

IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



**PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES
HOTPOINT-ARISTON IZSTRĀDĀJUMU**
Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un
palīdzību, lūdzu, reģistrējiet savu ierīci
vietnē www.hotpoint.eu/register

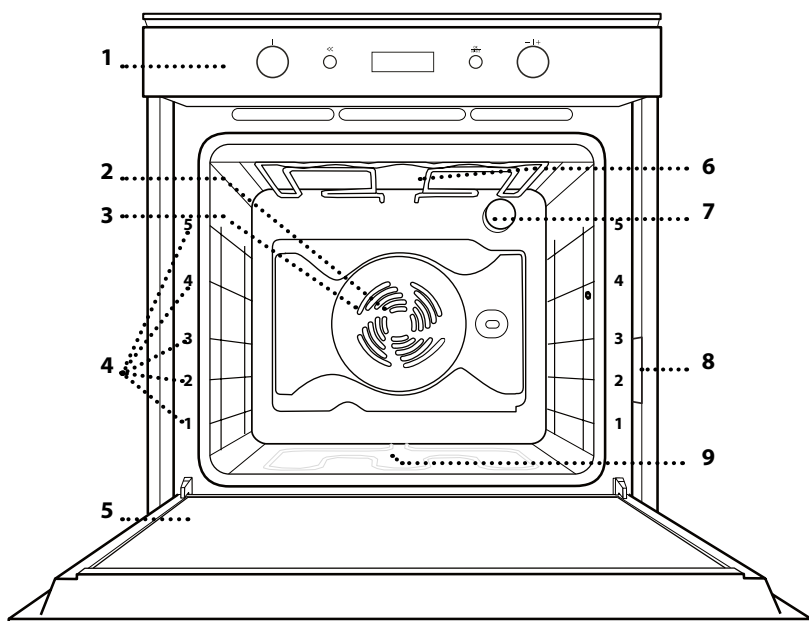


Drošības instrukciju un Lietošanas
un apkopes pamācību varat
lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa vietni
www.hotpoint.eu un sekojot norādēm
šīs instrukcijas aizmugurē.



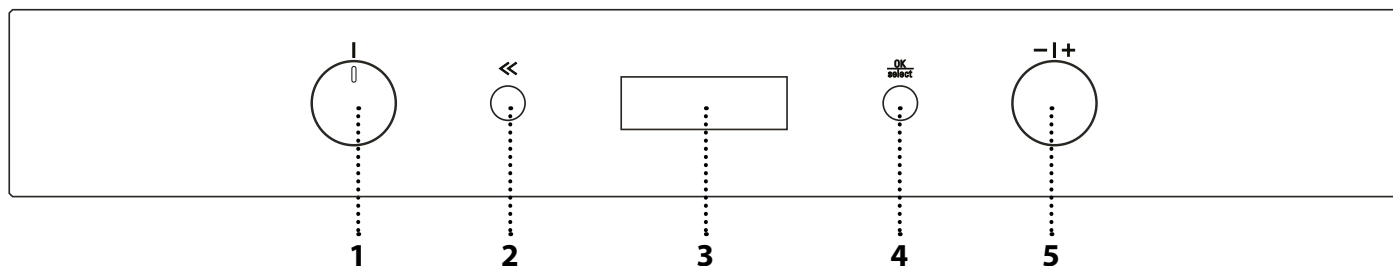
Pirms ierīces lietošanas rūpīgi izlasiet Veselības un drošības instrukciju.

PRODUKTA APRAKSTS



1. Vadības panelis
2. Ventilators
3. Lokveida sildelements
(nav redzams)
4. Plauktu stiprinājumi
(līmenis norādīts cepeškrāsns
priekšpusē)
5. Durvis
6. Augšējais sildelements / grils
7. Apgaismojuma spuldze
8. Datu plāksnīte
(nenonēmt)
9. Apakšējais sildelements
(nav redzams)

VADĪBAS PANELIS



1. ATLASĒS SLĒDZIS

Lai ieslēgtu cepeškrāsni, izvēloties funkciju. Pagrieziet pozīcijā „0”, lai ieslēgtu cepeškrāsni.

2. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējās iestatījumu izvēlnes.

3. DISPLEJS

4. APSTIPRINĀŠANAS POGA

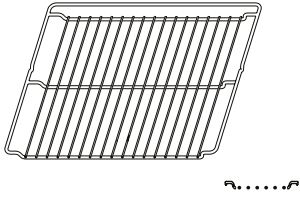
Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai iestatītu vērtību.

5. PIELĀGOŠANAS SLĒDZIS

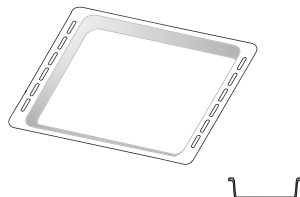
Lai virzītos pa izvēlnēm un atlasītu vai mainītu iestatījumus.

Lūdzu, ņemiet vērā: visas pogas iespējams aktivizēt nospiežot. Lai poga izvīzītos uz āru, nospiediet tās centrā.

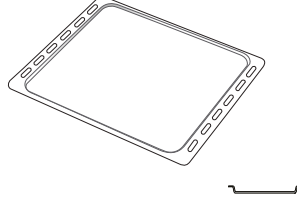
METĀLA REŽĢIS



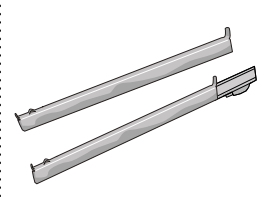
NOTEKAPLĀTE



CEPEŠPANNA



SLĪDOŠĀS SLIECES



Piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas apkopes centrā.

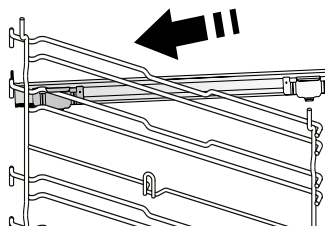
STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

Ievietojiet metāla režģi, horizontāli stumjot to pa plauktu stiprinājumiem tā, lai paceltās malas būtu vērstas augšup.

Citi piederumi, kā piemēram, notekaplaķe un cepešpanna tiek ievietoti tieši tāpat kā stieplu plaukts.

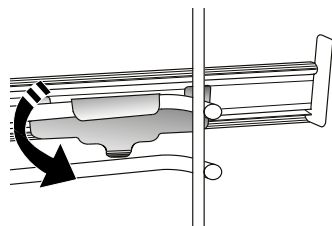
SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



Piestipriniet slieces augšējo stiprinājumu plaukta stiprinājumā un iebīdīet to iespējami dziļi. Nolaidiet stiprinājumu vēlamajā pozīcijā.

Lai nostiprinātu stiprinājumu, stingri piespiediet slēdža apakšējo daļu pret plauktu stiprinājumu. Pārbaudiet, vai slieces var brīvi kustēties. Atkārtojiet šīs darbības arī otram plaukta stiprinājumam tajā pašā līmenī.



Lūdzu, ņemiet vērā: Bīdāmās slieces iespējams uzstādīt ikvienā līmenī.

PLAUKTU STIPRINĀJUMU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

• Lai izņemtu plauktu stiprinājumu, paceliet plauktus un viegli izceliet apakšējo daļu no vietas: Tagad varat izņemt plauktu stiprinājumus.

• Lai ievietotu atpakaļ plauktu stiprinājumus, vispirms ievietojiet tos augšējā pozīcijā. Iestumiet tos atpakaļ gatavošanas nodalījumā, turot tos paceltus, bet pēc tam nolaidiet tos un ievietojiet zemākajā pozīcijā.

	IZSLĒGTS Lai izslēgtu ierīci.
	GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU* Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta.
	CEPŠANA AR KONVEKCIJU Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta.
	PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA Lai vienā temperatūrā uz vairākiem plauktiem (ne vairāk kā trim) vienlaikus pagatavotu dažādus ēdienus. Šo funkciju var izmantot dažādu ēdienu pagatavošanai, jo tā neļauj sajaukties ēdienu aromātiem.
	GRILS Lai grilētu steikus, kebabus un desiņas, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauздētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet notekpaplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.
	TURBOGRILS Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Notekpaplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stieplu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).
	MAKSIMĀLĀ GATAVOŠANA Lai gatavotu lielus gaļas gabalus (virs 2,5 kg). Atkarībā no gaļas apjoma izmantojiet 1. vai 2. plauktu. Cepeškrāsnī nav nepieciešams priekšlaicīgi uzkarstēt. Lai nodrošinātu vienmērīgu brūnumu abās pusēs, gatavošanas laikā gaļu ieteicams apgriezt. Lai gaļa pārāk neizžūtu, pēc iespējas biežāk aplaistiet to ar ūdeni.
	ĀTRA PRIEKŠSILDĪŠANA Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.
	EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA* Lai gatavotu pildītus cepešus vai filejas uz viena plaukta. Maiga un intermitējoša gaisa plūsma neļauj produktiem izžūt. Izmantojot šo funkciju, EKO lampiņa būs izslēgta visā gatavošanas laikā, taču to var īslaicīgi ieslēgt, nospiežot . Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.



DIAMOND CLEAN

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas termopartūras tīrīšanas cikla laikā ļauj bez piepūles notīrīt netīrumus un ēdienu paliekas. Ievietojiet cepeškrāsns apakšā 200 ml dzeramā ūdens un ieslēdziet funkciju tikai tad, kad krāsns ir auksta.



SETTINGS (IESTATĪJUMI)

Lai mainītu krāsns iestatījumus (valoda, laiks, skaņas signāla skaļums, spilgtums, eko režīms, mērvienības, jauda).

Lūdzu, ņemiet vērā: Ja ir aktivizēts Eko režīms, displeja spilgtums pēc pāris sekundēm samazināsies, lai taupītu enerģiju. Tiklīdz tiek nospiesta kāda poga, ekrāns tiek automātiski aktivizēts utt.



ĪPAŠĀS FUNKCIJAS

MEAT (GAĻA)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izžūt.

POULTRY (PUTNU GAĻA)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi putnu gaļas pagatavošanai. Šī funkcija periodiski aktivizē ventilatoru ar zemu ātrumu, lai tādējādi neļautu ēdienam pārāk izžūt.


CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.


BREAD (MAIZE)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.


PIZZA (PICA)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

PASTRY CAKES (DESERTI)
Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu kūku veidu pagatavošanai (kūkas no raudzētās mīklas, pildītās kūkas, tortes u.c.).

* Funkcija, kas saskaņā ar noteikumiem (ES) Nr. 65/2014 tiek izmantota par energoefektivitātes paraugu

 **RISING (RAUDZĒŠANA)**
Lai pareizi raudzētu konditorejas izstrādājumu un sāļo pīrāgu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

 **WARM KEEPING (SAGLABĀT SILTU)**
Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.


 **SLOW COOKING (LĒNA GATAVOŠANA)**
Lai saudzīgi pagatavotu gaļu un zivis, saglabājot tās maigas un sulīgas. Ieteicams vispirms pannā apcept gaļas gabalus, lai apbrūninātu tos un tādējādi saglabātu gaļā esošās dabīgās sulas. Gatavošanas laiks svārstās no divām stundām zivij, kas sver 300 g, līdz četrām vai piecām stundām zivij, kas sver 3 kg, un no četrām stundām gaļas gabaliem, kas sver 1 kg, līdz sešām vai septiņām stundām gaļas gabaliem, kas sver 3 kg.

IERĪCES PIRMĀ LIETOŠANAS REIZE

1. LŪDZU, ATLASIET VALODU

Pirmo reizi ieslēdzot ierīci, jums būs jāiestata valoda un laiks: Ekrānā būs redzams uzraksts „ENGLISH”.

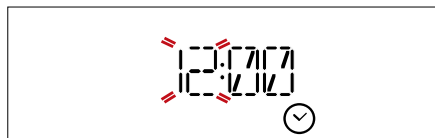



Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai virzītos pa pieejamo valodu izvēlni, un atlasītu vēlamo. Nospiediet , lai apstiprinātu izvēli.

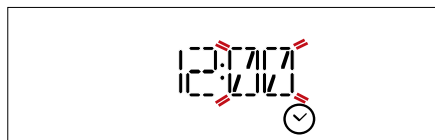
Lūdzu, ņemiet vērā: Valodu vēlāk varat nomainīt izvēlnē „Settings”.


2. IESTATIET LAIKU

Pēc tam, kad būs izvēlēta valoda, būs nepieciešams iestatīt laiku: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs stundas.





Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai iestatītu stundas, un nospiediet : Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.

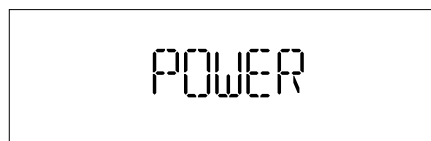



Pagrieziet *regulēšanas slēdzi*, lai iestatītu minūtes, un nospiediet , lai apstiprinātu.

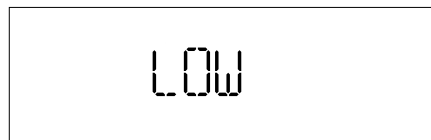
Lūdzu, ņemiet vērā: Pēc ilgstošākiem elektropadeves pārrāvumiem laiks būs jāievada no jauna.

3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRĪŅU

Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3kW jaudu: ja jūsu mājsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina. Pagrieziet *atlasēšanas slēdzi*, līdz displejā parādās uzraksts „SETTINGS”, pēc tam nospiediet , lai apstiprinātu. Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu „POWER” izvēlni un nospiediet , lai apstiprinātu.



Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu „Low” izvēlni un nospiediet , lai apstiprinātu.



4. UZSILDIET CEPEŠKRĀSNI

Jauna krāsns var izdalīt aromātu, kas radies tās izgatavošanas laikā: tas ir pilnīgi normāli. Pirms sākat gatavot, ieteicams uzsildīt tukšu krāsns, lai tādējādi atbrīvotos no iespējamām smakām.

Izņemiet no cepeškrāsns visus drošības kartonus un caurspīdīgās lentes, kā arī visu aprīkojumu. Krāsns ieteicams uzsildīt līdz 200 °C, karsēt aptuveni stundu un izmantot funkciju ar gaisa cirkulāciju (piemēram, „Piespiedu gaisa cirkulācija” vai „Cepšana ar konvekciju”). Tagad sekojiet norādījumiem, lai pareizi iestatītu funkciju.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pirms ierīces pirmās lietošanas ieteicams izvēdināt telpu.

IKDIENAS LIETOŠANA

1. FUNKCIJAS IZVĒLE

Pagrieziet *atlasēs slēdzi*, lai ieslēgtu krāsni un displejā skatītu vēlamo funkciju: Displejā būs redzama atlasītās funkcijas ikona un tās pamata iestatījumi.



Lai atlasītu kādu izvēlnes vienību (displejā parādīsies pirmā pieejamā vienība), pagrieziet *pielāgošanas slēdzi* līdz tiek parādīta vēlamā vienība.



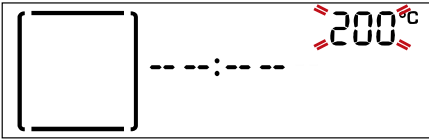
Nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai apstiprinātu izvēli. Displejā būs redzami pamata iestatījumi.

2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus.

Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet mainīt vienu pēc otra.

TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS




Kad displejā mirgo vērtība.

Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai to mainītu, pēc tam nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams).

Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat pielāgot temperatūru, izmantojot *pielāgošanas slēdzi*.

DARBĪBAS LAIKS



Ja displejā mirgo ikona , izmantojiet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai apstiprinātu.


Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai apstiprinātu, un ieslēdziet funkciju.

Šādā gadījumā jūs nevarat iestatīt gatavošanas beigu laiku, iestatot aizkavēto palaišanu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Pielāgojiet gatavošanas laiku, kas iestatīts, kamēr gatavojat, nospiežot \llcorner : izmantojiet *pielāgošanas slēdzi*, lai pielāgotu, bet pēc tam nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai apstiprinātu.

GATAVOŠANAS BEIGU LAIKA IESTATĪŠANA (AIZKAVĒTĀ PALAIŠANA)

Daudzās funkcijās pēc gatavošanas laika iestatīšanas varat aizkavēt programmas palaišanu, iestatot gatavošanas laika beigu.

Displejā redzams pašreiz iestatītais beigu laiks un mirgo  ikona.



Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai to apstiprinātu un aktivizētu funkciju.

Ielieciet pārtiku cepeškrāsnī un aizveriet durvis: Tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, funkcija sāks automātiski darboties.



Piezīmes! Iestatot aizkavētu gatavošanas sākuma laiku, tiks atspējota priekšsildīšanas fāze: krāsns pamazām sasniegs jūsu norādīto temperatūru, kas nozīmē, ka gatavošanas laiks būs ilgāks nekā norādīts gatavošanas tabulā.

Gaidīšanas laikā varat izmantot *pielāgošanas slēdzi*, lai mainītu gatavošanas beigu laiku, vai nospiežot \llcorner , lai mainītu iestatījumus.

3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai apstiprinātu gatavošanas beigu laiku un aktivizētu funkciju.

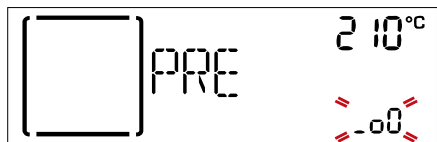
Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz gatavošanas cikls būs sācies, displejā tiks norādīts katrai funkcijai piemērotākais līmenis.



Jūs varat jebkurā laikā pagrīzt *pielāgošanas slēdzi*, lai 0 apturētu funkciju, kas tikusi aktivizēta.

4. PRIEKŠSILDĪŠANA

Dažās funkcijās ietilpst krāsns priekšsildīšanas fāze: Tiklīdz funkcija būs atlasīta, ekrānā būs redzams, ka priekšsildīšana ir aktivizēta.



Tiklīdz šī fāze būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies ziņojums, ka krāsns ir uzkaršusi līdz noteiktajai temperatūrai:



Šajā brīdī ielieciet pārtiku cepeškrāsnī, aizveriet durvis un sāciet gatavot.

Lūdzu, ņemiet vērā: levietojot ēdienu krāsnī pirms priekšsildīšana ir pabeigta, var pretēji ietekmēt gatavo ēdienu. Atverot durvis priekšsildīšanas laikā, process tiks pārtraukts. Kopējā gatavošanas laikā nav iekļautas priekšsildīšanas fāze. Jūs varat jebkurā laikā nomainīt vēlamo temperatūru, izmantojot *pielāgošanas slēdzi*.

5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

Tiklīdz gatavošana būs pabeigta, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā būs redzams paziņojums.



Nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (neieprogrammējot gatavošanas laiku) vai pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai pagarinātu gatavošanas ilgumu, iestatot jaunu darbības laiku.

Abos gadījumos temperatūra vai grilēšanas līmenis tiks saglabāts.

APBRŪNINĀŠANA

Dažās no krāsns funkcijām ļauj apbrūnināt ēdiena virsmu, ieslēdzot grilēšanas funkciju pēc tam, kad gatavošana ir pabeigta.



Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.



Tāpat varat arī jebkurā laikā apturēt funkciju, pagriežot *atlasē slēdzi* uz 0, lai izslēgtu krāsni.

. TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, ekrānu iespējams izmantot kā taimeru. Lai aktivizētu funkciju, pārliedziniet, ka cepeškrāsns ir izslēgta, un pēc tam pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*: Displejā mirgos ikona.



Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai iestatītu vēlamo taimera laiku, un nospiediet $\frac{OK}{select}$, lai aktivizētu taimeru.

Kad taimeris beigs iestatītā laika atskaiti, tiks atskaņots skaņas signāls un displejā parādīsies paziņojums.



Lūdzu, ņemiet vērā: taimeris neaktivizē nevienu no gatavošanas cikliem.

Izmantojiet *pielāgošanas slēdzi*, lai mainītu taimeru iestatīto laiku; nospiediet \ll , lai izslēgtu taimeru.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju.

Pagrieziet *atlasē slēdzis* lai ieslēgtu cepeškrāsni un atlasītu vēlamo funkciju.

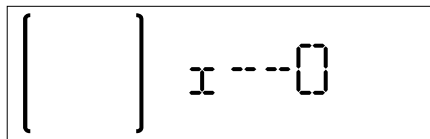
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.



Lai izslēgtu taimeru, pagrieziet atlasē slēdzi uz 0, lai apturētu aktīvo funkciju, un nospiediet \ll .

. TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vienlaicīgi nospiediet un vismaz piecas sekundes turiet pogas $\frac{OK}{select}$ un \ll .




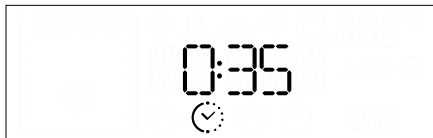
Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.


Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā. Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, pagriežot *slēdzi* uz 0.

. DIAMOND CLEAN

Pirms funkcijas aktivizēšanas cepeškrāsns apakšā ievietojiet 200 ml dzeramā ūdens un aizveriet durvis.

Pagrieziet *pielāgošanas slēdzi*, lai atlasītu funkciju „DIAMOND CLEAN” un nospiediet  , lai apstiprinātu.



Nospiediet  , lai aktivizētu tīrīšanas ciklu vai aktivizētu funkciju.

Laika atskaite norāda uz aktīvā cikla statusu. Lai novērstu tvaiku izkļūšanu ārā, tādējādi ietekmējot galīgos rezultātus, tīrīšanas cikla laikā nav ieteicams atvērt durvis.

Kad tas ir izdarīts, ļaujiet cepeškrāsnij atdzist un tad pabeidziet to tīrīt, noslaukot virsmas ar sūkli vai maigu drānu.

Lūdzu, ņemiet vērā: tāpat kā citām manuālajām funkcijām, arī paštīrīšanās ciklam iespējams iestatīt beigu laiku.

GATAVOŠANAS TABULA

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠ-SILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Rauga kūkas	PASTR <small>AUTO</small>	-	160 - 180	30 - 90	2/3
		Jā	160 - 180	30 - 90	4 1
Kūkas ar pildījumu (siera kūka, štrūdele, augļu torte)	PASTR <small>AUTO</small>	-	160 - 200	30 - 85	3
		Jā	160 - 200	35 - 90	4 1
Cepumi / groziņi	PASTR <small>AUTO</small>	-	170 - 180	15 - 45	3
		Jā	160 - 170	20 - 45	4 1
		Jā	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1
Vēja kūkas		Jā	180 - 200	30 - 40	3
		Jā	180 - 190	35 - 45	4 1
		Jā	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1
Bezē (olas baltuma glazūras kūkas)		Jā	90	110 - 150	3
		Jā	90	130 - 150	4 1
		Jā	90	140 - 160 ***	5 3 1
Pica (plānā, biezā, fokača)	PIZZA <small>AUTO</small>	-	220 - 250	20 - 40	2
		Jā	220 - 240	20 - 40	4 1
		Jā	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1
Maizes klaips 1 kg	BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	50 - 70	2
Bulciņas	BREAD <small>AUTO</small>	-	180 - 220	30 - 50	2
Maize		Jā	180 - 200	30 - 60	4 1
Saldēta pica	PIZZA <small>AUTO</small>	Jā	250	10 - 15	3
		Jā	250	10 - 20	4 1
Sāļie pīrāgi (dārzeņu pīrāgs, Lotringas pīrāgs)		Jā	180 - 190	40 - 55	2/3
		Jā	180 - 190	45 - 60	4 1
		Jā	180 - 190	45-70 ***	5 3 1
Volovāni / kārtainās mīklas cepumi		Jā	190 - 200	20 - 30	3
		Jā	180 - 190	20 - 40	4 1
		Jā	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1
Lazanja/suflē	CASSE <small>AUTO</small>	-	190 - 200	40 - 65	3
Cepti makaroni/kaneloni	CASSE <small>AUTO</small>	-	190 - 200	25 - 45	3

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠ- SILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMEŅI UN APRIKOJUMS
Jēra/teļa/liellopa/cūkgaļa 1 kg	MEAT AUTO	-	190 - 200	60 - 90	3
Vistas / truša / pīles gaļa 1 kg	POULT AUTO	-	200 - 230	50 - 80	3
Tītara/zoss gaļa 3 kg	POULT AUTO	-	190 - 200	90 - 150	2
Cepta zivs/papīrā pagatavota zivs (fileja, vesela)		Jā	180 - 200	40 - 60	3
Pildīti dārzeņi (tomāti, cukini, baklažāni)		Jā	180 - 200	50 - 60	2
Graudzēta maize		-	3 (augsts)	3 - 6	5
Zivs fileja / gabaliņi		-	2 (Vidēja)	20 - 30 *	4 3
Desas / kebabi / ribiņas / hamburgeri		-	2 - 3 (vidējs- augsts)	15 - 30 *	5 4
Cepta vista 1-1,3 kg		-	2 (Vidēja)	55 - 70 **	2 1
Cepta liellopu gaļa (asiņaina) 1 kg		-	2 (Vidēja)	35 - 50 **	3
Jēra stilbs / kājiņa		-	2 (Vidēja)	60 - 90 **	3
Cepti kartupeļi		-	2 (Vidēja)	35 - 55 **	3
Dārzeņu gratini (sacepums)		-	3 (augsts)	10 - 25	3
Lazanja un gaļa		Jā	200	50 - 100 ***	4 1
Gaļa un kartupeļi		Jā	200	45 - 100 ***	4 1
Zivs un dārzeņi		Jā	180	30 - 50 ***	4 1
Pilna maltīte: Augļu torte (5. līmenis)/ lasanja (3. līmenis)/ gaļa (1. līmenis)		Jā	190	40 - 120 ***	5 3 1
Gaļas cepeši ar pildījumu		-	200	80 - 120 ***	3
Gaļas gabali (trusis, vista, jērs)		-	200	50 - 100 ***	3

* Gatavošanas laika vidū apgrieziet produktus otrādi.

** Ja nepieciešams, pagrieziet produktus uz otru pusi, kad pagājušas divas trešdaļas no gatavošanas laika.

*** Paredzamais darbības laiks: pēc vajadzības ēdienu var izņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

[www](http://www.hotpoint.eu) Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību, apmeklējot tīmekļa vietni www.hotpoint.eu, lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartu IEC 60350-1.

MANUĀLĀS FUNKCIJAS	Conventional (Gatavošana ar konvekciju)	Grill (Grilēšana)	Turbo Grill (Papildu grilēšana)	Forced Air (Piespiedu gaisa cirkulācija)	Convection Bake (Cepšana ar konvekciju)	Eco forced air (Eko piespiedu gaisa plūsma)
AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS	MEAT AUTO Meat (Gaļa)	POULT AUTO Poultry (Putnu gaļa)	CASSE AUTO Casserole (Gatavošana katlā)	BREAD AUTO Bread (Maize)	PIZZA AUTO Pizza (Pīca)	PASTR AUTO Pastry (Mīklas)
PIEDERUMI	Metāla režģis	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekplāte/ cepešpanna/kūkas veidne uz stieplu plaukta	Notekplāte	Cepešpanna ar 500 ml ūdens	Cepešpanna

Pārliecinieties, ka pirms ierīces apkopes darbu veikšanas tā ir atdzisusi.

Neizmantojiet tvaika tīrītājus.

Neizmantojiet abrazīvus priekšmetus un abrazīvus/kodīgus tīrīšanas līdzekļus, jo tie var sabojāt ierīces virsmas.

Izmantojiet virtuves cimdus.

Pirms ierīces apkopes darbu veikšanas, tai jābūt atvienotai no elektrotīkla.

ĀRĒJĀS VIRSMAS

- Tīriet virsmas ar mitru mikrošķiedras drānu. Ja tās ir ļoti netīras, pievienojiet ūdenim dažus pilienus mazgājamā līdzekļa ar neitrālu pH līmeni. Noslaukiet virsmu ar sausu drānu.
- Nelietojiet kodīgus vai abrazīvus tīrīšanas līdzekļus. Ja kāds no šiem produktiem nejauši nonāk saskarē ar ierīces virsmām, nekavējoties notīriet to ar mitru mikrošķiedras drānu.


IEKŠĒJĀS VIRSMAS

- Pēc katras lietošanas reizes ļaujiet cepeškrāsnij atdzist, un to ieteicams tīrīt, kamēr krāsns ir vēl nedaudz silts, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un traipus no ēdiena paliekām. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies, gatavojot ēdienus ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

SPULDZES NOMAIŅA

1. Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.
2. Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.
3. Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

- Tīriet durvju stiklu ar piemērotu šķidro mazgāšanas līdzekli.

- Lai atvieglotu tīrīšanu, krāsns durtiņas var izņemt  .

- Lai notīrītu cepeškrāsns griestus, grila augšējo sildelementu var nolaist  .

PIEDERUMI

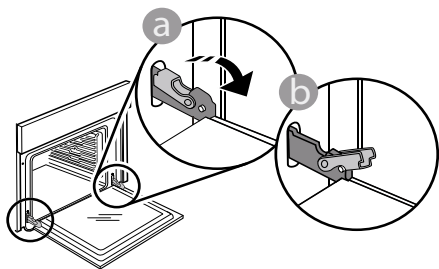
Iemērciet piederumus ūdenī ar mazgāšanas līdzekli tūlīt pēc to lietošanas, bet, ja tie vēl ir karsti izmantojiet virtuves cimdus. Ēdiena paliekas var viegli notīrīt ar suku vai sūkli.

Lūdzu, ņemiet vērā: Izmantojiet tikai šādas kvēlspuldzes: 25–40W/230 V, tips E-14, T300 °C, vai halogēnās spuldzes: 20–40W/230 V, tips G9, T300 °C. Ierīcē uzstādītā spuldzīte ir speciāli paredzēta sadzīves tehnikai un nav piemērota izmantošanai kā līdzeklis telpu izgaismošanai (EK Regula 244/2009). Spuldzes ir pieejamas mūsu pēcpārdošanas servisā.

- Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciet tās ar kailām rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt. Neizmantojiet cepeškrāsni, ja nav uzlikts spuldzes vāciņš.

DURVJU IZŅEMŠANA UN ATKĀRTOTA IEVIETOŠANA

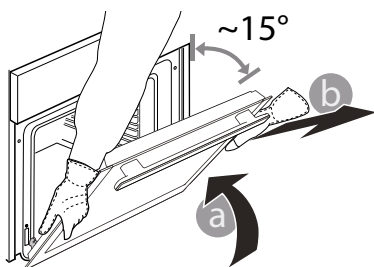
1. Lai izņemtu durvis, pilnībā tās atveriet un nolaidiet lamatiņas, līdz tās ir bloķētā pozīcijā.



2. Pilnībā aizveriet durvis.

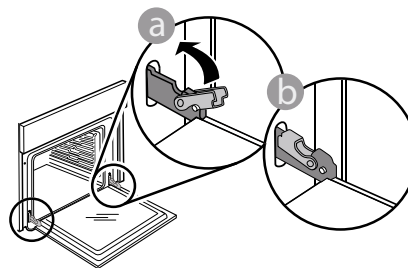
Ar abām rokām stingri turiet durvis – neceliet tās aiz roktura.

Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas. Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

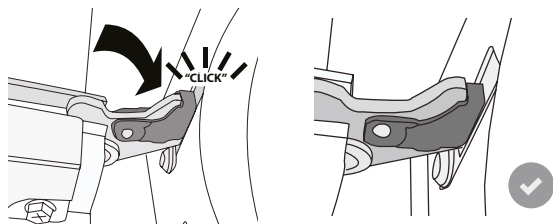


3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamatiņu āķiņšus preti to vietām un nostiprinot augšējo daļu istajā pozīcijā.

4. Nolaidiet durvis un tad pilnībā atveriet tās. Nolaidiet lamatiņas to sākotnējā pozīcijā: Pārliecinieties, ka tās tiek nolaistas līdz zemākajai pozīcijai.



Ar nelielu spiedienu pārbaudiet, vai lamatiņas ir pareizā pozīcijā.



5. Pamēģiniet aizvērt durvis un pārliecināties, ka tās ir vienā līmenī ar vadības paneli. Ja nav, atkārtojiet augstāk minētos soļus: ja durvis nedarbojas pareizi, tās var tikt bojātas.

PROBLĒMU RISINĀŠANA



Lai uzzinātu vairāk, lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē www.hotpoint.eu

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienots elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis.	Programmatūras problēma.	Sazinieties ar tuvāko pēcpārdošanas servisu un nosauciet numuru, kas norādīts pēc burta „F”.

KĀ LASĪT GATAVOŠANAS TABULU

Tabulā norādītas piemērotākās funkcijas, piederumi un līmeņi, ko izmantot dažādu ēdiena veidu pagatavošanai. Gatavošanas laiki sākas brīdī, kad ēdiens tiek ievietots cepeškrāsnī, neskaitot cepeškrāsns priekšsildīšanu (ja tā nepieciešama). Gatavošanas temperatūra un laiks ir tikai aptuveni, un tas ir atkarīgs no ēdiena daudzuma un izmantotajiem piederumiem. Sākumā ieteicams izmantot zemākos iestatījumus; ja ēdiens nav pilnībā gatavs, izvēlieties augstākus iestatījumus. Izmantojiet komplektā iekļautos piederumus un vēlams tumšas krāsas metāla kūku veidnes un cepešpannas. Varat izmantot arī Pyrex un keramikas pannas un piederumus, bet šādos gadījumos gatavošanas laiks būs nedaudz ilgāks.

DAŽĀDU ĒDIENU GATAVOŠANA VIENLAICĪGI

Izmantojot funkciju „FORCED AIR”, vienlaikus iespējams gatavot dažādus ēdienus, kam nepieciešama vienāda temperatūra (piemēram, zivi un dārzeņus), izmantojot dažādus plauktus. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Izstrādājuma lapu ar datiem par ierīces enerģijas patēriņu varat lejuplādēt tīmekļa vietnē www.hotpoint.eu

KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību mūsu tīmekļa vietnē www.hotpoint.eu (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma rūpniecisko kodu.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu.

SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

Kontaktinformāciju varat atrast garantijas grāmatiņā. Sazinoties ar pēcpārdošanas klientu servisu, lūdzu, nosauciet kodus, kas redzami izstrādājuma datu plāksnītē.

