VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile de siguranţă.

DESCRIEREA PRODUSULUI

1. Panoul de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţa circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Uşă
6. Rezistenţa superioară/grillul
7. Becul
8. Punct de inserţie a sondei pentru carne (dacă intră în dotare)
9. Plăcuţa cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistenţa inferioară (nu este vizibilă)

PANOU DE COMANDĂ

1. AFIŞAJUL DIN STÂNGA

2. LUMINĂ
Pentru aprinderea/stingerea becului.

3. PORNRE/OPRIRE
Pentru pornirea şi oprirea cuptorului, precum şi pentru oprirea unei funcţii active în orice moment.

4. ÎNAPOI
Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE
Rotiţi pentru a naviga printre funcţii şi pentru a regla toţi parametrii de preparare. Apăsaţi pe pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcţii sau parametrii şi, în cele din urmă, pentru a porni programul de preparare.

6. TEMPERATURĂ
Pentru setarea temperaturii.

7. DURATĂ
Pentru setarea sau modificarea timpului şi reglarea duratei de preparare.

8. PORNIRE
Pentru activarea funcţiilor şi pentru confirmarea setărilor.

9. AFIŞAJUL DIN DREAPTA

ACCESORII

GRĂTAR METALIC

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR

TAVĂ DE COPT

GHIDAJE CULISANTE * (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

SONDA PT CARNE
(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.
Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII
Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca grătarul metalic.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)
Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisaţi-l până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie.

Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.

Vă rugăm să rețineți: Şinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR
. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le și apoi trageţi ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.

. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locașul inferior.

FUNCŢII

CONVENŢIONAL
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.

FUNCŢIA GRILL
Pentru prepararea la grill a medalioanelor, frigăruilor şi cârnaţilor, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeţi carne, vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă.

CONVECŢIE
Pentru prepararea diferitor mâncăruri care necesită aceeaşi temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maxim trei) în acelaşi timp. Această funcţie poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.

COACERE CONVECŢIE
Pentru prepararea cărnii, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcţie permite circularea delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.

FUNCŢIILE 6TH SENSE

TOCANĂ
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.

CARNE
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru carne. Această funcţie activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.

GĂTIT MAXI
Această funcţie selectează automat modul optim de preparare şi temperatura aferentă pentru frigerea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.

PÂINE
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.

PIZZA
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.

PRODUSE DE PATISERIE
Această funcţie selectează automat temperatura şi metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.

SPECIAL FUNCTIONS (FUNCŢII SPECIALE)

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcţia „Convenţional”. Aşteptaţi finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.

TURBO GRILL
Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, muşchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic şi adăugaţi 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcţie.

ECO AER FORŢAT *
Pentru prepararea fripturilor umplute şi a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate şi intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfăşurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO şi, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, uşa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

MENŢINERE LA CALD
Pentru a menţine calde şi crocante alimentele proaspăt gătite.

DOSPIRE
Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO
Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă.
Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (PYRO) şi un ciclu mai scurt (ECO). Vă recomandăm să utilizaţi ciclul mai rapid la intervale regulate şi ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

* Funcţie utilizată ca referinţă pentru declararea eficienţei energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setaţi ora atunci când porniţi cuptorul pentru prima dată.

Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească: Rotiţi butonul pentru a seta ora şi apăsaţi pentru a confirma.

Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiţi butonul pentru a seta minutele şi apăsaţi pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsaţi şi menţineţi apăsat pentru cel puţin o secundă în timp ce cuptorul este oprit şi repetaţi etapele de mai sus.

După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setaţi din nou ora.

2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteţi modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) şi curentul nominal (16 A). Având cuptorul oprit, apăsaţi butonul timp de cel puţin 5 secunde.

Rotiţi butonul de selectare pentru a selecta unitatea de măsurare, apoi apăsaţi pentru a confirma.

Rotiţi butonul de selectare pentru a selecta curentul nominal, apoi apăsaţi pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi: Cuptorul este programat pentru a consuma un nivel de energie electrică compatibil cu reţeaua internă, care are o capacitate de peste 3 kW (16 A): Dacă locuinţa este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceţi această valoare (13 A).

3. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute.

Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului şi scoateţi accesoriile din interiorul acestuia.
Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu „Aer forţat" sau „Coacere convecţie").
Respectaţi instrucţiunile pentru setarea corectă a funcţiei.

Vă rugăm să reţineţi: Se recomandă să aerisiţi încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAŢI O FUNCŢIE

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afişaj. Apăsaţi şi menţineţi apăsat pentru a porni cuptorul. Rotiţi butonul pentru a vizualiza funcţiile principale disponibile pe afişajul din partea stângă. Selectaţi una dintre acestea şi apăsaţi .

Pentru selectarea unei subfuncţii (dacă este disponibilă), selectaţi funcţia principală pentru confirmare şi accesaţi meniul funcţiei.

Rotiţi butonul pentru a vizualiza subfuncţiile disponibile pe afişajul din partea dreaptă. Selectaţi una dintre acestea şi apăsaţi pentru confirmare.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afişaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL

Când pictograma °C/°F clipeşte pe afişaj, rotiţi butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsaţi pentru confirmare şi continuaţi să modificaţi următoarele setări (dacă este posibil).
De asemenea, puteţi seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în acelaşi timp.

Vă rugăm să reţineţi: Odată ce funcţia a pornit, puteţi modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând sau direct rotind butonul.

DURATĂ

Când pictograma clipeşte pe afişaj, utilizaţi butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită şi apoi apăsaţi pe pentru a confirma.

Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare: Apăsaţi tasta pentru a confirma şi a activa funcţia.
În acest caz, nu puteţi seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să reţineţi: Puteţi regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfăşurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiţi butonul pentru a modifica ora şi apăsaţi pentru a confirma.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ
În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de finalizare a acesteia.
Pe afişaj, acolo unde puteţi modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcţiei în timp se pictograma clipeşte.

Dacă este necesar, rotiţi butonul pentru a seta ora la care doriţi să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsaţi pentru a confirma şi a porni funcţia.
Introduceţi alimentele în cuptor şi închideţi uşa: Funcţia va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să reţineţi: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului. Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puţin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informaţii privind prepararea.

În perioada de aşteptare, puteţi utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsaţi sau pentru a modifica setările privind temperatura şi durata de preparare. Apăsaţi pentru a confirma momentul finalizării.

3. ACTIVAREA FUNCŢIEI
Odată aplicate setările necesare, apăsaţi pe pentru a activa funcţia.

Puteţi apăsa şi menţine apăsat în orice moment pentru a întrerupe funcţia care este activă în mod curent.

4. PREÎNCĂLZIREA
Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia pornită, pe afişaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.

Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.

În acest moment, deschideţi uşa, introduceţi alimentele în cuptor, închideţi uşa şi începeţi prepararea prin apăsarea .

Vă rugăm să reţineţi: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp.

Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire.

Puteţi modifica oricând temperatura pe care doriţi să o atingeţi utilizând butonul.

5. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE
Va fi emis un semnal sonor, iar pe afişaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiţi butonul pentru a seta o nouă durată de preparare şi apăsaţi .

. FUNCŢIILE 6th SENSE

RECUPERAREA TEMPERATURII
Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că uşa este deschisă, o funcţie specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii iniţiale.
În timpul recuperării temperaturii, afişajul indică o animaţie „şerpuită” până când temperatura setată este atinsă.

În timp ce un ciclul de preparare programat este în curs de desfăşurare, pentru a obţine rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcţie de cât timp uşa a fost deschisă.

. FUNCŢII SPECIALE

CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO

Nu atingeţi cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsaţi copiii şi animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Scoateţi toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcţia Pyro, inclusiv ghidajele pentru grătar. În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asiguraţi-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurăţare.
Pentru a obţine rezultate optime de curăţare, îndepărtaţi reziduurile excesive din interiorul cavităţii şi curăţaţi sticla uşii interioare înainte de a utiliza funcţia Pyro.
Activaţi funcţia Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Accesaţi funcţiile speciale şi rotiţi selectorul pentru a selecta din meniu, apoi apăsaţi pentru a confirma.

Apăsaţi pe pentru a porni imediat ciclul de curăţare sau rotiţi selectorul pentru a selecta ciclul mai scurt (ECO).

Apăsaţi pe pentru a porni imediat ciclul de curăţare sau apăsaţi pe pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

Cuptorul va începe ciclul de curăţare şi uşa se va bloca automat.
Uşa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfăşoară curăţarea pirolitică: Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Aerisiţi încăperea în timpul şi la finalizarea derulării ciclului Pyro.

Vă rugăm să reţineţi: Durata şi temperatura ciclului de curăţare nu pot fi setate.

. UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsuraţi temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării.
Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcţii de preparare (Convenţional , Aer forţat , Coacere cu convecţie , Turbo Grill , 6th Sense Carne şi 6th Sense Maxicooking).

Poziţionarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obţinerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceţi complet sonda în carne, evitând zonele osoase şi părţile cu grăsime. Pentru carnea de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porţiune goală. Dacă gătiţi o bucată de carne cu grosime neregulată, verificaţi ca aceasta să fie bine coaptă înainte de a o scoate din cuptor.
Conectaţi capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavităţii. Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afişaj apare pictograma şi temperatura setată.

Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcţii, afişajul trece la temperatura setată în mod implicit a sondei pentru carne.
Apăsaţi pentru a activa setările. Rotiţi selectorul pentru a seta temperatura ţintă a sondei pentru carne.
Apăsaţi pentru a confirma.
Rotiţi selectorul pentru a seta temperatura cavităţii cuptorului.

Apăsaţi sau pentru a confirma şi a porni ciclul de preparare.
În timpul ciclului de preparare, afişajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se opreşte, iar afişajul indică „End” („Finalizare”).
Pentru a reporni ciclul de preparare după afişarea mesajului „End” („Finalizare”), prin rotirea selectorului puteţi regla temperatura ţintă a sondei pentru carne conform indicaţiilor de mai sus. Apăsaţi sau pentru a confirma şi reporni ciclul de preparare.
Vă rugăm să reţineţi: în timpul ciclului de preparare în care se foloseşte sonda pentru carne, puteţi roti selectorul pentru a modifica temperatura ţintă a sondei pentru carne. Apăsaţi pentru a regla temperatura cavităţii cuptorului.
Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar şi în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetaţi parametrii funcţiei de preparare.
Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcţie, cuptorul opreşte ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateţi sonda pentru carne sau apăsaţi pentru a seta o altă funcţie. Pornirea temporizată şi faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsat timp de cel puţin 5 secunde.

Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.

Vă rugăm să reţineţi: Blocarea tastelor poate fi activată în timp ce procesul de preparare este în deplină desfăşurare.
Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA
Tabelul indică funcţiile, accesoriile și nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari. Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

PREPARAREA SIMULTANĂ A UNOR ALIMENTE DIFERITE
Cu ajutorul funcţiei „Aer forţat”, puteţi găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe mai multe niveluri. Scoateţi alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsaţi în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE
Folosiţi orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucăţii de carne pe care o veţi găti. Când preparaţi fripturi, adăugaţi în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, pentru a obţine un gust mai bun. Vă rugăm să ţineţi cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcţionări. Când friptura este gata, lăsaţi-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliţi-o în folie de aluminiu.

Când doriţi să frigeţi carne pe grill, alegeţi bucăţi de carne cu grosime egală pentru a obţine o preparare uniformă. Bucăţile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâţi grătarul metalic, menţinând carnea la o distanţă mai mare faţă de grătar. Întoarceţi carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare. Deschideţi ușa cu grijă, deoarece pot ieși aburi.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, vă recomandăm amplasarea unei tăvi de colectare a picăturilor, umplută cu jumătate de litru de apă potabilă, direct sub grătarul metalic pe care se află alimentele. Completaţi cu apă când este necesar.

DESERTURI
Gătiţi deserturi delicate cu funcţia Convenţional, numai pe un singur nivel.

Folosiţi tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezaţi-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectaţi funcţia „Aer forţat” și amplasaţi în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulaţia aerului cald.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt, introduceţi o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiţi tăvi de copt antiaderente, nu ungeţi cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiţi o temperatură mai scăzută data viitoare și încercaţi să reduceţi cantitatea de lichid adăugat sau să amestecaţi mai ușor.
Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tartele cu fructe), folosiţi funcţia „Coacere convecţie”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiţi un nivel inferior și presăraţi la baza prăjiturii pesmet sau biscuiţi sfărâmaţi înainte de a adăuga umplutura.

PIZZA
Ungeţi puţin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presăraţi mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

RISING (DOSPIRE)
Se recomandă să acoperiţi întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcţie, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparaţie cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		-	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu mere)		-	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
Fursecuri/prăjiturele		-	160 - 170	20 - 40	3
		Da	150 - 160	20 - 40	3
		Da	150 - 160	20 -40	4 1
Choux à la crème		-	180 - 200	30 - 40	3
		Da	180 - 190	35 - 45	4 1
		Da	180 - 190	35 - 45*	5 3 1
Bezele		Da	90	110 - 150	3
		Da	90	130 - 150	4 1
		Da	90	140 - 160*	5 3 1
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		-	220 - 250	20 - 40	2
		Da	220 - 240	20 - 40	4 1
		Da	220 - 240	25 - 50*	5 3 1
Franzelă 0,5 kg		-	180 - 220	50 - 70	2
Pâine mică		-	180 - 220	30 - 50	3
Pâine		Da	180 - 220	30 - 60	4 1
Pizza congelată		-	250	10 - 20	2
		Da	250	10 - 20	4 1
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	45 - 60	2
		Da	180 - 190	45 - 60	4 1
		Da	180 - 190	45 - 70*	5 3 1
Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40*	5 3 1
Lasagna/budinci		-	190 – 200	40 - 65	3

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Paste la cuptor/cannelloni		-	190 – 200	25 - 45	3
Miel / viţel / vită / porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Pui / iepure / raţă 1 kg		-	200 - 230	50 - 80 **	3
Curcan / gâscă 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	2
Pește la cuptor / în papiotă ((fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roşii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	5
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Mediu)	20 - 30***	4 3
Cârnaţi / frigărui / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30***	5 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70**	2 1
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		-	2 (Mediu)	35 - 50**	3
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90**	3
Cartofi copţi		-	2 (Mediu)	35 - 55**	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)**/lasagna**(nivelul 3)**/carne** (nivelul 1)		Da	190	40 - 120*	5 3 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 120*	4 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 120*	4 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50	4 1
Fripturi umplute	e	-	200	80 – 120*	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)	e	-	200	50 - 120*	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.
** Întoarceţi alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).
*** Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare
Vă rugăm să reţineţi: funcţia 6th Sense „Produse de patiserie" utilizează exclusiv rezistenţele superioară şi inferioară, fără circularea forţată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

FUNCŢII	Convenţional	Grill	Turbo Grill	Aer forţat	Coacere convecţie	Eco aer forţat
FUNCŢII AUTOMATE	Tocană	Carne	Gătit Maxi	Pâine	Pizza	Produse de patiserie
ACCESORIILE	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	

ÎNTREŢINEREA ȘI CURĂŢAREA

Asiguraţi-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activităţi de întreţinere sau curăţare.

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

Nu utilizaţi bureţi de sârmă, bureţi abrazivi sau produse de curăţare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafaţa aparatului.

Purtaţi mănuşi de protecţie.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

• Curăţaţi suprafeţele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugaţi câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeţi cu o lavetă uscată.
• Nu folosiţi detergenţi corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafeţele aparatului, curăţaţi-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

• După fiecare utilizare, lăsaţi cuptorul să se răcească și apoi curăţaţi-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conţinut de apă ridicat, lăsaţi cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeţi-l folosind o lavetă sau un burete.
• În cazul în care există depuneri persistente pe suprafeţele interioare, vă recomandăm să rulaţi funcţia de curăţare automată pentru a obţine rezultate optime de curăţare.
• Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curăţarea.

ACCESORII

După utilizare, puneţi accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinţi. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curăţare sau cu un burete.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

2. Desfileţaţi capacul becului, înlocuiţi becul și înfileţaţi la loc capacul becului.

3. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să reţineţi: Folosiţi numai becuri cu incandescenţă de 25 - 40 W/230 ~ V, tipuri E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20 - 40 W/230 ~ V, tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuinţă (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare.
- Dacă folosiţi becuri cu halogen, nu le manevraţi cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiţi cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

1. Pentru a demonta ușa, deschideţi-o complet și coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.

2. Închideţi ușa cât de mult posibil.
Apucaţi bine ușa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.
Demontaţi pur și simplu ușa, continuând să o închideţi și

trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsaţi ușa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.

3. Remontaţi ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâţi ușa și apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia inițială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.

Aplicaţi o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziţia corectă.

5. Încercaţi să închideţi ușa și asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluţie
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Ușa nu se deschide.	Defecţiune a încuietorii ușii. Ciclul de curăţare în curs de desfășurare.	Opriţi și puneţi din nou în funcţiune cuptorul pentru a verifica dacă defecţiunea persistă. Așteptaţi finalizarea funcţiei și răcirea cuptorului.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactaţi cel mai apropiat serviciu de asistenţă tehnică post-vânzare și indicaţi numărul care urmează litera „F”.

Politicile, documentaţia standard și informaţiile suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

Whirlpool

400011131980