

# 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)

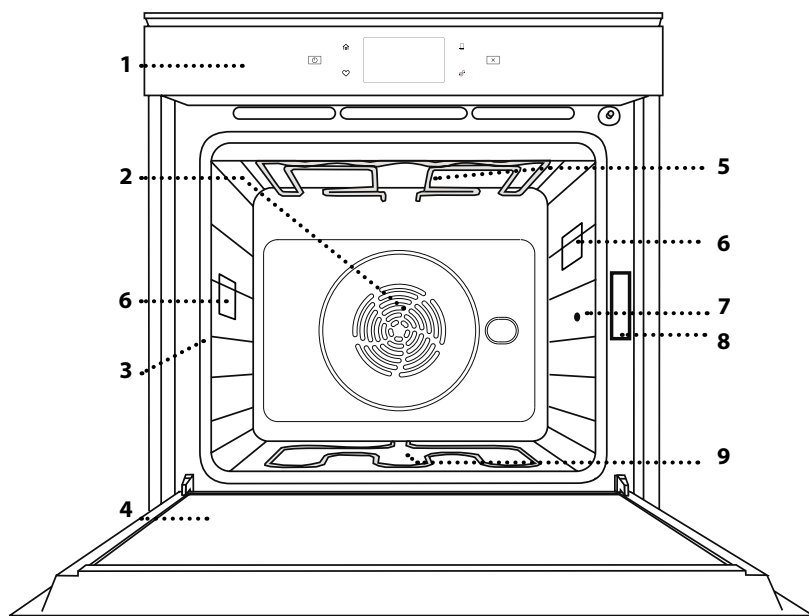


Puteți descărca Instrucțiunile privind  
siguranța și Ghidul de utilizare și  
întreținere vizitând site-ul nostru web  
[docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) și urmând instrucțiunile  
de pe coperta din spate a acestei broșuri.



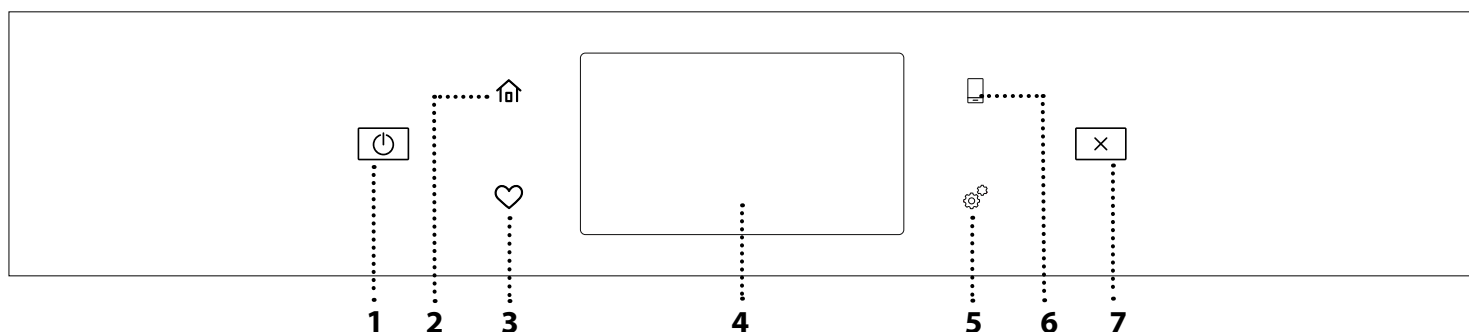
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție Ghidul privind sănătatea și siguranța.

## DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator și rezistență circulară (nu sunt vizibile)
3. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grill
6. Becul
7. Punct de inserție sondă pentru alimente
8. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
9. Rezistență inferioară (nu este vizibilă)

## DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



### 1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea  
cuptorului.

### 2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului  
principal.

### 3. FAVORITE

Pentru accesarea listei de funcții  
favorite.

### 4. AFIȘAJ

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

### 5. UNELTE

### 6. CONTROL LA DISTANȚĂ

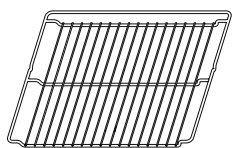
Pentru a activa utilizarea aplicației  
Whirlpool 6<sup>th</sup> Sense Live.

### 7. ANULARE

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

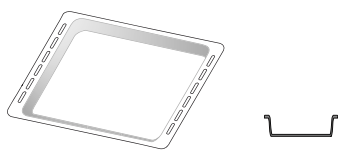
# ACCESORII

## GRĂTARUL METALIC



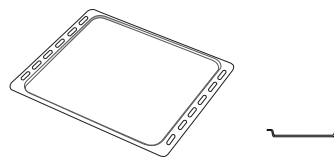
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri și alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor

## TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



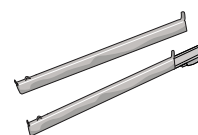
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru a prepara carne, pește, legume, focaccia etc. sau poziționarea sub grătarul metalic pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

## TAVĂ DE COPT



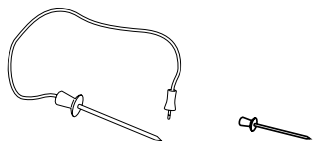
Utilizare pentru coacerea tuturor tipurilor de pâine și produselor de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.

## GHIDAJE CULISANTE \*



Pentru a facilita introducerea sau scoaterea accesoriilor.

## SONDĂ PENTRU ALIMENTE



Pentru a măsura corect temperatura internă a alimentelor în timpul preparării. Datorită celor patru puncte de detectare și suportului rigid cu care este dotată, sonda poate fi utilizată pentru carne și pește, precum și pentru pâine, prăjituri și produse de patiserie coapte în cuptor.

\* Disponibile numai la anumite modele

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

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

## INTRODUCEREA GRĂTARULUI METALIC ȘI A ALTOR ACCESORII

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

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

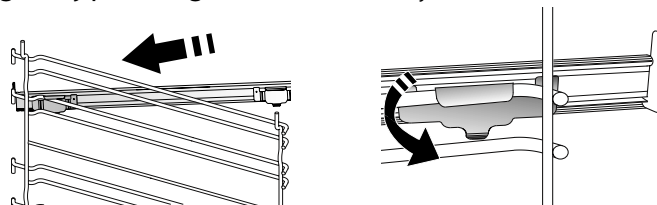
## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR

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

## MONTAREA GHIDAJELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

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

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



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

## FUNCȚII DE PREPARARE



### FUNCȚII MANUALE

- **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**  
Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului.
- **CONVENȚIONAL**  
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel.
- **GRILL**  
Pentru prepararea la grill a medalișoarelor, frigăruilor și cârnaților, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **TURBO GRILL**  
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pui). Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: Poziționați tava pe oricare dintre nivelurile de sub grătarul metalic și adăugați 500 ml de apă potabilă.
- **AER FORȚAT**  
Pentru prepararea diferitor alimente care necesită aceeași temperatură de preparare, pe mai multe niveluri (maximum trei) în același timp. Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul.
- **FUNCȚII 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 CU 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.
  - » **PĂSTRARE LA CALD**  
Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite.
  - » **DOSPIRE**  
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. Urmați 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 PRODUS CONGELAT**  
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

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

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



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

## 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

**Pentru a reveni la ecranul anterior:**

Atingeți .

**Pentru a confirma setările sau a accesa ecranul următor:**

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

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 de identificare 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).

### 4. 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.

### 5. 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.

## 6. 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.

## 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. SETARE FUNCȚII 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.

Anumite funcții 6<sup>th</sup> Sense necesită utilizarea unei sonde pentru alimente. Conectați-o înainte de a selecta funcția. Pentru obținerea

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.

celor mai bune rezultate de preparare folosind sonda, urmați cu atenție recomandările din secțiunea corespunzătoare.


- Respectați instrucțiunile de pe ecran pentru a vă ghida în procesul 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 prelungi procesul de preparare.

## 9. PREFERINȚE

Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețetele dumneavoastră favorite.

Cuptorul detectează automat funcțiile pe care le folosiți cel mai des. După un anumit număr de utilizări, vi se va solicita să adăugați funcția la preferințe.

### SALVAREA UNEI FUNCȚII


De îndată ce funcția s-a încheiat, puteți apăsa  pentru a o salva ca preferată. 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

De îndată ce aveți funcții salvate ca preferate, ecranul principal va afișa funcțiile pe care le-ați salvat pentru ora curentă din zi.

Pentru a vizualiza meniul preferințe, 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.

Atingând  puteți de asemenea să vizualizați istoricul funcțiilor utilizate cel mai recent.

- Derulați prin lista solicitată.
- Atingeți rețeta sau funcția dorită.

- Atingeți „START” pentru a activa prepararea.

## MODIFICAREA SETĂRIILOR



Pe ecranul Preferințe puteți să adăugați o imagine sau un nume la fie care preparat preferat 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 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.

Fiecare interval orar poate fi combinat numai cu un 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.

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

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

Pentru a apela sau a modifica cronometrul de bucătărie:

- Apăsați pe .
- Atingeți .

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

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

## LUMINĂ

Pentru a aprinde sau a stinge becul din cuptor.

## AUTO-CURĂȚARE

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

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

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

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

## SONDĂ

Folosirea sondei vă permite să măsurați temperatura internă a cărnii în timpul preparării pentru a asigura atingerea temperaturii optime. Temperatura cuptorului variază în conformitate cu funcția selectată, însă procesul de preparare este întotdeauna programat să se finalizeze odată ce temperatura specificată a fost atinsă.

Introduceți alimentele în cuptor și conectați sonda pentru alimente la priză. Țineți sonda cât mai departe posibil de sursa de căldură. Închideți ușa cuptorului.

Atingeți . Puteți alege între funcțiile manuale (în funcție de metoda de preparare) și funcțiile 6<sup>th</sup> Sense (în funcție de tipul alimentelor) dacă utilizarea sondei este permisă sau necesară.

Odată ce o funcție de preparare a fost pornită, va fi anulată dacă sonda este scoasă.

Întotdeauna deconectați și scoateți sonda din cuptor când scoateți alimentele.

## UTILIZAREA SONDEI DE ALIMENTE

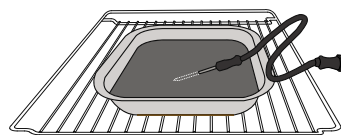
Introduceți alimentele în cuptor și conectați ștecherul la priza prevăzută pe partea dreaptă a compartimentului pentru preparare al cuptorului.

Cablul este semi-rigid și poate fi modelat după cum este necesar pentru a introduce sonda în alimente în modul cel mai eficient. Asigurați-vă că cablul nu atinge rezistența superioară în timpul preparării.

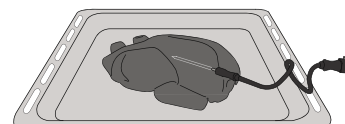
**CARNE:** Introduceți sonda adânc în carne, evitând zonele osoase sau cele cu grăsime. În cazul cărnii de pasăre, introduceți sonda pe lungime în centrul pieptului, evitând porțiunile goale.

**PEȘTE** (întreg): Poziționați vârful în partea cea mai grosă, evitând oasele.

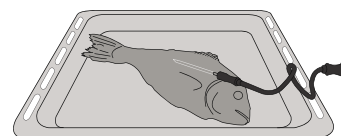
**COACERE LA CUPTOR:** Introduceți vârful adânc în aluat modelând cablul pentru a obține unghiul optim al sondei. Dacă utilizați sonda în procesul de coacere cu funcțiile 6<sup>th</sup> Sense, prepararea va fi oprită automat când rețeta selectată atinge temperatura internă ideală, fără a fi necesar să setați temperatura cuptorului.



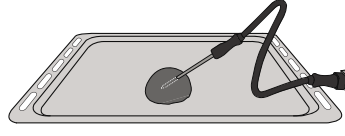
Lasagna



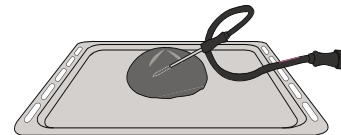
Pui întreg



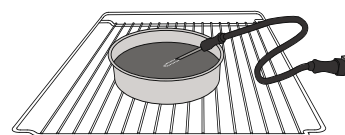
Pește



Chifle



Pâine mare



Chec

## 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 apăsată 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.

Modul Sabat menține cuptorul în modul coacere până la dezactivare. Modul Sabat utilizează funcția convențională. Toate celelalte cicluri de preparare și curățare sunt dezactivate. Nu vor fi emise tonuri și afișajele nu vor indica modificările de temperatură. Atunci când ușa cuptorului este deschisă sau închisă, becul cuptorului nu se va aprinde sau stinge și rezistențele nu vor fi pornite sau oprite imediat.

Pentru a dezactiva și ieși din modul Sabat, apăsați sau , apoi apăsați și mențineți apăsat afișajul timp de 3 secunde.

## PREFERINȚE

Pentru a modifica mai multe setări ale cuptorului.

## WIFI

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)	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	
Prăjiturele / brioușe		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 *	

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

Sondă pentru alimente



REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	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	
Carne de pui / iepure / rață, 1 kg		Da	200 - 230	50 - 100	
Carne de curcan/gâscă, 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	Fursecuri	Da	135	50 - 70	
Tarte	Tarte	Da	170	50 - 70	
Pizza rotundă	Pizza	Da	210	40 - 60	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 *	
Masă completă: Tartă cu fructe (nivel 5) / legume la cuptor (nivel 4) / lasagna (nivel 2) / bucăți de carne (nivel 1)	Meniu	Da	190	40 - 120 *	
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 *	
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 *	
Pește și legume		Da	180	30 - 50 *	
Fripturi umplute		-	200	80 - 120 *	
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		-	200	50 - 100 *	

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

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

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

#### CITIREA TABELULUI CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

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

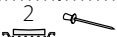
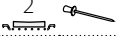
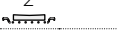
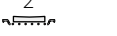
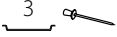
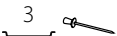

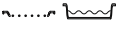


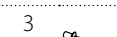
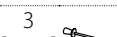


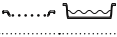
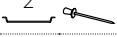
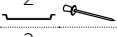
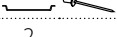
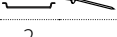

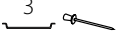

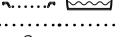
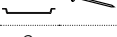
Duratele de coacere încep din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară).

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

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

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

# TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

	Categoriile de alimente	Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
CASEROLĂ ȘI PASTELA CUPTOR	Proaspete	Lasagna 	500 - 3000 g *	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă
		Cannelloni 	500 - 3000 g *	
	Congelat	Lasagna 	500 - 3000 g	
		Cannelloni 	500 - 3000 g	
CARNE	Vită	Friptură de vită la cuptor 	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
		Friptură de vițel 	600 - 2500 g *	
		Friptură 	2 - 4 cm	Ungeți cu ulei și rozmarin. Frecați cu sare și piper negru. Distribuți uniform pe grătarul de sârmă. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
		Hamburger 	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.
		Gătire lentă 	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
	Porc	Friptură de porc la cuptor 	600 - 2500 g *	
		Rasol de porc 	500 - 2000 g *	
		Coaste de porc 	500 - 2000 g	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
		Șuncă 	250 g	Distribuți uniform pe grătarul metalic. Întoarceți după ce s-au scurs 3/4 din durata de preparare
	Miel	Friptură de miel la cuptor 	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 miel 	500 - 2000 g *	
		Pulpă de miel 	500 - 2000 g *	
Pui	Friptură de pui la cuptor 	600 - 3000 g *	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus	
	Friptură de pui umplut 	600 - 3000 g *		
	Bucăți de pui 	600 - 3000 g *	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuți uniform în tava de colectare a picăturilor, cu partea cu piele orientată în jos	
	File / Piept de pui 	1 - 5 cm		Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare
Rață friptă	Friptură de rață la cuptor 	600 - 3000 g *	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință	
	Friptură de rață umplută 	600 - 3000 g *		
	Rață bucăți 	600 - 3000 g *	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice în funcție de preferință. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare	
	File / Piept de rață 	1 - 5 cm		


## 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

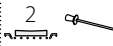
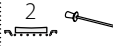
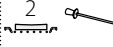
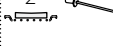










Tavă de colectare a picăturilor cu 500 ml de apă



Sondă pentru alimente


	Categoriile de alimente	Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
CARNE	Curcan și gâscă la cuptor	Friptură de gâscă la cuptor	2 	600 - 3000 g *	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Friptură de gâscă umplută	2 	600 - 3000 g *	
		Bucăți de curcan	3 	600 - 3000 g *	
	Fileuri / piept	5  4 	1 - 5 cm	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare	
Carne	Frigărui	5  4 	1 grătar	Ungeți cu ulei și presărați sare înainte de preparare. Întoarceți după ce s-au scurs 1/2 din durata de preparare	
	Cârnați și crenvurști	5  4 	1,5 - 4 cm	Distribuiți uniform pe grătarul metalic. Întepați cârnații cu o furculiță pentru a evita plesnirea. Întoarceți după ce s-au scurs 2/3 din durata de preparare	
PEȘTE	Pește întreg la cuptor	Somon	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Merluciu	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Cod	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Biban	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Doradă	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Chefal	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Pește întreg	3  2 	0,2 - 1,5 kg *	
		Pește în crustă de sare	3 	0,2 - 1,5 kg *	
PEȘTE	Fileuri la cuptor și fripturi	Friptură de ton	3  2 	1 - 3 cm	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Friptură de somon	3  2 	1 - 3 cm	
		Friptură de pește spadă	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Friptură de cod	3  2 	100 - 300 g	
		File de biban	3  2 	50 - 150 g	
		File de doradă	3  2 	50 - 150 g	
		Alte fileuri	3  2 	0,5 - 3 cm	
		Fileuri de pește	3  2 	0,5 - 3 cm	
LEGUME	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	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Condimentați cu usturoi și ierburi aromatice după preferință
		Creveți	4  3 	o tavă	
		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	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 grași	3 	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Presărați brânză pentru o rumenire perfectă
		Broccoli	3 	1 tavă	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă
		Conopidă	3 	1 tavă	
		Altele	3 	1 tavă	


Categoriile de alimente		Nivel și accesori	Cantitate	Informații privind prepararea
Prăjituri cu agent de creștere	Pandișpan în formă	2 	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
	Prăjitură cu agent de creștere și fructe în formă	2 	500 - 1200 g *	Pregătiți o compoziție de prăjitură conform rețetei preferate, utilizând fructe proaspete tăiate cuburi sau felii. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei
	Tort de Ciocolata	2 	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
	Pandișpan în tavă de copt	2 	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 	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 	o tavă	Distribuiți uniform în tava de copt. Lăsați să se răcească înainte de a servi
	Croissante (congelate)	3 	o tavă	
	Choux a la creme	3 	o tavă	
	Bezele	3 	10 - 30 g fiecare	Preparați un aluat din 2 albușuri de ou, 80g zahăr și 100g nucă de cocos deshidratată. Adăugați esență de vanilie și migdale. Modelați 20-24 de bucăți pe tava de copt unsă
	Tartă în formă	3 	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 și gătiți
	Ștrudel	3 	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 rolou din foietaj și pliați părțile exterioare
	Plăcintă umplută cu fructe	3 	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

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


 Sondă pentru alimente

	Categoriile de alimente	Nivel și accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
PRĂJITURI SĂRATE	Prăjitură sărată	2 	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
	Ștrudel cu legume	2 	500 - 1500 g	Preparați un amestec de legume tăiate în bucăți. Turnați puțin ulei peste acestea și gătiți-le într-o tigaie timp de 15-20 de minute. Lăsați să se răcească. Adăugați brânză proaspătă și condimentați cu sare, oțet balsamic și mirodenii. Faceți un rulou din foietaj și pliați părțile exterioare
PÂINE	Chifle	3  	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 de mărime medie	3  	200 - 500 g fiecare *	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
	Pâine pentru sandwich în formă	2  	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  	700 - 2000 g *	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
	Cereale integrale	2  	500 - 2000 g *	
	Baghete	3  	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
	Pâine specială	2  	—	Preparați aluatul conform rețetei favorite și puneți-l într-o tavă de copt
PIZZA	Pizza subțire	2 	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 	tavă rotundă	
	Pizza congelată	2  4  1  5  3  1  5  4  2  1 	1 - 4 straturi	Scoateți din ambalaj. Distribuți uniform pe grătarul metalic

## 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


  
Sondă pentru alimente

# 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.

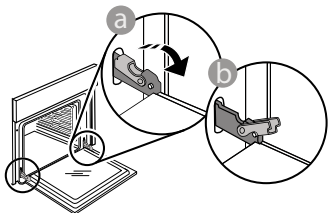
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii.
- Ușa cuptorului poate fi demontată pentru a facilita curățarea.

## ACCESORII

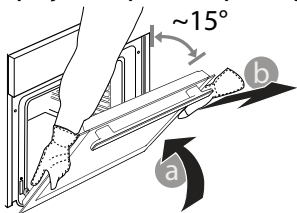
După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți. Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

## DEMONTAREA ȘI REMONTAREA UȘII

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

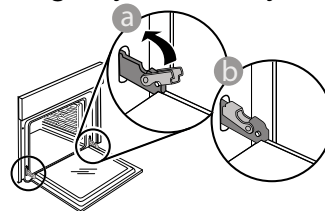


2. Închideți ușa cât de mult posibil. Apucați bine ușa cu ambele mâini – nu o țineți de mâner. Demontați pur și simplu ușa, continuând să o închideți și trăgând-o în sus în același timp, până când se eliberează din locaș. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

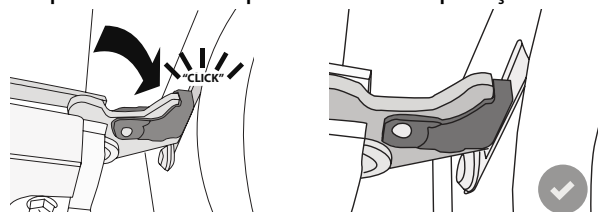


Remontați ușa deplasând-o spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile și fixând partea superioară în locaș.

3. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



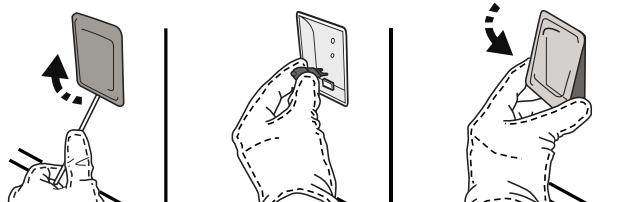
Aplicați o presiune ușoară pentru a verifica dacă dispozitivele de oprire se află în poziția corectă.



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

## ÎNLOCUIREA BECULUI

- Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
- Scoateți ghidajele pentru grătar.
- Folosind o șurubelniță drept pârghie, scoateți capacul becului.
- Înlocuiți becul.
- Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
- Remontați ghidajele pentru grătar.
- 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.

Nu manevrați becurile cu mâinile neprotejate deoarece vârfurile degetelor dumneavoastră le-ar putea deteriora. Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost montat la loc.

## 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 găesc adresa MAC a aparatului?

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

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

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

### Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

Verificați dacă dispozitivele conectate utilizează întreaga lățime a benzii de internet. Asigurați-vă că dispozitivele dumneavoastră conectate la WiFi nu depășesc numărul maxim permis de router.

### La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

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

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

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

### Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

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

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

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

---

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

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

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

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

### **Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?**

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului. Selectați un ciclu sau altă opțiune și verificați-i evoluția pe aplicație.

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 aparatului 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. Deconectare de la rețeaua electrică.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr sau o literă.	Defecțiune cuptor.	Contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare pentru clienți și precizați numărul care este prezentat după litera „F”. Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Factory Reset” (Resetare la valorile din fabrică). 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”.
Funcția nu se activează. Funcția nu este disponibilă în modul demo.	Modul demo este în funcțiune.	Apăsați pe  , atingeți  „Info” și apoi selectați „Memorare mod demo” pentru a ieși.
Pictograma  apare pe afișaj.	Routerul WiFi este oprit. Setările routerului au fost modificate. Conexiunile fără fir nu ajung la aparat. Cuptorul nu reușește să stabilească o conexiune la rețeaua de domiciliu. Conectivitatea nu este suportată.	Verificați dacă routerul WiFi este conectat la internet. Verificați dacă puterea semnalului WiFi este corespunzătoare în apropierea aparatului. Încercați să reporniți routerul. consultați secțiunea „Întrebări frecvente legate de WiFi”. Dacă au fost modificate setările rețelei dumneavoastră fără fir de domiciliu, conectați la rețea: Apăsați pe  , atingeți  „WiFi” și selectați „Conectare la rețea”.
Conectivitatea nu este suportată.	Operarea de la distanță nu este permisă în țara dumneavoastră.	Înainte de achiziționare, verificați dacă țara dumneavoastră permite operarea de la distanță a aparatelor electronice.
Afișajul ecranului tactil nu funcționează corespunzător.	Utilizare prelungită. Sistem supraîncărcat.	Apăsați și mențineți apăsat  timp de cel puțin 4 secunde. Porniți cuptorul și verificați dacă defecțiunea persistă.

### FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

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

### OBȚINEREA GHIDULUI DE UTILIZARE ȘI ÎNTREȚINERE

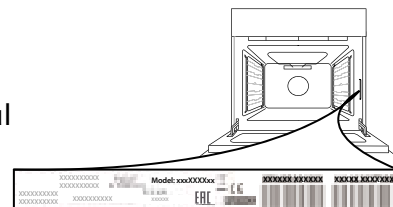
>  [www](http://www.docs.whirlpool.eu) Descărcăți Ghidul de utilizare și întreținere de pe site-ul nostru web [docs.whirlpool.eu](http://docs.whirlpool.eu) (puteți utiliza acest cod QR), specificând codul comercial al produsului.



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

### CONTACTAREA SERVICIULUI NOSTRU DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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



**400011345966**

Tipărit în Italia