

# IKDIENAS LIETOŠANAS INSTRUKCIJA



## PALDIES, KA IEGĀDĀJĀTIES HOTPOINT - ARISTON IZSTRĀDĀJUMU

Lai saņemtu pilnvērtīgu apkalpošanu un palīdzību,  
lūdzu, reģistrējiet savu ierīci vietnē  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)

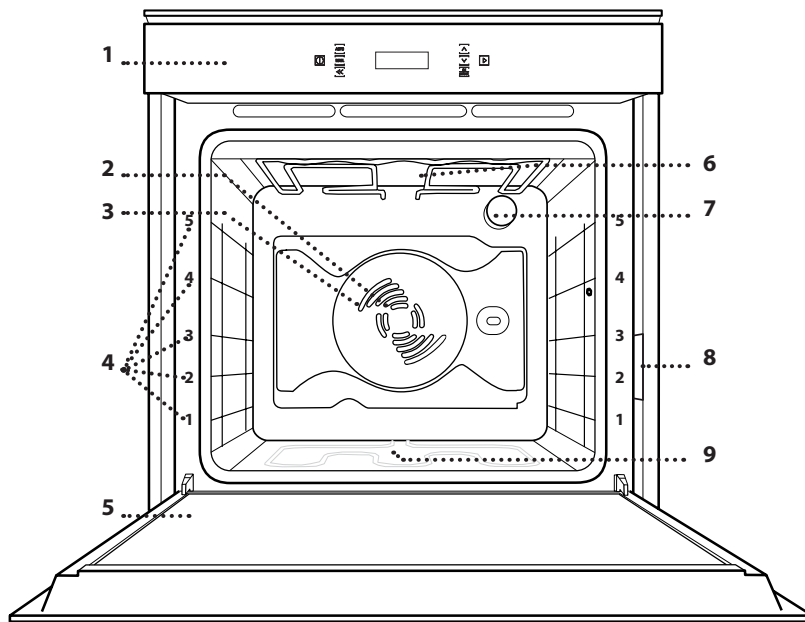


Drošības instrukciju un Lietošanas un apkopes  
pamācību varat lejuplādēt, apmeklējot tīmekļa  
vietni [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) un sekojot norādēm  
šīs instrukcijas aizmugurē.



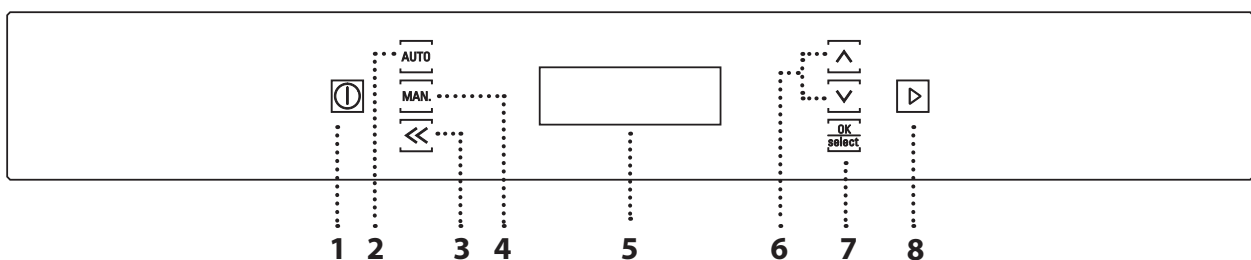
**Pirms ierīces izmantošanas uzmanīgi izlasiet instrukcijas**

## PRODUKTA APRAKSTS



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

## VADĪBAS PANELIS



### 1. IESLĒGTS/IZSLĒGTS

Lai ieslēgtu vai izslēgtu  
cepeškrāsnī un apturētu aktīvo  
funkciju.

### 2. AUTOMĀTISKĀS FUNKCIJAS

Lai virzītos pa automātisko  
funkciju sarakstu.

### 3. ATPAKAĻ

Lai atgrieztos pie iepriekšējās  
iestatījumu izvēlnes.

### 4. MANUĀLĀS FUNKCIJAS

Lai virzītos pa manuālo funkciju  
sarakstu.

### 5. DISPLEJS

### 6. NAVIGĀCIJAS POGAS

Lai mainītu funkcijas iestatījumus  
un vērtības.

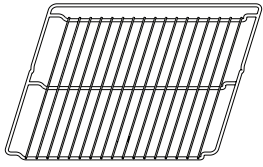
### 7. APSTIPRINĀŠANAS POGA

Lai apstiprinātu atlasītu funkciju vai  
iestatītu vērtību.

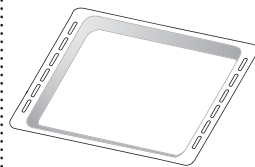
### 8. STARTA POGA

Lai palaistu funkciju, izmantojot  
īpašus vai pamata iestatījumus.

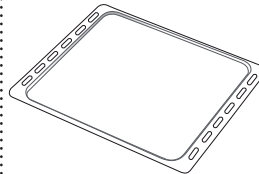
## METĀLA REŽĢIS



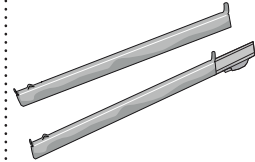
## NOTEKPAPLĀTE



## CEPEŠPANNA



## SLĪDOŠĀS SLIECES



piederumu skaits var atšķirties atkarībā no iegādātā modeļa. Citus piederumus var iegādāties pēcpārdošanas servisā.

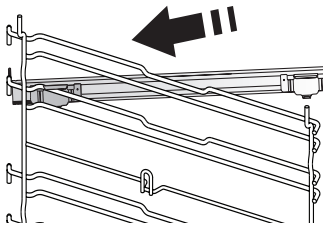
## STIEPĻU PLAUKTA UN CITU PIEDERUMU IEVIETOŠANA

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

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

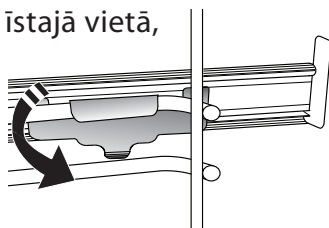
## SLĪDOŠO SLIEČU IEVIETOŠANA

Izņemiet plauktu stiprinājumus un noņemiet slīdošo slieču plastmasas aizsargus.



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

Lai nodrošinātu, ka sliece ir īstajā vietā, stingri piespiediet stiprinājumu 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.

## MAN. MANUĀLI

### CONVENTIONAL (GATAVOŠANA AR KONVEKCIJU)\* 1-9

Lai pagatavotu jebkura veida ēdienus, novietojot tos tikai uz viena plaukta.

### CONVECTION BAKE (CEPŠANA AR KONVEKCIJU) 2-9

Lai ceptu gaļu vai kūkas ar šķidru pildījumu uz viena plaukta.

### FORCED AIR (PIESPIEDU GAISA CIRKULĀCIJA) 3-9

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.

### GRILL (GRILĒŠANA) 4-9

Lai grilētu steikus, kebabus un desinās, gatavotu dārzeņu sacepumus vai grauzdētu maizi. Grilējot gaļu, izmantojiet noteikplāti, lai savāktu gatavošanas laikā izdalījušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens.

### TURBO GRILL (TURBO GRILS) 5-9

Lai ceptu lielus gaļas gabalus (stilbus, rostbifu, vistu). Noteikplāti ieteicams izmantot, lai savāktu cepšanas laikā radušās sulas: Novietojiet pannu jebkurā līmenī zem stiepļu plaukta un ielejiet tajā 500 ml ūdens. Šai funkcijai var izmantot grilēšanas iesmu (ja tas ir iekļauts).

### FAST PREHEATING (ĀTRĀ PRIEKŠSILDĪŠANA) 6-9

Ātrai cepeškrāsns priekšsildīšanai.

### ECO FORCED AIR (EKO PIESPIEDU GAISA PLŪSMA) 7-9

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 pogu OK. Lai lietotu EKO ciklu un tādējādi samazinātu enerģijas patēriņu, ierīces durvis nedrīkst atvērt līdz brīdim, kad ēdiens ir pilnīgi gatavs.

### DIAMOND CLEAN 8-9

Tvaika iedarbība, kas rodas īpašā zemas temperatūras 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.

## SETTI SETTING 9-9

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.

## AUTOAUTOMĀTISKS

### MEAT AUTO MEAT (GAĻA) 1-9

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

### POULT AUTO POULTRY (PUTNU GAĻA) 2-9

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.

### CASSE AUTO CASSEROLE (GATAVOŠANA KATLĀ) 3-9

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi makaronu ēdienu pagatavošanai.

### BREAD AUTO BREAD (MAIZE) 4-9

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu maizes veidu pagatavošanai.

### PIZZA AUTO PIZZA (PICA) 5-9

Šī funkcija automātiski atlasa labāko temperatūru un metodi dažādu picas veidu pagatavošanai.

### PASTR AUTO PASTRY (MĪKLA) 6-9

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

### RISING AUTO RISING (RAUDZĒŠANA) 7-9

Lai vēl efektīvāk raudzētu saldu vai sāļu mīklu. Lai saglabātu labu kvalitāti, neaktivizējiet funkciju, ja krāsns pēc gatavošanas cikla vēl ir karsta.

### WARM AUTO WARM KEEPING (SAGLABĀT SILTU) 8-9

Lai tikko pagatavotu ēdienu uzturētu karstu un kraukšķīgu.

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

**SLOW COOKING (LĒNA GATAVOŠANA) 9-9**

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”.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai virzītos pa pieejamo valodu izvēlni, un atlasiet vēlamo.

Nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu izvēli.

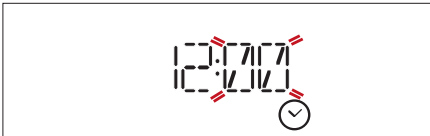
Lūdzu, ņemiet vērā: Valodu vēlāk varat nomainīt izvēlnē „Setting”.

## 2. IESTATIET LAIKU

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



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamo stundu, un nospiediet **OK select**: Ekrānā mirgos divi cipari, kas apzīmēs minūtes.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamās minūtes, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

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

## 3. IESTATIET ENERĢIJAS PATĒRIŅU

Cepeškrāsns ir iestatīta tā, lai patērētu elektrisko jaudu, kas atbilst mājas tīklam ar vismaz 3kW jaudu: ja jūsu mājāsaimniecībā tiek izmantota zemāka jauda, tā būs jāsamazina.

Nospiediet pogu **MAN.**, līdz ekrānā redzams uzraksts „SETTING”, pēc tam nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu. Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai atlasītu „Power” izvēlni un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai atlasītu līmeni „Zems”, un nospiediet **OK select**, 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 krāsni, 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, „Forced Air” (Gaisa plūsma) vai „Convection Bake” (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

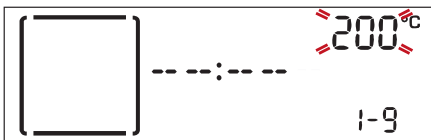
Nospiediet **ⓘ**, lai izslēgtu krāsni, bet pēc tam izmantojiet **AUTO** vai **MAN.**, lai piekļūtu manuālo un automātisko funkciju izvēlnēm. Lai virzītos pa izvēlni, turpiniet spiest **MAN.** vai **AUTO**, līdz ekrānā ir redzama vēlamā funkcija, pēc tam nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.



## 2. IESTATIET FUNKCIJU

Pēc tam, kad ir atlasīta vēlamā funkcija, varat mainīt tās iestatījumus. Ekrānā būs redzami iestatījumi, kurus varēsiet vienu pēc otra mainīt.

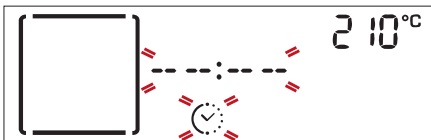
### TEMPERATŪRAS/GRILĒŠANAS LĪMENIS



Kad displejā mirgo vērtība, izmantojiet **▲** vai **▼** mainiet to, pēc tam **OK select**, lai to apstiprinātu, un turpiniet mainīt nākamās iestatījumus (ja iespējams).

Lūdzu, ņemiet vērā: Tiklīdz funkcija ir aktivizēta, varat pielāgot temperatūru, nospiežot **▲** vai **▼**.

### DARBĪBAS LAIKS



Kad displejā mirgo **⌚** ikona, izmantojiet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas laiku, un nospiediet **OK select**, lai aktivizētu taimeru.

Ja vēlaties gatavot manuāli, gatavošanas laiks nav jāiestata: Nospiediet **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 **◀**: Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai to pielāgotu, un **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.



Izmantojiet **▲** vai **▼**, lai iestatītu vēlamo gatavošanas beigu laiku, un nospiediet **OK select**, lai apstiprinātu.

Ievietojiet ēdienu krāsnī, aizveriet durvis un nospiediet **▶**, lai aktivizētu funkciju: tiklīdz būs pagājis laiks, kas aprēķināts, lai gatavošana beigtos jūsu noteiktajā laikā, cepeškrāsns sāks darboties automātiski.



Lūdzu, ņemiet vērā: jebkurā gadījumā ir iespējams apturēt gaidīšanas laiku un nekavējoties aktivizēt funkciju **▶**. Šis iestatījums arī deaktivizē priekšsildīšanas fāzi.

Jebkurā laikā nospiediet **◀◀**, lai mainītu iepriekš iestatītu vērtību.

## 3. AKTIVIZĒJIET FUNKCIJU

Tiklīdz ir atlasīti visi nepieciešamie iestatījumi, nospiediet **▶**, lai aktivizētu funkciju.



Jūs varat jebkurā laikā nospiegt **ⓘ**, lai apturētu aktīvo funkciju.

## 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 uzkarusis līdz noteiktajai temperatūrai:



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

Lūdzu, ņemiet vērā: Ievietojot 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, nospiežot ▲ vai ▼.

## 5. GATAVOŠANA LAIKA BEIGAS

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



Nospiediet ▷, lai turpinātu gatavot manuālā režīmā (neieprogrammējot laiku) vai izmantojiet ▲, lai pagarinātu gatavošanas ilgumu, iestatot jaunu darbības laiku.

Abos gadījumos temperatūra vai grilēšanas līmenis tiks saglabāts.

## APBRŪNINĀŠANA

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



Kad displejā redzams attiecīgais ziņojums, ja nepieciešams, nospiediet <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>, lai aktivizētu piecu minūšu apbrūnināšanas ciklu.



Tiklīdz ir sākusies apbrūnināšana, izmantojiet ▲ vai ▼, lai mainītu ilgumu, un ⓘ, lai to apturētu.

## . TAIMERIS

Ja krāsns ir izslēgta, ekrānu iespējams izmantot kā taimeru. Lai aktivizētu funkciju, pārlicinieties, ka cepeškrāsns ir izslēgta, un pēc tam nospiediet ▲ vai ▼: Displejā mirgos 🕒 ikona.



Izmantojiet ▲ vai ▼, lai iestatītu vēlamo laiku, un nospiediet <sup>OK</sup>/<sub>select</sub>, 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 ▲ vai ▼, lai izmainītu taimeru; nospiediet ⏪, lai izslēgtu taimeru.

Kad ir aktivizēts taimeris, varat aktivizēt vēl kādu funkciju.

Nospiediet ⓘ, lai ieslēgtu krāsni, un pēc tam atlasiet vēlamo funkciju.

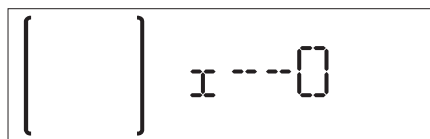
Tiklīdz programma būs sākusi darboties, taimeris turpinās laika atskaiti, neietekmējot funkciju.



Lai deaktivizētu taimeru, vispirms nospiediet ⓘ, apturētu aktīvo funkciju, bet pēc tam nospiediet ⏪.

## . TAUSTIŅU BLOKĒŠANA

Lai bloķētu taustiņus, vienlaicīgi nospiediet un vismaz piecas sekundes turiet pogas <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> un ⏪.



Lai atbloķētu taustiņus, atkārtojiet to pašu.

Lūdzu, ņemiet vērā: Šo funkciju var aktivizēt arī gatavošanas laikā.

Drošības nolūkos varat krāsni jebkurā brīdī izslēgt, nospiežot un turot ⓘ

## . DIAMOND CLEAN

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

Atkārtoti nospiediet **MAN.**, lai no galvenās izvēlnes atlasītu iespēju „DIAMOND CLEAN”, un nospiediet **OK** select lai apstiprinātu.



Nospiediet **▷**, lai aktivizētu tīrīšanas ciklu, vai **OK** select, lai iestatītu tīrīšanas cikla beigu laiku.

Laika atskaite norāda uz aktīvā cikla statusu. Lai novērstu tvaiku izklūšanu 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.)	LĪMENI UN APRĪKŪJUMS
Rauga kūkas	PASTR AUTO	-	160-180	30-90	2/3 
		Jā	160-180	30-90	4 1 
Pildīti pīrāgi (siera kūkas, strūdeles, ābolu pīrāgi)	PASTR AUTO	-	160-200	30 - 85	3 
		Jā	160-200	35-90	4 1 
Cepumi / groziņi	PASTR AUTO	-	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 AUTO	-	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 AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
Bulciņas	BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
Maize		Jā	180-200	30 - 60	4 1 
Saldēta pica	PIZZA AUTO	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 miklas 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 AUTO	-	190-200	40-65	3 
Cepti makaroni/kaneloni	CASSE AUTO	-	190-200	25-45	3 

RECEPTĒ	FUNKCIJA	PRIEKŠ-SILD.	TEMPERATŪRA (°C)	GATAVOŠANAS LAIKS (min.)	LĪMENI UN APRIKĀJUMS
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, kabači, 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) / lazanja (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 ņemt ārā no cepeškrāsns arī citā laikā.

[www](http://www.hotpoint.eu) Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību vietnē

vietnē [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu), lai iegūtu recepšu tabulu, kas ir saskaņota ar sertificēšanas iestādēm un atbilst standartam IEC 60350-1

FUNKCIJAS MANUĀLI	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)
FUNKCIJAS AUTOMĀTISKS	MEAT AUTO Meat (Gaļa)	POULT AUTO Poultry (Putnu gaļa)	CASSE AUTO Casserole (Gatavošana katlā)	BREAD AUTO Bread (Maize)	PIZZA AUTO Pizza (Pica)	PASTR AUTO Cakes (Kūkas)
PIEDERUMI	Statīvs	Cepešpanna vai kūkas veidne uz stieplju plaukta	Notekplāte/cepešpanna/cepešrāsnij piemērots trauks uz stieplju 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

• Notīriet 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.

• Neizmantojiet korozīvus 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 silta, lai notīrītu sakrājušos netīrumus un  
ēdiena paliekas. Lai izžāvētu kondensātu, kas radies,

gatavojot ēdienes ar lielu ūdens saturu, ļaujiet krāsnij  
pilnībā atdzist un tad izslaukiet to ar drānu vai sūkli.

• 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.

## SPULDZES NOMAĪŅA

**1.** Atvienojiet cepeškrāsni no elektrotīkla.

**2.** Atskrūvējiet spuldzes vāciņu, nomainiet spuldzīti  
un vāciņu uzskrūvējiet atpakaļ.

**3.** Pievienojiet cepeškrāsni elektrotīklam.

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

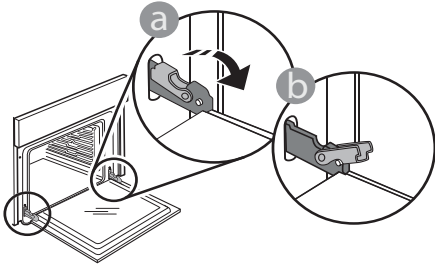
– Izmantojot halogēna spuldzes, neaiztieciat tās ar kailām  
rokām, jo jūsu pirkstu nospiedumi var tās sabojāt.

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.**

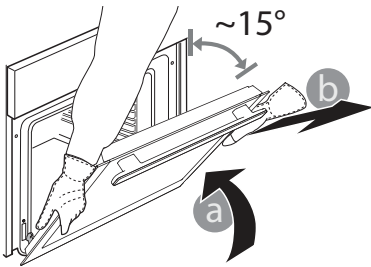


**2. Pilnībā aizveriet durvis.**

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

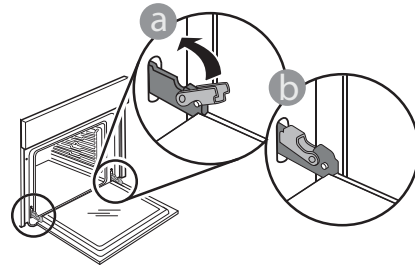
Vienkārši izņemiet durvis, turpinot tās aizvērt un reizē velkot uz augšu, līdz tās ir izņemtas no vietas.

Nolieciet durvis malā, atbalstot tās uz mīkstas pamatnes.

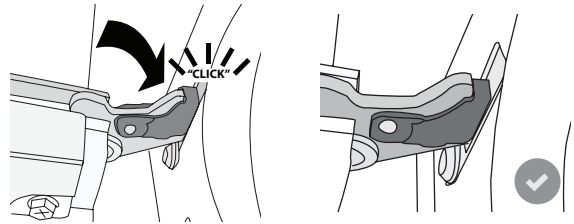


**3. Ievietojiet atpakaļ durvis virzot tās gar cepeškrāsni, novietojot lamstiņu āķišus pretī to vietām un nostiprinot augšējo daļu īstajā pozīcijā.**

**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](http://www.hotpoint.eu)

Problēma	Iespējamais cēlonis	Risinājums
Krāsns nedarbojas.	Strāvas pārrāvums. Atvienojiet no elektrotīkla.	Pārbaudiet, vai elektrotīklā ir strāva un vai cepeškrāsns ir pievienota elektrības padevei. Izslēdziet cepeškrāsni un vēlreiz ieslēdziet to, lai redzētu, vai kļūme ir novērsta.
Ekrānā redzams burts „F” un skaitlis vai burts.	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

„Forced Air” (Gaisa plūsmas) funkcija ļauj vienlaicīgi gatavot dažādus ēdienu (piemēram, zivis un dārzeņus) uz dažādiem cepeškrāsns plauktiem. Izņemiet ēdienu, kuram nepieciešams īsāks gatavošanas laiks un atstājiet cepeškrāsnī ēdienu, kuram nepieciešams ilgāks.

## IZSTRĀDĀJUMA ĪPAŠĀ ZĪME

Pilnu izstrādājuma specifikāciju, tajā skaitā energoefektivitātes rādītājus, varat lejuplādēt tīmekļa vietnē [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu)

## KĀ IEGŪT LIETOŠANAS UN APKOPES INSTRUKCIJU

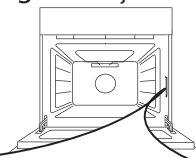
> Lejuplādējiet Lietošanas un apkopes pamācību tīmekļa vietnē <http://www.hotpoint.eu> (izmantojiet šo QR kodu), norādot izstrādājuma kodu.



> Alternatīvi varat sazināties ar klientu pēcpārdošanas servisu

## SAZINIETIES AR PĒCPĀRDOŠANAS SERVISU

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



400011569798

lespiests Itālijā

