

**Hisense**

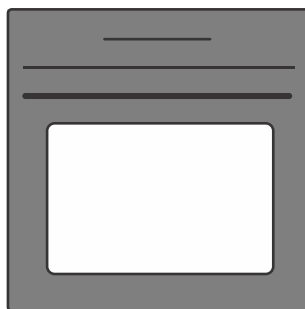
life reimagined

LV

LV

# IEBŪVĒTAS CEPEŠKRĀSNS

## IEBŪVĒTA CEPEŠKRĀSNS





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

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

## 1. Drošības pasākumi

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

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 spēlēt 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 nomaiņas nodrošiniet, lai ierīce ir atslēgta no elektrotīkla.

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

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

## 2. Citi svarīgi drošības brīdinājumi

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durvīņu roktura.

Nestāviet un nesēdīet uz atvērtām cepeškrāsns durvīņām un neatspiedīeties pret tām. Kā arī nenovietojiet uz cepeškrāsns durvīņām smagus priekšmetus.

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

Neizklājīet cepeškrāsns iekšieni ar alumīnija foliju un neliecīet cepešpannas vai citus ēdiena gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes.

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

Nelīetojīet ierīci, ja tā ir bojāta. Atvīenojīet ierīci no elektrotīkla un zvanīet pilnvarotam servīsa centram.

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

Neuzglabājīet cepeškrāsnī pīderumus, kas var radīt risku, cepeškrāsns īeslēdzot.

Pīrms īerīces pīvīenošanas elektrotīklam atstājīet to kādu laīku īstabas temperatūrā, lai vīsiem komponentīem būtu īespēja pīelāgotīes īstabas temperatūrai.

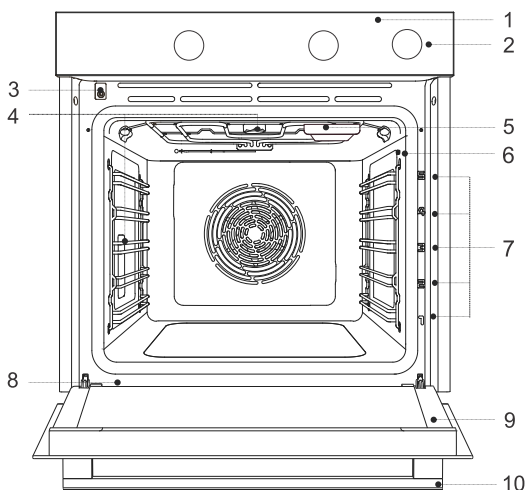
Nedarbīnīet īerīci vīdē, kas vēsāka par 5°C.

Cepot ar tvaīka īesmīdzīnāšanu, kad cepšanas process īr pabeīgts, vīenmēr atverīet cepeškrāsns durvīs līdz galam vaļā. Ja tas netīek īzdarīts, tvaīks no cepeškrāsns dobuma var īetekmēt vadības paneļa darbību.

Tvaīcēšanas trauku īerīcē īevīetojīet tīkai tad, kad cepat ar tvaīka īesmīdzīnāšanu. Kad neīzmantojāt tvaīka īesmīdzīnāšanas funkційu, īzņemīet to.

Īztvaīcēšanas paplāti ņemīet ārā un līecīet atpakaļ tīkai tad, kad cepeškrāsns īr pīlnībā atdzīsusī.

### 3. Iekārtas apraksts



1. Vadības panelis
2. Ūdens tvertnes grozāmā poga
3. Durtiņu slēdzis
4. Apgaismojums
5. Iztaicēšanas paplāte
6. Temperatūras tausta ligzda
7. Režģa līmeņi (1–5)
8. Datu plāksnīte
9. Cepeškrāsns durtiņas
10. Durtiņu rokturis

#### 3.1 Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi

**BRĪDINĀJUMS!**  
Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

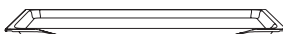
STIENĪŠU REŽĢI



UNIVERSĀLĀ DZIĻĀ  
CEPEŠPANNA



SEKLĀ CEPAMPLĀTS



TEMPERATŪRAS ZONDE  
(CEPEŠANAS SENSORS)



PERFORĒTĀ SEKLĀ  
CEPAMPLĀTS



**BRĪDINĀJUMS!**  
Ievietojot stieplu režģi vadotnē, vienmēr nodrošiniet, lai tā paaugstinātā daļa atrastos aiz mugurē un augšpusē.

Cepeškrāsnij sakarstot, seklā cepamplāts varētu deformēties. Atdzīstot tā atgūst sākotnējo formu. Šāda deformēšanās neietekmē cepampannas izmantošanu.




## 4. Pirms pirmās lietošanas

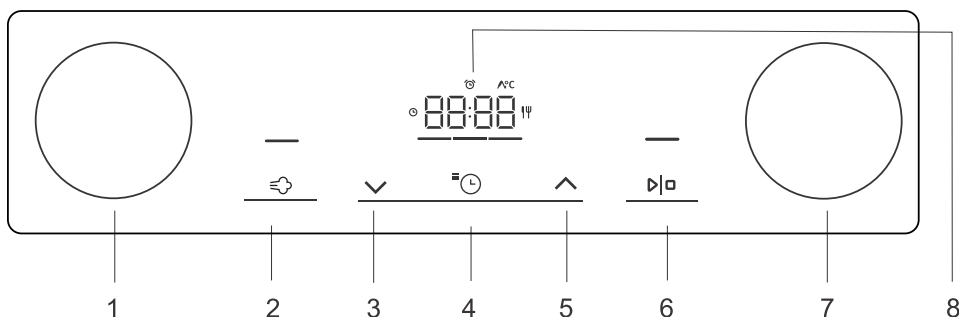
- Izņemiet no cepeškrāsns piederumus un iepakojumu (kartonu, polistirēna putu materiālu).
- Noslaukiet cepeškrāsns piederumus un iekšpusi ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus vai spēcīgas iedarbības tīrīšanas līdzekļus vai drānas.
- Aptuveni stundu karsējiet tukšu cepeškrāsni 250 °C temperatūrā ar ieslēgtu augšējo un apakšējo sildelementu. Būs jūtama raksturīga “jaunas cepeškrāsns” smarža, tādēļ šajā laikā pilnībā izvēdiniet telpu.

## 5. Ierīces darbināšana




### INFORMĀCIJA





Lai taustiņu reaģētspēja būtu labāka, pieskarieties taustiņiem ar lielāku pirksta gala laukumu. Ik reizi piespiežot taustiņu, to apstiprinās īss akustisks signāls.

Lai mainītu atlasīto iestatījumu, pieskarieties taustiņam  vai . Apstipriniet iestatījumu, piespiežot  taustiņu.



1. sistēmu selektorpoga
2. Tvaika iesmidzināšanas taustiņš, atcelšanas vai atpakaļgaitas taustiņš
3. Vērtības pazemināšanas taustiņš
4. Taimera funkcijas un iestatījumu taustiņš
5. Vērtības paaugstināšanas taustiņš
6. Taustiņš start | stop programmas palaišanai vai pauzēšanai
7. Temperatūras iestatījumu poga
8. Displejs

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.

			
Pirmā darbība	Starpdarbība	Nogaidīšana / īstenošana	Izvēles darbība

## 5.1 Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize

Všpirms atlasiet un apstipriniet pamata iestatījumus: dienas laiku (**CLoc**), akustiskā signāla skaļumu (**Vol**), displeja spilgtumu (**brh**).



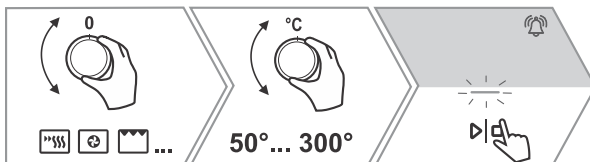
## Ūdens cietības pārbaude






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 svītru uz papīra redzams (skatiet nodaļu 6. *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	


## 5.2 Cepšanas pamatiestatījumu atlase



Simbols	Lietošana
	<b>ĀTRA CEPEŠKRĀSNS PRIEKŠSILDĪŠANA</b> Lai pēc iespējas drīzāk sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad cepeškrāsns būs uzkaršēta līdz iestatītajai temperatūrai, atskanēs īss skaņas signāls un iedegsies svītra zem pulksteņa. Tad var atlasīt sistēmas iestatījumu, ko vēlaties izmantot ēdiena gatavošanā. Šī funkcija nav piemērota cepšanai.
 + 	<b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU <sup>1)</sup></b> Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai.
 + 	<b>LIELAIS GRĪLS AR VENTILATORU <sup>1)</sup></b> Putnu gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem boilerā.

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Simbols	Lietošana
	<b>INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI)<sup>1)</sup></b> Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārīšanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm un dārzeņiem, kā arī gatavu produktu (frī kartupeļu, vistu nagetu) vārīšanai taukos.
	<b>KARSTAIS GAISS</b> Gaļas un dārzeņu cepināšanai vai mīklas izstrādājumu cepšanai.
	<b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS</b> Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē pagatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai).
	<b>LIELAIS GRILS</b> Lietojiet šo sistēmu liela daudzuma plakanas formas pārtikas, piemēram, grauzdiņu, sviestmaižu, grila desiņu, zivju, šašliku u.c. grilēšanai, kā arī panētiem ēdieniem un brūnas garoziņas veidošanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 240 °C.
	<b>LĒNA CEPŠANA<sup>2)</sup></b> Vieglai, lēnai un vienmērīgai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas panēmiens saglabās gaļā augstāku ūdens saturu, padarot to maigāku, savukārt konditorejas izstrādājumi būs vienmērīgi apbrūnināti/izcepti. Šo sistēmu izmanto temperatūras amplitūdā no 140 °C līdz 220 °C.
	<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>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>ATLAIDINĀŠANA</b> Izmantojiet šo funkciju kontrolētai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Atlaidināšanas gaitā apgrieziet pārtikas produktus otrādi, apmaisiet pārtiku un atdaliel kopā sasalušos gabalus. Mikrobioloģiskās drošības dēļ iesakām gaļu un citu pārtiku ar smalku struktūru atkausēt ledusskapī.
	<b>STEAM CLEAN</b> Šī programma atvieglo traupu tīrīšanu cepeškrāsns iekšienē.
	<b>CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS</b> Cepeškrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, ja ir atlasīta sistēma vai ja poga ir pagriezta apgaismojuma pozīcijā.

<sup>1)</sup>  Sistēmas nodrošina tvaika iesmidzināšanas iespēju gatavošanas laikā (skatiet nodaļu Tvaika pievienošana).



Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

<sup>2)</sup> To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

## 5.3 Taimera funkcijas

		Ēdiena gatavošana pēc laika
		Beigu aizkaves iestatīšana
		Atlikušā laika taimera iestatīšana



### INFORMĀCIJA

Iestatot gatavošanas laiku vai atlikto palaišanu, cepeškrāsns pārtrauc darboties automātiski. Displejā tiks rādīts **End**.

Kad iestatītais gatavošanas ilgums būs pagājis, būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

### 🕒 Ēdiena gatavošana pēc laika

Šajā režīmā var precizēt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu).

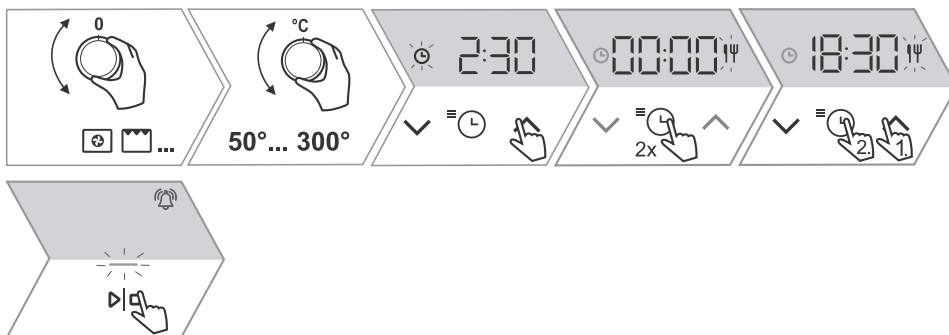


### ⏸ Beigu aizkaves iestatīšana

Šo funkciju lietojiet, ja vēlaties sākt ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī pēc noteikta laika perioda. Ievietojiet cepeškrāsnī gatavojamo ēdienu, tad iestatiet sistēmu un temperatūru. Pēc tam iestatiet gatavošanas ilgumu un laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs (gatavošanas beigas).

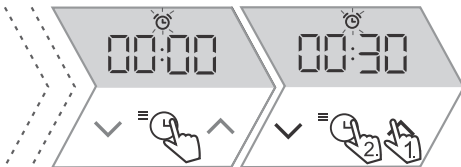
Piemērs

Pašreizējais laiks: 12:00 (dienas vidus); Gatavošanas ilgums: 2 h 30 min; Cepšanas beigas 6.30 pēcpusdienā



## ☹ Minūšu atgādes iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot, kad cepeškrāsns nedarbojas vai cepšanas procesa laikā (divas reizes pieskarieties ☹ taustiņam).



## 5.4 Tvaika iesmidzināšana

Palaidiet šo funkciju pirms gatavošanas sākuma vai pirmajās gatavošanas minūtēs. Tvaiks veido labāku garoziņu un uzlabo kraukšķīgumu.

Šo funkciju var izmantot, ja atlasīta sistēma ar tvaika pievienošanu (svītra virs taustiņa ☹ ir iegaismota daļēji). Sistēmās ar tvaika iesmidzināšanu priekšsildīšana nav ieteicama.

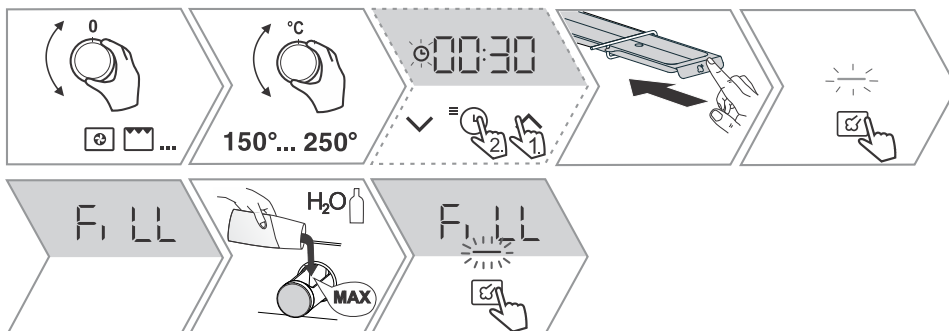
Kamēr šī funkcija ir aktīva, iespējams, ir dzirdama sūkņa skaņa, kas ierīces normāla darba sastāvdaļa. Vienmēr piepildiet tvertni ar tīru ūdeni no ūdens apgādes tīkla vai ūdeni no pudelēm bez papildu piemaisījumiem. Tvertnē ielietā ūdens temperatūrai jābūt istabas temperatūrā, aptuveni 20°C (+/- 10°C).

Pēc 20 minūtēm, ja pēc gatavošanas tvertnē vēl ir palicis ūdens, displejā tiek rādīts **EnnP**. Sistēmas SELEKTORPOGAI jābūt pozīcijā "0".

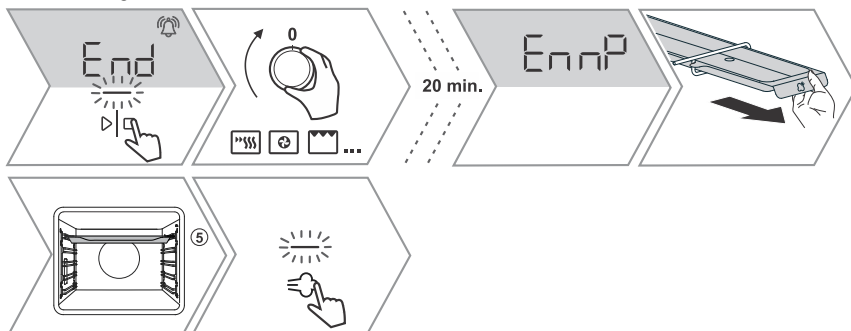
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

Procesa sākums:



Procesa beigas:



### ☹️ INFORMĀCIJA

Ūdens tvertni var iztukšot jebkurā laikā, ilgstoši piespiežot ☹️. Sistēmas SELEKTORPOGAI jābūt pozīcijā "0".

### ☹️ INFORMĀCIJA

Krāsns sildīšanas laikā iztvaicēšanas paplāte var deformēties, taču tas neietekmē tās darbību.

## 5.5 Gatavošanas sākums un beigas

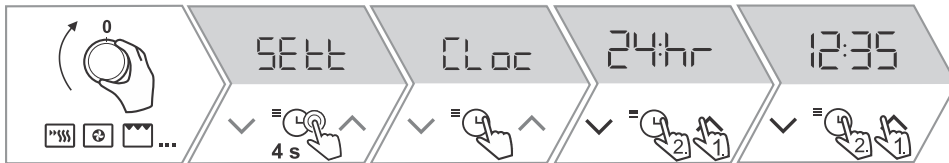


### ☹️ INFORMĀCIJA

Krāsns sildīšanas laikā iztvaicēšanas paplāte var deformēties, taču tas neietekmē tās darbību.


## 6. Vispārējo iestatījumu izvēle

Ilguma iestatīšanas piemērs:


















Signāla skaļuma regulēšanas piemērs:



<b>CLoc</b>	Pulkstenis
<b>Vol</b>	Akustiskā signāla skaļums
<b>brh</b>	Displeja spilgtums
<b>nGht</b>	Displeja nakts režīms – nakts laikā (no 8:00 pēcpusdienā līdz 6:00 rītā) šī funkcija automātiski satumšinās displeju (pārslēgs no lielākā uz mazāko displeja spilgtumu).
<b>hidE</b>	Gaidstāve – šī funkcija automātiski ieslēdz vai izslēdz pulksteņa rādīšanu.
<b>FAct</b>	Atiestate uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem – lai izvēlētos rūpnīcas noklusējuma iestatījumus, atlasiet <b>rES</b> un apstipriniet, piespiežot un turpot piespiestu taustiņu start / stop. Turiet taustiņu piespiestu, līdz pazūd visas degošās svītras.
<b>Wh5</b>	Ūdens cietība – varat izvēlēties starp pieciem ūdens cietības līmeņiem. Noklusējuma iestatījums ir 5. līmenis.
<b>dEcl</b>	Atkaļķošana – to varat aktivizēt pats(-i); pretējā gadījumā to ieteiks cepeškrāsns pēc noteikta skaita tvaika funkcijas izmantošanas ciklu (displejā būs redzams <b>dEcl</b> ). Lai ieslēgtu funkciju, atlasiet YES, lai izslēgtu, atlasiet NO.
Lai izietu no papildu funkciju izvēlnes, pieskarities  .	

## 7. Gatavošanas tabula

IEVĒROJIET: Tabulā uz ēdieniem, kam nepieciešama iepriekš pilnībā sakarsēta cepeškrāsns, norāda viena zvaigznīte \* .

Ēdiens			°C	min
<b>KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI</b>				
<b>Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās</b>				
Biskvītķūka	3		150	30-40
pīrāgi ar pildījumu	1		180	90-120
strūdeles	2		180-190	60-70
kēksiņi	3		160 *	20-30
nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	2		180 *	17-22
kārtainās mīklas izstrādājumi	3		170	30-40
sviesta cepumi	3		140	30-40
cepumi/biskvīti	3		140	20-30
maize uz cepampļāts	2		190-200	40-55
maize formā	2		190-200	30-45
svaigas maizītes (Semmel/apaiās bulciņas)	3		200-210	10-15
grauzdēta maize	5		230	4-7
pīca	1		300 *	4-7

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

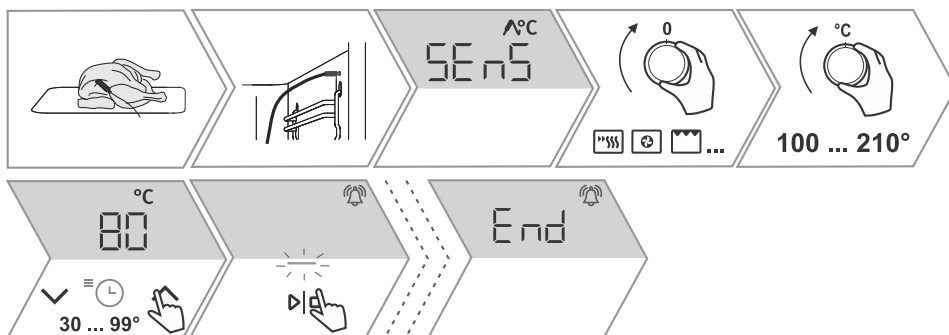
Ēdiens			°C	min
liellopa gaļas cepetis (fileja, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg)	2		160-170	130-160
cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
vistas spārniņi	4		210-220	30-45
vesela zivs, 350 g	4		230-240	12-20
ceptu kartupeļu daiviņas	3		210-220 *	30-40
kartupeļu frī	3		210-220	20-25
lazanja	2		180-190	35-45
saldais ceptais pudiņš	2		160-180	40-60
konservēšana	2		180	30
uzsildīšana	3		60-95	/
šķīvju sildīšana	2		75	15

## 7.1 Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu

Temperatūras tausts ļauj gatavošanas laikā precīzi kontrolēt ēdiena vidusdaļas temperatūru.

PIEZĪME! Detalizētāki norādījumi ir atrodami ierīces tīmekļa vietnē (skatiet 2. lappusi).

**BRĪDINĀJUMS!**  
Temperatūras taustam nevajadzētu atrasties tiešā sildelementu tuvumā.



## 8. Tīrīšana un apkope

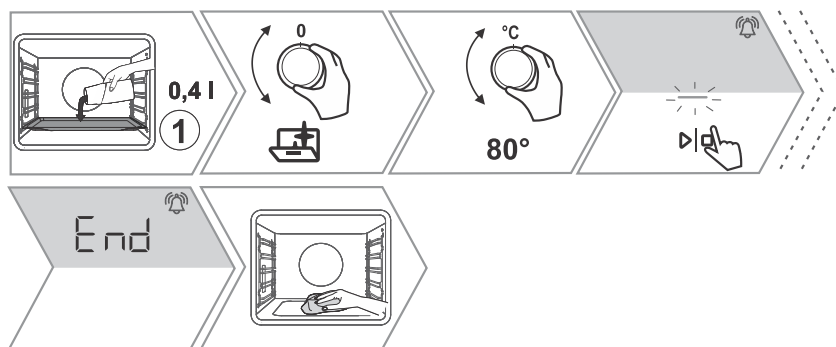
Regulāri tīriet iekārtu un lielāku netīrumu un kaļakmens noņemšanai izmantojiet siltu ūdeni un trauku tīrāmo līdzekli mazgāšanai ar rokām. Lietojiet tīru, mīkstu drānu vai mīkstu sūkli.

### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

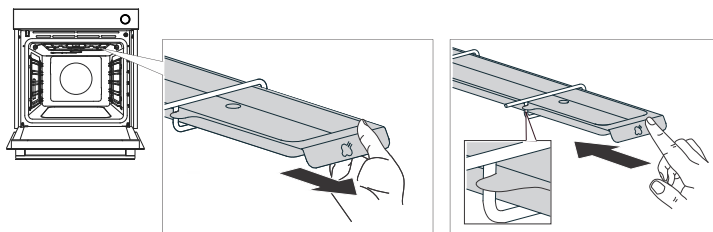
Bērni nedrīkst tīrīt ierīci vai veikt apkopes uzdevumus bez pienācīgas pieaugušo uzraudzības.

### 8.1 Programmas Steam Clean lietošana cepeškrāsnī tīrīšanai



### 8.2 Iztaicēšanas paplātes tīrīšana

Izņemiet tvertni un iztīriet to manuāli ar mazgāšanas līdzekli vai trauku mazgāšanas mašīnā. Ja traukā ir uzkrājušās kaļakmens nogulsnes, varat to iemērkāt atkaļķošanas līdzeklī (lietojiet saskaņā ar atkaļķošanas līdzekļa ražotāja norādījumiem) vai spirta etiķī. Pēc tīrīšanas un pirms atkārtotas uzstādīšanas tvertne rūpīgi jāizskalo. Kad atkal gatavojat ar tvaika iesmidzināšanu, ievietojiet tvaicēšanas trauku atpakaļ vadotnēs un saudzīgi iebidiet līdz galam.



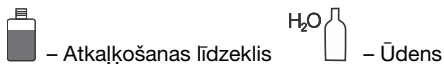
### ⚠ BRĪDINĀJUMS!

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

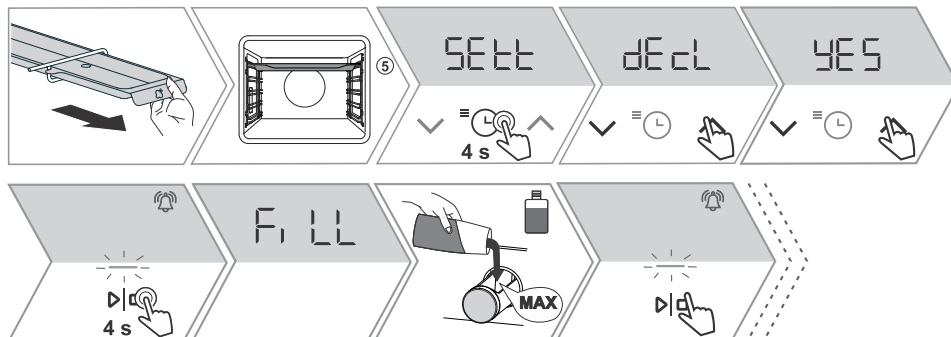
Ja paplāti neuzstādīsiet atpakaļ, ēdiena gatavošanas laikā ar tvaika iesmidzināšanu ūdens pilēs uz gatavojamā ēdiena.

## 8.3 Tvaika sistēmas tīrīšana

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



Procesa sākums:



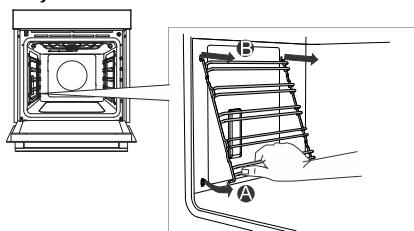
Procesa beigas:



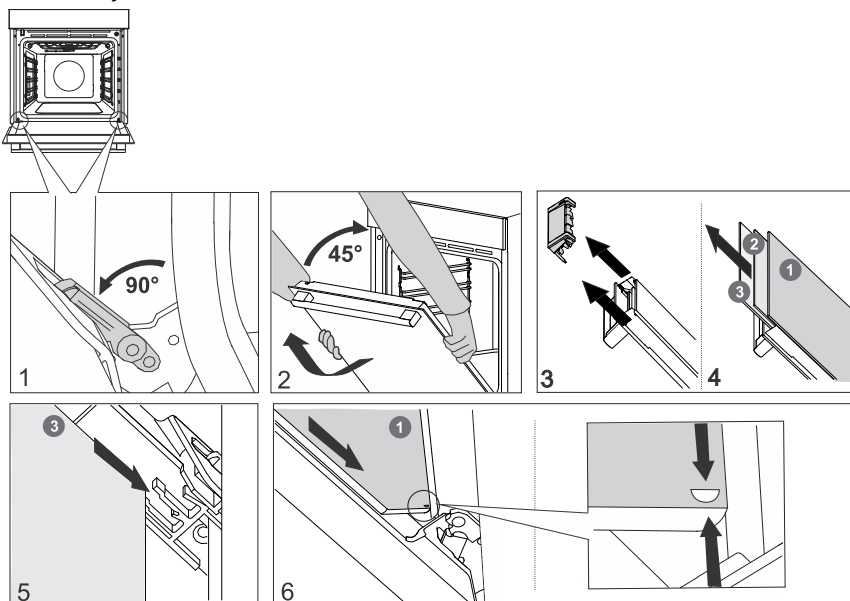
### INFORMĀCIJA

Ja nevēlaties tīrīt tvaika sistēmu tajā brīdī, kad to ierosina cepeškrāsns, to var pārtraukt, atlasot OFF (Izslēgt). Atkaļķošanas programmu var atcelt līdz trim reizēm. Pēc tam cepeškrāsns atspējos tvaika funkcijas darbību.

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

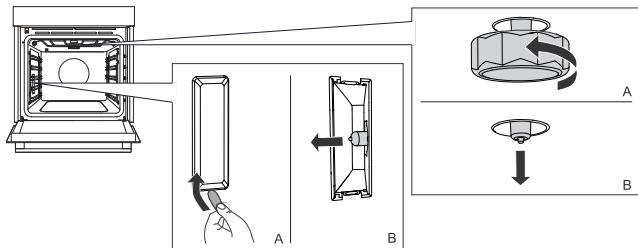


## 8.5 Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



## 8.6 Spuldzes nomaiņa

Halogēna lampa: G9, 230 V, 25 W



## 9. Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem

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 tehnikam.

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.

Tehnisko datu plāksnīte ar pamata informāciju par ierīci ir piestiprināta pie cepeškrāsns apmales.

## 9.1 Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

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

## 10. 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 kļūdities.

# 11. 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.


\* Pirmssildiet ierīci, līdz tā sasniedz iestatīto temperatūru. Nelietojiet straujas pirmssildīšanas režīmu.


\*\* Veiciet ierīces pirmssildīšanu 10 minūtes. Nelietojiet straujas pirmssildīšanas režīmu.

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

CEPŠANA						
Ēdiens	Aprīkojums	veidņu izvietojums		 °C	 min	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	140	30-40	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	150	30-40	
cepumi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		2, 4	140	45-55	
cepumi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 4, 5	135	50-60	
glazūrķeksiņi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160 *	20-30	
glazūrķeksiņi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160	30-40	
glazūrķeksiņi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		2, 4	145	40-50	
glazūrķeksiņi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		1	150	45-55	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		3	160	45-55	
biskvītkūka – divi režģi/līmeņi	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2, 4	160 **	45-55	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		1	170	90-120	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		2	170	80-110	
CEPŠANA AR GRILA KRĀSNI						
grauzdēta maize	stieplu režģis		5	230	4-7	

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

CEPŠANA						
plēskavica (maltās gaļas pīrāgs)	stieplu režģis + sekla cepamplāte kā pilienu uztvērējs		5	230	20-35 ***	

GATAVOŠANA AR TVAIKU						
Ēdiens	Aprīkojums	veidņu izvietojums		°C	min	<input type="checkbox"/>
kūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis					
maize ar sēkliņām	seklā cepamplāts					
maizītes	seklā cepamplāts					
maize	seklā cepamplāts					



**Hisense**  
life reimagined



870830-a6



**Hisense**

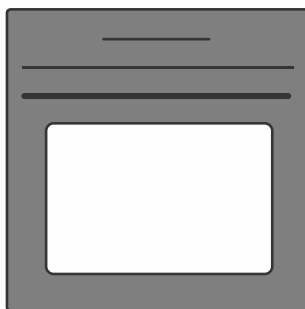
life reimagined

LV

LV

# IEBŪVĒTAS CEPEŠKRĀSNS

## IEBŪVĒTA CEPEŠKRĀSNS





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

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

## 1. Drošības pasākumi

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

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 spēlēt 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 nomaiņas nodrošiniet, lai ierīce ir atslēgta no elektrotīkla.

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

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

## 2. Citi svarīgi drošības brīdinājumi

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

Neceliet iekārtu, turot to aiz durtiņu roktura.

Nestāviet un nesēdīet uz atvērtām cepeškrāsns durtiņām un neatspiedīeties pret tām. Kā arī nenovietojiet uz cepeškrāsns durtiņām smagus priekšmetus.

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

Neizklājiet cepeškrāsns iekšieni ar alumīnija foliju un nelieciet cepešpannas vai citus ēdiena gatavošanas traukus uz cepeškrāsns pamatnes.

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

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

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

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

Pirms ierīces pievienošanas elektrotīklam atstājiet to kādu laiku istabas temperatūrā, lai visiem komponentiem būtu iespēja pielāgoties istabas temperatūrai.

Nedarbiniet ierīci vidē, kas vēsāka par 5°C.

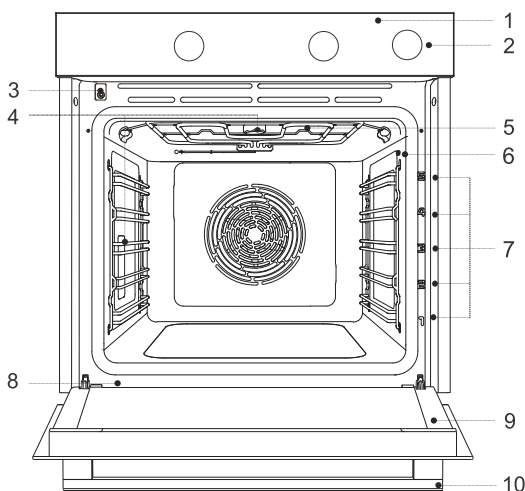
Cepot ar tvaika iesmidzināšanu, kad cepšanas process ir pabeigts, vienmēr atveriet cepeškrāsns durvis līdz galam vaļā. Ja tas netiek izdarīts, tvaiks no cepeškrāsns dobuma var ietekmēt vadības paneļa darbību.

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



### 3. Iekārtas apraksts

**⚠ BRĪDINĀJUMS!**  
Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.



1. Vadības panelis
2. Ūdens tvertnes grozāmā poga
3. Durvīņu slēdzis
4. Apgaismojums
5. Iztaicēšanas paplāte
6. Temperatūras tausta ligzda
7. Režģa līmeņi (1–5)
8. Datu plāksnīte
9. Cepeškrāsns durvīņas
10. Durvīņu rokturis

#### 3.1 Cepeškrāsns aprīkojums un piederumi

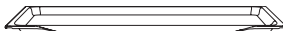
STIENĪŠU REŽĢI



UNIVERSĀLĀ DZIĻĀ  
CEPEŠPANNA



SEKLĀ CEPAMPLĀTS



TEMPERATŪRAS ZONDE  
(CEPEŠANAS SENSORS)



PERFORĒTĀ SEKLĀ  
CEPAMPLĀTS



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

Cepeškrāsnij sakarstot, seklā cepamplāts varētu deformēties. Atdziestot tā atgūst sākotnējo formu. Šāda deformēšanās neietekmē cepampannas izmantošanu.




## 4. Pirms pirmās lietošanas

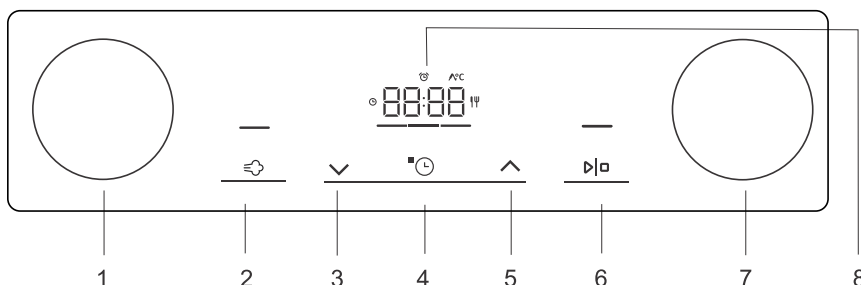
- Izņemiet no cepeškrāsns piederumus un iepakojumu (kartonu, polistirēna putu materiālu).
- Noslaukiet cepeškrāsns piederumus un iekšpusi ar mitru drānu. Neizmantojiet abrazīvus vai spēcīgas iedarbības tīrīšanas līdzekļus vai drānas.
- Aptuveni stundu karsējiet tukšu cepeškrāsnsi 250 °C temperatūrā ar ieslēgtu augšējo un apakšējo sildelementu. Būs jūtama raksturīga “jaunas cepeškrāsns” smarža, tādēļ šajā laikā pilnībā izvēdiniet telpu.

## 5. Ierīces darbināšana

### 💡 INFORMĀCIJA

Lai taustiņu reaģētspēja būtu labāka, pieskarieties taustiņiem ar lielāku pirksta gala laukumu. Ik reizi piespiežot taustiņu, to apstiprinās īss akustisks signāls.

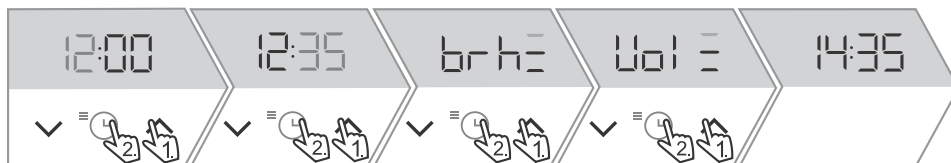
Lai mainītu atlasīto iestatījumu, pieskarieties taustiņam  vai . Apstipriniet iestatījumu, piespiežot  taustiņu.



1. sistēmu selektoroga
2. Tvaika iesmidzināšanas taustiņš, atcelšanas vai atpakaļgaitas taustiņš
3. Vērtības pazemināšanas taustiņš
4. Taimera funkcijas un iestatījumu taustiņš
5. Vērtības paaugstināšanas taustiņš
6. Taustiņš start / stop programmas palaišanai vai pauzēšanai
7. Temperatūras iestatījumu poga
8. Displejs

### 5.1 Pirmā iekārtas ieslēgšanas reize

Vispirms izvēlieties un apstipriniet pamatiestatījumus: pulksteni (**CLoc**), displeja spilgtumu (**brh**), akustiskā signāla skaļumu (**Vol**).



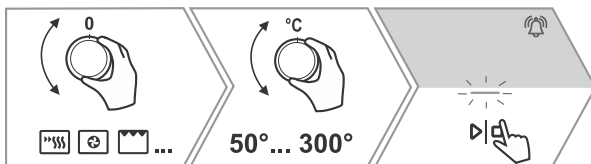
## Ūdens cietības pārbaude

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 svītru uz papīra redzams (skatiet nodaļu 6. *Vispārējo iestatījumu izvēle*):

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

## 5.2 Cepšanas pamatiestatījumu atlase











### INFORMĀCIJA

Iekārtas funkcijas un aprīkojums atkarībā no modeļa.

Simbols	Lietošana
	<b>STRAUJA CEPEŠKRĀSNS UZSILDĪŠANA</b> Lai iespējami īsā laikā sasniegtu iestatīto temperatūru. Kad cepeškrāsns uzkarst līdz vajadzīgajai temperatūrai, karsēšanas process ir pabeigts. To kontrolē tās sistēmas iestatījums, kuru vēlaties izmantot ēdiena gatavošanai. Šī funkcija nav piemērota ēdiena gatavošanai.
	<b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS AR VENTILATORU <sup>1)</sup></b> Vienmērīgai ēdiena gatavošanai uz viena režģa un suflē pagatavošanai.
	<b>LIELAIS GRILS AR VENTILATORU <sup>1)</sup></b> Putnu gaļas un lielāku gaļas gabalu cepšanai zem boilerā.
	<b>INTENSĪVA CEPŠANA (AR GAISA PADEVI) <sup>1)</sup></b> Gatavojot ēdienu ar šo metodi, iegūst kraukšķīgu garoziņu, nepievienojot papildu taukvielas. Tā ir veselīga alternatīva ātrajā ēdināšanā izmantotajai vārīšanai taukos, iegūstot ēdienu ar mazāku kaloriju daudzumu. Piemērota mazākiem gaļas gabaliem, zivīm un dārzeņiem, kā arī gatavu produktu (frī kartupeļu, vistu naģetu) vārīšanai taukos.
	<b>KARSTĀIS GAISS</b> Gaļas un dārzeņu cepināšanai vai mīklas izstrādājumu cepšanai.
	<b>AUGŠĒJAIS UN APAKŠĒJAIS SILDELEMENTS</b> Lietojiet šo sistēmu parastai cepšanai uz viena režģa, suflē pagatavošanai un cepšanai zemā temperatūrā (lēnajai gatavošanai).





Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Simbols	Lietošana
	<b>LIELAIS GRILS</b> Lietojiet šo sistēmu liela daudzuma plakanas formas pārtikas, piemēram, grauzdiņu, sviestmaizi, grila desiņu, zivju, šašliku u.c. grilēšanai, kā arī panētiem ēdieniem un brūnas garoziņas veidošanai. Cepeškrāsns augšpusē iebūvētie sildelementi vienmērīgi silda visu virsmu. Maksimālā pieļaujamā temperatūra ir 240 °C.
	<b>LĒNA CEPŠANA<sup>2)</sup></b> Viegļai, lēnai un vienmērīgai gaļas, zivju un konditorejas izstrādājumu gatavošanai uz viena režģa. Šis gatavošanas paņēmiens saglabās gaļā augstāku ūdens saturu, padarot to maigāku, savukārt konditorejas izstrādājumi būs vienmērīgi apbrūnināti/izcepti. Šo sistēmu izmanto temperatūras amplitūdā no 140 °C līdz 220 °C.
	<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>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 naģietim), gaļai un dārzeņiem.
	<b>ATLAIDINĀŠANA</b> Izmantojiet šo funkciju kontrolētai sasaldēta ēdiena (kūku, konditorejas izstrādājumu, maizes, maizīšu un sasaldētu augļu) atlaidināšanai. Atlaidināšanas gaitā apgrieziet pārtikas produktus otrādi, apmaisiet pārtiku un atdaliel kopā sasalušos gabalus. Mikrobioloģiskās drošības dēļ iesakām gaļu un citu pārtiku ar smalku struktūru atkausēt ledusskapī.
	<b>STEAM CLEAN</b> Šī programma atvieglo traupu tīrīšanu cepeškrāsns iekšienē.
	<b>CEPEŠKRĀSNS APGAISMOJUMS</b> Cepeškrāsns apgaismojums tiek ieslēgts, ja ir atlasīta sistēma vai ja poga ir pagriezta apgaismojuma pozīcijā.

1)  Šīs sistēmas pieļauj arī tvaika pievienošanu cepšanas laikā (skatīt nodaļu Gatavošanas procesa sākšana).

2) To izmanto, lai noteiktu energoefektivitātes klasi saskaņā ar standartu EN 60350-1.

## 5.3 Taimera funkcijas

		Ēdiena gatavošana pēc laika
		Beigu aizkaves iestatīšana
		Atlikušā laika taimera iestatīšana

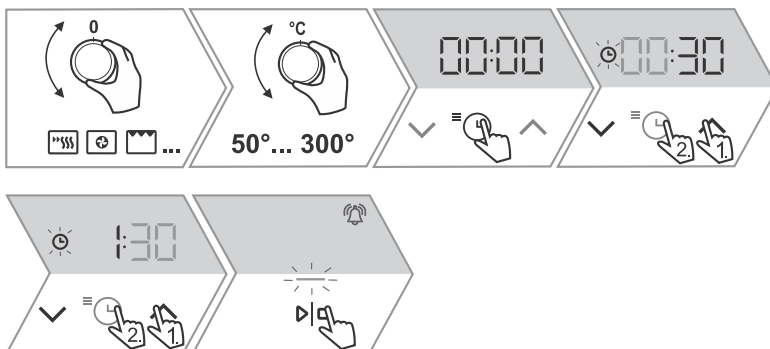
## 💡 INFORMĀCIJA

Ja iestatīsit gatavošanas ilgumu vai atlikto palaišanu, cepeškrāsns izslēgsies automātiski. Displejā pārmaiņus būs redzams **End** un **00:00**.

Kad iestatītais gatavošanas ilgums būs pagājis, būs dzirdams akustisks signāls, ko varat izslēgt, pieskaroties jebkuram taustiņam. Pēc vienas minūtes akustiskais signāls izslēgsies automātiski.

## 🕒 Ēdiena gatavošana pēc laika

Šajā režīmā var precizēt cepeškrāsns darbības ilgumu (gatavošanas ilgumu).

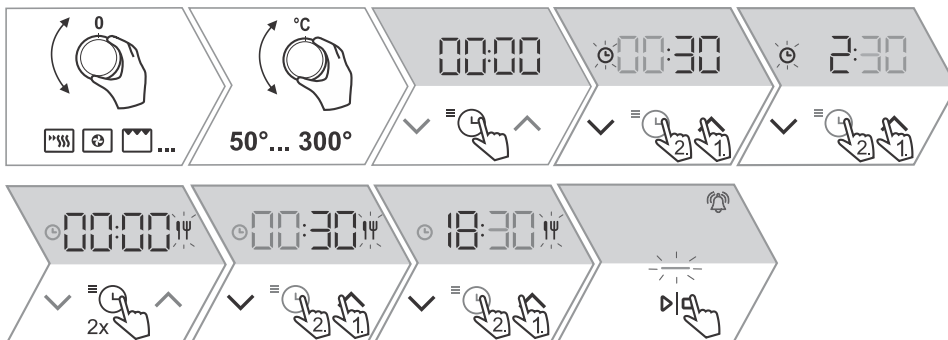


## 🔪 Beigu aizkaves iestatīšana

Šo funkciju lietojat, ja vēlaties sākt ēdiena gatavošanu cepeškrāsnī pēc noteikta laika perioda. Ievietojiet cepeškrāsnī gatavojamo ēdiena, tad iestatiet sistēmu un temperatūru. Pēc tam iestatiet gatavošanas ilgumu un laiku, kad vēlaties, lai ēdiens būtu gatavs (gatavošanas beigas).

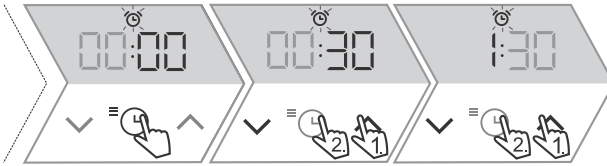
Piemērs

Pašreizējais laiks: 12:00 (dienas vidus); Gatavošanas ilgums: 2 h 30 min; Cepšanas beigas 6.30 pēcpusdienā

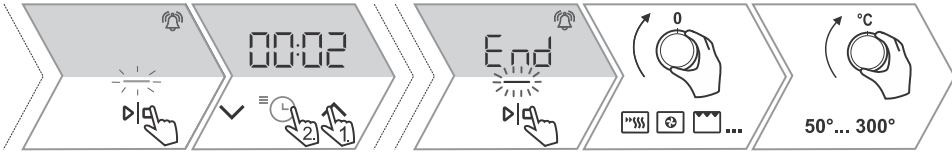


## ☹ Minūšu atgādes iestatīšana

Minūšu atgādni var lietot, kad cepeškrāsns nedarbojas vai cepšanas procesa laikā (divas reizes pieskaroties ☹ taustiņam).



## 5.4 Gatavošanas sākums un beigas



## Tvaika iesmidzināšana

Tvaikam ir būtiska nozīme labākas garoziņas veidošanā, un tas uzlabo kraukšķīgumu.



### INFORMĀCIJA

Šo funkciju var lietot, atlasot sistēmu ar tvaika iesmidzināšanu.

Kamēr šī funkcija ir aktīva, iespējams, ir dzirdama sūkņa skaņa, kas ir normāla ierīces darba sastāvdaļa.

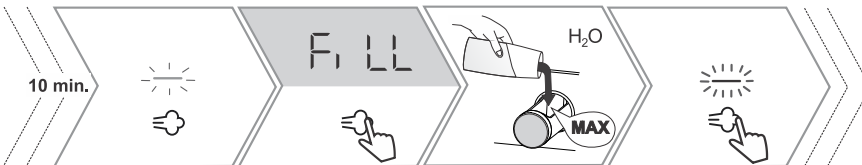
Vienmēr piepildiet tvertni ar tīru ūdeni no ūdens apgādes tīkla vai ūdeni no pudelēm bez papildu piemaisījumiem. Tvertnē ielietā ūdens temperatūrai jābūt aptuveni 20°C (+/- 10°C), proti, istabas temperatūrai.



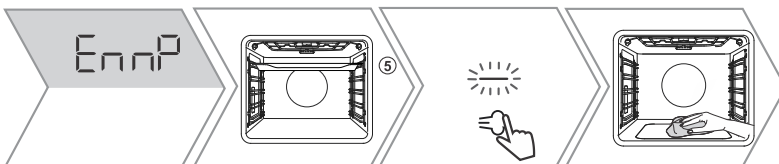
### BRĪDINĀJUMS!

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

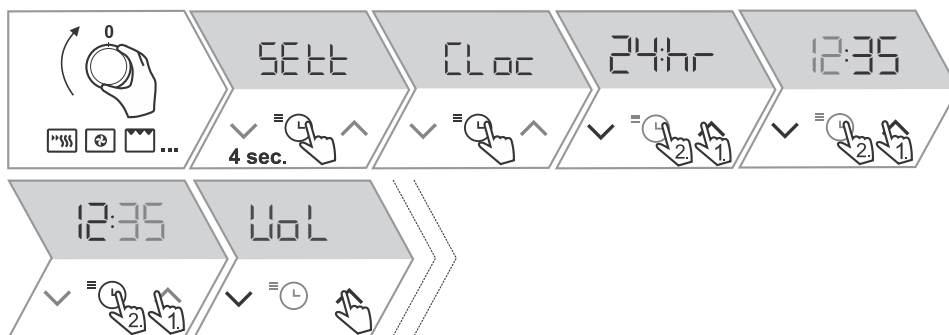
Procesa sākums:



Procesa beigas:



## 6. Vispārējo iestatījumu izvēle



<b>CLoc</b>	Pulkstenis
<b>Vol</b>	Akustiskā signāla skaļums
<b>brh</b>	Displeja spilgtums
<b>nGht</b>	Displeja nakts režīms – nakts laikā (no 8:00 pēcpusdienā līdz 6:00 rītā) šī funkcija automātiski satumšinās displeju (pārslēgs no lielākā uz mazāko displeja spilgtumu).
<b>hidE</b>	Gaidstāve – šī funkcija automātiski ieslēdz vai izslēdz pulksteņa rādīšanu.
<b>AdPt</b>	Pēc rūpnīcas noklusējuma iestatījuma adaptīvā funkcija ir deaktivizēta, taču to var aktivizēt. Kad šī funkcija ir aktivizēta, tiek rādīti nesenākās gatavošanas programmas ilguma iestatījumi.
<b>FAct</b>	Atiestate uz rūpnīcas noklusējuma iestatījumiem – lai izvēlētos rūpnīcas noklusējuma iestatījumus, atlasiet <b>rES</b> un apstipriniet, piespiežot un turpot piespiestu taustiņu start / stop. Turiet taustiņu piespiestu, līdz pazūd visas degošās svītras.
<b>Wh5</b>	Ūdens cietība – varat izvēlēties starp pieciem ūdens cietības līmeņiem. Noklusējuma iestatījums ir 5. līmenis.
<b>dEcL</b>	Atkaļķošana – to varat aktivizēt pats(-i); pretējā gadījumā to ieteiks cepeškrāsns pēc noteikta skaita tvaika funkcijas izmantošanas ciklu (displejā būs redzams <b>dEcL</b> ). Lai ieslēgtu funkciju, atlasiet YES, lai izslēgtu, atlasiet NO.

## 7. Gatavošanas tabula

IEVĒROJIET: Tabulā uz ēdieniem, kam nepieciešama iepriekš pilnībā sakarsēta cepeškrāsns, norāda viena zvaigznīte \* .

Ēdiens			°C	min
<b>KONDITOREJAS UN MAIZES IZSTRĀDĀJUMI</b>				
<b>Konditorejas izstrādājumi / kūciņas formiņās</b>				
Biskvītkūka	3		150	30-40
pīrāgi ar pildījumu	1		180	90-120
strūdeles	2		180-190	60-70
kēksiņi	3		160 *	20-30

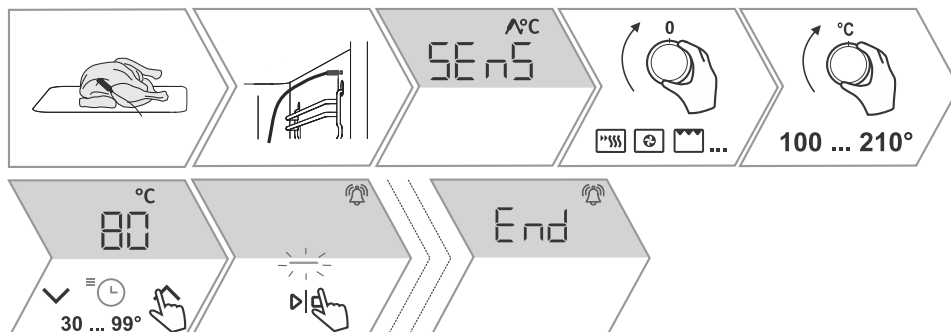
Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

Ēdiens			°C	min
nelieli rauga mīklas konditorejas izstrādājumi	2		180 *	17-22
kārtainās mīklas izstrādājumi	3		170	30-40
sviesta cepumi	3		140	30-40
cepumi/biskvīti	3		140	20-30
maize uz cepamplāts	2	+	190-200	40-55
maize formā	2		190-200	30-45
svaigas maizītes (Semmel/apajās bulciņas)	3	+	200-210	10-15
grauzdēta maize	5		230	4-7
pica	1		300 *	4-7
liellopa gaļas cepetis (fileja, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg)	2		160-170	130-160
cūkgaļas cepetis, gurna pakalējās daļas mīkstums, 1,5 kg	3		170-180	90-110
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	+	200-220	60-80
vistas spārniņi	4		210-220	30-45
vesela zivs, 350 g	4	+	230-240	12-20
ceptu kartupeļu daiviņas	3	+	210-220 *	30-40
kartupeļu frī	3		210-220	20-25
lazanja	2		180-190	35-45
saldais ceptais pudiņš	2		160-180	40-60
konservēšana	2		180	30
uzsildīšana	3		60-95	/
šķīvju sildīšana	2		75	15



## 7.1 Gatavošana, izmantojot temperatūras taustu

Temperatūras tausts ļauj gatavošanas laikā precīzi kontrolēt ēdiena vidusdaļas temperatūru.



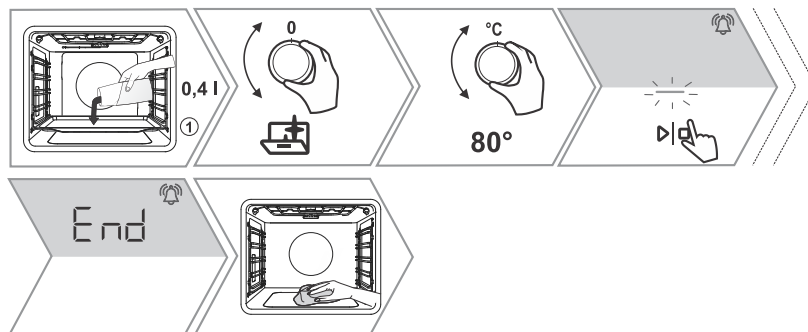
## 8. Tīrīšana un apkope

### 8.1 Programmas Steam Clean lietošana cepeškrāsnis tīrīšanai

#### **BRĪDINĀJUMS!**

Lietojiet Steam Clean sistēmu tad, kad cepeškrāsnis ir pilnībā atdzisusi.

Regulāri tīriet ierīci un lielāku netīrumu un kaļakmens noņemšanai izmantojiet siltu ūdeni un trauku tīrāmo līdzekli mazgāšanai ar rokām. Lietojiet tīru, mīkstu drānu vai sūkli. Cepeškrāsnis aprīkojumu var droši mazgāt trauku mazgāšanas mašīnā.

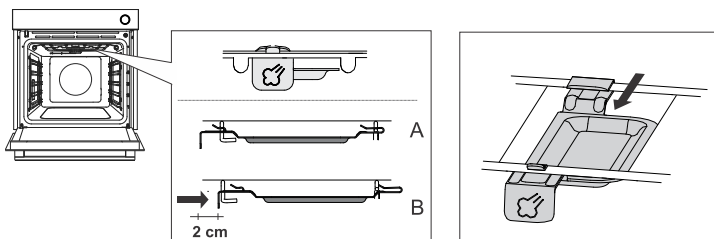


### 8.2 Iztaicēšanas paplātes tīrīšana

#### **BRĪDINĀJUMS!**

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

Ja paplāti neuzstādīsiet atpakaļ, ēdiena gatavošanas laikā ar tvaika iesmidzināšanu ūdens pilēs uz gatavojamā ēdiena.

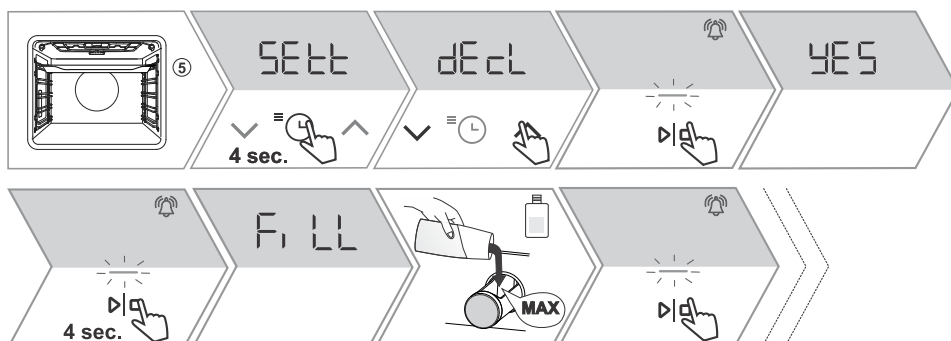


Izņemiet paplāti un manuāli to notīriet ar rokas trauku mazgāšanas līdzekli vai arī mazgājiet trauku mazgāšanas mašīnā. Ja uz paplātes ir kaļķakmens nogulsnes, atmieksējiet tās atkaļķošanas līdzekli (lietojiet atkaļķošanas līdzekli atbilstoši tā ražotāja sniegtajiem norādījumiem) vai spirta etiķi. Pēc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

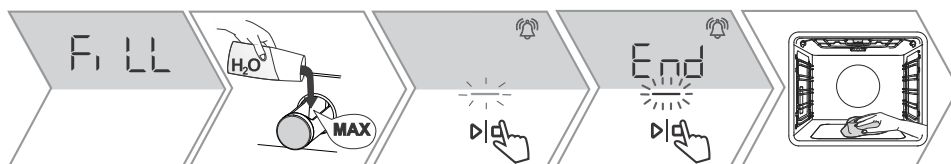
## 8.3 Tvaika sistēmas tīrīšana

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

Procesa sākums:



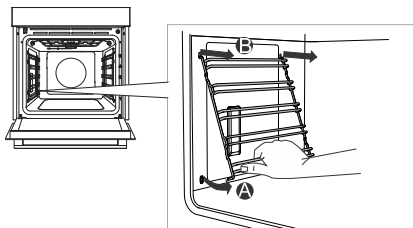
Procesa beigas:



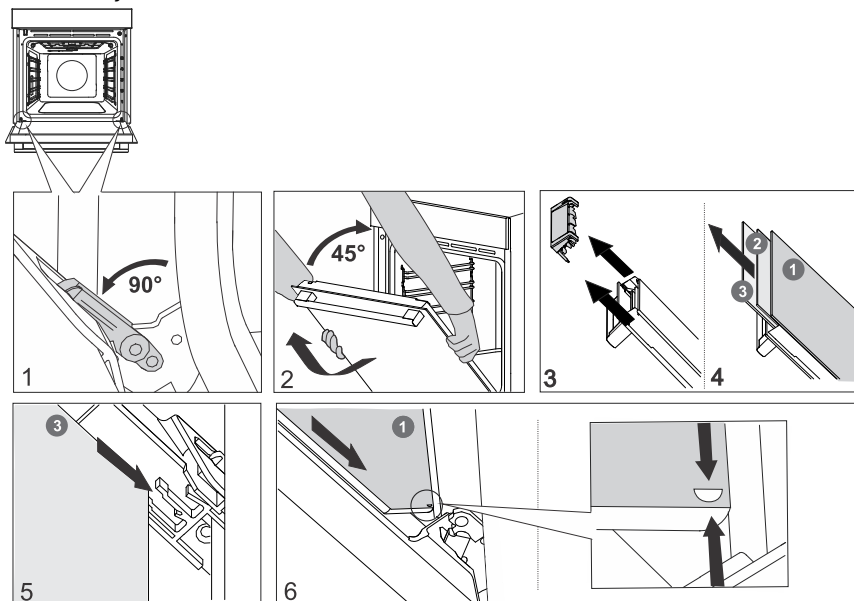
### 💡 INFORMĀCIJA

Ja nevēlaties tīrīt tvaika sistēmu tajā brīdī, kad to ierosina cepeškrāsns, to var pārtraukt, atlasot OFF (Izslēgt). Atkaļķošanas programmu var atcelt līdz trim reizēm. Pēc tam cepeškrāsns atspējos tvaika funkcijas darbību.

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

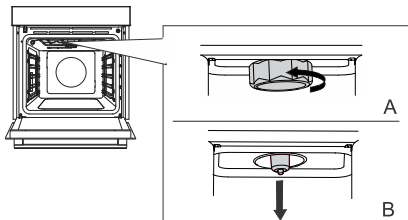


## 8.5 Cepeškrāsns durvīņu un stikla paneļu izņemšana un nomaiņa.



## 8.6 Spuldzes nomaiņa

Halogēna lampa: G9, 230 V, 25 W



## 9. Īpaši brīdinājumi un ziņošana par bojājumiem

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.

Tehnisko datu plāksnīte ar pamata informāciju par ierīci ir piestiprināta pie cepeškrāsns apmales.

### 9.1 Traucējummeklēšanas un kļūmju tabula

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

## 10. 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.

# 11. 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.


\* Pirmssildiet ierīci, līdz tā sasniedz iestatīto temperatūru. Nelietojiet straujas pirmssildīšanas režīmu.

\*\* Veiciet ierīces pirmssildīšanu 10 minūtes. Nelietojiet straujas pirmssildīšanas režīmu.

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

CEPŠANA						
Ēdiens	Aprīkojums	veidņu izvietojums		°C	min	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	140	30-40	
biskvīti/cepumi – viens režģis	seklā cepamplāts		3	150	30-40	
cepumi – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		2, 4	140	45-55	
cepumi – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 4, 5	135	50-60	
glazūrķeksīni – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160 *	20-30	
glazūrķeksīni – viens režģis	seklā cepamplāts		3	160	30-40	
glazūrķeksīni – divi režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		2, 4	145	40-50	
glazūrķeksīni – trīs režģi/līmeņi	seklā cepamplāts		1, 3, 5	140-150	30-50	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		1	150	45-55	
Biskvītkūka	apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		3	160	45-55	
biskvītkūka – divi režģi/līmeņi	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 26 cm/stieplu režģis		2, 4	160 **	45-55	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		1	170	90-120	
ābolu pīrāgs	2 x apaļa metāla veidne, diametrs 20 cm/stieplu režģis		2	170	80-110	
CEPŠANA AR GRILA KRĀSNI						
grauzdēta maize	stieplu režģis		5	230	4-7	

Tabulas turpinājums no iepriekšējās lappuses

<b>CEPŠANA</b>						
pļeskavica (maltās gaļas pīrāgs)	stieplu režģis + sekla cepamplāte kā pilienu uztvērējs		5	230	20-35 ***	



**Hisense**  
life reimagined



870830-a4

