



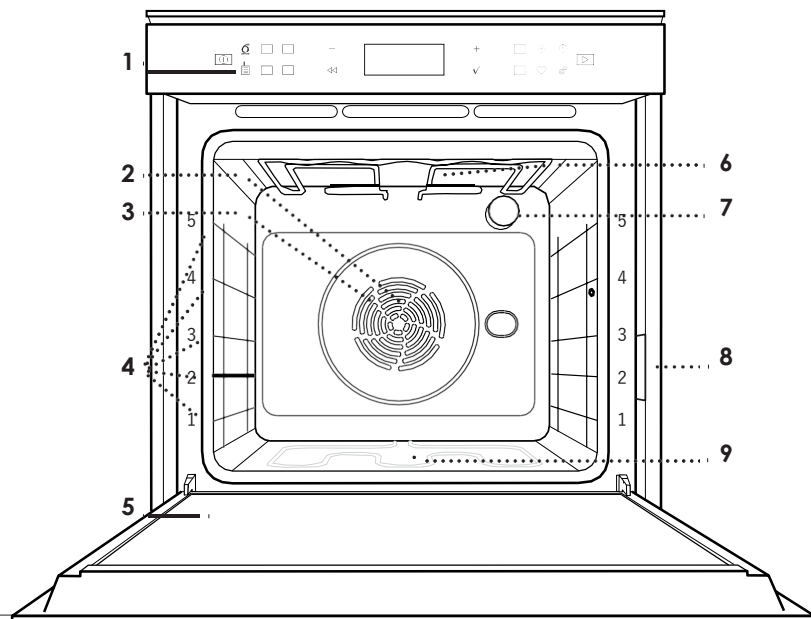
**БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL**

За да получите по-пълноценна помощ, регистрирайте своя продукт на адрес [www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)



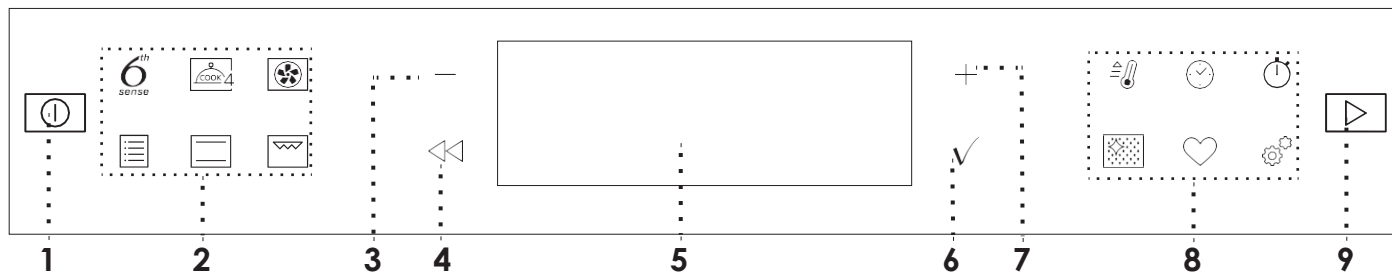
Преди да започнете да употребявате уреда, прочетете инструкциите за безопасност.

## ОПИСАНИЕ НА ПРОДУКТА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Кръгъл нагревател (не е видим)
4. Водачи (нивото е посочено в предната част на фурната)
5. Вратичка
6. Горен нагревател/грил
7. Лампа
8. Идентификационна табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревател (не е видим)

## ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



### 1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната и за спиране на активна функция.

**2. ФУНКЦИИ ЗА ДИРЕКТЕН ДОСТЪП** За бърз достъп до функциите и менюто.

**3. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ МИНУС** За превъртане през менюто и намаляване на настройките или стойностите на дадена функция.

### 4. НАЗАД

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

### 5. ДИСПЛЕЙ

**6. ПОТВЪРЖДАВАНЕ** За потвърждаване на избрана функция или зададена стойност.

### 7. БУТОН ЗА НАВИГАЦИЯ ПЛЮС

За превъртане през менюто и увеличаване на настройките или стойностите на дадена функция.

### 8. ОПЦИИ/ФУНКЦИИ ЗА ДИРЕКТЕН ДОСТЪП

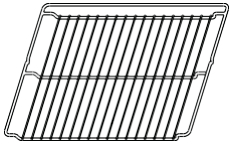
За бърз достъп до функциите, продължителността, настройките и любимите.

### 9. СТАРТ

За стартиране на функция с помощта на посочените или основни настройки.

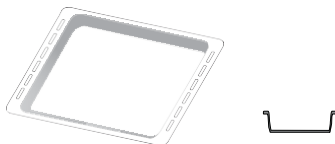
# ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

## СКАРА



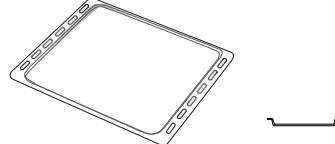
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тенджери, форми за кекс и други устойчиви на фурна готварски съдове.

## ТАВИЧКА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



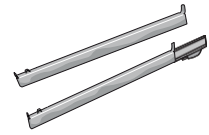
Използвайте като тава за фурна за готвене на месо, риба, зеленчуци, фокача и т.н. или поставете под скарата, за да събирате соковете, отделени при готвене.

## ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкарски изделия, но също така и за печива, риба в хартия за готвене и др.

## РЕЛСИ ЗА ПЛЪЗГАНЕ\*



За да се улесни поставянето или премахването на принадлежности.

\* Предлага се само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да варира според закупения модел. Можете да закупите други принадлежности отделно от следпродажбения сервиз.

## ПОСТАВЯНЕ НА СКАРАТА И ДРУГИ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

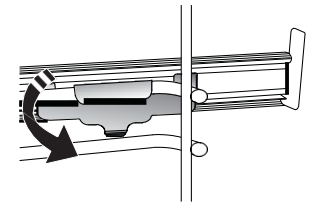
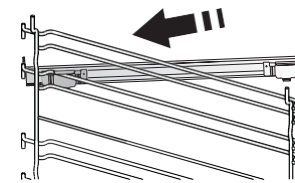
Поставете скарата хоризонтално, като я плъзнете през водачите, уверявайки се, че страната с повдигнатия ръб е обърната нагоре.

Другите принадлежности, като тавичката за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като скарата.

## ОТСТРАНЯВАНЕ И ВРЪЩАНЕ НА МЯСТО НА ВОДАЧИТЕ

- За да отстраните водачите, ги повдигнете нагоре и след това внимателно издърпайте долната част от мястото ѝ: Водачите вече могат да бъдат отстранени.
- За да монтирате отново водачите, първо ги поставете обратно в горния им улей. Като ги придържате, ги плъзнете в отделението за готвене, след което ги спуснете на позиция в долния улей.

За да закрепите водача, притиснете долната част на скобата здраво към него. Уверете се, че движението по релсите е свободно. Повторете тези стъпки с друг водач на същото ниво.



Имайте предвид: Релсите могат да се монтират на всяко ниво.

## МОНТАЖ НА РЕЛСИТЕ ЗА ПЛЪЗГАНЕ (АКО ИМА ТАКИВА)

Извадете водачите от фурната и отстранете защитната пластмаса от релсите за плъзгане.

Закрепете горната скоба на релсата към водача и го плъзнете докрай. Спуснете другата скоба на позиция.

## ФУНКЦИИ



### 6th SENSE

Те позволяват напълно автоматично готвене за всички видове храни (лазانيا, месо, риба, зеленчуци, торти и сладкиши, солени сладкиши, хляб, пица).

За да извлечете най-доброто от тази функция, следвайте указанията в съответната таблица за готвене.



### COOK 4 (ГОТВЕНЕ 4)

За приготвяне на различни храни, които изискват една и съща температура на готвене на четири нива едновременно. Тази функция може да се използва за приготвяне на сладки, тартове, кръгли пици (също замразени) и за приготвяне на цялостно ястие. Следвайте таблицата за готвене, за да получите най-добрите резултати.



### FORCED AIR (ВЕНТИЛАТОР)

За приготвяне на различни ястия, които изискват еднаква температура на няколко рафта (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за приготвяне на различни храни, без миризмите да се пренасят от една храна на друга.



### ТРАДИЦИОННИ

#### • CONVECT VAKE (ИЗПИЧАНЕ С КОНВЕКЦИЯ)

За готвене на месо, печене на кексове с пълнеж само на един рафт.

#### • TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)

За печене на големи парчета месо (бутове, печено говеждо, пиле). Препоръчваме ви да използвате тава за отцеждане, за да съберете соковете от готвенето: Поставете тенджерата на някое от нивата под скарата и добавете 500 мл питейна вода.

#### • FROZEN VAKE (ИЗПИЧАНЕ НА ЗАМРАЗЕНИ ХРАНИ)

Функцията автоматично избира идеалната температура и режим на готвене за 5 различни вида готови замразени храни. Не е необходимо фурната да се подгръва предварително.

#### • СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ

##### » MAXI COOKING (МАКСИ ГОТВЕНЕ)

За готвене на големи парчета месо (над 2,5 кг). Препоръчително е да обърнете месото по време на готвене, за да постигнете равномерно запичане от двете страни. За предпочитане е да заливате месото от време на време, така че да не стане сухо.

##### » RISING (БУХВАНЕ)

За оптимално бухване на сладко или солено тесто. За да се поддържа качеството на втасване, не активирайте функцията, ако фурната е все още гореща.

##### » DEFROSTING (РАЗМРАЗЯВАНЕ)

За ускоряване на размразяването на храната. Поставете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката, за да предотвратите изсъхването ѝ отвън.

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

За поддържане на току-що приготвена храна гореща и хрупкава.

##### » ECO FORCED AIR (ЕКО ВЕНТИЛАТОР)

За готвене на пълнени печени резени и филета месо на един рафт. Храната бива предпазена от прекомерно изсушаване, благодарение на периодичната лека циркулация на въздуха. Когато се използва тази ЕКО функция, светлината ще остане изключена по време на готвене. За да използвате цикъла ЕКО и така да оптимизирате консумацията на енергия, вратата на фурната не трябва да се отваря, докато храната не е напълно приготвена.



### КОНВЕНЦИОНАЛНИ

За готвене на всякакви ястия само на един рафт.



### GRILL (КОНВЕНЦИОНАЛЕН ГРИЛ)

За гриловане на пържоли, кебап и наденици, приготвяне на зеленчуков огретен или препичане на хляб. Когато печете месо на грил ви препоръчваме да използвате тавичката за отцеждане за събиране на соковете от готвенето: Поставете тавата на някое от нивата под скарата и добавете 500 мл питейна вода.



### FAST PREHEAT (БЪРЗО ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)

За бързо загряване на фурната.



### TIMERS (ТАЙМЕРИ)

За редактиране на стойностите на времето на функцията.



### MINUTEMINDER (ХРОНОМЕТЪР)

За отчитане на времето без активиране на функция.



### АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА – PYRO (ПИРОЛИЗА)

За отстраняване на остатъци след готвенето, използвайки цикъл на много висока температура. Налични са две програми за самопочистване: пълнен цикъл (Pyro) и по-кратка програма (Pyro Eco). Препоръчваме да използвате регулярно по-кратката програма, а пълната програма, когато фурната е силно замърсена.



### ЛЮБИМИ

За показване на списък с 10 любими функции.



### НАСТРОЙКИ

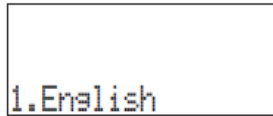
За регулиране на настройките на фурната.

Когато режимът „ЕКО“ е активен, яркостта на дисплея ще бъде намалена за пестене на енергия, а лампичката изгасва след 1 минута. Ще се активира отново автоматично при натискане на някой бутон. Когато "DEMO" (демонстрационен) е "On" (Вкл.), всички команди са активни и менютата са налични, но фурната не загрява. За деактивиране на този режим, достигнете до „DEMO“ (демонстрационен) от „SETTINGS“ (Настройки) и изберете „Off“ (Изкл.). Ако изберете „FACTORY RESET“ (Връщане до фабрични настройки), продуктът се изключва и след това се връща до настройките при първото си включване. Всички настройки ще бъдат изтрети.

# ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

## 1. ИЗБОР НА ЕЗИК

Трябва да зададете езика и часа, когато включите уреда за първи път: на дисплея ще се покаже „English“.



Натиснете + или —, за да превъртите през списъка с налични езици и изберете желаните от вас. Натиснете ✓, за да потвърдите избора си. Имайте предвид: Впоследствие езикът може да бъде променен, като изберете LANGUAGE (ЕЗИК) в меню SETTINGS (НАСТРОЙКИ), достъпно чрез натискане на ⚙️.

## 2. НАСТРОЙТЕ КОНСУМАЦИЯТА НА ЕНЕРГИЯ

Фурната е програмирана да консумира ниво на електроенергия, което е съвместимо с домашна мрежа, която е с рейтинг от над 3 kW (16):

Ако вашето домакинство използва по-ниска мощност, ще трябва да намалите тази стойност (13).

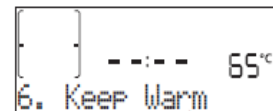


Натиснете + или —, за да изберете 16 High (Висока) или 13 Low (Ниска) и натиснете ✓ за потвърждение.

# ЕЖЕДНЕВНА УПОТРЕБА

## 1. ИЗБОР НА ФУНКЦИЯ

Натиснете ⏸️, за да включите фурната: на дисплея ще се покаже последната работеща основна функция или главното меню. Функциите могат да бъдат избрани чрез натискане на иконата за една от основните функции или чрез превъртане през меню: За да изберете елемент от дадено меню (на дисплея ще се покаже първият наличен елемент), натиснете + или —, за да изберете желаните, след което натиснете ✓ за потвърждение.



## 2. НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

След като изберете желаната функция, можете да промените нейните настройки. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят последователно. Натискането върху тях ви позволява да промените отново предишната настройка.

## ТЕМПЕРАТУРА/НИВО СКАРА



Когато стойността премигва на дисплея, натиснете + или —, за потвърждение.

## 3. НАСТРОЙВАНЕ НА ВРЕМЕТО

След като изберете мощността, ще трябва да настроите текущия час: Двете цифри за часа ще премигват на дисплея.



Натиснете + или —, за да зададете текущия час и натиснете ✓: Двете цифри за часа ще премигват на дисплея. Натиснете + или —, за да зададете минутите и натиснете ✓ за потвърждение.

Имайте предвид: Може да се наложи да зададете отново времето след продължителни прекъсвания на захранването. Изберете CLOCK („ЧАСОВНИК“) в менюто SETTINGS („НАСТРОЙКИ“), достъпно чрез натискане на ⚙️.

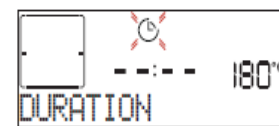
## 4. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да отдава миризми, които са вследствие на производството: това е напълно нормално. Преди да започнете да приготвяте храна, ви препоръчваме да загреете фурната, докато е празна, за да премахнете всички възможни миризми. Отстранете всякакви предпазни картони или прозрачно фолио от фурната и отстранете всички принадлежности от вътрешността ѝ. Загрейте фурната до 200°C за около един час, като в идеалния случай използвайте функция с циркулация на въздуха (напр. „Вентилатор“ или „Печене с конвекция“).

Имайте предвид: Съветваме ви да проветрите стаята, след като използвате уреда за пръв път.

я промените, след което натиснете ✓, за да потвърдите и да продължите с настройките, които следват (ако е възможно). По същия начин е възможно да настроите нивото на грила: Има три дефинирани нива на мощност за печене на грил: 3 (високо), 2 (средно), 1 (ниско). Имайте предвид: След като функцията е активирана, температурата/нивото на грила може да се промени използвайки + или —

## ВРЕМЕТРАЕНЕ




Когато иконата ⌚ мига на дисплея, натиснете + или —, за да зададете желаното време за готвене и след това натиснете ✓ за потвърждение. Не е нужно да задавате времето за приготвяне, ако искате да управлявате готвенето ръчно (без задаване на време):

Натиснете ▶️ или ✓ за потвърждение и стартиране на функцията. Избирайки този режим, не можете да програмирате отложен старт.

Имайте предвид: Можете да регулирате времето за готвене, което е било зададено по време на готвене, като натиснете ⌚: натиснете + или —, за да го промените и след това натиснете ✓ за потвърждение.




## КРАЙ НА ВРЕМЕТО ЗА ГОТВЕНЕ (ОТЛОЖЕН СТАРТ)

При много функции, след като сте задали време за готвене, можете да отложите стартирането на функцията, като програмирате край на времето за готвене. Дисплеят показва крайния час, докато иконата  премигва.



Натиснете  $+$  или  $-$ , за да зададете времето, в което искате да приключи готвенето, след това натиснете  $\checkmark$ , за да потвърдите и активирате функцията.

Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще стартира автоматично след периода от време, който е изчислен, за да завърши готвенето в зададения от Вас час.

Имайте предвид: Програмирането на отложен старт на готвене ще дезактивира фазата на предварително загряване на фурната: Фурната постепенно ще достигне температурата, която сте настроили, което означава, че времето за готвене ще бъде малко по-дълго от посоченото в таблицата за готвене. По време на времето за изчакване можете да натиснете  $+$  или  $-$  за да промените програмираното крайно време или да натиснете  $\leftarrow$ , за да промените други настройки. Натискайки върху , за да визуализирате информацията, е възможно да превключвате между крайно време и продължителност.

### 6th SENSE

Тези функции автоматично избират най-добрия режим на готвене, температура и продължителност за готвене, печене или запичане на всички налични ястия. Когато е необходимо, просто посочете характеристиките на храната, за да получите оптимален резултат.

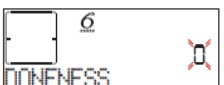
## ТЕГЛО/ВИСОЧИНА (СЛОВЕ НА КРЪГЛА ТАВА)



за да зададете правилно функцията, следвайте индикациите на дисплея, когато бъдете подканени, и натиснете  $+$  или  $-$ , за да зададете желаната стойност, след което натиснете  $\checkmark$  за потвърждение.

## СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ/ ПОКАФЯНЯВАНЕ

При някои функции на 6th Sense е възможно да се регулира нивото на готовност.




Когато бъдете подканени, натиснете  $+$  или  $-$ , за да изберете желаното ниво между недопечено (-1) и добре изпечено (+1). Натиснете  $\checkmark$  или  $\rightarrow$  за потвърждение и стартиране на функцията. По същия начин, където е позволено, в някои функции на 6th Sense е възможно да регулирате нивото на покафявяване между ниско (-1) и високо (+1).

## 3. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

Ако стойностите по подразбиране са желаните или след като сте приложили необходимите настройки, можете по всяко време да натиснете  $\rightarrow$ , за да активирате функцията.

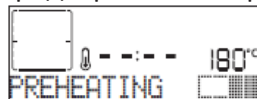
По време на фазата на забавяне натиснете  $\rightarrow$ , за да пропуснете тази фаза и да стартирате функцията незабавно.

Имайте предвид: След като бъде избрана функция, дисплеят ще препоръча най-подходящото ниво за всяка функция. По всяко време можете да спрете функцията, която е активирана, като натиснете .

Ако фурната е гореща и функцията изисква конкретна максимална температура, ще се покаже съобщение на дисплея. Натиснете  $\leftarrow$ , за да се върнете към предишния екран и изберете друга функция или изчакайте до пълно охлаждане.

## 4. ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Някои функции имат фаза на предварително загряване на фурната: След като функцията е стартирана, дисплеят показва, че фазата на предварително загряване е активирана.



След като тази фаза приключи, ще прозвучи звуков сигнал и дисплеят ще покаже, че фурната е достигнал зададената температура, което изисква „ДОБАВЯНЕ НА ХРАНА“. В този момент отворете вратичката, поставете храната във фурната, затворете вратичката и започнете да готвите.

Имайте предвид: Поставянето на храна във фурната преди приключването на този процес може да има отрицателен ефект на крайния резултат от готвенето. Отварянето на вратичката по време на фазата на предварително загряване ще я постави на пауза.

Времето за готвене не включва фазата на предварително загряване. Винаги можете да промените температурата, която искате да достигне фурната, като използвате  $+$  или  $-$ .

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

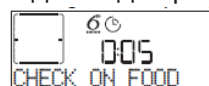
При отваряне на вратичката готвенето ще бъде временно спряно чрез деактивиране на нагревателните елементи.

За да възобновите готвенето, затворете вратичката.

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



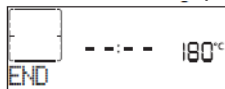
Ще прозвучи звуков сигнал и дисплеят ще покаже действието, което трябва да се извърши. Отворете вратичката, извършете действието според подканата от дисплея, и затворете вратичката, след което продължете готвенето. По същия начин 10% от времето преди края на готвенето, фурната ще ви подкани да проверите храната.



Ще прозвучи звуков сигнал и дисплеят ще покаже действието, което трябва да се извърши. Проверете храната, затворете вратичката и продължете готвенето. Имайте предвид: Натиснете  $\rightarrow$  върху, за да пропуснете тези действия. В противен случай, ако след определеното време не бъдат предприемат действия, фурната ще продължи готвенето.

## 6. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

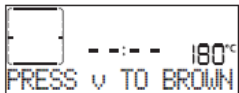
Ще прозвучи звуков сигнал и дисплеят ще покаже, че готвенето е завършено.



Натиснете върху , за да продължите готвенето в ръчен режим (без задаване на време) или натиснете , за да удължите времето за готвене, като зададете нова продължителност. И в двата случая параметрите на готвене ще бъдат запазени.

### ПОКАФЕНЯВАНЕ

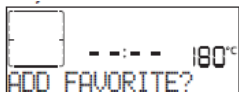
Някои функции на фурната ви позволяват да запечете до кафяво повърхността на храната, като активирате грила, след като готвенето приключи.



Когато дисплеят покаже съответното съобщение, ако е необходимо, натиснете , за да стартирате петминутен цикъл на покафеняване. Можете да спрете функцията по всяко време, като натиснете , за да изключите фурната.

### . ЛЮБИМИ

След като готвенето приключи, дисплеят ще ви подкани да запазите функцията с число между 1 и 10 във вашия списък с любими.



Ако искате да запишете функция като любима и да съхраните текущите настройки за бъдеща употреба, натиснете а в противен случай, за да игнорирате заявката, натиснете . След като бъде натиснато, натиснете или , за да изберете позицията на числото, след което натиснете за потвърждение.

Имайте предвид: Ако паметта е пълна или избраният номер вече е зает, фурната ще ви помоли да потвърдите презаписването на предишната функция.

За да извикате функциите, които сте запазили по-късно, натиснете : Дисплеят ще покаже вашия списък с любими функции.



Натиснете или , за да изберете функцията, потвърдете с натискане на и след това натиснете за да потвърдите.

### . АВТОМАТИЧНО ПОЧИСТВАНЕ НА ФУРНАТА – ПИРОЛИЗА (PYRO)

**Не докосвайте фурната по време на цикъла Pyro. Дръжте децата и животните далеч от фурната по време и след (докато стаята бъде напълно проветрена) изпълнение на цикъла Pyro.**

Отстранете всички принадлежности – включително водачите –

от фурната, преди да активирате функцията. Ако фурната е монтирана под котлони, уверете се, че всички

дюзии или електрически котлони са изключени, докато работи цикълът на самопочистване. За оптимални резултати при почистването отстранете излишните остатъци вътре в кухнята и почистете стъклото на вътрешната врата, преди да използвате функцията Pyro. Препоръчваме да стартирате Pyro функцията само ако уредът има силно замърсяване или издава лоши миризми по време на готвене. Натиснете , за да се покаже Cleaning (Почистване) на дисплея.

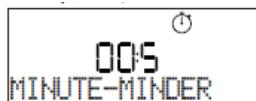


Натиснете или , за да изберете желания цикъл, след което натиснете за да потвърдите. След като е избран цикъл, ако желаете, натиснете или , за да зададете крайно време (отложен старт), след което натиснете за да потвърдите. Почистете вратичката и отстранете всички принадлежности, като бъдете подканени, след това затворете вратичката и натиснете , когато сте готови: фурната ще започне цикъла на самопочистване, докато вратичката се заключва автоматично: на дисплея се появява предупредително съобщение, заедно с обратно отброяване, показващо статуса на цикъла в ход. След като цикълът приключи, вратичката остава заключена, докато температурата във вътрешността на фурната се върне до безопасно ниво.

### . ТАЙМЕР (MINUTEMINDER)

Когато фурната е изключена, дисплеят може да бъде използван като таймер. За да активирате тази функция, уверете се, че фурната е изключена и натиснете или : Иконата на дисплея ще премигва.

Натиснете или , за да зададете необходимото време и след това натиснете , за да активирате таймера.



Ще прозвучи звуков сигнал и дисплеят ще покаже, че минутникът е приключил отброяването на избраното време.

Имайте предвид: Минутникът не активира цикли на готвене. Натиснете или , за да промените времето, зададено на таймера.








































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












Натиснете , за да включите фурната и след това изберете желаната функция.

След като функцията стартира, таймерът ще продължи да отброява независимо, без да се намесва в самата функция.

Имайте предвид: По време на тази фаза не е възможно да се види минутника (ще се показва само иконата ), който ще продължи да отброява на заден план. За да извлечете екрана на минутника, натиснете , за да спрете функцията, която е активна в момента.

## ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

КАТЕГОРИИ ХРАНИ		КОЛИЧЕСТВО	ОБРЪЩАНЕ (ОТ ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
ЛАЗАНЯ	-	0,5 - 3 кг	-	2 
МЕСО	Говеждо - печено	Печено	0,6 - 2 кг **	3 
		Хамбургери	1,5 - 3 см	3/5 5 4  
		Печено на бавен огън	0,6 - 2 кг **	3 
	Свинско - печено	Печено	0,6 - 2,5 кг **	3 
		Джолан *	0,5 - 2,0 кг **	3 
		Наденици и вурстове	1,5 - 4 см	2/3 5 4  
	Телешко - печено *		0,6 - 2,5 кг **	3 
	Агнешко - печено	Печено	0,6 - 2,5 кг **	2 
		Бут	0,5 - 2,0 кг **	2 
	Пилешко - печено	Цяло	0,6 - 3 кг **	2 
		Цяло пълнено *	0,6 - 3 кг **	2 
		Филе и гърди	1 - 5 см	2/3 5 4  
	Цяла пуйка-печена	Цяла *	0,6 - 3 кг **	2 
Цяла пълнена *		0,6 - 3 кг **	2 	
Кебап		1 решетка	1/2 5 4  	
РИБА	Филета	0,5 - 3 см	- 3 2  	
	Филета - замразени	0,5 - 3 см	- 3 2  	
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Зеленчуци - печени	Картофи	0,5 - 1,5 кг	3 
		Зеленчуци-пълнени	0,1 - 0,5 кг всеки	3 
		Зеленчуци - печени	0,5 - 1,5 кг	3 
	Зеленчуков огретен	Картофи	1 тава	3 
		Домати	1 тава	3 
		Чушки	1 тава	3 
		Броколи	1 тава	3 
		Карфиол	1 тава	3 
Други		1 тава	3 	
ТОРТИ И СЛАДКИШИ	Бухващи кексове във форма	Пандишпанен кекс	0,5 - 1,2 кг	2 
	Сладкиши и пайове с пълнеж	Сладки	0,2 - 0,6 кг	3 
		Еклери	1 тава	3 
		Тарт	0,4 - 1,6 кг	3 
		Щрудел	0,4 - 1,6 кг	3 
		Пай с пълнеж от плодове	0,5 - 2 кг	2 

	КАТЕГОРИИ ХРАНИ	КОЛИЧЕСТВО	ОБРЪЩАНЕ (ОТ ВРЕМЕТО ЗА ПРИГОТВЯНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
КИШОВЕ	-	0,8 – 1,2 кг	-	2 
ХЛЯБ	Хлебчета	60 - 150 г всяко	-	3 
	Хляб за тостер	400 – 600 г всяко	-	2 
	Самун хляб	0,7 – 2,0 кг	-	2 
	Багети	200 – 300 г всяко	-	3 
ПИЦА	Тънка	кръгла - тава	-	2 
	Дебела	кръгла - тава	-	2 
	Замразена	1 - 4 слоя	-	2 
				4 1 
				5 3 1 
				5 4 2 1 

\* Само при някои модели. Функцията е налична само в комбинация със сондата за проверяване на температурата в сърцевината на месото.

\*\* Предполагаемо количество.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



Скара



Рафт на фурната или форма за кекс върху скарата



Тавичка за отцеждане / тава за печене или рафт на фурната върху скарата































































































Тавичка за отцеждане / Тава за печене



500 ml of water



# ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВ.ЗА ГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖ. (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кексове с квас / Пандишпанови кексове		Да	170	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	
		Да	160	30 - 50	 
Кексове с пълнеж (чийзкейк, шрудел, ябълков пай)		Да	160 - 200	30 - 85	
		Да	160 - 200	35 - 90	 
Сладки / бисквити		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	 
		Да	135	40 - 60	  
Малки кексове / Мъфини		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	 
		Да	150	40 - 60	  
Еклери		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, плътна, замразена)		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 / Крекери 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	
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 кг		Да	190 - 200	80 - 110	

ФУНКЦИИ



Конвенционална



Вентилатор



Конвек.печене



Грил



Турбо грил



Макси готвене



Готвене 4



Еко вентилатор

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВ.ЗАГР	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Печено свинско с хрупкава коричка 2 кг		—	170	110 - 150	
Пиле / Заек / Патица 1 кг		Да	200 - 230	50 - 100	
Пуйка / Гъска 3 кг		Да	190 - 200	80 - 130	
Печена риба / в папилот (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (томати, тиквички, патладжан)		Да	180 - 200	50 - 60	
Тост		—	3 (Висока)	3 - 6	
Рибени филета/стекове		—	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденици / Кебапи / Ребра / Хамбургери		—	2 - 3 (Средна - Висока)	15 - 30 **	
Печено пиле 1-1,3 кг		—	2 (Средна)	55 - 70 ***	
Агнешки бут / Джолани		—	2 (Средна)	60 - 90 ***	
Печени картофи		—	2 (Средна)	35 - 55 ***	
Зленчуков огретен		—	3 (Висока)	10 - 25	
Сладки	Сладки	Да	135	50 - 70	
Тартове	Тартове	Да	170	50 - 70	
Кръгли пици	Пица	Да	210	40 - 60	
Цялостно ястие: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (level 3) / месо (I ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	
Цялостно ястие: Плодов тарт (ниво 5) / запечени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / резени месо (ниво 1)	Меню	Да	190	40 - 120 *	
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	
Месо с картофи		Да	200	45 - 100 *	
Риба със зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	
Пълнени печени резени		—	200	80 - 120 *	
Резени месо (заек, пиле, агне)		—	200	50 - 100 *	

\* Очаквана продължителност: ястията могат да бъдат изваждани от фурната по различно време в зависимост от личните предпочитания.

\*\* Обърнете храната при изтичане на половината време за приготвяне.

\*\*\* Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за приготвяне (ако е необходимо).

#### КАК ДА РАЗЧЕТЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

Таблицата изброява най-подходящите функции, принадлежности и ниво, които да използват приготвяне на различни видове храна. Времето за приготвяне започва от момента, в който храната бъде поставена във фурната, с изключение на предваритеното загряване (ако такова се изисква). Температурите за приготвяне са приблизителни и зависят от количеството храна и вида използвана принадлежност. Използвайте най-ниските препоръчани настройки като за начало и, ако храната не е достатъчно сготвена, превключете на по-високи настройки. Използвайте предоставените принадлежности и за предпочитане форми за кекс и тави за печене в тъмни цветове. Можете също така да използвате тенджери и принадлежности от Pughex стъкло или керамика, но имайте предвид, че времето за приготвяне ще е малко по-дълго.

ПРИНАД-  
ЛЕЖНОСТИ

Скарта

Рафт на фурната или форма за кекс върху скарата

Тавичка за отцеждане / тава за печене или рафт на фурната върху скарата

Тавичка за отцеждане / Тава за печене

Тавичка за отцеждане с 500 ml вода

## ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

Уверете се, че фурната се е охладила преди извършване на каквато и да е поддръжка или почистване.

Не използвайте парочистачки.

Не използвайте телена гъба, абразивни гъби или абразивни/корозивни почистващи препарати, които могат да наранят повърхностите на уреда.

Носете защитни ръкавици. Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа преди извършване на каквото и да е работи по поддръжка.

### ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почиствайте повърхностите с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много мръсни, капнете няколко капки препарат с неутрално pH. Подсушете със суха кърпа.
- Не използвайте корозивни или абразивни препарати. Ако някой от тези продукти попадне по невнимание в контакт с повърхностите на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

### ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяка употреба оставете фурната да се охлади и след това я почистете – по-добре е да е все още топла – за да премахнете всякакви наслагвания или петна, причинени от остатъци от храна. За подсушаване на конденз, образуван в резултат на готвене на храни с високо съдържание на вода, оставете фурната да изстине напълно и след това я избършете с кърпа или гъба.

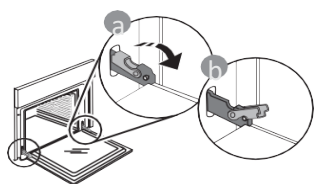
- Почиствайте стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може да се свали, за да се улесни почистването.

### ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

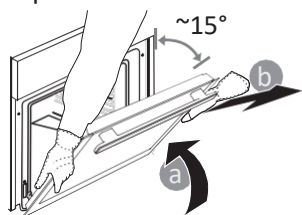
След употреба на киснетте принадлежностите в разтвор от вода и почистващ препарат, като ги придържате с ръкавици, ако са все още са горещи. Остатъците от храна могат да се премахнат с четка за миене или гъба.

## ОТСТРАНЯВАНЕ И ВРЪЩАНЕ НА ВРАТИЧКАТА НА МЯСТОТО ѝ

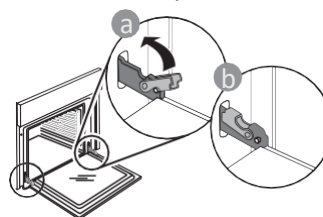
1. За да премахнете вратичката, я отворете изцяло и снижете ушенцата, докато не преминат в отключена позиция.



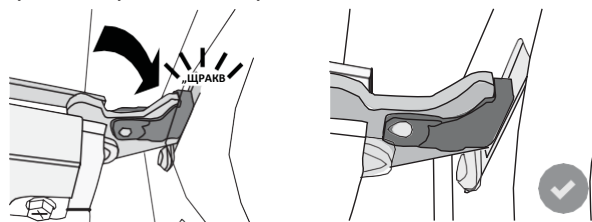
2. Затворете вратичката, доколкото е възможно. Хванете стабилно вратичката с две ръце – не я хващайте за дръжката. Отстранете вратичката, като продължавате да я затваряте, докато същевременно я дърпате нагоре, докато не излезе от мястото си. Поставете вратичката на една страна върху мека повърхност.



3. Поставете отново вратичката, като я преместите към фурната, подравнявайки кукичките на пантите с техните жлебове, и поставете горната част на мястото ѝ.
4. Снижете вратичката и след това я отворете изцяло. Спуснете фиксаторите в тяхната първоначална позиция: Уверете се, че сте ги снижили докрай.



Приложете лек натиск, за да проверите дали фиксаторите са в правилната позиция.



5. Опитайте да затворите вратичката и проверете дали е подравнена спрямо контролния панел. Ако не е, повторете стъпките по-горе: Вратичката може да се повреди, ако не работи правилно.

## СМЯНА НА ЛАМПАТА

1. Изключете уреда от захранващата мрежа.
2. Развийте капака от лампата, сменете крушката и завийте капака на лампата обратно.
3. Свържете отново фурната към захранващата мрежа.

Имайте предвид: Използвайте само 20-40 W/230 ~ V тип G9, T300°C халогенни крушки. Използваната във вътрешността на продукта лампа е специално проектирана за домакински уреди и не е подходяща за общо осветление на помещения в дома (Регламент № 244/2009 на ЕО). Крушките се предлагат от следпродажбения сервиз.

- Ако използвате халогенни крушки, не ги дръжте с голи ръце, защото така може да ги повредите. Не използвайте фурната, докато капакът на осветлението не бъде поставен отново.

## ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

ПРОБЛЕМ	ВЪЗМОЖНА ПРИЧИНА	РЕШЕНИЕ
Фурната не работи.	Прекъсване на тока. Прекъсване на връзката с токовото захранване.	Проверете за наличие на захранване в мрежата и дали фурната е свързана с източника на електричество. Изключете фурната и я включете отново, за да видите дали проблемът е решен.
Дисплеят показва буквата F, последвана от цифра или буква.	Неизправност на фурната.	Изключете фурната и я включете отново, за да видите дали проблемът е решен. Опитайте да изпълните FACTORY RESET (връщане до фабр. настройки), което може да намерите в SETTINGS (Настройки). Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване и посочете номера, след буквата F.
Фурната не загарява.	Когато DEMO е On (Вкл.), всички команди са активни и менютата са налични, но фурната не загарява. DEMO (Демонстрационен режим) се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Осъществете достъп до DEMO от SETTINGS (Настройки) и изберете Off (Изкл.).
Светлината изгасва.	Режимът „ЕКО“ е включен.	Осъществете достъп до ECO (ЕКО) от SETTINGS (Настройки) и изберете Off (Изкл.).
Вратичката не се отваря.	В ход е почистваща програмата.	Изчакайте функцията да приключи и фурната да се охлади.
Електрическото захранване у дома спре.	Настройката на захранването е неправилна.	Проверете дали жилищната ви мрежа е с мощност поне над 3 kW. Ако не е, намалете мощността до 13 ампера. Осъществете достъп до DEMO (Демонстрационен режим) от SETTINGS (Настройки) и изберете LOW (Ниска).



Можете да изтеглите инструкциите за безопасност, ръководството за потребителя, продуктовия фиш и енергийните данни, като:

- посетите нашия уебсайт – [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)
- използвате QR код
- Освен това можете да **се свържете със следпродажбения сервиз** (вижте телефонния номер в гаранционната брошура). Когато се свържете с нашия следпродажбен сервиз, посочете кодовете, предоставени в табелката с данни на вашия продукт.

