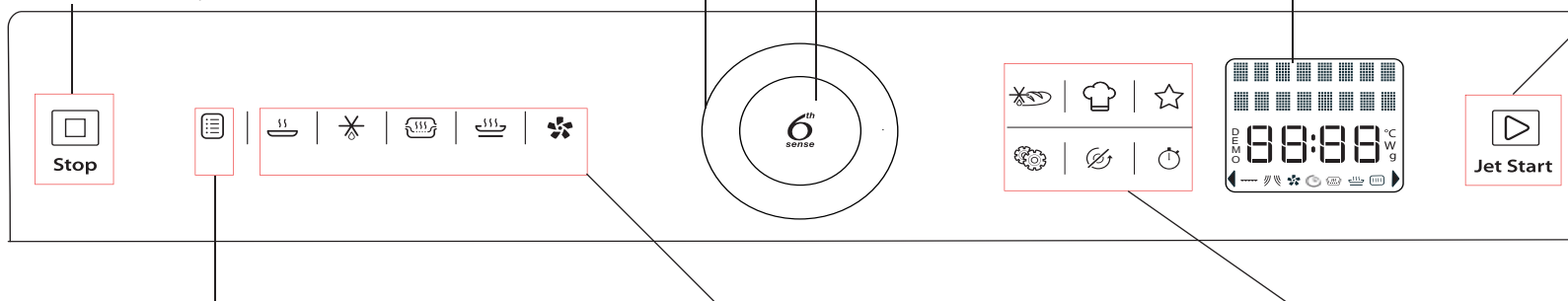


Stop (Oprire)

Oprii sau resetați oricare dintre funcțiile cuptorului, comutând cuptorul în modul Stand-by.



Jet Start (Pornire jet)

Pentru a porni funcția Microunde la putere maximă timp de 30 de secunde, apăsați butonul Jet Start (Pornire jet).

Ați selectat deja o funcție de gătit (de exemplu: Grătar), apăsați Jet Start (Pornire jet) pentru a începe funcția selectată.

Fiecare apăsare suplimentară crește timpul de gătit cu 30 de secunde.

FUNȚII MANUALE

Atingeți pictograma pentru a accesa funcțiile manuale. Utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a selecta funcția.

Pictogramă	Funcție	Accesorii sugerate
	Microwave (Microunde)	Capac platou (comercializat separat)
	Grill (Grătar)	Suportul superior
	Grill + Microwave (Grătar + Microunde)	Suportul superior
	Forced Air + Microwave (Aer forțat + microunde)	Suportul inferior
	Quick Heat (Căldură rapidă)	Suportul inferior Tavă de copt (comercializată separat)

FUNȚII ASISTATE

Atingeți pictograma de pe panoul de control pentru a selecta funcția. Utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a seta parametrii de gătit.

Pictogramă	Funcție	Accesorii sugerate/Categoriile de alimente
	6th Sense Reheat (Reîncălzire al 6 ^{-lea} simț)	Capac platou (comercializat separat)
	1: Manual Defrost (Decongelare manuală) 2--6: 6th Sense Defrost (Decongelare al 6 ^{-lea} simț)	2* 3* 4* 5* 6*
	6th Sense Steam (Abur al 6 ^{-lea} simț)	Generator de aburi
	Crisp (Crocant)	Platou pentru funcția Crocant Mâner pentru funcția Crocant
	Forced Air (Aer forțat): 1---Cu preîncălzire 2---Fără preîncălzire	Suportul inferior Tavă de copt (comercializată separat)

FUNȚII ȘI SETĂRI SPECIALE

Atingeți pictograma de pe panoul de control pentru a selecta funcția, apoi urmați instrucțiunile afișate pe ecran.

Pictogramă	Funcție	Note
	6th Sense Bread Defrost (Decongelare pâine al 6 ^{-lea} simț)	Accesorii: Platou pentru funcția Crocant Mâner pentru funcția Crocant
	6th Sense Chef Menu (Meniu bucătar profesionist al 6 ^{-lea} simț)	Un ghid simplu și intuitiv, oferind rețete automate care garantează rezultate perfecte de fiecare dată. Puteți găsi lista completă cu rețetele disponibile la ultima pagină a acestui Ghid rapid.
	Favorites (Preferate)	Acum puteți crea propriile rețete utilizând funcția Preferate.
	Settings (Setări)	Aici puteți modifica setările produsului (limbă, sunete etc...)
	Stop Turntable (Oprire placă rotativă)	Această funcție permite utilizarea de vase mari și rectangulare care nu se pot roti liber în produs. Disponibilă doar cu anumite funcții de gătit.
	Timer (Cronometru)	Un cronometru de bucătărie utilizat pentru diverse scopuri, precum lăsatul aluatului la crescut înainte de copt etc.

6th sense Cu ajutorul tehnologiei al 6^{-lea} simț, cuptorul cu microunde setează automat timpul de gătit și nivelurile de putere pe baza tipului de alimente care vor fi preparate. Logo-ul al 6^{-lea} simț poziționat în centrul butonului rotativ se va aprinde, atunci când utilizați o funcție ghidată al 6^{-lea} simț.


Descoperiți toate accesoriile Whirlpool originale! Vizitați site-ul local Whirlpool.



W 1 0 7 2 4 3 1 0

**MICROWAVE (MICROUNDE)**


Funcția Microunde vă permite să gătiți rapid sau să reîncălziți alimentele și băuturile.

Apăsați pictograma Funcții manuale , apoi apăsați butonul de confirmare pentru a selecta funcția MICROUNDE. Selectați nivelul de putere conform tabelului.

PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
950 W	Reîncălzirea băuturilor, a apei, a supelor, a cafelei, a ceaiului sau a oricărui alt aliment cu conținut ridicat de apă. Dacă alimentele conțin ouă sau smântână, alegeți o putere mai mică.
750 W	Gătire pește, carne, legume etc.
650 W	Gătire mâncăruri, imposibil de amestecat.
500 W	Gătitul care necesită atenție specială, de exemplu, sosuri bogate în proteine, preparate cu brânză și ouă și finalizarea gătitului la caserolă.
350 W	Tocănițe la foc mic, topire unt.
160 W	Decongelare.
90 W	Înmuierea untului, a brânzeturilor, a înghețatei și a ciocolatei.

**GRILL (GRĂȚAR)**


Această funcție utilizează un grătar puternic cu cuarț pentru a rumeni alimentele, creând un efect de grătar sau de graten.

Apăsați pictograma Funcții manuale , apoi utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a selecta funcția GRĂȚAR. Selectați nivelul de putere conform tabelului.

	NIVEL DE PUTERE
1	Mică
2	Medie
3	Mare

**COMBI GRILL + MICROWAVE (GRĂȚAR + MICROUNDE)**


Această funcție combină încălzirea cu Microunde și Grătar, ceea ce vă permite să gătiți la grătar într-un timp mai scurt.

Apăsați pictograma Funcții manuale , apoi utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a selecta funcția GRĂȚAR + MICROUNDE. Selectați nivelul de putere conform tabelului.

NIVEL DE PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
650 W	Legume
500 W	Carne de pasăre și lasagne
350 W	Pește
160 W	Carne
90 W	Fructe gratinate

**COMBI FORCED AIR + MICROWAVE (AER FORȚAT + MICROUNDE)**

Această funcție combină gătitul cu Microunde și Aer forțat, ceea ce vă permite să preparați la cuptor într-un timp mai scurt.


Apăsați pictograma Funcții manuale , apoi utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a selecta funcția AER FORȚAT + MICROUNDE.

Alegeți temperatura adecvată în intervalul 50°C - 200°C, apoi alegeți nivelul de putere conform tabelului.

NIVEL DE PUTERE	UTILIZARE RECOMANDATĂ:
350 W	Pasăre, cartofi în coajă, lasagne și pește
160 W	Friptură și prăjituri cu fructe
90 W	Prăjituri și pateuri

**QUICK HEAT (CĂLDURĂ RAPIDĂ)**

Utilizați această funcție pentru a preîncălzi cuptorul gol într-un timp scurt. Puteți seta temperatura dorită și cuptorul va informa imediat ce temperatura este atinsă.

Apăsați pictograma Funcții manuale , apoi utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a selecta funcția CĂLDURĂ RAPIDĂ.

Nu puteți mânca în cuptor în timp ce funcția este activă, deoarece aceasta poate fi arsă de căldura intensă.

**6TH SENSE REHEAT
(REÎNCĂLZIRE AL 6-LEA SIMȚ)**


Această funcție vă permite să reîncălziți automat preparatele. Cuptorul cu microunde vor calcula automat nivelul necesar de putere a microundelor și timpul de ajunge la cel mai bun rezultat posibil în cel mai scurt timp.

Utilizați această funcție pentru a reîncălzi alimentele semipreparate congelate, răcire sau la temperatura camerei.

Greutatea netă va fi menținută între 250g - 600g, atunci când utilizați această funcție.

**DEFROST (DEZGHEȚARE)**

Această funcție vă permite să decongelați rapid alimentele în mod manual sau automat.

Apăsăți pictograma Decongelare , apoi utilizați butonul rotativ și butonul de confirmare pentru a selecta alegerea preferată de deasupra celor afișate în tabel.

TIP DE DECONGELARE	CATEGORIE ALIMENT
1 Manuală	-
2 Al 6-lea simț	Carne
3 Al 6-lea simț	Pasăre
4 Al 6-lea simț	Pește
5 Al 6-lea simț	Legume
6 Al 6-lea simț	Pâine

Dacă selectați o opțiune de Decongelare al 6-lea simț, pentru a obține cele mai bune rezultate, produsul va afișa:

- pentru a introduce greutatea alimentelor
- pentru a întoarce/amesteca alimentele, atunci când este necesar

**6TH SENSE STEAM
(ABURI AL 6-LEA SIMȚ)**

Această funcție vă permite să obțineți preparate sănătoase și cu gust natural prin gătirea lor cu aburi. Utilizați această funcție cu generatorul de aburi furnizat pentru a găti la abur astfel de tipuri de alimente, precum legume și pește. Utilizând același accesoriu (fără grătarul de la mijloc) puteți fierbe paste sau orez.

**CRISP (CROCANȚ)**

Această funcție exclusivă Whirlpool permite rumenirea perfectă, atât pe suprafața superioară, cât și pe cea inferioară a alimentelor. Alegând gătitul cu microunde și grătar, placa pentru funcția Crocant va ajunge rapid la temperatura potrivită și va începe să rumenească și să încălzească alimentele până când devin crocante.

Următoarele accesorii trebuie utilizate cu funcția Crocant:

- platoul pentru funcția Crocant;
- mânerul pentru funcția Crocant pentru a manipula platoul pentru funcția Crocant

Utilizați această funcție pentru a reîncălzi și găti pizza și alte produse alimentare cu aluat. De asemenea, aceasta este potrivită pentru prăjirea costiței și a ouălor, a cărnaților, a cartofilor, a cartofilor prăjiți, a hamburgerilor și a altor cămuri etc. fără adăugare de ulei (sau prin adăugarea unei cantități foarte mici de ulei).

Înainte de a găti alimente care nu necesită un timp îndelungat de gătit (pizza, prăjituri...), vă recomandăm să preîncălziți platoul pentru funcția Crocant cu 2 - 3 minute înainte.

**FORCED AIR (AER FORȚAT)**

Această funcție vă permite să obțineți preparate la cuptor. Utilizând un element de încălzire puternic și un ventilator, ciclul de gătit este similar ciclului unui cuptor tradițional.

■ 1: CU PREÎNCĂLZIRE

Există o etapă de preîncălzire înainte de a începe gătitul. Când temperatura a fost atinsă, un mesaj vă informează să adăugați alimentul.

■ 2: FĂRĂ PREÎNCĂLZIRE

Aceasta va trece la funcția Aer forțat imediat.

**BREAD DEFROST
(DECONGELARE PÂINE)**

Această funcție Whirlpool exclusivă vă permite să decongelați pâine congelată. Combinând tehnologiile Decongelare și Crocant, pâinea va avea gust și aspect de pâine proaspăt coaptă.

Utilizați această funcție pentru a decongela și a încălzi rapid chifle, baghete și croasanti.


Decongelare pâine poate fi folosită numai în cazul în care greutatea netă este cuprinsă între 50g - 400g.

Următoarele accesorii trebuie utilizate cu această funcție:

- platoul pentru funcția Crocant;
- mânerul pentru funcția Crocant pentru a manipula platoul pentru funcția Crocant

**CHEF MENU
(MENIU BUCĂȚAR PROFESIONIST)**

Meniul bucătar profesionist este un ghid simplu și intuitiv, oferind rețete automate care garantează rezultate perfecte de fiecare dată.

Utilizați acest meniu pentru a găti preparate listate în ultima pagină a acestui Ghid rapid. Apăsăți pictograma Meniu bucătar profesionist , selectați o rețetă și urmați instrucțiunile de pe afișaj: Meniul bucătar profesionist va regla automat parametrul de gătit pentru a obține cele mai bune rezultate. O descriere completă a tuturor rețetelor din meniul bucătar profesionist este inclusă în Instrucțiunile de utilizare.

**FAVORITES (PREFERINȚĂ)**

Funcția Preferință vă oferă un mod ușor de a stoca și reapela ușor până la 10 rețete personalizate.

Fiecare Preferință poate conține:

- doar un ciclu
- o secvență de cicluri

Consultați Instrucțiunile de utilizare pentru a afla modul de salvare și reapelare a unei Preferințe.

**SETTINGS (SETĂRI)**

Aici puteți vedea și modifica cele mai importante setări ale produsului (sunet, limbă, setări predefinite din fabrică, modul demonstrație).

Este posibil să accesați meniul Settings (Setări) doar atunci când produsului este în modul Stand-by.

**STOP TURNTABLE
(OPRIRE PLACĂ ROTATIVĂ)**

Utilizați această funcție atunci când trebuie să utilizați vase foarte mari care nu se pot roti liber în cuptor.

Funcția „Oprire placă rotativă” este activă doar cu următoarele funcții de gătit:

- aer forțat;
- grătar + microunde;
- aer forțat + microunde;

**TIMER (CRONOMETRU)**

Utilizați această funcție atunci când aveți nevoie de un cronometru de bucătărie pentru a calcula timpul exact pentru diverse scopuri, precum a lăsa aluatul să crească înainte de coacere etc.

Rețineți că cronometrul de bucătărie NU activează niciun ciclu de gătit.

**JET START (PORNIRE JET)**

Această funcție este utilizată pentru reîncălzirea rapidă a produselor alimentare cu un conținut ridicat de apă, cum ar fi supe, cafea sau ceai.

Apăsăți butonul Jet Start (Pornire jet) pentru a porni automat funcția Microunde la putere maximă (950 W) timp de 30 de secunde. Fiecare apăsare suplimentară crește timpul de gătit cu 30 de secunde. De asemenea, puteți crește sau reduce timpul rotind butonul rotativ după începerea funcției.

**1. VEGETABLES (LEGUME)**

- 1. Potatoes [Baked] (Cartofi [Cuptor])
- 2. Potatoes gratin [Baked] (Cartofi gratinați [Cuptor])
- 3. Potatoes [Steam] (Cartofi [Aburi])
- 4. Potato wedges [Crisp] (Cartofi wedges [Crocant])
- 5. Frozen vegetables [Steam] (Legume congelate [Aburi]) *
- 6. Frozen vegetables gratin [Baked] (Legume congelate gratinate [Cuptor]) *
- 7. Tomatoes [Baked] (Roșii [Cuptor])
- 8. Pepper [Crisp] (Ardei [Crocant])
- 9. Egg plant [Crisp] (Vinete [Crocant])
- 10. Carrots [Steam] (Morcovi [Aburi])
- 11. Green beans [Steam] (Fasole verde [Aburi])
- 12. Broccoli [Steam] (Broccoli [Aburi])
- 13. Cauliflower [Steam] (Conopidă [Aburi])
- 14. Pepper [Steam] (Ardei [Aburi])
- 15. Squash [Steam] (Dovlecel [Aburi])
- 16. Corn on cob [Steam] (Știuleți de porumb [Steam])

2. CHICKEN (PUI)

- 1. Roasted (Friptură)
- 2. Pieces [Crisp] (Bucăți [Crocant])
- 3. Legs [Crisp] (Pulpe [Crocant])
- 4. Wings [Crisp] (Aripioare [Crocant])
- 5. Fillets [Crisp] (Fileuri [Crocant])
- 6. Fillets [Steam] (Fileuri [Aburi])
- 7. Fillets with bacon [Crisp] (Fileuri cu costiță [Crocant])
- 8. Kebab [Grilled] (Kebab [Grătar])

3. MEAT (CARNE)

- 1. Beef [Roasted] (Vită [Friptură])
- 2. Pork [Roasted] (Porc [Friptură])
- 3. Lamb [Roasted] (Miel [Friptură])
- 4. Lamb cutlet [Grilled] (Cotlet de miel [Grătar])
- 5. Veal [Roasted] (Vițel [Friptură])
- 6. Ribs [Crisp] (Coaste [Crocant])
- 7. Meat loaf traditional [Baked] (Drob tradițional [Cuptor])
- 8. Meatballs [Baked] (Chifteluțe [Cuptor])
- 9. Entrecote [Grilled] (Antricot [Grătar])
- 10. Frozen hamburgers [Crisp] (Hamburgeri congelate [Crocant]) *
- 11. Bratwurst [Crisp] (Cârnați [Crocant])
- 12. Hot dogs [Steam] (Hot dogs [Aburi])
- 13. Bacon [Crisp] (Costiță [Crocant])

4. FISH & SEAFOOD (PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE)

- 1. Fish fillets [Steam] (Fileuri de pește [Aburi])
- 2. Whole fish [Baked] (Pește întreg [Cuptor])
- 3. Whole fish [Boiled] (Pește întreg [Fiert])
- 4. Cutlets [Steam] (Cotlete [Aburi])
- 5. Cutlets [Crisp] (Cotlete [Crocant])
- 6. Frozen gratin [Baked] (Graten congelat [Cuptor]) *
- 7. Frozen coated fillets [Crisp] (Fileuri pane congelate [Crocant]) *
- 8. Mussels [Steam] (Midii [Aburi])
- 9. Precooked mussels [Crisp] (Midii semipreparate [Crocant])
- 10. Shrimps [Steam] (Creveți [Aburi])
- 11. Shrimps [Crisp] (Creveți [Crocant])

5. HEALTH FRY (PRĂJIT SĂNĂTOS)

- 1. French fries [Crisp] (Cartofi prăjiți congelați [Crocant]) *
- 2. Frozen fish fingers [Crisp] (Crochete de pește congelate [Crocant]) *
- 3. Sliced chorizo [Grilled] (Cârnați chorizo feliați [Grătar])
- 4. Frozen buffalo wings [Crisp] (Aripioare de pui congelate [Crocant]) *
- 5. Frozen nuggets [Crisp] (Bulete congelate [Crocant]) *

6. PIZZA & QUICHE (PIZZA & QUICHE)

- 1. Frozen pan pizza [Crisp] (Pizza congelată cu blat gros [Crocant]) *
- 2. Frozen thin pizza [Crisp] (Pizza congelată cu blat subțire [Crocant]) *
- 3. Home made pizza [Crisp] (Pizza de casă [Crocant])
- 4. Chilled pizza [Crisp] (Pizza proaspătă [Crocant])
- 5. Thin vegetarian pizza [Crisp] (Pizza vegetariană subțire [Crisp])
- 6. Quiche Lorraine [Crisp] (Quiche Lorraine [Crocant])
- 7. Prebaked frozen quiche [Crisp] (Quiche congelată semipreparată [Crocant]) *

7. RICE & CEREALS (OREZ ȘI CEREALE)

- 1. Rice [Steam] (Orez [Aburi])
- 2. Rice porridge [Steam] (Terci de orez [Aburi])
- 3. Oat porridge (Terci de ovăz)

8. PASTA & LASAGNA (PASTE ȘI LASAGNA)

- 1. Pasta [Steam] (Paste [Aburi])
- 2. Vegetarian lasagna (Lasagna vegetariene)
- 3. Meat lasagna (Carne lasagna)
- 4. Frozen lasagna (Lasagna congelată) *

9. BREAD (PÂINE)

- 1. Rolls (Chifle)
- 2. Bread loaf (Pâine)
- 3. Prebaked rolls (Chifle semipreparate)
- 4. Frozen rolls (Chifle congelate) *

10. CAKES & PASTRIES (PRĂJITURI ȘI PATEURI)

- 1. Sponge cake (Pandișpan)
- 2. Chocolate cake [Crisp] (Prăjitură cu ciocolată [Crocant])
- 3. Carrot cake [Crisp] (Prăjitură cu morcov [Crocant])
- 4. Scones [Crisp] (Biscuiți [Crocant])
- 5. Muffins (Brioșe)
- 6. Cookies (Fursecuri)
- 7. Brownies (Negrese)
- 8. Swiss roll (Ruladă cu cremă)
- 9. Meringues (Bezele)
- 10. Home made fruit pie (Tartă de casă cu fructe)
- 11. Prebaked frozen fruit pie [Crisp] (Plăcintă de fructe congelată semipreparată [Crocant]) *

11. DESSERT & SNACKS (DESERT ȘI GUSTĂRI)

- 1. Baked apples (Mere coapte)
- 2. Fruit compote [Steam] (Compot de fructe [Aburi])
- 3. Crème brûlée (Cremă de zahăr ars)
- 4. Soufflé (Sufleu)
- 5. Hot fudge sauce (Sos caramel)
- 6. Pop corn (Floricele de porumb)
- 7. Nuts roasted [Crisp] (Alune prăjite [Crocant])
- 8. Pumpkin seeds roasted [Crisp] (Semințe de dovleac prăjite [Crocant])

ACCESORII

Vas rezistent la microunde



Vas rezistent la microunde și termorezistent



Platou pentru funcția Crocant



Generator de aburi



Generator de aburi (parte inferioară și capac)



Suportul inferior



Suportul superior



Tavă de copt



Fără capac



Vas cu margini înalte



O descriere completă a tuturor rețetelor din MENIUL BUCĂTAR PROFESIONIST este inclusă în Instrucțiunile de utilizare.