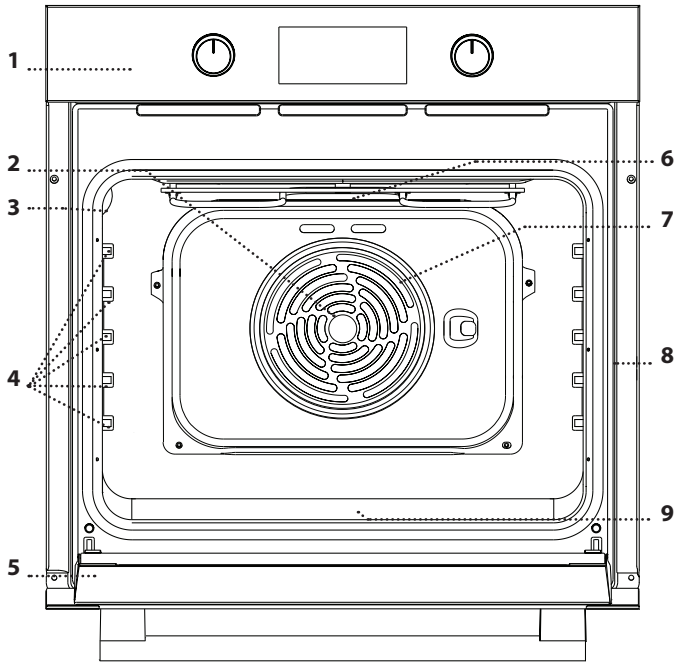
GÜNLÜK REFERANS
KILAVUZU

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

www.hotpoint.eu internet adresimizi ziyaret ederek ve bu kitapçığın arkasında yer alan talimatlara uyarak, Güvenlik Talimatlarını ve Kullanım ve Bakım Kılavuzu'nu indirebilirsiniz.

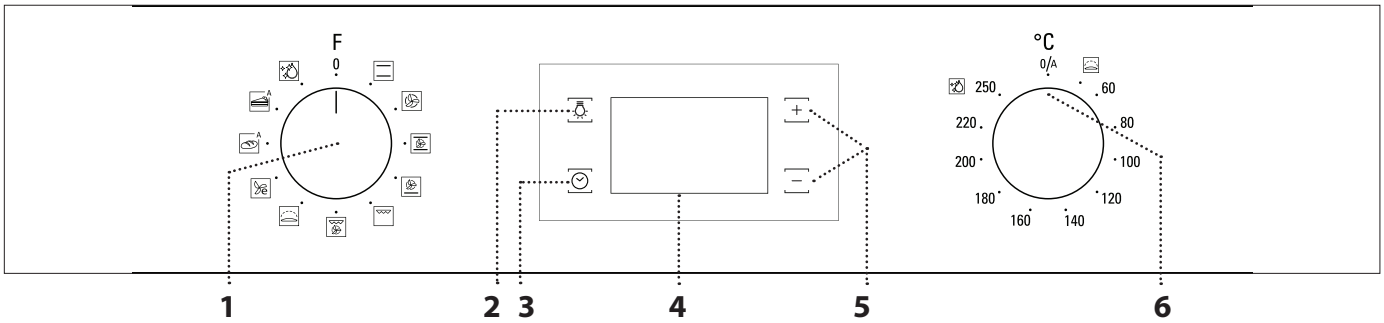
Ürünü kullanmadan önce, güvenlik talimatlarını dikkatlice okuyun

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)

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. SAATİN AYARLANMASI
Pişirme süresi ayarlarına, gecikmeli başlatmaya ve bağımsız zamanlayıcıya erişmek için kullanılır. Fırın kapalıyken saati görüntülemek için kullanılır.

4. EKRAN

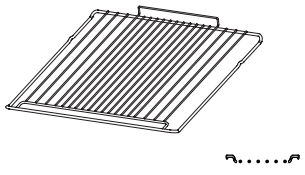
5. AYARLAMA DÜĞMELERİ
Pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için kullanılır.

6. TERMOSTAT DÜĞMESİ
Manuel işlevleri etkinleştirirken istediğiniz sıcaklığı seçmek için çevirin. Otomatik işlevlerde 0/A'yı kullanın.

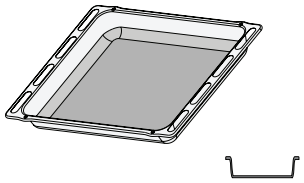
AKSESUARLAR

Daha fazla bilgi için **www.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

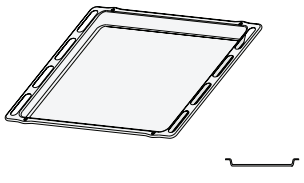
RAF



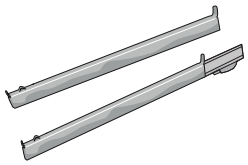
TABAK



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

. Rafı, hafif yukarı eğimli tutarak ve yükseltilmiş olan arka tarafını (yukarı bakan) önce yerleştirerek istediğiniz seviyeye takın. Ardından, raf kılavuzu boyunca mümkün olduğunca yatay olarak kaydırın.

. Tabak ve fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar, raf kılavuzlarında kaydırılarak yatay olarak takılır.

İŞLEVLER

Daha fazla bilgi için **www.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

ALT VE ÜSTTEN ISITMA*
Yalnızca bir rafta her türlü yemeği pişirmek için kullanılır.

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.

BÜYÜK ET PİŞİRME
Büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üzerinde) pişirmek için kullanılır. Her iki tarafının da üstünün eşit bir şekilde kızarması için, pişirme sırasında etin çevrilmesini öneriyoruz. Aynı zamanda aşırı kurumasını önlemek üzere et parçasının üzerinde ara ara su gezdirilmesini öneriyoruz.

PİZZA
Farklı tiplerde ve boyutlarda pizza ve ekmek pişirmek için kullanılır. Pişirme işleminin yarısında fırın tepsilerinin konumunu değiştirmek iyi bir fikirdir.

IZGARA
Biftek, kebap ve sosis ızgara yapmak, sebze ograten 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 200 ml içme suyu ekleyin.

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 200 ml içme suyu ekleyin.

KABARTMA
Tatlı veya tuzlu hamurun etkili bir şekilde kabarmasına yardımcı olmak için kullanılır. Kabartma kalitesini korumak için, işlevi, bir pişirme çevriminden sonra fırın hala sıcak iken etkinleştirmeyin.

ECO FANLI HAVA*
Rostoları ve içi doldurulmuş rostoluk et parçalarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu EKO işlevi kullanılırken, pişirme boyunca ışık kapalı kalacak, ancak 'e basmak suretiyle tekrar açılabilecektir.

A EKMEK OTOMATİK
Bu işlev, ekmek için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. En iyi sonuçlar için, yemek tarifine dikkatli bir şekilde uyun www. Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin.

A TATLI OTOMATİK
Bu işlev, kekler için ideal sıcaklık ve pişirme süresini otomatik olarak seçer. Fırın soğuk iken işlevi etkinleştirin.

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.

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

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. SAATİN AYARLANMASI

Cihazı ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecek: düğmesine basın ve ekranda simgesi ile saate ait iki rakam yanıp sönmeye başlayana kadar basılı tutun.



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,f 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 işlevin simgesine 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.
Termostat düğmesi 0 °C'nin üstünde değilse işlev başlatılmayacaktır. Pişirme süresini, pişirme bitiş saatini (yalnızca bir pişirme süresi ayarlamışsanız) ve bağımsız zamanlayıcıyı ayarlayabilirsiniz.

OTOMATİK

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

Lütfen dikkat edin: Pişirme bitiş saatini ve bağımsız zamanlayıcıyı 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 bağımsız zamanlayıcıyı 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 süresini programlamak suretiyle geciktirilebilir: simgesi ve mevcut 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: Bağımsız zamanlayıcı etkin ise, ekranda, kalan süre ile değişimli olarak "END" (SON) ifadesi gösterilecektir.

. BAĞIMSIZ ZAMANLAYICININ AYARLANMASI

Bu seçenek, pişirmeyi kesintiye uğratmaz veya programlamaz; ancak, bir işlev etkin iken veya fırın kapalı durumdayken ekranı bağımsız zamanlayıcı 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: Bağımsız zamanlayıcıyı 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.

Lütfen dikkat edin: Simgenin konumu, temizleme çevrimi sırasında ulaşılan sıcaklığa karşılık gelmez.

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.

Hotpoint ARISTON

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler		Evet	160-180	30-90	2/3
		Evet	160-180	30-90	4 1
Kremalı pasta (cheesecake, strudel, meyveli turta)		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 pastalar (sebzeli tart, 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

İŞLEVLER								
	Alt ve Üstten Isıtma	Izgara	Turbo Izgara	Pizza	Fanlı Hava Dolaşımı	Büyük Et Pişirme	Ekmek Otomatik	Eco Fanlı Hava

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

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	SÜRE (DK.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
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
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

Belirtilen süre, ön ısıtma aşamasını içermez: Yemeğin fırına yerleştirilmesini ve pişirme süresinin, ancak istenilen sıcaklığa ulaşıldıktan sonra ayarlanmasını öneriyoruz.

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

Kullanım ve Bakım Kılavuzunu IEC 60350-1 standardı uyarınca sertifikasyon makamlarına yönelik hazırlanmış olan test edilmiş yemek tarifleri tablosu için **www.hotpoint.eu** adresinden indirin

İŞLEVLER								
	Alt ve Üstten Isıtma	Izgara	Turbo Izgara	Pizza	Fanlı Hava Dolaşımı	Büyük Et Pişirme	Ekmek Otomatik	Eco Fanlı Hava

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

Hotpoint ARISTON

BAKIM VE TEMİZLİK

www

Daha fazla bilgi için **www.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

Buharlı temizleme cihazları kullanmayın.

Tüm işlemler sırasında koruyucu eldiven kullanın.

Gereken işlemleri, fırın soğuk iken gerçekleştirin.

Cihazın elektrik fişini prizden çekin.

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

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.

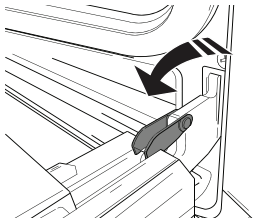
İç yüzeyleri optimum şekilde temizlemek için "Diamond Clean" işlevini etkinleştirin.
Kapak, camın temizliğini kolaylaştırmak için kolayca çıkarılıp takılabilir www.
Kapak camını uygun bir sıvı deterjanla temizleyin.
Izgaranın üst ısıtma elemanı, fırının üst panelini temizlemek üzere alçaltılabilir www.

AKSESUARLAR

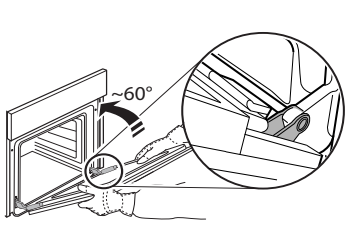
Kullanımdan sonra aksesuarları bulaşık deterjanı çözeltisinin içine koyun, eğer hala sıcaksa bunları fırın eldivenleriyle tutun. Yemek artıkları, bir bulaşık fırçası veya sünger kullanılarak çıkarılabilir.

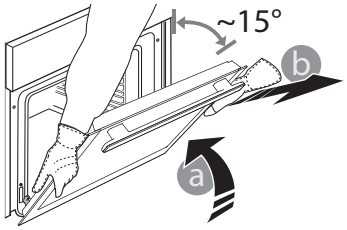
KAPAĞI ÇIKARTMA VE YERİNE TAKMA

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 (b) kurtulana kadar yukarı doğru (a) 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.

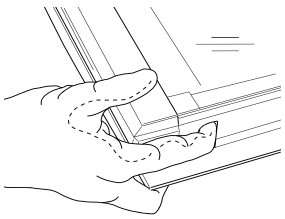
4. Kapağı alçaltın ve ardından tamamen açın. Mandalları, orijinal konumlarına gelecek şekilde alçaltın: Tamamen alçalttığınızdan emin olun.

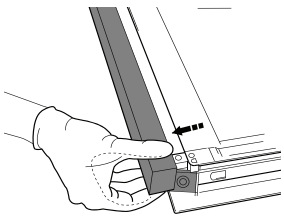
5. Kapağı kapatmayı deneyin ve kontrol paneli ile hizalı olduğundan emin olmak için kontrol edin. Değilse, yukarıdaki adımları tekrarlayın.

TEMİZLEMEK İÇİN KLİK SESİ - CAMIN TEMİZLENMESİ

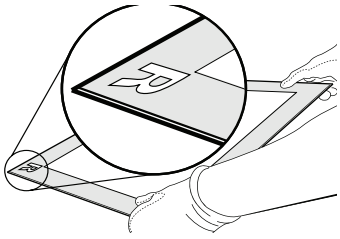
1. Kapağı çıkardıktan ve tutma kolu aşağı bakacak şekilde yumuşak bir yüzeyin üzerine koyduktan sonra, iki tespit klipsine aynı anda basın ve kapağın üst kenarını, kendinize doğru çekerek çıkarın.

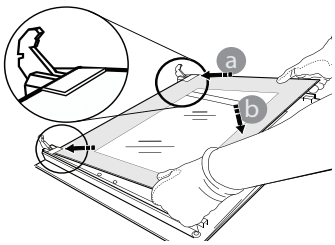
2. İç camı kaldırın ve her iki elinizle sıkıca tutun, çıkarın ve temizlemeden önce yumuşak bir yüzeyin üzerine koyun.





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 (a) takın, ardından (b) konumuna alçaltın.





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

ARIZA GİDERME

Daha fazla bilgi için **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 gerilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp yeniden başlatın
Ekranda “F” harfi ve ardından bir rakam görünüyor	Yazılım sorunu	Size en yakın Satış Sonrası Servis Merkezi ile irtibata geçin ve “F” harfini takip eden harf veya rakamı belirtin

FAYDALI İPUÇLARI

Daha fazla bilgi için **www.hotpoint.eu** adresinden Kullanım ve Bakım Kılavuzunu indirin

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

“Fanlı Hava Dolaşımı” işlevi, farklı türlerdeki yiyecekleri (balık ve sebze gibi) aynı anda farklı raflarda pişirmenizi sağlar. Daha kısa pişirme süresi gerektiren yemeği çıkarın ve daha uzun süre gerektiren yemeği fırında tutmaya devam edin.

EKMEK OTOMATİK İŞLEVİ

En iyi sonuçlar için, 1000 g hamurun karıştırılmasına yönelik tarifi kullanarak, talimatları dikkatli bir şekilde uygulamalısınız: 600 g un, 360 g su, 11 g tuz, 25 g yaş maya (veya iki paket maya tozu).

Optimum kabarması için, oda sıcaklığında yaklaşık 90 dakika veya fırında "Kabartma" işlevini kullanarak 60 dakika bekletin.

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

TEKNİK VERİLER

Bu fırına yönelik enerji verimlilik dereceleri de dahil olmak üzere ürünün komple özellikleri, **www.hotpoint.eu** internet adresimizden indirilebilir

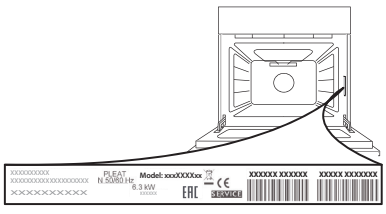
KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

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

> Alternatif olarak, Satış Sonrası Servisimizle irtibata geçin

SATIŞ SONRASI SERVİSİMİZLE İLETİŞİM

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



400011511068

İtalya'da basılmıştır