

GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



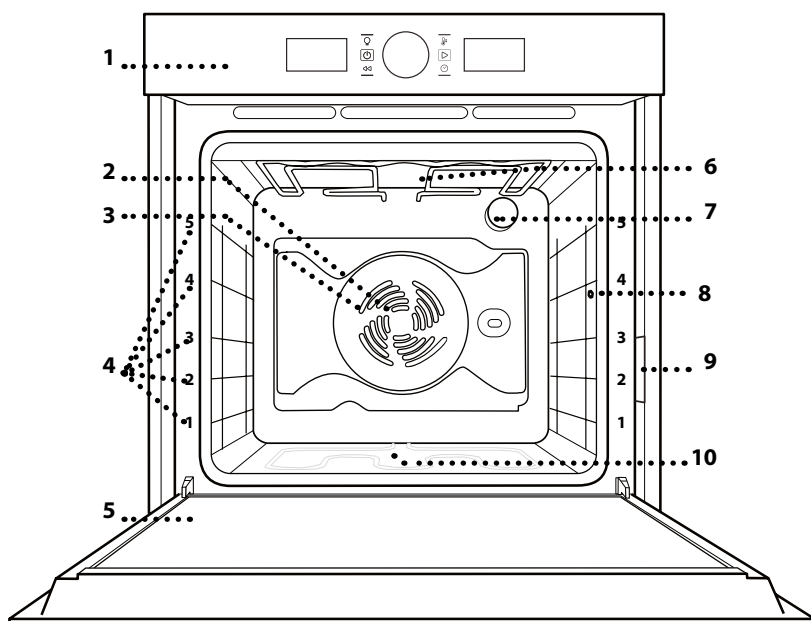
**VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI
ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL**
Pentru a putea beneficia de asistență, vă
rugăm să vă înregistrați produsul pe
www.whirlpool.eu/register



Puteți descărca Instrucțiunile privind siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu și urmând instrucțiunile de pe coperta din spate a acestei broșuri.

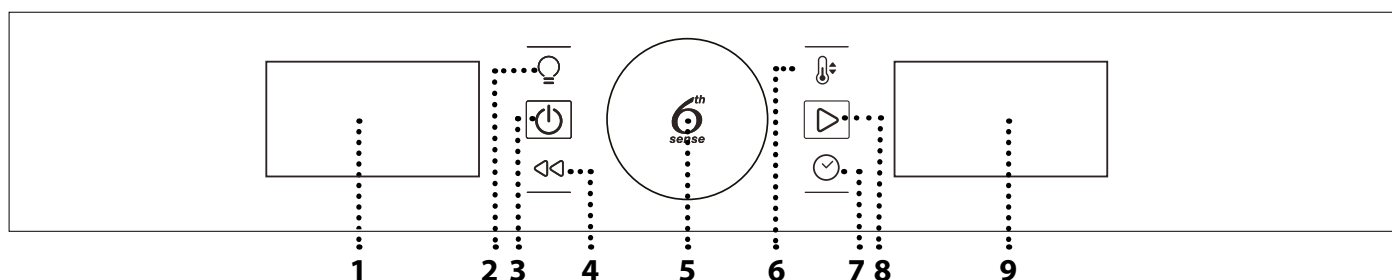
! Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



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

PANOUL DE COMANDĂ



1. AFIȘAJUL DIN STÂNGA

2. BEC

Pentru aprinderea/stingerea becului.


3. PORNIRE/OPRIRE

Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcții active în orice moment.

4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul anterior atunci când se configurează setările.

5. SELECTOR ROTATIV / BUTON 6TH SENSE

Rotiți pentru a naviga printre funcții și a regla toți parametrii de preparare. Apăsăți  pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcții sau parametrii și, la final, pentru a porni programul de preparare.

6. TEMPERATURĂ

Pentru setarea temperaturii.

7. DURATĂ

Pentru setarea sau modificarea timpului și reglarea duratei de preparare.

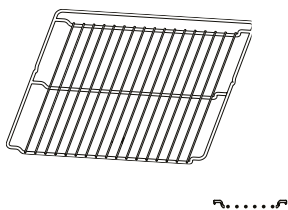
8. START

Pentru activarea funcțiilor și pentru confirmarea setărilor.

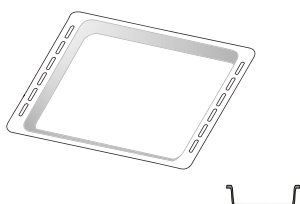
9. AFIȘAJUL DIN DREAPTA

ACCESORII

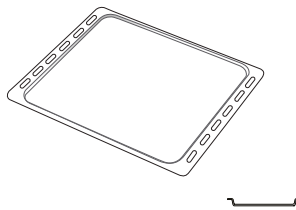
GRĂȚAR METALIC



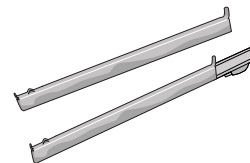
TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



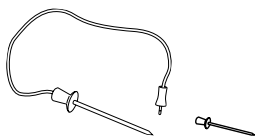
TAVĂ DE COPT



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 GRĂȚARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

Introduceți 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 și grătarul metalic.

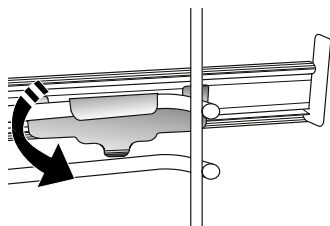
MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontați ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtați folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.



Cuplați clema superioară a șinei pe ghidajul pentru grătar și culisați-o până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție.

Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.







. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

FUNCȚII

	CONVENȚIONAL Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
	GRILL Pentru a frige medalioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
	AER FORȚAT Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
	COACERE CONVECȚIE Pentru prepararea cărnii, coacerea prăjiturilor cu umplutură sau prăjirea legumelor umplute pe un singur nivel. Această funcție permite circulația delicată, intermitentă a aerului pentru prevenirea uscării excesive a alimentelor.



FUNCȚIILE 6TH SENSE

	TOCANĂ Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru diferite tipuri de paste.
	CARNE Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor.
	GĂTIT MAXI Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.
	PÂINE Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pâine.
	PIZZA Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de pizza.
	PRODUSE DE PATISERIE Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de prăjitură.



SPECIAL FUNCTIONS (FUNCȚII SPECIALE)



PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului. Odată preîncălzirea finalizată, cuptorul va selecta în mod automat funcția „Convențional”. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.



TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, ros bif, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.



ECO AER FORȚAT *

Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulației delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcția ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecință, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.



MENTINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.



DOSPIRE

Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.



SMART CLEAN

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Ațiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare la temperatură scăzută permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SETAREA OREI

Va trebui să setați ora atunci când porniți cuptorul pentru prima dată.



Cele două cifre aferente orei vor începe să clipească: Rotiți butonul pentru a seta ora și apăsați pentru a confirma.



Cele două cifre aferente minutelor vor începe să clipească. Rotiți butonul pentru a seta minutele și apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica durata la un moment ulterior, apăsați și mențineți apăsat pentru cel puțin o secundă în timp ce cuptorul este oprit și repetați etapele de mai sus.

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

2. SETĂRI

Dacă este necesar, puteți modifica unitatea de măsurare implicită, temperatura (°C) și curentul nominal (16 A).

Având cuptorul oprit, apăsați butonul timp de cel puțin 5 secunde.

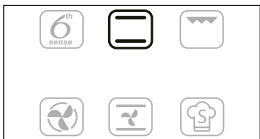


Rotiți butonul de selectare pentru selectarea unității de măsură, apoi apăsați pentru confirmare.

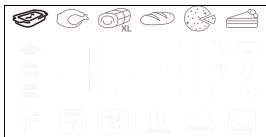
UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Când cuptorul este oprit, numai ora este indicată pe afișaj. Apăsați și mențineți apăsat pentru a porni cuptorul. Rotiți butonul pentru a vizualiza funcțiile principale disponibile pe afișajul din partea stângă. Selectați una dintre acestea și apăsați .



Pentru selectarea unei subfuncții (dacă este disponibilă), selectați funcția principală pentru confirmare și accesați meniul funcției.



Rotiți butonul de selectare pentru selectarea curentului nominal, apoi apăsați pentru confirmare.

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

3. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

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

Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere convecție”).

Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

Rotiți butonul pentru a vizualiza subfuncțiile disponibile pe afișajul din partea dreaptă. Selectați una dintre acestea și apăsați pentru confirmare.

2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia.

Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate.


NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Când pictograma °C/°F clipește pe afișaj, rotiți butonul pentru modificarea valorii, apoi apăsați pentru confirmare și continuați să modificați următoarele setări (dacă este posibil).



De asemenea, puteți seta nivelul de grill (3 = ridicat, 2 = mediu, 1 = redus) în același timp.






Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a pornit, puteți modifica temperatura sau nivelul de grill apăsând  sau direct rotind butonul.

DURATĂ




Când pictograma  clipește pe afișaj, utilizați butonul de reglare pentru a seta durata de preparare dorită și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: Apăsați tasta  pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.


Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : Rotiți butonul pentru a modifica ora și apăsați  pentru a confirma.

SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII/ PORNIRE TEMPORIZATĂ

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia.

Pe afișaj, acolo unde puteți modifica ora de finalizare, va apărea durata de timp preconizată pentru terminarea funcției în timp se pictograma  clipește.






Dacă este necesar, rotiți butonul pentru a seta ora la care doriți să se finalizeze procesul de preparare, apoi apăsați  pentru a confirma și a porni funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.





Vă rugăm să rețineți: 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 puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea.

În perioada de așteptare, puteți utiliza butonul pentru a modifica ora de finalizare programată.

Apăsați  sau  pentru a modifica setările privind temperatura și durata de preparare. Apăsați  pentru a confirma momentul finalizării.

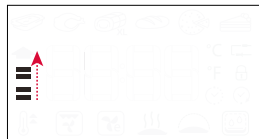
3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.

Puteți apăsa și menține apăsat  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.


4. PREÎNCĂLZIREA

Unele funcții includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcția pornită, pe afișaj este indicat faptul că faza de preîncălzire a fost activată.



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



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea prin apăsarea .

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

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


Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingeți utilizând butonul.

5. FINALIZAREA PREPARĂRII

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată.

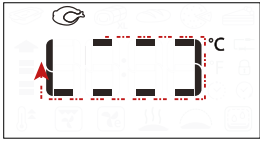


Pentru a prelungi durata de preparare fără modificarea setărilor, rotiți butonul pentru a seta o nouă durată de preparare și apăsați .

. FUNCȚIILE 6th SENSE

RECUPERAREA TEMPERATURII

Dacă temperatura din interiorul cuptorului scade în timpul ciclului de preparare din cauză că ușa este deschisă, o funcție specială va fi activată automat pentru recuperarea temperaturii inițiale. În timpul recuperării temperaturii, afișajul indică o animație „șerpuită” până când temperatura setată este atinsă.








În timp ce un ciclul de preparare programat este în curs de desfășurare, pentru a obține rezultate optime, durata de preparare se va mări în funcție de cât timp ușa a fost deschisă.

. FUNCȚII SPECIALE

SMART CLEAN

Pentru a activa funcția „Smart Clean” cu cuptorul rece, turnați 200 ml de apă în partea inferioară a cavității cuptorului, apoi închideți ușa cuptorului.

Accesați funcțiile speciale  și rotiți selectorul pentru a selecta  din meniul, apoi apăsați  pentru a confirma.

Apăsați pe  pentru a porni imediat ciclul de curățare sau apăsați pe  pentru a seta ora de finalizare/de pornire cu întârziere.

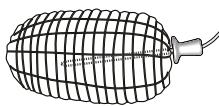
La finalul ciclului, lăsați cuptorul să se răcească și eliminați întreaga cantitate de apă reziduală din interiorul cuptorului și curățați utilizând un burete îmbibat cu apă fierbinte (în cazul amânării curățării cu mai mult de 15 minute, este posibil să nu obțineți rezultate de curățare optime).

Vă rugăm să rețineți: Durata și temperatura ciclului de curățare nu pot fi setate

. UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării.

Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcții de preparare (Convențional, Aer forțat, Coacere cu convecție, Turbo Grill, 6th Sense Carne și 6th Sense Maxicooking).





Poziționarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obținerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceți complet sonda în carne, evitând zonele osoase și părțile 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 porțiune goală. Dacă gătiți o bucată de carne cu grosime neregulată,

verificați ca aceasta să fie bine coaptă înainte de a o scoate din cuptor. Conectați capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavității. Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea



cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afișaj apare pictograma și temperatura setată. Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcții, afișajul trece la temperatura





setată în mod implicit a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a activa setările. Rotiți selectorul pentru a seta temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a confirma.





Rotiți selectorul pentru a seta temperatura cavității cuptorului.

Apăsați  sau  pentru a confirma și a porni ciclul de preparare.


În timpul ciclului de preparare, afișajul indică temperatura setată a sondei pentru carne. Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se oprește, iar afișajul indică „End” („Finalizare”).

Pentru a reporni ciclul de preparare după afișarea mesajului „End” („Finalizare”), prin rotirea selectorului puteți regla temperatura țintă a sondei pentru carne conform indicațiilor de mai sus. Apăsați  sau  pentru a confirma și reporni ciclul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: în timpul ciclului de preparare în care se folosește sonda pentru carne, puteți roti selectorul pentru a modifica temperatura țintă a sondei pentru carne. Apăsați  pentru a regla temperatura cavității cuptorului. Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar și în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetați parametrii funcției de preparare.


Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcție, cuptorul oprește ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateți sonda pentru carne sau apăsați  pentru a seta o altă funcție. Pornirea temporizată și faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin 5 secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

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

RECOMANDĂRI UTILE

CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcțiile, 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, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare, precum și tăvi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Cu ajutorul funcției „Aer forțat”, puteți găti simultan, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Vă rugăm să țineți cont de faptul că se vor genera aburi în timpul acestei funcționări. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere. Deschideți 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. Completați cu apă când este necesar.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel.

Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.

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

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

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Pentru prăjituri cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Coacere convecție”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

















































































PIZZA

Ungeți puțin tăvile pentru ca blatul pizzei să fie crocant. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație 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 INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	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, ștrudel, plăcintă cu mere)		-	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4 1  
Fursecuri/prăjiturile		-	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 
Paste la cuptor/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	3 

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ DE PREPARARE (min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Miel/vițel/vită/porc 1 kg		-	190 – 200	60 - 90	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	170	110 - 150	2
Pui/iepure/rață 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 (roșii, 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
Cârnați / 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 copti		-	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		-	200	80 – 120*	3
Felii de carne (carne de iepure, carne de pui, carne de miel)		-	200	50 - 120*	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcție de preferințele personale.

** Întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

*** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare

Vă rugăm să rețineți: funcția 6th Sense „Produse de patiserie” utilizează exclusiv rezistențele superioară și inferioară, fără circulația forțată a aerului. Aceasta nu necesită preîncălzire.

FUNȚII						
	Convențional	Grill	Turbo Grill	Aer forțat	Coacere convecție	Eco aer forțat
FUNȚII AUTOMATE						
	Tocană	Carne	Gătit Maxi	Pâine	Pizza	Produse de patiserie
ACCESORII						
	Grătar metallic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metallic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metallic	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt	Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricărui activități de întreținere sau curățare.

Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

Nu utilizați bureți de sârmă, bureți abrazivi sau produse de curățare abrazive/corozive, deoarece acestea ar putea deteriora suprafața aparatului.

Purtați mănuși de protecție.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operație de întreținere.

SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibre. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă un asemenea produs intră accidental în contact cu suprafețele aparatului, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE

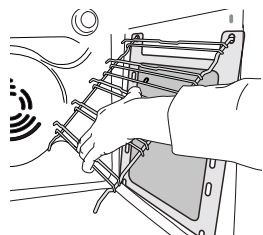
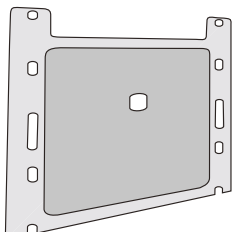
- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească și apoi curățați-l, de preferat cât încă este cald, pentru a îndepărta depunerile sau petele cauzate de resturile de alimente. Pentru a îndepărta condensul care s-a format în urma preparării alimentelor cu un conținut de apă ridicat, lăsați cuptorul să se răcească complet și apoi ștergeți-l folosind o lavetă sau un burete.

CURĂȚAREA PANOURILOR CATALITICE

(NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Acest cuptor este dotat cu panouri catalitice speciale, care facilitează curățarea compartimentului pentru preparare, datorită stratului special cu autocurățare, deosebit de poros și care absoarbe grăsimea și murdăria.

Aceste panouri sunt montate pe ghidajele grătarului. La re poziționarea și remontarea ghidajelor pentru grătar, asigurați-vă că clemele din partea superioară sunt introduse în orificiile corespunzătoare din panouri.



- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Activați funcția „Smart Clean” pentru curățarea optimă a suprafețelor interne (dacă intră în dotare).
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.
- Rezistența superioară a grillului poate fi coborâtă pentru a curăța panoul superior al cuptorului.

ACCESORII

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

Pentru utilizarea optimă a proprietăților de autocurățare ale panourilor catalitice, vă recomandăm să încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind funcția „Coacere convecție”. Cuptorul trebuie să fie gol în acest interval de timp. Apoi, lăsați aparatul să se răcească înainte de îndepărtarea oricărui resturi de alimente cu ajutorul unui burete non-abraziv.

Vă rugăm să rețineți: Folosind agenți de curățare corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, puteți deteriora suprafața catalitică și puteți compromite proprietățile de autocurățare.

Vă rugăm să contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare dacă este necesară înlocuirea panourilor.

ÎNLOCUIREA BECULUI

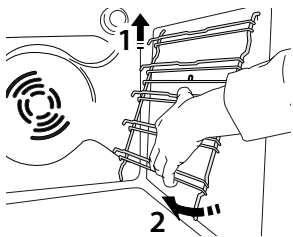
1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență 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 și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

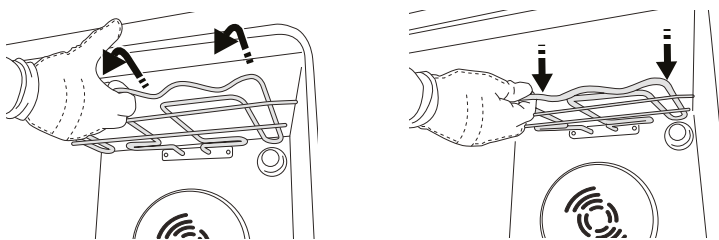
- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le manevrați cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

COBORÂREA REZISTENȚEI DIN PARTEA SUPERIOARĂ (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

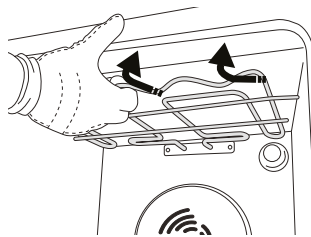
1. Scoateți ghidajele laterale pentru grătar.



2. Trageți rezistența puțin în față și coborâți-o.



3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

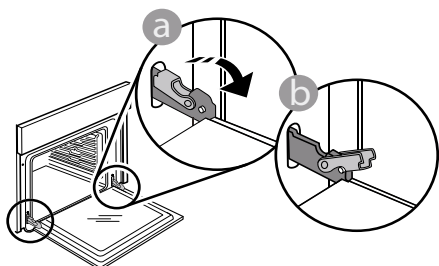


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

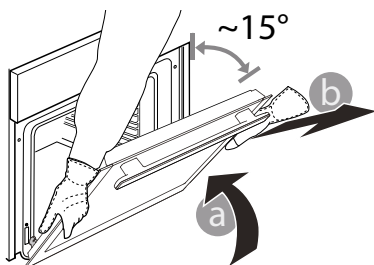
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.

2. Închideți ușa cât de mult posibil.

Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner.

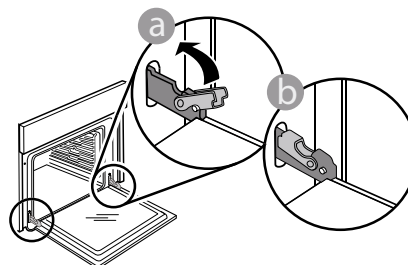


Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

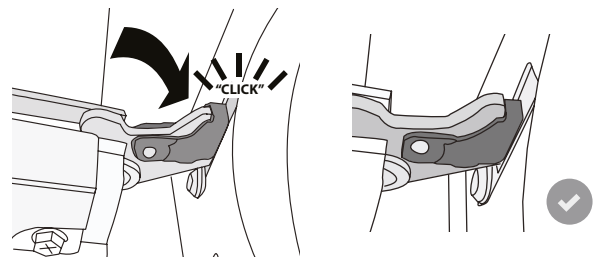


3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială. Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.




5. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.


REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu funcționează.	Înteruperea curentului electric. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Problemă de software.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Fișa tehnică a produsului, care include datele energetice ale acestui aparat, poate fi descărcată de pe site-ul web Whirlpool docs.whirlpool.eu

OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

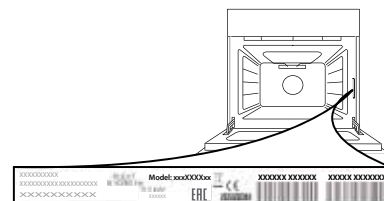
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web docs.whirlpool.eu (poate fi utilizat acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> Alternativ, puteți să contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Detaliile noastre de contact se regăsesc în manualul de garanție. Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



400011097903

Tipărit în Italia