

Whirlpool



**Инструкции за безопасност, употреба и грижи и
Ръководство за монтаж**

ИНСТРУКЦИИ ЗА БЕЗОПАСНОСТ

Преди да използвате уреда, прочетете инструкциите за безопасност. Запазете ги за бъдещи справки.

Инструкциите и самият уред съдържат важни предупреждения за безопасност, които трябва винаги да се спазват. Производителят не носи отговорност при неспазване на инструкциите за безопасност, при неправилна употреба на уреда или за неправилна настройка на контролите.

⚠ Много малки деца (0-3 години) трябва да се държат далеч от уреда. Малките деца (3-8 години) трябва да се държат далеч от уреда, освен ако не са под непрекъснат надзор. Децата над 8-годишна възраст и лица с намалени физически, сетивни или психически способности или липса на опит и познания могат да използват този уред само ако са под наблюдение или са получили указания за безопасна употреба и разбират опасностите, свързани с тях. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършват от деца без надзор

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и достъпните му части се нагорещават по време на работа. Трябва да се внимава да не се докосват отоплителните елементи. Децата на възраст под 8 години трябва да бъдат държани далеч, освен ако не са под непрекъснат контрол.

⚠ Не пипайте фурната по време на програмата за пиролизно самопочистване – риск от изгаряне. Не допускайте в близост деца и животни по време на пиролизното самопочистване (докато стаята не се проветри напълно). Силните петна, особено на мазнини, трябва да се отстранят от вътрешността на фурната преди пиролизната програма. Не оставяйте предмети или материали във вътрешността на фурната по време на пиролизната програма.

⚠ Ако фурната е монтирана под плот, уверете се, че всички нагревателни зони са изключени преди пиролизната програма - риск от изгаряне.

⚠ Никога не оставяйте уреда без надзор при сушене на храна. Ако уредът позволява използване на температурна сонда, използвайте само сонда, препоръчителна за тази фурна – риск от пожар.

⚠ Дръжте кърпи или други запалими предмети далеч от уреда, докато всички елементи не се охладят напълно – риск от пожар. Винаги внимавайте при готвене на богати на мазнини храни или при добавяне на алкохоли – риск от пожар. Използвайте ръкавици за фурна за вадене на тави и принадлежности. В края на готвенето отворете внимателно вратата, като позволите на горещия въздух или пара да излезе, преди да посегнете към вътрешността – риск от изгаряне. Не препятствайте вентилационните отвори в предната част на фурната – риск от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратата на фурната е частично или изцяло отворена, за да не я ударите.

ВАЖНО Е ДА СЕ ПРОЧЕТЕ И СПАЗВА

РАЗРЕШЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен да се управлява чрез външно превключващо устройство, като например таймер или отделна система за отдалечено управление.

⚠ Този уред е предназначен да се използва в битови и подобни приложения, като например кухненски кът на персонала в магазини, офиси и друга работна среда; селскостопански къщи; от клиенти в хотели, мотели и други жилищни среди.

⚠ Друга употреба не е разрешена (напр. за отоплителни цели).

⚠ Този уред не е за професионална употреба. Не използвайте уреда на открито.

⚠ Не съхранявайте във или близо до уреда експлозивни или запалими вещества (напр. бензин или аерозолни кутии) – риск от пожар.

МОНТАЖ

⚠ Уредът трябва да се пренесе и монтира от две или повече лица – риск от нараняване. Използвайте защитни ръкавици за разопаковане и монтаж – риск от порязвания.

⚠ Монтажът, вкл. свързването към водопроводната (ако е приложимо) и електрическата мрежа, както и ремонтите, трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не сменяйте части на уреда, освен ако не е изрично посочено в ръководството за потребителя. Не допускайте деца на мястото за монтаж. След разопаковането на уреда проверете дали не се е повредил при транспорта. В случай на проблеми се свържете с търговеца или най-близкия център за следпродажбено обслужване. След монтажа опаковъчните материали (пластмасови, стиропор и др.) трябва да се съхраняват далеч от деца – риск от задушаване. Уредът трябва да се изключи от захранването преди монтаж – риск от токов удар. По време на монтажа предпазвайте от повреди захранващия кабел – риск от пожар или токов удар. Включете уреда само след като инсталацията е приключила.

⚠ Преди вграждане завършете всички ремонтни дейности по шкафови и отстранете всички дървени стърготини и прах. Оставете свободно минималното разстояние между работния плот и горния ръб на фурната – риск от изгаряне. Не изваждайте фурната от полистиреновата пяна преди монтажа.

⚠ След монтажа долната част на уреда не трябва да бъде достъпна – риск от изгаряне.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна вратичка - риск от пожар

ЕЛЕКТРИЧЕСКИ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ

⚠ Табелката с данни се намира върху предния ръб на фурната (вижда се, когато е отворена).

⚠ Трябва да имате възможност да изключите уреда от захранването чрез щепсела, ако е достъпен,

или от многополюсен превключвател, монтиран по-нагоре във веригата след контакта в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители или адаптери. Електрическите компоненти не трябва да са достъпни за потребителя след монтажа. Не използвайте уреда, когато сте мокри или боси. Не използвайте уреда, ако има повреден захранващ кабел или щепсел, ако не работи правилно или ако е бил повреден или изпускан.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да бъде заменен със същия от производителя, негов сервизен агент или лица с подобна квалификация, за да се избегне рискът от токов удар.

⚠ В случай на замяна на захранващия кабел се свържете с оторизиран сервизен център.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уверете се, че уредът е изключен от захранването, преди да извършите каквито и да е операции по поддръжка; никога не използвайте уреди за почистване на пара – риск от токов удар.

⚠ Не използвайте абразивни почистващи препарати или метални четки/гъби, за да почиствате стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил преди почистване или поддръжка – риск от изгаряне

⚠ Изключете уреда, преди да замените лампата – риск от токов удар

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчните материали са напълно рециклируеми и маркирани със символа за рециклиране ♻. Следователно различните части на опаковката трябва да бъдат унищожени отговорно и в пълно съответствие с разпоредбите на местните власти за обезвреждане на отпадъците.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ УРЕДИ

Този уред е произведен с рециклируеми материали или такива за многократна употреба. Изхвърлете го в съответствие с местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За още информация относно работата със, използването и рециклирането на битови електрически уреди, се свържете с местния орган, службата за събиране на битови отпадъци или магазина, от който сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с европейската Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (OEEО). Като изхвърлите продукта правилно, ще предотвратите негативни последици за околната среда и човешкото здраве.

Знакът ♻ на продукта или придружаваща документация индикира, че не трябва да се счита за домакински отпадък, а да се занесе до съответния събирателен пункт за рециклиране на електрическо или електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ЕНЕРГОСПЕСТЯВАНЕ

Загрейте фурната само ако се изисква според рецептата. Използвайте тави за печене с тъмен лак или емайл, тъй като те поглъщат топлината по-добре. Ястията, които се нуждаят от продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната.

Стандартна програма (PYRO): която е подходяща за почистване на много мръсни фурни.

Енергоспестяваща програма (PYRO EXPRESS/ECO), само при някои модели, при която се използва около 25% по-малко енергия от стандартната програма. Избирайте я на равни интервали (след 2-3 последователни готвения на месо).

ДЕКЛАРАЦИЯ ЗА ЕКОДИЗАЙН

Уредът отговаря на изискванията за екодизайн на Европейски регламенти № 65/2014 и № 66/2014 в съответствие с Европейски стандарт 60350-.

РЪКОВОДСТВО ЗА ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА



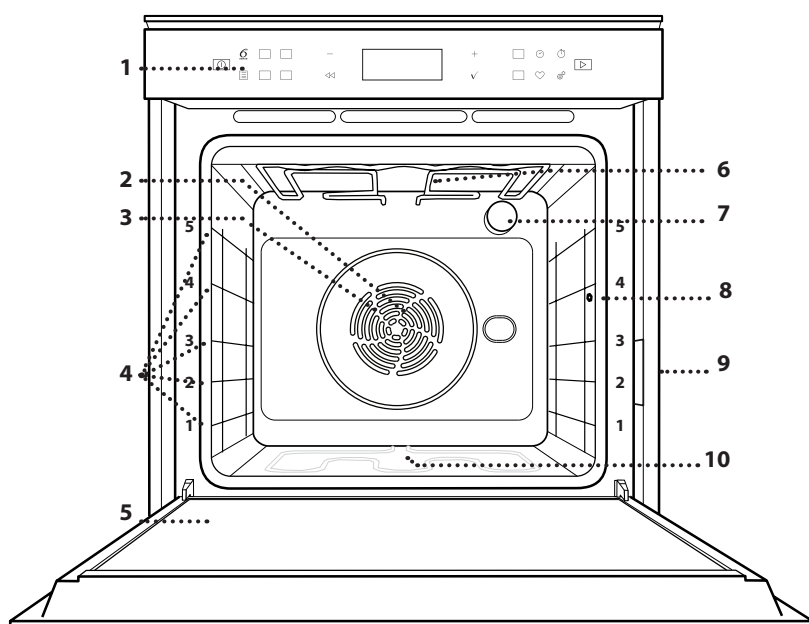
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ
ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За по-изчерпателна помощ и поддръжка
регистрирайте продукта си на
www.whirlpool.eu/register



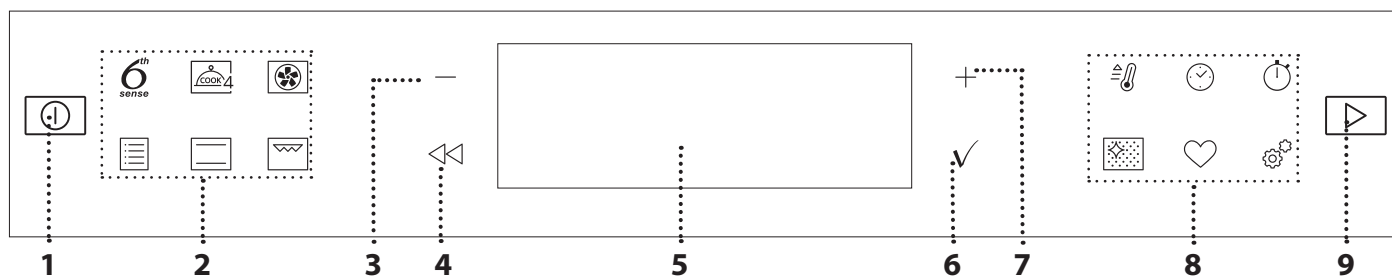
Преди да използвате уреда, внимателно прочетете насоките за здраве и
безопасност.

ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
4. Водачи за рафтове (нивото е посочено в предната страна на фурната)
5. Врата
6. Горен нагревателен елемент/грил
7. Лампа
8. Точка за поставяне на сонда за месо
9. Идентификационна табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревателен елемент (не е видим)

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната и за спиране на активна функция.

2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИТЕ

За бърз достъп до функциите и менюто.

3. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ - МИНУС

За превъртане през менюто и намаляване на настройките или стойностите на функция.

4. НАЗАД

За връщане към предишния екран.
Позволява промяна на настройките по време на готвене.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПОТВЪРЖДЕНИЕ
За потвърждаване на избраната функция или за задаване на стойност.

7. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ - ПЛУС

За превъртане през менюто и увеличаване на настройките или стойностите на функция.

8. ОПЦИИ/ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИ

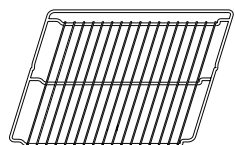
За бърз достъп до функции, продължителност, настройки и предпочитани.

9. СТАРТ

За стартиране на функция чрез посочените или базовите настройки.

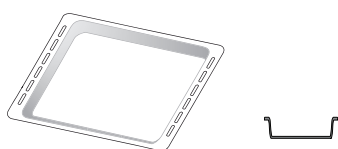
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТКА



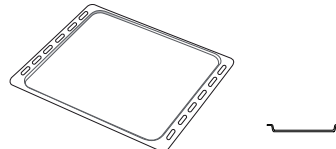
Използва се за готвене на храна или за поставяне на тави, форми и други огнеупорни готварски принадлежности.

ТАВА ЗА ОТТИЧАНЕ



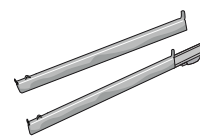
Използвайте като тава за готвене на месо, риба, зеленчуци, фокача и др. или поставете под решетката за събиране на сокове от готвенето.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



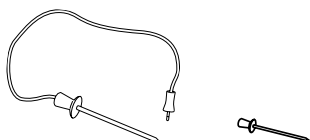
Използвайте за готвене на изцяло хлебни или сладкарски продукти, както и за печене на месо, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ*



За улесняване на изваждането на принадлежности.

СОНДА ЗА МЕСО*



За измерване на температурата в центъра при готвене.

* Налична само за определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да варира зависимост от закупения модел. Други принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТКАТА И ДРУГИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Поставете решетката хоризонтално, като я плъзнете по рафтовете и се уверите, че страната с повдигнатия ръб е обърната нагоре.

Другите принадлежности, като например тавата за оттичане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин, както и решетката.

ПОСТАВЯНЕ И ВРЪЩАНЕ НА ВОДАЧИТЕ ЗА РАФТОВЕ

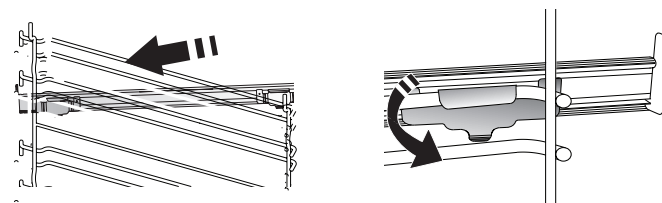
- За да премахнете водачите на рафтовете, ги повдигнете и след това внимателно издърпайте долната част от жлебовете им. Водачите на рафтовете вече могат да се свалят.
- За да върнете водачите на рафтове, първо ги върнете на местата им отгоре. Като ги държите нагоре, ги плъзнете във вътрешността на фурната и след това ги спуснете в долните жлебове.

ПОСТАВЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИ (АКО СА НАЛИЧНИ)

Извадете плъзгачите от фурната и премахнете защитното фолио от тях.

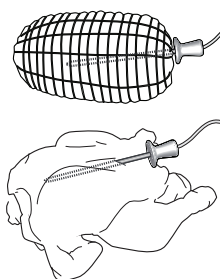
Закрепете горната скоба на плъзгача и го плъзнете докрай. Сnižете другата скоба на мястото ѝ.

За закрепяне на плъзгача силно натиснете долната част на скобата към водача за рафт. Уверете се, че плъзгачите могат да се движат свободно. Повторете стъпките на другия водач на рафт на същото ниво.



Обърнете внимание: Плъзгачите могат да се поставят на всяко ниво.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО Е НАЛИЧНА)



Поставете сондата надълбоко в месото, като избягвате кости и зони с мазнини. За пилешко – поставете сондата по дължина в центъра на гърдата, като избягвате празните пространства.

Поставете храната във фурната и свържете буксата, която я поставите във връзката от дясната страна на отделението за готвене на фурната.

ФУНКЦИИ

6th
sense

6th SENSE

Тази функция позволява напълно автоматично готвене за всички видове храни (лазаня, месо, риба, зеленчуци, торти и сладкиши, солени торти, хляб, пица). За най-добри резултати от функцията следвайте указанията на съответната таблица за готвене.



COOK 4

За едновременно готвене на четири нива на различни храни, изискващи еднаква температура на готвене. Тази функция може да се използва за готвене на бисквитки, торти, кръгли пици (също замразени) и за приготвяне на цяло ястие. За най-добри резултати следвайте таблицата за готвене.



ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За едновременно готвене на ястия, които изискват еднаква температура, на няколко нива (максимум три). Тази функция може да се използва за готвене на различни ястия без пренасяне на миризмите.



ТРАДИЦИОННИ

• КОНВЕКТОРНО ПЕЧЕНЕ

За готвене на месо, печене на сладкиши с пълнеж от само един рафт.

• ТУРБОГРИЛ

За печене на големи парчета месо (бутове, печено говеждо, пиле). Препоръчваме да използвате тава за събиране на соковете от готвенето. Поставете тава на което и да е ниво под решетката и добавете 500 ml питейна вода.

• ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ПРОДУКТИ

Тази функция избира автоматично идеалните температура и режим на готвене за 5 различни вида готови замразени храни.

• СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

» МАКСИ ГОТВЕНЕ

Тази функция автоматично избира най-добрите режим и температура на готвене за големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчително е месото да се обърне по време на готвене, за да се изпече равномерно от двете страни. За предпочитане е да заливате месото от време на време, така че да не стане сухо.

» ВТАСВАНЕ

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да се поддържа качеството на бухване, не активирайте функцията, ако фурната е все още гореща.

» РАЗМРАЗЯВАНЕ

За ускоряване на размразяването на храната. Поставете храната на средната полица. Оставете храната в опаковката, за да предотвратите изсъхването от външната страна.

» ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНА

За поддържане на току-що сготвената храна топла и хрупкава.

» ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ

За печене на големи пълнени парчета месо и филе на един рафт. Храната е предпазена от прекомерно изсушаване благодарение на периодичната циркулация на въздуха. Когато тази ЕКО функция е задействана, индикаторът няма да свети по време на готвене. За да използвате ЕКО програмата и така да спестите енергия, вратата на фурната не трябва да се отваря, докато храната не се сготви напълно.



КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на един рафт.



ГРИЛ

За гриловане на пържоли, кебап и наденици, готвене на зеленчуков огретен или препичане на хляб. Когато готвите месо на грил, използвайте тавичката за оттичане за събиране на соковете от готвенето. Поставете тавата на някое от нивата под скалата и добавете 500 ml питейна вода.



БЪРЗО ЗАГРЯВАНЕ

За бързо загряване на фурната.



ТАЙМЕРИ

За редактиране на стойностите от време на функции.



ХРОНОМЕТЪР

За засичане на време, без да се активира функцията.



САМОПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА - PYRO

За отстраняване на петна след готвенето с програма на много висока температура (над 400°C). Налични са две програми за самопочистване: Пълна програма (Pyro) и по-кратка програма (Pyro Eco). Препоръчваме да използвате регулярно по-кратката програма, а пълната програма – когато фурната е силно замърсена.



ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списък с 10 предпочитани функции.



НАСТРОЙКИ

За регулиране на настройките на фурната.

За регулиране на настройките на фурната. Когато ЕКО режимът е активен, яркостта на дисплея ще бъде намалена за пестене на енергия, а лампичката изгасва след 1 минута. Ще се активира отново автоматично при натискане на някой бутон. Когато "DEMO" (Демонстрационен) режим е "On" (Вкл.), всички команди са активни и менютата са налични, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, достигнете до "DEMO" (Демо) от "SETTINGS" (Настройки) и изберете "Off" (Изкл.).

Ако изберете "FACTORY RESET" (Връщане до фабричните настройки), продуктът се изключва и след това се връща до настройките при първото си включване. Всички настройки ще бъдат изтрети.

ПЪРВА УПОТРЕБА

1. ИЗБОР НА ЕЗИК

С първото включване на уреда ще трябва да зададете езика и часа. На дисплея ще се покаже "English" (английски).

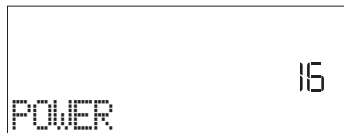


Натиснете **+** или **-** за превъртане в списъка с налични езици и изберете желанието. Натиснете **✓**, за да потвърдите избора си.

Обърнете внимание: Езикът може да се бъде променен впоследствие от "ЕЗИК" в менюто "Настройки", като изберете **⚙**.

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМАЦИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Фурната е програмирана да консумира ниво на ел. мощност, съвместима с жилищната мрежа и над 3 kW (16): Ако домакинството ви използва по-ниско напрежение, ще трябва да намалите тази стойност (13).



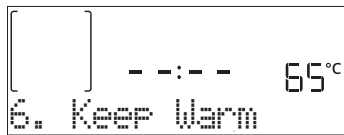
Натиснете **+** или **-**, за да изберете 16 "High" (Високо) или 13 "Low" (Ниско) и натиснете **✓**.

ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБОР НА ФУНКЦИЯ

Натиснете **ⓘ** за включване на фурната: дисплеят ще показва последната изпълнена функция или главното меню.

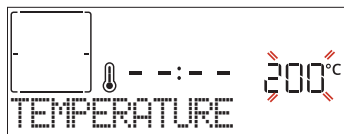
Функциите могат да бъдат избрани чрез натискане на иконата за една от основните функции или чрез превъртане на менюто. За да изберете елемент от меню (дисплеят ще показва първия наличен елемент), натиснете **+** или **-**, за да изберете желанието, после натиснете **✓**, за да потвърдите.



2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯ

След като сте избрали желаната функция, можете да промените настройките. Дисплеят ще показва настройките, които могат да бъдат променени последователно. Натиснете **⏪**, за да можете да промените предходната настройка.

НИВО НА ТЕМПЕРАТУРА/ГРИЛ



Докато стойността мига на дисплея, натиснете **+** или **-**,

3. ЗАДАВАНЕ НА ЧАСА

След като изберете мощността, ще трябва да изберете текущия час: двете цифри за часа ще мигат на дисплея.



Натиснете **+** или **-**, за да настроите часа, и натиснете **✓**. Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея. Натиснете **+** или **-**, за да настроите минутите, и натиснете **✓**, за да потвърдите. Обърнете внимание: Може да се наложи да настроите отново часа след продължителни прекъсвания на захранването. Изберете "CLOCK" (Часовник) от менюто "SETTINGS" (Настройки), като изберете **⚙**.

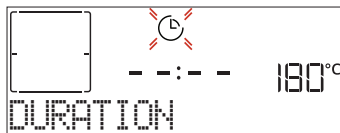
4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да отдава миризми, които са вследствие на производството – това е напълно нормално. Преди да започнете с готвенето на храна, ви препоръчваме да загреете фурната, докато е празна, за да премахнете възможни миризми. Премахнете предпазния картон или прозрачно фолио от фурната и извадете всякакви принадлежности отвътре. Загрейте фурната до 200° С в продължение на около час, като използвате функция за циркулация на въздуха (напр. "Форсиран въздух" или "Конвекторно печене").

Обърнете внимание: препоръчително е да проветрите стаята, след като използвате уреда за първи път.

след което натиснете **✓**, за да потвърдите и продължите със следващите настройки (ако е възможно). По същия начин можете да зададете нивото на грила: Има три нива на мощност: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско). Обърнете внимание: След като функцията е активирана, температурата/нивото на грила може да се промени с **+** или **-**.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



Когато иконата **⌚** мига на дисплея, натиснете **+** или **-**, за да зададете нужното време за готвене, след което натиснете **✓**, за да потвърдите. Не е нужно да настройвате времето за готвене, ако искате ръчно да управлявате готвенето (без измерване): Натиснете **✓** или **▶**, за да потвърдите и стартирате функцията. Като изберете този режим, не можете да програмирате забавено стартиране.

Обърнете внимание: Можете да регулирате зададеното време на готвене, като натиснете **⌚**: натиснете **+** или **-**, за да го промените, след което натиснете **✓**, за да потвърдите.

КРАЕН ЧАС (ЗАБАВЕНО СТАРТИРАНЕ)

При много функции, след като сте задали време за готвене, можете да забавите стартирането на функцията, като програмирате нейния краен час. На дисплея се показва крайния час, докато иконата  мига.



Натиснете + или -, за да зададете часа, в който искате да приключите готвенето, след което натиснете ✓, за да потвърдите и активирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратата. Функцията ще се стартира автоматично след периода от време, който е бил изчислен, за да завърши готвенето в часа, който сте настроили.

Обърнете внимание: Програмирането на забавеното стартиране на готвенето ще деактивира фазата на загряване на фурната. Фурната постепенно ще достигне желаната температура, което означава, че времето за готвене ще е малко по-дълго от посоченото в таблицата за готвене. По време на чакането можете да натиснете + или -, за да промените програмирания краен час, или натиснете <K>, за да промените други настройки. С натискането на , за да се визуализира информацията, е възможно да се превключи между крайния час и продължителността.

6th SENSE

Тези функции автоматично избират най-добрия режим на готвене, температура и продължителност за готвене или печене на всички налични ястия.

Когато е необходимо, просто посочете характеристиката на храната, за да получите оптимален резултат.

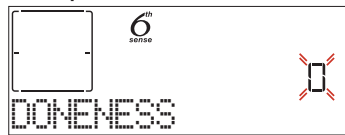
ТЕГЛО/ВИСОЧИНА (НИВА С КРЪГЛИ ТАВИ)



За да настойте функцията правилно, изпълнете указанията на дисплея, когато получите подкана, и натиснете + или -, за да зададете необходимата стойност, след което натиснете ✓, за да потвърдите.

ЗАПИЧАНЕ/ЗАГАР

В някои от функциите 6th Sense е възможно да се настрои нивото на запичане.



Когато бъдете подканени, натиснете + или -, за да изберете желаното ниво между по-сурово (-1) или добре запечено (+1). Натиснете ✓ или , за да потвърдите и стартирате функцията.

По същия начин, където се позволява, при някои функции на 6th Sense е възможно нивото на загар да се коригира между ниско (-1) и високо (+1).

3. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

Във всеки един момент, ако стойностите по подразбиране са желаните, или щом сте приложили нужните настройки, натиснете , за да активирате функцията.

По време на фазата на забавяне, натиснете , за да пропуснете тази фаза и за да стартирате функцията незабавно.

Обърнете внимание: След като сте избрали функция, на дисплея ще се визуализира най-подходящото ниво за всяка функция. По всяко време можете да спрете активираната функция, като натиснете .

Ако фурната е гореща и функцията изисква определена максимална температура, на дисплея ще се покаже съобщение. Натиснете <K>, за да се върнете към предишния екран и изберете друга функция или изчакайте пълно охлаждане.

4. ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции имат фаза на предварително загряване на фурната: След като функцията е стартирала, дисплеят показва, че фазата на загряване е активирана.



След като тази фаза приключи, ще се чуе звуков сигнал и дисплеят ще покаже, че фурната е достигнала зададената температура, като ще се изпише "ADD FOOD" (Добавете храна). В този момент отворете вратата, поставете храната във фурната, затворете вратата и започнете да готвите, като натиснете ✓ или .

Моля, обърнете внимание: Поставянето на храната във фурната преди приключване на загряването може да има неблагоприятен ефект върху крайния резултат от готвенето. Отварянето на вратата по време на фазата на загряване ще я спре на пауза.

Времето за готвене не включва фазата на загряване. Винаги можете да промените температурата, до която желаете фурната да достигне, като натиснете + или -.

5. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА / ЗАВЪРТАНЕ ИЛИ ПРОВЕРКА НА ХРАНАТА

Отварянето на вратата ще доведе до временно спиране на готвенето чрез деактивиране на нагревателните елементи.

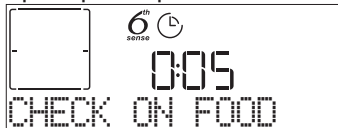
За подновяване на готвенето затворете вратата.

Някои функции 6th Sense налагат завъртането на храната по време на готвене.



Ще прозвучи звуков сигнал и дисплеят ще покаже действието, което трябва да се извърши. Отворете вратата, извършете действието, показано на дисплея, и затворете вратата, след което натиснете , за да продължите да готвите.

По същия начин, преди изтичане на последните 10% от времето за готвене, фурната ви подканва да проверите храната.

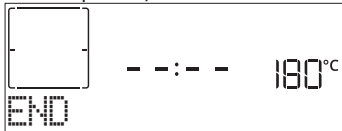


Прозвучава сигнал и на дисплея се изписва действието, което следва да бъде предприето. Проверете храната, затворете вратата и натиснете  или ✓, за да продължите да готвите.

Обърнете внимание: Натиснете , за да пропуснете тези действия. В противен случай, ако не бъде предприето действие до определен момент, фурната ще продължи да работи.

6. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

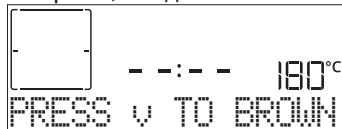
Прозвучава звуков сигнал и на дисплея се показва съобщение, че готвенето е приключило



Натиснете , за да продължите да готвите в ръчен режим (без измерване на времето) или натиснете +, за да удължите времето за готвене, като настроите нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще бъдат запазени.

ЗАПИЧАНЕ

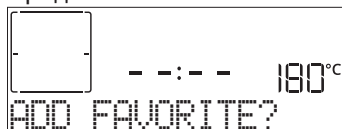
Някои функции на фурната ви позволяват да запечете до кафяво повърхността на храната чрез активиране на грила, след като готвенето е завършено.



Когато на дисплея се покаже съответното съобщение, ако е необходимо, натиснете , за да започне петминутна програма на запичане. Можете да спрете функцията по всяко време, като натиснете , за да изключите фурната.

ПРЕДПОЧИТАНИ

След приключване на готвенето дисплеят ще ви подкани да запазите функцията с число между 1 и 10 в списък си с предпочитани.



Ако искате да запазите функцията като предпочитана и да запазите текущите настройки за бъдеща употреба, натиснете . В противен случай, за да игнорирате подканата, натиснете <1>.

След като сте натиснали , натиснете + или - , за да изберете номера на позицията, след което натиснете , за да потвърдите.

Обърнете внимание: ако паметта е пълна или избраните номера вече са заети, фурната ще поиска да потвърдите презаписването на предишната функция.

За да извикате функциите, които сте запазили, на по-късен етап, натиснете . На дисплея ще се покаже списък с предпочитаните ви функции.



Натиснете + или - , за да изберете функцията, потвърдете с натискане на и след това за активиране натиснете .

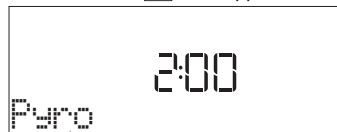
САМОПОЧИСТВАНЕ – PYRO

Не пипайте фурната по време на програмата Pyro. Не допускайте деца и животни до фурната по време и след (докато стаята не се проветри) изпълнение на програмата Pyro.

Извадете от фурната всички принадлежности (включително водачите на рафтовете), преди да активирате функцията. Ако фурната е монтирана под плот, се уверете, че всички котлони или електрически

нагревателни плочи са изключени, докато се изпълнява програмата на самопочистване. За оптимални резултати от почистването премахнете най-силното замърсяване с влажна гъба, преди да използвате функцията Pyro. Препоръчваме да пуснете функцията Pyro само ако уредът е силно замърсен и отделя лоши миризми по време на готвене.

Натиснете и на дисплея ще се покаже "Pyro".



Натиснете + или - , за да изберете желаната програма, след което натиснете за потвърждение. След като изберете програма, ако желаете, натиснете + или - , за да зададете краен час (забавено стартиране), след което за потвърждение натиснете .

Почистете вратата и премахнете всички принадлежности. След това затворете вратата и натиснете , когато сте готови. Фурната ще започне програмата на самопочистване, като вратата се заключва автоматично. На дисплея се появява предупредително съобщение, заедно с таймер, показващ статуса на програмата.

След завършване на програмата вратата остава заключена, докато температурата във фурната не достигне безопасно ниво.

ХРОНОМЕТЪР

Когато фурната е изключена, дисплеят може да бъде използван като хронометър. За да активирате тази функция, уверете се, че фурната е изключена, и натиснете + или - , като иконата ще мига на дисплея.

Натиснете + или - , за да зададете продължителността на желаното време, и след това натиснете , за да активирате хронометъра.



Ще прозвучи звуков сигнал, който ще индикира, че хронометърът е приключил отброяването на посоченото време.

Обърнете внимание: хронометърът не активира програмите на готвене. Натиснете + или - , за да промените времето, зададено на хронометъра.

След активиране на хронометъра можете да изберете и активирате функция.

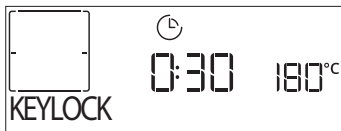
Натиснете , за да включите фурната, и след това изберете желаната функция.

След като функцията започне, хронометърът ще продължи да отброява независимо от самата функция.

Обърнете внимание, че по време на тази фаза няма да виждате хронометъра (само иконата ще се показва), който ще продължава да отброява във фонов режим. За да се покаже екранът с хронометъра, натиснете , за да спрете функцията, която понастоящем е активна.

. Заклучване на бутоните

За заключване на бутоните натиснете и задръжте < в продължение на поне пет секунди. Направете това отново, за да отключите бутоните.



Обърнете внимание: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения за сигурност фурната може да бъде изключена по всяко време с натискане на [0].

. ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО Е НАЛИЧНА)

Използването на сондата ви позволява да измервате температурата в средата на месото по време на готвене, за да сте сигурни, че е достигнало оптимална температура. Температурата на фурната варира в зависимост от избраната от вас функция, но готвенето винаги е програмирано да завърши, след като зададената температура бъде достигната. След поставяне на сондата прозвучава звуков сигнал и на дисплея се показва "Probe Plugged" (Сондата е включена).



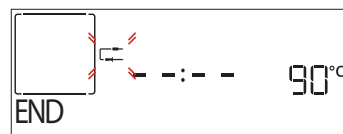
Изберете желаната функция от някои от съвместимите:

(Конвенционална, Форсиран въздух, Конвекторно печене, Турбогрил, Еко форсиран въздух, Макси готвене, 6th Sense): След това следва да зададете целевата температура на сондата. Натиснете + или - след това натиснете ✓, за да зададете параметрите на готвене.

Тъй като готвенето е програмирано да приключи, щом желаната температура бъде достигната, не е възможно да зададете продължителност на готвенето или конкретно време за приключване на готвенето.

Ако сондата бъде извадена по време на готвене, то готвенето ще продължи в традиционен режим (без измерване на времето).

Когато сондата достигне до желаната температура, ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се появи съобщение за това.



Обърнете внимание: За да промените настройките по-късно, натиснете + или - за температурата на сондата или натиснете < за други настройки.

Звуков сигнал и съобщение ще ви покажат дали използването на сондата не е съвместимо с извършеното действие. Ако случат е такъв, извадете сондата.

6th sense ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

КАТЕГОРИИ ХРАНА			КОЛИЧЕСТВО	ЗАВЪРТАНЕ (от времето за готвене)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЛАЗАНЯ	-		0,5 - 3 kg	-	2
МЕСО	Печено говеждо	Печено (запичане 0)	0,6 - 2 kg **	-	3
		Бургери (запичане 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
		Бавно печене (запичане 0) *	0,6 - 2 kg **		3
	Печено свинско	Пържоли	0,6 - 2,5 kg **	-	3
		Бут *	0,5 - 2,0 kg **		3
		Наденици и вурстове	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Печено телешко *		0,6 - 2,5 kg **		3
	Печено агнешко	Пържоли (запичане 0) *	0,6 - 2,5 kg **		2
		Бут (запичане 0) *	0,5 - 2,0 kg **		2
	Печено пиле	Цяло	0,6 - 3 kg **	-	2
		Цяло пълнено *	0,6 - 3 kg **		2
		Филе и гърди	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Цяла печена пуйка	Цяла *	0,6 - 3 kg **		2
		Цяла, пълнена *	0,6 - 3 kg **		2
	Кебап		1 скара	1/2	5 4

КАТЕГОРИИ ХРАНА			КОЛИЧЕСТВО	ЗАВЪРТАНЕ (от времето за готвене)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
РИБА	Филе		0,5 - 3 cm	-	3 2
	Замразено филе		0,5 - 3 cm	-	3 2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Картофи	0,5 - 1,5 kg	-	3
		Пълнени зеленчуци	0,1 - 0,5 kg всеки	-	3
		Печени зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Зеленчукови запеканки	Картофи	1 тава	-	3
		Домати	1 тава	-	3
		Пипер	1 тава	-	3
		Броколи	1 тава	-	3
		Карфиол	1 тава	-	3
		Други	1 тава	-	3
ДЕСЕРТИ	Сладкиши с набухvatел	Пандишпан	0,5 - 1,2 kg	-	3
	Дребни сладки и пайове с пълнеж	Бисквити	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Сладкиши от варено тесто	1 тава	-	3
		Тарта	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Щрудел	0,4 - 1,6 kg	-	3
		Пай с плодов пълнеж	0,5 - 2 kg	-	3
КИШОВЕ	-		0,8 - 1.2 kg	-	2
ХЛЯБ	Кифлички		60 - 150 g всяка	-	3
	Хляб за сандвичи в тава		400 - 600 g всеки	-	2
	Голям хляб		0,5 - 2,0 kg	-	2
	Багети		200 - 300g всяка	-	3
ПИЦА	Тънка		Кръгла - тава	-	2
	Дебела		Кръгла - тава	-	2
	Замразена	1 - 4 нива	-	2	
				4 2	
				5 3 1	
5 3 2 1					

*Само в някои модели. Функцията е налична само в комбинация със сондата за месо.

** Предложено количество.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Тава за фурна или форма за сладкиш върху решетка	Тава за оттичане / тава към фурната или тава върху решетка	Тава за оттичане/ тава за печене	Тава за оттичане с 500 ml вода	Сонда за месо (ако е включена)

ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖ. (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Сладкиши с мая/пандишпани		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	 
Сладкиши с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	
		Да	160 - 200	35 - 90	 
Бисквити/дребни сладки		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	 
		Да	135	40 - 60	  
Малки сладкиши/мъфини		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	 
		Да	150	40 - 60	  
Еклери		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	 
		Да	180 - 190	35 - 45 *	  
Целувки		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	 
		Да	90	140 - 160 *	  
Пица /хляб / фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 230	20 - 50	 
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	  
Замразена пица		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	 
		Да	220 - 240	15 - 30	  
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	
		Да	180 - 190	45 - 60	 
		Да	180 - 190	45 - 70 *	  
Воловани/ Соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	 
		Да	180 - 190	20 - 40 *	  
Лазаня/фланове/паста на фурна/канелони		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко/телешко/свинско 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	

ФУНКЦИЯ								
	Конвенционална	Форсиран въздух	Конвекторно печене	Грил	Турбогрил	Макси готвене	Cook 4	Есо форсиран въздух

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖ. (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Печено свинско с препечена коричка 2 kg		—	170	110 - 150	
Пиле/заек/патица 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	
Пуйка/гъска 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	
Печена риба/в пергамент (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		—	3 (Високо)	3 - 6	
Филета от риба/пържоли		—	2 (Средно)	20 - 30 **	
Наденици/кебап/ребърца/бургери		—	2 - 3 (Средно - Високо)	15 - 30 **	
Печено пиле 1-1,3 kg		—	2 (Средно)	55 - 70 ***	
Агнешки бут		—	2 (Средно)	60 - 90 ***	
Печени картофи		—	2 (Средно)	35 - 55 ***	
Зеленчукова запеканка		—	3 (Високо)	10 - 25	
Бисквити	 Бисквити	Да	135	50 - 70	
Тарти	 Тарти	Да	170	50 - 70	
Кръгли пици	 Пица	Да	210	40 - 60	
Пълно ястие: плодова тарта (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Пълно ястие: плодова тарта (ниво 5)/ печени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / късове месо (ниво 1)	 Меню	Да	190	40 - 120 *	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Пълнени големи парчета месо		—	200	80 - 120 *	
Късове месо (заешко, пилешко, агнешко)		—	200	50 - 100 *	

* Изчислена продължителност на готвене: можете да извадите ястията, когато вие предпочитате.
 ** Завъртете храната по средата на процеса на готвене.
 *** Завъртете храната след две-трети от готвенето при необходимост)

КАК ДА РАЗЧИТАТЕ ТАБЛИЦАТА ЗА ГОТВЕНЕ

Таблицата изброява най-подходящите функции, аксесоари и нива, които да използвате при готвене на различните видове храна. Времето за готвене започва от момента на поставяне на храната във фурната с изключение на предварителното загряване (когато е необходимо). Температурите на готвене и времената са приблизителни и зависят от количеството храна и вида на използваните принадлежности. Използвайте най-ниските препоръчителни настройки за начало и ако храната не е сготвена достатъчно, превключете на по-високи настройки. Използвайте приложените принадлежности и за предпочитане метални форми за торта и тави за печене в тъмни цветове. Можете също да използвате Рух или каменни съдове и аксесоари, но имайте предвид, че времето на готвене ще е малко по-дълго.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетка	Тава за фурна или форма за сладкиш върху решетка	Тава за оттичане / тава към фурната или тава върху решетка	Тава за оттичане/ тава за печене	Тава за оттичане с 500 ml вода	Сонда за месо (ако е включена)

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната се е охладила, преди да изпълнявате операции по поддръжка или почистване.

Не използвайте парочистачки.

Не използвайте телена гъба, абразивни стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, които могат да наранят повърхностите на уреда.

Носете защитни ръкавици.

Уредът трябва да е изключен от захранването, преди всякакви монтажни операции.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почиствайте повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много мръсни, капнете няколко капки препарат с неутрално pH. Завършете със суха кърпа.
- Не използвайте корозивни или абразивни препарати. Ако някой от тези продукти случайно влезе в контакт с повърхностите на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяка употреба оставайте фурната да се охлади и след това я почиствайте – по-добре е да е все още топла – за да премахнете всякакви наслагвания или петна, причинени от остатъци от храна. За подсушаване на конденза, който се е образувал в резултат на готвенето на храни с високо водно съдържание, оставете фурната отворена, за да се охлади напълно, и след това я забършете с кърпа или гъба.

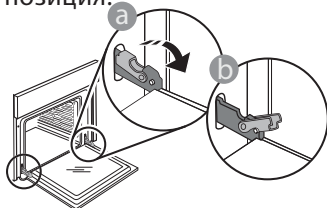
- Почиствайте стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратата на фурната може да се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

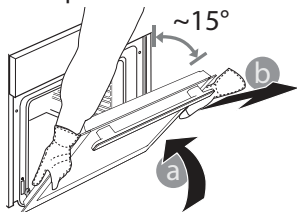
Накиснете принадлежностите в разтвор от вода и препарат за миене след употреба, като използвате ръкавици за фурна, ако са все още горещи. Остатъците от храна могат да се премахнат с четка за миене или гъба.

ОТСТРАНЯВАНЕ И ВРЪЩАНЕ НА ВРАТИЧКАТА НА МЯСТОТО ѝ

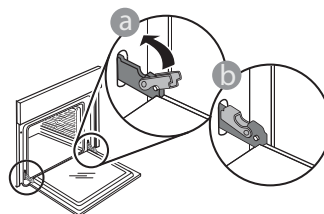
- За да премахнете вратичката, отворете я изцяло и снижете ушенцата, докато не преминат в отключена позиция.



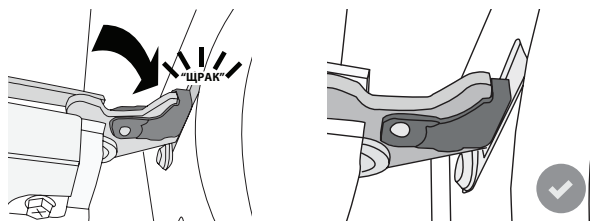
- Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете вратичката здраво с две ръце – не я хващайте за дръжката. Отстранете вратичката, като продължавате да я затваряте, докато същевременно я дърпате нагоре, докато не излезе от мястото си. Поставете вратичката на една страна върху мека повърхност.



- Върнете вратичката, като я придвижите към фурната, подравнявайки кукичките на пантите с техните жлебове, и поставете горната част в жлеба ѝ.
- Снижете ушенцата и след това я отворете изцяло. Сnižете ушенцата в тяхната първоначална позиция. Уверете се, че сте ги снижили докрай.



Леко натиснете, за да проверите дали ушенцата са в правилната позиция.



- Опитайте да затворите вратичката и проверете дали е подравнена спрямо контролния панел. Ако не е, повторете стъпките по-горе. Вратата може да се повреди, ако не е правилно поставена.

ЗАМЯНА НА ЛАМПА

- 1. Изключете фурната от електрическата мрежа.
- 2. Отвинтете капака от индикатора, сменете крушката и завинтете обратно капака
- 3. Свържете фурната отново към мрежата.

Използвайте само халогенни крушки 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300°C . Използваната във вътрешността на продукта лампа е специално проектирана за домакински уреди и не е подходяща за общо осветление на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009).
Крушките се предлагат от отдела за следпродажбено обслужване.
- Когато използвате халогенни крушки, не ги дръжте с голи ръце, защото така може да ги повредите.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи	Прекъсване на електричеството. Прекъсване от ел. мрежа.	Проверете за наличие на захранване в мрежата и дали фурната е свързана с източника на електричество. Изключете фурната и я включете отново, за да видите дали проблемът е решен.
Дисплеят показва буквата "F", следвана от цифра или буква.	Неизправност на фурната.	Изключете фурната и я включете отново, за да видите дали проблемът е решен. Опитайте да изпълните "FACTORY RESET" (връщане до фабр. настройки), което може да намерите в "SETTINGS" (Настройки). Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и посочете номера, след буквата "F".
Фурната не загарява.	Когато "DEMO" (дем. реж.) е "On" (Вкл.), всички команди са активни и менютата са налични, но фурната не загарява. "DEMO" се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Осъществете достъп до "DEMO" (Демонстрационен режим) от "SETTINGS" (Настройки) и изберете "Off" (Изкл.)
Светлинният индикатор не работи .	ЕКО режимът е "On" (Вкл.)	От "SETTINGS" (Настройки) задайте "Off" (Изкл.) за "ECO".
Вратата не се отваря.	Тече почистващата програма.	Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
Електрическото захранване спре.	Настройката на захранването е неправилна.	Проверете дали жилищната ви мрежа е с мощност поне над 3 kW. Ако не е, намалете мощността до 13 ампера. Осъществете достъп до "POWER" (Захранване) от "SETTINGS" (Настройки) и изберете " LOW" (Ниско).

ПРОДУКТОВ ФИШ

 [Продуктовият фиш с данните за енергия на този уред може да се изтегли от уеб сайта на Whirlpool: docs.whirlpool.eu](http://www.Продуктовият фиш с данните за енергия на този уред може да се изтегли от уеб сайта на Whirlpool: docs.whirlpool.eu)

ВРЪЗКА С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Можете да намерите данните ни за контакт в гаранционната карта. Когато се свързвате с нашия отдел за следпродажбено обслужване, посочете кодовете, предоставени на идентификационна табелка на продукта

