

# RO

---

## INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța. Păstrați-le la îndemână pentru a le putea consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna. Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

⚠️ Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului pirolitic (de autocurățare) - pericol de arsuri. Nu lăsați copiii și animalele de casă în apropierea cuptorului în timpul și după finalizarea derulării ciclului pirolitic (până la finalizarea procesului de aerisire a încăperii). Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de alimente, în special de grăsimi și ulei, acestea trebuie eliminate din interiorul cuptorului înainte de pornirea ciclului pirolitic. Nu lăsați accesorii sau ustensile în interiorul cuptorului în timpul ciclului pirolitic.

⚠️ În cazul în care cuptorul este montat sub o plită, asigurați-vă că toate arzătoarele sau zonele de gătit electrice sunt oprite în timpul derulării ciclului pirolitic. - pericol de arsuri

⚠️ Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor foarte mici (0-3 ani). Nu lăsați aparatul la îndemâna copiilor mici (3-8 ani) decât dacă sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani 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 și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

⚠️ **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea rezistențelor. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

⚠️ Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă aparatul poate fi utilizat împreună cu o sondă, utilizați exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor - pericol de incendiu.

⚠️ Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia - pericol de incendiu. Fiți întotdeauna atenți atunci când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau

la adăugarea de băuturi alcoolice - pericol de incendiu. Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate tăvile și accesoriile. La finalul procesului de preparare, deschideți ușa cu grijă, permițând aerului sau aburului fierbinte să iasă treptat înainte de a accesa cavitatea - pericol de arsuri. Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului - pericol de incendiu.

⚠️ Acționați cu atenție atunci când ușa cuptorului este deschisă parțial sau complet, pentru a evita lovirea acesteia.

### UTILIZAREA PERMISĂ

⚠️ **ATENȚIE:** Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui întrerupător extern, cum ar fi un temporizator, sau al unui sistem de comandă la distanță separat.

⚠️ Acest aparat este proiectat pentru a fi utilizat în locuințe, precum și în alte spații similare, precum: bucătării destinate personalului din magazine, birouri și alte spații de lucru; ferme; de către clienții din hoteluri, moteluri, unități de cazare de tip „bed and breakfast” și alte spații rezidențiale.

⚠️ Orice altă utilizare este interzisă (de ex. încălzirea încăperilor).

⚠️ Acest aparat nu este destinat utilizării în scop profesional. Nu utilizați aparatul afară.

⚠️ Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile (de ex. benzină sau doze de aerosoli) în interiorul sau în apropierea aparatului - risc de incendiu.

### INSTALAREA

⚠️ Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane - risc de rănire. Folosiți mănuși de protecție la despachetare și instalare - risc de tăiere.

⚠️ Instalarea, inclusiv racordarea la rețeaua de alimentare cu apă (dacă este necesară) și la rețeaua de alimentare cu energie electrică, precum și reparațiile trebuie efectuate de un tehnician calificat. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Nu lăsați copiii în apropierea zonei de instalare. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Odată instalat aparatul, deșeurile de ambalaje (bucăți de plastic, polistiren etc.) nu trebuie lăsate la îndemâna copiilor - risc de asfixiere. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică - risc de electrocutare. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare - risc de incendiu sau de electrocutare. Activați aparatul numai atunci când instalarea a fost finalizată.

⚠ Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a încorpora aparatul și înlăturați cu grijă toate așchiile din lemn și rumegușul.

Nu scoateți aparatul din suportul său din polistiren decât în momentul instalării.

⚠ După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă - pericol de arsuri.

⚠ Nu instalați aparatul în spatele unei uși decorative - pericol de incendiu.

⚠ Dacă aparatul este instalat sub blat, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

### **AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ**

⚠ Plăcuța cu datele tehnice este vizibilă pe marginea frontală a cuptorului, când se deschide ușa.

⚠ Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este accesibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar situat în amonte de priză, în conformitate cu normele privind cablurile electrice, și trebuie să fie împământat în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

⚠ Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare. După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator. Nu utilizați aparatul dacă aveți părți ale corpului umede sau când sunteți desculți. Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă are cablul de alimentare sau ștecherul deteriorat, dacă nu funcționează corespunzător sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos.

⚠ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit cu unul identic de către producător, agentul său de service sau alte persoane calificate, pentru a evita orice pericol sau risc de electrocutare.

⚠ Dacă cablul de alimentare trebuie înlocuit, contactați un Centru de service autorizat.

### **CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA**

⚠ AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit și deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere; nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi - risc de electrocutare.


⚠ Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice pentru a curăța geamul ușii; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

⚠ Asigurați-vă că aparatul s-a răcit înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. - pericol de arsuri.




⚠ AVERTISMENT: Opriți aparatul înainte de a înlocui becul - pericol de electrocutare.

### **ELIMINAREA AMBALAJULUI**

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării . Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

### **ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE**

Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. 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. Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE). Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea consecințelor negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor. 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 PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI**

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind prepararea sau în rețeta dumneavoastră. Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine. Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar. Ciclul cu economisire a energiei electrice (PYRO EXPRESS/ECO) - numai la unele modele - : consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați preparat carne de 2 sau 3 ori consecutiv).

### **DECLARAȚII DE CONFORMITATE**

Acest aparat respectă cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentul european nr. 65/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

# GHID DE REFERINȚĂ PENTRU UTILIZARE ZILNICĂ



## VĂ MULȚUMIM PENTRU CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS WHIRLPOOL

Pentru a putea beneficia de asistență,  
vă rugăm să vă înregistrați produsul la  
[www.whirlpool.eu/register](http://www.whirlpool.eu/register)

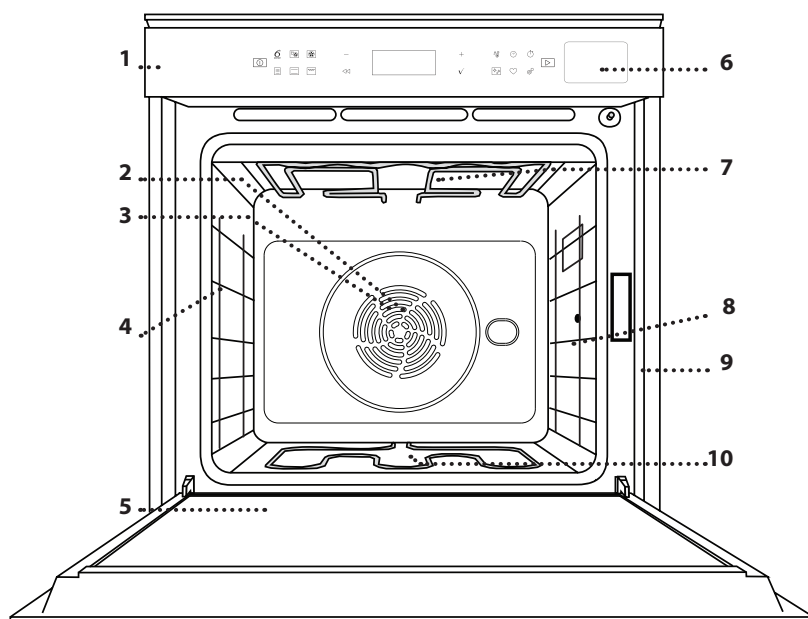


Puteți descărca Instrucțiunile privind  
siguranța și Ghidul de utilizare și întreținere  
vizitând site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu)  
și urmând instrucțiunile de pe coperta din  
spate a acestei broșuri.



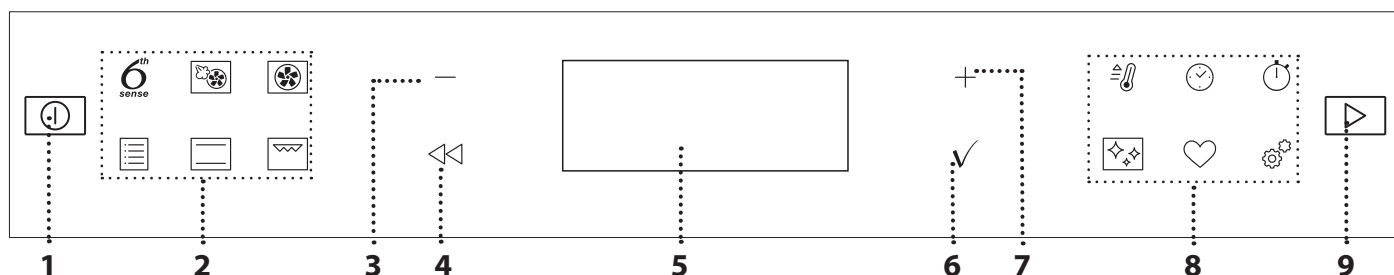
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



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

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



### 1. ON / OFF

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

### 2. ACCES DIRECT LA FUNCȚII

Pentru accesarea rapidă a funcțiilor  
și meniului.

### 3. BUTON DE NAVIGARE MINUS

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

### 4. ÎNAPOI

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

### 5. AFIȘAJ

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

### 7. BUTON DE NAVIGARE PLUS

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

### 8. ACCES DIRECT LA OPȚIUNI / FUNCȚII

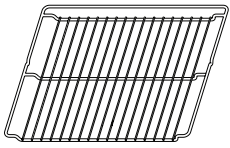
Pentru accesarea rapidă a funcțiilor,  
duratei, setărilor și favoritelor.

### 9. PORNIRE

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

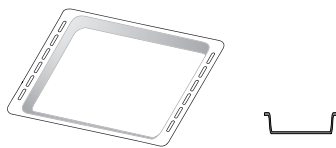
# ACCESORIILE

## GRĂTAR METALIC



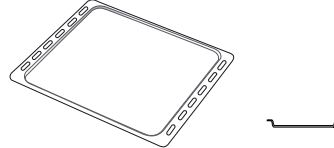
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



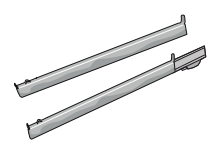
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## TAVĂ DE COPT



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

## GHIDAJE CULISANTE\*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

\* Disponibile numai la anumite modele

Numărul și tipul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

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

## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

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

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

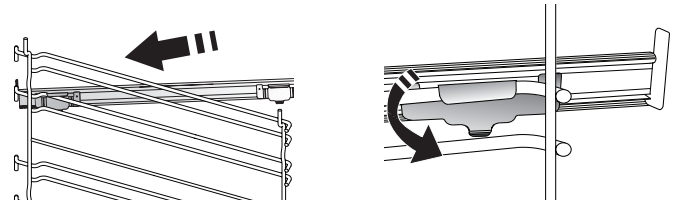
- Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le și apoi trageți ușor partea inferioară din locaș: Ghidajele pentru grătar pot fi acum demontate.
- Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașul superior. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru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

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE

(DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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

Cuplați clema superioară a ghidajului pe ghidajul pentru grătar și culisați-l până la capăt. Coborâți și cealaltă clemă în poziție. Pentru a fixa ghidajul, apăsați ferm porțiunea inferioară a clemei spre ghidajul pentru grătar. Asigurați-vă că șinele se pot deplasa liber. Repetați acești pași și pentru celălalt ghidaj pentru grătar de la același nivel.



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

## FUNCȚII

6<sup>th</sup>  
sense

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

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



### AER FORȚAT + ABURI

Prin combinarea proprietăților aburului cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți alimente crocante și rumenite frumos la exterior, dar fragede și suculente la interior. Pentru a obține rezultate de preparare optime, vă recomandăm să selectați un nivel RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și REDUS pentru pâine și deserturi.



### AER FORȚAT

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



### FUNCȚII CONVENȚIONALE

#### • CONVECTIE

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

#### • FUNCȚII COOK 4

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

#### • TURBO GRILL

Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.

#### • GAT CONGELATE

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

#### • FUNCȚII SPECIALE

##### » MAXI COOKING

Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.

##### » DOSPIRE

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

#### » DECONGELARE

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

#### » KEEP WARM

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.

#### » ECO AER FORȚAT

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



### CONVENȚIONAL

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



### GRILL

Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carnea pe grill, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.



### PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.



### TEMPORIZATOARE

Pentru editarea valorilor aferente duratelor funcțiilor.



### TEMPORIZATOR

Pentru citi ora fără a fi necesară activarea unei funcții.



### CURĂȚAREA

#### • CURĂȚARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PYRO

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

#### • 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 utilizați această funcție la intervale regulate. În caz contrar, pe afișaj va apărea un mesaj prin care vi se va reaminti să curățați cuptorul.



## SETĂRI

Pentru reglarea setărilor cuptorului.

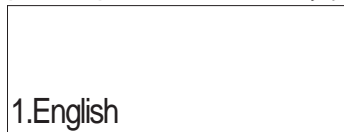
Când modul „ECO” este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă pentru a economisi energie, iar becul se va stinge după 1 minut. Acesta se va reaprinde automat atunci când este apăsat orice buton.

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

## PRIMA UTILIZARE

### 1. SELECTAREA LIMBII

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



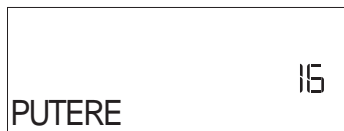
Apăsați pe + sau — pentru a derula prin lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați pe ✓ pentru a confirma selecția.

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

### 2. SETAȚI CONSUMUL DE ENERGIE

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



Apăsați pe + sau — pentru a selecta 16 „Ridicat” sau 13 „Redus” și apăsați pe ✓ pentru a confirma.

## UTILIZAREA ZILNICĂ

### 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

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

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



## FAVORITE

Pentru accesarea listei de 10 funcții favorite.

### 3. SETAREA OREI

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



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

Apăsați pe + sau — pentru a seta minutele și apăsați pe ✓ pentru a confirma.

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

### 4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal. Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de exemplu „Aer forțat” sau „Coacere cu convecție”).

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

### 2. SETAREA FUNCȚIEI

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

#### TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL / NIVEL ABURI



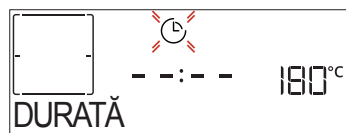
Când valoarea clipește pe afișaj, apăsați pe + sau — pentru a o modifica, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma și continuați cu setările care urmează (dacă este posibil).



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


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

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


### DURATĂ



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



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

### ORĂ TERMINARE (PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE)

În cazul mai multor funcții, odată ce ați setat o durată de preparare, puteți amâna pornirea funcției prin programarea orei de finalizare a acesteia. Pe afișaj este prezentată ora de finalizare în timp de pictograma  se aprinde intermitent.



Apăsați pe + sau - pentru a seta ora la care doriți să se termine procesul de preparare, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma și activați funcția. Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după calcularea perioadei de timp necesară pentru finalizarea preparării la ora setată.

Vă rugăm să rețineți: Programarea unei ore de începere temporizată a procesului de preparare va dezactiva etapa de preîncălzire a cuptorului: Cuptorul va atinge treptat temperatura necesară, adică duratele de preparare vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul cu informații privind prepararea. În perioada de așteptare, puteți apăsa pe + sau - pentru a modifica ora de finalizare programată sau apăsați pe  pentru a schimba alte setări. Pentru a vizualiza informații, apăsați pe  pentru a putea comuta între ora de finalizare și durată.

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

Aceste funcții selectează automat modul de preparare, temperatura și durata optime pentru prepararea, frigerea sau coacerea tuturor preparatelor disponibile. Dacă este necesar, pur și simplu indicați caracteristica alimentului pentru a obține un rezultat optim.

### GREUTATE / ÎNĂLȚIME / PIZZA (STRATURI TĂVI ROTUNDE)




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

### GRAD PREPARARE / RUMENIRE

În cazul anumitor funcții 6th Sense, puteți regla gradul de preparare.



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

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

### PREPARARE CU ABURI

Prin selectarea funcției „Aer forțat + Aburi” sau a uneia dintre cele câteva rețete dedicate 6<sup>th</sup> Sense este posibilă gătirea oricăror alimente datorită utilizării aburului. Aburul se răspândește mai rapid și mai uniform prin alimente decât în cazul tipic funcțiilor convenționale unde se utilizează doar aer fierbinte: aceasta reduce duratele de preparare, blocând în interiorul alimentelor nutrienți prețioși și asigurând obținerea unor rezultate excelente, cu adevărat delicioase, pentru toate rețetele dumneavoastră.

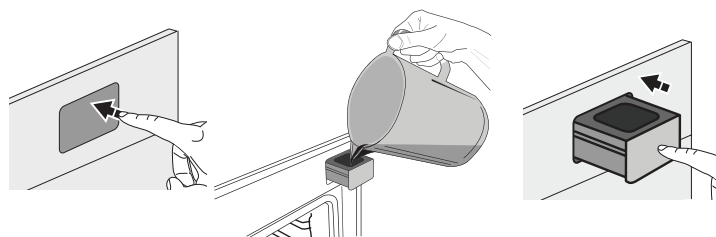
Pe întreaga durată a preparării cu aburi, ușa trebuie menținută închisă.

Pentru a continua procesul de preparare cu aburi, este necesar să umpleți rezervorul din interiorul cuptorului folosind sertarul de pe panoul de comandă.

Atunci când apare pe afișaj cu indicațiile „ADĂUGAȚI APĂ” sau „UMPLEȚI SERTĂRUL”, deschideți sertarul apăsând ușor.


Turnați ușor apă potabilă până când pe afișaj apare mesajul „UMPLERE COMPLETĂ”. Capacitatea maximă a rezervorului este de aproximativ 1,5 litri.


Închideți sertarul împingându-l cu atenție spre panou până când se închide complet. Sertarul trebuie să rămână întotdeauna închis, cu excepția cazului când se efectuează umplerea cu apă.



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


### 3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

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

În timpul perioadei de întârziere, prin apăsarea pe , cuptorul va omite această etapă, activând imediat funcția.

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

Puteți opri oricând funcția activată apăsând pe .

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

### 4. PREÎNCĂLZIRE

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



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

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

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

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

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

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




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

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



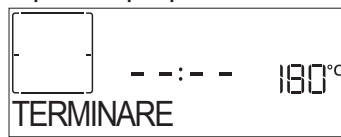
Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată. Verificați alimentele,


închideți ușa și reluați procesul de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Apăsați pe  pentru a omite aceste acțiuni. În caz contrar, după o anumită perioadă de timp în care nu este efectuată nicio acțiune, cuptorul va continua procesul de preparare.

### 6. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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




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

### RUMENIRE

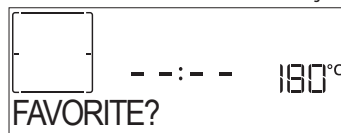
Unele funcții ale cuptorului permit rumenirea suprafeței alimentelor prin activarea grillului odată ce prepararea a fost finalizată.



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

### . FAVORIT

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




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

Odată ce ați apăsat ✓ , apăsați pe + sau - pentru a selecta poziția numerotată, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma.

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

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



Apăsați pe + sau - pentru a selecta funcția, confirmați apăsând pe ✓ , apoi apăsați pe  pentru a o activa.




## CURĂȚARE


### CURĂȚARE AUTOMATĂ - PYRO

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

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

Apăsați pe  până când pe afișaj apare mesajul „CURĂȚARE”.



Apăsați pe + sau — pentru a selecta ciclul dorit, apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma. Curățați ușa și scoateți toate accesoriile conform solicitării, apoi închideți ușa și apăsați pe  după ce ați terminat: cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de numărătoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

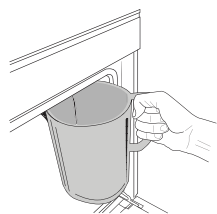
După ce ați fost selectat un ciclu, puteți apăsa pe + sau — pentru a seta ora de finalizare (pornire cu întârziere), apoi apăsați pe ✓ pentru a confirma.


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

### EVACUARE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei pentru a preveni stagnarea acesteia în rezervor. Se recomandă să efectuați întotdeauna evacuarea de fiecare dată când s-a utilizat cuptorul.

Oricum, după câteva utilizări, această acțiune va fi obligatorie și nu veți putea porni o funcție de preparare cu aburi până când acțiunea nu va fi finalizată.



Odată selectată funcția „Evacuare” sau atunci când aceasta este sugerată de pe afișaj, apăsați pe  și urmați etapele indicate: Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub duza de evacuare amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată

începută evacuarea, mențineți carafa în poziție până când se finalizează operațiunea.


Pe afișaj va fi indicat momentul în care rezervorul trebuie golit complet.

Vă rugăm să rețineți: Evacuarea poate fi selectată numai atunci când cuptorul este rece.

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

### DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a boilerului și circuitului de aburi.

Funcția este împărțită în câteva etape: evacuare, decalcifiere, clătire. Odată pornită funcția, urmați toți pașii indicați pe afișaj și apăsați pe  în momentul finalizării acesteia pentru a începe fiecare etapă.

#### » EVACUARE

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 180 de minute.

Dacă funcția este oprită în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat.

Înainte de decalcifiere, va fi necesară golirea rezervorului: pentru a efectua această operațiune în cel mai bun mod posibil, procedați astfel cum se descrie în paragraful aferent.

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

#### » DECALCIFIEREA


Pentru cele mai bune rezultate de decalcifiere, vă recomandăm să umpleți rezervorul cu o soluție compusă din 75 g din produsul special WPRO și 1,7 litri de apă de băut.

Se recomandă produsul profesional de decalcifiere WPRO pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de aburi în cuptor. Vă rugăm să urmați instrucțiunile de utilizare de pe ambalaj. Pentru comenzi și informații, contactați serviciul post-vânzare sau [www.whirlpool.eu](http://www.whirlpool.eu)

Whirlpool nu își asumă răspunderea pentru daunele cauzate de utilizarea altor produse de curățare disponibile pe piață.

Imediat ce etapa de decalcifiere s-a finalizat, rezervorul trebuie golit

#### » CLĂTIRE


Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Umpleți rezervorul cu apă de băut până când se afișează „RECIPIENT PLIN”, apoi apăsați pe  pentru a porni clătirea. La final, afișajul vă va indica să repetați această etapă efectuând evacuarea și clătirea din nou.

Nu opriți cuptorul până când nu s-au finalizat toți pașii solicitați de funcție.

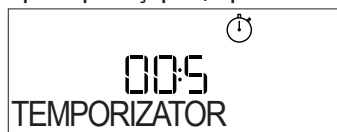
Funcțiile de preparare nu pot fi activate în timpul ciclului de curățare.

Vă rugăm să rețineți: Pe afișaj va apărea un mesaj pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate.

## TEMPORIZATOR

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

Apăsați pe + sau — pentru a seta durata de timp necesară, apoi apăsați 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 afișaj va fi indicat acest lucru.**

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

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

Apăsați pe [⏸] pentru a porni cuptorul și apoi selectați funcția necesară.

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

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








































### **. BLOCARE TASTE**

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



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


## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA


CATEGORII DE ALIMENTE		CANTITATE RECOMANDATĂ	ÎNTOARCEȚI (din timpul de preparare)	NIVEL ȘI ACCESORII
LASAGNA	-	0,5 - 3 kg	-	2 
CARNE	Vită-friptă	Friptură	0,6 - 2 kg	- 3 
		Hamburgeri	1,5 - 3 cm	3/5 5  4 
	Porc-fript	Friptură	0,6 - 2,5 kg	- 3 
		Cârnați 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	- 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	Pandișpan	0,5 - 1,2 kg	- 2 
Produce de patiserie și plăcinte umplute		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	- 2 
PLĂCINTE	-	0,8 - 1,2 kg	- 2 	
PÂINE	Chifle 🍞	60 - 150 g fiecare	- 3 	
	Chiflă sandwich în tavă de copt 🍞	400 - 600 g fiecare	- 2 	
	Pâine mare 🍞	0,7 - 2,0 kg	- 2 	
	Baghete 🍞	200 - 300 g fiecare	- 3 	
PIZZA	Subțire	tavă rotundă	- 2 	
	Pufoasă	tavă rotundă	- 2 	
	Congelate	1 - 4 straturi	- 2 	

ACCESORIILE

  
Grătar metalic

  
Tavă de cuptor sau formă  
pentru prăjituri,  
pe grătar metalic




















  
Tavă de colectare a  
picăturilor/  
tavă de copt sau tavă de  
cuptor, pe grătar metalic

  
Tavă de colectare a  
picăturilor / tavă de copt

  
Tavă de colectare a  
picăturilor  
cu 500 ml de apă





## TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA CU AER FORȚAT + ABURI

REȚETĂ	NIVEL ABURI	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ȘI ACCESORIILE
Biscuiți 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 copti	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	MEDIU	Da	180 - 200	60 - 100	 3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	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 tocăniță	MEDIU	Da	160 - 180	85 - 100	 3
Carne de pui/biblică/rață 1 – 1,5 kg	MEDIU	Da	200 - 220	50 - 70	 3
Carne de pui /biblică / rață (tăiată în bucăți)	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

ACCESORIILE

 Grătar metalic

























































































 Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

 Tavă de colectare a picăturilor/ tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

 Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt

 Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (MIN.)	RAFTUL ȘI ACCESORIILE
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	2 
		Da	160	30 - 50	4  1 
Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4  1 
Fursecuri / biscuiți fragezi		Da	150	20 - 40	3 
		Da	140	30 - 50	4 
		Da	140	30 - 50	4  1 
		Da	135	40 - 60	5  3  1 
Prăjiturile / briose		Da	170	20 - 40	3 
		Da	150	30 - 50	4 
		Da	150	30 - 50	4  1 
		Da	150	40 - 60	5  3  1 
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Da	180 - 190	35 - 45 *	5  3  1 
Bezele		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4  1 
		Da	90	140 - 160 *	5  3  1 
Pizza / pâine / focaccia		Da	190 - 250	15 - 50	2 
		Da	190 - 230	20 - 50	4  1 
Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)		Da	220 - 240	25 - 50 *	5  3  1 
Pizza congelată		Da	250	10 - 15	3 
		Da	250	10 - 20	4  1 
		Da	220 - 240	15 - 30	5  3  1 
Plăcinte picante (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 

FUNCȚII



Convențional



Aer forțat

Coacere prin  
convecție

Grill



TurboGrill



MaxiCooking



Cook 4



Eco aer forțat

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ (min.)	RAFTUL ȘI ACCESORIILE
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	3
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	3
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	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 / medaliaone de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	4 3
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	5 4
Friptură de pui 1—1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	2 1
Pulpă de miel / but		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	3
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	3
Legume gratinate		—	3 (Ridicată)	10 - 25	3
Fursecuri	 Fursecuri	Da	135	50 - 70	5 4 3 1
Tarte	 Tarte	Da	170	50 - 70	5 3 2 1
Pizza rotundă	 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) / bucăți de carne (nivel 1)	 Menu	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		—	200	80 - 120 *	3
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		—	200	50 - 100 *	3

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

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

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

#### CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

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

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

La început, folosiți cele mai mici setări recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătitе suficient, treceți la setări mai mari.

Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare, precum și țavi de copt și forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari.

ACCESORIILE

Grătar metalic

Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Tavă de colectare a picăturilor / tavă de copt

Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă

## CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de efectuarea oricăror activități de întreținere sau curățare. Nu utilizați aparate de curățare cu aburi.

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

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

### SUPRAFEȚELE EXTERIOARE

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

### SUPRAFEȚELE INTERIOARE

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

funcția de curățare automată pentru a obține rezultate optime de curățare.

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

### ACCESORIILE

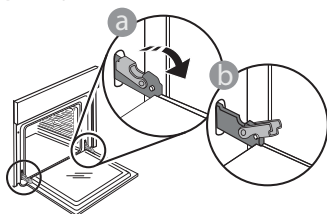
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

### FIERBĂTOR

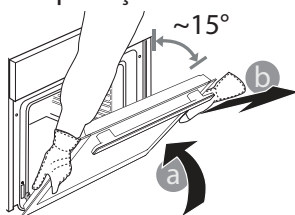
Pentru a asigura funcționarea permanentă la performanțe optime a cuptorului și pentru a contribui la prevenirea acumulării depunerilor de calcar în timp, vă recomandăm să folosiți funcțiile „Evacuare” și „Decalcifiere” în mod regulat. După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

### DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

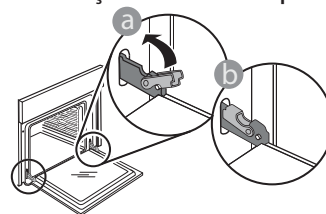
1. Pentru a demonta ușa, deschideți-o complet și coborâți dispozitivele de oprire până când se află în poziția de deblocare.



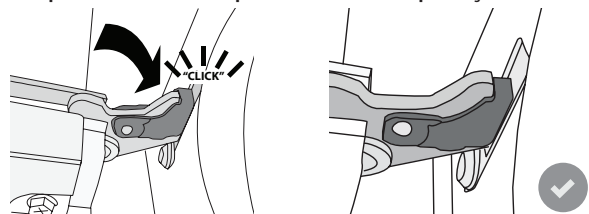
2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.



3. Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.
4. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



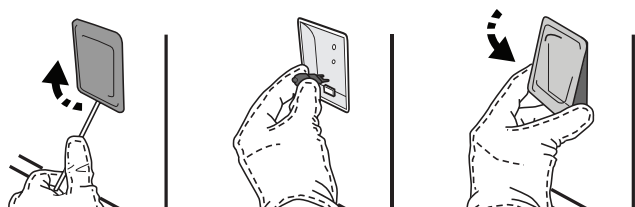
Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



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

## ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateți ghidajele pentru grătar.
3. Folosind o șurubelniță drept pârghie, scoateți capacul becului.
4. Înlocuiți becul.
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
6. Remontați ghidajele pentru grătar.
7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.



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

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

## REMEDIEREA DEFECȚIUNILOR

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”.
Cuptorul nu se încălzește. Funcția nu se activează.	Modul „DEMO” este în funcțiune.	Accesați „DEMO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Lumina se stinge.	Modul „ECO” este „On” (activ).	Accesați „ECO” din „SETĂRI” și selectați „Off” (Oprire).
Ușa nu se deschide.	Ciclul de curățare în curs de desfășurare.	Așteptați finalizarea funcției și răcirea cuptorului.
Aburul părăsește sertarul în timpul preparării.	Nivel scăzut al apei în rezervor.	Adăugați un pahar de apă potabilă.

## FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

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

## OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

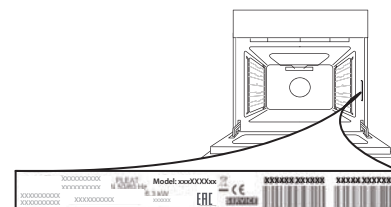
> [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Descărcați Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



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

## CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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



**400011262007**

Tipărit în Italia



