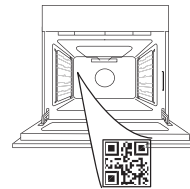




БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

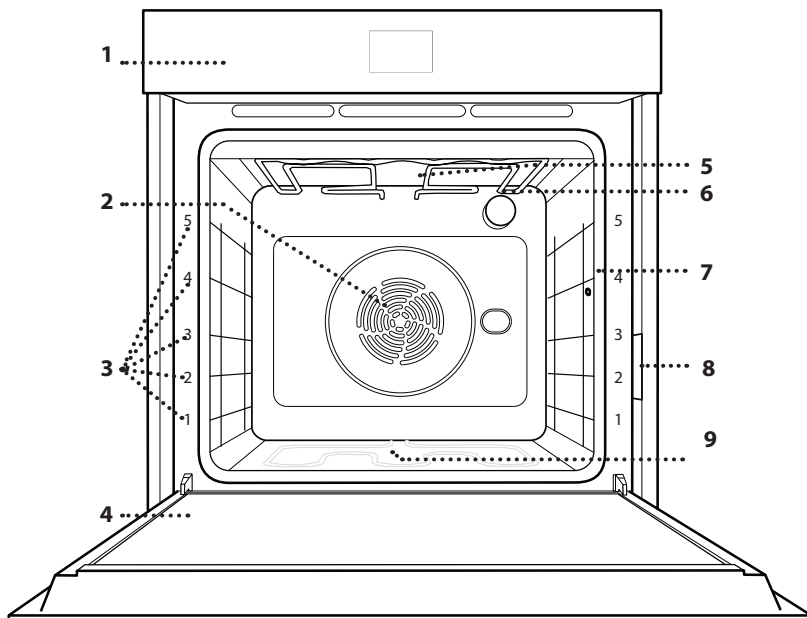
За да получавате по-пълно съдействие, моля, регистрирайте вашия продукт на www.whirlpool.eu/register

МОЛЯ, СКАНИРАЙТЕ QR КОДА НА ВАШИЯ УРЕД, ЗА ДА ПОЛУЧИТЕ ПОВЕЧЕ ИНФОРМАЦИЯ



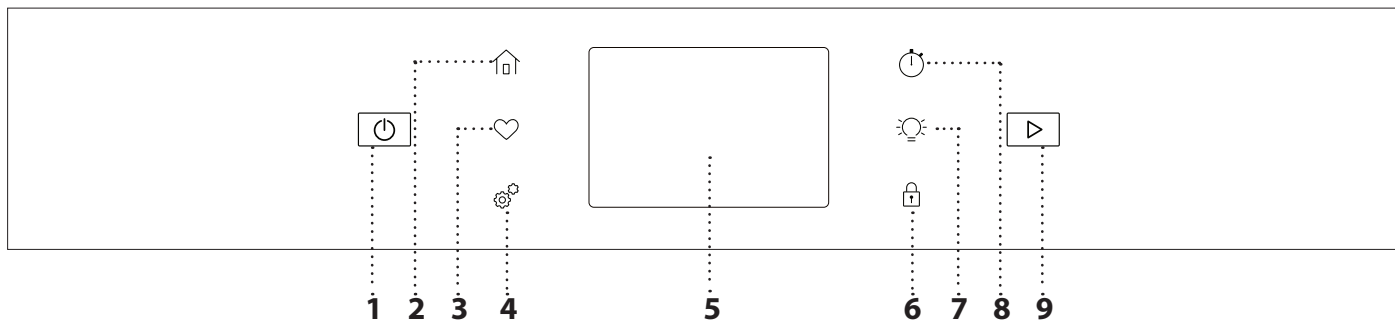
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Панел за управление
2. Вентилатор и кръгъл нагревателен елемент (не е видим)
3. Носачи (нивото е посочено на предната стена на фурната)
4. Вратичка
5. Горен нагревател / Грил
6. Лампа
7. Място за вкарване на сондата за месо
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревател (не е видим)

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ВКЛ / ИЗКЛ

За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛЕН ЕКРАН

За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с вашите предпочитани функции.

4. ИНСТРУМЕНТИ

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

5. ДИСПЛЕЙ

6. КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

Функцията "Контролирано заключване" позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

7. ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.

8. КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

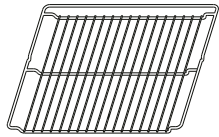
Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето.

9. СТАРТ

За стартиране на функцията за готвене.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



.....

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

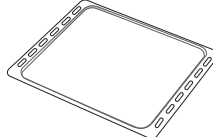
ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



.....

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.

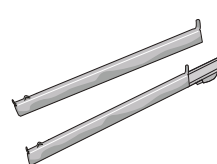
ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ *



.....

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

ПЛЪЗГАЩИ СЕ ВОДАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

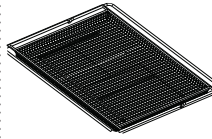
СОНДА ЗА МЕСО



.....

За точно измерване на вътрешната температура на храните по време на готвене. Благодарение на четирите си сензорни точки и здрава опора, сондата за месо може да се използва за месо и риба, а също така и за хляб, торти и печени сладкиши.

ГОРЕЩ ВЪЗДУХ ТАВА *



.....

Да се използва при готвене на храни с функцията Горещ въздух, като тавата за печене се поставя на по-ниско ниво, за да събира евентуални трохи и капки. Може да се почиства в съдомиялна машина.

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

Други принадлежности могат да бъдат закупени отделно; за поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване.

* Налично само при определени модели

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Вкарайте решетъчния рафт хоризонтално, като го плъзнете във водачите, като внимавате страната с повдигнатия ръб да сочи нагоре.

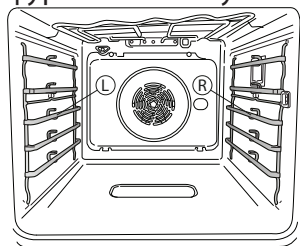
Другите принадлежности, например тавата за отцеждане и тавата за печене, се поставят хоризонтално по същия начин като решетъчния рафт.

ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

• За да махнете водачите, свалете закрепящите винтове (ако има такива) от двете страни с помощта на монета или инструмент.

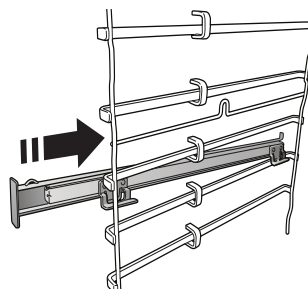
Повдигнете водачите и издърпайте долните им части от гнездата им: можете да извадите водачите.

• За да поставите водачите обратно, първо ги поставете в горните им гнезда. Дръжте водачите повдигнати, вкарайте ги във фурната и ги спуснете върху долните гнезда.



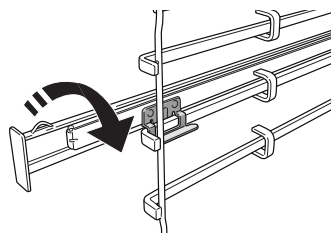
Левите ("L") и десните ("R") водачи на рафтовете могат да бъдат разпознати по логото, посочено на тази снимка.

МОНТИРАНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ



Свалете водачите от фурната и махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

Закрепете горната скоба на плъзгача към водача и я вкарайте докрай навътре. Спуснете втората скоба на мястото ѝ.



За да закрепите носача, натиснете долната част на щипката здраво към носача. 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 от нивата.

ФУНКЦИИ



РЪЧНИ РЕЖИМИ

- **ТРАДИЦИОННО**
За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.
- **ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ**
За готвене на месо и изпичане на торти с пълнеж на само един рафт.
- **ФОРСИРАН ВЪЗДУХ**
За готвене на различни храни, изискващи същата температура на готвене, на различни рафтове (максимум три) едновременно. Тази функция може да се използва за готвене на различни храни без преминаване на миризмите от едната храна към другата.
- **ГРИЛ**
За печене на грил на стекове, кебап, наденици, приготвяне на зеленчуков огретен и препичане на хляб. Когато печете месо, препоръчваме да използвате тавата за отцеждане, за да събирате отделяните при печенето сокове: Поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея половин литър питейна вода.
- **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.
- **БЪРЗО ПРЕТОПЛЯНЕ**
За бързо предварително загряване на фурната.
- **СООК 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 бисквитки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.
- **СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ**
 - » **ПИЦА**
Тази функция ви позволява да пригответе чудесна домашна пица за по-малко от 10 минути като в ресторант. Специалният цикъл на готвене работи при температура над 300 градуса по Целзий, като осигурява пица с мека вътрешност, хрупкава по краищата и с идеално равномерно зачервяване. Комбинирането на тази функция с аксесоара Pizza Stone WPro и предварителното загряване за 30 минути може да изпече пица за 5-8 минути. За поръчки и информация се свържете с отдела за следпродажбено обслужване или отидете на www.whirlpool.eu
 - » **AIR FRY**
Тази функция ви позволява да пригответе пържени картопки, пилешки хапки и други, използвайки по-малко мазнина, а в резултат храната е приятно хрупкава. Нагревателните елементи извършват цикъл на правилно затопляне на фурната, докато вентилаторът движи горещия въздух. Най-добрите очаквани резултати

от готвенето могат да бъдат постигнати само при използване на тава за готвене с горещ въздух (предоставена с някои модели). Разположете храната върху тавата за готвене с горещ въздух на един ред и следвайте инструкциите от таблицата за готвене с горещ въздух за най-добри резултати. Избягвайте да използвате повече от една тава, за да предотвратите неравномерното сготвяне.

» РАЗМРАЗ.

За по-бързо размразяване на храната. Сложете храната на средния рафт. Оставете храната в опаковката ѝ, за да се избегне изсушаването ѝ отвън.

» ПОДДЪРЖАНЕ НА ТОПЛО

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

» RISING

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.

» УДОБСТВО

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

» ГОЛЕМИ ЯСТΙΑ

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.

» ЕКО ЦИКЪЛ

За препичане на едно ниво на парчета месо с плънка или филе. При използване на този Еко цикъл лампата остава изключена по време на готвенето. За да използвате програмата ECO и съответно да оптимизирате потреблението на енергия, трябва да не отваряте вратичката на фурната, докато ястието не стане готово.

• ЗАМРАЗЕНА ХРАНА

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



АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ

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

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



За да изберете или потвърдите:

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



За придвижване в меню или списък:

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

За потвърждаване на настройките и достъп до следващия екран:

Докоснете "SET" или "NEXT".

За да се върнете към предишните екрани:

Докоснете ← .

ИЗПОЛЗВАНЕ ЗА ПЪРВИ ПЪТ

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

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

1. ИЗБЕРЕТЕ ПРЕДПОЧИТАНИЯ ЗА ЕЗИК

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

- Плъзнете през екрана, за да се придвижите през списъка с налични езици.
- Докоснете езика, който Ви е нужен.

2. НАСТРОЙВАНЕ НА WIFI

Функцията 6th Sense Live Ви позволява да управлявате фурната от разстояние, с помощта на мобилно устройство. За да позволите управлението от разстояние на уреда, трябва първо успешно да завършите процеса на свързване. Този процес е нужен, за да регистрира уреда Ви и да го свърже с домашната мрежа.

- Докоснете "Добавяне на уред" в мобилното приложение, за да продължите с настройката на връзката.
- В продукта отворете раздела "Инструменти/Свързаност/Свързване към мрежа", за да започнете настройката.

КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и рутер за безжична връзка с интернет. Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда. Маршрутизаторът или мобилното устройство за тетъринг трябва да са различни от устройството, на което е инсталирано мобилното приложение.

Минимални изисквания.

Смарт устройство: Android с 1280x720 (или по-висока) разделителна способност на екрана или iOS.

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

Безжичен рутер: 2,4 Ghz WiFi b/g/n.

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6th Sense Live App ще Ви преведе през всички стъпки, посочени тук.

Може да изтеглите приложението 6th Sense Live App от App Store или Google Play Store.

2. Създайте акаунт

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

3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. За да попълните процеса на регистрация, ще се нуждаете от:

- Smart appliance Identifier (SAID) номера, който е наличен в раздел Инструменти/Свързаност/Свързване към мрежа,
- 12-цифрения номер на продукта, който се намира на етикета на продукта,
- активна Bluetooth връзка на вашия смартфон.

След като сте готови, добавете уреда си чрез мобилното приложение и следвайте инструкциите, посочени в него.

Забележка:

Bluetooth трябва да е само по време на процеса на регистрация.

WiFi връзката може да се настройва само чрез мобилното приложение.

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

3. НАСТРОЙВАНЕ НА ЧАС И ДАТА

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

- Докоснете съответните цифри, за да настроите часа.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След като настроите часа, ще трябва да настроите и датата

- Докоснете съответните цифри, за да настроите датата.
- Докоснете „SET“, за да потвърдите.

След продължително изключване на електрическото захранване трябва да сверите отново часа и датата.

4. ЗАДАВАНЕ НА КОНСУМИРАНАТА МОЩНОСТ

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

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

5. ЗАГРЯВАНЕ НА ФУРНАТА

Новата фурна може да изпуска миризми, свързани с процеса на нейното производство: това е напълно нормално. Преди да започнете да готвите храна във фурната, препоръчваме да я нагreete празна, за да премахнете остатъчните миризми.

Свалете предпазния картон или прозрачното фолио от фурната и извадете намиращите се в нея принадлежности. Загрейте фурната до 200°C за около час. След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

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

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните режими и режимите 6th Sense.

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

2. НАСТРОЙВАНЕ НА РЪЧНИТЕ ФУНКЦИИ

След като сте избрали желаната функция, можете да промените настройките ѝ. Дисплеят ще покаже настройките, които могат да се променят.

ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА

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

Според избраната функция можете да активирате или деактивирате предварителното нагряване с помощта на специален превключвател.

ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ

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

- За да зададете продължителността, докоснете раздела Време или "Задаване на време за готвене", след като натиснете СТАРТ.
- Докоснете съответните цифри, за да настроите нужното Ви време за готвене.
- Докоснете "СЛЕДВАЩ", за да потвърдите.

За да отмените зададената продължителност по време на готвене и така да управлявате ръчно края на готвенето, можете да докоснете стойността на продължителността и да зададете "0" или да отворите менюто с три точки и да редактирате времето за готвене.

Ако искате да спрете цикъла, отворете менюто с три точки и изберете "Спиране на готвенето".

3. НАСТРОЙВАНЕ НА 6TH SENSE АВТОМАТИЧНИ РЕЖИМИ

Автоматичните режими на 6th ви позволяват да приготвят голямо разнообразие от ястия, избирайки от показаните в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

- Изберете рецепта от списъка.

Функциите се показват по категории храни в "6th SENSE FOOD" менюто (вж. съответните таблици).

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

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне в часа, който предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“ за задаване на желания от Вас начален час. Можете да изберете часа на стартиране или часа, в който желаете храната да бъде готова в съответствие с избраните функции.
- След като зададете желаното отлагане, докоснете "НАСТРОЙКА", за да стартирате времето на изчакване.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

Програмирането на отложен час за стартиране на готвенето ще отмени фазата за предварително загревяне на фурната: Фурната постепенно ще достигне необходимата температура, което означава, че времето за готвене ще се различава леко от посоченото в готварската таблица.

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

5. СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯТА

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

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение. Може да промените зададени стойности по всяко време на готвенето, като докоснете стойността, която искате да промените. Всички налични опции за промяна могат да бъдат разгледани, като се отвори менюто с три точки в долната лява част на дисплея.

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

6. ЗАГРЯВАНЕ

Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загревяне. След приключване на тази фаза ще прозвучи звуков сигнал и на дисплея ще се появи надпис "ГОТОВА ФУРНА"

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратата и докоснете бутона "Стартирай сега" или бутона "СТАРТ", за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загревяне да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загревяне я поставя на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгревяне.

Можете да промените настройката по подразбиране на възможността за предварително загревяне за функциите за готвене, които Ви позволяват да правите това ръчно.

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагряване.

- Използвайте специалния превключвател Подгриване в долния десен ъгъл на дисплея, за да активирате или деактивирате подгриването. То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

7. ОБЪРНЕТЕ ИЛИ ПРОВЕРЕТЕ ХРАНАТА

Някои 6th Sense автоматични режими ще изискват храната да се обръща при готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете "СТАРТ", за да възобновите готвенето.

По същия начин, при оставащи 5% от времето преди спиране на готвенето, фурната ще Ви подкани да проверите храната.

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

- Проверете храната
- Затворете вратичката и докоснете "СТАРТ", за да възобновите готвенето.

8. КРАЙ НА ГОТВЕНЕТО

Прозвучава сигнал и дисплеят показва, че готвенето е завършило. При някои функции, щом готвенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.

- Докоснете "ДОБАВЯНЕ КЪМ ЛЮБИМИ", за да я запазите като предпочитана.
- Изберете "Extra Browning", за да стартирате петминутен цикъл на запичане.
- Докоснете "+ 5 min" за удължаване на готвенето

9. ПРЕДПОЧИТАНИ

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

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

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ

След като завършите дадена функция, докоснете "ДОБАВЯНЕ КЪМ ЛЮБИМИ", за да я запазите като любима. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки.

СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ

За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете : Всички запаметени функции ще бъдат изброени в това меню. Докоснете „СТАРТ“, за да активирате избраната функция.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ

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

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете иконата с трите точки в горния десен ъгъл.
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „SAVE“, за да потвърдите промените.

Ако искате да премахнете конкретна функция, в това меню ще намерите опцията "ИЗТРИВАНЕ НА ЛЮБИМИТЕ".

10. ИНСТРУМЕНТИ

Натиснете  за отваряне на меню "Инструменти" по всяко време. Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.

АКТИВИРАНЕ НА ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

За разрешаване на използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР

Тази функция може да се активира, когато се използва функция за готвене или сама по себе си, за да се запазва времето. След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция. След като таймерът е активиран, можете също да изберете и активирате функцията.

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

За да върнете или промените кухненския таймер:

- Натиснете опцията за кухненски таймер.
- Ще се чуе звуков сигнал и ще се изведе индикация на дисплея след като таймерът завърши обратното отброяване на избраното време.
- Докоснете "ПАУЗА", ако искате да спрете таймера. След това можете да докоснете "ВЪЗОБНОВИ", за да рестартирате таймера.
- Докоснете „ОТКАЗ“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете "+1 мин", за да увеличите продължителността с 1 минута.

ОСВЕТЛЕНИЕ

За да включите или изключите лампата на фурната.

SMARTCLEAN

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. Налейте 200 мл вода на дъното на фурната и активирайте функцията, когато фурната е студена.

САМОПОЧИСТВАНЕ С ПИРОЛИЗА

За премахване на замърсявания, причинени от готвене, чрез цикъл с много висока температура. На разположение са три цикъла за самопочистване с различна продължителност: Висок, среден и нисък.

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 оптимални резултати при почистването отстранете остатъците в кухнята и забършете вътрешното стъкло на вратичката преди използването на пиролитичната функция.
- Изберете според нуждите Ви един от наличните цикли.
- Докоснете „СТАРТ“, за да активирате избраната функция. 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 във фурната не се понижи до безопасно ниво.

Моля, имайте предвид: Пиролизен цикъл може да се активира и когато резервоарът е пълен с вода.

След като цикълът е бил избран, е възможно да отложите старта на автоматичното почистване.

Докоснете „DELAY“, за да зададете времето за завършване, както е посочено в съответния раздел.



ХРАНИТЕЛНА СОНДА

Сондата 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. Поставете храната във фурната и свържете сондата за месо в гнездото. Дръжте сондата възможно най-далеч от нагревателя. Затворете вратичката на фурната. Докоснете . Можете да избирате между ръчни (според метода на готвене) и 6th Sense (според типа храна) функции, ако е необходимо или се изисква използването на сондата.

След стартиране на функцията за готвене, тя ще бъде отменена, ако сондата бъде извадена. Винаги изключвайте и изваждайте сондата от фурната, когато изваждате храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО

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

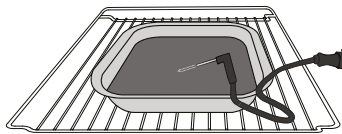
Кабелът е полутвърд и може да бъде прегъван, колкото е необходимо, за да се вкара сондата в храната по най-ефективния начин. Уверете се, че по време на готвенето кабелът не се опира в горния нагревателен елемент.

МЕСО: Вкарайте 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.

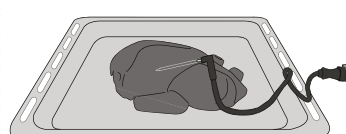
РИБА (цяла): Вкарайте върха на най-дебелото място, като избягвате перките.

ПЕЧИВА И ПАСТА: Вкарайте върха на сондата дълбоко в тестото, като огънете кабела така, че да постигнете оптимален ъгъл на сондата. Необходимо е да използвате съвместимите функции на 6th

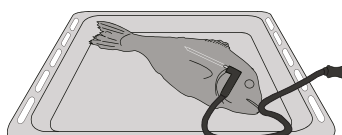
Sense автоматични режими за извършване на контролирано със сонда готвене за тези типове храна. Ако използвате сондата при готвене с функции 6th Sense, готвенето ще спре автоматично, когато избраното ястие достигне идеалната вътрешна температура, без да е необходимо да задавате температура на фурната.



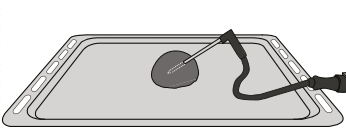
Лазаня



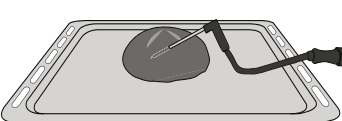
Цяло пиле



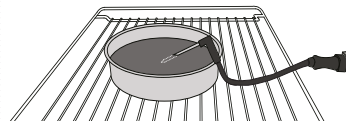
Риба



Кифлички



Самун хляб



Кейк



КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ

Функцията „Контролирано заключване“ позволява да заключите бутоните на сензорния панел, за да не бъдат натиснати случайно.

За да отключите уреда, натиснете продължително клавиша за заключване върху сензорния панел.



ПРЕДПОЧИТАНИЯ

За промяна на няколко настройки на фурната, за избор на режим Събота и за изключване на "Демонстрационен режим".



СВЪРЗАНОСТ

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.



INFO

За получаване на допълнителна информация за продукта.

БЕЛЕЖКИ

- Не покривайте вътрешността на фурната с алуминиево фолио.
- Никога не плъзгайте тенджери или тигани по дъното на фурната, тъй като това може да повреди покритието от емайл.
- Не поставяйте тежки предмети върху вратата и не се дръжте за нея.
- Поради по-високата температура на цикъла "Пица" се очаква малко по-високо охлаждане.

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни типове храни. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такова). Температурите и продължителността на готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за кейкове 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.

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТΙΑ

С функцията „Форсиран въздух“ може да готвите едновременно различни храни, които изискват една и съща температура на готвене (например: риба и зеленчуци), използвайки различни нива. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

МЕСО

Използвайте какъвто и да е вид тави за фурна или съдове „Пирекс“, подходящи за размера на парчето месо, което трябва да се пече. За печене на големи парчета месо, най-добре е да сипете малко бульон на дъното на съда и да поливате месото по време на печенето, за да стане по-вкусно. Имайте предвид, че по време на тази операция ще се появи пара. Когато месото се опече, оставете го във фурната за около 10 - 15 минути или го обвийте в алуминиево фолио.

Когато искате да печете месо на скара, изберете парчета с равномерна дебелина, за да се постигне равномерно опичане. Много дебели парчета месо изискват по-дълго време за печене. За да предпазите месото от изгаряне отвън, свалете решетъчния рафт на по-долно ниво, с което храната се поставя далеч от грила. Обърнете месото при изтичане на две трети от времето за готвене. Внимавайте при отваряне на вратичката, защото ще излезе гореща пара.

За събиране на соковете от готвенето препоръчваме да поставите тавата за отцеждане с половин литър питейна вода в нея непосредствено под решетъчния рафт, на който е поставена храната. Долейте, когато е необходимо.

ДЕСЕРТИ

Гответе фини десерти с конвенционалната функция само на един рафт.

Използвайте тъмни метални форми за кейкове и винаги ги поставяйте на предоставения решетъчен рафт. За да печете на повече от един рафт, изберете функцията за форсиран въздух и разположете шахматно формите за кейкове на рафтовете, което подпомага оптималната циркулация на горещия въздух.

За да проверите дали кейк с мая е изпечен, поставете дървена клечка за зъби в центъра на кейка. Ако клечката за зъби излезе чиста, кейкът е готов.

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

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

За сладкиши с влажни плънки или топинг (чийзкейк или плодови пайове) използвайте функцията „Печене с конвекция“. Ако долната част на кейка е недопечена, свалете рафта на по-долно ниво и преди добавяне на плънката поръсете основата на кейка с галета от хляб или бисквити.

RISING

Винаги е най-добре да покриете тестото с влажна кърпа, преди да го поставите във фурната. Времето за втасване на тестото с тази функция се намалява с приблизително една трета в сравнение със стандартна температура (20 - 25°C). Времето за втасване на пица започва от около час за 1 kg тесто.

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА	Прясна	Лазаня	0,5 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	 	
		Канелони	0,5 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	 	
	Замразена	Лазаня	0,5 - 3 kg	-	-	-		
		Канелони	0,5 - 3 kg	-	-	-		
МЕСО	Говеждо месо	Печено говеждо	0,6 - 2 kg*	СРЕДНО	СРЕДНО	-	 	
		Телешко печено	0,6 - 2,5 kg*	-	СРЕДНО	-	 	
		Стек	2 - 4 cm	СРЕДНО	-	2/3	 	
		Бургер питки	1,5 - 3 cm	-	-	3/5	 	
		Бавно готвене	0,6 - 2 kg*	СРЕДНО	-	-	 	
	Свинско	Печено свинско	0,6 - 2,5 kg*	-	СРЕДНО	-	 	
		Краче	0,5 - 2,0 kg*	-	СРЕДНО	-	 	
		Свински ребърца	0,5 - 2,0 kg	-	-	2/3	 	
		Бекон	0,5 - 1,5 cm	-	-	1/2	 	
	Агнешко	Агнешко печено	0,6 - 2,5 kg*	СРЕДНО	СРЕДНО	-	 	
		Агнешки френч рак	0,5 - 2,0 kg*	СРЕДНО	СРЕДНО	-	 	
		Бут	0,5 - 2,0 kg*	СРЕДНО	СРЕДНО	-	 	
	Пиле	Печено пиле	Печено пиле	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	 
			Пълнено печено пиле	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	 
			Парчета пиле	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	 
		Пиле на еър фрай	Цяло пиле	0,6 - 2,5 kg	-	-	-	 
			Пилешки гърди	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
			Парчета пиле	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
			Пилешки бутчета	-	-	-	-	 
			Паниран котлет	1 - 4 (cm)	-	-	-	 
			Пилешки крилца	0,2 - 1,5 kg	-	-	-	 
			Пилешки хапки [замразени]	-	-	-	-	 
			Пилешки крилца [замразени]	-	-	-	-	 

* препоръчано количество

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
						
	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Горещ въздух тава	Сонда за месо

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
МЕСО	Печена патица	Печена патица	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Пълнена печена патица	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Парчета патешко	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	3 4
		Патешко филе / гърди	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Печена пуйка	Печена пуйка и гъска	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Пълнена печена пуйка	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	2
		Парчета пуешко и гъше	0,6 - 3 kg*	-	СРЕДНО	-	3
		Филе / гърди от пуйка	1 - 5 cm	-	-	2/3	5 4
	Месо на еър фрай	Шишчета с месо	0,2 - 1,5 kg	-	-	1/2	4 2
		Свински пържоли	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Бургер питки	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
		Наденички и вурстове	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	4 2
		Паниран котлет	1 - 4 (cm)	-	-	-	4 2
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Печени филета и стекове	Стек от риба тон	1 - 3 (cm)	СРЕДНО	-	3/4	3 2
		Стек от съомга	1 - 3 (cm)	СРЕДНО	-	3/4	3 2
		Стек от риба меч	0.5 - 3 (cm)	-	-	3/4	3 2
		Филе от треска	0,1 - 0,3 kg	-	-	-	3 2
		Филе от лаврак	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Филе от фагри	0,05 - 0,15 kg	-	-	-	3 2
		Други филета	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
		Филета [замразени]	0.5 - 3 (cm)	-	-	-	3 2
	Печени морски дарове	Миди "Сен Жак"	една тава	-	-	-	4
		Миди	една тава	-	-	-	4
		Скариди	една тава	-	-	-	4 3
		Кралски скариди	една тава	-	-	-	4 3
	Печена цяла риба		0,2 - 1,5 kg*				3 2
	Риба, запечатана в сол		0,2 - 1,5 kg*				3

* препоръчано количество

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Горещ въздух тава	Сонда за месо

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
РИБА И МОРСКИ ДАРОВЕ	Риба на еър фрай	Панирана риба	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Риба филе	1.5 - 3.5 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Цяла риба	0,4 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Черупести мекотели	-	-	-	-	 4	 2
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Печени зеленчуци	Печени картофи	0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	 3	
		Пълнени зеленчуци	0.1 - 0.5 kg [всеки]	-	-	-	 3	
		Други зеленчуци	0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	 3	
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Гратен със зеленчуци	Картофен огретен	една тава	-	-	-	 3	
		Гратен с домати	една тава	-	-	-	 3	
		Гратен с чушки	една тава	-	-	-	 3	
		Гратен с броколи	една тава	-	-	-	 3	
		Гратен от карфиол	една тава	-	-	-	 3	
		Гратен със зеленчуци	една тава	-	-	-	 3	
	Зеленчуци на еър фрай	Домашно приготвени пържени картофи	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Уеджис картофи	1 - 4 (cm)	-	-	-	 4	 2
		Смесени зеленчуци	0,3 - 0,8 kg	-	-	2/3	 4	 2
		Чипс от тиквички	0,2 - 0,5 kg	-	-	-	 4	 2
		Пържени картофи	0,3 - 0,8 kg	-	-	-	 4	 2
		Пролетни ролца [замразени]	-	-	-	-	 4	 2
СОЛЕНА ПЕКАРНА	Солен кейк		0,8 - 1,2 kg	-	СРЕДНО	-	 2	
	Зеленчуков щрудел		0,5 - 1,5 kg	-	СРЕДНО	-	 2	
	Хляб	Хлебчета	60 - 150g [всяко]*	-	-	-	 3	
		Сандвич руло	400 - 600 g [всяко]	-	-	-	 2	
		Самун хляб	0.7 - 2.0kg *	-	-	-	 2	
		Багети	200 - 300g [всяка]	-	-	-	 3	

* препоръчано количество

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
						
	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода	Горещ въздух тава	Сонда за месо

КАТЕГОРИЯ ХРАНИ			КОЛИЧЕСТВО	СТЕПЕН НА ГОТОВНОСТ	НИВО НА КАФЯВО	ОБЪРНЕТЕ (ПО ВРЕМЕ НА ГОТВЕНЕ)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
СОЛЕНА ПЕКАРНА	Пица	Кръгла пица	Кръгла	-	-	-	 2
		Дебела пица	Табла	-	-	-	 2
		Пица [замразена]	1 слой*	-	-	-	 2
			2 слоя*	-	-	-	 4  1
			3 слоя*	-	-	-	 5  3  1
			4 слоя*	-	-	-	 5  4  2  1
СЛАДКА ПЕКАРНА	Кейкове с втасване	Пандишпанов кейк	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 
		Плод във форма за печене	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 
		Шоколадов кейк	0,5 - 1,2 kg*	-	-	-	 2 
	Бисквитки		0,2 - 0,6 kg	-	-	-	 3
	Кроасан		една тава*	-	-	-	 3
	Кроасани [замразени]		една тава*	-	-	-	 3
	Сладкиш от парено тесто		една тава*	-	-	-	 3
	Целувки		10 - 30g [всяка]	-	-	-	 3
	Тарт		0,4 - 1,6kg	-	-	-	 3
	Щрудел		0,4 - 1,6kg	-	-	-	 3
	Плодов пай		0,5 - 2 kg	-	-	-	 2

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ						
	Решетъчен рафт	Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	Тава за отцеждане / Тава за печене	Тава за отцеждане с половин литър вода		



ТАБЛИЦА ЗА ГОТВЕНЕ С ГОРЕЩ ВЪЗДУХ

	РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕПОРЪЧАНО КОЛИЧЕСТВО	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	
ЗАМРАЗЕНА ХРАНА	Замразени пържени картофи		650 - 850g	Да	200	25 - 30		
	Замразени пилешки хапки		500g	Да	200	15 - 20		
	Рибни пръчици		500g	Да	220	15 - 20		
	Лучени кръгчета		500g	Да	200	15 - 20		
ЗЕЛЕНЧУЦИ	Пресни панирани тиквички		400g	Да	200	15 - 20		
	Домашно приготвени пържени картофи		300 - 800 g	Да	200	20 - 40		
	Смесени зеленчуци		300 - 800 g	Да	200	20 - 30		
МЕСО И РИБА	Пилешки гърди		1 - 4 cm	Да	200	20 - 40		
	Пилешки крилца		200 - 1500 g	Да	220	30 - 50		
	Паниран котлет		1 - 4 cm	Да	220	20 - 50		
	Риба филе		1 - 4 cm	Да	220	15 - 25		

За приготвяне на пресни или домашно приготвени храни разнесете тънък слой олио по повърхността на храната. За да се гарантират равномерни резултати от готвенето, разбърквайте храната по средата на препоръчаното време за готвене.

ФУНКЦИИ	 Горещ въздух		
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Горещ въздух тава	 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане / тава за печене или тава за фурна на решетъчния рафт

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове 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	30 - 90	
Бисквитки		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	
		Да	135	40 - 60	
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	40 - 60	
Бухтички шу		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	310	7 - 12	
		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 *	

ФУНКЦИИ								ECO	
	Традиционно	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Cook4	Екоцикъл	Пица
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				



РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (МИН.)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Волован / соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	
Лазаня / Плодови пити / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		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	
Печена риба / ен папilot (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	
Препечен хляб		-	3 (Високо)	3 - 6	
Рибни филета / Стекове		-	2 (Средна)	20 - 30 **	
Наденица / Кебапи / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средно - Високо)	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 (Високо)	10 - 25	
Бисквитки	 Бисквитки	Да	135	50 - 70	
Тартове	 Тартове	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)	 Меню	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	ECO	-	200	80 - 120 *	
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)	ECO	-	200	50 - 100 *	

* Приблизителна продължителност на готвенето: ястията могат да се изваждат 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).

ФУНКЦИИ								ECO
	Традиционно	Форсиран въздух	Печене с конвекция	Грил	Турбо грил	MaxiCooking	Меню Multiflow	Екоцикъл

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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

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

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

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

В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не 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.

ПОДДРЪЖКА И ПОЧИСТВАНЕ

Уверете се, че фурната е студена, преди да извършвате каквато и да е поддръжка или почистване.

Не използвайте уреди за почистване с пара.

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

Носете предпазни ръкавици.

Фурната трябва да бъде изключена от електрическата мрежа, преди да се извършват каквито и да било дейности по поддръжка.

ВЪНШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- Почистете повърхностите на фурната с влажна микрофибърна кърпа. Ако са много замърсени, добавете няколко капки почистващ препарат с неутрално pH. Накрая забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко 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 изсушите конденза, който се е образувал 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.
- Активирайте функцията "Smart Clean" за оптимално почистване на вътрешните повърхности. (Само при някои модели).
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

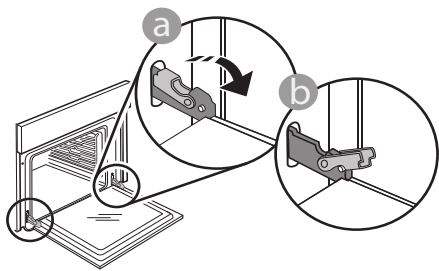
ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

Веднага след употреба на киснетте 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.

Не почиствайте сондата за храна и сондата за месо (ако има такава) в съдомиялна машина. Тавата за еърфрай (ако има такава) може да се почиства в съдомиялна машина.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

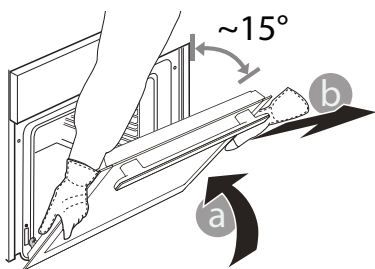
1. За да свалите вратичката, отворете я напълно и спуснете фиксаторите в отворено положение.



2. Затворете вратичката, доколкото е възможно.

Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката).

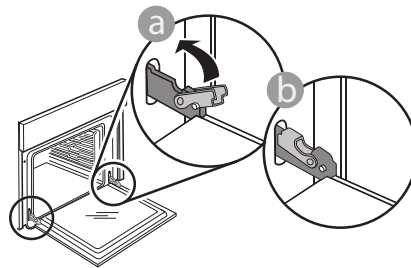
Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.



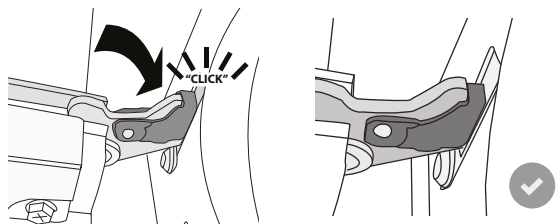
3. За да поставите вратичката, първо я приближете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

4. Спуснете вратата и след това я отворете напълно.

Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



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



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

СМЯНА НА ЛАМПАТА

За подмяна на лампата се обърнете към следпродажбения сервиз.

Често задавани въпроси относно WIFI

Кои WiFi протоколи се поддържат?

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

Какви настройки трябва да се направят в софтуера на рутера?

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

Кои версии на WPS се поддържат?

Уредът не поддържа WPS.

Има ли разлики при използването на смартфон с Android или iOS?

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

Може ли да използвам мобилен тетъринг вместо рутер?

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

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

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

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

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

Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете "Инструменти", след това натиснете "Свързаност" и потърсете "Mac адрес". MAC адресът се състои от комбинация от 6 двойки цифри и букви, разделени с двоеточие.

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

Използвайте смарт устройството си и приложението 6th Sense Live, за да проверите дали уредът е онлайн или не.

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

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни.

Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в рутера.

Какво трябва да е разстоянието между рутера и уреда?

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

като разположите мобилно устройство близо до уреда.

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

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

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

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

Какво мога да направя, ако се показва на дисплея или уредът не може да установи стабилна връзка с моя домашен рутер?

Уредът се е свързал с рутер, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на рутера и/или на доставчика на интернет. Ако натиснете "Инструменти" и след това натиснете "Свързване", можете да получите повече информация за причината за грешката при свързване.

Настройки на рутера: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на рутера. Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървър (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

Как да проверя дали се предават данни?

След конфигуриране на мрежата изключете захранването, изчакайте 20 секунди и отново включете уреда: Използвайте смарт устройството си и приложението 6th Sense Live, за да проверите дали уредът е онлайн или не.

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

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

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

Смених рутера - какво трябва да направя?

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

ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се изписва буквата F и число.	Проблем със софтуера.	Свържете се с Центъра за обслужване на клиенти и посочете номера след буквата "F".
Функцията за готвене 6th Sense приключва, без да покаже обратно броене. Готвенето приключва преди края на обратното броене.	Количество храна, различно от препоръчителното. Вратата е отворена по време на готвене.	Отворете вратичката и проверете готовността на храната. Ако е необходимо, завършете готвенето, като изберете традиционна функция.
Фурната не загрева.	Когато режим "DEMO" е на "On", са активни всички команди, менютата са достъпни, но фурната не загрева. DEMO се появява на дисплея на всеки 60 секунди.	Влезте на "DEMO" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "Off".
Лампата изгасва.	Режим „ECO“ е „On“.	Влезте на "ЕКО" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "НАСТРОЙКИ".
Вратичката не се затваря добре.	Предпазните държачи са в неправилна позиция.	Уверете се, че предпазните държачи са в правилна позиция, като следвате инструкциите за сваляне и поставяне на вратичката в раздел "Почистване и поддръжка".
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. Влезте в "МОЩНОСТ" от "НАСТРОЙКИ" и изберете "НИСКА".
Цикълът на готвене със сонда е приключил без видима причина или на екрана е изписана грешка F3E3.	Сондата за храна не е свързана правилно.	Проверете връзката на сондата за храна.

Правилата, стандартната документация и допълнителна информация за продукта можете да намерите, като:

- Използване на QR върху вашия продукт
- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu
- Или като се свържете с отдела за следпродажбено обслужване (вижте телефонния номер в гаранционната книжка). При контакт с отдела за следпродажбено обслужване съобщавайте кодовете, посочени на идентификационната табелка на вашия уред.

