cepeškrāsns iekšpuse ir pilnībā atdzisusi.

1. Izņemiet piederumus no gatavošanas nodalījuma.
2. Samaisiet 0,4 l ūdens ar vienu pilienu trauku mazgāšanas līdzekļa un izlejiet to gatavošanas nodalījuma grīdas vidū.
Neizmantojet destilētu ūdeni.
3. Aizveriet ierīces durvis.
4. Divreiz pieskarieties :
 - Rādījumu laukā ir redzams ilgums, un deg .
5. Nospiediet ^{start} :
 - ✓ Displejā redzams ilgums.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma atskaite.
 - ✓ Pēc tīrīšanas palīgfunkcijas beigām atskan signāls. Displejā tiek parādīts **00:00**. Izslēdziet ierīci.

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

15.2 Gatavošanas nodalījuma papildu tīrīšana

UZMANĪBU!

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

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

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.

1. Atveriet ierīces durvis un ar sūkļdrānu uzslaukiet atlīkušo ūdeni.
2. Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atlīekas notīriet ar nerūsējošā tērauda spirālveida sūkli.
3. Kalķa 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 nodalījums ir pietiekami iztīrīts, rīkojieties šādi:
 - Lai ļautu gatavošanas nodalījumam izžūt, uz aptuveni 1 stundu atstājiet ierīces durvis atvērtas fiksētā pozīcijā aptuveni 30° leņķī.
 - Lai ātri izzāvētu gatavošanas nodalījumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm, lietojot **3D karstais gaiss** un 50°C .

15.3 Lielu netīrumu tīrīšana

Ipaši 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 funkciju, kad ierīces iekšpuse būs atdzisusi.

16 Statīvs

Lai tīrītu statīvu un gatavošanas nodalījumu vai no mainītu statīvu, to var izņemt.

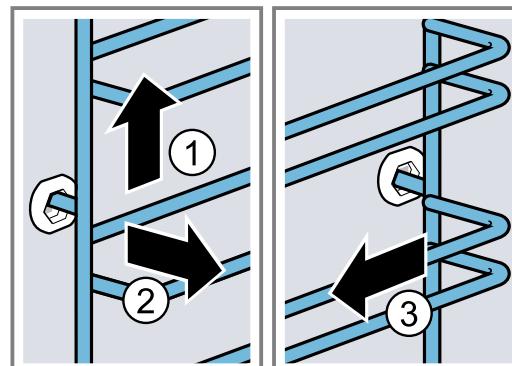
16.1 Statīva izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

- ▶ Nepieskarieties karstiem statīviem.
 - ▶ Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist.
 - ▶ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
1. Nedaudz paceliet statīva priekšējo daļu ① un atkabiniet to ②.

2. Velciet statīvu uz priekšu ③ un izņemiet to.



3. Notīriet statīvu.
→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 16

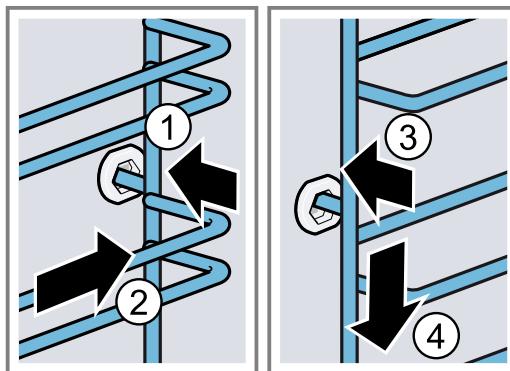
16.2 Statīva ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.

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

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



17 Ierīces durvis

Lai jūsu ierīce ilgi palikuša skaista un darbspējīga, ierīces durvis var noņemt un tīrīt.

17.1 Ierīces durvju izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

- Lietojiet aizsargcimdus.

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

- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.

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

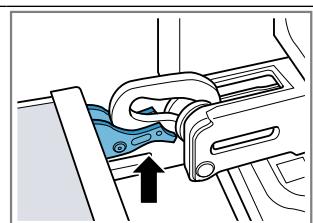
2. ⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

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

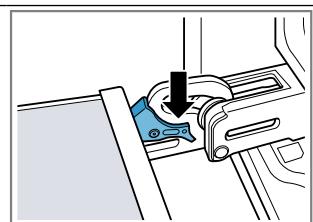
Atveriet kreisās un labās pusēs durvju viru bloķēšanas sviras.

Blokēšanas svira atvērtā



Durvju vieta ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

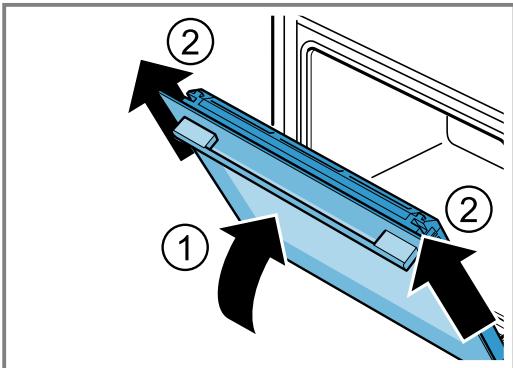
Blokēšanas svira aizvērta



Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

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

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



4. Uzmanīgi novietojiet ierīces durvis uz līdzēnas virsmas.

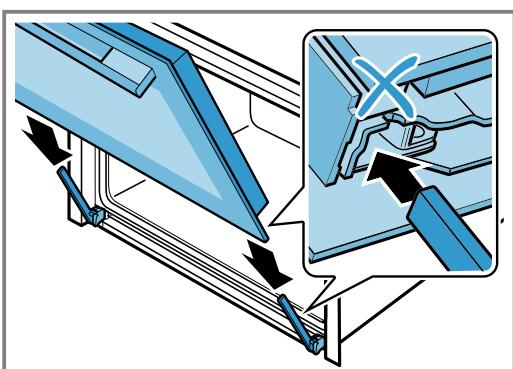
17.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

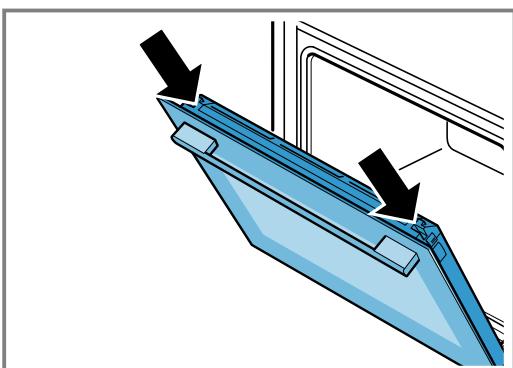
Ierīces durvju vietas kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

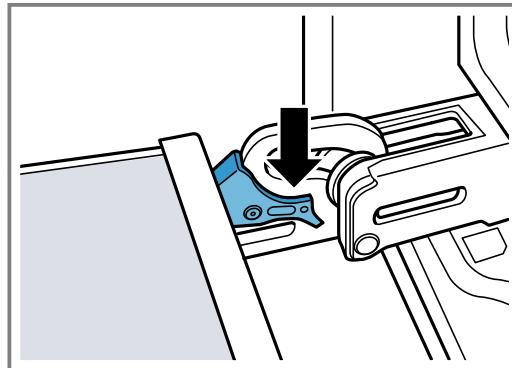
1. **Piezīme:** Pievērsiet uzmanību tam, lai ierīces durvis uz virām uzbīdītu bez pretestības. Ja jūtat pretestību, pārbaudiet, vai tās tiek iebīdītas pareizajā atverē.
Bīdiet ierīces durvis taisni uz abām durvju virām.
Bīdiet ierīces durvis līdz galam.



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 pusēs durvju virām.



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

5. Aizveriet ierīces durvis.

17.3 Durvju stikla plākšņu izņemšana

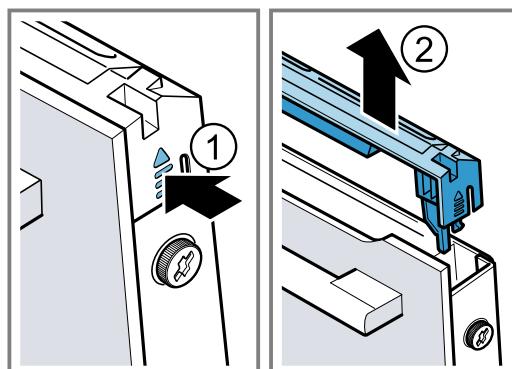
⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

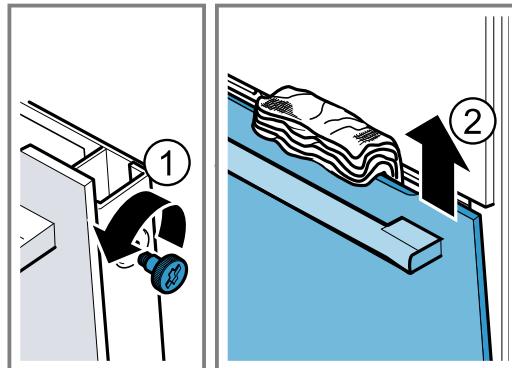
- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.

► Lietojiet aizsargcimdus.

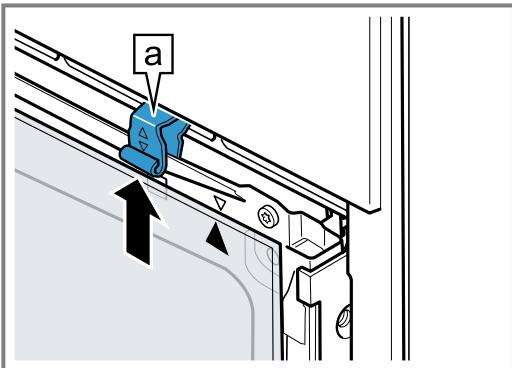
1. Nedaudz atveriet ierīces durvis.
2. No ārpuses spiediet durvju pārsegu kreisajā un labajā pusē ①, līdz tas atbloķējas.
3. Nonēmiet durvju pārsegu ②.



4. Tīriet durvju pārsegu.
→ "Piemēroti tīrišanas līdzekļi", Lappuse 16
5. Atskrūvējiet kreisās un labās pusēs skrūves ierīces durvīs ① un izņemiet tās
6. Ierīces durvis iespīlējiet vairākkārt salocītu virtuves dvieli. 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.

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- Cepeškrāsns durvju stikla tīrišanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrišanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

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

11. Notīriet ierīces durvis.

→ "Piemēroti tīrišanas līdzekļi", Lappuse 16

12. Nostaukiet durvju stikla rūtis un ievietojet atpakaļ.
→ "Durvju stikla plākšņu ievietošana", Lappuse 22

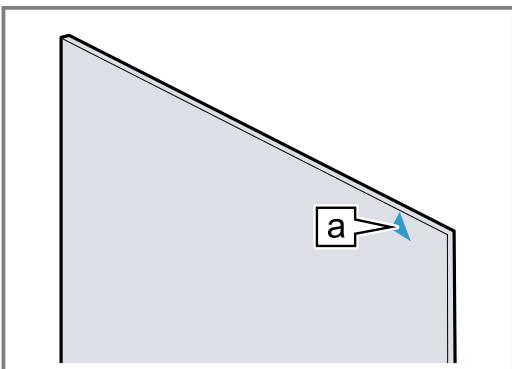
17.4 Durvju stikla plākšņu ievietošana

BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

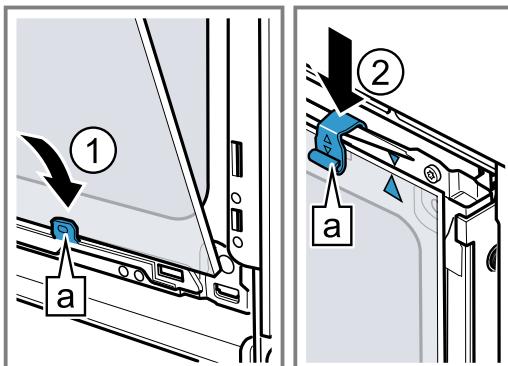
- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
► Lietojiet aizsargcimdus.

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



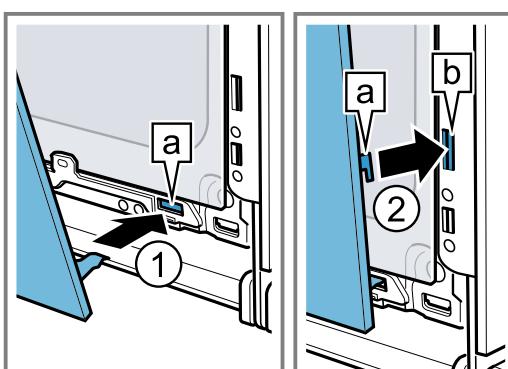
2. Starprūts apakšdaļu ievietojiet turētājā **a** ①, piespiediet augšdaļā un pieturiet.

3. Paspiediet kreisās un labās puses turētāju **a** uz leju, līdz starprūts ir iespilēta ②.



4. Ievietojiet priekšējās rūts apakšdaļu kreisās un labās puses turētājos **a** ①.

5. Paspiediet priekšējo rūti pret ierīci, līdz kreisās un labās puses āki **a** atrodas pretī padziļinājumam **b** ②.

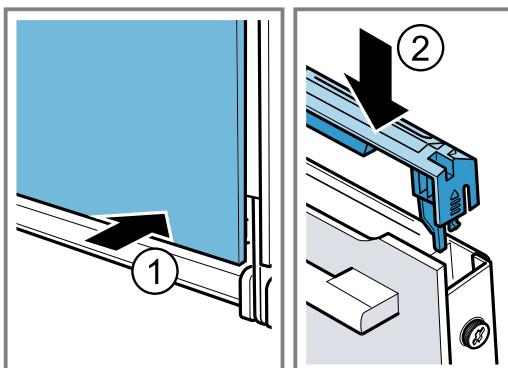


6. Piespiediet priekšējo rūti apakšdaļā ①, līdz tā dzirdaminofiksējas.

7. Nedaudz atveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieli.

8. Ieskrūvējiet abas skrūves ierīces durvju kreisajā un labajā pusē.

9. Uzstādīt durvju pārsegu un piespiediet ②, līdz tas dzirdaminofiksējas.



10. Aizveriet ierīces durvis.

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

18 Traucējumu novēršana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- ▶ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts spe- ciālists.
- ▶ Ja iekārtā 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.

18.1 Darbības traucējumi

| Traucējums | Cēlonis un problēmu novēršana |
|--|--|
| Iekārtā nedarbojas. | <p>Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. |
| Elektroapgādes traucējumi. | <p>Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.</p> |
| Elektronikas klūme | <ol style="list-style-type: none"> 1. Atvienojiet iekārtu uz ūsu brīdi no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. 2. Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 15 |
| Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols. | <p>Ir aktivizēts demonstrācijas režīms.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uz ūsu brīdi atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot sadales skapī uzstādīto drošinātāju. 2. Deaktivizējiet demonstrācijas režīmu 5 minūšu laikā, nomainot pamatiestatījumu   uz vērtību . <p>→ "Pamatiestatījumi", Lappuse 15</p> |
| Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg  . | <p>Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu . <p>→ "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 14</p> |
| Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg  . | <p>Ierīces durvis bloķē tīrišanas funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Ľaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest . <p>→ "Pirolīze", Lappuse 17</p> |
| Displejā mirgo pulksteņa laiks. | <p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. |
| Kad ierīce ir izslēgta, displejā nav redzams pulksteņa laiks. | <p>Ir mainīti pamatiestatījumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nomainiet pamatiestatījumu uz pulksteņa laika rādījumu. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 15 |
| Displejā deg  , un ierīci nevar iestatīt. | <p>Aktivizēta bērnu drošības funkcija.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu . <p>→ "Bērnu drošības funkcija", Lappuse 14</p> |
| Displejā mirgo  , un ierīce nesāk darboties. | <p>Gatavošanas nodalījums izvēlētajam režimam ir pārāk karsts.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. 2. Vēlreiz startējiet darba režīmu. |
| Displejā ir redzams   . | <p>Sasniegts maksimālais darbības ilgums. Lai nepielautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Izslēdziet ierīci. Ja nepieciešams, varat veikt iestatīšanu no jauna. <p>Padoms: Lai ierīce neparedzēti neizslēgtos pēc ļoti ilgas gatavošanas, iestatiet gatavošanas ilgumu. → "Laika funkcijas", Lappuse 11</p> |

| Traucējums | Cēlonis un problēmu novēršana |
|---|---|
| Displejā redzams ziņojums ar E, piemēram, EOS-32. | <p>Elektronikas darbības traucējums</p> <ol style="list-style-type: none"> Nospiediet taustiņu ①. <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 25 |

18.2 Cepēkrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodalījuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepēkrāsns 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 – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

- levērojiet 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 pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepielautu strāvas triecienu.
- Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

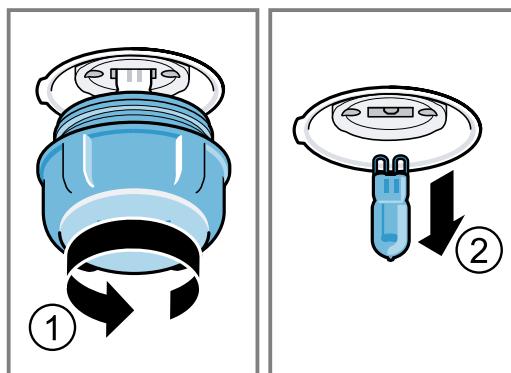
⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

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

Prasības

- lekārta ir atvienota no elektrotīkla.
- Gatavošanas nodalījumam ir jābūt atdzisušam.
- Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.
- 1. Lai nepielājatu bojājumus, gatavošanas nodalījumā ieklājiet trauku dvieli.
- 2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi ①.
- 3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to ②.



- 4. Izvelciet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet ietverē.
- Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
- 5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uzstādiet blīvgredzenu.
- 6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu.
- 7. Izņemiet trauku dvieli no gatavošanas nodalījuma.
- 8. Pievienojet ierīci elektrotīklam.



Šī ierīce ir markēta 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.

19 Likvidācija

19.1 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.

20 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).

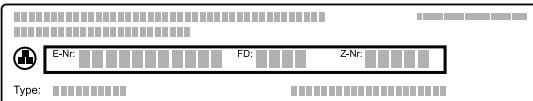
Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu interneta vietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

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

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

Datu plāksnītī ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



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

21 Šādi izdosies

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

21.1 Gatavošanas norādījumi

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojet 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 iebīdīt tikai pēc uzkaršēšanas.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet.

21.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmenus.

| Cepšana vienā līmenī | Augstums |
|--|----------|
| Biezi cepumi vai veidne uz režģa | 2 |
| Plāni cepumi vai uz cepamās plāts novietots ēdiens | 3 |

| Cepšana divos līmenos | Augstums |
|-----------------------|----------|
| Universālā panna | 3 |
| Cepamā plāts | 1 |
| Veidnes uz režģa: | Augstums |
| pirmais režģis | 3 |
| otrs režģis | 1 |

| Cepšana trīs līmenos | Augstums |
|----------------------|----------|
| Cepamā plāts | 5 |
| Universālā panna | 3 |
| Cepamā plāts | 1 |

Piezīmes

- Cepot vairākos līmenos, 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.

21.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

Iestatījumu vērtības attiecas uz nepildītas, cepšanai gatas, ledusskapja temperatūrā esošas gaļas, putnu galas 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 grilējamos produktus, tieši uz restes.

- Jo 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.
- Gatavojet putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm šķidruma.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, rauģiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtījas vai ādas puse.

Norāde personām, kam ir alergija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var noklūt neliels daudzums niķela.

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ieļejiet 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 negrilējet, 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

Gatavojoj traukā ar vāku, gatavošanas nodalījums paliek tīraks. 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 paliktņa.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!

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

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

21.4 Ēdienu izvēle

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

¹ leprieš uzkarsējiet iekārtu.

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

³ Sākumā ieļejet 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 laiks, min |
|--|----------------------------|---------------------|-------------------|---------------------------------------|
| Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg | Režģis Universālā panna | 3 | | 210-220 40-50 ² |
| Sutināts liellopa cepetis, 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 biezši | 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 uzkarsējiet iekārtu.² Kad ir pagājušas 1/2-2/3 no kopējā laika, apgroziet ēdienu.³ Sākumā ieļejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā⁴ Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.⁵ Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.⁶ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

21.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.

2. Iepriekš sagatavoto jogurta masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
3. Aplākļiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
4. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
5. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
6. 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 pamatne | 1. 2. | 1. 100 2. - | 1. - ¹ 2. 8-9 stundas |

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

21.6 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana cepeškrāsnī

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārīgas norādes

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Levērojiet tabulās sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkarsēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.

- 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:

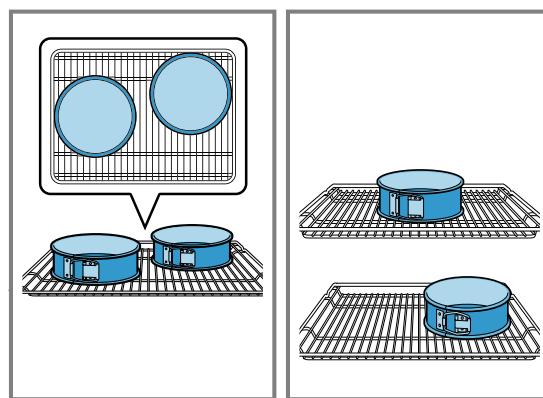
Gatavošanas līmeni

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos;

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

Iv Montāžas pamācība

Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras.



Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Gatavoša-nas līmenis | Karsēša-nas režīms | Temperatūra, °C | Gatavošanas laiks, min |
|-----------------------------|---------------------------------------|----------------------|-------------------------------------|----------------------|------------------------|
| Smilšu cepumi | Cepamā plāts | 3 | <input type="checkbox"/> | 140-150 ¹ | 25-35 |
| Smilšu cepumi | Cepamā plāts | 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-150 ¹ | 20-30 |
| Smilšu cepumi, 2 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 3 + 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 140-150 ¹ | 25-35 |
| Smilšu cepumi, 3 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 5 + 3 + 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 130-140 ¹ | 35-55 |
| Nelielas kūciņas | Cepamā plāts | 3 | <input type="checkbox"/> | 150 ¹ | 25-35 |
| Nelielas kūciņas | Cepamā plāts | 3 | <input checked="" type="checkbox"/> | 150 ¹ | 20-30 |
| Nelielas kūciņas, 2 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 3 + 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 140 ¹ | 25-35 |
| Nelielas kūciņas, 3 līmeņos | Universālā panna + Cepamā plāts | 5 + 3 + 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 140 ¹ | 25-35 |
| Biskvīts | Saliekamā veidne, Ø 26 cm | 2 | <input type="checkbox"/> | 160-170 ² | 25-35 |
| Biskvīts | Saliekamā veidne, Ø 26 cm | 2 | <input checked="" type="checkbox"/> | 160-170 | 30-35 |
| Biskvīts, 2 līmeņos | Saliekamā veidne, Ø 26 cm | 3 + 1 | <input checked="" type="checkbox"/> | 150-160 ² | 35-50 |

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

² leprieķ uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.

Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

| Ēdiens | Piederumi/trauki | Gatavoša-nas līmenis | Karsēša-nas režīms | Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis | Gatavošanas laiks, min |
|-----------------------|------------------|----------------------|--------------------------|------------------------------------|------------------------|
| Grauzdiņu brūnināšana | Režģis | 5 | <input type="checkbox"/> | 3 | 5-6 |

22 Montāžas pamācība

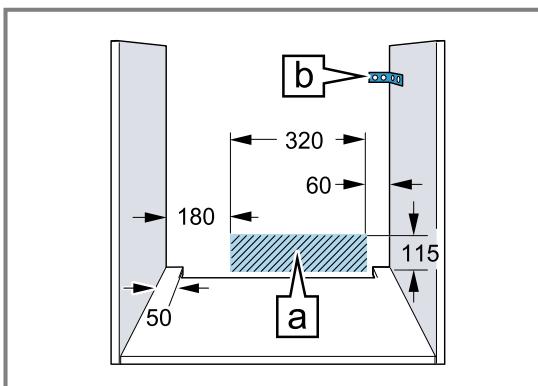
Montējot ierīci, nesimiet vērā šo informāciju.



⚠ 22.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Nemiet 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 ie-pakojuma materiālu un līmplēvi no gata-vošanas nodalījuma un durvīm.
 - Iebūvējot piederumus, nemiet vērā to montāžas instrukcijas.
 - Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95°C , bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai — vismaz 70°C .
 - Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkāšanas risks.
 - Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāgēša-nas darbus mēbelēs. Notīriet skaidras. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
 - Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā **a** vai ārpus iebūvēšanas vietas.
- Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestip-riniet ar parastu stūreni **b**.



- Lai novērstu risku gūt grieztas brūces, lieto-jiet aizsargcimdus. Montāžas laikā preeja-majām daļām var būt asas malas.
- Izmēri attēlos ir norādīti milimetros.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pie-slēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- ▶ Neizmantojet kontaktligzdu paneļus.
- ▶ Izmantojet tikai setificētus, attiecināmajām valsts drošības prasībām atbilstošus pagarīnātajus ar vismaz $1,5 \text{ mm}^2$ šķērsgriezumu.
- ▶ Ja elektrotīkla pieslēguma vads ir pārāk ūss, sazinieties ar tehniskā servisa dienestu.
- ▶ Izmantojet tikai ražotāja atļautus adapterus.

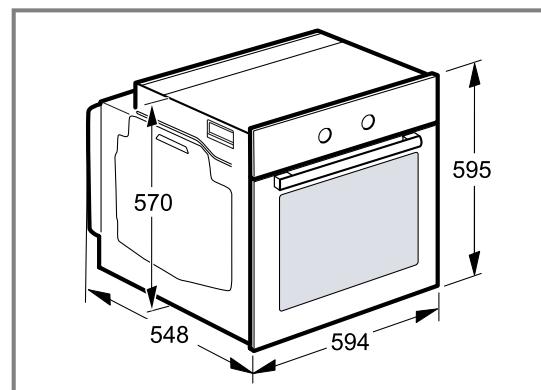
UZMANĪBU!

Nesot ierīci aiz durvju roktura, tas var nolūzt. Durvju rokturis nav paredzēts ierīces svara no-turēšanai.

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

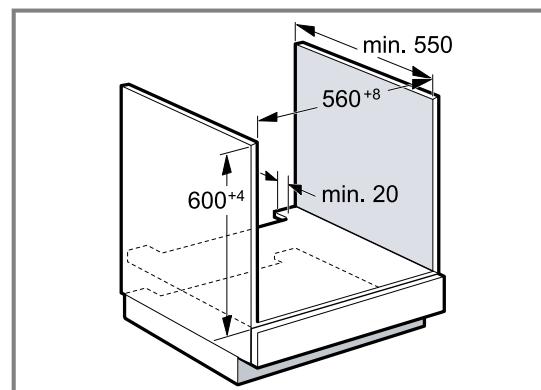
22.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



22.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

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

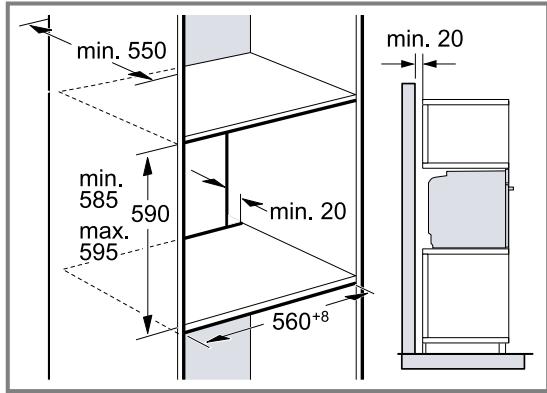


- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijas sildvirsmu, spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.

- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.
- Ievērojiet arī atšķirīgos konkrētai valstij paredzētos norādījumus par sildvirsmas uzstādīšanu.

22.4 lebūvēšana augstajā skapī

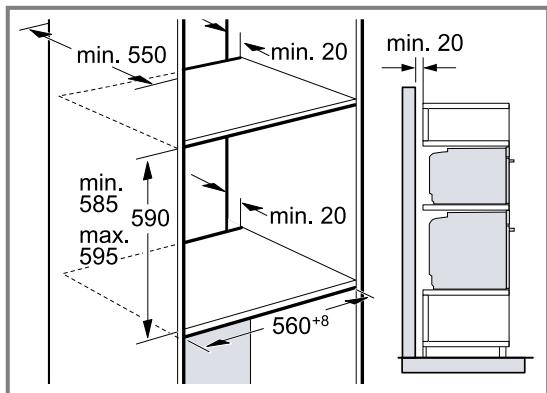
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



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

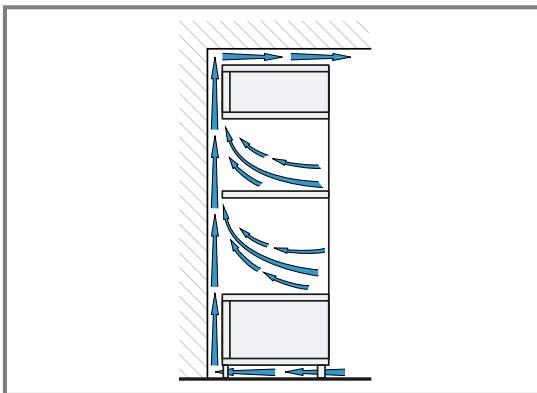
22.5 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

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 uzstādīet ventilācijas resti.

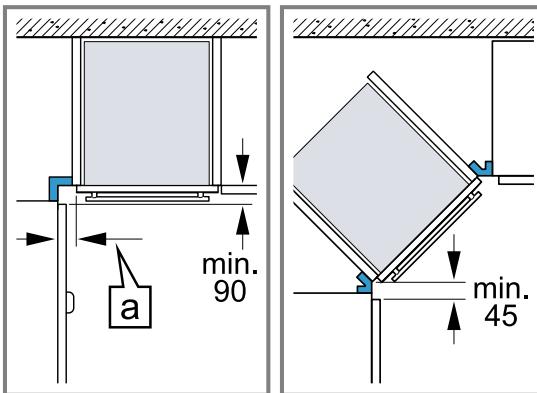
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši skicē norādītajam.



- Ierīces iebūvējet tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederojumus.

22.6 lebūvēšana 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.

22.7 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārtu 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 apkalošanas dienestā.
- Pieslēguma vadu drīkst nomainīt tikai pret oriģinālo vadu. To varat iegādāties klientu apkalošanas dienestā.
- Montāža jāveic tā, lai tiktu nodrošināta aizsardzība pret saskari ar strāvu vadošām daļām.

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Piezīme: lekārtu drīkst pieslēgt tikai atbilstoši noteikumiem instalētai, iezemētai kontaktligzda.

- levietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzda.

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

Ja iekārtā ir iebūvēta, elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšai ir jābūt brīvi pieejamai, vai, ja brīva pieeja nav iespējama, fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

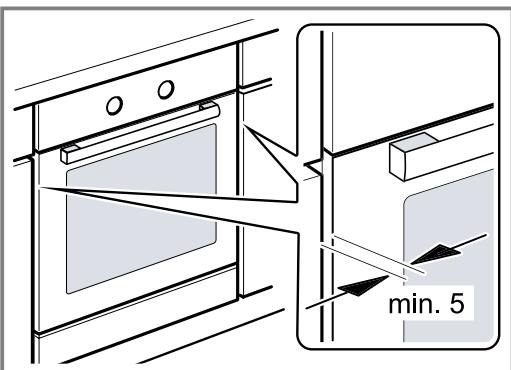
Piezīme: ierīci drīkst pieslēgt tikai licencēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.

Fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

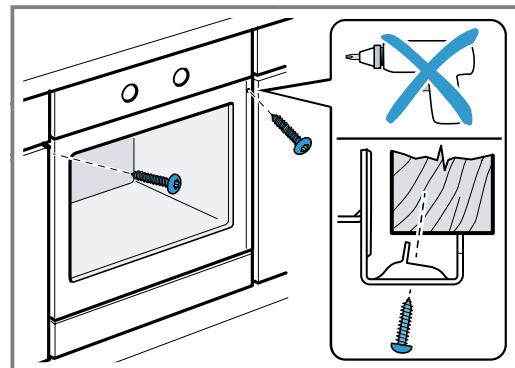
- Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu.
Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
- Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
- Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, nēmot vērā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

22.8 Ierīces iebūvēšana

- Pilnībā iebīdiet ierīci un novietojiet to pa vidu.

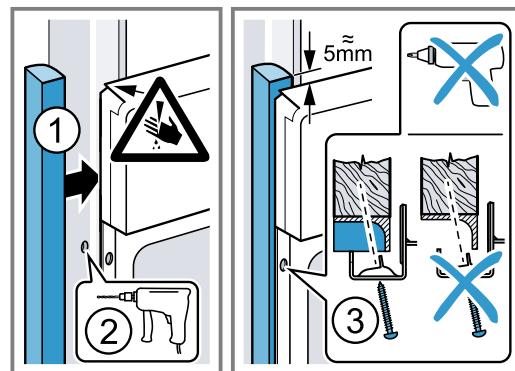


- Pieskrūvējiet ierīci.



- Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas 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 stāp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.

Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

22.9 Lekārtas demontāža

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



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

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

A Bosch Company



9001753203 (021107)

lv1