

**Hisense**

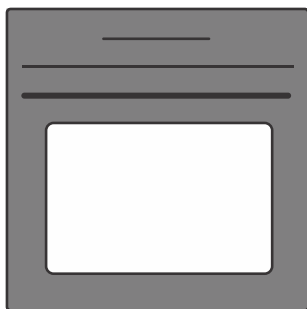
life reimagined

LV

LV

# IEBŪVĒTAS CEPEŠKRĀSNIS

## IEBŪVĒTA CEPEŠKRĀSNIS



Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

Šī detalizētās lietošanas rokasgrāmatas mērķis ir atvieglot šīs ierīces lietošanu. Norādījumiem jāpalīdz jums pēc iespējas ātrāk uzzināt, kā lietot jauno ierīci.

Pārliecinieties, ka saņemtā ierīce nav bojāta. Ja tomēr ievērojat transportēšanas laikā radušos bojājumus, sazinieties ar pārdevēju, no kura iegādājāties ierīci, vai reģiona noliktavu, no kuras to piegādāja. Tālruņa numurs ir norādīts uz rēķina vai pavadzīmes.

Norādījumi par uzstādīšanu un savienojuma izveidi ir sniegti atsevišķā lapā.

Rokasgrāmatā ir lietoti tālāk norādītie simboli, kuriem ir šāda nozīme:



### **INFORMĀCIJA**

Informācija, padoms vai ieteikums



### **BRĪDINĀJUMS!**

Brīdinājums – vispārējs apdraudējums



Lūdzu, ļoti rūpīgi izlasiet norādījumus.

# Saturs

<b>1. Drošības pasākumi</b> .....	<b>4</b>
1.1 Droša un pareiza cepeškrāsns lietošana pirolītiskās tīrīšanas laikā .....	5
<b>2. Citi svarīgi drošības brīdinājumi</b> .....	<b>5</b>
<b>3. Iekārtas apraksts</b> .....	<b>8</b>
3.1 Iekārtas aprīkojums .....	8
3.2 Vadības panelis .....	10
<b>4. Pirms pirmās lietošanas</b> .....	<b>11</b>
4.1 Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize .....	11
<b>5. Krāsns lietošana – cepšanas iestatījumu atlase</b> .....	<b>12</b>
5.1 Profesionālās cepšanas režīms .....	13
5.2 Taimera funkcijas .....	15
5.3 Cepšana pa darbībām .....	16
5.4 Automātiskās gatavošanas režīms .....	17
5.5 Picas programma .....	18
5.6 Automātiskās programmas .....	20
5.7 Papildu funkciju/iespēju izvēle .....	22
<b>6. Ēdiena gatavošanas procesa sākšana</b> .....	<b>23</b>
6.1 Papildu apbrūnināšana – au gratin .....	23
<b>7. Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.</b> .....	<b>24</b>
<b>8. Vispārējo iestatījumu izvēle</b> .....	<b>25</b>
8.1 Taustiņu bloķēšana .....	27
<b>9. ConnectLife un savienojamība (Wi-Fi)</b> .....	<b>28</b>
9.1 Iekārtas savienošana ar mobilo ierīci. ....	28
9.2 Wi-Fi moduļa iestatījumi .....	28
<b>10. Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai</b> .....	<b>31</b>
10.1 Gatavošanas tabula .....	32
<b>11. Tīrīšana un apkope</b> .....	<b>36</b>
11.1 Automātiska cepeškrāsns tīrīšana – pirolīze .....	36
11.2 Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana .....	38
11.3 Cepeškrāsns durvīņu un stikla panelu izņemšana un nomaiņa. ....	39
11.4 Spuldzes nomaiņa .....	40
<b>12. Traucējumu novēršana</b> .....	<b>41</b>
12.1 Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula .....	41
12.2 Uzlīme – informācija par ierīci .....	42
<b>13. Informācija par atbilstību</b> .....	<b>42</b>
<b>14. Vides aizsardzība</b> .....	<b>44</b>
<b>15. Gatavošanas tests</b> .....	<b>45</b>

# 1. Drošības pasākumi

## **SVARĪGI DROŠĪBAS PASĀKUMI – RŪPĪGI IZLASIET NORĀDĪJUMUS UN SAGLABĀJIET TURPMĀKĀM UZZIŅĀM.**

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Atvienošanas līdzekļi jāierīko stacionārajā elektroinstalācijā atbilstoši elektroinstalācijas noteikumiem.

Lai nepieļautu pārkaršanu, ierīci nedrīkst uzstādīt aiz dekoratīvām durvīm.

Ja barošanas kabelis ir bojāts, tas jānomaina ražotājam, tā servisa pārstāvim vai līdzīgi kvalificētām personām, lai nepieļautu bīstamību (tikai to ierīču gadījumā, kuras piegādā ar savienojuma kabeli).

Iekārtu var lietot bērni no 8 gadu vecuma un personas ar ierobežotām maņām, fiziskām vai garīgajām spējām, kā arī bez pieredzes un zināšanām, ja šīs personas uzrauga pieaugušais vai tās ir apmācītas par drošu iekārtas lietošanu un apzinās iespējamo bīstamību. Bērni nedrīkst spēlēties ar iekārtu. Bērni nedrīkst tīrīt iekārtu un veikt apkopi bez pieaugušā uzraudzības.

**BRĪDINĀJUMS!** aizsniedzamās daļas lietošanas laikā var sakarst. Neļaujiet bērniem atrasties iekārtas tuvumā.

**BRĪDINĀJUMS** lietošanas laikā iekārta un dažas tās viegli pieejamās daļas var stipri sakarst. Ievērojiet piesardzību un nepieskarieties sildelementiem. Uzmaniet, lai iekārtas tuvumā neatrastos bērni, kas ir jaunāki par 8 gadiem, ja vien tie netiek pastāvīgi uzraudzīti.

Ierīce nav paredzēta regulēšanai ar ārējiem taimeriem vai atsevišķu tālvadības sistēmu.

Lietojiet tikai tādu temperatūras taustu, kāds ieteikts lietošanai šajā cepeškrāsnī.

Cepeškrāsns durtiņas un stikla vai plīts virsmas atvāžamā vāka stikla (ja tāds ir) tīrīšanai nelietojiet raupjus, abrazīvus tīrīšanas līdzekļus vai asus metāla skrāpjus, jo tie var saskrāpēt virsmu, kā rezultātā stikls var saplīst.

Iekārtas tīrīšanā nelietojiet tvaika vai augstspiediena tīrīšanas ierīces, jo to lietošana var izraisīt elektrisko triecienu.

**BRĪDINĀJUMS!** Lai novērstu elektrotraumu risku, pirms apgaismojuma spuldzes nomainīšanas nodrošiniet, lai ierīce ir atslēgta no elektrotīkla.

Nekādā gadījumā neļaujiet ūdeni tieši uz cepeškrāsns iekšienes apakšdaļas. Temperatūras atšķirību rezultātā var tikt sabojāts emaljas pārklājums.

## **1.1 Droša un pareiza cepeškrāsns lietošana pirolītiskās tīrīšanas laikā**

Automātiskās tīrīšanas laikā cepeškrāsns sakarst līdz ļoti augstai temperatūrai un ir ļoti karsta arī ārpusē. Apgedumu risks! Neļaujiet bērniem tuvoties cepeškrāsnij.

## **2. Citi svarīgi drošības brīdinājumi**

Ierīce ir paredzēta lietošanai māsaimniecībās. Nelietojiet to citiem mērķiem, piemēram, telpu apsildei, mīļdzīvnieku vai citu dzīvnieku, auduma, augu un citu objektu žāvēšanai, jo tas var izraisīt traumas vai ugunsgrēka risku.

Ierīcei jābūt pieslēgtai pie stacionāras elektroinstalācijas, kurā iekļauta atvienošanas funkcija. Stacionārajai elektroinstalācijai jābūt uzstādītai atbilstoši noteikumiem.

Iesakām (ierīces svara dēļ) to nest un uzstādīt vismaz divatā.

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

Pārmērīga slodze var sabojāt cepeškrāsns durtiņu viras. Nestāviet un nesēdiet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neatspiedieties pret tām. Kā arī nenovietojiet uz cepeškrāsns durtiņām smagus priekšmetus.

Ja šīs ierīces tuvumā esošu citu ierīču barošanas kabeli tiek iespiesti krāsns durtiņās, tie var tikt sabojāti, kas savukārt var īsslēguma cēlonis. Tādēļ nodrošiniet, lai citu ierīču barošanas kabeli atrastos drošā atstatumā.

Vienmēr nodrošiniet, lai ventilācijas atveres nav aizklātas vai kā citādi aizsprostotas.

Neizklājiet krāsns sieniņas ar alumīnija foliju un nelieciet cepšanas paplātes vai citus traukus krāsns apakšā. Tas samazinās gaisa cirkulāciju krāsnī, kavēs un palēninās cepšanas procesu un bojās emaljas pārklājumu.

Iesakām cepšanas laikā izvairīties no cepeškrāsns durtiņu atvēršanas, jo tādējādi tiek palielināts enerģijas patēriņš un kondensāta uzkrāšanās.

Atverot cepeškrāsns durtiņas cepšanas beigās un tās laikā ievērojiet piesardzību, jo pastāv applaucēšanās risks.

Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, pēc cepšanas atstājiet cepeškrāsns durtiņas atvērtas, ļaujot cepeškrāsns iekšienei atdzist līdz telpas temperatūrai.

Tīriet cepeškrāsns tikai tad, kad tā ir pilnībā atdzisusi.

Vienas dizaina līnijas ietvaros dažādām iekārtām vai to daļām var novērot krāsu tonu neatbilstību, ko izraisa dažādi faktori, piemēram, leņķis, no kura iekārtu aplūko, dažādas fona krāsas vai materiāli, kā arī telpas apgaismojums.

Nelietojiet ierīci, ja tā ir bojāta. Atvienojiet ierīci no elektrotīkla un zvaniem pilnvarotam servisa centram.

Cepeškrāsns var droši lietot gan ar cepampannas vadotnēm, gan bez tām.

Neuzglabājiet cepeškrāsnī piederumus, kas var radīt risku, cepeškrāsns ieslēdzot.

Pirms ieslēgt automātisko tīrīšanu, rūpīgi izlasiet un ievērojiet visus nodaļā "Tīrīšana un apkope" sniegtos norādījumus par pareizu un drošu šīs funkcijas lietošanu.

Raugieties, lai automātiskās tīrīšanas laikā nekas netiktu novietots uz cepeškrāsns apakšējās daļas.

Ugunsgrēka risks! Automātiskās tīrīšanas laikā ierīce tiek uzkaršēta līdz ļoti augstai temperatūrai, kas iekārtā sadedzinās pārtikas atliekas. Tādēļ pirms katras lietošanas reizes iztīriet redzamos netīrumus no krāsns iekšpuses un no piederumiem. Kamēr tīrīšanas funkcija ir aktīva, no krāsns var plūst arī dūmi, kairinoši izgarojumi un gāzes. Tādēļ, veicot šo procedūru, nodrošiniet, lai telpa tiktu labi vēdināta. Mazie dzīvnieki vai mājdzīvnieki var būt ļoti jutīgi pret jebkādiem izgarojumiem, kas var izplūst no krāsns. Ieteicams darbības laikā tos izvest no telpas un pēc tīrīšanas telpu labi izvēdināt.

Tīrīšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas.

Pārliecinieties, ka durtiņu vadotņu bloķēšanai paredzētajā atverē neiekļūst svešķermeņi, jo tādējādi cepeškrāsns tīrīšanas laikā var tikt kavēta automātiskā durvju bloķēšana.

Automātiskās tīrīšanas laikā nepieskarieties iekārtas metāla virsmām vai detaļām!

Ja automātiskās tīrīšanas laikā rodas elektroapgādes traucējumi, pēc divām minūtēm programma tiks pārtraukta un cepeškrāsns durtiņas paliks bloķētas. Ja iekārta uztvers, ka cepeškrāsns iekšpuses centrālajā daļā temperatūra ir pazeminājusies zem 150 °C, durtiņas netiks bloķētas.

Pēc paštīrīšanas cepeškrāsns iekšpuse un cepeškrāsns piederumi var mainīt krāsu un zaudēt spožumu. Tas neietekmē iekārtas darbību.

**BRĪDINĀJUMS!**

Krāsns izmantošana ar atvērtām durtiņām un aizvērtu durtiņu slēdzi nav atļauta.

**BRĪDINĀJUMS!**

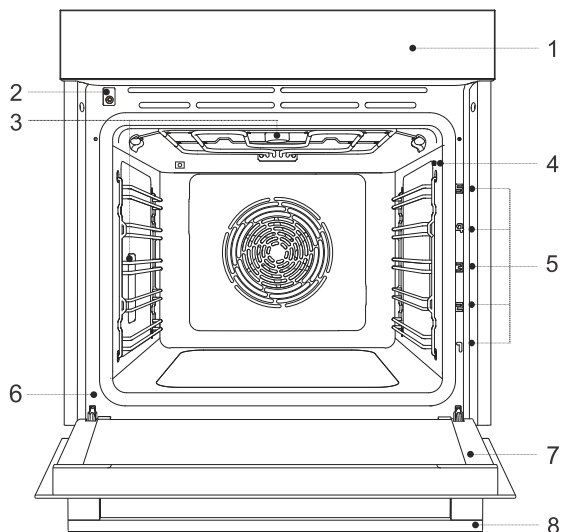
Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies iekārtas nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.

## 3. Iekārtas apraksts



### BRĪDINĀJUMS!

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



1. Vadības panelis
2. Durvīņu bloķēšana ar slēdzi
3. Apgaismojums
4. Temperatūras zondes ligzda
5. Vadotnes – režģu līmeņi
6. Uzlīme
7. Krāsns durvīņas
8. Durvīņu rokturis

### 3.1 Iekārtas aprīkojums

#### Cepeškrāsns durvju slēdzis

Slēdzis izslēdz sildītāju darbību un ventilāciju krāsns dobumā, kad darbības laikā tiek atvērta krāsns durvīņas.

#### Vadotnes

**Stieplu vadotnes** – vienmēr ievietojiet stieplu režģi un cepšanas paplāti vadotnē.

**Nostiprinātās izvelkamās vadotnes** – novietojiet aprīkojumu uz vadotnes. Režģi kopā ar pilienu uztveršanas trauku var ievietot vienā un tajā pašā vadotnē.

**IEVĒROJIET!** Aprīkojuma ievietošanas vadotnes tiek skaitītas no apakšas uz augšu.

#### Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi

1. **Stieplu režģis** – lieto grilēšanai/cepšanai ar grila krāsni vai kā trauka, cepšanas paplātes vai cepšanas trauka balstu.

**IEVĒROJIET!** Ievietojot stieplu režģi vadotnē, vienmēr nodrošiniet, lai tā paaugstinātā daļa atrastos aizmuģurē un augšpusē.

Stieplu režģim ir drošības aizturis. Tādēļ, velkot stieplu režģi ārā no mikroviļņu krāsns, nedaudz paceliet uz augšu tā priekšējo daļu.

2. **Seklā cepšanas paplāte** – lieto plātsmaīžu un mazu kūciņu cepšanai. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

**IEVĒROJIET!** Karsējot krāsnī, seklā cepšanas paplāte var deformēties. Atdziestot tā atgūst sākotnējo stāvokli. Deformācija neietekmē tās funkcionalitāti.

3. **Dziļā universālā cepšanas paplāte** – lieto dārzeņu un mitro konditorejas izstrādājumu cepšanai. Var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti. **IEVĒROJIET!** Nekādā gadījumā cepšanas laikā neievietojiet dziļo universālo cepšanas paplāti pirmajā vadotnē.

4. **Picas paliktnis** – alumīnijs ar non-stick pārklājumu ļauj paliktņim ātri sakarst un izcept picu īsā laikā, tai nepielīpot pie paliktņa. Picas paliktņi var lietot no abām pusēm. **IEVĒROJIET:** cepšanas laikā vienmēr ievietojiet picas paliktņi piektajā vadotnē.



**BRĪDINĀJUMS!**

**Picas paliktnis ir paredzēts tikai picu gatavošanai.**

**Nelieciet nekādus traukus uz picas paliktņa.**

**Nekādā gadījumā nelieciet aukstu picas paliktņi karstā cepeškrāsnī!**

**Nekādā gadījumā nepakļaujiet sakarsētu paliktņi auksta ūdens iedarbībai.**

5. **Picas lāpstiņa** – vieglai jau saliktas picas pārcelšanai uz sakarsēta picas paliktņa, kā arī gatavas picas izņemšanai no cepeškrāsns.



**BRĪDINĀJUMS!**

**Picas lāpstiņa ir paredzēta tikai picas uzlikšanai uz paliktņa un noņemšanai no tā.**

**Gatavošanas laikā picas lāpstiņa noteikti jāizņem no cepeškrāsns.**



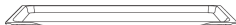
**BRĪDINĀJUMS!**

**Picas gatavošanas piederumus nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.**

1.



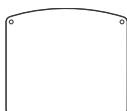
2.



3.



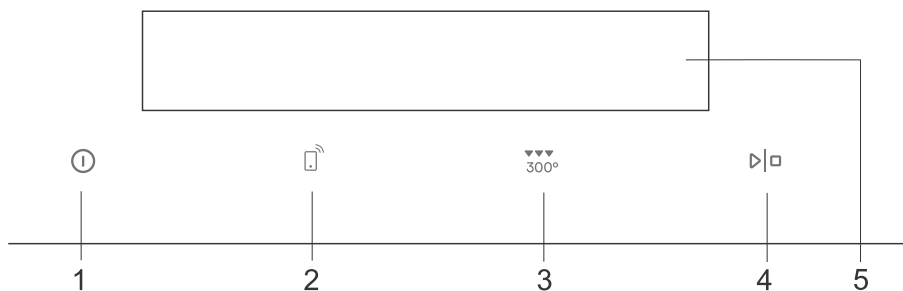
4.



5.



## 3.2 Vadības panelis



Taustiņš	Lietošana
1	Krāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
2	Savienojuma izveide (Wi-Fi)
4	Palaišanai un apturēšanai iestatījuma apstiprināšanai
5	Krāsns pašreizējo iestatījumu rādīšanai Izgaismotā rindas daļa – rāda pašlaik atlasīto lauku no A līdz E. Bultiņa – rāda atlasīto pamata iestatījumu (pro bake), (auto bake), (extra bake).

Īsinājumaustiņš:			
	4 s		
<b>Īsi pieskarieties taustiņam</b> – lai apstiprinātu iestatījumu.	<b>Piespiediet un turiet piespiestu (4 sek.) taustiņu</b> – papildu iestatījumu nolūkā.	<b>Grieziet pogu</b> – lai pārslēgtos starp iestatījumiem un atlasīto iestatījumus.	<b>Piespiediet pogu</b> – lai apstiprinātu savu izvēli.
Pirmā darbība	Starpdarbība	Nogaidīšana / īstenošana	Izvēles darbība
<b>INFORMĀCIJA</b> Lai taustiņu reaģētspēja būtu labāka, pieskarieties taustiņiem ar lielu pirksta gala laukumu. Ik reizi, kad piespiežat kādu taustiņu, tas tiks apstiprināts ar skaņas signālu (ja šī funkcija ir pieejama).			

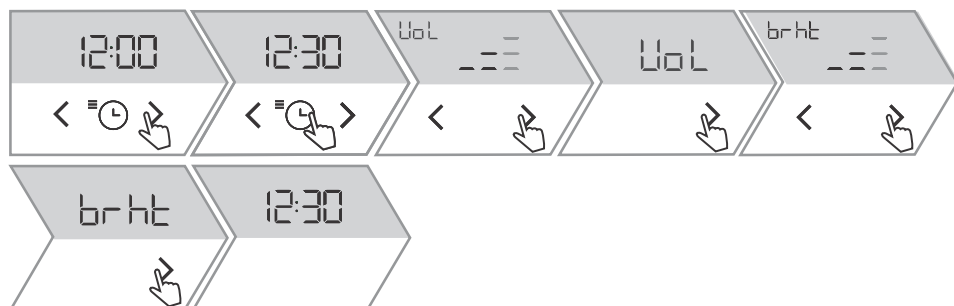
## 4. Pirms pirmās lietošanas

1.	Izņemiet no cepeškrāsns piederumus un iepakojumu (kartonu, polistirēna putu materiālu).
2.	Noslaukiet cepeškrāsns piederumus un iekšpusi ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus vai spēcīgas iedarbības tīrīšanas līdzekļus vai drānas.
3.	Ieslēdziet krāsni (skatiet nod. 4.1 <i>Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize</i> )
4.	Uzkarsējiet krāsni līdz 250°C aptuveni vienu stundu, izmantojot augšējo un apakšējo sildītāju sistēmu (skatiet nodaļu Profesionāls cepšanas režīms).
IEVĒROJIET! Karsēšanas laikā izdalās raksturīgā "jaunā smarža", tādēļ šajā laikā rūpīgi vēdiniet telpu.	

### 4.1 Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize

Pēc ierīces pievienošanas elektrotīklam vai pēc ilgstošiem elektroapgādes traucējumiem displejā mirgos 12:00.

Vispirms atlasiet un apstipriniet turpmākos pamatiestatījumus (precīzu laiku, skaņas signāla skaļumu un displeja apgaismojumu).



1.		Precīzu dienas laiku iestatiet ar taustiņu < vai > . Apstipriniet savu atlasī ar  .
2.		Displejā tiks rādīts <b>VoL</b> . Ar taustiņu < vai > palieliniet vai samaziniet skaņas signāla skaļumu.
3.		Pieskaroties > , displejā tiks rādīts <b>brht</b> . Ar taustiņu < vai > palieliniet vai samaziniet displeja apgaismojuma intensitāti.
4.		Lai izietu no pamatiestatījumiem, pieskarieties > .

## 5. Krāsns lietošana – cepšanas iestatījumu atlase

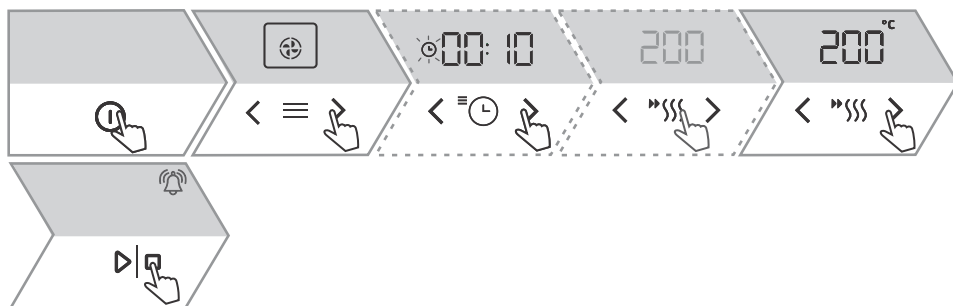
Taustiņš	Lietošana											
	Selektortaustiņš kreisajā pusē											
	Cepšanas atlases taustiņš Pieskaroties šim taustiņam, var atlasīt:											
	<b>A</b> Profesionālais režīms <b>Pro</b> – sniedz iespēju iestatīt cepšanas parametrus (cepšanas sistēmu, temperatūru, ātru pirmsuzkarsēšanu un cepšanas ilgumu) pēc saviem ieskatiem.											
	<b>B</b> Automātiskais režīms <b>Auto</b> – īpašas pirmsiestatītas programmas, ko varat arī mainīt.											
	<b>C</b> Automātiskās programmas <b>ProG</b> (no Pr01 līdz Pr22)											
	<b>D</b> Papildu funkcijas <b>Othr</b>											
	<b>E</b> Vispārēji iestatījumi <b>SETt</b>											
	Selektortaustiņš labajā pusē											
	Taustiņš ilguma funkciju un vispārējo iestatījumu iestatīšanai											
	Taustiņš ātrās pirmsuzkarsēšanas funkcijas un ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratin) funkcijas iestatīšanai											
IEVĒROJIET! Displejs iegaismo tikai tos taustiņus, ko var izmantot, lai iestatītu un apstiprinātu atlasīto iestatījumu.												
Simbols	Nozīme											
	Cepšanas sistēmas											
	Wi-Fi/savienojamība											
REMOTE	Krāsns tālvadības ieslēgšana											
STEP1	Cepšana pa darbībām (STEP1, STEP2)											
	Ilguma funkcija – cepšanas ilgums											
	Ilguma funkcija – atliktas beigas											
	Minūšu atgādne											
	Strauja iepriekšēja uzsildīšana											
GRATIN	ĒDIENA VIRSKĀRTAS APBRŪNINĀŠANAS (GRATIN) funkcija papildu kraukšķīgai virskārtas garoziņai cepšanas beigās.											

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

IEVĒROJIET! Daži simboli displejā redzami kā viegli iegaismoti (funkcija ir gaidstāves režīmā). Ja piespiežat taustiņu, lai atlasītu simbolu un to apstiprinātu, simbola intensitāte palielināsies. Tas notiek, kad funkcija ir aktīva.

## 5.1 Profesionālās cepšanas režīms












Šī funkcija brīvi un pēc lietotāja ieskatiem ļauj iestatīt cepšanas parametrus – cepšanas sistēmu, temperatūru, strauju iepriekšēju uzsildīšanu un cepšanas ilgumu.



1.	Iespraudiet ierīces kontaktdakšu kontaktligzdā. Uz dažām sekundēm displejā būs redzams <b>Pro</b> . Tad parādīsies krāsns noklusējuma iestatījumi.
2.	Ar taustiņu < vai > iestatiet cepšanas sistēmu (skatiet tabulu Cepšanas sistēmu atlase) un temperatūru.
3.	Lietojiet ātro pirmsuzkarsēšanu, lai pēc iespējas drīzāk krāsns uzkarstu līdz vajadzīgajai temperatūrai. Pieskaroties '     ', iedegas simbols. Sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs akustisks signāls. Displejā tiks rādīts <b>door</b> . Atveriet durtiņas un ievietojiet trauku. Programma automātiski atsāk cepšanu atbilstoši atlasītajiem iestatījumiem.
4.	Papildus varat iestatīt: – taimera funkcijas (skatiet nodaļu Taimera funkcijas) – pakāpenisku gatavošanu (skatiet nodaļu Pakāpeniska gatavošana) – ēdiena virskārtas apbrūnināšanas funkciju (skatiet nodaļu Gatavošanas procesa sākšana)
5.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties ▷ □.

## Gatavošanas sistēmas izvēle

Simbols	Lietošana
	<b>KARSTĀIS GAISS</b> Karstais gaiss gādā par labāku gaisa cirkulāciju ap trauku. Tādējādi tas vairāk izžāvē virsmu, un veidojas biezāka garoziņa. Lieto gaļas cepšanai, kūku un dārzeņu cepšanai, kā arī produktu žāvēšanai vienā vai vairākos līmeņos vienlaikus.
	<b>AUGŠĒJĀIS UN APAKŠĒJĀIS SILDELEMENTS</b> Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē pagatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai).

Simbols	Lietošana
	<p><b>APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR KARSTO GAISU</b></p> <p>Šī sistēma ir optimāla mājās gatavotu picu un konditorejas izstrādājumu ar lielāku ūdens saturu cepšanai. Izmantojiet to cepšanai uz viena režģa, ja vēlaties, lai ēdieni būtu gatavs ātrāk un kraukšķīgs.</p>
	<p><b>CEPŠANA AR GAISA PADEVI</b></p> <p>Šī gatavošanas metode nodrošina ēdienam kraukšķīgu garoziņu bez tauku pievienošanas. Tā ir veselīga “ātro ēdienu” versija ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota nelieliem gaļas izcirtņiem, zivīm, dārzeņiem un iepriekš sagatavotiem saldētiem produktiem (frī kartupeļiem, vistas medaļjoniem).</p>
	<p><b>GRILS AR KARSTO GAISU</b></p> <p>Karstais gaiss nodrošina labāku karstā gaisa plūsmu ap ēdienu. Tas izžāvē virsmu. Apvienojumā ar grila sildelementu šis process nodrošina arī košāku krāsu. Straujākai gaļas un dārzeņu cepšanai.</p>
	<p><b>TURBO CEPŠANA</b></p> <p>Ēdieniem, kuriem vēlams vienmērīgs kraukšķīgums no visām pusēm. Sistēma ir piemērota arī kā pakāpeniskā cepšanas režīma pirmais solis, jo tā ļauj veikt ātru virsmas apbrūnināšanu pirmajā posmā un lēnu cepšanu otrajā posmā. Gaļa būs sulīga, ar patīkami apbrūninātu garoziņu.</p>
	<p><b>LIELAIS GRILS</b></p> <p>Liela daudzuma plakanu ēdienu (grauzdētas maizes, kumosu maizīšu, grilēšanai paredzētu desu, steiku, zivju, iesmiņu u. c.) cepšanai, ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (au gratin) gatavošanai un patīkamas kraukšķīgas garoziņas iegūšanai. Krāsns dobuma augšpusē uzstādītie sildītāji vienmērīgi uzkaršē visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 240°C.</p>
	<p><b>SAUDZĪGA CEPŠANA</b></p> <p>Saudzīgai, kontrolētai un lēnai mīksta ēdiena (mīkstu gaļas gabalu) gatavošanai un konditorejas izstrādājumu ar kraukšķīgu apakšpusi cepšanai.</p>
	<p><b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU</b></p> <p>Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai.</p>
	<p><b>LIELAIS GRILS AR VENTILATORU</b></p> <p>Putna gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem sildelementa.</p>
	<p><b>LIELAIS GRILS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS</b></p> <p>Ātrākai cepšanai uz viena režģa un kraukšķīgai konditorejas izstrādājuma virspuses apbrūnināšanai.</p>
	<p><b>GRILS AR APAKŠĒJO SILDELEMENTU UN VENTILATORU</b></p> <p>Optimālai rauga mīklas izstrādājumu un visu veidu maizes cepšanai, kā arī konservēšanai.</p>
 <b>ECO</b>	<p><b>EKO (LĒNĀ GATAVOŠANA) <sup>1)</sup></b></p> <p>Gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu saudzīgai, lēnai un vienmērīgai gatavošanai vienā līmenī. Šis gatavošanas veids saglabā lielāku ūdens daudzumu gaļā, kas padara to sulīgāku un mīkstāku, savukārt konditorejas izstrādājumi kļūst vienmērīgi brūni/izcepti. To izmanto temperatūrā no 140°C līdz 220°C.</p>
<p><b>IEVĒROJIET:</b> visu sistēmu gadījumā ir iespējams izmantot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas funkciju (skatiet nodaļu 6.1. <i>Papildu apbrūnināšana – au gratin</i>).</p>	

<sup>1)</sup> Šo funkciju lieto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar EN 60350-1.

## 5.2 Taimera funkcijas

Simbols	Apraksts	Lietošana
	<b>Cepšanas ilgums</b>	Šajā režīmā var precizēt krāsns darbības ilgumu.
	<b>Minūšu atgādne</b>	Minūšu atgādne darbojas neatkarīgi no krāsns darbības. Kad iestatītais ilgums pagājis, ierīce automātiski nedz ieslēdzas, nedz izslēdzas.
	<b>Atlikta beigas</b>	Šo režīmu izmantojiet, ja vēlaties, lai ēdiena gatavošana krāsni sāktos ar laika aizkavi. Ievadiet gatavošanas ilgumu un vēlamo gatavošanas beigu laiku. Ierīce sāks darboties automātiski un beigs darbu vēlamo laikā.

### Cepšanas ilguma iestatīšana



- Vajadzīgo gatavošanas ilgumu iestatiet ar taustiņu < vai > . Displejā tiks rādīts .
- Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties .

### Atlikušā laika taimera iestatīšana






- Pieskaroties , displejā tiks rādīts . Minūšu atgādes darbības ilgumu iestatiet ar taustiņu < vai > . Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties .  
Maksimālais iespējamais iestatījums ir 24 stundas.  
**IEVĒROJIET!** Ja ierīce tiek izslēgta, minūšu atgādne joprojām darbosies.

### Beigu aizkaves iestatīšana



- Vispirms iestatiet cepšanas ilgumu. Vajadzīgo gatavošanas ilgumu iestatiet ar taustiņu < vai > . Displejā tiks rādīts .  
*Piemērs: gatavošanas ilgums 2 stundas*

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

2.	Divreiz piesitot  , displejā tiks rādīts  .
3.	Laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs, iestatiet ar taustiņu < vai > . Vajadzīgais beigu laiks tiek rādīts displejā. <i>Piemēram: gatavošana beidzas plkst. 18.00</i>
4.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties  . Kamēr krāsns gaida ieslēgšanu, tā pāriet daļējā gaidstāves režīmā (displejs kļūst tumšs). Atlasītie iestatījumi tiek automātiski ieslēgti un izslēgti atlasītajā laikā. <i>Piemērs: gatavošana sākas plkst. 16.00, gatavošana beidzas plkst. 18.00.</i>
Displeja blokā pārmaiņus tiks rādīts gatavošanas beigu laiks un pulksteņa laiks. Pēc tam, kad iestatītais ilgums būs pagājis, krāsns automātiski pārtrauks darbu. Displejā tiks rādīts End. Atskanēs īss skaņas signāls.	

## INFORMĀCIJA

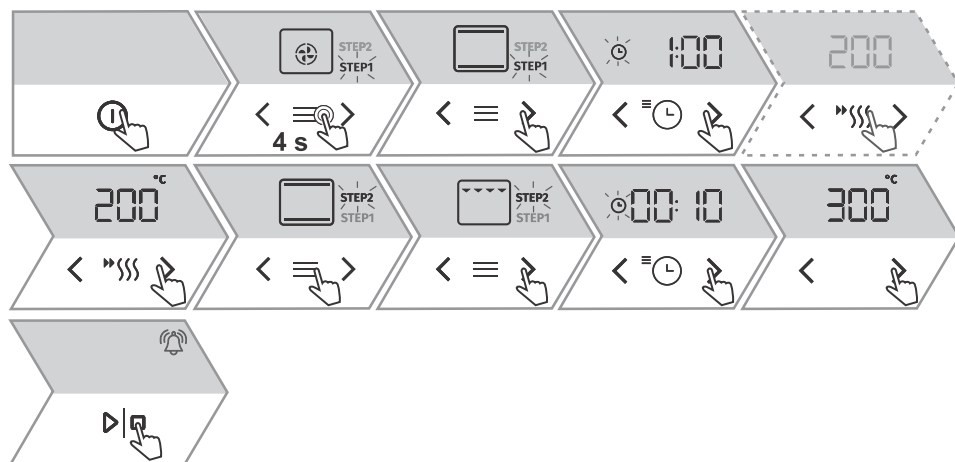
Atlasīto ilguma funkciju var atiestatīt uz 00:00, vienlaikus pieskaroties < vai > .

## BRĪDINĀJUMS!

Šī funkcija nav piemērota ēdienam, kura gatavošanai nepieciešama ātra pirmsuzkarsēšana. Ātri bojājošos ēdienu nevajag ilgi turēt cepeškrāsnī. Pirms šī režīma lietošanas pārļiecinieties, vai pulkstenis ierīcē ir iestatīts precīzi.

## 5.3 Cepšana pa darbībām

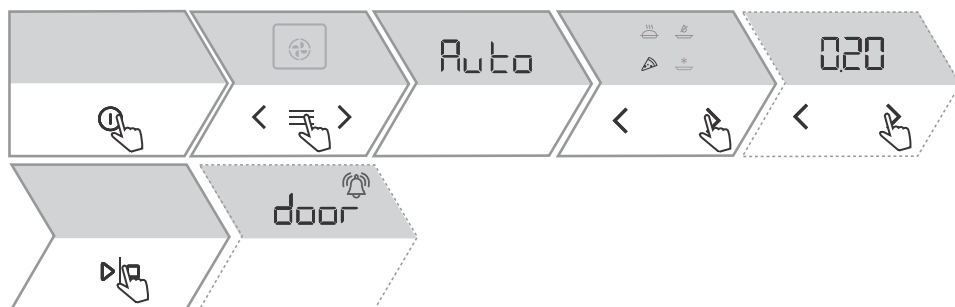
Šis funkcija sniedz iespēju cept, izmantojot divas darbības vai posmus (vienā gatavošanas procesā ir apvienotas divas secīgas gatavošana darbības).








1.	<b>1. 1. DARBĪBA</b> Ieslēdziet krāsni. Displejā redzams krāsns noklusējuma iestatījums.
2.	Pēc ilga pieskāriena (4 sekundes) ≡ , displejā tiks rādīts <b>STEP1</b> (ēdiena gatavošanas pirmā darbība). Iestatiet cepšanas sistēmu, gatavošanas ilgumu un temperatūru. Varat izvēlēties arī ātras pirmsuzkarsēšanas funkciju.
3.	<b>2. 1. DARBĪBA</b> Vēlreiz pieskaroties ≡ , displejā tiks rādīts <b>STEP2</b> (ēdiena gatavošanas otrā darbība; pirmā darbība jau ir iestatīta).
4.	Iestatiet cepšanas sistēmu, gatavošanas ilgumu un temperatūru. Pirms gatavošanas sākšanas abas darbības var arī mainīt. Pieskaroties ≡ , varat pārslēgties starp abām darbībām.
5.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties ▷ □ . Krāsns vispirms sāk darboties ar pirmās darbības iestatījumiem.
6.	Gatavošanu pa darbībām var atcelt, piespiežot un četras sekundes turot piespiestu taustiņu ≡ .

## 5.4 Automātiskās gatavošanas režīms

Šajā režīmā var izvēlēties starp dažādām darba sistēmām.

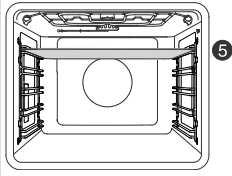








1.	Ieslēdziet krāsni. Displejā redzams krāsns noklusējuma iestatījums.
2.	Pieskaroties ≡ . Dažas sekundes displejā būs redzams <b>Auto</b> , un tad tiks rādītas automātiskās sistēmas. Pieskaroties < vai > , vispirms atlasiet sistēmu (skatiet turpmāko tabulu). Tiek rādītas pirmsiestatītas vērtības. Varat mainīt gatavošanas temperatūru un ilgumu.
3.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties ▷ □ .
4.	Dažu ēdienu gatavošanā ir iekļauta arī ātras pirmsuzkarsēšanas funkcija. Simbols būs pilnībā izgaismots. Sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs akustisks signāls. Displejā tiks rādīts <b>door</b> . Atveriet durtiņas un ievietojiet trauku. Programma automātiski atsāk cepšanu atbilstoši atlasītajiem iestatījumiem.

Simbols	Lietošana
	<b>SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA</b> Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas naģetiem), gaļai un dārzeņiem.
	<b>PICU SISTĒMA</b> labākā programma mājās gatavotas picas cepšanai. Lietojiet to, lai pagatavotu picu uz picas paliktņa 5. līmenī. Pica tiks cepta uz picas paliktņa, kas sasniedz vairāk nekā 350°C. Papildu informāciju skatiet nodaļā Picas programma.
 <b>SASALDĒTS</b>	<b>SASALDĒTS</b> Labākā programma gatavu saldētu picu cepšanai. Lietojiet to, lai pagatavotu picu uz picas paliktņa 5. līmenī. Pica tiks cepta uz picas paliktņa, kas sasniedz vairāk nekā 300°C. Papildu informāciju skatiet nodaļā Picas programma.
	<b>GAĻAS SISTĒMA</b> Optimālai gaļas pagatavošanai Pirms cepšanas apcepiet gaļu no visām pusēm pannā ar karstu eļļu. Šī gatavošanas metode saglabās gaļas sulīgumu. Tas ir piemērots gaļas izcirtņiem, piemēram, liellopu gaļas cepešiem, liellopu filejai, muguras izcirtņiem u. tml.
	<b>CEPŠANA AR GAISA PADEVI</b> Šī gatavošanas metode nodrošina ēdienam kraukšķīgu garoziņu bez tauku pievienošanas. Tā ir veselīga "ātro ēdienu" versija ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota nelieliem gaļas izcirtņiem, zivīm, dārzeņiem un iepriekš sagatavotiem saldētiem produktiem (frī kartupeļiem, vistas medaljoniem).

## 5.5 Picas programma

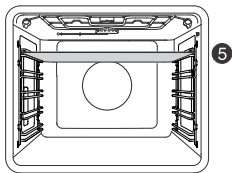
Svaiga pica

1.	 Noteikti ievietojiet picas paliktņi augšējā (5.) vadotnē.
2.	Ieslēdziet cepeškrāsni, pieskaroties  . Piespiežot  , jūs atverat izvēlni <b>Auto</b> .  ir pilnībā izgaismots.
3.	Iepriekšēji iestatītais picas gatavošanas standarta ilgums ir 3 min 30 s. Ja vēlaties picu izceptu vairāk vai mazāk, attiecīgi regulējiet ilgumu diapazonā no 2 līdz 7 minūtēm. Iestatiet ilgumu, pieskaroties pie  vai  .
4.	Palaidiet programmu, piespiežot  .
5.	Ļaujiet cepeškrāsnij un paliktņim uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai. Silšana var ilgt līdz 20 minūtēm. Atskan skaņas signāls un ekrānā tiek rādīts <b>OPEn</b> .

### Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

6.	Izmantojot lāpstiņu, pārlieciet picu uz picas paliktni un aizveriet cepeškrāsns durtiņas. Lai gatavošana notiktu optimāli, vienmēr novietojiet picu paliktņa vidū. Gatavošana sāksies automātiski, kad cepeškrāsns durtiņas būs aizvērtas.
7.	Ar lāpstiņu izņemiet picu, kolīdz ir pagājis displejā redzamais laiks un atskan skaņas signāls.
8.	Pēc pagatavošanas atstājiet picas paliktni cepeškrāsnī, lai tas atdziest līdz istabas temperatūrai. Pēc tam to var ņemt ārā un notīrīt.

### Saldēta pica

1.	 <p>Noteikti ievietojiet picas paliktni augšējā (5.) vadotnē.</p>
2.	Ieslēdziet cepeškrāsns, pieskaroties pie ① . Piespiežot ≡ , jūs atverat izvēlni <b>Auto</b> . Piespiediet >, iedegas simbols <b>FROZEN</b> .
3.	<p>Picas gatavošanas ilgumu var pielāgot no 3 līdz 15 minūtēm atkarībā no picas veida. Gatavošanas laikā novērojiet picu un pielāgojiet gatavošanas ilgumu pēc savas gaumes. Iestatiet ilgumu, pieskaroties pie &lt; vai &gt; .</p> <p>Ieteicamais gatavošanas ilgums:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Margherita jeb siera pica: 3 min 30 s</li> <li>• Pica ar šķiņķi: 7,00 min</li> <li>• Pica ar dārzeņiem vai jūras veltēm: 10,00 min</li> </ul> <p>Neņemiet vērā gatavošanas ilgumu, kāds norādīts uz saldētas picas iepakojuma – tas paredzēts standarta gatavošanai, neizmantojot picas programmu. Pica pirms gatavošanas nav jāatlaidina.</p>
4.	Palaidiet programmu, piespiežot ▷ ◻ . Izpildiet to pašu gatavošanas procesu kā gatavojot svaigu picu ar picas programmu

### ☀️ INFORMĀCIJA

Cepeškrāsns uzsilšana ilgst apmēram 20 minūtes. Iesakām vispirms ieslēgt cepeškrāsns un iestatīt programmu, un tad sākt gatavot picu.

### ☀️ INFORMĀCIJA

#### SECĪGA PICU CEPŠANA

Lai gatavotu nākamo picu, neizslēdziet cepeškrāsns, bet gan pēc pirmās picas izņemšanas no cepeškrāsns, 2x piespiediet ▷|◻ . Ļaujiet cepeškrāsnij un paliktņim atkal uzkarst. Atskan skaņas signāls un ekrānā tiek rādīts **OPEn**. Ievietojiet nākamo picu. Secīgas gatavošanas gadījumā neatstājiet vaļā cepeškrāsns durtiņas.

### ☀️ INFORMĀCIJA

Ļaujiet picas mīklai vismaz 2 stundas istabas temperatūrā rūgt. Varat izmantot automātisko programmu 09, kas palīdzēs mīklas rūgšanas procesā.



## BRĪDINĀJUMS!

Nekādā gadījumā nelieciet aukstu picas paliktņi karstā cepeškrāsnī!

Lai programma darbotos pareizi, pirms programmas palaišanas vienmēr ievietojiet picas paliktņi cepeškrāsnī 5. līmenī.

Vienmēr izņemiet picu no cepeškrāsns, izmantojot lāpstiņu, kolīdz gatavošana ir beigusies (displejā redzams laiks End).

Vienmēr ļaujiet picas paliktņim atdzist; nekādā gadījumā neskarities pie karstā paliktņa.

Negrieziet picu uz picas paliktņa, jo varat sabojāt virsmu.

Augstās temperatūras dēļ var rasties dūmi, jo cepeškrāsnī vai uz picas paliktņa paliek pārtikas atliekas.

Pēc atkārtota lietojuma picas paliktņis var nedaudz izliekties, un mainīties tā virsmas krāsa. Tas neietekmē paliktņa funkcionalitāti.

Pirms tīrīšanas noteikti atdzēsējiet picas gatavošanas piederumus.

Karstu picas paliktņi nedrīkst pakļaut auksta ūdens iedarbībai.

Cepšanas laikā cepeškrāsns sasniedz augstu temperatūru. Picas paliktņis uzkarst vairāk nekā 350°C. Cepšanas laikā un līdz cepeškrāsns atdzišanai rīkojieties ar cepeškrāsnī un aprīkojumu piesardzīgi. Cepšanas laikā temperatūra netiek rādīta ekrānā.

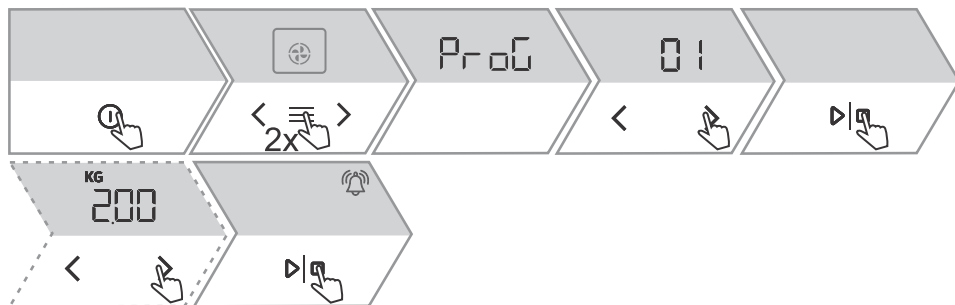


## INFORMĀCIJA

Ja cepšana netiek uzsākta pēc priekšsildīšanas procesa, drošības nolūkos cepeškrāsns pēc 15 minūtēm izslēgsies automātiski.

## 5.6 Automātiskās programmas

Automātiskajā režīmā varat izvēlēties no vairākām automātiskajām programmām (ierīce ieteiks optimālo gatavošanas metodi, temperatūru un gatavošanas ilgumu atkarībā no norādītā ēdiena veida).



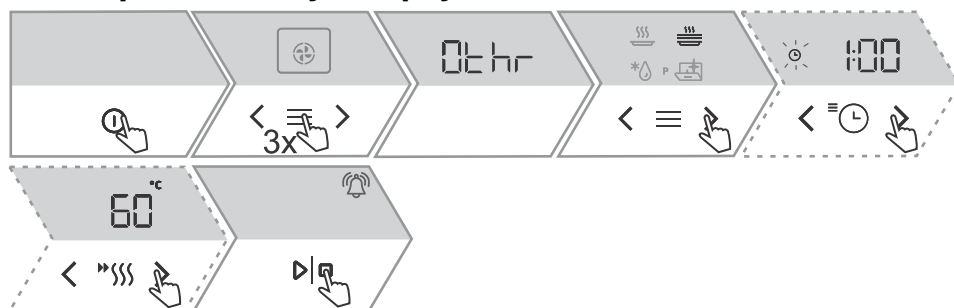
1.	ieslēdziet krāsni. Displejā redzams krāsns noklusējuma iestatījums.
2.	Piesitot divreiz $\equiv$ , displejā īsu brīdi būs redzams <b>ProG</b> , un tad tiks rādītas automātiskās programmas. Pieskaroties < vai > , atlasiet programmu (skatiet turpmāko tabulu). Apstipriniet savu atlasīto ar $\triangleright$ □ . Atkarībā no vēlamā ēdiena ierīce ieteiks optimālo karsēšanas režīmu, temperatūru un gatavošanas ilgumu. Gadījumos, kad tas iespējams, varat pielāgot ēdiena svaru.
3.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties $\triangleright$ □ .



Apzīmējums	Programmas nosaukums	Aprīkojums	Līmenis	Pirmsildīšana	Pagriešana
Pr01	sviesta cepumi	seklā cepamplāts	3	jā	nē
Pr02	kēksiņi	seklā cepamplāts	3	jā	nē
Pr03	Biskvītkūka	cepešpanna/ceпамtrauks uz režģa	2	jā	nē
Pr04	nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	seklā cepamplāts	2	jā	nē
Pr05	kārtainās mīklas izstrādājumi	seklā cepamplāts	2	jā	nē
Pr06	ābolu pīrāgs	cepešpanna/ceпамtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr07	Ābolu strūdele	seklā cepamplāts	2	nē	nē
Pr08	Šokolādes suflē	cepešpanna/ceпамtrauks uz režģa	3	jā	nē
Pr09	raudzēšana un sadalīšana	seklā cepamplāts	2	nē	nē
Pr10	maize	seklā cepamplāts	2	nē	nē
Pr11	Cūkgaļas cepetis	neliels ceпамtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr12	Cepta liellopa gaļa	neliels ceпамtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr13	Putna gaļa - vesels putns	režģis ar pilienu paplāti	2	nē	pēc 2/3 no gatavošanas laika
Pr14	Putna gaļa - mazāki gabali	režģis ar pilienu paplāti	3	nē	pēc 2/3 no gatavošanas laika
Pr15	gaļas klaips	cepešpanna/ceпамtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr16	Cepeškrāsni cepts liellopa steiks	režģis ar pilienu paplāti	4	nē	pēc 2/3 no gatavošanas laika



Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses



Apzīmējums	Programmas nosaukums	Aprīkojums	Līmenis	Pirmssildīšana	Pagriešana
Pr17	Gaļa - lēnā gatavošana	neliels cepamtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr18	Cepta/griļēta zivs	režģis ar pilienu paplāti	4	nē	pēc 2/3 no gatavošanas laika
Pr19	cepti kartupeļi - daiviņas	universālā dziļā cepešpanna	3	nē	nē
Pr20	Dārzeņu suflē	cepešpanna/ceпамtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr21	lazanja	cepešpanna/ceпамtrauks uz režģa	2	nē	nē

## 5.7 Papildu funkciju/iespēju izvēle

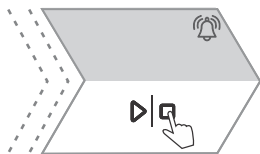




1. Ieslēdziet krāsni. Displejā redzams krāsns noklusējuma iestatījums.
2. Atkārtoti pieskaroties , displejā īsu brīdi būs redzams **Othr**, un tad tiks rādītas papildu funkcijas. Ar taustiņu < vai > atlasiet funkciju (skatiet turpmāko tabulu). Tiek rādītas pirmsiestatītās vērtības. Dažas funkcijas sniedz iespēju iestatīt temperatūru un gatavošanas ilgumu.
3. Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties  .

Simbols	Lietošana
	<b>Pirolīze</b> Šī funkcija ļauj veikt cepeškrāsns iekšpusē automātisku tīrīšanu, izmantojot augstu temperatūru, kurā tauku paliekas un citi netīrumi sadeg, pārvēršoties pelnos.
	<b>Atlaidināšana</b> Izmantojiet šo funkciju lēnai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maiziņu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāapgroza, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaluši kopā.

Simbols	Lietošana
	<b>Atkārtota uzsildīšana</b> To lieto, lai uzturētu jau pagatavotu ēdiena siltumu. Temperatūru var iestatīt.
	<b>Šķīvju sildīšana</b> To lieto, ja vēlaties iepriekšēji sasildīt šķīvjus vai krūzes, lai attiecīgi ēdiens ilgstoši saglabātu siltumu. Temperatūru var iestatīt.

## 6. Ēdiena gatavošanas procesa sākšana



Sāciet gatavošanu, pieskaroties  .

Iekams iestatītā temperatūra nebūs sasniegta, displejā pārmaiņus tiks rādīta esošā un iestatītā temperatūra. Vispirms mirgo temperatūras simbols, bet, sasniedzot vēlamo temperatūru, tas nodziest, un atskan skaņas signāls.

Gatavošanas procesa laikā varat mainīt sistēmu, temperatūru un taimera funkcijas.

### 6.1 Papildu apbrūnināšana – au gratin

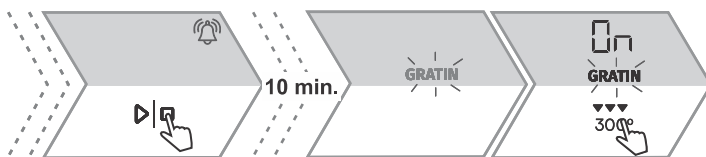
Šo funkciju lieto gatavošanas pēdējā fāzē, kad ēdienam pievienojam mērci/papildinājumu vai vēlamies padarīt tā virsmu kraukšķīgāku. Izmantojot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratin) funkciju, uz ēdiena veidojas kraukšķīga zeltaini dzeltena garoziņa, kas pasargā to no izžušanas un vienlaikus piešķir ēdienam skaistāku izskatu un labāku garšu.









#### BRĪDINĀJUMS!

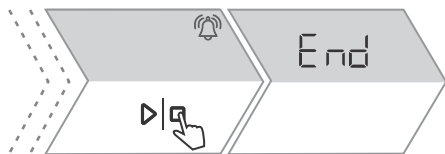
**Kontrolējiet gatavošanu.** Izmantojot apbrūnināšanas funkciju, cepeškrāsns sasniedz augstu temperatūru.


**Apbrūnināšanas funkcija darbojas ne ilgāk kā 15 minūtes, pēc tam cepeškrāsns izslēdzas.**



1.	Gatavošanas laikā pieskarieties  $300^{\circ}$ . Displejā iedegas simbols  , kas rāda arī On.
2.	<b>Darbības laikā šo funkciju var arī izslēgt.</b> – Pieskarieties  $300^{\circ}$ , simbols  displejā nodzīsīs, un gatavošana turpināsies atbilstoši atlasītajiem iestatījumiem. – Izslēdziet gatavošanu, pieskaroties   .

## 7. Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.



Beidziet gatavošanu, pieskaroties  . Displejā redzams **End** un sasniegtais gatavošanas ilgums. Atskanēs īss skaņas signāls.



### INFORMĀCIJA

Pēc darbības beigām tiek apturēti un atcelti arī visi taimera iestatījumi, izņemot minūšu atgādni. Displejā būs redzams dienas laiks (pulkstenis). Dzesēšanas ventilators vēl kādu brīdi turpinās darboties.

Pēc cepeškrāsns lietošanas kondensāta kanālā var saglabāties ūdens (zem durtiņām). Izslaukiet kanālu ar sūkli vai drānu.

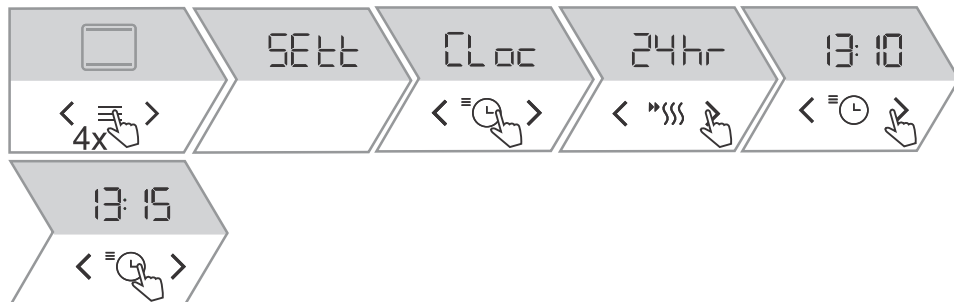
## 8. Vispārējo iestatījumu izvēle



### BRĪDINĀJUMS!

Pēc elektroapgādes traucējumiem vai pēc tam, kad ierīce bijusi izslēgta, papildu funkciju iestatījumi paliks saglabāti ne ilgāk par dažām minūtēm. Pēc tam visi iestatījumi, izņemot akustiskā signāla skaļumu un displeja gaismmaini, tiks atiestatīti uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem.

Ilguma iestatīšanas piemērs:










Signāla skaļuma regulēšanas piemērs:





1.		Atkārtoti pieskaroties  , displejā īsu brīdi būs redzams <b>SEtt</b> , un tad tiks rādīta vispārējo iestatījumu izvēlne. Starp dažādajiem iestatījumiem var pārvietoties, piespiežot pogu. < vai > .
2.		Displejā tiek rādīts <b>CLock</b> . Lai iestatītu pulksteni, vispirms pieskarieties  . Atlasiet 12h vai 24h rādījumu un tad iestatiet laiku. Atkal apstipriniet atlasī, pieskaroties  .
IEVĒROJIET! Atsevišķo iestatījumu var rediģēt, piespiežot < vai > .		
3.		<b>Akustiskā signāla skaļums</b> Displejā tiks rādīts <b>Vol</b> . Var izvēlēties starp četriem skaļuma līmeņiem (nulle joslu – izslēgts (OFF), viena, divas vai trīs joslas).
4.		<b>Displeja spilgtums</b> Atlasiet iestatījumu <b>brht</b> . Var izvēlēties starp trim displeja spilgtuma līmeņiem (viena, divas vai trīs joslas).

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

5.		<p><b>Displejs – nakts režīms</b> Tā ir funkcija, kas automātiski samazina displeja spilgtumu nakts laikā (no plkst. 20.00 līdz 6.00) un izslēdz pulksteņa displeju, kā arī akustiskos signālus. Atlasiet iestatījumu <b>nGht</b>. Atlasiet, vai barošana ir ieslēgta (On) vai izslēgta (OFF).</p>
6.		<p><b>Paslēpt pulksteni</b> Tā ir funkcija, kas ieslēdz vai izslēdz pulksteņa rādīšanu. Atlasiet iestatījumu <b>hidE</b>. Atlasiet, vai barošana ir ieslēgta (On) vai izslēgta (OFF).</p>
7.		<p><b>Automātiskā ātrā pirmsuzkarsēšana</b> Šī funkcija sniedz iespēju automātiski pievienot ātru pirmsuzkarsēšanu gatavošanas sistēmām, kas to pieļauj. Atlasiet iestatījumu <b>Prht</b>. Atlasiet, vai barošana ir ieslēgta (On) vai izslēgta (OFF).</p>
8.		<p><b>Atpūtas dienas</b> Atpūtas dienu funkcija ļauj ēdieniem krāsni saglabāt siltumu, neieslēdzot un neizslēdzot krāsni. Atlasiet iestatījumu <b>SAbb</b>. Iestatiet darbības ilgumu (starp 24 un 72 stundām) un temperatūru. Pieskaroties <math>\triangleright \square</math>, sākas laika atpakaļskaitīšana. Displejā tiks rādīts <b>SAbb</b>. Visas skaņas un darbības tiks deaktivizētas, izņemot taustiņu . <b>IEVĒROJIET!</b> Elektroapgādes traucējumu gadījumā atpūtas dienu režīms tiks deaktivizēts un krāsns atgriezīsies sākuma stāvoklī.</p>
9.		<p><b>Rūpnīcas noklusējuma iestatījumi</b> Šī funkcija sniedz iespēju ierīci atiestatīt uz rūpnīcas iestatījumiem. Displejā tiks rādīts <b>FAct</b>. Piespiediet <math>\triangleright \square</math> pietiekami ilgi, lai līnija zem uzraksta pilnībā izeģtos.</p>
<p>Lai izietu no vispārējo iestatījumu izvēlnes, pieskarieties .</p>		


## 8.1 Taustiņu bloķēšana



1. Ar ilgstošu (6 sekundes) pieskārienu  displejā tiks rādīts **Loc**, kas nozīmē taustiņu bloķēšanu.  
Vēlreiz piespiežot , bloķēšana tiek atspējota.

- Ja bērnu drošības funkcija tiek ieslēgta, neiesaistot taimera funkciju (tiek parādīts tikai pulkstenis), cepeškrāsns nedarbosies.
- Ja bloķēšana tiek aktivizēta pēc taimera funkcijas iestatīšanas, krāsns darbosies kā parasti, tomēr nebūs iespējams mainīt iestatījumus.
- Kad taustiņi ir bloķēti, nevar mainīt gatavošanas sistēmas vai papildu funkcijas. Var tikai izslēgt gatavošanu.
- Taustiņi paliek bloķēti pat pēc krāsns izslēgšanas. Lai atlasītu jaunu sistēmu, bloķēšana jādeaktivizē.

## 9. ConnectLife un savienojamība (Wi-Fi)

Cepeškrāsnij ir Wi-Fi  bezvadu savienojuma modulis, kas sniedz savienojuma iespēju starp ierīci un mobilu ierīci, piem., viedtālruni vai planšetdatoru. Savienojamība sniedz iespēju ierīci uzraudzīt attālināti, kā arī attālināti vadīt dažas krāsns funkcijas. Mobilajā ierīcē jāinstalē lietotne **ConnectLife** un jāreģistrē lietotāja konts (skatīt nodaļu 9.1 *Iekārtas savienošana ar mobilo ierīci.*).

### INFORMĀCIJA

Ar ierīci vienlaikus var būt savienoti vairāki lietotāji.

Sagatavojiet SSID un paroli sava mājas tīkla maršrutētājam. Ierīce darbojas tikai ar 2,4 GHz frekvences joslu.

Sagatavojiet uzlīmi ar ierīces unikālā ID (AUID) QR kodu, jo jums tas būs nepieciešams ierīces savienošanas procesā, kad to pieprasīs lietojumprogramma.

### BRĪDINĀJUMS!

**Mobilajā ierīcē izmantojamo attālinātās uzraudzības funkciju nedrīkst lietot, lai aizvietotu iespēju personiski uzraudzīt ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī. Vienmēr personīgi regulāri pārbaudiet, kas īsti notiek cepeškrāsnī.**

## 9.1 Iekārtas savienošana ar mobilo ierīci.



Lietotne **ConnectLife** ir pieejama Apple App Store un Google Play Store.

 ConnectLife



Lai saņemtu papildu palīdzību un informāciju, apmeklējiet [www.connectlife.io](http://www.connectlife.io). Lai saņemtu cita rakstura informāciju, tostarp informāciju par funkcionalitāti un atbalstu, atveriet tīmekļa vietni [www.connectlife.io/getstarted](http://www.connectlife.io/getstarted).

## 9.2 Wi-Fi moduļa iestatījumi



### INFORMĀCIJA

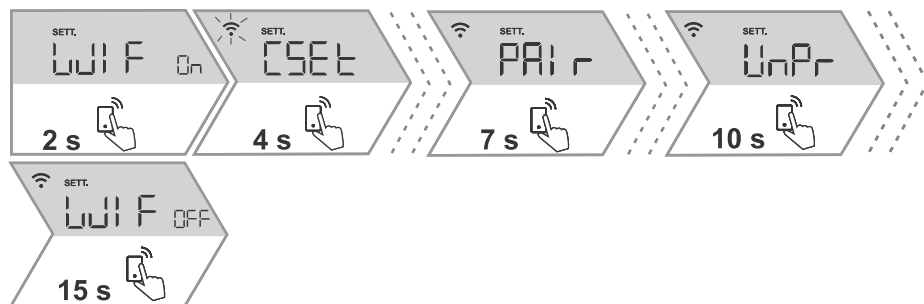
Ja šis iestatījums nav pieejams, tas nozīmē, ka jūsu cepeškrāsnis nav aprīkota ar Wi-Fi moduli un neatbalsta interneta savienojumu.







Kad Wi-Fi modulis ir iespējots un iestatījumi sekmīgi iestatīti un sinhronizēti, krāsni var uzraudzīt un darbināt ar mobilās ierīces un lietotnes **ConnectLife** starpniecību.

### Wi-Fi moduļa ieslēgšana un izslēgšana


Lai ieiētu Wi-Fi moduļa funkciju iestatījumos, piespiediet  norādīto reižu skaitu.

Ja pieskārties  taustiņam kļūdas dēļ, iestatījumus var atcelt, ilgstoši (18 sekundes) turot piespiestu .



1.	<p><b>Wi-Fi moduļa ieslēgšana</b></p> <p>Ilgstoši (3 sekundes) turiet piespiestu . Displejā tiks rādīts <b>WIF On</b>, norādot, ka Wi-Fi modulis ir ieslēgts. Mirgo simbols .</p>
2.	<p><b>Ierīces savienošana:</b></p> <p>Ilgstoši (6 sekundes) turiet piespiestu . Displejā parādīsies <b>CSEt On</b>. Izmantojiet šo iestatījumu, savienojot ierīci ar lietotni <b>ConnectLife</b>.  <b>IEVĒROJIET!</b> Lai veiktu turpmāko iestatīšanu, izpildiet lietotnē <b>ConnectLife</b> redzamos norādījumus.</p>
3.	<p><b>Papildu lietotāja pievienošana</b></p> <p>Ilgstoši (9 sekundes) turiet piespiestu . Displejā parādīsies <b>PAir</b>.  Izmantojiet šo iestatījumu, savienojot papildu lietotājus ar lietotni <b>ConnectLife</b>.  <b>IEVĒROJIET!</b> Lai veiktu turpmāko iestatīšanu, izpildiet lietotnē <b>ConnectLife</b> redzamos norādījumus.</p>
4.	<p><b>Visu pievienoto lietotāju noņemšana:</b></p> <p>Ilgstoši (12 sekundes) turiet piespiestu . Displejā parādīsies <b>UnPr</b>.  Izmantojiet šo iestatījumu, noņemot visu lietotāju savienojumus no lietotnes <b>ConnectLife</b>.</p>
5.	<p><b>Wi-Fi moduļa izslēgšana:</b></p> <p>Izslēdziet Wi-Fi savienojumu, ilgstoši (15 sekundes) turot piespiestu . Displejā parādīsies <b>WIF OFF</b>.</p>

## Rīkošanās ar krāsns tālvaldību

Pieskarieties  taustiņam. Displejā iedegsies simbols **REMOTE**, norādot uz tālvaldības iespēju ar lietotnes **ConnectLife** starpniecību.

## INFORMĀCIJA

Drošības apsvērumu dēļ dažas funkcijas nav pieejamas, izmantojot attālo piekļuvi.

- Ja krāsns ir gaidstāves režīmā un jūs atverat krāsns durtiņas, tālvadības opcija jāiespējo atkārtoti.
- Ja krāsns durtiņas tiek atvērtas cepšanas procesa laikā, krāsns tālvadības opcija ir atspējota.
- Jebkāda lietotāja darbība vadības blokā automātiski atspējos cepeškrāsns tālvadības opciju.
- Vienīgā iespēja, kas joprojām ir pieejama neatkarīgi no tā, vai tālvadība ir iespējota vai nav, ir cepšanas programmas vai procesa atcelšana vai pabeigšana.



### **BRĪDINĀJUMS!**

**Vienmēr pārliecinieties, ka cepeškrāsns tiek lietots pareizi un atbilstoši norādījumiem, it īpaši tad, ja izmantojat tālvadību. Nevadiet cepeškrāsni ar attālinātās piekļuves palīdzību, līdz esat pārliecināts, tieši kas atrodas cepeškrāsni.**

<b>Wi-Fi statuss</b>	<b>Wi-Fi simbols displejā</b>
Wi-Fi atspējots.	Wi-Fi simbols displejā netiek rādīts.
Wi-Fi iespējots, ir izveidots savienojums ar serveri.	Wi-Fi ikona ir pilnībā izgaismota un mirgo.
Wi-Fi iespējots; notiek vai nu iestatīšana, vai savienojumu izveide.	Wi-Fi ikona ir pilnībā izgaismota un mirgo.
Wi-Fi iespējots; nav savienojumu ar serveri.	Wi-Fi pastāvīgi deg blāvi.
Wi-Fi ir iespējots un ir sekmīgi savienots serveri.	Wi-Fi simbols pastāvīgi deg ar pilnu gaismu.
Nav iespējota cepeškrāsns tālvadība.	TĀLVADĪBAS simbols displejā nedeg.
Ir iespējota cepeškrāsns tālvadība.	Displejā pilnībā ir iegaismota zīme REMOTE.

# 10. Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai

## Aprīkojums

- Lietojiet no karstumizturīgiem un neatstarojošiem materiāliem izgatavotu aprīkojumu (komplektācijā iekļautās cepešpannas, cepampļātis un traukus, emaljētus gatavošanas traukus un rūdīta stikla gatavošanas traukus). Spilgtas krāsas materiāli (nerūsošais tērauds vai alumīnijs) atstaro karstumu. Rezultātā šādu materiālu traukos ēdiena termiskā apstrāde ir neefektīvāka.
- Cepešpannas un cepampļātis vienmēr ievietojiet līdz vadotņu galam. Cepot ēdienu uz režģa, novietojiet cepšanas traukus vai paplātes režģa vidū.
- Nenovietojiet cepešpannas tieši uz cepeškrāsns iekšienes pamatnes.
- Iekārtas darbības laikā neievietojiet universālo dziļo cepešpannu pirmajā vadotņu līmenī.
- Nepārklājiet cepeškrāsns iekšienes apakšpusi vai režģi ar alumīnija foliju.
- Cepšanas traukus vienmēr novietojiet uz režģa.
- Gatavojot vienlaikus vairākus līmeņos, ievietojiet dziļo universālo cepšanas paplāti apakšējā līmenī.
- Izmantojot cepampapīru, pārlicinieties, vai tas iztur augstu temperatūru. Nogrieziet papīru atbilstoši vajadzīgajam izmēram. Cepampapīrs novērš ēdiena pielipšanu pie cepampļāts un atvieglo ēdiena izņemšanu no cepampļāts.
- Cepot ēdienu tieši uz režģa, vienu līmeni zemāk ievietojiet universālo dziļo cepešpannu, izmantojot to kā pilienu paplāti.

## Ēdienu gatavošana

- Lai ēdiens būtu kvalitatīvāks, iesakām ievērot gatavošanas tabulā sniegtās vadlīnijas. Izvēlieties zemāko norādīto temperatūru un īsāko norādīto gatavošanas laiku. Kad šis laiks beidzies, pārbaudiet rezultātu un tad, ja vajadzīgs, koriģējiet iestatījumus.
- Gatavošanā izmantojot receptes no vecākām pavārgrāmatām, izmantojiet apakšējo un augšējo sildelementu sistēmu (kā tradicionālajās cepeškrāsnīs) un iestatiet par 10 °C zemāku temperatūru nekā norādīts receptē.
- Gatavojot lielākus gaļas gabalus vai konditorejas izstrādājumus ar augstu mitruma līmeni, cepeškrāsnī veidosies daudz tvaika, kas savukārt var kondensēties uz cepeškrāsns durtiņām. Tā ir parasta parādība un neietekmēs iekārtas darbību. Pēc gatavošanas noslaukiet durtiņas un durtiņu stiklu sausu.

## Lietderīgs enerģijas izmantojums




























- Iepriekšēji uzskarsējiet krāsni tikai tajos gadījumos, ja tā norādīts ēdiena receptē vai šis norādījumu rokasgrāmatas tabulās. Ja izmantojat ātro pirmsuzkarsēšanu, nelieciet ēdienu krāsnī, iekams krāsns nav pilnībā uzkarsusi, ja vien nav ieteikts citādi. Uzskarsējot tukšu krāsni, tiek patērēts daudz enerģijas, tāpēc, ja iespējams, iesakām gatavot vairākus ēdienus pēc kārtas vai vairākus ēdienus vienlaikus.
- Pirms cepšanas izņemiet no cepeškrāsns visu nevajadzīgo aprīkojumu
- Cepšanas laikā neatveriet cepeškrāsns durtiņas, ja vien tas nav pilnīgi nepieciešams.
- Garākās gatavošanas programmās aptuveni 10 minūtes pirms gatavošanas laika beigām cepeškrāsni var izslēgt, lai izmantotu uzkrāto karstumu.

## 10.1 Gatavošanas tabula

IEVĒROJIET! Tabulā uz ēdieniem, kam nepieciešama iepriekš pilnībā sakarsēta cepeškrāsns, norāda viena zvaigznīte. \* Ēdieni, kam nepieciešama tikai 5 minūšu ilga karsēšana krāsnī, norādīti ar divām zvaigznītēm. \*\* . Tādā gadījumā nelietojiet ātras pirmsuzkarsēšanas režīmu.

Ēdiens				
<b>KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI</b>				
<b>Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās</b>				
Biskvītkūka	3		200-220	60-70
pīrāgi ar pildījumu	2		180	60-70
marmorkūkas	2		170-180	50-60
rauga mīklas kūkas, kēksi, biskvītkūkas	2		170-180	45-55
vajēji pīrāgi, augļu pīrāgi	3		170-180	35-45
brauniji	2		170-180	30-35
<b>konditorejas izstrādājumi uz cepešpannām un cepamplātīm</b>				
strūdeles	2		180-190	60-70
strūdeles, saldētas	2		200-210	34-45
biskvīta mīklas ruletes	3		170-180 *	13-18
vienkopus ceptās maizītes	2		180-190	30-40
<b>biskvīti, cepumi</b>				
kēksiņi	3		160 *	25-35
kēksiņi – divi līmeņi	2, 4		155-165 *	30-40
nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	2		180 *	17-22
nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi, 2 līmeņi	2, 4		160 *	18-25
kārtainās mīklas izstrādājumi	3		200-220	30-45
kārtainās mīklas izstrādājumi, 2 līmeņi	2, 4		170 *	25-30
<b>cepumi/biskvīti</b>				
sviesta cepumi	3		150 *	30-40
sviesta cepumi, 2 līmeņi	2, 4		150 *	30-40
sviesta cepumi, 3 līmeņi	1, 3, 5		145 *	40-50
cepumi/biskvīti	3		160-180	40-50



























Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			 °C	 min
biskvīti, 2 līmeņi	2, 4		150-160 *	20-25
bezē cepumi	3		80-100 *	120-150
bezē cepumi, 2 līmeņi	2, 4		80-100 *	120-150
makroni	3		130-140 *	15-20
makroni, 2 līmeņi	2, 4		130-140 *	15-20
<b>maize</b>				
raudzēšana un sadalīšana	2		40-45	30-45
maize uz cepamplāts	2		190-200	40-55
maize uz cepamplāts, 2 līmeņi	2, 4		190-200 *	40-55
maize formā	3		190-200	30-45
maize formā, 2 līmeņi	2, 4		200-210	30-45
plakanmaize (fokača)	2		270	15-25
svaigas maizītes (Semmel/apaļās bulciņas)	3		180-200	20-30
svaigas maizītes (Semmel/apaļās bulciņas), divi līmeņi	2, 4		200-210 *	15-20
grauzdēta maize	5		240	4-6
parastās sviestmaizes	5		240	3-5
<b>pica un citi ēdieni</b>				
pica	5		/	2-7
saldēta pica	5	 <b>SASALDĒTS</b>	/	3-15
sāļais pīrāgs, kišs	2		190-200	50-60
bureki	2		180-190	40-50
<b>GAĻA</b>				
<b>liellopa un teļa gaļa</b>				
liellopa gaļas cepetis (fileja, gurna pakaļējās daļas mīksts, 1,5 kg)	2		160-170	130-160
vārīta liellopa gaļa 1, kg	2		200-210	90-120
fileja, vidēji izcepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60
liellopu gaļas cepetis, lēni gatavots	2		120-140 *	250-300

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
bifšteki, caurcepti, biezums 4 cm	4		220-230	25-30
burgeri, biezums 3 cm	4		220-230	25-35
teļa gaļas cepetis, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>cūkgaļa</b>				
cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mikstums, 1,5 kg	3		200-220	100-200
cūkgaļas cepetis, plecs, 1,5 kg	3		180-190	90-120
cūkas muguras daļa, 400 g	2		80-100 *	80-100
cūkgaļas cepetis, lēni gatavots	2		100-120 *	200-230
cūkas ribiņas, lēni gatavotas	2		120-140 *	210-240
cūkgaļas karbonādes, biezums 3 cm	4		220-230	20-25
<b>mājputnu gaļa</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
mājputnu gaļa ar pildījumu, 1,5 kg	2		170-180	70-90
mājputna krūtiņa	2		170-180	45-60
vistas stilbiņi	3		210-220	25-40
vistas spārniņi	4		210-220	25-40
mājputna krūtiņa, lēni gatavota	3		100-120 *	60-90
<b>gaļas ēdieni</b>				
gaļas klaips, 1 kg	2		170-180	60-70
grilētas desiņas	4		230 **	8-15
<b>ZIVIS UN JŪRAS VELTES</b>				
vesela zivs, 350 g	4		230-240	12-20
zivs fileja, biezums 1 cm	4		220-230	8-12
zivs steiks, biezums 2cm	4		220-230	10-15
gliemenes	4		230 *	5-10
garneles	4		230 *	3-10
<b>DĀRZENĪ</b>				
ceptu kartupeļu daiviņas	3		210-220 *	30-40

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
ceptu kartupeļu pusītes	3		200-210 *	40-50
pildīti kartupeļi (kartupeļi mundierī)	3		190-200	30-40
kartupeļu frī, mājās gatavoti	4		210-220 *	20-30
dažādi dārzeņi, daiviņās	3		190-200	30-40
pildīti dārzeņi	3		190-200	30-40
<b>TRADICIONĀLIE PRODUKTI – SALDĒTI</b>				
kartupeļu frī	3		210-220	20-25
kartupeļu frī, divi līmeņi	2, 4		190-210	30-40
vistu medaljoni	4		210-220 *	12-17
zivju pirkstiņi	2		210-220	15-20
lazanja, 400 g	2		200-210	30-40
šķēlēs sagriezti dārzeņi	2		190-200	20-30
kruasāni	3		170-180	18-23
<b>CEPTI PUDIŅI, SUFLĒ UN SACEPUMI AR PANĒJUMU</b>				
kartupeļu musaka	2		180-190	35-45
lazanja	2		180-190	35-45
saldais ceptais pudiņš	2		160-180	40-60
saldais suflē	2		160-180 *	35-45
sacepumi ar panējumu	3		170-190	30-45
pildītas tortiljas, enčiladas	2		180-200	20-35
cepamais siers	4		240 **	6-9
<b>CITI</b>				
konservēšana	2		180	30
sterilizēšana	3		125	30
gatavošana ūdens peldē	2		150-170 *	/
uzsildīšana	3		60-95	/
šķīvju sildīšana	2		75	15

# 11. Tīrīšana un apkope



## BRĪDINĀJUMS!

Noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nogaidiet, līdz ierīce ir atdzisusi.

**Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.**

- Lai atvieglotu tīrīšanu, cepeškrāsns iekšiene un cepešpanna ir pārklāta ar īpašu emalju, veidojot gludu un dažādas vielas atgrūdošu virsmu.
- Regulāri tīriet iekārtu un lielāku netīrumu un kaļakmens noņemšanai izmantojiet siltu ūdeni un trauku tīrāmo līdzekli mazgāšanai ar rokām. Lietojiet tīru, mīkstu drānu vai mīkstu sūkli.
- Neizmantojiet spēcīgas iedarbības vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus un piederumus (abrazīvus sūklus un mazgāšanas līdzekļus, traipu un rūsas tīrīšanas līdzekļus, stikla keramikas plāksnēm paredzētus skrāpjus).
- Iekārtas lietošanas laikā var aizdegties ēdiena atliekas (tauki, cukurs, proteīns). Tāpēc pirms katras lietošanas reizes izņemiet no cepeškrāsns iekšienes un piederumiem lielākos netīrumus un atliekas.
- Cepeškrāsns aprīkojumu, izņemot picas paliktni un picas lāpstīņu, drīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.

<b>Ierīces ārpusē</b>	Netīrumu noņemšanā izmantojiet karstu ziepjūdeni un mīkstu drānu; pēc tam nosusiniet virsmas.
<b>Ierīces iekšpusē</b>	Ja netīrumi vai tauki ir ieēdušies, lietojiet tradicionālos krāsns tīrīšanas līdzekļus. Pēc šādu līdzekļu lietošanas rūpīgi izslaukiet ierīci ar mitru drānu, lai noņemtu visas tīrīšanas līdzekļu paliekas.
<b>Virtuves piederumi un vadotnes</b>	Tīriet ar karstu ziepjūdeni un mitru drānu. Ja netīrumi ir ieēdušies, iesakām tos atmieksēt un lietot suku.
<b>Picas gatavošanas piederumi</b>	Pēc katra lietojuma atdzesējiet un notīriet ar karstu ziepjūdeni un mīkstu drānu. Nekādā gadījumā neizmantojiet agresīvus un spēcīgus tīrīšanas līdzekļus. Parastā lietojumā var rasties nelielas krāsas izmaiņas.

Ja tīrīšanas kvalitāte nav apmierinoša, atkārtojiet tīrīšanas procesu.

## 11.1 Automātiska cepeškrāsns tīrīšana – pirolīze

Pateicoties augstajai temperatūrai, šī funkcija ļauj viegli tīrīt ierīces iekšpusi un dažas komplektā esošā aprīkojuma daļas (dziļo universālo cepšanas paplāti, seklo cepšanas paplāti un vadotnes). Tīrīšanas laikā tauku atliekas un citi netīrumi tiek sadedzināti un pārpelnoti.

Pieejami trīs pirolīzes (tīrīšanas intensitātes) līmeņi ar dažādu procesa ilgumu.

Līmenis	Tīrīšanas intensitāte	Tīrīšanas mērķis	Programmas ilgums
— — — — — —	Ātrās tīrīšana	Nelieliem netīrumiem	2h
— — — — — — — — —	Vidēji intensīva tīrīšana	Pamanāmiem netīrumiem	2 h 15 min
— — — — — —	Intensīva tīrīšana	Grūti iztīrāmiem un noturīgiem (vecākiem) netīrumiem	2 h 30 min

**IEVĒROJIET!** Jo netīrumi grūtāk iztīrāmi, jo augstāks līmenis jāizvēlas.

## Sagatavošanās pirolītiskajai tīrīšanai

Pamatojoties uz vidējo krāsns lietošanas biežumu, iesakām pirolītisko tīrīšanu veikt reizi mēnesī.

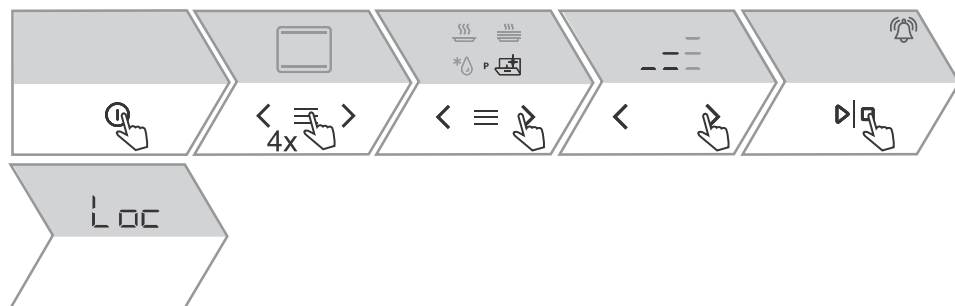
- Izņemiet no cepeškrāsns Airfry režģa paplāti un temperatūras zondi.
- Iztīriet no cepeškrāsns visus redzamos netīrumus un ēdiena atliekas.
- Sāciet pirolītisko tīrīšanu tikai tad, kad ierīce ir atdzisusi.
- Ir iespējams tīrīt piegādāto aprīkojumu: dziļo universālo cepšanas paplāti, seklo cepšanas paplāti un vadotnes.
- Ievietojiet piederumus otrā vai trešā vadotņu līmeņa gropēs - nekādā gadījumā nelietojiet pirmo vadotņu līmeni.
- Pēc pirolītiskās tīrīšanas pagaidiet, līdz aprīkojums atdziest, un notīriet to ar karstu ziepjūdeni un mitru drānu.
- Tīrot izvelkamās vadotnes, pēc procedūras pabeigšanas tās izvelciet un izņemiet.




### INFORMĀCIJA

Lai tīrīšana būtu kvalitatīvāka, iesakām tīrīt cepeškrāsni un piederumus/aprīkojumu atsevišķi. Izmantojot aprīkojuma tīrīšanai pirolītisko tīrīšanu, cikla nobeigumā cepeškrāsns dobums var nebūt pilnīgi tīrs.

Ja tīrīšanas kvalitāte jūs neapmierina, iesakām tīrīšanas procesu atkārtot.

Automātiskās pirolītiskās tīrīšanas rezultātā cepeškrāsns iekšpuse un piederumi var mainīt krāsu un zaudēt spīdumu. Pirolītiskās teleskopiskās vadotnes var sadzeltēt, kļūst trokšņainākas un stingākas, tomēr pēc atkārtotas lietošanas tās atkal slīdēs vienmērīgi un klusi. Tas neietekmē cepeškrāsns vai piederumu funkcionalitāti.



1.	Ieslēdziet krāsni. Atkārtoti pieskaroties  , displejā tiks rādītas papildu funkcijas. Ar taustiņu < vai > atlasiet simbolu  un apzīmējumu <b>P</b> , lai tie abi iedegtos. Displejā tiek rādīti trīs tīrīšanas līmeņi.
2.	Atlasiet tīrīšanas līmeni ar taustiņu < vai > .
3.	Pieskarieties  . Sākas laika atpakaļskaitīšana.
4.	Jūsu drošības labad pēc noteikta laika krāsns durvīņas nobloķējas automātiski. Bloķētā stāvokļa laikā displejā būs redzams <b>Loc</b> .
5.	Kad programma ir pabeigta, displejā būs redzams <b>End</b> , un atskanēs īss skaņas signāls.
6.	Kad pirolītiskā tīrīšana būs ir pabeigta un cepeškrāsns atdzisusi, cepeškrāsns durvīņas tiks automātiski atbloķētas. Kad cepeškrāsns iekšpuse pilnībā atdzisusi, izslaukiet to ar karstu ziepjūdeni un mīkstu drānu, savācot visas atliekas (piem., pelnus).



### BRĪDINĀJUMS!

Pirolīzes laikā no krāsns var plūst nepatīkamas smakas un dūmi, kā arī kairinoši tvaiki un gāzes. Tādēļ nodrošiniet, lai procedūras laikā telpa tiktu labi vēdināta un ilgstoši neuzturieties šajā telpā. Neļaujiet bērniem vai mājdzīvniekiem tuvoties krāsnij.

Pirolīzes procesa laikā ēdiens un tauki var aizdegties. Tādēļ pirms tīrīšanas sākuma izņemiet no cepeškrāsns visus netīrumus.

Pirolītiskās tīrīšanas laikā iekārtas ārpusē sakarsīs līdz augstai temperatūrai. Nepieskarieties cepeškrāsns durtiņām un neuzkariniet uz tām viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, virtuves lupatiņas vai dvieļus.

Nemēģiniet atvērt durtiņas, kamēr tās ir bloķētas (pirolītiskās tīrīšanas laikā un kamēr iekārta pēc tīrīšanas atdziest)! Tīrīšana var tikt pārtraukta, un pastāv apdegumu risks!

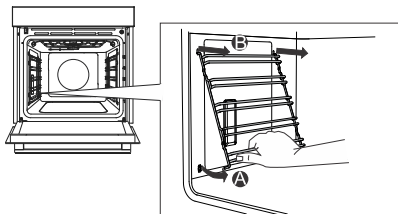
Īpaši jutīgi pret izgarojumiem var būt neliela auguma dzīvnieki un lolojumdzīvnieki. Mēs iesakām pirolītiskās tīrīšanas laikā neļaut viņiem uzturēties telpā un pēc tīrīšanas rūpīgi izvēdināt telpu.

## 11.2 Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana



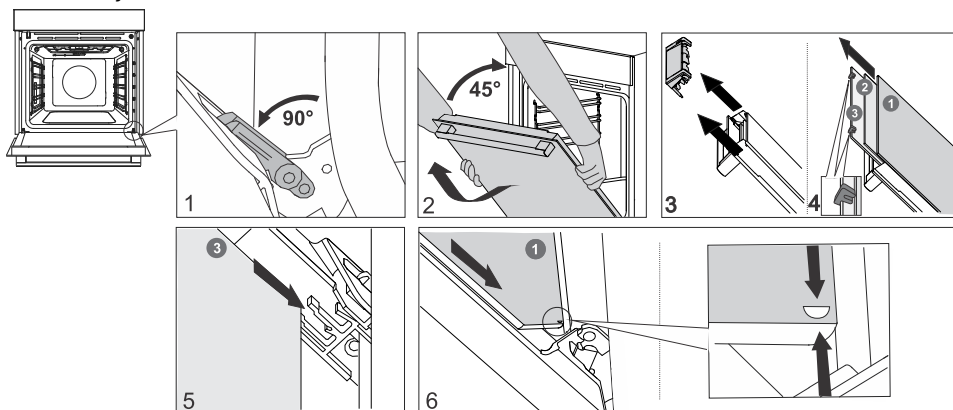
### INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.



1.	Turiet vadotnes pie apakšpusē un velciet tās uz cepeškrāsns iekšpusē centra pusi.
2.	Izņemiet tās no atvērumiem augšpusē.

## 11.3 Cepeškrāsns durtiņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



1.	Vispirms pilnībā atveriet durtiņas (līdz galam).
2.	Cepeškrāsns durtiņas ir piestiprinātas pie eņģēm ar īpašiem balstiem, kuros ietilpst arī drošības sviras. Pagrieziet drošība sviru par 90° durtiņu virzienā. Lēni aizveriet durtiņas līdz 45° leņķim (attiecībā pret pilnībā aizvērtu durtiņu stāvokli); pēc tam paceliet durtiņas un izvelciet tās ārā. <b>Cepeškrāsns durtiņu stiklu</b> var tīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem no ierīces durtiņām. Vispirms dariet, kā aprakstīts 2. punktā, taču vēl neņemiet ārā.
3.	Izņemiet gaisa novirzītāju. Satveriet to ar rokām durvju kreisajā un labajā pusē. Izņemiet, viegli pavelkot uz savu pusi.
4.	Satveriet durtiņu stiklu pie augšējās malas un izņemiet stiklu. Tāpat rīkojieties ar otro un trešo stikla paneļi (atkarībā no modeļa).
5.	Ievietojot stikla paneļus, rīkojieties pretējā secībā.

### 💡 INFORMĀCIJA

Lai ieliktu durtiņas vietā, izpildiet šo procedūru pretējā secībā. Ja durtiņas neatveras vai neaizveras pareizi, pārlicinieties, vai eņģēs esošie ierobežojumi ir salāgoti ar eņģu ligzdām.

### ⚠️ BRĪDINĀJUMS!

**Cepeškrāsns durtiņu eņģes var aizvērties ar ievērojamu spēku. Tādēļ, ievietojot vai izņemot iekārtas durtiņas, vienmēr pagrieziet abas atbalsta drošības sviras.**

### Vienmērīga durtiņu aizvēršana un atvēršana (atkarībā no modeļa)

Cepeškrāsns durtiņas ir aprīkotas ar sistēmu, kas amortizē durtiņu aizvēršanas spēku, sākot no 75 grādu leņķa. Tas sniedz iespēju durtiņas atvērt un aizvērt viegli, klusi un vienmērīgi. Pietiek ar vieglu pabīdīšanu (līdz 15° leņķim attiecībā pret aizvērtu durtiņu pozīciju), lai durtiņas aizvērtos automātiski un vienmērīgi.

**BRĪDINĀJUMS!**

Ja, aizverot durtiņas, pielikts pārāk liels spēks, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

## 11.4 Spuldzes nomaiņa

Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes maiņas izņemiet no krāsns visus piederumus.

Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W

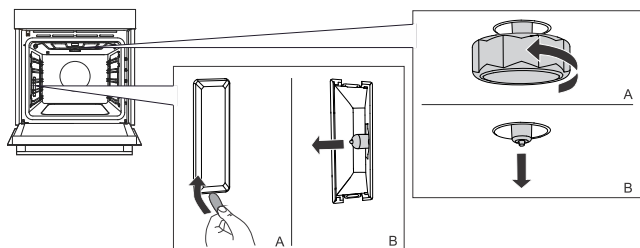
**BRĪDINĀJUMS!**

Apgaismes spuldzi mainiet tikai tad, kad ierīce ir atvienota no elektrības.

Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emalju. Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai nepieļautu apdegumus.

**BRĪDINĀJUMS!**

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



- |    |   |
|----|---|
| 1. | Atskrūvējiet un noņemiet vāciņu (pretēji pulksteņa rādītāju kustības virzienam). Izņemiet halogēna spuldzi. |
| 2. | Vāciņa noņemšanai izmantojiet plastmasas rīku. Izņemiet halogēna spuldzi.                                   |

## 12. Traucējumu novēršana

Garantijas perioda laikā remontu var veikt tikai ražotāja pilnvarots servisa centrs.

- Pirms remontdarbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, vai nu izņemot drošinātāju, vai atvienojot no kontaktligzdas strāvas vada kontaktdakšu.
- Neveiciet nekvalificētu iekārtas remontu, jo tas var izraisīt elektrošoku un radīt īssavienojuma risku. Uzticiet šo darbu speciālistam vai pilnvarotam servisa tehnikim.
- Ja ierīces darbībā radušās nelielas problēmas, izskatiet šos norādījumus, lai saprastu, vai varat pats novērst problēmu cēloņus.
- Ja iekārta nedarbojas pienācīgi vai nedarbojas vispār, jo ir neatbilstoši lietota vai pārvietota, servisa tehniķa vizīte nav bez maksas arī garantijas periodā.
- Saglabājiet šos norādījumus turpmākai vajadzībai un nododiet tos turpmākajiem iekārtas īpašniekiem vai lietotājiem.
- Tālāk sniegti dažādi padomi biežāk sastopamu problēmu risināšanā.

### 12.1 Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

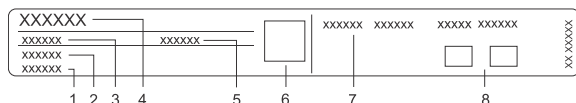
Problēma/kļūda	Iemesls
Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.	Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi.
Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.	Cepeškrāsns spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Spuldzes nomaina".
Nereagē vadības panelis, ekrāns ir nekustīgs.	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.
Displejā tiek parādīts kļūdas kods ErrX. Divciparu kļūdas koda gadījumā tiks rādīts ErXX.	Kļūda elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.
kad temperatūras zonde nebūs pievienota, displejā tiks rādīts SEnS.	Izīriet kontaktligzdu. Mēģiniet pievienot un atvienot temperatūras zondi vairākas reizes pēc kārtas.
Pica ir nepietiekami izcepta.	Palieliniet par dažām sekundēm gatavošanas ilgumu. Pat neliela atšķirība var būtiski ietekmēt apbrūnināšanu.
Pica ir pārcepta.	Kad laiks bija pagājis, jūs uzreiz neizņemāt picu no cepeškrāsns. Samaziniet par dažām sekundēm gatavošanas ilgumu. Pat neliela atšķirība var būtiski ietekmēt apbrūnināšanu.
Picas pamatne ir pārāk piedegusi.	Pirms lietošanas picas mīklai vienmēr jābūt istabas temperatūrā. Lietoti nepiemēroti milti. Lai to mazinātu, izmantojiet miltus, kas īpaši izstrādāti picas cepšanai, piemēram, mannu.
Cepeškrāsns priekšsildīšana picas programmā ilgst vairāk nekā 20 minūtes.	Ja cepeškrāsns ir pievienota sistēmai ar nestabilu spriegumu vai spriegumu, kas zemāks par 230 V, priekšsildīšanas laiks paildzinās līdz 30 minūtēm.

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Problēma/kļūda	Iemesls
Ja pēc iepriekš aprakstīto darbību veikšanas problēmas joprojām pastāv, izsauciet kvalificētu servisa tehniķi. Garantija neattiecas uz remonta vai garantijas prasībām, kas izriet no ierīces nepareizas pievienošanas vai lietošanas. Tādā gadījumā remonta izmaksas segs lietotājs.	

## 12.2 Uzlīme – informācija par ierīci

Datu plāksnīte ar iekārtas pamata informāciju ir novietota pie cepeškrāsns apmales. Precīzu informāciju par iekārtas tipu un modeli var atrast arī garantijas lapā.



- |                   |                                  |
|-------------------|----------------------------------|
| 1. Sērijas numurs | 5. ID/kods                       |
| 2. Modelis        | 6. QR kods (atkarībā no modeļa)  |
| 3. Tips           | 7. Tehniskā informācija          |
| 4. Zīmols         | 8. Atbilstības marķējums/simboli |

## 13. Informācija par atbilstību

Radio aprīkojuma tips:	WiFi modulis
Darba frekvences diapazons:	2,412 GHz - 2,472 GHz
Maksimālā izvades jauda:	17,7 dBm EIRP
Maksimālais antenas pastiprinājums:	2,7 dBi
<b>Bluetooth indikators</b>	
Frekvences diapazons:	2402 ~ 2480 MHz
Nesēja izvade:	<10,00 dBm
Emisiju tips:	F1D

vai

Radio aprīkojuma tips:	Modulis HLW3215-TG
<b>Wi-Fi</b>	
Darba frekvences diapazons:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Maksimālā izvades jauda:	≤10 dBm/MHz ( EIRP) (antenas pastiprinājums 10 dBi)
Maksimālais antenas pastiprinājums:	Pastiprinājums: 0dBi
<b>Bluetooth</b>	
Frekvences diapazons:	2.400GHz - 2.4835 GHz
Nesēja izvade:	6 dBm (≤10 dBm)
Emisiju tips:	F1D

Uzņēmums deklarē, ka ierīce ar funkciju Connectlife atbilst Direktīvas 2014/53/ES būtiskajām prasībām un citiem attiecīgajiem noteikumiem. Detalizēta atbilstības deklarācija ir atrodama tīmekļa adresē <https://auid.connectlife.io> jūsu ierīces lapā starp papildu dokumentiem.

## 14. Vides aizsardzība



Mūsu produktu iepakojums ir izgatavots no videi nekaitīgiem materiāliem, kurus var pārstrādāt, likvidēt vai iznīcināt, neapdraudot apkārtējo vidi. Tāpēc iepakojuma materiāli ir atbilstoši marķēti.

Šis **simbols** uz ierīces vai iepakojuma norāda, ka šo produktu nedrīkst izmest sadzīves atkritumos. Produkts ir jānogādā autorizētā savākšanas centrā nolietotā elektriskā un elektroniskā aprīkojuma otrreizējai pārstrādei.

Pareiza produkta **likvidēšana** palīdzēs novērst negatīvu iedarbību uz apkārtējo vidi un cilvēku veselību, kas varētu rasties nepareizas produkta likvidēšanas gadījumā. Lai uzzinātu plašāku informāciju par produkta likvidēšanu un otrreizējo pārstrādi, lūdzu, sazinieties ar attiecīgo pašvaldības iestādi, kas atbild par atkritumu apsaimniekošanu, savu atkritumu izvešanas dienestu vai veikalu, kurā šo produktu iegādājāties.

Mēs paturam tiesības veikt jebkādas izmaiņas šajos norādījumos par lietošanu, kā arī tiesības kļūdīties.

# 15. Gatavošanas tests




















EN60350-1: Lietojiet tikai ražotāja piegādātu aprīkojumu.

Vienmēr iebīdīet cepamplāti stieplu vadotnēs līdz galam. Ievietojiet konditorejas izstrādājumus vai veidnēs cepamas kūkas tā, kā parādīts attēlā.


\* Pirmsuzsarsējiet ierīci līdz vēlamajai temperatūrai. Nelietojiet ātras pirmsuzsarsēšanas režīmu.

\*\* Veiciet ierīces pirmsuzsarsēšanu 10 minūtes. Nelietojiet ātras pirmsuzsarsēšanas režīmu.

\*\*\* Pēc 2/3 gatavošanas ilguma jāapgriež.

CEPŠANA						
Ēdiens	Aprīkojums	veidņu izvietojums		°C	min	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	150	25-40	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	135 **	35-50	
cepumi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		2, 4	140 **	25-40	
cepumi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 4, 5	135	45-60	
glazūrķeksīni – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160-170 **	20-30	
glazūrķeksīni – viens režģis	seklā cepamplāts		3	155 **	20-30	
glazūrķeksīni – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1,5	140 **	30-45	
glazūrķeksīni – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2	150	45-55	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2	160	45-55	
biskvītkūka – divi režģi/līmeņi	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2, 4	170 *	45-55	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		2	160 **	70-120	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		2	160	70-120	
CEPŠANA AR GRILA KRĀSNI						
grauzdēta maize	stieplu režģis		5	maks.	4-7	

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

<b>CEPŠANA</b>						
pļeskavica (maltās gaļas pīrāgs)	stiepļu režģis + sekla cepamplāte kā pilnienu uztvērējs		5	230	25-40 ***	

**Hisense**  
life reimagined



929437-a9

