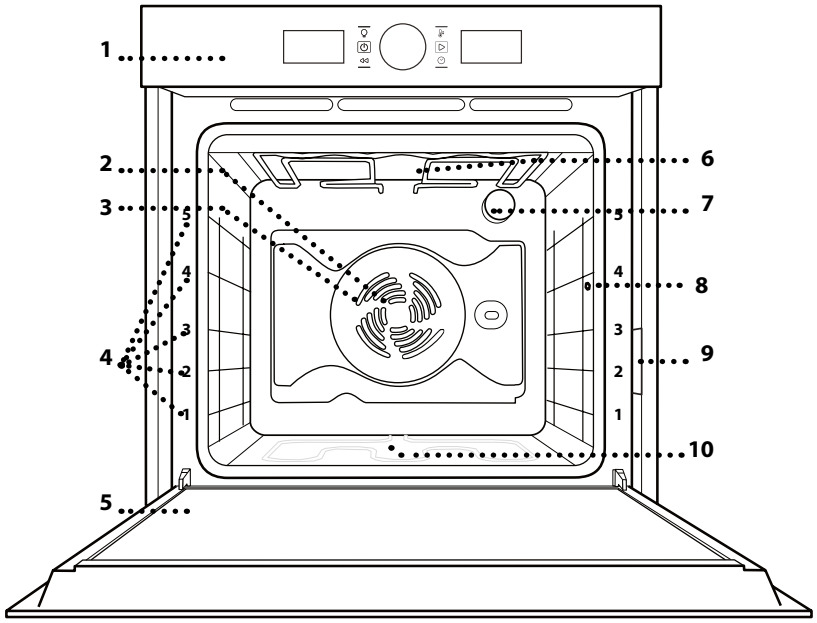
GÜNLÜK REFERANS KILAVUZU

BİR WHIRLPOOL ÜRÜNÜ SATIN ALDIĞINIZ İÇİN TEŞEKKÜR EDERİZ
Daha kapsamlı yardım ve destek için, lütfen ürününüzü aşağıdaki adresten kaydedin **www.whirlpool.eu/register**

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

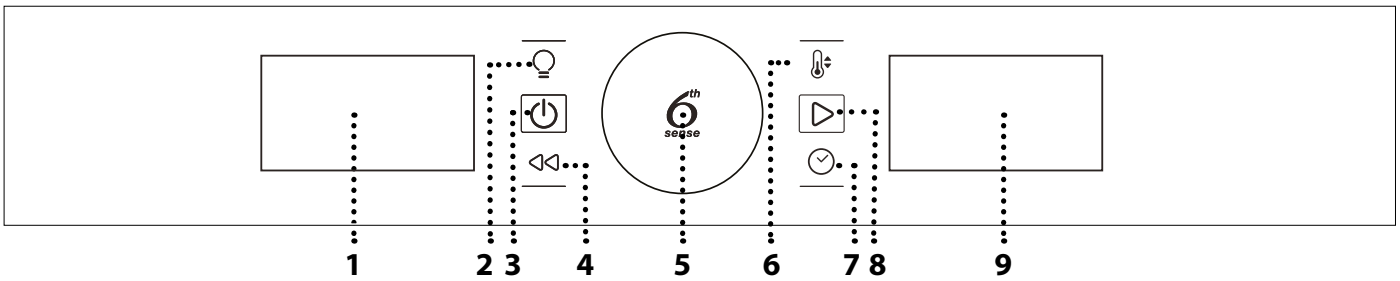
Cihazı kullanmadan önce, Sağlık ve Güvenlik kılavuzunu dikkatli bir şekilde okuyun.

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. Et sondası yerleştirme noktası (varsa)
9. Tanıtım levhası (çıkarmayın)
10. Alt ısıtma elemanı (görünmez)

KONTROL PANELİ



1. SOL EKRAN

2. IŞIK
Lambayı açmak/kapatmak için kullanılır.

3. AÇIK/KAPALI
Fırını herhangi bir zamanda açmak ve kapatmak ve etkin bir işlevi durdurmak için kullanılır.

4. GERİ
Ayarları yapılandırırken önceki menüye geri dönmek için kullanılır.

5. DÖNER DÜĞME / 6TH SENSE DÜĞMESİ
İşlevler arasında geçiş yapmak ve tüm pişirme parametrelerini ayarlamak için bunu çevirin. İşlevleri ve parametreleri seçmek, ayarlamak, bunlara erişmek ve bunları onaylamak ve son olarak pişirme programını başlatmak için 'e basın.

6. SICAKLIK
Sıcaklığı ayarlamak için kullanılır.

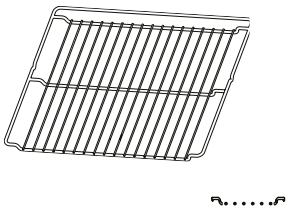
7. SAAT
Saati ayarlamak veya değiştirmek ve pişirme süresini ayarlamak için kullanılır.

8. BAŞLAT
İşlevleri başlatmak ve ayarları onaylamak için kullanılır.

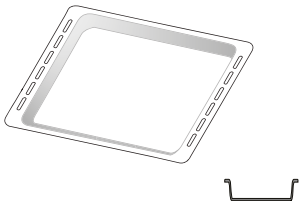
9. SAĞ EKRAN

AKSESUARLAR

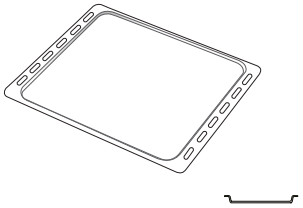
RAF



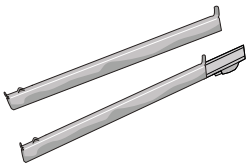
DAMLAMA TEPSİSİ



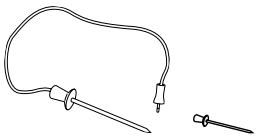
FIRIN TEPSİSİ



KAYAR KILAVUZLAR *
(YALNIZCA BAZI MODELLERDE)



ET SONDASI
(YALNIZCA BAZI MODELLERDE)

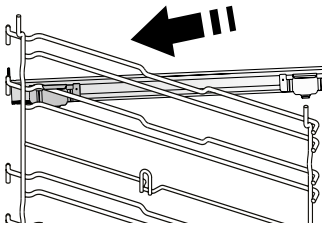


Aksesuar sayısı, satın alınan modele bağlı olarak değişebilir. Diğer aksesuarlar, Satış Sonrası Servisten ayrıca satın alınabilir.

RAFIN VE DİĞER AKSESUARLARIN TAKILMASI
Kalkık kenarın yukarı baktığından emin olarak, rafı, raf kılavuzlarının üzerinde kaydırarak yatay bir şekilde yerleştirin.

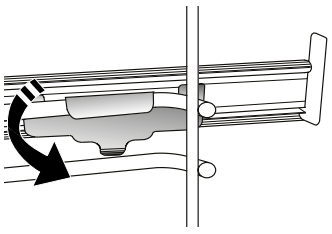
Tabak ve fırın tepsisi gibi diğer aksesuarlar rafla aynı şekilde yatay olarak takılır.

KAYAR KILAVUZLARIN TAKILMASI (VARSA)
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, kılavuzları yukarı kaldırın ve ardından alt kısmını nazikçe çekerek yuvasından çıkarın: 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.

İŞLEVLER

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

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: Tepsiyi, rafın altındaki seviyelerden herhangi birine konumlandırın ve 500 ml içme suyu ekleyin.

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.

KONVEKSİYONLU
Yalnızca tek bir rafta et, içi dolgulu kekler veya dolma pişirmek için kullanılır. Bu işlev, yemeğin aşırı kurumasını önlemek için nazik ve aralıklı hava dolaşımı kullanır.

6TH SENSE İŞLEVLERİ

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

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

BÜYÜK ET
İşlev, büyük et parçalarını (2,5 kg'nin üstünde) pişirmek için en iyi pişirme modunu ve sıcaklığı otomatik olarak seçer. Her iki tarafının da eşit kızarması için pişirme sırasında etin çevrilmesi önerilir. Tamamen kurumayı önlemek için etin ara sıra kendi suyuyla ıslatılması önerilir.

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

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

PASTA VE KEKLER
Bu işlev, tüm kek türleri için en iyi sıcaklık ve pişirme yöntemini otomatik olarak seçer.

ÖZEL FONKSİYONLAR

HIZLI ÖN ISITMA
Fırında hızlıca ön ısıtma yapmak için kullanılır. Ön ısıtma sona erdiğinde, fırın otomatik olarak "Alt ve Üstten Isıtma" işlevini seçecektir. Yemeği fırına yerleştirmeden önce ön ısıtmanın tamamlanmasını bekleyin.

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.

ECO FANLI HAVA*
İçi doldurulmuş rostoluk et parçalarını ve et filetolarını tek bir rafta pişirmek için kullanılır. Nazik, aralıklı hava dolaşımı sayesinde yemeğin aşırı kuruması engellenir. Bu EKO işlevi kullanılırken, pişirme sırasında ışık kapalı kalacaktır. EKO çevrimini kullanarak güç tüketimini optimize etmek için, fırının kapağı, yemek tamamen pişene kadar açılmamalıdır.

SICAK TUTMA
Yeni pişirilen yemeği sıcak ve gevrek tutmak için kullanılır.

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.

OTOMATİK TEMİZLİK - PİROLİZ TEMİZLİK
Çok yüksek sıcaklıkta bir çevrim kullanarak, pişirme sırasındaki sıçramaları ortadan kaldırmak için kullanılır (yaklaşık 500 °C).
İki adet kendi kendini temizleme çevrimi mevcuttur: tam çevrim (PİRO) ve kısa çevrim (EKO). Daha kısa olan çevrimin düzenli aralıklarla, tam çevrimin ise yalnızca fırın çok kirli iken kullanılmasını öneriyoruz.

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

CİHAZIN İLK KULLANIMI

1. SAATİ AYARLAYIN
Fırını ilk açtığınızda saati ayarlamanız gerekecek.



Saate ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır: Saati ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak için 'e basın.



Dakikaya ait iki rakam yanıp sönmeye başlayacaktır. Dakikayı ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak için 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Saati daha sonra değiştirmek için, fırın kapalı iken 'i en az bir saniye boyunca basılı tutun ve yukarıdaki adımları tekrarlayın.

Uzun süreli güç kesintilerinin ardından saati tekrar ayarlamanız gerekebilir.

2. AYARLAR
Gerekirse varsayılan ölçü birimini, sıcaklığı (°C) ve anma akımını (16 A) değiştirebilirsiniz.

Fırın kapalı iken 'i en az 5 saniye basılı tutun.



Ölçü birimini seçmek için seçim düğmesini çevirin, ardından onaylamak için 'e basın.



Anma akımını seçmek için seçim düğmesini çevirin, ardından onaylamak için 'e basın.

Lütfen dikkat edin: Fırın, 3 kW'den (16 A) yüksek bir değere sahip ev şebekesi ile uyumlu seviyede elektrik gücü tüketecek şekilde programlanmıştır: Evinizdeki güç seviyesi daha düşük ise, bu değeri azaltmanız gerekecektir (13 A).

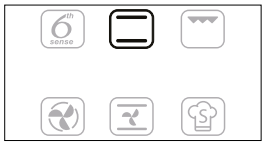
3. FIRINI ISITIN
Yeni bir fırın, imalat esnasında kalmış olabilecek kokular yayabilir: Bu tamamen normaldir. Dolayısıyla yemek pişirmeye başlamadan önce, olası kokuları gidermek için fırının içi boş halde ısıtılmasını öneriyoruz.

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

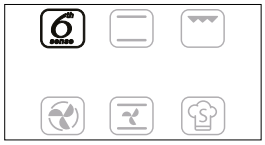
Lütfen dikkat edin: cihazı ilk kez kullandıktan sonra odanın havalandırılması tavsiye edilir.

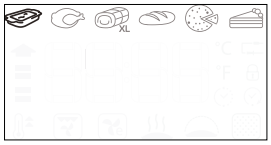
GÜNLÜK KULLANIM

1. BİR İŞLEV SEÇİN
Fırın kapalı iken ekranda yalnızca saat gösterilir. Fırını açmak için 'i basılı tutun.
Soldaki ekranda kullanılabilir ana işlevleri görmek için düğmeyi çevirin. Bir tanesini seçerek 'e basın.



Bir alt işlev seçmek için (varsa), ana işlevi seçin ve ardından onaylamak için 'e basarak, işlev menüsüne gidin.





Sağdaki ekranda kullanılabilir alt işlevleri görmek için düğmeyi çevirin. Bir tanesini seçin ve onaylamak için 'e basın.

2. İŞLEVİ AYARLAYIN
İstediğiniz işlevi seçtikten sonra, ayarlarını değiştirebilirsiniz.
Ekranda, değiştirilebilecek ayarlar sıra ile görüntülenecektir.

SICAKLIK/IZGARA SEVİYESİ



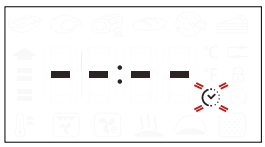
Ekranda °C/°F simgesi yanıp sönerken, değeri değiştirmek için düğmeyi çevirin, ardından onaylamak için 'e basın ve takip eden ayarları değiştirmeye devam edin (mümkünse).

Aynı zamanda ızgara seviyesini de ayarlayabilirsiniz (3 = yüksek, 2 = orta, 1 = düşük).



Lütfen dikkat edin: İşlev başladığında, 'e basarak veya doğrudan düğmeyi çevirerek, sıcaklık veya ızgara seviyesini değiştirebilirsiniz.

SÜRE



simgesi ekranda yanıp söndüğünde, istediğiniz pişirme süresini ayarlamak için ayar düğmesini kullanın ve ardından onaylamak için 'e basın.

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

Lütfen dikkat edin: Ayarlanmış olan pişirme süresini, pişirme sırasında 'e basarak ayarlayabilirsiniz: Saati değiştirmek için düğmeyi çevirin ve onaylamak için 'e basın.

PİŞİRME BİTİŞ SAATİNİ AYARLAMA/ GECİKMELİ BAŞLATMA

Birçok işlevde, bir pişirme süresi ayarladıktan sonra, bitiş saatini programlamak suretiyle işlevin başlatılmasını geciktirebilirsiniz.
Bitiş saatini değiştirebileceğiniz kısımda, ekranda simgesi yanıp sönerken işlevin sona ermesinin beklendiği saat gösterilecektir.



Gerekirse, pişirme işleminin sona ermesini istediğiniz saati ayarlamak için düğmeyi çevirin ve onaylamak ve işlevi başlatmak için 'e basın.
Yemeği fırına yerleştirin ve kapağı kapatın: İşlev, pişirme işleminin ayarladığınız saatte sona ermesi için hesaplanan süreden sonra otomatik olarak başlayacaktır.



Lütfen dikkat edin: 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 kullanabilirsiniz.

Sıcaklığı ve pişirme süresi ayarlarını değiştirmek için veya 'e basın. İşlem tamamlandığında onaylamak için 'e basın.

3. İŞLEVİ ETKİNLEŞTİRİN

İstediğiniz ayarları uyguladıktan sonra, işlevi etkinleştirmek için 'a basın.

Halihazırda geçerli olan işlevi duraklatmak için herhangi bir zamanda 'e basılı tutabilirsiniz.

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 'e basarak pişirmeyi başlatın.

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

Ön ısıtma aşamasında kapağın açılması durumunda, aşama duraklatılacaktır.

Pişirme süresi, ön ısıtma aşamasını içermez.

İstediğiniz sıcaklığı düğmeyi kullanarak daima değiştirebilirsiniz.

5. PİŞİRME SONU

Sesli bir sinyal duyulacak ve ekranda pişirmenin tamamlandığı gösterilecektir.

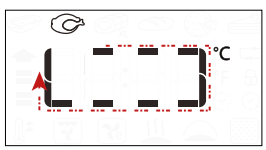


Ayarları değiştirmeden pişirme süresini uzatmak için, yeni pişirme süresi ayarlamak üzere düğmeyi çevirin ve 'e basın.

. 6th SENSE İŞLEVLERİ

SICAKLIĞIN TEKRAR SAĞLANMASI

Fırının içindeki sıcaklık, bir pişirme çevrimi sırasında kapağın açılması nedeniyle düşerse, orijinal sıcaklığı tekrar sağlamak üzere özel bir işlev etkinleştirilecektir. Sıcaklık eski haline getirilirken, ayarlanan sıcaklığa ulaşılana kadar ekranda bir "yılan" animasyonu gösterilecektir.



Programlanan bir pişirme çevrimi devam ederken, en iyi sonucu garanti etmek için, pişirme süresi kapağın açık kaldığı süreye göre artırılacaktır.

. ÖZEL FONKSİYONLAR

OTOMATİK TEMİZLİK - PİROLİZ TEMİZLİK

Piroliz temizlik çevrimi esnasında fırına dokunmayın.
Piroliz temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında çocukları ve hayvanları fırından uzak tutun (odayı tamamen havalandırana kadar).

Piroliz temizlik işlevini çalıştırmadan önce tüm aksesuarları fırından çıkarın (raf kılavuzları dahil). Eğer fırın bir ocağın altına monte edilmişse, kendi kendini temizleme çevrimi esnasında tüm brülörlerin veya elektrikli sıcak plakaların kapatılmış olduğundan emin olun.
Optimum temizlik sonuçları için, Piroliz temizlik işlevini kullanmadan önce en kötü kirleri nemli bir süngerle temizleyin. Piroliz temizlik işlevini, yalnızca cihaz çok kirli ise veya pişirme sırasında kötü kokular yayıyorsa çalıştırın.

Özel fonksiyonlara girin ve menüden 'i seçmek için düğmeyi çevirin. Ardından onaylamak için 'a basın.

Temizlik çevrimini hemen başlatmak için 'e basın veya daha kısa çevrimi (EKO) seçmek için düğmeyi çevirin.

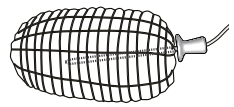
Temizleme çevrimini hemen başlatmak için 'e basın veya bitiş saati/gecikmeli başlatmayı ayarlamak için 'e basın.

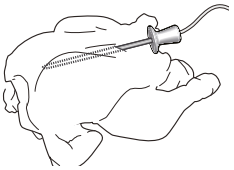
Fırın temizlik çevrimini başlatacak ve kapağı otomatik olarak kilitlenecektir.
Fırının kapağı, pirolitik temizlik sırasında açılamaz: Sıcaklık kabul edilebilir bir seviyeye geri dönene kadar kilitli kalacaktır. Piroliz temizlik çevrimi sırasında ve sonrasında odayı havalandırın.

Lütfen dikkat edin: Temizlik çevriminin süresi ve sıcaklığı ayarlanamaz.

. ET SONDASININ KULLANILMASI (VARSA)

Verilen et sondası, pişirme sırasında yemeğinizin iç sıcaklığını tam olarak ölçmenize izin verir.
Et sondasına yalnızca bazı pişirme işlevlerinde izin verilir (Alt ve üstten ısıtma, Zorunlu Hava, Konveksiyonlu , Turbo Izgara, 6th Sense Et ve 6th Sense Büyük Et Pişirme).





Kusursuz pişirme sonuçları elde etmek için sondanın doğru şekilde yerleştirilmesi son derece önemlidir. Sondayı kemiklerden ve yağlı kısımlardan kaçınarak tamamen en fazla et bulunan kısma sokun. Tavuk etleri için, sonda, uç kısmının boş bir alana girmediğine dikkat ederek yanlardan göğsün ortasına sokulmalıdır. Çok düzensiz kalınlıklara sahip etlerde, eti fırından çıkarmadan önce düzgün piştiğinden emin olun. Sondanın ucunu fırın iç kısmının sağ duvarında bulunan deliğe bağlayın. Et sondası fırının iç kısmına bağlandığında, sesli bir sinyal verilir ve ekranda, simgesi ile hedef sıcaklık gösterilir.



Et sondası bir işlevin seçilmesi sırasında takılırsa, ekran varsayılan et sondası hedef sıcaklığına geçer.

Ayarları başlatmak için 'a basın. Et sondası hedef sıcaklığını ayarlamak için düğmeyi çevirin. Onaylamak için 'e basın.
Fırının iç sıcaklığını ayarlamak için düğmeyi çevirin. Onaylamak ve pişirme çevrimini başlatmak için veya 'e basın.
Pişirme çevrimi sırasında, ekranda et sondasının hedef sıcaklığı görüntülenir. Et, ayarlanan hedef sıcaklığa ulaştığında, pişirme çevrimi sonlanır ve ekranda "End" yazısı gösterilir.
"End" yazısından sonra pişirme çevrimini yeniden başlatmak için, düğme çevrilerek, et sondası hedef sıcaklığı yukarıda belirtildiği gibi ayarlanabilir. Onaylamak ve pişirme çevrimini yeniden başlatmak için veya 'e basın.
Lütfen dikkat edin: et sondası ile pişirme çevrimi sırasında, düğme çevrilerek, et sondasının hedef sıcaklığı değiştirilebilir.
Fırının iç sıcaklığını ayarlamak için 'e basın.
Et sondası herhangi bir zamanda ve pişirme çevrimi sırasında da takılabilir. Bu durumda, pişirme işlevi parametrelerinin yeniden ayarlanması gerekir.
Et sondası bir işlevle uyumsuzsa, fırın pişirme çevrimini kapatarak, sesli uyarı verir. Bu durumda, et sondasını çıkarın veya başka bir işlev ayarlamak için 'e basın. Gecikmeli başlatma ve ön ısıtma aşamaları, et sondası ile uyumlu değildir.

. TUŞ KİLİDİ

Tuşları kilitlemek için 'i en az 5 saniye basılı tutun.



Tuş kilidini açmak için bu işlemi tekrarlayın.

Lütfen dikkat edin: Tuş kilidi, pişirme sırasında da etkinleştirilebilir.
Güvenlik nedenlerinden ötürü, düğmesine basılarak fırın herhangi bir zamanda kapatılabilir.

FAYDALI İPUÇLARI

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" 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.

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.

Eti ızgarada pişirmek istediğinizde, her yerinin eşit oranda pişmesi için her yerinden eşit kalınlıkta kesmelisiniz. 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 yarım litre içme suyu doldurulmuş bir damlama kabı yerleştirilmesini öneriyoruz. Gerektikçe su ekleyin.

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 pişirmek için fanlı hava dolaşımı işlevini seçin ve kek kalıplarını raflar üzerinde dağınık yerleştirerek, sıcak havanın en iyi şekilde dolaşmasına yardımcı olun.

Mayalı bir kekin pişip pişmediğini anlamak için kekin ortasına tahta bir kürdan batırın. Eğer kürdan dışarıya temiz çıkarsa kekiniz pişmiş demektir.

Eğer yapışmaz fırın kabı 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.
Islak dolgulu veya kremalı tatlılarda (cheesecake veya meyveli tart) "Konveksiyonlu" işlevini kullanın. Eğer kekin altı ıslaksa, rafı alçaltın ve iç dolgusunu eklemeden önce kekin altına ekmek kırıntıları veya bisküvi kırıkları serpin.

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

KABARTMA
Hamuru fırına koymadan önce üzerini nemli bir bezle kapatmak her zaman en iyisidir. Bu fonksiyonla hamurun kabarma süresi, oda sıcaklığına (20-25°C) göre üçte bir oranında kısalmaktadır. Pizza için kabarma süresi, 1 kg hamur için yaklaşık bir saat civarından başlar.

PİŞİRME TABLOSU

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Mayalı kekler / Pandispanya		-	170	30 - 50	2
		Evet	160	30 - 50	2
		Evet	160	30 - 50	4 1
Kremalı pastalar (cheesecake, strudel, elmalı pay)		-	160 - 200	30 - 85	3
		Evet	160 - 200	35 - 90	4 1
Kurabiyeler / Küçük kekler		-	160 - 170	20 - 40	3
		Evet	150 - 160	20 - 40	3
		Evet	150 - 160	20 -40	4 1
Profiterol çöreği		-	180 - 200	30 - 40	3
		Evet	180 - 190	35 - 45	4 1
		Evet	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Beze		Evet	90	110 - 150	3
		Evet	90	130 - 150	4 1
		Evet	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (İnce, kalın, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Evet	220 - 240	20 - 40	4 1
		Evet	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Somun ekmek 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Küçük ekmek		-	180 - 220	30 - 50	3
Ekmek		Evet	180 - 220	30 - 60	4 1
Donmuş pizza		-	250	10 - 20	2
		Evet	250	10 - 20	4 1
Tuzlu turtalar (sebzeli turta, kiş)		Evet	180 - 190	45 - 60	2
		Evet	180 - 190	45 - 60	4 1
		Evet	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Milföy tatlısı / Milföy krakerleri		Evet	190 - 200	20 - 30	3
		Evet	180 - 190	20 - 40	4 1
		Evet	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lazanya / Pide		-	190 - 200	40 - 65	3
Fırında makarna / Fırın rulo makarna		-	190 - 200	25 - 45	3

YEMEK TARİFİ	İŞLEV	ÖN ISITMA	SICAKLIK (°C)	PİŞİRME SÜRESİ (Dk.)	SEVİYE VE AKSESUARLAR
Kuzu / Dana / Sığır / Domuz 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Kabuklu domuz fırın 2 kg		-	170	110 - 150	2
Tavuk / Tavşan / Ördek 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Hindi / Kaz 3 kg		-	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
Tost		-	3 (Yüksek)	3 - 6	5
Balık fileto / Biftek		-	2 (Orta)	20 - 30***	4 3
Sosis / Kebap / Pirzola / Hamburger		-	2 - 3 (Orta - Yüksek)	15 - 30***	5 4
Tavuk fırın 1-1,3 kg		-	2 (Orta)	55 - 70**	2 1
Az pişmiş rozbif 1 kg		-	2 (Orta)	35 - 50**	3
Kuzu budu / İncik		-	2 (Orta)	60 - 90**	3
Fırın patates		-	2 (Orta)	35 - 55**	3
Sebze graten		-	3 (Yüksek)	10 - 25	3
Komple yemek: Meyveli tart (seviye 5)**/lazanya** (seviye 3)**/et** (seviye 1)		Evet	190	40 - 120*	5 3 1
Lazanya & Et		Evet	200	50 - 120*	4 1
Et ve Patates		Evet	200	45 - 120*	4 1
Balık & Sebze		Evet	180	30 - 50	4 1
İçi doldurulmuş rostoluk et parçaları		-	200	80 - 120*	3
Et parçaları (tavşan, tavuk, kuzu)		-	200	50 - 120*	3

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

Lütfen dikkat edin: 6th Sense "Pasta ve Kekler" işlevi, zorunlu hava dolaşımı olmadan, sadece üst ve alt ısıtma elemanlarını kullanır. Ön ısıtma gerektirmez.

İŞLEVLER	Alt ve üstten ısıtma	Izgara	Turbo Izgara	Zorunlu Hava	Konveksiyonlu	Eco Fanlı Hava
OTOMATİK İŞLEVLER	Tencere yemeği	Et	Büyük Et Pişirme	Ekmek	Pizza	Pasta ve kekler
AKSESUARLAR	Raf	Fırın tepsisi veya rafın üzerinde kek kalıbı	Tabak / Pişirme tepsisi veya rafın üzerinde fırın tepsisi	Tabak / Fırın tepsisi	İçerisine 500 ml su konulmuş tabak	

BAKIM VE TEMİZLİK

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 yoğuşma suyunu kurutmak için, fırını tamamen soğumaya bırakın ve ardından bir bez veya süngerle silin.
• İç yüzeylerde inatçı kir yoksa, optimum temizlik sonuçları için otomatik temizlik işlevinin kullanılmasını öneririz.
• Fırın kapağı, temizliği kolaylaştırmak amacıyla çıkarılabilir.

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.

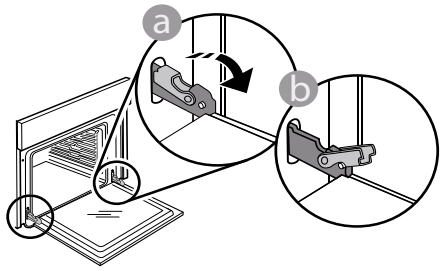
2. Lambanın kapağını sökün, ampulü değiştirin ve kapağı tekrar ampulün üzerine vidalayın.

3. Fırının fişini tekrar güç beslemesine takın.

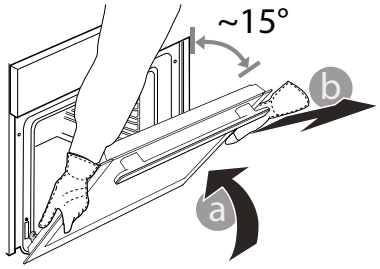
Lütfen dikkat edin: Sadece 25-40 W/230 ~ V tip E-14, T300°C akkor ampuller veya 20-40 W/230 ~ V tip G9, T300°C halojen ampuller kullanın. Ürünün içinde kullanılan ampul ev aletlerinde kullanılmak üzere tasarlanmıştır ve evin içindeki genel oda aydınlatmasında kullanılmaya uygun değildir (EC Düzenlemesi 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.

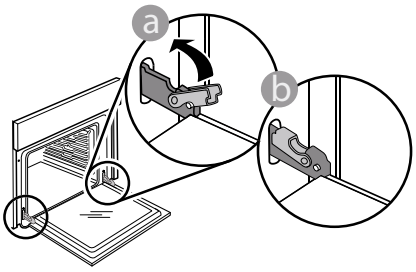


Kapağı, yuvasından kurtulana kadar yukarı doğru çekerken aynı anda kapatmayı sürdürerek çıkarabilirsiniz. Kapağı, yumuşak bir yüzey üzerine dayayarak bir tarafa koyun.

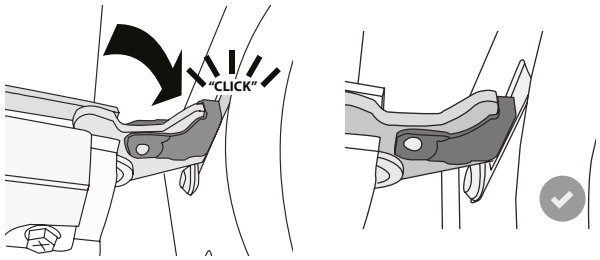


3. Fırına doğru hareket ettirmek, menteşelerin kancalarını yuvaları ile hizalı konuma getirmek ve üst kısmı yuvasına sabitlemek suretiyle kapağı yerine takın.

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

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.
Kapak açılmıyor.	Kapak kilidi ile ilgili hata. Temizleme çevrimi sürüyor.	Sorunun giderilip giderilmediğini görmek için, fırını kapatıp açın. İşlevin sona ermesini ve fırının soğumasını bekleyin.
Ekranda “F” harfi ve ardından bir rakam veya harf görünüyor.	Yazılım sorunu.	Size en yakın Satış Sonrası Müşteri Servis Merkezi ile irtibata geçin ve “F” harfini takip eden rakamı belirtin.

ÜRÜN FİŞİ

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

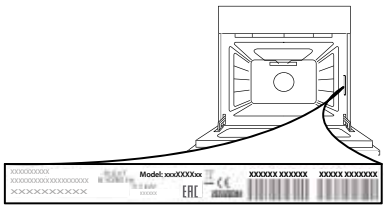
KULLANIM VE BAKIM KILAVUZUNA NASIL ULAŞILABİLİR

> www Ürünün ticari kodunu belirterek, Kullanım ve Bakım Kılavuzunu, **docs.whirlpool.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.



400011109772

İtalya'da basılmıştır

Whirlpool