



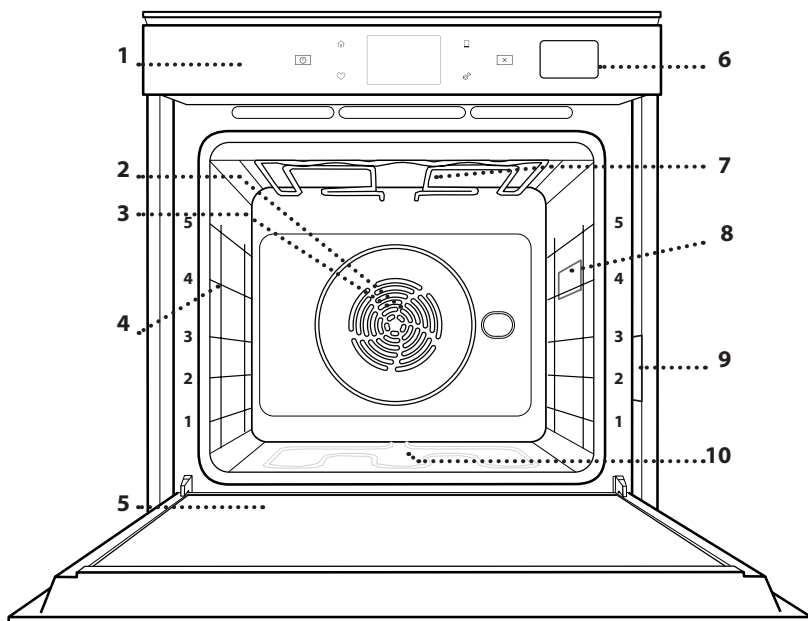
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

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



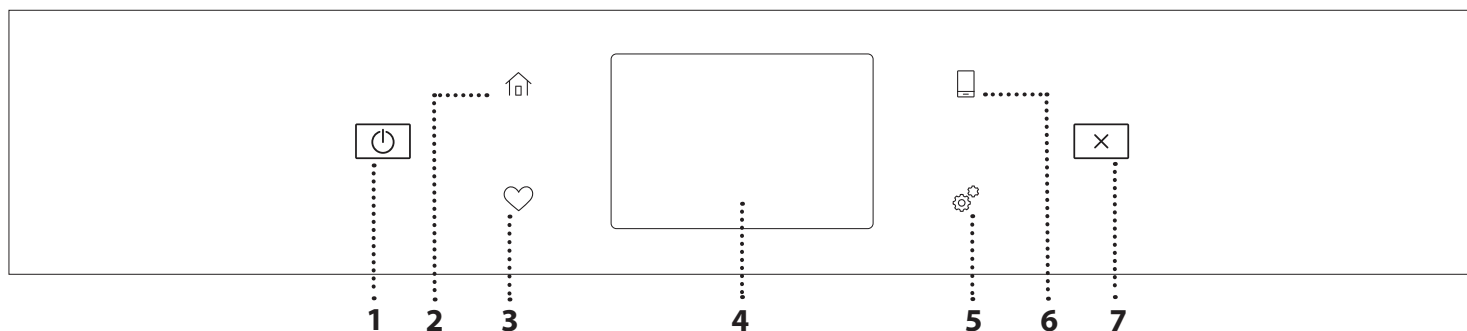
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не се вижда)
4. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
5. Вратичка
6. Отделение за вода
7. Горен нагревателен елемент/грил
8. Лампа
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревателен елемент (не е видим)

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛНО МЕНЮ

За бърз достъп до основното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с предпочитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

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

5. ИНСТРУМЕНТИ

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

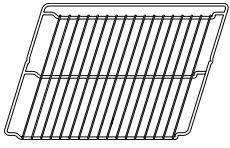
Позволява използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

7. ОТМЕНИ

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

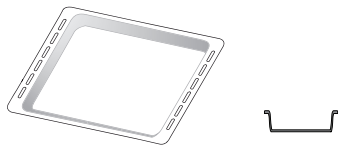
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



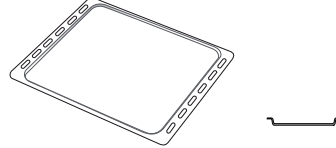
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



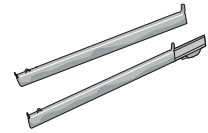
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

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.

Останалите принадлежности могат да се закупят 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.

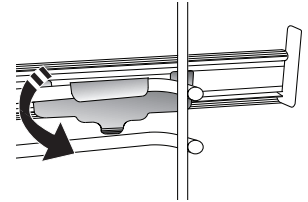
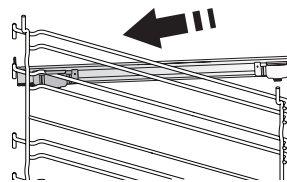
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- За да свалите водачите, ги повдигнете и тогава внимателно ги издърпайте от долните им гнезда: След това може да извадите водача.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, плъзнете ги във фурната и ги спуснете на местата им върху долните гнезда.

ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Извадете водачите от фурната и свалете 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.



Забележка: Плъзгачите могат да бъдат монтирани на всяко от нивата.

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



РЪЧНИ ФУНКЦИИ

- **FAST PREHEAT (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)**

За бързо предварително загряване на фурната.

- **CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО)**

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

- **GRILL (ГРИЛ)**

За печене на стекове, кебап и наденички, приготвяне на гратен със зеленчуци или припичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тава 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.

- **TURBO GRILL (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.

- **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.

- **FORCED AIR + STEAM (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + 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.

- **COOK 4 FUNCTIONS (ФУНКЦИИ СООК 4)**

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

- **CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)**

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

- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**

- » **DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)**

За ускоряване на размразяването на храната. Поставете храната на средния рафт. Оставете я в опаковката ѝ, за да не се изсуши отвън.

- » **KEEP WARM (ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛИНАТА)**

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

- » **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.

- » **CONVENIENCE (УДОБСТВО)**

За приготвяне на полуготови храни, съхранявани на стайна температура или в хладилник (бисквити, различни видове кейкове, ястия с паста и хлебни изделия). Функцията сготвя ястията бързо и внимателно, а може освен това да се използва за затопляне на вече сготвени храни. Не е необходимо предварително загряване на фурната. Следвайте инструкциите върху опаковката на храните.

- » **MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)**

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.

- » **ECO FORCED AIR (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. Прекомерното изсъхване на храната се предотвратява поради слабата, прекъсваща от време на време циркулация на въздуха. При използване на тази екофункция лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате цикъла ECO и по този начин да оптимизирате консумацията на енергия, вратичката на фурната не трябва да бъде отворяна, докато храната не бъде напълно готова.

- **FROZEN BAKE (ПЕЧЕНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ)**

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



6th SENSE

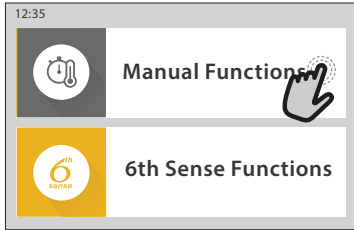
Тези функции позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна. За да използвате тази функция по най-добрия начин, следвайте индикациите в съответната готварска таблица. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



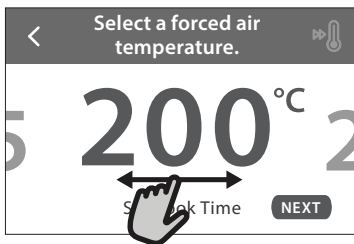
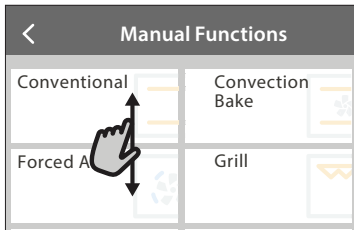
За да изберете или потвърдите:

Докоснете екрана, за да изберете от менюто стойността или елемента, които желаете.



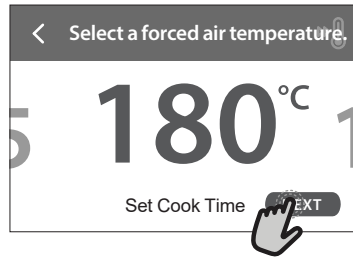
За придвижване в меню или списък:

Просто плъзнете пръста си върху дисплея, за да се придвижвате през елементи и стойности.



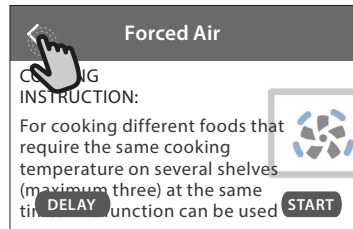
За да потвърдите настройка или да се придвижите към следващия екран:

Докоснете "SET" или "NEXT".




За да се върнете към предишните екрани:

Докоснете < .



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. ИЗБИРАНЕ НА 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. ИЗБИРАНЕ НА РЕЖИМ НА 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. КОНФИГУРИРАНЕ НА 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 продължите с настройване на свързването.

В противен случай докоснете „SKIP“, за да свържете уреда 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 с 1280x720 (или по-висока) разделителна способност на екрана или iOS.

Проверете в магазина за приложения дали е съвместимо с версии за Android или iOS.

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

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6th Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6th 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 Вашият маршрутизатор поддържа WPS 2.0 (или по-нова версия), изберете „MANUALLY“ (РЪЧНО) и докоснете „WPS Setup“ (Конфигуриране на WPS): Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

Ако е необходимо, можете да свържете уреда ръчно, като използвате „Search for a network“ (Търсене на мрежа).

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, в случай че 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. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

- Докоснете стойността вдясно, за да изберете мощност.
- Докоснете „OKAY“, за да завършите първоначалното настройване.


5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпускате 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. Загрейте фурната до 200°C за около час.

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 6th Sense.


- Докоснете основната функция, която Ви е нужна, за достъп до съответното меню.
- Придвижете се надолу или нагоре, за да прегледате списъка.
- Изберете необходимата функция, като я докоснете.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИ ФУНКЦИИ

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

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

- Придвижете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

Ако функцията позволява, докоснете , за да активирате предварителното загряване.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

Не е необходимо да задавате времето за готвене, ако искате да управлявате готвенето ръчно. В режим с програмирано време фурната готви с избрана от Вас продължителност. В края на времето за готвене готвенето спира автоматично.

- За да настроите продължителността, докоснете „Set Cook Time“.
- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.
- Докоснете „NEXT“, за да потвърдите.

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 ФУНКЦИИ 6th SENSE

Функциите 6th 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 рецепта от списъка.

Функциите са показани по хранителни категории в меню 6th SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по характеристиките 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. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ / ВРЕМЕ НА СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функция: 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 ФУНКЦИЯТА

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

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

6. 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 пригответното 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.

7. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНЕТО НА ПАУЗА

Някои от функциите 6th 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.

8. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършило. При някои функции, щом готвенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.


- Докоснете , за да я запазите като предпочитана.
- Изберете „Extra Browning“, за да стартирате петминутен цикъл на запичане.
- Докоснете , за да запазите удължаване готвенето.

9. ПРЕДПОЧИТАНИ

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


Фурната автоматично разпознава най-използваните функции. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

След като дадена функция завърши, 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

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
- 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 промените.

В екрана „Предпочитани“ можете и да изтривате запазени функции:


- Докоснете  на функцията.
- Докоснете „REMOVE IT“.

Можете да промените и времето, в 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.

Възможно е да комбинирате даден прозорец от време само с едно ястие.

10. 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.

АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ



Позволява използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

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.

ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.

PYRO SELF CLEANING (САМОПОЧИСТВАНЕ С ПИРОЛИЗА)

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. На разположение са три цикъла за самопочистване с различна продължителност: Висока, Средна, Ниска. Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

Не допускате деца и животни до фурната по време на пиролитичния цикъл и след това, до пълното проветряване на помещението.

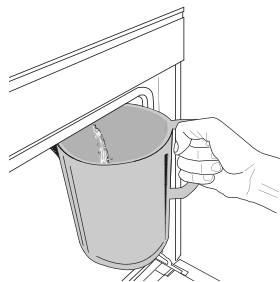
- Извадете всички принадлежности - включително и носачите - от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е инсталирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване.
- За оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратата, преди да използвате пиролитичната функция.
- Изберете според нуждите Ви един от наличните цикли.
- Докоснете „START“, за да активирате избраната функция. Вратичката ще се заключи автоматично и фурната ще стартира цикъла на самопочистване: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно

отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл. След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата във фурната не се понижи до безопасно ниво.

След като цикълът е бил избран, можете да отложите старта на автоматичното почистване. Докоснете „DELAY“, за да зададете времето за завършване, както е посочено в съответния раздел. Моля имайте предвид: Пиролизен цикъл може да се активира и когато резервоарът е пълен с вода.

• 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 функцията „Източване“, следвайте посочените действия: Отворете вратичката и поставете голяма кана под дупката за източване, намираща се в долната дясна част на панела. Щом започне източването, придържайте каната в позицията, докато действието не приключи. Средното времетраене за пълно източване е

около три минути.

Ако е нужно, чрез натискане на бутона PAUSE на дисплея е възможно да спрете на пауза процеса на източване (например, ако в средата на процеса на източване каната е вече пълна).

Каната трябва да бъде с вместимост 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 следното отечно съобщение: „WATER IS TOO HOT (ВОДАТА Е ПРЕКАЛЕНО ГОРЕЩА): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES“ (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА).

Важно: Ако резервоарът не се източва редовно, няколко дни след последното доливане уредът ще Ви помоли да направите това чрез показване на съобщението <DRAIN CYCLE IS NEEDED (НЕОБХОДИМ Е ЦИКЪЛ ЗА ИЗТОЧВАНЕ)>: това искане не може да се игнорира и ще е възможно да продължите с нормалната употреба на продукта само след извършено източване.

• ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК

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

На дисплея ще се появи съобщението <DESCALE CYCLE NEEDED (НЕОБХОДИМ Е ЦИКЪЛ ЗА ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК)>, за да Ви напомни да изпълнявате тази операция редовно.

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).

Съобщението "DESCALE" (ПРЕМАХВАНЕ НА КОТЛЕНИЯ КАМЪК) се появява след	КАК ДА ПОСТЪПИТЕ
15 цикъла на готвене с пара	Препоръчва се премахване на котлен камък
22 часа време на готвене с пара	
20 цикъла на готвене с пара	Не е възможно да се стартира цикъл с пара докато не се извърши цикъл на премахване на котлен камък
30 часа време на готвене с пара	

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.

» ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

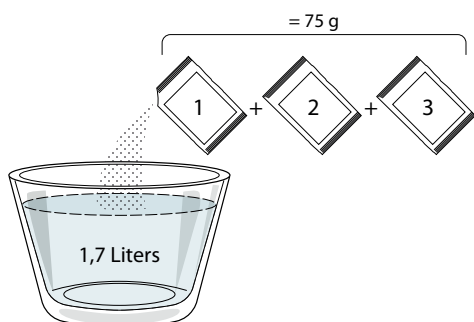
Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД ПРОБКАТА ЗА ИЗТОЧВАНЕ НА ВОДАТА)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN). Ако в резервоара няма вода, уредът ще премине автоматично към СТЪПКА 1 ОТ 8.

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 източването дисплеят ще изведе следното отечно съобщение: "WATER IS TOO HOT (ВОДАТА Е ПРЕКАЛЕНА ГОРЕЩА): WAIT UNTIL THE TEMPERATURE DECREASES" (ИЗЧАКАЙТЕ ДО СПАДАНЕ НА ТЕМПЕРАТУРАТА).

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

» СТЪПКА 1 ОТ 8: ОТСТР. ВАРОВИК (~120 МИН.)

Когато на дисплея се появи съобщение да подгответе разтвора за премахване на котлен камък, добавете 3 пакетчета (равняващи се на 75 g) 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 **START** за стартиране на основния процес по премахване на котлен камък.

Етапите на премахване на котлен камък не изискват да сте до уреда. След завършване на всеки етап ще бъде подаден акустичен сигнал и дисплеят ще покаже инструкции за продължаване към следващия етап.

» СТЪПКА 2 ОТ 8: ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

Когато дисплеят покаже <PLACE A CONTAINER BELOW THE WATER DRAINING HOLE (ПОСТАВЕТЕ СЪД ПОД ПРОБКАТА ЗА ИЗТОЧВАНЕ НА ВОДАТА)>, моля, продължете с източването, както е описано в предназначения за това параграф за източването (DRAIN).

» СТЪПКА 3 ОТ 8: RINSING (ИЗПЛАКВАНЕ) (~20 мин.)

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

Когато дисплеят покаже <REFILL THE TANK>(ДОЛЕЙТЕ ТЕЧНОСТ В РЕЗЕРВОАРА), моля, налейте питейна вода в отделението, докато дисплеят покаже <TANK REFILLED> (ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР) и след това натиснете **START** за започване на първото изплакване.

» СТЪПКА 4 ОТ 8: DRAINING (ИЗТОЧВАНЕ) (ДО 3 МИН.)

» СТЪПКА 5 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)

» СТЪПКА 6 ОТ 8: ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

» СТЪПКА 7 ОТ 8: ИЗПЛАКВАНЕ (~20 мин.)

» СТЪПКА 8 ОТ 8: ИЗТОЧВАНЕТО (до 3 мин.)

След последната операция по източване натиснете **CLOSE** за завършване на премахването на котления 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.

МУТЕ (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)

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

CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)

Функцията "Control Lock" Ви позволява да заключите бутоните на тъчпада, за да не бъдат натиснати по случайност.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .

Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.

ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ

За избиране на режим Sabbath и за достъп до управлението на мощността.

ПРЕДПОЧИТАНИЯ

За промяна на някои от настройките на фурната.

WI-FI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

INFO

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	РАФТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове с мая / Кейкове с пандишпан		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
Пайове с пълнеж (чийзкейк, щрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	
		Да	160 - 200	35 - 90	
Курабийки / Маслени бисквити		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	
		Да	135	40 - 60	
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	40 - 60	
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45 *	
Целувки		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	
		Да	90	140 - 160 *	
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 230	20 - 50	
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	
Замразена пица		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	
		Да	220 - 240	15 - 30	
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	
		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 70 *	
Волован / Соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	
Лазаня / Плодови пити / Печена паста / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	

ФУНКЦИИ

Conventional (Конвенционално)

Forced air (Форсиран въздух)

Convection bake (Печене с конвекция)

Grill (Грил)

TurboGrill (Турбо грил)

MaxiCooking

Cook 4

Eco Forced air (Еко форсиран въздух)

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C) / НИВО НА ГРИЛА	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	РАФТИ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
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
Филета/Стекове риба		-	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Наденица / Шишчета / 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	 Бисквитки	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Тартове	 Тартове	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Кръгли пици	 Кръгла пица	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) / парчета месо (ниво 1)	 Меню	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 плънка		—	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




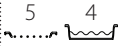

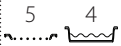


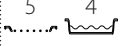
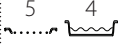
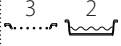
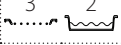


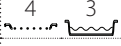
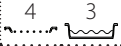









Таблицата включва: рецепти, необходимо ли е предварително загряване, температура (°C), ниво на грила, продължителност на готвенето (в минути), принадлежности и ниво, препоръчани за готвенето. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). 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 е опечена достатъчно, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените аксесоари и за предпочитане тъмно оцветените метални форми за кейкове и тави за фурна. Можете да използвате също съдове и аксесоари от „Пирекс“ или каменни такива, но имайте предвид, че времената за готвене ще бъдат малко по-дълги. За постигане на най-добри резултати следвайте съветите, дадени в готварската таблица, за избор на аксесоари (доставени), които могат да бъдат поставени на различните рафтове.

ФУНКЦИИ								
	Conventional (Конвенционално)	Forced air (Форсиран въздух)	Convection Bake (Печене с конвекция)	Grill (Грил)	TurboGrill (Турбо грил)	MaxiCooking	Cook 4	Eco Forced air (Eco форсиран въздух)


FORCED AIR + STEAM (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА)

Рецепта	Ниво на парата	Предварително загряване	Температура (°C)	Продължителност на готвенето (мин)	Ниво и принадлежности
Маслени бисквити / Курабийки	СЛАБО	-	140 - 150	35 - 55	3
	СЛАБО	-	140	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	140	40 - 60	5 3 1
Малка торта / Мъфин	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	3
	СЛАБО	-	150	30 - 50	4 1
	СЛАБО	-	150	40 - 60	5 3 1
Кейкове, замесени с мая	СЛАБО	-	170 - 180	40 - 60	2
Пандишпанови кейкове	СЛАБО	-	160 - 170	30 - 40	2
Фокача	СЛАБО	-	200 - 220	20 - 40	3
Самун хляб	СЛАБО	-	170 - 180	70 - 100	3
Хлебче	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Багета	СЛАБО	-	200 - 220	30 - 50	3
Печени картофи	СРЕДНО	-	200 - 220	50 - 70	3
Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg	СРЕДНО	-	180 - 200	60 - 100	3
Телешко / Говеждо / Свинско (парчета)	СРЕДНО	-	160 - 180	60-80	3
Говеждо печено алангле 1 kg	СРЕДНО	-	200 - 220	40 - 50	3
Говеждо печено алангле 2 kg	СРЕДНО	-	200	55 - 65	3
Агнешки бут	СРЕДНО	-	180 - 200	65 - 75	3
Задушени свински джоланчета	СРЕДНО	-	160 - 180	85 - 100	3
Пилешко / токачка / патица 1 - 1,5 kg	СРЕДНО	-	200 - 220	50 - 70	3
Пилешко / токачка / патица (парчета)	СРЕДНО	-	200 - 220	55 - 65	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)	СРЕДНО	-	180 - 200	25 - 40	3
Риба филе	ВИСОКО	-	180 - 200	15 - 30	3


ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

Категория храни		Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА	Прясна лазаня		500 - 3000 g		
	Замразена лазаня		500 - 3000 g	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете със сирене, за да постигнете перфектното запичане	
МЕСО	Говеждо месо	Печено говеждо		600 - 2000 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
		Хамбургер		1,5 - 3 cm	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 3/5 от времето на готвене.
	Свинско	Печено свинско		600 - 2500 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.
		Свински ребърца		500 - 2000 g	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
	Пиле	Печено пиле		600 - 3000 g	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната, така че страната с гърдите да сочи нагоре
		Филе / Гърди		1 - 5 cm	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
	Месни ястия	Кебапи		една скара	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 1/2 от времето на готвене
		Наденички и вурст		1,5 - 4 cm	Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 3/4 от времето на готвене
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Печено филе и печена риба	Филета		0,5 - 2,5 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Замразени филета от риба		0,5 - 2,5 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
	Печени морски дарове	Миди "Сен Жак"		една тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Миди		една тава	
		Скариди		една тава	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
Кралски скариди		една тава			
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Картофи		500 - 1500 g	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Пълнени зеленчуци		100 - 500 g всеки	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Други зеленчуци		500 - 1500 g	
	Гратен със зеленчуци	Картофи		1 тава	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Домати		1 тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Чушки		1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Поръсете сирене, за да получите перфектната коричка
		Броколи		1 тава	
		Карфиол		1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Излейте сос бешамел отгоре и поръсете със сирене, за да постигнете перфектното запичане
Други		1 тава			


ПРИНАДЛЕЖНОСТИ




Решетъчен рафт



Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт
























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




Тава за отцеждане / Тава за печене





Тава за отцеждане с половин литър вода


Категория храни	Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
ТОРТИ И СЛАДКИШИ	Пандишпанов кейк във форма за печене 	0,5 - 1,2 kg	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
	Бисквитки 	0,2 - 0,6 kg	Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го оформете, както предпочитате. Сложете бисквитките в тава за печене
	Сладкиши от парено тесто 	1 тава	Разпределете поравно в тавата за печене. Оставете да се охлади преди сервиране
	Тарт във форма за печене 	0,4 - 1,6 kg	Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го сгънете във формата за печене. Напълнете с мармалад и започнете готвенето
	Щрудел 	0,4 - 1,6 kg	Пригответе смес от кубчета ябълка, кедрови ядки, канела и индийско орехче. Сложете масло в тигана, поръсете със захар и гответе около 10-15 минути. Завийте в тесто и сгънете външната част
Плодов пай с плънка 	0,5 - 2 kg	Покрийте формата за пай с блата и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодовия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела	
СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ		800 - 1200 g	Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Направете плънка за тестото според предпочитаната от Вас рецепта
ХЛЯБ	Кифлички 	60 - 150 g всяка 	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване
	Сандвич руло във форма за печене 	400 - 600 g всеки 	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване
	Самун хляб 	700 - 2000 g 	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
	Багети 	200 - 300 g всяка 	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на рула за багети преди втасване. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване
ПИЦА	Тънка пица 	кръгла - тава	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. Разстелете тестото в леко намаслена тава за печене. Добавете топинг като домати, моцарела и шунка
	Дебела пица 	кръгла - тава	
	Замразена пица    	1 - 4 слоя	Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно върху решетъчния рафт

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Решетъчен рафт

 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт

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

 Тава за отцеждане / Тава за печене

 Тава за отцеждане с половин литър вода

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Преди да пристъпите към поддръжка или почистване на фурната, се убедете, че не е гореща.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Не използвайте телени гъби, абразивни стъргалки или абразивни/корозивни почистващи препарати, тъй като биха могли 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 повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално рН. Забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.
- Ако по вътрешните стени на фурната има засъхнала мръсотия, препоръчваме Ви да включите функцията за автоматично почистване с цел оптимални резултати от почистването.

- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

- Веднага след употреба накиснете 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 работи фурната винаги с оптималните си характеристики и за да предотвратите натрупването на отлагания от котлен камък с времето, препоръчваме Ви редовно да използвате функциите "Drain" (Източване) и "Descale" (Отстраняване на котлен камък).

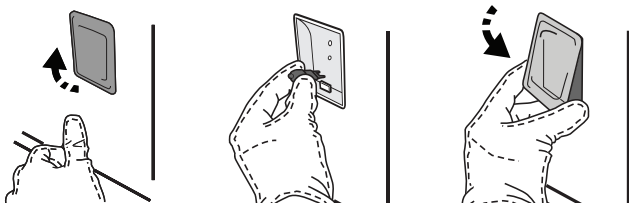
След дълъг период на неупотреба на функцията "Forced Air + Steam" (Форсиран въздух + пара) е силно препоръчително да активирате цикъл на готвене с празна фурна, като напълните догоре резервоара.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете фурната от електрическата мрежа.
2. Свалете носачите.
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.

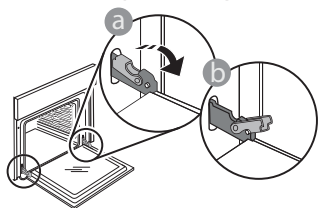
Забележка: Използвайте само халогенни лампи 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300°C. Използваната в този уред крушка е специално проектирана за домакински уреди и не е подходяща за общо осветление на помещения в дома Ви (Регламент на ЕО 244/2009). Крушките са налични от отдела за следпродажбено обслужване.

Не пипайте халогенните крушки с голи ръце, тъй като Вашите отпечатащи могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

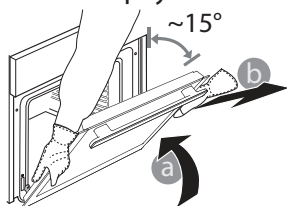


СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



- 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 изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



Монтирайте отново вратичката, като я приблизите към фурната, изравните куките на пантите с гнездата им и закрепите горната част на мястото ѝ.

Често задавани въпроси относно WIFI

WiFi не се предлага за Русия

Кои WiFi протоколи се поддържат?

Вграденият 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.

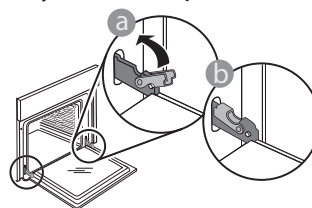
Как да проверя дали домашната мрежа има връзка с интернет и дали функцията за безжична връзка е активирана?

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

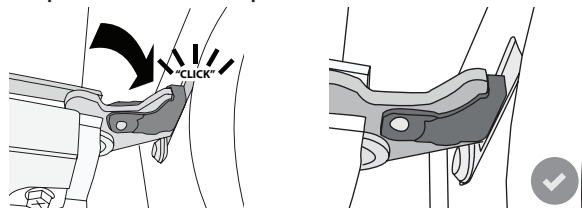
Как да проверя дали уредът е свързан с домашната безжична мрежа?

Отворете страницата за конфигуриране на маршрутизатора (вж. ръководството за използване на маршрутизатора) и проверете дали MAC адресът на

- 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.



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

уреда присъства в списъка на устройствата, с които има безжична връзка.

Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете "Settings" (Настройки) и докоснете иконата WiFi или погледнете уреда: Има етикет, на който са написани SAID и MAC адресите. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви, започваща с "88:e7".

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

Използвайте Вашето смарт устройство и приложението 6th Sense Live, за да проверите дали мрежата на уреда е видима и свързана към 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.

Какво трябва да е разстоянието между маршрутизатора и уреда?

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 появи или уредът не може да установи стабилна връзка с маршрутизатора?

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 конфигуриране на мрежата изключете захранването, изчакайте 20 секунди и отново включете уреда: Проверете дали приложението показва същото състояние, както индикацията върху самия уред.

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.

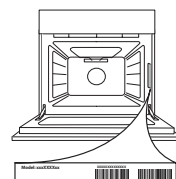
ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

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  и изберете "Factory Reset". Всички запазени настройки ще бъдат изтрети.
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. За да я промените, натиснете  , изберете  "More Modes" и изберете "Power Management".
Фурната не загрева.	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. Свойствата на настройките на маршрутизатора са променени. Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа.	Проверете дали WiFi маршрутизаторът е свързан към интернет. Проверете дали силата на WiFi сигнала в близост до уреда е добра. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел "WiFi - често задавани въпроси" Ако свойствата на Вашата домашна безжична мрежа са променени, извършете сдвояване с мрежата: Натиснете  , докоснете  „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“.
Свързването не се поддържа.	Активирането на дистанционно управление не е позволено за Вашата държава.	Преди покупка се уверете, че във Вашата държава е позволено дистанционното управление на електронни домакински уреди.



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 на клиенти съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на Вашия уред.



Whirlpool



400011535744