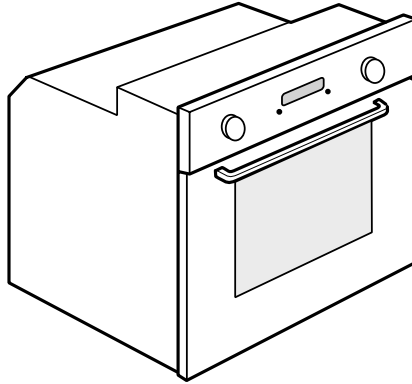


(Aplicați aici eticheta de la garanție)

SERVICE



0000 000 00000



RO Manual de utilizare și întreținere

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aceste instrucțiuni sunt de asemenea disponibile pe site-ul web: www.whirlpool.eu

SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

În acest manual și pe aparat există avertizări importante referitoare la siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează în ceea ce privește riscurile potențiale pentru utilizatori și pentru celelalte persoane. Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:

 **PERICOL**

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza vătămări grave.

 **AVERTISMENT**

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza leziuni grave.

Toate avertizările privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent și indică modalități de a reduce riscul de rănire, de deteriorare și de electrocutare, care pot rezulta în urma utilizării necorespunzătoare a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Păstrați aceste instrucțiuni la îndemână pentru a le consulta și pe viitor.
- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane.
- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a se efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele locale privind siguranța. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Împământarea aparatului este obligatorie prin lege.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță de minim 3 mm între contacte.
- Nu folosiți prelungitoare sau adaptoare multiple pentru prize.
- Nu racordați aparatul la o priză care poate fi acționată printr-o telecomandă sau printr-un temporizator.
- Nu trageți de cablul de alimentare.
- După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Dacă suprafața plitei cu inducție este crăpată, nu utilizați plita și opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării (numai la modelele cu inducție).
- Nu atingeți aparatul dacă aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex.: pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu își asumă răspunderea pentru vătămările corporale suferite de persoane sau animale, respectiv pentru daunele asupra bunurilor, rezultate din nerespectarea recomandărilor și măsurilor de precauție menționate mai sus.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea

rezistențelor. Copiii foarte mici (0-3 ani) și copiii mici (3-8 ani) nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

- Copiii cu vârsta de 8 ani și peste și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți rezistențele sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece acestea pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu intre în contact cu lavete sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia.
- Când ați terminat de gătit aveți grijă ca, înainte de a umbla în cuptor, să deschideți ușa aparatului astfel încât să lăsați aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat din acesta. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de protecție pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți rezistențele.
- Nu amplasați materiale inflamabile în aparat sau în apropierea acestuia: ar putea izbucni un incendiu dacă aparatul este pus în funcțiune accidental.
- Nu încălziți și nu preparați în aparat alimente care se află în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate determina explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu utilizați recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați întotdeauna procesul de preparare a alimentelor care conțin cantități mari de grăsime și ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex., rom, coniac, vin); rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Fiți întotdeauna atenți când preparați alimente bogate în grăsimi, ulei sau alcool (de exemplu rom, coniac, vin).
- Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză. Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de mâncare, acestea trebuie înlăturate înainte de pornirea ciclului de curățare (doar pentru cuptoarele dotate cu funcție de piroliză).
- În timpul și după finalizarea ciclului de piroliză, animalele de companie trebuie ținute la distanță de zona în care se află aparatul (numai în cazul cuptoarelor cu funcție de piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe abrazive de curățare sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.
- Nu utilizați folie de aluminiu pentru a acoperi alimentele din vasul de gătit (numai în cazul cuptoarelor pentru care sunt furnizate vase de gătit).

Eliminarea aparatelor electrocasnice uzate

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l elimina, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații suplimentare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul.

INSTALAREA

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. Dacă apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Pentru a evita deteriorarea, scoateți cuptorul de pe suportul său de polistiren doar în momentul instalării.

Efectuarea operațiilor de instalare de către copii este interzisă. Nu lăsați copii să se apropie de aparat în timpul instalării. Nu lăsați ambalajele (saci din plastic, bucăți de polistiren etc.) la îndemâna copiilor, în timpul și după instalarea aparatului.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90 °C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul în locaș și înlăturați cu grijă toate așchile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu obstructionați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea rețelei electrice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

- Înclocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200 °C timp de aproximativ o oră, pentru a elimina mirosul și fumul provenite de la materialele izolatoare și de la unsoarea protectoare.

În timpul utilizării:

- Nu amplasați obiecte grele pe ușa, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușa și nu atârnați nimic de mânerul acesteia.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați apă în interiorul unui cuptor încins; stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului și nu se pot prinde în ușa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.


RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR



Eliminarea ambalajului

Materialul ambalajului este recicabil 100% și este marcat cu simbolul de reciclare (♻️). Prin urmare, diferitele componente ale ambalajului nu trebuie eliminate la întâmplare, ci în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Eliminarea produsului uzat

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/UE, Deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE).
- Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății, consecințe care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare a acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Recomandări privind economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă este specificat astfel în tabelul cu informații despre preparare sau în rețeta dumneavoastră.
- Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

DECLARAȚIE PRIVIND PROIECTAREA ECOLOGICĂ

- Acest aparat este în conformitate cu cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentele europene nr. 65/2014 și nr. 66/2014. În conformitate cu standardul european EN 60350-1.

GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

- 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.

Ușa nu se deschide:

- Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
- **Important:** în timpul procesului de autocurățare, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când aceasta se deblochează automat (consultați paragraful „Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcție de piroliză”).

Dispozitivul electronic de programare nu funcționează:

- Dacă pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera „F”.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare:

1. Verificați dacă puteți remedia chiar dumneavoastră problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de remediere a defecțiunilor”.
2. Opriți și reporniți aparatul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

Dacă defecțiunea persistă și după efectuarea verificărilor menționate, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare.

Specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul „Service” pe plăcuța cu datele tehnice), aflat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (este vizibil când ușa cuptorului este deschisă).
- Numărul de service este indicat, de asemenea, în certificatul de garanție;
- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

SERVICE



0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un **serviciu de asistență tehnică post-vânzare** autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

CURĂȚAREA



AVERTISMENT

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când este rece.
- Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, în mod accidental, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibre.

- Curățați cu o lavetă umedă din microfibră suprafețele. Dacă sunt foarte murdare, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o lavetă uscată.

Interiorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea acestora poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a geamului ușii cuptorului.

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (consultați ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (consultați ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la anumite modele) pentru a se facilita curățarea părții superioare a cuptorului.

N.B.: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) și cu o durată lungă de preparare, se poate forma condens pe interiorul ușii și în jurul garniturii. După ce s-a răcit cuptorul, uscați interiorul ușii cu o lavetă sau cu un burete.

Accesorii:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, imediat după utilizare, manipulându-le cu mânuși de bucătărie dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare pot fi îndepărtate ușor cu o perie sau cu un burete.

Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă intră în dotare):

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică și i-ar distruge proprietățile de autocurățare.

- Porniți cuptorul și lăsați-l să funcționeze gol la o temperatură de 200 °C timp de aproximativ o oră, cu funcția de convecție activată
- Apoi, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta cu un burete resturile de alimente.

ÎNTREȚINEREA



AVERTISMENT

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar după ce cuptorul s-a răcit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

1. Deschideți complet ușa.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire și împingeți-le în față până când se opresc (Fig. 1).
3. Închideți ușa până la capăt (A), ridicați-o (B) și rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (Fig. 2).

Pentru a monta la loc ușa:

1. Introduceți balamalele în locașurile lor.
2. Deschideți complet ușa.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

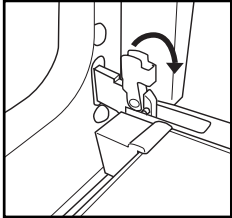


Fig. 1

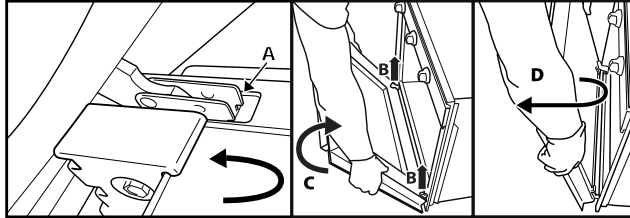


Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor (Fig. 3).
2. Trageți rezistența puțin în față (Fig. 4) și coborâți-o (Fig. 5).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă ca aceasta să se sprijine pe suporturile laterale.

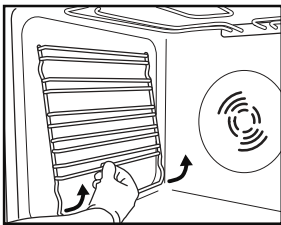


Fig. 3

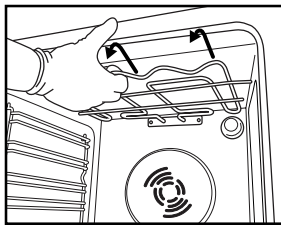


Fig. 4

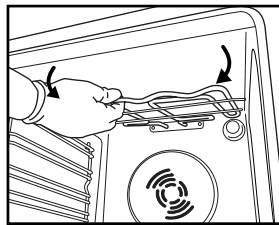


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI

Pentru a înlocui becul din spate (dacă intră în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (consultați nota privind tipul de bec) și înșurubați la loc capacul becului (Fig. 7).
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

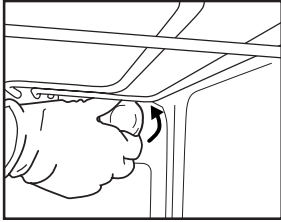


Fig. 6

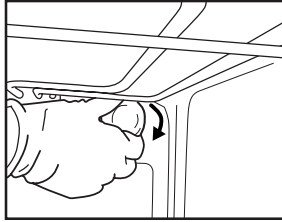


Fig. 7

N.B.:

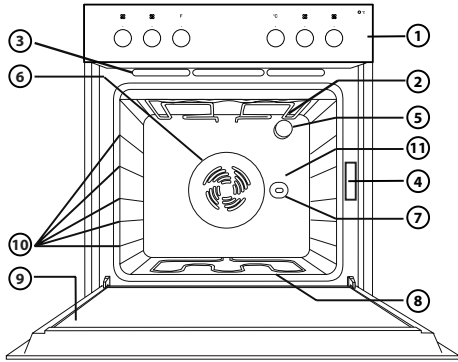
- Folosiți numai becuri cu incandescentă de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C (în funcție de model).
- Becul folosit pentru acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi (Regulamentul (CE) nr. 244/2009 al Comisiei).
- Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

IMPORTANT:

- **Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâinile neprotejate, deoarece amprente digitale le pot deteriora.**
- **Nu folosiți cuptorul decât după ce capacul becului a fost pus la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ, CONSULTAȚI PARAGRAFUL PRIVIND INSTALAREA



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grillul
3. Sistemul de răcire (dacă intră în dotare)
4. Plăcuța cu date tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becul
6. Sistemul de coacere tip convecție (dacă intră în dotare)
7. Rotisorul (dacă intră în dotare)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușa
10. Pozițiile nivelurilor
11. Peretele posterior

N.B.:

- La finalizarea procesului de coacere, după oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire ar putea continua să funcționeze pentru o perioadă de timp.
- Produsul dvs. poate fi puțin diferit față de desen.

ACCESORII COMPATIBILE

(pentru accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, consultați fișa tehnică)

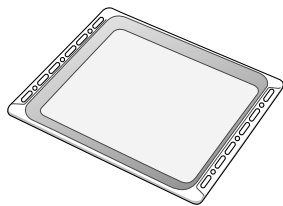


Fig. 1

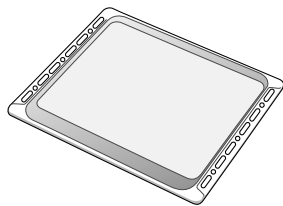


Fig. 2

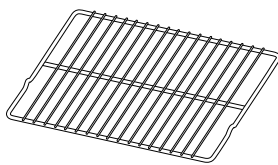


Fig. 3

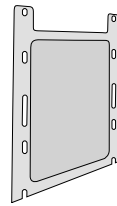


Fig. 4

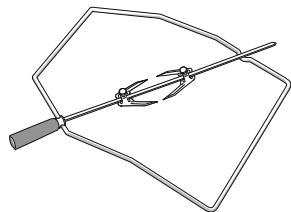


Fig. 5

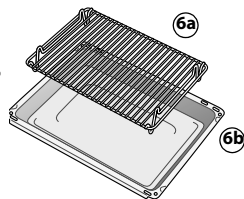


Fig. 6

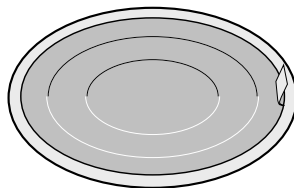


Fig. 7

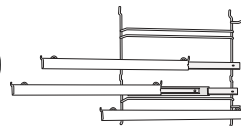


Fig. 8

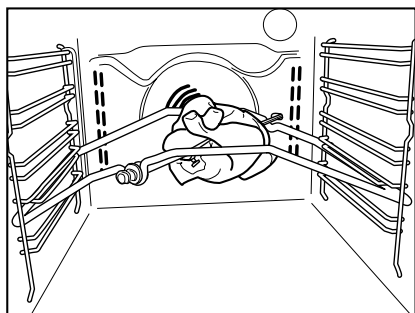


Fig. 9

Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)

Pentru colectarea grăsimii sau bucăților de alimente atunci când este amplasată sub grătarul metalic sau pentru utilizarea ca tavă, pentru a prepara carne, pui, pește etc., cu sau fără legume. Pentru a evita împrôșcarea cu grăsime sau fumul, turnați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.

Tavă de copt (Fig. 2)

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizze.

Grătar metalic (Fig. 3)

Pentru prepararea la grătar a alimentelor sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri și alte vase de gătit. Poate fi amplasat pe orice nivel disponibil. Grătarul metalic poate fi introdus cu partea concavă în sus sau în jos.

Panouri catalitice laterale (Fig. 4)

Aceste panouri sunt acoperite cu un strat de email microporos special, care absoarbe stropii de grăsime. Se recomandă să se efectueze un ciclu de curățare automată după gătirea unor alimente foarte grase (vezi CURĂȚAREA).

Rotisor (Fig. 5)

Folosiți rotisorul așa cum se indică în Fig. 9. De asemenea, pentru alte recomandări, consultați secțiunea „Utilizare recomandată și sugestii”.

Set tavă și grătar (Fig. 6)

Setul cuprinde un grătar metalic (6a) și un recipient emailat (6b). Acest set trebuie așezat pe grătarul metalic (3) și utilizat cu funcția Grill.

Filtru pentru grăsime (Fig. 7)

A se utiliza **numai** pentru prepararea alimentelor care au un conținut foarte mare de grăsime. Fixați-l de peretele posterior al compartimentului cuptorului, în dreptul ventilatorului. Poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi folosit cu funcția de convecție.

Grătare culisante (Fig. 8)

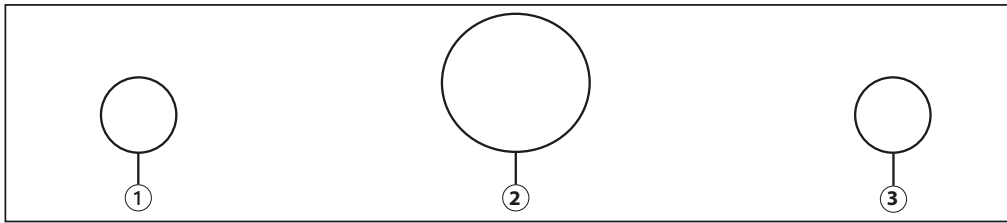
Acestea permit scoaterea pe jumătate a grătarelor metalice și a tăvilor pentru scurgerea grăsimii, în timpul procesului de preparare. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

ACCESORII NEINCLUSE

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



Produsul dvs. poate să fie puțin diferit față de desen.

1. Butonul de selectare a funcției
2. Ceas analogic
3. Butonul termostatului

CUM SE UTILIZEAZĂ CUPTORUL

PORNIREA CUPTORULUI

Rotiți butonul de selectare a funcțiilor până la funcția dorită. Becul cuptorului se aprinde.

Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită. Ledul indicator roșu al termostatului se va aprinde; când se atinge temperatura dorită, se dezactivează. La finalizarea procesului de preparare, rotiți butoanele la poziția „0”.

CEAS ANALOGIC

Acest dispozitiv de programare electromecanic permite:

1. Vizualizarea orei curente. Pentru a regla ora, apăsați pe butonul (B) și rotiți-l în sens antiorar.
2. Programarea orei de începere cu maxim 12 ore înainte (de exemplu, dacă doriți ca procesul de coacere să înceapă la ora 7.00 dimineața, NU reglați ceasul la ora 8.00 seara deoarece cuptorul va porni la ora 8.00 dimineața).
3. Programarea duratei de coacere de la un minim de 5 minute la un maxim de 180 minute.



COACERE MANUALĂ

1. Rotiți butonul (B) în sens anti-orar (fără a-l apăsa), până când apare pe fereastră simbolul .
2. Apăsați butonul (A) și rotiți-l în sens antiorar până când triunghiul (D) ► se poziționează pe ora indicată de ceas (acul care indică ora). **Când acesta ajunge în poziția corectă, se va auzi un declic.**
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor pe simbolul funcției dorite. Becul cuptorului se aprinde.
4. Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită. Luminița indicatoare roșie a termostatului se va aprinde.
5. La finalizarea procesului de preparare, **rotiți selectoarele în poziția OPRIT (0-),** deoarece în modul manual cuptorul NU se stinge în mod automat.

COACERE MANUALĂ CU PROGRAMAREA OREI DE ÎNCEPERE A COACERII

1. Rotiți butonul (B) în sens anti-orar (fără a-l apăsa), până când apare în fereastră simbolul .
2. Apăsați butonul (A) și rotiți-l în sens antiorar până când triunghiul (D) ► se poziționează pe cadran în dreptul orei la care doriți să înceapă coacerea (de ex. în cifre: 11.30).
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor pe simbolul funcției dorite.
4. Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită.
5. La finalizarea procesului de preparare, rotiți selectoarele în poziția OPRIT (0-), deoarece în modul manual cuptorul NU se stinge în mod automat.











COACERE PROGRAMATĂ CU PROGRAMAREA OREI DE ÎNCEPERE ȘI A DURATEI DE COACERE

6. Rotiți butonul (B) în sens antiorar (fără a-l apăsa), până când apare pe fereastră (C) durata de preparare (5 - 180 min.).
7. Apăsați butonul (A) și rotiți-l în sens antiorar până când triunghiul (D) ► se poziționează pe cadran în dreptul orei la care doriți să înceapă coacerea (de ex. în cifre: 11.30).
8. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor pe simbolul funcției dorite.
9. Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită.
10. La finalizarea duratei de preparare programate va fi emis un semnal acustic, iar **cuptorul se va stinge automat.** Pentru a dezactiva semnalul acustic, rotiți butonul (B) în sens antiorar (fără a-l apăsa), până când simbolul apare pe fereastră.
11. **La terminarea coacerii, dacă doriți să prelungiți durata de coacere programată anterior, urmați operațiunile de programare indicate deasupra sau urmați procedura de coacere manuală.**





















COACERE PROGRAMATĂ CU PROGRAMAREA DURATEI DE COACERE

1. Rotiți butonul (B) în sens antiorar (fără a-l apăsa), până când apare pe fereastră (C) durata de preparare (5 - 180 min.).
2. Apăsați butonul (A) și rotiți-l în sens antiorar până când triunghiul (D) ► se poziționează pe ora indicată de ceas (acul care indică ora). **Când acesta ajunge în poziția corectă, se va auzi un declic.**
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor pe simbolul funcției dorite. Becul cuptorului se aprinde.
4. Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită. Luminița indicatoare roșie a termostatului se va aprinde.
5. La finalizarea duratei de preparare programate va fi emis un semnal acustic, iar cuptorul se va stinge automat. Pentru a dezactiva semnalul acustic, rotiți butonul (B) în sens antiorar (fără a-l apăsa), până când simbolul apare pe fereastră.
6. **La terminarea coacerii, dacă doriți să prelungiți durata de coacere programată anterior, urmați operațiunile de programare indicate deasupra sau urmați procedura de coacere manuală.**

TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

FUNCȚIE		DESCRIERE
	OPRIT	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	BEC	Pentru a aprinde becul cuptorului.
	CONVENȚIONAL	Funcție adecvată pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară și introduceți alimentele când se atinge temperatura setată. Se recomandă să se utilizeze al doilea sau al treilea nivel pentru gătit. Această funcție este adecvată și pentru a găti alimente semipreparate congelate; urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.
	COACERE CU CONVECȚIE	Pentru coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă. Folosiți nivelul 2 dacă gătiți pe un singur nivel și nivelurile 2 și 4 dacă gătiți pe două niveluri. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	GRILL (GRĂTAR)	Pentru a frige antricoate, frigărui și cărnați, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii (așezată pe primul nivel) pentru a reduce fumul și împroșcăturile cu grăsime. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii.
	TURBOGRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (rosbif și alte tipuri de friptură). În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii, așezată pe primul nivel. Astfel se vor reduce fumul și împroșcarea cu grăsime. Întoarceți carnea în timpul frigerii.
	DECONGELARE	Această funcție poate fi folosită pentru a grăbi dezghețarea alimentelor la temperatura camerei. Alimentele trebuie puse în cuptor în ambalajul lor, pentru a evita uscarea.
	TURBOVENTILATOR	Pentru alimente cu o bază crocantă și o parte superioară moale. Ideal pentru prepararea produselor cu umplutură lichidă și fără bază preparată termic anterior (de ex., tarte, prăjituri cu prune, prăjituri cu ricotta, precum și pizza cu multe ingrediente), pe un singur nivel. Se recomandă poziționarea alimentelor pe nivelul 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele. Această funcție este ideală, de asemenea, pentru alimentele congelate și preambalate (de ex., pizza, chipsuri, ștrudel, lasagna). Urmăriți instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.
	AER FORȚAT	Pentru a găti simultan diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex. pește, legume, prăjituri) pe maximum două niveluri. Această funcție permite prepararea alimentelor fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Se recomandă să utilizați nivelul 2 când gătiți pe un singur nivel. Pentru a găti pe două niveluri, se recomandă să utilizați nivelurile 1 și 3 și să preîncălziți cuptorul.
	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ	Această funcție poate fi utilizată pentru a finaliza coacerea plăcintelor cu umplutură sau pentru a îngroșa supele. Folosiți această funcție pentru ultimele 10-15 minute de preparare.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Dura-tă (min)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	160-180	35-55	Grătar metalic + formă de prăjituri
Biscuiți / mini tarte		Da	3	170-180	15-40	Tavă de copt
Choux à la crème		Da	3	180	30-40	Tavă de copt
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		Da	3	180-200	20-30	Tavă de copt
Bezele		Da	3	90	120-130	Tavă de copt
Miel/Vițel/Vită/Porc		Da	2	190-200	90-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Pui/lepure/Rață		Da	2	190-200	65-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Curcan/Gâscă		Da	2	190-200	140-180	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	50-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Lasagna/Paste făinoase la cuptor/Cannelloni/Flanuri		Da	2	190-200	45-55	Grătar metalic + vas pirex
Pâine/Lipie		Da	2	190-230	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt
Pizza		Da	2	230-250	7-20	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt
Pâine prăjită		Da	4	200	2-5	Grătar metalic
Legume gratinate		Da	3	200	15-20	Grătar metalic + vas pirex
Fileuri și bucăți de pește la grătar		Da	3	200	30-40	Grătar metalic + vas pirex
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		Da	4	200	30-50	Grătar + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul nivel, întoarceți la jumătatea coacerii
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	1	180-200	50-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	1	180-200	35-55	Grătar metalic + formă de prăjituri
Legume umplute (roșii, ardei, dovlecei, vinete)		Da	2	180-200	40-60	Grătar metalic + vas pirex
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	1 și 3	180-190	45-55	Grătar + vas pirex, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Pizze / Lipie		Da	1 și 3	230-250	12-30	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Friptură de pui		—	2	200	55-65	Grătar + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul nivel
Cartofi copti		—	3	200	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii
Rosbif - puțin făcut		—	3	200	30-40	Grătar + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul nivel
Pulpă de miel / but		-	3	200	55-70	Grătar metalic + tavă de colectare a picăturilor

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Dura-tă (min)	Accesorii
Biscuiți / mini tarte		-	1 și 3	160-170	20-40	Nivel 3: tavă de copt
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Choux à la crème		-	1 și 3	180	35-45	Nivel 3: tavă de copt
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		-	1 și 3	180-200	20-40	Nivel 3: tavă de copt
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Lasagna și carne		-	1 și 3	200	50-100	Nivel 3: grătar metalic + vas pirex
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Carne și cartofi		-	1 și 3	200	45-100	Nivel 3: grătar metalic + vas pirex
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Pește și legume		-	1 și 3	180	30-50	Nivel 3: grătar metalic + vas pirex
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
Bezele		-	1 și 3	90	120-150	Nivel 3: grătar metalic + vas pirex
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

N.B.: duratele de preparare și temperaturile indicate sunt corespunzătoare pentru aproximativ 4 porții.

UTILIZARE RECOMANDATĂ ȘI SUGESTII

Citirea tabelului cu informații despre preparare

Tabelul indică funcția optimă care trebuie utilizată pentru diferitele alimente care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de preparare începe 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 specificate au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă utilizarea accesoriilor din dotare și, preferabil, a formelor metalice pentru prăjituri și tăvilor de copt 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. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul de coacere în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri. Când gătiți alimente care conțin multă apă, preîncălziți cuptorul.

Gătirea simultană a unor alimente diferite

Folosind funcția "CONVECȚIE" (dacă există), puteți găti alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de coacere, în același timp (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.

Deserturi

- Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel. Folosiți forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă, și amplasați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și puneți formele pentru prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului fierbinte.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți forme pentru prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai joasă data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (prăjitură cu brânză sau plăcinte cu fructe) folosiți funcția „CONVECȚIE” (dacă există). Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

Meat (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 supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului pentru a obține un gust mai bun. 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, îndepărtați-o de grill, poziționând grătarul metalic la un nivel mai coborât. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare.

Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, se recomandă amplasarea tăvii pentru scurgerea grăsimii, umplută cu jumătate de litru de apă, direct sub grillul pe care se află carnea. Completați cu apă când este necesar.

Rotisorul (numai la anumite modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe tija rotisorului, legând-o cu o sfoară, dacă este carne de pui, și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce tija în locașul din peretele frontal al cuptorului și de a o sprijini în suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să puneți o tavă pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija rotisorului are un mâner din plastic care trebuie scos înainte de începerea procesului de preparare și care trebuie utilizat din nou după finalizarea acestui proces, pentru a putea scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

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.

Funcția de dospire (există numai la anumite modele)

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). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.



400010877610

RO



Marcă comercială înregistrată Whirlpool® / Marcă comercială TM a Whirlpool, SUA