

# РЪКОВОДСТВО ЗА ВСЕКИДНЕВНА СПРАВКА



## БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

За да получите по-пълно съдействие и поддръжка, регистрирайте Вашия уред на [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

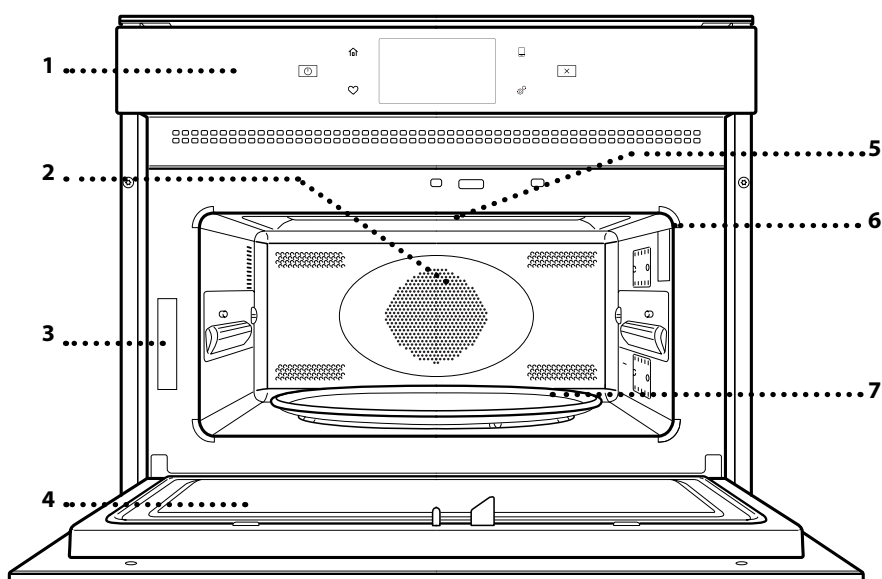


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu), както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



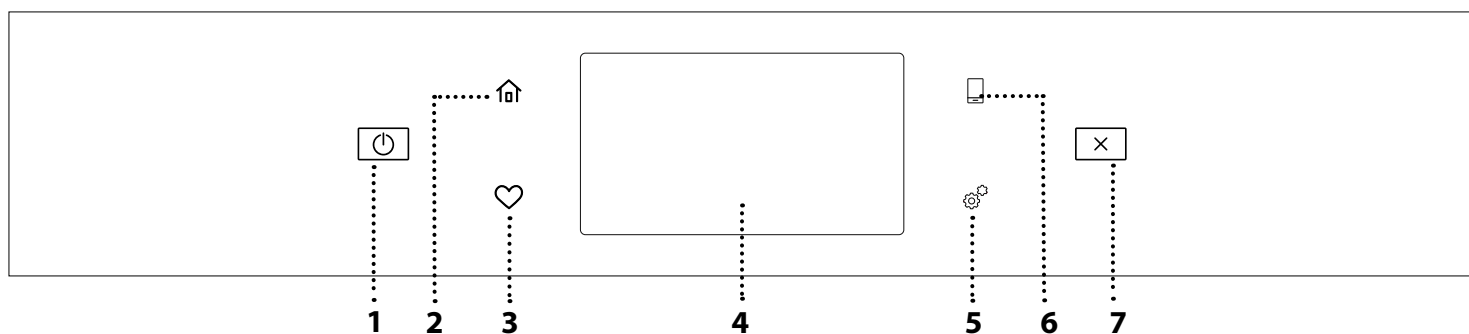
**Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.**

## ОПИСАНИЕ НА ИЗДЕЛИЕТО



1. Контролен панел
2. Кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Заводска табелка (не премахвайте)
4. Вратичка
5. Горен нагревател/грил
6. Осветление
7. Въртяща се поставка

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### 1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната.

### 2. НАЧАЛНО МЕНЮ

За бърз достъп до главното меню.

### 3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с предпочитани функции.

### 4. ДИСПЛЕЙ

### 5. ИНСТРУМЕНТИ

За избор на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на фурната

### 6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

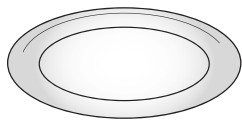
Позволява използването на приложението на Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ОТМЕНИ

За да спрете всяка функция на фурната освен „Часовник“, „Кухненски таймер“ и „Контролирано заключване“.

# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

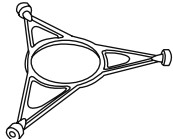
## ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА



Поставена върху стойката си, стъклената въртяща се поставка може да се използва при всички методи на готвене.

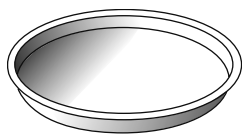
Въртящата се поставка трябва винаги да се използва като основа за други съдове или принадлежности, с изключение на тавата за печене.

## СТОЙКА НА ВЪРТЯЩАТА СЕ ПОСТАВКА



Използвайте стойката само за стъклената въртяща се поставка. Не поставяйте други принадлежности върху стойката.

## ТАВИЧКА CRISP

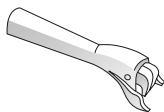


Използва се само за посочените функции.

Тавичката Crisp трябва винаги да се поставя в центъра на стъклената въртяща се поставка и може да се

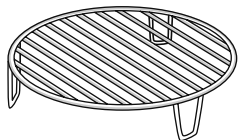
подгръва предварително, когато е празна, със специалната функция само за тази цел. Поставяйте храната направо върху тавичката Crisp.

## РЪКОХВАТКА ЗА ТАВИЧКАТА CRISP



Удобна за изваждане на горещата тавичка Crisp от фурната.

## РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



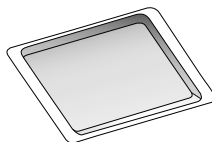
Позволява ви да поставяте продукти по-близо до грила, за идеално запичане на ястието и оптимална циркулация на горещия въздух.

Трябва да се използва като основа за тавичката Crisp при някои функции "6<sup>th</sup> Sense Crisp Пържене".

Поставете решетъчния рафт на въртящата се поставка, като се уверите, че не влиза в контакт с други повърхности.

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

## ПРАВОЪГЪЛНА ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ

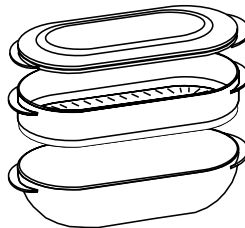


Използвайте тавичката за печене само с функции, които позволяват готвене с конвекция; не трябва да използвате в комбинация с микровълни.

Поставете тавата хоризонтално, като я облегнете на решетката в отделението за готвене.

Моля имайте предвид: Не е нужно да изваждате въртящата се поставка и стойката ѝ, когато използвате тавата за печене.

## УРЕД ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА



За запарване на продукти като риба или зеленчуци ги поставяйте в кошницата (2) и налейте питейна вода (100 ml) на дъното на прибора за запарване (3) за постигане на нужното количество пара.

За да варите продукти като картофи, паста, ориз или зърнени храни, ги поставяйте директно на дъното на прибора за запарване (кошницата не е необходима) и добавяйте подходящо количество питейна вода според количеството продукти, които готвите.

За най-добри резултати покривайте прибора за запарване с предоставения капак (1).

Винаги поставяйте прибора за запарване върху стъклената въртяща се поставка и го използвайте само с подходящи функции за готвене или микровълнови функции.

Дъното на прибора за запарване е направено така, че да се използва в комбинация със специалната функция за почистване с пара.

Останалите принадлежности, които не са предоставени с уреда, могат да бъдат закупени отделно от отдела за следпродажбено обслужване.

В търговската мрежа се предлагат много принадлежности. Преди покупка се уверете, че са подходящи за употреба в микровълнова фурна и устойчиви на температурите във фурната.

Никога не използвайте метални съдове за храна или напитки при микровълново готвене. Винаги проверявайте ястията и принадлежностите

да не влизат в контакт с вътрешните стени на фурната.

Винаги проверявайте дали въртящата се поставка се върти свободно, преди да включите фурната. Внимавайте да не отместите въртящата се поставка, докато поставяте или премахвате други принадлежности.

## ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ

### РЪЧНИ ФУНКЦИИ

#### • MICROWAVE (МИКРОВЪЛНИ)

За бързо приготвяне и претопляне на храни и напитки.

Мощност (W)	Препоръчана за
900	Бързо претопляне на напитки или други храни с високо съдържание на вода.
750	Готвене на зеленчуци.
650	Готвене на месо и риба.
500	Готвене на месни сосове или сосове със сирене или яйца. Финална фаза за месни пайове или печена паста.
350	Бавно, щадящо готвене. Идеално за разтапяне на масло или шоколад.
160	Размразяване на замразени храни или размекване на масло и сирене.
90	Разтопяване на сладолед.

Действие	Храна	Мощност (W)	Продължителност (мин.)
Претопляне	2 чаши	900	1 - 2
Претопляне	Картофено пюре 1 kg	900	10 - 12
Размразяване	Кайма 500 g	160	15 - 16
Готвене	Пандишпанен кейк	750	7 - 8
Готвене	Яйчен крем	500	16 - 17
Готвене	Руло 'Стефани'	750	20 - 22

#### • CRISP

За перфектно запичане на ястие от горната и долната страна на храната. Тази функция трябва да се използва само със специалната тавичка Crisp.

Храна	Продължителност (мин.)
Кейк с мая	7 - 10
Хамбургер	8 - 10 *

\* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

Необходими принадлежности: Тавичка Crisp, дръжка за тавичка Crisp

#### • FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

За готвене по начин, който осигурява резултат, подобен на този при използване на обикновена фурна. При някои храни може да се използва тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна.

Храна	Темп. (°C)	Продължителност (мин.)
Суфле	175	30 - 35
Кексче със сирене	170 *	25 - 30
Курабийки	175 *	12 - 18

\* Необходимо е предварително загряване

Препоръчителни принадлежности: Правоъгълна тава за печене / Решетъчен рафт

#### • FORCED AIR + MW (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + МИКРОВЪЛНИ)

За приготвяне на ястия на фурна за кратко време. Препоръчително е да използвате рафта, за да оптимизирате циркулацията на въздух.

Храна	Мощност (W)	Темп. (°C)	Продължителност (мин.)
Печено месо	350	170	35 - 40
Пай с месо	160	180	25 - 35

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • GRILL (ГРИЛ)

За запичане, гриловане и гратиниране. Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

Храна	Ниво на грила	Продължителност (мин.)
Препечен хляб	Висока	5 - 6
Кралски скариди	Средно	18 - 22

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • GRILL + MW (ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ)

За бързо приготвяне на ястия, комбинирайки микровълновата функция с грил.

Храна	Мощност (W)	Ниво на грила	Продължителност (мин.)
Картофен огретен	650	Средно	20 - 22
Небелени картофи	650	Висока	10 - 12

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За идеални резултати, комбинирайки грил и готвене с конвекция. Препоръчваме да обръщате храната по време на готвенето.

Храна	Ниво на грила	Продължителност (мин.)
Пилешки кебап	Висока	25 - 35

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • TURBO GRILL + MW (ТУРБО ГРИЛ + МИКРОВЪЛНИ)

За бързо приготвяне и запичане на храната ви, комбинирайки микровълнова функция, грил и готвене с конвекция.

Храна	Мощност (W)	Ниво на грила	Продължителност (мин.)
Замразени канелони	650	Висока	20-25
Свински пържоли	350	Висока	30-40

Препоръчителни принадлежности: Решетъчен рафт

#### • FAST PREHEATING (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

За бързо предварително загряване на фурната преди програма за готвене.

#### • SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)

##### » KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)

За запазване на току-що сготвена храна гореща и хрупкава, включително месо, пържени храни или сладкиши.

##### » 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.


Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE DEFROST (6<sup>th</sup> SENSE РАЗМРАЗЯВАНЕ)

За бързо размразяване на различни видове продукти само с посочване на теглото им. За най-добри резултати винаги поставяйте храната направо върху стъклената въртяща се поставка.

##### CRISP BREAD DEFROST (CRISP РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБ)

Тази ексклузивна Whirlpool функция Ви позволява да размразявате замразен хляб. В комбинация с технологиите Defrost и Crisp Вашият хляб ще има вкус като на току-що изпечен. Използвайте тази функция за бързо размразяване и затопляне на замразени кифли, багети и кроасани. Тавичката Crisp трябва да се използва с тази функция.

Храна	Тегло
CRISP BREAD DEFROST  (CRISP РАЗМРАЗЯВАНЕ НА ХЛЯБ)	50 - 800 g
МЕСО	100 - 2000 g
ПТИЧЕ МЕСО	100 - 3000 g
РИБА	100 - 2000 g
ЗЕЛЕНЧУЦИ	100 - 2000 g
ХЛЯБ	100 - 2000 g

#### • 6<sup>th</sup> SENSE REHEAT (6<sup>th</sup> SENSE ПРЕТОПЛЯНЕ)

За претопляне на готова храна, която е замразена или при стайна температура. Фурната автоматично изчислява необходимите настройки за постигане на най-добрите резултати за най-кратко време. Поставете храната върху огнеупорна чиния или друг съд, предназначен за микровълнови фурни. Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакви алуминиеви фолио. В края на процеса на претопляне оставянето на храните, особено на замразените храни, да престоят 1-2 минути винаги ще доведе до по-добри резултати.

Не отваряйте вратичката, докато функцията е активна.

#### • 6<sup>th</sup> SENSE STEAM (6<sup>th</sup> SENSE ПАРА)

За готвене на пара на продукти като зеленчуци или риба с приложения прибор за запарване. Подготвителната фаза автоматично образува пара, довеждайки налятата на дъното на прибора за запарване вода до точката на кипене. Времето за тази фаза може да варира. След това фурната преминава към готвене на ястието на пара съгласно зададеното време.

Задайте 1 - 4 минути за меки зеленчуци, като броколи и праз-лук, или 4 - 8 минути за по-твърди зеленчуци, като моркови и картофи.

Не отваряйте вратичката, докато функцията е активна.

Необходими принадлежности: Уред за готвене на пара

#### • 6<sup>th</sup> SENSE CRISP FRY (6<sup>th</sup> SENSE CRISP ПЪРЖЕНЕ)

Тази ексклузивна функция за здравословно хранене комбинира качеството на функцията Crisp със свойствата на циркулацията на горещ въздух. Това позволява постигане на хрупкави и вкусни резултати

като след пържене, със забележително намаляване на необходимото количество олио в сравнение с традиционния начин на готвене, като при някои рецепти нуждата от олио дори е премахната. С функцията е възможно да изпържите разнообразие от предварително зададени храни, пресни или замразени. Следвайте съветите, дадени в долната таблица, за това кои принадлежности да използвате и как да постигнете най-добрите резултати от готвенето за всеки тип храна (прясна или замразена\*).

Храна	Тегло/ порции
<b>ПАНИРАНО ПЪРЖЕНО ФИЛЕ</b> Леко ги покрийте с олио преди готвене. Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	100 - 500 g
<b>КЮФТЕТА</b> Леко ги покрийте с олио преди готвене. Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	200 - 800 g
<b>ФИШ ЕНД ЧИПС *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp	1 - 3 порции
<b>ПАНИРАНИ СКАРИДИ *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp	100 - 500 g
<b>ПАНИРАНИ КАЛМАРИ *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp	100 - 500 g
<b>ПАНИРАНИ РИБНИ ПРЪЧИЦИ *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp. Обърнете, когато сте подканени да го направите	100 - 500 g
<b>ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp	200 - 500 g
<b>ПЪРЖЕНИ КАРТОФИ</b> Обелете и нарежете на пръчици. Накиснете в студена и подсолена вода за 30 минути. Подсушете с кърпа и ги претеглете. Намажете със зехтин (5%). Разпределете в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта. Обърнете, когато сте подканени да го направите	200 - 500 g
<b>КАРТОФЕНИ КРОКЕТИ</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp	100 - 600 g
<b>ПАТЛАДЖАН</b> Накълцайте, поръсете със сол и оставете да поеме за 30 мин. Измийте, подсушете и претеглете парчетата. Намажете със зехтин (5%). Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта. Обърнете, когато сте подканени да го направите	200 - 600 g
<b>ЧУШКИ</b> Нарежете на парчета, претеглете ги и намажете със зехтин (5%). Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	200 - 500 g
<b>ТИКВИЧКИ</b> Нарежете на парчета, претеглете ги и намажете със зехтин (5%). Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	200 - 500 g
<b>ХАШ БРАУНС</b> Обелете и смелете. Накиснете в студена и подсолена вода за 30 минути. Подсушете с кърпа и ги претеглете. Намажете със зехтин (5%). Разпределете в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта. Добавете и обърнете, когато сте подканени да го направите	100 - 600 g
<b>ПИЛЕШКИ ХАПКИ *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	200 - 600 g
<b>СИРЕНЕ ПАНЕ *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	100 - 400 g
<b>ФАЛАФЕЛ</b> Намажете леко тавичката за запичане. Добавете и обърнете храната, когато сте подканени да го направите	100 - 400 g
<b>МИКС ПЪРЖЕНА РИБА *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp	100 - 500 g
<b>ЛУЧЕНИ КРЪГЧЕТА *</b> Разпределете по равно в тавичката Crisp. Поставете тавичката върху рафта	100 - 500 g

## ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



**За придвижване в меню или списък:**  
Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.



**За да изберете или потвърдите:**  
Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.

**За да се върнете към предишните екрани:**


Докоснете < .

**За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия екран:**

Докоснете "SET" или "NEXT".

## ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

Когато включите уреда за първи път, трябва да конфигурирате продукта.

Настройките могат впоследствие да се променят чрез натискане на  за достъп до меню „Инструменти“.

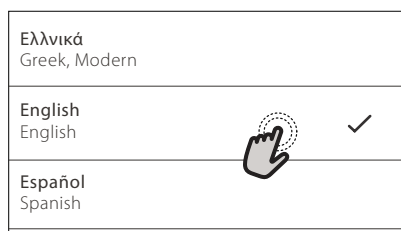
### 1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

Когато включите уреда за първи път, трябва да изберете език и да сверите часовника.

- Плъзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.



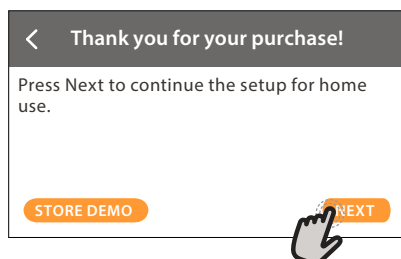
- Докоснете езика, който Ви е нужен.



Докосването на < ще Ви върне обратно към предишния екран.

### 2. ИЗБЕРЕТЕ РЕЖИМ ЗА НАСТРОЙКИ

След като сте избрали езика, дисплеят ще Ви подкани да изберете измежду „STORE DEMO“ (полезно за търговци на дребно, само за показване) или продължете с докосване на „NEXT“.

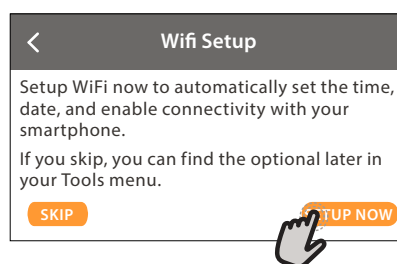


### 3. НАСТРОЙТЕ WIFI

Функцията 6th Sense Live Ви позволява да управлявате фурната от разстояние, с помощта на мобилно

устройство. За да позволите управлението от разстояние на уреда, трябва първо успешно да завършите процеса на свързване. Този процес е нужен, за да регистрира уреда Ви и да го свърже с домашната мрежа.

- Докоснете „SETUP NOW“, за да настроите свързването.



В противен случай докоснете „SKIP“, за да свържете продукта си на по-късен етап.

#### КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет.

Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда.

Минимални изисквания.

Смарт устройство: Android 4.3 (или по-нова) с екран 1280x720 (или по-висока) или iOS 8 (или по-нова).

Маршрутизатор за безжична връзка: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

#### 1. Изтеглете приложението 6<sup>th</sup> Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6<sup>th</sup> Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6<sup>th</sup> Sense Live от iTunes Google Play.

#### 2. Създайте акаунт

Ако не сте го направили досега, трябва да си създадете акаунт. Това ще Ви позволи да свързвате уредите си и също така да ги наблюдавате и управлявате от разстояние.

#### 3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance Identifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

#### 4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване „сканиране-за-свързване“. Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви.

Ако маршрутизаторът Ви поддържа WPS 2.0 (или повече), изберете „MANUALLY“ ("Ръчно") и след това докоснете „WPS Setup“: Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

Ако е необходимо, можете също така и да свържете уреда ръчно, като използвате „Search for a network“.

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.

MAC адресът се показва за WiFi модула.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, единствено ако сте променили настройките на Вашия маршрутизатор (напр. име на мрежа, парола или доставчик).

#### НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

Свързването на фурната към Вашата домашна мрежа ще настрои часа и датата автоматично. В противен случай ще трябва да ги нагласите ръчно.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.

- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.

- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

#### 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 нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.


Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности.

Загрейте фурната до 200°C, като е най-добре да използвате функцията „Бързо предварително загряване“.

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

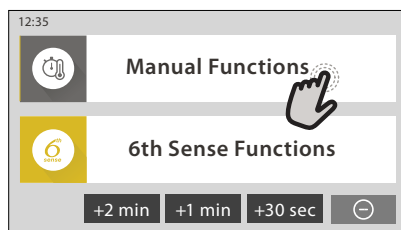
# ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

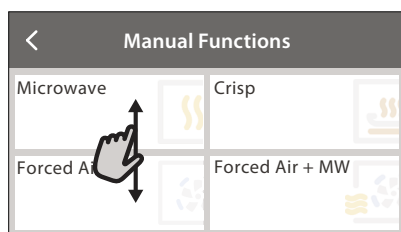
- За да включите фурната, натиснете  или докоснете където и да е на екрана.

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите 6<sup>th</sup> Sense.

- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.



- Придвигнете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.



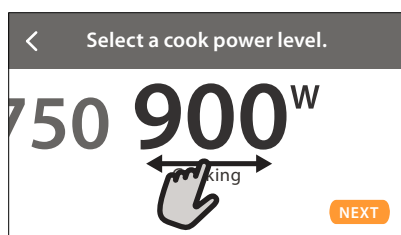
- Изберете необходимата функция, като я докоснете.


## 2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

След като изберете необходимата функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

### POWER / TEMPERATURE / GRILL LEVEL (МОЩНОСТ / ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА)

- Придвигнете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

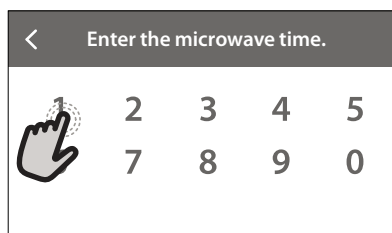


Във функция „Forced Air“ (Форсиран въздух), можете да докоснете , за да активирате предварителното загряване.

### DURATION (ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ)

При функциите с микровълни и комбинирани с микровълни, винаги трябва да настройвате време за готвене.

- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.

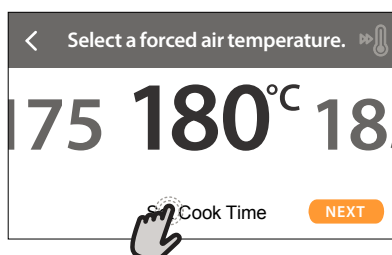


- Докоснете „NEXT“, за да потвърдите.

В края на времето за готвене готвенето спира автоматично.

При използване на функции без микровълни не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно.

- За да започнете да настройвате продължителността, докоснете „Set Cook Time“.



За да отмените настроено времетраене по време на готвене и така да управлявате ръчно спирането на готвене, докоснете стойността на продължителност и след това изберете „STOP“.

## 3. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИТЕ 6<sup>th</sup> SENSE

Функциите 6<sup>th</sup> Sense Ви позволяват да пригответе голямо разнообразие от ястия, като избирате от тези, показани в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

- Изберете типа готвене от списъка.
- Изберете функция.

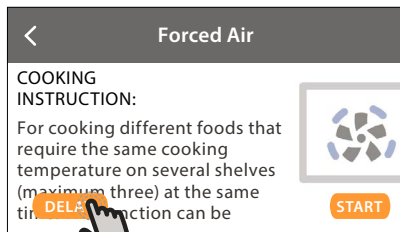
Функциите са показани по хранителни категории в меню 6<sup>th</sup> SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по функциите на рецептата в меню LIFESTYLE.

- След като сте избрали функция, просто посочете характеристиките на храната (количество, тегло, и т.н.), което искате да сготвите, за да постигнете перфектен резултат.

## 4. ЗАДАВАНЕ НА ОТЛАГАНЕ НА СТАРТА / СПИРАНЕТО НА ГОТВЕНЕТО


Преди да стартирате функция без микровълни, може да отложите готвенето: Функцията ще започне или спре във времето, което предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“, за да зададете времето, което искате за начало или край.



- След като сте задали нужното отлагане, докоснете „START DELAY“, за да стартирате отлагането.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

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.

- За да активирате функцията веднага и да отмените програмираното време на отлагане, докоснете .

## 5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ


- След като сте конфигурирали настройките, докоснете „START“, за да активирате функцията.

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение.

При функции с микровълни е налична защита при стартиране. Вратичката трябва да се отвори и затвори, преди да се стартира функцията.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната вътре във фурната и затворете вратичката.
- Докоснете „START“.

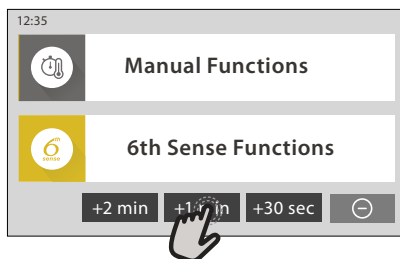
Може да променят зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените.

- Натиснете , за да спрете активната функция по всяко време.

## 6. JET START

От долната страна на началното меню има лента, която показва три различни продължителности. Докоснете една от тях, за да започнете готвенето с микровълнова функция, настроена на пълна мощност (900 W).

- Отворете вратичката.
- Поставете храната вътре във фурната и затворете вратичката.
- Докоснете времето за готвене, за което искате да готвите.



## 7. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване. Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на пригответеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгриване.

## 8. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА

Някои от функциите 6<sup>th</sup> Sense изискват храната да бъде обърната по време на готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възобновите готвенето.

Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната.

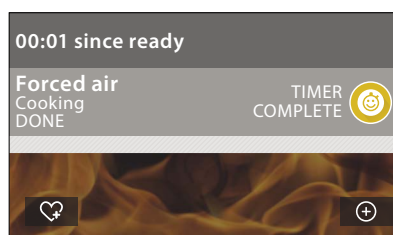
Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.



- Проверете храната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възобновите готвенето.

## 9. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършило.

При някои функции, щом готвенето приключи, може да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.



- Докоснете , за да я запазите като предпочитана.
- Докоснете , за да удължите готвенето.


## 10. ПРЕДПОЧИТАНИ

Функцията „Предпочитани“ запаметява настройките на фурната за Вашите предпочитани рецепти.

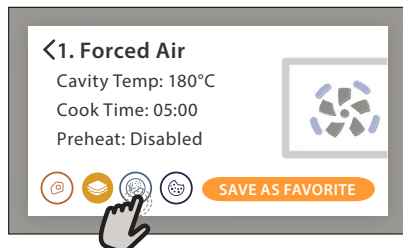
Фурната автоматично засича функциите, които най-често използвате. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.



## КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

След като функция е приключила, може да докоснете , за да я запазите като предпочитана. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки. Дисплеят Ви позволява да запазите функцията, като показва до 4 предпочитани времена на хранене включително закуска, обяд, лека закуска и вечеря.

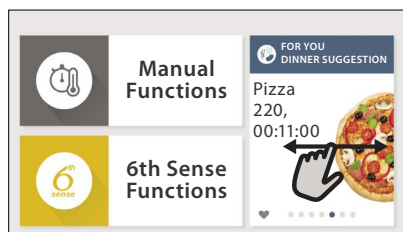
- Докоснете иконите, за да изберете поне една.




- Докоснете „SAVE AS FAVORITE“, за да запазите функцията.

## СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ


След като запазите функции, като предпочитани, основният екран ще покаже функциите, които сте запазили за текущото време на деня.



За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете : Функциите ще се разделят на различни времена за хранене и ще бъдат направени няколко предложения.

- Докоснете иконата на ястията, за да се покажат съответните списъци.



С докосване на  можете също така да прегледате хронологията на последно използваните функции.


- Придвигнете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете „START“, за да активирате готвенето.

## ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ



В екрана „Предпочитани“ може да добавите изображение или име към всяко предпочитание, за да го персонализирате според Вашите предпочитания.

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете „EDIT“.
- Изберете свойството, което искате да промените.

- Докоснете „NEXT“: на дисплея ще се покажат новите свойства.
  - Докоснете „SAVE“, за да потвърдите настройките.
- В екрана „Предпочитани“ можете и да изтривате запазени функции:


- Докоснете  на съответната функция.
- Докоснете „REMOVE IT“.

Можете да промените и времето за хранене, при което се показват различните ястия:

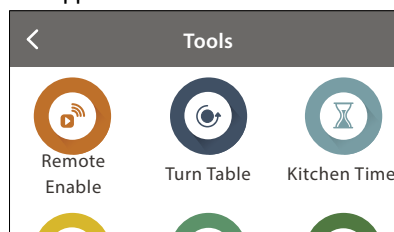
- Натиснете .
- Изберете  „Preferences“ („Предпочитания“).
- Изберете „Times and Dates“ („Часове и дати“).
- Докоснете „Your Meal Times“ („Вашите времена на хранене“).
- Придвигнете се през списъка и докоснете съответното време.
- Докоснете съответното ястие, за да го промените.

Всеки интервал от време може да се комбинира само с едно ястие.

## 11. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете , за да отворите меню „Инструменти“ по всяко време.

Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.



### REMOTE ENABLE (АКТИВИРАНО ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ)

Позволява използването на приложението на Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### TURN TABLE (ВЪРТЯЩА СЕ ПОСТАВКА)

Тази опция спира въртенето на въртящата се поставка, за да Ви позволи да използвате по-големи и квадратни съдове, подходящи за излагане на микровълни, които може да не се въртят свободно вътре в продукта.

### KITCHEN TIMER (КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР)



Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето.

След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция.

След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функция.

Таймерът ще продължи обратното броене, показано в горния десен ъгъл на екрана.

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете .
- Докоснете .

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

- Докоснете „DISMISS“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете „SET NEW TIMER“, за да нагласите таймера отново.



### LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.



### SELF CLEAN (САМОПОЧИСТВАНЕ)

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте чаша питейна вода на дъното на предоставения прибор за запарване (3) или в подходящ за микровълнова фурна съд и активирайте функцията.

Необходими принадлежности: Прибор за запарване



### MUTE (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)


Докоснете иконата, за да спрете или пуснете отново всички звуци и аларми.



### CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)

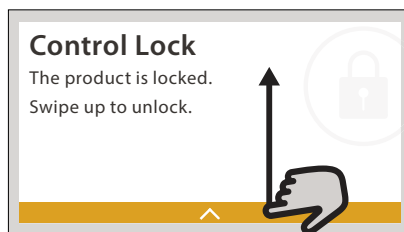
Функцията „Контролирано заключване“ Ви позволява да заключите бутоните на сензорното поле, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.



### PREFERENCES (ПРЕДПОЧИТАНИЯ)

За промяна на някои от настройките на фурната.



### WI-FI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.



### INFO (ИНФОРМАЦИЯ)

За изключване на режим „Store Demo Mode“, нулиране на настройките на уреда и получаване на допълнителна информация за продукта.

## ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

### ГОТВЕНЕ С МИКРОВЪЛНИ

Микровълните нахлуват в храната само до определена дълбочина, затова когато готвите няколко неща едновременно, оставете възможно най-голямо разстояние помежду им, за да осигурите максимална повърхност, която да бъде изложена на микровълните.

Малките парчета се готвят по-бързо от големите: нарежете храната на равни по размер парчета с цел равномерно готвене.

Повечето храни ще продължат да се готвят, след като микровълновата фурна е завършила готвенето. Затова оставете храната да престои, за да завършите готвенето.

Сваляйте телените връзки от плика преди поставяне на пластмасови или хартиени пликове във фурната.

Пластмасовото фолио трябва да се набразди или пробие с вилица, за да се освободи налягането и да се предотврати избухване, поради натрупването на пара по време на готвенето.

### ТЕЧНОСТИ

Течностите могат да се загреят над точката им на кипене без видима поява на мехурчета. Това би могло да доведе до внезапно изкипяване на горещи течности. За да предотвратите това, използвайте съдове с тесни гърла, разбъркайте течността, преди да поставите съда в микровълновата фурна и оставете лъжичка, потопена в съда.

След затопляне разбъркайте отново, преди да извадите внимателно съда от микровълновата фурна.

### ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ

За най-добри резултати препоръчваме да размразявате директно върху стъклената тава за отцеждане. Ако е необходимо, използвайте съд от лека пластмаса, който е подходящ за микровълнова.

Варени храни, задушени ястия и месни сосове се размразяват по-добре, ако се разбъркват по време на размразяването. Разделете парчетата, когато започнат да се размразяват: разделените части ще се размразяват по-бързо.

### БЕБЕШКИ ХРАНИ

След затопляне на бебешка храна или течности в бебешка бутилка или съд за бебешка храна винаги разбърквайте и пробвайте температурата преди хранене. Така ще гарантирате, че топлината е равномерно разпределена и ще се избегнат рискове от опарване или изгаряния.

Преди затопляне непременно сваляйте капака и биберона.

### КЕЙКОВЕ И ХЛЯБ

Препоръчително е да използвате функцията „Forced Air“ („Форсиран въздух“) за сладкиши и хлебни продукти. Освен това, за да намалите времето за готвене, можете да изберете „Forced Air + MW“ (Форсиран въздух + микровълнова), при което микровълновата мощност се задава на стойност, не по-голяма от 160 W, за да се запазят хранителните продукти меки и ароматни.

За функцията „Forced Air“ (Форсиран въздух) използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт.

Освен това, при някои храни, като бисквити или хлебчета, може да се използва правоъгълна тава за печене или друг съд, подходящ за поставяне във фурна.

Ако използвате функцията „Forced Air + MW“ (Форсиран въздух + микровълнова), използвайте само съдове, подходящи за микровълнова фурна, и ги поставяйте на приложената телена полица.

За да проверите дали ястието, което печете, е готово, го прободете с клечка за зъби в центъра: Ако я извадите чиста, значи кейкът или хлябът е готов.

Ако използвате незалепващи форми за кейкове, не мажете с масло ръбовете, тъй като кейкът може да не се надигне равномерно около ръбовете.

Ако изделието се „надува“ по време на печене, използвайте по-ниска температура следващия път и обмислете намаляването на количеството течност, която добавяте, или по-внимателно разбъркване на сместа.

Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

### ПИЦА

За да постигнете равномерно приготвяне и хрупкав блат на пицата за кратко време, се препоръчва да използвате функцията „Crisp“ заедно със специалната приложена принадлежност.

Алтернативно за по-големи пици можете да използвате правоъгълната тава за печене заедно с функцията „Форсиран въздух“: в този случай подгрейте фурната до температура 200°C и поръсете с моцарела, след като изминат 2/3 от времето за готвене.












### МЕСО И РИБА

За да получавате перфектно запечена коричка за кратък период от време, като в същото време месото или рибата са меки и сочни отвътре, Ви препоръчваме да използвате функции, които комбинират работа на форсиран въздух и микровълни, като „Turbo grill + microwave“ (Турбо грил + микровълнова) или „Forced Air + microwave“ (Форсиран въздух + микровълнова).








За да постигнете възможно най-добри резултати от готвенето, задайте нивото на микровълнова мощност на 350 W.

Категория храни		Принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
CASSEROLE & BAKED PASTA (КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА)	Lasagna (Лазаня)		4-10 порции	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете със сирене, за да постигнете перфектното запичане	
	Cannelloni (Канелони)		400 - 1500 g		
	Лазаня (Lasagna) *		500 - 1200 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио	
	Cannelloni (Канелони) *		400 - 1500 g		
RICE, PASTA & CEREALS (ОРИЗ, ПАСТА И ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)	RICE & PASTA (ОРИЗ И ПАСТА)	Rice (Ориз)	100 - 400 g ◐	Задайте времето, което се препоръчва за приготвяне на ориза. Сложете подсолена вода и ориз на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2-3 чаши вода за всяка чаша ориз.	
		Rice Porridge (Оризова каша)	2 - 4 порции ◐	Сложете вода и ориз на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Добавете мляко, когато фурната Ви подкани. За 2 порции използвайте 75 ml ориз, 200 ml вода и 300 ml мляко.	
		Pasta (Паста)	1-4 порции ◐	Задайте времето, което се препоръчва за приготвяне на паста. Поставете пастата, когато фурната ви подкани за това, и я гответе покрита с капак. Използвайте прилб. 750 ml вода за всеки 100 g паста	
	SEEDS & CEREALS (СЕМЕНА И ЗЪРНЕНИ ХРАНИ)	Burghul (Булгур)	}	100 - 400 g	Сложете подсолена вода и булгур на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша булгур
		Quinoa (Киноа)			Сложете подсолена вода и киноа на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша киноа
		Millet (Просо)			Сложете подсолена вода и просо на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3 чаши вода за всяка чаша просо
		Amaranth (Амарант)			Сложете подсолена вода и амарант на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша амарант
		Spelt (Спелта)			Сложете подсолена вода и спелта на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша спелта
		Barley (Ечемик)			Сложете подсолена вода и ечемик на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3-4 чаши вода за всяка чаша ечемик
		Buckwheat (Елда)			Сложете подсолена вода и елда на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 3 чаши вода за всяка чаша елда
		Cous Cous (Кус кус)			Сложете подсолена вода и кус кус на дъното на прибора за запарване и покрийте с капака. Използвайте 2 чаши вода за всяка чаша кус кус
		Oat Porridge (Овесена каша)			

\* Замразени ◐ Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.

Категория храни		Принадлежности	Количество	Информация за готвенето
BEEF (ГОВЕЖДО)	Roast Beef (Говеждо печено)	 + 	800 - 1500 g	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
	Roast Veal (Телешко печено)	 + 	800 - 1500 g	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол и пипер. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
	Steak (Стек)		2 - 6 броя	Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете по равно на грила
	Hamburger (Хамбургер)		2 - 6 броя	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене
	Hamburger (Хамбургер) *		100 - 500 g	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване
PORK (СВИНСКО)	Roast Pork (Свинско печено)	 + 	800 - 1500 g	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол и пипер. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
	Chops (Свински пържоли)		2 - 6 броя	Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете по равно на грила
	Ribs (Ребра)		700 - 1200 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Разпределете по равно в тавичката Crisp със страната с кокала надолу
	Bacon (Бекон)		50 - 150 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
LAMB (АГНЕШКО)	Roast Lamb (Агнешко печено)	 + 	1000 - 1500 g	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол, пипер и нарязан чесън. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
	Cutlet (Котлет)		2 - 8 броя	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Разпределете равномерно на рафта
CHICKEN (ПИЛЕШКО)	Roast Chicken (Печено пиле)		800 - 2500 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната с гърдите нагоре
	Chicken Pieces (Парчета пиле)		400 - 1200 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете по равно в тавичката Crisp с кожата надолу
	Chicken Fillets / Breast (Пилешки филета/гърди)		300 - 1000 g	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване
DUCK (ПАТЕШКО)	Roast Duck (Печена патица)	 + 	800 - 2000 g	Намажете с олио или разтопено масло. Втрийте сол, черен и червен пипер. Поставете във фурната с гърдите надолу
	Duck Pieces (Парчета патешко)		400 - 1400 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете по равно в тавичката Crisp с кожата надолу
STEAMED MEAT (МЕСО НА ПАРА)	Chicken Fillets (Пилешки филета)		300 - 800 g	Разпределете по равно на парната решетка
	Turkey Fillets (Пуешки филета)		300 - 800 g	
	Hot Dog (Хот дог)		4 - 8 бр.	Сложете кренвиршите на дъното на прибора за запарване и ги покрийте с вода. Гответе без капак
MEAT DISHES (ЯСТΙΑ С МЕСО)	Meat Loaf (Руло 'Стефани')		4-8 порции	Пригответе по предпочитана от Вас рецепта, оформете на руло в подходящ съд и натиснете, за да не се образуват джобове с въздух
	Meat Pie (Пай с месо)	 + 	1 партида	Пригответе грейви смес за 6-9 индивидуални форми за пай. Покрийте намастената форма за кейк с маслено тесто, напълнете с грейви сместа и покрийте с капак от многолистно тесто
	Kebab (Кебан)		400 - 1200 g	Намажете с олио и овкусете с билки. Разпределете по равно на грила
	Breaded Fillet Fry (Панирано пържено филе)	 + 	100 - 500 g	Намажете с олио. Разпределете по равно в тавичката Crisp
	Sausages & Wurstel (Наденички и вурстове)		200 - 800 g	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване. Надупчете наденичките с вилица, за да не се пръснат
	Meatballs (Кюфтета)	 + 	200-800 g	Пригответе ги според предпочитаната от Вас рецепта и ги оформете на топчета с приблизително тегло от около 30-40 g всяко. Намажете с олио. Разпределете по равно в тавичката Crisp








ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

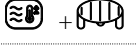
						
Съд, подходящ за микровълнова	Прибор за запарване (цял)	Уред за готвене на пара (Дъно + капак)	Уред за готвене на пара (дъно)	Решетъчен рафт	Правоъгълна тава за печене	Тавичка Crisp

Категория храни		Принадлежности	Количество	Информация за готвенето
WHOLE FISH (ЦЯЛА РИБА)	Roasted Whole Fish (Печена цяла риба)		600 - 1200 g	Намажете с олио. Овкусете с лимонов сок, чесън и магданоз
	Steamed Whole Fish (Цяла риба на пара)		600 - 1200 g	
STEAMED FILLETS & STEAKS (ФИЛЕ И ПЪРЖОЛИ НА ПАРА)	Tuna Steak (Стек от риба тон)		300 - 800 g <sup>o</sup>	Разпределете по равно на парната решетка
	Salmon Steak (Стек от сьомга)			
	Swordfish Steak (Стек от риба меч)			
	Seabass Fillet (Филе от лаврак)			
	Seabream Fillet (Филе от фaгри)			
	Other Fillet (Други филета)			
	Trout Fillet (Филе от пъстърва)			
Other Steak (Други стекове)				
FISH GRATIN (РИБЕН ОГРЕТЕН)	Fish Gratin (Рибен огретен)		500 - 1200 g	Покрийте с галета от хляб и поръсете с парченца масло
	Fish Gratin (Огретен с риба) *		600 - 1200 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
STEAMED SEAFOOD (МОРСКИ ДАРОВЕ НА ПАРА)	Scallops (Миди "Сен Жак")		1 - 6 броя	Разпределете по равно на парната решетка
	Mussels (Миди)		400 - 1000 g	Овкусете с олио, пипер, лимон, чесън и магданоз преди готвене. Смесете добре
	Shrimps (Скариди)		100 - 600 g	Разпределете по равно на парната решетка
FRIED FISH & SEAFOOD (ПЪРЖЕНА РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ)	Fish and Chips (Фиш енд чипс) *		1 - 3 порции	Разпределете по равно в тавичката Crisp, като редувате филетата риба и картофите
	Breaded Shrimps (Скариди пане) *		100 - 500 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
	Breaded Calamari Rings (Калмари пане) *			
	Breaded Fish Stick (Панирани рибни пръчици) *			
	Mixed Fried Fish (Микс пържена риба) *			
Fish steak (Стек от риба)		300 - 800 g	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване. Намажете стековете от риба с олио и ги поръсете със сусам	

\* Замразени <sup>o</sup> Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.



























Категория храни		Принадлежности	Количество	Информация за готвенето
ROASTED VEGETABLES (ПЕЧЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Potatoes (Картофи)	 + 	300 - 1200 g	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
	Stuffed Vegetables (Пълнени зеленчуци)		600 - 2200 g	Издълбайте зеленчука с лъжица и го напълнете със смес от самия зеленчук, мляно месо и настъргано сирене. Овкусете с чесън, сол и билки по Ваш вкус.
	Vegetarian Burger (Веgetариански бургер) *		2 - 6 броя	Намажете леко тавичката Crisp
	Jacket Potatoes (Небелени картофи)		200 - 1000 g	Намажете с олио или разтопено масло. Изрежете кръст от горната страна на картофа и изсипете вътре заквасена сметана и любимия Ви топинг.
GRATIN VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ ЗА ОГРЕТЕН)	Potatoes (Картофи)	 + 	4-10 порции	Нарежете ги и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре със сирене
	Broccoli (Броколи)		600 -1500 g	Нарежете на парчета и ги поставете в широк съд. Овкусете със сол и пипер и налейте заквасена сметана. Поръсете отгоре със сирене
	Couliblowers (Карфиол)	 + 	600 -1500 g	
	Hash Browns (Хаш браунс)		100 - 500 g	Обелете и смелете. Накиснете в студена подсолена вода за 30 минути. Подсушете с кърпа и изцедете останалата влага. Овкусете със сол, черен пипер, лют червен пипер и паприка. Разпределете поравно в намаслена тавичка Crisp
VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Vegetable (Зеленчуци) *		400 - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	Potatoes Pieces (Нарязани картофи)		300 - 1000 g ○●	Нарежете ги на парчета. Разпределете по равно на дъното на прибора за запарване
	Peas (Граx)		200 - 500 g ○●	Разпределете по равно на парната решетка
	Carrots (Моркови)		200 - 500 g ○●	Нарежете ги на парчета. Разпределете по равно на парната решетка
	Broccoli (Броколи)			
	Couliblowers (Карфиол)			
	Asparagus (Аспержи)		200 - 500 g ○●	Разпределете по равно на парната решетка
	Pumpkin (Тиква)			
	Brussel Sprout (Брюкселско зеле)		200 - 500 g ○●	Разпределете по равно на парната решетка
	Corn on Cob (Царевица с кочан)			
	Peppers (Чушки)			
	Other Vegetables (Други зеленчуци)		200 - 500 g ○●	Разпределете по равно на парната решетка
	Peas (Граx) *			
STEAMED FROZEN VEGETABLES (ЗАМРАЗЕНИ ЗЕЛЕНЧУЦИ ЗА ГОТВЕНЕ НА ПАРА)	Broccoli (Броколи) *		300 - 800 g ○●	Разпределете по равно на парната решетка
	Brussel Sprout (Брюкселско зеле) *			
	Carrots (Моркови) *			
	Asparagus (Аспержи) *			
	Other Vegetables (Други зеленчуци) *			








ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Съд, подходящ за микровълнова	 Прибор за запарване (цял)	 Уред за готвене на пара (Дъно + капак)	 Уред за готвене на пара (дъно)	 Решетъчен рафт	 Правоъгълна тава за печене	 Тавичка Crisp
----------------	---	---	--	--	--	--	---

	Категория храни	Принадлежности	Количество	Информация за готвенето
VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Potatoes Fried (Пържени картофи) *		200 - 500 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
	Potatoes Fried (Пържени картофи)		200 - 500 g	Обелете и нарежете на пръчици. Накиснете в студена подсолена вода за 30 минути. Измийте, подсушете и претеглете. Смесете с олио, около 10 g за всеки 200 g сухи картофи. Разпределете по равно в тавичката Crisp
	Potatoes Croquettes (Картофени крокети)		100 - 600 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp
	Egg Plant (Патладжан)		200 - 600 g	Нарежете и го оставете потопен в студена, подсолена вода за 30 минути. Измийте, подсушете и претеглете парчетата. Смесете с олио, пригл. 10 g олио за всеки 200 g сух патладжан. Разпределете по равно в тавичката Crisp
	Pepper (Чушки)	 + 	200 - 500 g	Нарежете, изтеглете и смесете с олио, пригл. около 10 g за всеки 200 g сухи чушки. Сложете сол на вкус. Разпределете по равно в тавичката Crisp
	Zucchini (Тиквички)		200 - 500 g	Нарежете, изтеглете и смесете с олио, пригл. около 10 g за всеки 200 g сухи тиквички. Овкусете със сол и черен пипер. Разпределете по равно в тавичката Crisp
SALTY CAKES (СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ)	Quiche Lorraine (Киш Лорен)		1 партида	Покрийте тавичката Crisp с тестото и го надупчете с вилица. Пригответе смес за Киш Лорен, като предвидите количество за 8 порции
	Quiche Lorraine (Киш Лорен) *		200 - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	Salty Cake (Солен кейк)	 + 	1 партида	Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Напълнете тестото по предпочитана от Вас рецепта
	Vegetable Strudel (Зеленчуков щрудел)		800 - 1500 g	Пригответе микс от нарязани зеленчуци. Напръскайте ги с олио и ги сгответе в тиган за 15-20 минути. Оставете да се охладят. Добавете прясно сирене и овкусете със сол, балсамики и подправки. Завийте в тесто и сгънете външната част
	Rolls (Кифлички)		1 партида	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте функцията за втасване на фурната
BREAD (ХЛЯБ)	Rolls (Кифлички) *		1 партида	Извадете ги от опаковката. Разпределете по равно в тавичката за печене
	Sandwich Loaf in Tin (Сандвич руло в тава)		1 - 2 броя	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване
	Rolls Prebacked (Предварително изпечени кифлички)		1 партида	Извадете ги от опаковката. Разпределете по равно в тавичката за печене
	Scones (Курабийки)		1 партида	Оформете като една курабия или на по-малки парчета и поставете в намаслена тавичка Crisp
	Rolls Canned (Кифлички от консерва)		1 партида	Извадете ги от опаковката. Разпределете по равно в тавичката за печене
PIZZA (ПИЦА)	Pizza (Пица)		2-6 порции	Пригответе тесто за пица от 150 ml вода, 15 g прясна мая, 200 -225 g брашно, сол и олио. Оставете го да втаса, като използвате съответната функция на фурната. Разстелете тестото в леко намаслена тава за печене. Добавете топинг като домати, моцарела и шунка
	Thin Pizza (Тънка пица) *		250 - 500 g <sup>o•</sup>	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	Thick Pizza (Дебела пица) *		300 - 800 g <sup>o•</sup>	
	Chilled Pizza (Охладена пица)		200 - 500 g	Извадете ги от опаковката. Разпределете по равно в тавичката Crisp
CAKES & PASTRIES (КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ)	Sponge Cake In Tin (Пандишпанен кейк в тава)		1 партида	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в заслана с хартия за печене и намаслена тава за печене
	Fruit Rising Cake In Tin (Плодов втасващ кейк в тава)	 + 	900 - 1900 g	Пригответе тесто за торта според предпочитана от Вас рецепта, като използвате нарязани или наклъцани пресни плодове. Поставете го в заслана с хартия за печене и намаслена тава за печене
	Chocolate Rising Cake In Tin (Шоколадов втасващ кейк в тава)		600 - 1200 g	Пригответе шоколадово-какаово тесто за торта според предпочитана от Вас рецепта. Поставете го в заслана с хартия за печене и намаслена тава за печене

\* Замразени <sup>o•</sup> Препоръчително количество. Не отваряйте вратичката по време на готвене.



Категория храни		Принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
CAKES & PASTRIES (КЕЙКОВЕ И СЛАДКИШИ)	PASTRIES & FILLED PIES (СЛАДКИШИ & ПАЙОБЕ)	Cookies (Курабийки)		1 партида	Пригответе 250 г брашно, 100 г подсолено масло, 100 г захар, 1 яйце. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Оформете на 10-12 ленти върху намаслена тава за печене
		Chocolate cookies (Шоколадови бисквити)		1 партида	Направете тесто от 250 г брашно, 150 г масло, 100 г захар, 1 яйце, 25 г какао на прах, сол и бакпулвер. Добавете ванилова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете го, така че да достигне 5 mm дебелина, оформете го, колкото е необходимо, и го разпределете по равно в тавичката Crisp
		Croissants (Кроасан) *		1 партида	Разпределете поравно в тавичката Crisp. Оставете да се охладят преди сервиране
		Meringues (Целувки)		1 партида	Пригответе смес за една фурна от 2 яйчни белтъка, 80 г захар и 100 г изсушен кокосов орех. Овкусетe с ванилия и бадемова есенция. Оформете на 20-24 ленти върху намаслена тава за печене
		Fruit Filled Pie (Плодов пай с пълнка)	 + 	800 - 1500 g	Покрийте формата за пай с блата и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодovия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела
		Fruit Pie (Плодов пай)		1 партида	Пригответе тесто от 180 г брашно, 125 г масло и 1 яйце. Покрийте тавичката Crisp с блата и напълнете със 700-800 г пресни плодове, нарязани на парчета и поръсени със захар и канела
		Fruit Pie (Плодов пай) *		300 - 800 g	Внимателно извадете от опаковката, за да премахнете всякакво алуминиево фолио
	MUFFINS & CUPCAKES (МЪФИНИ И ТАРТАЛЕТИ)	Muffins (Мъфини)		1 партида	Пригответе тесто за 16-18 броя по предпочитана от Вас рецепта и ги сложете в хартиени формички. Разпределете по равно в тавичката за печене
		Soufflé (Суфле)	 + 	2-6 порции	Пригответе смес за суфле с лимон, шоколад или плодове и я изсипете в дълбок съд, подходящ за фурна
		Cheese Cupcake (Кексче със сирене)		1 партида	Пригответе микс от 12-15 парчета, като използвате нарязано меко сирене и нарязан бекон или шунка. Излейте в тавичка с индивидуални съдове за печене на мъфини.
DESSERTS (ДЕСЕРТИ)	Fruit Compote (Плодов компот)		300 - 800 ml	Обелете плода и извадете сърцевината. Нарезете ги на парчета и ги поставете на парната решетка	
	Baked Apples (Печени ябълки)		4 - 8 бр.	Отстранете сърцевината и напълнете с марципан или със смес от канела, захар и масло	
	Hot chocolate (Горещ шоколад)		2 - 8 порции	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта в единичен съд. Сложете ванилия или канела за аромат. Добавете царевично нишесте, за да стане по-плътен	
	Brownies (Браунита)		1 партида	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Разстелете тестото в тавичката за печене, като го покриете с хартия за печене	
EGGS (ЯЙЦА)	Scrambled (Бъркани)		2 - 10 броя	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта в единичен съд	
	Bulls Eye (На очи)		1 - 6 броя	Намажете леко тавичката Crisp преди предварително загряване	
	Omelette (Омлет)		1 партида		
	Egg Custard (Яйчен крем)		1 - 2 партиди	Пригответе смес от 0,5 литра мляко, 4 жълтъка, 100 г захар и 40 г брашно. Излейте млякото в съд и го поставете във фурната. Когато фурната Ви подкани, внимателно излейте горещото мляко в сместа от жълтъци, брашно и захар и продължете готвенето	
SNACKS (ЛЕКИ ЗАКУСКИ)	Popcorn (Пуканки)	-	90 - 100 g	Винаги поставяйте пликчето директно върху стъклената въртяща се поставка. Поставяйте във фурната само по едно пликче	
	Chicken Wings (Пилешки крилца) *		300 - 600 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp	
	Chicken Nuggets (Пилешки хапки) *	 + 	200 - 600 g		
	Breaded Cheese (Сирене пане) *		100 - 400 g	Намажете сиренето с малко олио преди готвене. Разпределете по равно в тавичката Crisp	
	Felafel (Фалафел)		100 - 400 g	Намажете леко с мазнина тавичката Crisp. Нанесете олио с четка по фалафела, преди да го готвите	
	Onion Rings (Лучени кръгчета) *	 + 	100 - 500 g	Разпределете по равно в тавичката Crisp	
	Roasted Nuts (Печени ядки)		50 - 200 g		

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ							
	Съд, подходящ за микровълнова	Прибор за запарване (цял)	Уред за готвене на пара (Дъно + капак)	Уред за готвене на пара (дъно)	Решетъчен рафт	Правоъгълна тава за печене	Тавичка Crisp

## ПОЧИСТВАНЕ

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на уреда, се убедете, че той не е горещ.

Никога не използвайте уреди за почистване с пара.

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

### ВЪТРЕШНИ И ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално рН. Забършете със суха кърпа.
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- На равни интервали или в случай на разливане отстранявайте въртящата се поставка и стойката ѝ, за да почистите дъното на фурната, премахвайки всички остатъци от храна.
- Активирайте функцията „Self Clean“ (Самопочистване) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

- Грилът няма нужда от почистване, тъй като силната топлина изгаря замърсяванията. Използвайте тази функция редовно.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Всички принадлежности, с изключение на тавичката Crisp, са подходящи за почистване в съдомиялна машина.

Тавичката Crisp трябва да се почиства с вода и слаб препарат. За упорити замърсявания търкайте внимателно с кърпа. Винаги оставяйте тавичката Crisp да се охлади преди почистване.

## Често задавани въпроси относно WiFi

### Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вграденният в уреда WiFi адаптер поддържа WiFi b/g/n за държавите в Европа.

### Какви настройки трябва да се направят в софтуера на маршрутизатора?

Необходимо е маршрутизаторът да се настрои по следния начин: включена мрежа 2,4 GHz, WiFi b/g/n, активирани DHCP и NAT.

### Кои версии на WPS се поддържат?

WPS 2.0 или по-нова. Проверете документацията на маршрутизатора.

### Има ли разлики при използване на смартфон (таблет) с операционна система Android или iOS?

Може да използвате операционната система, която предпочитате; разлики няма.

### Може ли да използвам мобилен 3G тетеринг вместо маршрутизатор?

Да, но услугите, предоставяни чрез сървъра (облака), са предвидени за устройства, които имат постоянна връзка с интернет.



### Как да проверя дали домашната мрежа има връзка с интернет и дали функцията за безжична връзка е активирана?

Може да потърсите домашната мрежа на мобилното си устройство. Преди да опитате, изключете всички други връзки за данни, използвани от устройството.

### Как да проверя дали уредът е свързан с домашната безжична мрежа?

Отворете страницата за конфигуриране на маршрутизатора (вж. ръководството за използване на маршрутизатора) и проверете дали MAC адресът на уреда присъства в списъка на устройствата, с които има безжична връзка.

### Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете  и след това докоснете  WiFi или погледнете във Вашия уред: На него има етикет с посочени SAID и MAC. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви и започва с „88:e7“.

### Как да проверя дали функцията на уреда за безжична връзка е активирана?

Използвайте приложението bth Sense Live на вашето смарт устройство и проверете дали мрежата на уреда се вижда и дали има връзка със сървъра (облака).

### Може ли нещо да попречи на сигнала да достига до уреда?

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни. Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в маршрутизатора.

### Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

Обикновено сигналът на WiFi е достатъчно силен да премине през няколко стаи, но това зависи в голяма степен от материала, от който са направени стените. Може да проверите силата на сигнала, като разположите мобилно устройство близо до уреда.

### Какво мога да направя, ако сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда?

Може да използвате специални устройства за разширяване на обхвата на домашната безжична мрежа, например точки за достъп, WiFi повторители и устройства за предаване на данните по проводниците на електрическата мрежа (не са включени в комплекта на уреда).

### Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

Проверете документацията на маршрутизатора. Върху маршрутизатора обикновено има етикет с информацията, необходима за отваряне на страницата за настройка от свързано с мрежата устройство.

### Какво да направя, ако маршрутизаторът използва WiFi канал, зает от съседите?

Настройте маршрутизатора така, че да използва избран от вас канал.

### Какво да направя, ако на дисплея се показва или ако фурната не може да направи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

Уредът се е свързал с маршрутизатора, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на маршрутизатора и/или на доставчика на интернет.

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

### Как да проверя дали се предават данни?

След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната: Проверете дали приложението показва същото състояние, както индикацията върху самия уред. Изберете цикъл или друга опция и проверете състоянието на приложението.

При промяна на определени настройки данните в приложението се обновяват след няколко секунди.








### Как да променя акаунта си към Whirlpool, като запазя връзката на моите уреди?

Може да създадете нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уредите от стария, преди да ги преместите в новия акаунт.


### Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

Може да запазите старите настройки (име на мрежата и парола) или да изтриете старите настройки от уреда и за изпълните отново процедурата за настройване на връзката.


# 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.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. Натиснете  , докоснете  „Info“ и след това изберете „Factory Reset“. Всички запазени настройки ще бъдат изтрети.
Фурната шуми дори когато е изключена.	Вентилаторът за охлаждане работи.	Отворете вратичката или изчакайте процесът на охлаждане да завърши.
Функцията не се стартира. Функцията не е налична в режим на демонстрация.	Включен е режим на демонстрация.	Натиснете  , докоснете  „Info“ и след това изберете „Store Demo Mode“, за да излезете.
Иконата  се показва на дисплея.	WiFi маршрутизаторът е изключен. Настройките на маршрутизатора са променени. Сигналят на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа.	Проверете дали WiFi маршрутизатора е свързан с интернет. Проверете дали WiFi сигналят в близост до уреда е силен. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел „WiFi FAQs“. Ако настройките на домашната Ви безжична мрежа са се променили, свържете се с мрежата: Натиснете  , докоснете  „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“.
Свързването не се поддържа.	Дистанционното управление не е позволено в държавата Ви.	Проверете дали държавата Ви позволява дистанционно управление на електрически уреди преди покупка.

## ЛИСТОВКА НА УРЕДА

 [www](http://www.whirlpool.eu) Листовката с енергийните показатели на този уред може да бъде свалена от уебсайта на Whirlpool [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)

## КАК ДА СЕ СДОБИЕТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

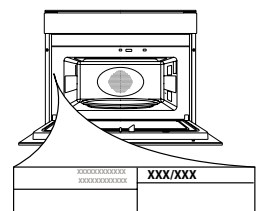
>  [www](http://www.whirlpool.eu) Свалете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (можете да използвате този QR код), като посочите кода на продукта.



> Можете също така да се свържете с нашия отдел за следпродажбено обслужване на клиенти.

## СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Информацията за контакт е приведена в ръководството за гаранционно обслужване. При контакт с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти съобщавайте номерата, посочени на заводската табелка на Вашия уред.



**400011319993**

Отпечатано в Италия