



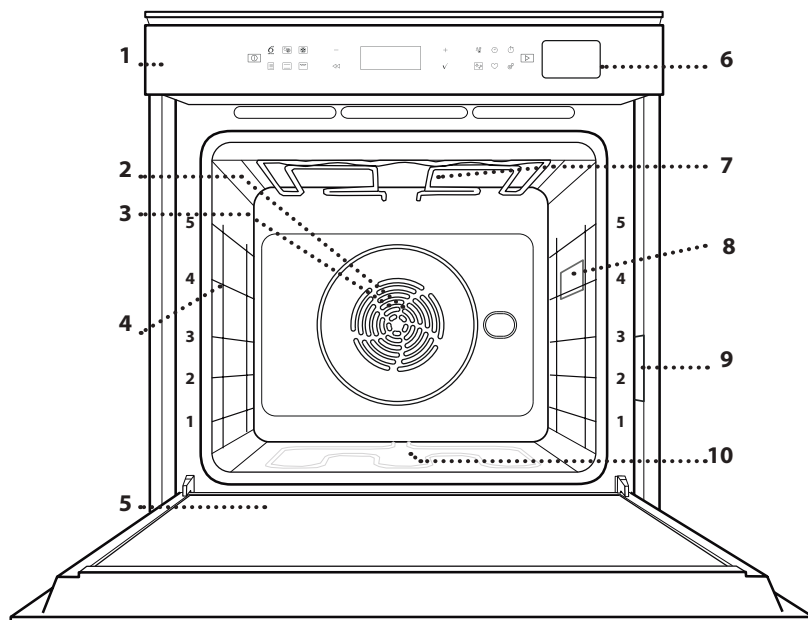
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получавате по-пълно съдействие, регистрирайте вашия уред на www.whirlpool.eu/register



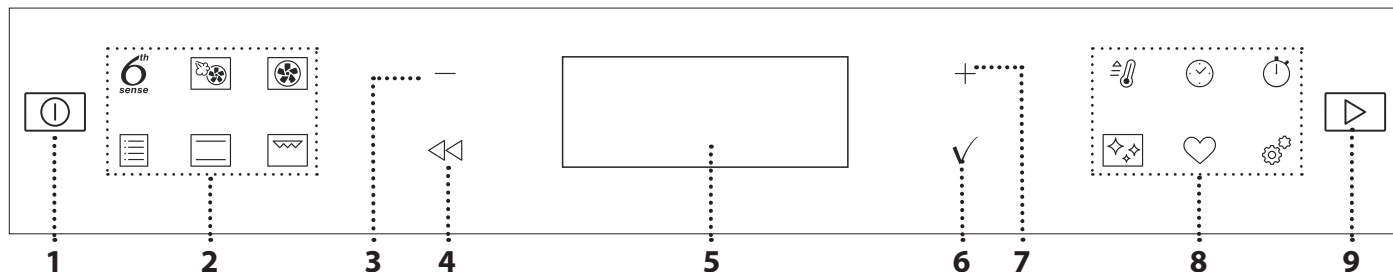
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател
(не се вижда)
4. Водачи на рафтовете
(нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Отделение за вода
7. Горен нагревател/грил
8. Лампа
9. Табелка с данни за идентификация
(не отстранявайте)
10. Долен нагревател
(не се вижда)

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВКЛ./ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната и спиране на изпълняваната функция.

2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИ

За бърз достъп до функциите и менюто.

3. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ МИНУС

За придвижване в меню и за намаляване на настройките или стойностите на дадена функция.

4. НАЗАД

За връщане към предходния екран.

Позволява да се променят настройки по време на готвене.

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПОТВЪРДИ

За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

7. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ ПЛЮС

За придвижване в меню и за увеличаване на настройките или стойностите на дадена функция.

8. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ОПЦИИ / ФУНКЦИИ

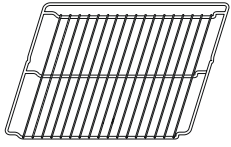
За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и предпочитаните стойности.

9. СТАРТ

За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

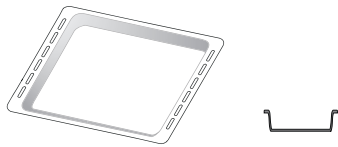
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



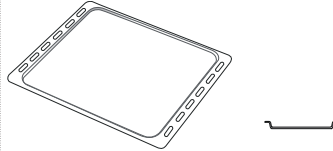
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



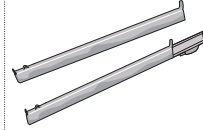
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел.

Други принадлежности могат да се закупят отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт в водачите, като внимавате повдигнатия страничен ръб да е нагоре, и го плъзнете навътре.

Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

. За да свалите водачите, повдигнете ги и после внимателно изтеглете долната им част от гнездата: След това може да извадите водача.

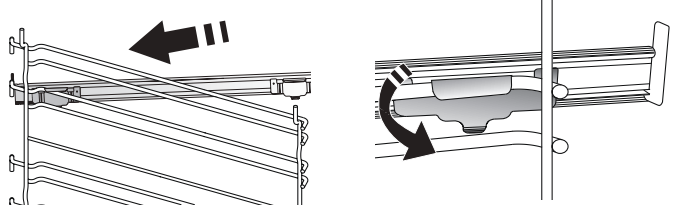
. За да поставите водачите на мястото ми, първо ги вкарайте в горните гнезда. Дръжте водачите повдигнати, плъзнете ги във фурната и ги спуснете на местата им върху долните гнезда.

ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача.

Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



Моля имайте предвид: Плъзгачите могат да се монтират на всяко ниво.

ФУНКЦИИ



6th SENSE

Позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна (лазаня, месо, риба, зеленчуци, торти и печива, солени кексчета, хляб, пица).

За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.



ПРИНУД. ЦИРКУЛАЦИЯ + ПАРА

Съчетавайки свойствата на парата с тези на форсирания въздух, тази функция ви позволява да пригответе ястия приятно хрупкави и изпечени отвън, но в същото време нежни и сочни отвътре. За да постигнете най-добри резултати при готвене, препоръчваме да изберете високо ниво на пара за приготвяне на риба, средно за месо и ниско за хляб и десерти.



FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За едновременно готвене на няколко ястия (най-много три) при една и съща температура на различни нива. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.



ТРАДИЦИОННИ ФУНКЦИИ

• ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.

• ФУНКЦИИ COOK 4

За едновременно готвене на четирите нива на различни типове храни, които изискват една и съща температура. Тази функция може да се използва за приготвянето на курабийки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.

• ТУРБО ГРИЛ

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при готвенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.

• ПЕЧЕНЕ ЗАМРАЗ.

Тази функция автоматично избира идеалната температура на готвене и режим за 5 различни типа готови замразени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

• СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

» MAXI COOKING

За печене на големи парчета месо (над 2,5 kg). Препоръчва се по време на готвенето месото да се обръща, за да се постигне равномерно запичане от двете страни. Най-добре е месото периодично да се полива със соса, за да се избегне изсушаване.

» RISING (ВТАСВАНЕ)

За оптимално втасване на сладко или солено тесто. За да осигурите качествено втасване, не включвайте функцията, ако фурната е все още гореща след предходното готвене.

» DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средната скара. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

» ПОДДЪРЖА ТОПЛО

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава.

» ECO FORCED AIR (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За препичане на едно ниво на парчета месо с пълнка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на функцията ЕКО лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ЕКО и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.



КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ГРИЛ

За печене на грил на пържоли, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.



БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.



TIMERS (ТАЙМЕРИ)

За редактиране на стойностите на времето за дадена функция.



БРОЯЧ МИНУТИ

За поддържане на времето без активиране на функция.



ПОЧИСТВАНЕ

• SMART CLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 ml вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

• ИЗТОЧВАНЕ

За автоматично източване на оставащата в парогенератора вода, когато уредът няма да се използва известно време.

• ОТСТРАНЯВАНЕ НА ВАРОВИК

За отстраняване на отлаганията от варовик по парогенератора. Препоръчваме тази функция да се изпълнява периодично. Ако това не се прави, на дисплея се извежда съобщение, което ви напомня да почиствате фурната.



НАСТРОЙКИ

За регулиране на настройките на фурната.

Когато е активиран режим "ЕКО", яркостта на дисплея намалява, а осветлението се изключва след 1 минута с цел пестене на енергия. Яркостта се увеличава отново автоматично, когато натиснете някой от бутоните.

Когато режим "ДЕМО" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, влезте в "ДЕМО" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off". Ако изберете "НУЛИРАЙ ЗАВОДСКИ", уредът се изключва и се връща на настройките, когато е бил включен за първи път. Всички настройки ще бъдат изтрити.



ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с 10 предпочитани функции.

УПОТРЕБА ЗА ПЪРВ ПЪТ

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника: На дисплея ще се покаже "English".



Натиснете **+** или **-**, за да се придвижите по списъка с наличните езици и изберете желанието от Вас език.

Натиснете **✓**, за да потвърдите избора си.

Моля имайте предвид: Езикът може да бъде променен впоследствие, като изберете "LANGUAGE" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

Фурната е програмирана за свързване към домашна електрическа инсталация, която позволява включване на уреди с мощност над 3 kW (16 A): Ако Вашата електрическа инсталация е предназначена за по-малка мощност, трябва да намалите тази стойност (13 A).



Завъртете *регулация бутон* до 16 "Високо" или 13 "Ниско" и натиснете **✓**, за да потвърдите.

3. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

След като изберете мощност, трябва да сверите часовника: Двете цифри за часа ще мигат на дисплея.



Натиснете **+** или **-**, за да зададете точен час и натиснете **✓**: Двете цифри за минутите ще мигат на дисплея.

Натиснете **+** или **-**, за да зададете минутите, и натиснете **✓**, за да потвърдите.

Моля имайте предвид: След продължително прекъсване на електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново. Изберете "ЧАСОВНИК" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално.

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагреете празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200°C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например, "Форсиран въздух" или "Печене с конвекция").

Моля имайте предвид: След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

Натиснете , за да включите фурната: дисплеят ще покаже последната активна основна функция или главното меню.

Функциите могат да се изберат, като се натисне иконата за някоя от основните функции или като се придвижват в меню: За да изберете елемент от меню (дисплеят ще ви покаже първия достъпен), натиснете **+** или **-**, за да изберете желанието от вас и натиснете **✓**, за да потвърдите.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките . Дисплеят показва последователно настройките, които могат да се променят. Натискането на Ви позволява да промените предходната настройка отново.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА / НИВО НА ПАРА



Когато стойността мига на дисплея, натиснете **+** или **-**, за да я промените, след което натиснете **✓** за потвърждение и продължете, за да промените следващите настройки (ако е възможно).

По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: Има три определени нива на мощност за печене: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско). Във функцията "Forced Air + Steam" ("Форсиран въздух + Пар") можете да изберете една от следните стойности за

количеството пара: 1 (ниско), 2 (средно), 3 (високо).

Моля имайте предвид: След като функцията бъде активирана, можете да промените температурата/нивото на грила с **+** или **-**.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

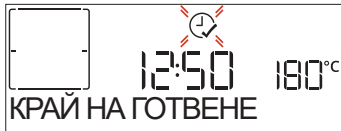


Когато иконата мига на дисплея, натиснете **+** или **-**, за да изберете необходимото време за готвене, и след това натиснете **✓** за потвърждение. Не е необходимо да задавате времето на приготвяне, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без таймер): Натиснете **✓** или , за да потвърдите и да стартирате функцията. Ако сте избрали този режим, не можете да програмирате отложен старт.

Моля имайте предвид: По време на готвенето може да промените зададената в началото продължителност на готвене; за целта натиснете : натиснете **+** или **-**, за да я промените, и натиснете **✓** за потвърждение.

СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При много функции след като зададете време за готвене, можете да отложите старта на функцията, като програмирате крайния час. На дисплея се извежда времето на спиране на готвенето и иконата мига.



Натиснете **+** или **-**, за да зададете времето, в което желаете да спре готвенето, след което натиснете **✓**, за да потвърдите и активирате функцията. Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след период от време, който е изчислен така, че готвенето да завърши в зададения час.

Моля имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица. Докато изчаквате, може да натиснете **+** или **-**, за да промените програмираното време на край, или да натиснете **<1**, за да промените останалите настройки. С натискане на **☺**, за да видите информацията, е възможно да превключвате между времето на край и продължителността.

6th SENSE

Тези функции автоматично избират най-добрия режим, температура и продължителност за приготвяне, печене или запичане на наличните ястия.

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

ТЕГЛО / ВИСОЧИНА / ПИЦА (КРЪГЛА-ТАВА-СЛОЕВЕ)



За да зададете правилно функцията, следвайте индикациите на дисплея: когато бъдете подканени, натиснете **+** или **-**, за да зададете нужната стойност и натиснете **✓**, за да потвърдите.

СТЕПЕН НА СГОТВЯНЕ / ЗАПИЧАНЕ

При някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на приготвяне на храната.



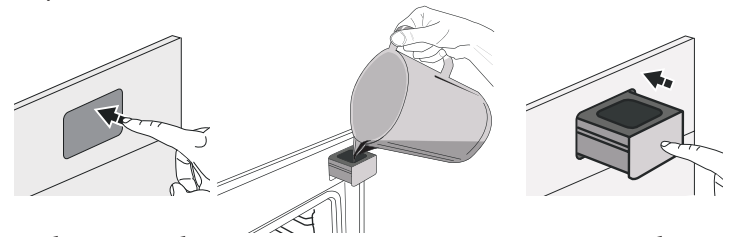
Когато бъдете подканени, натиснете **+** или **-**, за да изберете желаната степен от "Сурово" (-1) до "Добре изпечено" (+1). Натиснете **✓** или **▷**, за да потвърдите и да стартирате функцията.

По същия начин, където е позволено, при някои функции 6th Sense е възможно да регулирате степента на запичане отвън между „Ниско“ (-1) и „Високо“ (1).

ГОТВЕНЕ С ПАРА

Чрез избиране на "Forced Air + Steam" ("Форсиран въздух + пара") или една от няколкото рецепти за 6th Sense, е възможно да сготвите всякакъв тип храна, благодарение на употребата на пара. Парата се разпространява по-бързо и по-равномерно през храната, в сравнение само с горещия въздух, типичен за традиционните функции: това намалява времето за готвене, блокира скъпоценните хранителни вещества и гарантира, че получавате отлични и наистина вкусни резултати с всичките си рецепти. През цялата продължителност на готвенето с пара, вратичката трябва да бъде затворена. За да продължите с готвенето на пара, ще трябва да напълните резервоара във фурната, като използвате чекмеджето на контролния панел. При подканване от дисплея с индикации "ДОБАВЕТЕ ВОДА" или

"НАПЪЛНИ ТАВА", отворете отделението като леко го натиснете. Бавно налейте питейна вода, докато на дисплея не се изпише "ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР". Максималният капацитет на резервоара е 1,5 литра.



Трябва да се добави вода само когато резервоарът няма да бъде достатъчно пълен, за да завърши готвенето. Избягвайте да пълните резервоара, когато фурната е изключена или скоро ще се изключва, което ще се покаже на дисплея.

3. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

По всяко време, ако стойностите по подразбиране са желаните от Вас стойности или след като сте задали желаните настройки, натиснете **▷**, за да активирате функцията.

Ако натиснете **▷** по време на фазата на отлагане фурната ще стартира функцията незабавно.

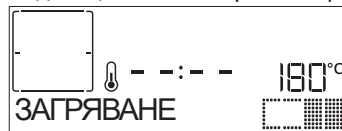
Моля имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще покаже препоръчителното ниво за всяка функция.

Можете да спрете по всяко време активираната функция с натискане на **⊞**.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се покаже съобщение. Натиснете **<1**, за да се върнете на предишния екран, и изберете различна функция или изчакайте до пълното охлаждане на фурната.

4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции включват фаза за предварително загряване на фурната: След стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за активиране на фазата на предварително загряване.



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се показва информация, че фурната е достигнала зададената температура, изискващо "ДОБАВЕТЕ ХРАНАТА". На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и започнете готвенето.

Моля имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на пригответното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

Времето за готвене не включва фаза за подгриване. Винаги може да промените температурата, която искате да бъде достигната, като използвате **+** или **-**.

5. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА / ОБРЪЩАНЕ ИЛИ ПРОВЕРКА НА ХРАНАТА

Отварянето на вратичката ще постави временно готвенето на пауза, а нагревателните елементи ще се изключат.

Затворете вратичката, за да възобновите готвенето.


Някои функции 6th Sense изискват храната да се обърне по време на готвене.



Ще чуете звуков сигнал и на дисплея ще се покаже съответното действие. Отворете вратичката, извършете съответното действие, което се показва на дисплея и затворете вратичката, за да продължите готвенето. По същия начин, при оставащи 10% от времето преди спиране на готвенето, фурната ще Ви подкани да проверите храната.

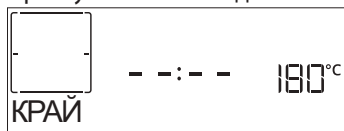




Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и продължете готвенето.

Моля имайте предвид: Натиснете , за да пропуснете тези действия. В противен случай, ако не бъде извършено действие след определен период от време, фурната така или иначе ще продължи готвенето.

6. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило.





Натиснете , за да продължите готвенето в ръчен режим (без таймер) или натиснете , за да увеличите продължителността на готвене, като зададете нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще се запазят. След като извадите храната, оставете фурната да изстине със затворена вратичка.

ЗАПИЧАНЕ

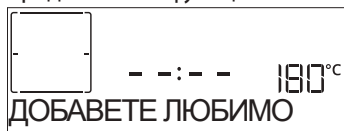
Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.









Когато на дисплея се покаже съответното съобщение, ако се изисква натиснете , за да стартирате петминутен цикъл на запичане. Можете да спрете функцията по всяко време с натискане на , за да изключите фурната.


ПРЕДПОЧИТАНИ

След завършване на готвенето дисплеят ще Ви подкани да запаметите функцията на номер между 1 и 10 във Вашия списък с предпочитани функции.







Ако желаете да запаметите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете ; в противен случай натиснете , за да игнорирате това искане. След като  е натиснато, натиснете  или , за да изберете номер на позиция и след това натиснете , за да потвърдите.

Моля имайте предвид: Ако в паметта няма свободно място или номерът вече се използва, фурната ще Ви "попита" желаете ли да запишете новата функция на мястото на старата.

Когато след време поискате да използвате запаметена функция, натиснете : На дисплея се извежда списъкът с предпочитаните функции.

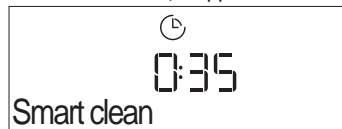





Натиснете  или , за да изберете функцията, потвърдете с натискане на , след което натиснете , за да я активирате.

ПОЧИСТВАНЕ

SMARTCLEAN

Натиснете , за да се покаже на дисплея "Smart Clean".



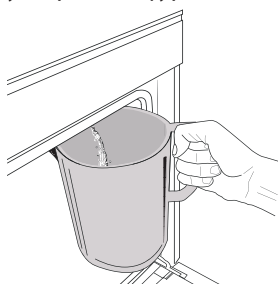
Натиснете , за да активирате функцията: дисплеят ще Ви подкани да извършите всички необходими действия за постигане на най-добрите резултати от почистването: Следвайте индикациите и натиснете , когато сте готови. След завършване на всички стъпки, когато е необходимо натиснете , за да активирате цикъла на почистване.


Моля имайте предвид: Препоръчително е да не отваряте вратичката, докато трае цикълът на почистване, за да избегнете загуба на пара, което би повлияло негативно на крайния резултат от почистването.

След приключване на цикъла на дисплея започва да мига съответно съобщение. Оставете фурната да се охлади и след това избършете и подсушете вътрешните повърхности с парцал или гъба.

ИЗТОЧВАНЕ

Функцията за източване позволява на водата да се източи, за да се предотврати застояване в резервоара. За оптимална употреба на уреда е препоръчително да извършвате винаги източване след употреба на фурната с цикъл с пара.



След като изберете "Източване" функцията, натиснете  и следвайте указанията дейности: Отворете вратичката и поставете голяма кана под дупката за източване, намираща се в долната дясна част на панела. Щом започне източването, придържайте каната в позиция, докато действието не приключи. Средното времетраене за пълно

източване е около три минути.

Ако е нужно, възможно е да спрете на пауза процеса на източване чрез натискане на BASK или STOP бутона (напр. в случай на вече пълна с вода кана в средата на процеса на източване).

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейности преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта). По време на изчакването дисплеят ще изведе следната обратна връзка „ВОДАТА Е ГОРЕЩА МОЛЯ, ИЗЧАКАЙТЕ“.

ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК

Тази специална функция, активирана на регулярни интервали, ви позволява да поддържате резервоара и веригата за пара в най-добро състояние.

Съобщението <ОТСТР. ВАРОВИКА> ще се покаже на дисплея, за да ви напомни да извършвате редовно тази операция.

Изискването за премахване на котлен камък се активира от броя

на готварски цикли с пара, които са извършени или от работните часове на парогенератора от последния цикъл на премахване на котлен камък (вж. таблицата по-долу).

"ОТСТР. ВАРОВИКА" СЪОБЩЕНИЕТО се появява след това	КАК ДА ПОСТЪПИТЕ
15 цикъла на готвене с пара 22 часа време на готвене с пара	Препоръчва се премахване на котлен камък
20 цикъла на готвене с пара 30 часа време на готвене с пара	Не е възможно да се стартира цикъл с пара докато не се извърши цикъл на премахване на котлен камък

Процедурата по премахване на котлен камък може да се извърши и когато потребителят желае по-добро почистване на резервоара и вътрешния кръг за пара.

Средната продължителност на пълния цикъл на функцията е около 180 минути. След като функцията стартира, следвайте посочените на дисплея стъпки.

Моля имайте предвид: Функцията може бъде спряна на пауза, но ако се анулира, целият цикъл по премахване на котления камък трябва да бъде повторен.

» PHASE 1: ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

Когато дисплеят покаже <ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД НАКРАЙНИКА>, продължете със задачата по източване както е описано в отделния параграф за източване.

Моля имайте предвид: за гарантиране на това, че водата е студена, не е възможно да се извърши тази дейности преди да са изтегли 4 часа от последния цикъл (или последния път на захранване на продукта).

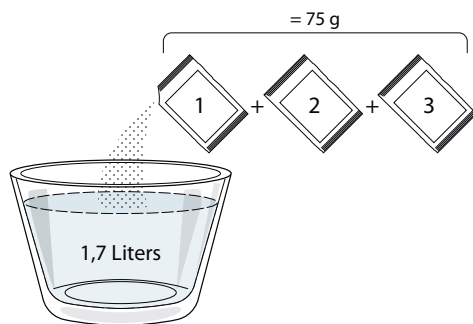
По време на изчакването дисплеят ще изведе следната обратна връзка „ВОДАТА Е ГОРЕЩА - МОЛЯ, ИЗЧАКАЙТЕ“.

Каната трябва да бъде с обем най-малко 2 литра.

» PHASE 2: ОТСТР. ВАРОВИК (~120 МИН.)

Когато дисплеят покаже <ДОБАВИ 1.7 L РАЗТВОР>, налейте в отделението разтвор за премахване на котлен камък.

Препоръчваме да подготвите разтвора за премахване на котлен камък като добавите 3 сашета (отговарящи на 75g) от специфичния препарат за премахване на котлен камък във фурни WPRO* в 1,7 литра питейна вода със стайна температура.



След като разтворът за премахване на котлен камък се налее в отделението, натиснете за стартиране на основния процес по премахване на котлен камък. Фазите на премахване на котлен камък не изискват да сте до уреда. След завършване на всяка фаза акустична обратна връзка ще се даде и дисплеят ще покаже инструкции за продължаване към следващата фаза.

» PHASE 3: ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

Когато дисплеят покаже <ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД НАКРАЙНИКА>, продължете със задачата по източване както е описано в отделния параграф за източване.

» PHASE 4: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)

За да почистите резервоара и веригата за пара, трябва да извършите цикъл на изплакване.

Когато дисплеят покаже <ADD WATER TO RINSE>, моля, налейте вода в отделението докато дисплеят показва "ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР", натиснете за стартиране на първото изплакване.

» PHASE 5: ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

» PHASE 6: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)

» PHASE 7: ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

» PHASE 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)

» PHASE 9: ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

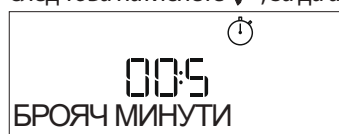
След последната операция по източване натиснете ОК за завършване на премахването на котлен камък.

Когато процедурата по премахване на котлен камък завърши, ще е възможно да се използват всички функции с пара.

*WPRO препарат за премахване на котлен камък е предлаганият професионален продукт за поддръжката по най-добрия начин на функцията с пара във фурната. Следвайте инструкциите за употреба на опаковката. За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на www.whirlpool.eu Whirlpool не носи отговорност за щети, причинени от използването на други почистващи продукти на пазара.

БРОЯЧ НА МИНУТИ

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете + или - : Иконата мига на дисплея. Чрез + или - изберете продължителността на изчакването и след това натиснете , за да активирате таймера.



Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

Моля имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене. Натиснете + или -, за да смените времето зададено на таймера; натиснете << или , за да изключите таймера по всяко време.

След като броячът на минути е бил активиран, можете също да изберете и активирате функция.

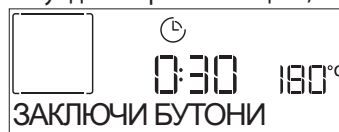
Натиснете , за да включите фурната, след което изберете желаната функция.

След стартиране на функцията таймерът продължава да отброява независимо, без да се намесва в работата на функцията.








































Моля имайте предвид: По време на тази фаза е невъзможно да видите брояча на минути (само иконата ще се показва на дисплея), който ще продължи да отброява на заден фон. За да възстановите екрана на брояча на минути, натиснете , за да спрете активната в момента функция.

ЗАКЛЮЧВАНЕ НА БУТОНИТЕ

За да заключите бутоните, натиснете и задръжте << за поне пет секунди. Направете същото, за да отключите бутоните.





Моля имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на .


КАТЕГОРИЯ ХРАНИ		ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ОБЪРНЕТЕ (по време на готвене)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
ЛАЗАНИЯ	-	0,5 - 3 kg	-	2 	
МЕСО	Говеждо печено	Печено (сготвяне 0)	0,6 - 2 kg	3 	
		Хамбургери (степен на сготвяне 0)	1,5 - 3 cm	3/5  	
	Свинско печено	Печено	0,6 - 2,5 kg	3 	
		Наденички и вурст	1,5 - 4 cm	2/3  	
	Печено пиле	Цял	0,6 - 3 kg	2 	
		Филе и гърди	1 - 5 cm	2/3  	
	Шишчета	на един рафт	1/2  		
РИБА	Филета	0,5 - 3 cm	-	3  	
	Филета-замразени	0,5 - 3 cm	-	3  	
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Картофи	0,5 - 1,5 kg	3 	
		Пълнени зеленчуци	0,1 - 0,5 kg	3 	
		Печени зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	3 	
	Зеленчуков огретен	Картофи	една тава	-	3 
		Домати	една тава	-	3 
		Чушки	една тава	-	3 
		Броколи	една тава	-	3 
		Карфиол	една тава	-	3 
Други	една тава	-	3 		
ТОРТИ И СЛАДКИШИ	Втасващи кейкове във форма за печене	Пандишпанов кейк	0,5 - 1,2 kg	3 	
		Бисквитки	0,2 - 0,6 kg	-	3 
	Сладкиши и пайове с плънка	Сладкиш от парено тесто	една тава	-	3 
		Тарт	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Щрудел	0,4 - 1,6 kg	-	3 
		Плодов пай с плънка	0,5 - 2 kg	-	3 
КИШ	-	0,8 - 1,2 kg	-	2 	
ХЛЯБ	Кифлички 🍞	60 - 150 г всяка	-	3 	
	Сандвич руло във форма за печене 🍞	400 - 600 г всяко	-	2 	
	Самун хляб 🍞	0,7 - 2,0 kg	-	2 	
	Багети 🍞	200 - 300 г всяка	-	3 	
ПИЦА	Тънка	кръгла - тава	-	2 	
	Дебела	кръгла - тава	-	2 	
	Замразена	1 - 4 слоя	-	2 	


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Решетъчен рафт

 Тава за фурна или форма за кекс върху решетъчния рафт




















 Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

 Тава за отцеждане/тава за печене


 Тавичка за отцеждане с 500 ml вода





ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА


РЕЦЕПТА	НИВО НА ПАРА	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Шортбред / Бисквитки	НИСКО	Да	140 - 150	35 - 55	
Малка торта / Мъфин	НИСКО	Да	160 - 170	30 - 40	
Кейкове с мая	НИСКО	Да	170 - 180	40 - 60	
Пандишпанови кейкове	НИСКО	Да	160 - 170	30 - 40	
Фокача	НИСКО	Да	200 - 220	20 - 40	
Самун хляб	НИСКО	Да	170 - 180	70 - 100	
Хлебче	НИСКО	Да	200 - 220	30 - 50	
Багета	НИСКО	Да	200 - 220	30 - 50	
Печени картофи	СРЕДНО	Да	200 - 220	50 - 70	
Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	СРЕДНО	Да	180 - 200	60 - 100	
Телешко / Говеждо / Свинско (парчета)	СРЕДНО	Да	160 - 180	60-80	
Говеждо печено алангле 1 kg	СРЕДНО	Да	200 - 220	40 - 50	
Говеждо печено алангле 2 kg	СРЕДНО	Да	200	55 - 65	
Агнешки бут	СРЕДНО	Да	180 - 200	65 - 75	
Задушени свински джоланчета	СРЕДНО	Да	160 - 180	85 - 100	
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	СРЕДНО	Да	200 - 220	50 - 70	
Пилешко / токачка / патица (парчета)	СРЕДНО	Да	200 - 220	55 - 65	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	СРЕДНО	Да	180 - 200	25 - 40	
Риба филе	ВИСОКО	Да	180 - 200	15 - 30	


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ


Решетъчен рафт


Тава за фурна или форма за кекс върху решетъчния рафт


Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт


Тава за отцеждане/тава за печене


Тавичка за отцеждане с 500 ml вода

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Пандишпанови кейкове		Да	170	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	2
		Да	160	30 - 50	4 1
Кейкове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	3
		Да	160 - 200	35 - 90	4 1
Бисквитки / Сладкиш от маслено тесто		Да	150	20 - 40	3
		Да	140	30 - 50	4
		Да	140	30 - 50	4 1
		Да	135	40 - 60	5 3 1
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	3
		Да	150	30 - 50	4
		Да	150	30 - 50	4 1
		Да	150	40 - 60	5 3 1
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	3
		Да	180 - 190	35 - 45	4 1
		Да	180 - 190	35 - 45 *	5 3 1
Целувки		Да	90	110 - 150	3
		Да	90	130 - 150	4 1
		Да	90	140 - 160 *	5 3 1
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	2
		Да	190 - 230	20 - 50	4 1
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	5 3 1
Замразена пица		Да	250	10 - 15	3
		Да	250	10 - 20	4 1
		Да	220 - 240	15 - 30	5 3 1
Солени пайове (зеленчукова пита, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	3
		Да	180 - 190	45 - 60	4 1
		Да	180 - 190	45 - 70 *	5 3 1
Волован / солени от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	3
		Да	180 - 190	20 - 40	4 1
		Да	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

ФУНКЦИИ



Конвенционално



Форсиран въздух



Печене с конвекция



Грил



Турбо грил



MaxiCooking



Cook 4



Есо форсиран въздух

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / Плодови пати / Печена паста / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	3
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		-	3 (Висока)	3 - 6	5
Риба филе / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средна - Висока)	15 - 30 **	5 4
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	2 1
Агнешки бутчета / крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Печени картофи		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Зеленчуков огретен		-	3 (Висока)	10 - 25	3
Бисквитки		Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Тартове		Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Кръгли пици		Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / Печени зеленчуци (ниво 4) / Лазаня (ниво 2) / Късове месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	4 1
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	4 1
Печено месо с пълнка		-	200	80 - 120 *	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 *	3

* Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните Ви предпочитания.

** Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене (ако се налага).

*** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене (ако се налага).

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такава). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кексове и тава за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Можете също така да използвате Ругех или каменни тигани и принадлежности, но имайте предвид, че времето за готвене ще е малко по-дълго.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт

Тава за фурна или форма за кекс върху решетъчния рафт

Тава за отцеждане/тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

Тава за отцеждане/тава за печене

Тавичка за отцеждане с 500 ml вода

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.
Не използвайте уреди, почистващи с пара.

Не използвайте стоманена вълна, стъргалки или абразивни/ разяждащи почистващи препарати, тъй като те могат да повредят повърхностите на уреда.

Носете предпазни ръкавици. Фурната трябва да се изключи от електрическата мрежа преди извършване на каквито и да е дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

. Почистете повърхността с влажен микрофибърен парцал.

Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално рН. Забършете със сух парцал.

. Не използвайте корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

. След всяка употреба оставете фурната да се охлади и след това я почистете, за предпочитане докато е все още топла, за да отстраните всички остатъци или петна, причинени от остатъците от храна. За да изсушите кондензацията, която се е образувала в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да се охлади напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

. Активирайте функцията "Smart Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

. Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.

. Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба наkisнете принадлежностите във вода с добавен течен миеш препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

ПАРОГЕНЕРАТОР

За да сте сигурни, че фурната работи винаги при оптимална производителност и за да предотвратите натрупването на остатъци от варовик във времето, препоръчваме редовно да използвате функциите „Източване“ и „Отстраняване на варовик“.

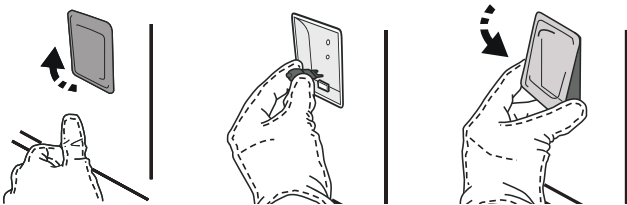
След дълъг период на неупотреба на функцията „Форсиран въздух + пара“ е силно препоръчително да активирате цикъл на готвене с празна фурна, като напълните догоре резервоара.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от електрозахранването.
2. Свалете водачите.
3. Свалете капака на лампата.
4. Сменете лампата.
5. Поставете отново капака на лампата, като го натиснете силно, докато щракне на място.
6. Репозиционирайте водачите.
7. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.

Моля имайте предвид: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300°C. Лампата, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

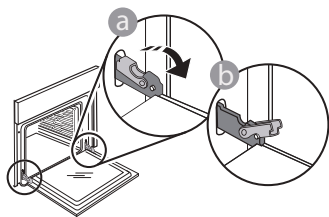
- Не пипайте с ръце халогенната крушка, тъй като оставащите по нея отпечатъци могат да я повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.



Този уред съдържа светлинен източник с клас на енергийна ефективност G.

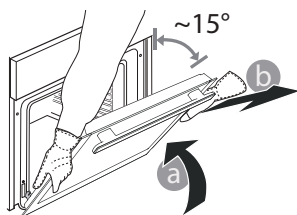
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и свалете фиксаторите в отворено положение.



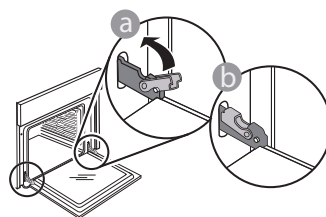
2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

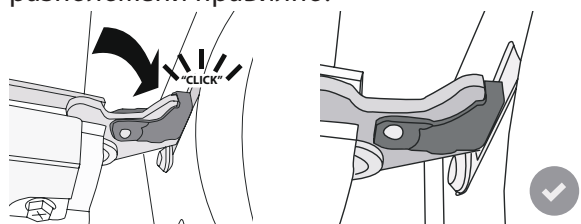


3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не е така, повторете посочените по-горе стъпки. Вратичката може да се повреди, ако не функционира правилно.

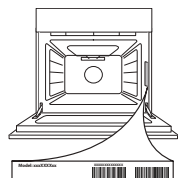
ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Грешка във фурната.	Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен. Опитайте да извършите "FACTORY RESET", което можете да изберете от "SETTINGS". Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Фурната не загарява.	Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загарява. DEMO се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте в "DEMO" от "SETTINGS" и изберете "Off".
Лампичката се изключва.	Режим „ECO“ е „On“.	Влезте в "ECO" от "SETTINGS" и изберете "Off".
Захранването се изключва.	Неправилно настройване на захранването.	Уверете се, че домашната ви електрическа инсталация поддържа поне 3 kW. Ако не, намалете захранването на 13 ампера. Влезте в "POWER" от "SETTINGS" и изберете "LOW".



Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu
- Използвате QR кода
- Като алтернатива можете да се **свържете с отдела за следпродажбено обслужване** (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.



Whirlpool



400011648981/B