

# 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 la  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

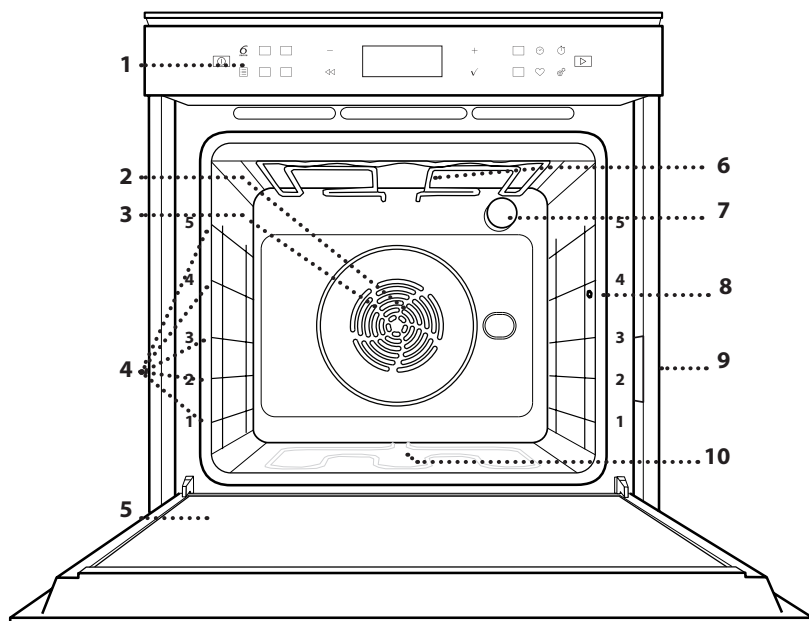


Puteți descărca Instrucțiunile privind  
siguranța și Ghidul de utilizare și  
întreținere vizitând site-ul nostru web  
[docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) și urmând instrucțiunile  
de pe coperta din spate a acestei broșuri.



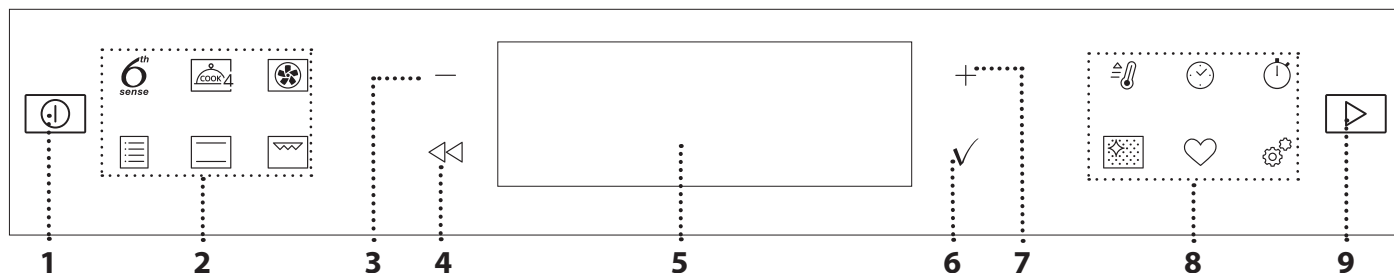
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistență circulară  
(nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar  
(nivelul este indicat pe partea  
frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistență superioară/grill
7. Bec
8. Punct de inserție a sondei  
pentru carne
9. Plăcuța cu datele de  
identificare  
(a nu se demonta)
10. Rezistență inferioară  
(nu este vizibilă)

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



### 1. ON / OFF

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

### 2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a  
funcțiilor și meniului.

### 3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

Pentru derularea printr-un meniu  
și reducerea setărilor sau valorilor  
unei funcții.

### 4. ÎNAPOI

Pentru revenirea la ecranul  
anterior.  
În timpul preparării, permite  
modificarea setărilor.

### 5. AFIȘAJ

Pentru confirmarea unei funcții  
selectate sau a unei valori setate.

### 6. CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții  
selectate sau a unei valori setate.

### 7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

Pentru derularea printr-un meniu  
și creșterea setărilor sau valorilor  
unei funcții.

### 8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

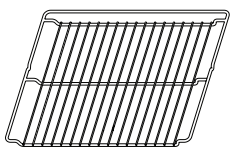
Pentru accesarea rapidă  
a funcțiilor, duratei, setărilor  
și favoritelor.

### 9. START

Pentru a porni o funcție folosind  
setările specificate sau de bază.

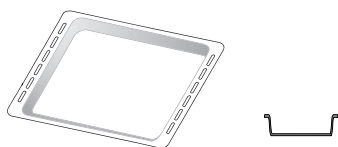
# ACCESORIILE

## GRĂTAR METALIC



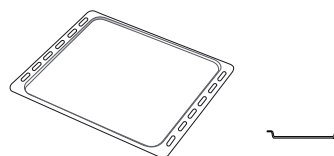
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



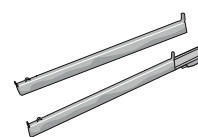
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## TAVĂ DE COPT



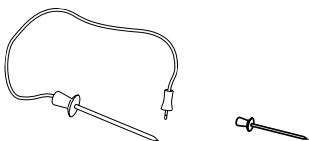
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

## GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

## SONDĂ PENTRU CARNE\*



Pentru măsurarea temperaturii interne a alimentelor în timpul preparării.

\* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul 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

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 grătarul metalic.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

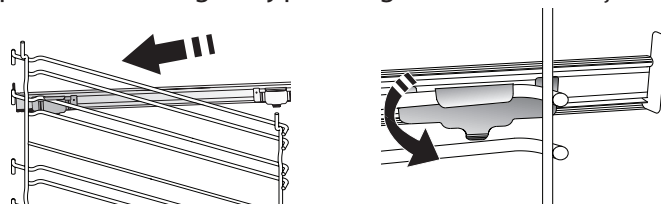
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâți-le în poziția aferentă în locașul inferior.

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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

Cuplați clemă superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l 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.

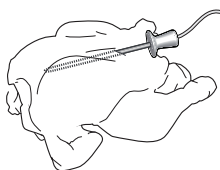


Vă rugăm să rețineți: Șinele culisante pot fi montate pe orice nivel.

## UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)



Introduceți sonda pentru alimente adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.



Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

## FUNCȚII



### 6<sup>th</sup> SENSE

Acestea permit prepararea automată integrală pentru toate tipurile de alimente (lasagna, carne, pește, legume, prăjituri și produse de patiserie, plăcinte, pâine, pizza). Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.



### COOK 4

Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcție poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.



### AER FORȚAT

Pentru prepararea diferitelor 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.



### TRADIȚIONAL

#### • CONVECTIE

Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

#### • TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, 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.

#### • GAT CONGELATE

Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

#### • FUNCȚII SPECIALE

##### » MAXI COOKING

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.

##### » 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.

##### » DECONGELARE

Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

##### » KEEP WARM

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

##### » 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.



### CONVENȚIONAL

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



### GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carnea pe grill, 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.



### PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



### TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcțiilor.



### TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



### CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (peste 400 °C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: Un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.



### FAVORIT

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.



### SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton.

Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește. Pentru a dezactiva acest mod, accesați „DEMO” din meniul „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire). Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se oprește și revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi șterse.

# PRIMA UTILIZARE

## 1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Pe afișaj va apărea „English”.



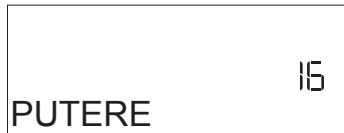
Apăsați + sau - pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați ✓ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi schimbată ulterior selectând opțiunea „LIMBĂ” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

## 2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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



Apăsați + sau - pentru a selecta 16 „High” sau 13 „Low” și apăsați ✓ pentru a confirma.

## 3. SETAREA OREI

După selectarea puterii, va trebui să setați ora curentă: Cele două cifre care reprezintă ora vor clipi pe afișaj.



Apăsați + sau - pentru a seta ora curentă și apăsați ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj. Apăsați + sau - pentru a seta minutele și apăsați ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: După întreruperi îndelungate ale alimentării cu energie electrică, ar putea fi necesar să setați din nou ora. Selectați „CEAS” din meniul „SETĂRI”, disponibil prin apăsare pe

## 4. 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 cu convecție”).

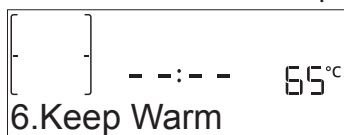
Vă rugăm să rețineți: Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Apăsați pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcție principală care a rulat sau meniul principal.

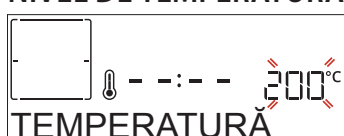
Funcțiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcțiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta articolul din meniu (pe afișaj va apărea primul articol disponibil), apăsați + sau - pentru a selecta articolul dorit, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.



## 2. SETAREA FUNCȚIEI

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvențial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe , aveți posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

### NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL



Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați + sau - pentru a o modifica, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și

continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).

În mod similar, puteți seta nivelul de putere pentru grill: Există trei niveluri definite de putere pentru grill: 3 (ridicat), 2 (mediu), 1 (redus).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, temperatura/nivelul de putere pentru grill pot fi modificate folosind + sau - .

### DURATĂ




Când pictograma clipește pe afișaj, apăsați + sau - pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsați ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsați ✓ sau pentru a confirma și porniți funcția. Prin selectarea acestui mod, nu puteți programa o pornire temporizată.

Vă rugăm să rețineți: Puteți regla durata de preparare care a fost setată în timpul desfășurării procesului de preparare apăsând pe : apăsați + sau - pentru a modifica durata, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.




### ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

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 este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma  clipește.



Apăsați + sau - pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați ✓ pentru a confirma și activați 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 apăsa pe + sau - pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați << pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, prin apăsare pe  puteți comuta între ora de finalizare și durată.

### 6<sup>th</sup> SENSE

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile.

Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

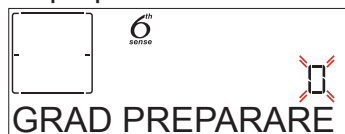
### GREUTATE / ÎNĂLȚIME (STRATURI TĂVI ROTUNDE)




Pentru a set funcția corect, urmați indicațiile de pe afișaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați + sau - pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsați ✓ pentru a confirma.

### GRAD PREPARARE / RUMENIRE


În cazul anumitor funcții 6<sup>th</sup> Sense, puteți regla gradul de preparare.




Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsați pe + sau - pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsați ✓ sau  pentru a confirma și porniți funcția.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcții 6<sup>th</sup> Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (+1).

### 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce ați aplicat setările necesare, apăsați  pentru a activa funcția.

În timpul etapei de amânare, apăsați pe  pentru a sări peste această etapă și pentru a activa funcția imediat.

Vă rugăm să rețineți: Odată ce a fost selectată o funcție, pe afișaj vi se va recomanda cel mai adecvat nivel pentru fiecare funcție.

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsați << pentru a reveni la ecranul anterior și selectați o funcție diferită sau așteptați răcirea completă.

### 4. PREÎNCĂLZIRE

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 etapă este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE”. În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

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.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire. Puteți modifica oricând temperatura pe care doriți să o atingă cuptorul utilizând + sau - .

### 5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide ușa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistențelor. Pentru a relua procesul de preparare, închideți ușa.

Anumite funcții 6<sup>th</sup> Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Deschideți ușa, executați acțiunea indicată pe afișaj, închideți ușa și apoi reluați procesul de preparare.

În același mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificați alimentele.



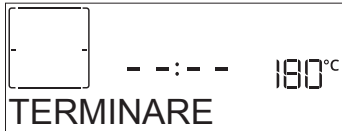
Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele, închideți ușa și reluați procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați  pentru a omite aceste acțiuni.

În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

## 6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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



Apăsați pe pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsați pe pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memorați.

### RUMENIRE

Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteți opri funcția oricând apăsând pe butonul pentru a opri cuptorul.

### FAVORIT

Odată terminat procesul de preparare, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memorați funcția la un număr cuprins între 1 și 10 în lista dumneavoastră de funcții favorite.



Dacă doriți să memorați o funcție ca favorită și să salvați setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsați ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsați .

Odată ce ați apăsat , apăsați sau pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmați suprascrierea funcției anterioare.

Pentru a apela funcțiile memorate la o dată ulterioară, apăsați : Pe afișaj apare lista cu funcțiile dumneavoastră favorite.



Apăsați sau pentru a selecta funcția, confirmați apăsând , apoi apăsați pentru a activa.

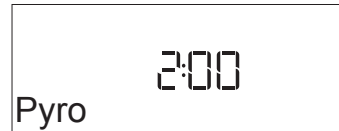
### CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

**Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului Pyro. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și la finalizarea derulării ciclului Pyro (până când s-a terminat aerisirea încăperii).**

Scoateți din cuptor toate accesoriile, inclusiv ghidajele pentru grătar, înainte de a activa funcția. În cazul în

care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului de autocurățare. Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro. Vă recomandăm să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Apăsați pe pentru ca mesajul „Curățare” să apară pe afișaj.



Apăsați sau pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsați pentru a confirma. Odată ce a fost selectat un ciclu, dacă doriți, apăsați sau pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), apoi apăsați pentru a confirma.

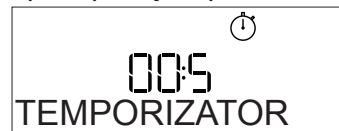
Curățați ușa și scoateți toate accesoriile conform indicațiilor, apoi închideți ușa și apăsați când ați terminat: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, în timp ce ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

Odată cu finalizarea ciclului, ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului revine la o valoare de siguranță.

### TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcție, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apăsați sau : Pictograma va clipi pe afișaj.

Apăsați sau pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați pentru a activa temporizatorul.



Odată ce temporizatorul a finalizat numărătoarea inversă a duratei de timp selectate, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicat acest lucru.

Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsați sau pentru a modifica durata de timp setată la temporizator.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Apăsați pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.


Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.

Vă rugăm să rețineți: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afișată numai pictograma , care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsați pentru a opri funcția activă în mod curent.

## BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsat << timp de cel puțin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.



Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul .

## UTILIZAREA SONDEI PENTRU CARNE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a cărnii în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă. Odată ce ați introdus sonda, un semnal sonor este activat și mesajul „Probe Plugged” (sondă conectată) apare pe afișaj.

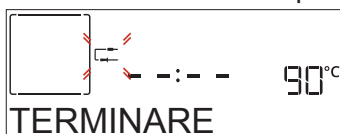


Selectați funcția dorită dintre cele compatibile (Convențional, Aer forțat, Coacere prin convecție, Turbogrill, Eco aer forțat, Maxi Cooking, funcții 6<sup>th</sup> Sense): Afișajul vă indică să setați temperatura țintă a sondei: Apăsați + sau - pentru a o seta și apăsați ✓ pentru a seta parametrii de preparare.

Deoarece prepararea este programată să se termine odată ce temperatura dorită a fost atinsă, nu este posibil să setați timpul de preparare sau să setați o anumită oră pentru finalizarea preparării. Lumina rămâne aprinsă până când sonda este scoasă.

Dacă sonda este scoasă în timpul preparării, procesul va continua în modul tradițional (necronometrat).

















Se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica momentul în care sonda a atins temperatura necesară.







































Vă rugăm să rețineți: Pentru a modifica setările ulterior, apăsați + sau - pentru temperatura sondei sau apăsați << pentru alte setări. Un semnal sonor și un mesaj vă informează dacă utilizarea sondei nu este compatibilă cu acțiunea efectuată. În acest caz, scoateți sonda.

6<sup>th</sup>  
sense

## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| CATEGORII DE ALIMENTE |                     | CANTITATE                | ÎNTOARCEȚI (DIN TIMPUL DE PREPARARE)  | NIVEL ȘI ACCESORII  |
|-----------------------|---------------------|--------------------------|---|---|
| LASAGNA               | -                   | 0,5 - 3 kg               | -   | 2    |
| CARNE                 | Vită-friptă         | Friptură                 | 0,6 - 2 kg **   | 3    |
|                       |                     | Hamburgeri               | 1,5 - 3 cm  | 3/5  |
|                       |                     | Friptură-Preparare lentă | 0,6 - 2 kg **   | 3    |
|                       | Porc-fript          | Friptură                 | 0,6 - 2,5 kg **   | 3    |
|                       |                     | Pulpă *                  | 0,5 - 2,0 kg **   | 3    |
|                       |                     | Cârnați și crenvurști    | 1,5 - 4 cm  | 2/3  |
|                       | Vițel-fript *       |                          | 0,6 - 2,5 kg **   | 3    |
|                       | Miel-fript          | Friptură                 | 0,6 - 2,5 kg **   | 2    |
|                       |                     | Pulpă                    | 0,5 - 2,0 kg **   | 2    |
|                       | Pui-fript           | Întreg                   | 0,6 - 3 kg **   | 2    |
|                       |                     | Întreg umplut*           | 0,6 - 3 kg **   | 2    |
|                       |                     | File și piept            | 1 - 5 cm  | 2/3  |
|                       | Curcan întreg-fript | Întreg *                 | 0,6 - 3 kg **   | 2    |
|                       |                     | Întreg umplut*           | 0,6 - 3 kg **   | 2    |
| Frigărui              |                     | 1 grătar                 | 1/2  |   |

| CATEGORII DE ALIMENTE     |                                 | CANTITATE                     | ÎNTOARCEȚI<br>(DIN TIMPUL DE<br>PREPARARE) | NIVEL ȘI ACCESORII  |   |
|---------------------------|---------------------------------|-------------------------------|--|---|---|
| PEȘTE                     | Fileuri                         | 0,5 - 3 cm                    | -  | 3  2  |   |
|                           | Fileuri-congelate               | 0,5 - 3 cm                    | -  | 3  2  |   |
| LEGUME                    | Legume-fripte                   | Cartofi                       | 0,5 - 1,5 kg                               | -   | 3    |
|                           |                                 | Legume-umplute                | 0,1 - 0,5 kg                               | -   | 3    |
|                           |                                 | Legume-fripte                 | 0,5 - 1,5 kg                               | -   | 3    |
|                           | Legume-gratinate                | Cartofi                       | 1 tavă                                     | -   | 3    |
|                           |                                 | Roșii                         | 1 tavă                                     | -   | 3    |
|                           |                                 | Ardei grași                   | 1 tavă                                     | -   | 3    |
|                           |                                 | Broccoli                      | 1 tavă                                     | -   | 3    |
|                           |                                 | Conopidă                      | 1 tavă                                     | -   | 3    |
|                           |                                 | Altele                        | 1 tavă                                     | -   | 3    |
| PRĂJITURI ȘI<br>PATISERIE | Prăjituri in forma              | Pandișpan                     | 0,5 - 1,2 kg                               | -   | 2    |
|                           |                                 | Fursecuri                     | 0,2 - 0,6 kg                               | -   | 3    |
|                           | Patiserie și plăcinte           | Profiterol                    | 1 tavă                                     | -   | 3    |
|                           |                                 | Tartă                         | 0,4 - 1,6 kg                               | -   | 3    |
|                           |                                 | Ștrudel                       | 0,4 - 1,6 kg                               | -   | 3    |
|                           |                                 | Plăcintă umplută<br>cu fructe | 0,5 - 2 kg                                 | -   | 2    |
| PLĂCINTE                  | -                               | 0,8 - 1,2 kg                  | -  | 2    |   |
| PÂINE                     | Chifle                          | 60 - 150 g fiecare            | -  | 3    |   |
|                           | Chiflă sandwich în tavă de copt | 400 - 600 g fiecare           | -  | 2    |   |
|                           | Pâine mare                      | 0,7 - 2,0 kg                  | -  | 2    |   |
|                           | Baghete                         | 200 - 300 g fiecare           | -  | 3    |   |
| PIZZA                     | Subțire                         | tavă rotundă                  | -  | 2    |   |
|                           | Pufoasă                         | tavă rotundă                  | -  | 2    |   |
|                           | Congelate                       |                               |  |   | 2    |
|                           |                                 |                               | 1 - 4 straturi                             | -   | 4  1 <br>5  3  1 <br>5  4  2  1  |

\* Numai la anumite modele. Funcție disponibilă doar împreună cu sonda pentru carne.

\*\* Cantitate recomandată.

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 picăturilor cu  
500 ml de apă

 Sondă pentru  
carne (dacă există  
în dotare)

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| REȚETĂ   | FUNCȚIE   | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C) | DURATĂ (MIN.) | GRĂȚAR ȘI ACCESORII   |
|--|---|--------------|------------------|---------------|---|
| Torturi dospite / pandișpanuri   |    | Da           | 170              | 30 - 50       |  2   |
|  |    | Da           | 160              | 30 - 50       |  2   |
|  |    | Da           | 160              | 30 - 50       |  4  1   |
| Prăjituri umplute<br>(prăjitură cu brânză, ștrudel,<br>plăcintă cu mere) |    | Da           | 160 - 200        | 30 - 85       |  3   |
|  |    | Da           | 160 - 200        | 35 - 90       |  4  1   |
| Fursecuri / biscuiți fragezi   |    | Da           | 150              | 20 - 40       |  3   |
|  |    | Da           | 140              | 30 - 50       |  4   |
|  |    | Da           | 140              | 30 - 50       |  4  1   |
|  |    | Da           | 135              | 40 - 60       |  5  3  1       |
| Prăjiturele / brișe  |    | Da           | 170              | 20 - 40       |  3   |
|  |    | Da           | 150              | 30 - 50       |  4   |
|  |    | Da           | 150              | 30 - 50       |  4  1   |
|  |    | Da           | 150              | 40 - 60       |  5  3  1       |
| Choux à la crème   |   | Da           | 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 / pâine / focaccia   |  | Da           | 190 - 250        | 15 - 50       |  2   |
|  |  | Da           | 190 - 230        | 20 - 50       |  4  1   |
| Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)                               |  | Da           | 220 - 240        | 25 - 50 *     |  5  3  1 |
| Pizza congelată  |  | Da           | 250              | 10 - 15       |  3   |
|  |  | Da           | 250              | 10 - 20       |  4  1   |
|  |  | Da           | 220 - 240        | 15 - 30       |  5  3  1 |
| Plăcinte picante<br>(plăcintă cu legume, quiche)                         |  | Da           | 180 - 190        | 45 - 55       |  3   |
|  |  | Da           | 180 - 190        | 45 - 60       |  4  1   |
|  |  | Da           | 180 - 190        | 45 - 70 *     |  5  3  1 |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de<br>foietaj                            |  | Da           | 190 - 200        | 20 - 30       |  3   |
|  |  | Da           | 180 - 190        | 20 - 40       |  4  1   |
|  |  | Da           | 180 - 190        | 20 - 40 *     |  5  3  1 |
| Lasagna / budinci / paste la cuptor /<br>cannelloni                      |  | Da           | 190 - 200        | 45 - 65       |  3   |
| Miel / vițel / vită / porc 1 kg  |  | Da           | 190 - 200        | 80 - 110      |  3   |

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat

Coacere prin  
convecție

Grill



Grill Turbo



Maxi Cooking



































































Cook 4



Eco aer forțat



| REȚETĂ  | FUNCȚIE   | PREÎNCĂLZIRE | TEMPERATURĂ (°C)         | DURATĂ (MIN.) | GRĂȚAR ȘI ACCESORII   |
|---|---|--------------|--------------------------|---------------|---|
| Friptură de porc cu șorici 2 kg   |            | —            | 170                      | 110 - 150     |    |
| Carne de pui / iepure / rață, 1 kg  |            | Da           | 200 - 230                | 50 - 100      |    |
| Carne de curcan / găscă, 3 kg   |            | Da           | 190 - 200                | 80 - 130      |    |
| Pește la cuptor / în papiotă (fileuri, întreg)  |            | Da           | 180 - 200                | 40 - 60       |    |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)  |            | Da           | 180 - 200                | 50 - 60       |    |
| Pâine prăjită   |            | —            | 3 (Ridicată)             | 3 - 6         |    |
| Fileuri / medallioane de pește  |            | —            | 2 (Mediu)                | 20 - 30 **    |     |
| Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri   |            | —            | 2 - 3 (Medie - Ridicată) | 15 - 30 **    |     |
| Friptură de pui 1-1,3 kg  |            | —            | 2 (Mediu)                | 55 - 70 ***   |     |
| Pulpă de miel / but   |            | —            | 2 (Mediu)                | 60 - 90 ***   |    |
| Cartofi copti   |            | —            | 2 (Mediu)                | 35 - 55 ***   |    |
| Legume gratinate  |            | —            | 3 (Ridicată)             | 10 - 25       |    |
| Fursecuri   |  Fursecuri | Da           | 135                      | 50 - 70       |         |
| Tarte   |  Tarte     | Da           | 170                      | 50 - 70       |         |
| Pizza rotundă   |  Pizza     | Da           | 210                      | 40 - 60       |         |
| Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)                                  |            | Da           | 190                      | 40 - 120 *    |      |
| Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1) |  Meniu    | Da           | 190                      | 40 - 120 *    |     |
| Lasagna și carne  |          | Da           | 200                      | 50 - 100 *    |     |
| Carne și cartofi  |          | Da           | 200                      | 45 - 100 *    |     |
| Pește și legume   |          | Da           | 180                      | 30 - 50 *     |     |
| Fripturi umplute  |          | —            | 200                      | 80 - 120 *    |    |
| Bucăți de carne (iepure, pui, miel)   |          | —            | 200                      | 50 - 100 *    |    |

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

\*\* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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


#### 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 gătite suficient, treceți la setări mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile 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.

#### 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 picăturilor cu 500 ml de apă

 Sondă pentru carne (dacă există în dotare)

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror 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.

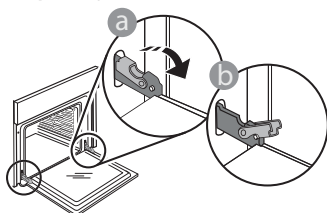
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

## ACCESORIILE

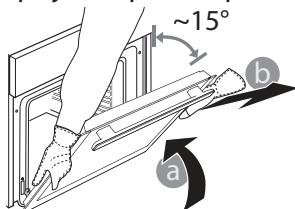
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

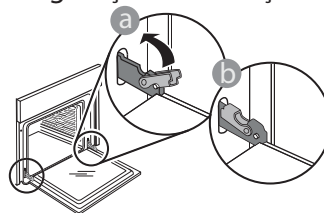
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



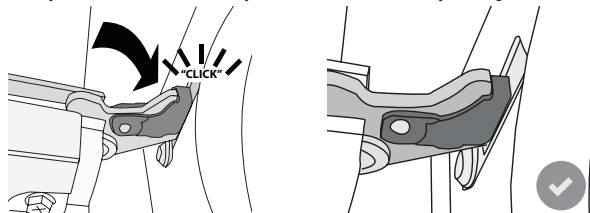
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



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.

## 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: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de 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.


## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

| PROBLEMĂ  | CAUZĂ POSIBILĂ  | SOLUȚIE   |
|---|---|---|
| Cuptorul nu funcționează.                                   | Pană de curent.<br>Deconectare de la rețeaua electrică.   | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică.<br>Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.   |
| Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă. | Defecțiune cuptor.  | Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă.<br>Încercați să rulați „SETĂRI FABRICĂ”, opțiune selectabilă din secțiunea „SETĂRI”.<br>Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. |
| Cuptorul nu se încălzește.                                  | Când modul „DEMO” este în starea „On” (Pornire), toate comenzile sunt active și meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzește.<br>Mesajul DEMO apare pe afișaj la fiecare 60 de secunde. | Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).   |
| Lumina se stinge.   | Modul „ECO” este „On” (activ).  | Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).  |
| Ușa nu se deschide.   | Ciclul de curățare în curs de desfășurare.  | Așteptați finalizarea funcției și răcirea cuptorului.   |
| Energia electrică din locuință se întrerupe.                | Nivel de putere incorect.   | Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Accesați „PUTERE” din „SETĂRI” și selectați „Redus”.   |

## FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

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

## OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

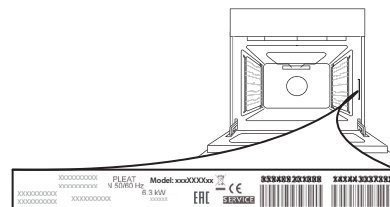
>  Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



> 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.



**400011261834**

Tipărit în Italia