

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

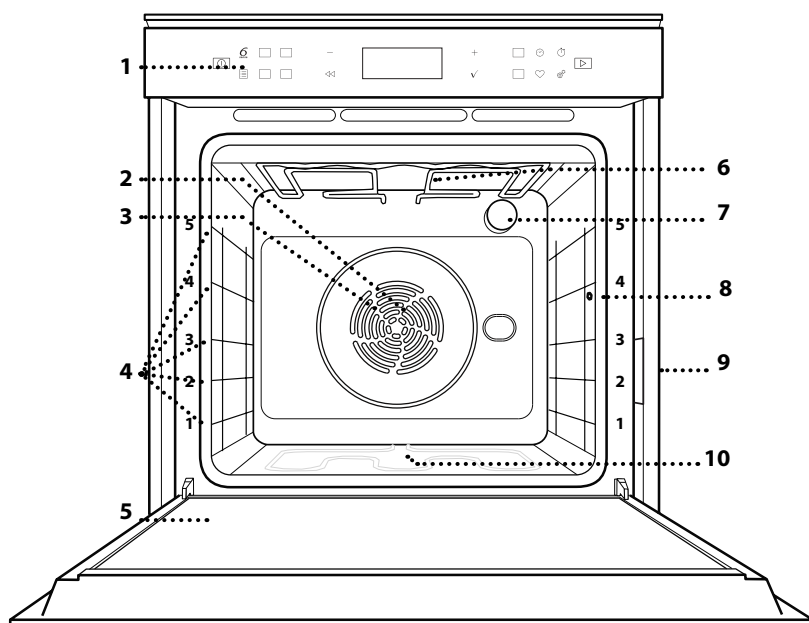


Можете да свалите "Инструкции за безопасност" и "Ръководство за употреба и поддръжка" от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu, както и да следвате указанията на задната корица на тази книжка.



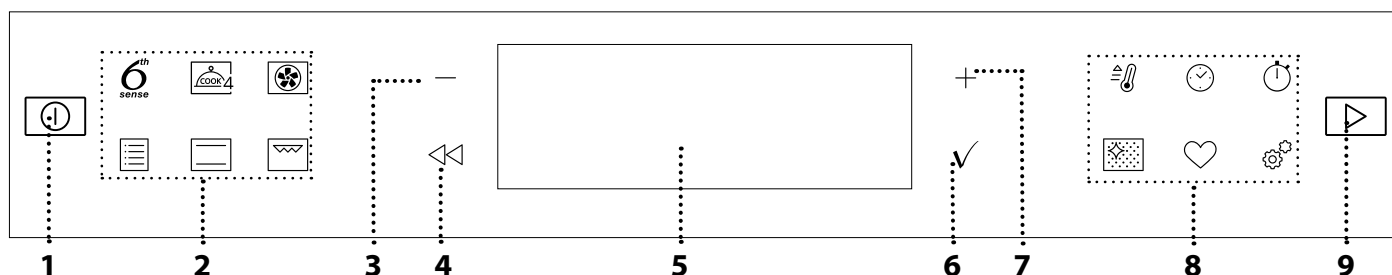
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно ръководството за здраве и безопасност при работа.

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. Горен нагревател/грил
7. Лампа
8. Място за вкарване на сондата за месо
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

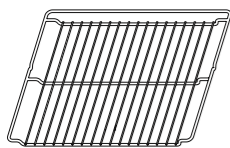
За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и предпочитаните стойности.

9. СТАРТ

За стартиране на функция с посочените или базови настройки.

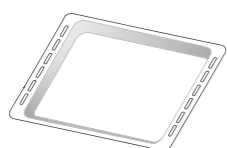
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



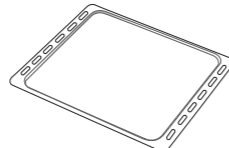
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



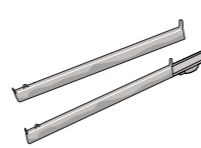
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



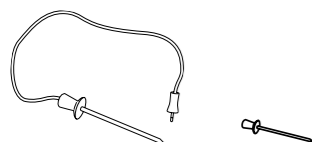
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

СОНДА ЗА МЕСО*



За измерване на вътрешната температура на храните по време на готвене.

* 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

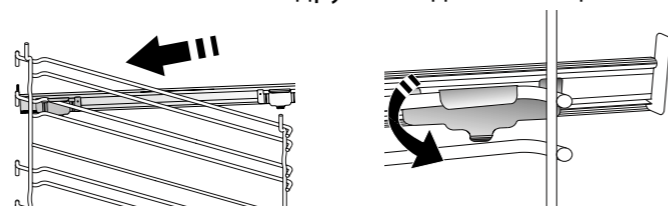
- За да свалите водачите, ги повдигнете и тогава внимателно ги издърпайте от долните им гнезда: След това може да извадите водача.
- За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водача повдигнат, вкарайте го във фурната и го спуснете върху долните гнезда.

ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете на мястото и 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 кое да е ниво.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО ИМА)

Вкарайте върха на сондата дълбоко в месото, като избягвате костите и сланината. За птиче месо, вкарайте сондата по дължина, в средната част на гърдите, като внимавате да не попаднете в кухина.

Поставете храната във фурната и свържете щепсела, като го вкарате в гнездото от дясната

страна на фурната.

ФУНКЦИИ

6th SENSE

Тези функции позволяват напълно автоматизирано приготвяне на всички типове храни (лазаня, месо, риба, зеленчуци, кейкове и сладкиши, солени кейкове, хляб, пица).

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

COOK 4

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

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

ПЕЧЕНЕ С КОНВ.

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

ТУРБО ГРИЛ

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

ПЕЧЕНЕ ЗАМРАЗ.

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

СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

» МАХИ СООКИНГ (МАКСИ ГОТВЕНЕ)

Тази функция автоматично избира най-добрия режим и температура за готвене 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 средната скара. Оставете храната в опаковката ѝ за да се избегне изсушаването ѝ от вън.

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

КОНВЕНЦИОНАЛНО

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

ГРИЛ

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

БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ

За бързо предварително загряване на фурната.

ТАЙМЕРИ

За редактиране на стойностите на времето за дадена функция.

БРОЯЧ МИНУТИ

За поддържане на времето без активиране на функция.

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: Пълнен цикъл (Pyro) и по-кратък цикъл (Pyro Eco). Препоръчваме периодично да изпълнявате краткия цикъл, а пълния цикъл да използвате само при силно замърсена фурна.

ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с 10 предпочитани функции.

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.

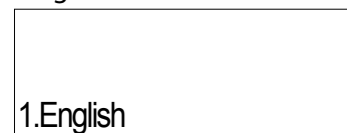
Когато режим "ДЕМО" е на "ВКЛЮЧЕНО", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрява. За да деактивирате този режим, влезте в "ДЕМО" от меню "НАСТРОЙКИ" и изберете "ИЗКЛЮЧЕНО".

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

УПОТРЕБА 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 желанието от Вас език. Натиснете **✓**, за да потвърдите избора си.

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

2. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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



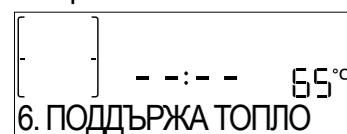
Натиснете **+** или **-**, за да изберете 16 "Висока" или 13 "Ниска", и натиснете **✓**, за да потвърдите.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

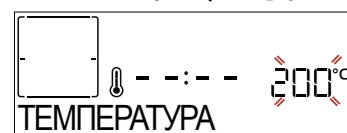
Функциите могат да се изберат, като се натисне иконата за някоя от основните функции или като се придвижвате в меню: За да изберете елемент от меню (дисплеят ще ви покаже първия достъпен), натиснете **+** или **-**, за да изберете желанието от вас и натиснете **✓**, за да потвърдите.



2. НАСТРОЙВАНЕ 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.

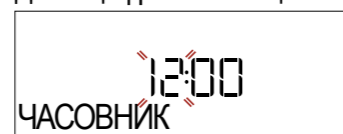
ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА



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

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 електрозахранването може да се наложи да сверите часовника отново. Изберете "ЧАСОВНИК" в меню "НАСТРОЙКИ", достъпно чрез натискане на **ⓘ**.

4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, останали от процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми. Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Нагreete 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.

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).

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

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

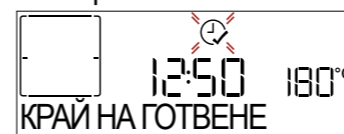


Когато иконата **⌚** мига на дисплея, натиснете **+** или **-**, за да изберете необходимото време за готвене, и след това натиснете **✓** за потвърждение. Не е необходимо да задавате времето на приготвяне, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без таймер): Натиснете **✓** или **▶**, за да потвърдите 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.

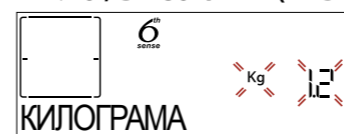
Моля имайте предвид: Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица. Докато изчаквате, 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 (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 сготвяне 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 „Ниска“ (-1) и „Висока“ (+1).

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.

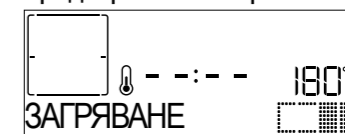
По време на фазата на отлагане натиснете **▶**, за да пропуснете тази фаза и да стартирате функцията незабавно.

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.

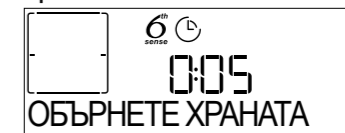
Моля имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на приготвеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване я поставя на пауза.

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

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

Отварянето на вратичката ще постави временно готвенето на пауза, а нагревателните елементи ще се изключат. Затворете вратичката, за да възобновите готвенето.

Някои функции 6th Sense изискват обръщане на храната 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 оставащи 10% от времето преди спиране на готвенето, фурната ще Ви подкани да проверите храната.

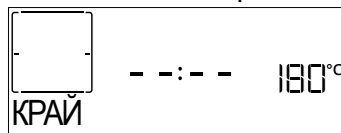




Ще чуete сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие. Проверете храната, затворете вратичката и продължете готвенето.

Моля имайте предвид: Натиснете , за да пропуснете тези действия. В противен случай, ако не бъде извършено действие, след известно време фурната ще продължи готвенето.

6. СПИРАНЕ НА ГОТВЕНЕТО

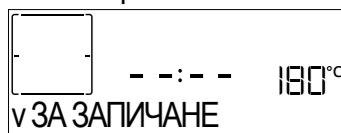
Чува се звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че готвенето е завършило.





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

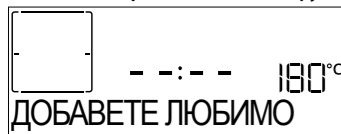
Някои функции на фурната позволяват да запечете отвън храната чрез включване на грила след като основното готвене приключи.









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.

ЛЮБИМО


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

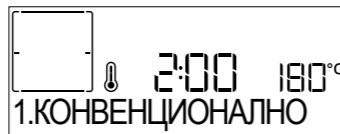






Ако желаете да запаметите определена функция като предпочитана и да запишете текущите настройки за използване и в бъдеще, натиснете ; в противен случай натиснете , за да игнорирате това искане.

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.

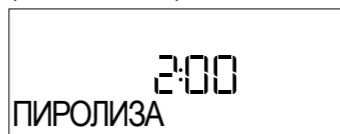
АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ – PYRO







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 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 Pyro само когато фурната е силно замърсена или отделя неприятна миризма по време на готвене.

Натиснете , за да се покаже на дисплея "Cleaning" ("Почистване").









Натиснете  или , за да изберете желания цикъл, и натиснете , за да потвърдите. След като е бил избран някой цикъл, ако желаете, натиснете  или , за да зададете времето на завършване (отложен старт), и 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 завършване на цикъла вратичката остава заключена, докато температурата вътре във фурната се върне до безопасно ниво.

БРОЯЧ НА МИНУТИ



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

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




Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация



на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.

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


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

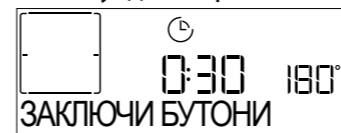
Натиснете , за да включите фурната, след което изберете желаната функция.


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

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

ЗАКЛЮЧИ БУТОНИ

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

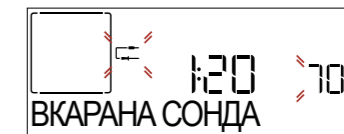





Моля имайте предвид: Тази функция може да се активира и по време на готвене. От съображения, свързани с безопасността, фурната може да се изключи по всяко време с натискане на .

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО (АКО ИМА)

Сондата за месо Ви позволява да измерите вътрешната температура на месото по време на готвене, за да сте сигурни, че то е достигнало оптимална температура. Температурата на фурната е различна според избраната от Вас функция, но готвенето винаги е програмирано

да завърши в момента, в който бъде достигната точната температура. След като сте вкарали сондата, се чува звуков сигнал и на дисплея се появява "Probe Plugged" ("Сондата е поставена").

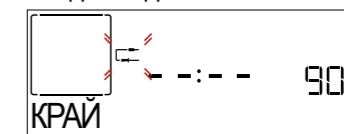





Изберете желаната от Вас функция от съвместимите (Конвенционално готвене, Форсиран въздух, Печене с конвекция, Турбо грил, Еко форсиран въздух, Maxi Cooking, функциите 6th Sense): Дисплеят Ви подканя да зададете целевата температура на сондата: Натиснете  или , за да зададете температурата, и натиснете , за да зададете параметрите на готвенето.

Тъй като готвенето е програмирано да завърши след достигане на желаната температура, не е възможно да зададете продължителност на готвенето или точно време на завършване. Лампата ще свети, докато не бъде извадена сондата.

Ако сондата бъде извадена по време на готвенето, то ще продължи по обичайния начин (без таймер).

Включва се звуков сигнал, а на дисплея се вижда кога сондата е достигнала желаната температура.



Моля имайте предвид: За да промените настройките впоследствие, натиснете  или  за температурата на сондата или  за други настройки. Звуков сигнал и съобщение на дисплея ще Ви уведомят, ако използването на сондата не е съвместимо с извършваното действие. В този случай извадете сондата.

6th sense ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ		КОЛИЧЕСТВО	ЗАВЪРТЕТЕ (ЗА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЛАЗАНЯ	-	0,5 - 3 kg	-	2 
МЕСО	Говеждо-печено	Печено	0,6 - 2 kg **	3 
		Хамбургери	1,5 - 3 cm	5  4 
	Печено-Бавно готвене	Печено	0,6 - 2 kg **	3 
		Печено	0,6 - 2,5 kg **	3 
	Свинско печено	Крачета *	0,5 - 2,0 kg **	3 
		Наденички & вурст	1,5 - 4 cm	2/3 5  4 
Говеждо-печено *	-	0,6 - 2,5 kg **	3 	
Агнешко-печено	Печено	0,6 - 2,5 kg **	2 	
	Бут	0,5 - 2,0 kg **	2 	
Печено пиле	Цяло	0,6 - 3 kg **	2 	
	Цял пълнен *	0,6 - 3 kg **	2 	
Цяла пуйка-печена	Филе & гърди	1 - 5 cm	2/3 5  4 	
	Цяла *	0,6 - 3 kg **	2 	
Шишчета	Цяла пълнена *	0,6 - 3 kg **	2 	
	-	1 скара	1/2 5  4 	

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ		КОЛИЧЕСТВО	ЗАВЪРТЕТЕ (ЗА ВРЕМЕ ЗА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
РИБА	Филета	0,5 - 3 cm	-		
	Филета-замразени	0,5 - 3 cm	-		
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Зеленчуци-печени	Картофи)	-		
		Пълнени зеленчуци	0,1 - 0,5 kg	-	
		Печени зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	
	Зеленчуци-огретен	Картофи	1 тава	-	
		Домати	1 тава	-	
		Чушки	1 тава	-	
		Броколи	1 тава	-	
Карфиол	1 тава	-			
Други	1 тава	-			
КЕЙКОВЕ & СЛАДКИШИ	Втасващи кейкове в тава	Пандишпан	0,5 - 1,2 kg	-	
		Курабийки	0,2 - 0,6 kg	-	
	Сладкиши & пайове	Чукси сладкиш	1 тава	-	
		Тарт	0,4 - 1,6 kg	-	
		Щрудел	0,4 - 1,6 kg	-	
		Плодов пай с плънка	0,5 - 2 kg	-	
СОЛЕНИ КЕКОВОЕ	-	0,8 - 1,2 kg	-		
ХЛЯБ	Кифлички	60 - 150 g всяка	-		
	Печен сандвич в тава	400 - 600 g всеки	-		
	Самун хляб	0,7 - 2,0 kg	-		
	Багети	200 - 300 g всяка	-		
ПИЦА	Тънка	кръгла тава	-		
	Дебела	кръгла тава	-		
	Замразена			-	
			1 - 4 слоя	-	

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

** Препоръчано количество.

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	Сонда за месо (ако има)	

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ 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	
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 *	
		Да	250	10 - 15	
Замразена пица		Да	250	10 - 20	
		Да	220 - 240	15 - 30	
		Да	180 - 190	45 - 55	
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 70 *	
		Да	190 - 200	20 - 30	
Волован / Соленки от многолистно тесто		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	
		Да	190 - 200	45 - 65	
Лазаня / Плодови пити / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	80 - 110	
Печено свинско с коричка 2 kg		-	170	110 - 150	
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	

ФУНКЦИИ								
Конвенционално	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Cook 4	Eco Forced air (Еко форсиран въздух)	

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		-	3 (Висока)	3 - 6	
Риба филе / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденица / Шишчета / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средна - Висока)	15 - 30 **	
Печено пиле 1-1,3 kg		-	2 (Средна)	55 - 70 ***	
Агнешки бутчета / Крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	
Печени картофи		-	2 (Средна)	35 - 55 ***	
Зеленчуков огретен		-	3 (Висока)	10 - 25	
Курабийки	 Курабийки	Да	135	50 - 70	
Флодова пита	 Флодова пита	Да	170	50 - 70	
Кръгли пици	 Пица	Да	210	40 - 60	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / късове месо (ниво 1)	 Menu	Да	190	40 - 120 *	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Печено месо с плънка		-	200	80 - 120 *	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		-	200	50 - 100 *	

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

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

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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времето 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 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). Може да използвате също съдове и аксесоари от огнеупорно стъкло (Пирекс) или каменинови такива, но имайте предвид, че продължителността на готвене ще бъде малко по-голяма.

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	Сонда за месо (ако има)	

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 миялен препарат с неутрално рН. Накрая избършете 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 използване изчакайте фурната да се охлади и я почистете, за предпочитане докато е още топла, за да отстраните отлаганията и петната, причинени от остатъците от храна. За да отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

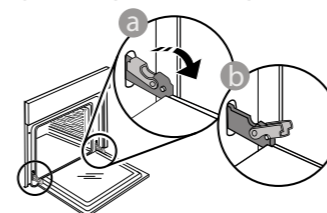
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетите принадлежности 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.

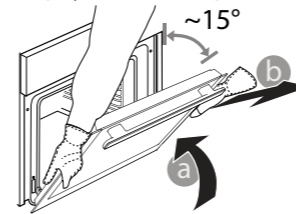
СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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

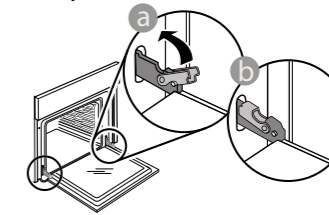


- Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

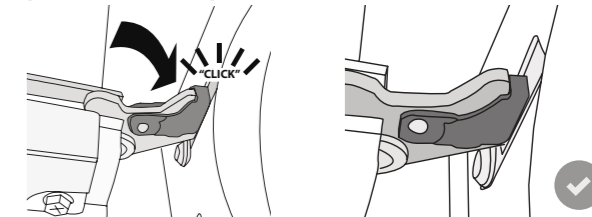
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



- Поставете обратно вратичката, като първо я приближите до фурната, след което вкарете 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 уреда от електрозахранването.
2. Развийте капачката на осветителното тяло, сменете лампата и завийте отново капачката.
3. Свържете отново фурната към електрическата мрежа.


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

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


ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Грешка във фурната.	Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен. Опитайте да извършите нулиране с "НУЛИРАЙ ЗАВОДСКИ", което можете да изберете от "НАСТРОЙКИ". Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F.
Фурната не загрева.	Когато режим "ДЕМО" е на "ВКЛЮЧЕНО", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрева. ДЕМО се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте на "ДЕМО" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "ИЗКЛЮЧЕНО".
Лампичката се изключва.	Режим „ЕКО“ е „ВКЛЮЧЕНО“.	Влезте в "ЕКО" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "ИЗКЛЮЧЕНО".
Вратичката не се отваря.	Изпълнява се цикъл за почистване.	Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
Захранването се изключва.	Неправилно настройване на захранването.	Уверете се, че домашната ви електрическа инсталация поддържа поне 3 kW. Ако не, намалете захранването на 13 ампера. Влезте в "МОЩНОСТ" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "НИСКА".

ЛИСТОВКА НА УРЕДА

 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

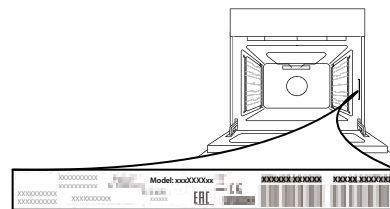
>  Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от нашия уебсайт docs.whirlpool.eu (можете да използвате този QR код), като посочите търговския код на уреда.



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

СВЪРЗВАНЕ С ОТДЕЛА ЗА СЛЕДПРОДАЖБЕНО ОБСЛУЖВАНЕ

Данните за контакт можете да намерите в ръководството за гаранцията. Когато се свързвате с отдела за следпродажбено обслужване на клиенти, посочвайте кодовете, написани на идентификационната табелка на уреда.



400011340594

Отпечатано в Италия