

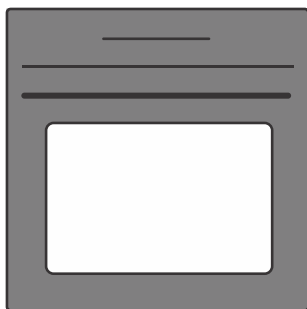
**Hisense**

life reimagined

LV

LV

**IEBŪVĒTAS  
CEPEŠKRĀSNIS**  
TVAIKA CEPEŠKRĀSNIS



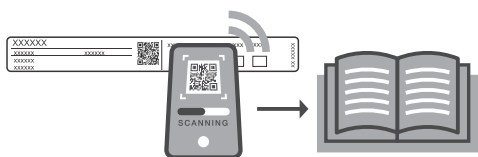
Pateicamies jums par izrādīto uzticību, iegādājoties mūsu ražoto ierīci.

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.


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



Lai iegūtu detalizētus norādījumus un padomus, noskenējiet QR kodu uz datu plāksnītes.

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

 **INFORMĀCIJA**  
Informācija, padoms vai ieteikums

 **BRĪDINĀJUMS!**  
Brīdinājums – vispārējs apdraudējums

# Saturs

<b>1. Drošības pasākumi</b>	<b>5</b>
<b>2. Citi svarīgi drošības brīdinājumi</b>	<b>6</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>13</b>
5.1 Galvenā izvēlne – manuālais režīms	14
5.2 Taimeris – taimera funkcijas	17
5.3 Pakāpeniska gatavošana (+ izvēlne)	19
5.4 Gatavošana ar tvaiku	20
5.5 Tvaika pievienošana	21
5.6 Ūdens tvertnes uzpilde	22
5.7 Automātiskā izvēlne	23
5.8 Papildu opcijas	23
<b>6. Ēdiena gatavošanas procesa sākšana</b>	<b>25</b>
<b>7. Gatavošanas beigas un cepeškrāsns izslēgšana.</b>	<b>25</b>
7.1 Apbrūnināšana (+ izvēlne)	26
7.2 Kraukšķīga pamatne	27
7.3 Izlase – saglabājiet savus iestatījumus	28
<b>8. Vispārējo iestatījumu izvēle</b>	<b>29</b>
8.1 Displeja bloķēšana (+ izvēlne)	30
<b>9. ConnectLife</b>	<b>30</b>
<b>10. Wi-Fi pārvaldība</b>	<b>31</b>
10.1 Wi-Fi lietošana	31
10.2 Rīkošanās ar krāsns tālvadību	32
<b>11. Vispārēji padomi un ieteikumi cepšanai</b>	<b>34</b>
11.1 Gatavošanas tabula	35
11.2 Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu	41
<b>12. Tīrīšana un apkope</b>	<b>44</b>
12.1 Tīrīšana ar tvaiku	44
12.2 Ūdens tvertnes un filtra putu tīrīšana	45
12.3 Tvaika sistēmas tīrīšana	46
12.4 Režģu un piestiprināto izvelkamo (pagarināmo) vadotņu izņemšana	47
12.5 Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.	48
12.6 Spuldzes nomaiņa	49
<b>13. Traucējumu novēršana</b>	<b>50</b>
13.1 Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula	50
13.2 Uzlīme – informācija par ierīci	51
<b>14. Informācija par atbilstību</b>	<b>51</b>

<b>15. Vides aizsardzība .....</b>	<b>52</b>
<b>16. Gatavošanas tests .....</b>	<b>53</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.

**BRĪDINĀJUMS** Bojāts barošanas vads jānomaina ražotājam vai autorizētam remontētājam, vai citai kvalificētai personai, pretējā gadījumā tas var būt bīstami.

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** Lietošanas laikā ierīce un tās piekļūstamās daļas sakarst; izvairieties no saskares ar sildelementiem. Bērniem, kuri jaunāki par 8 gadiem, jāturas atstatu no ierīces, 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.

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

## 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 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 iekšīenei atdzist līdz telpas temperatūrai.

Tīriet cepeškrāsni 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.

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

Neuzglabājiet cepeškrāsni piederumus, kas var radīt risku, cepeškrāsni ieslēdzot.

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 šķidrumus.

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.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

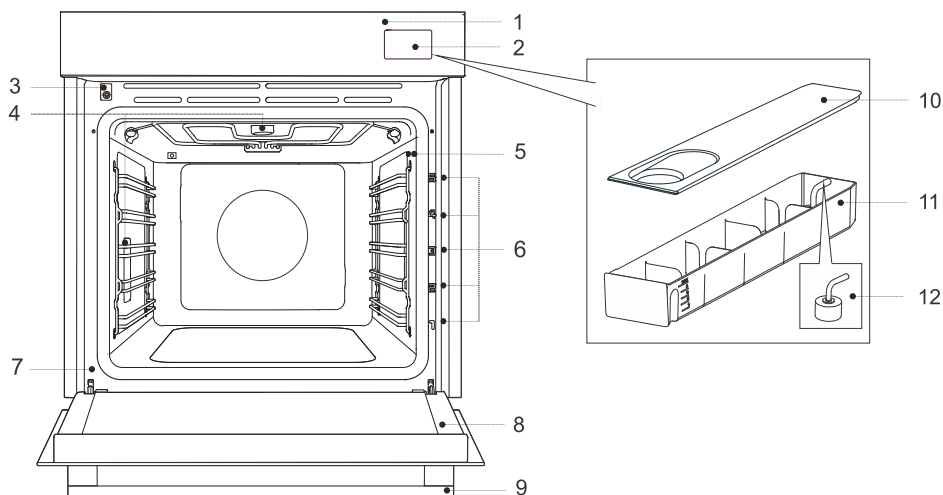
**Pirms ierīces pievienošanas rūpīgi izlasiet norādījumus. Garantija nesedz remontu vai garantijas prasību, ja tā radusies iekārtas nepareizas pievienošanas vai lietošanas rezultātā.**

### 3. Iekārtas apraksts



#### BRĪDINĀJUMS!

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



1. Vadības panelis

2. Ūdens tvertne

3. Durvīņu slēdzis

4. Apgaismojums

5. Temperatūras zondes līgзда

6. Vadotnes – režģu līmeņi

7. Uzlīme

8. Krāsns durvīņas

9. Durvīņu rokturis

10. Konteīnera vāks

11. Tvertnes konteīners

12. Filtra putas

### 3.1 Iekārtas aprīkojums

#### Cepeškrāsns durvju slēdzis

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

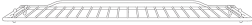
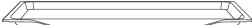
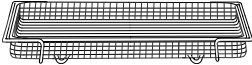


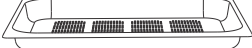
#### Vadotnes

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

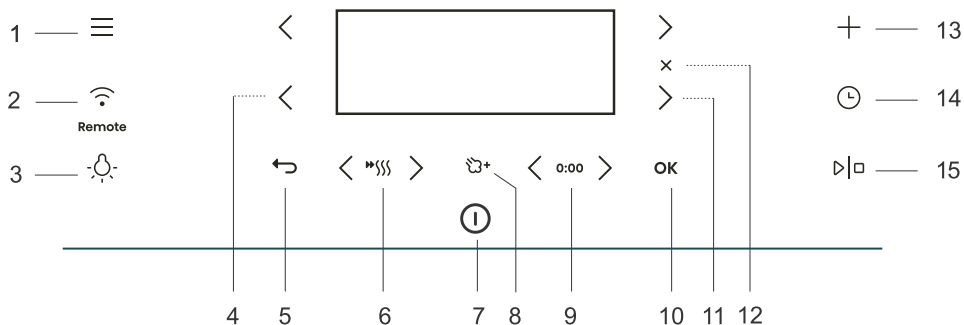
**Fiksētās izvelkamās vadotnes** – novietojiet aprīkojumu uz vadotnes. Režģi kopā ar pilienu uztveršanas trauku var ievietot vienā un tajā pašā vadotnē.

**IEVĒROJIET!** Vadotnes – režģu līmeņi tiek skaitīti no apakšas uz augšu.

## Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi



	<p><b>Stieplu režģis</b>– lieto grilēšanai/cepšanai ar grila krāsni vai kā trauka, cepšanas paplātes vai cepšanas trauka balstu.  <b>IEVĒROJIET:</b> Ievietojot stieplu režģi vadotnē, vienmēr nodrošiniet, lai tā paaugstinātā daļa atrastos aizmugurē un augšpusē.          Stieplu režģim ir drošības aizturis. Tādēļ, velkot stieplu režģi ārā no mikroviļņu krāsnis, nedaudz paceliet uz augšu tā priekšējo daļu.</p>
	<p><b>Pilienu paplāte</b> – lieto plakanmaizi un mazu kūciņu cepšanai. Var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.  <b>IEVĒROJIET:</b> karsējot krāsnī, seklā cepšanas paplāte var deformēties. Atdzīstot tā atgūst sākotnējo stāvokli. Deformācija neietekmē tās funkcionalitāti.</p>
	<p><b>Cepšanas ar karsto gaisu režģa paplāte</b> – (cepšanas paplāte ar caurumiem) lieto ēdienu gatavošanā ar sistēmām, kas piedāvā tvaika iesmidzināšanu, kā arī cep ar karstu gaisu. Caurumi nodrošina labāku gaisa plūsmu ap ēdienu un veicina lielāku kraukšķīgumu.</p>
	<p><b>Dziļā cepšanas paplāte</b> – lieto dārzeņu un mitro konditorejas izstrādājumu cepšanai. To var lietot arī kā pilienu uztveršanas paplāti.  <b>IEVĒROJIET!</b> Nekādā gadījumā cepšanas laikā neievietojiet dziļo universālo cepšanas paplāti pirmajā vadotnē.</p>
	<p><b>Temperatūras tausts</b> – (BAKESENSOR)</p>
	<p><b>Perforēta cepamplāts (NERŪSĒJŠAIS TĒRAUDS)</b>          – (cepamplāts ar caurumiem) ir paredzēta dārzeņu, zivju un gaļas gatavošanai ar tvaiku vai arī lietojot sous vide funkciju. Tā nodrošina vienmērīgu tvaika cirkulāciju un optimālus gatavošanas rezultātus.</p>
<p><b>IEVĒROJIET:</b> papildu aprīkojumu var iegādāties pilnvarotā servisa centrā.</p>	





## 3.2 Vadības panelis




Taustiņš		Lietošana
1.		Pamata izvēlņu atlase
2.		Wi-Fi savienojamības iestatījumi (tālvadība)
3.		Cepeškrāsns apgaismojuma ieslēgšana un izslēgšana
4.		Selektortaustiņš kreisajā pusē
5.		Izešana vai atgriešanās bez saglabāšanas
6.		Straujās uzsildīšanas ieslēgšana un izslēgšana
7.		Krāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
8.		Tvaika pievienošana
9.	<b>0:00</b>	Taimera funkciju atiestatīšana
10.	<b>OK</b>	Atlases, iestatījumu apstiprināšana
11.		Selektortaustiņš labajā pusē
12.		Pašreizējā iestatījuma atcelšana, funkcijas dzēšana
13.		Papildu iestatījumi
14.		Ilguma funkciju izvēle
15.		Darbības sākšana un apturēšana

**IEVĒROJIET:** Vadības panelī ir izgaismoti (pilnībā vai daļēji) tikai tie taustiņi, kas iespējoti pašreizējā izvēlnē.

Īsinājuma taustiņš:	
 Viegli pieskarieties - taustiņam, lai atlasītu iestatījumus	 Piespiediet un 5 sek. turiet piespiestu - taustiņu, lai veiktu papildu iestatījumus vai ātras izmaiņas
<b>💡 INFORMĀCIJA</b> Visus iestatījumus regulē ar taustiņiem. Lai taustiņu reakcija būtu labāka, mēģiniet pieskarties tiem ar pēc iespējas lielāku pirksta gala laukumu. Ik reizi, kad piespiedīsīt kādu taustiņu, tas tiks apstiprināts ar akustisku signālu (ja šī funkcija ir pieejama).	

			
Pirmā darbība	Starpdarbība	Nogaidīšana / īstenošana	Izvēles darbība

## 4. Pirms pirmās lietošanas

1.	Izņemiet no cepeškrāsns piederumus un jebkādu iepakojumu (kartonu, putupolistirolu, plastmasu).
2.	Noslaukiet piederumus, cepeškrāsns iekšpusi un tvirtnes konteineru ar mitru drānu. Nelietojiet raupjas drānas vai tīrīšanas līdzekļus.
3.	Ieslēdziet cepeškrāsni (skatiet nodaļu <i>4.1 Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize</i> ).
4.	Uzsildiet cepeškrāsni ar augšējo un apakšējo sildelementu sistēmu apmēram vienu stundu  230°C temperatūrā (skatiet nodaļu Manuālās gatavošanas 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 pirmajā reizē vai pēc ilgstoša elektroenerģijas padeves pārtraukuma būs jāiestata valoda, laiks un ūdens cietība.



## INFORMĀCIJA


Ja nevēlaties to iestatīt, pieskarieties **OK** . Tiks saglabāti noklusējuma iestatījumi. Iestatījumus varat mainīt jebkurā laikā (skatiet nodaļu 8. *Vispārējo iestatījumu izvēle*).



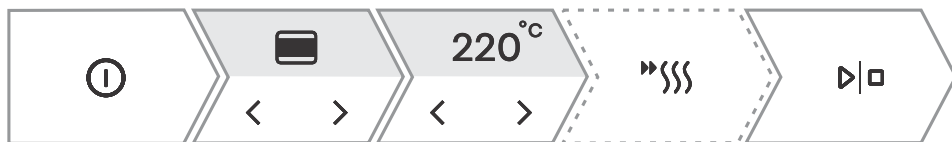
1.	<b>Valodas iestatīšana</b> Displejā redzama noklusējuma valoda (angļu). Valodu var mainīt, piespiežot < vai > . Apstipriniet ar <b>OK</b> .
2.	<b>Precīza laika iestatīšana</b> Precīzu dienas laiku var iestatīt, piespiežot < vai > . Stundas un minūtes iestata atsevišķi. Apstipriniet savu atlasī ar <b>OK</b> .
3.	<b>Ūdens cietības iestatīšana</b> Ūdens cietību var iestatīt, piespiežot < vai > . Apstipriniet savu atlasī ar <b>OK</b> .
Visi sākotnējie iestatījumi ir iestatīti, un ierīce ir gaidstāves režīmā.	

## 5. Krāsns lietošana – cepšanas iestatījumu atlase

Galvenā atlases izvēlne	
Ieslēdziet ierīci  un atlasiet  . Piespiežot < vai >, varat izvēlēties no dažādām izvēlnēm.	
<b>Manuālais režīms</b>	Sniedz iespēju pašrocīgi iestatīt gatavošanas parametrus ar rūpnīcā iepriekšēji iestatītajām vērtībām, ko var mainīt (skatiet nodaļu 5.1 <i>Galvenā izvēlne – manuālais režīms</i> ).
<b>Automātiskā izvēlne</b>	Sniedz lielu iepriekšēji iestatītu programmu izvēli atkarībā no atlasītā ēdiena (skatiet nodaļu 5.7 <i>Automātiskā izvēlne</i> ).
<b>Izlases</b>	Šis režīms sniedz iespēju atlasīt savas iepriekšēji saglabātās programmas (skatiet nodaļu 7.3 <i>Izlase – saglabājiet savus iestatījumus</i> ).
<b>Papildu opcijas</b>	Papildu programmu atlase (skatiet nodaļu 5.8 <i>Papildu opcijas</i> ).
<b>Tīrīšana</b>	Cepeškrāsns tīrīšanas programmas.
<b>Iestatījumi</b>	Vispārējie cepeškrāsns iestatījumi (skatiet nodaļu 8. <i>Vispārējo iestatījumu izvēle</i> ).

+izvēlne – papildu iestatījumi	
Šī funkcija nodrošina papildu iestatījumu iespējas. Izvēlnes saturs atšķiras atkarībā no tajā brīdī pieejamajām vadības opcijām. Lai atlasītu papildu iestatījumus, pieskarieties  .	
<b>Cepšana pa darbībām</b>	Trīspakāpju gatavošanas iestatījums ar dažādiem parametriem (skatiet nodaļu 5.3 <i>Pakāpeniska gatavošana (+ izvēlne)</i> ).
<b>Papildu informācija</b>	Detalizēta informācija par cepeškrāsns sistēmu programmām un funkcijām.
<b>Apbrūnināšana</b>	To izmanto ēdieniem, kam pievieno mērci/garnējumu vai beigās vēlas papildus apbrūnināt to virsmu. Funkciju var atlasīt pēc 10 minūšu ilgas gatavošanas vai gatavošanas beigās (skatiet nodaļu 7.1 <i>Apbrūnināšana (+ izvēlne)</i> ).
<b>Izlases</b>	Atlasīto pielāgoto iestatījumu saglabāšana (skatiet nodaļu 7.3 <i>Izlase – saglabājiet savus iestatījumus</i> ).
<b>Ekrāna bloķēšana</b>	Drošības atslēgas bloķēšanas aktivizēšana / deaktivizēšana, lai aizsargātu cepeškrāsni pret nejaušu lietojumu (skatiet nodaļu 8.1 <i>Displeja bloķēšana (+ izvēlne)</i> ).

## 5.1 Galvenā izvēlne – manuālais režīms



1.	Ieslēdziet ierīci ⓘ .
2.	Piespiežot < vai > , var atlasīt gatavošanas sistēmu (skatiet tabulu Gatavošanas sistēmu atlasīšana).
3.	Temperatūru vai jaudu var iestatīt, piespiežot < vai > .
4.	Lietojiet straujo uzsildīšanu, lai cepeškrāsns pēc iespējas drīzāk uzkarstu līdz vajadzīgajai temperatūrai. Piespiežot ⏏ , simbols iedegsies pilnībā. Sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs akustisks signāls. Displejā tiks rādīts <b>levietot trauku</b> . Atveriet durtiņas un ievietojiet trauku. Programma automātiski atsāk gatavošanu atbilstoši atlasītajiem iestatījumiem.
5.	Papildus var iestatīt šādas funkcijas: - Taimeris (skatiet nodaļu 5.2 <i>Taimeris – taimera funkcijas</i> ) - Pakāpeniska gatavošana (skatiet nodaļu 5.3 <i>Pakāpeniska gatavošana (+ izvēlne)</i> ) - Tvaika iesmidzināšana gatavošanas laikā (skatiet nodaļu 5.5 <i>Tvaika pievienošana</i> )
6.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties ▶ ◻ .

### Gatavošanas sistēmas izvēle

Simbols	Lietošana
	<b>Apakšējais + augšējais sildelements + Tvaiks</b> Izmantojiet tradicionālā ēdiena gatavošanā uz viena režģa, gatavojiet suflē un gatavojiet zemā temperatūrā (lēnā gatavošana). Izmantojiet tvaika papildinājumu, ja vēlaties, lai ēdiena virsma vairāk izceptos un kļūtu kraukšķīgāka.
	<b>Karstais gaiss + Tvaiks</b> Karstais gaiss nodrošina labāku gaisa cirkulāciju ap trauku. Tādējādi tas vairāk izžāvē virsmu, un veidojas biezāka garoziņa. Gaļas cepšanai, kūku cepšanai, dārzeņu gatavošanai un pārtikas produktu kaltēšanai uz viena vai vairākiem režģiem vienlaikus. Izmantojiet tvaika papildinājumu, ja vēlaties, lai ēdiena virsma vairāk izceptos un kļūtu kraukšķīgāka.
	<b>Karstais gaiss + apakšējais sildelements</b> Perfekti piemērota picas un konditorejas izstrādājumu cepšanai ar lielāku ūdens saturu. Ēdienu gatavošanai vienā līmenī, kad vēlaties, lai tie būtu gatavi un kraukšķīgi pēc iespējas drīzāk.
	<b>Apakšējais + Augšējais sildelements + ventilators</b> Vienmērīgai ēdienu gatavošanai vienā līmenī, kā arī suflē gatavošanai.
	<b>Lielais grils</b> Liela daudzuma plakanu ēdienu, piemēram, grauzdētas maizes, kanapē, grila desiņu, steiku, zivju, iesmiņu gatavošanai, apbrūnīšanai un patīkamas kraukšķīgas garozas iegūšanai. Cepeškrāsns dobuma augšpusē uzstādītie sildelementi vienmērīgi karsē visu virsmu. <b>Zems līmenis</b> – piemērots zivju fileju, veselu zivju, siera cepšanai.




Simbols	Lietošana
	<p><b>Vidējs līmenis</b> – piemērots nelielu gaļas gabalu, zivju kotlešu, dārzeņu, kanapē, iesmiņu gatavošanai.</p> <p><b>Augsts līmenis</b> – piemērots steiku, burgeru, grila desiņu, grauzdiņu gatavošanai un apbrūnināšanai.</p>
	<p><b>Lielais grils + ventilators + Tvaiks</b></p> <p>Putnu gaļas cepšanai un lielu gaļas gabalu grilēšanai. Izmantojiet tvaika papildinājumu, ja vēlaties, lai ēdiena virsma vairāk izceptos un kļūtu kraukšķīgāka.</p>
	<p><b>Karstais gaiss + augšējais sildelements</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>Vairāk sistēmu</b></p> <p>Apstipriniet savu atlasi ar <b>OK</b>. Tiks rādītas papildu sistēmas.</p>
	<p><b>Tvaiks</b></p> <p>To izmanto visu veidu dārzeņu, mazu gaļas gabalu, augļu un piedevu (rīsu, pastas) gatavošanā.</p>
	<p><b>Sous vide</b></p> <p>Tas ir lēnas gatavošanas process vakuumā precīzi noteiktā un uzturētā temperatūrā. Sous vide ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu gatavošanai. Šādi pagatavots ēdiens ir sulīgs un atklāj pilnīgāku garšu.</p>
	<p><b>Lielais grils + apakšējais sildelements</b></p> <p>Ātrākai ēdienu gatavošanai vienā līmenī un kraukšķīgai konditorejas izstrādājumu garoziņai.</p>
	<p><b>Apakšējais sildelements + grils</b></p> <p>Saudzīgai un kontrolētai lēnai mīksta ēdiena (mīkstu gaļas gabalu) gatavošanai un konditorejas izstrādājumu ar kraukšķīgu apakšpusi cepšanai.</p>
	<p><b>Apakšējais sildelements + grils + ventilators</b></p> <p>Optimālai ar raugu raudzētu maizes izstrādājumu un visu veidu maizes gatavošanai, kā arī konservēšanai.</p>
	<p><b>Lielais grils + apakšējais sildelements + karstais gaiss</b></p> <p>Ēdieniem, kam vēlams vienmērīgs kraukšķīgums no visām pusēm. Šī funkcija ir piemērota arī kā gaļas daudzpakāpju cepšanas pirmā pakāpe, jo tā ļauj strauji apcepināt virsmu sākotnējā fāzē un lēni cepināt otrajā fāzē. Gaļa būs sulīga un garoziņā skaisti apbrūnināta.</p>
	<p><b>Karstais gaiss + grils</b></p> <p>Karstais gaiss nodrošina labāku gaisa cirkulāciju ap trauku. Tas vairāk izkaltēs virsmu. Kombinācijā ar grila sildelementu tas nodrošinās arī intensīvāku krāsu. Straujākai gaļas un dārzeņu gatavošanai.</p>
	<p><b>ECO karstais gaiss<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. Izmantotās temperatūras diapazons ir starp 140°C un 220°C. Tā ir enerģiju visvairāk taupošā programma.</p>

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Simbols	Lietošana
	<b>Automātisks</b> Īsinājums uz automātisko izvēlni (skatiet nodaļu Automātiskā izvēlne)

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

## 5.2 Taimeris – taimera funkcijas

Lai atlasītu taimera funkcijas, pieskarieties  . Pieskaroties pogai  vai  , varat atlasīt laika funkciju, ko vēlaties iestatīt.

Laika funkciju var iestatīt kā pirms gatavošanas, tā arī tās laikā.



### INFORMĀCIJA

Pulkstenim jābūt iestatītam uz dienas laiku.

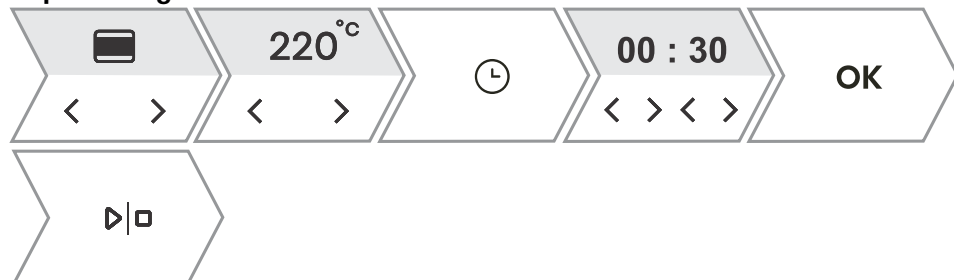





### INFORMĀCIJA

Atlasīto laika funkciju varat atiestatīt, pieskaroties **0:00** .

Apraksts / laika funkcija	Lietošana
<b>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>Beigt cepšanu (laiks)</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 (stundas un minūtes) var iestatīt, piespiežot  vai  . Apstipriniet savu atlasīto ar **OK** . Atlasītais cepeškrāsns darbības laiks tiks rādīts displejā.
2. Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties  .

### Atlikušā laika taimera iestatīšana



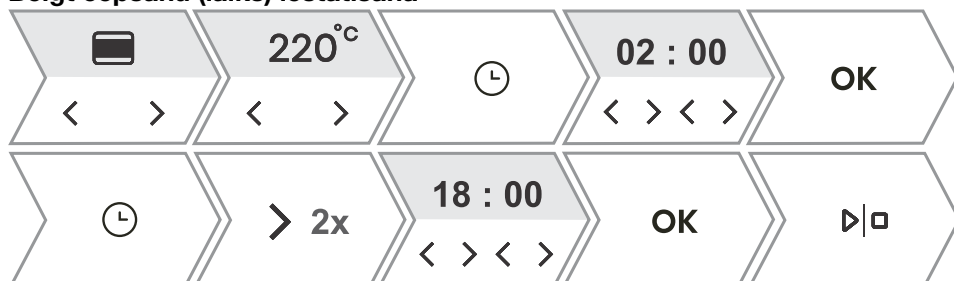
1. Piespiežot  vai  , varat iestatīt neatkarīga atgādinājuma ilgumu (stundas un minūtes). Apstipriniet savu atlasīto ar **OK** .

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Maksimālais iespējamais iestatījums ir 24 stundas.

IEVĒROJIET: ja ierīce būs izslēgta, trauksmes signāls joprojām darbosies.

## Beigt cepšanu (laiks) iestatīšana



1. Vispirms iestatiet gatavošanas ilgumu. Vajadzīgo gatavošanas ilgumu (stundas un minūtes) var iestatīt ar taustiņu < vai > . Apstipriniet savu atlasi ar **OK** . Atlasītais cepeškrāsns darbības laiks tiks rādīts displejā.  
*Piemērs: gatavošanas ilgums ir 2 stundas*
2. Atliktas gatavošanas izslēgšanu atlasa, pieskaroties un tad veicot dubultklikšķi uz > . Pieskaroties < vai > , varat iestatīt laiku, kurā vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs. Apstipriniet savu atlasi ar **OK** . Vajadzīgais beigu laiks tiek rādīts displejā.  
*Piemērs: gatavošana beidzas plkst. 18.00*
3. Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties . Gaidot ieslēgšanu, cepeškrāsns pārslēdzas daļējā gaidstāves režīmā. Atlasītie iestatījumi tiek automātiski ieslēgti un izslēgti atlasītajā laikā.  
*Piemērs: gatavošana sākas plkst. 16.00, gatavošana beidzas plkst. 18.00.*

Pēc tam, kad iestatītais ilgums būs pagājis, krāsns automātiski pārtrauks darbu. Atskanēs īss skaņas signāls.



### BRĪDINĀJUMS!

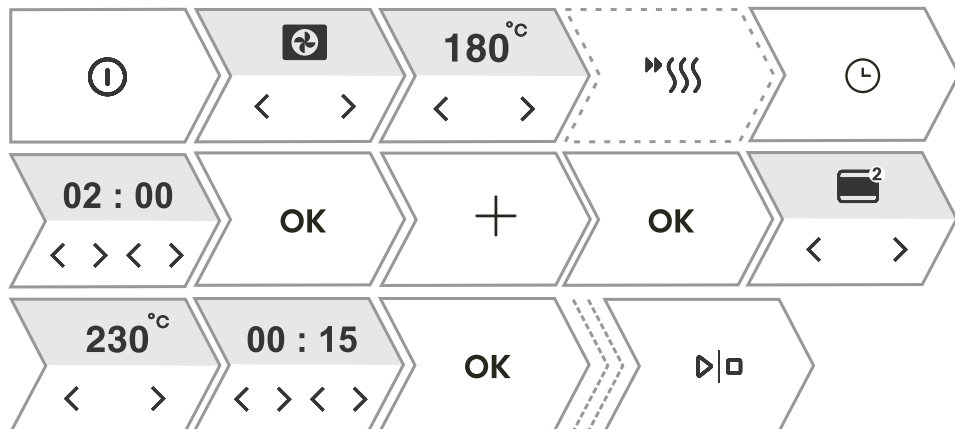
Šī funkcija nav piemērota ēdienam, kura gatavošanai nepieciešama ātra pirmsuzkarsēšana. Ātri bojājošos ēdienu nevajag ilgi turēt cepeškrāsnī. Pirms šī režīma lietošanas pārliecinieties, vai pulkstenis ierīcē ir iestatīts precīzi.









## 5.3 Pakāpeniska gatavošana ( + izvēlne)

Šī funkcija sniedz iespēju iestatīt gatavošanu trīs pakāpēs (vienā gatavošanas procesā apvienot trīs secīgas gatavošanas pakāpes).

### INFORMĀCIJA

Funkciju var iestatīt galvenajā izvēlnē – manuālais gatavošanas režīms (skatiet nodaļu 5.1 *Galvenā izvēlne – manuālais režīms*).





1.	Ieslēdziet ierīci  .
2.	<b>Pirmā darbība</b> Piespiežot  vai  , kā pirmo pakāpi var atlasīt gatavošanas sistēmu, temperatūru un gatavošanas ilgumu. Varat izvēlēties arī ātro pirmsuzkarsēšanu.
3.	Atlasiet papildu iestatījumus. Pieskarieties  . Displejā tiks rādīts <b>Vēlaties pievienot pakāpi?</b> . Apstipriniet ar <b>OK</b> .
4.	<b>2. darbība</b> Atlasiet otrās gatavošanas darbības iestatījumus (skatiet iestatījumu 2. punktā) un pieskarieties <b>OK</b> . <b>IEVĒROJIET:</b> tāpat rīkojieties saistībā ar <b>3. darbību</b> .
5.	Pirms gatavošanas sākšanas visas trīs darbības var arī mainīt. Piespiežot  vai  , varat atlasīt darbību, ko vēlaties mainīt.
6.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties  . Krāsns vispirms sāk darboties ar pirmās darbības iestatījumiem.
<b>IEVĒROJIET:</b> atsevišķu darbību var noņemt, pieskaroties  .	

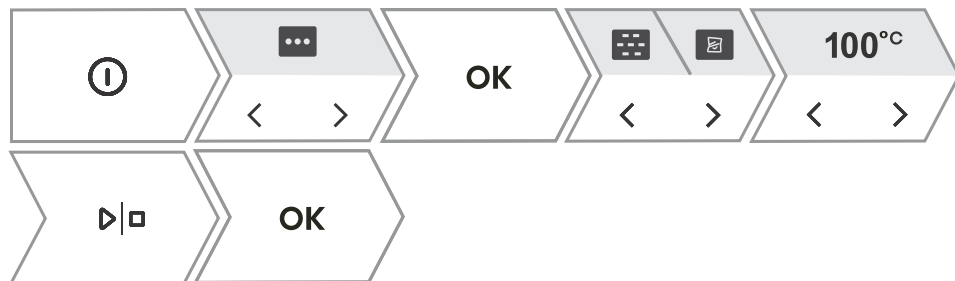
## 5.4 Gatavošana ar tvaiku







Gatavošana ar tvaiku ir veselīgs veids, kā pagatavot ēdiena, saglabājot pilnīgu ēdiena garšu. Turklāt tā nerada nekādas nepatīkamas smakas. Ūdenim nav jāpieber sāls vai jāpievieno garšaugi un garšvielas.

Ēdienam nav jāpievieno taukvielas. Tvaiks saglabā ēdiena garšu, nepievieno aromātus, grila garšu vai trauka vai cepamplāts garšu. Netiek zaudēts arī aromāts, jo tas ūdenī nešķīst. Tvaiks neizplata ne garšu, ne smaržu, tādēļ gaļu, zivis vai dārzeņus var gatavot kopā. Tvaiks ir piemērots arī blanšēšanai, atlaidīšanai un ēdiena atkārtotai uzsildīšanai, kā arī siltuma uzturēšanai.

Gatavojot ar tvaiku, ir pieejamas 2 sistēmas: pilns tvaiks un sous vide.

Simbols	Lietošana
	<b>Tvaiks</b> To izmanto visu veidu dārzeņu, mazu gaļas gabalu, augļu un piedevu (rīsu, makaronu) gatavošanai gatavošanai <b>100 °C</b> temperatūrā
	<b>Sous vide</b> Tas ir lēnas gatavošanas process vakuumā precīzi noteiktā un uzturētā temperatūrā. Sous vide ir piemērots gaļas, zivju un dārzeņu gatavošanai. Šādi pagatavots ēdiens ir sulīgs un atklāj pilnīgāku garšu. Pievienojiet pārtikas produktam garšvielas un iesaiņojiet speciālā plastmasas maisiņā, kas piemērots vakuuma izveidei un gatavošanai. Iesaiņoto pārtikas produktu novieto uz perforētas cepšanas paplātes un ievieto cepeškrāsnis vidējā līmenī – gatavošana <b>45°C–95°C</b> temperatūrā

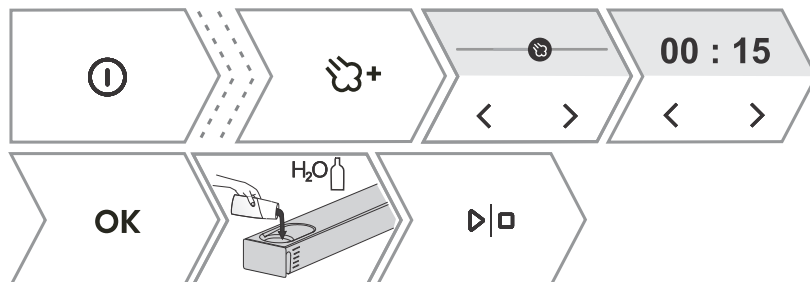


1.	Ieslēdziet ierīci  .
2.	Piespiežot  vai  , atrodiat sistēmu un piespiediet <b>OK</b> , lai to atlasītu.
3.	Sous vide sistēmas gadījumā var izmantot šādus taustiņus   , lai iestatītu vajadzīgo temperatūru starp 45 un 95°C. Tvaika sistēmas gadījumā temperatūra ir pirmsiestatīta uz 100°C, un to nevar mainīt.
4.	Piespiediet  un uzpildiet ūdens tvertni (skatiet nodaļu Ūdens tvertnes uzpilde turpinājumā).
5.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties <b>OK</b> .

## 5.5 Tvaika pievienošana

Tvaika pievienošana vairāk apcepina ēdiena virsmu un izveido lielāku kraukšķīgumu.

Šī procesa laikā radītais atbilstošais daudzums tvaika labāk apcep ēdiena virsmu un uzlabo tā kraukšķīgumu, savukārt ēdiena iekšpuse saglabājas mīksta un sulīga. Tvaika pievienošanas sistēmu ieteicams izmantot, cepot tādus produktus kā maizi, svaigas maizītes, biskvīta rulletes un kūkas, kā arī gatavojot mazus putnu un dārzeņu gabaliņus.



1.	Ieslēdziet ierīci ⓘ .
2.	<p>Sistēmu var atlasīt, piespiežot &lt; vai &gt; .</p> <ul style="list-style-type: none"> <li> Augšējais sildelements + apakšējais sildelements</li> <li> Karstais gaiss</li> <li> Lielais grils + ventilators</li> </ul> <p>Displejā tiek rādīts daļēji izgaismots simbols ☁+. Pieskarieties taustiņam, lai gatavošanas laikā pievienotu tvaiku.</p> <p><b>Tvaika pievienošana iespējama tikai ar trim iepriekš minētajām sistēmām.</b></p>
3.	<p>Piespiežot &lt; vai &gt; , jūs atlasāt tvaika intensitātes līmeni un tvaika darbības ilgumu.</p> <p><b>Zems līmenis</b> – piemērots lielu gaļas gabalu gatavošanai, mīklas raudzēšanai, zivīm.</p> <p><b>Vidējs līmenis</b> – piemērots svaigu maizīšu, biskvīta kūku, suflē un mājputnu gaļas cepšanai.</p> <p><b>Augsts līmenis</b> – piemērots maizes cepšanai.</p> <p>Zivju gatavošanā, maizes un kūku cepšanā un vistas gatavošanā iesakām pievienot tvaiku gatavošanas sākuma fāzē, pirmajās 10–15 minūtēs.</p> <p>Iestatiet tvaika pievienošanas ilgumu (maks., 2 stundas)</p> <p>Apstipriniet savu atlasī ar OK .</p> <p>Simbols ☁+ iedegas pilnībā, kas nozīmē, ka tvaika pievienošana ir sekmīgi aktivizēta.</p>
4.	Uzpildiet ūdens tvertni (skatiet nodaļu "Ūdens tvertnes uzpilde" turpinājumā).
5.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties ▶ ◻ .

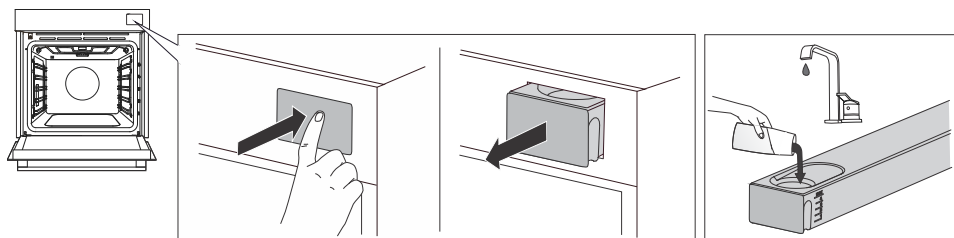


### INFORMĀCIJA

Tvaika pievienošanu var ieslēgt un izslēgt arī gatavošanas procesa laikā.

## 5.6 Ūdens tvertnes uzpilde

Ūdens tvertne nodrošina neatkarīgu ūdens padevi cepeškrāsnī.



1.	Izņemiet ūdens tvertni no korpusa, uzspiežot uz durtiņām.
2.	Atveriet vāku. Izmazgājiet tvertni ar ūdeni. Salieciet tvertni un ielejiet svaigu ūdeni.
3.	Iebīdīet tvertni atpakaļ korpusā līdz galastāvoklim.
<b>IEVĒROJIET:</b> pēc gatavošanas tvaika sistēmā atlikušais ūdens tiek iesūknēts ūdens tvertnē. Vāku un ūdens tvertni var tīrīt ar parastajiem šķīdrijiem tīrīšanas līdzekļiem, kas nesatur abrazīvas vielas.	

Turpmākajā tabulā parādīti uz ūdens tvertnes atzīmētie līmeņi un aptuvenais ūdens patēriņš vienā ciklā dažādu sistēmu gadījumā ar tvaika pievienošanu. Ja ūdens tvertnē ir izlietots, papildiniet to.

Līmenis	30 min	60 min
	1. līmenis	2. līmenis
	2. līmenis	2. līmenis
	2. līmenis	3. līmenis
<b>Tvaiks</b>	3. līmenis	Līmenis MAX



### 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.

Tvertnē ielietā ūdens temperatūrai jābūt istabas temperatūrā, aptuveni 20°C (+/- 10°C). Nelietojiet destilētu ūdeni, ūdensvada ūdeni ar lielu hlora saturu vai citus līdzīgus šķīdumus. Lietojiet tikai svaigu ūdensvada ūdeni, mīkstinātu ūdeni vai minerālūdeni bez ogļskābās gāzes.

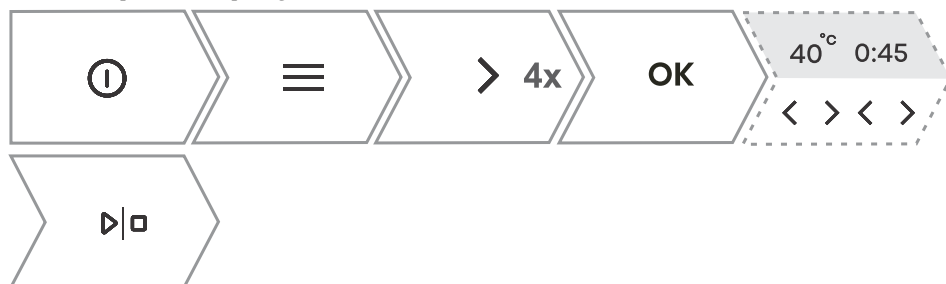
## 5.7 Automātiskā izvēlne

Programma piedāvā lielu iepriekšēji iestatītu receptu atlasī, ko apstiprinājuši šefpavāri un uztura speciālisti.



1.	Ieslēdziet ierīci un atlasiet  . Pieskaroties  vai  , atlasiet izvēlni <b>Automātiskais</b> . Lai atvērtu apakšizvēlni, apstipriniet ar <b>OK</b> .
2.	Pieskaroties  vai  , jūs atlasāt pārtikas produkta veidu un pēc tam – atlasīto ēdienu. Apstipriniet ar <b>OK</b> . Receptēm ir iepriekšēji noteikta sistēma, temperatūra un gatavošanas ilgums. IEVĒROJIET: Dažu ēdienu gadījumā varat mainīt svaru un gatavošanas pakāpi.
3.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties  .
4.	Dažu ēdienu gatavošanā ir iekļauta arī straujās uzsildīšanas funkcija. Sasniedzot iestatīto temperatūru, atskanēs akustisks signāls. Displejā tiks rādīts <b>ievietot trauku</b> . Atveriet durvītas un ievietojiet trauku. Programma automātiski atsāk gatavošanu atbilstoši atlasītajiem iestatījumiem.
IEVĒROJIET: pieskaroties  , varat skatīt pašreizējās atlasītas detalizētu aprakstu.	

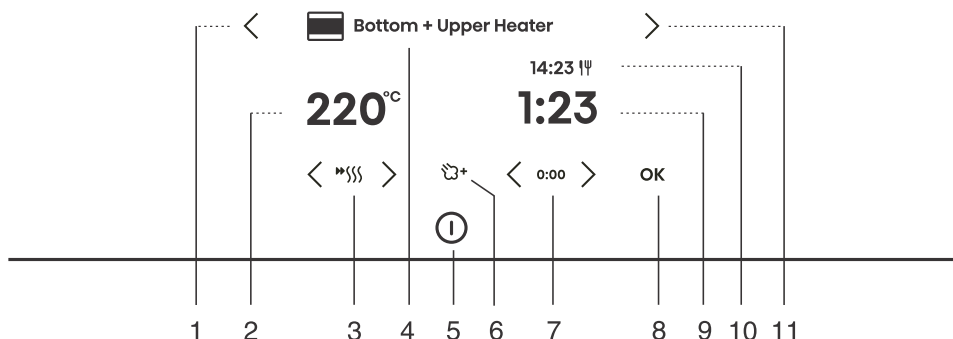
## 5.8 Papildu opcijas



1.	Ieslēdziet ierīci un atlasiet  . Pieskaroties  vai  , atlasiet izvēlni <b>Papildu opcijas</b> . Lai atvērtu apakšizvēlni, apstipriniet ar <b>OK</b> .
2.	Pieskaroties  vai  , jūs atlasāt funkciju (skatiet turpmāko tabulu). Apstipriniet ar <b>OK</b> . Tiek rādītas iepriekšēji iestatītās vērtības. Dažas funkcijas sniedz iespēju iestatīt temperatūru un gatavošanas ilgumu.
3.	Lai sāktu gatavošanu, pieskarieties  .

<b>Programma</b>	<b>Lietošana</b>
<b>Cepšana ar karstu gaisu</b>	Ēdiena cepšana ar karstu gaisu bez tauku pievienošanas. Ātrāka un veselīgāka "ātro ēdienu" versija. Šī gatavošanas metode nodrošina ēdienam kraukšķīgu garoziņu bez tauku pievienošanas. Tā ir veselīga "ātro ēdienu" versija ar mazāku kaloriju daudzumu.
<b>Raudzēšana</b>	Mīkla rūgts ātrāk un vienmērīgāk, neapkalstot virsmai. Kamēr mīkla rūgst, neveriet vaļā durtiņas.
<b>Atūdeņot</b>	Ar gaisa palīdzību tiek samazināts mitruma daudzums ēdienā un tādējādi paildzināts tā derīguma termiņš.
<b>Atlaidināšana</b>	Izmanto saldētu pārtikas produktu (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes un augļu) lēnai atlaidināšanai. Kad puse atlaidināšanas laika pagājusi, apgroziet pārtikas produktus un atdaliet gabalus, ja tie ir salīpuši kopā.
<b>Atkārtota uzsildīšana ar tvaiku</b>	Šis režīms sniedz iespēju saudzīgi uzsildīt gatavus ēdienus ar karstu gaisu un tvaiku. Tvaiks nepieļauj ēdiena izžūšanu, saglabājot tā sulīgumu, garšu un tekstūru.
<b>Uzglabāt siltumā</b>	To izmanto, lai jau pagatavotus ēdienus uzturētu siltus. Darbības laikā neveriet vaļā durtiņas.
<b>Šķīvju sildīšana</b>	Noderīgi, ja vēlaties iepriekšēji sasildīt šķīvjus vai krūzes, lai attiecīgi ēdiens ilgstoši saglabātu siltumu. Varat iestatīt temperatūras diapazonu.
<b>Konservēšana</b>	Process, ar kuru pagarinām ēdiena derīguma termiņu. Izmantojiet burkas ar gumijas blīvgredzenu un vāku. Nelietojiet burkas ar vītņotiem vai metāla vākiem vai skārda bundžas. Ielejiet dziļajā paplātē 1 litru karsta ūdens (aptuveni 70°C) un salieciet paplātē 6 vienādas burkas. Ievietojiet cepšanas paplāti cepeškrāsnī uz otrās vadotnes.
<b>Pudeļu sterilizēšana</b>	Piemērots visu veidu pudeļu sterilizēšanai. Sterilizēšana ir process, kurā tiek iznīcināti visu veidu mikroorganismi.
<b>Atpūtas dienas</b>	Atpūtas dienu funkcija sniedz iespēju ēdieniem cepeškrāsnī saglabāt siltumu, cepeškrāsnī neieslēdzot un neizslēdzot. Iestatiet darbības ilgumu (starp 24 un 72 stundām) un temperatūru. Piespiežot  , sākas laika atpakaļskaitīšana. Visas skaņas un darbības ir izslēgtas, izņemot taustiņu  . IEVĒROJIET! Elektroapgādes traucējumu gadījumā atpūtas dienu režīms tiks deaktivizēts un krāsns atgriezīsies sākuma stāvoklī.

## 6. Ēdiena gatavošanas procesa sākšana



Taustiņš	Lietošana
1.	Selektortaustiņš kreisajā pusē
2.	<b>220°C</b> Temperatūras atlasīšana
3.	Straujās uzsildīšanas ieslēgšana un izslēgšana
4.	Atlasītā gatavošanas sistēma
5.	Krāsns ieslēgšanai un izslēgšanai
6.	Tvaika pievienošana
7.	<b>0:00</b> Ilguma funkcijas atiestates
8.	<b>OK</b> Atlases, iestatījumu apstiprināšana
9.	<b>1:23</b> Pagājušais gatavošanas ilgums
10.	14:23  Beigu laiks
11.	Selektortaustiņš labajā pusē

IEVĒROJIET: Vadības panelī ir izgaismoti (pilnībā vai daļēji) tikai tie taustiņi, kas iespējoti pašreizējā izvēlnē.

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

## 7. Gatavošanas beigas un cepškrāsns izslēgšana.

Kad gatavošana ir beigusies, displejā tiek rādīts **Cepšana pabeigta**.

Varat arī apturēt darbību, pieskaroties **Cepšana pabeigta**.



Piespiežot < vai >, varat izvēlēties jaunu iestatījumu. Apstipriniet ar **OK**.  
Izvēlnes saturs atšķiras atkarībā no tajā brīdī pieejamajām vadības opcijām.

<b>Cepšana pabeigta</b>	Lai pabeigtu gatavošanu, atlasiet Beigt. Displejā tiek rādīta galvenā izvēlne.
<b>Pievienot papildu laiku</b>	Atlasot šo, gatavošana tiek paildzināta ar tiem pašiem sistēmas un temperatūras iestatījumiem. <b>IEVĒROJIET:</b> Ja iestatīts gatavošanas ilgums, laiks tiek skaitīts uz priekšu no brīža, kad tas tika apturēts.
<b>Apbrūnināt</b>	Atlasiet, lai ēdiena virspuse tiktu gatavota vēl (skatiet nodaļu 7.1 <i>Apbrūnināšana (+ izvēlne)</i> ).
<b>Kraukšķīga pamatne</b>	Atlasiet, lai ēdiena apakšpuse tiktu apbrūnināta vēl vairāk (skatiet nodaļu 7.2 <i>Kraukšķīga pamatne</i> ).
<b>Pievienot izvēlei?</b>	Šis režīms sniedz iespēju saglabāt atlasītos iestatījumus izlasē un atkal izmantot tos vēlāk (7.3 <i>Izlasē – saglabājiēt savus iestatījumus</i> ).



#### 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.

## 7.1 Apbrūnināšana (+ izvēlne)

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.



1.	Pieskarieties <b>+</b> un piespiediet <b>&lt;</b> vai <b>&gt;</b> , lai atlasītu <b>Apbrūnināšana</b> . Funkcija ir pieejama pēc 10 minūšu ilgās darbības.
2.	Displejā tiek rādīta iepriekšēji iestatītā sistēma (lielais grils) un temperatūra 230°C. Iestatiet darbības ilgumu (maks., 10 min) un apstipriniet atlasi, pieskaroties <b>▷ ◻</b> .
3.	Darbības laikā šo funkciju var arī izslēgt. Izslēdziet gatavošanu, pieskaroties <b>▷ ◻</b> .
<p><b>⚠ BRĪDINĀJUMS!</b>  <b>Kontrolējiet gatavošanu.</b> Izmantojot apbrūnināšanas funkciju, cepeškrāsns sasniedz augstu temperatūru.  <b>Apbrūnināšanas funkcija darbojas ne ilgāk kā 10 minūtes, pēc tam cepeškrāsns automātiski izslēdzas.</b></p>	

## 7.2 Kraukšķīga pamatne



Šī funkcija ir pieejama tikai gatavošanas beigās, un to var aktivizēt uz 10 min.	
1.	Noslēdzošajā izvēlnē piespiediet <b>&lt;</b> vai <b>&gt;</b> , lai atlasītu <b>Kraukšķīga pamatne</b> . Apstipriniet atlasi, pieskaroties <b>▷ ◻</b> .
2.	Izslēdziet gatavošanu, pieskaroties <b>▷ ◻</b> .

## 7.3 Izlase – saglabājiēt savus iestatījūmus

Pievienot izlasei ir funkcija, kas sniedz iespēju saglabāt iecienītākos un biežāk lietotos iestatījumus un izmantot tos atkal. Var saglabāt līdz 12 receptēm.



1.	<p><b>Recepšu saglabāšana iestatījumos.</b></p> <p>Pieskarities <b>+</b> un piespiediet <b>&lt;</b> vai <b>&gt;</b>, lai atlasītu <b>Pievienot izvēlei?</b>. Apstipriniet ar <b>OK</b>.</p>
2.	<p><b>Iestatījuma saglabāšana pēc gatavošanas pabeigšanas.</b></p> <p>Noslēdzošajā izvēlnē piespiediet <b>&lt;</b> vai <b>&gt;</b>, lai atlasītu <b>Pievienot izvēlei?</b>. Apstipriniet ar <b>OK</b>.</p>
<p>Var mainīt arī saglabāta iestatījuma nosaukumu. Piespiežot <b>&lt;</b> vai <b>&gt;</b>, jūs atlasāt burtu un apstiprināt to ar <b>OK</b>. Ja nepieciešams, dzēsiet rakstzīmi ar <b>X</b>. Lai saglabātu savu iecienīto recepti, apstipriniet ar <b>+</b>.</p>	
3.	<p><b>Jau saglabātu recepšu rādīšana.</b></p> <p>Pieskarities <b>≡</b>. Piespiediet <b>&lt;</b> vai <b>&gt;</b>, lai atlasītu <b>Mani režīmi</b>. Lai atvērtu apakšizvēlni, apstipriniet ar <b>OK</b>. Tiek rādītas saglabātās receptes.</p> <p><b>IEVĒROJIET:</b> Varat arī mainīt iepriekšēji iestatītās vērtības jau saglabātajās receptēs un pēc gatavošanas tās saglabāt ar jaunu nosaukumu.</p>
4.	<p><b>Jau saglabātu recepšu dzēšana</b></p> <p>Ieslēdziet ierīci un atlasiet <b>≡</b>. Pieskaroties <b>&lt;</b> vai <b>&gt;</b>, atlasiet <b>Mani režīmi</b>. Lai displejā skatītu saglabātās receptes, apstipriniet ar <b>OK</b>. Atlasiet recepti un dzēsiet, pieskaroties <b>X</b>.</p>

## 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.



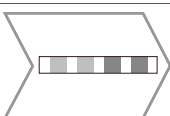




Pieskarieties . Piespiežot vai , atlasiet **iestatījumi**. Lai atvērtu apakšizvēlni, apstipriniet ar **OK** .

Atsevišķus iestatījumus var rediģēt ar vai .

1.		<b>Pulkstenis</b> Iestatiet stundas un minūtes. 12h vai 24h displeju var atlasīt, pieskaroties  .
2.		<b>Skaļums</b> Varat izvēlēties vienu no četriem skaļuma līmeņiem (bez skaņas, kluss, mērens, skaļš).
3.		<b>Taustiņu skaņa</b> Iespējo vai atspējo taustiņu skaņu.
4.		<b>Nakts režīms</b> Šī funkcija automātiski samazina displeja spilgtumu no plkst. 19.00 līdz 07.00 un izslēdz pulksteņa displeju, kā arī akustiskos signālus. Lai aktivizētu nakts režīmu, norādiet darbības sākuma un beigu laiku. Izslēdziet nakts režīmu, piespiežot  .
5.		<b>Displejs</b> Šī funkcija sniedz iespēju ieslēgt vai izslēgt dienas laika displeju. Tā tiek deaktivizēta pēc noklusējuma (OFF). Ja funkcija ir ieslēgta (ON), var palielināties elektrības patēriņš.
6.		<b>Automātiskā ātrā pirmsuzkarsēšana</b> Šī funkcija aktivizē automātisko pirmsuzkarsēšanu gatavošanas sistēmām, kas to pieļauj. Ieslēdziet (ON) vai izslēdziet (OFF).
7.		<b>Pārējās sistēmas</b> Šī funkcija aktivizē visu gatavošanas sistēmu rādīšanu displejā. Vai nu ieslēdziet (ON), vai izslēdziet (OFF).

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

8.		<p><b>Atiestate – rūpnīcas iestatījumi</b> Šī funkcija atiestata ierīci uz rūpnīcas iestatījumiem. Displejā būs redzams <b>Atiestatīt</b>, ko apstiprina, ilgstoši piespiežot <b>OK</b>.</p>
9.		<p><b>Valoda</b> Displejā redzama noklusējuma valoda (angļu). Ja valoda, kurā displejā tiek rādīti teksti, jums nav piemērota, izvēlieties citu.</p>
10.		<p><b>Ūdens cietība</b> Varat izvēlēties starp pieciem ūdens cietības līmeņiem. Noklusējuma iestatījums ir 3. līmenis. Tīrīšana ir atkarīga no gatavošanas biežuma ar tvaika iesmidzināšanu, gan no izmantotā ūdens cietības. Ūdens cietība jāpielāgo pirms pirmās lietošanas reizes. Ja ūdens ir mīkstāks vai cietāks par noklusējuma iestatījumu, varat mainīt iestatīto cietības līmeni.</p>
<p>Lai izietu no vispārējo iestatījumu izvēlnes, pieskarieties  vai </p>		

## 8.1 Displeja bloķēšana (+ izvēlne)



1.	<p>Pieskarieties <b>+</b> un piespiediet <b>&lt;</b> vai <b>&gt;</b>, lai atlasītu <b>Displejs bloķēts</b>. Apstipriniet atlasī, pieskaroties <b>OK</b>. Tagad ekrāns ir bloķēts. Lai atbloķētu ekrānu, pieskarieties <b>+</b> un apstipriniet savu atlasī ar <b>OK</b>.</p>
----	--

- 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

Ierīces savienošana ar lietojumprogrammu ConnectLife

**ConnectLife** ir vieda sadzīves platforma, kas savieno cilvēkus, ierīces un pakalpojumus.

Lietojumprogrammā **ConnectLife** ir iekļauti uzlaboti digitālie pakalpojumi un bezraīžu risinājumi, kas lietotājiem sniedz iespēju pārraudzīt un vadīt ierīces, saņemt paziņojumus no viedtālruna un atjaunināt programmatūru (atbalsētās funkcijas var atšķirties atkarībā no ierīces un reģiona/valsts, kurā atrodaties).

Lai izveidotu savienojumu ar viedierīci, nepieciešams mājas Wi-Fi tīkls (tiek atbalstīti tikai 2,4 GHz tīkli) un viedtālrunis, kurā instalēta lietojumprogramma **ConnectLife**.

 **ConnectLife**



Lai lietojumprogrammu **ConnectLife** lejupielādētu, skenējiet QR kodu vai meklējiet **ConnectLife** savā iecienītajā lietotņu veikalā.

1. Instalējiet lietojumprogrammu **ConnectLife** un izveidojiet kontu.
2. Lietojumprogrammā **ConnectLife** dodieties uz izvēlni "Add device" (Pievienot ierīci) un atlasiet attiecīgo ierīces veidu. Tad skenējiet QR kodu (to var atrast ierīces datu plāksnītē; AUID/MV numuru var ievadīt arī manuāli).
3. Tad lietojumprogramma sniegs norādes procesā, kā izveidot ierīces savienojumu ar viedtālruni.
4. Pēc sekmīgas savienojuma izveides ierīci var vadīt attālināti, izmantojot mobilo lietojumprogrammu.

## 10. Wi-Fi pārvaldība

### INFORMĀCIJA

Ja šis iestatījums nav pieejams, tas nozīmē, ka jūsu cepeškrāsns 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 savienojums darbojas tajā pašā frekvenču diapazonā kā dažas citas ierīces (piem., mikroviļņu krāsnis un tālvadības rotaļlietas). Līdz ar to ir iespējams īslaicīgs vai pastāvīgs savienojuma pārtraukums. Tādos gadījumos nevar garantēt piedāvāto funkciju pieejamību.







Piedāvāto funkciju kvalitātes nodrošināšana lielā mērā ir atkarīga no signāla stipruma. Ja maršrutētājs atrodas tālu no ierīces, var rasties problēmas ar savienojuma uzticamību.

### 10.1 Wi-Fi lietošana





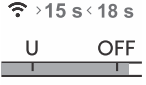

Ieslēdziet ierīci , tad piespiediet , lai aktivizētu Wi-Fi funkcijas iestatījumus.

Lai atvērtu dažādos Wi-Fi moduļa iestatījumus, piespiediet .

Ja pieskārties  netīši, iestatījumu var atcelt, atkārtoti ilgstoši (18 sekundes) viegli piesitot .

1.	 >3 s 	<p><b>Wi-Fi moduļa ieslēgšana</b></p> <p>Pēc ilgstošas  piespiešanas (līdz 3 sekundēm), displejā būs redzams <b>ieslēgts Wi-Fi</b>, norādot, ka modulis ir ieslēgts. Sāks mirgot simbols <b>ieslēgts Wi-Fi</b>.</p>
2.	 >3 s <6 s 	<p><b>Savienojuma izveide ar ierīci:</b></p> <p>pēc ilgstošas (starp 3 un 6 sekundēm)  piespiešanas displejā būs redzams <b>Savienojuma izveide</b>.</p> <p><b>IEVĒROJIET:</b> lai veiktu turpmāko iestatīšanu, izpildiet lietotnē ConnectLife app. redzamos norādījumus.</p>

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses


3.		<p><b>Papildu lietotāja pievienošana:</b>                  pēc ilgstošas (starp 6 un 9 sekundēm)  piespiešanas displejā būs redzams <b>Savienošana pāri</b>.                  Izmantojiet šo iestatījumu, lai ierīcei pievienotu papildu lietotājus, izmantojot lietotni ConnectLife app.  <b>IEVĒROJIET:</b> lai veiktu turpmāko iestatīšanu, izpildiet lietotnē ConnectLife app. redzamos norādījumus.</p>
4.		<p><b>Visu pievienoto lietotāju noņemšana:</b>                  pēc ilgstošas (starp 9 un 12 sekundēm)  piespiešanas displejā būs redzams <b>Pārtraukt visiem savienojumu pāri</b>.                  Izmantojiet šo iestatījumu, lai noņemtu visus pievienotos lietotājus no lietotnes ConnectLife app.</p>
5.		<p><b>Wi-Fi moduļa izslēgšana</b>                  Izslēdziet Wi-Fi savienojumu, ilgstoši (starp 15 un 18 sekundēm) viegli piesitot . Displejā būs redzams <b>Izslēgts Wi-Fi</b>.</p>

## 10.2 Rīkošanās ar krāsns tālvadību



### 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.

Piespiediet . Displejā tiek rādīts **Remote**, norādot uz tālvadības iespēju, izmantojot lietotni ConnectLife app.,



### INFORMĀCIJA

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

- Ja krāsns ir gaidstāves režīmā un jūs atverat krāsns durvītas, tālvadības opcija jāiespējo atkārtoti.
- Ja krāsns durvītas 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.
- Tālvadība ir atspējota, izmantojot mikroviļņu sistēmu (nav lietojama ar kombinētajām mikroviļņu sistēmām).
- 



### BRĪDINĀJUMS!

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

Wi-Fi statuss	Wi-Fi simbols displejā
Wi-Fi atspējots.	Wi-Fi pastāvīgi deg blāvi.
Wi-Fi ir iespējots un ir sekmīgi savienots serveri.	Wi-Fi simbols pastāvīgi deg ar pilnu gaismu.

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

<b>Wi-Fi statuss</b>	<b>Wi-Fi simbols displejā</b>
Wi-Fi ir iespējots un: <ul style="list-style-type: none"><li>• veido savienojumu ar serveri,</li><li>• ir savienojuma iestatišanas vai izveides stāvoklī,</li><li>• nav savienojuma ar serveri.</li></ul>	Wi-Fi ikona ir pilnībā izgaismota un mirgo.
Nav iespējota cepeškrāsns tālvadība.	TĀLVADĪBAS simbols displejā nedeg.
Ir iespējota cepeškrāsns tālvadība.	Displejā pilnībā ir iegaismota zīme REMOTE.

# 11. 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.

## 11.1 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			°C	min
<b>KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI</b>				
<b>Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās</b>				
karameles krēms (sous vide)	3		95	35-50
Biskvīt kūka	3		200-220	60-70
pīrāgi ar pildījumu	2		180	60-70
marmorkūkas	2		170-180	50-60
rauga mīklas kūkas, kēksi, biskvīt kūkas	2		170-180	45-55
vaļēji pīrāgi, augļu pīrāgi	3		170-180	35-45
brauniji	2		170-180	30-35
<b>konditorejas izstrādājumi uz cepešpannām un cepampļātīm</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

























Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
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
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
bao maizītes	3		100	10-20
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		230	20-30
svaigas maizītes (Semmel/apalās bulciņas)	3		180-200	20-30
svaigas maizītes (Semmel/apalās bulciņas), divi līmeņi	2, 4		200-210 *	15-20
grauzdēta maize	5		Augsts	4-6
parastās sviestmaizes	5		Vidēji apcepta	5-8
<b>pica un citi ēdieni</b>				
pica	1		230 *	10-20
pica, 2 režģu līmeņi	2, 4		210-220 *	25-30

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
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 pakalējās daļas mīkstums, 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
bifšteki, caurcepti, biezums 4 cm	4		Augsts	25-30
burgeri, biezums 3 cm	4		Augsts	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		200-220	100-200
cūkgaļas cepetis, plecs, 1,5 kg	3		180-190	90-120
cūkgaļas fileja, lēnā gatavošana, 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		Vidēji apcepta	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









Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

<b>Ēdieni</b>			 °C	 min
putnu gaļa, vistas krūtiņa (sous-vide)	2		65	90-120
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		Augsts	8-15
<b>ZIVIS UN JŪRAS VELTES</b>				
vesela zivs, 350 g	4		230-240	12-20
zivs fileja, biezums 1 cm	4		Zems	8-12
zivs steiks, biezums 2cm	4		Vidēji apcepta	10-15
gliemenes	4		230 *	5-10
garneles	4		Zems	3-10 I
astonkājais, kalmāra taustekļi (sous vide)	3		85	180-240
<b>DĀRZEŅI</b>				
brokolis, vesels, 500 g	3		100	15-25
brokoļi, ziedkopas, 5300 g – 1200 g	3		100	12-18
zirņi, 2,5 kg	3		100	30-40
ziedkāposti, ziedkopas, 500 g	3		100	15-20
burkāni, veseli, 500 g	3		100	25-35
vasaras ķirbis, daivas, 500 g	3		100	25-35
spargēļi, 500 g	3		100	15-30
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
vīstu 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		Augsts**	10-12
<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

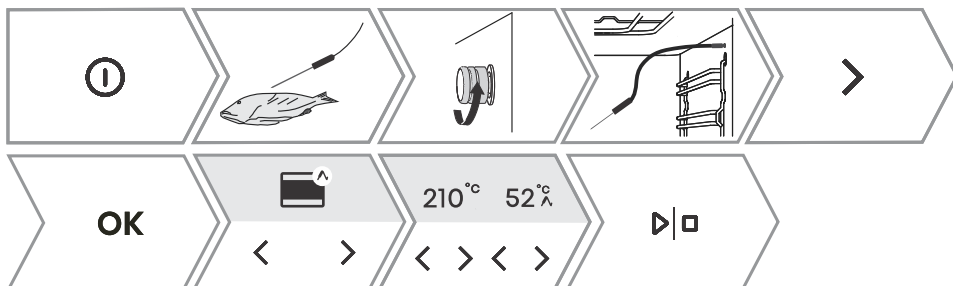
## 11.2 Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu (ΛCEPŠANASSENSORS)

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. IEVĒROJIET: lai sāktu gatavošanu ar temperatūras taustu, vispirms jāpārtrauc pašreizējais gatavošanas process, un tad temperatūras tausts jāpievieno kontaktligzdai. Ievietojot taustu ligzdā, iepriekšēji iestatītās cepeškrāsns funkcijas tiek dzēstas.
2.	Atskrūvējiet kontaktligzdas vāku cepeškrāsns labajā priekšējā augšējā stūrī (skatiet attēlu) un ievietojiet tausta spraudni kontaktligzdā. Piespiežot < vai >, jūs atlasāt automātisko vai manuālo iestatījumu.
3.	- Manuālajā režīmā displejā blakus sistēmai parādīsies simbols Λ kopā ar iepriekšēji iestatīto gatavošanas temperatūru (temperatūras diapazonā līdz 210°C), ko var mainīt. Nosakiet arī ēdiena iekšējo temperatūru (temperatūras diapazonā no 30 līdz 99°C). Manuālā režīma lietojums ir parādīts iepriekšējā attēlā. - Automātiskajā režīmā pieskaroties < vai >, lai atlasītu ēdienu. Receptēm ir iepriekšēji noteikta sistēma, temperatūra un gatavošanas ilgums. Jūs varat mainīt apbrūninājuma pakāpi 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.
5.	Kad iestatītā temperatūra ēdiena centrā būs sasniegta, cepeškrāsns apturēs gatavošanas procesu. Displejā būs redzams <b>Cooking complete</b> (Gatavošana pabeigta). Būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt ar jebkuru taustiņu. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.



### INFORMĀCIJA

Temperatūras zondes izmantošana nodrošina automātiskās gatavošanas atlases režīmu.

#### Tausta pareiza lietošana katram ēdiena veidam:

- putna gaļa: ieduriet taustu krūtiņas biezākajā 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.










### BRĪDINĀJUMS!

Pēc lietošanas uzmanīgi izņemiet zondi no ēdiena un kontaktligzdas, notīriet to un pievelciet kontaktligzdas vāku.

## Ieteicamie dažādu gaļas veidu gatavības līmeņi

Produktu veids	 /  °C / 	vāji caurcepta [°C]	vidēji caurcepta [°C]	gandrīz caurcepta [°C]	caurcepta [°C]
<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	 / Augsts / 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 klaipts	 / 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
<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

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Produktu veids	 /  °C / 	vāji caurcepta [°C]	vidēji caurcepta [°C]	gandrīz caurcepta [°C]	caurcepta [°C]
mājputna krūtiņa	 / 170 / 2	/	/	/	62-65
<b>ZIVIS UN JŪRAS VELTES</b>					
forele	 / 210 / 4	/	/	62-65	/
tuncis	 / Vidējs / 4	/	/	55-60	/
lasis	 / Vidējs / 4	/	/	52-55	/

## 12. Tīrīšana un apkope



### BRĪDINĀJUMS!

Pirms manuālas tīrīšanas noteikti atvienojiet ierīci no elektrotīkla un nogaidiet, līdz tā 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. Izvelkamās vadotnes nav piemērotas šāda veida tīrīšanai.

<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 atmiešņēt un lietot suku.
Ja tīrīšanas kvalitāte nav apmierinoša, atkārtojiet tīrīšanas procesu.	



### BRĪDINĀJUMS!

Cepeškrāsns priekšējā paneļa tīrīšanā nelietojiet kodīgus, abrazīvus vai agresīvus tīrīšanas līdzekļus. Šādi līdzekļi var sabojāt virsmu, radīt skrāpējumus vai neatgriezeniski mainīt ierīces izskatu.

### 12.1 Tīrīšana ar tvaiku

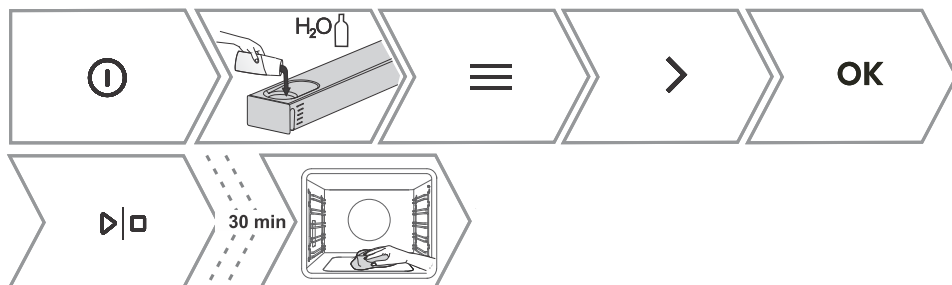
Šī programma atvieglo jebkādu traipu iztīrīšanu no cepeškrāsns iekšienes.

Visefektīvākā šī funkcija ir tad, ja to izmanto regulāri, pēc katras lietošanas.

Pirms tīrīšanas programmas palaišanas iztīriet no cepeškrāsns dobuma visus lielos redzamos netīrumu gabalus un ēdienu atliekas.

**BRĪDINĀJUMS!**

Lietojiet **Steam clean pro** sistēmu tad, kad cepeškrāsns ir pilnībā atdzisusi.

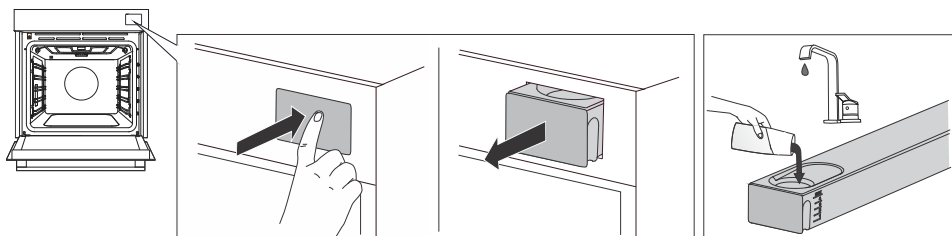


1.	Piepildiet ūdens tvertni.
2.	Ieslēdziet ierīci un atlasiet  . Pieskaroties < vai > , atlasiet izvēlni <b>Tīrīšana</b> . Lai atvērtu apakšizvēlni, apstipriniet ar <b>OK</b> .
3.	Pieskaroties < vai > , atlasiet <b>Steam clean pro</b> . Apstipriniet ar <b>OK</b>
4.	Programma darbosies 30 minūtes. Programmas beigās displejā tiks rādīts <b>Beigt</b> .
5.	Kad programma ir pabeigta, noslaukiet traipus ar ziepjuveidīgu sasalpinātu drānu. Pēc tīrīšanas rūpīgi noslaukiet ierīci ar mitru drānu, lai noņemtu jebkādas tīrīšanas līdzekļu paliekas. Ja tīrīšana nav sekmīga (ja traipi ir īpaši grūti notīrāmi), atkārtojiet to.

## 12.2 Ūdens tvertnes un filtra putu tīrīšana

**BRĪDINĀJUMS!**

Tīriet filtra putas katru reizi, kad tīrāt un atkalļaujāt ūdens tvertni.






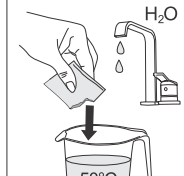
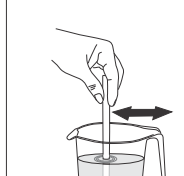
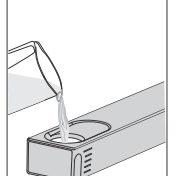

1.	Izņemiet ūdens tvertni no korpusa, uzspiežot uz durvīņām.
2.	Atveriet vāku. Izmazgājiet tvertni ar ūdeni.
3.	Vāku un ūdens tvertni var tīrīt ar parastajiem šķidrājiem tīrīšanas līdzekļiem, kas nesatur abrazīvas vielas. <b>BRĪDINĀJUMS</b> Tvertni nedrīkst mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.
4.	Tīriet iepļūdes cauruli ar filtra putām zem tekoša ūdens. Izskalojiet putas tīras, lai uz tām nebūtu redzamu netīrumu. Pēc tīrīšanas ievietojiet tvertni atpakaļ korpusā līdz galastāvoklim.

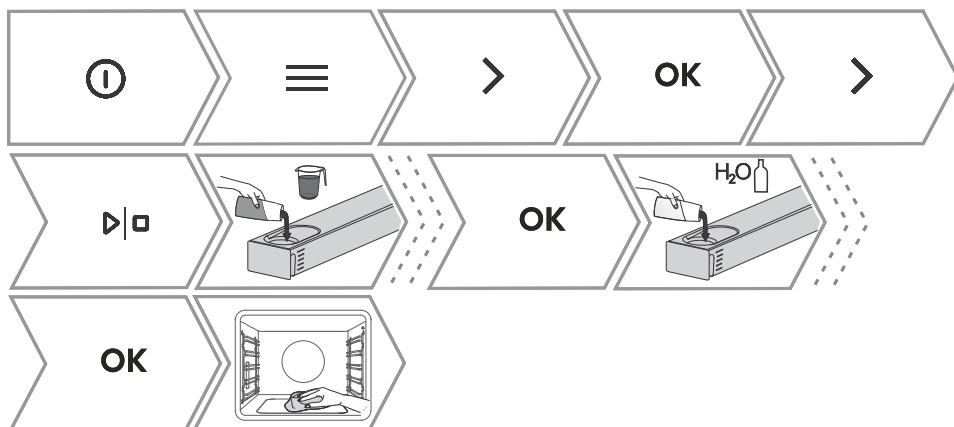
## 12.3 Tvaika sistēmas tīršana




Tīršana ir atkarīga no gatavošanas biežuma ar tvaika iesmidzināšanu, gan no izmantotā ūdens cietības. Procedūru varat veikt pēc savas iniciatīvas, pretējā gadījumā displejā tiks rādīts brīdinājums. Regulāra atkaļķošana ir absolūti nepieciešama, pretējā gadījumā ierīce var pārstāt darboties; turklāt tas paildzina ierīces kalpošanas laiku un uzlabo gatavošanas rezultātus.

### INFORMĀCIJA

Ja nevēlaties veikt tvaika sistēmas tīršanu, kad cepeškrāsns uz to vedina, varat to pārtraukt, pieskaroties . Tīršanu var atcelt līdz trīs reizēm, pēc tam cepeškrāsns atspējo tvaika funkciju, līdz procedūra tiek veikta.

	<p><b>Atkaļķošanas līdzeklis</b> Sagatavojiet to, samaisot piegādāto atkaļķošanas līdzekli ar 1 L silta ūdens (aptuveni 50°C).</p> <p>Maisot izšķīdiniet atkaļķošanas līdzekli ūdenī. Ielejiet sagatavoto atkaļķošanas līdzekli tvertnē.</p>			
	 1x Descaler	 1 L 50°C	 3 min	
	<b>Svaigs ūdens</b>			



1. Ieslēdziet ierīci un atlasiet . Pieskaroties  vai , atlasiet izvēlni **Tīršana**. Lai atvērtu apakšizvēlni, apstipriniet ar **OK**.

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

2.	Pieskaroties < vai > , atlasiet <b>Atkaļķošana</b> . Apstipriniet ar <b>OK</b>
3.	Piepildiet tvertni ar 1 L atkaļķošanas līdzekļa. Apstipriniet ar <b>OK</b> . Notiek atkaļķošana.
4.	Kad process ir pabeigts, displeja atkal tiek rādīts, ka atkaļķošanas process ir pabeigts. Ieļļiet tvertnē svaigu skalošanas ūdeni. Apstipriniet ar <b>OK</b> .
5.	Kad skalošanas process ir pabeigts, displejā tiek rādīts, ka skalošanas process ir pabeigts. Tagad varat iztīrīt ūdens tvertni un cepeškrāsni.



#### **BRĪDINĀJUMS!**

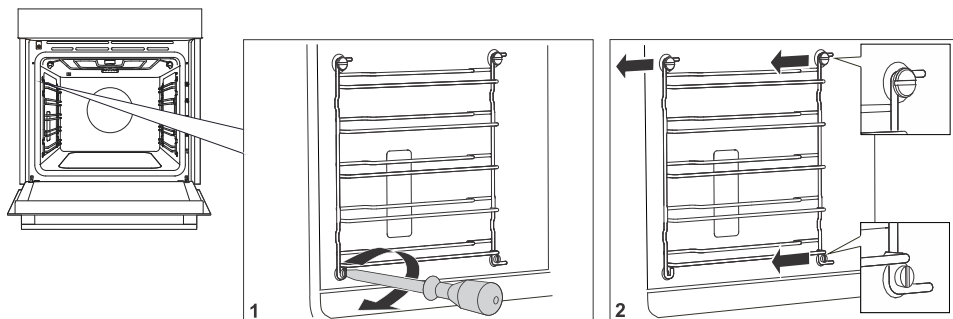
Izmantojiet tikai piegādāto atkaļķošanas līdzekli, lai nodrošinātu optimālu efektivitāti un ilgu ierīces kalpošanas laiku. Vienam tīrīšanas procesam pietiek ar vienu maisiņu. To var iegādāties servisa nodaļā vai [maintainlife.com](http://maintainlife.com) tiešsaistes veikalā. Citu produktu lietojums negarantē pilnīgu iztīrīšanu, kas var negatīvi ietekmēt tvaika funkciju un saīsināt ierīces kalpošanas laiku.

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



#### **INFORMĀCIJA**

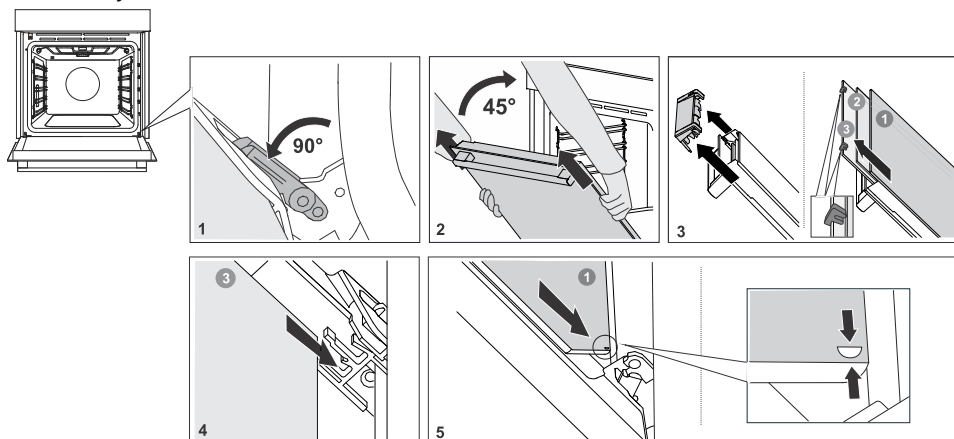
Izņemiet vadotnes uzmanīgi, cenšoties nesabojāt emaljas pārklājumu.



1.	Atskrūvējiet skrūvi apakšpusē priekšā. Lietojiet skrūvgriezi.
2.	Satveriet vadotni un izvelciet to no cepeškrāsns.

**IEVĒROJIET:** Vadotņu skrūves pēc tīrīšanas atkal stingri jāpievelk ar skrūvgriezi.  
Atliekot vietā vadotnes, noteikti uzstādiet tās tajā pašā pusē, kurā tās atradušās pirms izņemšanas.

## 12.5 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 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 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 durvītas, pielikts pārāk liels spēks, sistēmas iedarbība tiks samazināta vai arī drošības nolūkā sistēma tiks ignorēta.

## 12.6 Spuldzes nomaiņa

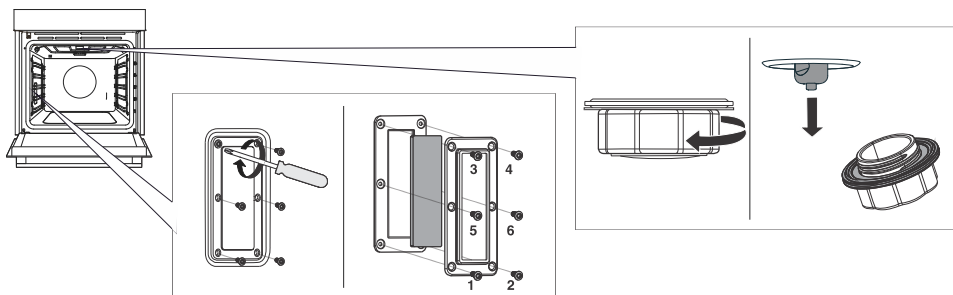
Spuldze ir patēriņa priekšmets, un uz to ražotāja garantija neattiecas. Pirms spuldzes maiņas izņemiet no krāsns visus piederumus.

Halogēna spuldze: G9, 230 V, side bulb - 25W and ceiling bulb - 40W.

**BRĪDINĀJUMS!**

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

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



1.	Izskrūvējiet sešas skrūves. Noņemiet pārsegu un stiklu.
2.	Izņemiet halogēna spuldzi un nomainiet to ar jaunu.

**IEVĒROJIET:** Uz vāka ir blīve, ko nedrīkst ņemt nost no vāka. Blīvei jāpiegulst cepeškrāsns sienai.

# 13. Traucējumu novēršana

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

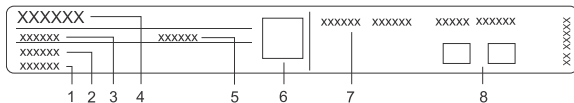
- Pirms remontdarbu veikšanas atvienojiet ierīci no elektrotīkla, vai nu izņemot drošinātāju, vai atvienojot no kontaktligzdas strāvas vada kontaktdakšu.
- Neveiciet nekvalificētu iekārtas remontu, jo tas var izraisīt elektrošoku un radīt īssavienojuma risku. Uzticiet šo darbu speciālistam vai pilnvarotam 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.

## 13.1 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 rādīta kļūda Err X. Divciparu kļūdas koda gadījumā tiks rādīts Err XX.</b>	Kļūda elektroniskā moduļa darbībā. Uz dažām minūtēm atvienojiet ierīci no elektrotīkla. Ja joprojām tiek rādīts šis kļūdas kods, izsauciet servisa tehniķi.
<b>Displejā tiek rādīts Cooking with meat probe (Gatavo ar gaļas taustu), taču temperatūras tausts nav pievienots.</b>	Iztīriet kontaktligzdu. Mēģiniet pievienot un atvienot temperatūras zondi vairākas reizes pēc kārtas.
<b>Cepeškrāsns durtiņās notiek tvaika noplūde.</b>	Pārbaudiet, vai durtiņu blīvējums ir pareizi ievietots durtiņu gropē. Ja tā nav, ievietojiet to pareizi.
<b>Nepietiekami apcepta apakšpuse.</b>	Pārlicinieties, vai atlasīta atbilstošā gatavošanas programma.
<b>Atverot durtiņas, uz displeja krājas tvaiks.</b>	Atveriet krāsns durtiņas līdz galam, neturiet daļēji aizvērtas.
<b>Gatavošanas laikā vērojams liels daudzums tvaika.</b>	Noteikti pārtikas produkti satur daudz ūdens, tādēļ liels daudzums tvaika ir normāla parādība.
<b>Ekrānā tiek rādīts gaļas tausts, kaut arī tas netiek lietots.</b>	Kļūdas cēlonis var būt netīrumu daļiņas uz gaļas tausta kontaktligzdas. Iesakām vairākas reizes ievietot un izņemt gaļas taustu, lai kontaktligzdu iztīrītu.
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.	

## 13.2 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
7. Tehniskā informācija
8. Atbilstības marķējums/simboli

## 14. Informācija par atbilstību

Radio aprīkojuma tips:	Iebūvēts WiFi/BLE modulis
<b>Wi-Fi indikators</b>	
Darba frekvences diapazons:	2412 ~ 2472 MHz
Maksimālā izvades jauda:	19.99 dBm EIRP
Maksimālais antenas pastiprinājums:	3.26 dBi
<b>Bluetooth indikators</b>	
Frekvences diapazons:	2402 ~ 2480 MHz
Nesēja izvade:	<10,00 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.



### INFORMĀCIJA

Projektā kā grafiskā lietotāja interfeiss tiek izmantota LVGL grafikas bibliotēka.

## 15. 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.

## 16. 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 **	25-45	
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	155-160 **	20-30	
glazūrķēksiņi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1,5	140-150 **	30-45	
glazūrķēksiņi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		3	170	30-45	
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	Augsts	4-7	

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

CEPŠANA							
pļeskavica (maltās gaļas pīrāgs)	stieplu režģis + sekla cepamplāte kā pilnienu uztvērējs			5	Augsts	25-40	

GATAVOŠANA AR TVAIKU					
Ēdiens	Aprīkojums		 °C	 min	
kūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis	2	170	30-40	 + (zems)
maizītes	seklā cepamplāts	3	180-200	20-30	 +  + (augsta)
maize	seklā cepamplāts	3	220	10-15	 + (vidējs)
			190	30-45	
svaiga pica	seklā cepamplāts	1	300*	4-10	
saldēta pica	seklā cepamplāts	2 + 4	200-220	10-20	
saldēta pica	seklā cepamplāts	2	200-220	15-20	
maize – maizes maisījums	Stieplu režģis + veidne	2	190-200	35-45	 + (zems)
saulespuķu sēklu maize	Stieplu režģis + veidne	3	220	10-15	 +  + (augsta)
			190	30-40	
kārtainās mīklas veltnīši	seklā cepamplāts	3	170	10-15	 + (zems)
			170	10-20	
cālis	stieplu režģis + sekla cepamplāte	2	200	70-90	
spārniņu fritēšana ar gaisu	stieplu režģis + sekla cepamplāte	4	210-220	20-35***	

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

<b>GATAVOŠANA AR TVAIKU</b>					
kameles krēms (sous vide)	stieplu režģis	3	95	40-50	
Brokoļi, svaigi; viena cepšanas paplāte	Perforēta cepšanas paplāte	3	100	15-25	
Brokoļi, svaigi; 300 g	Perforēta cepšanas paplāte	3	100	13-17	
Zirņi, saldēti; 2,5 kg	Perforēta cepšanas paplāte	3	100	30-45	

**Hisense**  
life reimagined



929623-a17

