

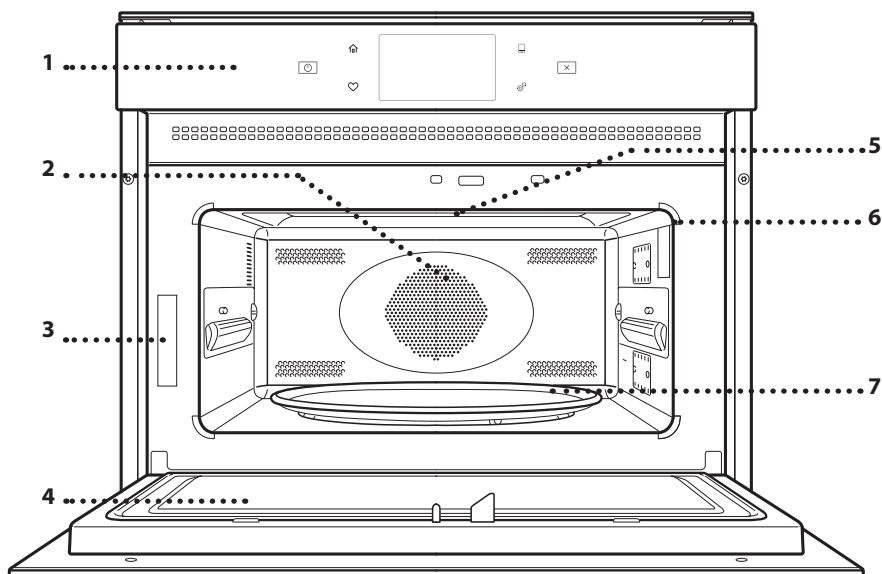

VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS
WHIRLPOOL

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



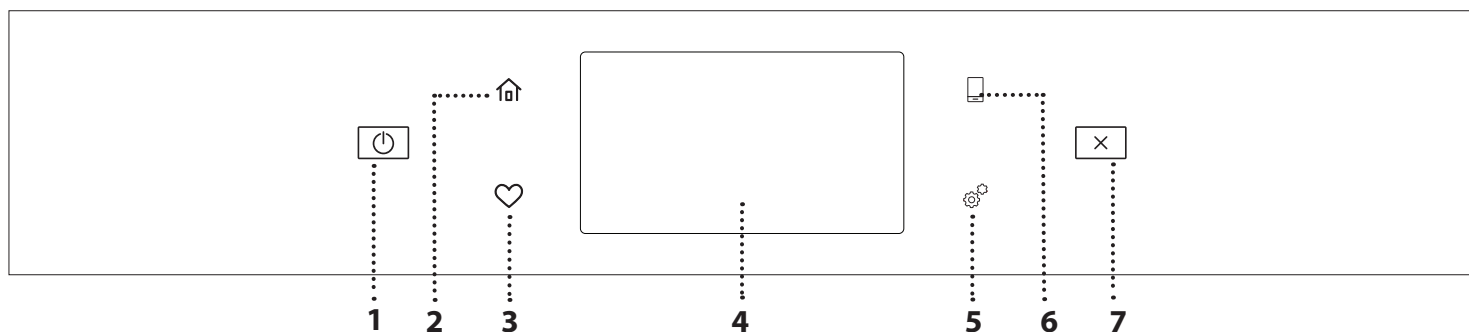
Înainte de a utiliza aparatul, citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța.

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
3. Plăcuța cu datele de identificare (a nu se demonta)
4. Ușă
5. Rezistență superioară/grill
6. Lumină
7. Placa rotativă

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ


1. PORNIT / OPRIT

Pentru pornirea și oprirea cuptorului.

2. ECRAN PRINCIPAL

Pentru accesarea rapidă a meniului principal.

3. PREFERINȚĂ

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

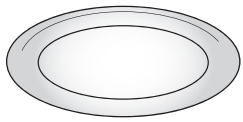
Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

7. ANULARE

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

ACCESORII

PLACA ROTATIVĂ

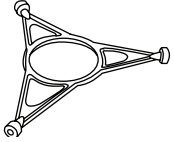


Placa rotativă din sticlă amplasată pe suportul său poate fi utilizată pentru toate metodele de preparare.

Placa rotativă trebuie să fie utilizată întotdeauna ca bază de susținere

pentru recipiente și accesorii, excepție făcând doar tava de copt.

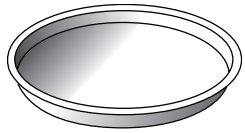
SUPPORTUL PLĂCII ROTATIVE



Suportul plăcii rotative din sticlă trebuie să fie utilizat doar pentru susținerea acesteia.

Nu amplasați alte accesorii pe acest suport.

FARFURIA CRISP

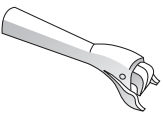


Numai pentru utilizare cu funcțiile desemnate.

Farfuria Crisp trebuie să fie amplasată întotdeauna în centrul plăcii rotative din sticlă și poate fi

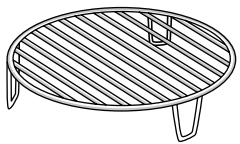
preîncălzită atunci când este goală, utilizându-se funcția specială exclusiv în acest scop. Amplasați alimentele direct pe farfuria Crisp.

MÂNERUL PENTRU FARFURIA CRISP



Util pentru scoaterea din cuptor a farfuriei Crisp fierbinți.

GRĂTAR DE SÂRMĂ



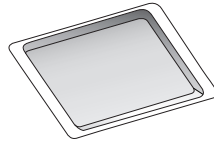
Acesta vă permite să amplasați alimentele mai aproape de grill, pentru o rumenire perfectă a preparatelor și permite circulația optimă a aerului.

Trebuie utilizat ca bază pentru farfuria Crisp în cazul anumitor funcții „6th Sense Crisp Fry”.

Amplasați grătarul de sârmă pe placa rotativă, având grijă ca acesta să nu intre în contact cu celelalte suprafețe.

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

TAVĂ DE COPT DREPTUNGHILARĂ

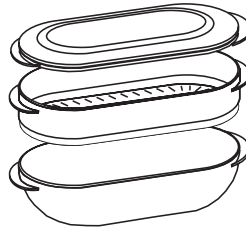


Utilizați tava de copt numai cu funcțiile care permit prepararea prin convecție; aceasta nu trebuie să fie utilizată niciodată în combinație cu microundele.

Introduceți farfuria în poziție orizontală, sprijinind-o pe grătarul din compartimentul pentru preparare.

Vă rugăm să rețineți: Nu este necesar să scoateți placa rotativă și suportul acesteia atunci când utilizați tava de copt.

OALA DE PREPARARE CU ABURI



Pentru a prepara la aburi alimente precum pește sau legume, introduceți-le în coșul (2) și turnați apă potabilă (100 ml) în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (3), pentru obținerea cantității optime de aburi.

Pentru a fierbe alimente precum cartofi, paste, orez sau cereale, amplasați-le direct în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi (utilizarea coșului nu este necesară) și adăugați o cantitate corespunzătoare de apă potabilă, în funcție de cantitatea de alimente preparate.

Pentru rezultate optime, acoperiți oala de preparare cu aburi utilizând capacul (1) din dotare.

Amplasați întotdeauna oala de preparare cu aburi pe placa rotativă din sticlă și utilizați-o doar în combinație cu funcțiile de preparare corespunzătoare sau cu funcția de preparare cu microunde.

De asemenea, partea inferioară a oalei de preparare cu aburi a fost concepută pentru a fi utilizată în combinație cu funcția specială de curățare cu aburi.

Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

Există mai multe accesorii disponibile pe piață. Înainte de a le achiziționa, asigurați-vă că acestea sunt adecvate pentru utilizarea în cuptoarele cu microunde și că sunt rezistente la temperaturile generate în interiorul cuptorului.

În cazul preparării cu microunde, nu trebuie utilizate recipiente metalice pentru alimente sau băuturi.

Asigurați-vă întotdeauna că alimentele și accesoriile nu intră în contact cu pereții interiori ai cuptorului.

Înainte de punerea în funcțiune a cuptorului, verificați întotdeauna ca placa rotativă să se poată roti liberă. Aveți grijă să nu răsturnați placa rotativă atunci când introduceți sau scoateți alte accesorii.

FUNȚII DE PREPARARE

FUNȚII MANUALE

• MICROUNDE

Pentru prepararea și reîncălzirea rapidă a alimentelor sau băuturilor.

Putere (W)	Recomandată pentru
900	Reîncălzirea rapidă a băuturilor sau altor alimente care au un conținut de apă ridicat.
750	Gătirea legumelor.
650	Prepararea cărnii și peștelui.
500	Prepararea sosurilor cu carne sau a sosurilor cu conținut de brânză sau ouă. Rumenirea plăcintelor cu carne sau a pastelor la cuptor.
350	Preparare lentă, delicată. Perfectă pentru topirea untului sau ciocolatei.
160	Decongelarea alimentelor congelate sau topirea untului și brânzeturilor.
90	Topirea înghețatei.

A acțiune	Alimente	Putere (W)	Durată (min.)
Încălzire	2 cești	900	1 - 2
Încălzire	Piure de cartofi 1 kg	900	10 - 12
Decongelare	Carne tocată 500 g	160	15 - 16
Coacere	Pandișpan	750	7 - 8
Coacere	Cremă de ou	500	16 - 17
Coacere	Ruladă de carne tocată	750	20 - 22

• CRISP

Pentru rumenirea perfectă a unui preparat, atât pe partea superioară, cât și pe partea inferioară. Această funcție trebuie să fie utilizată doar în combinație cu farfuria Crisp specială.

Alimente	Durată (min.)
Tort dospit	7 - 10
Hamburger	8 - 10 *

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

Accesorii necesare: Farfuria Crisp, mânerul pentru farfuria Crisp

• AER FORȚAT

Pentru prepararea alimentelor astfel încât să se obțină rezultate similare celor obținute în cazul utilizării unui cuptor convențional. Pentru prepararea anumitor alimente, se pot folosi tava de copt sau alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor.

Alimente	Temp. (°C)	Durată (min.)
Sufleu	175	30 - 35
Cupcake cu brânză	170 *	25 - 30
Fursecuri	175 *	12 - 18

* Este necesară preîncălzirea

Accesorii recomandate: Tavă de copt dreptunghiulară/grătar de sârmă

• AER FORȚAT + MICROUNDE

Pentru prepararea la cuptor a alimentelor, într-un timp scurt. Se recomandă utilizarea grătarului pentru a optimiza circulația aerului.

Alimente	Putere (W)	Temp. (°C)	Durată (min.)
Friptură	350	170	35 - 40
Plăcintă cu carne	160	180	25 - 35

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• GRILL

Pentru rumenire, frigere pe grill și gratinare. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Alimente	Nivel grill	Durată (min.)
Pâine prăjită	Ridicat	5 - 6
Creveți roz	Fierțe mediu	18 - 22

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• GRILL + MICROUNDE

Pentru prepararea și gratinarea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde cu funcțiile Grill.

Alimente	Putere (W)	Nivel grill	Durată (min.)
Cartofi gratinați	650	Fierțe mediu	20 - 22
Cartofi copti umpluți	650	Ridicat	10 - 12

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• TURBO GRILL

Pentru rezultate perfecte, combinați funcția Grill cu funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului. Este recomandat să întoarceți alimentele pe parcursul procesului de preparare.

Alimente	Nivel grill	Durată (min.)
Kebab de pui	Ridicat	25 - 35

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• GRILL TURBO + MICROUNDE

Pentru prepararea și rumenirea rapidă a alimentelor, combinați funcția de microunde, funcția Grill și funcția de preparare prin convecție cu aer a cuptorului.

Alimente	Putere (W)	Nivel grill	Durată (min.)
Cannelloni Congelați	650	Ridicat	20-25
Porc cotlete	350	Ridicat	30-40

Accesorii recomandate: Grătarul de sârmă

• PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

Pentru preîncălzirea rapidă a cuptorului înainte de pornirea unui ciclu de preparare.

• FUNCȚII SPECIALE

» MENȚINERE LA CALD

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt preparate, precum carnea, alimentele prăjite sau prăjiturile.

» 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.


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.

• DECONGELARE CU FUNCȚIA 6th SENSE

Pentru decongelarea rapidă a diferitelor tipuri de alimente doar prin specificarea greutateii acestora. Amplasați întotdeauna alimentele direct pe placa rotativă din sticlă pentru rezultate optime.

DECONGELARE PÂINE CROCANȚĂ

Această funcție exclusivă de la Whirlpool vă permite să decongeleți pâinea congelată. Datorită combinației între tehnologiile Decongelare și Crisp, pâinea dumneavoastră va avea gustul și consistența unei pâini proaspăt coapte. Utilizați această funcție pentru a decongela și încălzi rapid chifle, baghete și cornuri congelate. Farfuria Crisp trebuie utilizată în combinație cu această funcție.

Alimente	Greutate
DECONGELARE PÂINE CROCANȚĂ 	50 - 800 g
CARNE	100 - 2000 g
CARNE DE PASĂRE	100 - 3000 g
PEȘTE	100 - 2000 g
LEGUME	100 - 2000 g
PÂINE	100 - 2000 g

• REÎNCĂLZIRE 6th SENSE

Pentru reîncălzirea alimentelor semipreparate care sunt congelate sau la temperatura camerei. Cuptorul calculează automat setările necesare pentru obținerea celor mai bune rezultate în cel mai scurt timp posibil. Amplasați alimentele pe o farfurie rezistentă la căldură și care se poate folosi în cuptorul cu microunde. Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime. La terminarea procesului de reîncălzire, lăsați alimentele să mai stea timp de 1-2 minute pentru a îmbunătăți întotdeauna rezultatul de preparare, în special în cazul alimentelor congelate.

Nu deschideți ușa în timpul rulării acestei funcții.

• FUNCȚIA DE PREPARARE LA ABURI 6th SENSE

Pentru prepararea la aburi a alimentelor precum legumele sau peștele, utilizând oala de preparare cu aburi furnizată. În cadrul etapei de preparare, generarea aburilor se produce în mod automat, apa turnată în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi fiind adusă la temperatura de fierbere. Duratele de preparare aferente acestei etape pot să varieze. Cuptorul continuă prepararea la aburi a alimentelor, în funcție de durata de timp setată.

Reglați la 1-4 minute pentru legume moi, precum broccoli și praz sau la 4-8 minute pentru legume mai tari, precum morcovi și cartofi.

Nu deschideți ușa în timpul rulării acestei funcții.

Accesorii necesare: Oala de preparare cu aburi

• 6th SENSE CRISP FRY

Această funcție sănătoasă și exclusivă combină calitatea funcție Crisp cu proprietățile circulației aerului cald. Permite obținerea unor preparate crocante și gustoase, reducând semnificativ cantitatea de ulei necesară în comparație cu

metoda tradițională de preparare și chiar eliminând complet uleiul din anumite rețete. Poate fi utilizată pentru a prăji diverse alimente presetate, proaspete sau congelate.

Respectați următorul tabel pentru a utiliza accesoriile conform indicațiilor și pentru a obține rezultate optime de preparare pentru fiecare tip de aliment (proaspăt sau congelat*).

Alimente	Greutate / porții
FILE CU PESMET PRĂJIT Acoperiți cu un strat subțire de ulei înainte de preparare. Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	100 - 500 g
CHIFTELE Acoperiți cu un strat subțire de ulei înainte de preparare. Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 800 g
PEȘTE ȘI CARTOFI PRĂJIȚI * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	1 - 3 pt
CREVEȚI CU PESMET * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
RONDELE DE CALAMARI ÎN PESMET * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
CROCHETE DE PEȘTE CU PESMET * Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru	100 - 500 g
CARTOFI PRĂJIȚI * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	200 - 500 g
CARTOFI PRĂJIȚI Decoșiți și tăiați în felii. Înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Uscați cu un prosop și cântăriți-i. Ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar. Întoarceți-i când vi se solicită acest lucru	200 - 500 g
CROCHETE DE CARTOFI Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 600 g
VINETE Tăiați în bucăți, adăugați sare și lăsați să stea 30 de minute. Spălați, uscați și cântăriți. Ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar. Întoarceți atunci când se solicită acest lucru	200 - 600 g
ARDEI Tăiați felii, cântăriți și ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 500 g
DOVLECEI Tăiați felii, cântăriți și ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 500 g
CROCHETE DE CARTOFI Curățați și tăiați mărunt. Înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Uscați cu un prosop și cântăriți-i. Ungeți cu ulei de măsline (5%). Distribuți pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar. Adăugați și întoarceți atunci când se solicită acest lucru	100 - 600 g
CROCHETE DE PUI * Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	200 - 600 g
CAȘCAVAL PANE * Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	100 - 400 g
FALAFEL Ungeți puțin farfuria Crisp. Adăugați și întoarceți alimentele atunci când se solicită acest lucru	100 - 400 g
PRĂJIRE MIXTĂ PEȘTE * Distribuți uniform pe farfuria Crisp	100 - 500 g
RONDELE DE CEAPĂ * Distribuți uniform pe farfuria Crisp. Așezați farfuria pe grătar	100 - 500 g

UTILIZAREA AFIȘAJULUI 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.

Pentru a reveni la ecranul anterior:


Atingeți < .

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

Atingeți „SETARE” sau „URMĂTORUL”.

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”.

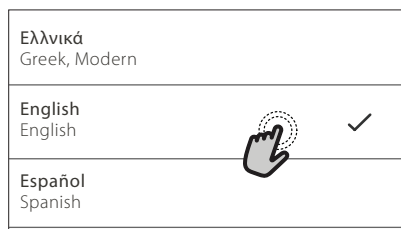
1. SELECTAREA LIMBII

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.

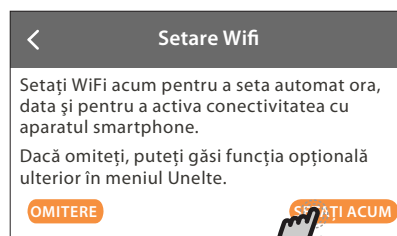


Dacă atingeți < , veți reveni la ecranul anterior.

2. CONFIGURAREA REȚELEI WIFI

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

- Apăsați pe „SETAȚI ACUM” pentru a configura conexiunea.



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 4.3 (sau o versiune ulterioară) cu un ecran de 1280x720 (sau mai mare) sau iOS 8 (sau o versiune ulterioară).

Router fără fir: 2,4 GHz WiFi b/g/n.

1. Descărcați aplicația 6th Sense Live

Primul pas în conectarea aparatului este de a descărca aplicația pe dispozitivul mobil. Aplicația 6th Sense Live vă va ghida prin toți pașii enumerați aici. Puteți descărca aplicația 6th Sense Live din 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 și manual produsul utilizând opțiunea „Search for a network” (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).

3. 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.

După întreruperea alimentării cu energie electrică pentru o perioadă lungă de timp, trebuie să setați din nou ora și data.

4. ÎNCĂLZIȚI CUPTORUL

Un cuptor nou poate emana mirosuri rămase din timpul procesului de fabricație: Acest lucru este absolut normal.


Prin urmare, înainte de a începe să preparați alimentele, vă recomandăm să încălziți cuptorul gol pentru a îndepărta posibilele mirosuri neplăcute. Îndepărtați elementele de protecție din carton sau foliile transparente ale cuptorului și scoateți accesoriile din interiorul acestuia.

Încălziți cuptorul la 200 °C, preferabil utilizând funcția “Preîncălzire rapidă”.

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

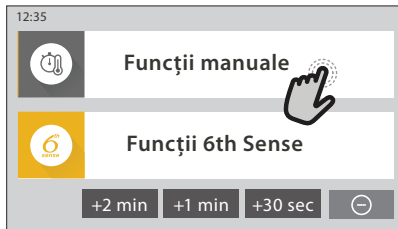
UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECȚAȚI O FUNCȚIE

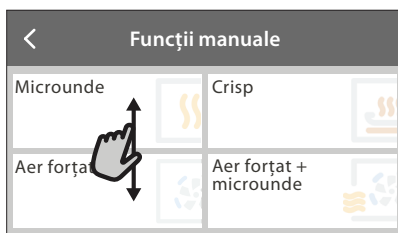
- Pentru a porni cuptorul, apăsați  sau atingeți oriunde pe ecran.

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

- Atingeți funcția principală dorită pentru a accesa meniul corespunzător.



- Derulați în sus sau în jos pentru a explora lista.



- Atingeți funcția dorită pentru a o selecta.

2. SETAREA FUNCȚIILOR MANUALE

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

PUTERE / TEMPERATURĂ / NIVEL GRILL

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

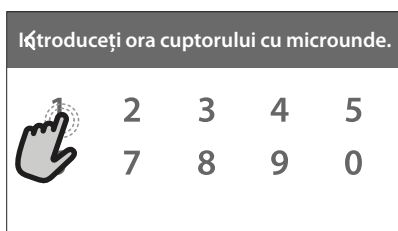


În funcția „Aer forțat”, puteți apăsa  pentru a activa preîncălzirea.

DURATĂ

În funcțiile cu microunde și combinate cu microunde, trebuie să setați întotdeauna o durată de preparare.

- Atingeți cifrele relevante pentru a seta durata de preparare dorită.



- Atingeți „URMĂTORUL” pentru a confirma. La finalizarea duratei de preparare, procesul de preparare se oprește în mod automat.

În cazul funcțiilor care nu pot fi utilizate cu microunde, nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare.

- Pentru a seta durata, apăsați pe „Setați timpul de gătit”.



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

3. SETAREA FUNCȚIILOR 6th SENSE

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

- Alegeți un tip de gătire din listă.
- Selectați o funcție.

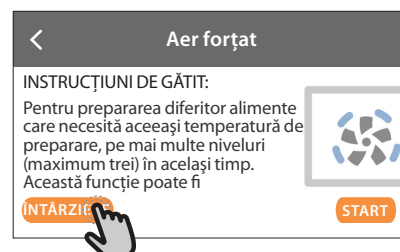
Funcțiile sunt afișate pe categorii de alimente în meniul „ALIMENTE GĂTITE CU FUNCȚIA 6th SENSE” (consultați tabelele corespunzătoare) și în funcție de caracteristicile rețetei din meniul „LIFESTYLE”.

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

4. SETAREA DURATEI DE TEMPORIZARE A PORNIRII


Puteți să întârziați prepararea înainte de porni o funcție care nu poate fi utilizată cu microunde: Funcția va porni la ora selectată de dumneavoastră în prealabil.

- Atingeți „ÎNȚĂRZIERE” pentru a seta ora de pornire dorită.



- După ce ați setat durata de temporizare dorită, atingeți „PORNIRE CU ÎNȚĂRZIERE” 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.

În funcțiile cu microunde, este furnizată o protecție la pornire. Ușa trebuie să fie deschisă și închisă înainte de a porni funcția.

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
- Apăsați „START”.

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. JET START

În partea de jos a ecranului principal, există o bară care vă indică trei durate diferite. Apăsați pe una din ele pentru a porni gătitul cu funcția de microunde setată la putere maximă (900 W).

- Deschideți ușa.
- Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa.
- Apăsați pe durata de preparare dorită.



7. 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.

Puteți modifica setarea implicită a opțiunii de preîncălzire pentru funcțiile de preparare care permit realizarea acestui lucru manual.

- Selectați o funcție care vă permite să selectați funcția de preîncălzire manual.
- Atingeți pictograma  pentru a activa sau dezactiva preîncălzirea. Aceasta va fi setată ca opțiune implicită.

8. ÎNTRERUPEREA PREPARĂRII

Anumite funcții 6th Sense vor necesita întoarcerea alimentelor în timpul procesului de preparare. Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.

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

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

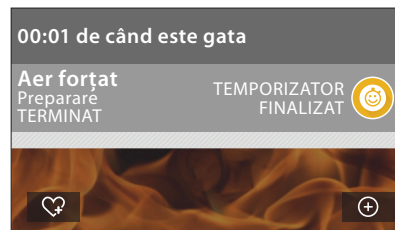
Se va emite un semnal sonor, iar pe afișaj va fi indicată acțiunea care trebuie desfășurată.



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

9. FINALIZAREA PROCESULUI DE PREPARARE

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

Cu anumite funcții, după ce s-a finalizat gătitul, puteți extinde durata de gătit sau puteți salva funcția ca preferată.




- Atingeți  pentru a memora ca favorită.
- Atingeți  pentru a prelungi procesul de preparare.

10. PREFERINȚE

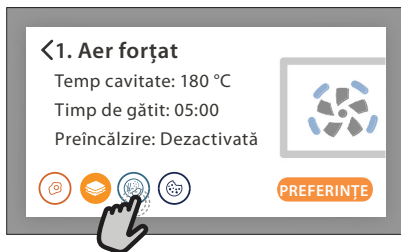
Caracteristica Preferințe memorează setările cuptorului pentru rețetele dumneavoastră favorite.

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 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.



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 SETĂRILOR

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 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.
- Fiecare interval orar poate fi combinat numai cu un preparat.

11. UNELTE

Apăsați ⚙️ pentru a deschide meniul „Unelte” în orice moment.

Acest meniu vă permite să alegeți dintre numeroasele opțiuni și, de asemenea, să modificați setările sau preferințele pentru produs sau afișaj.



📶 ACTIVARE DE LA DISTANȚĂ

Pentru a activa utilizarea aplicației Whirlpool 6th Sense Live.

🌀 MASĂ ROTATIVĂ

Această opțiune oprește rotirea plăcii rotative pentru a vă permite să folosiți recipiente mari și pătrate adecvate pentru microunde, care nu se pot roti liber în interiorul aparatului.

🕒 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 număratoarea 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 număratoarea 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 număratoarea 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

Acțiunea aburului eliberat pe parcursul acestui ciclu special de curățare permite eliminarea cu ușurință a reziduurilor de murdărie și a resturilor de alimente. Turnați o ceașcă de apă potabilă numai în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi din dotare (3) sau într-un recipient rezistent la microunde și activați funcția.

Accesorii necesare: Oală de preparare cu aburi



FĂRĂ SUNET

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



BLOCARE CONTROL

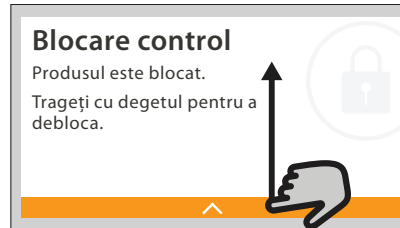
Funcția „Blocare control” vă permite să blocați butoanele de pe panoul tactil astfel încât să nu poată fi apăsată în mod accidental.

Pentru a activa blocarea:

- Atingeți pictograma .

Pentru a dezactiva blocarea:

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



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.

RECOMANDĂRI UTILE

GĂTIRE LA MICOUNDE

Microundele pătrund în alimente numai până la o anumită adâncime; prin urmare, atunci când preparați mai multe alimente în același timp, lăsați cât mai mult spațiu posibil între acestea pentru a permite expunerea la microunde a unei suprafețe maxime.

Bucățile mici se prepară mai repede decât bucățile mari: pentru a asigura prepararea uniformă, tăiați alimentele în bucăți de dimensiuni egale.

Cele mai multe alimente vor continua să se coacă și după finalizarea preparării la microunde. De aceea, lăsați întotdeauna alimentele să se odihnească pentru a finaliza prepararea lor.

Îndepărtați sârmușele de închidere de la pungile de hârtie sau de plastic, înainte de a le introduce în cuptor pentru preparare la microunde.

Foliile din plastic trebuie tăiate sau perforate cu o furculiță pentru a elibera presiunea și a preveni plesnirea din cauza acumulării de aburi în timpul procesului de preparare.

LICHIDE

Lichidele se pot supraîncălzi peste punctul de fierbere, fără formarea vizibilă de bule. Acest lucru poate cauza revărsarea bruscă a lichidelor fierbinți. Pentru a preveni acest lucru, evitați să utilizați recipiente cu gât îngust, amestecați lichidul înainte de a introduce recipientul în cuptorul cu microunde și lăsați o linguriță în recipient.

După încălzire, amestecați din nou înainte de a scoate cu grijă recipientul din cuptorul cu microunde.

ALIMENTE CONGELATE

Pentru rezultate optime, este recomandat să amplasați direct pe tava de sticlă alimentele care urmează să fie decongelate. Dacă este necesar, puteți utiliza un recipient din plastic ușor, adecvat pentru microunde.

Alimentele fierte, înăbușite și sosurile de carne se decongeleză mai bine dacă sunt amestecate în timpul decongelării. Separați alimentele imediat ce încep să se decongeleze: porțiile separate se vor decongela mai rapid.

ALIMENTE PENTRU BEBELUȘI

Atunci când încălziți în biberon sau în caserolă alimentele sau băuturile pentru copii, amestecați și controlați întotdeauna temperatura înainte de a le servi. Astfel, veți asigura distribuția uniformă a căldurii și veți evita riscul de opărire sau de arsuri.

Înainte de încălzire, asigurați-vă că capacul recipientului sau tetina sticlei sunt scoase.

PRĂJITURI ȘI PÂINE

Pentru prăjituri și produse de panificație, se recomandă utilizarea funcției „Aer forțat”. Ca alternativă, pentru a reduce duratele de preparare, utilizatorul poate selecta funcția „Aer forțat + microunde”, puterea microundelor fiind setată la o valoare de maxim 160 W pentru a menține produsele alimentare fragede și aromate.

Cu funcția „Aer forțat”, folosiți forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă și așezați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare.

Ca alternativă, tava de copt dreptunghiulară sau alte accesorii pentru gătit adecvate pentru utilizarea în cuptor pot fi folosite pentru a prepara anumite alimente, cum ar fi biscuiți sau chifle.

Dacă utilizați funcția „Aer forțat + microunde”, folosiți numai recipiente adecvate pentru microunde și așezați-le pe grătarul metalic din dotare.

Pentru a verifica dacă preparatul s-a copt, introduceți o tijă în centrul acestuia: Dacă aceasta iese afară curată, prăjitura sau pâinea este gata.

Dacă folosiți forme pentru prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.

Dacă preparatul „se umflă” în timpul coacerii, folosiți o temperatură mai scăzută data viitoare și încercați să reduceți cantitatea de lichid adăugat sau să amestecați mai ușor.

Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

PIZZA

Pentru a obține o preparare uniformă și o bază crocantă a pizzei într-un timp scurt, se recomandă să utilizați funcția „Crisp” împreună cu accesoriul special din dotare.

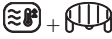



Ca alternativă, pentru pizze de dimensiuni mari, puteți utiliza tava de copt dreptunghiulară împreună cu funcția „Aer forțat”: în acest caz, preîncălziți cuptorul la temperatura de 200 °C și presărați mozzarella pe pizza după ce au trecut două treimi din durata procesului de preparare.

CARNE ȘI PEȘTE

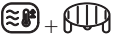


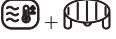


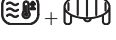


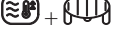




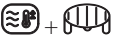




Pentru a obține rumenirea perfectă a suprafeței într-o perioadă scurtă de timp, menținând în același timp interiorul cărnii sau al peștelui fraged și succulent, se recomandă să utilizați funcții care combină funcția Aer forțat cu microundele, de exemplu „Turbo grill + Microunde” sau „Aer forțat + Microunde”.

Pentru a obține rezultate de preparare optime, setați nivelul de putere al microundelor la valoarea de 350 W.


TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Categoriile de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
CASEROLĂ ȘI PASTE LA CUPTOR	Lasagna		4 - 10 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Turnați sosul bechamel deasupra și presărați brânză pentru a obține o rumenire perfectă	
	Cannelloni		400 - 1500 g		
	Lasagna *		500 - 1200 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime	
	Cannelloni *		400 - 1500 g		
OREZ, PASTE ȘI CEREALE	OREZ ȘI PASTE		Orez	100 - 400 g ◦•	Setați durata de gătire recomandată pentru orez. Adăugați apă cu sare și orez în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2-3 cești de apă pentru fiecare ceașcă de orez.
			Terci de orez	2 - 4 porții ◦•	Adăugați apă și orez în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Adăugați lapte când cuptorul vă cere acest lucru. Pentru 2 porții, folosiți 75 ml de orez, 200 ml de apă și 300 ml de lapte.
			Paste	1 - 4 porții ◦•	Setați durata de gătire recomandată pentru paste. Adăugați pastele când cuptorul vă solicită și gătiți cu capac. Folosiți aproximativ 750 ml de apă pentru fiecare 100 g de paste
	SEMINȚE ȘI CEREALE		Bulgur	100 - 400 g	Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2 cești de apă pentru fiecare ceașcă de bulgur
			Quinoa		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2 cești de apă pentru fiecare ceașcă de quinoa
			Mei		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3 cești de apă pentru fiecare ceașcă de mei
			Amarant		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3-4 cești de apă pentru fiecare ceașcă de amarant
			Alac		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3-4 cești de apă pentru fiecare ceașcă de grâu spelt
			Orz		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3-4 cești de apă pentru fiecare ceașcă de orz
			Hrișcă		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 3 cești de apă pentru fiecare ceașcă de hrișcă
			Cușcuș		Adăugați apă cu sare și cereale în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu capacul. Folosiți 2 cești de apă pentru fiecare ceașcă de cușcuș
			Terci de ovăz		


* Congelat ◦• Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

Categoriile de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
VITĂ	Friptură de vită la cuptor		800 - 1500 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 la cuptor			Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Friptură		2 - 6 bucăți	Ungeți cu ulei și rozmarin. Frecați cu sare și piper negru. Distribuți uniform pe grătarul de la grill
	Hamburger		2 - 6 bucăți	Ungeți cu ulei și adăugați sare înainte de a începe prepararea
	Hamburger *		100 - 500 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire
PORC	Friptură de porc la cuptor		800 - 1500 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare și piper. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Cotlete		2 - 6 bucăți	Ungeți cu ulei și rozmarin. Frecați cu sare și piper negru. Distribuți uniform pe grătarul de la grill
	Coaste		700 - 1200 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Distribuți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu os orientată în jos
	Șuncă		50 - 150 g	Distribuți uniform în farfuria Crisp
MIEL	Friptură de miel la cuptor		1000 - 1500 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare, adăugați piper și usturoi tăiat fin. La finalul procesului de preparare, lăsați preparatul să stea cel puțin 15 minute înainte de a tăia
	Cotlet		2 - 8 bucăți	Ungeți cu ulei și frecați cu sare și piper. Distribuți uniform pe grătar
PUI	Friptură de pui la cuptor		800 - 2500 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Frecați cu sare și piper. Introduceți în cuptor cu pieptul în sus
	Bucăți de pui		400 - 1200 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu piele orientată în jos
	File / Piept de pui		300 - 1000 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire
RAȚĂ	Friptură de rață la cuptor		800 - 2000 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Frecați cu sare, piper și boia. Introduceți în cuptor cu pieptul în jos
	Rață bucăți		400 - 1400 g	Ungeți cu ulei și condimentați în funcție de preferință. Distribuți uniform în farfuria Crisp, cu partea cu piele orientată în jos
CARNE LA ABUR	Fileuri de Pui		300 - 800 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	File de curcan			
	Hot dog		4 - 8 bucăți ☉	Adăugați crenvuștii în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi și acoperiți cu apă. Încălziți descoperit
MÂNCĂRURI CU CARNE	Ruladă de carne tocată		4-8 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită și dați forma tăvii pentru franzelă, apăsând pentru a elimina golurile de aer
	Plăcintă cu carne		1 rând	Pregătiți un amestec de sos de carne pentru 6 - 9 forme individuale de plăcintă pentru servire. Așezați forma pentru prăjituri unsă cu aluat fraged, umpleți cu sosul de carne și închideți cu un capac de aluat de foietaj
	Kebab		400 - 1200 g	Ungeți cu ulei și condimentați cu ierburi aromatice. Distribuți uniform pe grătarul de la grill
	File cu Pesmet Prăjit		100 - 500 g	Ungeți cu ulei. Distribuți uniform în farfuria Crisp
	Cârnați și crenvuști		200 - 800 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire. Înțepați cârnații cu o furculiță pentru a preveni plesnirea
	Chiftele		200 - 800 g	Preparați în conformitate cu rețeta dumneavoastră preferată și formați bile de o greutate de aproximativ 30-40 g fiecare. Ungeți cu ulei. Distribuți uniform în farfuria Crisp


ACCESORII




Recipient pt mw/ cuptor



Oală de preparare cu aburi (Completă)



Oala de preparare cu aburi (Parte inferioară + Capac)



Oala de preparare cu aburi (parte inferioară)





Grătarul de sârmă



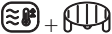




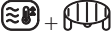

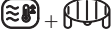






Tavă de copt dreptunghiulară










Farfuria Crisp
















	Categorii de alimente	Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE	PEȘTE ÎNTREG	Pește întreg la cuptor	 + 	600 - 1200 g	Ungeți cu ulei. Condimentați cu zeamă de lămâie, usturoi și pătrunjel
		Pește întreg la abur		600 - 1200 g	
	FILEURI LA ABUR ȘI FRIPTURI	Friptură de ton		300 - 800 g •	Distribuiți uniform în grătarul de preparare la aburi
		Friptură de somon			
		Friptură de pește spadă			
		File de biban			
		File de doradă			
		Fileuri			
		File de păstrăv			
	PEȘTE GRATINAT	Pește gratinat	 + 	500 - 1200 g	Acoperiți cu pesmet și adăugați bucăți mici de unt
		Pește gratinat *		600 - 1200 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
	FRUCTE DE MARE LA ABUR	Scoici		1 - 6 bucăți	Distribuiți uniform în grătarul de preparare la aburi
		Midii		400 - 1000 g	Condimentați cu ulei, piper, lămâie, usturoi și pătrunjel înainte de a începe procesul de preparare. Amestecați bine
		Creveți		100 - 600 g	Distribuiți uniform în grătarul de preparare la aburi
	PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE PRĂJITE	Pește și Cartofi Prăjiți *		1 - 3 porții	Distribuiți uniform în farfuria Crisp, alternând fileurile de pește cu cartofii
		Creveți cu Pesmet *		100 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Rondele de calamari în pesmet *			
		Crochete de pește cu pesmet *			
Prăjire mixtă pește *					
Friptură de pește		300 - 800 g	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire. Condimentați medaliioanele de pește cu ulei și acoperiți cu semințe de susan		

* Congelat • Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

Categorii de alimente		Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea
LEGUME LA CUPTOR	Cartofi		300 - 1200 g	Tăiați în bucăți, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
	Legume umplute		600 - 2200 g	Scobiți legumele și umpleți-le cu un amestec format din miezul acestora, carne tocată și brânză rasă. Condimentați cu usturoi, sare și ierburi aromatice în funcție de preferință.
	Burger vegetarian *		2 - 6 bucăți	Ungeți cu puțin ulei farfurii Crisp
	Cartofi copti umpluți		200 - 1000 g	Ungeți cu ulei sau unt topit. Tăiați în formă de cruce partea superioară a cartofilor și turnați smântâna fermentată și ingredientele favorite.
	Cartofi feliți		300 - 800 g	Tăiați felii, condimentați cu ulei, sare și ierburi aromatice înainte de a introduce în cuptor
LEGUME GRATINATE	Cartofi		4 - 10 porții	Feliți și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra
	Broccoli		600 - 1500 g	Tăiați în bucăți și introduceți într-un recipient mare. Condimentați cu sare, piper și turnați deasupra smântână. Presărați brânză deasupra
	Conopidă		600 - 1500 g	
	Crochete de cartofi		100 - 500 g	Curățați și tăiați mărunț. Înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Uscați cu un prosop și îndepărtați orice exces de umiditate. Condimentați cu sare, piper negru, piper cayenne și paprika. Distribuți uniform pe farfuria Crisp unsă
	Legume *		400 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
LEGUME LA ABUR	Cartofi bucăți		300 - 1000 g ☉	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în partea inferioară a oalei de preparare cu aburi
	Mazăre		200 - 500 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	Morcovi			
	Broccoli		200 - 500 g ☉	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	Conopidă			
	Sparanghel		200 - 500 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	Dovleac		200 - 500 g ☉	Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	Varză de Bruxelles		200 - 500 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	Porumb		300 - 1000 g ☉	
	Ardei grași			Tăiați în bucăți. Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	Alte legume		200 - 500 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
LEGUME CONGELATE LA ABUR	Mazăre *			
	Broccoli *			
	Varză de Bruxelles *			
	Morcovi *		300 - 800 g ☉	Distribuți uniform în grătarul de preparare la aburi
	Sparanghel *			
	Alte legume *			

ACCESORII

						
Recipient pt mw/ cuptor	Oală de preparare cu aburi (Completă)	Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + Capac)	Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)	Grătarul de sârmă	Tavă de copt dreptunghiulară	Farfuria Crisp

	Categoriile de alimente	Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
LEGUME	LEGUME USCATE	Cartofi prăjiți *	200 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp	
		Cartofi prăjiți		200 - 500 g	Decojiți și tăiați în felii. Înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Spălați, uscați și cântăriți. Amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de cartofi uscați. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Crochete de cartofi		100 - 600 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Vinete		200 - 600 g	Tăiați în bucăți și înmuiați în apă rece cu sare timp de 30 de minute. Spălați, uscați și cântăriți. Amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de vinete uscate. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Ardei	 + 	200 - 500 g	Feliați, cântăriți și amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de ardei uscați. Condimentați cu sare. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Dovlecei		200 - 500 g	Feliați, cântăriți și amestecați cu ulei, aproximativ 10 g pentru fiecare 200 g de dovlecei uscați. Condimentați cu sare și piper negru. Distribuiți uniform pe farfuria Crisp
PRĂJITURI SĂRATE	Quiche Lorraine		1 rând	Așezați foietajul pe farfuria Crisp și înțepați-l cu o furculiță. Preparați amestecul pentru Quiche lorraine, folosind o cantitate corespunzătoare pentru 8 porții	
	Quiche Lorraine *		200 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime	
	Prăjitură sărată	 + 	1 rând	Așezați foietajul într-o tavă pentru plăcinte pentru 8-10 porții și înțepați-l cu o furculiță. Umpleți foietajul în conformitate cu rețeta favorită	
	Ștrudel cu legume		800 - 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	
	Chifle		1 rând	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	Chifle *		1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform pe tava de copt	
	Pâine pentru sandwich în formă		1 - 2 bucăți	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	
	Chifle precoapte		1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform pe tava de copt	
	Scones		1 rând	Modelați aluatul în formă de biscuit sau împărțiți-l în bucăți mici și amplasați-l pe farfuria Crisp unsă cu ulei	
	Chifle la conservă		1 rând	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform pe tava de copt	
PIZZA	Pizza		2 - 6 porții	Preparați un aluat pentru pizza folosind 150 ml de apă, 15 g de drojdie, 200-225 g de făină, ulei și sare. Lăsați-l să crească 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 subțire *		250 - 500 g ^o	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime	
	Pizza groasă *		300 - 800 g ^o		
	Pizza refrigerată		200 - 500 g	Scoateți din ambalaj. Distribuiți uniform în farfuria Crisp	
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PÂISERIE	PRĂJITURI CU AGENT DE CREȘTERE	Pandișpan în formă	1 rând	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	 + 	900 - 1900 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 ciocolată		600 - 1200 g	Preparați un aluat de prăjitură pe bază de ciocolată-cacao folosind rețeta dumneavoastră preferată. Turnați-l într-o tavă de copt tapetată cu hârtie de copt și unsă cu ulei

* Congelat ^o Cantitate recomandată. Nu deschideți ușa în timpul desfășurării procesului de preparare.

	Categoriile de alimente	Accesorii	Cantitate	Informații privind prepararea	
PRĂJITURI ȘI PRODUSE DE PATISERIE	PRODUSE DE PATISERIE ȘI PLĂCINTE UMLPLETE	Fursecuri		1 rând	Preparați un aluat din 250 g de făină, 100 g de unt sărat, 100 g de zahăr și 1 ou. Adăugați esență de fructe pentru aromă. Lăsați să se răcească. Modelați 10-12 fășii pe tava de copt unsă
		Fursecuri cu ciocolată		1 rând	Preparați un aluat din 250 g de făină, 150 g de unt, 100 g de zahăr, 1 ou, 25 g de pudră de cacao, sare și praf de copt. Adăugați esență de vanilie. Lăsați să se răcească. Întindeți până obțineți o grosime de 5 mm, dați forma dorită și distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Cornuri *		1 rând	Distribuiți uniform în farfuria Crisp. Lăsați să se răcească înainte de a servi
		Bezele		1 rând	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 e bucăți pe tava de copt unsă
		Plăcintă umplută cu fructe		800 - 1500 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
		Plăcintă cu fructe		1 rând	Preparați un aluat din 180g făină, 125g unt și 1 ou. Amplasați aluatul pe farfuria Crisp și puneți deasupra 700-800 g de felii de fructe proaspete, amestecate cu zahăr și scorțișoară
		Plăcintă cu fructe *		300 - 800 g	Scoateți din ambalaj cu atenție pentru a îndepărta folia de aluminiu în întregime
BRIOȘE ȘI CUPCAKES		Brioșe		1 rând	Preparați un aluat pentru 16-18 bucăți, în conformitate cu rețeta dumneavoastră favorită, și umpleți formele de hârtie. Distribuiți uniform pe tava de copt
		Sufleu		2 - 6 porții	Preparați un sufleu mixt cu lămâie, ciocolată sau fructe și turnați într-un vas rezistent la cuptor cu margini înalte
		Cupcake cu brânză		1 rând	Preparați un amestec pentru 12-15 bucăți folosind brânză moale mărunțită și cubulețe de șuncă. Umpleți formele individuale de brioșe.
DESSERTURI		Compot de fructe		300 - 800 ml	Decojiți și scoateți sămăburii fructelor. Tăiați în bucăți și introduceți-le în grătarul de preparare cu aburi
		Mere coapte		4 - 8 bucăți	Îndepărtați cotorul și umpleți cu marțipan sau scorțișoară, zahăr și unt
		Ciocolată caldă		2 - 8 porții	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient. Adăugați vanilie sau scorțișoară pentru gust. Adăugați amidon de porumb pentru a mări densitatea
		Negrese		1 rând	Preparați în conformitate cu rețeta favorită. Introduceți aluatul în tava de copt acoperită cu hârtie de copt
OUĂ		Jumări		2 - 10 bucăți	Preparați în conformitate cu rețeta favorită, într-un singur recipient
		Bulls Eye		1 - 6 bucăți	Ungeți puțin farfuria Crisp înainte de preîncălzire
		Omletă		1 rând	
		Cremă de ou		1 - 2 porții	Preparați o porție din 0,5 litri de lapte, 4 gălbenușuri, 100 g de zahăr și 40 g de făină. Introduceți laptele într-un recipient și apoi în cuptor. Atunci când cuptorul vă indică, turnați ușor laptele fierbinte peste amestecul de gălbenușuri, făină și zahăr și continuați procesul de gătire
GUSTĂRI		Popcorn	—	90 - 100 g	Amplasați întotdeauna punga direct pe placa rotativă din sticlă. Gătiți doar câte o pungă o dată
		Aripioare de pui *		300 - 600 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Crochete de pui *		200 - 600 g	
		Cașcaval pane *		100 - 400 g	Turnați puțin ulei peste brânză înainte de a începe procesul de preparare. Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Falafel		100 - 400 g	Ungeți cu puțin ulei farfuria Crisp. Turnați ulei peste falafel înainte de a începe procesul de preparare
		Rondele de ceapă *		100 - 500 g	Distribuiți uniform în farfuria Crisp
		Nuci și alune prăjite		50 - 200 g	

ACCESORII

Recipient pt mw/ cuptor

Oală de preparare cu aburi (Completă)

Oală de preparare cu aburi (Parte inferioară + Capac)

Oală de preparare cu aburi (parte inferioară)

Grătarul de sârmă

Tavă de copt dreptunghiulară

Farfuria Crisp

CURĂȚARE

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

Nu folosiți niciodată 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.

SUPRAFEȚELE INTERIOARE ȘI EXTERIOARE

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibră. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați câteva picături de detergent cu pH neutru. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.
- Curățați sticla ușii folosind un detergent lichid adecvat.
- La intervale regulate sau în cazul vărsării de alimente sau lichide, scoateți placa rotativă și suportul acesteia pentru a curăța baza cuptorului, eliminând toate reziduurile de alimente.
- Activați funcția „Auto curățare” pentru curățarea optimă a suprafețelor interioare.

- Grillul nu necesită curățare, deoarece căldura intensă arde toate reziduurile. Utilizați această funcție în mod regulat.

ACCESORII

Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase, cu excepția farfuriei Crisp.

Farfuria Crisp trebuie să fie spălată într-o soluție de apă cu detergent neutru. Pentru depunerile persistente, frecați ușor cu o lavetă. Permiteți întotdeauna răcirea farfuriei Crisp înainte de a o curăța.

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

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

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

Există modalități de a împiedica semnalul să ajungă la aparat?

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

La ce distanță trebuie să se afle routerul de cuptor?

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

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

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

Cum pot afla numele și parola rețelei mele fără fir?

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

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

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

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

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

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

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

Cum pot verifica dacă datele sunt transmise?

După configurarea rețelei, opriți alimentarea, așteptați 20 de secunde, după care porniți cuptorul: Verificați dacă aplicația indică starea UI a aparatului. 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 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. 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”. Apăsați pe  , atingeți  "Info" și apoi selectați „Factory Reset” (Resetare la valorile din fabrică). Toate setările salvate vor fi șterse.
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.
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 apoi 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.



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

- Vizitând site-ul nostru web docs.whirlpool.eu
- Utilizând codul QR
- Ca alternativă, **contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare** (consultați numărul de telefon din certificatul de garanție). Când contactați serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare, vă rugăm să precizați codurile specificate pe plăcuța cu date de identificare a produsului dumneavoastră.

