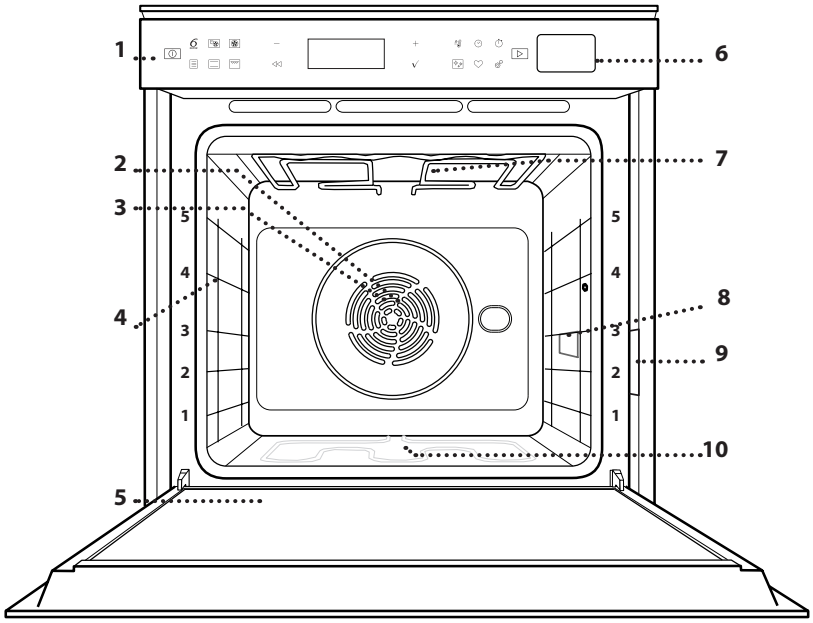
VĂ MULŢUMIM CĂ AŢI ACHIZIŢIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL
Pentru a beneficia de servicii complete de asistenţă, vă rugăm să vă înregistraţi produsul pe **www.whirlpool.eu/register**

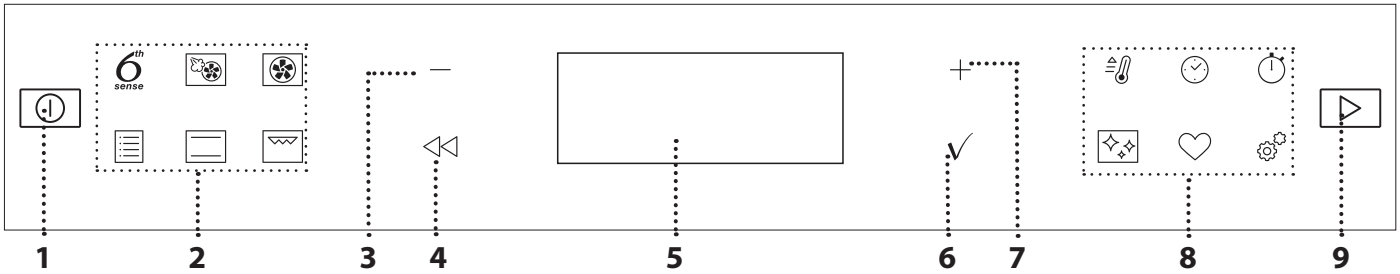
Înainte de a utiliza aparatul, citiţi cu atenţie instrucţiunile de siguranţă.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistenţă circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Uşă
6. Sertar apă
7. Rezistenţă superioară/grill
8. Becul
9. Plăcuţa cu datele de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistenţă inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. ON / OFF
Pentru pornirea și oprirea cuptorului, precum și pentru oprirea unei funcţii active.

2. ACCES DIRECT LA FUNCŢII
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor și meniului.

3. BUTON DE NAVIGARE MINUS
Pentru derularea printr-un meniu și reducerea setărilor sau valorilor unei funcţii.

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

5. AFIȘAJ
Pentru activarea imediată a unei funcţii.

6. CONFIRMARE
Pentru confirmarea unei funcţii selectate sau a unei valori setate.

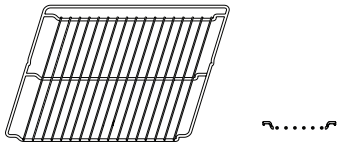
7. BUTON DE NAVIGARE PLUS
Pentru derularea printr-un meniu și creșterea setărilor sau valorilor unei funcţii.

8. ACCES DIRECT LA OPŢIUNI / FUNCŢII
Pentru accesarea rapidă a funcţiilor, duratei, setărilor și favoritelor.

9. PORNIRE
Pentru a porni o funcţie folosind setările specificate sau de bază.

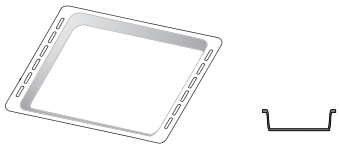
ACCESORIILE

GRĂTAR METALIC



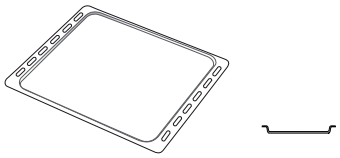
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri şi alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



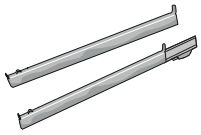
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, peşte, legume, focaccia etc. sau poziţionarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea pâinii şi produselor de patiserie, dar şi pentru fripturi, peşte în papiotă etc.

GHIDAJE CULISANTE *



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

* Disponibile numai la anumite modele

Numărul şi tipul de accesorii poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.

Alte accesorii pot fi achiziţionate separat de la serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ŞI A ALTOR ACCESORII

Introduceţi grătarul metalic orizontal, culisându-l pe ghidaje și asigurându-vă că partea cu marginea ridicată este orientată în sus.

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

DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

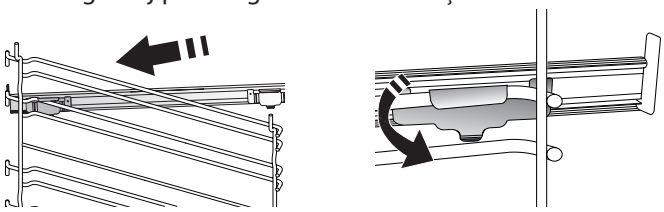
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicaţi-le și apoi trageţi ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceţi-le mai întâi în locașul superior. Menţinându-le ridicate, culisaţi-le în compartimentul pentru preparare, apoi coborâţi-le în poziţia aferentă în locașul inferior.

MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE

(DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Demontaţi ghidajele pentru grătar din cuptor și îndepărtaţi folia protectoare din plastic de pe șinele culisante.

Cuplaţi clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisaţi-l până la capăt. Coborâţi și cealaltă clemă în poziţie. Pentru a fixa ghidajul, apăsaţi ferm porţiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asiguraţi-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetaţi acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



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

FUNCŢII

6th 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 funcţie, urmaţi indicaţiile din tabelul cu informaţii privind prepararea.

AER FORŢAT + ABURI

Prin combinarea proprietăţilor aburului cu cele ale aerului forţat, această funcţie vă permite să gătiţi alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obţine rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectaţi un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.

AER FORŢAT

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

FUNCŢII CONVENŢIONALE

- **CONVECŢIE**
  Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **FUNCŢII COOK 4**
  Pentru prepararea diferitelor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe patru niveluri în același timp. Această funcţie poate fi utilizată pentru a prepara fursecuri, prăjituri, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectaţi tabelul cu informaţii privind prepararea pentru a obţine cele mai bune rezultate.
- **TURBO GRILL**
  Pentru a frige bucăţi mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizaţi o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziţionaţi tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugaţi 500 ml de apă potabilă.
- **GAT CONGELATE**
  Funcţia selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Nu este necesar să preîncălziţi cuptorul.
- **FUNCŢII SPECIALE**
  - » **MAXI COOKING**
    Pentru prepararea bucăţilor mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceţi carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obţine o rumenire uniformă pe ambele părţi. Se recomandă să o stropiţi din când în când pentru a nu se usca excesiv.
  - » **DOSPIRE**
    Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru a menţine calitatea dospirii, nu activaţi funcţia în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
  - » **DECONGELARE**
    Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziţionaţi alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsaţi alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafaţă.
  - » **KEEP WARM**
    Pentru a menţine calde și crocante alimentele proaspăt gătite.
  - » **ECO AER FORŢAT**
    Pentru prepararea fripturilor umplute și a fileurilor de carne pe un singur nivel. Alimentele nu se usucă excesiv datorită circulaţiei delicate și intermitente a aerului. Atunci când se utilizează funcţia ECO, lumina va rămâne stinsă pe parcursul desfășurării procesului de preparare. Pentru a utiliza ciclul ECO și, în consecinţă, pentru a optimiza consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până când alimentele nu sunt gătite complet.

CONVENŢIONAL

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

FUNCŢIA GRILL

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

PREÎNC RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.

TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcţiilor.

TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcţii.

CURĂŢAREA

- **CURĂŢARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO**
  Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curăţare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurăţare: Un ciclu complet (Pyro) și un ciclu mai scurt (Pyro Eco). Vă recomandăm să utilizaţi ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.
- **EVACUARE**
  Pentru drenarea automată a boilerului în vederea eliminării resturilor de apă reziduală atunci când aparatul nu va fi utilizat o anumită perioadă de timp.
- **DECALCIFIERE**
  Pentru îndepărtarea depunerilor de calcar din boiler. Vă recomandăm să utilizaţi această funcţie la intervale regulate. În caz contrar, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să curăţaţi cuptorul.

SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afişajului 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 şi meniurile sunt disponibile, însă cuptorul nu se încălzeşte. Pentru a dezactiva acest mod, accesaţi „DEMO” din meniul „SETĂRI” şi selectaţi „Off” (Oprire).

Selectând „SETĂRI FABRICĂ”, produsul se opreşte şi revine la setările de la prima pornire. Toate setările vor fi şterse.

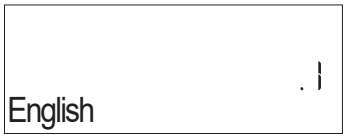
FAVORITE

Pentru accesarea listei de 10 funcţii favorite.

PRIMA UTILIZARE

1. SELECTAREA LIMBII

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



Apăsaţi + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectaţi-o pe cea dorită.
Apăsaţi ✓ pentru a confirma selecţia.

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

2. SETAŢI CONSUMUL DE ENERGIE

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

Apăsaţi + sau — pentru a selecta 16 „Ridicat” sau 13 „Redus” și apăsaţi ✓ pentru confirmare.

3. SETAREA OREI

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

Apăsaţi + sau — pentru a seta ora curentă și apăsaţi ✓ : Cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.
Apăsaţi + sau — pentru a seta minutele și apăsaţi ✓ pentru a confirma.

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

4. ÎNCĂLZIŢI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricaţie: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparaţi alimentele, vă recomandăm să încălziţi cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtaţi elementele de protecţie din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateţi accesoriile din interiorul acestuia. Încălziţi cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcţie de circulaţie a aerului (de exemplu „Aer forţat” sau „Coacere cu convecţie”).

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

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCŢII

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul: pe afișaj va fi prezentată ultima funcţie principală care a rulat sau meniul principal.

Funcţiile pot fi selectate apăsând pe pictograma uneia dintre funcţiile principale sau derulând printr-un meniu: Pentru a selecta un element din meniu (pe afișaj va apărea primul element disponibil), apăsaţi + sau — pentru a selecta elementul dorit, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

2. SETAREA FUNCŢIEI

După selectarea funcţiei dorite, puteţi modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate secvenţial setările care pot fi modificate. Prin apăsarea pe ⏪ , aveţi posibilitatea de a modifica din nou setarea anterioară.

TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL / NIVEL ABURI

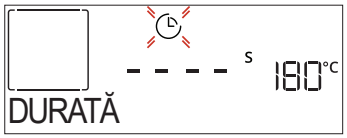
Când valoarea clipește pe afișaj, apăsaţi + sau — pentru a o modifica, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma și continuaţi cu setările care urmează (dacă este posibil).

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

În cazul funcţiei „Aer forţat + Aburi”, puteţi selecta volumul de aburi dintre următoarele valori: 1 (redus), 2 (mediu), 3 (ridicat).

Vă rugăm să reţineţi: Odată ce funcţia a fost activată, temperatura/nivelul grill poate fi modificată folosind + sau — .

DURATĂ



Când pictograma clipește pe afișaj, apăsaţi + sau — pentru a seta durata de preparare dorită, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma. Nu este necesar să setaţi durata de preparare dacă doriţi să gestionaţi manual procesul de preparare (necronometrat): Apăsaţi ✓ sau ▷ pentru a confirma și porniţi funcţia. Prin selectarea acestui mod, nu puteţi 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 pe + sau — pentru a modifica durata, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma.

ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcţii, odată ce aţi setat o durată de preparare, puteţi amâna pornirea funcţiei prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma clipește.

Apăsaţi + sau — pentru a seta ora la care doriţi să se termine procesul de preparare, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma și activaţi funcţia. Introduceţi alimentele în cuptor și închideţi ușa: Funcţia 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.

. 6th SENSE

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

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

GREUTATE / ÎNĂLŢIME / PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)

Pentru a seta funcţia corect, urmaţi indicațiile de pe afișaj; atunci când vi se solicită acest lucru, apăsaţi + sau — pentru a seta valoarea necesară, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

GRAD PREPARARE / RUMENIRE

În cazul anumitor funcţii 6th Sense, puteţi regla gradul de preparare.

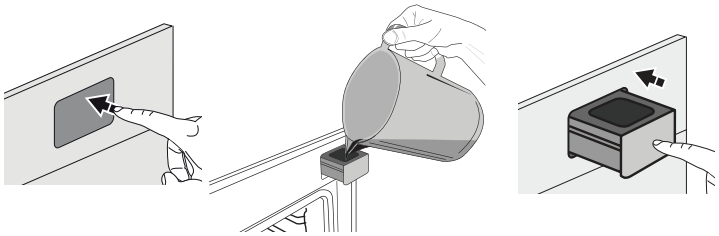
Atunci când vi se solicită acest lucru, apăsaţi pe + sau — pentru a selecta nivelul dorit, de la preparate în sânge (-1) la preparate bine făcute (+1). Apăsaţi ✓ sau ▷ pentru a confirma și porniţi funcţia.

În același mod, unde este permis, pentru unele funcţii 6th Sense, este posibilă reglarea nivelului de rumenire de la redus (-1) la ridicat (1).

. PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcţiei „Aer forţat + Aburi" sau a uneia dintre cele câteva reţete dedicate 6th Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului.
Aburul se răspândește mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcţiilor convenţionale unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienţi prețioși și asigurând obţinerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate reţetele dumneavoastră.
Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menţinută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleţi rezervorul din interiorul cuptorului folosind sertarul de pe panoul de comandă.
Atunci când apare pe afișaj cu indicaţiile „ADĂUGAŢI APĂ" sau „UMPLEŢI SERTARUL", deschideţi sertarul apăsând ușor.
Turnaţi ușor apă de băut până când pe afișaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN". Capacitatea maximă a rezervorului este de aproximativ 1,5 litri.
Închideţi sertarul împingându-l cu atenţie spre panou până când se închide complet. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepţia cazului când se efectuează umplerea cu apă.



Va fi necesar să adăugaţi apă doar atunci când rezervorul nu va fi umplut suficient pentru a finaliza prepararea.
Evitaţi să umpleţi rezervorul când cuptorul este oprit sau până când afișajul nu indică astfel.

3. ACTIVAREA FUNCŢIEI

În orice moment, dacă valorile implicite sunt cele dorite sau odată ce aţi aplicat setările necesare, apăsaţi ▷ pentru a activa funcţia.

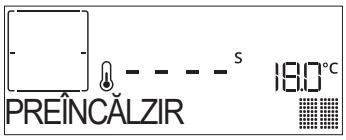
În timpul etapei de amânare, prin apăsare pe ▷ , cuptorul vă va întreba dacă doriţi că treceţi peste această etapă, pornind funcţia imediat.

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 funcţia necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Apăsaţi ◁◁ pentru a reveni la ecranul anterior și selectaţi o funcţie diferită sau așteptaţi răcirea completă.

4. PREÎNCĂLZIR

Unele funcţii includ o fază de preîncălzire a cuptorului: Odată funcţia 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 afişajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată, fiind necesar să „ADAUGĂ ALIMENTE".
În acest moment, deschideţi uşa, introduceţi alimentele în cuptor, închideţi uşa şi începeţi prepararea prin apăsare pe ✓ sau ▷ .

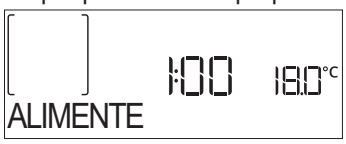
Vă rugăm să reţineţi: Introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final. Deschiderea uşii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe.

Durata de preparare nu include şi faza de preîncălzire. Puteţi modifica oricând temperatura pe care doriţi să o atingă cuptorul utilizând + sau — .

5. ÎNTRERUPEREA PROCESULUI DE PREPARARE / ÎNTOARCEREA SAU VERIFICAREA ALIMENTELOR

Dacă se deschide uşa, procesul de preparare va fi întrerupt temporar prin dezactivarea rezistenţelor. Pentru a relua procesul de preparare, închideţi uşa.

Anumite funcţii 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare.



Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Deschideţi uşa, executaţi acţiunea indicată pe afişaj şi închideţi uşa, apoi apăsaţi ▷ pentru a continua procesul de preparare. În acelaşi mod, când a rămas 10% din timpul de preparare, cuptorul va solicita să verificaţi alimentele.

Se va emite un semnal sonor, iar pe afişaj va fi indicată acţiunea care trebuie desfăşurată. Verificaţi alimentele, închideţi uşa şi apăsaţi pe ▷ sau ✓ pentru a continua prepararea.

Vă rugăm să reţineţi: Apăsaţi ▷ pentru a omite aceste acţiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acţiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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

Apăsaţi pe ▷ pentru a continua procesul de preparare în modul manual (necronometrat) sau apăsaţi pe + pentru a prelungi durata de preparare setând o durată nouă. În ambele cazuri, parametrii de preparare vor fi memoraţi.

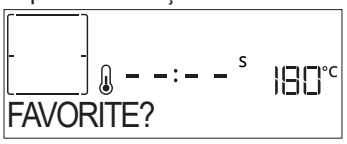
RUMENIRE

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

Atunci când pe afişaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsaţi pe ✓ pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute. Puteţi opri funcţia oricând apăsând ⏻ pentru a opri cuptorul.

. FAVORIT

Odată terminat procesul de preparare, pe afişaj va apărea un mesaj prin care vi se va solicita să memoraţi funcţia la un număr cuprins între 1 şi 10 în lista dumneavoastră de funcţii favorite.



Dacă doriţi să memoraţi o funcţie ca favorită şi să salvaţi setările curente pentru utilizare ulterioară, apăsaţi ✓ ; în caz contrar, pentru a ignora solicitarea, apăsaţi ⏪ .

Odată ce aţi apăsat pe ✓ , apăsaţi + sau — pentru a selecta poziţia numerotată, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Vă rugăm să reţineţi: Dacă memoria este plină sau dacă numărul ales este deja utilizat, cuptorul vă va solicita să confirmaţi suprascrierea funcţiei anterioare.

Pentru a apela funcţiile memorate la o dată ulterioară, apăsaţi ♡ : Pe afişaj apare lista cu funcţiile dumneavoastră favorite.

Apăsaţi + sau — pentru a selecta funcţia, confirmaţi apăsând ✓ , apoi apăsaţi ▷ pentru a activa.

. CURĂŢARE

- **CURĂŢARE AUTOMATĂ - PYRO**

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

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

Apăsaţi pe ✧ pentru ca mesajul „Pyro" să apară pe afişaj.

Apăsaţi + sau — pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsaţi ✓ pentru a confirma. Odată ce a fost selectat un ciclu, dacă doriţi, apăsaţi + sau — pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), apo apăsaţi ✓ pentru a confirma.

Curăţaţi uşa şi scoateţi toate accesoriile conform indicaţiilor, apoi închideţi uşa şi apăsaţi ▷ când aţi terminat: cuptorul porneşte ciclul de autocurăţare, în timp ce uşa se blochează automat: pe afişaj 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 siguranţă.

Vă rugăm să reţineţi: Ciclul pirolitic poate fi, de asemenea, activat atunci când rezervorul este umplut cu apă.

• EVACUARE

Funcţia de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Pentru utilizarea în mod optim a aparatului, se recomandă să efectuaţi întotdeauna evacuarea de fiecare dacă când cuptorul a fost utilizat cu un ciclu de preparare cu aburi.

Odată selectată funcţia „Evacuare", apăsaţi pe ▷ și urmaţi acţiunile indicate: Deschideţi ușa și așezaţi o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată începută evacuarea, menţineţi carafa în poziţie până când se finalizează operaţiunea. Durata medie pentru evacuarea completă este de aproximativ trei minute.

Dacă este necesar, puteţi întrerupe procesul de evacuare apăsând butonul ÎNAPOI sau STOP (de exemplu, în cazul în care cana ar fi deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puţin 2 litri.

Vă rugăm să reţineţi: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activităţi înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AŞTEPTAŢI".

• DECALCIFIERE

Această funcţie specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstraţi starea optimă a rezervorului și circuitului de aburi.

Pe afişaj va apărea mesajul <DECALCIFIAŢI> pentru a vă reaminti să efectuaţi această operaţie cu regularitate.
Solicitarea de decalcifiere este declanșată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcţionare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultaţi tabelul de mai jos).

MESAJUL „DECALCIFIAŢI" APARE DUPĂ	CE TREBUIE FĂCUT
15 cicluri de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	
20 de cicluri de preparare cu aburi	Nu puteţi rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere
Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul are nevoie de o curăţare mai amănunţită a rezervorului şi a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcţiei complete este de aproximativ 180 de minute. De îndată ce este pornită această funcţie, urmaţi toţi paşii indicaţi pe afişaj.

Vă rugăm să reţineţi: Funcţia poate fi întreruptă însă, dacă este anulată în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat de la început.

» **FAZA 1: EVACUARE (până la 3 min.)**

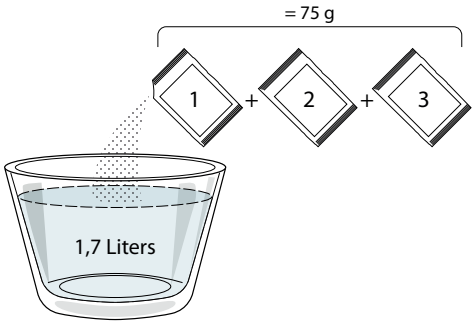
Când pe afişaj apare mesajul <AŞEZAŢI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuaţi sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

Vă rugăm să reţineţi: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activităţi înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de aşteptare, pe afişaj va apărea următorul feedback „APA FIERBINTE - AŞTEPTAŢI".

Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puţin 2 litri.

FAZA 2: DECALCIFIERE (~120 min.)

Când pe afişaj apare mesajul <ADĂUGAŢI 1.7 L DE SOLUŢIE>, vă rugăm să turnaţi soluţia de decalcifiere în sertar. Vă recomandăm să preparaţi soluţia de decalcifiere adăugând **3** pacheţele (echivalent cu 75 g) de soluţie de decalcifiere WPRO* adecvată pentru cuptor în **1,7 litri** de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluţia de decalcifiere este turnată în sertar, apăsaţi pe ▷ pentru a începe procesul principal de decalcifiere. Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să staţi în faţa aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat un feedback acustic și pe afişaj vor apărea instrucţiuni aferente trecerii la faza următoare.

» **FAZA 3: EVACUARE (până la 3 min.)**

Când pe afişaj apare mesajul <AŞEZAŢI UN RECIPIENT SUB DUZĂ>, vă rugăm să efectuaţi sarcina de evacuare conform descrierii din paragraful Evacuare aferent.

» **FAZA 4: CLĂTIRE (~20 min.)**

Pentru a curăţa rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire.

Când pe afişaj apare mesajul <ADĂUGAŢI APĂ PENTRU A CLĂTI>, vă rugăm să turnaţi apă potabilă în sertar, până când pe afişaj apare mesajul „RECIPIENT PLIN", apoi apăsaţi pe ▷ pentru a începe prima clătire.

» **FAZA 5: EVACUARE (până la 3 min.)**

» **FAZA 6: CLĂTIRE (~20 min.)**

» **FAZA 7: EVACUARE (până la 3 min.)**

» **FAZA 8: CLĂTIRE (~20 min.)**

» **FAZA 9: EVACUARE (până la 3 min.)**

După ultima operaţie de evacuare, apăsaţi OK pentru a finaliza decalcifierea.

Când procedura de decalcifiere este finalizată, veţi putea utiliza toate funcţiile de preparare cu aburi.

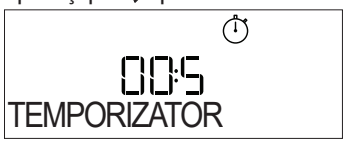
*Soluţia de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menţinerea celei mai bune performanţe a funcţiei de preparare cu aburi în cuptor. Vă rugăm să urmaţi instrucţiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi şi informaţii, contactaţi serviciul de asistenţă tehnică post-vânzare sau *www.whirlpool.eu*

Whirlpool nu îşi asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curăţare disponibile pe piaţă.

. TEMPORIZATOR

Când cuptorul este oprit, afişajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa această funcţie, asiguraţi-vă că este oprit cuptorul şi apăsaţi pe + sau — : Pictograma ⏱ se va aprinde intermitent pe afişaj.

Apăsaţi pe + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsaţi pe ✓ pentru a activa temporizatorul.



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

Vă rugăm să reţineţi: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare. Apăsaţi + sau — pentru a modifica durata de timp setată la temporizator.

Odată ce temporizatorul a fost activat, puteţi, de asemenea, selecta şi activa o funcţie.

Apăsaţi ⏻ pentru a porni cuptorul şi apoi selectaţi funcţia necesară.
Odată ce funcţia a pornit, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influenţa funcţia în sine.

Vă rugăm să reţineţi: În această etapă, nu este posibilă vizualizarea temporizatorului (va fi afişată numai pictograma ⏱), care va continua numărătoarea inversă în plan secund. Pentru a invoca ecranul temporizatorului, apăsaţi ⏻ pentru a opri funcţia activă în mod curent.

. BLOCARE TASTE

Pentru a bloca tastatura, apăsaţi şi menţineţi apăsat ⋘ timp de cel puţin cinci secunde. Pentru a debloca tastatura, efectuaţi aceeaşi procedură.

Vă rugăm să reţineţi: Puteţi activa această funcţie şi în timpul procesului de preparare a alimentelor. Din motive de siguranţă, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând butonul ⏻ .

6th sense TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

CATEGORII DE ALIMENTE			CANTITATE RECOMANDATĂ	ÎNTOARCEŢI (din timpul de preparare)	NIVEL ȘI ACCESORII
LASAGNA	-		0,5 - 3 kg	-	2
CARNE	Vită-friptă	Friptură (nivelul de rumenire 0)	0,6 - 2 kg	—	3
		Hamburgeri (nivelul de rumenire 0)	1,5 - 3 cm	3/5	5 4
	Porc-fript	Friptură	0,6 - 2,5 kg	-	3
		Cârnaţi și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3	5 4
	Pui-fript	Întreg	0,6 - 3 kg	-	2
		File și piept	1 - 5 cm	2/3	5 4
	Frigărui		un grătar	1/2	5 4
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 cad	—	3
		Legume-fripte	0,5 - 1,5 kg	-	3
	Legume-gratinate	Cartofi	o tavă	-	3
		Roșii	o tavă	-	3
		Ardei grași	o tavă	—	3
		Broccoli	o tavă	-	3
		Conopidă	o tavă	-	3
		Altele	o tavă	-	3
PRĂJITURI ȘI PATISERIE	Prăjituri in forma	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	—	3
	Patiserie și plăcinte	Fursecuri	0,2 - 0,6 kg	-	3
		Profiterol	o tavă	-	3
		Tartă	0,4 - 1,6 kg	—	3
		Ștrudel	0,4 - 1,6 kg	—	3
		Plăcintă umplută cu fructe	0,5 -2 kg	—	3
PLĂCINTE	-		0,8 - 1,2 kg	-	2
PÂINE	Chifle		60 - 150 g fiecare	-	3
	Chiflă sandviș în tavă de copt		400 - 600 g fiecare	—	2
	Pâine mare		0,5 - 2,0 kg	—	2
	Baghete		200 - 300 g fiecare	-	3
PIZZA	Subţire		tavă rotundă	-	2
	Pufoasă		tavă rotundă	-	2
	Congelate		1 - 4 straturi	-	2

ACCESORII					
	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

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORŢAT + ABURI

REŢETĂ	NIVEL ABURI	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Biscuiţi fragezi / Fursecuri	REDUS	Da	140 - 150	35 - 55	3
Prăjitură mică / Brioșă	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	3
Torturi dospite	REDUS	Da	170 - 180	40 - 60	2
Pandișpan	REDUS	Da	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	REDUS	Da	200 - 220	20 - 40	3
Franzelă	REDUS	Da	170 -180	70 - 100	3
Pâine mică	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	3
Baghetă	REDUS	Da	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi copţi	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	3
Carne de viţel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	Da	180 - 200	60 - 100	3
Carne de viţel / vită / porc (tăiată în bucăţi)	MEDIU	Da	160 - 180	60-80	3
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	MEDIU	Da	200 - 220	40 - 50	3
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	MEDIU	Da	200	55 - 65	3
Friptură de miel	MEDIU	Da	180 - 200	65 - 75	3
But de porc pentru tocăniţă	MEDIU	Da	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui/bibilică/raţă 1 – 1,5 kg	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui /bibilică / raţă (tăiată în bucăţi)	MEDIU	Da	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	MEDIU	Da	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	RIDICAT	Da	180 - 200	15 - 30	3

ACCESORII	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

TABEL CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	2
		Da	160	30 - 50	4 1
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ştrudel, plăcintă cu mere)		Da	160 – 200	30 - 85	3
		Da	160 – 200	35 - 90	4 1
Fursecuri / biscuiţi 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 / brioșe		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 subţire, 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 (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 foietaj		Da	190 - 200	20 - 30	3
		Da	180 - 190	20 - 40	4 1
		Da	180 - 190	20 - 40 *	5 3 1

FUNCŢII								
	Convențional	Aer forțat	Coacere cu convecție	Grill	Turbo Grill	Maxi Cooking	Cook 4	Eco aer forțat

REŢETĂ	FUNCŢIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ŞI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / viţel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg	XL	-	170	110 - 150	2
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	3
Carne de curcan/gâscă, 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	2
Pește la cuptor/în papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	5
Fileuri / medalioane de pește		-	2 (Mediu)	20 - 30 **	4, 3
Cârnaţi / frigărui / coaste / hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5, 4
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2, 1
Pulpă de miel / but		-	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copţi		-	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Fursecuri	COOK 4 Fursecuri	Da	135	50 - 70	5, 4, 3, 1
Tarte	COOK 4 Tarte	Da	170	50 - 70	5, 3, 2, 1
Pizza rotundă	COOK 4 Pizza	Da	210	40 - 60	5, 3, 2, 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) /lasagna (nivelul 3)/carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	5, 3, 1
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăţi de carne (nivel 1)	COOK 4 Meniu	Da	190	40 - 120 *	5, 4, 2, 1
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	4, 1
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	4, 1
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	4, 1
Fripturi umplute	e	-	200	80 - 120 *	3
Bucăţi de carne (iepure, pui, miel)	e	-	200	50 - 100 *	3

* Durata de timp estimată: Preparatele pot fi scoase din cuptor la intervale de timp diferite, în funcţie de preferinţele personale.
** Întoarceţi alimentele la jumătatea duratei de preparare.
*** Întoarceţi alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare (dacă este necesar).

CITIREA TABELULUI CU INFORMAŢII PRIVIND PREPARAREA

Tabelul indică funcţiile, accesoriile şi nivelurile optime care trebuie utilizate pentru a găti diferite tipuri de alimente.

Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul şi preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

Temperaturile şi duratele de preparare au caracter orientativ şi depind de cantitatea de alimente şi de tipul de accesorii utilizate.

La început, folosiţi cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceţi la setări mai mari.

Se recomandă să folosiţi accesoriile din dotare, precum şi tăvi de copt şi forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteţi folosi cratiţe şi accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puţin mai mari.

ACCESORII					
	Grătar metalic	Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt	Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

CURĂŢAREA ŞI ÎNTREŢINEREA

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

Nu utilizaţi aparate de curăţare cu aburi.

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

Purtaţi mănuşi de protecţie.

Cuptorul trebuie să fie deconectat de la reţeaua electrică înainte de a efectua orice fel de operaţie de întreţinere.

SUPRAFEŢELE EXTERIOARE

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

SUPRAFEŢELE INTERIOARE

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

ACCESORIILE

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

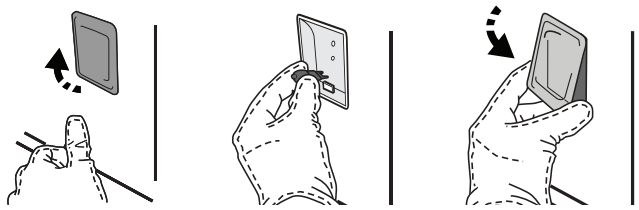
FIERBĂTOR

Pentru a asigura funcţionarea permanentă la performanţe optime a cuptorului şi pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiţi funcţiile „Evacuare" şi „Decalcifiere" în mod regulat.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcţiei „Aer forţat + Aburi", se recomandă să activaţi ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectaţi cuptorul de la reţeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateţi ghidajele pentru grătar.
3. Scoateţi capacul becului.
4. Înlocuiţi becul.
5. Puneţi la loc capacul becului şi împingeţi-l cu putere până când se fixează.
6. Remontaţi ghidajele pentru grătar.
7. Conectaţi din nou cuptorul la reţeaua de alimentare cu energie electrică.

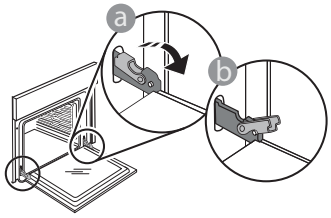


Vă rugăm să reţineţi: Utilizaţi numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic şi nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuinţă (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare.

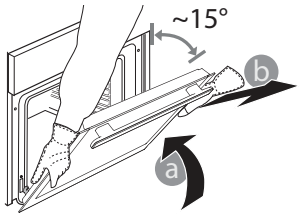
- Dacă folosiţi becuri cu halogen, nu le manevraţi cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora. Nu folosiţi cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

DEMONTAREA ŞI REMONTAREA UŞII

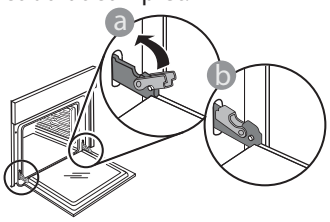
1. **Pentru a demonta uşa**, deschideţi-o complet şi coborâţi dispozitivele de oprire până când se află în poziţia de deblocare.



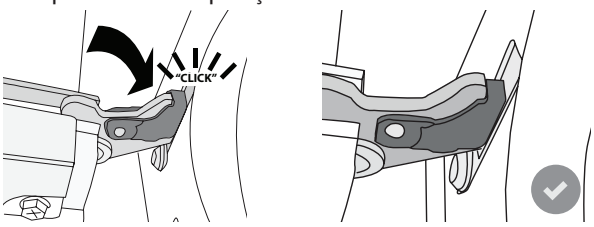
2. Închideţi uşa cât de mult posibil. Apucaţi bine uşa cu ambele mâini – nu o ţineţi de mâner.
   Demontaţi pur şi simplu uşa, continuând să o închideţi şi trăgând-o în sus în acelaşi timp, până când se eliberează din locaş. Lăsaţi uşa deoparte, sprijinită pe o suprafaţă moale.



3. **Remontaţi uşa** deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locaşurile şi fixând partea superioară în locaş.
4. Coborâţi uşa şi apoi deschideţi-o complet. Coborâţi dispozitivele de oprire în poziţia iniţială: Asiguraţi-vă că le-aţi coborât complet.



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

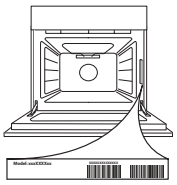


5. Încercaţi să închideţi uşa şi asiguraţi-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetaţi paşii de mai sus: Uşa s-ar putea deteriora dacă nu funcţionează corespunzător.

REMEDIEREA DEFECŢIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUŢIE
Cuptorul nu funcţionează.	Pană de curent. Deconectare de la reţeaua electrică.	Asiguraţi-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la reţeaua electrică. Opriţi şi reporniţi cuptorul, pentru a verifica dacă defecţiunea persistă.
Pe afişaj apare litera „F" urmată de un număr sau o literă.	Defecţiune cuptor.	Contactaţi cel mai apropiat centru de servicii de asistenţă tehnică post-vânzare pentru clienţi şi precizaţi numărul care este prezentat după litera „F".
Cuptorul nu se încălzeşte. Funcţia nu se activează.	Modul „DEMO" este în funcţiune.	Accesaţi „DEMO" din "SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO" este „On" (activ).	Accesaţi „ECO" din „SETĂRI" şi selectaţi „Off" (Oprire).
Uşa nu se deschide.	Ciclul de curăţare în curs de desfăşurare.	Aşteptaţi finalizarea funcţiei şi răcirea cuptorului.

Politicile, documentaţia standard şi informaţii suplimentare despre produs pot fi găsite:
- Vizitând site-ul nostru web **docs.whirlpool.eu**
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare** (consultaţi numărul de telefon din certificatul de garanţie). Când contactaţi serviciul nostru de asistenţă tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizaţi codurile specificate pe plăcuţa cu date de identificare a produsului dumneavoastră.



Whirlpool

400011535013