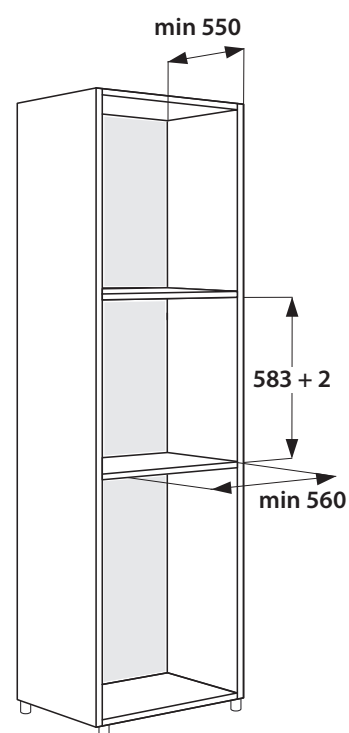
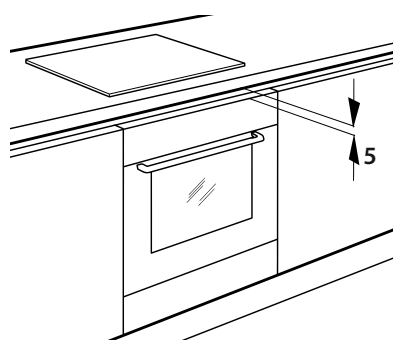
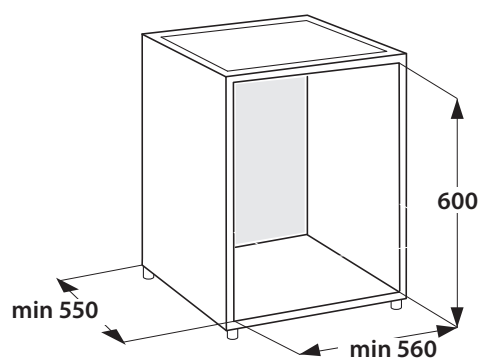
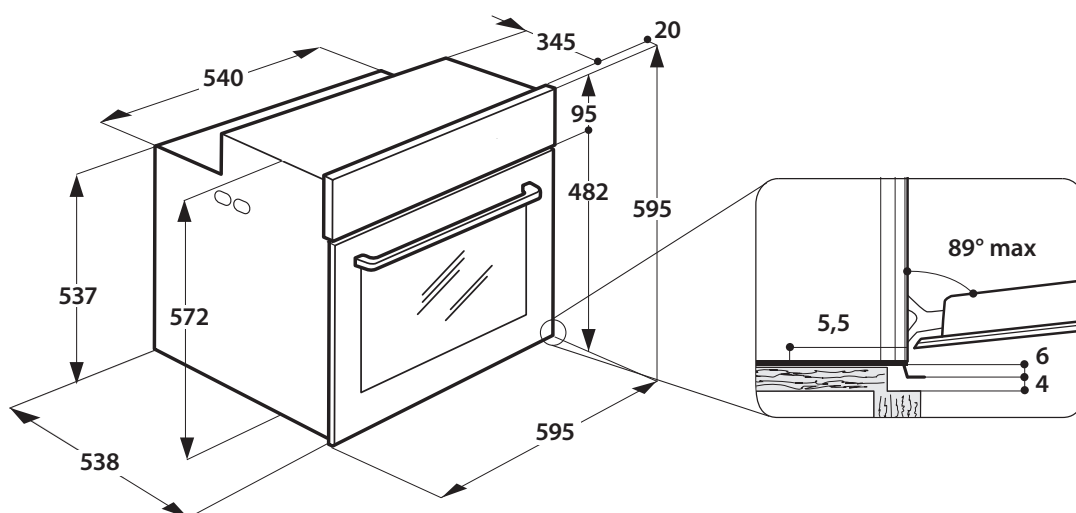
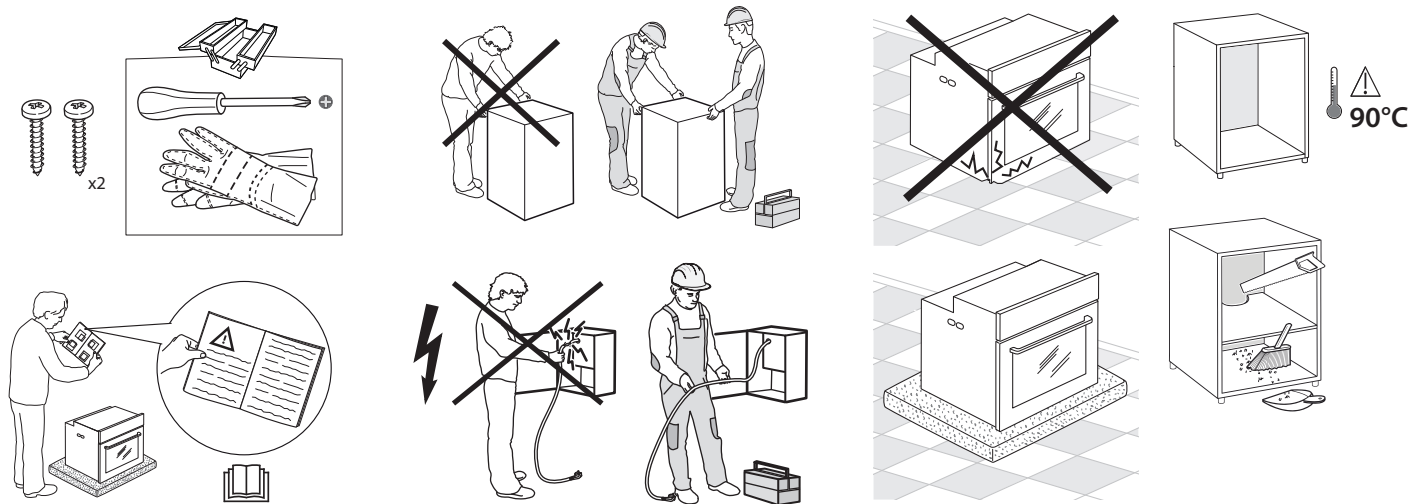
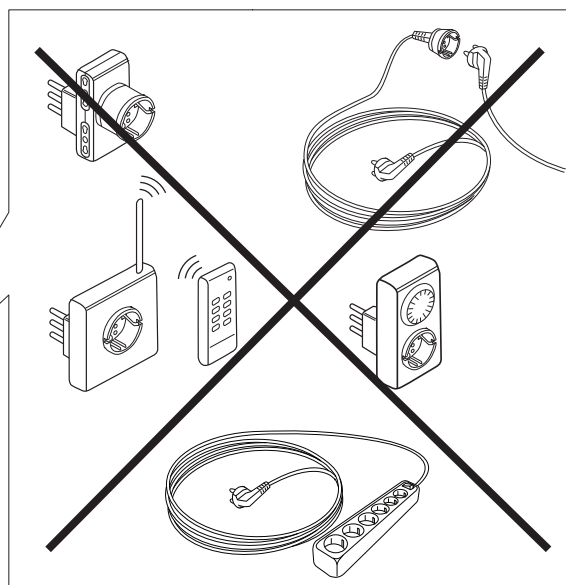
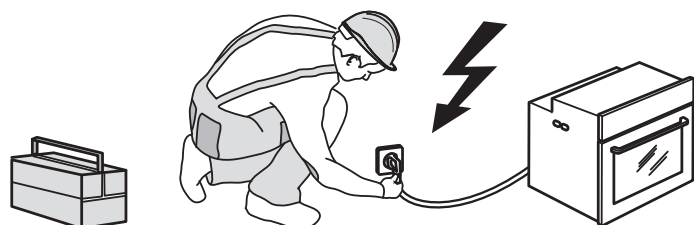
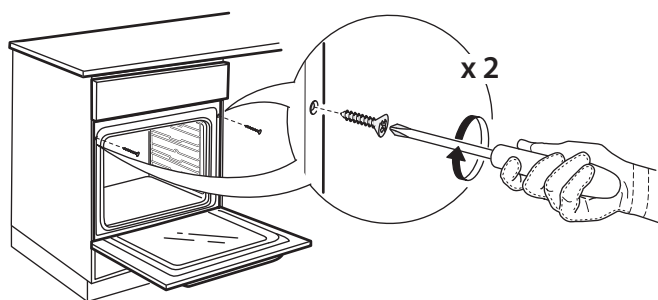
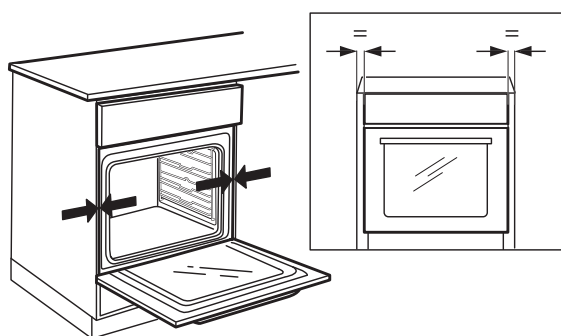
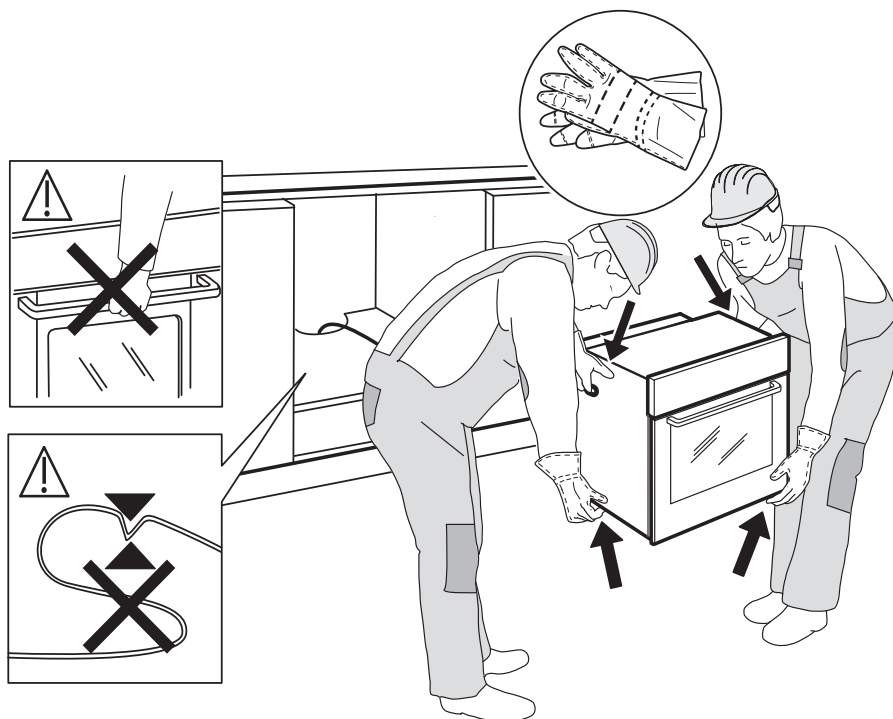






# RO | INSTRUȚIUNI DE SIGURANȚĂ

## 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 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 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 derulării 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 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 de protecție pentru a scoate tăvile și accesoriiile. 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.

⚠ Efectuați toate operațiile de tăiere a dulapului înainte de montarea aparatului și îndepărtați toate așchiile de lemn și rumegușul. Nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului - pericol de arsuri.

Nu scoateți cuptorul 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.

### **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.

⚠ În cazul în care este necesară înlocuirea cablului de alimentare, 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.



⚠ Înainte de a efectua orice operație de curățare sau întreținere, asigurați-vă că aparatul s-a răcit - pericol de arsuri.

⚠ AVERTISMENT: Opriti 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): este adecvat pentru curățarea unui cuptor foarte murdar. Ciclul cu economisire a energiei electrice (PYRO EXPRESS/ECO) - numai la unele modele - : consumă cu aproximativ 25% mai puțină energie față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați preparat carne de 2 sau 3 ori consecutiv).

### **DECLARAȚIE DE PROIECTARE ECOLOGICĂ**

Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică ale regulamentelor europene nr. 65/2014 și 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

Producătorul, Whirlpool EMEA S.p.A., declară că acest model W9 OS2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 P, W9 OM2 4MS1 P, W9 OM2 4MS P, W9 OM2 4S1 P, W9 OM2 4MS2 H de aparat electrocasnic cu echipament radio cu turmalină și modul WiFi este în conformitate cu Directiva 2014/53/UE.

Textul complet al declarației de conformitate este prezent pe următorul site web: [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

Echipamentul radio funcționează pe o bandă de frecvențe ISM de 2,4 GHz, puterea maximă a frecvențelor radio transmise nu depășește 20 dBm (e.i.r.p.).

Acest produs include un anumit software cu sursă deschisă, dezvoltat de terți. Declarația de utilizare a licenței software-ului cu sursă deschisă este disponibilă pe următorul site web: [docs.whirlpool.eu](https://docs.whirlpool.eu)

# 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)

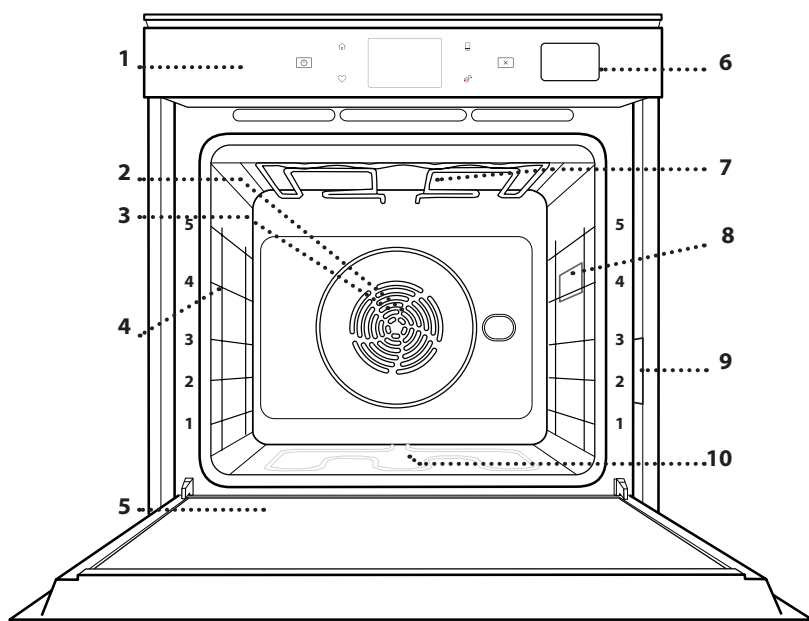


Puteți descărca Instrucțiunile privind  
siguranța și Ghidul de utilizare și  
întreținere vizitând site-ul nostru web  
[docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) și urmând instrucțiunile  
de pe coperta din spate a acestei broșuri.



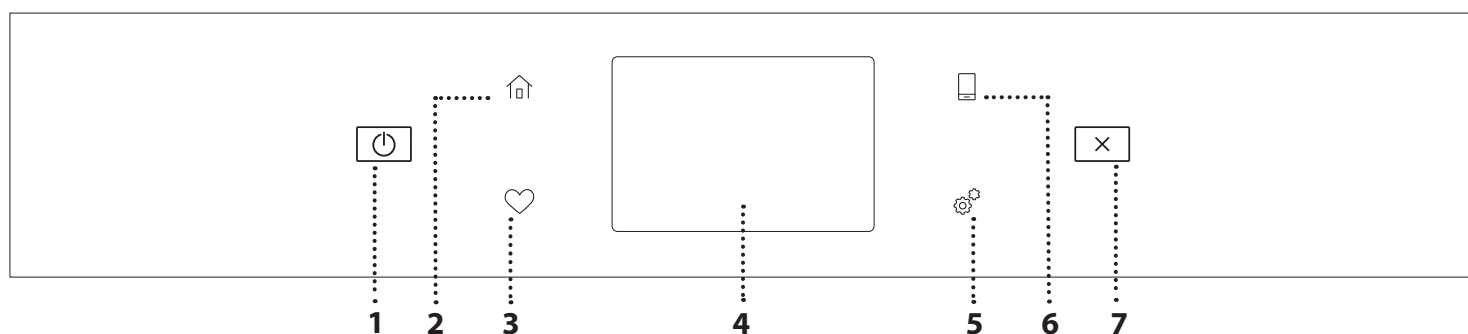
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## 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 pentru apă
7. Rezistență superioară/grill
8. Becul
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.

### 2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului  
principal.

### 3. FAVORITE

Pentru accesarea listei de funcții  
favorite.

### 4. AFIȘAJ

### 5. UNELTE

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

### 6. CONTROL LA DISTANȚĂ

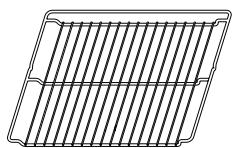
Pentru a activa utilizarea aplicației  
Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ANULARE

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

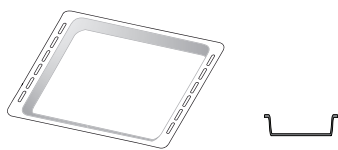
## ACCESORII

### GRĂȚAR METALIC



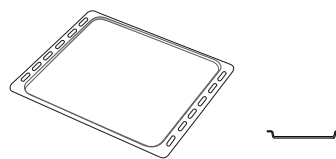
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor

### TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



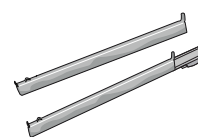
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

### 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.

\* 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.

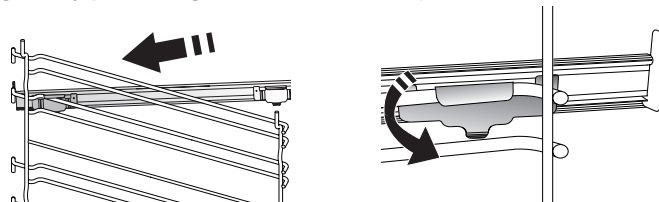
### DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

- 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 cleva 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 clevii 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 DE PREPARARE



### FUNCȚII MANUALE

- **PREÎNC RAPIDĂ**  
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **CONVENȚIONAL**  
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **GRILL**  
Pentru prepararea la grill a medaliodelor, 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.
- **GRILL TURBO**  
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.
- **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.
- **AER FORȚAT + ABURI**  
Combinând proprietățile aburilor cu cele ale aerului forțat, această funcție vă permite să gătiți preparate delicioase crocante și rumenite la exterior, dar în același timp fragede și suculente în interior. Pentru a obține cele mai bune rezultate de gătit, vă recomandăm să selectați un nivel MARE de aburi pentru prepararea peștelui, MEDIU pentru carne și SCĂZUT pentru pâine și deserturi.
- **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.
- **COACERE PRIN CONVECȚIE**  
Pentru a prepara carnea, a coace prăjituri cu umplutură numai pe un singur nivel.

### FUNCȚII 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 aluatelor 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. Urmăriți instrucțiunile de pe ambalaj.
- » **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.
- » **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.
- **COACERE PRODUSE 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.



**6<sup>th</sup> SENSE**

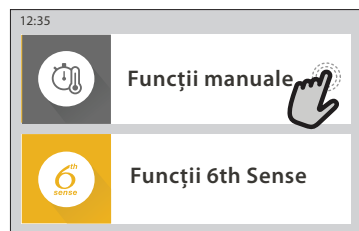
Acestea permit gătirea complet în mod automat a tuturor tipurilor de alimente. Pentru a utiliza în mod optim această funcție, urmați indicațiile din tabelul cu informații privind prepararea. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

## UTILIZAREA AFIŞAJULUI TACTIL



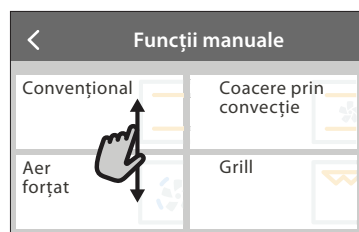
**Pentru a selecta sau a confirma:**

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.



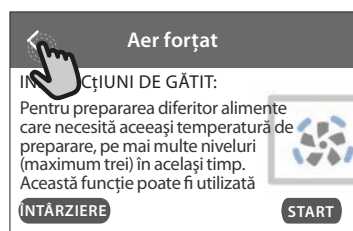
**Pentru a confirma o setare sau a merge la următorul ecran:**

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 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6<sup>th</sup> Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6<sup>th</sup> Sense Live din iTunes Store 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)

#### 5. 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.

#### 6. 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.

#### 7. 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.

# UTILIZAREA ZILNICĂ

## 1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

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

Afișajul vă permite să alegeți între funcțiile Manual și 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> SENSE

Funcțiile 6<sup>th</sup> 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 6<sup>th</sup> 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. PREÎNCĂLZIRE

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 6<sup>th</sup> 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 procesul de preparare.

## 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. FAVORIT

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 6<sup>th</sup> 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.



### AUTOCURĂȚARE PIROLITICĂ

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării folosind un ciclu la o temperatură foarte ridicată (peste 400 °C). Sunt disponibile trei cicluri de autocurățare cu durate diferite: Intensiv, Mediu, Redus. Vă recomandăm să utilizați ciclul mai rapid la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.

**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.
- Alegeți unul dintre ciclurile disponibile conform necesităților dumneavoastră.
- Atingeți „START” pentru a activa funcția selectată. Ușa se va bloca automat, iar cuptorul va porni ciclul de autocurățare: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de număratoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.

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

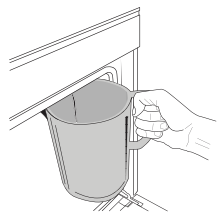
După selectarea ciclului, puteți amâna pornirea curățării automate. Atingeți „ÎNTĂRZIERE” pentru a seta ora de finalizare, așa cum este indicat în secțiunea relevantă.



## SCURGERE

Funcția de evacuare permite scurgerea 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, porniți funcția și urmați pașii indicați: Deschideți ușa și așezați o carafă mare sub duza de scurgere amplasată în partea inferioară, în dreapta panoului. Odată

începută scurgerea, 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: Scurgerea 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. De îndată ce este pornită această funcție, urmați toți pașii indicați pe afișaj. Durata medie a funcției complete este de aproximativ 180 de minute. Vă rugăm să rețineți: Dacă funcția este oprită în orice moment, întregul ciclu de decalcifiere trebuie repetat.

### » SCURGERE

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.

Vă rugăm să rețineți: Cana trebuie să aibă o capacitate de cel puțin 2 litri.

### » DECALCIFIAREA

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.

De îndată ce etapa de decalcifiere s-a finalizat, trebuie eliminat conținutul rezervorului.

### » CLĂTIRE

Pentru a curăța rezervorul și circuitul de aburi, trebuie efectuat ciclul de clătire. Umpleți rezervorul cu apă de băut până când se afișează „REZERVOR PLIN”, apoi porniți clătirea. La sfârșit, afișajul vă va indica să repetați această etapă efectuând scurgerea 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.



## 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 apăsatate 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 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       |                                                                                                                                                                                |
|                                                                    |    | Da           | 160                            | 30 - 50       |                                                                                                                                                                                |
|                                                                    |    | Da           | 160                            | 30 - 50       |                                                                                             |
| Prăjituri umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere) |    | Da           | 160 - 200                      | 30 - 85       |                                                                                                                                                                                |
|                                                                    |    | Da           | 160 - 200                      | 35 - 90       |                                                                                             |
| Fursecuri / biscuiți fragezi                                       |    | Da           | 150                            | 20 - 40       |                                                                                                                                                                                |
|                                                                    |    | Da           | 140                            | 30 - 50       |                                                                                                                                                                                |
|                                                                    |    | Da           | 140                            | 30 - 50       |                                                                                             |
|                                                                    |    | Da           | 135                            | 40 - 60       |          |
| Prăjiturile / brioșe                                               |    | Da           | 170                            | 20 - 40       |                                                                                                                                                                                |
|                                                                    |    | Da           | 150                            | 30 - 50       |                                                                                                                                                                                |
|                                                                    |    | Da           | 150                            | 30 - 50       |                                                                                             |
|                                                                    |    | Da           | 150                            | 40 - 60       |          |
| Choux à la crème                                                   |    | Da           | 180 - 200                      | 30 - 40       |                                                                                                                                                                                |
|                                                                    |  | Da           | 180 - 190                      | 35 - 45       |                                                                                         |
|                                                                    |  | Da           | 180 - 190                      | 35 - 45 *     |    |
| Bezele                                                             |  | Da           | 90                             | 110 - 150     |                                                                                                                                                                              |
|                                                                    |  | Da           | 90                             | 130 - 150     |                                                                                         |
|                                                                    |  | Da           | 90                             | 140 - 160 *   |    |
| Pizza / pâine / focaccia                                           |  | Da           | 190 - 250                      | 15 - 50       |                                                                                                                                                                              |
|                                                                    |  | Da           | 190 - 230                      | 20 - 50       |                                                                                         |
| Pizza (blat subțire, blat pufos, focaccia)                         |  | Da           | 220 - 240                      | 25 - 50 *     |    |
| Pizza congelată                                                    |  | Da           | 250                            | 10 - 15       |                                                                                                                                                                              |
|                                                                    |  | Da           | 250                            | 10 - 20       |                                                                                         |
|                                                                    |  | Da           | 220 - 240                      | 15 - 30       |    |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche)                      |  | Da           | 180 - 190                      | 45 - 55       |                                                                                                                                                                              |
|                                                                    |  | Da           | 180 - 190                      | 45 - 60       |                                                                                         |
|                                                                    |  | Da           | 180 - 190                      | 45 - 70 *     |    |
| Vol-au-vent / pateuri din aluat de foietaj                         |  | Da           | 190 - 200                      | 20 - 30       |                                                                                                                                                                              |
|                                                                    |  | Da           | 180 - 190                      | 20 - 40       |                                                                                         |
|                                                                    |  | Da           | 180 - 190                      | 20 - 40 *     |    |

## FUNCȚII



Convențional



Aer forțat



Coacere prin convecție



Grill



Turbo Grill



MaxiCooking



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/în papiotă (fileuri, întreg)                                                                          |                     | Da           | 180 - 200                      | 40 - 60       |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)                                                                              |                     | Da           | 180 - 200                      | 50 - 60       |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Pâine prăjită                                                                                                         |                     | —            | 3 (Ridicată)                   | 3 - 6         |                                                                                                                                                                                                                                                                      |
| Fileuri/medalioane de pește                                                                                           |                     | —            | 2 (Mediu)                      | 20 - 30 **    |                                                                                                                                                                                   |
| Cârnați / frigărui / 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 (Ridicată)                   | 10 - 25       |                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Fursecuri                                                                                                             | <br>Fursecuri     | Da           | 135                            | 50 - 70       |     |
| Tarte                                                                                                                 | <br>Tarte         | Da           | 170                            | 50 - 70       |     |
| Pizza rotundă                                                                                                         | <br>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) | <br>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).

CITIREA TABELELOR CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARARE

Tabelele cuprind: rețete, dacă este necesară preîncălzirea, temperatura (°C), nivelul de grill, durata de preparare (minute), accesorii 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 gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii din dotare și tăvi de prăjituri 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.

|         |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                     |                                                                                       |                                                                                       |                                                                                       |
|---------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|
| FUNCȚII |  |  |  |  |  |  |  |  |
|         | Convențional                                                                        | Aer forțat                                                                          | Coacere prin convecție                                                              | Grill                                                                               | Turbo Grill                                                                         | MaxiCooking                                                                           | Cook 4                                                                                | Aer forțat Eco                                                                        |

## AER FORȚAT + ABUR

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

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

| Categorii de alimente          |                          |                            | Nivel și accesorii                                                                                                                                                          | Cantitate           | Informații privind prepararea                                                                                                                                                                                           |
|--------------------------------|--------------------------|----------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| CASEROLĂ ȘI<br>PASTE LA CUPTOR | Lasagna proaspătă        |                            |  2                                                                                         | 500 - 3000 g        |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                | Lasagna congelată        |                            |  2                                                                                         | 500 - 3000 g        | Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă                                                                                   |
| CARNE                          | Vită                     | Friptură de vită la cuptor |  3                                                                                         | 600 - 2000 g        | Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice în funcție de preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia  |
|                                |                          | Hamburger                  |  5  4     | 1,5 - 3 cm          | Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 3/5 din durata de preparare.                                                                                                       |
|                                | Porc                     | Friptură de porc la cuptor |  3                                                                                         | 600 - 2500 g        | Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice în funcție de preferință. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia. |
|                                |                          | Coaste de porc             |  5  4     | 500 - 2000 g        | Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare                                                                                                        |
|                                |                          | Cârnați și crenvurști      |  5  4     | 1,5 - 4 cm          | Distribuiți uniform pe grătarul metalic. Întoarceți după ce s-au scurs 3/4 din durata de preparare                                                                                                                      |
|                                | Pui                      | Friptură de pui la cuptor  |  2                                                                                         | 600 - 3000 g        | Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus                                                                                              |
|                                |                          | File / Piept               |  5  4   | 1 - 5 cm            | Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare                                                                                                        |
|                                | Frigărui                 |                            |  5  4 | un grătar           | Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 1/2 din durata de preparare                                                                                                        |
|                                | Fileuri proaspete        |                            |  3  2 | 0,5 - 3 cm          | Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință                                                                                                                |
|                                | Fileuri congelate        |                            |  3  2 | 0,5 - 3 cm          |                                                                                                                                                                                                                         |
| FRUCTE DE MARE LA GRĂTAR       | Fructe de mare la grătar | Scoici                     |  4                                                                                       | o tavă              | Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel                                                                                                                                                |
|                                |                          | Midii gratinate            |  4                                                                                       | o tavă              |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                |                          | Creveți                    |  4  3 | o tavă              | Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință                                                                                                                |
|                                |                          | Creveți roz                |  4  3 | o tavă              |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                |                          |                            |                                                                                                                                                                             |                     |                                                                                                                                                                                                                         |
| LEGUME                         | Legume la cuptor         | Cartofi                    |  3                                                                                       | 500 - 1500 g        | Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor                                                                                                                      |
|                                |                          | Legume umplute             |  3                                                                                       | 100 - 500 g fiecare | Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință                                                                                                                |
|                                |                          | Alte legume                |  3                                                                                       | 500 - 1500 g        |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                | Legume gratinate         | Cartofi                    |  3                                                                                       | 1 tavă              | Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor                                                                                                                      |
|                                |                          | Roșii                      |  3                                                                                       | 1 tavă              | Acoperiți cu pesmet și condimentați cu ulei, usturoi, piper și pătrunjel                                                                                                                                                |
|                                |                          | Ardei                      |  3                                                                                       | 1 tavă              | Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Presărați brânză pentru o rumenire perfectă                                                                                                                               |
|                                |                          | Broccoli                   |  3                                                                                       | 1 tavă              |                                                                                                                                                                                                                         |
|                                |                          | Conopidă                   |  3                                                                                       | 1 tavă              | Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă                                                                                   |
|                                |                          | Altele                     |  3                                                                                       | 1 tavă              |                                                                                                                                                                                                                         |

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

| Categorii de alimente                                                                        |                                                                                                | Nivel și accesorii                                                                         | Cantitate                                                                              | Informații privind prepararea                                                                                                                                                                                                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|----------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE                                                            | Pandișpan în formă                                                                             |                                                                                            | 2<br> | 500 - 1200 g                                                                                                                                                                                                                                                                          | Preparați un aluat de 500-900 g pentru un pandișpan fără grăsimi. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei                                                                                                        |
|                                                                                              | Produse de patiserie și plăcinte umplute                                                       | Fursecuri                                                                                  | 3<br> | 200 - 600 g                                                                                                                                                                                                                                                                           | Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și modelați-l după preferință. Așezați fursecurile pe o tavă de copt |
|                                                                                              |                                                                                                | Croissante (proaspete)                                                                     | 3<br> | o tavă                                                                                                                                                                                                                                                                                | Distribuiți uniform în tava de copt. Lăsați să se răcească înainte de a servi                                                                                                                                                                     |
|                                                                                              |                                                                                                | Choux a la creme                                                                           | 3<br> | o tavă                                                                                                                                                                                                                                                                                |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                              |                                                                                                | Tartă în formă                                                                             | 3<br> | 400 - 1600 g                                                                                                                                                                                                                                                                          | Preparați un aluat din 500 g de făină, 200 g de unt sărat, 200 g de zahăr și 2 ouă. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Întindeți uniform aluatul și pliați-l într-o formă. Umpleți cu marmeladă pentru gătit          |
|                                                                                              |                                                                                                | Ștrudel                                                                                    | 3<br> | 400 - 1600 g                                                                                                                                                                                                                                                                          | Pregătiți un amestec de mere tăiate cubulețe, semințe de pin, scorțișoară și nucșoară. Puneți puțin unt într-o tigaie, presărați zahăr și gătiți timp de 10-15 minute. Faceți un rulou din foietaj și pliați părțile exterioare                   |
|                                                                                              |                                                                                                | Plăcintă umplută cu fructe                                                                 | 2<br> | 500 - 2000 g                                                                                                                                                                                                                                                                          | Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte și presărați pesmet în partea inferioară pentru a absorbi zeama fructelor. Umpleți cu amestecul de fructe proaspete tăiate, cu zahăr și scorțișoară                                                 |
| PRĂJITURI SĂRATE                                                                             |                                                                                                | 2<br>     | 800 - 1200 g                                                                           | Așezați foietajul într-o tavă de plăcintă pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| PÂINE                                                                                        | Chifle 🍞                                                                                       | 3<br>     | 60 - 150 g fiecare                                                                     | Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de chifle înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului                                                                                                      |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                              | Pâine pentru sandviș în formă 🍞                                                                | 2<br>    | 400 - 600 g fiecare                                                                    | Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Introduceți aluatul într-o tavă pentru franzelă înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                              | Pâine mare 🍞                                                                                   | 2<br>   | 700 - 2000 g                                                                           | Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt                                                                                                                                                                                                            |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                              | Baghete 🍞                                                                                      | 3<br>   | 200 - 300 g fiecare                                                                    | Preparați aluatul după rețeta dumneavoastră favorită pentru pâine dietetică. Modelați sub formă de baghete înainte de a dospi. Utilizați funcția de dospire aferentă a cuptorului                                                                                                     |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| PIZZA                                                                                        | Pizza subțire                                                                                  | 2<br>   | tavă rotundă                                                                           | Preparați un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Puneți la dospit folosind funcția aferentă a cuptorului. Rulați aluatul într-o tavă de copt unsă cu puțin ulei. Adăugați ingrediente, cum ar fi roșii, mozzarella și șuncă |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                              | Pizza groasă                                                                                   | 2<br>   | tavă rotundă                                                                           |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                              | Pizza congelată                                                                                | 2<br>   | 1 - 4 straturi                                                                         |                                                                                                                                                                                                                                                                                       | Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform pe grătarul metalic                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                              |                                                                                                | 4 1<br> |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
| 5 3 1<br> |                                                                                                |                                                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                                                                              | 5 4 2 1<br> |                                                                                            |                                                                                        |                                                                                                                                                                                                                                                                                       |                                                                                                                                                                                                                                                   |

ACCESORII

- 
- Grătar metalic
- 
- Tavă de cuptor sau picăturilor / tavă de copt, 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

# 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.

## 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.

## 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.

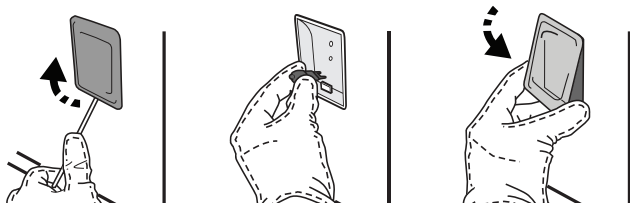
După o perioadă lungă de neutilizare a funcției „Aer forțat + Aburi”, se recomandă să activați ciclul de gătire cu cuptorul gol, umplând complet rezervorul.

## ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua 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.

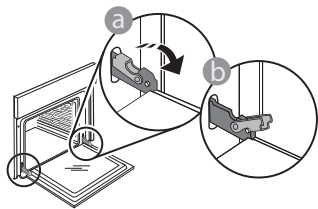
Vă rugăm să rețineți: Utilizați numai becuri cu halogen de 20-40 W/230 ~ V, de tip G9, T300 °C. Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009). Becurile sunt disponibile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

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

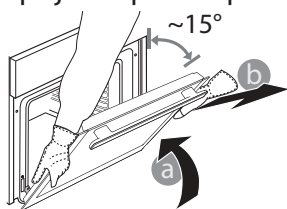


## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

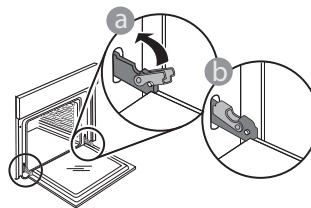


- Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

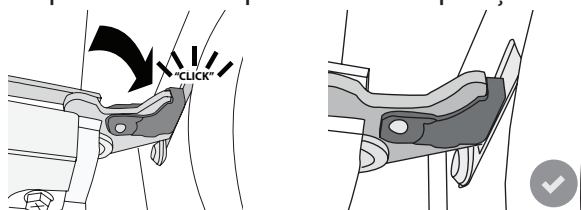


Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

- 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

### 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 „Settings” (Setări), apoi atingeți pictograma WiFi sau uitați-vă la aparatul 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 aparat?

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 aparatul 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 alimentarea aparatului. 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 DEFECȚIUNILOR

| Problemă                                                                                                        | Cauză posibilă                                                                                                                                                                                                                                        | Soluție                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Cuptorul nu funcționează.                                                                                       | Pană de curent.<br>Deconectare de la rețeaua electrică.                                                                                                                                                                                               | Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| 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”.<br>Apăsăți pe  , atingeți  și apoi selectați „Factory Reset”.<br>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.                                                                                                                                                                                                                         | Apăsăți pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Pictograma  apare pe afișaj. | Routerul WiFi este oprit.<br>Proprietățile de configurare ale routerului s-au modificat.<br>Conexiunile fără fir nu ajung la aparat.<br>Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu.<br>Conectivitatea nu este suportată. | Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet.<br>Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului.<br>Încercați să reporniți routerul.<br>Consultați paragraful „Întrebări frecvente referitoare la WiFi”<br>Dacă proprietățile rețelei fără fir de domiciliu s-au modificat, efectuați sincronizarea la rețea: Apăsăți 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.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |
| Aburul părăsește sertarul în timpul preparării.                                                                 | Nivel scăzut al apei în rezervor.                                                                                                                                                                                                                     | Adăugați un pahar de apă potabilă.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |

400011219156