Iebūvējama cepeškrāsns

HBG571E.4

[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.

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



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 10
10 Programmas 12
11 Bērnu drošības funkcija 13
12 Pamatiestatījumi 14
13 Tīrīšana un kopšana 15
14 Pirolīze 16
15 Tīrīšanas atbalsta programma 17
16 Ierīces durvis 18
17 Statīvs 21
18 Traucējumu novēršana 22
19 Likvidācija 24
20 Tehniskā servisa dienests 24
21 Šādi izdosies 24

22 MONTĀŽAS PAMĀCĪBA 29
22.1 Vispārīgi montāžas norādījumi 29

⚠ 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Signālvārdu definīcija

Šeit ir sniegts šajā instrukcijā lietoto signālvārdu nozīmes skaidrojums.

⚠ BRĪDINĀJUMS
Ievērojiet šos norādījumus, lai novērstu iespējamas 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 mājsaimniecībā un slēgtās mājas vides telpās;
- vietās, kas nav augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

Neizmantojiet šo ierīci:
- ar ārēju taimeri 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 iespējamos riskus.
Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.
Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

1.5 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.
→ *"Piederumi", Lappuse 8*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!
Gatavošanas nodalījumā ievietoti degoši priekšmeti var aizdegties.
- ▸ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degošus priekšmetus.
- ▸ Ja rodas dūmi, iekārta ir jāizslēdz vai jāatvieno no 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 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 vajadzīgajā izmērā un nostipriniet to, izmantojot kādu trauku vai cepšanas formu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!
Lietošanas laikā ierīce un tās atklātās daļas sakarst.
- ▸ Ievērojiet piesardzību, lai nepieskartos sildelementiem.
- ▸ Neļaujiet tuvoties ierīcei bērniem, kas jaunāki par 8 gadiem.

Piederumi vai trauki ļoti sakarst.
- ▸ Karstus piederumus vai traukus no gatavošanas nodalījuma vienmēr izņemiet ar virtuves 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 (≥ 15 % tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).
- ▸ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

Iekārtas darbības laikā teleskopiskās vadotnes sakarst.
- ▸ Pirms pieskarties karstām teleskopiskajām vadotnēm, ļaujiet tām atdzist.
- ▸ Karstām teleskopiskajām vadotnēm pieskarieties tikai ar virtuves cimdiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!
Pieejamās daļas ierīces darbības laikā kļūst karstas.
- ▸ Nepieskarieties karstajām daļām.
- ▸ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

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

Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▸ Nekad 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.

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.
- ▸ Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.
- ▸ Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus.

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

Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▸ Lietojiet aizsargcimdus.

Spirta tvaiki karstā gatavošanas nodalījumā var aizdegties, un tā rezultātā var atsprāgt vai pat izkrist iekārtas durvis. Var iesprāgt un saplīst durvju stikli.
→ *"Izvairīšanās no bojājumiem", Lappuse 5*
- ▸ Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- ▸ Neuzkarsējiet neatšķaidītus spirtotos dzērienus (≥ 15 % tilp.) (piem., ēdienu apliešanai vai pārliešanai).
- ▸ Iekārtas durvis atveriet piesardzīgi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!
Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.
- ▸ Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- ▸ Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- ▸ Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir

pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- ▸ Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.
- ▸ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- ▸ Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- ▸ Nekad nesalokiet, nesaspiediet un neizmainiet 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 24*

Pēc iekārtas instalēšanas tās aizmugures sienas atveres nedrīkst būt pieejamas bērniem.
- ▸ Ievērojiet īpašo uzstādīšanas pamācību.

⚠ 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 nodalījuma spuldzes ļoti sakarst. Arī kādu laiku pēc izslēgšanas vēl pastāv risks gūt apdegumus.
- ▸ Nepieskarieties stikla pārsegam.
- ▸ Tīrīšanas laikā nepieļaujiet saskari ar ādu.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres 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.

1.7 Tīrīšanas funkcija

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!
Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties.
- ▸ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- ▸ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces 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!
Tīrīšanas funkcijas laikā ierīce ļoti sakarst. Tiek noārdīts plāšu un veidņu pretpiedeguma pārklājums, un rodas indīgas gāzes.
- ▸ Nekad tīrīšanas funkciju nelietojiet, lai arī tīrītu ar pretpiedeguma pārklājumu aprīkotas pannas un veidnes.
- ▸ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!
Tīrīšanas funkcija sakarsē gatavošanas nodalījumu līdz ļoti augstai temperatūrai, tādējādi izraisot gatavošanas, grilēšanas un cepšanas at-

lieku sadegšanu. Šī procesa laikā izdalās tvaiki, kas var izraisīt gļotādas kairinājumus.
- ▸ Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.
- ▸ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▸ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!
Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.
- ▸ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▸ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▸ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

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

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU
Spirta tvaiki karstā gatavošanas 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 (≥ 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 neatbildīs 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 laika periodā izraisa koroziju.
- ▸ Pēc lietošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.
- ▸ Neglabājiet mitrus pārtikas produktus ilgstoši aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▸ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā ēdienu.
- ▸ Neiespiediet neko iekārtas durvīs.

No cepamās plāts 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 nodalījumā bojā emalju.
- ▸ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▸ Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm.

Ja blīvējums ir ļoti netīrs, ierīces durvis darba režīmā vairs labi nenoslēdzas. Tādējādi var tikt bojātas blakus esošo mēbeļu fasādes.
- ▸ Vienmēr uzturiet tīru blīvējumu.
- ▸ Nekad nelietojiet ierīci, kurai bojāts blīvējums vai tā nav vispār.

Ierīces durvju izmantošana sēdēšanai vai priekšmetu novietošanai var izraisīt ierīces durvju bojājumus.
- ▸ Nenovietojiet, neuzstādiet uz ierīces durvīm, kā arī nepiekariet un neatbalstiet pret tām nekādus priekšmetus.
- ▸ Nenovietojiet uz ierīces durvīm nekādus traukus vai piederumus.

Atkarībā no ierīces tipa piederumi ierīces durvju aizvēršanas laikā var saskrāpēt durvju stiklu.
- ▸ Piederumus gatavošanas nodalījumā vienmēr ievietojiet līdz galam.

Alumīnija folija uz durvju stikla var radīt neatgriezeniskas krāsas izmaiņas.
- ▸ Alumīnija folija gatavošanas nodalījumā nedrīkst saskarties ar durvju stiklu.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

Iepakojuma materiāli ir nekaitīgi videi un izmantojami atkārtoti.
- ▸ Atsevišķas sastāvdaļas likvidējiet, tās šķirojot.

3.2 Enerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Iekārtu iepriekš uzkarsējiet tikai tad, ja tas ir paredzēts receptē vai ieteiktajos iestatījumos.
→ *"Šādi izdosies", Lappuse 24*
✔ Ja iekārtu nekarsē iepriekš, var ietaupīt līdz 20 % enerģijas.

Izmantojiet tumšas, melni krāsotas vai emaljētas cepšanas veidnes.
✔ Šādas cepšanas veidnes uzkarst īpaši labi.

Iekārtas darbības laikā viriniet durvis iespējami retāk.
✔ Tas uztur nemainīgu temperatūru gatavošanas nodalījumā, un iekārta nav jākarsē papildus.

Ja gatavojat vairākus ēdienus, cepiet tos secīgi vai vienlaicīgi.
✔ Gatavošanas nodalījums uzkarst jau pirmajā cepšanas reizē. Šādi var saīsināt nākamās kūkas cepšanas laiku.

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

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

Izņemiet liekos piederumus no gatavošanas nodalījuma.
✔ Liekās piederumu daļas nav jāuzkarsē.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.
✔ Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme: Atbilstoši ES ekodizaina regulai 2023/826 šī iekārta, kad tā izslēgta, ir citā režīmā. Tas tālāk tekstā saukts par mazjaudas režīmu.
Kamēr iekārtas galvenā funkcija nav aktīva, tai tomēr vajadzīga enerģija, lai:
- Atpazītu sensortaustiņu lietošanu
- Uzraudzītu durvju atvēršanu
- Pārvaldītu pulksteņa laiku (bez rādījuma)

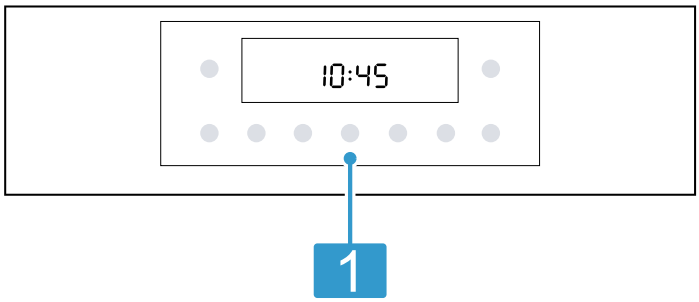
Saskaņā ar definīciju tas nav režīms „izslēgts“, nedz arī „gatavības režīms“, tādēļ izmantojam apzīmējumu mazjaudas režīms. Mazjaudas režīma izmērīšanai balstieties uz EN IEC 60350-1:2023.

4 Iepazīšana

4.1 Vadības 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 atlasītu funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas. → *"Taustiņi un displejs", Lappuse 6*

4.2 Taustiņi un displejs

Lietojot taustiņus, var iestatīt dažādas ierīces funkcijas. Displejā ir redzami iestatījumi.
Kad funkcija ir aktīva, displejā deg atbilstošais simbols. Pulksteņa laika simbols ◷ deg tikai tad, kad tiek mainīts pulksteņa laiks.

Simbols	Funkcija
⏻	Ieslēdziet vai izslēdziet ierīci.
start stop	Nospiežot īsi: darbības režīma palaišana vai pārtraukšana. Nospiežot uz aptuveni 3 sekundēm: darbības režīma apturēšana.
▢	Karsēšanas režīmu un citu funkciju atvēršana. → *"Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 7*
°C/kg	Temperatūras vai gatavošanas nodalījuma grilēšanas pakāpes atlase. → *"Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 7*
°C/kg	Svara atlasīšana programmām. → *"Programmas", Lappuse 12*
− +	Funkcijas izvēle, piem., karsēšanas režīms. Iestatāmo vērtību samazināšana vai palielināšana.
◷	Laika ◷, taimera ⧖, ilguma I→I un beigu laika →I atlase. Lai izvēlētos atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet taustiņu ◷. → *"Laika funkcijas", Lappuse 10*
⟨⟩	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkarsēšana bez piederumiem. → *"Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 10*
	Izvēlieties gatavošanas nodalījuma tīrīšanas funkciju. → *"Pirolīze", Lappuse 16* → *"Tīrīšanas atbalsta programma", Lappuse 17*
	Turiet nospiestu uz aptuveni 3 sekundēm, lai aktivizētu vai deaktivizētu bērnu drošības funkciju. → *"Bērnu drošības funkcija", Lappuse 13*

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

Simbols	Karsēšanas režīms	Lietošana un darbības princips
	Grilēšana, lielā virsma Grilēšanas pakāpes: 1 = zema 2 = vidēja 3 = augsta	Plakanas formas grilējamu produktu, piemēram, dārzeņu, desiņu vai karstmaizīšu, grilēšana. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar gaisa cirkulāciju 30–275 °C	Putnu gaļas, veselas zivs vai lielāku gaļas gabalu cepšana. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Saudzējošs karstais gaiss 125–275 °C	Saudzīga noteiktu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Ja pat uz īsu brīdi atvērsiet ierīces durvis, ierīce turpinās sildīties, neizmantojot atlikušo siltumu. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	3D karstais gaiss 30–275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugurējā sienā iebūvētā gredzenveida sildelementa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Karsēš. no augšas/ apakšas 30–275 °C	Tradicionāla cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Citas funkcijas

Šeit ar funkciju izvēles elementu vai izvēlni ir sniegts citu iekārtas funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietošana
	Apgaismojums	Apgaismojuma ieslēgšana gatavošanas nodalījumā, to nekarsējot. → *"Apgaismojums", Lappuse 8*
	Programmas	Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → *"Programmas", Lappuse 12*

4.4 Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.
Iestatījumi ir redzami displejā.
Temperatūru līdz 100 °C 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.

Uzkarsēšanas indikācija

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.
Kad ierīce karsē, displejā deg simbols 🌡.
Ja veicat iepriekšēju uzkarsēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai ir tad, kad simbols nodziest.

Piezīmes

- Uzkarsēšanas indikators ir redzams tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros iestata temperatūru. Uzkaršanas indikators nerādās, piemēram, nevienā grilēšanas līmenī.
- Ja, startējot kādu darbības režīmu, temperatūra gatavošanas nodalījumā ir pārāk augsta, dažos karsēšanas režīmos displejā ir redzams ϟ. Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. Pēc tam vēlreiz startējiet darbības režīmu.
- Parādītā temperatūra termiskās inerces dēļ var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodalījumā.

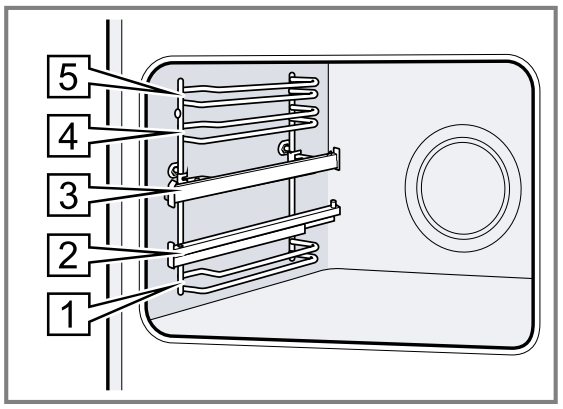
4.5 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.
Iekārtai ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.
Atkarībā no ierīces tipa statīvs ir aprīkots ar vienu vai vairākām izvilkšanas vadotnēm vai klipšu vadotnēm. Iz-

vilkšanas vadotnes ir stingri uzstādītas un nav noņemamas. Klipšu vadotnes var pēc vajadzības ievietot jebkurā ievietošanas līmenī.
Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.
→ *"Statīvs", Lappuse 21*



Apgaismojums

Cepeškrāsns lampa izgaismo gatavošanas nodalījumu. Lielākajā daļā karsēšanas režīmu un funkciju apgaismojums darbības laikā ir ieslēgts. Kad darbības režīms tiek pabeigts, apgaismojums izslēdzas.
Ar izvēlnes funkciju "Cepeškrāsns apgaismojums" varat 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.
Iekārta gatavošanas nodalījumā atpazīst palielinātu mitrumu. Kamēr dzesēšanas ventilators regulē mitrumu, tā jauda un darbības skaļums var mainīties.

UZMANĪBU
Ventilācijas spraugas aizsegšana izraisa ierīces pārkaršanu.
▸ Neaizsedziet ventilācijas atveres.

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

Piezīme: Laiku, cik ilgi ventilators pēc iekārtas izslēgšanas darbojas tukšgaitā, var mainīt pamatiestatījumos. Ja bieži gatavojat ļoti mitrus ēdienus vai turat tos siltus gatavošanas nodalījumā, tad iestatiet ilgāku ventilatora tukšgaitas laiku.
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 14*

Ierīces durvis

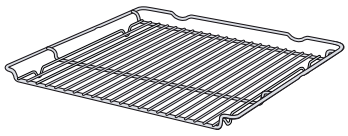
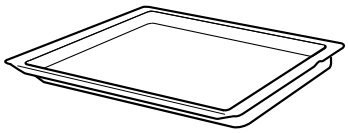
Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek turpināta.

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.

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

Piederumi		Lietošana
Režģis		▪ Kūku veidnes ▪ Sacepumu veidnes ▪ Trauks ▪ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ▪ Saldēti produkti
Universālā panna		▪ Mitra kūka ▪ Mīklas izstrādājumi ▪ Maize ▪ Liels cepetis ▪ Sasaldēti produkti ▪ Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.

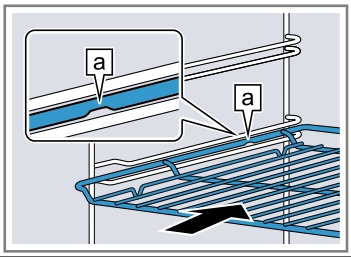
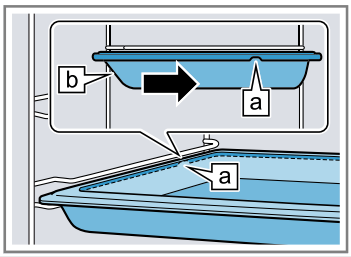
5.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebīdīts pareizi.

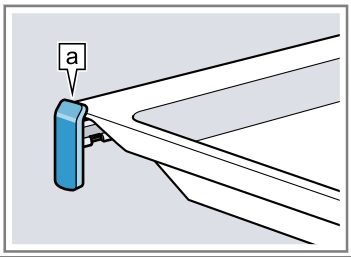
5.2 Piederumu iebīdīšana gatavošanas nodalījumā

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

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

Restes	Ievietojiet restes tā, lai atklātā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums ⌣ — uz leju. 
Plāts Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts	Ielieciet plāti ar slīpo malu [b] pret iekārtas durvīm. 

Novietojiet piederumus uz izvelkamo sliežu vadotnēm.

Restes vai plāts	Novietojiet piederumu tā, lai tā mala uz izvilkšanas vadotnes balstītos aiz mēlītes [a]. 

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

Spiežot, atbrīvojiet izvilkšanas vadotnes no to pozīcijas.

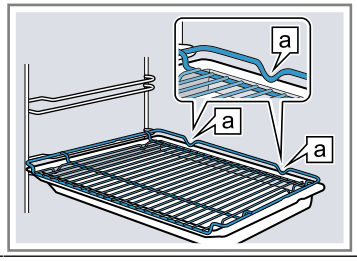
3. Iebīdiet piederumu līdz galam tā, lai tas nepieskartos iekārtas durvīm.

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

Piederumu kombinēšana

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

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

Režģis uz universālās pannas	

5.3 Papildu piederumi

Papildu piederumus varat iegādāties klientu apkalpošanas centrā, specializētos veikalos vai internetā.
Plašu piedāvājumu, kas paredzēts jūsu ierīcei, skatiet internetā vai mūsu bukletos:
www.bosch-home.com
Piederumi ir paredzēti konkrētām ierīcēm. Veicot pirkumu, vienmēr norādiet precīzu savas ierīces apzīmējumu (E-Nr.).
Informācija par pieejamajiem piederumiem ir atrodama interneta veikalā vai klientu apkalpošanas centrā.

6 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

6.1 Pirmā lietošanas reize

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

1. Iestatiet laiku, lietojot taustiņu − vai +.
2. Nospiediet taustiņu ◷.

✔ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

6.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma informāciju par izstrādājumu un piederumus. Izņemiet no gatavošanas nodalījuma iepakojuma atlikumus, piemēram, stiropora lodītes, un noplēsiet iekārtā vai uz tās pielīmētās līmlentes.
2. Noslaukiet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
3. Iestatiet karsēšanas režīmu un temperatūru.
→ *"Galvenā vadība", Lappuse 10*

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss
Temperatūra	maksimāli
Darbības laiks	1 stunda

4. Iekārtas karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
5. Pēc norādītā laika izslēdziet ierīci.
6. Kad iekārta ir atdzisusi, notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.
7. Notīriet piederumus ar sārmainu mazgāšanas līdzekli un mitru drānu vai mīkstu suku.

7 Galvenā vadība

7.1 Ierīces izslēgšana un ieslēgšana

▸ Lai ieslēgtu vai izslēgtu ierīci, nospiediet taustiņu ⏻.

7.2 Darbības sākšana

Jebkurš darbības veids ir jāpalaiž.

▸ Sāciet darbību ar start/stop.

7.3 Darbības īslaicīga pārtraukšana vai pārtraukšana priekšlaikus

Darbību var īslaicīgi pārtraukt un pēc tam atkal turpināt. Ja darbības režīms tiek priekšlaikus pilnībā pārtraukts, iestatījumi tiek atiestatīti.

1. Lai darbību uz īsu brīdi pārtrauktu, rīkojieties šādi:
   ▸ Īsi nospiediet start/stop.
   ▸ Lai turpinātu darbību, vēlreiz nospiediet start/stop.
2. Lai darbību pārtrauktu pilnībā, aptuveni 3 sekundes turiet nospiestu start/stop.

7.4 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

Prasība: Karsēšanas režīmu ▢ izvēlne ir atlasīta.

1. Karsēšanas režīmu iestatiet ar − vai +.
2. Nospiediet °C/kg.
3. Iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni ar − vai +.
4. Sāciet darbību ar start/stop.

✔ Iekārta sāk karsēt.

5. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Padoms: Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.
→ *"Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 7*

Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā. Darbība tiek pārtraukta.

1. Nospiediet ▢.
2. Mainiet karsēšanas veidu ar − vai +.
3. Sāciet darbību ar start/stop.

Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

▸ Mainiet temperatūru vai grilēšanas līmeni ar − vai +.

✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

8 Ātrā uzkarsēšana

Lai taupītu laiku, uzkarsēšanas laiku var saīsināt, izmantojot ātrās uzkarsēšanas funkciju.

8.1 Ātrās uzkarsēšanas iestatīšana

Lai gatavošanas rezultāts būtu vienmērīgs, ielieciet 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.

   Piemēroti karsēšanas režīmi ir:
   - 3D karstais gaiss
   - Karsēš. no augšas/apakšas ▢

2. Iestatiet temperatūru, kas pārsniedz 100 °C.
   Ja iestatītā temperatūra pārsniedz 200 °C, ātrā uzkarsēšana ieslēdzas automātiski.
3. Ja ātrā uzkarsēšana automātiski neieslēdzas, nospiediet taustiņu ≋.

✔ Displejā parādās ≋.
✔ Pēc dažām sekundēm sākas ātrā uzkarsēšana.
✔ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls un displejā nodziest simbols R≋.

4. Ielieciet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

9 Laika funkcijas

Jūsu 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	Lietošana
Taimeris ⧖	Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darba režīma. Tas neietekmē iekārtas darbību.
Ilgums I→I	Ja ir iestatīts darbības laiks, tam beidzoties, iekārta automātiski pārtrauc karsēt.
Beigas →I	Iestatot darbības laiku, var iestatīt laiku, kad darbībai jābeidzas. Iekārta tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.
Pulkstenis ◷	Var iestatīt pulksteņa laiku.

9.2 Taimera iestatīšana

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

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu ◷, līdz displejā ir iezīmēts ⧖.
2. Nospiežot taustiņu − vai +, iestatiet taimera laiku.

Taustiņš	Ieteiktā vērtība
−	5 minūtes
+	10 minūtes

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

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

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā laikā.

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 laikā.

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.

1. Spiediet taustiņu ◷, līdz displejā ir iezīmēts I→I.
2. Nospiežot taustiņu − vai +, iestatiet ilgumu.

Taustiņš	Ieteiktā vērtība
−	10 minūtes
+	30 minūtes

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

3. Sāciet darbību ar start stop.

✔ Iekārta sāk karsēt.
✔ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
4. Kad ir pagājis darbības laiks:
   ▸ Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
   ▸ Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
   ▸ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Ilguma mainīšana

Darbības laiku iespējams mainīt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts I→I.

▸ Mainiet ilgumu, nospiežot taustiņu − vai +.
✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Ilguma pārtraukšana

Darbības laika atskaiti jebkurā brīdī var pārtraukt.

Prasība: Displejā ir iezīmēts I→I.

▸ Atiestatiet ilgumu uz nulli, nospiežot taustiņu −.
✔ Pēc dažām sekundēm iekārta pārņem veiktās izmaiņas un turpina karsēt bez iestatīta darbības laika.

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 →I.
2. Nospiediet taustiņu − vai +.

✔ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
3. Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu − vai +.
4. Sāciet darbību ar start stop.

✔ Displejā redzams iestatītais beigu laiks.
✔ Kad ir pienācis aprēķinātais sākuma laiks, iekārta sāk karsēt, un sākas darbības laika atskaite.
✔ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls, un displejā redzamais ilgums ir nulle.
5. Kad ir pagājis darbības laiks:
   ▸ Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
   ▸ Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
   ▸ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Beigu laika mainīšana

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

Prasība: Displejā ir iezīmēts →I.

▸ Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu − vai +.
✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var izdzēst jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts →I.

▸ Nospiežot taustiņu −, iestatiet beigu laiku uz pašreizējo laiku un atiestatiet iestatīto ilgumu.
✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un sāk karsēt. Notiek laika atskaite.

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 laiku, lietojot taustiņu − vai +.
2. Nospiediet taustiņu ◷.
✔ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

Pulksteņa laika mainīšana

Pulksteņa laiku var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Ierīcei ir jābūt izslēgtai.
1. Spiediet taustiņu ◷, līdz displejā ir iezīmēts ◷.
2. Mainiet pulksteņa laika rādījumu, nospiežot taustiņu − vai +.
✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas.

10 Programmas

Progammas 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 Programmu iestatījumi

Ierīce izvēlas optimālo karsēšanas režīmu, temperatūru un laiku.
Lai sasniegtu optimālu gatavošanas rezultātu, papildus jāievada tikai jūsu ēdiena svars.

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

10.3 Programmu tabula

Programmu numuri atbilst noteiktiem ēdieniem.

Nr.	Ēdiens	Trauks	Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Ievietošanas līmenis	Norādījumi
01	**Vista, bez pildījuma** Termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeštrauks ar stikla vāku	Vistas svars	nē	2	Ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu
02	**Tītara krūtiņa** nesadalīta, ar garšvielām	Cepeštrauks ar stikla vāku	Tītara krūtiņas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet līdz 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
03	**Sautējums, ar dārzeņiem** veģetārs	Augsts cepeštrauks ar vāku	Kopējais svars	Pēc receptes	2	Ilgi gatavojamus dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamus dārzeņus (piemēram, tomātus)
04	**Gulašs** Liellopa gaļa vai cūkgaļa, sagriezta kubiņos, ar dārzeņiem	Augsts cepeštrauks ar vāku	Kopējais svars	Pēc receptes	2	Ievietojiet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem Gaļa nav iepriekš jāapcep
05	**Maltās gaļas cepetis, svaigs** Cūkgaļas, liellopa vai jēra maltās gaļas masa	Cepeštrauks ar vāku	Cepeša svars	nē	2	-

Nr.	Ēdiens	Trauks	Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Ievietošanas līmenis	Norādījumi
06	**Sautēts liellopa cepetis** Piem., muguras gabals, priekšplecis, gurna gabals vai marinēts cepetis	Cepeštrauks ar vāku	Gaļas svars	Gaļu traukā ievietojiet tā, lai to gandrīz pārklātu šķidrums	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
07	**Liellopa gaļas ruletes** ar dārzeņu vai gaļas pildījumu	Cepeštrauks 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	Cepeštrauks ar vāku	Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet līdz 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
09	**Teļa cepetis, liess** Piem., gurna vai ciskas gabals	Cepeštrauks ar vāku	Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet līdz 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
10	**Cūkas kakla gabala cepetis** bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

10.4 Programmas iestatīšana

Piezīme: Kad programma ir palaista, vairs nevar mainīt ne programmu, ne svaru.

Prasība: Karsēšanas režīmu izvēlne ir atlasīta.

1. Programmas iestatīt ar − vai +.
2. Nospiediet taustiņu °C/㎏.
3. Iestatiet vajadzīgo programmu, nospiežot taustiņu − vai +.
4. Nospiediet taustiņu °C/㎏.
5. Iestatiet ēdiena svaru, nospiežot taustiņu − vai +. Vienmēr iestatiet tuvāko lielāko svara vērtību. Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā. Lai apskatītu programmas ilgumu, nospiediet taustiņu . Ilgumu mainīt nav iespējams.
6. Sāciet programmu ar start/stop.
✔ Iekārta sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
✔ Kad programma ir pabeigta, atskan signāls un displejā rādītais laiks ir nulle.
7. Pēc programmas beigām
   - ▸ Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
   - ▸ Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas ilgumu, nospiediet taustiņu +. Ierīce turpina karsēt atbilstoši programmas iestatījumiem.
   - ▸ Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu iekārtu vai nemainītu iestatījumus.

11.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

1. Turiet nospiestu taustiņu 🔏, līdz displejā tiek atainots 🔑.
✔ Vadības panelis ir bloķēts. Iekārtu var izslēgt tikai ar ⏻.
2. Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiestu taustiņu 🔏, līdz displejā nodziest 🔑.

12 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

12.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Indikācija	Pamatiestatījums	Izvēle
c1	Signāla ilgums pēc darbības laika vai taimera laika beigām	1 = 10 sekundes 2 =30 sekundes [1] 3 = 2 minūtes
c2	Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma aktivizēšanai	1 =3 sekundes [1] 2 = 6 sekundes 3 = 10 sekundes
c3	Taustiņa nospiešanas signāla tonis	0 = izslēgts 1 = ieslēgts [1]
c4	Displeja apgaismojuma spilgtums	1 = tumšs 2 = vidējs 3 = gaišs [1]
c5	Pulksteņa laika rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku [1]
c6	Bērnu drošības funkciju var iestatīt	0 = nē 1 = jā [1] 2 = jā, ar durvju bloķēšanu
c7	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	0 = nē 1 = jā [1]
c8	Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs [1] 3 = ilgs 4 = ļoti ilgs
c9	Uzstādītas teleskopiskās vadotnes [2]	0 = nē [1] (ar statīviem un 1 līmeņa vadotnēm) 1 = jā (ar 2 un 3 līmeņu vadotnēm)
cA	Automātiska ātrā uzkarsēšana, sākot ar 200 °C	0 = nē 1 = jā [1]
cc	Visu vērtību rūpnīcas iestatījumu atjaunošana	0 = nē [1] 1 = jā

12.2 Pamatiestatījuma mainīšana

Prasība: Iekārta ir izslēgta.

1. Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏲.
✔ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, c11.
2. Mainiet iestatījumu, nospiežot taustiņu − vai +.
3. Nospiežot taustiņu ⏲, pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
4. Lai saglabātu veiktās izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏲.

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

Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

▸ Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu ar ⏻.
✔ Visas veiktās izmaiņas tiek atceltas un netiek saglabātas.

[1] Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)
[2] Atkarībā no iekārtas aprīkojuma

13 Tīrīšana un kopšana

Lai iekārta 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 iekļuvis mitrums var izraisīt elektriskās strāvas triecienu.
- ▸ Iekārtas tīrīšanai neizmantojiet tvaika tīrītāju vai augstspiediena tīrītāju.

UZMANĪBU
Nepiemēroti tīrīšanas līdzekļi bojā ierīces virsmas.
- ▸ Neizmantojiet asus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus.
- ▸ Neizmantojiet tīrīšanas līdzekļus ar augstu spirta saturu.
- ▸ Neizmantojiet cietus abrazīvos materiālus vai tīrīšanas sūkļus.
- ▸ Neizmantojiet speciālos siltās tīrīšanas līdzekļus.

Cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļi siltā gatavošanas nodalījumā bojā emalju.
- ▸ Nekad neizmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus siltā gatavošanas nodalījumā.
- ▸ Nākamo reizi pirms uzkarsēšanas pilnībā notīriet atliekas no gatavošanas nodalījuma un ierīces durvīm.

Jaunas sūkļdrānas satur ražošanas atliekas.
- ▸ Jaunas sūkļdrānas pirms lietošanas rūpīgi izmazgājiet.

13.2 Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Atšķirīgām iekārtas virsmām lietojiet tikai tām piemērotus tīrīšanas līdzekļus.
Ievērojiet iekārtas tīrīšanas instrukciju.

Iekārtas priekšpuse

Virsma	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ▪ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olbaltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas Piem., vadības panelis	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.

Iekārtas durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikli	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda spirāle	Neizmantojiet stikla skrāpi. **Padoms:** Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → *"Ierīces durvis", Lappuse 18*
Durvju pārsegs	▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ▪ Plastmasa: Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. **Padoms:** Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → *"Ierīces durvis", Lappuse 18*
Durvju rokturis	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai pēc tīrīšanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājiet to atvērtu. **Padoms:** Vislabāk izmantojiet tīrīšanas funkciju. → *"Pirolīze", Lappuse 16* **Piezīmes** ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti. ▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tādēļ tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē iekārtas funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Statīvs	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda sūkļi	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda sūkļi. **Padoms:** Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → *"Statīvs", Lappuse 21*
Izvilkšanas sistēma	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet suku. Lai no izvelkamajām vadotnēm nenotīrītu smērvielu, tās ieteicams tīrīt iebīdītā stāvoklī. Nedrīkst mazgāt trauku mašīnā. **Padoms:** Lai tīrītu izvilkšanas sistēmu, izņemiet to. → *"Statīvs", Lappuse 21*
Piederumi	▪ Karsts, sārmains mazgāšanas līdzeklis ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis ▪ Nerūsējošā tērauda spirāle	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

13.3 Ierīces tīrīšana

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**
Ierīce darbības laikā sakarst.
▸ Pirms tīrāt ierīci, ļaujiet tai atdzist.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!**
Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.
▸ Pirms lietošanas no piederumiem un gatavošanas nodalījuma sildelementiem notīriet lielākus netīrumus.

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ *"Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 15*

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
   ▸ Dažām virsmām varat izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
   → *"Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 15*
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

14 Pirolīze

Izmantojot tīrīšanas funkciju Pirolīze, gatavošanas nodalījuma tīrīšana notiek gandrīz automātiski.
Izmantojot tīrīšanas funkciju, izīriet gatavošanas nodalījumu ik pēc 2 līdz 3 mēnešiem. Nepieciešamības gadījumā tīrīšanas funkciju var izmantot biežāk.
Tīrīšanas funkcija patērē aptuveni 2,7 - 4,8 kilovatstundas.

14.1 Ierīces sagatavošana tīrīšanas funkcijai

Lai iegūtu labu tīrīšanas rezultātu, rūpīgi sagatavojiet iekārtu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās 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.

Ēdienu atliekas, tauki un cepeša sula tīrīšanas funkcijas laikā var aizdegties.
- ▸ Katru reizi pirms tīrīšanas funkcijas startēšanas notīriet lielākus netīrumus gatavošanas nodalījumā.
- ▸ Neveiciet tīrīšanu vienlaikus arī piederumiem.

Tīrīšanas funkcijas laikā ierīces 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.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
2. Noņemiet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.
   → *"Statīvs", Lappuse 21*
3. Notīriet lielos netīrumus gatavošanas nodalījumā. Lieli netīrumi var piedegt, un pēc tam tos ir ļoti grūti notīrīt.
4. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet iekārtas durvju iekšpusi un gatavošanas nodalījuma sānu malas gar blīvējumu.
   Nenoņemiet durvju blīvējumu un neberziet to.
   Noturīgus netīrumus uz durvju iekšējā stikla tīriet ar cepeškrāsns mazgāšanas līdzekli.
5. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam ir jābūt tukšam.

14.2 Tīrīšanas funkcijas iestatīšana

Tīrīšanas funkcijas darbības laikā vēdiniet virtuvi.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Veselības kaitējuma risks!
Tīrīšanas 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.
- ▸ Tīrīšanas funkcijas laikā rūpīgi vēdiniet virtuvi.
- ▸ Neuzturieties telpā pārāk ilgi.
- ▸ Raugiet, lai ierīces tuvumā neatrastos bērni un mājdzīvnieki.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!
Tīrīšanas funkcijas laikā gatavošanas nodalījums ļoti sakarst.
- ▸ Nekad neatveriet ierīces durvis.
- ▸ Ļaujiet ierīcei atdzist.
- ▸ Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

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

Piezīme: Tīrīšanas funkcijas darbības laikā nedeg cepeškrāsns apgaismojums.

Prasība: Sagatavojiet iekārtu tīrīšanas funkcijai.
→*Lappuse 16*

1. Spiediet taustiņu, līdz displejā ir iezīmēts Pirolīze.
2. Iestatiet tīrīšanas pakāpi, spiežot taustiņu − vai +.

Tīrīšanas pakāpe	Attīrīšanas pakāpe	Ilgums stundās
1	Viegla	Apm. 1:15
2	Vidējs	Apm. 1:30
3	Intensīva	Apm. 2:00

   Apjomīgāku vai senāku netīrumu gadījumā izmantojiet augstāku tīrīšanas pakāpi.
   Ilgumu mainīt nav iespējams.
3. Sāciet darbību ar start/stop.

✔ Tiek palaista tīrīšanas funkcija, un ir redzama laika atskaite.
✔ Kad gatavošanas nodalījumā ir sasniegta noteikta temperatūra, jūsu drošības labad iekārtas durvis tiek bloķētas. Displejā parādās.
✔ Kad tīrīšanas funkcija ir pabeigta, atskan signāls, un displejā redzamais laiks ir nulle.

4. Iekārtas izslēgšana.
   Kad iekārta ir pietiekami atdzisusi, iekārtas durvis tiek atbloķētas, un nodziest.
5. Sagatavojiet iekārtu darbam. →*Lappuse 17*

14.3 Ierīces sagatavošana darbam pēc tīrīšanas funkcijas

1. Ļaujiet iekārtai atdzist.
2. Notīriet pelnus, kas palikuši gatavošanas nodalījumā, uz statīviem un iekārtas durvju zonā.
   → *"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 15*
3. Baltos nogulsnējumus notīriet, izmantojot citronskābi.
   Piezīme: Balti nogulsnējumi uz emaljētajām virsmām var veidoties no pārāk rupjiem netīrumiem. Šie pārtikas produktu atlikumi nav kaitīgi. Nogulsnējumi neierobežo iekārtas darbību.
4. Ievietojiet statīvus.
   → *"Statīvs", Lappuse 21*

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 atbalsta programmas iestatīšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Applaucēšanās risks!
Karstā gatavošanas nodalījumā no ūdens var rasties karsti ūdens tvaiki.
- ▸ Nekad nelejiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.
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. Aizveriet ierīces durvis.
   Neizmantojiet destilētu ūdeni.
3. Spiediet taustiņu , līdz displejā ir iezīmēts Tīrīšanas atbalsta programma .

✔ Displejā redzams ilgums. Ilgumu mainīt nav iespējams.

4. Sāciet darbību ar start stop.

✔ Tiek palaista tīrīšanas atbalsta programma, un ir redzama laika atskaite.
✔ Ja tīrīšanas atbalsts ir pabeigts, atskan signāls un displejā rādītais laiks atbilst nullei.

5. Izslēdziet ierīci un ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist aptuveni 20 minūtes.

15.2 Gatavošanas nodalījuma tīrīšana pēc tīrīšanas atbalsta programmas

UZMANĪBU
Mitrums, kas gatavošanas nodalījumā saglabājas ilgāku laiku, izraisa koroziju.
▸ Pēc tīrīšanas atbalsta programmas izslaukiet gatavošanas nodalījumu un ļaujiet pilnībā izžūt.

Prasība: Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
1. Saslaukiet gatavošanas nodalījumā atlikušo ūdeni ar mitrumu uzsūcošu sūkli.
2. Notīriet gatavošanas nodalījuma gludās, emaljētās virsmas ar mazgāšanas drānu vai mīkstu suku. Noturīgas atliekas notīriet ar nerūsējošā tērauda stiepļu sūkli.
3. Kaļķa nosēdumus notīriet ar etiķī samitrinātu drānu un noskalojiet ar tīru ūdeni.
4. Izslaukiet gatavošanas nodalījumu ar mīkstu drānu.
5. Kad gatavošanas nodalījums ir pietiekami iztīrīts:
   ▸ Lai izžāvētu gatavošanas nodalījumu, uz aptuveni 1 stundu atstājiet iekārtas durvis pavērtas fiksētā pozīcijā (aptuveni 30° leņķī).
   ▸ Lai ātri izžāvētu gatavošanas nodalījumu, aptuveni 5 minūtes karsējiet ierīci ar atvērtām durvīm, lietojot 3D karstais gaiss un 50 °C.

16 Ierīces durvis

Lai rūpīgi notīrītu iekārtas durvis, tās var demontēt.

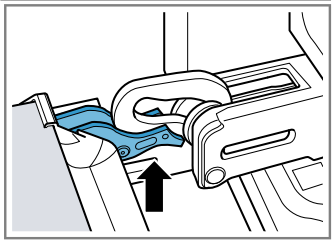
Piezīme: Vairāk informācijas

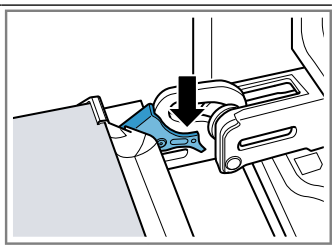
16.1 Iekārtas durvju noņemšana

Piezīme: Durvju rokturi atšķiras atbilstīgi iekārtas veidam.

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

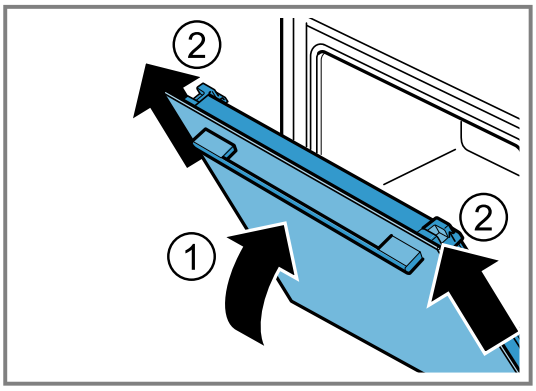
1. Pilnībā atveriet iekārtas durvis .
2. Atlokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras.

Atlocīta bloķēšanas svira	

Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.	
Pielocīta bloķēšanas svira	
Iekārtas durvis ir nostiprinātas, un tās nevar noņemt.	

✔ Bloķēšanas sviras ir atlocītas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.

3. Aizveriet iekārtas durvis līdz atdurei ①. Ar abām rokām iekārtas durvis abās pusēs satveriet un izvelciet uz augšu ②.

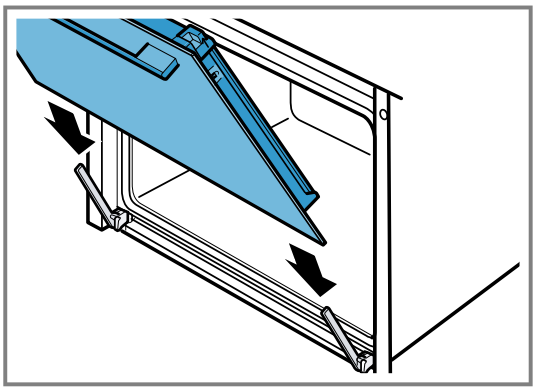


4. Uzmanīgi nolieciet iekārtas durvis uz līdzenas virsmas.

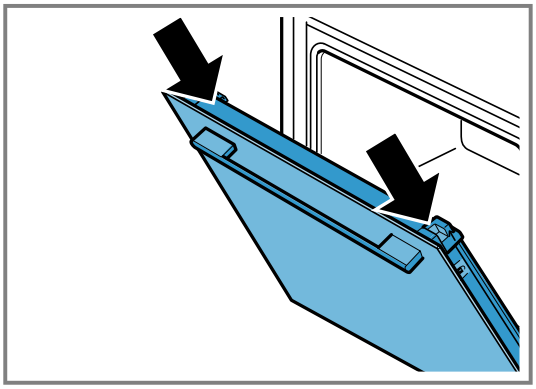
16.2 Iekārtas durvju uzlikšana

1. ⚠ **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.

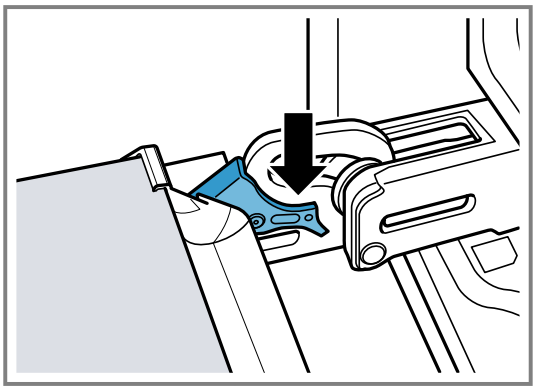
   Piezīme: Iekārtas durvis ir jāvar uzbīdīt uz virām bez pretestības.



2. Ar abām rokām bīdiet iekārtas durvis līdz atdurei.



3. Pilnībā atveriet iekārtas durvis.
4. Pielokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras.



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

5. Aizveriet ierīces durvis.

16.3 Durvju stiklu izņemšana

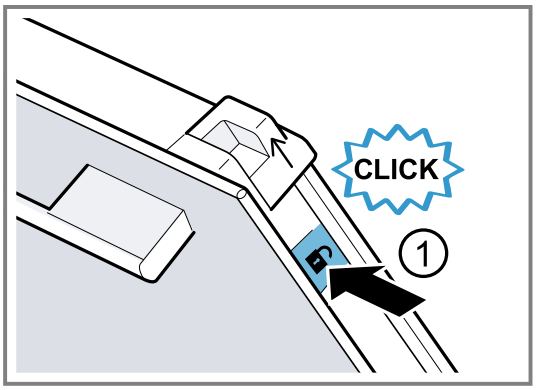
⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
▸ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
▸ Lietojiet aizsargcimdus.

Piezīme: Atkarībā no tipa iekārtai var būt arī atvāžama metāla līste.

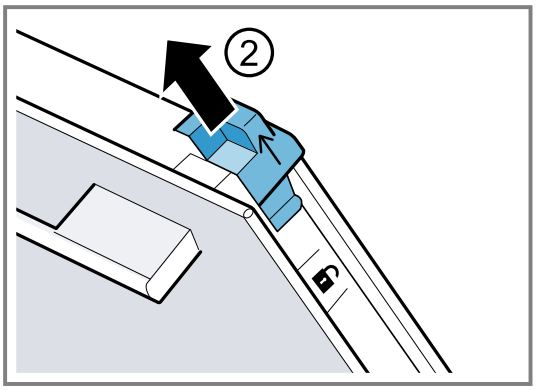
1. Pilnībā atveriet iekārtas durvis.
2. Atlokiet kreiso un labo durvju viru bloķēšanas sviras.

✔ Bloķēšanas sviras ir atlocītas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.

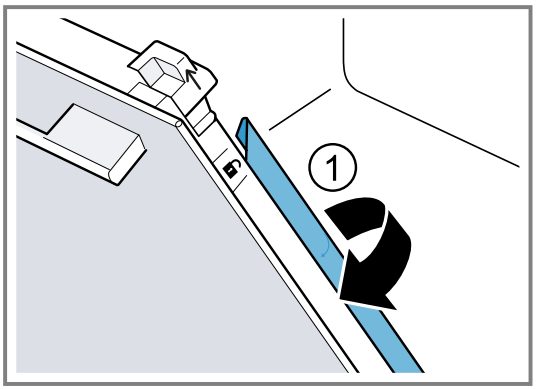
3. Aizveriet iekārtas durvis līdz atdurei.
4. Spiediet uz kreisās un labās spiedvirsmas ①, līdz tās noklikšķ.



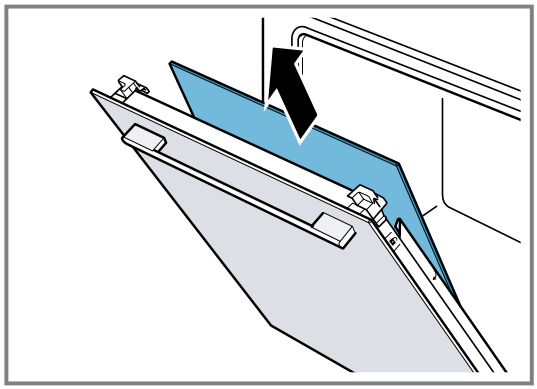
5. Bīdiet abus bīdāmos vākus uz augšu bultiņas virzienā ②.



6. Iekšējo stiklu slīpi izvelciet uz augšu un uzmanīgi nolieciet uz līdzenas virsmas.
7. Atkarībā no iekārtas tipa atvāziet kreiso un labo metāla līsti bultiņas virzienā ①.



8. Abus starpstiklus slīpi izvelciet uz augšu un uzmanīgi nolieciet uz līdzenas virsmas.



9. ⚠ **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.

   Notīriet demontēto durvju stiklus no abām pusēm ar stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.
10. Notīriet iekārtas durvis.
11. Durvju stiklus nosusiniet un ielieciet.

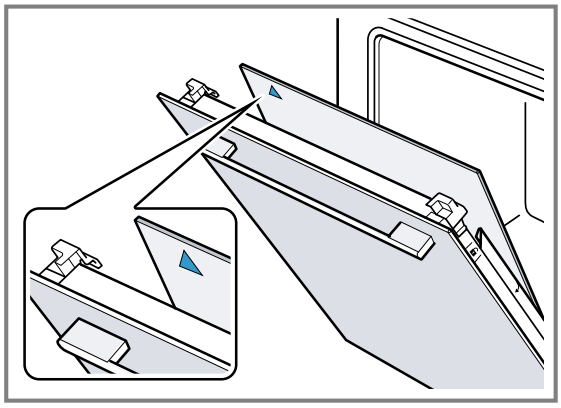
Piezīme: Tīrīšanas funkcijas dēļ iekrāsojas iekārtas durvju iekšējais rāmis vai citas iekārtas durvju daļas, kas ir izgatavotas no nerūsējošā tērauda. Šīs krāsas izmaiņas neietekmē iekārtas darbību. Iekrāsojumu var notīrīt ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli.

16.4 Durvju stiklu ielikšana

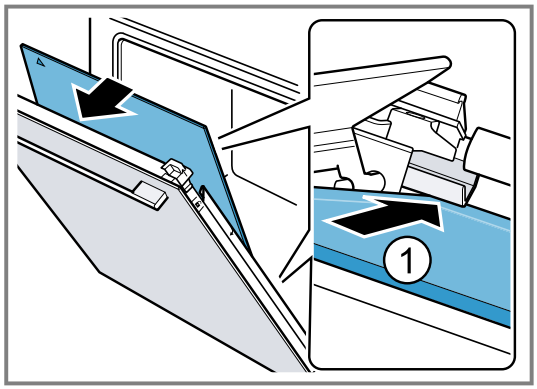
⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
▸ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
▸ Lietojiet aizsargcimdus.

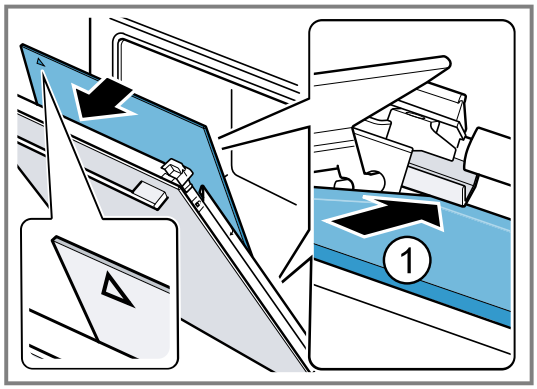
Piezīme
Atkarībā no tipa
- iekārtai var būt aizverama metāla līste,
- vai divas dažādas starplikas.

Starplikas apzīmētas ar trīsstūra simbolu.
Vispirms iebūvējiet starpliku ar tukšo trīsstūri △, pēc tam - starpliku ar aizpildīto trīsstūri▲.
Ieliekot starpstiklus, bultiņai kreisajā pusē ir jābūt vērstai uz augšu.

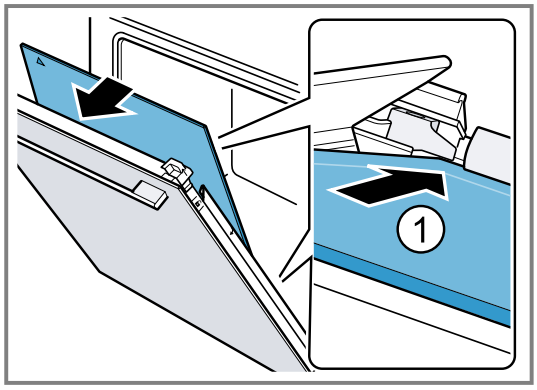


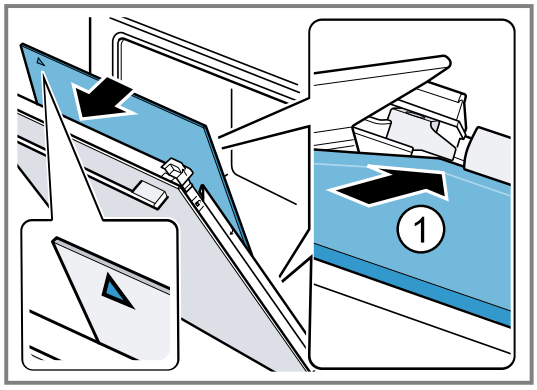
1. Pirmo starpliku iebīdiet apakšējā stiprinājumā ① un augšpusē piekļaujiet.



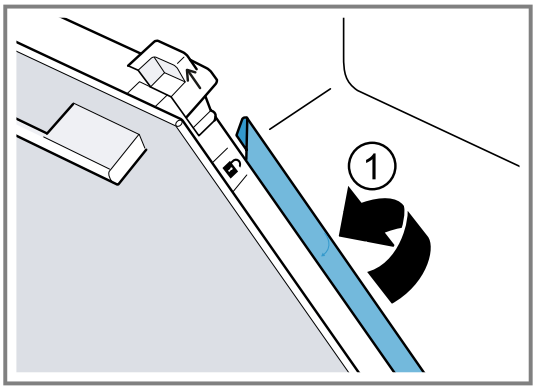


✔ Pagriežot atduri, starpstikls automātiski nostājas vietā.
2. Otro starpstiklu iebīdiet vidējā turētājā ① un augšpusē pielieciet klāt.

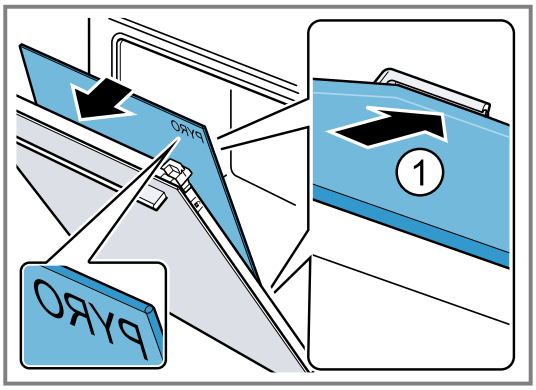




3. Aizveriet kreiso un labo metāla līsti, atkarībā no iekārtas tipa. ①.

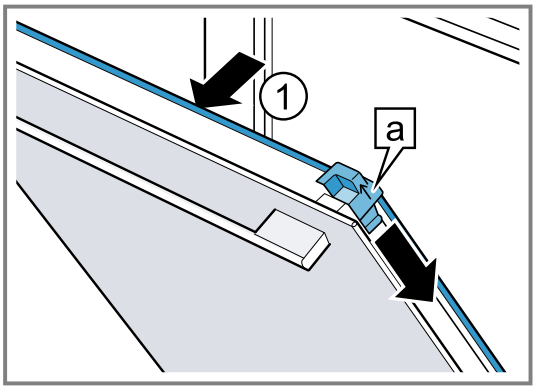


4. Iekšējā stikla apakšdaļu iebīdiet turētājā ① un augšpusē pielieciet klāt.

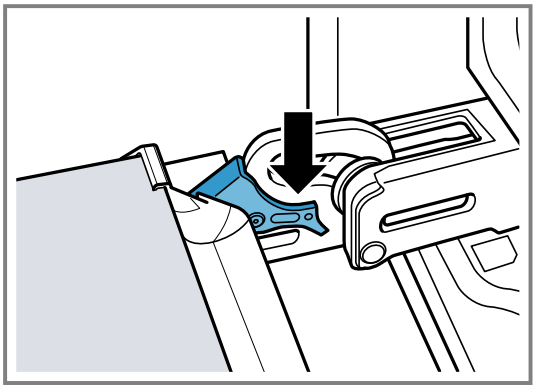


Uzrakstam "Pyro" jāatrodas augšpusē, kā redzams attēlā.

5. Piespiediet iekšējā stikla augšdaļu ①. Nospiediet bīdāmos vāciņus [a] uz leju bultiņas norādītajā virzienā.



6. Pilnībā atveriet iekārtas durvis.
7. Aizveriet kreisās un labās durvju viras bloķēšanas sviru.



8. Aizveriet ierīces durvis.

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

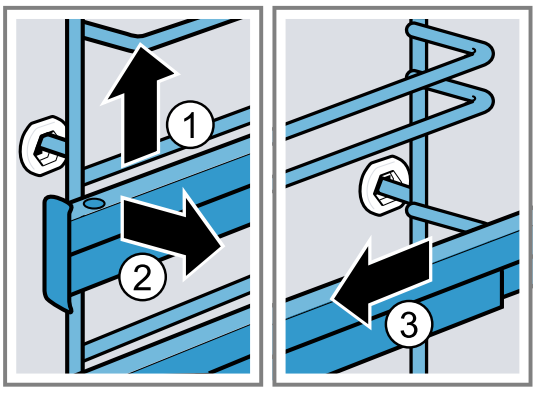
17 Statīvs

Lai tīrītu statīvu un gatavošanas nodalījumu vai nomainītu statīvu, to var izņemt.

17.1 Statīva izņemšana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!**
Statīvi ļoti sakarst
- Nepieskarieties karstiem statīviem.
- Vienmēr ļaujiet ierīcei atdzist.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

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

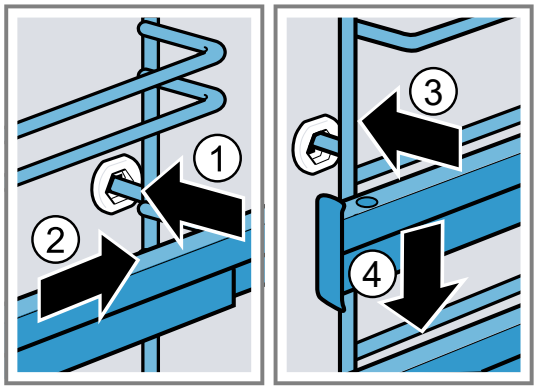


3. Notīriet statīvu.
→ *"Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 15*

17.2 Statīva ievietošana

Piezīmes
- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
- Abām izvelkamajām sliedēm jābūt izvelkamām uz priekšu.

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



18 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 24*

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**
Neprofesionāli veikts remonts ir bīstams.
- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ja ir bojāts šīs ierīces elektrotīkla pieslēguma vads vai ierīces pieslēguma vads, tas jānomaina ar īpašu elektrotīkla pieslēguma vadu vai īpašu ierīces pieslēguma vadu, kas ir pieejams pie ražotāja vai tā tehniskā servisa dienestā.
- Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

18.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Aktivizēts drošinātājs drošinātāju kastē. ▸ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.
	Elektroapgādes traucējumi. ▸ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.
	Elektronikas kļūme **1.** Atvienojiet iekārtu uz vismaz 30 sekundēm no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. **2.** Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → *"Pamatiestatījumi", Lappuse 14*
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. ▸ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → *"Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 11*
Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols.	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. **1.** Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju sadales skapī. **2.** Deaktivizējiet demonstrācijas režīmu 5 minūšu laikā, nomainot pamatiestatījumu c d uz vērtību 0. → *"Pamatiestatījumi", Lappuse 14*
Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg ⚷.	Ierīces durvis bloķē bērnu drošības funkcija. ▸ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu ⚷. → *"Bērnu drošības funkcija", Lappuse 13*
Nevar atvērt ierīces durvis, displejā deg 🔒.	Ierīces durvis bloķē tīrīšanas funkcija. ▸ Ļaujiet ierīcei atdzist, līdz displejā nodziest 🔒. → *"Pirolīze", Lappuse 16*

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā deg ⚿, un ierīci nevar iestatīt.	Aktivizēta bērnu drošības funkcija. ▸ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu ⚿. → *"Bērnu drošības funkcija", Lappuse 13*
Displejā mirgo h, un ierīce nesāk darboties.	Gatavošanas nodalījums izvēlētajam režīmam ir pārāk karsts. **1.** Izslēdziet ierīci un ļaujiet tai atdzist. **2.** Vēlreiz startējiet darba režīmu.
Displejā ir redzams F 8.	Sasniegts maksimālais darbības ilgums. Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. ▸ Izslēdziet ierīci. Ja nepieciešams, varat veikt iestatīšanu no jauna. **Padoms:** Lai ierīce neparedzēti neizslēgtos pēc ļoti ilgas gatavošanas, iestatiet gatavošanas ilgumu. → *"Laika funkcijas", Lappuse 10*
Displejā redzams ziņojums ar E, piemēram, E05-32.	Elektronikas darbības traucējums **1.** Nospiediet taustiņu ⏲. ▸ Ja nepieciešams, vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. ✔ Ja traucējums bija vienreizējs, kļūdas ziņojums nodziest. **2.** Ja kļūdas ziņojums tiek parādīts vēlreiz, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. Norādiet precīzu kļūdas ziņojumu un ierīces E numuru. → *"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 24*
Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.	Iestatījumi bija nepiemēroti. Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem. ▸ Nākamreiz iestatiet mazākas vai lielākas vērtības.
Tīrīšanas funkcijas rezultāts neapmierina.	Gatavošanas nodalījums bijis pārāk netīrs. ▸ Pirms tīrīšanas funkcijas palaišanas attīriet gatavošanas nodalījumu no lielākiem netīrumiem. ▸ Rūpīgi tīriet un kopiet savu iekārtu. → *"Tīrīšana un kopšana", Lappuse 15*

18.2 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.

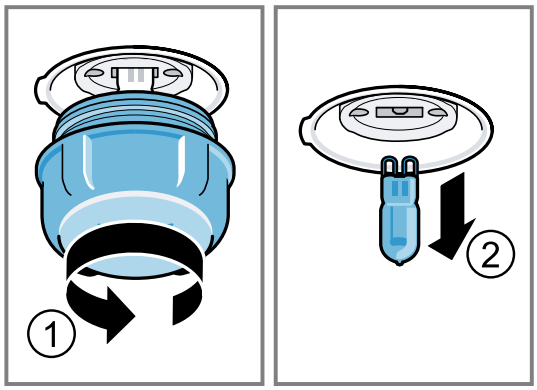
⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontakti atrodas zem sprieguma.
- ▸ Pirms spuldzes nomaiņas pārbaudiet, vai iekārta ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▸ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

⚠ 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
- Iekārta ir atvienota no elektrotīkla.
- Gatavošanas nodalījumam ir jābūt atdzisušam.
- Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.

1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodalījumā ieklājiet trauku dvieli.
2. Izskrūvējiet stikla pārsegu, to pagriežot pa kreisi ①.

3. Izvelciet halogēnspuldzi, negriežot to ②.



4. Ievietojiet 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. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

19 Likvidācija

19.1 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.

20 Tehniskā servisa dienests

Darbībai nozīmīgas oriģinālās rezerves daļas saskaņā ar attiecīgo ekodizaina regulu iegūsiet mūsu klientu dienestā vismaz 10 gadus, sākot no iekārtas tirdzniecības uzsākšanas brīža Eiropas Ekonomikas zonā.
Mūsu klientu dienestā varat saņemt citas funkcionāli atbilstošas un ilgstošai uzglabāšanai piemērotas oriģinālās rezerves daļas līdz pat 15 gadus pēc iekārtas laišanas tirgū.
Papildu informācijai lūdzam vērsties mūsu klientu dienestā.
Lai saņemtu detalizētu informāciju par garantijas laiku un garantijas nosacījumiem, kas ir spēkā jūsu valstī, izmantojiet QR kodu pievienotajā servisa kontaktu 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 kontaktu 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.

20.1 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 tālruņa numuru, varat šos datus pierakstīt.

21 Šādi izdosies

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

21.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

Ievērojiet šo informāciju, gatavojot jebkuru ēdienu.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu

diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Ja tomēr vēlaties iepriekš uzsildīt, piederumus gatavošanas nodalījumā ievietojiet tikai pēc uzkarsēšanas.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet.

UZMANĪBU
Skābes saturoši pārtikas produkti var sabojāt režģi.
- Nenovietojiet skābes saturošus pārtikas produktus, piem., augļus vai skābā marinādē iemarinētus grilējamos produktus, tieši uz restes.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli
Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.
Piemērotus piederumus var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā, specializētos veikalos vai internetā.
→ *"Papildu piederumi", Lappuse 9*

21.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

Cepšana vienā līmenī	**Līmenis**
Biezi cepumi vai veidne uz režģa	2
Plāni cepumi vai uz cepamās plāts novietots ēdiens	3

Cepšana divos līmeņos	**Līmenis**
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1
Veidnes uz režģa:	**Līmenis**
pirmās restes	3
otrās restes	1

Cepšana trīs līmeņos	**Augstums**
Cepamā plāts	5
Universālā panna	3
Cepamā plāts	1

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

21.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

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

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	**Piederumi/trauki**	**Līmenis**	**Karsēšanas režīms**	**Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis**	**Ilgums, min**
Biskvīta kūka, vienkārtīga	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	2	▭	150-170	50-70

- 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.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.

Cepšana un grilēšana uz režģa

Cepšana uz restēm ir piemērota, gatavojot liela izmēra putnu vai vienlaikus vairākus gabalus
- Atkarībā no gatavojamā ēdiena lieluma un veida universālajā pannā ielejiet līdz 1/2 litram ūdens.
  No savāktās gatavošanas sulas varat pagatavot mērci. Šādi veidosies mazāk dūmu un gatavošanas nodalījums paliks tīrāks.
- Grilēšanas laikā iekārtas durvīm jābūt aizvērtām. Nekad negrilējiet, ja iekārtas durvis ir atvērtas.
- Novietojiet grilējamo pārtikas produktu uz restēm. Papildus ievietojiet universālo pannu ar slīpo malu pret ierīces durvīm vismaz par vienu līmeni zemāk. Šādi tiks savākti pilošie tauki.

Cepšana traukā

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

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

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
Ja karsts stikla trauks tiek novietots uz mitras vai aukstas pamatnes, stikls var saplīst.
- Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa 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 ķermeņa.
- Raugieties, lai tuvumā neatrastos bērni.

21.4 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Ilgums, min
Biskvīta kūka, vienkārtīga	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	2		150-160	70-90
Biskvīta kūka, maiga (taisnstūra veidnē)	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	3+1		140-150	70-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Rauga mīklas kūka saliekamajā veidnē	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		160-170	25-35
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150-160 [1]	30-40
Biskvīta rulete	Universālā panna	3		180-200 [1]	10-15
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160-180	55-95
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180-200	30-55
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	2		170-190	20-40
Rauga mīklas cepumi	Universālā panna	3		160-180	25-35
Rauga mīklas cepumi	Universālā panna	3		160-170	25-45
Citi cepumi	Universālā panna	3		140-160	15-25
Apaļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140-160	15-25
Plāceņi, 3 līmeņos	Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		140-160	15-25
Bezē	Universālā panna	3		80-90 [1]	120-150
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē un klona)	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		**1.** 210-220 [1] **2.** 180-190 [1]	**1.** 10-15 **2.** 40-50
Pica, svaiga – uz cepamās plāts	Universālā panna	2		200-220	25-35
Pica, svaiga, ar plānu pamatni, picas veidnē	Picas plāts	2		250-270 [1]	15-20
Sāļais pīrāgs	Tartes veidne vai Melnā metāla plāts	1		210-230	30-40
Jufkas mīklas izstrādājumi	Universālā panna	1		180-200	40-50
Sacepums, pikants, no vārītiem produktiem	Sacepumu veidne	2		200-220	30-60
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Vaļējs trauks	2		200-220	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Vaļējs trauks	3		220-230	30-35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Vaļējs trauks	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Cūkas muguras gabala cepetis, liess, 1 kg	Stikla veidne	2		180	90-120

[1] Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Ilgums, min
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		160-170	130-150
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		190-200	120-150
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg [1]	Restes + Universālā panna	3		210-220	40-50 [2]
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg [3]	Slēgts trauks	2		200-220	130-150
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Restes + Universālā panna	3		200-220	60-70 [2]
Burgers, 3–4 cm biezs [4]	Restes	4		3	25-30 [5]
Aitas gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,0 kg, siets [6]	Vaļējs trauks	2		170-190	70-80 [7]
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele [1]	Restes	2		160-180	20-30
Zivs, tvaicēta, nesadalīta, 300 g, piemēram, forele	Slēgts trauks	2		170-190	30-40
Zivs, tvaicēta, nesadalīta, 1,5 kg, piemēram, lasis	Slēgts trauks	2		180-200	55-65

Jogurts

Ar šo ierīci var gatavot jogurtu.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
2. Iepriekš sagatavoto jogurta masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
3. Apklājiet 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 desertu gatavošanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Jogurts	Porciju veidnes	Gatavošanas nodalījuma pamatne		40-45	8-9 h

21.5 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana

- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet iestatīšanas ieteikumos sniegtos norādījumus par iepriekšēju uzkarsēšanu. Iestatījumu vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātrās uzkarsēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.
- Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
- Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:
  - Universālā panna: 3. līmenis
    Cepamā plāts: 1. līmenis
  - Veidnes uz režģa:
    Pirmās restes: 3. līmenis
    Otrās restes: 1. līmenis
- Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:
  - Cepamā plāts: 5. līmenis
  - Universālā panna: 3. līmenis
  - Cepamā plāts: 1. līmenis

[1] Universālo pannu novietojiet zem restēm.
[2] Kad ir pagājušas 1/2–2/3 no kopējā laika, apgroziet ēdienu.
[3] Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā
[4] Universālo pannu novietojiet apakšā 2. gatavošanas līmenī.
[5] Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.
[6] Traukā ielejiet tik daudz ūdens, lai tas nosegtu pamatni.
[7] Negroziet ēdienu.

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

Ieteicamie iestatījumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Ilgums, min
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140-150 [1]	25-35
Smilšu cepumi	Universālā panna	3		140 [1]	28-38
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140 [1]	30-40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		130-140 [1]	35-55
Small Cakes	Universālā panna	3		150 [1]	25-35
Small Cakes	Universālā panna	3		150 [1]	20-30
Small Cakes	Universālā panna	3		170	20-30
Small Cakes, 2 līmeņi	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150 [1]	25-35
Small Cakes, 3 līmeņi	Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		140 [1]	30-40
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170 [2]	25-35
Biskvīts	Saliekamā veidne Ø 26 cm	2		160-170	30-40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne Ø 26 cm	3+1		150-160 [2]	35-50
Apple Pie, 2 gab.	2x Saliekamā veidne, Ø 20 cm	2		180-190	75-90

Grilēšana

Ieteicamie iestatījumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C / grilēšanas līmenis	Ilgums, min
Karstmaizīšu apbrūninašana	Restes	5		3 [3]	5-6

[1] Iepriekš uzkarsējiet ierīci 5 minūtes. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.
[2] Iepriekš uzkarsējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkarsēšana.
[3] Iepriekš neuzkarsējiet iekārtu.

22 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



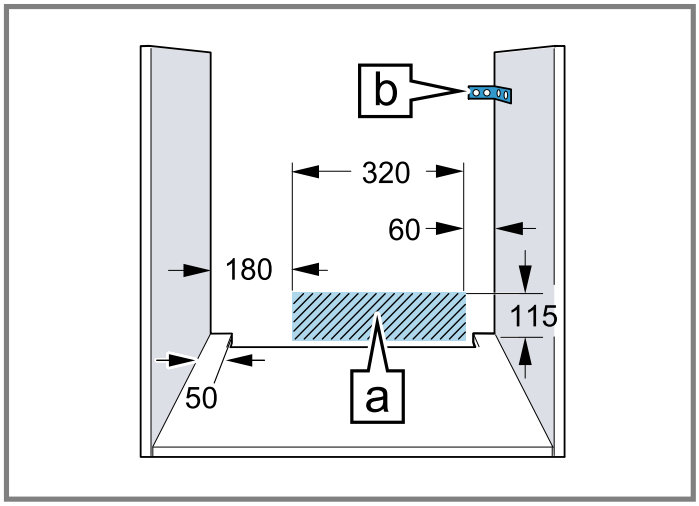
mm

22.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Pirms sākat iebūvēt iekārtu, iepazīstieties ar šiem norādījumiem.

- Iekārtu var droši lietot tikai tad, ja speciālists ir to pareizi iebūvējis atbilstīgi šai uzstādīšanas pamācībai. Par bojājumiem nepareizas iebūves dēļ atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet iekārtu. Ja iekārta ir bojāta transportēšanas laikā, nepieslēdziet to.
- Pirms sākat ekspluatāciju, izņemiet iepakojuma materiālus un noplēsiet līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai — vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ir pieļaujams uzstādīt iekārtu ne augstāk par 850 mm virs grīdas.
- Novietojiet ierīci uz horizontālas, līdzenas virsmas.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā [a] vai ārpus iebūvēšanas vietas.

Nenostiprinātas mēbeles pie sienas piestipriniet ar parastu stūreni [b].



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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

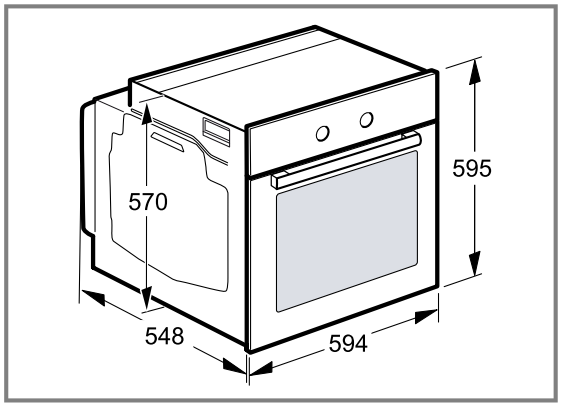
UZMANĪBU

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

- ▸ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

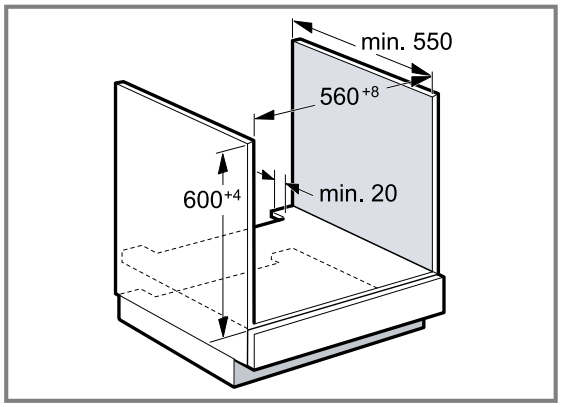
22.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



22.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

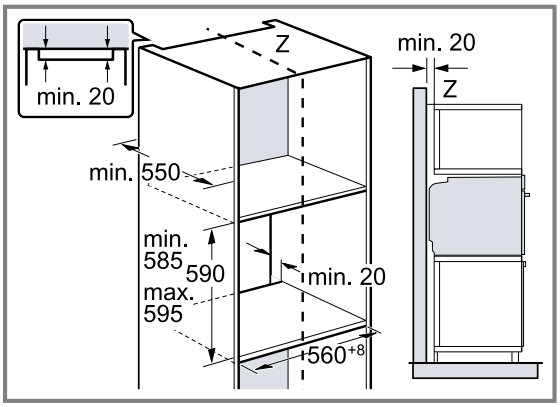
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijas sildvirsmu, spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst 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.
- Ņemiet vērā min. 600 mm darba virsmas dziļumu.
- Uzstādot ierīci zem gāzes plīts, pārliecinieties, ka iekārta nesaskaras ar plīts gāzes pieslēgumu.
- Nepieciešamības gadījumā pieaiciniet licencētu gāzes speciālistu.

22.4 Iebūvēšana augstajā skapī

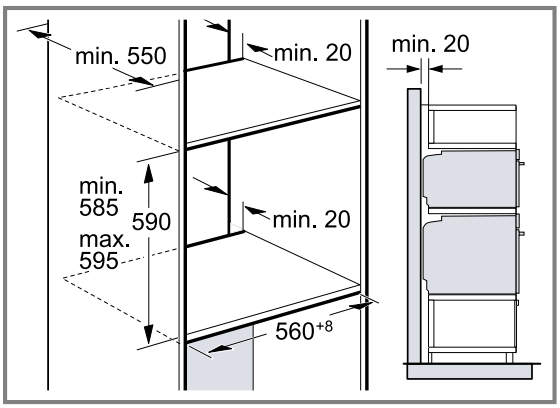
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



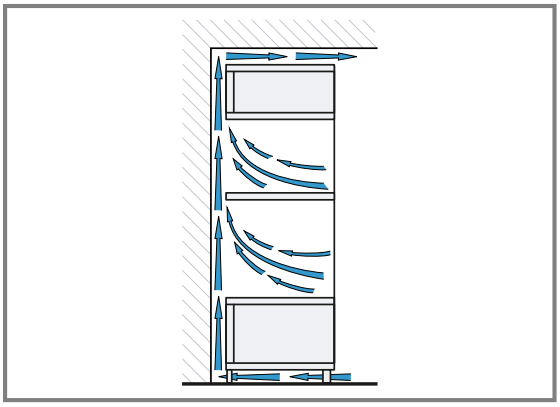
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

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.



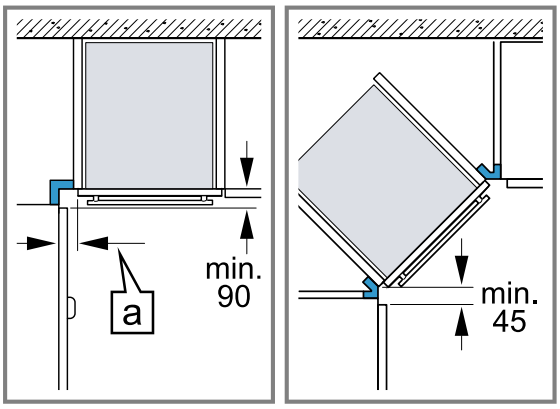
- Lai nodrošinātu ierīču ventilāciju, plauktos starp tām jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu abu ierīču pietiekamu ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.
- Pievērsiet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



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

22.6 Iebūvēšana stūrī

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

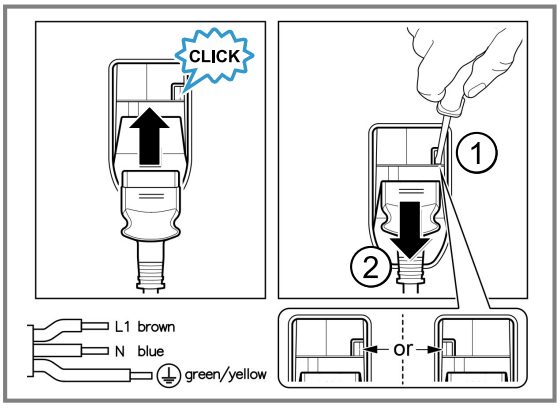


- Lai varētu atvērt iekārtas durvis, veicot iebūvēšanu stūrī, ņemiet vērā minimālos izmērus. Izmērs [a] ir atkarīgs no mēbeles paneļa biezuma un roktura.

22.7 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Uzstādīšanas darbu laikā iekārtai jābūt atvienotai no elektrotīkla.
- Iekārtu atļauts pieslēgt, izmantojot tikai piegādes komplektā iekļauto pieslēguma vadu.
- Pieslēguma vadu jāiesprauž ierīces aizmugurē, līdz atskan klikšķis. 3 m garu pieslēguma vadu varat iegādāties klientu apkalpošanas dienestā.



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

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

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

- Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktligzdā.
  Ja iekārta ir iebūvēta, elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšai ir jābūt brīvi pieejamai, vai, ja brīva pieeja nav iespējama, fiksēti ierīkotā elektroinstalācijā jāiebūvē atvienotājierīce saskaņā ar elektroiekārtu uzstādīšanas noteikumiem.

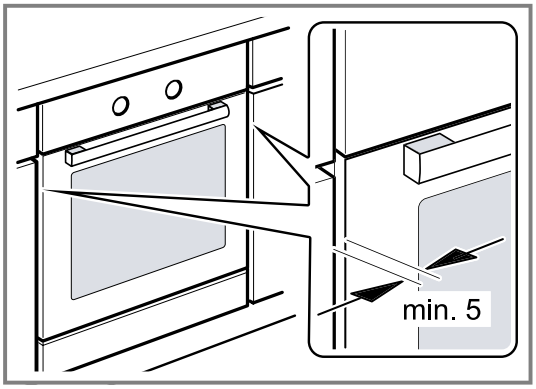
Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

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

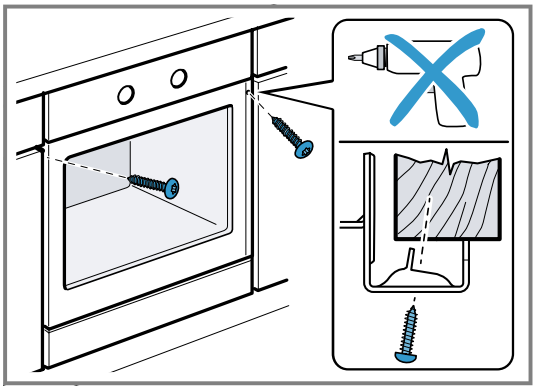
1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo (“nulles”) vadu.
   Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
   Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas,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

22.8 Ierīces iebūvēšana

1. Pilnībā iebīdiet ierīci un novietojiet to pa vidu.



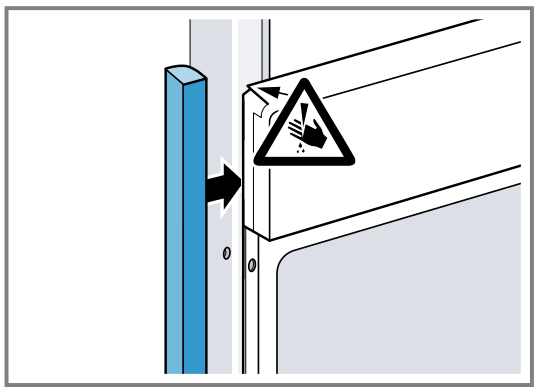
2. Pieskrūvējiet ierīci.



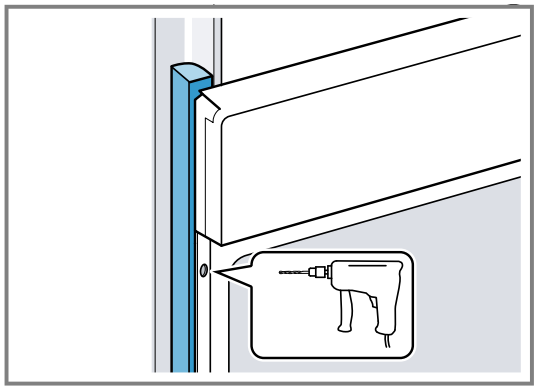
Piezīme: Spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst nosegt ar papildu līstēm.
Pie iebūves skapja sānu sienām nedrīkst piestiprināt siltumizolācijas līstes.

22.9 Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:

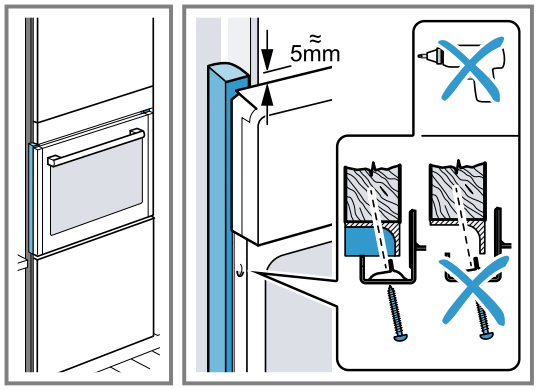
1. Abās pusēs piestipriniet piemērotu ieliktni, lai nosegtu asas malas un garantētu drošu montāžu.



2. Piestipriniet ieliktni pie mēbeles.
3. Iepriekš izveidojiet ieliktnī un mēbelē urbumus, lai varētu izveidot skrūvsavienojumu.



4. Piestipriniet iekārtu ar piemērotu skrūvi.



22.10 Iekārtas demontāža

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

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

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

9002064151 (060210) REG25
lv