

**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 .....	9
<b>4. Pirms pirmās lietošanas .....</b>	<b>10</b>
4.1 Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize .....	10
<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 .....	17
5.4 Tvaika iesmidzināšana cepšanas procesa laikā .....	17
5.5 Automātiskās gatavošanas režīms .....	20
5.6 Automātiskās programmas .....	21
5.7 Papildu funkciju/iespēju izvēle .....	23
<b>6. Ēdiena gatavošanas procesa sākšana .....</b>	<b>24</b>
6.1 Papildu apbrūnīšana – au gratin .....	24
<b>7. Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana. ....</b>	<b>25</b>
<b>8. Vispārējo iestatījumu izvēle .....</b>	<b>26</b>
8.1 Taustiņu bloķēšana .....	28
<b>9. ConnectLife un savienojamība (Wi-Fi) .....</b>	<b>29</b>
9.1 Iekārtas savienošana ar mobilo ierīci. ....	29
9.2 Wi-Fi moduļa iestatījumi .....	29
<b>10. Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai .....</b>	<b>32</b>
10.1 Gatavošanas tabula .....	33
10.2 Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu .....	37
<b>11. Tīrīšana un apkope .....</b>	<b>40</b>
11.1 Automātiska cepeškrāsns tīrīšana – pirolīze .....	40
11.2 Iztvaicēšanas paplātes tīrīšana .....	42
11.3 Tvaika sistēmas tīrīšana .....	43
11.4 Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana .....	44
11.5 Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa. ....	44
11.6 Spuldzes nomaiņa .....	45
<b>12. Traucējumu novēršana .....</b>	<b>46</b>
12.1 Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula .....	46
12.2 Uzlīme – informācija par ierīci .....	46
<b>13. Informācija par atbilstību .....</b>	<b>47</b>
<b>14. Vides aizsardzība .....</b>	<b>48</b>
<b>15. Gatavošanas tests .....</b>	<b>49</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 mājāsaimniecībā. 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 durvīņu viras. Nestāviet un nesēdiet uz atvērtām cepeškrāsns durvīņām un neatspiedieties pret tām. Kā arī nenovietojiet uz cepeškrāsns durvīņām smagus priekšmetus.

Ja šīs ierīces tuvumā esošu citu ierīču barošanas kabeli tiek iespiesti krāsns durvīņās, 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 sienīņas 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 durvīņu atvēršanas, jo tādējādi tiek palielināts enerģijas patēriņš un kondensāta uzkrāšanās.

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

Lai novērstu kaļķakmens uzkrāšanos, pēc cepšanas atstājiet cepeškrāsns durvīņas atvērtas, ļaujot cepeškrāsns iekšīenei 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 durvīņas.

Pārliecinieties, ka durvīņu 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 durvīņas paliks bloķētas. Ja iekārta uztvers, ka cepeškrāsns iekšpuses centrālajā daļā temperatūra ir pazeminājusies zem 150 °C, durvīņas 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.**

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam atstājiet to kādu laiku istabas temperatūrā, lai visiem komponentiem būtu iespēja pielāgoties istabas temperatūrai. Ja cepeškrāsns uzglabāta temperatūrā, kas tuva sasalšanas temperatūrai vai zemāka par to, tas dažiem komponentiem var būt bīstami, jo īpaši sūknim.

Nedarbiniet ierīci vidē, kas vēsāka par 5°C. Ierīci ieslēdzot šādos apstākļos, var sabojāt sūkni.

Nelietojiet destilētu ūdeni, ūdensvada ūdeni ar lielu hlora saturu vai citus līdzīgus šķīdumus.

Cepot ar tvaika iesmidzināšanu, kad cepšanas process ir pabeigts, vienmēr atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā. Ja tas netiek izdarīts, tvaiks no cepeškrāsns dobuma var ietekmēt vadības paneļa darbību.

Pēc ierīces uzstādīšanas skapī noņemiet līmlenti no vadības bloka. To neizdarot, var notikt tvertnes atteice.

Tvaicēšanas trauku ierīcē ievietojiet tikai tad, kad cepat ar tvaika iesmidzināšanu. Kad neizmantojat tvaika iesmidzināšanas funkciju, izņemiet to.

Iztvaicēšanas paplāti ņemiet ārā un lieciet atpakaļ tikai tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

**BRĪDINĀJUMS!**

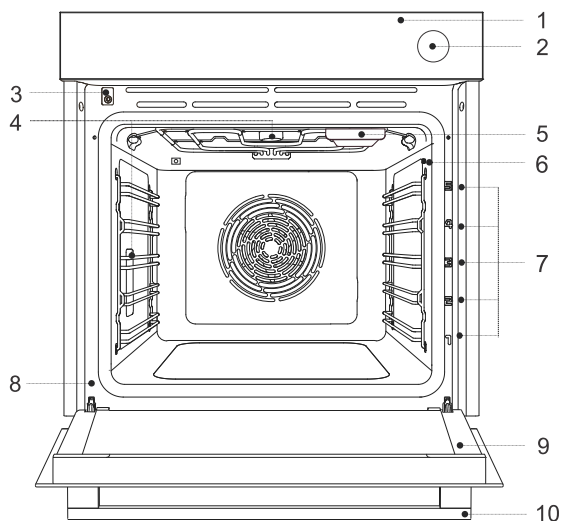
**Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies iekārtas nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.**

## 3. Iekārtas apraksts



### BRĪDINĀJUMS!

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



1. Vadības panelis
2. Ūdens tvertnes poga
3. Durvīņu bloķēšana ar slēdzi
4. Apgaismojums
5. Iztaicēšanas paplāte
6. Temperatūras zondes ligzda
7. Vadotnes – režģu līmeņi
8. Uzlīme
9. Krāsns durvīņas
10. Durvīņu rokturis

### 3.1 Iekārtas aprīkojums

#### Cepečkrāsns 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.

#### Cepečkrāsns 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 aizmugurē un drošības pusē.

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 plātsmaizi 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.

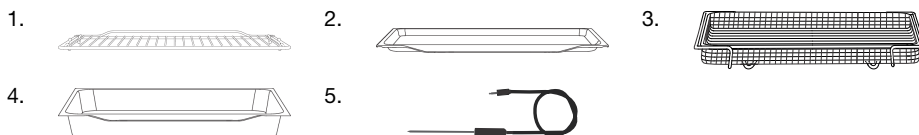
3. **Perforēta paplāte Airfry** – (cepšanas paplāti ar caurumiem) lieto ēdienu gatavošanā ar sistēmām, kas piedāvā tvaika iesmidzināšanu, kā arī cep ar gaisu. Caurumi nodrošina labāku gaisa plūsmu ap ēdienu un veicina lielāku kraukšķīgumu.

Gatavojot ēdienu ar lielāku šķidrums saturu (ūdens, tauki), vienu režģi zemāk ievietojiet seku vai dziļu universālu cepšanas paplāti.

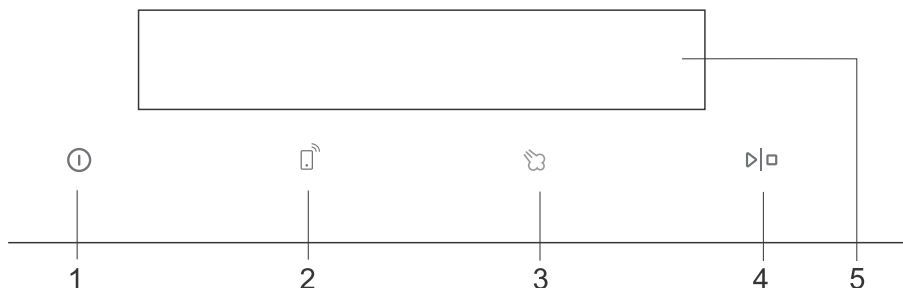
4. **Dziļā universālā cepšanas paplāte** – lieto dārzeņu un mitro konditorejas izstrādājumu cepšanai. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.

**IEVĒROJIET!** Nekādā gadījumā cepšanas laikā neievietojiet dziļo universālo cepšanas paplāti pirmajā vadotnē.










5. **Temperatūras zonde gaļai – (BAKESENSOR)**



## 3.2 Vadības panelis



Taustiņš	Lietošana
1	Krāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
2	Savienojuma izveide (Wi-Fi)
3	Tvaika pievienošana
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).

Īsinājuma taustiņš:			
			
<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 atlasītu 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).			

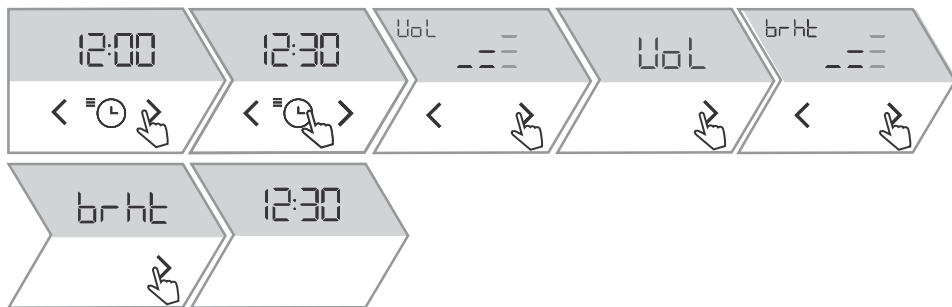
## 4. Pirms pirmās lietošanas

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).
<b>IEVĒROJIET!</b> 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 atlasi 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 > .

## Ūdens cietības pārbaude

Tvaika sistēmas tīrīšana ir atkarīga gan no cepšanas biežuma ar tvaika iesmidzināšanu, gan no lietotā ūdens cietības.

Iemērciet pārbaudes papīra sloksni (piegādāta komplektā ar ierīci) uz vienu (1) sekundi ūdenī. Nogaidiet vienu minūti, tad ieskatieties, cik svītras uz papīra redzams (skatiet nodaļu 8. *Vispārējo iestatījumu izvēle*):

4 zaļas svītras – Hrd 1	1 sarkana svītra – Hrd 2	2 sarkanās svītras – Hrd 3
3 sarkanās svītras – Hrd 4	4 sarkanās svītras – Hrd 5	

## 5. Krāsns lietošana – cepšanas iestatījumu atlase

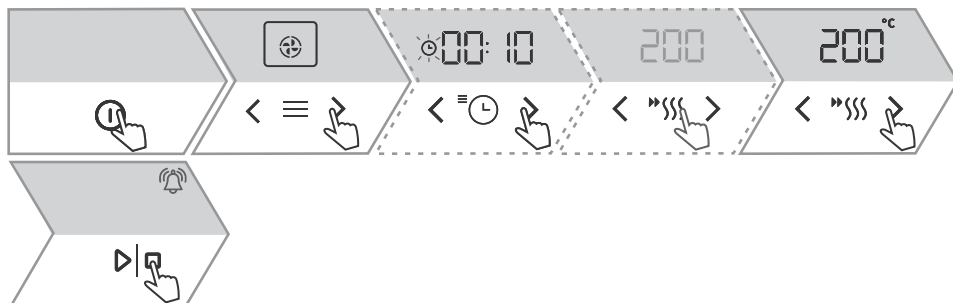
Taustiņš	Lietošana
	Selektortaustiņš kreisajā pusē
	Cepšanas atlases taustiņš Pieskaroties šim taustiņam, var atlasīt:
	<b>A</b> Profesionālais režīms <b>Pro</b> – sniedz iespēju iestatīt cepšanas parametrus (cepšanas sistēmu, temperatūru, ātru pirmsuzkarsēšanu un cepšanas ilgumu) pēc saviem ieskatiem.
	<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
<b>IEVĒROJIET!</b> 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 atgāadne
	Temperatūras zonde gaļai
	TVAIKA funkcija tvaika pievienošanai cepšanas laikā.
	Strauja iepriekšēja uzsildīšana

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

GRATIN	ĒDIENA VIRSKĀRTAS APBRŪNINĀŠANAS (GRATIN) funkcija papildu kraukšķīgai virskārtas garoziņai cepšanas beigās.
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.	Ieslēdziet krāsni. Dažas sekundes displejā tiks rādīts <b>Pro</b> , un pēc tam redzami krāsns iestatījumi, kas tikuši ignorēti.
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: <ul style="list-style-type: none"> <li>– ilguma funkcijas (skatiet nodaļu 5.2 <i>Taimera funkcijas</i>)</li> <li>– cepšana pa darbībām (skatiet nodaļu 5.3 <i>Cepšana pa darbībām</i>)</li> <li>– ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratin) funkcija (skatiet nodaļu 6.1 <i>Papildu apbrūnināšana – au gratin</i>)</li> <li>– tvaika pievienošana (skatiet nodaļu 5.4 <i>Tvaika iesmidzināšana cepšanas procesa laikā</i>)</li> </ul>
5.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties ▷◻ .

## Gatavošanas sistēmas izvēle

Simbols	Lietošana
	<b>KARSTAIS 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.

Simbols	Lietošana
	<p><b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS</b></p> <p>Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē pagatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai).</p>
	<p><b>PICAS REŽĪMS</b></p> <p>Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi.</p>
 ☞ STEAM ☜	<p><b>CEPŠANA AR GAISA PADEVI <sup>1)</sup></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 medaljoniem). Tvaika pievienošana labāk izcep virsmu un veido kraukšķīgu garozu.</p>
	<p><b>GRILS AR KARSTO GAISU</b></p> <p>Karstais gaiss nodrošina labāku karstā gaisa plūsmu ap ēdienu. Tas izžāvēs 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 uzksēs 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>
 ☞ STEAM ☜	<p><b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDĪTĀJS AR VENTILATORU <sup>1)</sup></b></p> <p>Vienmērīgai ēdiena gatavošanai vienā līmenī un suflē pagatavošanai. Tvaika pievienošana vairāk apbrūnina ēdiena virsmu un rada lielāku kraukšķīgumu.</p>
 ☞ STEAM ☜	<p><b>LIELAIS GRILS AR VENTILATORU <sup>1)</sup></b></p> <p>Mājputnu cepšanai un lielu gaļas gabalu grilēšanai. Tvaika pievienošana vairāk apbrūnina ēdiena virsmu un rada lielāku kraukšķīgumu.</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>




Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Simbols	Lietošana
 <b>ECO</b>	<b>EKO (LĒNĀ GATAVOŠANA)</b> <sup>2)</sup> 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.
<b>IEVĒROJIET!</b> Visās sistēmās ir iespējams izmantot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratin) funkciju (skatiet nodaļu 6.1 <i>Papildu apbrūnināšana – au gratin</i> ).	

1) Sistēmas nodrošina arī tvaika iesmidzināšanu cepšanas laikā (skatiet nodaļu 5.4 *Tvaika iesmidzināšana cepšanas procesa laikā*).

2) 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 atgāadne</b>	Minūšu atgāadne darbojas neatkarīgi no krāsns darbības. Kad iestatītais ilgums pagājis, ierīce automātiski nedz ieslēdzas, nedz izslēdzas.
	<b>Atliktas 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



1. Vajadzīgo gatavošanas ilgumu iestatiet ar taustiņu < vai > . Displejā tiks rādīts ⌚ .
2. Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties >|□ .

### Atlikušā laika taimera iestatīšana



1. Pieskaroties ⌚ , displejā tiks rādīts ⌚ . Minūšu atgādnēs darbības ilgumu iestatiet ar taustiņu < vai > . Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties ⌚ .

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Maksimālais iespējamais iestatījums ir 24 stundas.

**IEVĒROJIET!** Ja ierīce tiek izslēgta, minūšu atgārne joprojām darbosies.

## Beigu aizkaves iestatīšana



1.	Vispirms iestatiet cepšanas ilgumu. Vajadzīgo gatavošanas ilgumu iestatiet ar taustiņu < vai > . Displejā tiks rādīts ☀ . <i>Piemērs: gatavošanas ilgums 2 stundas</i>
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

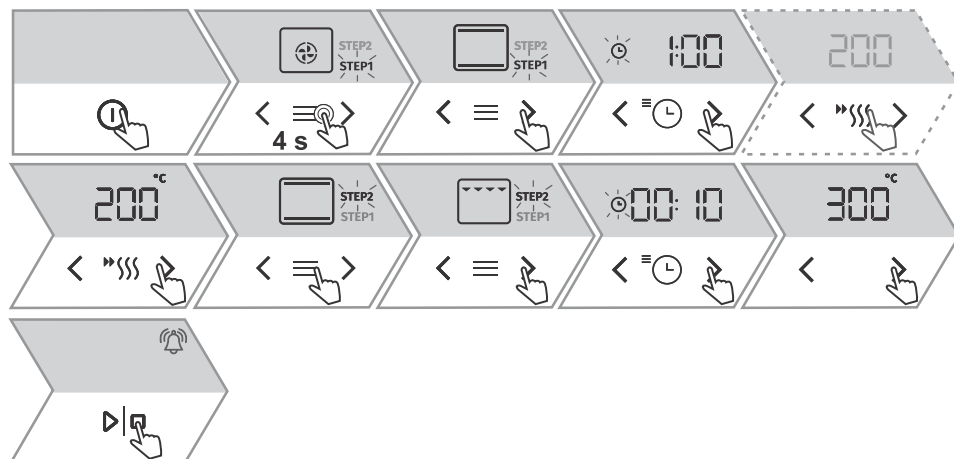
Atlasīto ilguma funkciju var atiestatīt uz 00:00, vienlaikus pieskaroties < vai > .

## ⚠ BRĪDINĀJUMS!

Šī funkcija nav piemērota ēdienam, kura gatavošanai nepieciešama ātra pirmsuzkarsēšana. Ātri bojājošos ēdienu nevajag ilgi turēt cepeškrāsnī. Pirms šī režīma lietošanas pārlicinieties, 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 Tvaika iesmidzināšana cepšanas procesa laikā

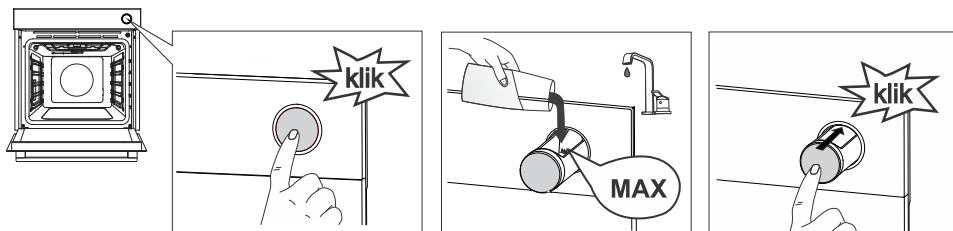
Tvaika pievienošana vairāk apbrūnina ēdiena virsmu un rada lielāku kraukšķīgumu.

Ūdens no tvertnes kontrolētā veidā pil tvertnē, kas novietota blakus augšējiem sildelementiem. Tieši šādā veidā radīts atbilstošs tvaika daudzums labāk apcep ēdiena virsmu un uzlabo tā kraukšķīgumu, savukārt ēdiena iekšpuse paliek mīksta un sulīga. Tvaika pievienošanas sistēmu ieteicams izmantot, cepot tādus produktus kā maizi, svaigas maizītes, biskvīta ruletes un kūkas, kā arī gatavojot mazus putnu un dārzeņu gabaliņus.



## INFORMĀCIJA

Ūdens tvertni nevar izņemt no ierīces.




- |     |   |
|-----|---|
| 1.. | Izņemiet ūdens tvertni no korpusa, piespiežot grozāmo pogu. Piespiežot grozāmo pogu, tvertne izlec laukā. |
| 2.. | Lejiet ūdeni līdz atzīmei <b>MAX</b> ūdens tvertnē.   |
| 3.. | Iespiediet ūdens tvertni atpakaļ korpusā līdz galam (tā nofiksēsies vietā ar klikšķi).                    |

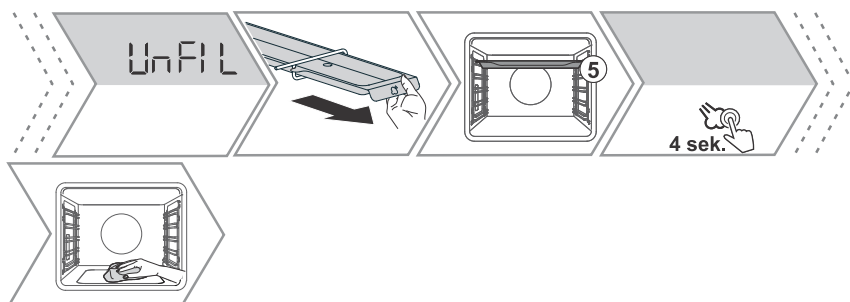
## BRĪDINĀJUMS!



Ja neņemat vērā norādi **MAX** un ielejat tvertnē pārāk daudz ūdens, liekais ūdens var izlīst uz zemes caur spraugu starp tvertnes vāku un tvertni.

Nelietojiet destilētu ūdeni, ūdensvada ūdeni ar lielu hlora saturu vai citus līdzīgus šķidrumus. Lietojiet tikai svaigu ūdensvada ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai negāzētu minerālūdeni.


## Ūdens tvertnes iztukšošana

Kad krāsns atdzisusi, tad, ja gatavošanas laikā ir lietota tvaika funkcija , displejā tiks rādīts **UnFIL**, kas attiecas uz ūdens tvertnes iztukšošanu.



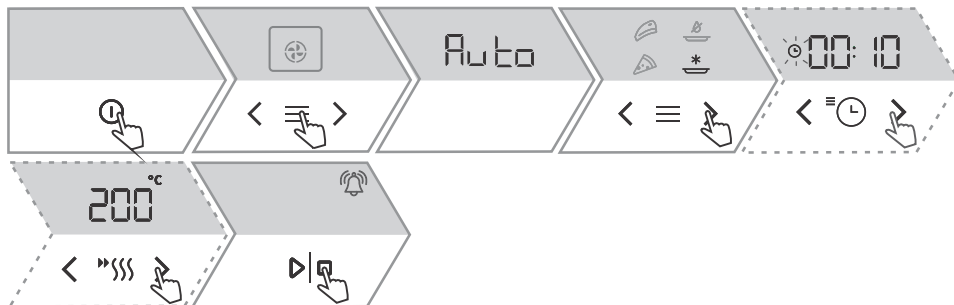
- |    |   |
|----|---|
| 1. | Izņemiet no cepeškrāsns ēdienu.   |
| 2. | Lai bez kavēšanās iztecinātu ūdeni no tvertnes, izņemiet tvaicēšanas trauku un ievietojiet 5. līmeni cepšanas paplāti. Piespiediet un turiet piespiestu taustiņu  . Sāksies ūdens tvertnes iztukšošanas process. Kad šis process ir beidzies, izņemiet no cepeškrāsns cepešpannu ar ūdeni un izslaukiet cepeškrāsni sausu.<br>– Lai iztukšotu ūdeni no tvertnes vēlāk, pieskarieties  . Tas nozīmē, ka vēlaties iztukšot ūdens tvertni vēlāk. |
| 3. | Pēc lietošanas iztīriet tvaicēšanas trauku un tvaika sistēmu (skatiet nodaļas 11.3 <i>Tvaika sistēmas tīrīšana</i> ).   |





Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses




**PIEZĪME!** Ja pēc tam, kad displejā parādīts **UnFil**, procedūra netiek veikta, šī frāze tiks atkal rādīta displejā nākamajā reizē, kad ieslēgsit cepeškrāsni. Ūdens tvertni var iztukšot jebkurā laikā, ilgstoši piespiežot .

## 5.5 Automātiskās gatavošanas režīms


Šajā režīmā var izvēlēties starp dažādām darba sistēmām.



1. Ieslēdziet krāsni. Displejā redzams krāsns noklusējuma iestatījums.
2. Pieskarieties . Dažas sekundes displejā būs redzams **Auto**, 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 **door**. Atveriet durtiņas un ievietojiet trauku. Programma automātiski atsāk cepšanu atbilstoši atlasītajiem iestatījumiem.

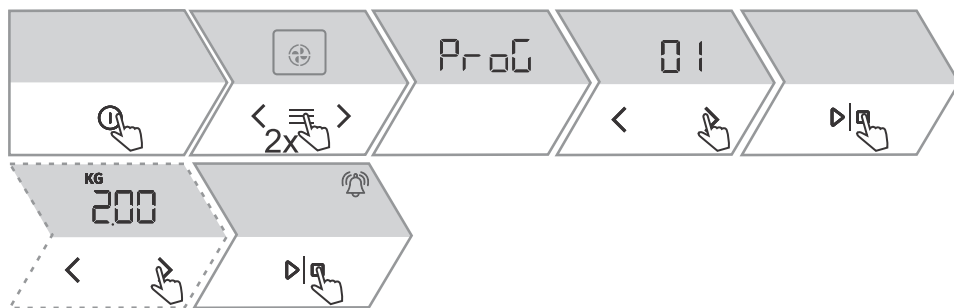
Simbols	Lietošana
	<b>SASALDĒTAS PĀRTIKAS CEPŠANA</b> Šī metode ļauj sasaldētu pārtiku izcept īsākā laikā, neizmantojot iepriekšēju uzsildīšanu. Optimāla iespēja iepriekš izceptiem sasaldētiem produktiem (konditorejas izstrādājumiem, kruasāniem, lazanjai, kartupeļiem frī, vistas nagetiem), gaļai un dārzeņiem.
	<b>PICAS REŽĪMS</b> Šī sistēma ir optimāla picas un konditorejas izstrādājumu ar augstu mitruma saturu cepšanai. Ja vēlaties, lai ēdiens tiktu pagatavots ātrāk un būtu kraukšķīgs, cepšanai izmantojiet vienu režģi.
	<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 cepetim, liellopu filejai, muguras izcirtņiem u. tml.






Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Simbols	Lietošana
	<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).

## 5.6 Automātiskās programmas

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



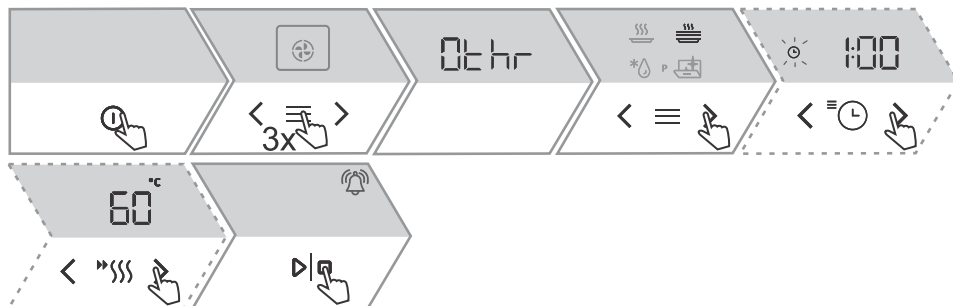
1. Ieslēdziet krāsni. Displejā redzams krāsns noklusējuma iestatījums.
2. Piesitot divreiz , displejā īsu brīdi būs redzams **ProG**, un tad tiks rādītas automātiskās programmas. Pieskaroties  vai , atlasiet programmu (skatiet turpmāko tabulu). Apstipriniet savu atlasi ar  .  
Atkarībā no vēlamā ēdiena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






Apzīmējums	Programmas nosaukums	Aprīkojums	Līmenis	Pirmsildīšana	Pagriešana
Pr01	sviesta cepumi	seklā cepamplāts	3	jā	nē
Pr02	kēksiņi	seklā cepamplāts	3	jā	nē
Pr03	Biskvītūka	cepešanna/cepa mtrauks 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	cepešanna/cepa mtrauks uz režģa	2	nē	nē





Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Apzīmējums	Programmas nosaukums	Aprikojums	Līmenis	Pirmsildīšana	Pagriešana
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 cepamtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr12	Cepta liellopa gaļa	neliels cepamtrauks 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
Pr17	Gaļa - lēnā gatavošana	neliels cepamtrauks uz režģa	2	nē	nē
Pr18	Cepta/grilēta 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
Pr22	pica	seklā cepamplāts	1	jā	nē

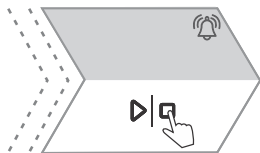
## 5.7 Papildu funkciju/iespēju izvēle



1.	Ieslēdziet krāsni. Displejā redzams krāsns noklusējuma iestatījums.
2.	Atkārtoti pieskaroties  , displejā īsu brīdi būs redzams <b>Othr</b> , 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 iekšpuses 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, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Kad atlaidināšanas laiks ir pusē, ievietotie produkti ir jāaoproza, jāsamaisa un jāatdala, ja tie bijuši sasaluši kopā.
	<b>Atkārtota uzsildīšana</b> To lieto, lai uzturētu jau pagatavotu ēdienu 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 vēlamu temperatūru, tas nodzīst, un atskan skaņas signāls.

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

### 6.1 Papildu apbrūnināšana – au gratin

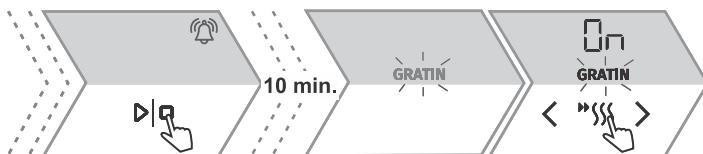
Šo funkciju lieto gatavošanas pēdējā fāzē, kad ēdienam pievienojam mērci/papildinājumu vai vēlamies padarīt tā virsmu kraukšķīgāku. Izmantojot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratin) funkciju, uz ēdiena veidojas kraukšķīga zeltaini dzeltena garoziņa, kas pasargā to no izžūšanas un vienlaikus piešķir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



#### BRĪDINĀJUMS!

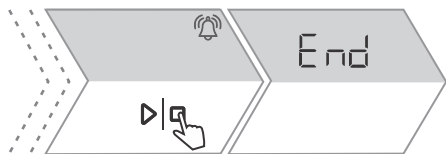
**Kontrolējiet gatavošanu. Izmantojot ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratin) funkciju, cepeškrāsnī tiek sasniegta augsta temperatūra.**


**Ēdiena virskārtas apbrūnināšanas (gratin) funkcija darbosies, ilgākais, 15 minūtes, tad krāsns izslēgsies.**



1.	Gatavošanas laikā pieskarieties ”SSS” . Displejā iedegas simbols GRATIN , kas rāda arī On.
2.	<b>Darbības laikā šo funkciju var arī izslēgt.</b> – Pieskarieties ”SSS” , simbols GRATIN 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.

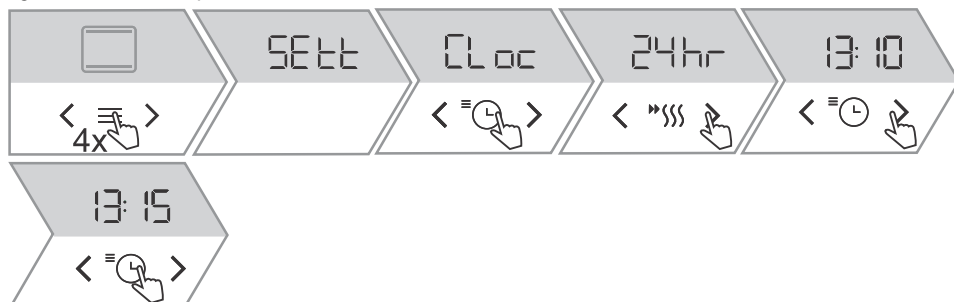
## 8. Vispārējo iestatījumu izvēle



### 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:






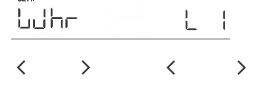



Signāla skaļuma regulēšanas piemērs:





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 (viens, 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 <math>\odot</math>. <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 iedegtos.</p>
10.		<p><b>Ūdens cietība</b> Varat izvēlēties starp pieciem ūdens cietības līmeņiem. Noklusējuma iestatījums ir 5. līmenis. <b>Whr 1</b> nozīmē ūdeni ar zemāko cietības līmeni. <b>Whr 5</b> nozīmē ūdeni ar augstāko cietības līmeni.</p>
11.		<p><b>Atkaļķošana</b> Atkaļķošanas funkciju varat aktivizēt pats(-i) vai arī krāsns to ieteiks pēc noteikta skaita tvaika funkcijas izmantošanas ciklu (displejā būs redzams <b>dEcL</b>) (skatiet nodaļu 11.3 <i>Tvaika sistēmas tīrīšana</i>).</p>
<p>Lai izietu no vispārējo iestatījumu izvēlnes, pieskarieties <math>\equiv</math>.</p>		


## 8.1 Taustiņu bloķēšana



- |    |   |
|----|---|
| 1. | Ar ilgstošu (6 sekundes) pieskārienu  displejā tiks rādīts <b>Loc</b> , kas nozīmē taustiņu bloķēšanu.<br>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

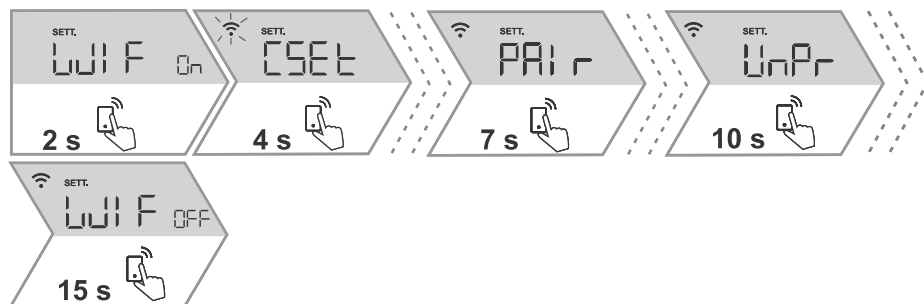
Ja šis iestatījums nav pieejams, tas nozīmē, ka jūsu cepeškrāsnis nav aprīkota ar Wi-Fi moduli un neatbalsta interneta savienojumu.







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 pieskārāties  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>. IEVĒROJIET! 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>. IEVĒROJIET! 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.**

Wi-Fi statuss	Wi-Fi simbols displejā
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

## Aprikojums

- Lietojiet no karstumizturīgiem un neatstarojošiem materiāliem izgatavotu aprikojumu (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 aprikojumu
- 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, kūksi, 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>				
kūksiņi	3		160 *	25-35
kūksiņi – 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	 ☞ STEAM ☜	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	1		300 *	4-10
pica, 2 režģu līmeņi	2, 4		210-220 *	25-30
saldēta pica	2		200-220	10-20
saldēta pica, divi līmeņi	2, 4		200-220	10-25
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 mīkstums, 1,5 kg)	2		160-170	130-160
vārīta liellopa gaļa 1, kg	2		200-210	90-120

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			 °C	 min
fileja, vidēji izcepta, 1 kg	2		170-190 *	40-60
liellopu gaļas cepetis, lēni gatavots	2		120-140 *	250-300
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 mīkstums, 1,5 kg	3	 ECO	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	 STEAM	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	 STEAM	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 klaiņš, 1 kg	2		170-180	60-70
grilētas desiņas	4		230 **	8-15
<b>ZIVIS UN JŪRAS VELTES</b>				
vesela zivs, 350 g	4	 STEAM	230-240	12-20
zivs fileja, biezums 1 cm	4		220-230	8-12
zivs steiks, biezums 2cm	4		220-230	10-15

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
gliemenes	4		230 *	5-10
garneles	4		230 *	3-10
<b>DĀRZEŅI</b>				
ceptu kartupeļu daiviņas	3	 ☑ STEAM ☑	210-220 *	30-40
ceptu kartupeļu pusītes	3	 ☑ STEAM ☑	200-210 *	40-50
pildīti kartupeļi (kartupeļi mundieņi)	3		190-200	30-40
kartupeļu frī, mājās gatavoti	4		210-220 *	20-30
dažādi dārzeņi, daiviņās	3	 ☑ STEAM ☑	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

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	○ min
sterilizēšana	3		125	30
gatavošana ūdens peldē	2		150-170 *	/
uzsildīšana	3		60-95	/
šķīvju sildīšana	2		75	15

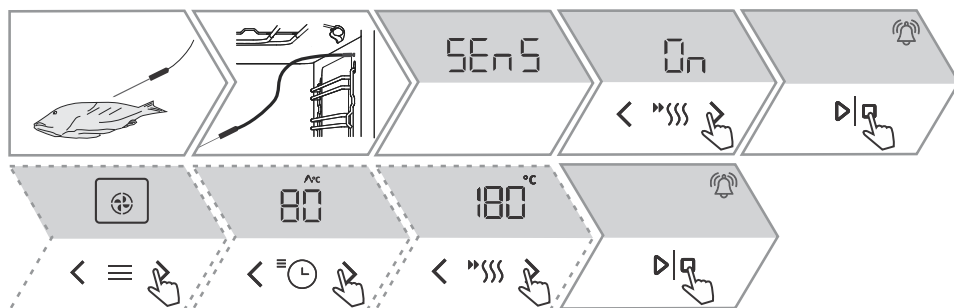
## 10.2 Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu (TEMPERATURE SENSOR)

Temperatūras tausts ļauj gatavošanas laikā precīzi kontrolēt ēdiena vidusdaļas temperatūru.



### BRĪDINĀJUMS!

Temperatūras taustam nevajadzētu atrasties tiešā sildelementu tuvumā.



1. Ieduriet tausta metālisko galu ēdiena biezākajā vietā.
2. Ievietojiet zondes kontaktdakšu kontaktlīdzdā, kas atrodas krāsns priekšpusē, labajā augšējā stūrī (skatiet attēlu).  
Displejā tiks rādīts **SEnS**. Lai ieslēgtu funkciju, pieskarieties < vai > , lai atlasītu On. Lai izslēgtu funkciju, rīkojieties tieši tāpat. Displejā atlasiet OFF. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties >|□ .  
**IEVĒROJIET!** Lai ieiētu izvēlnē **SEnS** , pašreizējā gatavošana ir jāpārtrauc, un temperatūras zonde pēc tam jāpievieno kontaktlīdzdai. Ievietojot zondi kontaktlīdzdā, pirmsiestatītās krāsns funkcijas tiek dzēstas.
3. Atlasiet vēlamo gatavošanas sistēmu un temperatūru (līdz 210 °C). Displejā ir redzams zondes darbības simbols un pirmsiestatītā temperatūra, ko var mainīt. Nosakiet vajadzīgo galīgo pārtikas produkta iekšējo temperatūru (starp 30 un 99°C).  
**IEVĒROJIET** Ja tiek izmantots tausts, nav iespējams iestatīt gatavošanas ilgumu.
4. Apstipriniet iestatījumu, pieskaroties >|□ .  
Gatavošanas laikā displejā pārmaiņus redzama iestatītā un pašreizējā ēdiena temperatūra. Ja vēlaties, darbības laikā varat mainīt gatavošanas temperatūru vai vēlamo pārtikas produkta iekšējo temperatūru.

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

5.	Kad tiks sasniegta ēdiena vidusdaļai iestatītā temperatūra, gatavošanas process tiks pārtraukts. Displejā tiks parādīts uzraksts <b>End</b> (Beigas). Būs dzirdams skaņas signāls, ko varat izslēgt, piespiežot jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes skaņas signāls izslēgsies automātiski.
----	---

**Tausta pareiza lietošana katram ēdiena veidam:**

- putna gaļa: ieduriet taustu krūtiņas biežākajā daļā;
- cūkas un liellopa gaļa: ieduriet taustu gaļas liesajā daļā, kurā nav treknuma dzislojuma;
- mazāki gabali kar kaulu: ieduriet daļā pie kaula;
- zivs: ieduriet taustu aiz galvas virzienā uz muguras daļu.



**INFORMĀCIJA**

Ja taustu vairs neizmantojat, izņemiet to no cepeškrāsns.











**BRĪDINĀJUMS!**

Pēc lietošanas uzmanīgi izņemiet taustu no ēdiena, atvienojiet no cepeškrāsns kontaktlīdzdas un notīriet taustu.

**Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi**

Produktu veids	/  °C /	vāji caurcepta	vidēji caurcepta	gandrīz caurcepta	caurcepta
<b>LIELLOPU GAĻA</b>					
liellopa gaļas cepetis	/ 170 / 2	48-52	53-58	59-65	68-73
liellopa gaļas fileja	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
rostbifs / gurna pakaļējās daļas mīkstuma steiks	/ 160 / 3	49-53	54-57	58-62	63-66
burgeri	/ 210 / 4	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>TEĻA GAĻA</b>					
teļa gaļas fileja	/ 140 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
teļa gurna pakaļējās daļas mīkstums	/ 160 / 2	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>CŪKGAĻA</b>					
kakla cepetis	/ 170 / 3	/	/	65-70	75-85
cūkas muguras fileja	/ 140 / 2	/	/	60-69	/
gaļas klaips	/ 170 / 2	/	/	/	80-85
<b>JĒRA GAĻA</b>					
jērs	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>AITAS GAĻA</b>					
aita	/ 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Produktu veids	 / °C / 	vāji caurcepta	vidēji caurcepta	gandrīz caurcepta	caurcepta
<b>KAZAS GAĻA</b>					
kaza	 / 170 / 3	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>PUTNU GAĻA</b>					
veseli putni	 / 210 / 2	/	/	/	82-90
mājputna krūtiņa	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
<b>ZIVIS UN JŪRAS VELTES</b>					
forele	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuncis	 / 210 / 4	/	/	55-60	/
lasis	 / 210 / 4	/	/	52-55	/

# 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 sūkļus 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 aprīkojums ir paredzēts mazgāšanai trauku mazgājamajā 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.
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, tvaicēšanas trauku un temperatūras zondi.
- Iztīriet no cepeškrāsns visus redzamos netīrumus un ēdiena atliekas.

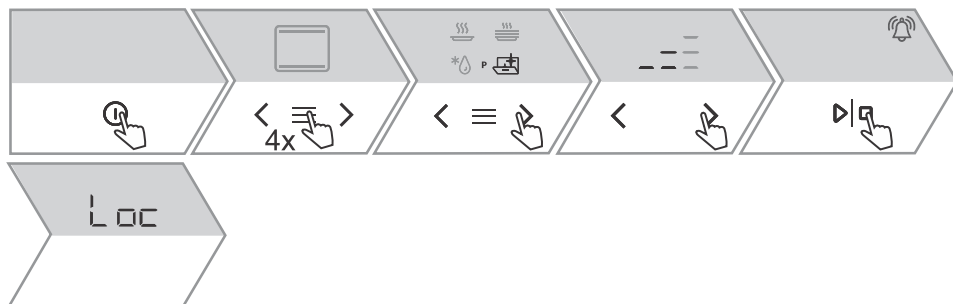
- Sāciet pirolītisko tīrīšanu tikai tad, kad ierīce ir atdzisusi.
- Ir iespējams tīrīt piegādāto aprīkojumu: dziļo universālo cepšanas paplāti, seklo cepšanas paplāti un vadotnes.
- Ievietojiet piederumus otrā vai trešā vadotņu līmeņa gropēs - nekādā gadījumā nelietojiet pirmo vadotņu līmeni.
- Pēc pirolītiskās 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. Izvelkamo vadotņu darbība var kļūt skaļāka. 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 durvītas nobloķējas automātiski. Bloķētā stāvokļa laikā displejā būs redzams <b>Loc</b> .
5.	Kad programma ir pabeigta, displejā būs redzams <b>End</b> , un atskaņēs īss skaņas signāls.
6.	Kad pirolītiskā tīrīšana būs ir pabeigta un cepeškrāsns atdzisusi, cepeškrāsns durvītas 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 durvīnām un neuzkariniet uz tām viegli uzliesmojošus priekšmetus, piemēram, virtuves lupatiņas vai dvieļus.

Nemēģiniet atvērt durvītas, 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.

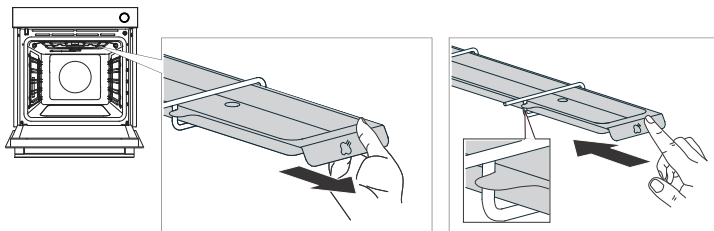
## 11.2 Iztvaicēšanas paplātes tīrīšana



### BRĪDINĀJUMS!

Pēc lietošanas iztvaicēšanas paplāte var būt karsta, un tajā joprojām var būt nedaudz ūdens. Lai izvairītos no applaucēšanās, nogaidiet, līdz cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

Izņemiet paplāti un manuāli to notīriet ar rokas trauku mazgāšanas līdzekli vai arī mazgājiet trauku mazgāšanas mašīnā. Ja uz paplātes ir kaļķakmens nogulsnes, atmiekskējiet tās atkaļķošanas līdzeklī (lietojiet atkaļķošanas līdzekli atbilstoši tā ražotāja sniegtajiem norādījumiem) vai spirta etiķi. Pēc notīrīšanas un pirms atlikšanas atpakaļ paplāte ir rūpīgi jānoskalo.



1.	Tvaicēšanas trauks tiek nostiprināts labajā pusē, zem cepeškrāsns dobuma augšas, nokarinoties no grila sildītāja.
2.	Satveriet tvaicēšanas trauku un izvelciet to no cepeškrāsns.
3.	Tīriet iztvaicēšanas paplāti ar ūdeni un mazgāšanas līdzekļiem.
4.	Kad atkal gatavojat ar tvaika iesmidzināšanu, ievietojiet tvaicēšanas trauku atpakaļ vadotnēs un saudzīgi iebīdīet līdz galam. IEVĒROJIET: ja paplāte nav atlikta vietā, tad, cept ar tvaika iesmidzināšanu, ūdens pilēs uz ēdiena.

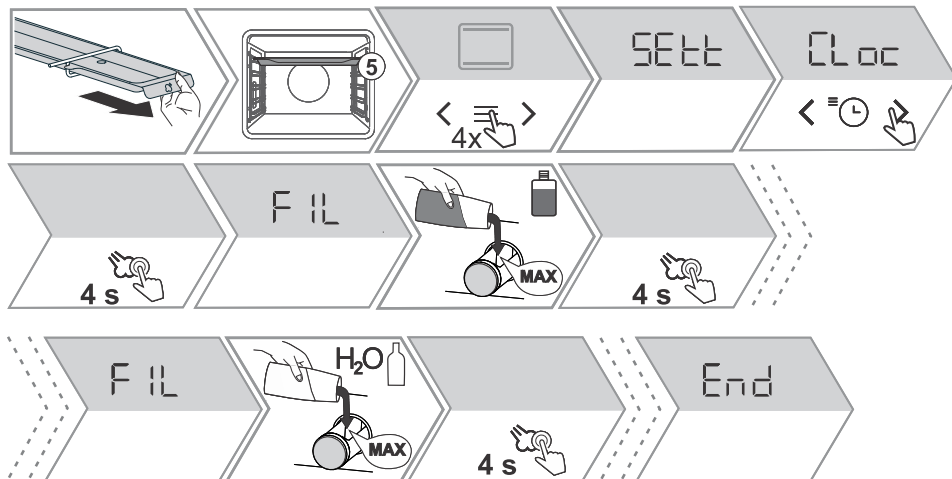





### INFORMĀCIJA

Ņemot vērā, ka iztvaicēšanas paplāte atrodas sildelementu tuvumā, paplāte var zaudēt savu krāsu. Tas neietekmē paplātes funkciju vai lietojamību.


## 11.3 Tvaika sistēmas tīrīšana

Tīrīšana ir atkarīga no tā, cik bieži jūs lietojat tvaika iesmidzināšanas funkciju, un no izmantotā ūdens cietības.



1.	Izņemiet tvaicēšanas trauku.
2.	Ievietojiet universālo dziļo cepampļāti 5. (augšējā) vadotņu līmenī, lai ūdens varētu pilēt tajā.
3.	Vispārējo iestatījumu izvēlnē atlasiet atkaļķošanu ( <b>dECL</b> ). Ieslēdziet funkciju, ilgstoši (4 sek.) turot piespiestu  . Atkaļķošanas process ir aktivizēts, un to nevar atcelt.
4.	Displejā būs redzams <b>FIL</b> . Piepildiet tvertni ar atkaļķošanas līdzekli un vēlreiz turiet piespiestu (4 sek.)  .
5.	Notiek atkaļķošana.
6.	Kad process būs pabeigts, displejā vēlreiz tiks rādīts <b>FIL</b> . Ielejiet tvertnē svaigu skalošanas ūdeni un turiet piespiestu (4 sek.)  .
7.	Pēc skalošanas procesa displeja blokā parādīsies <b>End</b> (Beigas).
8.	Izņemiet no cepeškrāsns cepampļāti ar ūdeni un nepieciešamības gadījumā izslaukiet cepeškrāsni sausu.

### INFORMĀCIJA

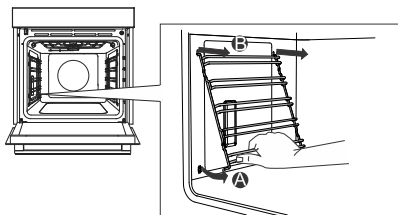
Ja nevēlaties veikt tvaika sistēmas tīrīšanu, kad krāsns uz to rekomendē, varat to pārtraukt, pieskaroties . Tīrīšanu var atcelt līdz trīs reizēm, pēc tam krāsns atspējos tvaika funkciju.

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



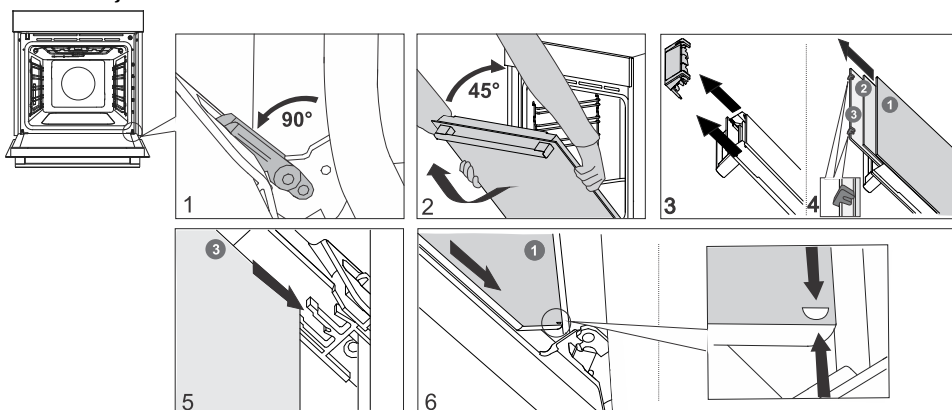
### INFORMĀCIJA

Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.



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

## 11.5 Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



1.	Vispirms pilnībā atveriet durvīņas (līdz galam).
2.	Cepeškrāsns durvīņas ir piestiprinātas pie engēm ar īpašiem balstiem, kuros ietilpst arī drošības sviras. Pagrieziet drošība sviru par 90° durvīņu virzienā. Lēni aizveriet durvīņas līdz 45° leņķim (attiecībā pret pilnībā aizvērtu durvīņu stāvokli); pēc tam paceliet durvīņas un izvelciet tās ārā. <b>Cepeškrāsns durvīņu stiklu</b> var tīrīt no iekšpuses, taču vispirms tas ir jāizņem no ierīces durvīņām. 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 durvīņu stiklu pie augšējās malas un izņemiet stiklu. Tāpat rīkojieties ar otro un trešo stikla paneli (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 ierobejumi 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.**

## 11.6 Spuldzes nomaiņa

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

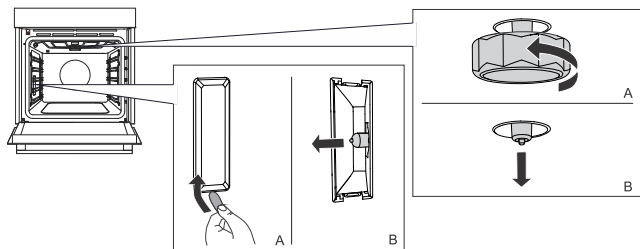
Halogēna spuldze: G9, 230 V, 25 W

## BRĪDINĀJUMS!

**Apgaismes spuldzi mainiet tikai tad, kad ierīce ir atvienota no elektrības. Ievērojiet piesardzību, lai nesabojātu emailju. Izmantojiet aizsarglīdzekļus, lai nepieļautu adegumus.**

## 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.

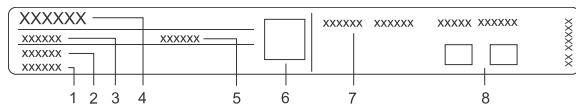
### 12.1 Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

Problēma/kļūda	Iemesls
<b>Jūsu mājās bieži nostrādā galvenais drošinātājs.</b>	Lūdzu, sazinieties ar servisa tehniķi.
<b>Cepeškrāsns apgaismojums nedarbojas.</b>	Cepeškrāsns spuldzes nomaina ir aprakstīta nodaļā "Spuldzes nomaina".
<b>Nereagē vadības panelis, ekrāns ir nekustīgs.</b>	Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla (izskrūvējiet drošinātāju vai izslēdziet galveno slēdzi); pēc tam atkal pievienojiet ierīci un ieslēdziet.
<b>Displejā tiek parādīts kļūdas kods ErrX. Divciparu kļūdas koda gadījumā tiks rādīts ErXX.</b>	Kļūda elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.
<b>kad temperatūras zonde nebūs pievienota, displejā tiks rādīts SenS.</b>	Iztīriet kontaktligzdu. Mēģiniet pievienot un atvienot temperatūras zondi vairākas reizes pēc kārtas.

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
2. Modelis
3. Tips
4. Zīmols

5. ID/kods
6. QR kods (atkarībā no modeļa)
7. Tehniskā informācija
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 iebīdiet 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	
glazūrķēksiņi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160-170 **	20-30	
glazūrķēksiņi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	155 **	20-30	
glazūrķēksiņi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1,5	140 **	30-45	
glazūrķēksiņi – 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



901224-a11

