



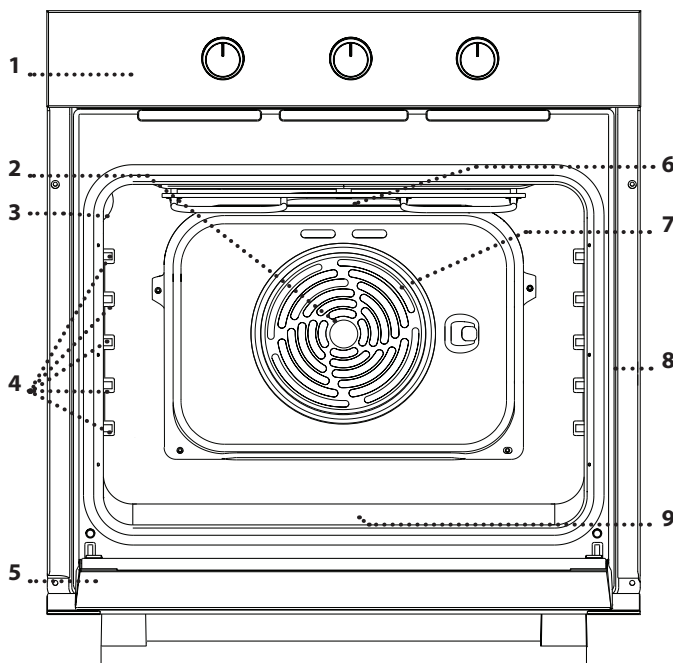
БЛАГОДАРИМ ВИ, ЧЕ ЗАКУПИХТЕ ПРОДУКТ НА WHIRLPOOL

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



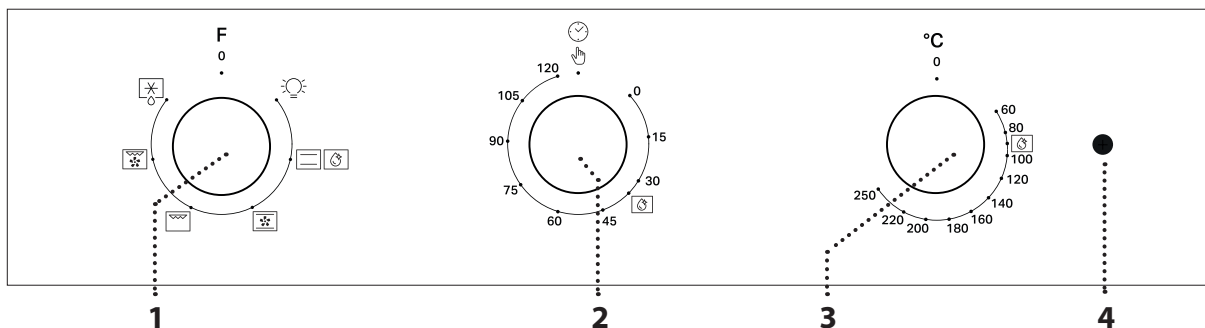
Преди да използвате уреда, прочетете внимателно инструкциите за безопасност.

ОПИСАНИЕ НА УРЕДА



1. Контролен панел
2. Вентилатор
3. Лампа
4. Носачи
(нивото е посочено на стената на отделението за готвене)
5. Вратичка
6. Най-горен нагревателен елемент/грил
7. Кръгъл нагревателен елемент
(не се вижда)
8. Заводска табелка
(не премахвайте)
9. Долен нагревател
(не се вижда)

ПАНЕЛ ЗА УПРАВЛЕНИЕ



1. ВЪРТЯЩ СЕ БУТОН ЗА ИЗБИРАНЕ

За включване на фурната с избиране на функция. Завъртете на позиция 0, за да изключите фурната.

2. КЛЮЧ НА ТАЙМЕРА

Полезен като таймер. Не активира и не прекъсва готвенето.

3. КЛЮЧ НА ТЕРМОСТАТА

Завъртете, за да изберете желаната температура и да активирате избраната функция.

4. ТЕРМОСТАТ СЪС СВЕТОДИОД / ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ

Включва се по време на загреване. Изключва се при достигане на желаната температура.

Моля, имайте предвид: Типът копче може да варира в зависимост от модела. Ако копчетата се активират чрез натискане, натиснете надолу центъра на копчето, за да го освободите от място.

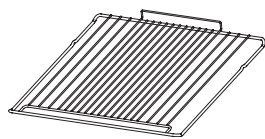
Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загреване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ



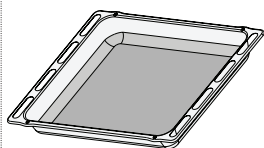
За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.whirlpool.eu

РЕШЕТЪЧЕН РАФТ



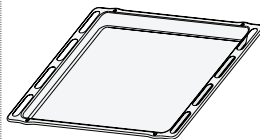
Използвайте за приготвяне на храна или като опора за тави, форми за кексове и други огнеупорни готварски съдове.

ТАВА ЗА ОТЦЕЖДАНЕ*



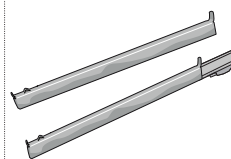
Използвайте като тава за фурна за приготвяне на месо, риба, зеленчуци, фокачи и др., или разположете под решетъчния рафт за отцеждане на сосовете при готвене.

ТАВА ЗА ПЕЧЕНЕ*



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

ПЛЪЗГАЧИ *



За улеснение на поставянето и изваждането на принадлежности.

* Налично само при определени модели

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

Останалите принадлежности могат да се закупят от отдела за следпродажбено обслужване.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА ПРИНАДЛЕЖНОСТИТЕ

Поставете решетъчния рафт на необходимото ниво, като го хванете под лек наклон нагоре и първо подпрете повдигнатия заден край (насочен нагоре). След това го плъзнете хоризонтално по носача възможно най-много.

Другите принадлежности, например тавата за печене, се поставят хоризонтално чрез плъзгане по носачите.

Носачите могат да се свалят за по-лесно почистване на фурната: издърпайте го, за да го извадите от местата му.

ФУНКЦИИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.whirlpool.eu

OFF (ИЗКЛ.)

За изключване на фурната.

LIGHT (ОСВЕТЛЕНИЕ)

За включване на осветлението в отделението.

CONVENTIONAL (КОНВЕНЦИОНАЛНО ГОТВЕНЕ)

За готвене на всякакви ястия само на едно ниво. Препоръчва се храната да се постави на 2-рото ниво.

SMART CLEAN (ИНТЕЛИГЕНТНО ПОЧИСТВАНЕ)

Действието на парата, която се пуска по време на този специален цикъл на почистване, позволява лесното почистване на замърсявания и остатъци от храна. За да активирате функцията за почистване „Smart Clean“, налейте 100-120 ml питейна вода в дъното на фурната, след което завъртете всичките 3 копчета (копче за избор, копче за таймер, копче за термостат) до иконата

CONVECTION BAKE (ПЕЧЕНЕ С КОНВЕКЦИЯ)

За изпичане на месо или кейкове със сочна плънка на един рафт.



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 печене, за да събирате отделяните сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.



GRATIN (ГПАТЕН)

За печене на едри парчета месо (джолан, говеждо печено, пиле). Препоръчваме да използвате тавата за печене, за да събирате отделяните при готвенето сокове: поставете тавата на някое от нивата под решетъчния рафт и налейте в нея 200 ml питейна вода.



РАЗМРАЗЯВАНЕ

За по-бързо размразяване на храна.

ИЗПОЛЗВАНЕ НА УРЕДА ЗА ПРЪВ ПЪТ

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 250°C за около час, за предпочитане с функцията „Convection Bake“ (Печене с конвекция). В това време фурната трябва да е празна. Спазвайте указанията за правилно настройване на функцията.

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

ВСЕКИДНЕВНА УПОТРЕБА

1. ИЗБИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

За да изберете функция, завъртете *ключа за избиране* до символа на желаната функция.

2. АКТИВИРАНЕ НА ФУНКЦИЯ

MANUAL (РЪЧЕН РЕЖИМ)

Завъртете бутона на селектора на желаната функция. Лампичката на фурната светва.

Завъртете бутона на термостата по посока на часовниковата стрелка на желаната температура.

В края на готвенето, за да изключите фурната, завъртете *копчето за избор* и *копчето на термостата* на **0**.

SMART CLEAN (ИНТЕЛИГЕНТНО ПОЧИСТВАНЕ)

За да активирате функцията за почистване „Smart Clean“, налейте 100-120 ml питейна вода в дъното на фурната, след което завъртете всичките 3 копчета (копче за избор, копче за таймер, копче за термостат) до иконата .

Функцията ще се активира автоматично и нейната продължителност е 35'.

3. ЗАГРЯВАНЕ

След активиране на функцията светодиодът на термостата ще светне, сигнализирайки, че предварителното загряване е започнало.

В края на този процес светодиодът на термостата ще се изключи, указвайки, че фурната е достигнала зададената температура: на този етап поставете продуктите във фурната и продължете с готвенето.

Моля, имайте предвид: Ако поставите храната във фурната, преди предварителното загряване да завърши, резултатът от готвенето може да не е задоволителен.

4. НАСТРОЙКА НА ТАЙМЕРА

Копчето на таймера може да се използва за задаване на време за готвене между 1 и 120 минути. За да зададете времето на готвене, след като сте избрали необходимата функция за готвене, завъртете копчето в пълен кръг по часовниковата стрелка и след това го завъртете в обратната посока до желаното време на готвене. В края на зададеното време за готвене фурната се изключва и превключвателят остава на позиция **0**. За да използвате фурната в ръчен режим, т.е. без да задавате време за готвене, уверете се, че копчето на таймера е завъртяно на символа .

ВАЖНО: когато копчето на таймера е позиционирано на **0**, фурната няма да се включи. За да включите фурната, поставете копчето на символ  или задайте време за готвене.

ГОТВАРСКА ТАБЛИЦА

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Кейкове, замесени с мая		Да	150 - 170	30 - 90	2 
		Да	150 - 170	30 - 90 ***	4  1 
Сладкиш с пълнеж (чийзкейк, щрудел, плодов пай)		Да	160 - 200	35 - 90	2 
		Да	160 - 200	35 - 90 ***	4  2 
Бисквити/тарталети		Да	160 - 180	15 - 35	2 / 3 
		Да	150 - 170	20 - 40 ***	4  2 
Сладкиши от парено тесто		Да	180 - 200	40 - 60	2 
		Да	170 - 190	35 - 50 ***	4  2 
Целувки		Да	90	150 - 200	2 
		Да	90	140 - 200 ***	4  2 
Пица / фокача		Да	220 - 250	10 - 25	1 / 2 
		Да	200 - 240	15 - 30 ***	4  2 
Хлебче 80 g		Да	180 - 200	30 - 45	2 
Самун хляб 500 g		Да	180	50 - 70	1 / 2 
Хляб		Да	180 - 200	30 - 80 ***	4  2 
Замразени пици		Да	250	10 - 20	2 
		Да	250	10 - 20 ***	4  2 
Солени кейкове (зеленчуков пай, киш)		Да	180 - 200	30 - 45	2 
		Да	170 - 200	40 - 60 ***	4  2 
Сладки с пълнеж / хрупкави бисквити		Да	190 - 200	20 - 30	2 
		Да	180 - 190	15 - 40 ***	4  2 
Лазаня / паста на фурна/ канелони / плодови пити		Да	190 - 200	45 - 65	2 
Агнешко/телешко/говеждо 1 kg		Да	190 - 200	80 - 110	2 
Печено свинско с коричка 2 kg		Да	180 - 190	110 - 150	2 
Пилешко/Заешко/Патешко 1 kg		Да	200 - 230	50 - 100	2 

РЕЦЕПТА	ФУНКЦИЯ	ПРЕДВАРИТЕЛНО ЗАГРЯВАНЕ	ТЕМПЕРАТУРА (°C)	ВРЕМЕ (МИН.)	НИВО И ПРИНАДЛЕЖНОСТИ
Пуйка / Гъска 3 kg		Да	180 - 200	150 - 200	2 
Печена риба/ Риба в хартия за печене 0,5 kg (филе, цяла)		Да	170 - 190	30 - 45	2 
Пълнени зеленчуци (домати, тиквички, патладжани)		Да	180 - 200	50 - 70	2 
Препечен хляб		5'	250	2 - 6	5 
Рибни филета/ивици		5'	250	15 - 30 *	4  3 
Наденици/кебап/ребра/ хамбургери		5'	250	15 - 30 *	5  4 
Печено пиле 1-1,3 kg		-	200 - 220	60 - 80 **	3  1 
Говеждо печено алангле 1 kg		-	200	35 - 50 **	3 
Агнешки бут/джолан		-	200	60 - 90 **	3 
Картофи на фурна		-	200 - 220	35 - 55 **	3 
Зеленчуков огретен		-	200 - 220	25 - 55	3 
Лазаня и месо		Да	200	50 - 100 ****	4  1 
Месо и картофи		Да	190 - 200	45 - 100 ****	4  1 
Риба и зеленчуци		Да	180	30 - 50 ****	4  2 

* Обърнете храната при изтичане на половината от времето за готвене.

** Обърнете храната при изтичане на две трети от времето за готвене.

*** Сменете нивата при изтичане на половината от времето за готвене.

**** Приблизителна продължителност на готвенето: може да извадите ястията от фурната по различно време в зависимост от личните ви предпочитания. Сменете рафтовете при изтичане на две трети от времето на готвене, ако се налага.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ	 Решетъчен рафт	 Съд за печене на решетъчния рафт	 Тава за печене/Тава за отцеждане или съд за печене на решетъчния рафт	 Тава за отцеждане за печене	 Тава за отцеждане / Тава за отцеждане с 200 ml вода
ФУНКЦИИ	 Conventional (Конвенционално готвене)	 Grill (Грил)	 Gratin (Гратен)	 Convection Bake (Печене с конвекция)	

ПОЛЕЗНИ СЪВЕТИ

За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.whirlpool.eu

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 такова). Температурите и времената за готвене са приблизителни и зависят от количеството на храната и от използваните принадлежности. В началото използвайте най-ниските препоръчвани стойности и ако храната не се сготви добре, преминете към по-високи стойности. Използвайте доставените с фурната принадлежности или метални форми за 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 времената за готвене ще бъдат малко по-дълги.

ЕДНОВРЕМЕННО ПРИГОТВЯНЕ НА НЯКОЛКО ЯСТΙΑ

Функцията "Convection Bake" позволява едновременно да пригответе различни ястия (например риба и зеленчуци) на различни нива във фурната. Извадете храната, която изисква по-малко време за готвене, и оставете във фурната храната, която изисква по-дълго време за готвене.

ПОЧИСТВАНЕ И ПОДДРЪЖКА

За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от docs.whirlpool.eu

Не използвайте уреди за почистване с пара.

Използвайте предпазни ръкавици при всички операции.

Извършвайте необходимите операции със студена фурна.

Изключете уреда от захранването.

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

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 отстраните кондензираната влага при готвене на продукти с високо съдържание на вода, изчакайте фурната напълно да се охлади и след това я подсушете с кърпа или гъба.

Активирайте функцията „Smart clean“ за оптимално почистване на вътрешните повърхности.

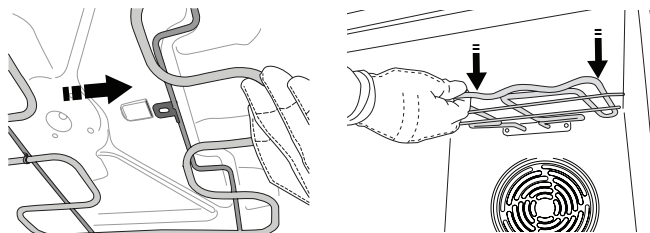
- Вратичката може с лекота да се свали и постави обратно за по-лесно почистване на стъклото 
- Почистете стъклото на вратичката с подходящ течен препарат.
- Горният нагревател на грила може да бъде свален надолу, за да почистите тавана на фурната.

ПРИНАДЛЕЖНОСТИ

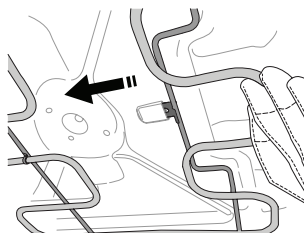
Веднага след употреба на киснетте принадлежности във вода с добавен течен миещ препарат, като използвате ръкавици за фурна, ако принадлежностите все още са горещи. Остатъци от храна могат да се премахнат с помощта на четка или гъба.

СМЪКНЕТЕ ГОРНИЯ НАГРЕВАТЕЛ

1. Извадете нагревателя от мястото му и го смъкнете надолу.



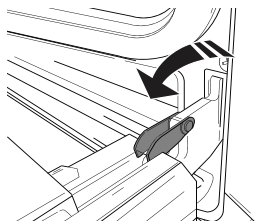
2. За да върнете нагревателя на мястото му, го повдигнете, дръпнете го леко към себе си, като се уверите, че стойката на клемата е на мястото си.



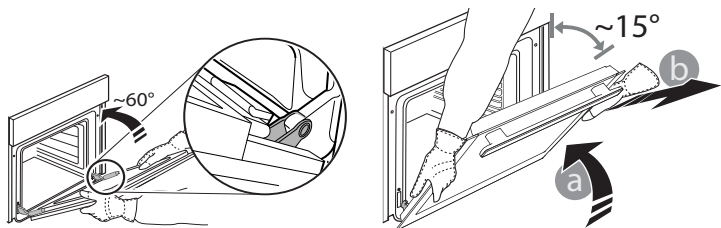
* Налично само при определени модели

СВАЛЯНЕ И ПОСТАВЯНЕ НА ВРАТИЧКАТА

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



2. Затворете вратичката доколкото е възможно. Хванете здраво вратичката с две ръце (не я хващайте за дръжката). Просто откачете вратичката, като я затворите още малко и същевременно я изтеглете нагоре (a), за да излезе от гнездата (b).



Оставете вратичката на подходящо място върху мека повърхност.

3. Поставете обратно вратичката, като я приближите към фурната, след което изравнете кукичките на пантите с гнездата им и фиксирайте горната част на вратичката.

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

5. Пробвайте да затворите вратичката и проверете дали тя застава успоредно на таблото за управление. Ако това не се случи, повторете посочените по-горе стъпки.

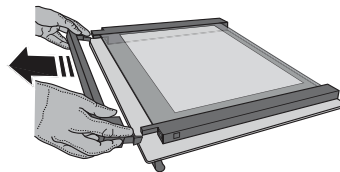
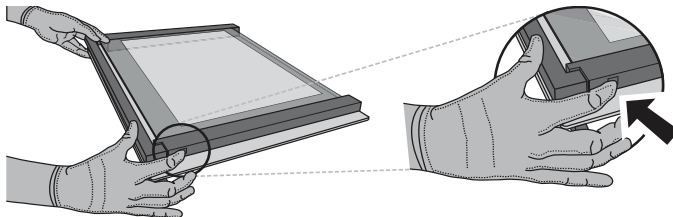
СМЯНА НА ЛАМПАТА

Изключете фурната от захранването, развийте капачката на осветителното тяло, сменете крушката и завийте отново капачката. Свържете отново фурната към електрическата мрежа. Не използвайте фурната, преди да поставите на място капачката на лампата.

Моля, имайте предвид: Използвайте само халогенни крушки 25 W / 230 ~ V, тип G9, T300°C. Крушката, използвана в изделието, е предназначена специално за домакински уреди и не е подходяща за осветяване на помещения в дома. Крушките могат да се закупят от нашия отдел за следпродажбено обслужване.

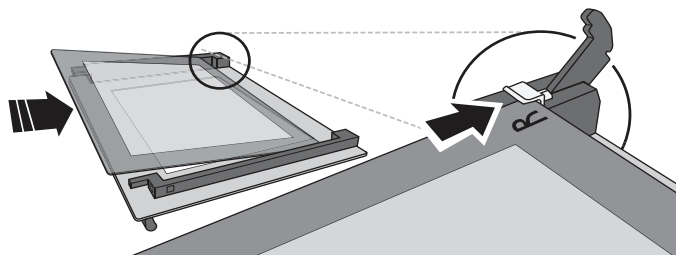
ПОЧИСТВАНЕ НА СЪГКЛАТА НА ВРАТИЧКАТА

1. След сваляне на вратичката и облягането ѝ на мека повърхност с дръжката надолу, едновременно натиснете двете задържащи щипки и отстранете горния ръб на вратичката, като го дръпнете към себе си.



2. Повдигнете и хванете здраво вътрешното стъкло с две ръце, извадете го и го поставете върху мека повърхност, преди да го почиствате.

3. За да преместите правилно вътрешното стъкло, уверете се, че „R“ се вижда в левия ъгъл. Първо поставете дългата страна на стъклото, обозначена с R, в поддържащите гнезда, след това го спуснете на място.



4. Закрепете горния ръб: позиционирането е правилно, когато чуete щракване. Уверете се, че уплътнението е надеждно, преди да поставите вратичката.

ОТСТРАНЯВАНЕ НА НЕИЗПРАВНОСТИ



За допълнителна информация изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от **docs.whirlpool.eu**

Проблем	Възможна причина	Решение
Фурната не работи.	Няма електрозахранване. 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.

▼ Изтеглете ръководството за употреба и поддръжка от **docs.whirlpool.eu**, където ще намерите таблица с изпитани рецепти, съставени за сертифициращите органи в съответствие със стандарт IEC 60350-1.



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.

