

# GÜNLÜK REFERANS KILAVUZU



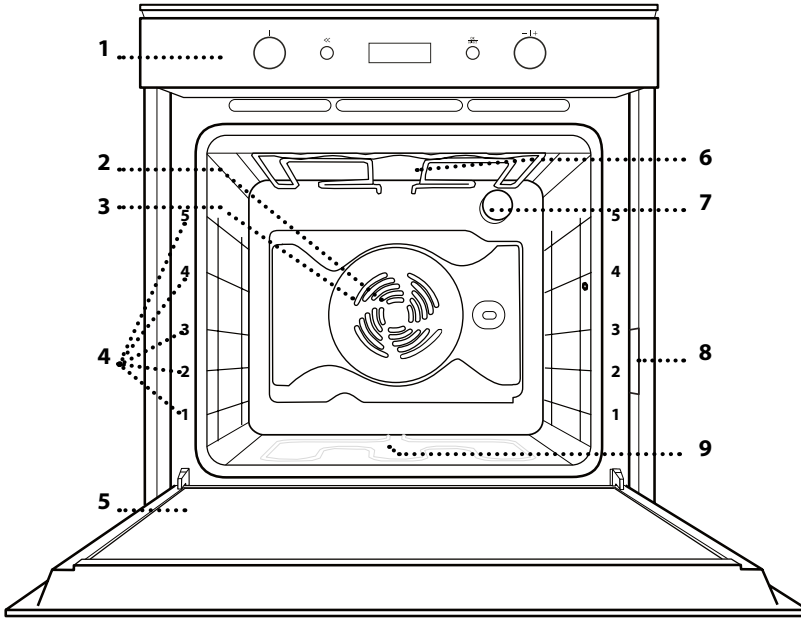
**BİR HOTPOINT - ARISTON ÜRÜNÜ SATIN  
ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ**  
Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen  
ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin  
[www.hotpoint.eu/register](http://www.hotpoint.eu/register)



[www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) internet adresimizi  
ziyaret ederek ve bu kitapçığın arkasında  
yer alan talimatlara uyararak, Güvenlik  
Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım  
Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.

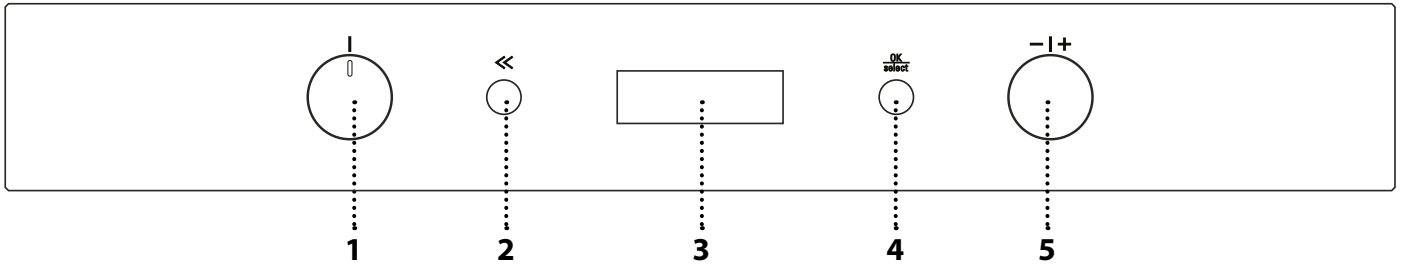
**! Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.**

## ÜRÜN TANIMI



1. Kontrol paneli
2. Fan
3. Yuvarlak ısıtma elemanı  
(görünmez)
4. Raf kılavuzları  
(seviye, fırının ön  
kısmında gösterilmiştir)
5. Kapak
6. Üst ısıtma elemanı/ızgara
7. Lamba
8. Tanıtım levhası  
(çıkarmayın)
9. Alt ısıtma elemanı  
(görünmez)

## KONTROL PANELİ



### 1. SEÇİM DÜĞMESİNİ

Bir işlev seçmek suretiyle  
fırını açmak için kullanılır.  
Fırını kapatmak için,  
"0" konumuna çevirin.

### 2. GERİ

Önceki ayarlar menüsüne geri  
dönmek için kullanılır.

### 3. EKKRAN

### 4. ONAYLAMA DÜĞMESİ

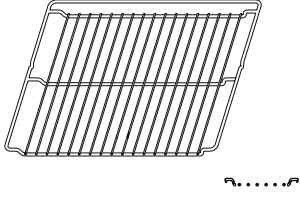
Seçilen bir işlevi veya ayarlanan bir  
değeri onaylamak için kullanılır.

### 5. AYAR DÜĞMESİ

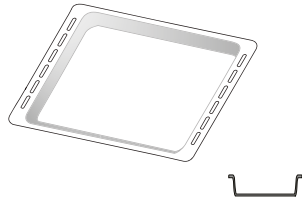
Menülerde gezinmek veya ayarları  
değiştirmek için kullanılır.

Lütfen dikkat edin: Tüm düğmeler,  
basılarak etkinleştirilen tiptedir.  
Düğmeyi yuvasından serbest bırakmak  
için, düğmenin ortasına bastırın.

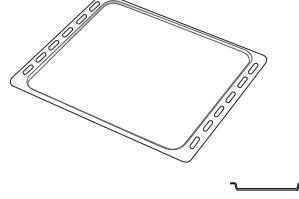
## RAF



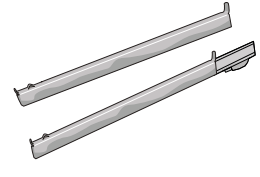
## TABAK



## FIRIN TEPSİSİ



## KAYAR KILAVUZLAR



Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir. Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

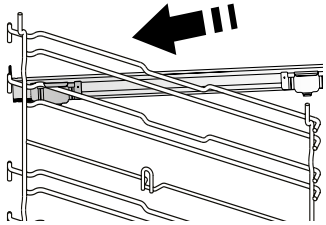
### RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

Tabak ve fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

### KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI

Raf kılavuzlarını fırından çıkarın ve koruyucu plastiği kayar kılavuzlardan çıkarın.



Kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna sabitleyin ve sonuna kadar kaydırın. Diğer klipsi alçaltarak ilgili konumuna yerleştirin.

Kılavuzu sabitlemek için, klipsin alt kısmını, raf kılavuzuna sıkıca bastırın. Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun. Bu adımları, aynı seviyedeki diğer raf kılavuzu için de tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Kayar kılavuzlar, herhangi bir seviyede takılabilir.

### RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

• Raf kılavuzlarını çıkarmak için, yukarı kaldırın ve alt kısımlarını çekerek yuvalarından kurtarın: Raf kılavuzları artık çıkarılabilir.

• Raf kılavuzlarını yerine takmak için, önce üst yuvalarına takın. Yukarı pozisyonda tutarak, pişirme bölmesine kaydırın, ardından alçaltarak alt yuvalarındaki konumlarına yerleştirin.

**0 OFF (KAPALI)**  
Fırını kapatmak için kullanılır.

**CONVENTIONAL\* (ALT VE ÜSTTEN ISITMA\*)**  
Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

**CONVECTION BAKE (KONVEKSİYONLU PİŞİRME)**  
Tek bir rafta et veya ortaları sıvı olan kekleri pişirmek için kullanılır.

**FORCED AIR (FANLI HAVA DOLAŞIMI)**  
Birden fazla rafta (en fazla üç) aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı anda pişirmek için kullanılır. Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir.

**GRILL (IZGARA)**  
Biftek, kebab ve sosis ızgara yapmak, sebze oğraten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

**TURBO GRILL (TURBO IZGARA)**  
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: Tavayı, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin. Bu işlev ile şiş aparatı (varsa) kullanılabilir.

**MAXI COOKING (BÜYÜK ET PİŞİRME)**  
Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez. Her iki tarafının da eşit esmerleşmesi için, pişirme işlemi sırasında eti çevirmenizi öneriyoruz. Çok kurumaması için, etin üzerine ara sıra su dökülmesi önerilir.

**FAST PREHEATING (HIZLI ÖN ISITMA)**  
Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır.

**ECO FORCED AIR (ECO FANLI HAVA)\***  
İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetoalarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kurumaması engellenir. Bu işlev kullanılırken, EKO lambası pişirme süresince kapalı olacak, ancak **OK select** 'e basmak suretiyle kısa bir süreliğine tekrar açılacaktır. EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

**DIAMOND CLEAN**  
Bu özel düşük sıcaklıkta temizleme çevrimi sırasında salınan buharın etkisiyle, kirlerin ve yemek artıklarının kolayca temizlenmesi sağlanır. Fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve işlevi yalnızca fırın soğukken etkinleştirin.

**SETTINGS (AYARLAR)**  
Fırının ayarlarını değiştirmek için kullanılır (zaman, dil, sinyal ses düzeyi, parlaklık, EKO modu, ölçüm birimi, güç).

Lütfen dikkat edin: Eko modu etkin iken, enerji tasarrufu sağlamak üzere ekran parlaklığı düşürülecek ve ışık kapanacaktır. Herhangi bir düğmeye basıldığında geçici bir süreliğine yeniden etkinleştirilir.



## ÖZEL FONKSİYONLAR

**MEAT (ET)**  
Bu işlev, et için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumamasını önlemek için, fanı aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

**POULTRY (TAVUK TÜRÜ ETLER)**  
Bu işlev, tavuk türü etler için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer. Bu işlev, yemeğin çok kurumamasını önlemek için, fanı aralıklı olarak düşük hızda etkinleştirir.

**CASSEROLE (TENCERE YEMEĞİ)**  
Bu işlev, makarna yemekleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.


**BREAD (EKMEK)**  
Bu işlev, tüm ekmek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.


**PIZZA**  
Bu işlev, tüm pizza türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

**PASTRY CAKES (PASTA VE KEKLER)**  
Bu işlev, her türlü kek için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer (mayalı kekler, kremalı pastalar, turtalar vs.).

**RISING (KABARTMA)**  
Tatlı veya tuzlu hamurun en iyi şekilde kabarması için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.

\* İşlev, 65/2014 sayılı Yönetmelik (AB) uyarınca, enerji verimliliği beyanı için referans olarak kullanılmıştır

 **WARM KEEPING (SICAK TUTMA)**  
Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

 **SLOW COOKING (YAVAŞ PIŞİRME)**  
Et ve balıkları, körpe ve sulu bırakarak nazıkçe pişirmek için kullanılır. Etin üstünü kızartmak ve doğal suyunu korumasına yardımcı olmak için rostoluk et parçalarının önce kızgın bir tavada çevrilmesini öneriyoruz. Pişirme süreleri; 300 g ağırlığındaki balık için iki saatten 3 kg ağırlığındaki balık için dört veya beş saate, 1 kg ağırlığındaki et parçaları için dört saatten, 3 kg ağırlığındaki et parçaları için altı veya yedi saate kadar değişiklik gösterir. Et için süreler, 1 kg et parçaları için 4 saat iken, 3 kg et parçaları için 6-7 saattir.

## CİHAZIN İLK KULLANIMI

### 1. LÜTFEN DİLİ SEÇİN

Cihazı ilk açtığınızda dili ve saati ayarlamanız gerekecek: Ekranda "ENGLISH" ifadesi görünecektir.




Kullanılabilir diller listesinde gezinmek için *ayar düğmesini* çevirin ve istediğiniz dili seçin. Seçimi teyit etmek için  'a basın.

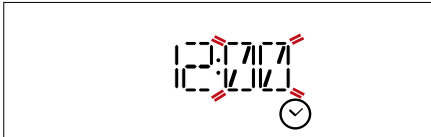
Lütfen dikkat edin: Dil, "Ayarlar" menüsünden sonradan değiştirilebilir.


### 2. SAATİ AYARLAYIN

Dili seçtikten sonra, mevcut saati ayarlamanız gerekecektir: Ekranda saate ait iki rakam yanıp sönecektir.




Doğru saati ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve  'e basın: Ekranda dakikaya ait iki rakam yanıp sönecektir.



Dakikayı ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için  'e basın.

Lütfen dikkat edin: Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir.

### 3. GÜÇ TÜKETİMİNİ AYARLAYIN

Fırın, 3 kW'den yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir. *Seçim düğmesini*, ekranda "SETTINGS" (AYARLAR) görüntülenene kadar çevirin ve ardından onaylamak için  'e basın.

"POWER" menü öğesini seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için  'e basın.



"Low" (Düşük) ayarını seçmek için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak için  'e basın.



### 4. FIRINI ISITIN

Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

Fırındaki koruyucu karton ambalajlarını veya şeffaf filmleri ve içindeki aksesuarları çıkarın. İdeal olarak hava dolaşımına sahip bir işlev kullanarak, fırını yaklaşık bir saat boyunca 200 °C'ye ısıtın (örn. "Fanlı Hava Dolaşımı" veya "Konveksiyonlu"). İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

# GÜNLÜK KULLANIM

## 1. BİR İŞLEV SEÇİN

Fırını açmak ve istediğiniz işlevi ekranda görüntülemek için *seçim düğmesini* çevirin: Ekranda, işlevin simgesi ve temel ayarları gösterilecektir.



Menüden istediğiniz bir öğeyi seçmek için (kullanılabilir ilk öğe ekranda gösterilecektir), istediğiniz öğe görüntülenene kadar *ayar düğmesini* çevirin.

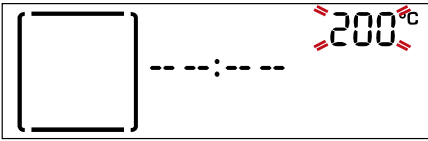


Seçiminizi onaylamak için  $\frac{OK}{select}$  'e basın: Ekranda temel ayarlar görüntülenecektir.

## 2. İŞLEVİ AYARLAYIN

İsteddiğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz. Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.

### SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ



Değer ekranda yanıp söndüğünde. Değiştirmek için *ayar düğmesini* çevirin, ardından onaylamak için  $\frac{OK}{select}$  'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mümkünse).

Lütfen dikkat edin: İşlev etkinleştirildikten sonra, sıcaklık, *ayar düğmesi* kullanılarak değiştirilebilir.

### SÜRE



$\frac{OK}{select}$  simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için *ayar düğmesini* kullanın ve ardından onaylamak için  $\frac{OK}{select}$  'e basın.

Pişirme işlemini manuel olarak yönetmek isterseniz, pişirme süresini ayarlamak zorunda değilsiniz: Onaylamak ve işlevi başlatmak için  $\frac{OK}{select}$  'e basın. Bu durumda, gecikmeli başlatma programlayarak, pişirme bitiş saatini ayarlayamazsınız.

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında  $\ll$  'e basarak ayarlayabilirsiniz: değiştirmek için *ayar düğmesini* kullanın ve onaylamak için  $\frac{OK}{select}$  'e basın.

## PIŞİRME BİTİŞ SAATİNİ AYARLAMA (GECİKMELİ BAŞLATMA)

Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıktan sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz. Ekranda  $\frac{OK}{select}$  simgesi yanıp sönerken, bitiş saati gösterilir.



Pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saati ayarlamak için *ayar düğmesini* çevirin ve onaylamak ve işlevi başlatmak için  $\frac{OK}{select}$  'e basın. Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.



Notlar: Gecikmeli bir pişirme başlatma süresinin programlanması, fırının ön ısıtma aşamasını devre dışı bırakacaktır: Fırın, istediğiniz sıcaklığa kademeli olarak ulaşacaktır; bu, pişirme sürelerinin, pişirme tablosunda listelenenlerden biraz daha uzun olacağı anlamına gelir.

Bekleme süresi boyunca, programlanan bitiş saatini değiştirmek için *ayar düğmesini* kullanabilir veya ayarları değiştirmek için  $\ll$  'e basabilirsiniz.

## 3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İsteddiğiniz ayarları uyguladıktan sonra, pişirme işlevinin sona ereceği saati doğrulamak ve işlevi etkinleştirmek için  $\frac{OK}{select}$  'e basın.

Lütfen dikkat edin: Pişirme işlemi başladığında, ekranda, her işlev için en uygun seviye önerilecektir.



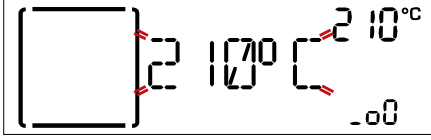
Etkinleştirilmiş olan işlevi herhangi bir zamanda duraklatmak için, *seçim düğmesini* 0 konumuna çevirebilirsiniz.

#### 4. ÖN ISITMA

Bazı işlevler, fırın ön ısıtma aşamasına sahiptir: Bu işlev başlatıldığında, ekranda, ön ısıtma aşamasının etkinleştirildiği bildirilir.



Bu aşama bittiğinde, sesli bir sinyal duyulacak ve fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığı ekranda gösterilecektir:



Bu noktada, kapağı açın, yemeği fırına yerleştirin, kapağı kapatın ve pişirmeyi başlatın.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir. Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

**Ayar düğmesini** kullanarak, fırının ulaşmasını istediğiniz sıcaklığı daima değiştirebilirsiniz.

#### 5. PIŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.



Manuel modda pişirmeye devam etmek için **OK select** 'e basın (programlanmış bir pişirme süresi olmadan) veya yeni bir süre ayarlamak suretiyle pişirme süresini uzatmak için **ayar düğmesini** çevirin. Her iki durumda da, sıcaklık veya ızgara seviyesi ayarları korunacaktır.

#### ÜSTÜNÜ KIZARTMA

Fırının bazı işlevleri, pişirme tamamlandığında ızgarayı etkinleştirmek suretiyle yiyeceğin yüzeyini kızartmanızı sağlar.




Ekranda ilgili mesaj gösterildiğinde, gerekirse beş dakikalık bir üstünü kızartma çevrimini başlatmak için **OK select** 'e basın.



Fırını kapatmak için **seçim düğmesini** 0'a çevirerek, işlevi herhangi bir zamanda durdurabilirsiniz.

#### . ZAMAN AYARI

Fırın kapatıldığında, ekran zaman ayarı olarak kullanılabilir. Bu işlevi etkinleştirmek için, fırının kapalı olduğundan emin olun ve **ayar düğmesini** çevirin:  simgesi ekranda yanıp sönecektir.



İstediğiniz süreyi ayarlamak için **ayar düğmesini** çevirin ve ardından zaman ayarını etkinleştirmek için tekrar **OK select** 'e basın.

Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacak ve bu durum ekranda gösterilecektir.



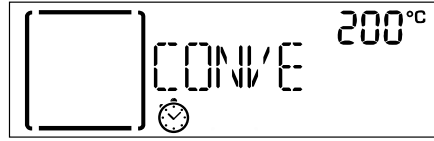
Lütfen dikkat edin: Zaman ayarı, herhangi bir pişirme çevrimini etkinleştirmez.

Zaman ayarında ayarlanan süreyi değiştirmek için **ayar düğmesini** kullanın; zaman ayarını herhangi bir zamanda kapatmak için **<<** 'e basın.

Zaman ayarı etkinleştirildikten sonra, bir işlevi de seçebilir ve etkinleştirebilirsiniz.

Fırını açmak için **seçim düğmesini** çevirin ve ardından istediğiniz işlevi seçin.

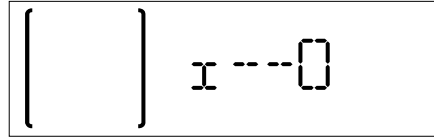
İşlev başlatıldığında, zaman ayarı, işleve müdahale etmeden bağımsız bir şekilde geri saymayı sürdürecektir.



Zaman ayarını kapatmak için, halihazırda etkin olan işlevi durdurmak üzere seçim düğmesini 0 'e çevirin ve ardından **<<** 'e basın.

#### . TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için, **OK select** ve **<<** 'e aynı anda basarak en az beş saniye basılı tutun.



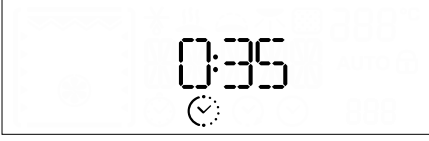
Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Bu işlev, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir. Güvenlik nedenlerinden ötürü, fırın, **seçim düğmesi** 0 konumuna çevrilerek herhangi bir zamanda kapatılabilir.

## . DIAMOND CLEAN

Bu işlevi etkinleştirmeden önce, fırınınızın tabanına 200ml içme suyu dökün ve kapağını kapatın.

"DIAMOND CLEAN" işlevini seçmek için *seçim* düğmesini çevirin ve onaylamak için <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> 'e basın.



Temizleme çevriminin bitiş saatini seçmek veya işlevi etkinleştirmek için <sup>OK</sup>/<sub>select</sub> 'e basın.

Devam eden çevrimin durumu, bir geri sayımla gösterilecektir.




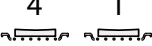







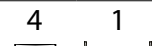

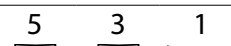



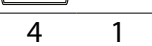

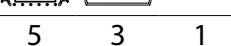



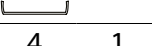

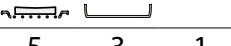



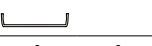

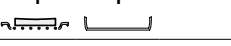













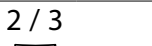

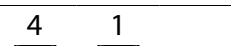



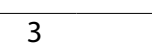

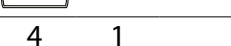




Buharın dışarı çıkarak, nihai sonuçları bozmasını önlemek için, temizleme çevrimi sırasında kapağın açılmaması önerilir.

İşlem tamamlandığında, fırının soğumasını bekleyin ve ardından yüzeyleri bir sünger veya yumuşak bir bez ile kurulayarak temizliği sonlandırın.




















Lütfen dikkat edin: diğer manuel işlevlerde olduğu gibi, kendi kendini temizleme çevrimi için de bitiş saati ayarlanabilir.



# PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
<b>Mayalı kekler</b>	 PASTA AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2/3 
		Evet	160 - 180	30 - 90	4 1 
<b>Kremalı pasta</b> (cheesecake, strudel, meyveli turta)	 PASTA AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3 
		Evet	160 - 200	35 - 90	4 1 
<b>Çörekler/küçük tartlar</b>	 PASTA AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Evet	160 - 170	20 - 45	4 1 
		Evet	160 - 170	20 - 45 ***	5 3 1 
<b>Profiterol çöreği</b>		Evet	180 - 200	30 - 40	3 
		Evet	180 - 190	35 - 45	4 1 
		Evet	180 - 190	35 - 45 ***	5 3 1 
<b>Beze</b>		Evet	90	110 - 150	3 
		Evet	90	130 - 150	4 1 
		Evet	90	140 - 160 ***	5 3 1 
<b>Pizza</b> (ince, kalın, focaccia)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2 
		Evet	220 - 240	20 - 40	4 1 
		Evet	220 - 240	25 - 50 ***	5 3 1 
<b>Somun ekmek</b> 1 kg	 BREAD AUTO	-	180 - 220	50 - 70	2 
<b>Küçük ekmek</b>	 BREAD AUTO	-	180 - 220	30 - 50	2 
<b>Ekmek</b>		Evet	180 - 200	30 - 60	4 1 
<b>Dondurulmuş pizza</b>	 PIZZA AUTO	Evet	250	10 - 15	3 
		Evet	250	10 - 20	4 1 
<b>Tuzlu pastalar</b> (sebzeli turta, kiş)		Evet	180 - 190	40-55	2/3 
		Evet	180 - 190	45 - 60	4 1 
		Evet	180 - 190	45 - 70 ***	5 3 1 
<b>Milföy tatlısı/Milföy krakerleri</b>		Evet	190 - 200	20 - 30	3 
		Evet	180 - 190	20 - 40	4 1 
		Evet	180 - 190	20 - 40 ***	5 3 1 
<b>Lazanya/sufle</b>	 CASSE AUTO	-	190 - 200	40 - 65	3 
<b>Fırında makarna/fırın rulo makarna</b>	 CASSE AUTO	-	190 - 200	25 - 45	3 






















YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu/dana/sığır/domuz 1 kg	 M.EAT AUTO	-	190 - 200	60 - 90	3
Tavuk/tavşan/ördek 1 kg	 P.OULT AUTO	-	200 - 230	50 - 80	3
Hindi/kaz 3 kg	 P.OULT AUTO	-	190 - 200	90 - 150	2
Fırında balık/kağıtta (fileto, bütün)		Evet	180 - 200	40 - 60	3
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		Evet	180 - 200	50 - 60	2
Kızarmış ekmek		-	3 (Yüksek)	3 - 6	5
Balık fileto/dilim		-	2 (Orta)	20 - 30 *	4 3
Sosis / kebab / pizola / hamburger		-	2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30 *	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg		-	2 (Orta)	55 - 70 **	2 1
Rozbif, az pişmiş 1 kg		-	2 (Orta)	35 - 50 **	3
Kuzu budu/paça		-	2 (Orta)	60 - 90 **	3
Fırın patates		-	2 (Orta)	35 - 55 **	3
Sebze graten		-	3 (Yüksek)	10 - 25	3
Lazanya ve et		Evet	200	50 - 100 ***	4 1
Et ve patates		Evet	200	45 - 100 ***	4 1
Balık ve sebzeler		Evet	180	30 - 50 ***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)		Evet	190	40 - 120 ***	5 3 1
İçi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	200	80 - 120 ***	3
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)		-	200	50 - 100 ***	3

\* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin.

\*\* Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).

\*\*\* Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

 [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) internet adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirerek, IEC 60350-1 standardı uyarınca değerlendirme kurumları için hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosuna başvurun.

MANUEL İŞLEMLER	 Conventional (Alt ve Üstten Isıtma)	 Grill (Izgara)	 Turbo Izgara	 Forced Air (Fanlı Hava Dolaşımı)	 Convection Bake (Konveksiyonlu)	 Eco Forced Air (Eko Fanlı Hava)
OTOMATİK İŞLEMLER	 M.EAT AUTO Meat (Et)	 P.OULT AUTO Poultry (Tavuk türü etler)	 C.ASSÉ AUTO Casserole (Tencere yemeği)	 B.BREAD AUTO Bread (Ekmek)	 P.PIZZA AUTO Pizza	 P.PASTR AUTO Pastry (Pasta)
AKSESUARLAR	 Raf	 Fırın tepsi veya rafın üzerinde kek kalıbı	 Tabak / Tatlı tepsi / Rafta fırın tepsi	 Tabak	 İçerisine 500 ml su konulmuş tabak	 Fırın tepsi

**Herhangi bir bakım veya temizlik işlemi yapmadan önce fırının soğuduğundan emin olun.**

**Buharlı temizleyiciler kullanmayın.**

**Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/korozif temizlik maddeleri kullanmayın.**

**Koruyucu eldiven takın.**



**Herhangi bir bakım işlemi gerçekleştirilmeden önce, bu fırın şebeke elektrik kaynağından ayrılmalıdır.**

## DIŞ YÜZEYLER

- Yüzeyleri nemli bir mikrofiber bezle temizleyin. Çok kirli ise, birkaç damla pH açısından nötr deterjan damlatın. Kuru bir bezle silerek kurulayın.
- Korozif veya aşındırıcı deterjanlar kullanmayın. Bu tür ürünlerden herhangi biri dikkatsizlik sonucu cihazın yüzeyleri ile temas ederse, derhal nemli bir mikrofiber bezle temizleyin.

## İÇ YÜZEYLER

- Her kullanımdan sonra fırını soğumaya bırakın ve ardından, yemek artıklarının neden olduğu kalıntı veya lekeleri temizlemek için tercihen hala sıcakken temizleyin. Su içeriği yüksek yiyeceklerin pişirilmesi sonucu oluşan yoğunlaşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

- Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
- Fırın kapağı, temizliği  kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir.
- Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir .

## AKSESUARLAR

Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

## LAMBANIN DEĞİŞTİRİLMESİ

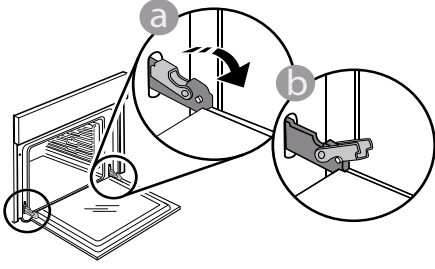
- 1.** Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.
- 2.** Lambanın kapağını sökün, ampulü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.
- 3.** Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40W/230V tip E-14, T300°C akkor lambalar veya 20-40W/230 V tip G9, T300°C halojen lambalar kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009). Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.

- Halojen ampul kullanıyorsanız, parmak uçlarınız ampullere zarar verebileceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

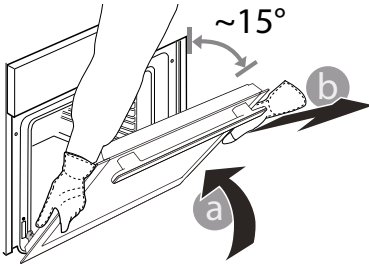
## KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

**1.** Kapağı çıkarmak için, tamamen açın ve mandalları kilit açma konumuna gelene kadar alçaltın.



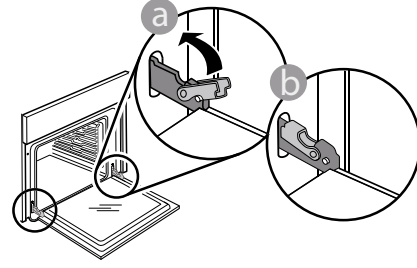
**2.** Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.

Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

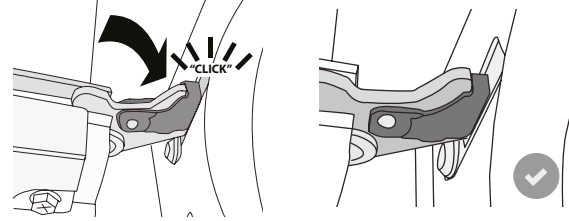


**3.** Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

**4.** Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttıktan emin olun.



Mandalların doğru konumda olduğunu kontrol etmek için hafifçe baskı uygulayın.



**5.** Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.

## ARIZA GİDERME



Daha fazla bilgi için [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

Sorun	Olası neden	Çözüm
Fırın çalışmıyor.	Güç kesintisi. Şebeke bağlantısının kesilmesi.	Şebeke elektrik gücü olup olmadığını ve fırının elektrik beslemesine bağlı olup olmadığını kontrol edin. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor.	Yazılım sorunu.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.

## PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR

Tabloda, farklı türlerdeki yiyecekleri pişirmek için en iyi işlev, aksesuarlar ve seviye listelenmiştir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri yaklaşık olarak verilmiştir ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar türüne göre değişir. İlk başta önerilen en düşük ayarları kullanın, eğer yemek yeterince pişmezse o zaman daha yüksek ayarlara geçin. Verilen aksesuarları kullanın ve koyu renkli metal kek kaplarını ve fırın tepsilerini tercih edin. Ayrıca ateşe dayanıklı (payreks) veya kumlu taştan yapılmış tava ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın.

## BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PİŞİRME

"FORCED AIR" (FANLI HAVA) işlevini kullanarak, aynı pişirme sıcaklığı gerektiren farklı yiyecekleri aynı sürede (örneğin: balık ve sebze), farklı raf seviyelerinde pişirebilirsiniz. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

## ÜRÜN FİŞİ

Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, [www.hotpoint.eu](http://www.hotpoint.eu) internet adresinden indirilebilir

## KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

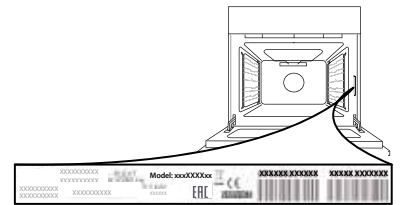
> Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, <http://www.hotpoint.eu> internet adresimizden indirin (bu kare kodu kullanabilirsiniz).

> Alternatif olarak, Satış Sonrası Müşteri Servisimizle irtibata geçin.



## SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM

İrtibat bilgilerimize garanti kılavuzundan ulaşabilirsiniz. Satış Sonrası Müşteri Servisimizle iletişim kurarken, lütfen ürününüzün tanıtım levhasında yer alan kodları belirtin.



400010859163

İtalya'da basılmıştır

