



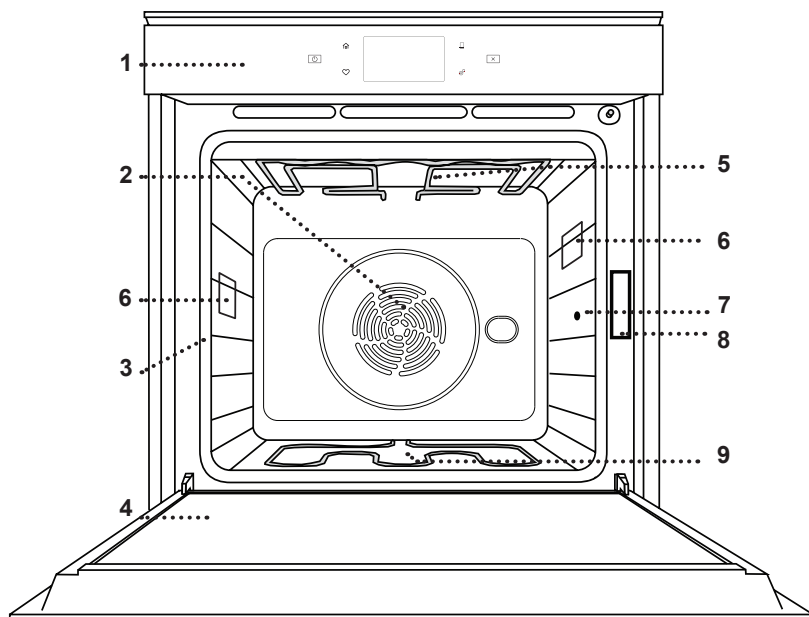
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

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



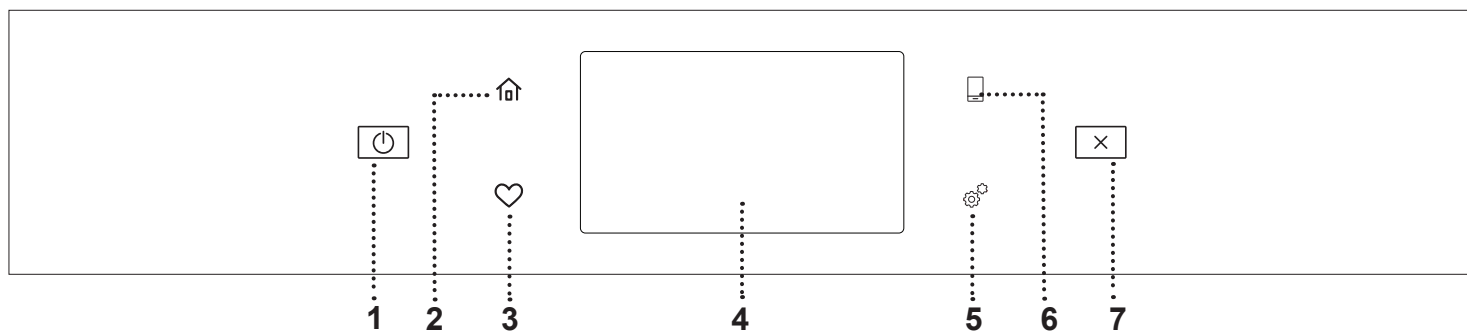
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор 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 поставяне на сондата за месо
8. Заводска табелка (не премахвайте)
9. Долен нагревателен елемент (не е видим)

ОПИСАНИЕ НА КОНТРОЛНИЯ ПАНЕЛ



1. ВКЛ./ИЗКЛ.

За включване и изключване на фурната.

2. НАЧАЛНО МЕНЮ

За бърз достъп до главното меню.

3. ПРЕДПОЧИТАНИ

За показване на списъка с предпочитани функции.

4. ДИСПЛЕЙ

5. ИНСТРУМЕНТИ

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

6. ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ

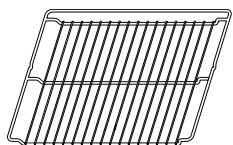
Позволява използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

7. ОТМЕНИ

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

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



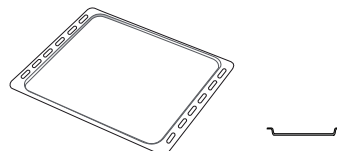
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кейкове и други огнеупорни готварски съдове

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ



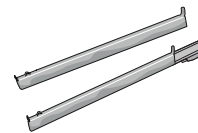
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ



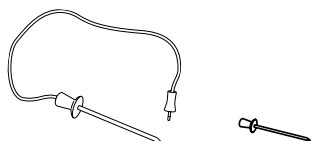
Използвайте за приготвяне на всички видове хляб и сладкиши, а също така и на печени меса, риба в пергамент и др.

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

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.

* Налично само при определени модели

Броят и видът на принадлежностите може да е различен в зависимост от закупения модел. Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ПОСТАВЯНЕ НА РЕШЕТЪЧНИЯ РАФТ И ДРУГИТЕ ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

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

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

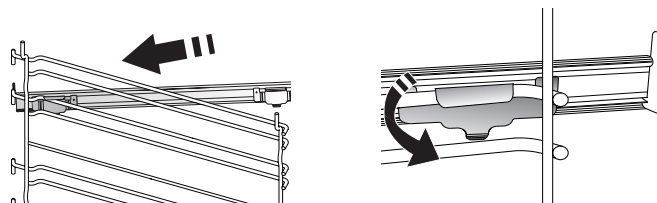
ИЗВАЖДАНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВОДАЧИТЕ

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

ЗАКРЕПЯНЕ НА ПЛЪЗГАЧИТЕ (АКО ИМА)

Свалете водачите от фурната; махнете пластмасовите предпазители от плъзгачите.

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



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

ФУНКЦИИ ЗА ГОТВЕНЕ



MANUAL FUNCTIONS (РЪЧНИ ФУНКЦИИ)

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

За бързо предварително загряване на фурната.

- **CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)**

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво.

- **GRILL (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.

- **TURBO GRILL (ТУРБО ГРИЛ)**

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

- **FORCED AIR (ФОРСИРАН ВЪЗДУХ)**

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

- **COOK 4 FUNCTIONS (ФУНКЦИИ 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 курабийки, кейкове, кръгли пици (може и замразени) и пълни менюта. За постигане на най-добри резултати следвайте готварската таблица.

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

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

- **SPECIAL FUNCTIONS (СПЕЦИАЛНИ ФУНКЦИИ)**

- » **DEFROST (РАЗМРАЗЯВАНЕ)**

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

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

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

- » **RISING (ВТАСВАНЕ)**

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

- » **CONVENIENCE (УДОБСТВО)**

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

- » **MAXI COOKING**

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

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

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

- **FROZEN BAKE**

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



6th SENSE

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

Не е необходимо предварително загряване на фурната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СЕНЗОРНИЯ ДИСПЛЕЙ



За придвижване в меню или списък:

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



За да изберете или потвърдите:

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

За да се върнете към предишните екрани:


Докоснете < .

За потвърждаване на настройките и достъп до следващия екран:

Докоснете „SET“ или „NEXT“.

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 ЕЗИК

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

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

Докосването на < ще Ви върне обратно към предишния екран.

2. НАСТРОЙТЕ WiFi

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

- Докоснете „SETUP NOW“, за да продължите с настройване на свързването.

В противен случай докоснете „SKIP“, за да свържете уреда на по-късен етап.

КАК ДА НАСТРОИТЕ СВЪРЗВАНЕТО

За да използвате тази функция, ще Ви е нужно: Смартфон или таблет и маршрутизатор за безжична връзка с интернет. Използвайте смарт устройството си, за да проверите дали сигналът на домашната Ви безжична мрежа е достатъчно силен и в близост до уреда.

Минимални изисквания.

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

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

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

1. Изтеглете приложението 6th Sense Live

Първата стъпка за свързване на уреда Ви е да изтеглите приложението на мобилното си устройство. Приложението 6th Sense Live ще Ви преведе през всички стъпки, описани тук. Може да изтеглите приложението 6th Sense Live от iTunes Google Play.

2. Създайте акаунт

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

3. Регистрирайте уреда си

Следвайте инструкциите в приложението, за да регистрирате уреда си. Ще Ви е нужен номерът Smart Appliance Identifier (SAID), за да завършите процеса на регистрация. Може да откриете уникалния код върху заводската табелка, прикачена към уреда.

4. Свържете се с WiFi

Следвайте процедурата за настройване „сканиране-за-свързване“. Приложението ще Ви преведе през процеса на свързване на Вашия уред към безжичната мрежа в дома Ви.

Ако маршрутизаторът Ви поддържа WPS 2.0 (или повече), изберете „MANUALLY“ („Ръчно“) и след това докоснете „WPS Setup“. Натиснете бутона WPS на Вашия маршрутизатор, за да установите връзка между двете устройства.

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

Кодът SAID се използва за синхронизиране на смарт устройството с Вашия уред.

MAC адресът се показва за WiFi модула.

Процедурата по свързването ще трябва да се извърши повторно, единствено ако сте променили настройките на Вашия маршрутизатор (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, 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.

Загрейте фурната до 200°C за около час.

След първото използване на уреда се препоръчва да проветрите помещението.

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. SELECT A FUNCTION (ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ)

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

Дисплеят Ви позволява да избирате измежду ръчните функции и функциите 6th Sense.


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

2. SET MANUAL FUNCTIONS (НАСТРОЙТЕ РЪЧНИ ФУНКЦИИ)

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

TEMPERATURE / GRILL LEVEL (ТЕМПЕРАТУРА / НИВО НА ГРИЛА)

- Придвижете се през препоръчителните стойности и изберете нужната Ви.

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

DURATION (ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ)

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

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

За да отмените настроено времетраене по време на готвене и така да управлявате ръчно спирането на готвене, докоснете стойността на продължителност и след това изберете „STOP“.

3. SET 6TH SENSE FUNCTIONS (НАСТРОЙВАНЕ НА ФУНКЦИИ 6TH SENSE)

Функциите 6th Sense Ви позволяват да пригответе голямо разнообразие от ястия, като избирате от тези, показани в списъка. Повечето настройки за готвене се избират автоматично от уреда, за да се постигнат най-добри резултати.

- Изберете рецепта от списъка.

Функциите са показани по хранителни категории в меню 6th SENSE FOOD (вижте съответните таблици) и по характеристиките на рецептата в меню LIFESTYLE.

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

Някои от функциите 6th Sense изискват използване на сондата за месо. Вкарайте сондата, преди да изберете функцията. За постигане на най-добри резултати със сондата, следвайте препоръките в съответния раздел.


- Следвайте командите на екрана, които ще Ви водят по време на готвенето.

4. НАСТРОЙВАНЕ НА ОТЛОЖЕН СТАРТ НА ГОТВЕНОТО

Можете да отложите готвенето, преди да стартирате функция: Функцията ще започне във времето, което предварително сте избрали.

- Докоснете „DELAY“, за да зададете времето, което искате за начало.
- След като сте задали нужното отлагане, докоснете „START DELAY“, за да стартирате отлагането.
- Поставете храната във фурната и затворете вратичката: Функцията ще започне автоматично след изчисления период.

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


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

5. START THE FUNCTION (СТАРТИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ)

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

Ако фурната е гореща и функцията изисква специална максимална температура, на дисплея ще се изведе съобщение.

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

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

6. PREHEATING (ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ)


Ако е предварително активирано, след стартиране на функцията на дисплея се показва индикация за състоянието на фазата на предварително загряване.

Когато тази фаза приключи, се чува звуков сигнал и на дисплея се извежда информация, че фурната е достигнала зададената температура.

- Отворете вратичката.
- Поставете храната във фурната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да започнете готвенето.

Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, качеството на пригответеното ястие може да се влоши. Отварянето на вратичката по време на фазата за предварително загряване поставя функцията в режим на пауза. Времето за готвене не включва фаза за подгриване.

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

- Изберете функция, която Ви позволява да изберете ръчно функцията за предварително нагриване.
- Докоснете символа  за включване или изключване на предварителното загряване.

То ще бъде зададено като действие по подразбиране.

7. PAUSING COOKING (ПОСТАВЯНЕ НА ГОТВЕНОТО НА ПАУЗА)

Някои от функциите 6th Sense изискват храната да бъде обърната по време на готвене. Ще чуете сигнал и на дисплея ще се изпише съответното действие.

- Отворете вратичката.
- Извършете действието, за което дисплеят Ви подканва.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възобновите готвенето.

Преди готвенето да завърши, фурната може по същия начин да Ви подкани да проверите храната.



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

- Проверете храната.
- Затворете вратичката и докоснете „DONE“, за да възобновите готвенето.

8. END OF COOKING (СПИРАНЕ НА ГОТВЕНОТО)

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

При някои функции, щом готвенето приключи, можете допълнително да запечете ястието, да удължите времето на готвене или да запазите функцията като предпочитана.


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

9. FAVORITES (ПРЕДПОЧИТАНИ)

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

Фурната автоматично засича функциите, които най-често използвате. След определен брой използвания ще бъдете подканени да добавите функцията към Вашите предпочитани функции.

КАК СЕ ЗАПАМЕТЯВА ФУНКЦИЯ


След като функция е приключила, може да докоснете , за да я запазите като предпочитана. Така ще я използвате по-бързо в бъдеще, като запазите същите настройки.

Дисплеят Ви позволява да запаметите функцията, като показва до 4 предпочитани времена на хранене включително закуска, обяд, лека закуска и вечеря.


- Докоснете иконите, за да изберете поне една.
- Докоснете „SAVE AS FAVORITE“, за да запаметите функцията.

СЛЕД ЗАПАМЕТЯВАНЕ

След като запаметите функции, като предпочитани, основният екран ще покаже функциите, които сте запаметили за текущото време на деня.

За да прегледате меню „Предпочитани“, натиснете  : Функциите ще се разделят на различни времена за хранене и ще бъдат направени няколко предложения.

- Докоснете иконата на ястията, за да се покажат съответните списъци.

С докосване на  можете също така да прегледате хронологията на последно използваните функции.


- Придвижете се през подканения от дисплея списък.
- Докоснете желаната рецепта или функция.
- Докоснете „START“, за да активирате готвенето.

ПРОМЯНА НА НАСТРОЙКИТЕ



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

- Изберете функцията, която искате да промените.
- Докоснете „EDIT“.
- Изберете свойството, което искате да промените.
- Докоснете „NEXT“: На дисплея ще се покажат новите свойства.
- Докоснете „SAVE“, за да потвърдите промените.

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


- Докоснете  на съответната функция.
- Докоснете „REMOVE IT“.

Можете да промените и времето за хранене, при което се показват различните ястия:

- Натиснете  .
- Изберете  „Preferences“ („Предпочитания“).
- Изберете „Times and Dates“ („Часове и дати“).
- Докоснете „Your Meal Times“ („Вашите времена на хранене“).
- Придвижете се през списъка и докоснете съответното време.
- Докоснете съответното ястие, за да го промените.

Всеки интервал от време може да се комбинира само с едно ястие.

10. TOOLS (ИНСТРУМЕНТИ)

Натиснете , за да отворите меню „Инструменти“ по всяко време.

Това позволява избирането на няколко опции и за промяна на настройките и предпочитанията на уреда или дисплея.

REMOTE ENABLE (АКТИВИРАНО

ДИСТАНЦИОННО УПРАВЛЕНИЕ)

Позволява използването на приложението на Whirlpool 6th Sense Live.

KITCHEN TIMER (КУХНЕНСКИ ТАЙМЕР)



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

След като е стартирана, таймерът ще продължи обратното броене независимо, без да оказва влияние на самата функция.

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

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

За да върнете на екрана или да извършите промени по кухненския таймер:

- Натиснете  .
- Докоснете  .

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

- Докоснете „DISMISS“, за да отмените таймера или да нагласите нова продължителност.
- Докоснете „SET NEW TIMER“, за да нагласите таймера отново.

LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За да включите или изключите лампата на фурната.

SELF CLEAN (САМОПОЧИСТВАНЕ)

Активирайте функцията „Self Clean“ (Самопочистване) за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

Препоръчително е да не отваряте вратичката, докато трае цикълът на почистване, за да избегнете загуба на пара, което би повлияло негативно на крайния резултат от почистването.


- Издадете всички принадлежности от фурната, преди да активирате функцията.
- Когато фурната е студена, налейте 200 ml питейна вода на дъното на фурната.
- Докоснете „START“, за да активирате функцията за почистване.

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.

PROBE (СОНДА ЗА МЕСО)

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.

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 дадена функция за готвене, ако сондата бъде извадена, функцията се отменя.

Винаги изваждайте от гнездото и махайте сондата от фурната, когато изваждате храната.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА СОНДАТА ЗА МЕСО

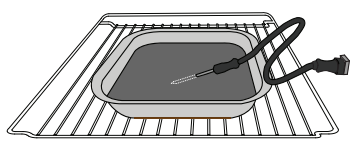
Поставете храната във фурната и свържете щепсела, като го вкарате в гнездото от дясната страна на фурната.

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.

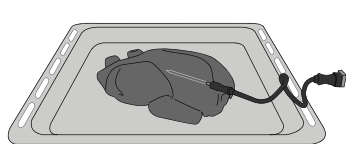
МЕСО: Вкарайте сондата дълбоко в месото, като избягвате костите и сланината. За птиче месо, вкарайте сондата по дължина, в средната част на гърдите, като внимавате да не попаднете в кухня.

РИБА (цяла): Разположете върха на сондата в най-месестата част, като избягвате костната структура.

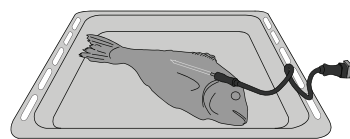
ПЕЧЕНЕ ВЪВ ФУРНА: Вкарайте върха на сондата дълбоко в тестото, като огънете кабела така, че да постигнете оптимален ъгъл на сондата. Ако използвате сондата при готвене с функции 6th Sense, готвенето ще спре автоматично, когато избраното ястие достигне идеалната вътрешна температура, без да е необходимо да задавате температура на фурната.



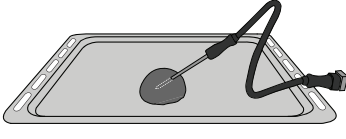
Lasagna (Лазаня)



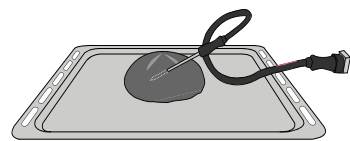
Whole Chicken (Цяло пиле)



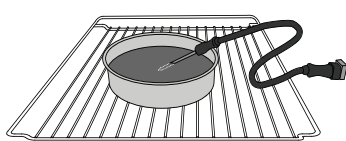
Fish (Риба)



Rolls (Кифлички)



Big Bread (Самун хляб)



Cake (Кейк)

MUTE (СПИРАНЕ НА ЗВУКА)

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

CONTROL LOCK (КОНТРОЛИРАНО ЗАКЛЮЧВАНЕ)

Функцията „Контролирано заключване“ Ви позволява да заключите бутоните на сензорното поле, за да не бъдат натиснати случайно.

Активиране на заключването:

- Докоснете иконата .



Деактивиране на заключването:

- Докоснете дисплея.
- Плъзнете по показаното съобщение.

MORE MODES (ДОПЪЛНИТЕЛНИ РЕЖИМИ)

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

Режимът Sabbath поддържа фурната в режим на печене, докато не бъде деактивиран. Режимът Sabbath използва функцията "Конвенционално готвене". Деактивирани са всички останали цикли на готвене и почистване. Няма да прозвучат сигнали и дисплеят няма да показва промени на температурата. Когато вратичката на фурната бъде отворена или затворена, осветлението няма да светне или изгасне и нагревателните елементи няма да се включат или изключат незабавно.

За деактивиране и изход от режим Sabbath натиснете  или , след което натиснете и задръжте за 3 секунди екрана на дисплея.

PREFERENCES (ПРЕДПОЧИТАНИЯ)

За промяна на някои от настройките на фурната.

WIFI

За промяна на настройките или конфигуриране на нова домашна мрежа.

INFO (ИНФОРМАЦИЯ)

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

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	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, шрудел, ябълков пай)		Да	160 – 200	30 - 85	
		Да	160 – 200	35 - 90	
Курабийки / Маслени бисквити		Да	150	20 - 40	
		Да	140	30 - 50	
		Да	140	30 - 50	
		Да	135	40 - 60	
Малки кейкове / Мъфин		Да	170	20 - 40	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	30 - 50	
		Да	150	40 - 60	
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	30 - 40	
		Да	180 - 190	35 - 45	
		Да	180 - 190	35 - 45 *	
Целувки		Да	90	110 - 150	
		Да	90	130 - 150	
		Да	90	140 - 160 *	
Пица / Хляб / Фокача		Да	190 - 250	15 - 50	
		Да	190 - 230	20 - 50	
Пица (тънка, дебела, фокача)		Да	220 - 240	25 - 50 *	
Замразена пица		Да	250	10 - 15	
		Да	250	10 - 20	
		Да	220 - 240	15 - 30	
Солени пайове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 190	45 - 55	
		Да	180 - 190	45 - 60	
		Да	180 - 190	45 - 70 *	
Волован / Соленки от многолистно тесто		Да	190 - 200	20 - 30	
		Да	180 - 190	20 - 40	
		Да	180 - 190	20 - 40 *	

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

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ПРОДЪЛЖИТЕЛНОСТ (минути)	РАФТ И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Лазаня / Плодови пати / Паста на фурна / Канелони		Да	190 - 200	45 - 65	3
Агнешко / Телешко / Говеждо / Свинско 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	3
Печено свинско с коричка 2 kg		—	170	110 - 150	2
Пилешко / Заешко / Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	3
Пуешко / Гъше 3 kg		Да	190 - 200	80 - 130	2
Риба на фурна / Риба, обвита в хартия за печене (филета, цяла)		Да	180 - 200	40 - 60	3
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 60	2
Препечен хляб		—	3 (висока)	3 - 6	5
Риба филе / Стекове		—	2 (Средна)	20 - 30 **	4 3
Наденица / Шишчета / Ребърца / Хамбургери		-	2 - 3 (Средна – Висока)	15 - 30 **	5 4
Печено пиле 1 – 1,3 kg		—	2 (Средна)	55 - 70 ***	2 1
Агнешки бутчета / Крака		-	2 (Средна)	60 - 90 ***	3
Картофи на фурна		—	2 (Средна)	35 - 55 ***	3
Зеленчуков огретен		—	3 (висока)	10 - 25	3
Бисквитки	 Cookies	Да	135	50 - 70	5 4 3 1
Тартове	 Tarts	Да	170	50 - 70	5 4 3 1
Кръгли пици	 Pizza	Да	210	40 - 60	5 4 2 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / лазаня (ниво 3) / месо (ниво 1)		Да	190	40 - 120 *	5 3 1
Пълно меню: Плодов тарт (ниво 5) / печени зеленчуци (ниво 4) / лазаня (ниво 2) / парчета месо (ниво 1)	 Menu	Да	190	40 - 120 *	5 4 2 1
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 *	4 1
Месо и картофи		Да	200	45 - 100 *	4 1
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 *	4 1
Печено месо с плънка		—	200	80 - 120 *	3
Парчета месо (заешко, пилешко, агнешко)		—	200	50 - 100 *	3

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

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

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

КАК ДА СЕ ЧЕТЕ ГОТВАРСКАТА ТАБЛИЦА

В таблицата са посочени най-подходящите функции, принадлежности и нива за приготвяне на различни ястия. Времената за готвене започват от момента, в който храната се постави във фурната, и не включват предварителното загряване (когато се изисква такава).

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

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

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

	Категория храни	Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
CASSEROLE & BAKED PASTA (КАСЕРОЛИ И ПЕЧЕНА ПАСТА)	Fresh (Прясна)	Lasagna (Лазаня)	2	500 - 3000 g *	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Залейте със сос Бешамел и поръсете със сирене, за да се получи перфектно запичане
		Cannelloni (Канелони)	2	500 - 3000 g *	
Frozen (Замразена)	Lasagna (Лазаня)	2	500 - 3000 g		
	Cannelloni (Канелони)	2	500 - 3000 g		
MEAT (МЕСО)	Beef (Говеждо месо)	Roast beef (Печено говеждо)	3	600 - 2000 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Roast veal (Телешко печено)	3	600 - 2500 g *	
		Steak (Стек)	5 4	2 - 4 cm	Намажете с олио и розмарин. Втрийте сол и черен пипер. Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
		Hamburger (Хамбургер)	5 4	1,5 - 3 cm	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 3/5 от времето на готвене.
		Slow cooking (Бавно готвене)	3	600 - 2000 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
	Pork (Свинско)	Roast Pork (Свинско печено)	3	600 - 2500 g *	
		Pork Shank (Свинско краче)	3	500 - 2000 g *	
		Pork Ribs (Свински ребърца)	5 4	500 - 2000 g	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
		Васон (Бекон)	5 4	250 g	Разпределете поравно върху решетъчния рафт. Обърнете при изтичане на 3/4 от времето на готвене
	Lamb (Агнешко)	Roast Lamb (Агнешко печено)	2	600 - 2500 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. В края на готвенето оставете месото да си почине 15 минути, преди да го разрежете
		Lamb Rack (Агнешки френч рак)	2	500 - 2000 g *	
		Lamb Leg (Агнешки бут)	2	500 - 2000 g *	
	Chicken (Пиле)	Roast Chicken (Печено пиле)	2	600 - 3000 g *	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната, така че страната с гърдите да сочи нагоре
		Stuffed Roast Chicken (Пълнено печено пиле)	2	600 - 3000 g *	
		Chicken Pieces (Парчета пиле)	3	600 - 3000 g *	Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Разпределете по равно в тавата за отцеждане с кожата надолу
		Chicken fillet / Breast (Пилешко филе / гърди)	5 4	1 - 5 cm	Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене
	Roasted Duck (Печена патица)	Roast Duck (Печена патица)	2	600 - 3000 g *	
		Stuffed Roast Duck (Пълнена печена патица)	2	600 - 3000 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Duck Pieces (Парчета патешко)	3	600 - 3000 g *	
		Duck Fillet / Breast (Патешко филе / гърди)	5 4	1 - 5 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене

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

	Категория храни	Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
MEAT (МЕСО)	Roasted Turkey & Goose (Печена пуйка и гъска)	Roast Goose (Печена гъска)	2	600 - 3000 g *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки Намажете с олио и овкусете по Ваш вкус. Втрийте сол и пипер. Поставете във фурната, така че страната с гърдите да сочи нагоре. Обърнете при изтичане на 2/3 от времето на готвене Намажете с олио и поръсете със сол преди готвене. Обърнете при изтичане на 1/2 от времето на готвене
		Stuffed Roast Goose (Пълнена печена гъска)	2	600 - 3000 g *	
		Turkey Pieces (Парчета пуешко)	3	600 - 3000 g *	
		Fillets / Breast (Филета / Гърди)	5 4	1 - 5 cm	
	Meat dishes (Месни ястия)	Kebabs (Шишчета)	5 4	1 скара	
		Sausages & Wurstel (Наденички и вурст)	5 4	1,5 - 4 cm	
FISH (РИБА)	Roasted whole fish (Печена цяла риба)	Salmon (Сьомга)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Hake (Хек)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Cod (Треска)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Seabass (Лаврак)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Seabream (Фагри)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Mullet (Кефал)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Whole Fish (Цяла риба)	3 2	0,2 - 1,5 kg *	
		Fish In Salt Crust (Риба, запечатана в сол)	3	0,2 - 1,5 kg *	
	Roasted fillets & steaks (Печени филета и стекове)	Tuna Steak (Стек от риба тон)	3 2	1 - 3 cm	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Salmon Steak (Стек от сьомга)	3 2	1 - 3 cm	
		Swordfish Steak (Стек от риба меч)	3 2	0,5 - 3 cm	
		Cod Steak (Стек от треска)	3 2	100 - 300 g	
		Seabass Fillet (Филе от лаврак)	3 2	50 - 150 g	
		Seabream Fillet (Филе от фагри)	3 2	50 - 150 g	
		Other Fillets (Други филета)	3 2	0,5 - 3 cm	
		Fish Fillets (Филета от риба)	3 2	0,5 - 3 cm	
	Grilled seafood (Печени морски дарове)	Scallops (Миди "Сен Жак")	4	една тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Gratin Mussels (Миди гратен)	4	една тава	
		Shrimps (Скариди)	4 3	една тава	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Prawns (Кралски скариди)	4 3	една тава	
VEGETABLES (ЗЕЛЕНЧУЦИ)	Roasted Vegetables (Печени зеленчуци)	Potatoes (Картофи)	3	500 - 1500 g	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Stuffed Vegetables (Пълнени зеленчуци)	3	100 - 500 g всеки	Намажете с олио и втрийте сол и пипер. Овкусете по Ваш вкус с чесън и подправки
		Other Vegetables (Други зеленчуци)	3	500 - 1500 g	
	Gratin Vegetables (Зеленчуци гратен)	Potatoes (Картофи)	3	1 тава	Нарежете ги на парчета, овкусете с олио, сол и подправки, преди да ги сложите във фурната
		Tomatoes (Домати)	3	1 тава	Поръсете с галета и овкусете с олио, чесън, черен пипер и магданоз
		Peppers (Чушки)	3	1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта. Поръсете със сирене, за да получите перфектната коричка
	Broccoli (Броколи)	3	1 тава	Пригответе според предпочитаната от Вас рецепта.	
	Cauliflowers (Карфиол)	3	1 тава	Залейте със сос Бешамел и поръсете със сирене, за да се получи перфектно запичане	
	Others (Други)	3	1 тава		

	Категория храни	Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето	
CAKES & PASTRIES (ТОРТИ И СЛАДКИШИ)	Rising cakes (Кейкове с втасване)	Sponge Cake In Tin (Пандишпанов кейк във форма за печене)	2 	500 - 1200 g *	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
		Fruit Rising Cake In Tin (Плодов втасващ кейк във форма за печене)	2 	500 - 1200 g *	Пригответе тесто за торта според предпочитана от Вас рецепта, като използвате нарязани или накълцани пресни плодове. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
		Chocolate Rising Cake In Tin (Шоколадов втасващ кейк във форма за печене)	2 	500 - 1200 g *	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава за печене
		Sponge Cake in Baking Tray (Пандишпанов кейк в тава за печене)	2 	500 - 1200 g *	Пригответе 500-900 g тесто за пандишпан без мазнина. Поставете го в застлана с хартия за печене и намаслена тава
	Pastries & filled pies (Сладкиши и пайове с плънка)	Cookies (Бисквитки)	3	200 - 600 g	Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го оформете, както предпочитате. Сложете бисквитките в тава за печене
		Croissants (fresh) (Кроасани (пресни))	3	една тава	Разпределете поравно в тавата за печене. Оставете да се охладят преди сервиране
		Croissants (frozen) (Кроасани (замразени))	3	една тава	
		Choux Pastry (Сладкиш от парено тесто)	3	една тава	
		Meringues (Целувки)	3	10 - 30 g всяка	Пригответе смес за една фурна от 2 яйчни белтъка, 80 g захар и 100 g изсушен кокосов орех. Овкусете с ванилия и бадемова есенция. Оформете на 20-24 ленти върху намаслена тава за печене
		Tart In Tin (Тарт във форма за печене)	3 	400 - 1600 g	Пригответе 500 g брашно, 200 g подсолено масло, 200 g захар, 2 яйца. Ароматизирайте с плодова есенция. Оставете да се охлади. Разстелете поравно тестото и го сгънете във формата за печене. Напълнете с мармалад и започнете готвенето
		Strudel (Щрудел)	3	400 - 1600 g	Пригответе смес от кубчета ябълка, кедрови ядки, канела и индийско орехче. Сложете масло в тигана, поръсете със захар и гответе около 10-15 минути. Завийте в тесто и сгънете външната част
	Fruit filled pie (Плодов пай с плънка)	3 	500 - 2000 g	Покрийте формата за пай с блата и поръсете дъното с галета, която да абсорбира плодovия сок. Напълнете със ситно нарязани пресни плодове, смесени със захар и канела	
	SALTY CAKES (СОЛЕНИ КЕЙКОВЕ)	Salty cake (Солен кейк)	2 	800 - 1200 g	Покрийте форма за пай с тесто за 8-10 порции и го надупчете с вилица. Направете плънка за тестото според предпочитаната от Вас рецепта
		Vegetable Strudel (Зеленчуков щрудел)	2	500 - 1500 g	Пригответе микс от нарязани зеленчуци. Напръскайте ги с олио и ги сгответе в тиган за 15-20 минути. Оставете да се охлади. Добавете прясно сирене и овкусете със сол, балсамико и подправки. Завийте в тесто и сгънете външната част

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


	Категория храни	Ниво и принадлежности	Количество	Информация за готвенето
BREAD (ХЛЯБ)	Rolls (Кифлички)	3 	60 - 150 g всяка *	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на кифлички преди втасване. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване
	Medium Size Bread (Среден размер хляб)	3 	200 - 500 g всеки *	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
	Sandwich Loaf in Tin (Сандвич руло във форма за печене)	2 	400 - 600 g всеки *	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оставете го във форма за руло, преди да втаса. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване
	Big Bread (Самун хляб)	2 	700 - 2000 g *	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
	Wholegrain (Пълнозърнест)	2 	500 - 2000 g *	Пригответе тесто съобразно Вашата предпочитана рецепта. Оформете на рула за багети преди втасване. Използвайте предназначенията функция на фурната за втасване
	Baguettes (Багети)	3 	200 - 300 g всяка *	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
	Special Bread (Специален хляб)	2 	-	Пригответе тесто според предпочитана от Вас рецепта и го оставете в тавата за печене
PIZZA (ПИЦА)	Pizza Thin (Тънка пица)	2 	кръгла - тава	Пригответе тесто за пица от 150 ml вода, 15 g прясна мая, 200 -225 g брашно, сол и олио. Оставете го да втаса, като използвате съответната функция.
	Pizza Thick (Дебела пица)	2 	кръгла - тава	Разстелете тестото в леко намаслена тава за печене. Добавете топинг като домати, моцарела и шунка
	Pizza Frozen (Замразена пица)	2  4 1  5 3 1  5 4 2 1 	1 - 4 слоя	Извадете ги от опаковката. Разпределете поравно върху решетъчния рафт

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

 Решетъчен рафт

 Тава за фурна или форма за кейк на решетъчния рафт

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

 Тава за отцеждане / Тава за печене

 Тава за отцеждане с половин литър вода

 Сонда за месо

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 миещ препарат с неутрално рН. Забършете със суха кърпа.
- Да не се използват корозивни или абразивни почистващи препарати. Ако подобен продукт случайно попадне върху повърхността на уреда, почистете незабавно с влажна микрофибърна кърпа.

ВЪТРЕШНИ ПОВЪРХНОСТИ

- След всяко готвене изчакайте фурната да се охлади и я почистете (за предпочитане, докато е още топла), за да отстраните отлаганията и петната от храната. За отстраняване на кондензираната влага при готвене на

храни с голямо съдържание на вода, изчакайте фурната да се охлади напълно и избършете влагата с кърпа или гъба.

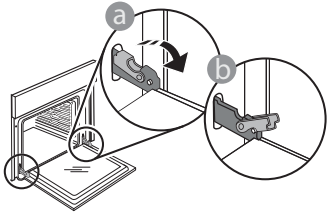
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Вратичката на фурната може се свали за по-лесно почистване.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

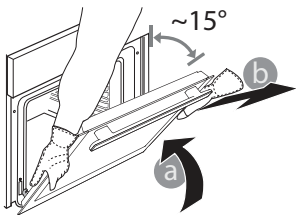
Веднага след употреба на киснетте принадлежностите във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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

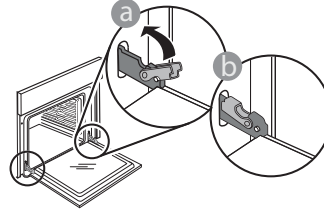


2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтегляте нагоре, за да излезе от гнездата. Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

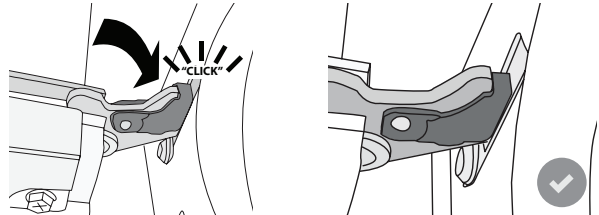


За да поставите вратичката, първо я приблизете до фурната, след което вкарайте пантите в гнездата така, че да се фиксират в горната си част.

3. Спуснете вратичката надолу и я отворете докрай. Спуснете фиксаторите надолу до първоначалното им положение: Проверете дали фиксаторите са спуснати докрай.



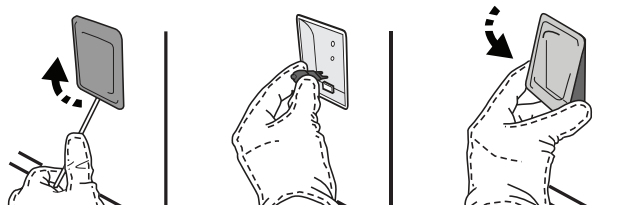
Натиснете леко, за да проверите дали фиксаторите са разположени правилно.



4. 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

- Изключете уреда от електрозахранването.
- Свалете носачите.
- Използвайте отвертка, за да отстраните капака на лампата.
- Сменете лампата.
- Поставете отново капака на лампата, като го натиснете силно, докато щракне на място.
- Репозиционирайте водачите.
- 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 крушките с ръце, тъй като Вашите отпечатъци могат да ги повредят. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

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 маршрутизатора?

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

Кои версии на WPS се поддържат?

WPS 2.0 или по-нова. Проверете документацията на маршрутизатора.

Има ли разлики при използване на смартфон (таблет) с операционна система Android или iOS?

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

Може ли да използвам мобилен 3G тетеринг вместо маршрутизатор?

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



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

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

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

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

Как да науча MAC адреса на уреда?

Натиснете  и след това докоснете  WiFi или погледнете Вашия уред: На него има етикет с посочени SAID и MAC. MAC адресът се състои от комбинация от цифри и букви и започва с „88:e7“.

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

Използвайте приложението 6th Sense Live на Вашето смарт устройство и проверете дали мрежата на уреда се вижда и дали има връзка със сървъра (облака).

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

Проверете дали включените в мрежата устройства не използват пълния ѝ капацитет за пренасяне на данни. Проверете дали свързаните чрез WiFi устройства в мрежата не са повече от максималния допустим брой, зададен в маршрутизатора.

Колко далеч трябва да е маршрутизаторът от фурната?

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

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


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

Как да науча името и паролата на домашната безжична мрежа?

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

Какво да направя, ако маршрутизаторът използва WiFi канал, зает от съседите?

Настройте маршрутизатора така, че да използва избран от вас канал.

Какво да направя, ако  на дисплея се показва или ако фурната не може да направи стабилна връзка с домашния маршрутизатор?

Уредът се е свързал с маршрутизатора, но не може да се свърже с интернет. За да свържете уреда с интернет, трябва да проверите настройките на маршрутизатора и/или на доставчика на интернет.

Настройки на маршрутизатора: включен NAT, правилно конфигурирани защитна стена и DHCP. Поддържани видове шифроване на паролата: WEP, WPA, WPA2. За да промените начина на шифроване на паролата, следвайте указанията в документацията на маршрутизатора.

Настройки на доставчика на интернет: Ако доставчикът на интернет ограничава броя MAC адреси, които могат да се свързват с интернет, уредът може да не успява да установи връзка със сървъра (облака). MAC адресът идентифицира еднозначно устройството. Запитайте доставчика на интернет как да свържете към интернет устройства, които не са компютри.

Как да проверя дали се предават данни?

След като настроите връзката, изключете захранването, изчакайте 20 секунди и тогава включете фурната:

Проверете дали приложението показва същото състояние, както индикацията върху самия уред. Изберете цикъл или друга опция и проверете състоянието на приложението.

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?

Можете да си направите нов акаунт, но не забравяйте да изтриете уреда от стария си акаунт, преди да го преместите на новия.

Смених маршрутизатора — какво трябва да направя?

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

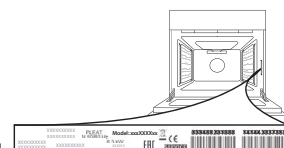
ОТКРИВАНЕ И ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма захранване с електроенергия. Уредът е изключен от мрежата.	Проверете дали има напрежение в мрежата и дали фурната е включена към мрежата. Изключете и включете уреда отново, за да видите дали проблемът не е отстранен.
На дисплея се извежда "F", последвано от цифри или букви.	Неизправност на фурната.	Свържете се с най-близкия център за следпродажбено обслужване на клиенти и съобщете числото след буквата F. Натиснете  , докоснете  „Info“ и след това изберете „Factory Reset“. Всички запаметени настройки ще бъдат изтрети.
Прекъсване на електричеството в дома.	Неправилна настройка на мощност.	Проверете дали домашната инсталация позволява включване на уреди с мощност, по-висока от 3 kW. Ако не, намалете мощността до 13 ампера. За да я промените, натиснете  , изберете  „More Modes“ и изберете „Power Management“.
Функцията не се стартира. Функцията не е налична в режим на демонстрация.	Включен е режим на демонстрация.	Натиснете  , докоснете  "Info" и след това изберете „Store Demo Mode“, за да излезете.
Иконата  се показва на дисплея.	WiFi маршрутизаторът е изключен. Настройките на маршрутизатора са променени. Сигналът на безжичната мрежа не достига до уреда. Фурната не може да направи стабилна връзка с домашната мрежа. Свързването не се поддържа.	Проверете дали WiFi маршрутизатора е свързан с интернет. Проверете дали WiFi сигналът в близост до уреда е силен. Опитайте да рестартирате маршрутизатора. Вижте раздел „WiFi FAQs“. Ако настройките на домашната Ви безжична мрежа са се променили, свържете се с мрежата: Натиснете  , докоснете  „WiFi“ и след това изберете „Connect to Network“.
Свързването не се поддържа.	Дистанционното управление не е позволено в държавата Ви.	Проверете дали държавата Ви позволява дистанционно управление на електрически уреди преди покупка.
Сензорният дисплей не работи нормално.	Продължителна употреба. Претоварена система.	Натиснете и задръжте  за най-малко 4 секунди. Включете фурната и проверете дали грешката е отстранена.



Фирмените политики, стандартната документация и допълнителна информация за уреда можете да намерите, като:

- Посетите нашия уебсайт docs.whirlpool.eu
- Използвате QR кода
- Като алтернатива **свържете се 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.



Whirlpool



400011627156