



Iebūvējama cepeškrāsns

HBF010B.1S

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Bosch BetterFood lietotne

Iepazīstiet savu jauno iekārtu ar tūkstošiem pielāgojamu recepšu!

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

Alexa nav pieejama visās valodās un valstīs.



*Lejupielādēt
bez maksas*



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1 Drošība	2
2 Izvairšanās no bojājumiem	4
3 Vides aizsardzība un taupīšana	5
4 Iepazīšana	5
5 Pirms pirmās lietošanas reizes	8
6 Galvenā vadība	8
7 Ātrā uzkarsēšana	9

8 Tīrīšana un kopšana	9
9 Statīvi	11
10 Ierīces durvis	12
11 Traucējumu novēršana	14
12 Transportēšana un likvidēšana	15
13 Tehniskā servisa dienests	15
14 Labākam rezultātam	16
15 MONTĀŽAS NORĀDĪJUMI	19

1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegta šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

BRĪDINĀJUMS

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

UZMANĪBU

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

Piezīme: Tas norāda uz svarīgu informāciju.

1.2 Vispārīgi norādījumi

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

1.3 Mērķim atbilstīga lietošana

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

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

Izmantojiet šo iekārtu tikai:

- lai sagatavotu ēdienus un dzērienus;

- privātā mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeru vai tālvadības pulti.

1.4 Lietotāju loka ierobežojums

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

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.5 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.

- Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.

- Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno kontaktdakša un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

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

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

Ierīces pārkaršana var izraisīt aizdegšanos.

- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.

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

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!**

Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.

- Nepieskarieties karstajām daļām.
 - Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.
- Atverot ierīces durvis, var izplūst karsts tvaiks. Atkarībā no temperatūras tvaiks var nebūt redzams.
- Ierīces durvis atveriet piesardzīgi.
 - Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.

- Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.
- Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- Sadursmē ar atvērtām ierīces durvīm var gūt savainojumus.
- Ierīces durvīm lietošanas laikā un pēc lietošanas jābūt aizvērtām.

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.
 - Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus.
- Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- Lietojiet aizsargcimdus.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

Bojāta iekārta vai bojāts elektrotīkla pieslēguma vads ir bīstami.

- Nekad nelietojiet iekārtu, ja tā ir bojāta.

- ▶ Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- ▶ Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- ▶ Sazinieties ar klientu atbalsta dienestu.
→ *Lappuse 15*

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!**

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

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

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.

- ▶ Glabājiet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.

- ▶ Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

1.6 Halogēnspuldze

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU

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

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

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

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

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

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas nodaļuma grīdas.
 - ▶ Traukus uz gatavošanas nodaļuma grīdas novietojiet tikai tad, ja iestatītā temperatūra ir zemāka par $50\text{ }^{\circ}\text{C}$.
- Karstā gatavošanas nodaļumā esošais ūdens izraisa ūdens tvaiku rašanos. Temperatūras izmaiņas var izraisīt bojājumus.

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

Mitrums gatavošanas nodaļumā ilgākā laika periodā izraisa koroziju.

- ▶ Pēc lietošanas ļaujiet gatavošanas nodaļumam izžūt.
- ▶ Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodaļumā.
- ▶ Neglabājiet gatavošanas nodaļumā ēdienu.
- ▶ Neiespiediet neko iekārtas durvīs.

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj nenotīrāmus traipus.

- ▶ Ja augļu kūka ir ļoti briedīga, nepiepildiet cepamo plāti pārāk daudz.
- ▶ Ja iespējams, izmantojiet visdziļāko universālo pannu. Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodaļumā bojā emalju.

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

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

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

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

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.

- ▶ Alumīnija folija gatavošanas nodalījumā nedrīkst sa- skarties ar durvju stiklu.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami at- kārtoti.

- ▶ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

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

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

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cep- šanas veidnes.

- ✓ Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.

- ✓ Tas uztur nemainīgu temperatūru gatavošanas nodalī- jumā, un iekārta nav jākaršē papildus.

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vien- laicīgi.

- ✓ Gatavošanas nodalījums uzkarst jau pirmajā cep- šanas reizē. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cep- šanas laiku.

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

- ✓ Ar atlikušo siltumu ir pietiekami, lai ēdiens būtu ga- tavs.

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.

- ✓ Liekās piederumu daļas nav jāuzkaršē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- ✓ Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

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

Kamēr iekārtas galvenā funkcija nav aktīva, tai tomēr va- jadzīga enerģija, lai:

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

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

4 Iepazīšana

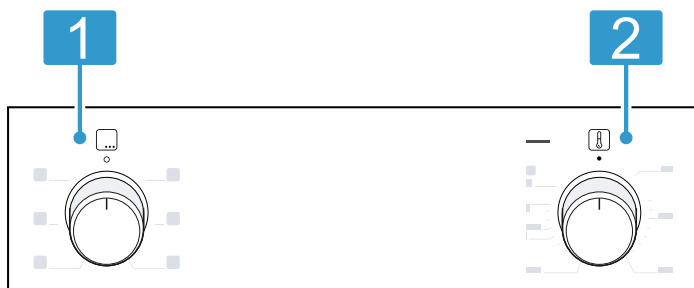
4.1 Vadības lauki

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

Vadības elementi

Ar vadības elementiem iestatiet visas iekārtas funkcijas un iegūstiet informāciju par darba režīmu.

Atkarībā no iekārtas tipa detaļas attēlā var atšķirties, pie- mēram, pēc krāsas vai formas.



Funkciju izvēles slēdzis

Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēša- nas režīmus un citas funkcijas.

- 1 Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīci- jas 0 gan pa labi, gan pa kreisi.

Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu funkci- ju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā 0.

→ "Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 6

Temperatūras izvēles slēdzis

Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt kar- sēšanas režīma temperatūru un atlasīt citu funkciju iestatījumus.

- 2 Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas 0 tikai pa labi līdz atdurei, bet ne tālāk. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiegt kā pogu. Lai iespiestu vai izspiestu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā 0.

→ "Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 6

Karsēšanas režīmi un funkcijas

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

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietojums un darbības veids
	3D karstais gaiss	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Saudzējošs karstais gaiss	Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Vispiemērotākā ir temperatūra līdz 200 °C.
	Grilēšana, liels apjoms	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	Putnu gaļas, nesadalītas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis sildīšanas veids ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Ātrā karsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkarsēšana bez piederumiem. → "Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 9
	Cepeškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodalījumā, to nekarsējot. → "Apgaismojums", Lappuse 7

Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.

Simbols	Funkcija	Lietojums
•	Nulles pozīcija	Ierīce nekarsē.
50–275	Temperatūras diapazons	Temperatūras iestatīšana °C gatavošanas nodalījumā.
1, 2, 3 vai I, II, III	Grilēšanas līmeņi	Grilēšanas līmeņus atkarībā no ierīces veida var iestatīt grilēšanai lielā apjomā un grilēšanai mazā apjomā. 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs

Uzkarsēšanas indikators

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.

Kad ierīce karsē, virs temperatūras izvēles slēdža deg indikatora lampa. Karsēšanas pauzēs indikatora lampa nodziest.

Ja veicat iepriekšēju uzkarsēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai ir tad, kad indikatora lampa nodziest pirmo reizi.

Piezīmes

- Uzkarsēšanas indikators deg arī tad, kad ir iestatīta gatavošanas nodalījuma apgaismošanas funkcija un temperatūra. Šajā gadījumā ierīce nekarsē.

- Uzkarsēšanas indikators deg arī tad, ja jūsu ierīcei ir gatavošanas nodalījumā apgaismošanas funkcija un ir iestatīta temperatūra. Šajā gadījumā ierīce nekarsē.
- Termiskās inerces dēļ uzrādītā temperatūra var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas telpā.

4.2 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījumā pieejamās funkcijas atvieglo ierīces lietošanu.

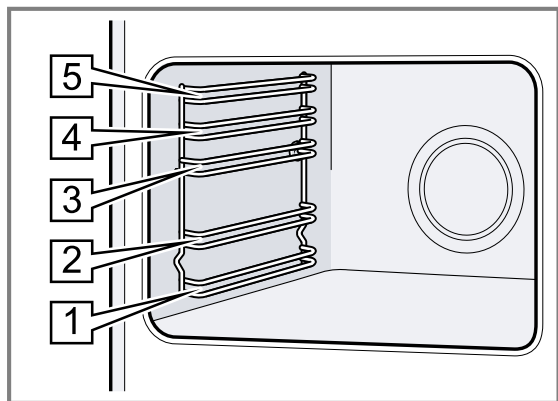
Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

Gatavošanas nodalījumā ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Statīvus var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.

→ "Statīvi", Lappuse 11



Apgaismojums

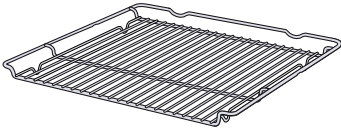
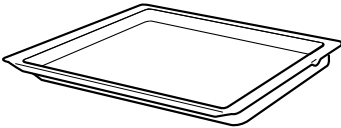
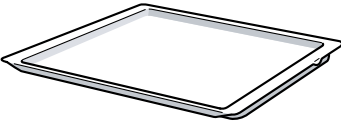
Cepečkrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu.

4.3 Piederumi

Izmantojiet oriģinālos piederumus. Tie ir piemēroti jūsu ierīcei.

Piezīme: Karstuma ietekmē piederumi var deformēties. Šī deformācija neietekmē funkcionalitāti. Pēc piederuma atdzišanas deformācija pazūdīs.

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

Piederumi	Izmantošana
Režģis	 ■ Cepšanas veidnes ■ Sacepumu veidnes ■ Trauki ■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ■ Sasaldēti produkti
Universālā panna	 ■ Mitra kūka ■ Plācenīši ■ Maize ■ Liels cepetis ■ Sasaldēti produkti ■ Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.
Cepamā plāts	 ■ Plātsmaize ■ Biskvīta kūka, vienkārša

Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

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

Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Ja darbība tiek pabeigta, lietojot funkciju izvēles slēdzi, apgaismojums izslēdzas.

Pagriežot funkciju izvēles slēdzi cepečkrāsns apgaismojuma pozīcijā, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

Ierīces durvis

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

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm.

Ierīce pārkarst.

► Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Kondensāts

Gatavošanas laikā uz ierīces durvīm un gatavošanas nodalījumā var veidoties kondensāts. Kondensāts ir normāla parādība, un tas neietekmē ierīces darbību. Noslaukiet kondensātu pēc gatavošanas.

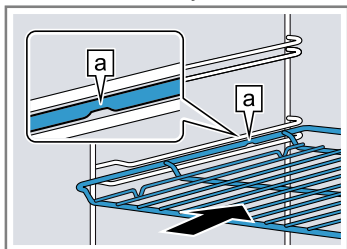
Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

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

1. Pagriežiet piederumu tā, lai grope  būtu aizmugurē un vērsta uz leju.

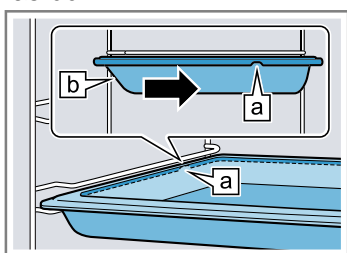
2. Ielieciet piederumu abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

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



Plāts Ievietojiet plāti ar slīpo malu  pret iekārtas durvīm.

Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts



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

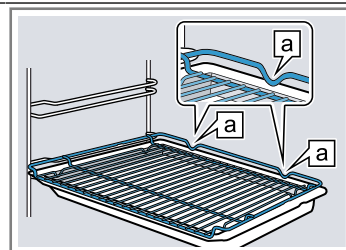
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kuri gatavošanā ir lieki.

Piederumu kombinēšana

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

- Novietojiet režģi uz universālās pannas tā, lai abi distanceri  aizmugurē atrastos uz universālās pannas malas.
- Iebīdīet universālo pannu starp abiem viena ievietošanas līmeņa vadstieņiem. Šādā gadījumā režģim jāatrodas virs augšējā vadstieņa.

Režģis uz universālās pannas



Papildu piederumi

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

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

www.bosch-home.com

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

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

5 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

5.1 Pirmā lietošanas reize

Pirmo reizi pirms lietošanas veiciet iestatījumus.

5.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram polistirola lodītes.
- Pirms uzkaršanas gatavošanas nodalījuma gludās virsmas noslaukiet ar mīkstu, mitru drānu.

- Kamēr ierīce karsē, vēdiniet telpu.
- Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
→ "Galvenā vadība", Lappuse 8

Karsēšanas režīms 3D karstais gaiss 

Temperatūra	Maksimāli
Gatavošanas ilgums	1 stunda

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

6 Galvenā vadība

6.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi no nulles pozīcijas 0.
- ✓ Ierīce ir ieslēgta.

6.2 Ierīces izslēgšana

- ▶ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā 0.
- ✓ Ierīce ir izslēgta.

6.3 Karsēšanas režīmi un temperatūra

- Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu.
- Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.
- ✓ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.
- Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Padoms: Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.

Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu.

Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

- ▶ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.

7 Ātrā uzkarsēšana

Lai ietaupītu laiku, uzsildīšanas laiku var saīsināt, izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju. Izmantojiet ātrās uzkarsēšanas funkciju tikai tad, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.

Pēc ātrās uzkarsēšanas ieteicams izmantot šādus karsēšanas režīmus:

- 3D karstais gaiss 
- Karsēšana no augšas/apakšas 

7.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

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

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet ātro uzkarsēšanu .
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.
 - ✓ Pēc dažām sekundēm tiek startēta ātrā uzkarsēšana.
 - ✓ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, karsēšanas rādītums nodziest.
3. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet piemērotu karsēšanas režīmu.
4. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

8 Tīrīšana un kopšana

8.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!

Iekārtā iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienus.

- ▶ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU

Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.

- ▶ Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ▶ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

Ievērojiet iekārtas tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.

→ "Ierīces tīrīšana", Lappuse 10

Iekārta

Virsmas	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	▪ Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis ▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājat plānā kārtā.

Virsmas	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas, lakotas, plastmasas un sietspiedes tehnikā apstrādātas virsmas Piem., vadības panelis	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.
Pogas	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Tīriet ar mazgāšanas drānu un noslaukiet ar mīkstu drānu. Nenovietojiet un neberziet.

Iekārtas pārsegs

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīršanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 12
Durvju pārsegs	- Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīršanas līdzeklis: - Plastmasa: Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīršanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Padoms: Lai veiktu pamatīgu tīršanu, novietojiet pārsega pārsegplāksni. → "Ierīces durvis", Lappuse 12
Durvju rokturis	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Lai izvairītos no noturīgiem traipiem, nekavējoties notīriet atkalķošanas līdzekli no durvju roktura.

Sildvirsmas

Zona	Piemēroti tīršanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Etiķūdens - Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai sildvirsmas pēc tīršanas varētu nožūt, atstājiet iekārtas pārsegu atvērtu. Piezīmes - Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas darbību. - Plānu cepamo 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 iekārtas darbību. Šos nosēdumus var notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīršanas līdzekli.
Statīvs	Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → "Statīvi", Lappuse 11
Piederumi	- Karsts, sārmais mazgāšanas līdzeklis - Cepeškrāsns tīršanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

8.2 Ierīces tīršana

Lai nepieļautu ierīces bojājumus, tīriet ierīci tikai kā norādīts, izmantojot piemērotus tīršanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!**

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 9

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

- Dažām virsmām varat izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 9

2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

8.3 Vadības elementu tīrīšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!**

Iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.

- Neizvelciet vadības pogu, lai to tīrītu.

- Neizmantojiet slapjas tīrīšanas drānas.

1. Ievērojiet informāciju par tīrīšanas līdzekļiem.
2. Tīriet ar mitru mazgāšanas drānu un karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

8.4 Nerūsējošā tērauda virsmu tīrīšana

1. Ievērojiet informāciju par tīrīšanas līdzekļiem.
2. Tīriet ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu slīpējuma virzienā.
3. Nosusiniet ar mīkstu drānu.
4. Ar mīkstu drānu uzdīdiet plānu nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļa kārtu.

Padoms: Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētos veikalos.

9 Statīvi

Lai tīrītu statīvus un gatavošanas nodaļumu, statīvus var izņemt.

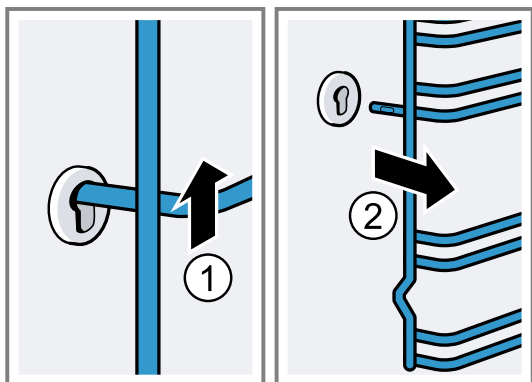
9.1 Statīvu izņemšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

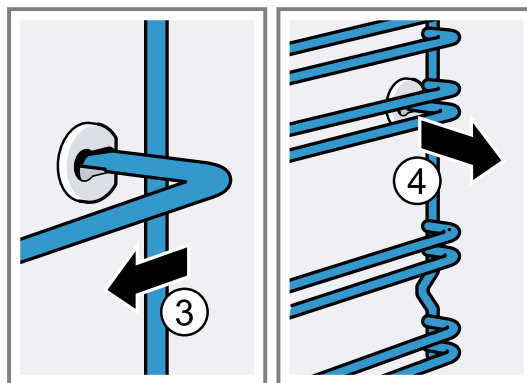
Statīvi var būt ļoti karsti.

- Nepieskarieties karstiem statīviem.
- Ļaujiet ierīcei atdzist.
- Turiet bērnus drošā attālumā.

1. Paceliet statīvu aiz priekšējās daļas uz augšu un atāķējiet.

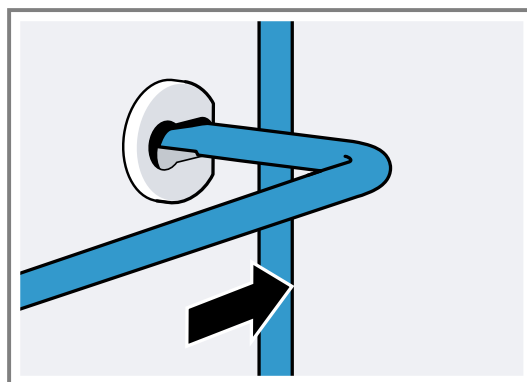


2. Pēc tam visu statīvu paspiediet uz priekšu un izņemiet.

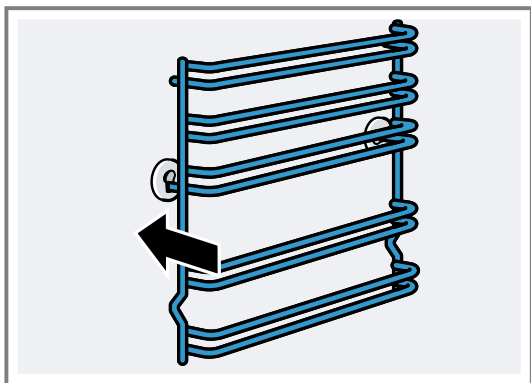


9.2 Statīvu ievietošana

1. Statīvu vispirms iestipriniet aiz mugures buksē, viegli pastumiet uz aizmuguri



2. un pēc tam iestipriniet priekšējā buksē.



Statīvi der gan labajai, gan kreisajai pusei. 1. un 2. gatavošanas līmenis atrodas apakšā, bet 3., 4. un 5. gatavošanas līmenis – augšā.

10 Ierīces durvis

Parasti pietiek ar ierīces durvju notīrīšanu no ārpuses. Ja ierīces durvis ir ļoti netīras no iekšpuses un ārpuses, tās var noņemt un notīrīt.

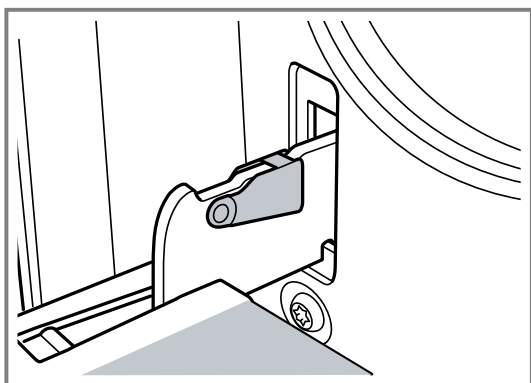
10.1 Durvju viras

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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

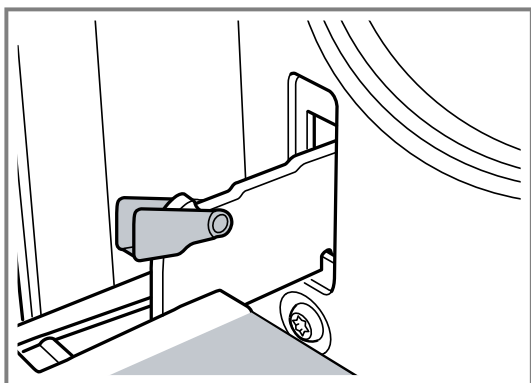
- ▶ Atverot ierīces durvis, raugieties, lai noslēgsviras būtu pilnībā aizvērtas vai atvērtas.

1. Katrai durvju virai ir sava fiksēšanas svira. Kad fiksēšanas sviras ir pielocītas, cepeškrāsns durvis ir nostiprinātas.



Tās nevar izcelt no virām.

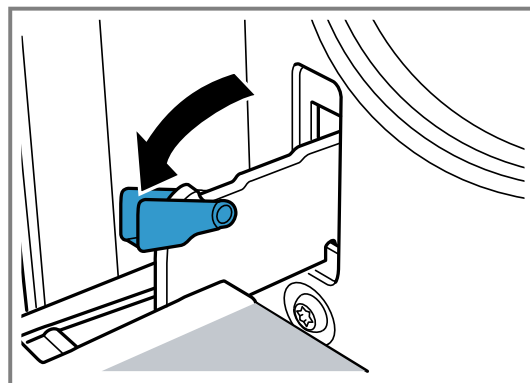
2. Kad fiksēšanas sviras ir atlocītas, lai izceltu durvis, viras ir bloķētas.



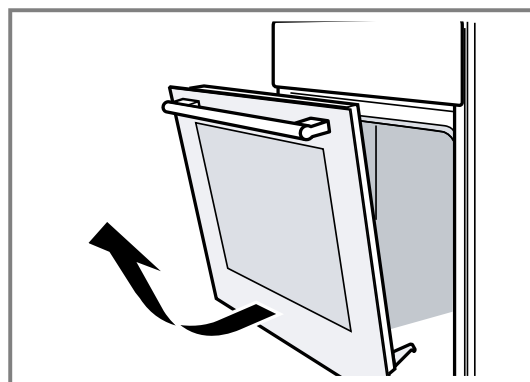
Viras nevar aizcirsties.

10.2 Ierīces durvju noņemšana

1. Atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam.
2. Atlokiet kreisās un labās puses viras fiksēšanas sviras.



3. Aizveriet cepeškrāsns durvis līdz galam. Ar abām rokām satveriet labajā un kreisajā pusē. Nedaudz paspiediet aizvēršanas virzienā un izvelciet.



10.3 Durvju stiklu izņemšana

Lai tīrīšana būtu vieglāka, var izņemt cepeškrāsns durvju stiklu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

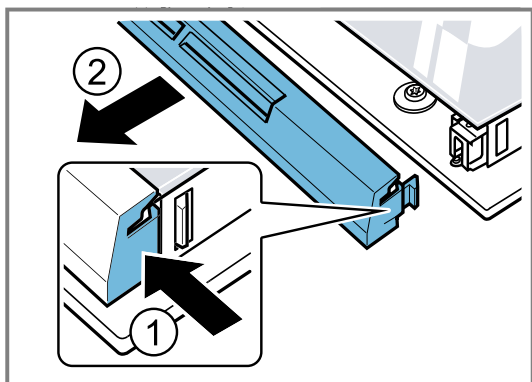
Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

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

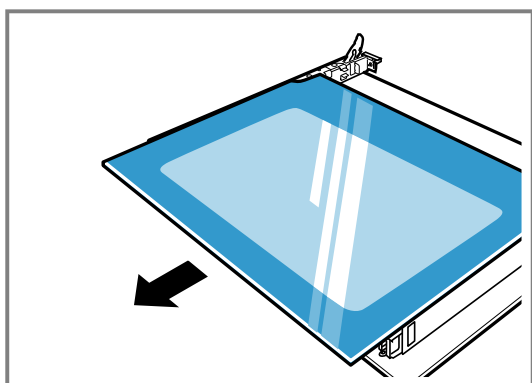
Ierīces durvju iekšpusē esošajām detaļām var būt asas malas.

► Lietojiet cimdus.

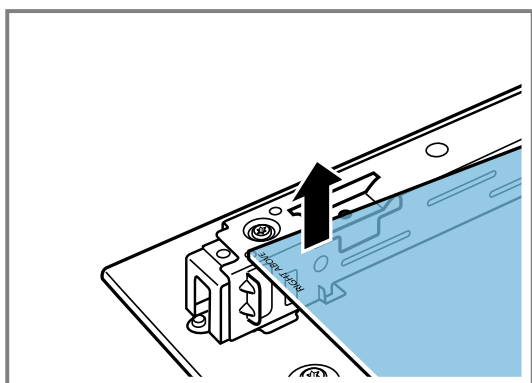
1. Izņemiet cepeškrāsns durvis.
→ *"Ierīces durvju noņemšana", Lappuse 12*
2. Novietojiet tās uz dvieļa ar rokturi uz leju.
3. Lai izņemtu cepeškrāsns durvju augšējo pārsegu, ar pirkstiem iespiediet mēlītes kreisajā un labajā pusē. Izvelciet pārsegu un noņemiet to.



4. Paceliet un izvelciet augšējo stiklu.



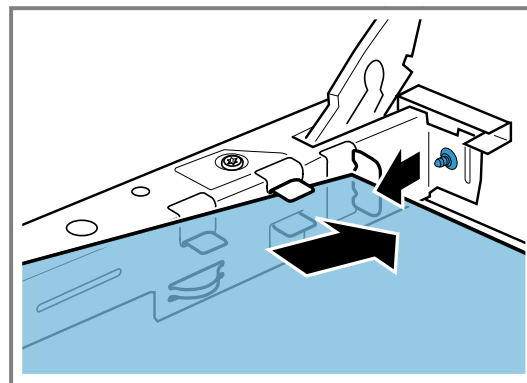
5. Paceliet un izvelciet stiklu.



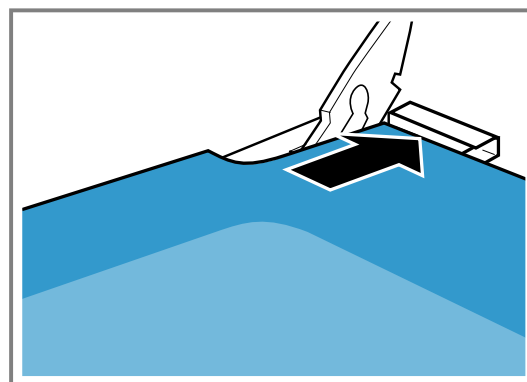
10.4 Durvju stiklu uzstādīšana

Uzstādot pievērsiet uzmanību tam, lai uzraksts „right above” nebūtu apgriezts otrādi.

1. Iebīdiet stiklu slīpi virzienā uz aizmuguri.



2. Augšējo stiklu stingri satveriet pie abiem stiprinājumiem un iebīdiet slīpi virzienā uz aizmuguri.



Ievadiet stiklu abās atverēs apakšpusē. Gludajai stikla virsmai ir jābūt vērstai uz āru.

3. Uzstādiet pārsegu cepeškrāsns durvju augšdaļā un piespiediet to. Mēlītēm jāfiksējas abās pusēs.
4. Ievietojiet cepeškrāsns durvis.
→ *"Ierīces durvju ievietošana", Lappuse 13*

Piezīme: Cepeškrāsns sāciet lietot tikai pēc tam, kad stikli ir pareizi uzstādīti.

10.5 Ierīces durvju ievietošana

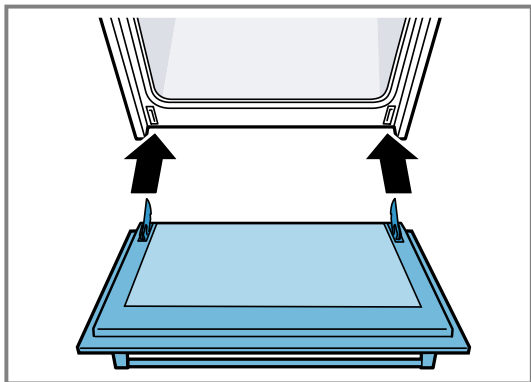
Lai ievietotu cepeškrāsns durvis, iepriekš minētās darbības izpildiet apvērsta secībā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

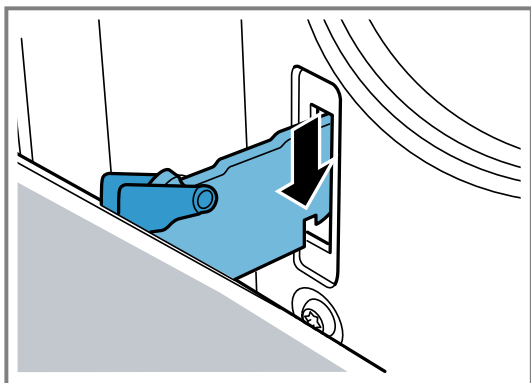
Cepeškrāsns durvis var nejauši izkrist, un durvju viras var pēkšņi aizcirsties.

- Tādā gadījumā neturieties pie durvju viras. Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

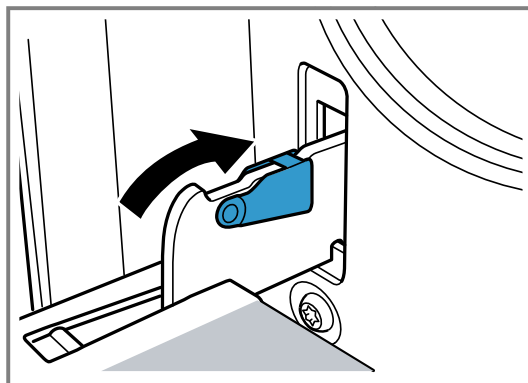
1. Ievietojot cepeškrāsns durvis, pievērsiet uzmanību tam, lai abas viras tiktu ievadītas atvēršanas virzienā.



2. Viras ierobam ir jāfiksējas abās pusēs.



3. Pēc tam pielokiet abas fiksēšanas sviras.



4. Aizveriet ierīces durvis.

10.6 Durvju papildu drošība

Ir pieejamas papildu aizsargierīces, kas nepieļauj saskari ar cepeškrāsns durvīm. Ja cepeškrāsns tuvumā uzturēsies bērni, uzstādiet šīs aizsargierīces. Šo papildaprīkojumu 11023590 varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Ilgākas cepšanas vai vārīšanas laikā cepeškrāsns durvis var kļūt ļoti karstas.

- Cepeškrāsns darbības laikā pieskatiet mazus bērnus.

11 Traucējumu novēršana

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.
→ "Tehniskā servisa dienests", Lappuse 15

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!**

Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.

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

11.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Nav iesprausta elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakša. ► Pieslēdziet iekārtu elektrotīklam. Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ► Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē. Elektroapgādes traucējumi. ► Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.

11.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodalījuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

Piezīme: Karstumizturīgas 230 V 40 - 43 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Jaunas halogēnspuldzes satveriet tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi pagarinās spuldzes kalpošanas laiks.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**

Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotriecienu risks!**

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.

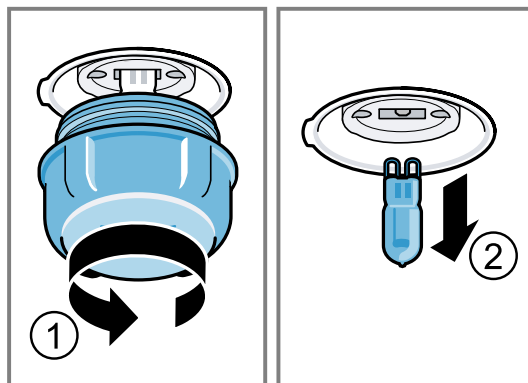
- Pirms spuldzes nomaiņas pārbaudiet, vai iekārta ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

Prasības

- Iekārta ir atvienota no elektrotīkla.
- Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.

- Nomainītai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.

1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodalījumā iekļāviet trauku dvieli.
2. Stikla pārsegu pagrieziet pa kreisi.
3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to.



4. Ievietojiet jauno halogēnspuldzi un stingri iespiediet patronā. Pievērsiet uzmanību tapveida kontaktu pozīcijai.
5. Atkarībā no ierīces tipa stikla pārsegs ir aprīkots ar blīvgredzenu. Uztādiet blīvgredzenu.
6. Ieskrūvējiet stikla pārsegu.
7. Izņemiet trauku dvieli no gatavošanas nodalījuma.
8. Pievienojiet iekārtu elektrotīklam.

12 Transportēšana un likvidēšana

Šeit uzzināsi, kā sagatavot ierīci transportēšanai. Tāpat uzzināsi par nolietotu ierīču likvidēšanu.

12.1 Nolietotas iekārtas likvidācija

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

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



Šī ierīce ir marķēta atbilstoši Eiropas direktīvai 2012/19/ES par elektriskajām un elektroniskajām ierīcēm (waste electrical and electronic equipment – WEEE).

Direktīva nosaka veidu, kā ES teritorijā jārealizē nolietoto ierīču nodošana un pārstrāde.

12.2 Ierīces transportēšana

Glabāiet ierīces oriģinālo iepakojumu. Transportējiet ierīci tikai oriģinālajā iepakojumā. Ņemiet vērā uz iepakojuma norādītās transportēšanas virziena bultas.

1. Nostipriniet visas ierīces kustīgās daļas ar līmlenti, kuru pēc tam varēs noņemt, neatstājot pēdas.
2. Ievietojiet visas piederumu daļas, piemēram, cepamās plātes, attiecīgajos nodalījumos ar plānu kartonu ap malām, lai nepieļautu ierīces sabojāšanu.
3. Lai novērstu sadursmi ar durvju stiklu no iekšpuses, starp priekšpusi un aizmuguri ievietojiet kartonu vai līdzīgu materiālu.
4. Lietojot līmlenti, nostipriniet durvis un augšējo pārsegu, ja tāds ir uzstādīts, pie ierīces malām.

Ja oriģinālais iepakojums vairs nav pieejams

1. Lai nodrošinātu pietiekamu aizsardzību pret iespējamiem bojājumiem transportēšanas laikā, iesaiņojiet ierīci aizsargājošā iepakojumā.
2. Transportējiet ierīci vertikālā stāvoklī.
3. Neturiet ierīci aiz durvju roktura vai savienojumiem ierīces aizmugurē, jo šādi tos var sabojāt.
4. Nenovietojiet uz ierīces smagus priekšmetus.

13 Tehniskā servisa dienests

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

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

Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.

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

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

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

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

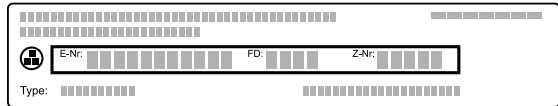
Informāciju atbilstoši (EU) 65/2014, (EU) 66/2014 un (EU) 2023/826 direktīvai varat skatīt tiešsaistē,

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

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

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

Datu plāksnīti ar numuriem atradīsiet, atverot iekārtas durvis.



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

14 Labākam rezultātam

Šeit ir atrodamī dažādiem ēdieniem piemērotie iestatījumi, kā arī piemērotākie piederumi un trauki. Šos ieteikumus esam optimāli pielāgojuši jūsu ierīcei.

Detalizētas cepšanas tabulas savai ierīcei un padomus cepšanai ar to atradīsiet internetā pieejamajā pamācībā: www.bosch-home.com

14.1 Gatavošanas norādījumi

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms izvēlieties vismazāko vērtību.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai pēc uzkarsēšanas.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet.
- Vienmēr ievietojiet piederumus pareizi.

14.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī	Augstums
piebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai veidne uz restēm	2
nepiebriestoši mīklas/konditorejas izstrādājumi vai cepamajā plātī	2–3
Cepšanai vairākos līmeņos	Augstums
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Veidnes uz restēm:	Augstums
pirmās restes	3
otrās restes	1
Cepšana trīs līmeņos	Augstums
Cepamās plāts	5
Universālā panna	3

Cepšana trīs līmeņos	Augstums
Cepamās plāts	1

Piezīmes

- Cepot vairākos līmeņos, izmantojiet karstā gaisa režīmu. Ēdieniem, kas vienlaikus ievietoti cepeškrāsnī, nav jābūt vienlaikus gataviem. Šādā gadījumā varat izņemt jau gatavo ēdienu un turpināt gatavošanu ar otru cepamo plāti. Nepieciešamības gadījumā varat mainīt cepamo plāšu novietojumu un virzienu.
- Veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamīšus vienu virs otras. Vienlaikus gatavojot vairākus ēdienus, var ietaupīt elektroenerģiju.
- Lai iegūtu optimālu gatavošanas rezultātu, iesakām izmantot tumšas metāla cepšanas veidnes.

14.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

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

UZMANĪBU

Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.

- Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamos produktus, tieši uz restes.
- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un ilgāks gatavošanas laiks.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatni nosedziet ar šķidrumu aptuveni 1–2 cm dziļumā.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.
- Grilējamus produktus apgrieziet otrādi, izmantojot grila knaibles. Iedurot gaļā dakšu, gaļa zaudē sulu un kļūst sausa.
- Sāļiet steikus tikai pēc grilēšanas. Sāls atūdeņo gaļu.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

14.4 Ēdienu izvēle

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Vienkārīga biskvīta kūka	Apaļa vai taisnstūra veidne	2		160–180	50–60
Vienkārīga biskvīta kūka, 2 līmeņos	Apaļa vai taisnstūra veidne	3+1		140–160	60–80
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–180	70–90
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		160–170	35–45
Biskvīta rulete	Universālā panna	2		170–190 ¹	15–20
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160–180	60–90
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	2		170–190	20–40
Mazi konditorejas izstrādājumi, rauga mīkla	Universālā panna	3		150–170	25–35
Cepumi	Universālā panna	3		140–160	20–30
Cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		130–150	25–35
Cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		130–150	30–40
Maize, 1000 g, taisnstūra veidnē un klona	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		200–220	35–50
Svaiga pica	Universālā panna	2		190–210	20–30
Svaiga pica ar plānu pamatni	Universālā panna	2		250–270 ¹	15–25
Pīrāgi, smilšu mīklas pīrāgi	Tartes veidne	1		210–230	40–50
Svaigs sāļais sacepums, gatavas sastāvdaļas	Sacepumu veidne	2		200–220	30–60
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2		200–220	60–70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	3		220–230	30–35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Trauks bez vāka	2		170–190	120–140
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	1		180–200	140–160
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Trauks bez vāka	3		210–220	45–55
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	100–120 ²
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		200–220	60–70
Hamburgers, 3–4 cm biezis	Restes	4		3 ³	25–30 ⁴
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		170–190	70–80 ⁵

¹ Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

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

³ Pēc 2/3 no kopējā laika apgrieziet ēdienu.

⁴ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

⁵ Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Restes	2		2	20–25 ¹

14.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta gatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
2. 1 litru piena ar 3,5% tauku saturu uzkaršējiet uz sildvirsmas līdz 90 °C temperatūrai un ļaujiet atdzist līdz

40 °C. Ultrasterilizētu (UHT) pienu sildiet tikai līdz 40 °C.

3. Iemaisiet pienā 30 g jogurta.
4. Masu pildiet nelielos traukos, piemēram, burciņās bez vāka.
5. Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājat ledusskapī.

Jogurts

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms/funkcija	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Jogurts	Tase/burciņa	Gatavošanas nodalījuma grīda		-	4–5 stundas

14.6 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana cepeškrāsnī

Nemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārēji norādījumi

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

Ievietošanas augstumi

Ievietošanas augstumi cepšanai vienā līmenī

- Universālā panna/cepamā plāts: 3. līmenis
- Veidnes uz restēm: 2. līmenis

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

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos:

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

Cepšana cepeškrāsnī

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140–150	30–40
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140–150	30–40

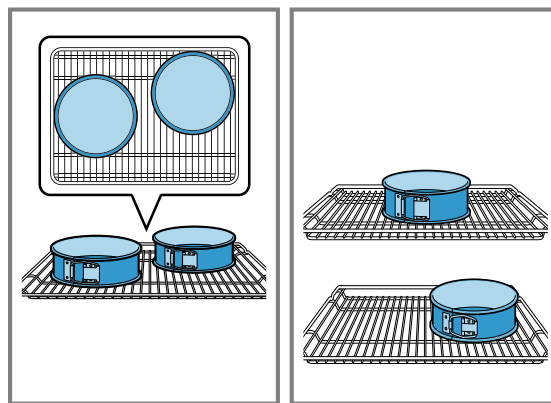
- Veidnes uz restēm:
pirmās restes: 3. līmenis
otrās restes: 1. līmenis

Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

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

Cepšana, izmantojot divas saliekamās veidnes:

Ja ar jūsu ierīci iespējams gatavot vairākos līmeņos, veidnes gatavošanas nodalījumā novietojiet blakus vai pamišus vienu virs otras.



¹ Universālo pannu novietojiet zem restēm.

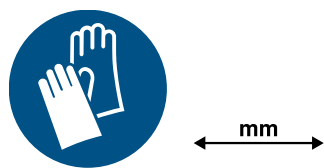
Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums minūtēs
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–150 ¹	30–45
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		130–140 ¹	40–55
Kūciņas	Universālā panna	3		150 ¹	25–35
Kūciņas	Universālā panna	3		150 ¹	25–35
Kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150 ¹	25–35
Kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + Universālā panna	5+3+1		140 ¹	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	30–40
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		170	30–40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1		150–160 ²	30–45

Grilēšana

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Tostermaizes šķēles	Restes	5		3 ¹	0,2-1,5

15 Montāžas norādījumi

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



15.1 Svarīgi norādījumi

Šo ierīci ir paredzēts lietot vietās, kas neatrodas augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa. Neizmantojiet durvju rokturi ierīces transportēšanai vai iebūvēšanai. Jebkādu montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no strāvas avota.

- Drošu ekspluatāciju garantē tikai profesionāli veikta iebūve atbilstīgi šai montāžas pamācībai. Par bojājumiem, kas radušies nepareizas iebūves dēļ, atbild uzstādītājs.

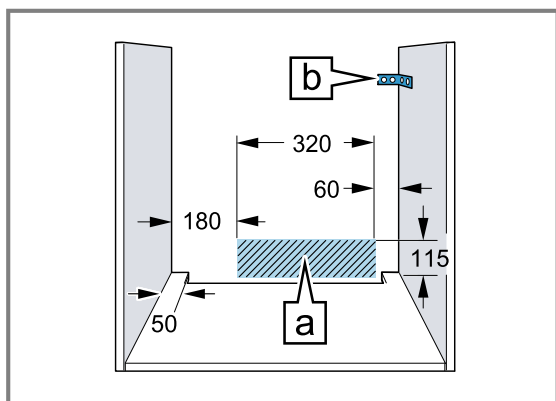
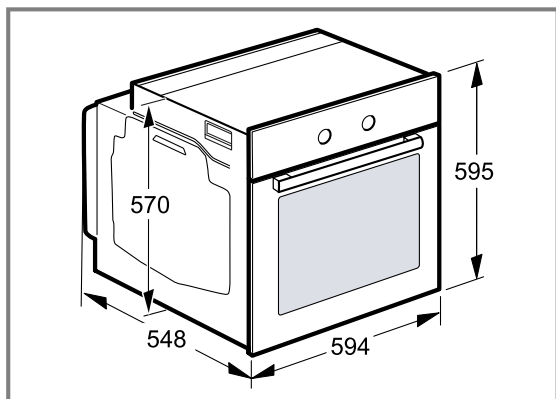
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 90 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai – vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm, jo pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izžāvēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektrisko detaļu darbību.
- Lai novērstu risku gūt grieztas brūces, lietojiet aizsargcimdus. Montāžas laikā pieejamajām daļām var būt asas malas.
- Izmēri attēlos norādīti milimetros

¹ Iepriekš uzkaršējiet ierīci 5 minūtes. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Ja ierīcei pieejama ātrās uzkaršēšanas funkcija, neizmantojiet to iepriekšējai uzkaršēšanai.

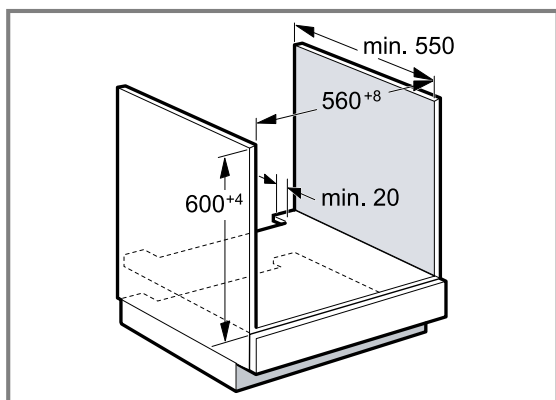
15.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri.



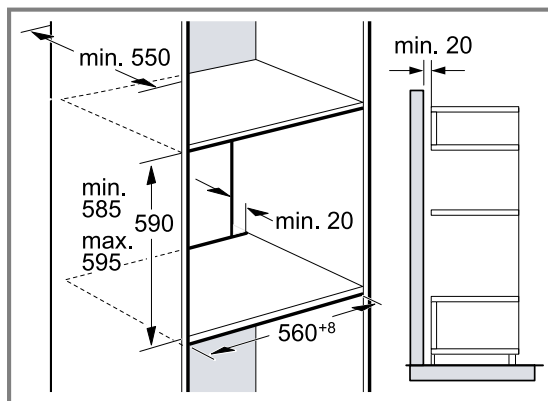
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā A vai ārpus iebūvēšanas vietas.
- Nenostiprinātas mēbeles piestipriniet pie sienas ar standarta stūreni B.

15.3 Ierīces montāža zem darba virsmas



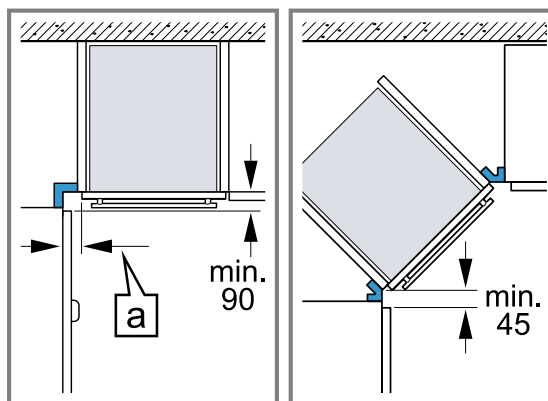
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Piestipriniet darba virsmu pie iebūves mēbeles.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācību.

15.4 Iebūvēšana augstajā skapī



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

15.5 Iebūvēšana stūrī



- Iebūvējot ierīci stūrī, ņemiet vērā minimālos attālumus, lai varētu atvērt ierīces pārsegu. Attālums [a] ir atkarīgs no mēbeles paneļa un roktura biezuma.

15.6 Savienojums ar elektrotīklu

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Pirmo reizi pirms ierīces lietošanas pārlicinieties, vai jūsu mājas elektrotīkls ir iezemēts un atbilst spēkā esošajām drošības prasībām. Ierīces uzstādīšana jāveic kvalificētam tehnikam. Ievērojiet gan vietējā elektroapgādes uzņēmuma noteikumus, gan vispārējos tiesību aktos noteiktās prasības. Ja nav pieejams aizsargvads vai instalācija ir izveidota nepareizi, retos gadījumos pastāv risks ar elektriskās strāvas triecienu izraisīt mantiskus bojājumus vai gūt smagas traumas, piemēram, izraisīt nāvi vai gūt ķermeņa traumas. Ražotājs neatbild par cilvēku savainojumiem vai ierīces bojājumiem, kas radušies nepareizi vai neprofesionāli izveidota elektrotīkla savienojuma dēļ.
- Jebkādu montāžas darbu laikā ierīcei jābūt atvienotai no strāvas avota.
- Ierīce atbilst I drošības klases prasībām, un to drīkst pievienot tikai pie iezemētas kontaktligzdas.
- Tīkla savienojuma kabeļa H05 V V-F 3G šķērsgrīzumam jābūt vismaz 1,5 mm². Vispirms jāpievieno dzel-

teni zaļais aizsargvads, un ierīces pusē tam jābūt nedaudz garākam par abiem pārējiem vadiem.

- Atbilstīgi drošības noteikumiem jāuzstāda visu polu atdalītājs ar vismaz 3 mm kontaktspraugu. Ja savienojums ir izveidots, izmantojot iezemētu un jebkurā laikā viegli pieejamu kontaktlīdzi, atdalītāja uzstādīšana nav nepieciešama.
- Montāžas laikā jānodrošina aizsardzība pret saskari ar bīstamām ierīces daļām.
- Savienojuma kontaktlīdzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo (nulles) vadu. Ja pieslēgums nav izveidots pareizi, iespējami iekārtas bojājumi.
- Pievienojiet cepeškrāsni atbilstoši datu plāksnītē norādītajai informācijai.
- Novietojiet pievienojamo ierīci iebūves skapja priekšā. Savienojuma kabelim jābūt pietiekami garam. Uzmanību! Montāžas laikā pievērsiet uzmanību tam, lai elektrokabelis netiktu iespiests un nesaskartos ar karstām ierīces daļām.
- Visus ar ierīci saistītos darbus, tostarp ierīces vadojuma nomaiņu, drīkst veikt tikai klientu apkalpošanas dienesta pārstāvji.

15.7 Svarīga informācija par elektrotīkla savienojumu

Nemiet vērā šādus norādījumus un pārliecinieties, vai:

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotieciena risks!**

Saskare ar spriegumu vadošām daļām var izraisīt strāvas triecienu.

- Pieskarieties tīkla kontaktdakšai tikai ar sausām rokām.
- Nekad neatvienojiet tīkla kontaktdakšu no kontaktlīdzas darbības laikā.
- Lai atvienotu tīkla vadu, vienmēr velciet tikai kontaktdakšu, nevis tīkla vadu; pretējā gadījumā vads var tikt sabojāts.

- kontaktdakšas tips atbilst kontaktlīdzas tipam;
- kontaktdakša vienmēr ir pieejama;
- vada šķēsgriezums ir pietiekams.
- tīkla vads nav salocīts, saspiests, izmainīts vai pārgriezts.
- tīkla vada nomaiņu, ja tāda ir nepieciešama, veic tikai kvalificēts elektriķis. Nomaiņai paredzētu tīkla vadu var iegādāties klientu apkalpošanas centrā;
- neizmantojat sadalītājus vai kontaktlīdzdu paneļus un pagarinātājus;
- zemējuma sistēma ir ierīkota atbilstoši prasībām;
- tiek izmantoti tikai tādi noplūdstrāvas aizsargslēdži, kuru tips ir apzīmēts ar simbolu . Tikai šis simbols nodrošina atbilstību pašlaik spēkā esošajām prasībām.
- tīkla vads nenonāk saskarē ar siltuma avotiem.

15.8 Savienojuma vads, kas aprīkots ar kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

Ierīci drīkst pievienot tikai pie atbilstoši noteikumiem ierīkotas kontaktlīdzas ar aizsargkontaktu.

Ja pēc iebūvēšanas kontaktdakšai vairs nevar piekļūt, fiksēti ierīkotās elektroinstalācijas fāzes ķēdēs jāuzstāda elektroietaišu ierīkošanas noteikumiem atbilstoša atvienotājierīce.

15.9 Savienojuma vads, kas nav aprīkots ar kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

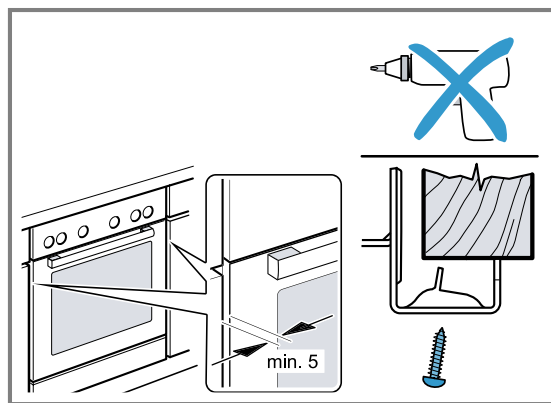
Ierīci pie elektrotīkla drīkst pievienot tikai sertificēts speciālists.

Fiksēti ierīkotās elektroinstalācijas fāzes ķēdēs jāuzstāda elektroietaišu ierīkošanas noteikumiem atbilstoša atvienotājierīce. Savienojuma kontaktlīdzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo (nulles) vadu. Ja savienojums nebūs izveidots pareizi, ierīce var tikt sabojāta.

Pievienojiet ierīci tikai atbilstoši savienojumu shēmai. Informācija par spriegumu atrodama uz datu plāksnītes. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot vērā krāsu kodējumu:

Kabeļa krāsa	Kabeļa veids
Zaļa/dzeltena	Zemējuma kabelis ⊕
Zila	Neitrālais (nulles) vads
Brūna	Fāze (ārējais vads)

15.10 Ierīces nostiprināšana



- Pilnībā iebīdiet ierīci un novietojiet to pa vidu.
- Pieskrūvējiet ierīci.

Spraugu starp darba virsmu un ierīci nenosedziet ar papildu līstēm.

Pie iebūves skapja sānu sienām neuzstādiet siltumizolācijas līstes.

Lai veiktu demontāžu, rīkojieties šādi:

- Atslēdziet ierīci no strāvas padeves.
- Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
- Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



A series of horizontal lines for writing, starting from the top right of the page and extending downwards to the bottom of the page.



Pateicamies par Bosch iekārtas pirkumu!

Reģistrējiet savu jauno iekārtu MyBosch jau tūlīt un gūstiet šādas priekšrocības:

- **Profesionāļu ieteikumi un padomi par jūsu iekārtu**
- **Iespējas pagarināt garantiju**
- **Atlaides piederumiem un rezerves daļām**
- **Vienmēr pieejama digitālā lietošanas instrukcija un visi iekārtas dati**
- **Vienkārša piekļuve Bosch sadzīves tehnikas servisam**

Vienkārša reģistrācija bez maksas – arī mobilajās ierīcēs:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Jums nepieciešama palīdzība? Šeit jūs to atradīsiet.

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

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

www.bosch-home.com/service

Kontaktinformācija visās valstīs ir norādīta pievienotajā servisu sarakstā.

BSH Hausgeräte GmbH

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

A Bosch Company



9001769204 (060511) REG25

lv