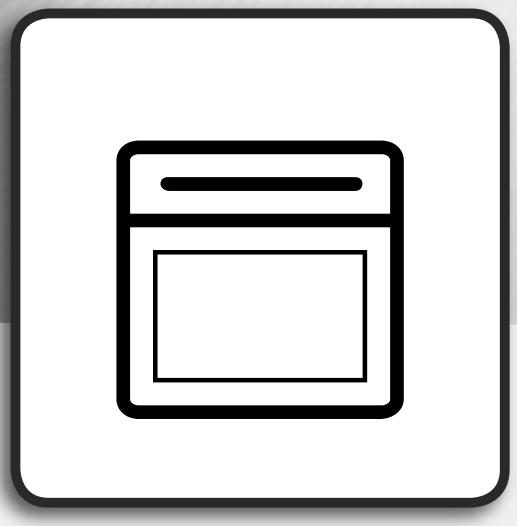
Hotpoint

ARISTON



Kullanım ve Bakım kılavuzu

www.hotpoint.eu/register

TÜRKÇE 3

TÜRKÇE

SAĞLIK & GÜVENLİK, KULLANIM & BAKIM VE **MONTAJ 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**

Dizin

Sağlık ve Güvenlik kılavuzu

GÜVENLİK TALİMATLARI 4
ÇEVRENİN KORUNMASI 6
UYUMLULUK BEYANNAMESİ 6

Kullanım ve Bakım kılavuzu

ÜRÜN TANIMI 7
KONTROL PANELİ 8
EKRAN AÇIKLAMASI 8
AKSESUARLAR 9
RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI 9
RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI 10
KAYAR KILAVUZLARIN ÇIKARILMASI VE YERINE TAKILMASI 10
İŞLEVLER 11
FIRININ KULLANIMI 12
PİŞİRME TABLOSU 17
TEST EDİLMİŞ YEMEK TARİFLERİ 19
TEMİZLİK 20
BAKIM 21
ARIZA GİDERME 25
ÜRÜN FİŞİ 26
SATIŞ SONRASI SERVİS 26
Kurulum Kılavuzu 27

GÜVENLİK TALİMATLARI

OKUNMASI VE UYULMASI ÖNEMLİ BİLGİLER

Cihazı kullanmadan önce, bu güvenlik talimatlarını okuyun. İleride başvurmak üzere saklayın. Bu talimatlar ve cihazın kendisi, her zaman uyulması gereken önemli güvenlik uyarıları içermektedir.
Üretici, bu güvenlik talimatlarına uyulmaması, cihazın uygunsuz kullanımı ve kontrollerin yanlış ayarlanması ile ilgili her türlü sorumluluğu reddeder.

GÜVENLİK UYARILARI

Çok küçük (0-3 yaş) ve küçük çocuklar (3-8 yaş), devamlı gözetim altında tutulmadığı sürece cihazdan uzak tutulmalıdır.
8 yaşındaki ve daha büyük çocuklar ile fiziksel, algılama veya akli yetenekleri kısıtlı ya da deneyimi veya bilgisi olmayan kişiler, bu cihazı yalnızca gözetim altında olmaları ya da güvenli kullanım konusunda talimatlar almış ve söz konusu olabilecek tehlikeleri anlıyor olmaları durumunda kullanabilir.
Çocuklar cihazla oynamamalıdır.
Temizlik ve kullanıcı bakımı gözetim altında olmayan çocuklar tarafından yapılmamalıdır.
UYARI: Cihaz ve erişilebilir parçaları kullanım sırasında çok ısınır; sürekli gözetim altında olmadıkları sürece 8 yaşından küçük çocuklar uzak tutulmalıdır.
UYARI: Isıtma elemanlarına veya iç yüzeye dokunmaktan sakının - yanma riski.
Yiyecek kurutma esnasında cihazı asla denetimsiz bırakmayınız.
Cihaz sensör kullanımına uygunsa, yalnızca bu fırın için önerilen sıcaklık sensörünü kullanın.
Bileşenlerin tümü tamamen soğuyana kadar, giysilerinizi veya diğer yanıcı malzemeleri cihazdan uzak tutun.
Aşırı ısınmış yağlar ve sıvı yağlar kolaylıkla alev alırlar. Katı yağ, yağ bakımından zengin yiyecekler pişirirken veya alkol eklerken (örn. rom, konyak, şarap) her zaman dikkatli olun - yangın riski.
Isıtma elemanlarına dokunmamaya dikkat ederek, fırın tepsilerini ve aksesuarları çıkarmak için fırın eldivenleri kullanın.
Pişirme bittikten sonra cihaz kapağını açarken dikkatli olun, cihazın kapağını tam açmadan sıcak havanın veya buharın azar azar çıkmasını bekleyin.
Fırının önündeki sıcak hava menfezlerini engellemeyin.

İZİN VERİLEN KULLANIM

DİKKAT: Bu cihaz, harici bir zaman ayarı veya ayrı bir uzaktan kumanda sistemi yardımıyla çalıştırılmak üzere tasarlanmamıştır.
Bu cihaz tamamen ev kullanımına yöneliktir; profesyonel kullanıma uygun değildir.
Cihazı dış mekanda kullanmayınız.
Aerosol kutuları gibi patlayıcı veya yanıcı maddeleri cihazın içinde veya yakınında saklamayın ve benzin veya diğer yanıcı malzemeleri cihazın içine veya yakınına yerleştirmeyin: cihaz yanlışlıkla çalıştırılırsa yangın çıkabilir.
Başka bir kullanıma (ör. odaları ısıtmak) izin verilmez.

MONTAJ

Cihaz, iki veya daha fazla kişi ile kaldırılmalı ve monte edilmelidir.
Cihazı ambalajından çıkarmak ve monte etmek için koruyucu eldiven kullanın.
Montaj ve tamir işlemleri kalifiye bir teknisyen tarafından, üreticinin talimatlarına ve yerel güvenlik yönetmeliklerine uygun şekilde yapılmalıdır. Kullanıcı kılavuzunda özellikle belirtilmedikçe, cihazın hiçbir parçasını tamir etmeyiniz veya değiştirmeyiniz.
Montaj işlemlerini çocuklar yapmamalıdır. Montaj sırasında çocukları uzak tutun. Ambalaj malzemelerini (plastik poşetler, polistiren parçalar, vs.), montaj esnasında ve sonrasında çocukların ulaşamayacağı yerlerde saklayın.
Cihazın ambalajını açtıktan sonra, cihazın nakliye sırasında hasar görmemiş olduğundan emin olun. Sorunla karşılaşmanız halinde, satıcınız veya size en yakın yetkili servisle temasa geçin.
Herhangi bir montaj işleminden önce, cihazın fişi elektrik prizinden çekilmelidir.
Montaj işlemi esnasında, cihazın elektrik kablosuna hasar vermemesine dikkat edin.
Cihazı ancak montaj tamamlandıktan sonra etkinleştirin.
Montajdan sonra, cihazın alt kısmı artık erişilemiyor olmalıdır.
Tüm dolap kesme işlerini cihazı mobilyaya yerleştirmeden önce yapın ve tüm tahta kıymık ve talaşlarını dikkate temizleyin.
Tezgah ile fırının üst kenarı arasındaki minimum boşluğu kapatmayın.
Fırını, polistiren köpük kaidesinden ancak montaj sırasında çıkarın.
Cihazı dekoratif bir kapının arkasına monte etmeyin - Yangın riski.

ELEKTRİKSEL UYARILAR

Montaj işleminin yürürlükteki güvenlik kanunlarına uygun olması için, en az 3 mm kontak boşluğu olan omnipolar anahtar gereklidir ve cihaz topraklanmalıdır.
Güç kablosu hasar görmüş ise aynısı ile değiştirin. Elektrik kablosu sadece kalifiye bir teknisyen tarafından, üreticinin talimatlarına ve geçerli güvenlik

kanunlarına uygun olarak yapılmalıdır. Bir yetkili servis ile temasa geçin.
Fiş erişilebilir ise, fişi çekerek veya ulusal elektriksel güvenlik standartları uyarınca prizin yukarı akış yönüne takılı erişilebilir bir çok kutuplu anahtar kullanılarak cihazın güç beslemesi ile bağlantısı kesilebilmelidir.
Bilgi etiketi fırının ön tarafındadır (kapak açıldığında görünür).
Elektrik kablosunun değiştirilmesi durumunda, yetkili bir servis merkeziyle irtibat kurun.
Takılan fiş, priz çıkışınıza uygun değilse, nitelikli bir teknisyenle irtibata geçin.
Elektrik kablosu yerine takıldıktan sonra, cihazın fişini elektrik prizine takmak için yeterli uzunlukta olmalıdır.
Cihazın fişini elektrik kablosundan tutarak çekmeyin.
Uzatma kabloları, çoklu prizler veya adaptörler kullanmayın.
Eğer elektrik kablosu veya fiş hasarlıysa, cihaz gerektiği gibi çalışmıyorsa veya hasar görmüş veya yere düşürülmüşse, bu cihazı çalıştırmayın. Kabloyu sıcak yüzeylerden uzak tutun.
Montaj işleminden sonra elektrikli bileşenler kullanıcı tarafından erişilebilir olmamalıdır.
Kesinlikle cihaza vücudunuzun herhangi bir ıslak kısmı ile dokunmayın ve ayaklarınız çıplak iken cihazı çalıştırmayın.

TEMİZLİK VE BAKIM

Asla buharlı temizleme ekipmanları kullanmayın.
UYARI: Elektrik çarpması riskini önlemek için, lambayı değiştirmeden önce cihazın enerjisinin kesildiğinden emin olun.
Cihazın kapak camını temizlemek amacıyla sert, aşındırıcı temizleyiciler veya keskin metal kazıyıcılar kullanmayın; bunlar camın bozulmasına neden olabilir.
Temizlik ve bakım için koruyucu eldiven takın.
Herhangi bir bakım işleminden önce, cihazın fişi elektrik prizinden çekilmelidir.
Herhangi bir temizlik veya bakım işlemi yapmadan önce, cihazın soğuduğundan emin olun.

ÇEVRENİN KORUNMASI

AMBALAJ MALZEMELERİNİN BERTARAFI

Ambalaj malzemesi %100 geri dönüştürülebilirdir ve ♻ geri dönüştürme simgesi ile işaretlenmiştir. Bu nedenle, ambalajın çeşitli parçaları, çöplerin imhasına yönelik yerel yönetmeliklere tümüyle uygun ve sorumlu bir şekilde atılmalıdır.

BEYAZ EŞYALARIN ATILMASI

Cihaz hurdaya çıkarılırken, elektrik kablosunu keserek cihazı kullanılmaz hale getirin ve çocukların kolayca içine tırmanıp kapalı kalamayacağı şekilde kapak ve raflarını (varsa) çıkarın.
Bu cihaz geri dönüştürülebilir ♻ veya yeniden kullanılabilir malzemelerle üretilmiştir. Yerel atık imha yönetmeliklerine uygun olarak çöpe atılmalıdır.

Elektrikli ev eşyalarının muameleleri, geri kazanımı ve geri dönüşümüyle ilgili ayrıntılı bilgi için, ilgili yerel makamlarınızla, ev atıklarını toplama hizmetleriyle veya cihazı satın aldığınız satıcı ile temasa geçin.
Bu cihaz, Atık Elektrik ve Elektronik Cihazlar (WEEE) ile ilgili 2012/19/EU Avrupa Direktifine uygun olarak işaretlenmiştir.
Bu cihazın uygun olmayan biçimde atık maddeye dönüştürülmesi, çevre ve insan sağlığını tehlikeye sokacak potansiyel olumsuz sonuçlar doğurabileceği için, elden çıkarma esnasında uygun prosedürlerin takip edilmesi şarttır.
Ürün veya beraberindeki dokümanlar üzerindeki  simgesi, bu ürünün evsel atık olarak işlenmemesi, elektrikli ve elektronik ekipmanların geri dönüştürülmesine yönelik uygun bir toplama merkezine götürülmesi gerektiğini belirtir.

ENERJİ TASARRUFU İÇİN İPUÇLARI

Fırını sadece yemek tarifinizde veya pişirme tablosunda belirtilmişse önceden ısıtın.
Isıyı çok daha iyi emdiklerinden dolayı koyu renk kaplamalı veya emaye pişirme kaplarını kullanın.

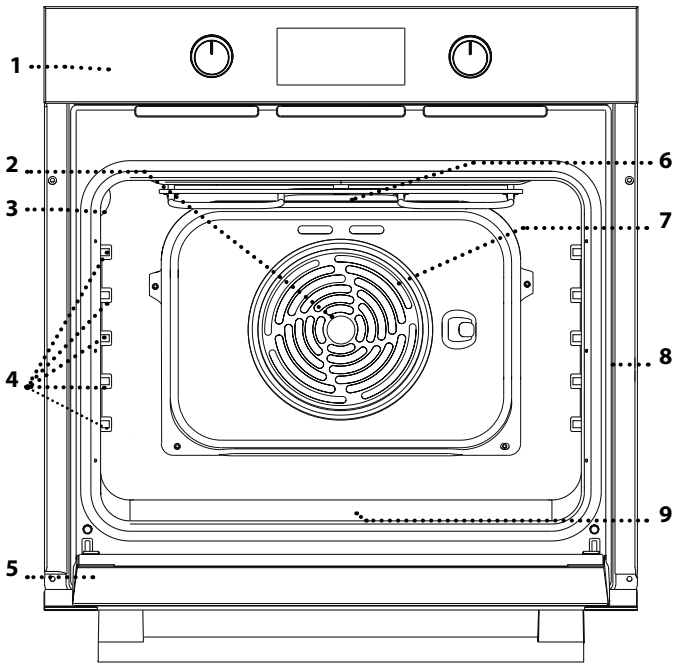
UYUMLULUK BEYANNAMESİ

Bu cihaz, aşağıdaki Avrupa Direktiflerinin gerekliliklerine uygun olarak tasarlanmış, üretilmiş ve dağıtılmıştır:
LVD 2014/35/EU, EMC 2014/30/EU ve RoHS 2011/65/EU.

Bu cihaz yiyecek maddeleri ile temas edecek şekilde tasarlanmış olup, 1935/2004 sayılı Avrupa Yönetmeliğine CE uygundur.

Bu cihaz Avrupa Standardı EN 60350-1 ile uyumlu olarak 65/2014 ve 66/2014 sayılı Avrupa Yönetmeliklerinin Eko Tasarım gerekliliklerini karşılar.

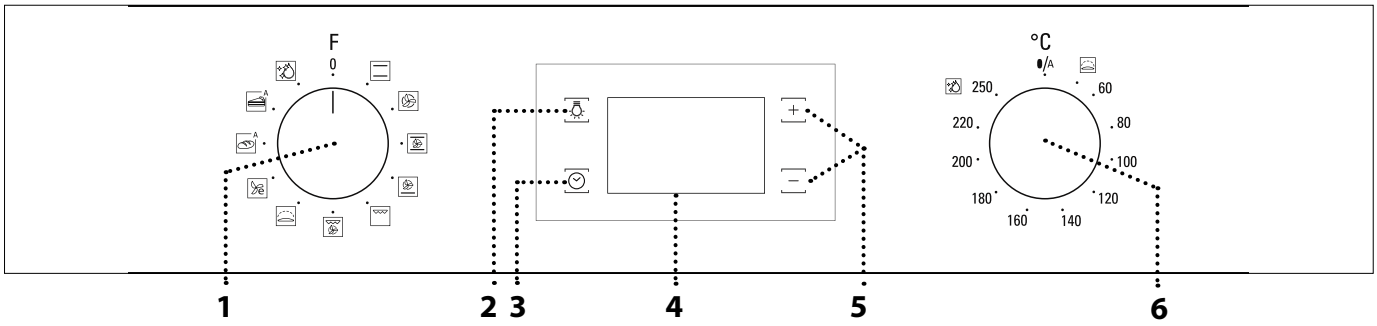
ÜRÜN TANIMI



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

Lütfen dikkat edin:
Pişirme sırasında, enerji tüketimini azaltmak üzere soğutma fanı ara ara açılabilir.
Pişirme tamamlandıktan ve fırın kapatıldıktan sonra, soğutma fanı belli bir süre boyunca çalışmaya devam edebilir.

KONTROL PANELİ



1. SEÇİM DÜĞMESİNİ
Bir işlev seçmek suretiyle fırını açmak için kullanılır.
Fırını kapatmak için, 0 konumuna çevirin.

2. LAMBA
Fırın açıkken, fırın bölmesinin lambasını açmak veya kapatmak için basın.

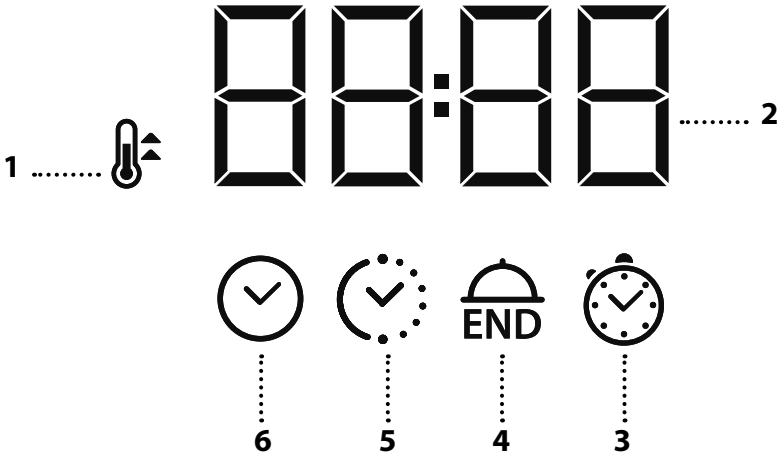
3. ZAMAN AYARI
Pişirme süresi ayarlarına, gecikmeli başlatmaya ve zaman ayarına erişmek için kullanılır. Fırın kapalıyken saati görüntülemek için kullanılır.

4. EKRAN

5. AYARLAMA DÜĞMELERİ
Pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için kullanılır.

6. TERMOSTAT DÜĞMESİ
Manuel işlevleri etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin. Otomatik işlevlerde ⧫/A kullanılır.

EKRAN AÇIKLAMASI

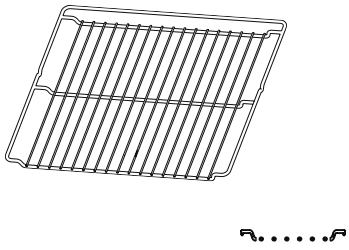


1. Ön ısıtma simgesi
2. Saat; bilgi ve işlev süresi
3. Mutfak zaman ayarı
4. Pişirmenin bitiş saati
5. Süre
6. Saat

Hotpoint
ARISTON

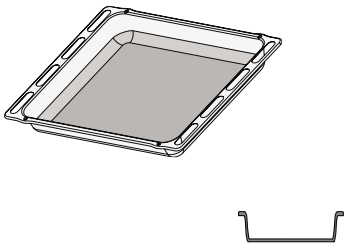
AKSESUARLAR

RAF



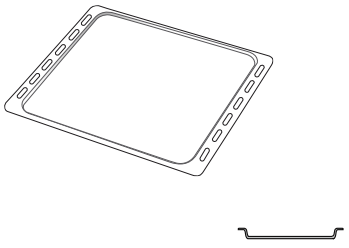
Raf, yiyecekleri kızartmak için veya tavalar, kek kalıpları ve fırında kullanılabilen diğer pişirme kapları için bir destek olarak kullanılabilir. Ekmek, et, balık ve sebze kızartmak için faydalıdır.

TABAK



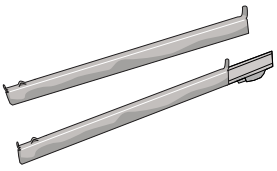
Et, balık, sebze, focaccia vs. pişirmek için fırın tepsisi olarak kullanın veya pişirme sırasında çıkan sıvıları toplaması için rafın altına konumlandırın.

FIRIN TEPSİSİ



Her türlü ekmek ve hamur işi, aynı zamanda rosto, kağıtta balık vs. pişirmek için kullanın.

KAYAR KILAVUZLAR

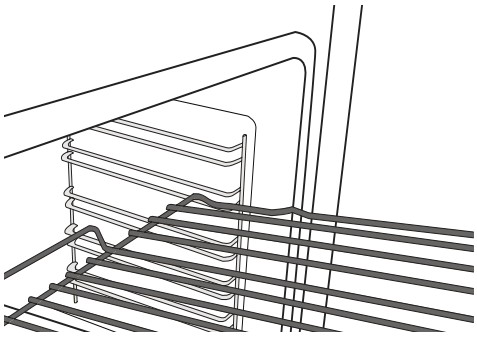


Bunlar, aksesuarların fırına yerleştirilmesini ve fırından çıkarılmasını kolaylaştırır.

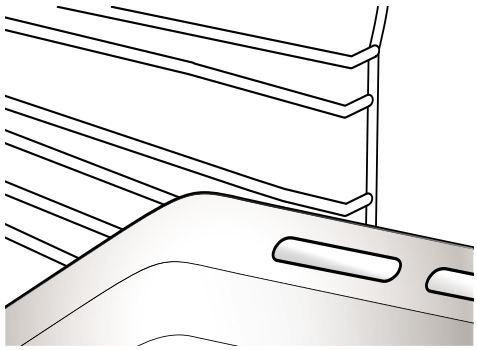
Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir.
EK AKSESUARLAR: Tedarik edilmeyen diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI

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

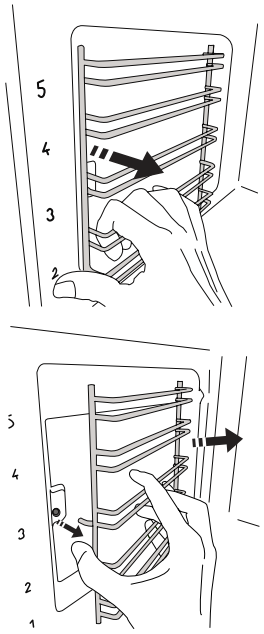


• Fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

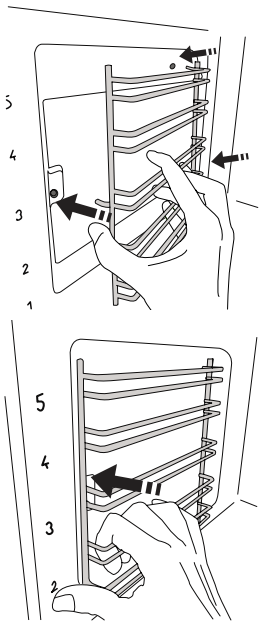


RAF KILAVUZLARININ ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

• **Raf kılavuzlarını çıkarmak için**, kılavuzun dış kısmını sıkı bir şekilde kavrayın ve desteği ve iki dahili pimi yerinden çıkarmak için kendinize doğru çekin.



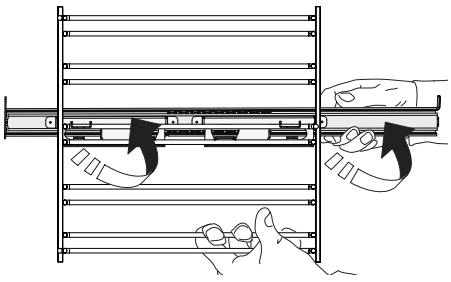
• **Raf kılavuzlarını yeniden konumlandırmak için**, iç kısmın yanında konumlandırın ve önce iki pimi yerine takın. Ardından dış kısmı yuvasının yanında konumlandırın, desteği takın ve raf kılavuzunun yerine sağlam tespit edildiğinden emin olmak için iç kısmın duvarına doğru sıkıca bastırın.



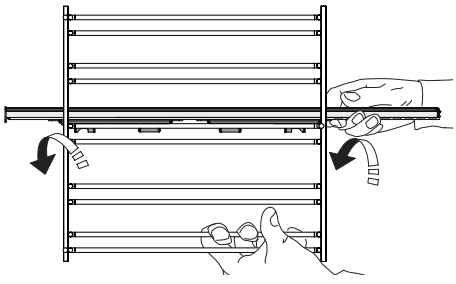
KAYAR KILAVUZLARIN ÇIKARILMASI VE YERİNE TAKILMASI

1. Raf kılavuzlarını çıkarın.

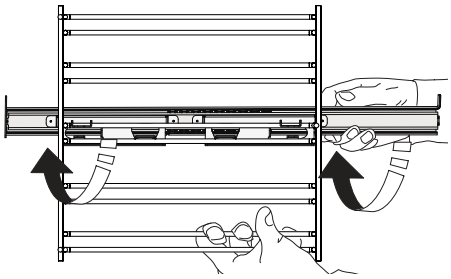
2. Alt kısımdan başlayarak, kılavuzun tutturma klipslerini raf kılavuzundan çıkarın.



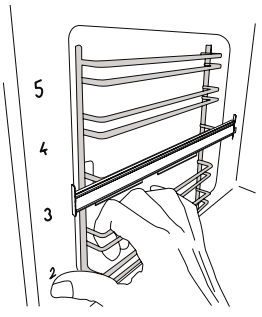
3. **Kayar kılavuzları yerine takmak için**, kılavuzun üst klipsini raf kılavuzuna tutturun, ardından diğer klipsi alçaltarak yerine geçirin.



4. Kılavuzu sabitlemek için, klipsin alt kısmını, raf kılavuzuna sıkıca bastırın. Kılavuzların serbest hareket edebildiğinden emin olun.



5. Raf kılavuzlarını yerine yerleştirin.



İŞLEVLER



ALT VE ÜSTTEN ISITMA
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır. 3. rafı kullanın. Ancak et parçası rostolarken veya fırında makarna pişirirken 2. seviyeyi kullanın. Yiyeceği içine koymadan önce fırını ısıtın.



FANLI HAVA DOLAŞIMI
Farklı tiplerde olsa bile aynı pişirme sıcaklığı gerektiren yiyecekleri aynı anda birden fazla rafta (en fazla üç) pişirmek için kullanılır, (örn.: balık, sebzeler, kekler). Bu işlev, farklı yiyecekleri, kokuları birbirlerine karıştırmadan pişirmek için kullanılabilir. Sadece tek bir rafta pişirmek için 3. seviyeyi kullanın; iki rafta birden pişirmek için 2. ve 4. seviyeyi kullanın; ve üç rafta pişirmek için 1., 3. ve 5. seviyeleri kullanın. Yiyeceği içine koymadan önce fırını ısıtın.



BÜYÜK ET
Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Parçaların büyüklüğüne bağlı olarak 1. veya 2. rafı kullanın. Her iki tarafının da eşit esmerleşmesi için, pişirme işlemi sırasında eti çevirmenizi öneriyoruz. Çok kurumaması için, etin üzerine ara sıra su dökülmesi önerilir. Yiyecekleri fırına vermeden önce fırını önceden ısıtın.



IZGARA
Biftek, kebap ve sosis ızgara yapmak, sebze ograten pişirmek veya ekmek kızartmak için kullanılır. Yemeğin 5. rafa yerleştirilmesini öneriyoruz. Et ızgara yaparken, pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için tabak kullanılmasını öneriyoruz: İçine yaklaşık 200 ml içme suyu ekleyerek 4. rafta konumlandırın. Fırını 3-5 dakika boyunca önceden ısıtın. Pişirme işlemi sırasında fırın kapağı kapalı tutulmalıdır.



TURBO IZGARA
Büyük et parçalarını kızartmak için kullanılır (butlar, rozbif, tavuk). Yiyeceği 2. rafa yerleştirin. Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplaması için bir tabak kullanılmasını öneriyoruz: İçine yaklaşık 200 ml içme suyu ekleyerek 1. rafta konumlandırın. Pişirme işlemi sırasında, fırının kapağı kapalı tutulmalıdır.



KABARTMA
Tatlı veya tuzlu hamurun etkili bir şekilde kabarmasına yardımcı olmak için kullanılır. Hamuru ikinci seviyeye yerleştirin ve işlevi etkinleştirmek için termostat düğmesini uygun simgeye çevirin. Fırına ön ısıtma uygulamak gerekmez; sıcaklık otomatik olarak 40° C'ye ayarlanır. Fırının iç sıcaklığı 60° C'den fazla ise, ekranda "Hot" mesajı gösterilecek ve işlev etkinleştirilmeyecektir; Fırın soğuyana kadar beklemeniz gerekecektir.



ECO FANLI HAVA*
Rostoluk et parçalarını (içi doldurulmuş) tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Bu işlev, yemeğin aşırı kurumasını önlemek için nazik ve aralıklı hava dolaşımı kullanır. Bu EKO işlevi kullanılırken, pişirme boyunca ışık kapalı kalacak, ancak 'e basmak suretiyle tekrar açılabilecektir. Enerji verimliliğini en üst düzeye çıkarmak için, pişirme işlemi sırasında kapağın açılmamasını öneriyoruz. 3. seviyenin kullanılmasını öneriyoruz. Eti fırına yerleştirmeden önce tavada esmerleştirmeniz önerilir. Fırının önceden ön ısıtmaya tabi tutulması gerekmez.



EKMEK OTOMATİK
Ekmek pişirirken bu işlevi kullanın. En iyi sonuçlar için, yemek tarifine dikkatli bir şekilde uyulmasını öneriyoruz. Bu işlev, ekmek için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. Yiyecek piştiğinde pişirme işlemi otomatik olarak durdurulacak ve fırından bir ses duyulacaktır. Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin. Fırının içindeki sıcaklık, ayarlanan sıcaklıktan fazla ise, ekranda "Hot" mesajı görüntülenecek ve pişirmeyi başlatamayacaksınız. Fırın soğuyana kadar beklemeniz gerekecektir.



TATLI OTOMATİK
Bu işlevi kimyasal maya içeren veya içermeyen kekleri pişirmek için kullanın. Yiyeceği fırın soğuk iken fırına yerleştirin. Bu işlev, kekler için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. Yiyecek piştiğinde pişirme işlemi otomatik olarak durdurulacak ve fırından bir ses duyulacaktır. Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin. Fırının içindeki sıcaklık, ayarlanan sıcaklıktan fazla ise, ekranda "Hot" mesajı görüntülenecek ve pişirmeyi başlatamayacaksınız. Fırın soğuyana kadar beklemeniz gerekecektir.

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

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.

FIRININ KULLANIMI

Ürünü kullanmadan önce, güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecek: simgesi ile saate ait iki rakam ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basın.



Saati ayarlamak için veya 'i kullanın ve onaylamak için 'e basın. Dakikaya ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için veya 'i kullanın ve onaylamak için 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Örneğin uzun süreli güç kesintilerinden sonra simgesi yanıp sönerken, saati sıfırlamanız gerekecektir.

2. FIRINI YENİDEN 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.

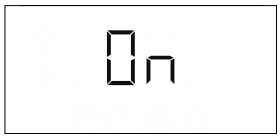
Fırını tercihen "Büyük et" işlevini kullanarak yaklaşık bir saat boyunca 250 °C'de ısıtın. Fırın, bu süre boyunca boş olmalıdır.
İşlevi doğru şekilde ayarlamak için talimatlara uyun.

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

GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN

Bir işlev seçmek için, *seçim düğmesini* istediğiniz işleve karşılık gelen simgeye çevirin: Ekran aydınlatılacak ve sesli bir sinyal duyulacaktır.



2. BİR İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

MANUEL

Seçtiğiniz işlevi başlatmak için, istediğiniz sıcaklığı ayarlamak üzere *termostat düğmesini* çevirin.



Lütfen dikkat edin: Pişirme sırasında, ***seçim düğmesini*** çevirerek işlevi değiştirebilir veya ***termostat düğmesini*** çevirerek sıcaklığı ayarlayabilirsiniz.
İşlev, termostat düğmesi 0 °C'nin üstündeyken başlamayacaktır. Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

OTOMATİK

Seçtiğiniz otomatik işlevi başlatmak için ("Ekmek" veya "Tatlı"), *termostat düğmesini* otomatik işlevlere yönelik konumda /A tutun.
Pişirmeyi bitirmek için, *seçim düğmesini* 0 konumuna çevirin.

Lütfen dikkat edin: Pişirme bitiş saatini ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

KABARTMA

"Kabartma" işlevini başlatmak için, *termostat düğmesini* ilgili sembole çevirin; fırın farklı bir sıcaklığa ayarlıysa, işlev başlatılmayacaktır.

Lütfen dikkat edin: Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve zaman ayarını ayarlayabilirsiniz.

3. ÖN ISITMA

İşlev başlatıldığında, sesli bir sinyal ile ekranda yanıp sönen bir simgesi, ön ısıtma aşamasının etkinleştirilmiş olduğunu belirtir.
Bu aşamanın sonunda, sesli bir sinyal ile ekrandaki sabit simge , fırının ayarlanan sıcaklığa ulaştığını bildirecektir: Bu noktada, yiyeceği içeri yerleştirin ve pişirme işlemi ile devam edin.

Lütfen dikkat edin: Ön ısıtma bitmeden yemeğin fırına verilmesi, nihai pişirme sonucunu olumsuz etkileyebilir.

. PİŞİRMEYİ PROGRAMLAMA

Pişirmeyi programlamaya başlamadan önce bir işlev seçmeniz gerekecektir.

SÜRE

Ekranda simgesi ile "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin.



İstediğiniz pişirme süresini ayarlamak için veya 'i kullanın ve ardından onaylamak için 'e basın.
Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

Notlar: Ayarladığınız pişirme süresini iptal etmek için, ekranda simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin, ardından pişirme süresini "00:00" olarak sıfırlamak için 'i kullanın.
Bu pişirme süresine, ön ısıtma aşaması dahildir.

PİŞİRME BİTİŞ SAATİ/GECİKMELİ BAŞLATMANIN PROGRAMLANMASI

Bir pişirme süresi ayarlandıktan sonra, işlevin başlatılması, bitiş saatini programlamak suretiyle geciktirilebilir: simgesi ve şimdiki saat ekranda yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basın.



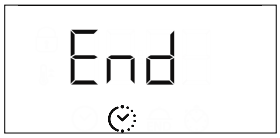
Pişirmenin sona ermesini istediğiniz saati seçmek için veya 'i kullanın ve 'e basın.
Termostat düğmesini istediğiniz sıcaklığa çevirerek işlevi etkinleştirin: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayana kadar duraklatılacaktır.



Notlar: Ayarı iptal etmek için, ***seçim düğmesini*** " 0 " konumuna çevirmek suretiyle fırını kapatın.

PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda işlevin sona erdiği gösterilecektir.



Seçim düğmesini farklı bir işlev seçmek için veya fırını kapatmak için " 0 " konumuna çevirin.

Lütfen dikkat edin: Zaman ayarı etkin ise, ekranda, kalan süre ile değişimli olarak "END" ifadesi gösterilecektir.

. ZAMAN AYARININ AYARLANMASI

Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya programlamaz; ancak, bir işlev etkin iken veya fırın kapalı durumdayken ekranı zaman ayarı olarak kullanmanızı sağlar.

Ekranda simgesi ile "00:00" yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin.



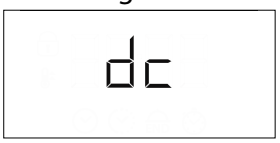
İstediğiniz saati ayarlamak için veya 'i kullanın ve onaylamak için 'e basın.
Zaman ayarı seçilen süreyi geri saymayı bitirdiğinde sesli bir sinyal duyulacaktır.

Notlar: Zaman ayarını iptal etmek için, simgesi yanıp sönmeye başlayana kadar 'e basmaya devam edin, ardından saati "00:00" olarak sıfırlamak için 'i kullanın.

. DIAMOND CLEAN İŞLEVİ

"Diamond Clean" temizleme işlevini etkinleştirmek için, fırının tabanına 200 ml içme suyu dökün ve ardından seçim düğmesi ile termostat düğmesini simgesine çevirin.
İşlev otomatik olarak etkinleştirilecektir: Ekranda, "DC" ile değişimli olarak kalan süre gösterilir.





Lütfen dikkat edin: Yalnızca bu işlevin bitiş saati programlanabilir. Süre, otomatik olarak 35 dakikaya ayarlanır.

FAYDALI İPUÇLARI

PİŞİRME TABLOSU NASIL OKUNMALIDIR
Tablo, yemekler için kullanılacak en uygun işlevi ve yemeğin aynı anda bir veya birkaç seviyede mi pişirileceğini belirtir. Pişirme süreleri yemeğin fırına konulduğu andan itibaren başlar, ön ısıtma (gerekirse) hariç tutulmuştur. Pişirme sıcaklıkları ve süreleri sadece yol gösterme amaçlıdır, ve yemeğin miktarına ve kullanılan aksesuar tipine göre değişecektir.
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 porselen kaplar ve aksesuarlar da kullanabilirsiniz, ancak bunlarda pişirme süresinin biraz daha uzun olacağını unutmayın. En iyi sonuçlar için, verilen aksesuarlardan hangilerinin hangi rafa yerleştirilmesi gerektiğiyle ilgili pişirme tablosundaki önerilere dikkatli bir şekilde uyun.

BİRKAÇ YEMEĞİ AYNI ANDA PİŞİRME
"Fanlı Hava Dolaşımı" 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.

TATLI
- Alt ve üstten ısıtma işleviyle tek bir raf üzerinde lezzetli tatlılar pişirebilirsiniz. Koyu renkli metal fırın kapları kullanın ve bunları daima cihazla birlikte verilen rafın üzerine yerleştirin. Birden fazla raf üzerinde pişirirken "Fanlı Hava Dolaşımı" işlevini seçin ve sıcak hava dolaşımını kolaylaştırmak için fırın kaplarını farklı raflar üzerinde konumlandırın.
- Koyu renkli metal fırın kapları kullanın ve bunları daima cihazla birlikte verilen rafın üzerine yerleştirin.
- Mayalı bir kekin pişip pişmediğini anlamak için kekin ortasına tahta bir kürdan batırın. Eğer kürdan dışarıya temiz çıkarsa kekiniz pişmiş demektir.
- Teflon kek kalıbı kullanıyorsanız kenarlarını yağlamayın, yoksa kek kenarlarda eşit şekilde kabarmayabilir.
- Yiyeceğiniz, pişirme sırasında "şişerse", bir sonraki pişirmenizde daha düşük bir sıcaklık kullanın ve eklediğiniz sıvı miktarını azaltmayı veya karışımı daha nazik karıştırmayı düşünün.
- İçi sıvı dolgulu tatlılar için (cheesecake veya meyveli turta) "Fanlı Hava Dolaşımı" işlevini kullanın. Eğer kekin altı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgusunu eklemeden önce kekin altına ekmek kırıntıları veya bisküvi kırıkları serpin.

ET
- Pişirilecek parça etin büyüklüğüne uygun olan herhangi bir fırın tepsisi veya ateşe dayanıklı (payreks) kap kullanın. Rostoluk et parçaları için, tavanın içine biraz et suyu eklemenizi ve lezzet katması için pişirme sırasında ara sıra bu suyu etin üzerinde gezdirmenizi öneririz. Bu işlem sırasında buhar oluşacağına dikkat edin. Et pişince, 10-15 dakika daha fırında bekletin veya alüminyum folyoya sarın.
- Et parçalarını ızgarada kızartırken, hepsinin eşit pişmesi için aynı kalınlıkta kesilmiş parçaları kullanın. Çok kalın et parçalarının pişmesi daha uzun sürer. Etin dışının yanmasını önlemek için, tel rafın konumunu alçaltarak, eti ızgaradan daha uzağa alın. Eti, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde çevirin. Buhar çıkacağından kapağı açarken dikkat edin.
Pişirme esnasında çıkan sıvıları toplamak için, doğrudan yemeğin yerleştirildiği rafın altına 200 ml içme suyu doldurulmuş bir damlama kabı yerleştirilmesini öneriyoruz. Gerektikçe su ekleyin.

PİZZA
Pizzanın altının çıtır çıtır olması için tepsileri hafifçe yağlayın. Mozzarellayı, pişirme süresinin üçte ikisine geldiğinizde pizzanın üzerine serpin.

EKMEK OTOMATİK İŞLEVİ
Ekmek pişirirken bu işlevi kullanın: En iyi sonuçlar için, yemek tarifinde verilen talimatları dikkatli bir şekilde uygulayın.

1000 g hamur için yemek tarifi:
600 g un, 360 g su, 11 g tuz, 25 g yaş maya (veya iki paket maya tozu).

Yöntem:
- Un ve tuzu büyük bir kasenin içinde karıştırın.
- Mayayı suyla seyreltin (hafif ılık olmalıdır – yaklaşık 35° C).
- Unun içinde bir çukur açın ve su/maya karışımını ekleyin, ardından düzgün, hafif yapışkan bir hamur haline getirin. Hamuru yaklaşık 10 dakika boyunca esneterek ve katlayarak ellerinizle yoğurun. Hamura top şekli verin ve yüzeyinin kurumasını önlemek için üzerine şeffaf kapak örtülmüş bir kasenin içinde kabarmaya bırakın.
- Hamurun hacmi iki katına çıkana kadar bekleyin: optimum kabarması için, oda sıcaklığında yaklaşık 90 dakika veya fırında "Kabartma" işlevini kullanarak 60 dakika bekletin.
- Hamuru bir veya iki somun ekmeğe bölün, üzerine un serpin ve yüzeyine küçük çizikler atın. Ardından ekmeği pişirme kağıdı serilmiş fırın tepsisinin içine yerleştirin.

- Hamuru (soğuk) fırına koyun, fırının tabanına 100 ml soğuk içme suyu dökün ve “Ekmek Otomatik” işlevini kullanın. Pişirme işleminden sonra, hamuru, tamamen soğuyana kadar rafın üzerinde bekletin.

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		Evet	160 - 180	30 - 90	2/3
		Evet	160 - 180	30 - 90	4 1
Dolgulu tartlar (cheesecake, strudel, elmalı pay)		Evet	160 – 200	35 - 90	2
		Evet	160–200	40-90	4 2
Çörekler/küçük tartlar		Evet	160-180	20-45	3
		Evet	150 – 170	20 - 45	4 2
		Evet	150 - 170	20-45	5 3 1
Profiterol çöreği		Evet	180 - 210	30-40	3
		Evet	180-200	35-45	4 2
		Evet	180-200	35-45	5 3 1
Beze		Evet	90	150 - 200	3
		Evet	90	140 - 200	4 2
		Evet	90	140 - 200	5 3 1
Pizza/ekmek		Evet	190-250	15-50	1 / 2
		Evet	190-250	20-50	4 2
Ekmek	A	-	-	60	2
Dondurulmuş pizza		Evet	250	10 - 20	3
		Evet	230 - 250	10 -25	4 2
Tuzlu kekler (sebzeli turta, kiş)		Evet	180 - 200	40-55	3
		Evet	180-200	45 - 60	4 2
		Evet	180-200	45 - 60	5 3 1
Milföy tatlısı/Milföy krakerleri		-	190-200	20-30	3
		-	180-190	20-40	4 2
		-	180-190	20-40	5 3 1
Lazanya/fırında makarna/fırın rulo makarna/pide		Evet	190 - 200	45 - 65	2
Kuzu / Dana / Sığır / Domuz 1 Kg		Evet	190 - 200	80 - 110	3

İŞLEVLER	Alt ve üstten ısıtma	Izgara rezistansı	Turbo Izgara	Hava dolaşımı	Büyük Et Pişirme	Ekmek Otomatik	Eco Fanlı Hava

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kabuğu kızartılmış domuz fırın 2 kg		Evet	180 - 190	110-150	2
Tavuk / Tavşan / Ördek 1 kg		Evet	200 - 230	50 - 100	2
Hindi / Kaz 3 kg		-	190 - 200	100 - 160	2
Fırında balık/kağıtta (fileto, bütün)		Evet	170 - 190	30 - 50	2
Dolmalar (domates, kabak, patlıcan)		Evet	180 - 200	50 - 70	2
Kızarmış ekmek		-	250	2 - 6	5
Balık fileto/dilim		-	230 - 250	20 - 30*	4 3
Sosis / kebap / pirzola / hamburger		-	250	15 - 30*	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg		Evet	200 - 220	55 - 70**	2 1
Rozbif (az pişmiş) 1 kg		Evet	200 - 210	35 - 50**	3
Kuzu budu/paça		Evet	200 - 210	60 - 90**	3
Fırın patates		Evet	200 - 210	35 - 55**	3
Sebze graten		-	200 - 210	25 - 55	3
Et ve patates		Evet	190-200	45 - 100***	4 1
Balık ve sebzeler		Evet	180	30 - 50***	4 1
Lazanya ve et		Evet	200	50 - 100***	4 1
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)/lazanya (seviye 3)/et (seviye 1)		Evet	180 - 190	40 - 120***	5 3 1
Rosto/içi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	170 - 180	100 - 150	2

Lütfen dikkat edin:

* Pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin
** Pişirme işleminin üçte ikisine gelindiğinde yemeği çevirin (gerekirse).
*** Tahmini süre: Kişisel tercihe göre yemekler fırından farklı zamanlarda çıkarılabilir.

AKSESUARLAR	Raf	Rafın üzerinde fırın kabı veya fırın tepsisi	Rafın üzerinde tabak/ fırın tepsisi	Tabak	İçerisine 200 ml su konulmuş tabak	Fırın tepsisi

TEST EDİLMİŞ YEMEK TARİFLERİ

IEC 60350-1 standardı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmıştır

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN YENİDEN ISITMA	SEV	SIC. (°C)	SÜRE (DK.)	AKSESUARLAR* VE NOTLAR
Kurabiye		Evet	3	150	30-40	Tabak/fırın tepsisi
		Evet	3	150	45 - 55	Tabak/fırın tepsisi
		Evet	2 - 4	150	35-45	Raf 4: fırın tepsisi
						Raf 2: tabak / fırın tepsisi
		Evet	1 - 3 - 5	150	40 - 50	Raf 5: rafın üzerinde fırın tepsisi/ pişirme tepsisi
						Raf 3: fırın tepsisi
						Raf 1: tabak/fırın tepsisi
Küçük kekler		Evet	3	160	25 - 35	Tabak/fırın tepsisi
		Evet	3	160	25 - 35	Tabak/fırın tepsisi
		Evet	2 - 4	150	35-45	Raf 4: fırın tepsisi
						Raf 2: tabak / fırın tepsisi
Yağsız pandispanya		Evet	3	170	35-45	Tel rafta kek kalıbı
		Evet	2	160	35-45	Tel rafta kek kalıbı
		Evet	1 - 4	160	45 - 55	Raf 4: rafta kek kalıbı
						Raf 1: Rafın üzerinde fırın kabı
2 Elmalı pay		-	2	185	70 - 90	Tel rafta kek kalıbı
		-	2	175	70 - 90	Tel rafta kek kalıbı
		-	1 - 4	175	75 - 95	Raf 4: rafın üzerinde fırın kabı
						Raf 1: rafta kek kalıbı
Tost		5 dk.	5	250	2 - 5	Raf
Burger		5 dk.	5	250	18 - 30	Raf 5: raf (pişirme işleminin yarısına gelindiğinde yemeği çevirin)
						Raf 4: içerisine su konulmuş tabak

* Temin edilmemiş olan aksesuarları Satış sonrası servisimizden alabilirsiniz.

Tabloda yer alan kılavuz ilkeler, kayar kılavuzlarla kullanıma yönelik değildir. Farklı sıcaklıkları, pişirme sürelerini vs. kayar kılavuzlar olmadan test etmeniz gerekecektir.

Enerji verimliliği sınıfı (IEC 60350-1 standardı uyarınca): Testi gerçekleştirmek için ilgili tabloya bakın.

İŞLEVLER	 Alt ve üstten ısıtma	 Izgara rezistansı	 Turbo Izgara	 Hava dolaşımı	 Büyük Et Pişirme	 Ekmek Otomatik	 Eco Fanlı Hava

TEMİZLİK

Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.	**Gereken işlemleri, fırın soğuk iken gerçekleştirin.**	**Cihazın yüzeylerine zarar verebileceklerinden bulaşık teli, aşındırıcı tel veya aşındırıcı/ korozif temizlik maddeleri kullanmayın.**
Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven kullanın.	**Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.**	

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 yoğuşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.

• İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Diamond Clean" işlevini etkinleştirin.
• Kapak, camın temizliğini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılıp takılabilir.
• Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
• 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.

BAKIM

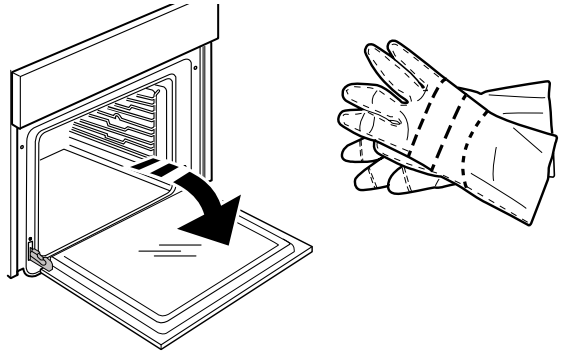
Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven kullanın.

Gereken işlemleri, fırın soğuk iken gerçekleştirin.

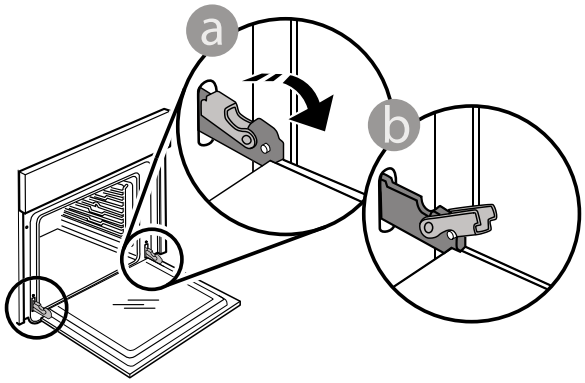
Fırının elektrik fişini güç beslemesinden çıkarın.

KAPAĞI ÇIKARTMA

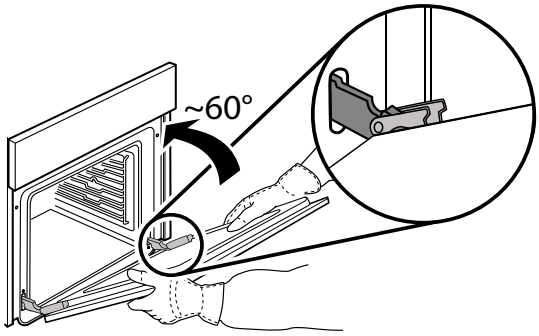
1. Kapağı tamamen açın.



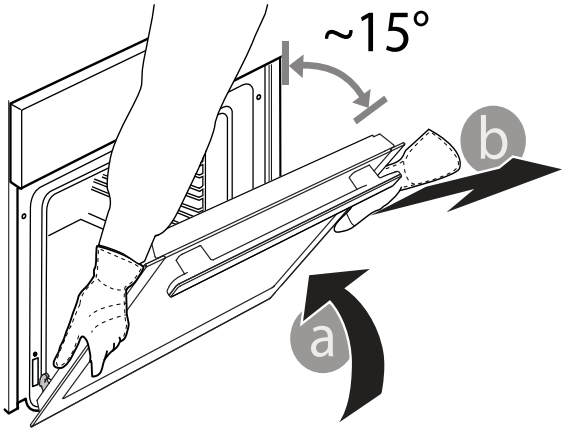
2. Mandalları mümkün olduğunca alçaltın.



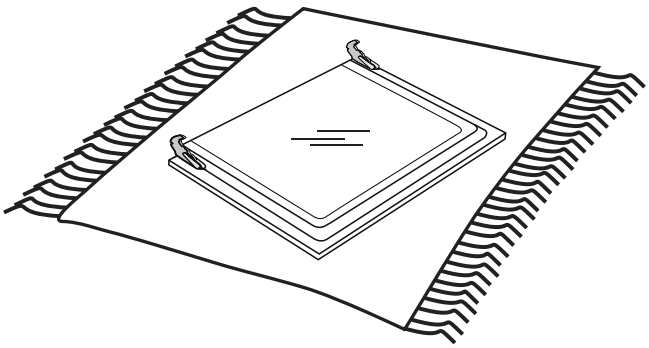
3. Kapağı kapatabildiğiniz kadar kapatın.



4. Kapağı her iki elinizle sıkıca tutun – tutma kolundan tutmayın.
Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz.

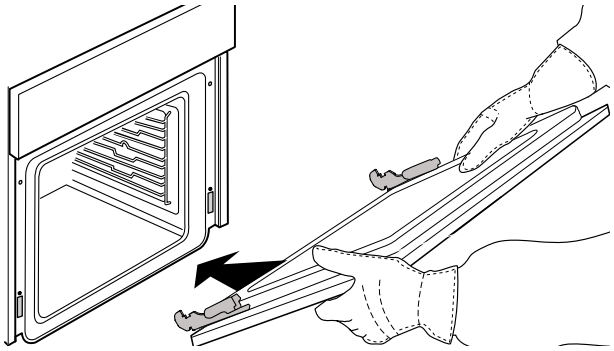


5. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

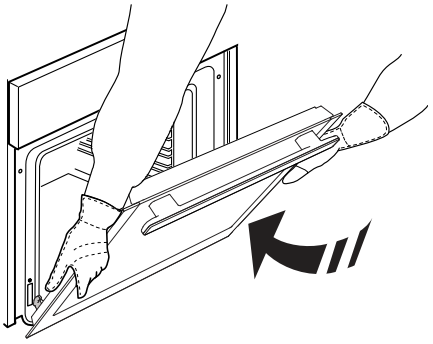


KAPAĞI YERİNE TAKMA

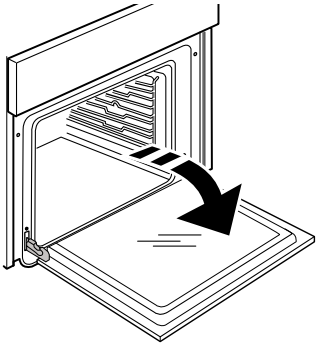
1. Menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalayarak, kapağı fırına doğru hareket ettirin.



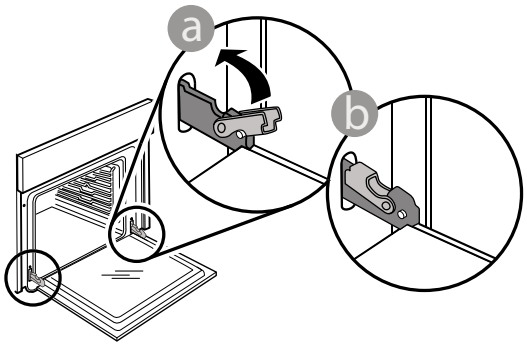
2. Üst kısmı yuvasına sabitleyin.



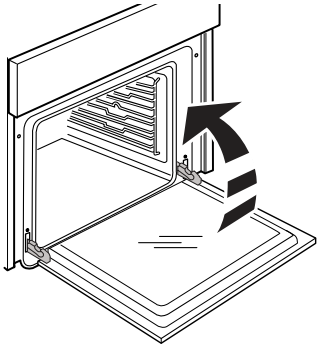
3. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın.

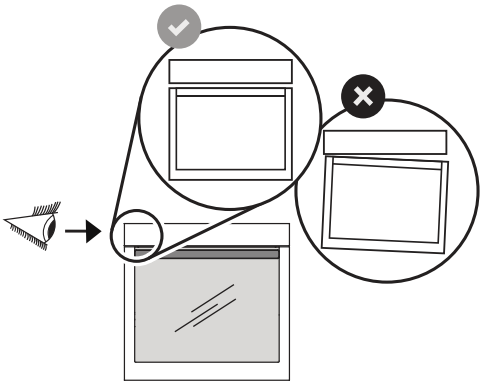


4. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun.



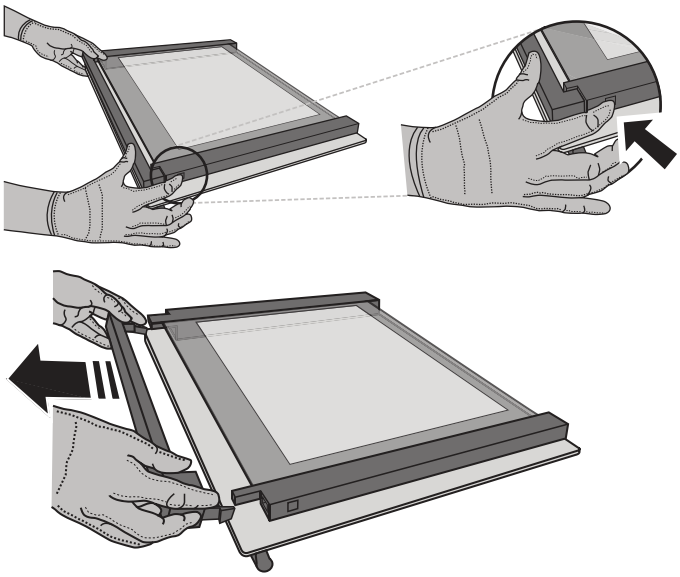
5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın: Kapak, düzgün çalışmazsa zarar görebilir.



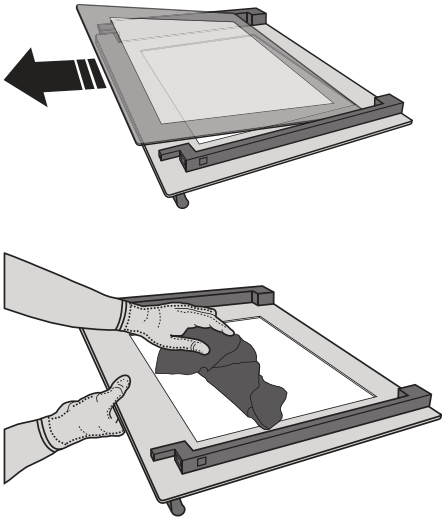


TEMİZLEMEK İÇİN KLİK SESİ - CAMIN TEMİZLENMESİ

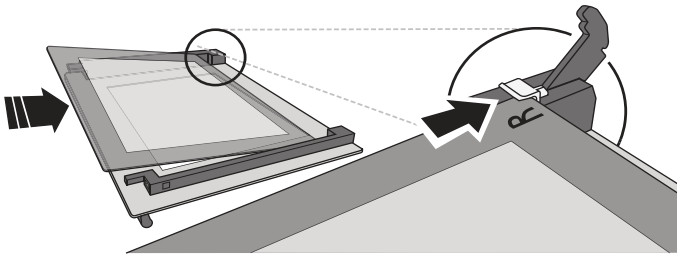
1. Kapağı çıkardıktan ve tutma kolu aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzeyin üzerine koyduktan sonra, iki tespit klipsine aynı anda basın ve kapağın üst kenarını, kendinize doğru çekerek çıkarın.



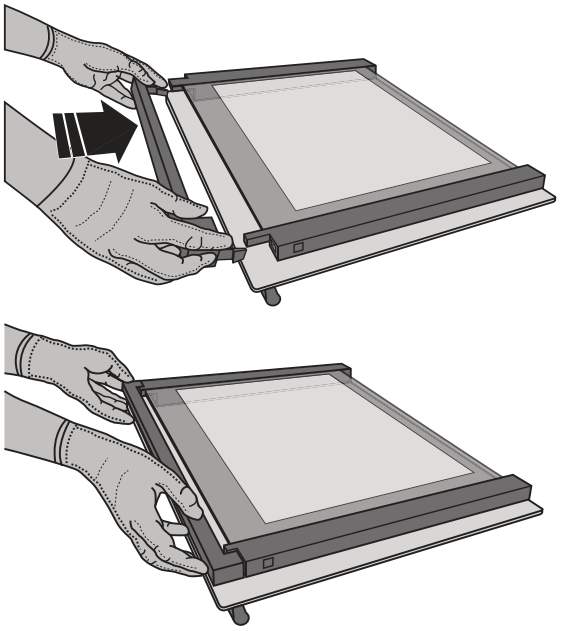
2. İç camı kaldırın ve her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzeyin üzerine koyun.



3. **İç camı doğru şekilde yeniden konumlandırmak için**, sağ köşesinde "R" harfinin göründüğünden ve temiz yüzeyinin (baskılı olmayan) yukarı baktığından emin olun.
Önce, camın "R" ile işaretli olan uzun tarafını destek yuvalarına takın, ardından konumuna alçaltın.



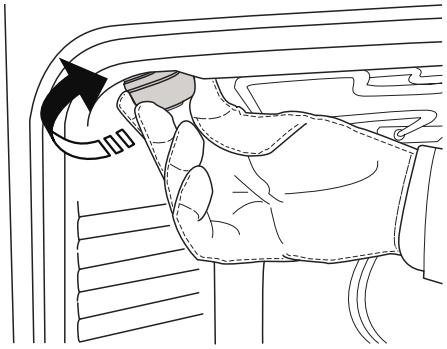
4. Üst kenarı yerine takın: Bir klik sesi, konumun doğru olduğunu bildirecektir. Kapağı yerine takmadan önce sızdırmazlık yerinin güvenli olduğundan emin olun.



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: 25 W/230 V tip G9, T300 °C halojen lambalar kullanın.

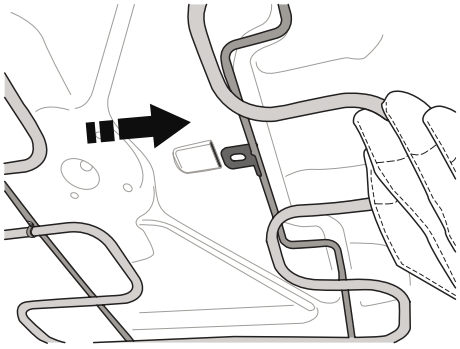
Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 244/2009).

Ampuller Satış Sonrası Servisimizden elde edilebilir.

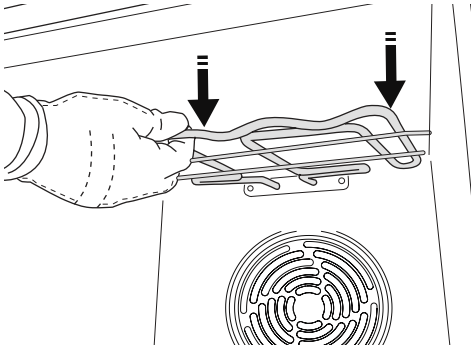
- Parmak uçlarınız ampullere zarar vereceğinden, ampulleri çıplak elle tutmayın. Lamba kapağı yerine takılmadan fırını kullanmayın.

ÜST ISITMA ELEMANINI ALÇALTMA

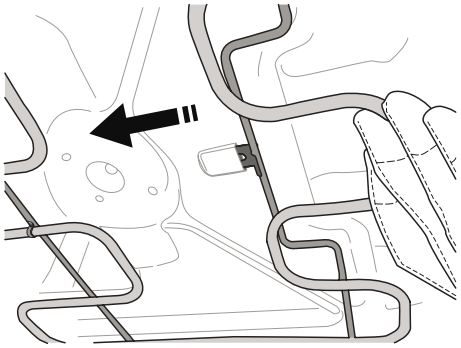
1. Isıtma elemanını yuvasından çıkarın.



2. Isıtma elemanını alçaltın.



3. Isıtma elemanını tekrar eski konumuna yerleştirmek için, kendinize doğru hafifçe çekin ve tırnak desteğinin doğru yuvada olduğundan emin olun.



ARIZA GİDERME

Meydana gelebilecek sorunlar veya arızalar, çoğunlukla kolayca çözümlenebilmektedir.
Satış Sonrası Servisle irtibata geçmeden önce, sorunu kendi kendinize giderip gideremeyeceğinize bakmak için aşağıdaki tabloyu kontrol edin.
Sorun hala devam ediyorsa, size en yakın Satış Sonrası Servis Merkezi ile iletişime geçin.

Aşağıdaki işlemlerden herhangi birini gerçekleştirmeden önce güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun

SORUN	OLASI NEDEN	ÇÖZÜM
Fırın çalışmıyor.	Şebeke elektriğinin bağlantısının kesilmesi. Arıza.	Fırının ana elektrik beslemesine bağlı olduğundan emin olun. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.
Ekranda "Hot" mesajı görüntüleniyor ve seçilen işlev başlatılmıyor.	Sıcaklık çok yüksek.	İşlevi etkinleştirmeden önce fırının soğumasına izin verin. Farklı bir işlev seçin.
Pişirme başlamıyor.	Sıcaklık ayarlı değil/***termostat düğmesi*** yanlış konumda.	Seçtiğiniz işlevi etkinleştirmek için, ***termostat düğmesini*** istediğiniz sıcaklığa veya konuma çevirin.
Saat yanıp sönüyor.	Güç kesintisi.	Saati sıfırlamanız gerekir: "Cihazın ilk kullanımı" bölümünde yer alan talimatlara uyun.
Ekranda "F" harfi ve ardından bir rakam görünüyor.	Yazılım hatası.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Merkezi ile irtibata geçin ve "F" harfini takip eden rakamı belirtin.
Lamba çalışmıyor.	Fırın KAPALI. Ampul bozulmuş.	Bir işlev seçmek için ***seçim düğmesini*** çevirerek fırını açın. Arıza devam ederse, "Bakım" bölümünde ampulü değiştirmek için verilen talimatlara uyun.

ÜRÜN FİŞİ

www Bu cihazın enerji verilerini içeren ürün fişi, **docs.hotpoint.eu** internet adresinden indirilebilir

SATIŞ SONRASI SERVİS

SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM KURMADAN ÖNCE

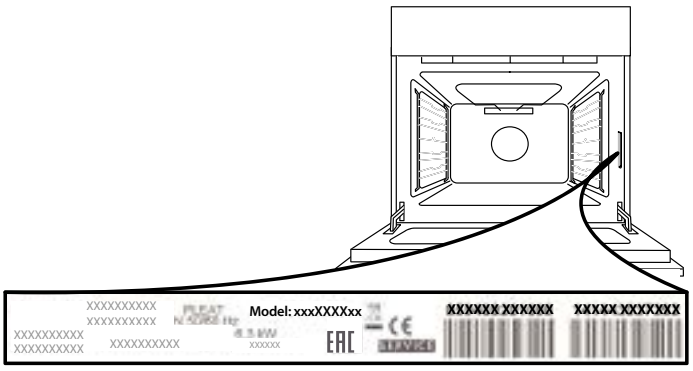
1. "Sorun giderme" bölümünde açıklanan önlemlerin herhangi birini kullanarak sorunu kendi başınıza çözüp çözemeyeceğinizi kontrol edin.

2. Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden açın.

GEREKLİ KONTROLLERİN TÜMÜNÜ GERÇEKLEŞTİRDİKTEN SONRA SORUN DEVAM EDERSE, SİZE EN YAKIN SATIŞ SONRASI SERVİSE BAŞVURUN.

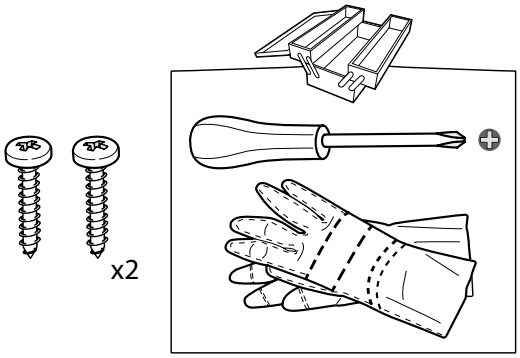
Yardım almak için, ürünle birlikte verilen garanti kitapçığındaki numarayı arayın veya internet adresimizdeki talimatları uygulayın. Aşağıdaki bilgileri vermeye hazır olun:

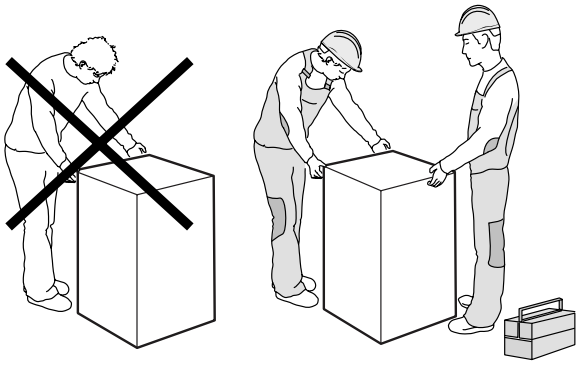
- Arızanın kısa bir açıklaması
- Ürününüzün tam tipi ve modeli
- Yardım kodu (ürüne ekli tanıtım levhasındaki SERVICE kelimesini takip eden rakam; bu, fırının kapağı açık iken pişirme bölmesinin sol kenarından görülebilir).
- Tam adresiniz
- İrtibat için telefon numarası

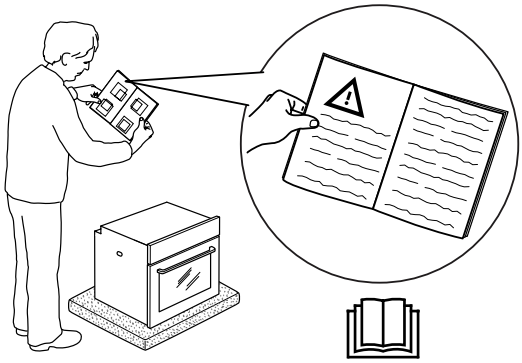


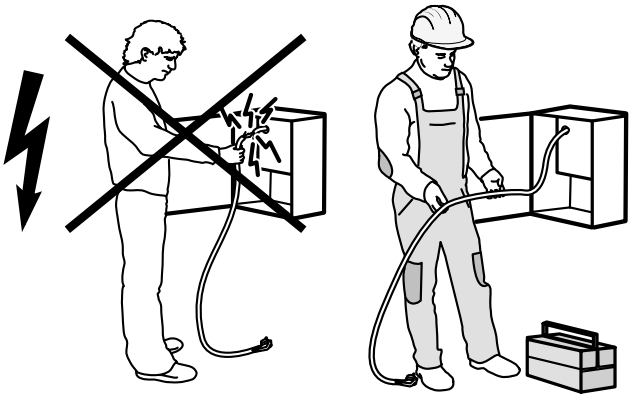
Lütfen dikkat edin: Onarım işlemi yapılması gerekirse, orijinal yedek parça kullanma garantisine sahip ve onarım işlemlerini doğru bir şekilde gerçekleştiren yetkili bir servis merkezi ile irtibat kurun.

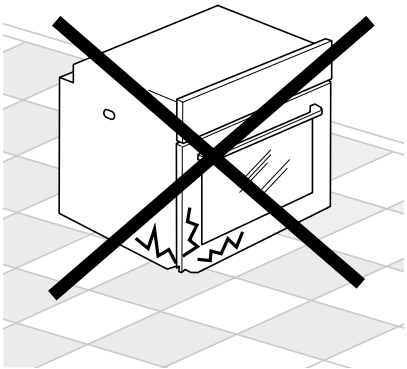
Garanti ile ilgili daha fazla bilgi için ekteki garanti kitapçığına başvurun.

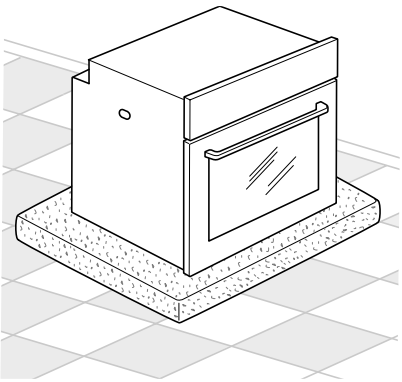

x2

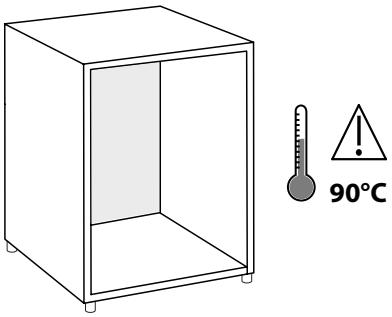


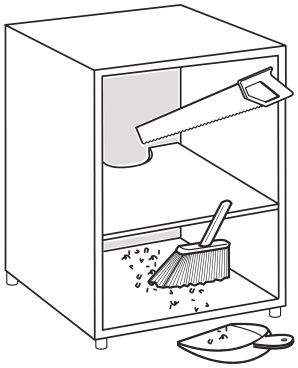


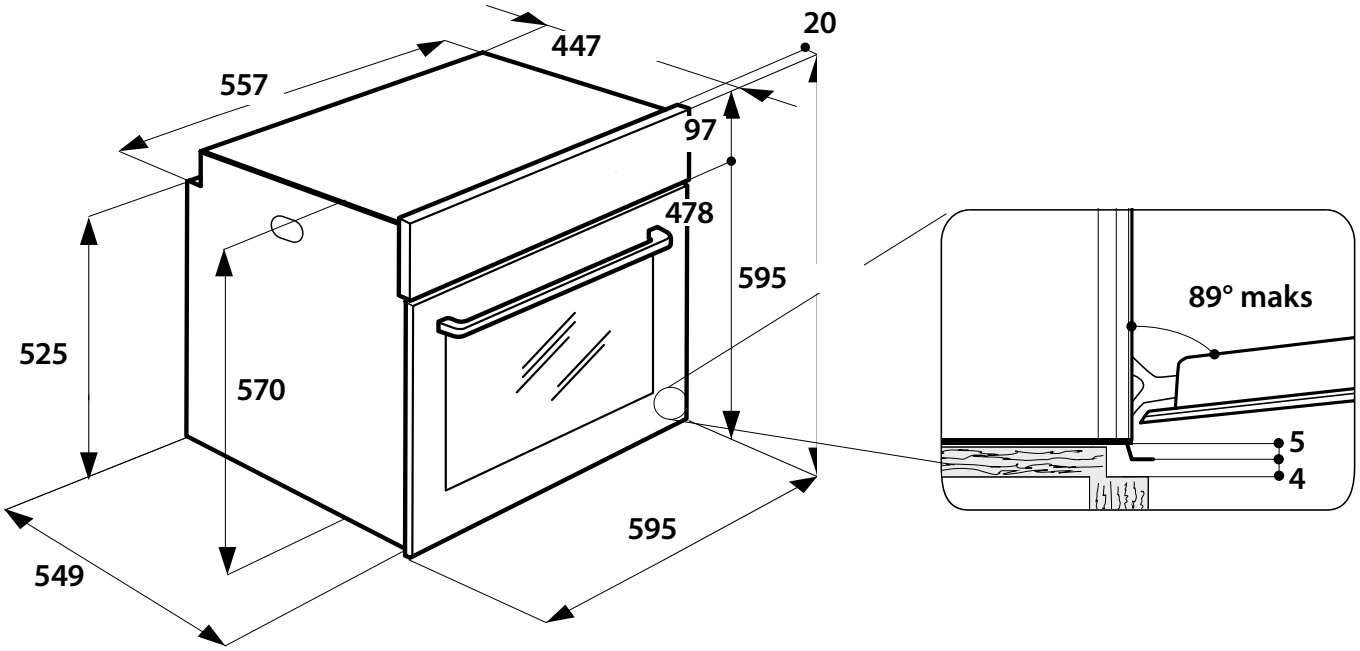


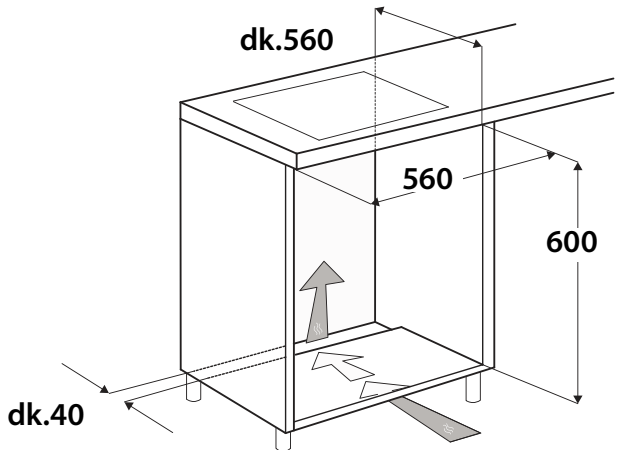


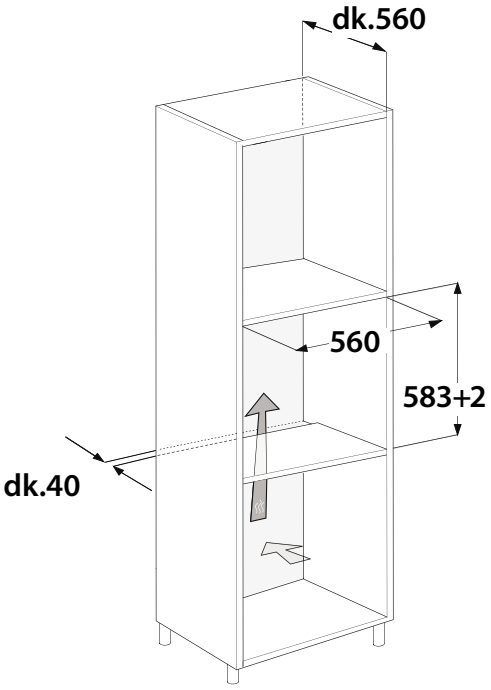


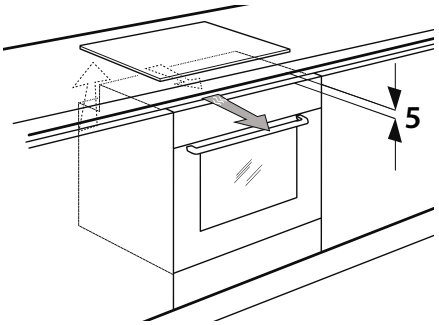

90°C



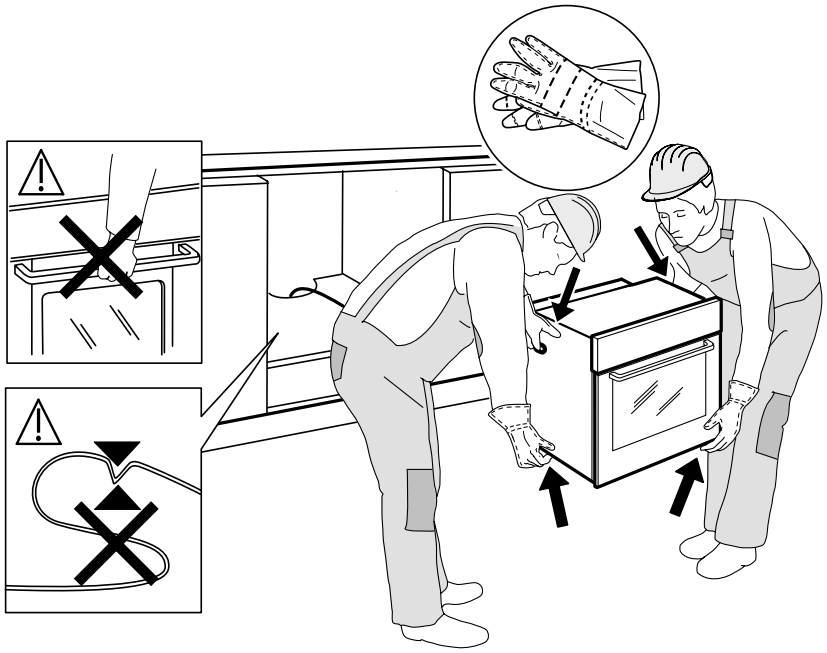


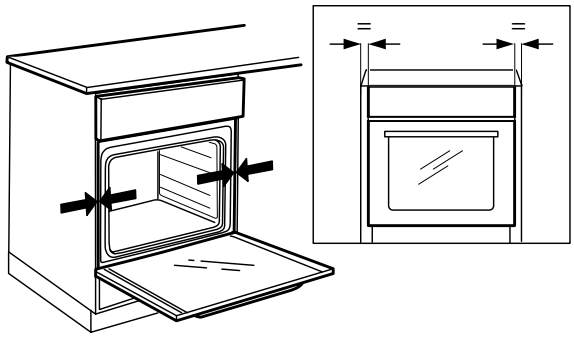


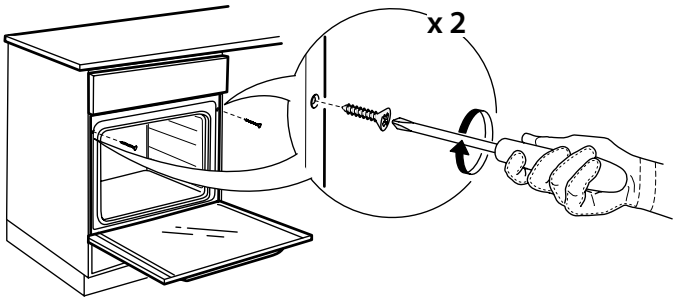


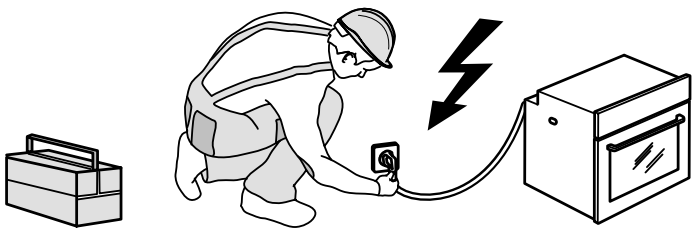


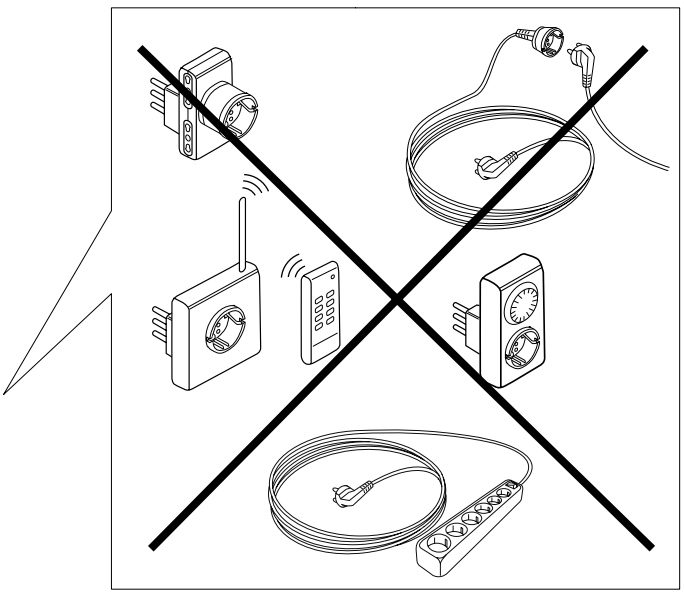
Hotpoint
ARISTON











400010864252
İtalya'da basılmıştır