



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS

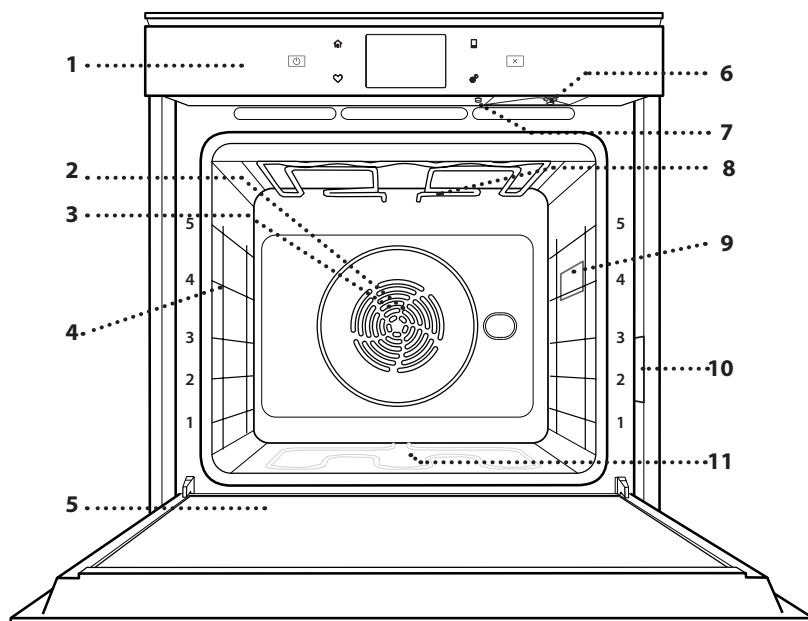
WHIRLPOOL

Pentru a beneficia de servicii complete de asistență, vă rugăm să vă înregistrați produsul pe www.whirlpool.eu/register



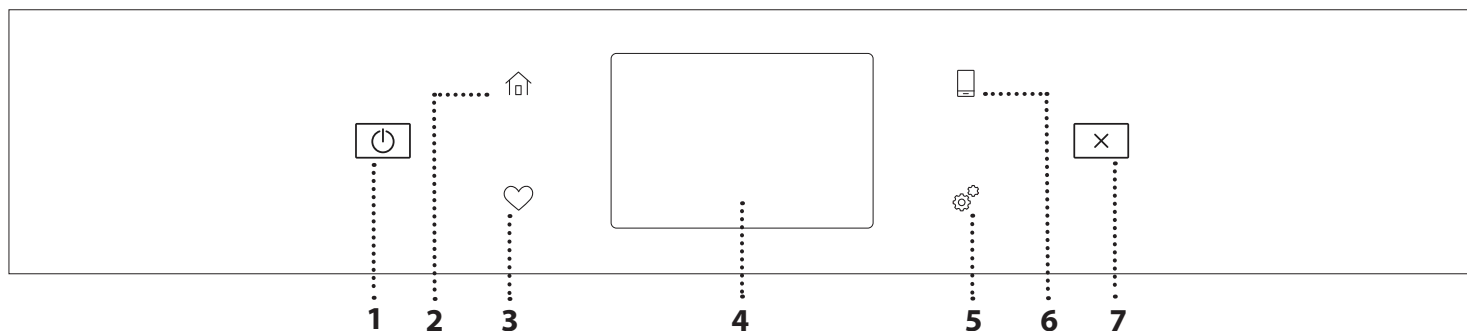
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

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. Duză de conectare țevă de admisie
7. Duză de evacuare
8. Rezistență superioară/grill
9. Bec
10. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
11. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



1. ON / OFF

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

Pentru accesarea listei de funcții favorite.

4. AFIȘAJ

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

5. UNELTE

Pentru a alege din mai multe opțiuni și, de asemenea, pentru a modifica setările cuptorului și preferințele.

6. CONTROL LA DISTANȚĂ

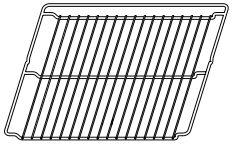
Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANULARE

Pentru a opri orice funcție a cuptorului, cu excepția funcțiilor Clock (Ceas), Cronometru de bucătărie și Blocare control.

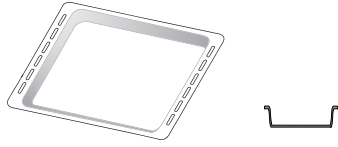
ACCESORII

GRĂȚAR METALIC



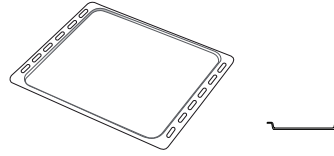
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



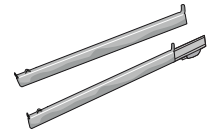
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



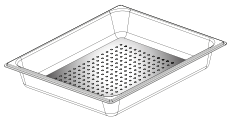
Utilizare pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papioț etc.

GHIDAJE CULISANTE *



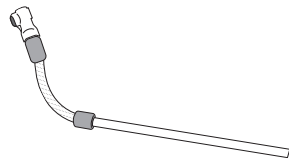
Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

TAVĂ DE PREPARARE LA ABURI



Aceasta facilitează circulația aburilor, contribuind la coacerea uniformă a alimentelor. Așezați tava de colectare a grăsimii scurse pe nivelul inferior, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

ȚEAVĂ DE ADMISIE



Conectați-vă la duza specială pentru a absorbi apa care va fi încărcată în rezervor. După utilizare, clățiți și uscați temeinic înainte de depozitarea într-un loc răcoros și uscat.

* Disponibil 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 GRĂȚARULUI 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.

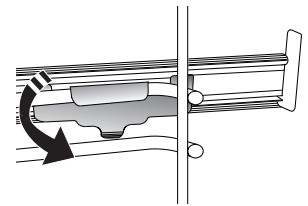
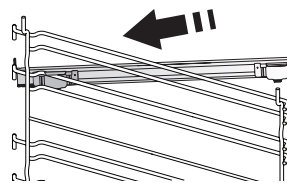
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

- 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 pe 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.

FUNCTII DE PREPARARE



FUNCTII MANUALE

- **CONVENȚIONAL**
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **COACERE CU CONVECȚIE**
Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.
- **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.
- **GRILL**
Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne la grătar, 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.
- **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.
- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **FUNCTII 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, tarte, pizza rotundă (și congelată) și pentru a prepara o masă completă. Respectați tabelul cu informații privind prepararea pentru a obține cele mai bune rezultate.
- **ABUR**
 - » **ABUR PUR**
Pentru gătirea preparatelor în mod natural și sănătos folosind aburi, pentru a păstra valorile nutritive ale alimentelor. Această funcție este adecvată în special pentru prepararea legumelor, a peștelui și a fructelor, dar și pentru opărire. Dacă nu se specifică altfel, îndepărtați toate ambalajele și folia de protecție înainte de a introduce alimentele în cuptor.
 - » **AER FORȚAT + PREPARARE LA 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 3 - RIDICAT de aburi pentru prepararea peștelui, 2 - MEDIU pentru carne și 1 - SCĂZUT pentru pâine și deserturi.

FUNCTII SPECIALE

- » **DECONGELARE**
Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Lăsați alimentele în ambalaj pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.
- » **MENȚINERE LA CALD**
Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.
- » **CREȘTERE**
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.
- » **CONFORTABIL**
Pentru a găti alimente semipreparate, depozitate la temperatura camerei sau în frigider (biscuiți, mix pentru prăjituri, briose, diverse tipuri de paste și produse de panificație). Funcția prepară toate felurile de mâncare rapid și delicat și poate, de asemenea, să fie utilizată pentru a încălzi mâncarea deja preparată. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj.
- » **GĂTIT MAXI**
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.
- » **AER FORȚAT ECO**
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.
- **ALIMENTE 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.




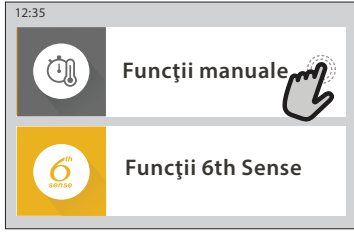
6th SENSE


Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea.

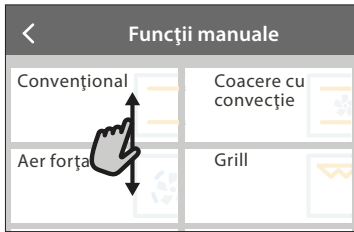
Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL

 Pentru a selecta sau a confirma:
Atingeți ecranul pentru a selecta valoarea sau elementul de meniu dorit.



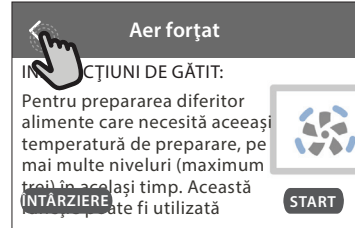
 Pentru a derula într-un meniu sau o listă:
Trageți pur și simplu cu degetul pe afișaj pentru a derula printre elemente sau valori.



Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:
Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.




Pentru a reveni la ecranul anterior:
Atingeți < .



PRIMA UTILIZARE

Atunci când porniți aparatul pentru prima dată, va trebui să configurați produsul.

Setările pot fi modificate ulterior apăsând  pentru a accesa meniul „Unelte”.

1. SELECTAREA LIMBII

Când porniți pentru prima dată aparatul, trebuie să setați mai întâi limba și ora.

- Trageți cu degetul pe ecran pentru a derula lista cu limbile disponibile.
- Apăsați pe limba dorită.

Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. SELECTAREA MODULUI SETĂRI

După ce ați selectat limba, afișajul vă va solicita să alegeți între „DEMO MAGAZIN” (util pentru distribuitori, utilizat numai pentru afișare) sau continuați atingând „URMĂTORUL”.

3. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

Caracteristica 6th Sense Live vă permite să acționați cuptorul de la distanță de pe un dispozitiv mobil. Pentru a activa controlul de la distanță al aparatului, mai întâi trebuie să finalizați cu succes procesul de conectare. Acest proces este necesar pentru a vă înregistra aparatul și pentru a-l conecta la rețeaua dumneavoastră de domiciliu.

- Atingeți „SETAȚI ACUM” pentru a continua configurarea conexiunii.

În caz contrar, atingeți „OMITERE” pentru a vă conecta la produs ulterior.

CONFIGURAREA CONEXIUNII

Pentru a utiliza această funcție, este necesar să dețineți: Un smartphone sau o tabletă și un router fără fir conectat la internet. Utilizați dispozitivul inteligent pentru a verifica dacă semnalul rețelei fără fir de domiciliu este puternic lângă aparat.

Cerințe minime.

Dispozitiv inteligent: Android cu ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS. Consultați pe App Store compatibilitatea aplicației cu versiunile de Android sau iOS.

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din AppStore sau magazinul Google Play.

2. Creați un cont

Dacă nu aveți un cont încă, va trebui să Creați un cont. Acesta vă va permite să conectați în rețea aparatele și, de asemenea, să le vizualizați și să le controlați de la distanță.

3. Înregistrați-vă aparatul

Urmați instrucțiunile furnizate de aplicație pentru a vă înregistra aparatul. Veți avea nevoie de numărul Smart Appliance Identifier (SAID) (Identificatorul aparatului inteligent) pentru a finaliza procesul de înregistrare. Puteți afla acest cod unic de pe plăcuța cu date tehnice atașată la produs.

4. Conectați-vă la WiFi

Urmați procedura de configurare prin scanare pentru conectare. Aplicația vă va dirija pe parcursul procesului de conectare a aparatului la rețeaua fără fir din locuința dumneavoastră. Dacă routerul dumneavoastră acceptă WPS 2.0 (sau mai mare), selectați „MANUAL”, apoi apăsați pe „Setare WPS”: Pe routerul fără fir, apăsați butonul WPS pentru a stabili o conexiune între cele două produse.

Dacă este necesar, puteți conecta manual produsul utilizând opțiunea „Căutare rețea”.

Codul SAID este utilizat pentru a sincroniza un dispozitiv inteligent cu aparatul dumneavoastră.

Adresa MAC este afișată pentru modulul WiFi.

Procedura de conectare va trebui efectuată din nou numai dacă modificați setările routerului (de exemplu, numele rețelei, parola sau furnizorul de date).

SETAREA OREI ȘI A DATEI

Conectarea cuptorului la rețeaua de domiciliu va seta ora și data în mod automat. În caz contrar, va fi necesar să le setați manual

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta ora.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

După ce ați setat ora, va trebui să setați data

- Atingeți numerele relevante pentru a seta data.
- Apăsați „SETARE” pentru a confirma.

4. 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 A): Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare (13 A).

- Atingeți valoarea din partea dreaptă pentru a selecta puterea.
- Atingeți „OK” pentru a finaliza configurarea inițială.

5. 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.

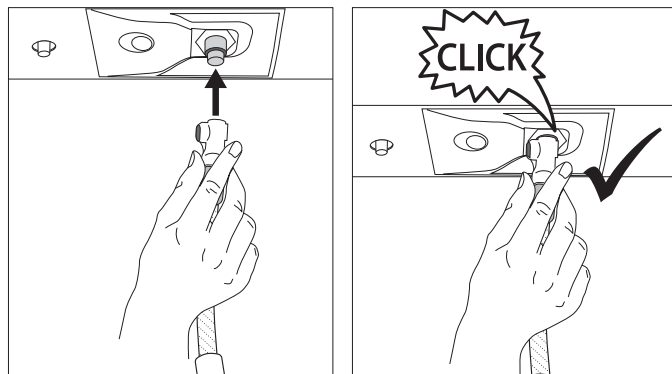
Se recomandă să aerisiți încăperea după utilizarea aparatului pentru prima dată.

6. UMPLEȚI REZERVORUL

Pentru a permite eliberarea aburilor în timpul preparării, acest dispozitiv este dotat cu un rezervor (nu este vizibil).

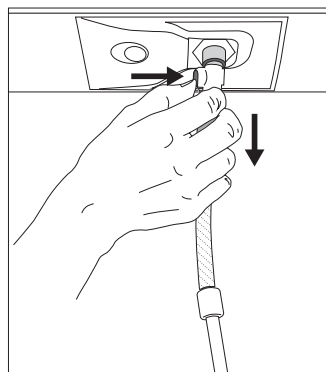
Prin selectarea unei rețete sau a unui ciclu care necesită prepararea cu aburi, afișajul vă va solicita să introduceți țeava de admisie pentru încărcarea apei și un LED din apropierea zonei de introducere se va aprinde.

Conectați țeava fără a apăsa pe buton. Odată ce țeava este introdusă complet, veți auzi un clic.



Vă rugăm să rețineți: Există o singură modalitate de a conecta țeava corect, menținând apăsat butonul din partea stângă.

Apoi amplasați capătul țevii într-o cană/un recipient umplut cu cel puțin 1,7 litri de apă potabilă. Pentru performanța optimă a aburului, se recomandă să încărcați rezervorul cu apă la temperatura ambientală. Dacă amplasați recipientul pe ușa aparatului, aveți grijă să-l așezați cu atenție pentru a evita deteriorarea geamului ușii.



Odată ce a început, procesul se va opri automat când rezervorul este umplut.

La final, afișajul vă va solicita să deconectați țeava apăsând butonul din partea stângă superioară și trăgând ușor în jos.


Vă rugăm să rețineți: Pentru a evita scurgerea apei, se recomandă să deconectați accesoriul de umplere în timp ce se află încă în interiorul recipientului de evacuare; apoi scoateți-le și închideți ușa.

Acum puteți porni ciclul de preparare sau rețeta dorită.

După o perioadă lungă de neutilizare a funcțiilor de preparare la aburi, se recomandă insistent activarea unui ciclu de preparare la aburi cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAȚI O FUNCȚIE

- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și 6th Sense.


- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.
- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.
- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

După selectarea funcției dorite, puteți modifica setările acesteia. Pe afișaj vor fi prezentate setările care pot fi modificate.

NIVEL DE TEMPERATURĂ / DE PUTERE PENTRU GRILL

- Derulați printre valorile sugerate și selectați-o pe cea dorită.

Dacă funcția permite acest lucru, puteți să atingeți  pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare. În modul de temporizare, cuptorul gătește pe durata de timp selectată. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.
- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.
- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma.

Pentru a anula o durată setată în timpul preparării și pentru a gestiona astfel manual finalizarea preparării, atingeți valoarea duratei și apoi selectați „STOP”.

3. SETAREA FUNCȚIILOR 6th SENSE

Funcțiile 6th Sense vă permit să preparați o gamă largă de feluri de mâncare, alegând dintre cele prezentate în listă. Majoritatea setărilor de preparare sunt selectate în mod automat de aparat pentru cele mai bune rezultate.

- Alegeți o rețetă din listă.

Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCȚIA 6th SENSE” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „LIFESTYLE”.

- După selectarea unei funcții, indicați pur și simplu caracteristica dorită a alimentului (cantitate, greutate etc.) pentru a obține rezultate perfecte de preparare.


4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII / FINALIZĂRII

Puteți să întârziati prepararea înainte de porni o funcție: Funcția va porni sau se va opri la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNTÂRZIERE” pentru a seta ora de pornire sau ora de finalizare dorită.
- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE” pentru a porni perioada de așteptare.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: Funcția va porni automat după intervalul de timp calculat.

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.

- Pentru a activa funcția imediat și pentru a anula durata de temporizare programată, atingeți .

5. ACTIVAREA FUNCȚIEI

- După ce ați configurat setările, atingeți „START” pentru a activa funcția.

Dacă cuptorul este fierbinte și funcția necesită o temperatură maximă specifică, va apărea un mesaj pe afișaj. Puteți să modificați valorile setate în orice moment al procesului de preparare, atingând valoarea pe care doriți să o modificați.

- Apăsați  pentru a opri funcția activă în orice moment.

6. PREÎNCĂLZIR

În cazul în care a fost activată anterior, după pornirea funcției, afișajul va indica starea etapei de preîncălzire. După finalizarea acestei etape, se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica atingerea temperaturii setate.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a porni prepararea.

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 pentru un timp. Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

7. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

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.
- Efectuați acțiunea solicitată pe afișaj.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.



Înainte ca procesul de preparare să se sfârșească, cuptorul vă poate solicita să verificați alimentele în același mod.

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

- Verificați alimentele.
- Închideți ușa și atingeți „TERMINAT” pentru a relua prepararea.

8. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

Va fi emis un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica faptul că prepararea a fost finalizată. În cazul anumitor funcții, după ce procesul de preparare s-a finalizat, puteți să rumeniți suplimentar preparatul, să extindeți durata de preparare sau să memorați funcția ca favorită.


- Atingeți  pentru a memora ca favorită.
- Selectați „Rumenire suplimentară” pentru a activa un ciclu de rumenire de cinci minute.
- Atingeți  pentru a memora prelungirea procesului de preparare.

9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețeta dumneavoastră favorită.


Cuptorul recunoaște automat cele mai utilizate funcții. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

SALVAREA UNEI FUNCȚII

După ce o funcție s-a încheiat, atingeți  pentru a o salva ca favorită. Aceasta vă permite să o utilizați rapid în viitor, păstrând aceleași setări. Afișajul vă permite să salvați funcția indicând până la 4 ore de masă preferate, inclusiv mic dejun, prânz, gustare și cină.

- Atingeți pictogramele pentru a selecta cel puțin una.
- Atingeți „PREFERINȚE” pentru a salva funcția.

DUPĂ SALVARE

Pentru a vizualiza meniul favorit, apăsați pe  : funcțiile vor fi împărțite după diferitele ore de masă și se vor oferi unele sugestii.

- Atingeți pictograma pentru preparate pentru a vizualiza listele aferente
- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.
- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

MODIFICAREA SETĂRILOR



Pe ecranul favorit puteți să adăugați o imagine sau un nume la favorite pentru a particulariza potrivit preferințelor.

- Selectați funcția pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „EDITARE”.
- Selectați caracteristica pe care doriți să o modificați.
- Atingeți „URMĂTORUL”: Pe afișaj vor apărea noile caracteristici.
- Atingeți „SALVARE” pentru a confirma modificările.

Pe ecranul cu preferințe puteți, de asemenea, să ștergeți funcțiile salvate:


- Atingeți  aferentă funcției.
- Atingeți „ELIMINĂ”.

Puteți, de asemenea, să modificați ora pentru diferite preparate:

- Apăsați pe .
- Selectați  „Preferințe”.
- Selectați „Ore și date”.
- Atingeți „Orele pentru mesele dvs.”.
- Derulați în listă și atingeți ora corespunzătoare.
- Atingeți preparatul relevant pentru a-l modifica.

Este posibilă combinarea unui interval de timp cu un singur preparat.

10. UNELTE

Apăsați  pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment. Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.

ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ



Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

CRONOMETRU DE BUCĂTĂRIE

Această funcție poate fi activată fie când utilizați o funcție de preparare, fie doar când măsurați timpul. După activare, temporizatorul va continua numărătoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine. Odată ce temporizatorul a fost activat, puteți, de asemenea, selecta și activa o funcție.

Temporizatorul va continua numărătoarea inversă în colțul din dreapta sus al ecranului.

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

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.

- Atingeți „RESPINGERE” pentru a anula temporizatorul sau pentru a seta o nouă durată pentru temporizator.
- Atingeți „SETAȚI CRONOMETRU NOU” pentru a seta din nou temporizatorul.

LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

AUTO-CURĂȚARE

Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

Este recomandat să nu deschideți ușa cuptorului în timpul derulării ciclului de curățare, pentru a evita pierderea vaporilor de apă, aspect ce poate compromite rezultatul final de curățare.

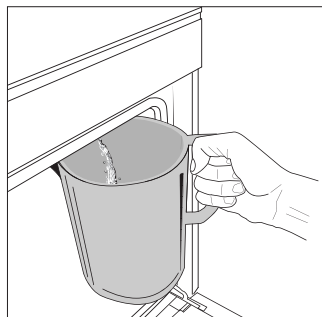
- Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția.
- Atunci când cuptorul este rece, turnați 200 ml de apă potabilă în partea inferioară a cuptorului.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția de curățare.

După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în secțiunea relevantă.

SCURGERE

Funcția de evacuare permite evacuarea apei din rezervor. Evacuarea în mod regulat a rezervorului este cea mai bună modalitate de a preveni stagnarea apei, prin urmare, se recomandă insistent să goliți cu regularitate rezervorul după fiecare ciclu de preparare la aburi.

Dacă rezervorul nu este evacuat cu regularitate, după câteva zile de la ultimul ciclu de preparare la aburi aparatul vă va solicita să faceți acest lucru: această solicitare nu poate fi ignorată și veți putea continua utilizarea normală a produsului numai după efectuarea evacuării.



Odată selectată funcția „Evacuare” sau atunci când acest lucru este solicitat pe afișaj, porniți funcția și efectuați acțiunile indicate: Deschideți ușa și amplasați o cană mare (cu o capacitate de cel puțin 2 litri) sub duza de evacuare din partea inferioară a panoului, în stânga duzei de admisie. Dacă este necesar, puteți acționa panoul de comandă pentru a

întrerupe procesul de evacuare și a-l relua (de exemplu, în cazul în care cana este deja plină cu apă la mijlocul procesului de evacuare).

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă evacuarea rezervorului înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback <Apa este PREA FIERBINTE. Așteptați până când temperatura scade>.

DECALCIFIERE

Această funcție specială, activată la intervale regulate, vă permite să păstrați starea optimă a boilerului și circuitului de aburi. Pe afișaj va apărea un mesaj pentru a vă reaminti să efectuați această operație cu regularitate. Solicitarea de decalcifiere este declanșată de numărul de cicluri de preparare cu aburi sau de numărul de ore de funcționare a boilerului cu aburi de la ultimul ciclu de decalcifiere (consultați tabelul de mai jos).

Mesajul „DECALCIFIAT” apare după	CE TREBUIE FĂCUT
15 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 22 de ore de preparare cu aburi	Se recomandă decalcifierea
20 de cicluri de preparare cu aburi Durată de 30 de ore de preparare cu aburi	Nu puteți rula un ciclu de preparare cu aburi până când nu a fost efectuat ciclul de decalcifiere

De asemenea, procedura de decalcifiere poate fi efectuată oricând utilizatorul dorește să efectueze o curățare în profunzime a rezervorului și a circuitului intern de aburi.

Durata medie a funcției complete este de aproximativ 185 de minute. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj.

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

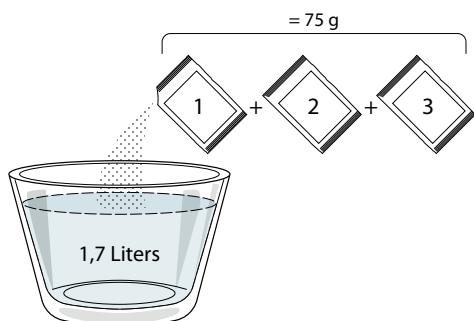
» FAZA 1.1: EVACUAREA APEI (PÂNĂ LA 3 MIN.)

Dacă rezervorul nu este gol, faza de evacuare trebuie efectuată înainte de a începe procesul de decalcifiere propriu-zis. În acest caz, vă rugăm să începeți cu operațiunea de evacuare descrisă în paragraful Evacuarea apei aferent. Cu toate acestea, dacă rezervorul nu conține apă, aparatul va trece automat la FAZA 1.2.

Vă rugăm să rețineți: pentru a vă asigura că apa este rece, nu este posibilă efectuarea acestei activități înainte de a se fi scurs 4 ore de la ultimul ciclu (sau de la ultima alimentare a produsului). În acest timp de așteptare, pe afișaj va apărea următorul feedback „APA ESTE PREA FIERBINTE - așteptați până când temperatura scade”. Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

» FAZA 1.2: DECALCIFIERE (~120 MIN.)

Atunci când afișajul vă va solicita să preparați soluția, faceți acest lucru adăugând 3 pachetele (echivalentul a 75 g) de soluție de decalcifiere WPRO adecvată pentru cuptor în 1,7 litri de apă potabilă la temperatura ambientală.



Odată ce soluția de decalcifiere este pregătită, apăsați pe TERMINAT și conectați țeava urmând instrucțiunile de pe afișaj, apoi apăsați pe START. Pompa se va opri din funcțiune atunci când rezervorul este încărcat complet; astfel sistemul este pregătit pentru a porni procesul principal de decalcifiere.

Pentru derularea fazelor de decalcifiere nu trebuie să stați în fața aparatului. După finalizarea fiecărei faze, va fi redat

un feedback acustic și pe afișaj vor apărea instrucțiuni aferente trecerii la faza următoare.

» FAZA 1.3: EVACUAREA APEI (PÂNĂ LA 3 MIN.)

Când pe afișaj vi se solicită să amplasați un recipient sub orificiul de scurgere, efectuați operațiunea de evacuare a apei conform descrierii de la paragraful Evacuarea apei aferent.

» FAZA 2.1: REUMPLEREA CU APĂ

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

Umpleți un rezervor de 1,7 l cu apă potabilă curată, apoi conectați țeava urmând instrucțiunile de pe afișaj și apăsați pe START. Pompa se va opri din funcțiune atunci când rezervorul este încărcat complet. Deconectați țeava și închideți ușa.

» FAZA 2.2: CLĂTIRE (~65 MIN.)

Sistemul este pregătit acum pentru a porni procesul final de clătire.

» FAZA 2.3: EVACUAREA APEI (PÂNĂ LA 3 MIN.)

După ultima operațiune de evacuare, pe afișaj va apărea mesajul „Decalcifiere finalizată”: apăsați pe TERMINAT pentru a confirma. Acum veți putea utiliza toate funcțiile de preparare la aburi.

*Soluția de decalcifiere WPRO este produsul profesional recomandat pentru menținerea celei mai bune performanțe a funcției de preparare cu 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

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

FĂRĂ SUNET

Atingeți pictograma pentru a dezactiva sau pentru a activa toate sunetele și alarmele.

BLOCARE CONTROL

Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsați în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma

Pentru a dezactiva blocarea:

- Atingeți afișajul.
- Trageți în sus cu degetul pe mesajul indicat.

ALTE MODURI

Pentru a selecta modul Sabat și pentru a accesa opțiunea Putere.

PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

























































































WI-FI

Pentru a modifica setările sau pentru a configura o nouă rețea la domiciliu.

INFO

Pentru a opri funcția „Memorare mod demo”, pentru a reseta produsul la setările din fabrică și pentru a obține mai multe informații despre produs.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Torturi dospite/pandișpanuri		Da	170	30 - 50	 2
		Da	160	30 - 50	 2
		Da	160	30 - 50	 4  1
Prăjituri umplute (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 cu
convecție

Grill



Turbo Grill



Maxi Cooking



Cook 4



Aer forțat Eco

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C) / NIVEL GRILL	DURATĂ (min.)	GRĂȚAR ȘI ACCESORII
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	190 - 200	45 - 65	
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	190 - 200	80 - 110	
Friptură de porc cu șorici 2 kg		—	170	110 - 150	
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Curcan / găscă 3 kg		Da	190 - 200	80 - 130	
Pește la cuptor/in papiotă (fileuri, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	
Pâine prăjită		—	3 (Ridicat)	3 - 6	
Fileuri/medalioane de pește		—	2 (Mediu)	20 - 30 **	
Cârnați / kebab / coaste / hamburgeri		—	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 30 **	
Friptură de pui 1-1,3 kg		—	2 (Mediu)	55 - 70 ***	
Pulpă de miel / but		—	2 (Mediu)	60 - 90 ***	
Cartofi copti		—	2 (Mediu)	35 - 55 ***	
Legume gratinate		—	3 (Ridicat)	10 - 25	
Fursecuri	 Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	 Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	 Pizza rotundă	Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	 Meniu	Da	190	40 - 120	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute		—	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		—	200	50 - 100 *	

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

** Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

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

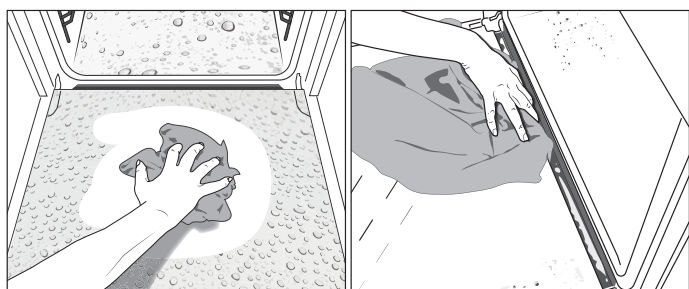
Tavă de preparare la aburi

ABUR PUR

Rețetă	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii	
Legume proaspete (întregi)	—	100	30 - 80	2 	1 
Legume proaspete (bucăți)	—	100	15 - 40	2 	1 
Legume congelate	—	100	20 - 40	2 	1 
Pește întreg	—	90	40 - 50	2 	1 
Fileuri de pește	—	90	20 - 30	2 	1 
Fileuri de pui	—	100	15 - 50	2 	1 
Ouă	—	100	10 - 30	2 	1 
Fructe (întregi)	—	100	15 - 45	2 	1 
Fructe (bucăți)	—	100	10 - 30	2 	1 

Vă rugăm să rețineți: La finalul ciclului de preparare la aburi, deschideți ușa cu atenție pentru a evita scurgerea apei.

ATUNCI CÂND APARATUL S-A RĂCIT:





1. Ștergeți geamul interior al ușii și căptușeala pentru condens cu o lavetă sau un burete;
2. Ștergeți suprafețele cavității având grijă deosebită să nu lăsați urme de apă;
3. Vă recomandăm să demontați toate accesoriile și să rulați un ciclu la temperatură ridicată timp de cel puțin o jumătate de oră (de preferință folosind funcția Coacere cu convecție, 1 oră la 250 °C) pentru a permite uscarea completă a interiorului cuptorului, prevenind acumularea condensului.

ACCESORII


Grătar metalic


Tavă de cuptor sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic


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


Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt


Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă


Tavă de preparare la aburi






























AER FORȚAT + PREPARARE LA ABURI

Rețetă	Nivel de generare aburi	Preîncălzire	Temperatură (°C)	Timp de gătit (Min.)	Nivel și accesorii
Biscuiți fragezi / Fursecuri	1 - SCĂZUT	—	140 - 150	35 - 55	3
	1 - SCĂZUT	—	140	30 - 50	4 1
	1 - SCĂZUT	—	140	40 - 60	5 3 1
Prăjitură mică / Brioșă	1 - SCĂZUT	—	160 - 170	30 - 40	3
	1 - SCĂZUT	—	150	30 - 50	4 1
	1 - SCĂZUT	—	150	40 - 60	5 3 1
Torturi dospite	1 - SCĂZUT	—	170 - 180	40 - 60	2
Pandișpanuri	1 - SCĂZUT	—	160 - 170	30 - 40	2
Focaccia	1 - SCĂZUT	—	200 - 220	20 - 40	3
Franzelă	1 - SCĂZUT	—	170 - 180	70 - 100	3
Pâine mică	1 - SCĂZUT	—	200 - 220	30 - 50	3
Baghetă	1 - SCĂZUT	—	200 - 220	30 - 50	3
Cartofi coptți	2 - MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de vițel / vită / porc, 1 kg	2 - MEDIU	—	180 - 200	60 - 100	3
Carne de vițel / vită / porc (tăiată în bucăți)	2 - MEDIU	—	160 - 180	60-80	3
Friptură de vită, în sânge, 1 kg	2 - MEDIU	—	200 - 220	40 - 50	3
Friptură de vită, în sânge, 2 kg	2 - MEDIU	—	200	55 - 65	3
Pulpă de miel	2 - MEDIU	—	180 - 200	65 - 75	3
But de porc pentru tocăniță	2 - MEDIU	—	160 - 180	85 - 100	3
Carne de pui/bibilică/rață 1 – 1,5 kg	2 - MEDIU	—	200 - 220	50 - 70	3
Carne de pui /bibilică / rață (tăiată în bucăți)	2 - MEDIU	—	200 - 220	55 - 65	3
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)	2 - MEDIU	—	180 - 200	25 - 40	3
File de pește	3 - RIDICAT	—	180 - 200	15 - 30	3

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Tabelele cuprind: rețete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesoriile și nivelul sugerat pentru preparare. Duratele de preparare încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare au caracter orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt găsite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și țevi de prăjitură și de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar rețineți că, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu atenție recomandările din tabelul cu informații privind prepararea, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.


TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Cratițe/Paste la cuptor	Lasagna proaspătă	500 - 3000 g	—	2 	1 
	Lasagna congelată	500 - 3000 g	—	2 	1 
	Cannelloni congelați	500 - 3000 g	—	2 	
Orez și cereale	Orez 	Orez alb	100 - 500 g	—	2 
		Orez brun	100 - 500 g	—	2 
		Orez cu bobul întreg	100 - 500 g	—	2 
	Semințe și cereale 	Quinoa	100 - 300 g	—	2 
		Mei	100 - 300 g	—	3 
		Alac	100 - 300 g	—	3 
		Orz	100 - 300 g	—	3 
Carne	Vită	Friptură de vită la cuptor	600 - 2000 g	—	3 
		Friptură	2 - 4 cm	—	5 
		Hamburger	1,5 - 3 cm	3/5	5 
	Porc	Porc	600 - 2500 g	—	3 
		Cotlete de porc	500 - 2000 g	2/3	5 
		Șuncă	0,5 - 1,5 cm	—	5 
	Friptură de pui la cuptor	Întreg	600 - 3000 g	—	2 
		File / Piept	1 - 5 cm	2/3	5 
		Rață friptă	File / Piept de rață	1 - 5 cm	5 
		Curcan și gâscă la cuptor	Fileuri / piept	1 - 5 cm	5 
Mâncăruri cu carne	Kebab	un grătar	1/2	2 	
	Cârnați și crenvurști	1,5 - 4 cm	2/3	5 	
	Carne la abur 	Fileuri de pui	1 - 5 cm	—	2 
File de curcan		1 - 5 cm	—	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



Tavă de preparare la
aburi

Rețetă		Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii		
Pește și fructe de mare	Fileuri la cuptor și fripturi	Friptură de ton	1 - 3 cm	—	3	2
		Friptură de somon	1 - 3 cm	—	3	2
		Friptură de pește spadă	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
		File de cod	100 - 300 g	—	3	2
		File de biban	50 - 150 g	—	3	2
		File de doradă	50 - 150 g	—	3	2
		Alte fileuri	0,5 - 2,5 cm	—	5	
		Fileuri congelate	0,5 - 2,5 cm	—	4	
	Fileuri la abur și fripturi ☁	Fileuri/medalioane de pește	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
		Fileuri congelate	0,5 - 2,5 cm	—	3	2
	Fructe de mare la grătar	Scoici	o tavă	—	4	
		Gratinare	o tavă	—	4	
		Creveți	o tavă	—	4	3
		Creveți roz	o tavă	—	4	3
	Fructe de mare la abur ☁	Scoici	o tavă	—	2 1.2.2.2	1
		Midii	o tavă	—	2 1.2.2.2	1
		Creveți	o tavă	—	2 1.2.2.2	1
		Creveți roz	o tavă	—	2 1.2.2.2	1
		Calamar	100 - 500 g	—	2 1.2.2.2	1
		Caracatiță	500 - 2000 g	—	2 1.2.2.2	1

Rețetă	Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Legume la cuptor	Cartofi	500 - 1500 g	—  3	
	Legume umplute	100 - 500 g	—  3	
	Alte legume	500 - 1500 g	—  3	
Legume gratinate	Cartofi	o tavă	—  3	
	Roșii	o tavă	—  3	
	Ardei	o tavă	—  3	
	Broccoli	o tavă	—  3	
	Conopidă	o tavă	—  3	
	Altele	o tavă	—  3	
	Legume	Cartofi întregi	50 - 500 g *	—  2  1
Cartofi / bucăți mici		o tavă	—  2  1	
Mazăre		200 - 2500 g	—  2  1	
Morcovi		200 - 2000 g	—  2  1	
Broccoli		200 - 3000 g	—  2  1	
Conopidă		200 - 3000 g	—  2  1	
Dovlecei		200 - 2000 g	—  2  1	
Alte legume		200 - 2000 g	—  2  1	
Legume congelate la aburi		Cartofi bucăți	o tavă	—  2  1
		Mazăre	200 - 3000 g	—  2  1
	Broccoli	200 - 2000 g	—  2  1	
Prăjituri sărate	Prăjitură sărată	800 - 1200 g	—  2	
	Ștrudel cu legume	500 - 1500 g	—  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 copt, pe grătar metalic






























Tavă de colectare a picăturilor/Tavă de copt



Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă



Tavă de preparare la aburi

	Rețetă	Cantitate recomandată	Întoarcere (în timpul duratei de preparare)	Nivel și accesorii	
Prăjituri și produse de patiserie	Pandișpan în formă prăjituri	500 - 1200 g	—		
	Fursecuri	200 - 600 g	—		
	Cornuri	o tavă *	—		
	Choux a la creme	o tavă *	—		
	Tartă în formă	400 - 1600 g	—		
	Ștrudel	400 - 1600 g	—		
	Plăcintă umplută cu fructe	500 - 2000 g	—		
	Budincă	200 - 1000 g	—		
	Bezele	90 - 300 g	—		
Pâine	Chifle 🍞	60 - 150 g fiecare	—		
	Pâine pentru sandviș în formă 🍞	400 - 600 g fiecare	—		
	Pâine mare 🍞	700 - 2000 g	—		
	Baghete 🍞	200 - 300 g fiecare	—		
Pizza	Congelat	1 - 4 straturi *	—		
					
					
					
	Subțire	tavă rotundă *	—		
	Pufoasă	tavă rotundă *	—		
Fructe la aburi 🍷	Întreg	100 - 400 g	—		
	Bucăți	500 - 3000 g	—		
Ouă preparate la aburi	Prepeliță	—	—		
	Pui	50 - 80 g fiecare	—		

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-le 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.
- Activați funcția „Auto-curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

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

ACCESORII

- 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.

REZERVOR

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.

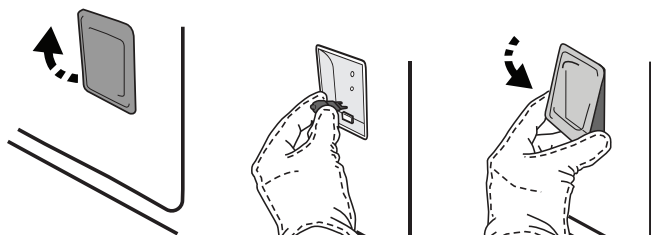
După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Preparare la aburi”, se recomandă insistent să activați un ciclu de preparare cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Scoateți ghidajele pentru grătar.
3. 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.

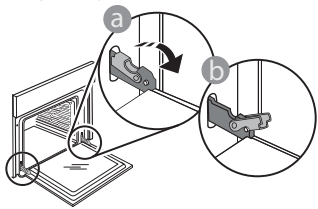
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile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

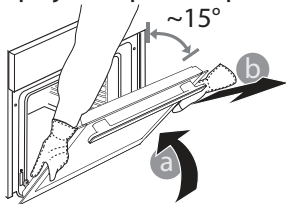


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

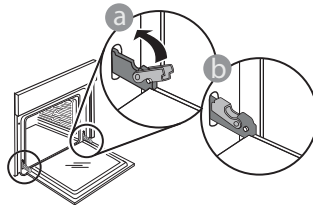


- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

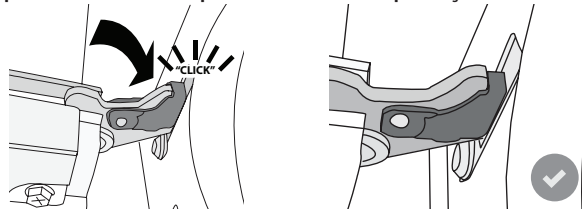


Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- 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.



- 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.

Întrebări frecvente referitoare la WIFI

Funcția WIFI nu este disponibilă în Rusia și Ucraina

Ce protocoale Wi-Fi sunt suportate?

În țările europene, adaptorul WiFi instalat suportă WiFi b/g/n.

Ce setări trebuie configurate în software-ul routerului?

Este necesară efectuarea următoarelor setări ale routerului: 2,4 GHz activat, WiFi b/g/n, DHCP și NAT activat.

Ce versiune de WPS este suportată?

WPS 2.0 sau o versiune ulterioară. Consultați documentația din dotarea routerului.

Există diferențe la utilizarea unui smartphone (sau a unei tablete) cu sistem de operare Android sau iOS?

Puteți utiliza orice sistem de operare preferați, nu există diferențe.

Pot să utilizez partajarea conexiunii mobile la internet 3G în locul unui router?

Da, însă serviciile cloud sunt concepute pentru dispozitive conectate permanent.



Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă conexiunea mea la internetul de la domiciliu este funcțională, iar funcționalitatea fără fir este activată?

Puteți căuta rețeaua dumneavoastră pe dispozitivul inteligent. Dezactivați toate celelalte conexiuni de date înainte de a încerca.

Ce verificări trebuie să fac pentru a vedea dacă aparatul este conectat la rețeaua fără fir de la domiciliu?

Accesați configurația routerului dumneavoastră (consultați manualul routerului) și verificați dacă adresa MAC a aparatului apare pe pagina cu lista de dispozitive fără fir conectate.

Unde pot să găsesc adresa MAC a aparatului?

Apăsați pe , apoi atingeți  WiFi sau uitați-vă la dispozitivul dumneavoastră: Există o etichetă pe care sunt afișate adresele SAID și MAC. Adresa MAC constă dintr-o combinație de cifre și litere care începe cu „88:e7”.

Cum pot verifica dacă funcționalitatea fără fir a aparatului este activată?

Folosind dispozitivul dumneavoastră inteligent și aplicația 6th Sense Live, puteți verifica dacă rețeaua aparatului este vizibilă și conectată la cloud.

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet.

Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

În mod normal, semnalul WiFi este suficient de puternic pentru a acoperi mai multe încăperi, însă contează foarte mult și materialul din care sunt construiți pereții. Puteți verifica puterea semnalului amplasând un dispozitiv inteligent lângă aparat.

Ce pot să fac în cazul în care conexiunea mea fără fir nu ajunge la aparat?

Puteți utiliza dispozitive specifice pentru a extinde acoperirea WiFi de domiciliu, precum puncte de acces, repetitoare de semnal WiFi sau adaptoare Powerline (neincluse împreună cu aparatul).

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

Consultați documentația din dotarea routerului. De obicei, pe router există un autocolant care prezintă informațiile de care aveți nevoie pentru a accesa pagina de setare a dispozitivului, folosind un dispozitiv conectat.

Cum procedez în cazul în care routerul meu utilizează un canal WiFi de la vecini?

Faceți tot posibilul ca routerul să utilizeze propriul canal WiFi de domiciliu.

Ce pot face dacă apare pe afișaj sau dacă cuptorul nu poate să stabilească o conexiune stabilă cu routerul de domiciliu?

Aparatul a fost conectat cu succes la router, dar nu poate să se conecteze la internet. Pentru a conecta aparatul la internet, trebuie să verificați setările routerului și/sau ale purtătorului.

Setările routerului: NAT trebuie să fie activat, paravanul de protecție și DHCP trebuie să fie configurate corespunzător. Criptarea parolei suportată: WEP, WPA, WPA2. Pentru a încerca un tip diferit de criptare, vă rugăm să consultați manualul routerului.

Setările purtătorului: Dacă furnizorul dumneavoastră de servicii de internet a stabilit numărul de adrese MAC ce se pot conecta la internet, probabil că nu veți putea să conectați aparatul la cloud. Adresa MAC a dispozitivului este identificatorul său unic. Vă rugăm să solicitați furnizorului de internet informații despre modul de conectare la internet a altor dispozitive decât computerele.

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului.

Pentru unele setări, durează câteva secunde înainte ca acestea să fie afișate în aplicație.

Cum să procedez dacă vreau să îmi schimb contul Whirlpool, dar să păstrez celelalte aparate conectate?

Puteți crea un cont nou, dar nu uitați să eliminați asocierea aparatelor dumneavoastră la contul vechi înainte de a le asocia contului nou.

Mi-am schimbat routerul, ce trebuie să fac?

Puteți să păstrați aceleași setări (numele și parola rețelei) sau să ștergeți setările anterioare de la aparat și să configurați din nou setările.

REMEDIEREA PROBLEMELOR

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”. Apăsați pe  , atingeți  și apoi selectați „Factory Reset”. Toate setările salvate vor fi șterse.
Energia electrică din locuință se întrerupe.	Nivel de putere incorect.	Verificați dacă rețeaua de domiciliu are o capacitate de peste 3 kW. În caz contrar, reduceți puterea la 13 A. Pentru a modifica, apăsați pe  , selectați  „Alte moduri” și apoi selectați „Putere”.
Cuptorul nu se încălzește.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Proprietățile de configurare ale routerului s-au modificat. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. Consultați paragraful „Întrebări frecvente referitoare la WiFi” Dacă proprietățile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsați pe  , atingeți  „WiFi” și selectați „Conectare la rețea”.
Conectivitatea nu este suportată.	Activarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite controlul de la distanță pentru aparatele electrice.
Apa nu este aspirată prin țeava de admisie	Țeava nu este introdusă corect. Țeava este obstrucționată.	Deconectați țeava. Asigurați-vă că țeava nu este obstrucționată. Introduceți din nou țeava, având grijă să efectuați operațiunea în mod adecvat (verificați orientarea țevii: butonul trebuie să fie orientat spre stânga, însă nu trebuie să fie apăsat, și trebuie să auziți un clic atunci când țeava este introdusă complet).
Pe afișaj apare mesajul „EROARE” în timpul rulării funcției Evacuare	Funcția Evacuare nu funcționează corect	Contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare
Nu puteți vedea favoritele dumneavoastră?	Sistemul trebuie reîmprospătat.	Rulați funcția Resetare la valorile din fabrică (Apăsați pe  , atingeți  „Info”, apoi selectați „Resetare produs”). Odată ce operațiunea este finalizată, puteți salva cu ușurință și vizualiza ciclurile dumneavoastră favorite.



Politicile, documentația standard și informații suplimentare despre produs pot fi găsite:

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul 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.

