

ВАЖНО Е ДА ГИ ПРОЧЕТЕТЕ И ДА ГИ СПАЗВАТЕ

Преди използването на уреда прочетете внимателно тези указания за безопасност. Дръжте ги на удобно място за бъдещи справки. В тези указания и на самия уред са представени важни предупреждения за безопасността, които трябва да се прочетат и да се съблюдават винаги. Производителят отказва всякаква отговорност при неспазване на тези указания за безопасността, във връзка с неподходяща употреба на уреда или неправилна настройка на органите за управление.

⚠ Не докосвайте фурната по време на цикъла на пиролиза (самопочистване) - опасност от изгаряния. Децата и домашните животни трябва да стоят далеч от фурната по време и след цикъла на пиролиза (до пълното проветряване на помещението). Преди почистващия цикъл вътрешността на фурната трябва да се почисти от разлети течности, особено мазнини и масла. Не оставяйте във фурната никакви принадлежности или материали по време на цикъла на пиролиза.

⚠ Ако фурната е поставена под плоча за готвене, всички горелки или електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване (пиролиза). - опасност от изгаряния

⚠ Много малки деца (0-3 год.) трябва да стоят далеч от уреда. Малки деца (3-8 год.) трябва да стоят далеч от уреда, освен ако не са под постоянно наблюдение. Този уред може да се използва от деца на 8 години и по-големи, както и от лица с ограничени физически, сетивни или умствени възможности или с недостатъчен опит и познания само ако са под надзор или са им дадени инструкции за употребата на уреда по безопасен начин и разбират възможните опасности. Децата не трябва да си играят с уреда. Почистването и поддръжката от потребителя не трябва да се извършва от деца без надзор.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Уредът и откритите му части се нагорещават по време на работа. Внимавайте да не докосвате нагревателните елементи. Децата под 8-годишна възраст трябва да се пазят далеч от уреда, ако не се наблюдават непрекъснато.

⚠ Никога не оставяйте уреда без наблюдение по време на сушене на храни. Ако уредът е подходящ за използване на сонда, използвайте само температурна сонда, препоръчана за тази фурна - има опасност от пожар.

⚠ Пазете дрехите и други запалими материали далеч от уреда, докато всички негови

компоненти изстинат напълно - има опасност от пожар. Винаги внимавайте, когато приготвяте храни, богати на мазнини, масло или с добавка на алкохол - има опасност от пожар. Използвайте ръкавици за фурна, за да изваждате тигани и принадлежности. Когато готвенето приключи, отворете внимателно вратичката и оставете горещият въздух или парата да излязат, преди да бръкнете във фурната - има опасност от изгаряния. Не закривайте отворите за горещ въздух от предната страна на фурната - има опасност от пожар.

⚠ Внимавайте, когато вратичката на фурната е в отворено или долно положение, за да избегнете удар по нея.

ПОЗВОЛЕНА УПОТРЕБА

⚠ ВНИМАНИЕ: Уредът не е предназначен да се използва с външен таймер или с отделна система с дистанционно управление.

⚠ Този уред е предназначен за употреба в домашни условия и подобни приложения, като: кухни за служители в магазини, офиси и други работни среди; в стопанства; от клиенти в хотели, мотели и други места за настаняване.

⚠ Не е позволен никакъв друг вид употреба (напр. отопляване на помещения).

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

⚠ Не съхранявайте избухливи или запалими вещества (напр. кутии с бензин или аерозол) във или в близост до уреда - съществува опасност от пожар.

МОНТИРАНЕ

⚠ Боравенето и монтажът на уреда трябва да се извършват от две или повече лица - има опасност от наранявания. Използвайте предпазни ръкавици за разопаковането и монтажа на уреда - има опасност от порязвания.

⚠ Монтирането, включително подаването на вода (ако е приложимо) и електрическото свързване и ремонт трябва да се извършват от квалифициран техник. Не поправяйте и не подменяйте части от уреда, ако това не е изрично посочено в ръководството на потребителя. Пазете децата далеч от мястото, където се извършва монтажът. След като разопаковате уреда, проверете дали не е повреден по време на транспортирането. При проблеми се обърнете към търговеца или към най-близкия сервиз за следпродажбено обслужване. След като уредът бъде монтиран, отпадъците от опаковката (пластмаса, стиропор и др.) трябва да стоят далеч от обсега на деца - има опасност от задушаване. Уредът трябва да бъде изключен от храненето преди монтажа - има опасност от електрически удар. По време на монтажа внимавайте уредът да не

повреди захранващия кабел – има опасност от електрически удар. Включете уреда едва след завършване на монтажа.

⚠ Извършете всичката работа по рязането на шкафа, преди да поставите уреда в нишата, и внимателно отстранете всички дървени парченца и стърготини.

Не изваждайте уреда от основата му от полистиролова пяна, докато не започне монтирането.

⚠ След монтажа долната част на уреда не трябва да бъде повече достъпна - има опасност от изгаряния.

⚠ Не монтирайте уреда зад декоративна врата - има опасност от пожар.

⚠ При монтиране на уреда под работен плот не покривайте предвиденото минимално пространство между работния плот и горния ръб на фурната - има опасност от изгаряния.

ПРЕДУПРЕЖДЕНИЯ ОТНОСНО ЕЛЕКТРОЗАХРАНВАНЕТО

⚠ Табелката с данни се намира на предния ръб на фурната (вижда се при отворена вратичка).

⚠ Трябва да е възможно уредът да се изключи от захранването чрез изваждане на щепсела, ако е достъпен, или чрез достъпен многополюсен превключвател, монтиран след контакта, както и уредът да е заземен в съответствие с националните стандарти за електрическа безопасност.

⚠ Не използвайте удължители, разклонители с няколко гнезда или адаптери. След монтирането електрическите компоненти не трябва да бъдат достъпни за потребителя. Не използвайте уреда, когато сте с мокри или боси крака. Не използвайте този уред, ако захранващият му кабел или щепсел е повреден, ако не работи правилно или ако е бил повреден или е паднал.

⚠ Ако захранващият кабел е повреден, той трябва да се смени с еднакъв такъв от производителя, негов сервизен агент или лице с достатъчна квалификация, за да се избегне опасна ситуация, например електрически удар.

⚠ В случай че се налага смяна на захранващия кабел, свържете се с оторизиран сервизен център.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Преди извършване на каквато и да било дейност по поддръжката на уреда, се уверете, че той е изключен и не е свързан към захранването; никога не използвайте уреди за почистване с пара - има опасност от електрически удар.

⚠ Не използвайте груби абразивни почистващи препарати или остри метални

стъргалки за почистване на стъклото на вратичката, тъй като те могат да надраскат повърхността, което може да доведе до счупване на стъклото.

⚠ Уверете се, че уредът се е охладил, преди да извършвате почистване или поддръжка. - опасност от изгаряния.

⚠ ПРЕДУПРЕЖДЕНИЕ: Изключете уреда, преди да смените лампата - има опасност от електрически удар.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ОПАКОВЪЧНИТЕ МАТЕРИАЛИ

Опаковъчният материал е 100% годен за рециклиране и е маркиран със символа за рециклиране . Различните опаковъчни материали трябва да бъдат изхвърлени отговорно и в съответствие с наредбите на местните органи за изхвърляне на отпадъци.

ИЗХВЪРЛЯНЕ НА ДОМАКИНСКИ ЕЛЕКТРОУРЕДИ

Този уред е произведен с материали, годни за рециклиране или за повторно използване. При изхвърлянето му спазвайте местните разпоредби за изхвърляне на отпадъци. За допълнителна информация относно третирането, оползотворяването и рециклирането на домакински електроуреди се обърнете към компетентните местни органи, службата за битови отпадъци или магазина, откъдето сте закупили уреда. Този уред е маркиран в съответствие с Директива 2012/19/ЕС относно отпадъците от електрическо и електронно оборудване (WEEE). Като се погрижите уредът да бъде изхвърлен по правилен начин, Вие ще помогнете за предотвратяване на възможните негативни последици за околната среда и здравето на хората. Символът , поставен на изделието или придружаващите документи, показва, че този уред не бива да се третира като битов отпадък, а трябва да се предаде в специализиран пункт за рециклиране на електрическо и електронно оборудване.

СЪВЕТИ ЗА ИКОНОМИЯ НА ЕНЕРГИЯ

Загрявайте предварително фурната само ако това е указано в готварската таблица или във Вашата рецепта. Използвайте тъмни лакирани или емайлирани форми за печене, тъй като те поглъщат топлината по-добре. Храните, нуждаещи се от продължително готвене, ще продължат да се готвят дори след изключването на фурната.

Стандартен цикъл (PYRO): подходящ за почистване на силно замърсена фурна. Енергоспестяващ цикъл (PYRO EXPRESS/ECO): - само при някои модели - : консумира около 25% по-малко енергия от стандартния цикъл. Изпълнявайте го редовно (след готвене на месо 2 или 3 пъти един след друг).

ДЕКЛАРАЦИИ ЗА СЪОТВЕТСТВИЕ

Този уред отговаря на изискванията за екодизайн в Европейска наредба 65/2014 и е в съответствие с Европейски стандарт EN 60350-1.



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

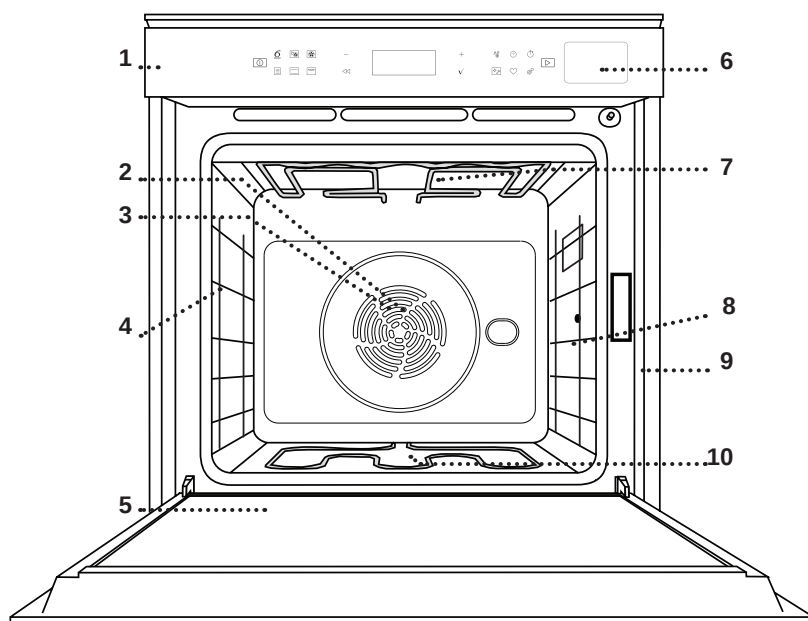


Можете да свалите “Инструкции за безопасност” и “Ръководство за употреба и поддръжка” от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



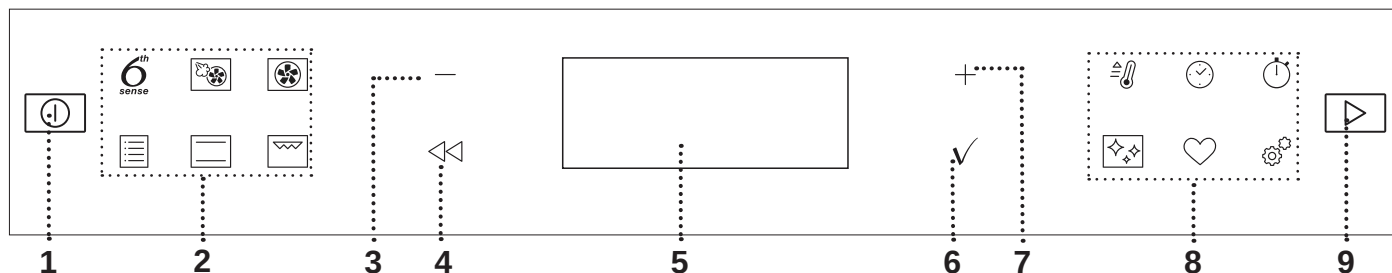
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

ОПИСАНИЕ НА 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 нагревател / грил
8. Лампа
9. Заводска табелка (не премахвайте)
10. Долен нагревател (не се вижда)

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВКЛ. / ИЗКЛ.

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

2. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ФУНКЦИИ

За бърз достъп до функциите и менюто.

3. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ МИНУС

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

4. НАЗАД

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

5. ДИСПЛЕЙ

6. ПОТВЪРДИ

За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

7. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ ПЛЮС

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

8. ДИРЕКТЕН ДОСТЪП ДО ОПЦИИ / ФУНКЦИИ

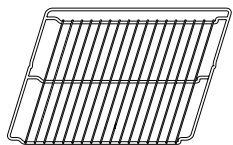
За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и предпочитаните стойности.

9. СТАРТ

За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

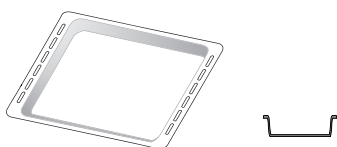
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



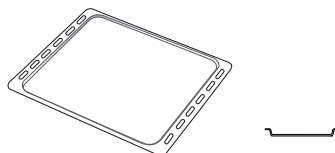
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



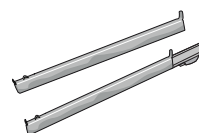
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



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

ПЛЪЗГАЧИ*



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

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

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

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

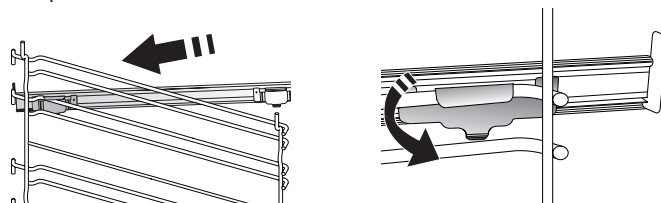
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

- За да свалите водачите, 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 водача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната и махнете предпазната пластмаса от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото ѝ втората скоба. За да закрепите водача, натиснете долната част на щипката здраво към водача. Проверете дали плъзгачите се движат свободно. Повторете описаните стъпки за другия водач на същото ниво.



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

ФУНКЦИИ

6th
sense

6th SENSE

Позволяват напълно автоматично готвене на всякакъв тип храна (лазانيا, месо, риба, зеленчуци, торти и сладкиши, солени кейкове, хляб, пица).

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



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.



FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

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



ТРАДИЦИОННИ ФУНКЦИИ

• ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ

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

• ФУНКЦИИ СООК 4

За едновременно готвене на различни ястия изискващи една и съща температура на четири нива. Тази функция може да се използва за приготвяне на курабийки, торти, кръгли пици (също така и замразени) и за приготвяне на завършено ястие. Следвайте таблицата за готвене за постигане на най-добри резултати.

• ТУРБО ГРИЛ

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

• ПЕЧЕНЕ ЗАМРАЗ.

Тази функция автоматично избира оптималната температура и режим на готвене за 5 различни вида полуготова замразена храна. Не е необходимо предварително загряване на фурната.

• СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

» MAXI COOKING

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

» RISING (ВТАСВАНЕ)

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

» РАЗМРАЗЯВАНЕ

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да не изсъхва отвън.

» ПОДДЪРЖА ТОПЛО

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

» ECO FORCED AIR (ЕКО ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)

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



КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.



ГРИЛ

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



БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.



ТАЙМЕРИ

За редактиране на стойностите на времето за дадена функция.



БРОЯЧ МИНУТИ

За поддържане на времето без активиране на функция.



ПОЧИСТВАНЕ

• АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА С ПИРОЛИЗА - PYRO

За отстраняване на следите от пръски чрез цикъл на нагриване с много висока температура (над 400 °C). В уреда са заложени са два цикъла за автоматично почистване: Пълн цикъл (ПИРОЛИЗА) и по-кратък цикъл (ЕКО ПИРОЛИЗА). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

• ИЗТОЧВАНЕ

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

• ОТСТРАНЯВАНЕ НА ВАРОВИК

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



НАСТРОЙКИ

За регулиране на настройките на фурната.

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

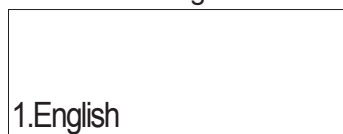
Когато режим "ДЕМО" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрева. За да деактивирате този режим, влезте в "ДЕМО" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".

Ако изберете "НУПИРАЙ ЗАВОДСКИ", уредът се изключва и се връща на настройките, когато е бил включен за първи път. Всички настройки ще бъдат изтрети.

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

1. ИЗБЕРЕТЕ ЕЗИК

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

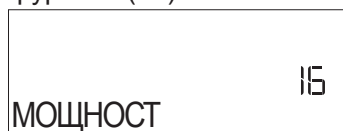


Натиснете + или —, за да се придвижите по списъка с наличните езици и изберете желаните от Вас език. Натиснете ✓, за да потвърдите избора си.

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

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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



Натиснете + или —, за да изберете 16 "Висока" или 13 "Ниска", и натиснете ✓, за да потвърдите.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

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

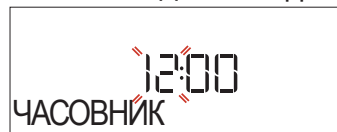


ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с 10 предпочитани функции.

3. СВЕРЯВАНЕ НА ЧАСОВНИКА

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



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

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

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

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

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

Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагрейте фурната до 200 °C и я оставете така за около час, като за по-добър ефект включите циркулацията на въздуха (например "Форсиран въздух" или "Печене с конвекция").

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

2. ЗАДАВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА / НИВО НА ПАРА



Когато стойността мига на дисплея, натиснете + или —, за

да я промените, след което натиснете ✓ за потвърждение и продължете, за да промените следващите настройки (ако е възможно).

По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: Има три определени нива на мощност за печене: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско).

Във функцията “Форсиран въздух + Паря” можете да изберете една от следните стойности за количеството пара: 1 (ниско), 2 (средно), 3 (високо).

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

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ



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

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

КРАЙ НА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

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



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

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

6th SENSE

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

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

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



За да зададете функцията правилно, следвайте индикациите на дисплея, когато бъдете подканени, и натиснете + или — , за да зададете необходимата стойност, и натиснете ✓ за потвърждение.

СТЕПЕН НА СГОТВЯНЕ / ЗАПИЧАНЕ

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



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

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

ГОТВЕНЕ С ПАРА

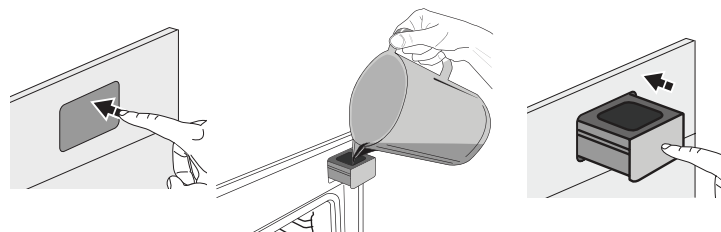
Чрез избиране на “Форсиран въздух + пара” или една от няколкото рецепти за 6th Sense, е възможно да сготвите всякакъв тип храна, благодарение на употребата на пара.

Парата се разпространява по-бързо и по-равномерно през храната, в сравнение само с горещия въздух, типичен за традиционните функции: това намалява времето за готвене, блокира скъпоценните хранителни вещества и гарантира, че получавате отлични и наистина вкусни резултати с всичките си рецепти. През цялата продължителност на готвенето с пара, вратичката трябва да бъде затворена.

За да продължите с готвенето на пара, ще трябва да напълните резервоара във фурната, като използвате чекмеджето на контролния панел.

При подканване от дисплея с индикации “ДОБАВЕТЕ ВОДА” или “НАПЪЛНИ ТАВА”, отворете отделението като леко го натиснете.

Бавно налейте питейна вода, докато на дисплея не се изпише “НАПЪЛ. ЗАВЪРШЕНО”. Максималната вместимост на резервоара е около 1,5 литра. Затворете чекмеджето, като го бутнете внимателно към панела, докато се затвори напълно. Чекмеджето трябва да бъде винаги затворено, освен когато се налива вода.



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

3. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

По време на фазата на отлагане, ако натиснете , фурната ще пропусне тази фаза и ще стартира функцията незабавно.

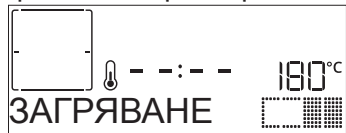
Моля имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще покаже препоръчителното ниво за всяка функция.

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

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

4. ЗАГРЯВАНЕ

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



Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се показва информация, че фурната е достигнала зададената температура, изискващо "ДОБАВЕТЕ ХРАНАТА".

На този етап отворете вратичката, поставете храната във фурната и започнете готвенето.

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

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

5. ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНОТО НА ПАУЗА / ОБЪРНЕТЕ ИЛИ ПРОВЕРЕТЕ ХРАНАТА

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

Затворете вратичката, за да възобновите готвенето.

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



Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Отворете вратичката, извършете действието, което се показва на дисплея, затворете вратичката и продължете готвенето.

По същия начин, при 10% оставащо време за готвене, фурната ви подканва да проверите храната.

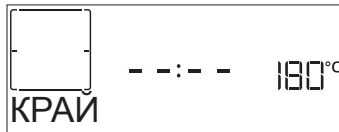


Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и продължете готвенето.

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

6. КРАЙ НА ГОТВЕНОТО

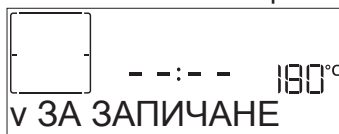
Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършило.



Натиснете , за да продължите готвенето в ръчен режим (без таймер) или натиснете , за да увеличите продължителността на готвене, като зададете нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвенето ще се запазят.

ЗАПИЧАНЕ

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



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

ПРЕДПОЧИТАНИ

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

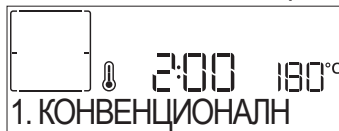


Ако желаете да запаметите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете , в противен случай натиснете , за да игнорирате това искане.

След като  е натиснато, натиснете  или , за да изберете номер на позиция и след това натиснете , за да потвърдите.

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

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



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

ПОЧИСТВАНЕ

АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ ЧРЕЗ ПИРОЛИЗА

Не докосвайте фурната по време на пиролитичния цикъл.

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

Извадете от фурната всички принадлежности (включително носачите), преди да активирате функцията за пиролитично почистване. Ако фурната е монтирана под плот за готвене, всички горелки и електрически котлони трябва да са изключени по време на цикъла на самопочистване. За оптимално почистване отстранете най-големите замърсявания с мокра гъба, преди да използвате функцията за пиролитично почистване. Препоръчваме Ви да използвате функцията Руго само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене. Натиснете  и на дисплея ще се покаже "ПОЧИСТВАНЕ".

ПОЧИСТВАНЕ

Натиснете + или —, за да изберете желанния цикъл, след което натиснете ✓, за да потвърдите. Почистете вратичката и извадете всички принадлежности, както е указано, след което затворете вратичката и натиснете , когато сте готови: фурната стартира цикъла на самопочистване и вратичката се заключва автоматично: на дисплея се извежда предупредително съобщение заедно с обратно отброяване, показващо състоянието на текущия цикъл.

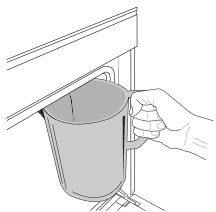
След като е бил избран цикъл, ако желаете, натиснете + или —, за да зададете времето на завършване (отложен старт), след което натиснете ✓, за да потвърдите.

След завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво.

ИЗТОЧВАНЕ

Функцията за източване позволява на водата да се източи, за да се предотврати застояване в резервоара. Препоръчително е винаги да се извършва източване при всяко използване на фурната.

Така или иначе, след определен брой готвене, това действие ще бъде задължително и няма да е възможно да започнете функция с пара преди да го направите.



Щом сте избрали функцията "Източване" или когато е показана на дисплея, натиснете  и следвайте показаните 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 позиция, докато действието не приключи.

Дисплеят ще покаже щом резервоарът трябва да се източи докрай.

Моля имайте предвид: Източване може да се избира, само когато фурната е студена.

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА ВАРОВИК

Тази специална функция, активирана на регулярни интервали, ви позволява да поддържате парогенератора и веригата за пара в най-добро състояние. Функцията е разделена на няколко фази: източване, отстраняване на налепите от варовик, изплакване. След като функцията е стартирана, следвайте всички показани на дисплея стъпки и натиснете  при завършване, за да стартира всяка фаза.

» ИЗТОЧВАНЕТО

Средната продължителност на пълния цикъл на функцията е около 180 минути.

Ако функцията бъде спряна през това време, целият цикъл по отстраняване на отлагания от варовик трябва да бъде повторен.

Преди отстраняването на отлагания от варовик, ще трябва да източите резервоара: за да извършите действието по най-добрия начин, продължете както е описано в съответния параграф.

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

» ОТСТРАНЯВАНЕ НА ВАРОВИК

За най-добри резултати при отстраняване на отлагания от варовик препоръчваме пълненето на резервоара с разтвор, съставен от 75 g от конкретния WPRO продукт и 1,7 литра питейна вода.

Препарата за варовик WPRO е препоръчителният професионален продукт за поддържане на най-добрата производителност на вашата пара функция във фурната. Следвайте инструкциите за употреба на опаковката. За поръчки и информация се свържете със следпродажбеното обслужване или идете на www.whirlpool.eu

Whirlpool не носи отговорност за щети, причинени от използването на други почистващи продукти на пазара.

След като приключи фазата на отстраняване на отлагания от варовик, резервоарът трябва да се източи

» ИЗПЛАКВАНЕ

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

Напълнете резервоара с питейна вода, докато на дисплея не се изпише "ПЪЛЕН РЕЗЕРВОАР" и след това натиснете , за да започнете изплакването. Накрая, дисплеят ще поиска да повторите тази фаза, като отново източите и изплакнете.

Не изключвайте фурната, докато не приключат всички стъпки, които се изискват от функцията.

По време на цикъла на почистване не е възможно да се активира функция за готвене.

Моля имайте предвид: На дисплея ще се появи съобщение, за да ви напомни да извършвате тази дейност редовно.

БРОЯЧ МИНУТИ

Когато фурната е изключена, дисплеят може да се използва като таймер. За да активирате функцията, проверете дали фурната е изключена и натиснете + или — : Иконата  мига на дисплея.

Чрез + или — изберете продължителността на изчакването и след това натиснете ✓, за да активирате таймера.



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

Моля имайте предвид: Таймерът не активира никоя от програмите за готвене. Натиснете **+** или **-**, за да промените зададеното на таймера време.

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

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

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

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

ЗАКЛЮЧИ БУТОНИ

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



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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ОБЪРНЕТЕ (по време на готвене)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
ЛАЗАНЯ	-		0,5 - 3 kg	-	2	
МЕСО	Говеждо печено	Печено	0,6 - 2 kg	-	3	
		Хамбургери	1,5 - 3 cm	3 / 5	5	4
	Свинско печено	Печено	0,6 - 2,5 kg	-	3	
		Наденички & вурст	1,5 - 4 cm	2 / 3	5	4
	Печено пиле	Цяло	0,6 - 3 kg	-	2	
		Филе и гърди	1 - 5 cm	2 / 3	5	4
	Шишчета		на един рафт	1 / 2	5	4
РИБА	Филета		0,5 - 3 cm	-	3	2
	Филета-замразени		0,5 - 3 cm	-	3	2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Картофи	0,5 - 1,5 kg	-	3	
		Пълнени зеленчуци	0,1 - 0,5 kg всеки	-	3	
		Печени зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	3	
	Зеленчуков огретен	Картофи	една тава	-	3	
		Домати	една тава	-	3	
		Чушки	една тава	-	3	
		Броколи	една тава	-	3	
		Карфиол	една тава	-	3	
		Други	една тава	-	3	
	Пандишпанов кейк		0,5 - 1,2 kg	-	2	
КЕЙКОВЕ & СЛАДКИШИ	Сладкиши и пайове с плънка	Курабийки	0,2 - 0,6 kg	-	3	
		ЧУКСИ СЛАДКИШ	една тава	-	3	
		Тарт	0,4 - 1,6 kg	-	3	
		Щрудел	0,4 - 1,6 kg	-	3	
		Плодов пай с плънка	0,5 - 2 kg	-	2	
	Пандишпанов кейк		0,5 - 1,2 kg	-	2	
СОЛЕНИ КЕКСОВЕ	-		0,8 - 1,2 kg	-	2	
ХЛЯБ	Кифлички 🍞		60 - 150 g всяка	-	3	
	Сандвич руло в тава 🍞		400 - 600 g всяко	-	2	
	Самун хляб 🍞		0,7 - 2,0 kg	-	2	
	Багети 🍞		200 - 300 g всяка	-	3	
ПИЦА	Тънка		кръгла - тава	-	2	
	Дебела		кръгла - тава	-	2	
	Замразена		1 - 4 слоя	-	2	

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Решетъчен рафт

Тава за фурна или форма за 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



ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ФОРСИРАН ВЪЗДУХ + ПАРА

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Решетъчен рафт



Тава за фурна или форма за 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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Торти с мая / Пандишпанови кейкове		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	 
Пайове с плънка (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 торти / 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 *	  

ФУНКЦИИ



Конвенционално готвене



Форсиран въздух



Печене с конвекция



Грил



Турбо грил



MaxiCooking



Cook 4



Еко форсиран въздух

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (Мин.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / Плодови пити / Печена паста / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	3
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		—	170	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		—	3 (Висока)	3 - 6	5
Риба филе / Стекове		—	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Наденички / 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 / Крачета		—	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Картофи на фурна		—	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Зеленчуков огретен		—	3 (Висока)	10 - 25	3
Курабийки	 КУРАБИЙКИ	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Тартове	 ПЛОДОВИ ПИТИ	Да	170	50 - 70	5 3 2 1
Кръгли пици	 ПИЦА	Да	210	40 - 60	5 3 2 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / късове месо (ниво 1)	 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: ястията могат да бъдат извадени от фурната по различно време, в зависимост от личните предпочитания.

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

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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия.

Времето за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова).

Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности.

В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности.

Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кексове и тави за фурна (за предпочитане тъмно оцветени). Можете също така да използвате Ругех или каменни тигани и принадлежности, но имайте предвид, че времето за готвене ще е малко по-дълго.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ					
	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за 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, почистващи с пара.

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

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

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са силно замърсени, добавете няколко капки миеш препарат с неутрално pH. Забършете със сух парцал.
- 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.

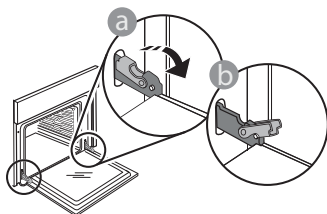
ПАРОГЕНЕРАТОР

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

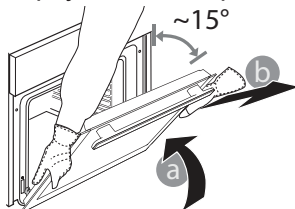
След дълъг период на неупотреба на функцията "Форсиран въздух + пара" е силно препоръчително да активирате цикъл на готвене с празна фурна, като напълните догоре резервоара.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

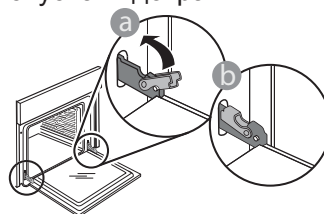
- За да свалите вратичката, отворете я напълно и свалете фиксаторите в отворено положение.



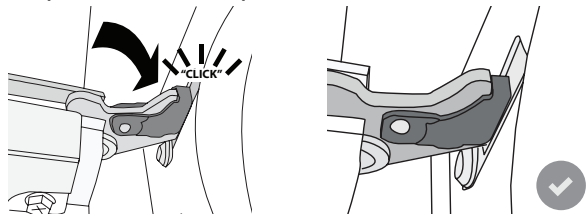
- Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



- За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.
- Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



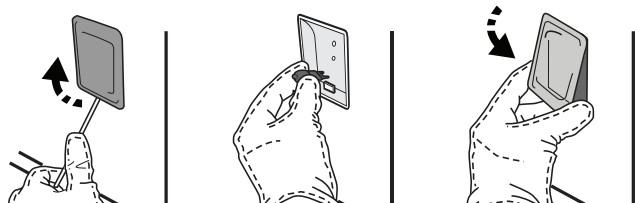
Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



- 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.

СМЯНА НА ЛАМПАТА

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



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

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

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Грешка във фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Фурната не загрева. Функцията не се стартира.	Активиран е режим "ДЕМО".	Влезте в "ДЕМО" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".
Лампичката се изключва.	Режим "ЕКО" е "On".	Влезте в "ЕКО" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".
Вратичката не се отваря.	Изпълнява се цикъл за почистване.	Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
По време на готвене от чекмеджето излиза пара.	Ниско ниво на водата в резервоара.	Добавете чаша вода.

ЛИСТОВКА НА УРЕДА

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

КАК ДА СЕ СДОБИЕТЕ С РЪКОВОДСТВОТО ЗА УПОТРЕБА И ПОДДРЪЖКА

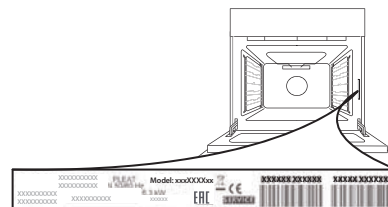
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Свалете Ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu (можете да използвате този QR код), като посочите търговския код на уреда.



> 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.



400011262007

Отпечатано в Италия

