



BOSCH

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



Iebūvējama cepeškrāsns

HBG632B.1

[lv] Lietotāja rokasgrāmata un uzstādīšanas instrukcijas

Lai iegūtu papildinformāciju, lūdzu, skatiet digitālo lietotāja rokasgrāmatu.



Satura rādītājs

LIETOTĀJA ROKASGRĀMATA

1	Drošība	2
2	Izvairšanās no bojājumiem.....	4
3	Vides aizsardzība un taupīšana	5
4	Iepazīšana.....	5
5	Karsēšanas režīmi.....	7
6	Piederumi	8
7	Pirms pirmās lietošanas reizes	9
8	Galvenā vadība.....	10
9	Ātrā uzkaršēšana	11
10	Laika funkcijas	11
11	Bērnu drošības funkcija	12
12	Sabata iestatījums.....	13
13	Pamatiestatījumi	13
14	Tīrīšana un kopšana	14
15	Statīvi.....	15
16	Ierīces durvis.....	16
17	Traucējumu novēršana.....	18
18	Likvidācija	20
19	Tehniskā servisa dienests.....	20
20	Šādi izdosies	21
21	MONTĀŽAS PAMĀCĪBA.....	25
21.1	Vispārīgi montāžas norādījumi	25

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 mājāsaimniecībā un slēgtās mājas vietas telpās;
- vietā, kas atrodas ne augstāk par 4000 m virs jūras līmeņa.

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 iespējamās riskus.

Bērni nedrīkst rotaļāties ar ierīci.

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

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

1.4 Droša lietošana

Cepeškrāsns piederumus krāsnī ievietojiet ar pareizo pusi uz augšu.

→ "Piederumi", Lappuse 8

BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās 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 uzkaršēšanas 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 – Apgdegumu 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.

- Izmantojiet ēdienos tikai nelielas stipro dzērienu devas.
- Ierīces 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 neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Saskrāpēts ierīces durvju stikls var saplaisāt.

- Cepeškrāsns durvju stikla tīrīšanai nelietojiet asus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai

asus metāla skrāpjus, jo tā var saskrāpēt virsmu.

Iekārtai un tās aizsniedzamajām daļām var būt asas malas.

- Ievērojiet piesardzību lietošanas un tīrīšanas laikā.
- Ja iespējams, lietojiet aizsargcimdus. Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.
- Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- Lietojiet aizsargcimdus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

Nepareizi veikts remonts ir bīstams.

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

Bojāta elektrotīkla pieslēguma vada izolācija ir bīstama.

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

Iekārtā iekļūvis 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 20*

⚠ BRĪDINĀJUMS – Bīstami: magnētisms!

Vadības panelī vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Tie var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, elektrokardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību.

- ▶ Ja jums ir elektroniskie implanti, ievērojiet vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa.

⚠ 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 – Elektrotriecienu risks!

Spuldzes nomaīņas laikā tās ietveres kontaktos plūst strāva.

- ▶ Pirms spuldzes nomaīņas pārliedzinieties, 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!

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

- ▶ Nenovietojiet piederumus, cepampapīru vai jebkāda veida foliju uz gatavošanas 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 neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodalījumā.
- ▶ Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodalījuma grīdas.

Mitruma 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 durvis nekādus priekšmetus.

- ▶ Tikai pēc gatavošanas ar lielu mitruma līmeni atstājiet gatavošanas nodalījumu atvērtu, lai tas varētu izžūt.

No cepamās plāts nopilējusī augļu sula atstāj netīrāmus 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 uzkaršanās 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 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 jāuzkarst.

Saldētus ēdienus pirms pagatavošanas atkausējiet.

- Tā var ietaupīt atkausēšanai vajadzīgo enerģiju.

Piezīme:

Iekārtai nepieciešamā jauda:

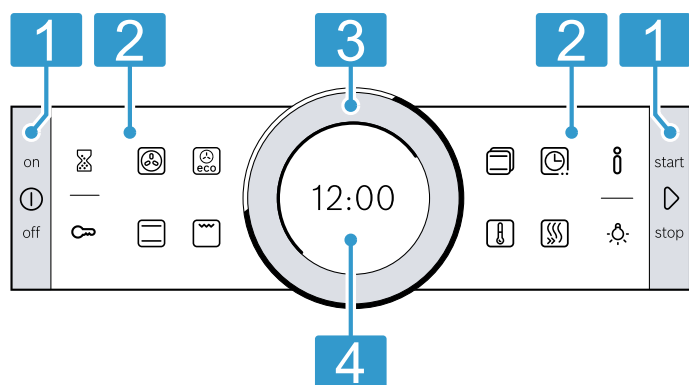
- darba režīmā ar ieslēgtu displeju — maks. 1 W
- darba režīmā ar izslēgtu displeju — maks. 0,5 W

4 Iepazīšana

4.1 Vadības panelis

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**
Vadības paneļa labajā un kreisajā pusē esošajiem taustiņiem ir spiediena punkts. Lai taustiņu aktivizētu, nospiediet to. Ierīcēm, kuras nav aprīkotas ar priekšējo nerūsējošā tērauda paneli, taustiņi ir arī skārienjutīgi lauki.
- 2 Skārienjutīgie lauki**
Skārienlauki ir pret pieskārieniem jutīgas virsmas. Lai izvēlētos funkciju, viegli pieskarieties attiecīgajam laukam.
- 3 Vadības riņķis**
Vadības gredzenu var neierobežoti griezt pa labi vai pa kreisi. Viegli nospiediet vadības gredzenu un pagrieziet vajadzīgajā virzienā.
- 4 Displejs**
Displejā tiek parādītas pašreizējās iestatījumu vērtības, izvēles iespējas vai norādes.

4.2 Taustiņi





Lietojot vadības paneļa kreisās un labās puses taustiņus, var ieslēgt vai izslēgt ierīci vai darba režīmu.









Taustiņš	Funkcija	Lietojums
⓪	on/off	Ierīces ieslēgšana vai izslēgšana.
▶	start/stop	Nospiežot īsi: darbības režīma sākšana vai pārtraukšana. Turot nospiestu uz aptuveni 3 sekundēm: darbības režīma pārtraukšana.

4.3 Skārienlauki

Lietojot skārienlaukus, var tieši atlasīt dažādas funkcijas. Vadības paneļa ārējie skārienlauki ir paredzēti vispārīgām funkcijām, bet iekšējie skārienlauki – gatavošanas režīmam.

Pašreiz atlasītās funkcijas skārienlauks deg sarkanā krāsā.

Ārējais skārienlauks	Funkcija	Lietojums
	Taimeris	Atlasiet taimeri.
	Bērnu drošības funkcija	Turot nospiestu uz aptuveni 4 sekundēm: bērnu drošības funkcijas aktivizēšana vai deaktivizēšana.
	Informācija	Papildu informācijas parādīšana par kādu funkciju vai iestatījumu. Lai atvērtu pamatiestatījumus, kad ierīce ir izslēgta, turiet nospiestu uz aptuveni 3 sekundēm.
	Gatavošanas nodaļuma apgaismojums	Apgaismojuma ieslēgšana vai izslēgšana gatavošanas nodaļumā.

Iekšējais skārienlauks	Funkcija	Lietojums
	4D karstais gaiss	Karsēšanas režīma „4D karstais gaiss” tieša atlase.
	Karsēšana no augšas/apakšas	Karsēšanas režīma „Karsēšana no augšas/apakšas” tieša atlase.
	Karstais gaiss ekonomiskajā režīmā	Karsēšanas režīma „Karstais gaiss ekonomiskajā režīmā” tieša atlase.
	Grilēšana, lielā platībā	Karsēšanas režīma „Grilēšana, lielā platībā” tieša atlase.
	Karsēšanas režīmi	Karsēšanas režīmu saraksta atlase.
	Temperatūra	Gatavošanas nodaļuma temperatūras atlase.
	Laika funkcijas	Laika funkciju atlase.
	Ātrā uzkarsēšana	Gatavošanas nodaļuma ātrās uzkarsēšanas ieslēgšana vai izslēgšana.

4.4 Vadības gredzens

Lietojot vadības gredzenu, var mainīt displejā redzamās iestatījumu vērtības.

Ja, mainot iestatījumu vērtības, piemēram, temperatūru, ir sasniegta minimālā vai maksimālā vērtība, šī vērtība paliek redzama displejā. Ja nepieciešams, ar vadības gredzenu mainiet vērtību uz iepriekšējo vērtību.

Sarakstos, piemēram, karsēšanas režīmu sarakstos, pēc pēdējās atkal tiek rādīta pirmā vērtība.

4.5 Displejs

Displejā redzamas pašreizējās iestatījumu vērtības dažādos līmeņos.

Priekšplānā redzamā vērtība	Priekšplānā redzamā vērtība ir izcelta baltā krāsā. Šo vērtību var mainīt, izmantojot vadības gredzenu. Atkarībā no darbības režīma priekšplānā tiek parādīta temperatūra vai līmenis.
-----------------------------	--

Fonā esošā vērtība	Fonā esošās vērtības ir attēlotas pelēkā krāsā. Lai, lietojot vadības gredzenu, mainītu vērtību, vispirms atlasiet vajadzīgo funkciju.
Palielināšana	Kamēr vērtību maināt, lietojot vadības gredzenu, palielināti ir redzami tikai šī vērtība.

Riņķa līnija

Displeja ārpusē atrodas riņķa līnija.

- Pozīcijas rādījums
Kad tiek mainīta vērtība, riņķa līnija norāda uz atņemšanas vietu izvēles sarakstā. Atkarībā no iestatīšanas diapazona un izvēles saraksta garuma, riņķa līnija ir nepārtraukta vai sadalīta segmentos.
- Norises indikators
Darbības režīma laikā riņķa līnija attēlo norisi un ar sekundes intervālu aizpildās sarkanā krāsā. Kad tiek rādīta laika atskaite, katru sekundi nodziest viens riņķa līnijas segments.

Temperatūras rādījums

Karsēšanas līnija un atlikušā siltuma rādījums attēlo temperatūru gatavošanas nodaļumā.

Parādītā temperatūra termiskās inerces dēļ var nedaudz atšķirties no faktiskās temperatūras gatavošanas nodaļumā.

- **Karsēšanas līnija**
Pēc darbības režīma startēšanas, gatavošanas nodalījumam uzkarstot, baltā līnija zem temperatūras rādījuma aizpildās sarkanā krāsā. Ja izmantojot iepriekšēju uzkaršanos, vislabākais brīdis ēdiena ievietošanai gatavošanas nodalījumā ir tad, kad līnija ir pilnībā sarkana.
Atsevišķos iestatījumu līmeņos, piemēram, grilēšanas līmeņos, karsēšanas līnija ir uzreiz aizpildīta sarkanā krāsā.
- **Atlikušā siltuma rādījums**
Kad ierīce ir izslēgta, riņķa līnija parāda atlikušo siltumu gatavošanas nodalījumā. Jo zemāka temperatūra, jo tumšāka kļūst riņķa līnija, līdz tā pazūd.

4.6 Gatavošanas nodalījums

Gatavošanas nodalījuma funkcijas atvieglo darbu ar ierīci.

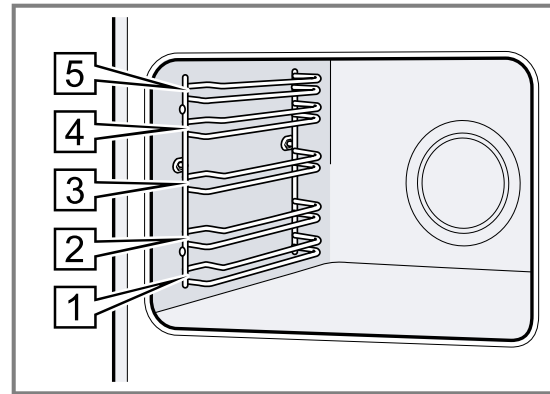
Statīvs

Gatavošanas nodalījuma statīvā piederumus var iebīdīt dažādos līmeņos.

→ "Piederumi", *Lappuse 8*

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

Statīvu var izņemt, piemēram, tīrīšanas vajadzībām.
→ "Statīvi", *Lappuse 15*



Apgaismojums

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums viena vai vairākas cepeškrāsns spuldzes.

Gatavošanas nodalījuma apgaismojums ieslēdzas, atverot ierīces durvis. Ja durvis ir atvērtas ilgāk par 15 minūtēm, apgaismojums izslēdzas.

Lielākajā daļā darbības režīmu apgaismojums ieslēdzas, tiklīdz tiek startēts darbības režīms. Kad darbības režīms ir beidzies, apgaismojums izslēdzas.

Dzesēšanas ventilators

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

UZMANĪBU!

Nenosedziet ventilācijas spraugas virs ierīces durvīm. Ierīce pārkarst.

- ▶ Ventilācijas spraugas nedrīkst būt nosegtas.

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

Ierīces durvis

Ja ierīces darbības laikā tiek atvērtas ierīces durvis, darbība tiek apturēta. Pēc durvju aizvēršanas darbības režīms automātiski turpinās.

5 Karsēšanas režīmi







Lai vienmēr varētu atrast ēdienam vispiemērotāko karsēšanas režīmu, šeit atrodams skaidrojums par atšķirībām un lietojumu.

Simboli pie atsevišķiem karsēšanas režīmiem palīdz atpazīt šos režīmus.

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

Ja ir iestatīta temperatūra, kas pārsniedz 275 °C, un 3. grilēšanas līmenis, ierīce pēc aptuveni 40 minūtēm pazemina temperatūru līdz aptuveni 275 °C vai 1. grilēšanas līmenim.

Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietojums un darbības veids Iespējamās papildfunkcijas
	4D karstais gaiss	30–275 °C	Cepšana vai gatavošana vienā vai vairākos līmeņos. Ventilators vienmērīgi izplata aiz mugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu.
	Karsēšana no augšas/apakšas	30–300 °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.

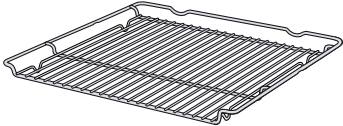
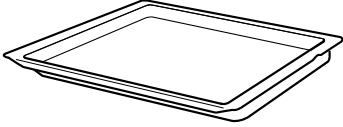
Simbols	Karsēšanas režīms	Temperatūra	Lietojums un darbības veids Iespējamās papildfunkcijas
	Eco karstais gaiss	30–275 °C	Saudzīga atlasītu ēdienu gatavošana vienā līmenī bez iepriekšējas uzkaršēšanas. Ventilators vienmērīgi izplata aizmugures sienā iebūvētā gredzenveida sildķermeņa radīto siltumu pa visu gatavošanas nodalījumu. Produkts periodiski tiek gatavots, izmantojot atlikušo siltumu. Visefektīvākais ir karsēšanas režīms 125–275 °C diapazonā. Gatavošanas laikā ierīces durvīm jābūt aizvērtām. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai cirkulācijas režīmā un energoefektivitātes klases noteikšanai.
	Karsēšana no augšas/apakšas ekonomiskajā režīmā	30–300 °C	Saudzīga izvēlēto ēdienu gatavošana. Karstums plūst no augšas un no apakšas. Visefektīvākais ir karsēšanas režīms 150–250 °C diapazonā. Šis karsēšanas režīms tiek izmantots enerģijas patēriņa noteikšanai parastajā režīmā.
	Grilēšana ar cirkulējošu gaisu	30–300 °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.
	Grilēšana, lielā platībā	Grilēšanas līmeņi: 1 = viegls 2 = vidējs 3 = stiprs	Plakanu produktu, piemēram, steiku, desiņu vai karstmaizi, grilēšanai. Ēdienu apcepšana, veidojot kraukšķīgu garoziņu. Uzkarst visa zem grila sildelementa esošā virsma.
	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.
	Atkausēšana	30–60 °C	Saldētu ēdienu saudzīga atkausēšana.

6 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 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Kūku veidnes ■ Sacepumu veidnes ■ Trauki ■ Gaļa, piemēram, cepetis vai grilējami gabali ■ Sasaldēti produkti
Universālā panna 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Mitras kūkas ■ Mīklas izstrādājumi ■ Maize ■ Liels cepetis ■ Sasaldēti produkti ■ Pilošu šķidrumu, piemēram, tauku savākšana, grilējot uz restēm.

6.1 Fiksēšanas funkcija

Fiksēšanas funkcija novērš piederumu apgāšanos to izņemšanas laikā.

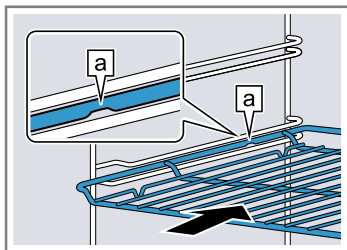
Piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, līdz tas nofiksējas. Pretapgāšanās funkcija darbojas tikai tad, ja piederums gatavošanas nodalījumā iebidīts pareizi.

6.2 Piederumu ievietošana gatavošanas nodaļumā

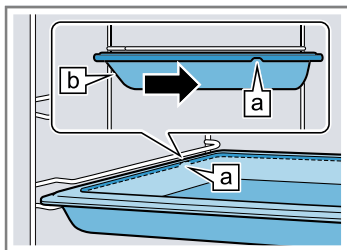
Vienmēr pareizi ielieciet piederumu gatavošanas nodaļumā. Tikai tad piederumu var izvilkt aptuveni līdz pusei, tam neapgāžoties.

1. Pagrieziet piederumu tā, ka iegriezums **a** ir aizmugurē un ir vērsts uz leju.
2. Piederumu ielieciet abās viena ievietošanas līmeņa vadotnēs.

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



Plāts
Piemēram, universālā panna vai cepamā plāts
Ielieciet plāti ar slīpo malu **b** pret iekārtas durvīm.



3. Pilnībā iebīdiet piederumu tā, ka tas nepieskaras pie iekārtas durvīm.

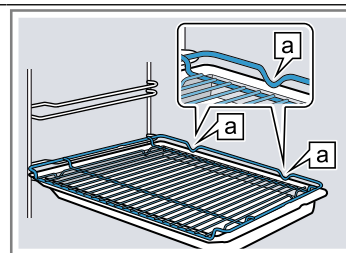
Piezīme: Izņemiet no gatavošanas nodaļuma piederumus, kuri gatavošanā ir lieki.

Piederumu kombinēšana

Lai savāktu pīlošo 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



6.3 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.

7 Pirms pirmās lietošanas reizes

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

7.1 Eksploatācijas sākšana

Pēc ierīces pievienošanas strāvas avotam vai ilgāka elektroenerģijas padeves pārtraukuma ir jāveic iestatījumi eksploatācijas sākšanai. Līdz iestatījumu parādīšanai displejā var paiet vairākas sekundes.

1. Ja nepieciešams, mainiet iestatījumu, lietojot vadības gredzenu.
Iespējamie iestatījumi
 - Valoda
 - Pulksteņa laiks
2. Apstipriniet ar **OK**.
- ✓ Parādās nākamais iestatījums.
3. Apskatiet visus iestatījumus un, ja nepieciešams, mainiet tos.
- ✓ Pēc pēdējā iestatījuma displejā tiek parādīts ziņojums par to, ka eksploatācijas sākšana ir pabeigta.
- ✓ Displejā redzams iestatītais pulksteņa laiks.
4. Lai ierīce pirmo reizi pirms karsēšanas veiktu pašpārbaudi, atveriet un aizveriet ierīces durvis.

7.2 Ierīces tīrīšana pirms pirmās lietošanas reizes

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

1. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma informāciju par izstrādājumu un piederumus. Izņemiet no gatavošanas nodaļuma iepakojuma atlikumus, piemēram, stīropora lodītes, un noņemiet ierīces iekšienē vai uz tās pielīmēto līmlenti.
2. Noslaukiet gatavošanas nodaļuma gludās virsmas ar mīkstu, mitru drānu.
3. Ieslēdziet ierīci ar **ON**.
4. Veiciet šādus iestatījumus:

Karsēšanas režīms	4D karstais gaiss ON
Temperatūra	maksimāli
Gatavošanas ilgums	1 stundas

→ "Galvenā vadība", Lappuse 10


5. Startējiet darbības režīmu ar **ON**.
 - Ierīces karsēšanas laikā vēdiniet virtuvi.
- ✓ Kad laika atskaite ir beigusies, atskan signāls un displejā redzamais ilgums ir nulle.
6. Izslēdziet ierīci ar **OFF**.

7. Kad ierīce ir atdzisusi, notīriet gatavošanas nodalījuma gludās virsmas ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu.

8. Rūpīgi notīriet piederumus ar mazgāšanas līdzekļa šķīdumā samitrinātu drānu vai mīkstu suku.


8 Galvenā vadība

8.1 Ierīces ieslēgšana

- ▶ Ieslēdziet ierīci ar .
- ✓ Displejā ir redzams Bosch logotips. Pēc tam tiek parādīti karsēšanas režīmi.


8.2 Ierīces izslēgšana

Ja neizmantojat ierīci, izslēdziet to. Ja ilgāku laiku nav lietoti ierīces vadības elementi, tā automātiski izslēdzas.

- ▶ Izslēdziet ierīci ar .
- ✓ Ierīce izslēdzas. Aktīvās funkcijas tiek pārtrauktas.
- ✓ Displejā tiek parādīts pulksteņa laiks vai atlikušā siltuma rādījums.




8.3 Darbības režīma palaišana

Darbības režīms katru reizi ir jāstartē.


- ▶ Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Displejā tiek parādīti iestatījumi, norises laiks, gredzena līnija un uzkaršēšanas līnija.




8.4 Darbības apturēšana vai pārtraukšana

Darbības režīmu var uz īsu brīdi apturēt un pēc tam turpināt. Ja darbības režīms tiek pārtraukts pilnībā, iestatījumi tiek atiestatīti.

1. Lai uz īsu brīdi apturētu darbību:
 - Īsi nospiediet .
 - Lai turpinātu darbību, nospiediet .
2. Lai pārtrauktu darbību, aptuveni 3 sekundes turiet nospiestu .
- ✓ Darbības režīms tiek pārtraukts, un visi iestatījumi tiek atiestatīti.

8.5 Karsēšanas režīma un temperatūras iestatīšana

Prasība: Ir atlasīts darbības režīms "Karsēšanas režīmi" .

1. Iestatiet vajadzīgo karsēšanas režīmu, lietojot vadības gredzenu.
2. Nospiediet .
- ✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
3. Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
4. Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt.
- ✓ Displejā redzams darbības ilgums, kā arī iestatītā temperatūra.
5. Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .

Padoms: Informāciju par to, kurš karsēšanas režīms ēdienam ir vispiemērotākais, skatiet karsēšanas režīmu aprakstā.



→ "Karsēšanas režīmi", Lappuse 7

Piezīme: Ierīcē var iestatīt darbības ilgumu un beigu laiku.

→ "Laika funkcijas", Lappuse 11

Karsēšanas režīma mainīšana

Nomainot karsēšanas režīmu, tiek atiestatīti arī pārējie iestatījumi.

1. Pārtrauciet darbības režīmu ar .
2. Nospiediet .
- ✓ Displejā tiek parādīts pirmais karsēšanas režīms ar tam atbilstošu piedāvāto temperatūru.
3. Mainiet karsēšanas režīmu, lietojot vadības gredzenu.






Temperatūras mainīšana

Pēc darbības režīma startēšanas temperatūru var mainīt tieši.

- ▶ Mainiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
- ✓ Temperatūra tiek lietota uzreiz.


Karsēšanas režīmu tiešā atlase

Noteiktus karsēšanas režīmus var atlasīt uzreiz, lietojot skārienlauku.

1. Nospiediet vajadzīgā karsēšanas režīma skārienlauku.
 - Pieejamie karsēšanas režīmi ar tiešo atlasī:
 - 4D karstais gaiss 
 - Karsēšana no augšas/apakšas 
 - Karstais gaiss eko režīmā 
 - Grilēšana, lielā platībā 
- ✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
2. Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
3. Startējiet darbības režīmu ar .
- ✓ Ierīce sāk karsēt.
- ✓ Displejā redzams darbības ilgums, kā arī iestatītā temperatūra.

8.6 Informācijas rādīšana



Vairākumā gadījumu var atvērt informāciju par tikko veikto funkciju. Dažas norādes ierīce parāda automātiski, piemēram, tādas, kuras jāapstiprina, vai pieprasījumus vai brīdinājumus.

1. Nospiediet .
- ✓ Informācija, ja tāda ir pieejama, tiek rādīta dažas sekundes.
2. Lai apskatītu garāku tekstu, ritiniet to, lietojot vadības gredzenu.

9 Ātrā uzkaršēšana

Lai taupītu laiku, uzkaršēšanas laiku var saīsināt, ja iestatītā temperatūra pārsniedz 100 °C.



Ātro uzkaršēšanu var izmantot šādos karšēšanas režīmos:

- 4D karstais gaiss 
- Karšēšana no augšas/apakšas 


9.1 Ātrās uzkaršēšanas iestatīšana

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

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

1. Iestatiet piemērotu karšēšanas režīmu un temperatūru, sākot ar 100 °C.
2. Nospiediet .
 - ✓ Simbols izgaismojas sarkans.
3. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Tiek startēta ātrā uzkaršēšana.
 - ✓ Kad ātrā uzkaršēšana ir pabeigta, atskan signāls. Sarkanais simbols nodziest.
4. Ievietojiet ēdienu gatavošanas nodalījumā.

Ātrās uzkaršēšanas pārtraukšana




- ▶ Nospiediet .
- ✓ Sarkanais simbols nodziest.

10 Laika funkcijas

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




10.1 Laika funkciju pārskats


Darbības režīmam var iestatīt darbības ilgumu un beigu laiku. Taimeri var iestatīt neatkarīgi no darbības režīma.

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 karšēšanu.
Beigu laiks 	Ilgumam var iestatīt pulksteņa laiku, kurā jāpabeidz darbības režīms. Ierīce tiek automātiski ieslēgta tā, lai darbība tiktu pabeigta vajadzīgajā laikā.

10.2 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 darbības ilgums.

1. Nospiediet .
 - ✓ Simbols izgaismojas sarkans.
2. Iestatiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.
3. Startējiet taimeri ar .
 - ✓ Pēc dažām sekundēm taimeris ieslēgsies automātiski.
 - ✓ Taimera laiks tiek skaitīts.
 - ✓ Ja ierīce ir izslēgta, taimera laiks ir joprojām redzams displejā.
 - ✓ Ja ierīce ir ieslēgta, displejā ir redzami pašreizējā darbības režīma iestatījumi. Lai uz dažām sekundēm parādītu taimera laiku, nospiediet .
 - ✓ Kad taimera laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Sarkanais simbols nodziest.
4. Kad taimera laika atskaite ir beigusies:

- Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
- Lai šo taimera laiku iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.



Taimera laika mainīšana

Taimera laiku var mainīt jebkurā brīdī.

1. Nospiediet .
2. Mainiet taimera laiku, lietojot vadības gredzenu.
3. Apstipriniet ar .

Taimera darbības pārtraukšana


Taimera darbību var pārtraukt jebkurā brīdī.

1. Nospiediet .
2. Atiestatiet taimera laiku uz nulli, lietojot vadības gredzenu.
3. Apstipriniet ar .
- ✓ Sarkanais simbols nodziest.

10.3 Ilguma iestatīšana


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

Prasība: Ir iestatīts karšēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.




1. Nospiediet .
- ✓ Simbols izgaismojas sarkans.
2. Iestatiet darbības ilgumu, lietojot vadības gredzenu.

Griešanas virziens	Ieteicamā vērtība
Pa kreisi	10 minūtes
Pa labi	30 minūtes

Ilgumu līdz vienai stundai var iestatīt ar vienas minūtes intervālu, ilgāku laiku — ar 5 minūšu intervālu. Beigu laiks tiek aprēķināts automātiski.

3. Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Ierīce sāk karšēšanu, un tiek sākta laika atskaite.
 - ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Displejā redzams gatavošanas laiks 0.
4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:

lv Bērnu drošības funkcija

- Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
- Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
- Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar .
- Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .




Ilguma mainīšana

Ilgumu var mainīt jebkurā laikā.

1. Nospiediet .
2. Mainiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
3. Apstipriniet ar .

Ilguma pārtraukšana

Ilgumu var pārtraukt jebkurā laikā.

1. Nospiediet .
2. Atiestatiet ilgumu uz nulli, lietojot vadības gredzenu.
3. Apstipriniet ar 
 - Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar .

10.4 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 startēta.
- Lai pārtikas produkti nesabojātos, neatstājiet tos gatavošanas nodalījumā pārāk ilgi.




Prasības

- Ir iestatīts karsēšanas režīms un temperatūra vai līmenis.
- Ir iestatīts ilgums.

1. Vēlreiz nospiediet .
2. Pārceliet beigas uz vēlāku laiku, lietojot vadības gredzenu.
3. Startējiet darbības režīmu ar 
 - ✓ Displejā redzams startēšanas laiks. Ierīce darbojas gaidīšanas režīmā.
 - ✓ Kad startēšanas laiks ir pienācis, ierīce sāk karsēt, un sākas ilguma laika atskaite.
 - ✓ Kad ilguma laika atskaite ir beigusies, atskan signāls. Displejā redzams gatavošanas laiks 0.
4. Kad ilguma laika atskaite ir beigusies:
 - Lai priekšlaikus izslēgtu signālu, nospiediet jebkuru skārienlauku.
 - Lai šo ilgumu iestatītu vēlreiz, nospiediet  un iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu.
 - Lai darbību turpinātu bez ilguma iestatījuma, startējiet ar .
 - Kad ēdiens ir gatavs, izslēdziet ierīci ar .




Beigu laika mainīšana

Lai iegūtu labu gatavošanas rezultātu, mainiet iestatīto beigu laiku tikai tad, ja nav startēts darbības režīms un sāka ilguma laika atskaite.

1. Pārtrauciet darbības režīmu ar .
2. Divreiz nospiediet .
3. Mainiet beigu laiku, lietojot vadības gredzenu.
4. Turpiniet darbību ar .

Beigu laika atcelšana

Iestatīto beigu laiku var izdzēst jebkurā brīdī.


1. Pārtrauciet darbības režīmu ar .
2. Divreiz nospiediet .
3. Atiestatiet beigu laiku uz nulli, lietojot vadības gredzenu.
4. Turpiniet darbību ar 
 - ✓ Ierīce sāk karsēt, un tiek sāka laika atskaite.





11 Bērnu drošības funkcija

Nodrošiniet, lai bērni nejauši neieslēgtu ierīci vai ne-mainītu iestatījumus.

11.1 Bērnu drošības funkcijas aktivizēšana un deaktivizēšana

Bērnu drošības funkciju var aktivizēt un deaktivēt gan ieslēgtā, gan izslēgtā ierīcē.

1. Lai aktivizētu bērnu drošības funkciju, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu .

- ✓ Displejā parādās norāde apstiprināt.
- ✓ Vadības panelis ir bloķēts. Ierīci var izslēgt tikai ar .
- ✓ Kad ierīce ir ieslēgta, deg . Kad ierīce ir izslēgta,  nedeg.
- 2. Lai deaktivizētu bērnu drošības funkciju, aptuveni 4 sekundes turiet nospiestu .
- ✓ Displejā parādās norāde apstiprināt.

12 Sabata iestatījums


Izmantojot sabata iestatījumu, var iestatīt gatavošanas ilgumu līdz 74 stundām. Ēdienu var uzturēt siltu 85–140 °C temperatūrā, izmantojot karsēšanu no augšas/apakšas, bez nepieciešamības ieslēgt vai izslēgt ierīci.





12.1 Sabata režīma 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.

Prasība: Sabata režīms ir aktivizēts pamatiestatījumos. → "Pamatiestatījumi", Lappuse 13

- Iestatiet karsēšanas režīmu Sabata režīms , lietojot vadības gredzenu.


- Nospiediet .
 - ✓ Temperatūras rādījums ir izcelts baltā krāsā.
- Iestatiet temperatūru, lietojot vadības gredzenu.
- Nospiediet .
 - ✓ Simbols deg sarkanā krāsā.
- Iestatiet ilgumu, lietojot vadības gredzenu. Beigu laiku nevar pārcelt.
- Startējiet darbības režīmu ar .
 - ✓ Ierīce sāk karsēt, un ir redzama laika atskaite.
- Kad laika atskaite ir pabeigta, atskan signāls. Redzamais ilgums ir nulle. Ierīce pārtrauc karsēšanu un turpina darboties, kā ierasts, kad nav ieslēgts sabata režīms.
 - Izslēdziet ierīci ar . Pēc aptuveni 10 līdz 20 minūtēm ierīce automātiski izslēdzas.

13 Pamatiestatījumi

Iekārtu varat pielāgot savām vajadzībām.

13.1 Pamatiestatījumu pārskats

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

Pamatiestatījums	Izvēle
Valoda	Izvēles sarakstu skatiet ierīcē.
Pulksteņa laiks	Pulksteņa laiks 24 stundu formātā.
Skaņas signāls	Mazs ilgums (30 sekundes) Vidējs ilgums (1 minūte) ¹ Liels ilgums (5 minūtes)
Taustiņa skaņas signāls	Ieslēgts Izslēgts ( gadījumā skaņas signāls saglabājas) ¹
Displeja spilgtums	5 līmeņi
Pulkstenis	Izslēgts Digitālais ¹
Apgaismojums	Darbības režīms izsl. Darbības režīms iesl. ¹
Displeja aptumšošana naktī	Izslēgts ¹ Ieslēgts
Zīmola logotips	Rādīt ¹ Nerādīt
Ventilatoratukšg. laiks	Ieteicamais ¹ Minimālais
Izvilšanas sistēma	Nav pieejama (statīviem un viena līmeņa vadotnēm) ¹ Pieejama (2 un 3 līmeņu vadotnēm)






¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)

Pamatiestatījums	Izvēle
Sabata iestatījums	Ieslēgts Izslēgts ¹
Rūpnīcas iestatījums	Atiestatīt Neatīstatīt ¹

¹ Rūpnīcas iestatījums (var atšķirties atkarībā no iekārtas tipa)


13.2 Pamatiestatījumu maiņa

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

- Aptuveni 3 sekundes turiet nospiešu .
- Apstipriniet displejā redzamās norādes ar .
 - ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
- Mainiet pamatiestatījumu, lietojot vadības gredzenu.
- Nospiediet .
 - ✓ Displejā redzams nākamais pamatiestatījums.
- Izmantojot , pārskatiet visus pamatiestatījumus un nepieciešamības gadījumā mainiet tos, lietojot vadības gredzenu.
- Lai saglabātu izmaiņas, aptuveni 3 sekundes turiet nospiešu .




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

Pamatiestatījumu mainīšanas pārtraukšana

- ▶ Nospiediet .
- ✓ Visas veiktās izmaiņas tiek atņemtas un netiek saglabātas.

13.3 Pulksteņa laika iestatīšana

Prasība: Ierīce ir izslēgta.

- Aptuveni 3 sekundes turiet nospiešu .
- Apstipriniet displejā redzamās norādes ar .
 - ✓ Displejā redzams pirmais pamatiestatījums.
- Nospiediet .
 - ✓ Displejā tiek parādīts pamatiestatījums "Pulksteņa laiks".

4. Mainiet pulksteņa laiku, lietojot vadības gredzenu.

5. Lai saglabātu izmaiņas, aptuveni 3 sekundes turiet nospiestu ū.

14 Tīrīšana un kopšana

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

14.1 Tīrīšanas līdzeklis

Lai nesabojātu ierīces dažādās virsmas, nelietojiet nepiemērotus tīrīšanas līdzekļus.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciens risks!

Iekārtā iekļūvis 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 abrazīvus 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 uzkaršēšanas 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 15

Ierīces priekšpuse

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

Ierīces durvis

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju stikla plāksnes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla skrāpi vai nerūsējošā tērauda spirāli. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet durvju stiklus. → "Ierīces durvis", Lappuse 16
Durvju pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Nerūsējošā tērauda: Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis ▪ Plastmasas: Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Neizmantojiet stikla tīrīšanas līdzekļus vai stikla skrāpjus. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus. Padoms: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, noņemiet durvju pārsegu. → "Ierīces durvis", Lappuse 16
Nerūsējošā tērauda durvju apmales	Nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzeklis	Ar nerūsējošā tērauda tīrīšanas līdzekli var notīrīt vietas, kur mainījies virsmas krāsa. Neizmantojiet nerūsējošā tērauda kopšanas līdzekļus.

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Durvju rokturis	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Lai izvairītos no nenotīrāmiem traipiem, nekavējoties notīriet atkaļķošanas līdzekli, kas ir nonācis uz virsmas.
Durvju blīvējums	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Nenoņemiet un neberziet.

Gatavošanas nodalījums

Zona	Piemēroti tīrīšanas līdzekļi	Norādījumi
Emaljētas virsmas	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Etiķūdens ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Lai pēc tīrīšanas izžāvētu gatavošanas nodalījumu, atstājiet to atvērtu.</p> <p>Piezīmes</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Ļoti augstā temperatūrā emalja apdeg, tādējādi rodas nelielas krāsas atšķirības. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. ▪ Plāno plāšu malas nevar pilnībā pārklāt ar emalju, un tās var būt raupjas. Tas neietekmē aizsardzību pret koroziju. ▪ Pārtikas produktu atliekas uz emaljētajām virsmām atstāj baltus nosēdumus. Šie nosēdumi nav kaitīgi veselībai. Tas neietekmē ierīces funkcionalitāti. Šīs atliekas var notīrīt ar citronskābi.
Cepeškrāsns lampas stikla pārsegs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	Noturīgu netīrumu gadījumā izmantojiet cepeškrāsns tīrīšanas līdzekļus.
Statīvs	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Piezīme: Lai veiktu rūpīgu tīrīšanu, izņemiet statīvus. → "Statīvi", Lappuse 15</p>
Piederumi	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Karsts mazgāšanas līdzekļa šķīdums ▪ Cepeškrāsns tīrīšanas līdzeklis 	<p>Noturīgu netīrumu gadījumā iemērciet un izmantojiet suku vai nerūsējošā tērauda spirāli.</p> <p>Emaljētie piederumi ir piemēroti mazgāšanai trauku mašīnā.</p>

14.2 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 – Aizdeģšanās risks!

Ēdiena atliekas, tauki un cepeša sula var aizdegties.

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

Prasība: Ievērojiet norādes par tīrīšanas līdzekļiem.

→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 14

1. Tīriet ierīci ar karstu mazgāšanas līdzekļa šķīdumu un mazgāšanas drānu.
 - Dažām virsmām var izmantot citus tīrīšanas līdzekļus.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 14
2. Nosusiniet ar mīkstu drānu.

15 Statīvi

Lai rūpīgi notīrītu statīvus un gatavošanas nodalījumu vai nomainītu statīvus, tos var izņemt.

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

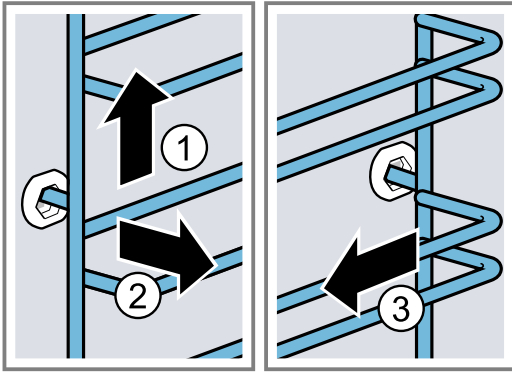
15.1 Statīvu izņemšana

BRĪDINĀJUMS – Apdegumu risks!

Statīvi ļoti sakarst

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

2. Velciet statīvu uz priekšu ③ un izņemiet to.



3. Notīriet statīvu.

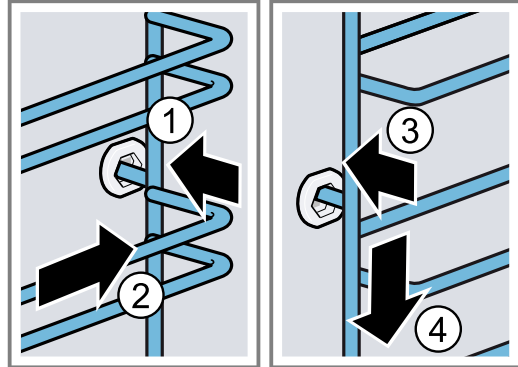
→ "Tīrīšanas līdzeklis", Lappuse 14

15.2 Statīvu ievietošana

Piezīmes

- Statīvi der ievietošanai tikai labajā vai kreisajā pusē.

- Abu veidu statīvu izliekumiem ir jāatrodas priekšpusē.
- Ievietojiet statīvu aizmugurējā ieliktnī centrā ①, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz aizmuguri ②.
 - Pēc tam ievietojiet statīvu priekšējā ieliktnī ③, līdz statīvs piekļaujas gatavošanas nodalījuma sienai, un paspiediet to uz leju ④.



16 Ierīces durvis

Lai rūpīgi notīrītu ierīces durvis, tās var demontēt.

16.1 Ierīces durvju izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

Detalām 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.

- Atveriet ierīces durvis līdz galam un spiediet ierīces virzienā.

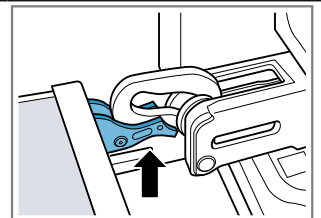
- ⚠ **BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!**

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.

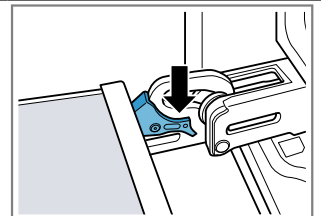
Atlokiet kreisās un labās puses durvju viru bloķēšanas sviras.

Bloķēšanas svira atlocīta



Durvju vira ir nostiprināta un nevar aizcirsties.

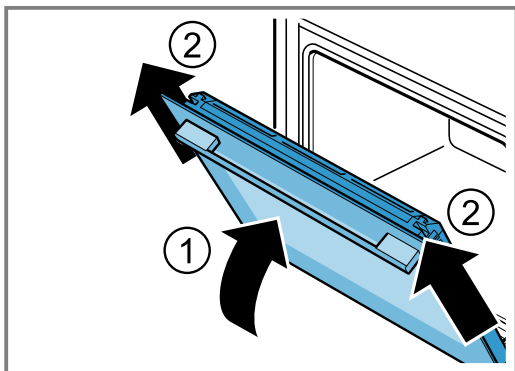
Bloķēšanas svira pieļocīta



Ierīces durvis ir nostiprinātas, un tās nevar izņemt.

- ✓ Bloķēšanas sviras ir atlocītas. 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.

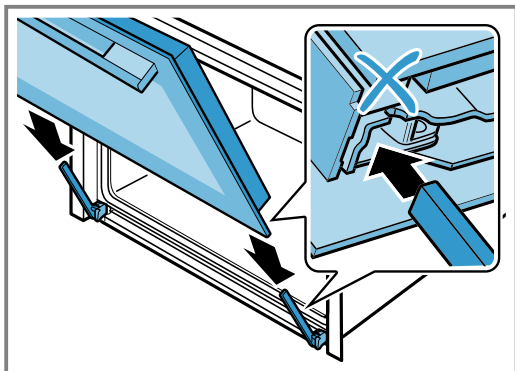
16.2 Ierīces durvju ievietošana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

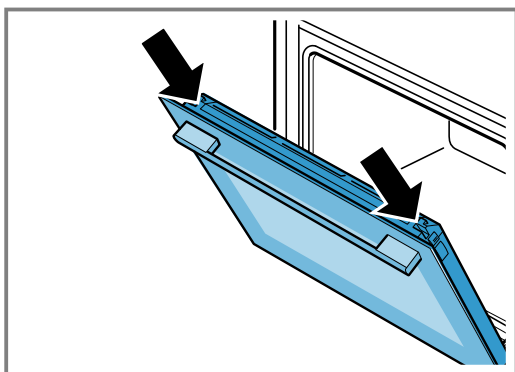
Ierīces durvju viras kustas katru reizi, kad durvis tiek atvērtas vai aizvērtas, un jūs varat ievērt pirkstus.

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

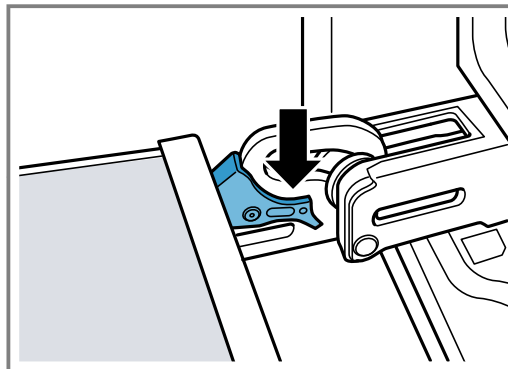
1. **Piezīme:** Pievērsiet uzmanību tam, lai ierīces durvis uz virām uzbīdītu bez pretestības. Ja jūtat pretestību, pārbaudiet, vai tās tiek iebīdītas pareizajā atverē. Bīdīiet ierīces durvis taisni uz abām durvju virām. Bīdīiet ierīces durvis līdz galam.



2. Ar abām rokām no augšas kreisajā un kreisajā pusē uzspiediet uz durvju pārsegu, lai pārbaudītu, vai ierīces durvis ir iebīdītas līdz galam.



3. Atveriet ierīces durvis līdz galam un spiediet ierīces virzienā.
4. Pielokiet bloķēšanas sviras uz kreisās un labās puses durvju virām.



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

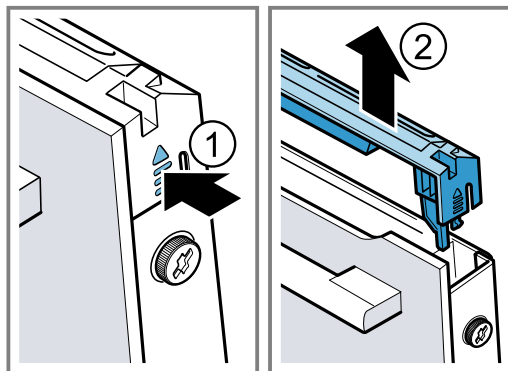
16.3 Durvju stiklu izņemšana

⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

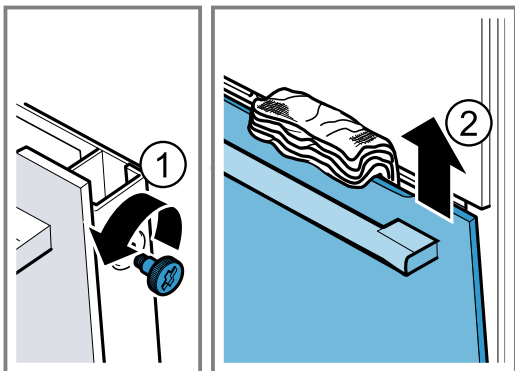
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā. Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

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



4. Tīriet durvju pārsegu.
→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 14
5. Atskrūvējiet kreisās un labās puses skrūves ierīces durvīs ① un izņemiet tās.

6. Ierīces durvīs iespīlējiet vairākkārt salocītu virtuves dvieļi. Izvelciet priekšējo rūti virzienā uz augšu ②.



7. Novietojiet priekšējo rūti uz līdzenas virsmas ar durvju rokturi uz leju.

⚠ 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.

9. Notīriet ierīces durvis.

→ "Piemēroti tīrīšanas līdzekļi", Lappuse 14

10. Noslaukiet durvju stikla rūtis un ievietojiet atpakaļ.

16.4 Durvju stiklu ievietošana

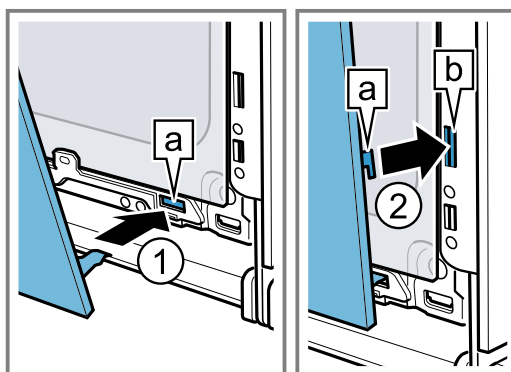
⚠ BRĪDINĀJUMS – Traumu risks!

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

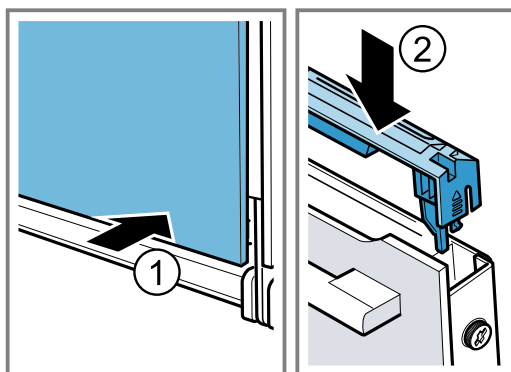
- ▶ Nekad neturiet pirkstus durvju viru tuvumā.
- ▶ Detaļām ierīces durvju iekšpusē var būt asas malas.
- ▶ Lietojiet aizsargcimdus.

1. Ievietojiet priekšējā stikla apakšdaļu kreisās un labās puses turētājos a ①.

2. Paspiediet priekšējo stiklu pret ierīci, līdz kreisās un labās puses āķi a atrodas pretī padziļinājumam b ②.



3. Piespiediet priekšējo stiklu apakšdaļā ①, līdz tas dzirdami nofiksējas.
4. Nedaudz atveriet ierīces durvis un izņemiet virtuves dvieļi.
5. Ieskrūvējiet abas skrūves ierīces durvju kreisajā un labajā pusē.
6. Uzstādiet durvju pārsegu un piespiediet ②, līdz tas dzirdami nofiksējas.



7. Aizveriet ierīces durvis.

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

17 Traucējumu novēršana

Nelielus ierīces darbības traucējumus varat novērst seviem 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.

17.1 Darbības traucējumi

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Iekārta nedarbojas.	Drošinātājs ir bojāts. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet drošinātāju drošinātāju kastē.
	Elektroapgādes traucējumi. <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet, vai telpā darbojas telpas apgaismojums vai citas ierīces.

Traucējums	Cēlonis un problēmu novēršana
Displejā tiek parādīts "Valoda: vācu".	<p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pirms pirmās lietošanas reizes veiciet iestatījumus. <ul style="list-style-type: none"> – Valoda – Pulksteņa laiks
Ierīce nesāk darbību vai pārtrauc to.	<p>Ir iespējami dažādi iemesli.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pārbaudiet displejā parādītās norādes. → <i>"Informācijas rādīšana", Lappuse 10</i>
	<p>Darbības traucējums</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Sazinieties ar tehniskā servisa dienestu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 20</i>
Ierīce nekarsē.	<p>Pamatiestatījumos ir aktivizēts demonstrācijas režīms, displejā tiek parādīts .</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Uz īsu brīdi atvienojiet ierīci no elektrotīkla, izslēdzot un ieslēdzot sadales skapī uzstādīto drošinātāju. 2. 3 minūšu laikā → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 13</i> deaktivizējiet demonstrācijas režīmu.
	<p>Elektroapgādes traucējumi.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Pēc strāvas padeves pārtraukuma vienreiz atveriet un aizveriet ierīces durvis. ✓ Ierīce veic pašpārbaudi un ir gatava darbam.
Kad ierīce ir izslēgta, displejā neparādās laiks.	<p>Ir mainīts pamatiestatījums.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Mainiet pulksteņa rādījuma pamatiestatījumu. → <i>"Pamatiestatījumi", Lappuse 13</i>
Vadības gredzens ir izkritis no ligzdas vadības panelī.	<p>Vadības gredzens ir izkustināts.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ievietojiet vadības gredzenu vadības paneļa ligzdā. 2. Iespiediet vadības gredzenu ligzdā tā, lai tas nofiksētos un to varētu pagriezt.
Vadības gredzenu var pagriezt tikai ar piepūli.	<p>Zem vadības gredzena ir netīrumi. Vadības gredzenu var noņemt.</p> <p>Piezīme: Nenoņemiet vadības gredzenu pārāk bieži, lai tas savā vietā turētos stabili.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lai atbrīvotu vadības gredzenu, piespiediet uz vadības gredzena ārējās malas. ✓ Vadības gredzens sasveras, un to var vieglāk satvert. 2. Izņemiet vadības gredzenu no ligzdas. 3. Uzmanīgi notīriet vadības gredzenu un tā vietu ierīcē ar mazgāšanas šķīdumu un mazgāšanas drānu. Nosusiniet ar mīkstu drānu. <p>Neizmantojiet asus vai abrazīvus līdzekļus. Nemērcējiet vadības gredzenu. Nemazgājiet vadības gredzenu trauku mašīnā.</p>
Nedarbojas apgaismojums gatavošanas nodalījumā.	<p>Halogēnspuldze ir bojāta.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nomainiet cepeškrāsns spuldzi. → <i>"Cepeškrāsns spuldzes nomainīšana", Lappuse 20</i>
Sasniegts maksimālais darbības ilgums.	<p>Lai nepieļautu neparedzētu ilgstošu darbību, ierīce pēc vairākām stundām automātiski pārtrauc karsēšanu, ja nav mainīti iestatījumi. Displejā redzama norāde. Laiks, kad tiek sasniegts maksimālais darbības režīma ilgums, ir atkarīgs no attiecīgā režīma iestatījumiem.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Lai turpinātu darbību, nospiediet jebkuru skārienlauku vai pagrieziet vadības gredzenu. 2. Ja ierīci neizmantojat, izslēdziet to ar . <p>Padoms: Lai ierīce neizslēgtos nepiemērotā brīdī, iestatiet ilgumu. → <i>"Ilguma iestatīšana", Lappuse 11</i></p>
Displejā redzams ziņojums ar "D" vai "E", piem., D0111 vai E0111.	<p>Elektronika ir konstatējusi kļūdu.</p> <ol style="list-style-type: none"> 1. Ieslēdziet un izslēdziet iekārtu. ✓ Ja traucējums bija vienreizējs, ziņojums nodziest. 2. Ja ziņojums parādās atkārtoti, sazinieties ar klientu servisu. Piezvanot precīzi nosauciet kļūdas ziņojumu. → <i>"Tehniskā servisa dienests", Lappuse 20</i>
Gatavošanas rezultāts nav apmierinošs.	<p>Iestatījumi bija nepiemēroti. Iestatāmās vērtības, piemēram, temperatūra un gatavošanas ilgums, ir atkarīgas no receptes, daudzuma un pārtikas produktiem.</p> <ul style="list-style-type: none"> ▶ Nākamreiz iestatiet zemākas vai augstākas vērtības. <p>Padoms: Daudzi norādījumi par pagatavošanu un piemērotām iestatījumu vērtībām ir atrodami mūsu mājaslapā www.bosch-home.com.</p>

17.2 Cepeškrāsns spuldzes nomaiņa

Ja gatavošanas nodaļuma apgaismojums vairs nedeg, nomainiet cepeškrāsns spuldzi.

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

⚠ BRĪDINĀJUMS – Adegumu risks!

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

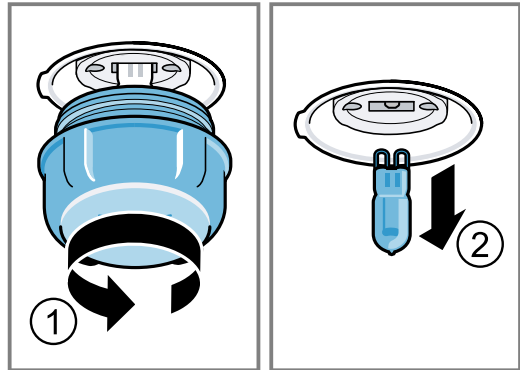
⚠ BRĪDINĀJUMS – Elektrotrieciena risks!

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

Prasības

- Ierīce ir atvienota no elektrotīkla.
- Gatavošanas nodaļums ir atdzisis.
- Nomaiņai ir sagatavota jauna halogēnspuldze.

1. Lai nepieļautu bojājumus, gatavošanas nodaļumā iekļādiet 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 nodaļuma.
8. Pievienojiet ierīci elektrotīklam.

18 Likvidācija

Šeit uzziniet par nolietotu iekārtu likvidāciju.

18.1 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.

19 Tehniskā servisa dienests

Ja jums ir jautājumi par lietošanu, ja nevarat novērst traucējumu saviem spēkiem vai iekārta ir jāremontē, sazinieties ar mūsu klientu apkalpošanas dienestu. Detalizētu informāciju par jūsu valstī spēkā esošo garantijas termiņu un garantijas nosacījumiem varat saņemt klientu apkalpošanas dienestā, tirdzniecības vietā vai mūsu tīmekļa tvietnē.

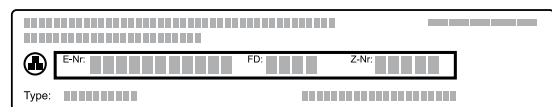
Sazinoties ar tehniskā servisa dienestu, paziņojiet iekārtas ražojuma numuru (E-Nr.) un izgatavošanas numuru (FD).

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

Šim ražojumam ir gaismas avoti ar enerģijas efektivitātes G klasi.

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

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



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

20 Šādi izdosies

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

20.1 Vispārēji gatavošanas norādījumi

Ņemiet vērā šo informāciju, gatavojot jebkuru ēdienu.

- Temperatūra un gatavošanas ilgums ir atkarīgi no daudzuma un receptes. Tāpēc ir norādīti iestatījumu diapazoni. Vispirms mēģiniet gatavot, izmantojot vismazākās vērtības.
- Iestatījumu vērtības attiecas uz ēdiena ievietošanu aukstā gatavošanas nodaļījumā. Piederumus gatavošanas nodaļījumā iebīdīet tikai pēc uzkaršanās.
- Izņemiet no gatavošanas nodaļījuma piederumus, kurus nelietosiet.

20.2 Gatavošanas norādījumi cepšanai

- Kūku, konditorejas izstrādājumu un maizes cepšanai vispiemērotākās ir tumšas metāla cepšanas veidnes.
- Sacepumiem un gratēniem izmantojiet lielus, sekus traukus. Šauros, augstos traukos ēdieni gatavojas ilgāk un augšpusē vairāk apbrūninās.
- Gatavojot sacepumu universālajā pannā, ievietojiet to 2. līmenī.
- Maizes mīklai norādītās iestatījumu vērtības attiecas gan uz cepšanu uz cepamās plāts, gan uz cepšanu taisnstūra veidnē.

UZMANĪBU!

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

- Nekad neļaujiet ūdeni karstā gatavošanas nodaļījumā.
- Nenovietojiet traukus ar ūdeni uz gatavošanas nodaļījuma grīdas.

Ievietošanas līmeņi

Ja izmantojat 4D karstā gaisa režīmu, varat izmantot 1., 2., 3. un 4. ievietošanas līmeni.

Cepšana vienā līmenī	Līmenis
Biezi konditorejas izstrādājumi / veidne uz restēm	2
Plāni konditorejas izstrādājumi / cepamā plāts	3

Cepšana vairākos līmeņos	Līmenis
2 līmeņi	
■ Universālā panna	3
■ Cepamā plāts	1
2 līmeņi	
■ 2 restes ar veidnēm uz tām	3
	1

Cepšana vairākos līmeņos	Līmenis
3 līmeņi	
■ Cepamā plāts	5
■ Universālā panna	3
■ Cepamā plāts	1
4 līmeņi	
■ 4 restes ar cepampapīru	5
	3
	2
	1

Izmantojiet 4D karstā gaisa režīmu.

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

20.3 Gatavošanas norādījumi cepšanai, sautēšanai un grilēšanai

- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz cepamiem produktiem ledusskapja temperatūrā, kā arī uz nepildītu, cepšanai sagatavotu putna gaļu.
- Apgrīziet putna gaļu pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.
- Apgrīziet cepeti, grilējamo produktu vai veselo zivi pēc aptuveni 1/2–2/3 no norādītā laika.

Cepšana uz režģa

Cepot uz režģa, produkts no visām pusēm kļūst īpaši kraukšķīgs. Šādi var gatavot, piemēram, lielu putnu gaļas gabalu vai vairākus gabalus reizē.

- Cepiet iespējami līdzīga biezuma un svara gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Novietojiet produktu tieši uz režģa.
- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vienu līmeni zemāk par restēm ievietojiet universālo pannu.
- 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 nodaļījums paliks tīrāks.

Cepšana traukā

Gatavojot traukā ar vāku, gatavošanas nodaļījums paliek tīrāks.

Vispārīga informācija par cepšanu traukā

- Izmantojiet cepeškrāsnij piemērotus, karstumizturīgus traukus.
- Novietojiet trauku uz restēm.
- Vispiemērotākie ir stikla trauki.
- Ievērojiet cepšanas trauka ražotāja sniegtās norādes.

Cepšana valējā traukā

- Izmantojiet augstu cepšanas veidni.
- Ja nav piemērota trauka, var izmantot universālo pannu.

Cepšana slēgtā traukā

- Izmantojiet gatavošanas traukam piemērotu, labi pieguļošu vāku.

- Spraugai starp gaļu un trauka vāku jābūt vismaz 3 cm. Gaļa var uzbriest.

⚠ 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.

Grilēšana

Grilējiet ēdienus, kuriem jāklūst kraukšķīgiem.

- Grilējiet iespējami līdzīga biezuma un svara grilējamās gabalus. Tā tie tiks apbrūnināti vienmērīgi un būs sulīgi.
- Grilējamās produktus novietojiet tieši uz restēm.
- Lai savāktu pilošo šķidrumu, vismaz vienu līmeni zem restēm ievietojiet universālo pannu.

20.6 Ēdienu izvēle

Iestatīšanas ieteikumi dažādiem ēdieniem pēc ēdiena kategorijas.

Ieteicamie iestatījumi dažādiem ēdieniem

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Biskvīta kūka, 2 līmeņos	Kēksa veidne vai Taisnstūra veidne	3+1		140–160	60–80
Biskvīta kūka, maiga	Taisnstūra veidne	2		150–170	60–80
Augļu vai biezpiena kūka ar smilšu mīklas pamatni	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		170–190	60–80
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150–170 ¹	30–50
Biskvīta torte, 6 olas	Saliekamā veidne, Ø 28 cm	2		150–160	50–60
Smilšu mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		160–180	55–75
Rauga mīklas kūka ar sulīgu pildījumu	Universālā panna	3		180–200	30–40
Biskvīta rulete	Cepamā plāts	3		180–200 ¹	8–15
Kēksiņi	Kēksiņu plāts	3		170–190	15–20
Rauga mīklas cepumi	Cepamā plāts	3		160–180	25–35
Plācenīši	Cepamā plāts	3		140–160	15–30
Apaļie cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–160	15–30
Apaļie cepumi, 3 līmeņos	1x Universālā panna + 2x Cepamā plāts	5+3+1		140–160	15–30
Maize, bez veidnes, 750 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	1. 10–15 2. 25–35

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Piezīmes

- Grila sildelements ieslēdzas un izslēdzas noteiktā intervālā. Tas ir normāli. Biežums ir atkarīgs no iestatītās grilēšanas pakāpes.
- Grilēšanas laikā var rasties dūmi.

20.4 Sasaldētu produktu gatavošana

- Neizmantojiet apledojušus saldētus produktus.
- Noņemiet ledu.
- Saldēti produkti daļēji ir nevienmērīgi pagatavoti kā pusfabrikāti. Nevienmērīgs apbrūninājums var saglabāties arī pēc cepšanas.

20.5 Gatavo ēdienu gatavošana

- Izņemiet gatavos ēdienus no iesaiņojuma.
- Sildot vai gatavojot gatavos ēdienus traukos, izmantojiet karstumizturīgus traukus.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Maize, bez veidnes, 1500 g	Universālā panna vai Taisnstūra veidne	2		1. 210–220 ¹ 2. 180–190	1. 10–15 2. 40–50
Maize, bez veidnes, 1500 g	Taisnstūra veidne	2		200–210	35–45
Pitas maize	Universālā panna	3		250–270	20–25
Maizītes, svaigas	Cepamā plāts	3		180 - 200	20 - 30
Svaiga pica – uz cepamās plāts	Cepamā plāts	3		200–220	25–35
Svaiga pica – uz cepamās plāts, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		180–200	35–45
Svaiga pica ar plānu pamatni picas veidnē	Picas plāts	2		220–230	20–30
Pīrāgi	Tartes veidne , Melnā metāla plāts	3		190–210	30–40
Pikantās kūkas	Universālā panna	3		260–280 ¹	10–15
Sacepums, pikants, gatavas piedevas	Sacepumu veidne	2		200–220	30–50
Kartupeļu sacepums, svaigas sastāvdaļas, 4 cm biezs	Sacepumu veidne	2		160–190	50–70
Vista, 1 kg, bez pildījuma	Restes	2		200–220	60–70
Vistas gabaliņi, pa 250 g	Restes	3		220–230	30–35
Zoss bez pildījuma, 3 kg	Restes	2		160–180	120–150
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		180–190	110–130
Cūkgaļas cepetis bez ādas, piemēram, kakla karbonāde, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		190–200	120–140
Liellopa fileja, vidēji cepta, 1 kg	Restes	2		210–220	40–50
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	130–160
Sutināts liellopa cepetis, 1,5 kg	Trauks ar vāku	2		200–220	140–160
Rostbīfs, vidēji cepts, 1,5 kg	Restes	2		220–230	60–70
Burgers, 3–4 cm biezs	Restes	4		3	25–30
Jēra gurns bez kauliem, vidēji cepts, 1,5 kg	Vaļējs trauks	2		170–190	50–80
Zivs, nesadalīta, grilēta, 300 g, piemēram, forele	Restes	2		170–190	20–30

¹ Iepriekš uzkaršējiet iekārtu.

Jogurts

Ar šo ierīci var gatavot jogurtu.

Jogurta sagatavošana

1. Izņemiet piederumus un statīvus no gatavošanas nodalījuma.
2. 1 litru piena (ar 3,5% tauku saturu) uzkaršējiet uz sildvirsma 90 °C temperatūrā un ļaujiet atdzist līdz 40 °C.
Ja izmantojat lauku pienu, pietiek ar tā uzsildīšanu līdz 40 °C.

3. Iemaisiet pienā 150 g jogurta ledusskapja temperatūrā.
4. Masu pildiet trauciņos, piemēram, tasēs vai burciņās.
5. Apklājiet traukus ar plēvi, piemēram, pārtikas plēvi.
6. Novietojiet traukus uz gatavošanas nodalījuma grīdas.
7. Iestatiet ierīci atbilstoši iestatīšanas ieteikumiem.
8. Pēc pagatavošanas jogurtu atstājiet ledusskapī vismaz uz 12 stundām.

Iestatīšanas ieteikumi desertu un kompotu gatavošanai

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

20.7 Īpaši pagatavošanas veidi un citi pielietojumi

Informācija un iestatīšanas ieteikumi īpašiem gatavošanas veidiem un citam lietojumam, piemēram, lēnai sautēšanai vai konservēšanai.

Atkausēšana

Ierīcē var atkausēt sasaldētus ēdienus.

Sagatavošanas norādījumi atkausēšanai

- Ierīcē var atkausēt sasaldētus augļus, dārzeņus un mīklas izstrādājumus.
- Putnu gaļu, gaļu un zivis vislabāk atkausēt ledusskapī.
- Atkausēšanai paredzēto saldēto pārtikas produktu izņemiet no iepakojuma.
- Iestatīšanas ieteikumi attiecas uz ēdienu saldētavas temperatūrā (-18 °C).

- Atkausēšanai izmantojiet šādus ievietošanas līmeņus:
 - 1 restes: 2. līmenī
 - 2 restes: 3. un 1. līmenī
- 1–2 reizes samaisiet vai apgroziet ēdienu. Lielus gabalus apgroziet vairākkārt. Sadaliet ēdienu. Jau atkusušos gabalus izņemiet no gatavošanas nodalījuma.
- Atkausētus produktus vēl uz 10–30 minūtēm atstājiet izslēgtā ierīcē, lai izlīdzinātos temperatūra.

Siltuma uzturēšana

Norādījumi siltuma uzturēšanai

- Jau gatavus ēdienus varat uzturēt siltus 70 °C temperatūrā ar režīmu "Karsēšana no augšas/apakšas". Tā neveidojas kondensāts, un nav nepieciešams izslaucīt gatavošanas nodalījumu.
- Lai pasargātu ēdienu no izžūšanas, to var aplāt.
- Pagatavotos ēdienus neturiet siltus ilgāk par 2 stundām.
- Pievērsiet uzmanību tam, ka daži ēdieni siltuma saglabāšanas laikā turpina gatavoties.

20.8 Pārbaudes ēdieni

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

Cepšana










- Iestatāmās vērtības attiecas uz ievietošanu aukstā gatavošanas nodalījumā.
- Ievērojiet iestatīšanas ieteikumos sniegtos norādījumus attiecībā uz iepriekšēju uzkaršēšanu. Iestatāmās vērtības attiecas uz gatavošanu bez ātras uzkaršēšanas.
- Vispirms cepiet viszemākajā norādītajā temperatūrā.
- Ēdieniem uz cepamajām plātīm vai veidnēs, kas cepeškrāsnī ievietotas vienlaikus, nav jābūt gataviem vienā laikā.
- Ievietošanas augstumi cepšanai 2 līmeņos:
 - Universālā panna: 3. līmenis
- Cepamā plāts: 1. līmenis
 - Veidnes uz režģa:
 - Pirmās restes: 3. līmenis
 - Otrās restes: 1. līmenis
- Ievietošanas augstumi cepšanai 3 līmeņos:
 - Cepamā plāts: 5. līmenis
 - Universālā panna: 3. līmenis
 - Cepamā plāts: 1. līmenis
- Biskvīts
 - Cepot 2 līmeņos, novietojiet saliekamās veidnes uz restēm atstatu citu virs citas.

Iestatīšanas ieteikumi cepšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	☐	140–150 ¹	25–40
Smilšu cepumi	Cepamā plāts	3	☉	140–150 ¹	25–40

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


² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C	Gatavošanas laiks, min
Smilšu cepumi, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		140–150 ¹	30–40
Smilšu cepumi, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + 1x Universālā panna	5+3+1		130–140 ¹	35–55
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		160 ¹	20–30
Nelielas kūciņas	Cepamā plāts	3		150 ¹	25–35
Nelielas kūciņas, 2 līmeņos	Universālā panna + Cepamā plāts	3+1		150 ¹	25–35
Nelielas kūciņas, 3 līmeņos	2x Cepamā plāts + 1x Universālā panna	5+3+1		140 ¹	35–45
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	25–35
Biskvīts	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	2		160–170 ²	30–40
Biskvīts, 2 līmeņos	Saliekamā veidne, Ø 26 cm	3+1		150–170 ²	30–50

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

² Iepriekš uzkaršējiet ierīci. Neizmantojiet funkciju Ātrā uzkaršēšana.

Iestatīšanas ieteikumi grilēšanai

Ēdiens	Piederumi/trauki	Līmenis	Karsēšanas režīms	Temperatūra, °C/grilēšanas līmenis	Gatavošanas laiks, min
Grauzdiņu brūnināšana	Restes	5		3 ¹	4–6

¹ Iepriekš neuzkaršējiet iekārtu.

21 Montāžas pamācība

Montējot ierīci, ņemiet vērā šo informāciju.



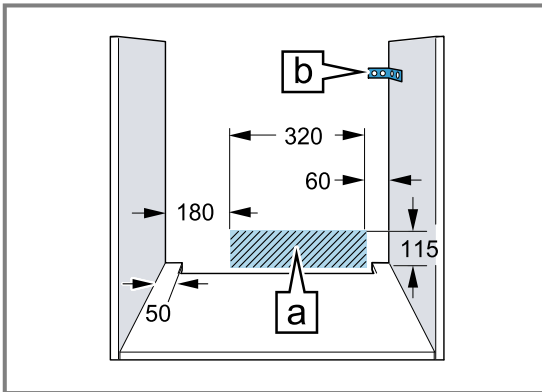
21.1 Vispārīgi montāžas norādījumi

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.

- Neizmantojiet durvju rokturi ierīces pārvietošanai vai iebūvēšanai.
- 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.
- Iebūvējot 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 izzāgēšanas darbus mēbelēs. Noīriiet 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 – Bīstami: magnētisms!

Vadības panelī vai vadības elementos atrodas pastāvīgie magnēti. Tie var ietekmēt elektronisko implantu, piemēram, elektrokardiostimulatoru vai insulīna sūkņu, darbību.

- ▶ Ja jums ir elektroniskie implanti, montāžas laikā saglabājiēt vismaz 10 cm attālumu no vadības paneļa un vadības elementiem.

⚠ BRĪDINĀJUMS – Aizdeģšanās risks!

Ir bīstami lietot pagarinātu elektrotīkla pieslēguma vadu un neapstiprinātus adapterus.

- ▶ Neizmantojiet kontaktligzdu paneļus.
- ▶ Izmantojiet tikai sertificētus, 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.

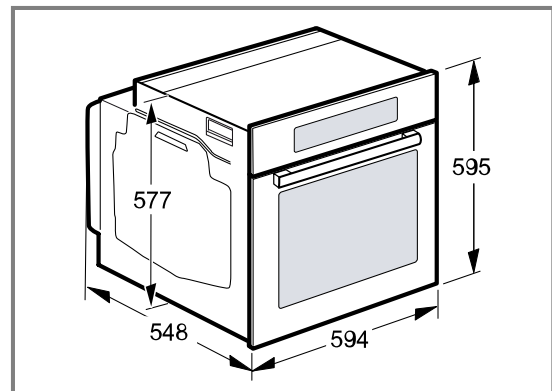
UZMANĪBU!

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

- ▶ Nepārnēsājiet vai neturiet ierīci aiz durvju roktura.

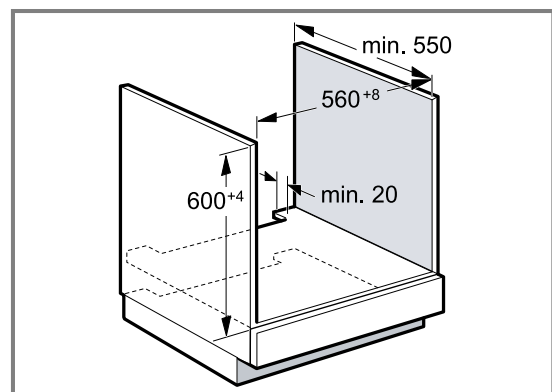
21.2 Ierīces izmēri

Šeit ir norādīti ierīces izmēri



21.3 Iebūvēšana zem darbvirsmas

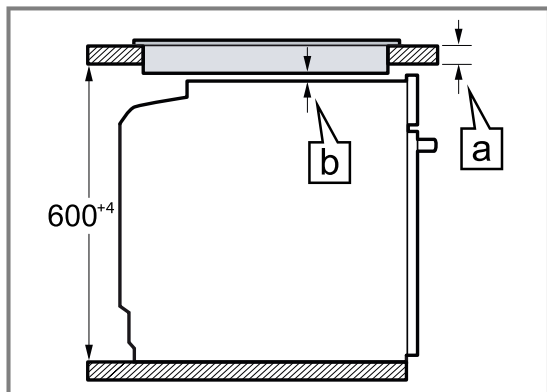
Veicot iebūvēšanu zem darba virsmas, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- Lai nodrošinātu ierīces ventilāciju, starppamatnē jābūt ventilēšanas spraugai.
- Darba virsmai jābūt piestiprinātai pie iebūves mēbelēm.
- Ievērojiet sildvirsmas montāžas pamācībā minētās norādes.

21.4 Iebūvēšana zem sildvirsmas

Ja ierīci iebūvē zem sildvirsmas, jāievēro minimālie izmēri, attiecīgā gadījumā ņemot vērā arī apakšējo konstrukciju.

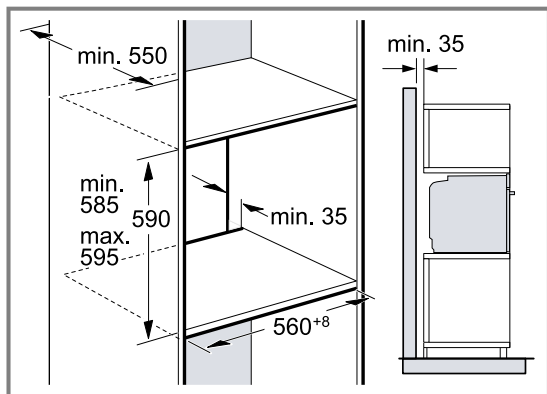


Ņemot vērā nepieciešamo minimālo attālumu [b], nosaka minimālo darba virsmas biezumu [a].

Sildvirsmas tips	a no augšas, mm	a vienā līmenī ar virsmu, mm	b mm
Indukcijas plīts	37	38	5
Pilnas platības indukcijas sildvirsmas	47	48	5
Gāzes plīts	27	38	5
Elektriskā plīts	27	30	2

21.5 Iebūvēšana augstajā skapī

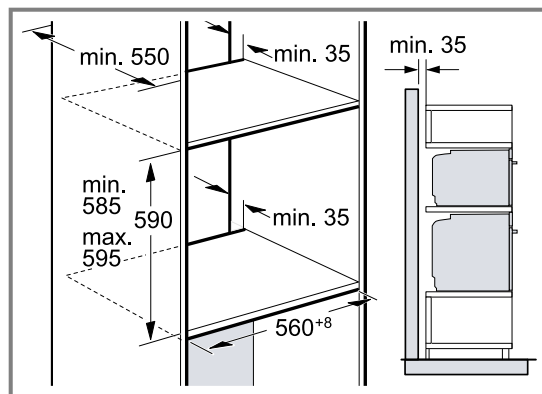
Veicot iebūvēšanu augstajā skapī, ņemiet vērā iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- 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.

21.6 Divu ierīču iebūvēšana, uzstādot tās vienu virs otras

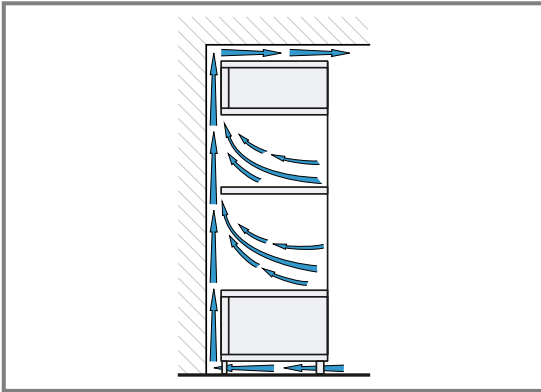
Jūsu ierīci var iebūvēt arī virs vai zem citas ierīces. Veicot iebūvēšanu, ievērojiet iebūves izmērus un iebūves norādījumus.



- 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.

iv Montāžas pamācība

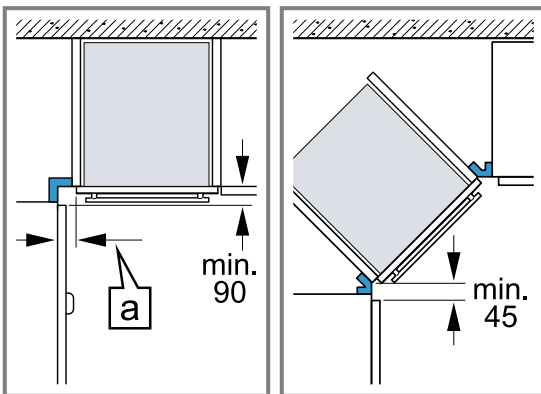
- Pievērsiet uzmanību tam, lai gaisa apmaiņa būtu nodrošināta atbilstoši šīcē norādītajam.



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

21.7 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.

21.8 Elektropieslēgums

Lai ierīci varētu droši pievienot elektrotīklam, ievērojiet šos norādījumus.

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

Ierīces pievienošana elektrotīklam, izmantojot kontaktspraudni ar aizsargkontaktu

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

- ▶ Ievietojiet spraudni ar aizsargkontaktu aprīkotā kontaktlīgzdā.

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

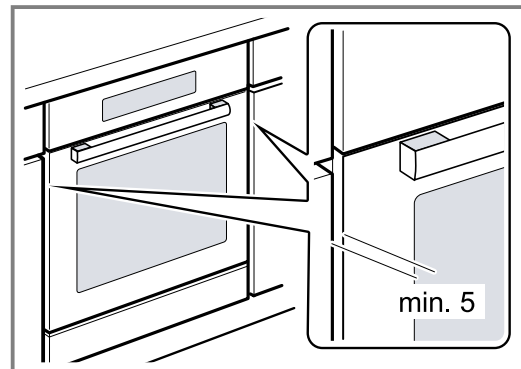
Ierīces pievienošana elektrotīklam bez kontaktspraudņa ar aizsargkontaktu

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

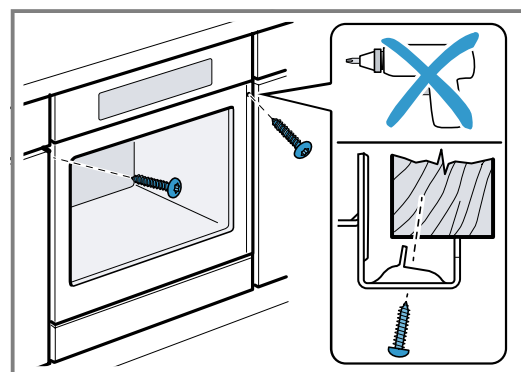
1. Savienojuma kontaktlīgzdā identificējiet fāzes vadu un neitrālo ("nulles") vadu. Ja savienojumi nebūs izveidoti pareizi, ierīce var tikt sabojāta.
2. Izveidojiet savienojumu saskaņā ar savienojumu shēmu. Sprieguma vērtību skatiet tipa plāksnītē.
3. Pievienojiet tīkla savienojuma vada dzīslas, ņemot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

21.9 Ierīces iebūvēšana

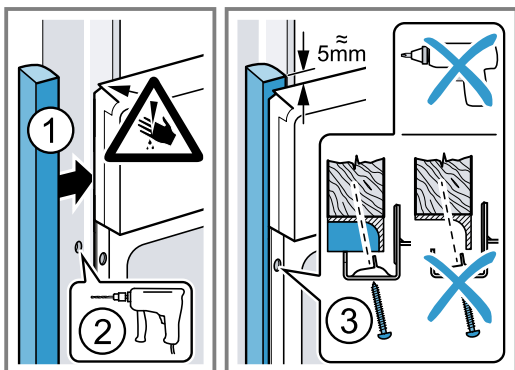
1. Pilnībā iebīdīet ierīci un novietojiet to pa vidu.



2. Pieskrūvējiet ierīci.



3. Virtuves iekārtām bez rokturiem ar vertikālu savēršanas līsti:
- Piestipriniet piemērotu ieliktni ①, lai nosegtu asās malas un garantētu drošu montāžu.
 - Iepriekš izurbiet alumīnija profilus, lai izveidotu skrūsvienojumu 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.

21.10 Iekārtas demontāža

1. Atvienojiet ierīci no strāvas avota.
2. Atskrūvējiet stiprinājuma skrūves.
3. Nedaudz paceliet un pilnībā izvelciet ierīci.



Thank you for buying a Bosch Home Appliance!

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

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

Free and easy registration – also on mobile phones:

www.bosch-home.com/welcome

BOSCH
HOME APPLIANCES
SERVICE

Looking for help? You'll find it here.

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

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

www.bosch-home.com/service

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

BSH Hausgeräte GmbH

Carl-Wery-Straße 34

81739 München, GERMANY

www.bosch-home.com

A Bosch Company



9001645083 (020201)

lv