BOSCH

Register your new device on MyBosch now and get free benefits:
bosch-home.com/welcome

MyBosch

Iebūvējama cepeškrāsns

HB..38B.6S

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.

Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1 Drošība 2
2 Izvairīšanās no bojājumiem 4
3 Vides aizsardzība un taupīšana 5
4 Iepazīšana 6
5 Piederumi 8
6 Pirms pirmās lietošanas reizes 10
7 Galvenā vadība 10
8 Ātrā uzkarsēšana 10
9 Laika funkcijas 11
10 Programmas 12
11 Bērnu drošības funkcija 16
12 Sabata iestatījums 16
13 Pamatiestatījumi 17
14 Home Connect 18
15 Tīrīšana un kopšana 20
16 Statīvs 22
17 Ierīces durvis 22
18 Traucējumu novēršana 25
19 Likvidācija 27
20 Tehniskā servisa dienests 27
21 Atbilstības deklarācija 27
22 Šādi izdosies 28

23 MONTĀŽAS PAMĀCĪBA 32
23.1 Vispārīgi montāžas norādījumi 32

⚠ 1 Drošība

Ievērojiet tālāk sniegtos drošības norādījumus.

1.1 Vispārīgi norādījumi

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

1.2 Mērķim atbilstīga lietošana

Šī iekārta ir paredzēta tikai iebūvei. Ievērojiet īpašo montāžas instrukciju.
Ierīces bez kontaktspraudņa drīkst pievienot tikai sertificēti speciālisti. Garantija neattiecas uz bojājumiem, kas radušies nepareizi izveidota savienojuma dēļ.
Izmantojiet šo ierīci tikai:

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

Neizmantojiet šo ierīci:

- ar ārēju taimeri vai tālvadības pulti.

1.3 Lietotāju loka ierobežojums

Bērni, kas sasnieguši 8 gadu vecumu un vairāk, un cilvēki ar samazinātām fiziskajām, sensorajām un garīgajām spējām vai ar pieredzes vai zināšanu trūkumu iekārtu var lietot tikai citu cilvēku uzraudzībā vai pēc tam, kad viņi ir apmācīti to izmantot un ir sapratuši iespējamos riskus.
Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.
Tīrīšanu un lietotājiem paredzētu apkopi nedrīkst veikt bērni, izņemot gadījumus, kad viņi ir 15 gadus veci vai vecāki un tas tiek darīts kāda cita cilvēka uzraudzībā.
Uzraugiet, lai bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, neatrastos ierīces un pieslēguma kabeļa tuvumā.

1.4 Droša lietošana

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.
- ▸ Neglabājiet gatavošanas nodalījumā degtspējīgus priekšmetus.
- ▸ Ja ir radušies dūmi, ierīce ir jāizslēdz vai jāatvieno spraudnis un durvis jātur aizvērtas, lai noslāpētu iespējamās liesmas.

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.

⚠ 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 4*
- ▸ 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!
Nepareizi veikts remonts ir bīstams.
- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai attiecīgi apmācīts speciālists.
- Iekārtas remontam drīkst izmantot tikai oriģinālās rezerves daļas.
- Ja tiek bojāts šīs iekārtas elektrotīkla pieslēguma vads, apmācītam speciālistam tas ir jānomaina.

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.
- Nekad nepieļaujiet elektrotīkla pieslēguma vada saskari ar karstām iekārtas daļām vai siltuma avotiem.
- Nekad nepieļaujiet elektrotīkla savienojuma vada saskari ar smailiem priekšmetiem vai asām malām.
- Nekad nesalokiet, nesaspiediet un 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 bojātu ierīci.
- Nekad neizvelciet elektrotīkla pieslēguma vadu, lai atvienotu iekārtu no elektrotīkla. Vienmēr izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu.
- Ja iekārta vai elektrotīkla pieslēguma vads ir bojāts, uzreiz izvelciet elektrotīkla pieslēguma vada kontaktdakšu vai izslēdziet drošinātāju drošinātāju kastē.
- Sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu. → *Lappuse 27*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Nosmakšanas risks!
Bērni var uzvilkt iepakojuma materiālu sev galvā vai tajā ietīties un nosmakt.
- Nolieciet iepakojumu bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar iepakojuma materiālu.

Bērni var ieelpot vai norīt sīkas detaļas un tādējādi nosmakt.
- Nolieciet sīkas detaļas bērniem nepieejamā vietā.
- Neļaujiet bērniem rotaļāties ar sīkām detaļām.

1.5 Halogēnspuldze

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!
Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.
- Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

2 Izvairīšanās no bojājumiem

2.1 Vispārīga informācija

UZMANĪBU!
Spirta tvaiki karstā gatavošanas 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 periodā izraisa koroziju.
- ▸ Pēc ierīces izmantošanas ļaujiet gatavošanas nodalījumam izžūt.
- ▸ Neglabājiet ilgstoši mitrus pārtikas produktus aizvērtā gatavošanas nodalījumā.
- ▸ Neglabājiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Atdzesēšana, turot ierīces durvis atvērtas, ar laiku bojā blakus esošo mēbeļu fasādes.
- ▸ Pēc darba režīma ar augstu temperatūru ļaujiet gatavošanas nodalījumam atdzist tikai aizvērtā stāvoklī.
- ▸ Neiespiediet ierīces durvīs nekādus priekšmetus.
- ▸ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj 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.

3 Vides aizsardzība un taupīšana

3.1 Iepakojuma likvidācija

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

3.2 Elektroenerģijas taupīšana

Ja ievērosiet šos norādījumus, tiks samazināts iekārtas strāvas patēriņš.

Iekārtu iepriekš karsējiet tikai tad, ja tas ir norādīts receptē vai iestatīšanas ieteikumos.
- ■ Ja iekārtu nekarsē iepriekš, var ietaupīt līdz 20 % enerģijas.

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

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

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

Ilgāka gatavošanas laika gadījumā izslēdziet iekārtu 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām.
- ■ Ar atlikušo siltumu ir pietiekami, lai ēdiens būtu gatavs.

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

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

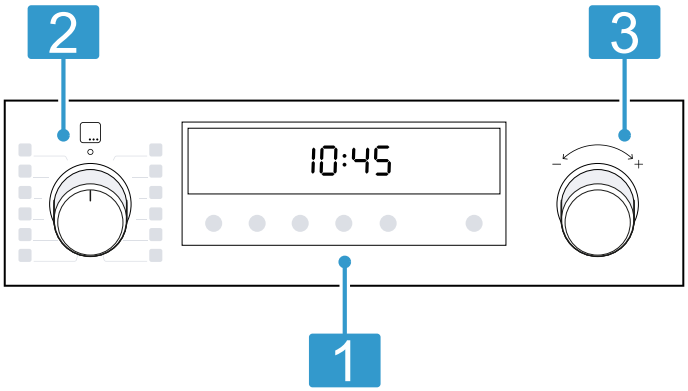
Piezīme:
Iekārtai nepieciešamā jauda:
- ■ tīklierosas gatavības režīmā — maks. 2 W
- ■ režīmā bez savienojuma ar tīklu ar ieslēgtu displeju — maks. 1 W
- ■ režīmā bez savienojuma ar tīklu ar izslēgtu displeju — maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības elementi

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

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



1	**Taustiņi un displejs** Taustiņi ir skārienjutīgi lauki. Lai izvēlētos funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam. Displejā ir redzami aktīvo funkciju simboli un laika funkcijas. → *"Taustiņi un displejs", Lappuse 6*
2	**Funkciju izvēles slēdzis** Lietojot funkciju izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīmus un citas funkcijas. Funkciju izvēles slēdzi var pagriezt no nulles pozīcijas gan pa labi, gan pa kreisi. Atkarībā no ierīces tipa funkciju izvēles slēdzi var nospiest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu funkciju izvēles slēdzi, nospiediet to nulles pozīcijā . → *"Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 6*
3	**Temperatūras izvēles slēdzis** Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, var iestatīt karsēšanas režīma temperatūru un izvēlēties citu funkciju iestatījumus. Temperatūras izvēles slēdzi var pagriezt gan pa labi, gan pa kreisi, tam nav nulles pozīcijas. Atkarībā no ierīces tipa temperatūras izvēles slēdzi var nospiest kā pogu. Lai bloķētu vai atbloķētu temperatūras izvēles slēdzi, nospiediet to. → *"Temperatūra un iestatīšanas līmeņi", Lappuse 7*

4.2 Taustiņi un displejs

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

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

Simbols	Funkcija	Lietošana
	Laika funkcijas	Laika, taimera, gatavošanas ilguma un gatavošanas beigu izvēle. Lai izvēlētos atsevišķas laika funkcijas, vairākas reizes nospiediet taustiņu . Uz funkciju, uz kuru attiecas displejā redzamais iestatījums, norāda sarkanā josla virs vai zem attiecīgā simbola.
− +	Mīnus Plus	Iestatāmo vērtību samazināšana. Iestatāmo vērtību palielināšana.
	Cepeškrāsns lampa	Apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana gatavošanas nodalījumā.
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodalījuma ātra uzkarsēšana bez piederumiem.
	Bērnu drošības funkcija	Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.

4.3 Karsēšanas režīmi un funkcijas

Lai vienmēr varētu atrast ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šeit atrodams skaidrojums par atšķirībām un lietojumu.
Izvēloties karsēšanas režīmu, ierīce piedāvā piemērotu temperatūru vai līmeni. Šīs vērtības var lietot vai mainīt dotajā diapazonā.

Simbols	Karsēšanas režīms un temperatūras diapazons	Lietojums un darbības veids
	3D karstais gaiss 30 - 275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Saudzējošs karstais gaiss 125 - 275 °C	Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkarsēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Picas gatavošanas līmenis 30 - 275 °C	Picas un tādu ēdienu pagatavošanai, kam nepieciešams daudz siltuma no apakšas. Karsē apakšējais sildķermenis un gredzenveida sildķermenis aizmugures sienā.
	Siltuma uzturēšana 60 - 100 °C	Pagatavotā ēdiena siltuma uzturēšana.
	Atkausēšana 30 - 60 °C	Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.
	Lēna sautēšana 70 - 120 °C	Apceptu, maigu gaļas gabaliņu saudzīga un lēna gatavošana atvērtā traukā. Zemā temperatūrā karstums vienmērīgi plūst no augšas un apakšas.
	Grilēšana, lielā platībā Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaižu, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu 30 - 275 °C	Cepiet putnu gaļu, nesadalītas zivis vai lielākus gaļas gabalus. Grilēšanas sildelements un ventilators pārmaiņus ieslēdzas un izslēdzas. Ventilators nodrošina karstā gaisa cirkulāciju ap ēdienu.
	Karsēš. no augšas/apakšas 30 - 275 °C	Tradicionālā cepšana vai gatavošana vienā līmenī. Šis karsēšanas režīms ir īpaši piemērots kūkām ar sulīgu pildījumu. Karstums vienmērīgi plūst no augšas un no apakšas. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.

Citas funkcijas

Šeit sniegts citu ierīces funkciju pārskats.

Simbols	Funkcija	Lietojums
	Programmas	Ieprogrammētu iestatīšanas vērtību izmantošana dažādu ēdienu gatavošanai. → *"Programmas", Lappuse 12*
	Attālā palaide	Palaidiet ierīci un vadiet tās darbību, izmantojot lietotni Home Connect. → *Lappuse 18* ■ Izveidots savienojums starp mājas tīklu un Home Connect serveri Līniju skaits norāda uz mājas tīkla signāla stiprumu ■ Nav savienojuma ar mājas tīklu ■ Nav savienojuma ar Home Connect serveri ■ Aktivizēta attālā palaide ■ Aktivizēta attālā diagnostika

Piezīme: Ierīces darbību vadot no lietotnes Home Connect, ir pieejamas papildu funkcijas. Informāciju par to skatiet lietotnē.

4.4 Temperatūra un iestatīšanas līmeņi

Karsēšanas režīmiem un funkcijām ir pieejami dažādi iestatījumi.
Iestatījumi ir redzami displejā.
Līdz 100 °C temperatūru iestata ar 1 grāda soli, pēc tam – ar 5 grādu soli.

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

Karsēšanas rādījums

Ierīce parāda, kad notiek karsēšana.
Jo vairāk uzkarst gatavošanas nodalījums, jo tālāk no kreisās uz labo pusi aizpildās sarkanā līnija displeja apakšdaļā.
Ja veicat iepriekšēju uzkarsēšanu, vispiemērotākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodalījumā ir tad, kad līnija ir pilnībā sarkana.

Atlikušā siltuma rādījums

Pēc ierīces izslēgšanas displejā redzamā līnija parāda gatavošanas nodalījumā atlikušo siltumu. Jo vairāk gatavošanas nodalījumā pazeminās temperatūra, jo mazāk ir aizpildīta līnija.

Piezīmes

- Karsēšanas rādījums aizpildās tikai tajos karsēšanas režīmos, kuros iestata temperatūru. Piemēram, grilēšanas laikā neatkarīgi no līmeņa uzreiz ir aizpildīts viss karsēšanas rādījums.
- 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.

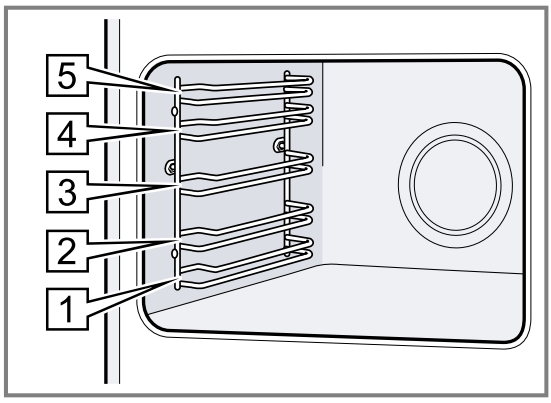
4.5 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.
→ *"Piederumi", Lappuse 8*
Ierīcei ir 5 ievietošanas līmeņi. Ievietošanas līmeņus skaita virzienā no apakšas uz augšu.

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.
→ *"Statīvs", Lappuse 22*



Pašattīrošās virsmas

Gatavošanas nodalījuma aizmugures siena ir pašattīroša. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu, un tām ir raupja virsma. Kad ierīce darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas vai grilēšanas radītās tauku šļakatas un noārda tās.
Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neattīrās, šajā nolūkā uzkarsējiet gatavošanas nodalījumu.
→ *"Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas nodalījumā", 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.
Nospiežot taustiņu **Cepeškrāsns lampa**, var ieslēgt apgaismojumu, neieslēdzot karsēšanu.

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs iekārtas durvīm. Iekārta pārkarst.

- Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Ierīces durvis

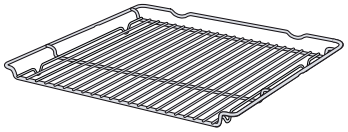
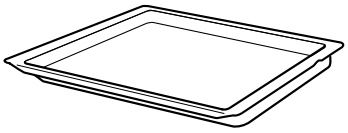
Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, ierīce pārtrauc karsēt. Pēc ierīces durvju aizvēršanas ierīce turpina karsēt.

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		Lietojums
Režģis		■ Kūku veidnes ■ Sacepumu veidnes ■ Trauki ■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ■ Sasaldēti produkti
Universālā panna		■ Mitra kūka ■ Mīklas izstrādājumi ■ Maize ■ Liels cepetis ■ Sasaldēti produkti ■ Pilošu šķidrumu savākšana, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz režģa.

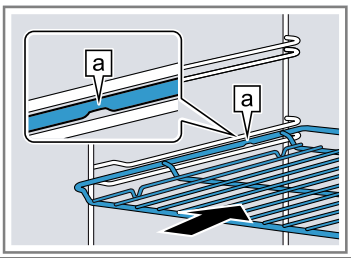
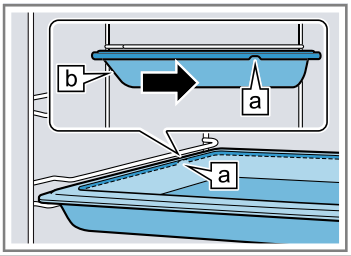
5.1 Fiksēšanas funkcija

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

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

Režģis	Ievietojiet režģi tā, lai brīvā puse būtu vērsta pret ierīces durvīm, bet izliekums ⌣ — uz leju. 
Plāts piemēram, universālā panna vai cepamā plāts	Ievietojiet plāti ar slīpo malu [b] pret ierīces durvīm. 

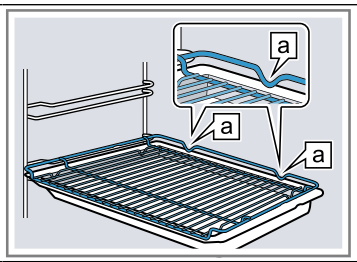
3. Iebīdiet piederumu līdz galam, lai tas nepieskartos ierīces durvīm.

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

Piederumu kombinēšana

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

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

Režģis uz universālās pannas	

5.3 Papildu piederumi

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

6 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

6.1 Pirmā lietošanas reize

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

Pulksteņa laika iestatīšana

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

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā o.

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

✔ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.

Padoms: Pamatiestatījumos → *Lappuse 17* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

6.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

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

Karsēšanas režīms	3D karstais gaiss
Temperatūra	maksimāli
Gatavošanas ilgums	1 stunda

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

7 Galvenā vadība

7.1 Ierīces ieslēgšana

▸ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi no nulles pozīcijas o.

✔ Ierīce ir ieslēgta.

7.2 Ierīces izslēgšana

▸ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi nulles pozīcijā o.

✔ Ierīce ir izslēgta.

7.3 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

1. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet karsēšanas režīmu.
2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru vai grilēšanas līmeni.

✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.

✔ Atkarībā no ierīces tipa ātrā uzkarsēšana automātiski ieslēdzas noteiktos karsēšanas režīmos, ja iestatīta temperatūra virs 200 °C.
   → *"Ātrā uzkarsēšana", Lappuse 10*

3. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Padomi

- Savam ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.
  → *"Karsēšanas režīmi un funkcijas", Lappuse 6*
- Ierīcē var iestatīt arī darbības ilgumu un beigu laiku.
  → *"Laika funkcijas", Lappuse 11*

Karsēšanas režīma mainīšana

Karsēšanas režīmu var mainīt jebkurā laikā.

▸ Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu.

Temperatūras mainīšana

Temperatūru var mainīt jebkurā laikā.

▸ Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet vajadzīgo temperatūru.

8 Ātrā uzkarsēšana

Lai ietaupītu laiku, uzkarsēšanas laiku var saīsināt ar ātro uzkarsēšanu, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.
Ātro uzkarsēšanu var izmantot šādos karsēšanas režīmos:

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

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

✔ Displejā ir redzams ≋.
✔ Pēc dažām sekundēm sākas ātrā uzkarsēšana.
✔ Kad ātrā uzkarsēšana ir pabeigta, atskan signāls un displejā nodziest simbols ≋.
3. Ielieciet pārtiku gatavošanas nodalījumā.

Ātrās uzkarsēšanas priekšlaikus pārtraukšana

▸ Nospiediet taustiņu ≋.
✔ Displejā nodziest simbols ≋.

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

9.2 Taimera iestatīšana

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

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

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
−	5 minūtes
+	10 minūtes

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

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

Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ⧖.

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

Taimera darbības pārtraukšana

Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ⧖.

▸ Nospiežot taustiņu −, atiestatiet taimera laiku uz nulli.
✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas, un ⧖ nodziest.

9.3 Ilguma iestatīšana

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

Prasība: Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu ◷, līdz displejā ir iezīmēts ◷.
2. Iestatiet ilgumu, nospiežot taustiņu − vai +.

Taustiņš	Ieteicamā vērtība
−	10 minūtes
+	30 minūtes

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

✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.
✔ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
3. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
   – Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
   – Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet taustiņu +.
   – Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ◷.

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

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ◷.

▸ Atiestatiet ilgumu uz nulli, nospiežot taustiņu −.
✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot veiktās izmaiņas un turpina karsēt bez iestatīta ilguma.

9.4 Beigu laika iestatīšana

Pulksteņa laiku, kurā jābeidz gatavošana, var pārcelt uz laiku līdz 23 stundām un 59 minūtēm.

Piezīmes
- 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 ilgums.

1. Vairākas reizes nospiediet taustiņu ◷, līdz displejā ir iezīmēts ◷.
2. Nospiediet taustiņu — vai +.
✔ Displejā redzams aprēķinātais beigu laiks.
3. Lai pārceltu beigu laiku, nospiediet taustiņu — vai +.
✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk lietot šo iestatījumu, un displejā redzams iestatītais beigu laiks.
✔ Kad aprēķinātais sākuma laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
✔ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
   – 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 ◷.

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

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku jebkurā laikā var izdzēst.

Prasība: Displejā ir iezīmēts ◷.

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

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 laiku.

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā o.

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

Padoms: Pamatiestatījumos → *Lappuse 17* var noteikt, vai ierīces displejā jārāda pulksteņa laiks.

Pulksteņa laika mainīšana

Pulksteņa laiku var mainīt jebkurā laikā.

Prasība: Funkciju izvēles slēdzim jābūt nulles pozīcijā o.

1. Vairākas reizes nospiediet 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 tabula

Programmu numuri ir piekārtoti noteiktiem ēdieniem.

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
01	**Pica ar plānu pamatni** sasaldēts, iepriekš apcepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,28–0,4 kg Kopējais svars	nē	3	ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons lestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
02	**Pica ar biezu pamatni** sasaldēts, iepriekš apcepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,28–0,6 kg Kopējais svars	nē	3	ja vēlaties cept otru picu, ņemiet vērā uz iepakojuma minētos norādījumus
03	**Lazanja** sasaldēts produkts	Oriģinālajā iepakojumā	0,3–1,2 kg Kopējais svars	nē	3	-
04	**Fritēti kartupeļi** sasaldēts produkts	Universālā panna	0,2–0,75 kg Kopējais svars	nē	3	novietojiet blakus vienu otram uz universālās pannas
05	**Saldētas maizītes** sasaldēts, iepriekš apcepts produkts	Universālā panna ar cepampapīru	0,1–0,8 kg Kopējais svars	nē	3	-
06	**Kartupeļu gratēns**	Sacepumu veidne bez vāka	0,5–3,0 kg Kopējais svars	nē	2	-
07	**Nūdeļu sacepums** ar iepriekš pagatavotām nūdelēm	Sacepumu veidne bez vāka	0,4–3,0 kg Kopējais svars	nē	2	-
08	**Krāsnī cepti kartupeļi, veseli** nemizoti, miltaini kartupeļi	Universālā panna	0,3–1,5 kg Kopējais svars	nē	3	-
09	**Sautējums, ar dārzeņiem** veģetārs ēdiens	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Ilgi gatavojamus dārzeņus (piemēram, burkānus) sagrieziet mazākos gabaliņos nekā ātri pagatavojamus dārzeņus (piemēram, tomātus)
10	**Sautējums, ar gaļu**	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
11	**Gulašs** Liellopa gaļa vai cūkgaļa, sagriezta kubiņos ar dārzeņiem	augsts cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Kopējais svars	pēc receptes	2	Ievietojiet gaļu trauka apakšā un pārklājiet ar dārzeņiem Gaļa nav iepriekš jāapcep
12	**Zivs, nesadalīta** termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,3–1,5 kg Zivs svars	Nosedziet cepeša trauka pamatni	2	-
13	**Vista, bez pildījuma** termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,6–2,5 kg Vistas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar krūtiņu uz augšu
14	**Vistas gabali** termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,1–0,8 kg Vissmagākās daļas svars	Nosedziet cepeša trauka pamatni	2	-
15	**Tītara krūtiņa** nesadalīta, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Tītara krūtiņas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons Iestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
16	**Pīle, bez pildījuma** termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	1,0–2,7 kg Pīles svars	nē	2	-
17	**Zoss, bez pildījuma** termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	2,5–3,5 kg Zoss svars	nē	2	-
18	**Sautēts liellopa cepetis** piemēram, muguras gabals, priekšplecis, gurna gabals vai marinēts cepetis	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Gaļu traukā ievietojiet tā, lai to gandrīz pārklātu šķidrums	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
19	**Rostbifs, vidēji cepts** termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks bez vāka	0,5–2,5 kg Gaļas svars	nē	2	ievietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu Gaļa nav iepriekš jāapcep
20	**Liellopa gaļas ruletes** pildītas ar dārzeņiem vai gaļu	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Visu pildīto rulešu svars	Gandrīz pilnībā pārklājiet ruletes, piemēram, ar buljonu vai ūdeni	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
21	**Maltās gaļas cepetis, svaigs** Cūkgaļas, liellopa vai jēra maltās gaļas masa	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Cepeša svars	nē	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
22	**Jēra stilbs, vidēji izcepts** bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
23	**Jēra stilbs, sautēts** bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
24	**Teļa cepetis, cauraudzīs** piemēram, muguras vai gurna gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

Nr.	Ēdiens	Trauki	Svara diapazons lestatāmais svars	Šķidruma pievienošana	Gatavošanas līmenis	Norādījumi
25	**Teļa cepetis, liess** piemēram, gurna vai ciskas gabals	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
26	**Stirnas stilbs** bez kaula, sālīts	Cepeša trauks ar vāku	0,5–2,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-
27	**Trusis, nesadalīts** termiskai apstrādei sagatavots produkts, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	1,0–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	-
28	**Cūkas kakla gabala cepetis** bez kaula, ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep
29	**Cūkas cepetis, ar kraukšķīgu ādu** piemēram, pleca gabals, ar garšvielām un iegrieztu ādu	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–3,0 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	ievietojiet traukā ar tauku pusi uz augšu, apberiet ādu ar lielu daudzumu sāls
30	**Cūkas gurna gabala cepetis** ar garšvielām	Cepeša trauks ar stikla vāku	0,5–2,5 kg Gaļas svars	Ievietojiet traukā, nosedzot visu pamatni, ja nepieciešams, pievienojiet ne vairāk kā 250 g dārzeņu	2	Gaļa nav iepriekš jāapcep

10.3 Ēdiena sagatavošana atbilstoši programmai

Izmantojiet svaigus pārtikas produktus, kas atdzesēti ledusskapja temperatūrā. Sasaldētus produktus ņemiet tieši no saldēšanas nodalījuma.

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

10.4 Programmas iestatīšana

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

Piezīmes

- Svaru var iestatīt tikai paredzētajā diapazonā.
- Pēc programmas startēšanas programmu un svaru vairs nevar mainīt.

1. Iestatiet **Programmas**, lietojot funkciju izvēles slēdzi.
2. Iestatiet vajadzīgo programmu, nospiežot taustiņu − vai +.
3. Iestatiet ēdiena svaru, lietojot temperatūras izvēles slēdzi. Vienmēr iestatiet nākamo lielāko svaru.
   – Lai apskatītu programmas ilgumu, nospiediet taustiņu ⏲. Ilgumu mainīt nav iespējams.
   – Dažu programmu beigu laiku var pārcelt, nospiežot taustiņu ⏲.
   → *"Beigu laika iestatīšana", Lappuse 12*

✔ Pēc dažām sekundēm programma tiek startēta un sākas tās ilguma laika atskaite.

✔ Kad programma ir pabeigta, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.

4. Kad programma ir pabeigta:
   – Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru taustiņu.
   – Lai iestatītu gatavošanas turpināšanas ilgumu, nospiediet taustiņu +. Ierīce turpina karsēt, izmantojot programmas iestatījumu.
   – Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci.

11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai nemainītu iestatījumus.

Piezīme: Sadaļā Pamatiestatījumi → *Lappuse 17* var noteikt, vai var iestatīt bērnu drošības funkciju.

11.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

Prasība: Funkciju izvēles slēdzis atrodas nulles pozīcijā o.

▸ Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiestu taustiņu 🔑, līdz displejā ir redzams 🔑.
   – Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, turiet nospiestu taustiņu 🔑, līdz displejā nodziest 🔑.

12 Sabata iestatījums

Lietojot sabata iestatījumu, ilgumu var iestatīt uz laiku, kurš pārsniedz 70 stundas. Lietojot **Karsēš. no augšas/ apakšas**, ēdienus var uzturēt siltus 85–140 °C temperatūrā bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.

12.1 Sabata iestatījuma startēšana

Piezīmes

- Ja darbības režīma laikā tiek atvērtas ierīces durvis, ierīce pārtrauc karsēt. Pēc ierīces durvju aizvēršanas ierīce turpina karsēt.
- Pēc startēšanas sabata režīmu vairs nevar ne mainīt, ne pārtraukt.
- Sabata iestatījuma beigu laiku nevar pārcelt.

Prasība: Sabata režīms ir aktivizēts pamatiestatījumos.
→ *"Pamatiestatījumi", Lappuse 17*

1. Iestatiet programmas, lietojot funkciju izvēles slēdzi.

✔ Displejā ir redzams SAbb.

2. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet temperatūru.
3. Vairākas reizes nospiediet taustiņu ⏲, līdz displejā ir iezīmēts ⏲.
4. Nospiežot taustiņu − vai +, iestatiet ilgumu.

✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt, un sākas laika atskaite.

5. Kad iestatītais ilgums ir pagājis, redzamais ilgums ir nulle. Ierīce pārtrauc karsēšanu un turpina darboties, kā ierasts, kad nav ieslēgts sabata režīms.
   – Izslēdziet ierīci.
   Pēc aptuveni 10 līdz 20 minūtēm ierīce automātiski izslēdzas.

13 Pamatiestatījumi

Iekārtas pamatiestatījumus jūs varat pielāgot savām vajadzībām.

13.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Rādījums	Pamatiestatījums	Izvēle
c01	Signāla ilgums pēc iestatītā ilguma vai taimera laika beigām	1 = 10 sekundes 2 = 30 sekundes[1] 3 = 2 minūtes
c02	Gaidīšanas laiks līdz iestatījuma lietošanas sākšanai	1 = 3 sekundes[1] 2 = 6 sekundes 3 = 10 sekundes
c03	Taustiņa nospiešanas signāla tonis	0 = izslēgts 1 = ieslēgts[1]
c04	Displeja apgaismojuma spilgtums	1 = tumšs 2 = vidējs[1] 3 = gaišs
c05	Pulksteņa laika rādījums	0 = nerādīt pulksteņa laiku 1 = rādīt pulksteņa laiku[1]
c06	Bērnu drošības funkciju var iestatīt → *"Bērnu drošības funkcija", Lappuse 16*	0 = nē 1 = jā[1]
c07	Gatavošanas nodalījuma apgaismojums darbības laikā	0 = nē 1 = jā[1]
c08	Dzesēšanas ventilatora paildzinātās darbības laiks	1 = īss 2 = vidējs[1] 3 = garš 4 = īpaši garš
c09	Teleskopiskās vadotnes ir uzstādītas[2]	0 = nē[1] (ar statīviem un 1 līmeņa vadotnēm) 1 = jā (ar 2 un 3 līmeņu vadotnēm)
c10	Pieejams sabata iestatījums → *"Sabata iestatījums", Lappuse 16*	0 = nē[1] 1 = jā
c12	Automātiska ātrā uzkarsēšana, sākot ar 200 °C[2]	0 = nē 1 = jā[1]
c13	Visu vērtību atiestatīšana uz rūpnīcas iestatījumiem	0 = nē[1] 1 = jā
HC..	Home Connect iestatījumi	→ *"Home Connect ", Lappuse 18*

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

13.2 Pamatiestatījuma mainīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

1. Aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏲.
✔ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums, piemēram, c012.
2. Mainiet iestatījumu, lietojot temperatūras izvēles slēdzi.
3. Nospiežot taustiņu — vai +, pārejiet uz nākamo pamatiestatījumu.
4. Lai saglabātu veiktās izmaiņas, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu taustiņu ⏲.

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

13.3 Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

▸ Pagrieziet funkciju izvēles slēdzi.
✔ Tiek atmestas visas veiktās izmaiņas, un tās netiek saglabātas.

14 Home Connect

Šo iekārtu var pieslēgt tīklam. Savienojiet iekārtu ar mobilo ierīci, lai no lietotnes vadītu funkcijas Home Connect, pielāgotu pamatiestatījumus vai uzraudzītu pašreizējo darba režīmu.
Ne visās valstīs ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Funkcijas Home Connect pieejamība ir atkarīga no tā, vai jūsu valstī ir pieejami Home Connect pakalpojumi. Atbilstošo informāciju sk. www.home-connect.com.
Visu pieteikšanās procesu veic lietotnē Home Connect. Izpildiet lietotnē Home Connect norādītās darbības, lai veiktu iestatījumus.

Padomi

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

Piezīmes

- Ievērojiet šajā lietošanas instrukcijā sniegtos drošības norādījumus un nodrošiniet, lai tie tiktu ievēroti arī tad, kad ierīces darbību vadāt, izmantojot lietotni Home Connect.
  → *"Drošība", Lappuse 2*
- Prioritāte vienmēr ir vadībai iekārtā. Šajā laikā nav iespējama vadība ar Home Connect lietotni.
- Tīklierosas gatavības režīmā ierīces patērētā jauda ir maks. 2 W.

14.1 Home Connect izveide

Prasības

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

1. Lejupielādējiet lietotni Home Connect.

IELĀDĒT NO Google Play

Lejupielādēt no App Store

2. Atveriet lietotni Home Connect un noskenējiet šo QR kodu.
3. Izpildiet lietotnē Home Connect sniegtos norādījumus.

14.2 Home Connect iestatījumi

Home Connect iestatījumus un tīkla iestatījumus jūs varat pielāgot savas ierīces pamatiestatījumos.

Iestatījums	Izvēle vai rādījums	Skaidrojums
HC 01	Savienojums ar tīklu 0 — nav savienots 1 — savienot automātiski 2 — savienot manuāli 3 — savienots	0 un 3 ir rādījumi, kurus nevar iestatīt.
HC 02	Savienojums ar Home Connect lietotni 0 — gatavs 1 — savienot 2 — savienots	0 un 2 ir rādījumi, kurus nevar iestatīt.
HC 03	WiFi 0 — izslēgts 1 - ieslēgt 2 — ieslēgts	Ja ir aktivizēts WiFi, varat lietot Home Connect. Tīklierosas gatavības režīmā ierīce patērē ne vairāk kā 2 W. 2 ir rādījums, ko nevar iestatīt.

[1] Rūpnīcas iestatījums

Iestatījums	Izvēle vai rādījums	Skaidrojums
HC 04	Attālinātā palaide 0 — deaktivizēts 1 — manuāli[1] 2 — pastāvīgi	Ja attālā startēšana ir deaktivizēta, lietotnē var skatīt tikai ierīces darba stāvokli. Ja ir iestatīta manuāla attālā startēšana, tā katru reizi ir vispirms jāaktivizē, lai ierīci varētu startēt no lietotnes. Ja 15 minūšu laikā pēc attālās startēšanas aktivizēšanas vai darba režīma beigām atvērsiet ierīces durvis, attālā startēšana tiks deaktivizēta. Ja ir iestatīta pastāvīga attālā startēšana, ierīci var startēt un vadīt tās darbību jebkurā laikā.
HC 05	Programmatūras atjaunināšana 1 — pieejams atjauninājums 2 — startēt atjaunināšanu	Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja ir pieejams atjauninājums. 1 ir rādījums, ko nevar iestatīt.
HC 06	Attālā diagnostika 0 — nav atļauts[1] 1 — atļauts	Šis iestatījums ir redzams tikai tad, ja klientu serviss mēģina izveidot savienojumu ar ierīci.

[1] Rūpnīcas iestatījums

14.3 Ierīces darbības vadīšana, izmantojot lietotni Home Connect

Izmantojot lietotni Home Connect, ierīci var iestatīt un startēt attālināti.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdegšanās risks!

Gatavošanas nodalījumā novietoti degtspējīgi priekšmeti var aizdegties.

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

Prasības

- Ierīce ir ieslēgta.
- Ierīce ir savienota ar mājas tīklu un lietotni Home Connect.
- Lai ierīci varētu iestatīt, izmantojot lietotni, pamatiestatījumā HC 04 ir jābūt atlasītai manuālai vai pastāvīgai attālajai startēšanai.

1. Lai aktivizētu attālo startēšanu, funkciju izvēles slēdzi iestatiet uz ⏍.
2. Veiciet iestatījumu lietotnē un nosūtiet to uz ierīci.

14.4 Programmatūras atjaunināšana

Programmatūras atjaunināšanas funkcija atjaunina jūsu iekārtas programmatūru, piemēram, veic optimizēšanu, kļūdu novēršanu, instalē drošības atjauninājumus.
Tas ir iespējams ar nosacījumu, ka esat reģistrēts Home Connect lietotājs, lietotne ir instalēta jūsu mobilajā ierīcē un ir izveidots savienojums ar Home Connect serveri.
Kad ir pieejams programmatūras atjauninājums, informācija par to tiek parādīta lietotnē Home Connect, kur varat sākt programmatūras atjaunināšanu. Pēc atjauninājuma sekmīgas lejupielādes tā instalēšanu var sākt lietotnē Home Connect pēc tam, kad ir izveidots savienojums ar jūsu mājas WLAN tīklu (WiFi). Pēc veiksmīgas instalēšanas lietotnē Home Connect tiek parādīts attiecīgs ziņojums.

Piezīmes

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

14.5 Attālināta diagnostika

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

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

14.6 Datu aizsardzība

Ievērojiet norādījumus par datu aizsardzību.
Pēc iekārtas pirmā savienojuma ar internetam piesaistītu mājas tīklu iekārta nosūta Home Connect serverim šādu kategoriju datus (pirmā reģistrācija):

- Nepārprotamu iekārtas identifikatoru (ko veido iekārtas kodi un iebūvētā Wi-Fi sakaru moduļa MAC adrese);
- Wi-Fi sakaru moduļa drošības sertifikātu (savienojuma informācijas tehniskai aizsardzībai);
- sadzīves tehnikas pašreizējo programmatūras un aparatūras versiju;
- iespējams, iepriekš veiktas atiestates uz rūpnīcas iestatījumiem statusu.

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

Piezīme: Ievērojiet, ka Home Connect funkcijas ir lietojamas tikai kopā ar Home Connect lietotni. Informāciju par datu aizsardzību var atvērt Home Connect lietotnē.

15 Tīrīšana un kopšana

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

15.1 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.

Piemēroti tīrīšanas līdzekļi

Dažādajām ierīces virsmām lietojiet tikai piemērotus tīrīšanas līdzekļus.

Ievērojiet ierīces tīrīšanas pamācībā sniegtos norādījumus.
→ *"Ierīces tīrīšana", Lappuse 21*

Ierīces priekšpuse

Virsma	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Nerūsējošais tērauds	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Speciāli nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļi siltām virsmām	Lai nepieļautu koroziju, no nerūsējošā tērauda virsmām nekavējoties notīriet kaļķa, tauku, cietes un olas baltuma traipus. Nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekli uzklājiet plānā kārtā.
Plastmasas vai krāsotas virsmas piemēram, vadības panelis	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus.

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla rūtis	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. **Padoms:** Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → *"Ierīces durvis", Lappuse 22*
Durvju pārsegs	■ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ■ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. **Padoms:** Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → *"Ierīces durvis", Lappuse 22*
Durvju rokturis	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli no durvju roktura.
Durvju blīvējums	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Etiķūdens ■ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Lai pēc tīrīšanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājiet to atvērtu. **Piezīmes** ■ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. ■ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ■ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Pašattīrošās virsmas	-	Ievērojiet pamācību par pašattīrošajām virsmām. → *"Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas nodalījumā", Lappuse 21*
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Statīvs	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums	Ja netīrumu ir daudz, iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. **Padoms:** Lai tīrītu statīvu, izņemiet to. → *"Statīvs", Lappuse 22*
Piederumi	■ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ■ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis	Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli. Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.

15.2 Ierīces tīrīšana

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

⚠ 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 – 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 20*

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
   – Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
   → *"Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 20*
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

15.3 Pašattīrošo virsmu tīrīšana gatavošanas nodalījumā

Gatavošanas nodalījuma aizmugures siena ir pašattīroša. Pašattīrošās virsmas ir pārklātas ar matētu porainas keramikas kārtu, un tām ir raupja virsma. Kad ierīce darbojas, pašattīrošās virsmas uztver cepšanas un grilēšanas laikā radušās šļakatas un noārda tās. Ja pašattīrošās virsmas darbības laikā vairs pietiekami neattīrās, šajā nolūkā uzkarsējiet gatavošanas nodalījumu.

UZMANĪBU!

Ja pašattīrošās virsmas netīrīsiet regulāri, var rasties bojājumi.

- Ja uz pašattīrošajām virsmām ir redzami tumši traipi, uzkarsējiet gatavošanas nodalījumu.
- Nelietojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis nejauši ir nonācis uz pašattīrošām virsmām, tūlīt uzslaukiet to ar ūdeni un sūkļdrānu. Neberziet.

1. Izņemiet piederumus un traukus no gatavošanas nodalījuma.
2. Atkabiniet statīvus un izņemiet tos no gatavošanas nodalījuma.
   → *"Statīvs", Lappuse 22*
3. Lietojot mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mīkstu drānu, notīriet lielos netīrumus:
   – no gludām emaljētajām virsmām
   – no ierīces durvju iekšpuses
   – no cepeškrāsns lampas stikla pārsega
   Šādi novērsīsiet nenotīrāmu traipu veidošanos.
4. Izņemiet priekšmetus no gatavošanas nodalījuma. Gatavošanas nodalījumam jābūt tukšam.
5. Lietojot funkciju izvēles slēdzi, iestatiet **3D karstais gaiss**.
6. Lietojot temperatūras izvēles slēdzi, iestatiet maksimālo temperatūru.
✔ Pēc dažām sekundēm ierīce sāk karsēt.
7. Pēc 1 stundas izslēdziet ierīci.
8. Kad ierīce ir pietiekami atdzisusi, izslaukiet to ar mitru drānu.

Piezīme: Uz pašattīrošajām virsmām var veidoties traipi. Pārtikas produktu cukura un olas baltuma atliekas nesadalās, bet paliek uz virsmām. Sarkanīgie traipi ir sāli saturošu pārtikas produktu atliekas, tā nav rūsa. Šie traipi nav kaitīgi veselībai. Šie traipi neierobežo pašattīrošo virsmu tīrīšanas spēju.

9. Iekabiniet statīvus.
→ *"Statīvs", Lappuse 22*

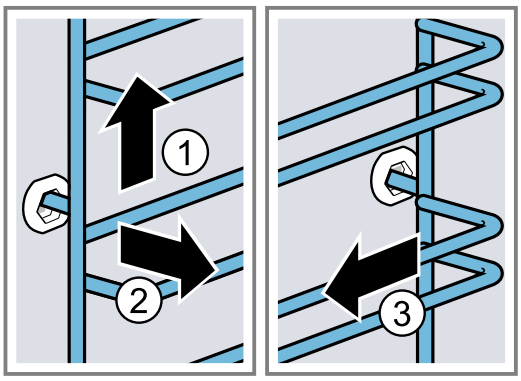
16 Statīvs

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

16.1 Statīva izņemšana

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

1. Nedaudz paceliet statīva priekšējo daļu ① un atkabiniet to ②.
2. Velciet statīvu uz priekšu ③ un izņemiet to.

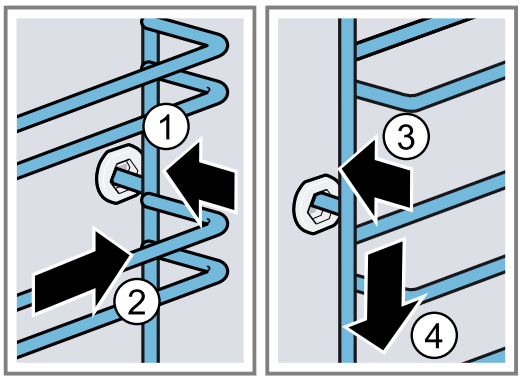


3. Notīriet statīvu.
→ *"Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 20*

16.2 Statīva ievietošana

Piezīmes
- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.
- Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.

1. Ievietojiet statīvu aizmugurējā ieliktņa centrā ①, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz aizmuguri ②.
2. Pēc tam ievietojiet statīvu priekšējā ieliktnī ③, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz leju ④.



17 Ierīces durvis

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

17.1 Ierīces durvju izņemšana

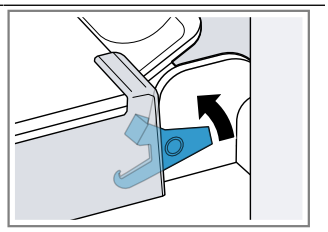
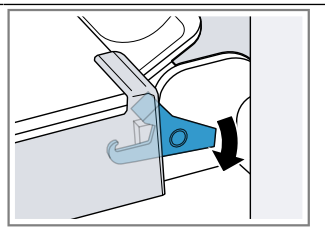
⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▸ Lietojiet aizsargcimdus.

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

1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.

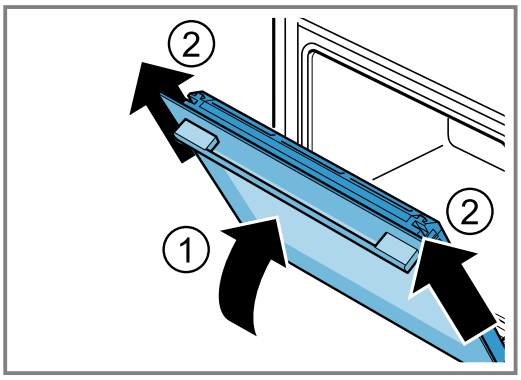
2. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās var aizcirsties ar lielu spēku.
▸ Raugieties, lai bloķēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aizvērtas vai, veicot ierīces durvju izņemšanu, — pilnībā atvērtas.

Atveriet kreisās un labās puses durvju viru bloķēšanas sviras.

Bloķēšanas svira atvērta	 Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.
Bloķēšanas svira aizvērta	 Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

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

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

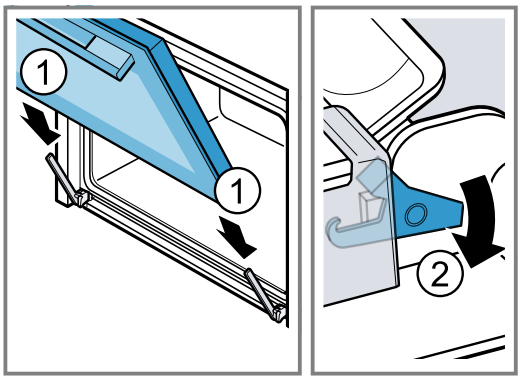


4. Uzmanīgi novietojiet ierīces durvis uz līdzenas virsmas.

17.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
▸ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
Ja durvju viras nav nostiprinātas, tās var aizcirsties ar lielu spēku.
▸ Raugieties, lai bloķēšanas sviras vienmēr būtu pilnībā aizvērtas vai, veicot ierīces durvju izņemšanu, — pilnībā atvērtas.

1. Uzbīdiet ierīces durvis taisni uz abām durvju virām ①. Bīdiet ierīces durvis līdz galam.
2. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
3. Aizveriet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās puses durvju virām ②.

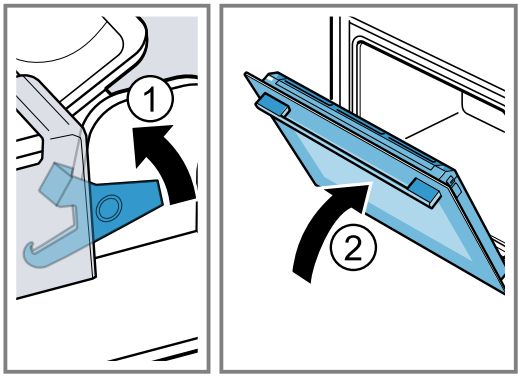


✔ Bloķēšanas sviras ir aizvērtas. Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.
4. Aizveriet ierīces durvis.

17.3 Durvju stikla plākšņu izņemšana

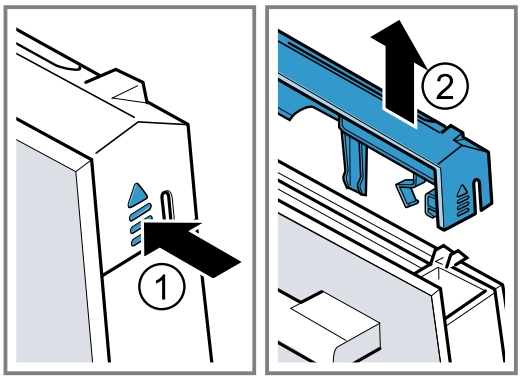
⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
▸ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
▸ Lietojiet aizsargcimdus.

1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
2. Atlokiet bloķēšanas sviru uz kreisās un labās puses durvju viras ①.
✔ Bloķēšanas sviras ir atlocītas. Durvju viras ir nostiprinātas un nevar aizcirsties.
3. Aizveriet ierīces durvis līdz atdurei ②.

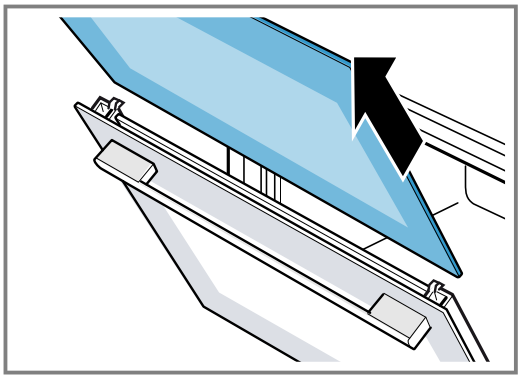


4. No ārpuses spiediet durvju pārsegu kreisajā un labajā pusē ①, līdz tas atbloķējas.

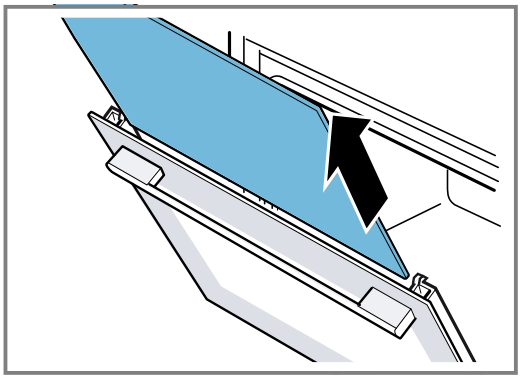
5. Noņemiet durvju pārsegu ②.



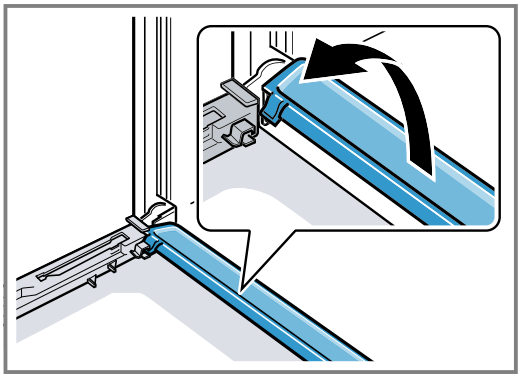
6. Izvelciet iekšējo plāksni un uzmanīgi nolieciet uz līdzenas virsmas.



7. Izvelciet starpplāksni un uzmanīgi novietojiet uz līdzenas virsmas.



8. Ja nepieciešams, varat izņemt kondensāta līsti, lai to notīrītu.
   – Atveriet ierīces durvis.
   – Pagrieziet kondensāta līsti uz augšu un izvelciet to.



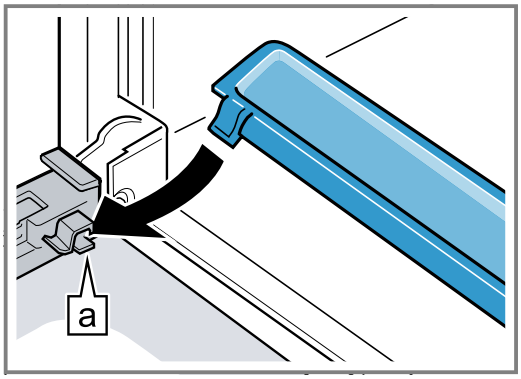
9. ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**
   Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.
   ▸ Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

   Demontētās durvju stikla rūtis tīriet no abām pusēm, lietojot stikla tīrīšanas līdzekli un mīkstu drānu.
10. Tīriet kondensāta līsti, lietojot drānu un karstu trauku mazgāšanas līdzekļa šķīdumu.
11. Notīriet ierīces durvis.
    → *"Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 20*
12. Noslaukiet durvju stikla rūtis un ievietojiet atpakaļ.
    → *"Durvju stikla plākšņu ievietošana", Lappuse 24*

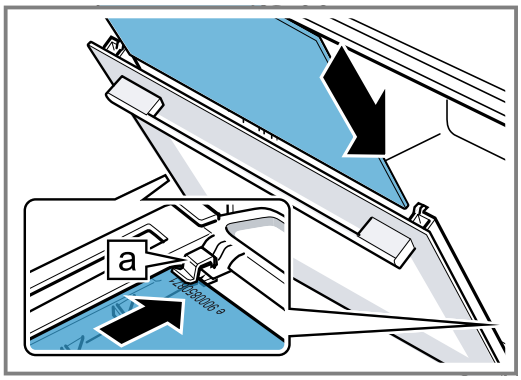
17.4 Durvju stikla plākšņu ievietošana

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

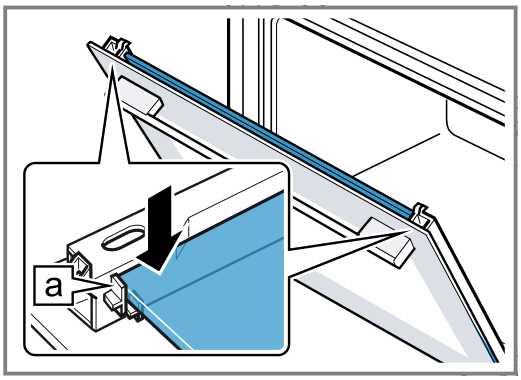
1. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
2. Kondensāta līsti ievietojiet vertikāli turētājos [a] un pagrieziet uz leju.



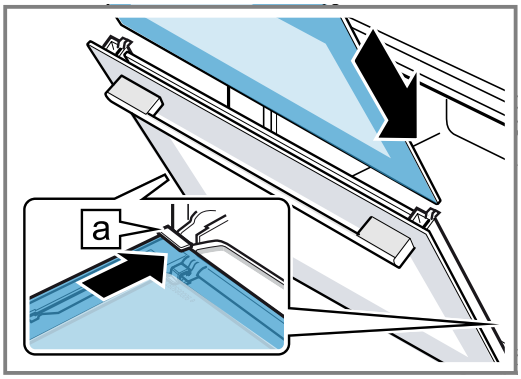
3. Iebīdiet starpplāksni kreisās un labās puses turētājā [a].



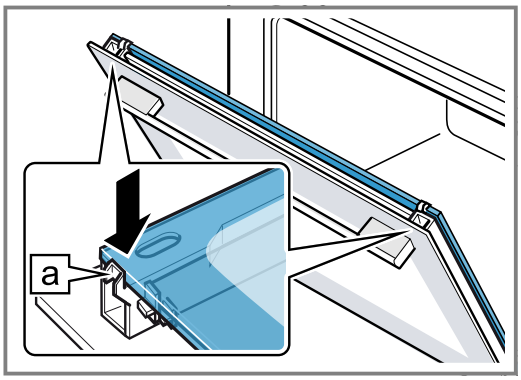
4. Piespiediet starpplāksni augšdaļā, līdz tā atrodas kreisās un labās puses turētājā a.



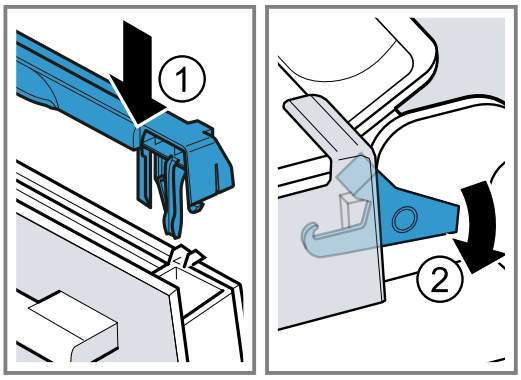
5. Iebīdiet iekšējo stikla plāksni kreisās un labās puses turētājā a.



6. Piespiediet iekšējo plāksni augšdaļā, līdz tā atrodas kreisās un labās puses turētājā a.



7. Uzstādiet durvju pārsegu ① un piespiediet to, līdz tas dzirdami nofiksējas.
8. Pilnībā atveriet ierīces durvis.
9. Aizveriet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās puses durvju virām ②.



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

10. Aizveriet ierīces durvis.

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

18 Traucējumu novēršana

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

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

- Iekārtas remontu drīkst veikt tikai apmācīts speciālists.
- Ja iekārta ir bojāta, sazinieties ar klientu apkalpošanas dienestu.

⚠ **BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!**

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

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.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Elektronikas kļūme **1.** Atvienojiet iekārtu uz īsu brīdi no elektrotīkla, izslēdzot drošinātāju. **2.** Atiestatiet pamatiestatījumus uz rūpnīcas iestatījumu. → *"Pamatiestatījumi", Lappuse 17*
Ierīce nekarsē, displejā mirgo kols, un tiek parādīts d.	Ir aktivizēts demonstrācijas režīms. **1.** Īslaicīgi atvienojiet iekārtu no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot attiecīgo drošinātāju drošinātāju blokā. **2.** 5 minūtēs deaktivizējiet demonstrācijas režīmu, iestatot pēdējā pamatiestatījuma (atbilstīgi iekārtas tipam c 13 vai c 14) vērtību 0. → *"Pamatiestatījumi", Lappuse 17*
Displejā mirgo pulksteņa laiks.	Elektroapgādes traucējumi. ▸ Vēlreiz iestatiet pulksteņa laiku. → *"Pulksteņa laika iestatīšana", Lappuse 12*
Kad ierīce ir izslēgta, displejā nav redzams pulksteņa laiks.	Ir mainīti pamatiestatījumi. ▸ Nomainiet pamatiestatījumu uz pulksteņa laika rādījumu. → *"Pamatiestatījumi", Lappuse 17*
Displejā deg ⚿, un ierīci nevar iestatīt.	Aktivizēta bērnu drošības funkcija. ▸ Deaktivizējiet bērnu drošības funkciju, nospiežot taustiņu ⚿. → *"Bērnu drošības funkcija", Lappuse 16*
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 11*
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 27*
Home Connect lietotne nedarbojas pareizi.	Ir iespējami dažādi iemesli. ▸ Atveriet www.home-connect.com.

18.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodalījuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

Piezīme: Karstumizturīgas 230 V 25 vatu halogēnās spuldzes var iegādāties klientu apkalpošanas dienestā vai specializētās tirdzniecības vietās. Izmantojiet tikai šādas spuldzes. Satveriet jaunas halogēnspuldzes tikai ar tīru, sausu drānu. Šādi tiks pagarināts spuldzes kalpošanas laiks.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

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

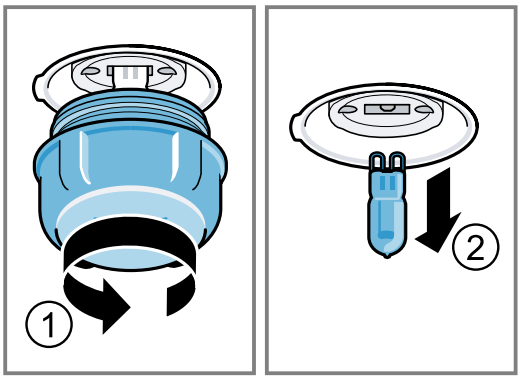
⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Spuldzes nomaiņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.
- ▸ Pirms spuldzes nomaiņas pārliecinieties, vai ierīce ir izslēgta, lai nepieļautu strāvas triecienu.
- ▸ Papildus izvelciet kontaktdakšu no ligzdas vai izslēdziet drošinātāju sadales skapī.

Prasības
- ■ Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- ■ Gatavošanas nodalījums ir atdzisis.
- ■ 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 varēsiet iegādāties mūsu klientu apkalpošanas centrā vismaz 10 gadus, sākot ar ierīces tirdzniecības uzsākšanas brīdi Eiropas Ekonomikas zonā.
Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.
Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).
Tuvākā tehniskā servisa dienesta kontaktinformācija ir norādīta pievienotajā dienestu sarakstā vai mūsu internetvietnē.

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

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

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

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

21 Atbilstības deklarācija

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

CE

2,4 GHz josla (2400–2483,5 MHz): maks. 100 mW
5 GHz-josla (5150–5350 MHz + 5470–5725 MHz): maks. 100 mW

	BE	BG	CZ	DK	DE	EE	IE	EL	ES
	FR	HR	IT	CY	LI	LV	LT	LU	HU
	MT	NL	AT	PL	PT	RO	SI	SK	FI
	SE	NO	CH	TR	IS	UK (NI)			
5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai telpās.									

AL	BA	MD	ME	MK	RS	UK	UA
5 GHz WLAN (Wi-Fi): tikai lietošanai telpās.							

22 Šādi izdosies

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

22.1 Gatavošanas norādījumi

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot ēdienus.
- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā. Piederumus gatavošanas nodalījumā iebīdiet tikai pēc uzkarsēšanas.
- Izņemiet no gatavošanas nodalījuma piederumus, kurus nelietosiet.

22.2 Norādījumi par cepšanu

Cepšanai izmantojiet norādītos gatavošanas līmeņus.

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

Cepšana divos līmeņos	**Augstums**
Universālā panna Cepamā plāts	3 1
Veidnes uz režģa: pirmais režģis otrais režģis	Augstums 3 1

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

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

22.3 Norādes par cepšanu un grilēšanu

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

UZMANĪBU!

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

- Jo lielāks gaļas, putnu gaļas vai zivs gabals, jo zemāka temperatūra un garāks gatavošanas ilgums.
- Apgroziet gaļu, putnu gaļu vai zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Gatavojot putnu gaļu, pievienojiet traukā nedaudz šķidruma. Trauka pamatnei jābūt nosegtai ar aptuveni 1–2 cm šķidruma.
- Ja apgrozāt putnu gaļu, raugiet, lai uz leju vispirms būtu vērsta krūtiņas vai ādas puse.

Norāde personām, kam ir alerģija pret niķeli

Retos gadījumos pārtikas produktos var nokļūt neliels daudzums niķeļa.

Cepšana un grilēšana uz režģa

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

Cepšana traukā

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

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

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!
Ja karsts stikla trauks tiek novietots uz mitras vai aukstas pamatnes, stikls var saplīst.
- ▸ Karstus stikla traukus novietojiet uz sausa 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.

22.4 Ēdienu izvēle

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Biskvīta kūka, maiga	Taisnstūra veidne	2		150-170	60-80
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Taisnstūra veidne	3+1		140-150	70-85
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		170-190	55-80
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150-160[1]	30-40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180-200[1]	10-15
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	2		160-180	55-95
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180-200	30-55
Kēksiņi	Kēksiņu paplāte uz režģa	2		170-190	20-40
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		150-170	20-30
Plācenīši	Cepamā plāts	3		140-160	15-25
Plācenīši, 2 vai 3 līmeņos	Universālā panna Cepamā plāts	3+1 5+3+1		140-160	15-25
Maize, 1000 g (taisnstūra veidnē, uz klona)	Universālā panna Taisnstūra veidne	2		200-220	35-50
Pica, svaiga	Cepamā plāts	3		190-210	20-30
Pica, svaiga, ar plānu pamatni	Apaļa picas paplāte	2		250-270[1]	8-13
Pīrāgi	Tartes veidne	2		190-210	25-35
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2		200-220	30-60
Vista, 1,3 kg, bez pildījuma	Trauks bez vāka	2		200-220	60-70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Trauks bez vāka	3		220-230	30-35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Trauks bez vāka	2		**1.** 140 **2.** 160	**1.** 130-140 **2.** 50-60
Cūkas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Trauks bez vāka	2		160-170	150-160
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Režģis Universālā panna	3		210-220	40-50[2]
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200-220	130-150[3]
Rostbifs, vidēji cepts, 1,5 kg	Režģis Universālā panna	3		200-220	60-70[2]
Burgers, 3–4 cm biezs	Režģis	4		3	25-30[4]

[1] Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.
[2] Kad ir pagājušas 1/2–2/3 no kopējā laika, apgroziet ēdienu.
[3] Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā
[4] Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.
[5] Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.
[6] Universālo pannu novietojiet zem restēm.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,0 kg	Trauks bez vāka	2		170-190	70-80[5]
Zivs, grilēta, nesadalīta, 300 g, piemēram, forele	Režģis	2		160-180	20-30[6]

[1] Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.
[2] Kad ir pagājušas 1/2–2/3 no kopējā laika, apgroziet ēdienu.
[3] Sākumā ielejiet traukā šķidrumu, vismaz 2/3 cepeša jāatrodas šķidrumā
[4] Pēc 2/3 no kopējā laika apgroziet ēdienu.
[5] Negroziet ēdienu. Noklājiet pamatni ar ūdeni.
[6] Universālo pannu novietojiet zem restēm.

22.5 Jogurts

Ar šo ierīci jogurtu varat pagatavot arī pats.

Jogurta sagatavošana

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

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

22.6 Lēnā sautēšana

Lēnā sautēšana ir lēna sautēšana zemā temperatūrā. Tādēļ to sauc arī par sautēšanu zemā temperatūrā.

Ēdiena lēnā sautēšana

Prasības

- Izmantojiet tikai svaigu un uzturam piemērotu gaļu bez kauliem.
- Startējiet šo režīmu tikai tad, kad gatavošanas nodalījums ir pilnībā atdzisis.

1. Gatavošanas nodalījumu un trauku iepriekš uzkarsējiet aptuveni 15 minūtes.
2. Apcepiet gaļu uz sildriņķa ļoti augstā temperatūrā no visām pusēm.
3. Gaļu uzreiz ielieciet uzsildītajā traukā un ievietojiet gatavošanas nodalījumā.
4. Ierīces durvīm jābūt aizvērtām, lai nodrošinātu vienmērīgu gatavošanas vidi.

Ieteicamie iestatījumi lēnai sautēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Gatavošanas līmenis	Karsēšanas režīms	Cepšanas ilgums, min	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Pīles krūtiņa, pa 300 g	Trauks bez vāka	2		6-8	95[1]	60-70
Cūkas fileja, nesadalīta	Trauks bez vāka	2		4-6	85[1]	75-100
Liellopa gurna gabals, 6–7 cm biezs, 1,5 kg, labi izcepts	Trauks bez vāka	2		6-8	100[1]	160-220
Liellopa fileja, 4–6 cm bieza, 1 kg	Trauks bez vāka	2		6-8	85[1]	90-150
Teļa gaļas medaljoni, 4 cm biezi	Trauks bez vāka	2		4	80[1]	50-70
Jēra muguras cepetis, pa 200 g	Trauks bez vāka	2		4	85[1]	30-70

[1] Iepriekš uzkarsējiet iekārtu.

22.7 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana cepeškrāsnī

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot pārbaudes ēdienus.

Vispārīgas norādes

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

Gatavošanas līmeņi

Gatavošanas līmeņi cepšanai divos līmeņos;

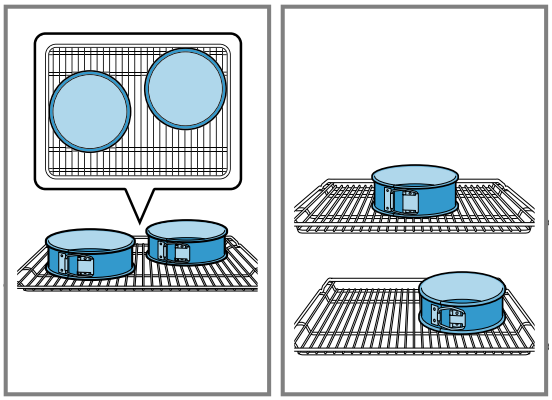
Piezīme: Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.

- Universālā panna: 3. līmenis
  Cepamā plāts: 1. līmenis
- Veidnes uz režģa
  Pirmais režģis: 3. līmenis
  Otrais režģis: 1. līmenis

Gatavošanas līmeņi cepšanai trīs līmeņos:

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

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



Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

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

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

Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

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

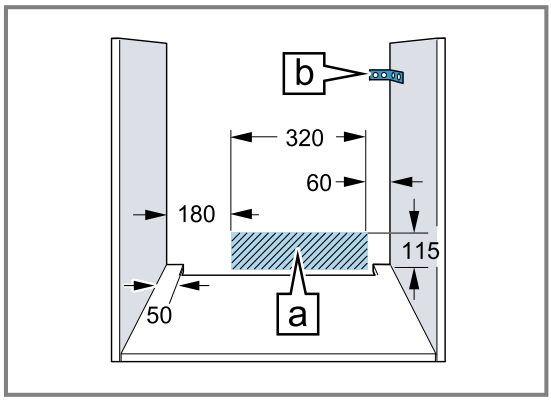
23 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.

23.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

Ņemiet vērā šos norādījumus pirms ierīces iebūvēšanas sākšanas.

- Tikai speciālista veikta montāža saskaņā ar šiem montāžas norādījumiem garantē drošu ierīces lietošanu. Par bojājumiem, kas radušies nepareizi veiktas iebūvēšanas dēļ, atbild uzstādītājs.
- Pēc izsaiņošanas pārbaudiet ierīci. Nepievienojiet ierīci, kurai ir transportēšanas laikā radušies bojājumi.
- Pirms ekspluatācijas sākšanas noņemiet iepakojuma materiālu un līmplēvi no gatavošanas nodalījuma un durvīm.
- Iebūvējot piederumus, ņemiet vērā to montāžas instrukcijas.
- Iebūves mēbeļu karstumizturībai jābūt vismaz 95 °C, bet blakus esošo mēbeļu virsmu karstumizturībai — vismaz 70 °C.
- Neiebūvējiet ierīci aiz dekoratīva paneļa vai mēbeles durvīm. Pastāv pārkaršanas risks.
- Pirms ierīces ievietošanas veiciet izzāģēšanas darbus mēbelēs. Notīriet skaidas. Tās var ietekmēt elektroiekārtas daļu darbību.
- Ierīces pievienošanas kontaktligzdai jāatrodas iesvītrotajā laukumā [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 – Aizdegšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

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

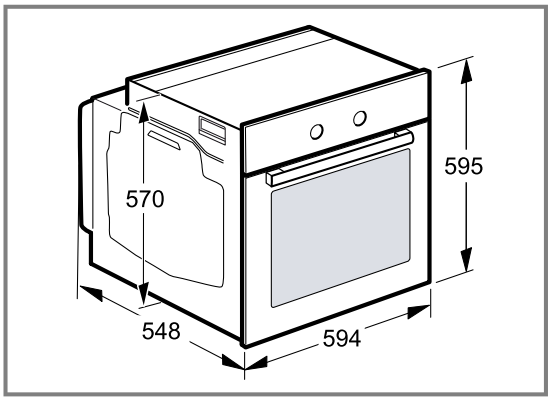
UZMANĪBU!

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

- ▸ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

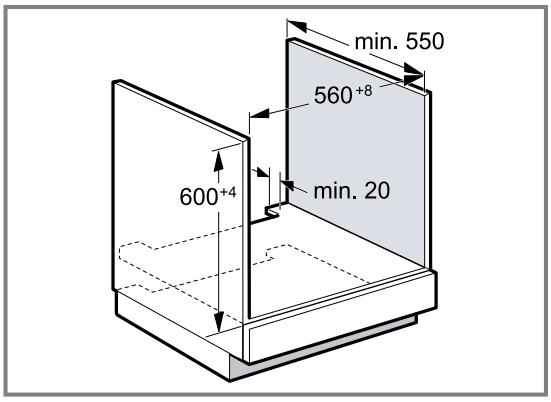
23.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



23.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

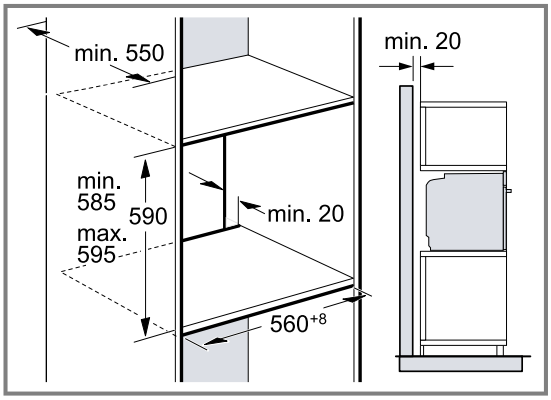
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja ierīce tiek uzstādīta kopā ar indukcijas sildvirsmu, spraugu starp darba virsmu un ierīci nedrīkst 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.

23.4 Iebūvēšana augstajā skapī

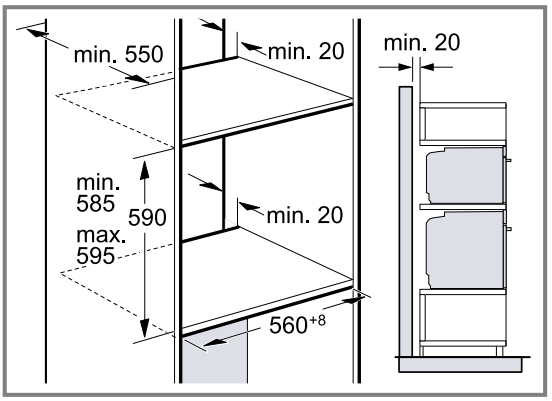
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



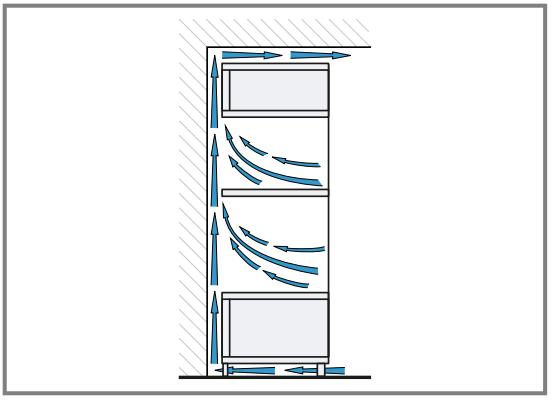
- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnēs jābūt ventilēšanas spraugai.
- Ja augstajam skapim bez sekcijas aizmugures sienas ir arī papildu aizmugures siena, tā ir jānoņem.
- Ierīce jāiebūvē tikai tādā augstumā, lai bez grūtībām varētu izņemt piederumus.

23.5 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

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



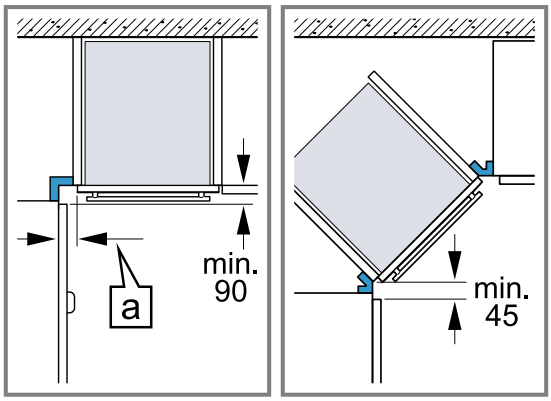
- Lai nodrošinātu ierīču ventilāciju, plauktos starp tām jābūt ventilēšanas spraugai.
- Lai nodrošinātu abu ierīču pietiekamu ventilāciju, cokola zonā ir nepieciešama ventilācijas atvere, kuras laukums ir vismaz 200 cm². Izgrieziet vajadzīgo atveri cokola panelī vai uzstādiet ventilācijas resti.
- Pievērsiet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



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

23.6 Iebūvēšana stūrī

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



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

23.7 Elektropieslēgums

Lai iekārtu varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

- Iekārta atbilst I aizsardzības klasei, un to atļauts ekspluatēt tikai ar instalētu aizsargvadu.
- Drošinātājs jāinstalē atbilstoši datu plāksnītē norādītajai jaudai un saskaņā ar vietējiem noteikumiem.
- Visu montāžas darbu laikā iekārtai jābūt atvienotai no sprieguma.
- Montāža jāveic tā, lai tiktu nodrošināta aizsardzība pret saskari ar strāvu vadošām daļām.

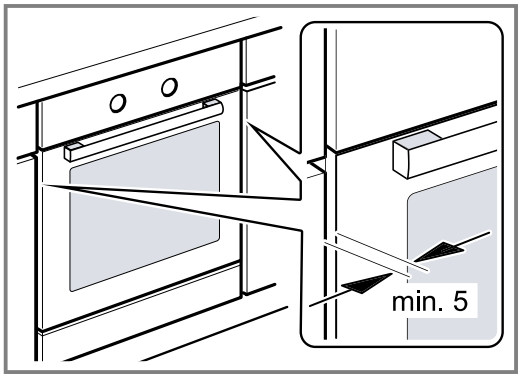
Iekārtas elektropieslēguma izveide

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

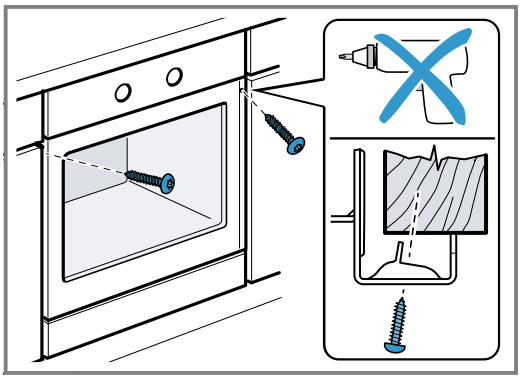
1. Savienojuma kontaktligzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo (“nulles”) vadu.
   Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu.
   Dzelteni zaļā aizsargvada pieslēguma dzīslai ierīces pusē jābūt par 10 mm garākai nekā pārējās dzīslas.
   Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
   Pieslēgums 3N~ / 2N~ / 1N~: H05VV-F tipa vai augstākas klases tīkla savienojuma vads.

23.8 Ierīces iebūvēšana

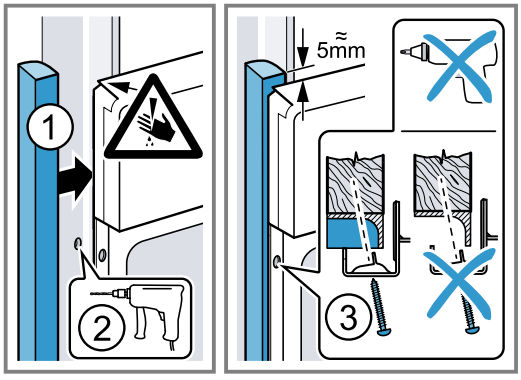
1. Pilnībā iebīdiet ierīci un novietojiet to pa vidu.



2. Pieskrūvējiet ierīci.



3. Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu satveršanas līsti:
   – Piestipriniet piemērotu ieliktni ①, lai nosegtu asās malas un garantētu drošu montāžu.
   – Iepriekš izurbiet alumīnija profilus, lai izveidotu skrūvsavienojumu ②.
   – Piestipriniet ierīci ar piemērotu skrūvi ③.



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

23.9 Iekārtas demontāža

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

Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:
www.bosch-home.com/welcome

Looking for help? You'll find it here.

Expert advice for your Bosch home appliances, help with problems or a repair from Bosch experts.
Find out everything about the many ways Bosch can support you:
www.bosch-home.com/service
Contact data of all countries are listed in the attached service directory.

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

A Bosch Company

9001665918 (020818)
lv