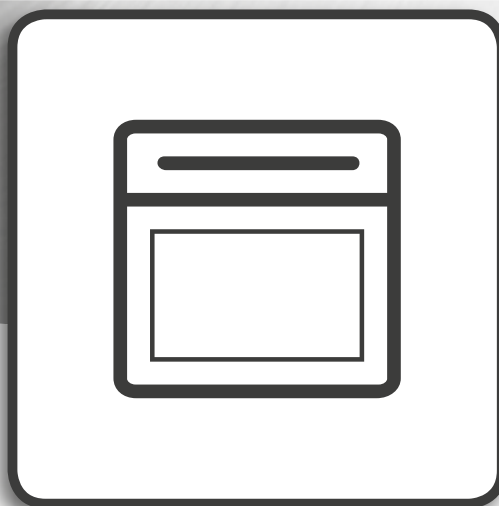


Hotpoint

ARISTON



**Ghid privind sănătatea și siguranța,
utilizarea și întreținerea, precum și instalarea**



www.hotpoint.eu/register



ROMÂNĂ.....3

ROMÂNĂ

GHID PRIVIND SĂNĂTATEA ȘI SIGURANȚA, UTILIZAREA ȘI ÎNTREȚINEREA, PRECUM ȘI INSTALAREA



VĂ MULȚUMIM CĂ AȚI ACHIZIȚIONAT UN PRODUS HOTPOINT-ARISTON.
Pentru a beneficia de servicii complete de asistență,
vă rugăm să vă înregistrați aparatul pe **www.hotpoint.eu/register**

Cuprins

Ghid privind sănătatea și siguranța

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ	4
RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR	6
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE	6

Ghid de utilizare și întreținere

DESCRIEREA PRODUSULUI	7
PANOUL DE COMANDĂ	8
DESCRIEREA AFIȘAJULUI	8
ACCESORIILE	9
INTRODUCEREA GRĂTARULUI DE SĂRMĂ ȘI A ALTOR ACCESORII	9
DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂTAR	10
UTILIZAREA TIJEI PENTRU ROTISARE	11
FUNCȚII	12
UTILIZAREA CUPTORULUI	14
PRIMA UTILIZARE A APARATULUI	14
UTILIZAREA ZILNICĂ	15
RECOMANDĂRI UTILE	18
TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA	19
REȚETE TESTATE	22
CURĂȚAREA	23
CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI CUPTORULUI CU FUNCȚIA PYRO	24
ÎNȚEȚINEREA	25
SCOATEREA UȘII	25
REMONTAREA UȘII	26
ÎNLOCUIREA BECULUI	27
REMEDIEREA PROBLEMELOR	28
FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI	30
SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE	30

Ghid de instalare	31
--------------------------	----

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

IMPORTANT: TREBUIE CITITE ȘI RESPECTATE

Înainte de a utiliza aparatul, citiți aceste instrucțiuni privind siguranța.

Păstrați-le pentru a le consulta și pe viitor.

Aceste instrucțiuni și aparatul în sine furnizează avertismente importante privind siguranța, care trebuie respectate întotdeauna.

Producătorul nu își asumă nicio răspundere pentru nerespectarea acestor instrucțiuni de siguranță, pentru utilizarea necorespunzătoare a aparatului sau pentru setarea incorectă a butoanelor de comandă.

AVERTISMENTE PRIVIND SIGURANȚA

Copiii foarte mici (0-3 ani) și mici (3-8 ani) nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență. Copiii cu vârsta de peste 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

AVERTIZARE: Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării; copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

AVERTIZARE: Evitați să atingeți rezistențele sau suprafața internă - pericol de arsuri. Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor. Dacă se poate utiliza o sondă cu

aparatul, folosiți exclusiv o sondă de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului pirolitic. Nu permiteți accesul copiilor în zona cuptorului în timpul desfășurării ciclului pirolitic (până când s-a terminat aerisirea încăperii).

Nu amplasați articole vestimentare sau materiale inflamabile lângă aparat până când nu s-au răcit complet toate componentele.

Cantitățile mari de resturi de mâncare trebuie înlăturate și obiectele din interiorul cuptorului trebuie scoase înainte de pornirea ciclului de curățare.

Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind ușor. Fiți întotdeauna atenți când preparați alimente bogate în grăsimi, ulei sau când adăugați alcool (de ex. rom, coniac, vin) - pericol de incendiu.

Folosiți mănuși de protecție pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți rezistențele.

La finalizarea procesului de preparare, aveți grijă ca, atunci când deschideți ușa, să lăsați aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în aparat.

Nu blocați orificiile de ventilare a aerului fierbinte din partea frontală a cuptorului.

În timpul și după finalizarea ciclului de piroliză, nu trebuie permis accesul animalelor în zona aparatului.

UTILIZAREA PERMISĂ

ATENȚIE: Aparatul nu trebuie să fie pus în funcțiune prin intermediul unui temporizator extern sau al unui sistem de comandă la distanță separat. Acest aparat este destinat exclusiv uzului casnic, fiind interzisă utilizarea sa în scop profesional.

Nu utilizați aparatul afară.

Nu depozitați substanțe explozive sau inflamabile, precum doze de aerosoli, nu amplasați și nu utilizați benzină sau alte materiale inflamabile în interiorul sau în apropierea aparatului: Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.

Nu este permisă nicio altă utilizare (de ex. încălzirea încăperilor).

INSTALAREA

Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane. Folosiți mănuși de protecție pentru a despacheta și instala aparatul. Instalarea și reparațiile trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului și cu normele locale referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare. Efectuarea operațiilor de instalare de către copii este interzisă. Nu lăsați copiii în apropierea aparatului în timpul instalării. Nu lăsați ambalajele (saci din plastic, bucăți de polistiren etc.) la îndemâna copiilor în timpul instalării și după finalizarea acesteia. După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului. Dacă apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Înainte de orice operație de instalare, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. În timpul instalării, aveți grijă ca aparatul să nu deterioreze cablul de alimentare. Activați aparatul numai atunci

când instalarea a fost finalizată. După instalare, partea inferioară a aparatului nu trebuie să mai fie accesibilă.

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

Nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

Demontați cuptorul de pe suportul din polistiren doar în momentul instalării.

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

AVERTISMENTE PRIVIND ALIMENTAREA CU ENERGIE ELECTRICĂ

Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm și aparatul trebuie să fie împământat.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, înlocuiți-l cu unul echivalent. Cablul de alimentare trebuie înlocuit numai de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului și cu reglementările curente de siguranță. Contactați un centru de service autorizat. Aparatul trebuie să poată fi deconectat de la rețeaua electrică fie prin scoaterea ștecherului din priză (dacă ștecherul este disponibil), fie prin intermediul unui întrerupător multipolar de rețea situat în amonte de priză, în conformitate cu standardele naționale privind siguranța electrică.

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

În cazul în care este necesară înlocuirea cablului de

alimentare, contactați un centru de service autorizat.

Dacă ștecherul prevăzut nu este adecvat pentru priza dumneavoastră, contactați un tehnician calificat.

Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă. Nu trageți de cablul de alimentare.

Nu utilizați prelungitoare, prize multiple sau adaptoare.

Nu puneți în funcțiune acest aparat dacă a fost deteriorat cablul de alimentare sau ștecherul, dacă nu funcționează corect, sau dacă a fost deteriorat sau a căzut pe jos. Mențineți cablul la distanță de suprafețele fierbinți.

După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.

Nu atingeți aparatul dacă aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi.

AVERTIZARE: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării. Nu utilizați substanțe abrazive de curățare sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a aparatului; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

Toate accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de activarea funcției pirolitice (inclusiv grătarele laterale).

Purtați mănuși de protecție în timpul operațiilor de curățare și întreținere.

Înainte de orice operație de întreținere, aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică. Asigurați-vă că aparatul s-a răcit

înainte de a efectua orice operație de curățare sau întreținere.

În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită, asigurați-vă că în timpul ciclului de autocurățare (pirolitic) arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

ELIMINAREA AMBALAJULUI

Ambalajul este reciclabil în proporție de 100% și este marcat cu simbolul reciclării . Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie reciclate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE UZATE

Atunci când eliminați aparatul uzat, faceți-l inutilizabil tăind cablul de alimentare și scoțând ușile și grătarele (dacă intră în dotare), astfel încât copiii să nu poată pătrunde cu ușurință în interior și să rămână blocați. Acest aparat este fabricat din materiale reciclabile  sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor.

Pentru informații ulterioare referitoare la eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.

Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).

Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi cauzate de eliminarea necorespunzătoare a acestui produs.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un centru de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

RECOMANDĂRI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI

Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind modul de preparare sau în rețeta dumneavoastră.

Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

1. Ciclul cu economisire a energiei electrice (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați preparat carne de 2 sau 3 ori consecutiv).

2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar.

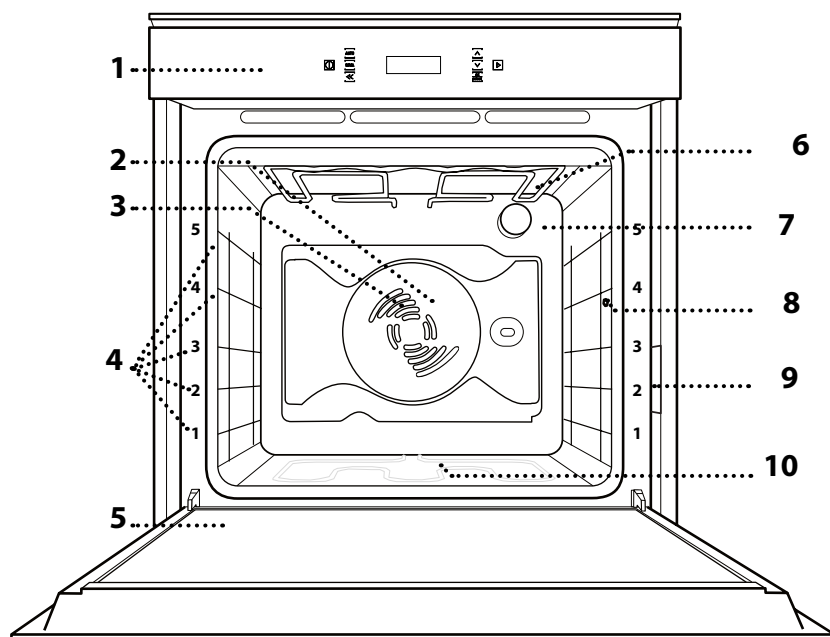
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

Acest aparat a fost proiectat, construit și distribuit în conformitate cu cerințele directivelor europene: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE și RoHS 2011/65/UE.

Acest aparat, care a fost proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este în conformitate cu Regulamentul european  nr. 1935/2004.

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

DESCRIEREA PRODUSULUI



1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Ghidaje pentru grătar (nivelul este indicat pe partea frontală a cuptorului)
5. Ușă
6. Rezistența superioară / grill
7. Becul
8. Racordul sondei pentru carne
9. Plăcuță cu date de identificare (a nu se demonta)
10. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)

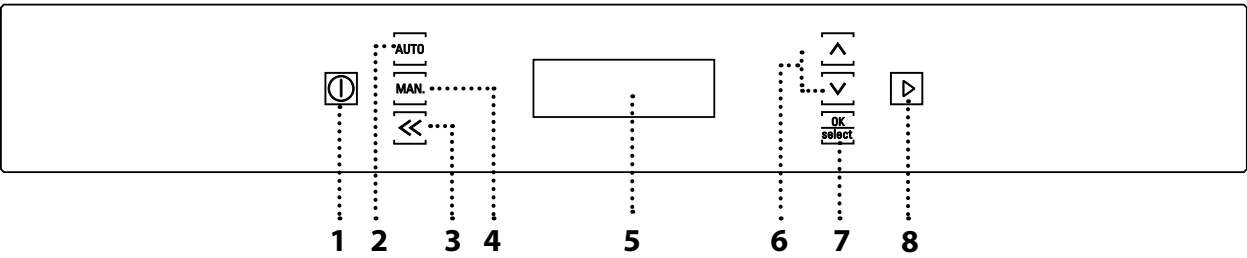
Vă rugăm să rețineți:

În timpul procesului de preparare, este posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când pentru a reduce consumul de energie.

Odată procesul de preparare finalizat și cuptorul oprit, este posibil ca ventilatorul de răcire să continue să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp.

În cazul deschiderii ușii cuptorului în timpul procesului de coacere, rezistențele se dezactivează.

PANOUL DE COMANDĂ



1. PORNIRE/OPRIRE

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

2. FUNCȚII AUTOMATE

Pentru derularea listei de funcții automate.

3. ÎNAPOI

Pentru revenirea la meniul de setări anterior.

4. FUNCȚII MANUALE

Pentru derularea listei de funcții manuale.

5. AFIȘAJ

6. BUTOANE DE NAVIGARE

Pentru modificarea setărilor și valorilor unei funcții.

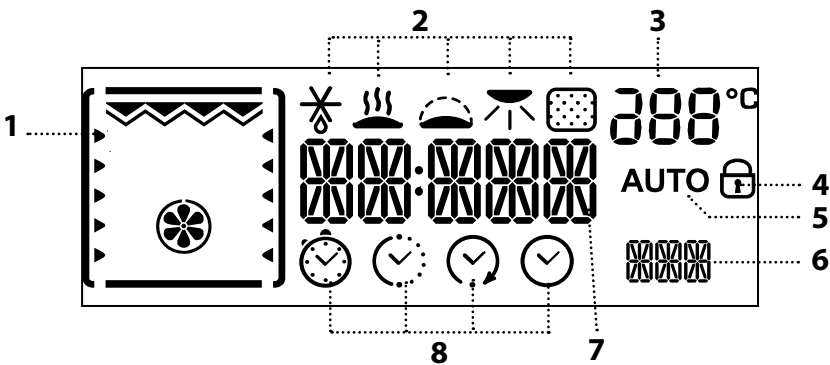
7. BUTON DE CONFIRMARE

Pentru confirmarea unei funcții selectate sau a unei valori setate.

8. PORNIRE

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

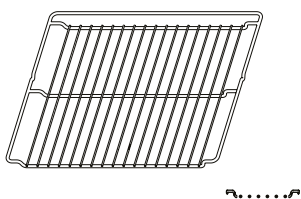
DESCRIEREA AFIȘAJULUI



1. Simbolul funcției selectate, indicatorul nivelului de preparare
2. Funcții: decongelare, menținere la cald, dospire, rumenire, curățare
3. Setările funcțiilor (temperatură, nivel grill etc.)
4. Încuietoarea ușii (activată în timpul și după desfășurarea funcției de curățare automată)
5. Control
6. Indicator pentru funcții, mod ECO, preîncălzire
7. Afișaj digital
8. Setarea temporizatorului, a duratei de preparare, a pornirii temporizate și a ceasului

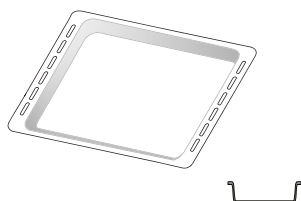
ACCESORIILE

GRĂTARUL DE SÂRMĂ



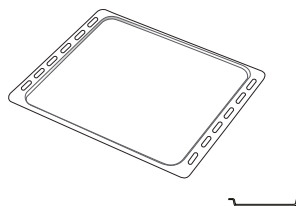
Utilizare pentru prepararea alimentelor sau ca suport pentru tigăi, forme pentru prăjituri și alte articole ale accesoriilor pentru gătit adecvate pentru cuptor.

TAVĂ DE COLECTARE A PICĂTURILOR



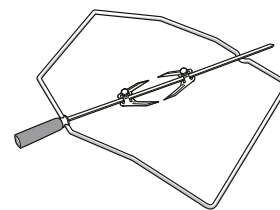
Pentru utilizare ca tavă de cuptor pentru prepararea cărnii, peștelui, legumelor, lipiilor etc. sau poziționarea sub grătarul de sârmă pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării.

TAVĂ DE COPT



Utilizare pentru coacerea tuturor tipurilor de pâine și produselor de patiserie, dar și pentru prepararea cărnii, peștelui în papiotă etc.

TIJĂ PENTRU ROTISARE



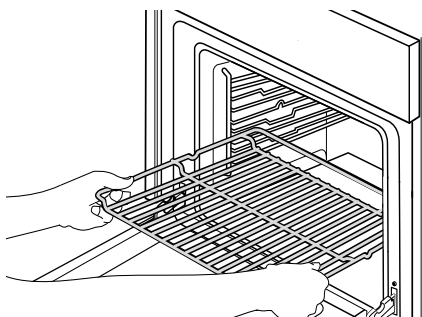
Pentru frigerea uniformă a bucăților mari de carne și de carne de pasăre atunci când este utilizată împreună cu funcția Turbogrill.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

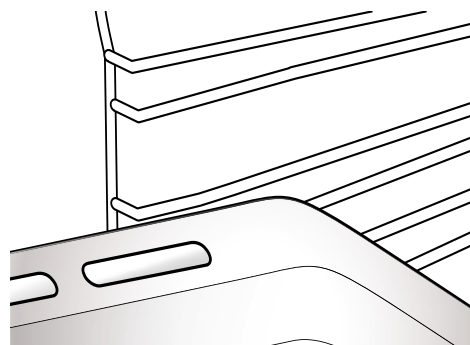
Alte accesorii care nu sunt furnizate pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARULUI DE SÂRMĂ ȘI A ALTOR ACCESORII

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

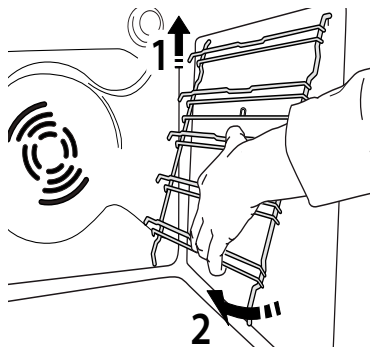


2. Alte accesorii, cum ar fi tava de colectare a picăturilor și tava de copt, sunt introduse orizontal, în același mod ca și grătarul de sârmă.

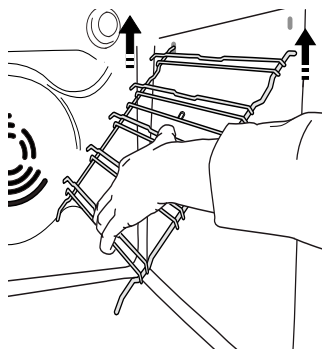


DEMONTAREA ȘI REMONTAREA GHIDAJELOR PENTRU GRĂȚAR

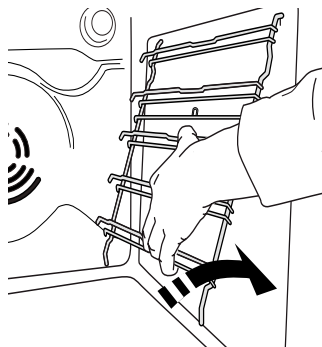
1. Pentru a demonta ghidajele pentru grătar, ridicați-le (1) și apoi trageți ușor partea inferioară din locașuri (2): grătarele de sârmă pot fi acum demontate.



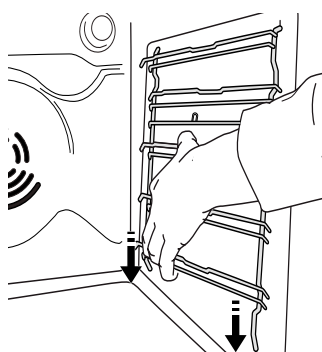
1. Pentru a remonta ghidajele pentru grătar, reintroduceți-le mai întâi în locașurile superioare.



2. Menținându-le ridicate, culisați-le în compartimentul pentru preparare.

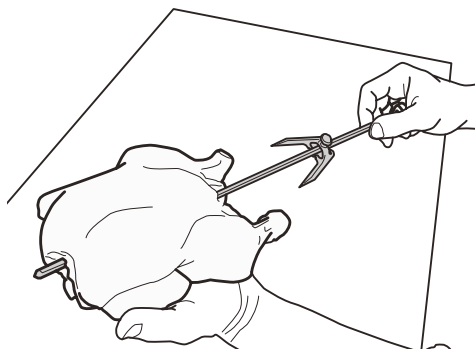


3. Coborâți-le pentru poziționarea lor în locașul inferior.

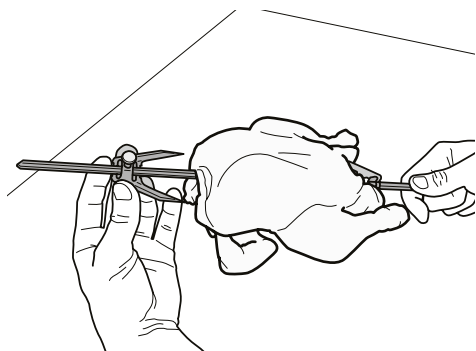


UTILIZAREA TIJEI PENTRU ROTISARE

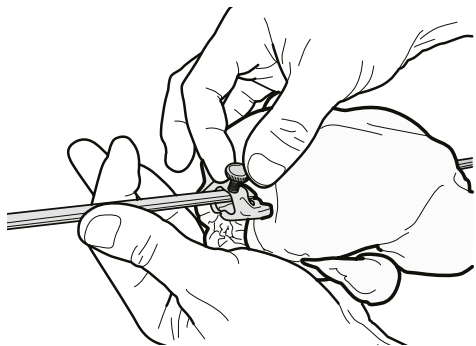
1. Introduceți tija în centrul bucății de carne și culisați-o până când carnea se menține ferm în poziție pe furcă.



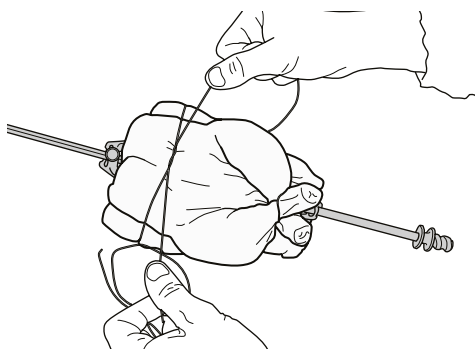
2. Montați prin împingere cea de-a doua furcă la tija și culisați-o până când menține bucata de carne ferm în poziție.



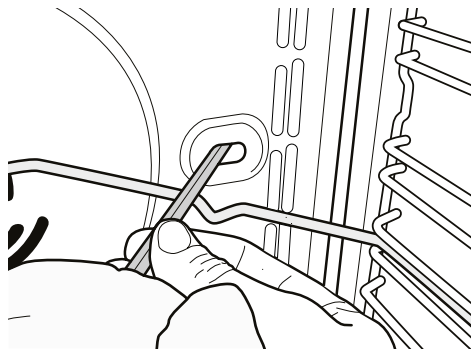
3. Strângeți șurubul de fixare pentru a-l fixa în poziție.



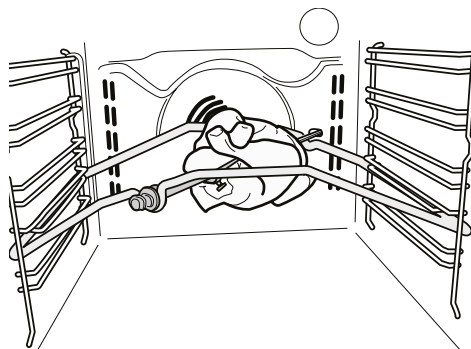
4. Dacă gătiți carne de pasăre, fixați carnea utilizând un fir de ață.



5. Așezați suportul pe al doilea nivel, apoi introduceți vârful tije în locașul de pe peretele posterior al compartimentului cuptorului.



6. Sprijiniți partea rotundă a tije pe suportul corespunzător.



Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, poziționați tava de colectare a picăturilor dedesubt și adăugați 500 ml de apă.

Pentru a evita arsurile provocate de tija fierbinte, manevrați-o apucând de mânerul din plastic (care trebuie îndepărtat înainte de a începe procesul de preparare).

MAN. MANUALE

 **CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)* 1-9**
Pentru a prepara orice fel de alimente, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Pentru coacerea pizzei, a plăcintelor picante și a prăjiturilor cu umpluturi lichide, folosiți nivelul 1 sau 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.

 **CONVECTION BAKE (COACERE CU CONVECȚIE) 2-9**

Pentru gătitul cărnii și a prăjiturilor cu umplutură lichidă (picante sau dulci) pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.

 **FORCED AIR (AER FORȚAT) 3-9**
Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maximum trei), diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex., pește, legume, deserturi). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Se recomandă utilizarea nivelului 3 pentru a găti numai pe un singur grătar; nivelurile 1 și 4 pentru a găti pe două niveluri; și nivelurile 1, 3 și 5 pentru a găti pe trei niveluri. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.

 **GRILL (GRILL) 4-9**
Pentru a frige medallioane, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume sau pentru a prăji pâinea. Vă recomandăm poziționarea alimentelor pe nivelul 4 sau 5. Atunci când frigeți carne, vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați-o pe nivelul 3 sau 4, adăugând aproximativ 500 ml de apă potabilă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.

 **TURBO GRILL (TURBO GRILL) 5-9**
Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pui). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Vă recomandăm să utilizați o tavă de colectare a picăturilor pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării: poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aproximativ jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Tija pentru rotisare (dacă intră în dotare) poate fi utilizată cu această funcție.

 **FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ) 6-9**
Pentru încălzirea rapidă a cuptorului.

 **ECO FORCED AIR (AER FORȚAT ECO) 7-9**

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.

 **SELF-CLEAN (AUTOCURĂȚARE) 8-9**

Pentru eliminarea depunerilor care apar în timpul preparării prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură înaltă. Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (ECO). Utilizarea unui ciclu complet este recomandată numai în cazul unui cuptor foarte murdar, iar utilizarea ciclului mai scurt este recomandată dacă funcția este utilizată la intervale regulate.

 **SETTING (SETARE) 9-9**

Pentru modificarea setărilor cuptorului (oră, limbă, volum semnal sonor, luminozitate, mod Eco, unitate de măsură, putere).

Vă rugăm să rețineți: Când modul Eco este activ, luminozitatea afișajului va fi redusă după câteva secunde, pentru a se economisi energie. Aceasta este reactivată automat după apăsarea oricăruia dintre butoane etc.

* Funcție utilizată ca referință pentru declararea eficienței energetice în conformitate cu Regulamentul (UE) nr. 65/2014

AUTO MODURI AUTOMATE

MEAT (CARNE) 1-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carne (vită, vițel, porc, miel etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor. Utilizați nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

POULTRY (CARNE DE PASĂRE) 2-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru carnea de pasăre. Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Această funcție activează intermitent ventilatorul la viteză mică pentru a preveni uscarea excesivă a alimentelor. Utilizați nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

CASSEROLE (PREPARAT RAPID) 3-9

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru gătirea oricărui fel de mâncare care conține paste (lasagna, cannelloni etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Utilizați nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

BREAD (PÂINE) 4-9

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru prepararea oricărui fel de pâine (baghete, chifle, pâine la tavă etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Utilizați nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

PIZZA (PIZZA) 5-9

Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru prepararea oricărui fel de pizza (pizza subțire, pizza de casă, pizza cu blat crocant etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Utilizați nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

PASTRY (PRODUSE DE PATISERIE) 6-9

Această funcție selectează automat temperatura și metoda de preparare optime pentru toate tipurile de produse de patiserie (torturi dospite, prăjituri umplute, tarte etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Utilizați nivelurile 2 sau 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

RISING (DOSPIRE) 7-9

Pentru a ajuta la dospirea eficientă a aluaturilor dulci sau picante. Amplasați aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Pentru a menține calitatea dospirii, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

WARM KEEPING (MENȚINERE LA CALD) 8-9

Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex., carne, alimente prăjite sau budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Funcția nu se activează dacă temperatura din interior depășește 65°C.

SLOW COOKING (PREPARARE LENTĂ) 9-9

Pentru prepararea delicată a cărnii (la 90 °C) și a peștelui (la 85 °C). Această funcție gătește alimentele încet pentru a vă asigura că se vor menține fragede și succulente. Datorită temperaturii joase, preparatul nu se rumenește la exterior, iar rezultatul final este similar celui obținut în urma preparării cu aburi.

Vă recomandăm să prăjiți mai întâi friptura într-o tigaie pentru a rumeni carnea și a-i păstra sucurile naturale.

Duratele de preparare sunt cuprinse între două ore pentru un pește de 300 g și patru sau cinci ore pentru un pește de 3 kg. Duratele de preparare sunt cuprinse între 4 ore pentru bucăți de carne de 1 kg și 6 sau 7 ore pentru bucăți de carne de 3 kg.

Pentru rezultate optime, nu deschideți ușa cuptorului în timpul preparării pentru că astfel se va permite ieșirea căldurii. Utilizați sonda pentru carne (dacă este disponibilă) sau un termometru standard de cuptor pentru măsurarea temperaturii de preparare a alimentelor. Pentru prepararea delicată a cărnii (la 90 °C) și a peștelui (la 85 °C).

UTILIZAREA CUPTORULUI



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

PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

1. SELECTAREA LIMBII

Va trebui să setați limba și ora atunci când porniți aparatul pentru prima dată: Mesajul „ENGLISH” se va derula pe ecran.

Utilizați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a derula lista cu limbile disponibile și selectați-o pe cea dorită.

Apăsați $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma selecția.

Vă rugăm să rețineți: Limba poate fi modificată la un moment ulterior, din meniul „SETTING”.

2. SETAȚI ORA

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

Utilizați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a seta ora corectă și apăsați pe $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma: cele două cifre care reprezintă minutele vor clipi pe afișaj.

Utilizați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a seta minutele și apăsați pe $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma.

Vă rugăm să rețineți: Este posibil să fie necesară resetarea orei în urma unor pene de curent de lungă durată.

3. 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: dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, va trebui să reduceți această valoare.

Apăsați pe butonul MAN. până când pe afișaj apare mesajul „SETTING”, apoi apăsați pe $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma.

Apăsați pe $\wedge$ sau $\vee$ pentru a selecta elementul de meniu „POWER” (PUTERE) și apăsați pe $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma.

Utilizați $\wedge$ sau $\vee$ pentru a selecta „LOW” și apăsați pe $\frac{OK}{select}$ pentru a confirma.

4. REÎNCĂLZIREA CUPTORULUI

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 care s-ar putea afla în interiorul acestuia. Încălziți cuptorul la 200 °C timp de aproximativ o oră, folosind în mod ideal o funcție de circulație a aerului (de ex., „Aer forțat” sau „Coacere cu convecție”). Respectați instrucțiunile pentru setarea corectă a funcției.

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

UTILIZAREA ZILNICĂ

1. SELECTAREA UNEI FUNCȚII

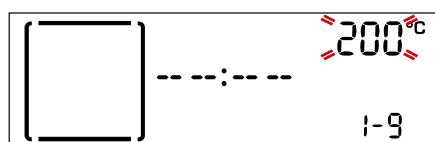
Apăsați pe  pentru a porni cuptorul, apoi utilizați AUTO sau MAN, pentru a derula meniurile pentru funcțiile manuale și automate. Mențineți apăsat pe MAN, sau AUTO până când funcția dorită apare pe afișaj și apoi apăsați pe  pentru a confirma.



2. SETAREA FUNCȚIEI

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

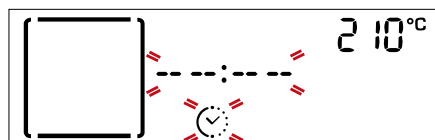
NIVEL DE TEMPERATURĂ/DE PUTERE PENTRU GRILL



Atunci când valoarea clipește pe afișaj, utilizați  sau  pentru a o modifica, apoi apăsați pe  pentru a confirma și continuați să modificați setările care urmează (dacă este posibil).

Vă rugăm să rețineți: Odată ce funcția a fost activată, puteți regla temperatura utilizând  sau .

DURATA



Atunci când simbolul  clipește pe afișaj, utilizați  sau  pentru a seta durata de preparare necesară și apoi apăsați pe  pentru a confirma.

Nu este necesar să setați durata de preparare dacă doriți să gestionați manual procesul de preparare: apăsați pe  pentru a confirma și a activa funcția. În acest caz, nu puteți seta ora de finalizare a preparării prin programarea unei porniri temporizate.

Vă rugăm să rețineți: durata de preparare selectată poate fi reglată în timp ce procesul de preparare este în desfășurare, apăsând pe : Utilizați  sau  pentru a o regla și  pentru a confirma.

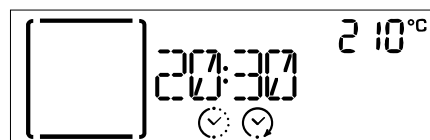
SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII (PORNIRE TEMPORIZATĂ)

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



Utilizați  sau  pentru a seta ora dorită pentru finalizarea procesului de preparare și apăsați pe  pentru a confirma.

Introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și apăsați pe  pentru a activa funcția: cuptorul va porni automat după expirarea perioadei de timp calculate.



Vă rugăm să rețineți: indiferent de situație, anularea perioadei de așteptare este posibilă în orice moment, dumneavoastră putând să activați imediat funcția, apăsând pe .

Această setare dezactivează, de asemenea, etapa de preîncălzire a cuptorului.

Apăsați pe  în orice moment pentru a modifica valoarea setată anterior.

3. ACTIVAREA FUNCȚIEI

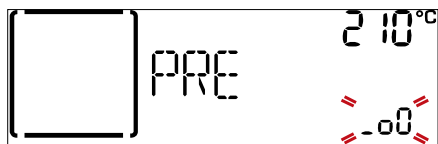
Odată aplicate setările necesare, apăsați pe  pentru a activa funcția.



Puteți apăsa  în orice moment pentru a întrerupe funcția care este activă în mod curent.

4. PREÎNCĂLZIRE

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



Odată ce această fază este finalizată, se va emite un semnal sonor, iar afișajul va indica faptul că cuptorul a atins temperatura setată.



În acest moment, deschideți ușa, introduceți alimentele în cuptor, închideți ușa și începeți prepararea.

Vă rugăm să rețineți: introducerea alimentelor în cuptor înainte de finalizarea preîncălzirii poate avea un efect negativ asupra rezultatului de preparare final.

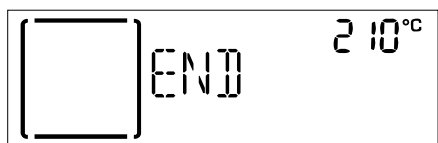
Deschiderea ușii în timpul fazei de preîncălzire o va întrerupe pentru un timp.

Durata de preparare nu include și faza de preîncălzire.

Puteți modifica oricând temperatura care doriți să fie utilizată apăsând pe **▲** sau **▼**.

5. FINALIZAREA PREPARĂRII

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



Apăsați pe **▶** pentru a continua prepararea în mod manual (fără a programa o durată de preparare) sau utilizați **▲** pentru a prelungi durata de preparare prin setarea unei noi.

În ambele cazuri, setarea nivelului de temperatură sau de putere pentru grill va fi memorată.

RUMENIRE

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



Atunci când pe afișaj apare mesajul aferent, dacă este necesar, apăsați pe **OK select** pentru a porni un ciclu de rumenire de cinci minute.



Puteți opri în orice moment funcția activată, apăsând pe **Ⓢ**.

. TEMPORIZATORUL

Când cuptorul este oprit, afișajul poate fi utilizat ca temporizator. Pentru a activa funcția, asigurați-vă că este oprit cuptorul și apoi apăsați pe **▲** sau **▼**: Simbolul **⌚** va clipi pe afișaj.



Utilizați **▲** sau **▼** pentru a seta durata de timp necesară și apoi apăsați **OK select** pentru a activa temporizatorul.

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.



Vă rugăm să rețineți: Temporizatorul nu activează niciunul din ciclurile de preparare.

Utilizați **▲** sau **▼** pentru a modifica temporizatorul; apăsați **◀** pentru a opri temporizatorul în orice moment.

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

Apăsați pe **Ⓢ** pentru a porni cuptorul, apoi selectați funcția necesară.

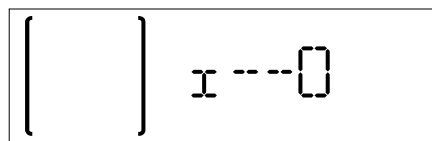
Odată ce funcția a pornit, temporizatorul va continua număratoarea inversă în mod independent, fără a influența funcția în sine.



Pentru a dezactiva temporizatorul, apăsați pe **Ⓢ** pentru a opri funcția activă, apoi apăsați pe **◀**.

. BLOCAREA TASTELOR

Pentru a bloca tastatura, apăsați și mențineți apăsată simultan tastele **OK select** și **◀** timp de cel puțin cinci secunde.



Pentru a debloca tastatura, efectuați aceeași procedură.

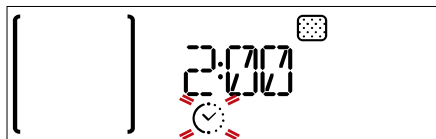
Vă rugăm să rețineți: Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor.

Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit în orice moment apăsând și menținând apăsată tasta **Ⓢ**.

. CURĂȚARE AUTOMATĂ – PYRO

Înainte de a activa această funcție, asigurați-vă că ați scos toate accesoriile din cuptor, inclusiv ghidajele.

Apăsați pe **MAN**. În mod repetat pentru a selecta „PYRO” din meniul principal și apăsați pe  pentru a confirma.



Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (ECO). Apăsați pe  sau  pentru a selecta ciclul dorit și apăsați pe .



Apăsați pe  : cuptorul pornește ciclul de autocurățare, iar ușa se blochează automat: pe afișaj apare un mesaj de avertisment, alături de număratoarea inversă, indicând starea ciclului aflat în desfășurare.



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



Pe afișaj va fi prezentată ora curentă.

Vă rugăm să rețineți: ca și în cazul celorlalte funcții manuale, în cazul ciclului de autocurățare este de asemenea posibilă setarea orei de finalizare.

RECOMANDĂRI UTILE

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 accesoriiile 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.

GĂTITUL SIMULTAN A UNOR ALIMENTE DIFERITE

Funcția „Forced Air” vă permite să preparați alimente diferite (de exemplu, pește și legume) pe niveluri diferite, în același timp.

Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

DESERTURI

Gătiți deserturi delicate cu funcția Convențional, numai pe un singur nivel. Folosiți tăvi de copt din metal, de culoare închisă, și așezați-le întotdeauna pe grătarul de sârmă din dotare.

Pentru a găti pe mai mult de un nivel, selectați funcția „Aer forțat” și poziționați formele pentru prăjituri pe diferite grătare de sârmă pentru a facilita circulația aerului fierbinte.

Pentru a verifica dacă un tort dospit s-a copt pe deplin, introduceți o scobitoare din lemn în centrul tortului. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.

Dacă folosiți tăvi de copt antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece este posibil ca desertul 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.

Pentru deserturi cu umpluturi sau ingrediente umede (cum ar fi plăcinta cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „Coacere cu convecție”.

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

PIZZA

Ungeți puțin tăvile de copt pentru ca blatul pizzei să fie crocant.

Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.

DOSPIRE

Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor.

Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C).

Durata de dospire pentru pizza este de aproximativ o oră pentru 1 kg de aluat.

CARNE

Folosiți orice fel de tavă de copt sau vas Pyrex, adecvate pentru dimensiunea bucății de carne pe care o veți prepara.

Când preparați fripturi, adăugați supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.

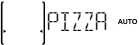
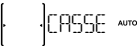
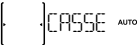
Când doriți să frigeți carne pe grill, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai îndelungate. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul de sârmă, menținând o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de preparare.

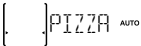
Pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării, turnați jumătate de litru de apă în tava de colectare a picăturilor și poziționați-o direct sub grătarul de sârmă pe care este așezată carnea. Completați cu apă când este necesar.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Torturi dospite	 PASTR AUTO	-	160 - 180	30 - 90	2 / 3 
		Da	160 - 180	30 - 90	4  1 
Prăjitură umplută (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe)	 PASTR AUTO	-	160 - 200	30 - 85	3 
		Da	160 - 200	35 - 90	4  1 
Biscuiți / Tarte mici	 PASTR AUTO	-	170 - 180	15 - 45	3 
		Da	160 - 170	20 - 45	4  1 
		Da	160 - 170	20 - 45 ***	5  3  1 
Choux à la crème		Da	180 - 200	30 - 40	3 
		Da	180 - 190	35 - 45	4  1 
		Da	180 - 190	35 - 45 ***	5  3  1 
Bezele		Da	90	110 - 150	3 
		Da	90	130 - 150	4  1 
		Da	90	140 - 160 ***	5  3  1 
Pizza (blat subțire, pufos, crocant)	 PIZZA AUTO	-	220 - 250	20 - 40	2 
		Da	220 - 240	20 - 40	4  1 
		Da	220 - 240	25 - 50 ***	5  3  1 

FUNCȚII MANUALE	 Conventional (Convențional)	 Grill (Grill)	 Turbo Grill (Turbo Grill)	 Forced Air (Aer forțat)	 Convection Bake (Coacere convecție)	 Eco Forced Air (Eco aer forțat)
FUNCȚII AUTOMATE	 MEAT AUTO Meat (Carne)	 POULT AUTO Poultry (Carne de pasăre)	 CASSE AUTO Casserole (Tocană)	 BREAD AUTO Bread (Pâine)	 PIZZA AUTO Pizza (Pizza)	 PASTR AUTO Pastry (Patiserie)
ACCESORIILE	 Grătarul de sârmă	 Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă pentru prăjituri/tavă de copt pe grătarul de sârmă	 Tavă de colectare a picăturilor	 Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	 Tavă de copt

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Franzelă 1 kg		-	180 - 220	50 - 70	
Cornuri		-	180 - 220	30 - 50	
Pâine		Da	180 - 200	30 - 60	 
Pizza congelată		Da	250	10 - 20	
		Da	250	10 - 20	 
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche)		Da	180 - 190	40 - 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 ***	  
Lasagna/sufleu		-	190 - 200	40 - 65	
Paste la cuptor/cannelloni		-	190 - 200	25 - 45	
Carne de miel/vițel/ vită/porc 1 kg		-	190 - 200	60 - 90	
Pasăre/iepure/rață 1 kg		-	200 - 230	50 - 80	
Curcan/gâscă 3 kg		-	190 - 200	90 - 150	
Pește întreg, la cuptor (file, întreg)		Da	180 - 200	40 - 60	

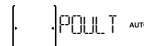
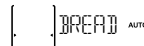
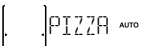
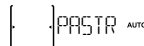
FUNCȚII MANUALE	 Conventional (Convențional)	 Grill (Grill)	 Turbo Grill (Turbo Grill)	 Forced Air (Aer forțat)	 Convection Bake (Coacere convecție)	 Eco Forced Air (Eco aer forțat)
FUNCȚII AUTOMATE	 Meat (Carne)	 Poultry (Carne de pasăre)	 Casserole (Tocană)	 Bread (Pâine)	 Pizza (Pizza)	 Pastry (Patiserie)
ACCESORIILE	 Grătarul de sârmă	 Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă pentru prăjituri/tavă de copt pe grătarul de sârmă	 Tavă de colectare a picăturilor	 Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	 Tavă de copt

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	TEMPERATURĂ (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	NIVEL ȘI ACCESORII
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	180 - 200	50 - 60	2 
Pâine prăjită		-	3 (Ridicată)	3 - 6	5 
Fileuri/medalioane de pește		-	2 (Medie)	20 - 30 *	4  3 
Cârnați/frigăru/ coaste/hamburgeri		-	2 - 3 (Medie - ridicată)	15 - 30 *	5  4 
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2 (Medie)	55 - 70 **	2  1 
Mușchi de vită, în sânge 1 kg		-	2 (Medie)	35 - 50 **	3 
Pulpă de miel / But		-	2 (Medie)	60 - 90 **	3 
Cartofi copti		-	2 (Medie)	35 - 55 **	3 
Legume gratinate		-	3 (Ridicată)	10 - 25	3 
Lasagna și carne		Da	200	50 - 100 ***	4  1 
Carne și cartofi		Da	200	45 - 100 ***	4  1 
Pește și legume		Da	180	30 - 50 ***	4  1 
Masă completă: Tartă cu fructe (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3)/ carne (nivelul 1)		Da	190	40 - 120 ***	5  3  1 
Fripturi umplute	 ECO	-	200	80 - 120 ***	3 
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)	 ECO	-	200	50 - 100 ***	3 

* Întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare.

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

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

FUNCȚII MANUALE	 Conventional (Convențional)	 Grill (Grill)	 Turbo Grill (Turbo Grill)	 Forced Air (Aer forțat)	 Convection Bake (Coacere convecție)	 Eco Forced Air (Eco aer forțat)
FUNCȚII AUTOMATE	 MEAT AUTO Meat (Carne)	 POULT AUTO Poultry (Carne de pasăre)	 CASSE AUTO Casserole (Tocană)	 BREAD AUTO Bread (Pâine)	 PIZZA AUTO Pizza (Pizza)	 PASTR AUTO Pastry (Patiserie)
ACCESORIILE	 Grătarul de sârmă	 Tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă	 Tavă de colectare a picăturilor/tavă pentru prăjituri/tavă de copt pe grătarul de sârmă	 Tavă de colectare a picăturilor	 Tavă de colectare a grăsimii scurse cu 500 ml de apă	 Tavă de copt

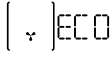
REȚETE TESTATE

Întocmite pentru autoritățile de certificare în conformitate cu standardul IEC 60350-1

REȚETĂ	FUNCȚIE	PREÎNCĂLZIRE	NIVEL	TEMP. (°C)	DURATĂ COACERE (Min.)	ACCESORII* ȘI NOTE
Biscuiți din aluat fraged		Da	3	150	30 - 40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	3	150	25 - 35	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1 - 4	150	25 - 35	Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt
Prăjiturile		Da	3	170	20 - 30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	3	160	20 - 30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1 - 4	160	25 - 35	Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă de colectare a picăturilor/tavă de copt
Pandișpan fără grăsimi		Da	2	170	30 - 40	Formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă
		Da	2	160	30 - 40	Formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă
		Da	1 - 4	160	35 - 45	Nivel 4: formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă Nivel 1: Tavă de copt pe grătarul de sârmă
2 plăcinte cu mere		Da	2	185	70 - 90	Formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă
		Da	2	175	70 - 90	Formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă
		Da	1 - 4	175	75 - 95	Nivel 4: formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă Nivel 1: formă pentru prăjituri pe grătarul de sârmă
Pâine prăjită		-	5	3 (Ridicată)	4 - 6	Grătarul de sârmă
Hamburgeri		-	5	3 (Ridicată)	18 - 30	Nivel 5: grătar de sârmă (întoarceți alimentele la jumătatea duratei de preparare)
						Nivel 4: tavă de colectare a grăsimii scurse, cu apă

* Accesoriile care nu sunt furnizate împreună cu acest cuptor pot fi achiziționate de la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

Clasa de eficiență energetică (în conformitate cu standardul IEC 60350-1): consultați tabelul specific pentru efectuarea testului.

FUNCȚII MANUALE						
	Conventional (Convențional)	Grill (Grill)	Turbo Grill (Turbo Grill)	Forced Air (Aer forțat)	Convection Bake (Coacere convecție)	Eco Forced Air (Eco aer forțat)

CURĂȚAREA

Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.

Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.

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

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

ACCESORIILE

După utilizare, puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent lichid de spălare, manipulându-le cu mănuși pentru cuptor dacă sunt încă fierbinți.

Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie de curățare sau cu un burete.

CURĂȚAREA COMPARTIMENTULUI CUPTORULUI CU FUNCȚIA PYRO

Nu atingeți cuptorul în timpul derulării ciclului de piroliză.

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

Această funcție arde la o temperatură de aproximativ 500 °C depunerile grăsimi formate în timpul preparării. La această temperatură înaltă, depunerile se transformă într-o cenușă fină, care poate fi ștersă ușor cu o lavetă umedă, când cuptorul s-a răcit.

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

Scoateți toate accesoriile din cuptor înainte de a activa funcția Pyro (inclusiv ghidajele pentru grătar).

Pentru a obține rezultate optime de curățare, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția Pyro.

Cuptorul este prevăzut cu două funcții diferite de curățare pirolitică: ciclul standard (PYRO) asigură o curățare temeinică în cazul în care cuptorul este foarte murdar, iar ciclul economic (PYRO ECO) este mai scurt și consumă mai puțină energie decât ciclul standard, fiind astfel adecvat pentru utilizarea la intervale de timp regulate.

Activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare. Se recomandă să activați funcția Pyro numai în cazul în care aparatul este foarte murdar sau dacă emană mirosuri neplăcute în timpul procesului de preparare.

Vă rugăm să rețineți: Ușa cuptorului nu poate fi deschisă în timp ce se desfășoară curățarea pirolitică. Aceasta va rămâne blocată până când temperatura revine la un nivel acceptabil. Ventilați încăperea atât în timpul cât și după efectuarea ciclului de curățare pirolitică (până când încăperea este aerisită complet).

ÎNTREȚINEREA

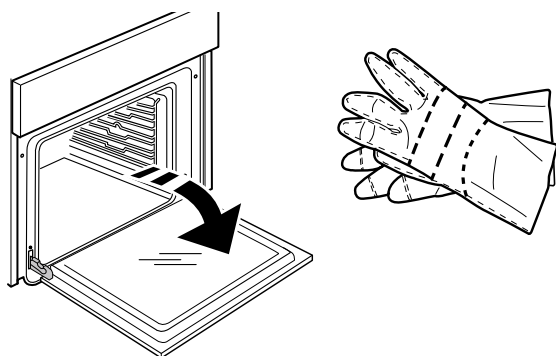
Utilizați mănuși de protecție pe parcursul tuturor acestor operațiuni.

Efectuați operațiunile necesare numai când cuptorul este rece.

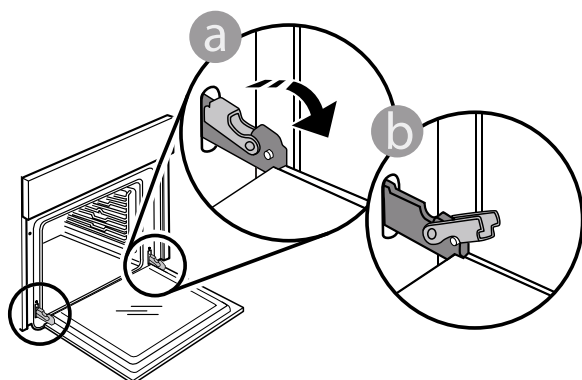
Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.

SCOATEREA UȘII

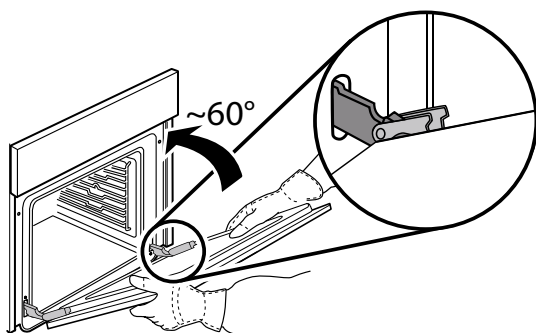
1. Deschideți complet ușa.



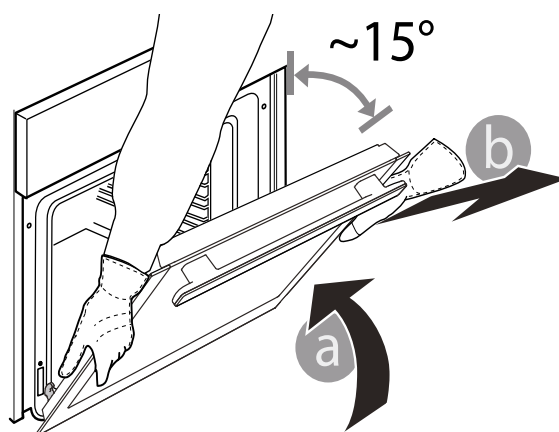
2. Coborâți dispozitivele de oprire atât cât este posibil.



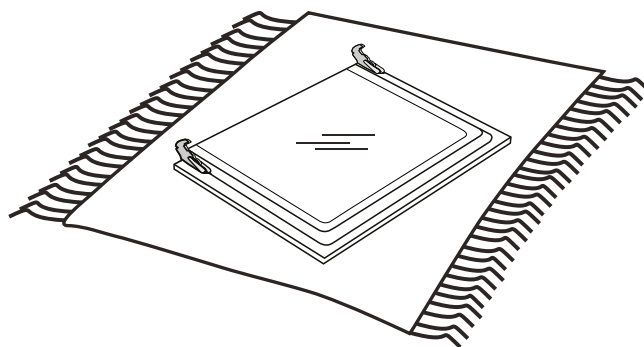
3. Închideți ușa cât de mult posibil.



4. 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.

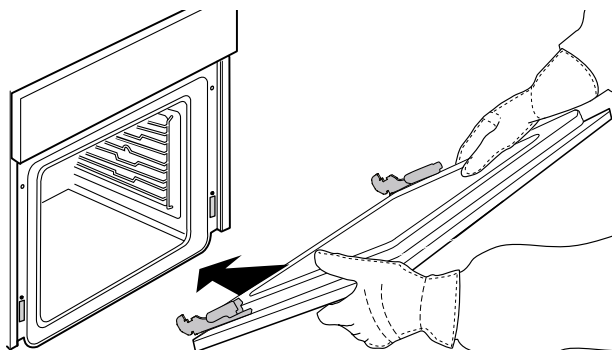


5. Lăsați ușa deoparte, sprijinită pe o suprafață moale.

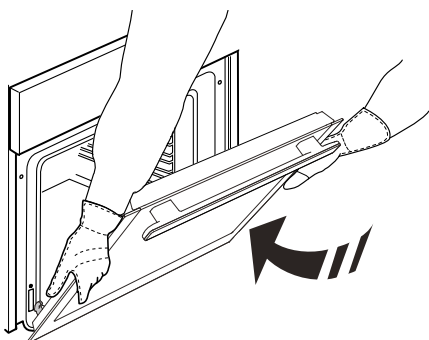


REMONTAREA UȘII

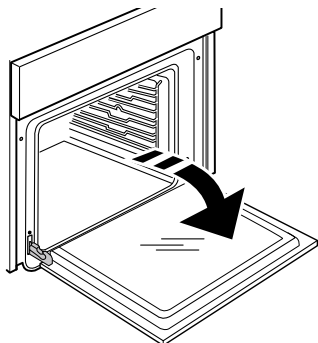
1. Deplasați ușa spre cuptor, aliniind cuplajele balamalelor cu locașurile lor.



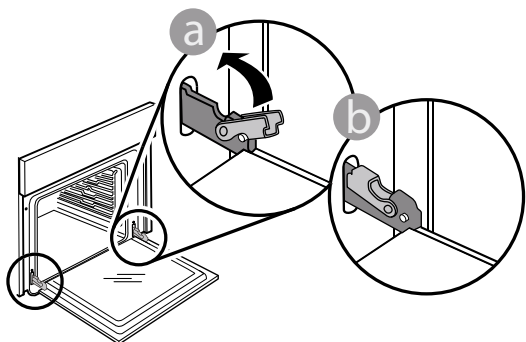
2. Fixați partea superioară în locașul său.



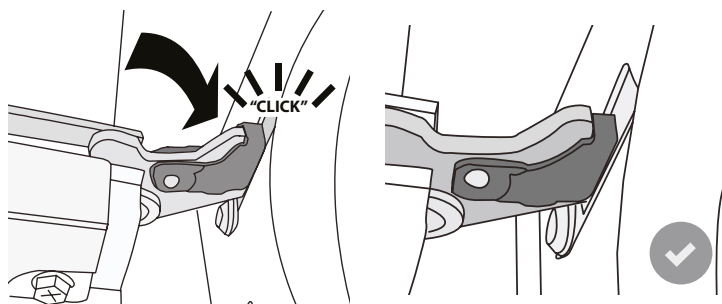
3. Coborâți ușa și apoi deschideți-o complet.



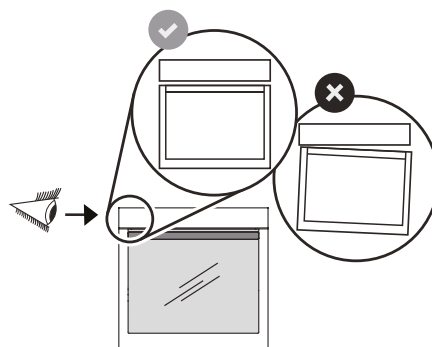
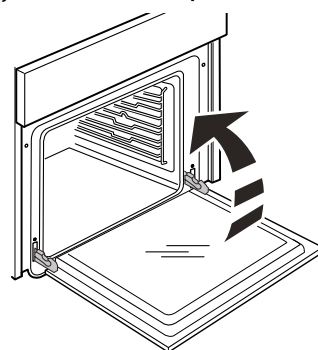
4. Coborâți dispozitivele de oprire în poziția inițială: Asigurați-vă că le-ați coborât complet.



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

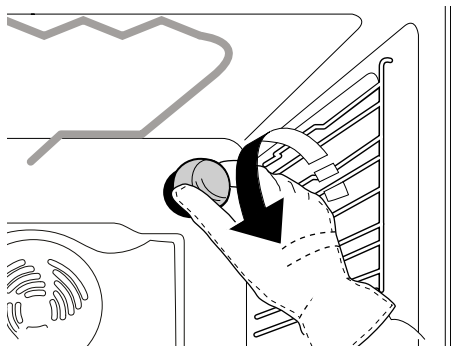


6. Încercați să închideți ușa și asigurați-vă că se aliniază cu panoul de comandă. În caz contrar, repetați pașii de mai sus: Ușa s-ar putea deteriora dacă nu funcționează corespunzător.



ÎNLOCUIREA BECULUI

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Desfiletați capacul becului, înlocuiți becul și înfiletați la loc capacul becului.



3. Conectați din nou aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Vă rugăm să rețineți: Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300 °C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300 °C.

Becul din interiorul produsului este proiectat special pentru aparate de uz casnic și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o locuință (Regulamentul CE nr. 244/2009).

Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

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

REMEDIEREA PROBLEMELOR

Problemele sau defecțiunile care apar pot fi adesea soluționate cu ușurință. Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare, verificați următorul tabel pentru a vedea dacă puteți rezolva problema pe cont propriu. Dacă problema persistă, contactați cel mai apropiat centru de servicii de asistență tehnică post-vânzare.



Citiți cu atenție instrucțiunile privind siguranța înainte de a efectua oricare dintre următoarele operații

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Cuptorul nu funcționează.	Pană de curent. Deconectare de la rețeaua electrică. Defecțiune.	Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă.
Cuptorul nu încălzește.	Funcția selectată.	Selectați o funcție diferită. Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
	Ușa este deschisă.	Închideți ușa și verificați dacă defecțiunea persistă.
Ora clipește.	Pană de curent.	Trebuie să resetați ora: Respectați instrucțiunile din secțiunea „Utilizarea aparatului pentru prima dată”.
Pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr.	Defecțiune.	Contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare și indicați numărul care urmează litera „F”.
Ușa nu se deschide.	Ciclul de curățare este activat.	Vă rugăm să așteptați până când funcția s-a terminat și cuptorul s-a răcit.
	Încuietoarea ușii este defectă.	Opriti și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă.
Ușa nu se va închide corespunzător.	Dispozitivele de oprire în siguranță sunt poziționate greșit.	Asigurați-vă că dispozitivele de oprire în siguranță sunt în poziția corectă urmând instrucțiunile pentru demontarea și remontarea ușii din secțiunea „Întreținere”.
Procesul de preparare nu pornește și/sau este emis un semnal sonor.	Funcția selectată nu este compatibilă cu acțiunea pe care doriți să o efectuați.	Selectați funcția din nou. Scoateți și apoi reintroduceți sonda pentru carne.

PROBLEMĂ	CAUZĂ POSIBILĂ	SOLUȚIE
Becul se stinge în timpul preparării.	Modul ECO activat.	Accesați meniul „SETTING” pentru a dezactiva modul ECO.
	Funcția „Eco forced air” selectată.	Selectați o funcție diferită.
Lumina nu funcționează.	Becul trebuie înlocuit.	Respectați instrucțiunile pentru înlocuirea becului prevăzute în secțiunea „Întreținere”.
Luminozitatea afișajului este redusă.	Modul ECO activat.	Accesați meniul „SETTING” pentru a dezactiva modul ECO.
Nu se întâmplă nimic atunci când sunt apăstate butoanele.	Cuptor stins. Blocarea tastelor activată. Panoul de comandă este murdar.	Apăsați și mențineți apăsat pe ① pentru a porni cuptorul și verificați dacă problema persistă. Dezactivați blocarea tastelor apăsând pe butoanele  și  în același timp. Curățați suprafața panoului de comandă folosind o lavetă din microfibre (consultați secțiunea „Curățare”).
Cuptorul emite zgomote, chiar și când este oprit.	Ventilatorul de răcire este activ.	Deschideți ușa sau așteptați până când procesul de răcire este finalizat.

FIȘA TEHNICĂ A PRODUSULUI

 Documentația completă cu specificații privind produsul, inclusiv clasa de eficiență energetică a acestui cuptor, poate fi consultată și descărcată de pe site-ul nostru web **www.hotpoint.eu**

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

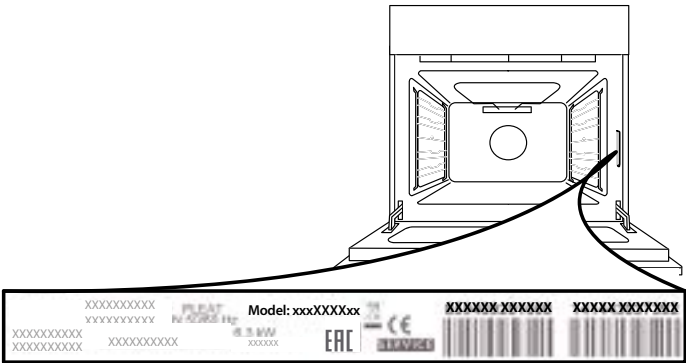
ÎNAINTE DE A CONTACTA SERVICIUL DE ASISTENȚĂ CLIENȚI:

1. Verificați dacă puteți rezolva problema pe cont propriu folosind oricare dintre măsurile descrise în tabelul pentru Remedierea defecțiunilor.
2. Oprețiți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă problema persistă.

DACĂ PROBLEMA PERSISTĂ DUPĂ CE AȚI EFECTUAT TOATE VERIFICĂRILE NECESARE, CONTACTAȚI CEL MAI APROPIAT CENTRU DE SERVICII DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.

Pentru asistență, sunați la numărul indicat pe certificatul de garanție furnizat împreună cu produsul sau urmați instrucțiunile de pe site-ul nostru web. Fiți pregătiți să oferiți:

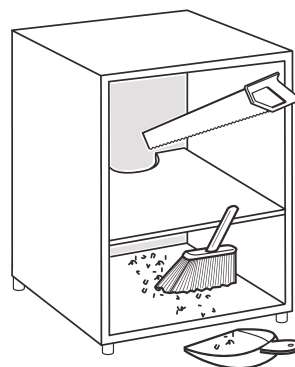
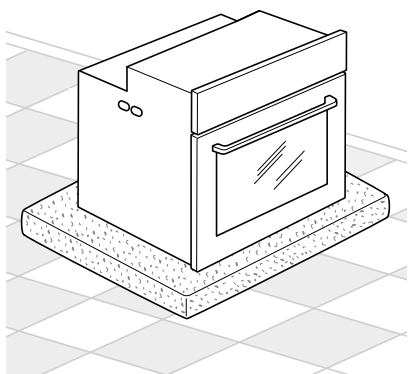
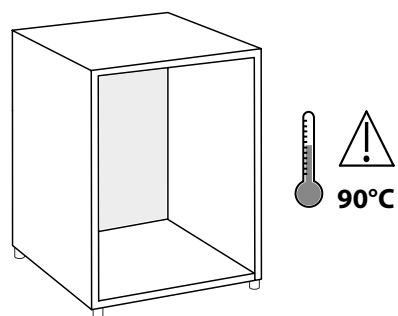
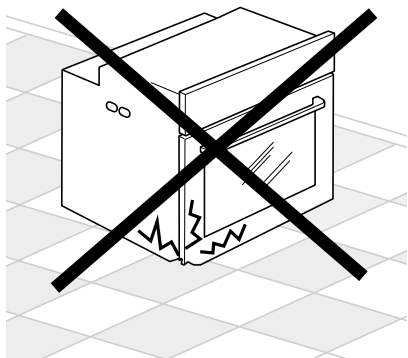
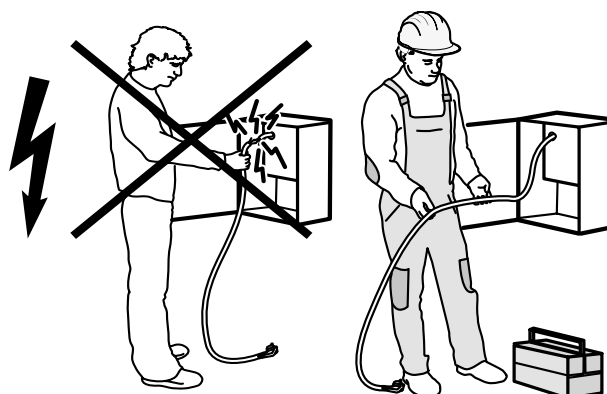
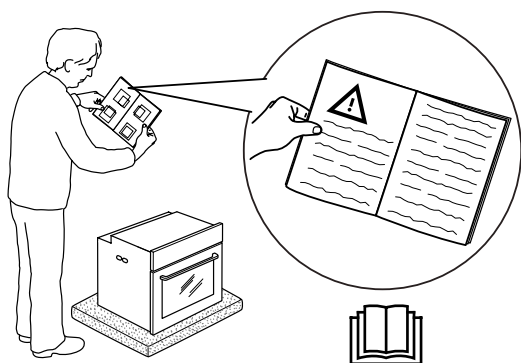
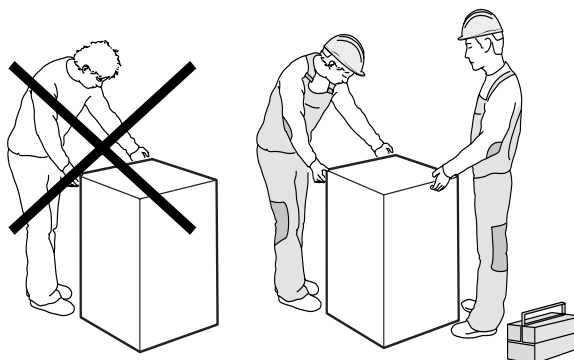
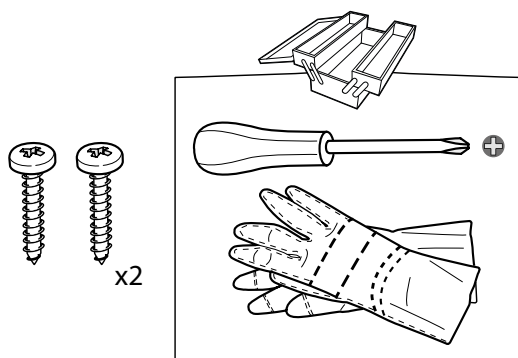
- O scurtă descriere a defecțiunii;
- Modelul exact al produsului dumneavoastră;
- Codul de asistență (numărul care urmează cuvântul SERVICE de pe plăcuța cu date de identificare atașată pe produs; acesta este specificat pe marginea interioară din partea dreaptă a ușii cuptorului și poate fi vizualizat aceasta este deschisă);
- Codul de asistență este, de asemenea, specificat în certificatul de garanție;
- Adresa dumneavoastră completă;
- Un număr de telefon pentru contact.

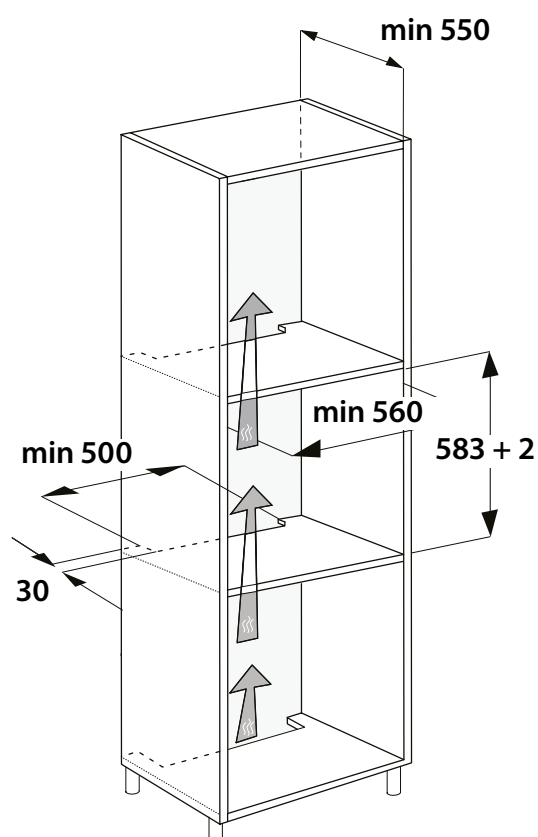
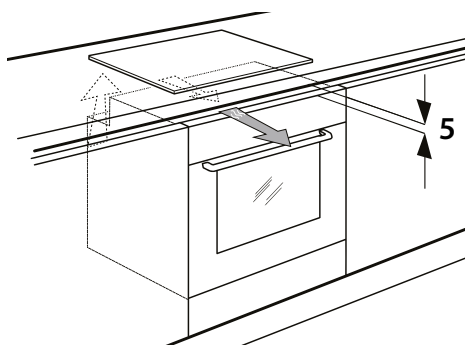
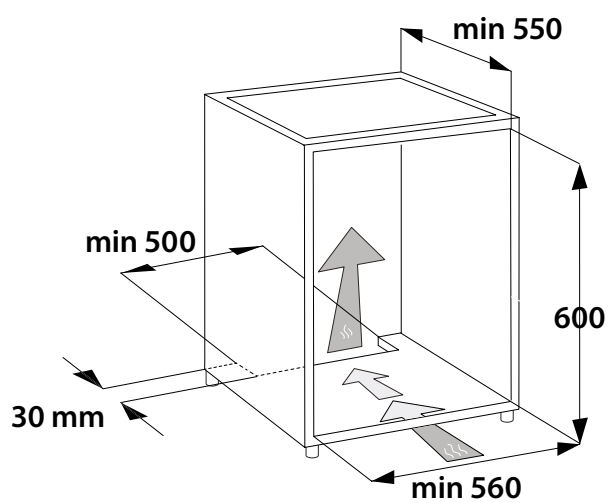
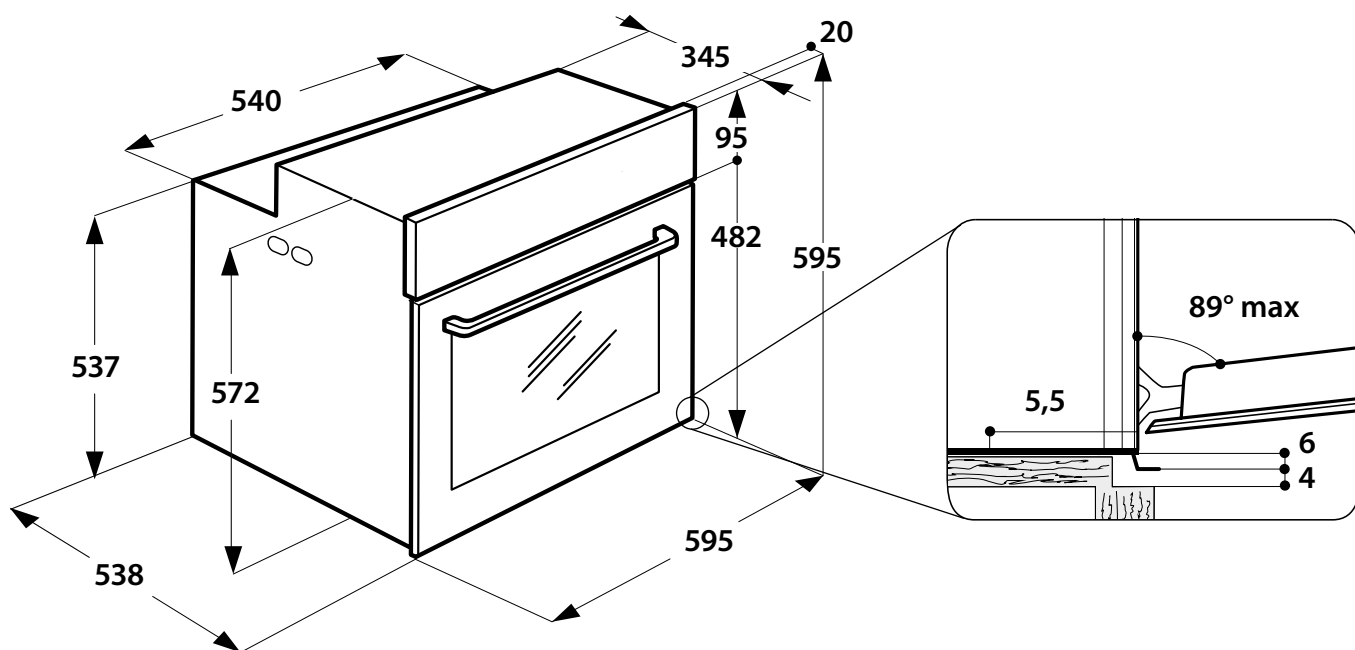


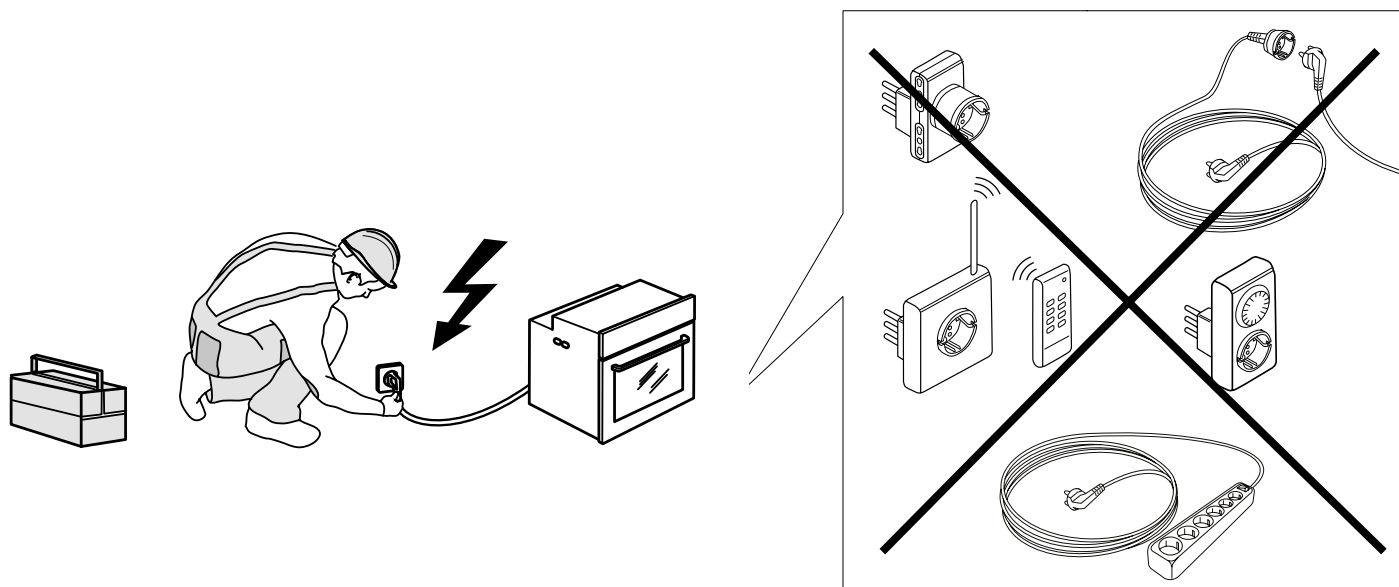
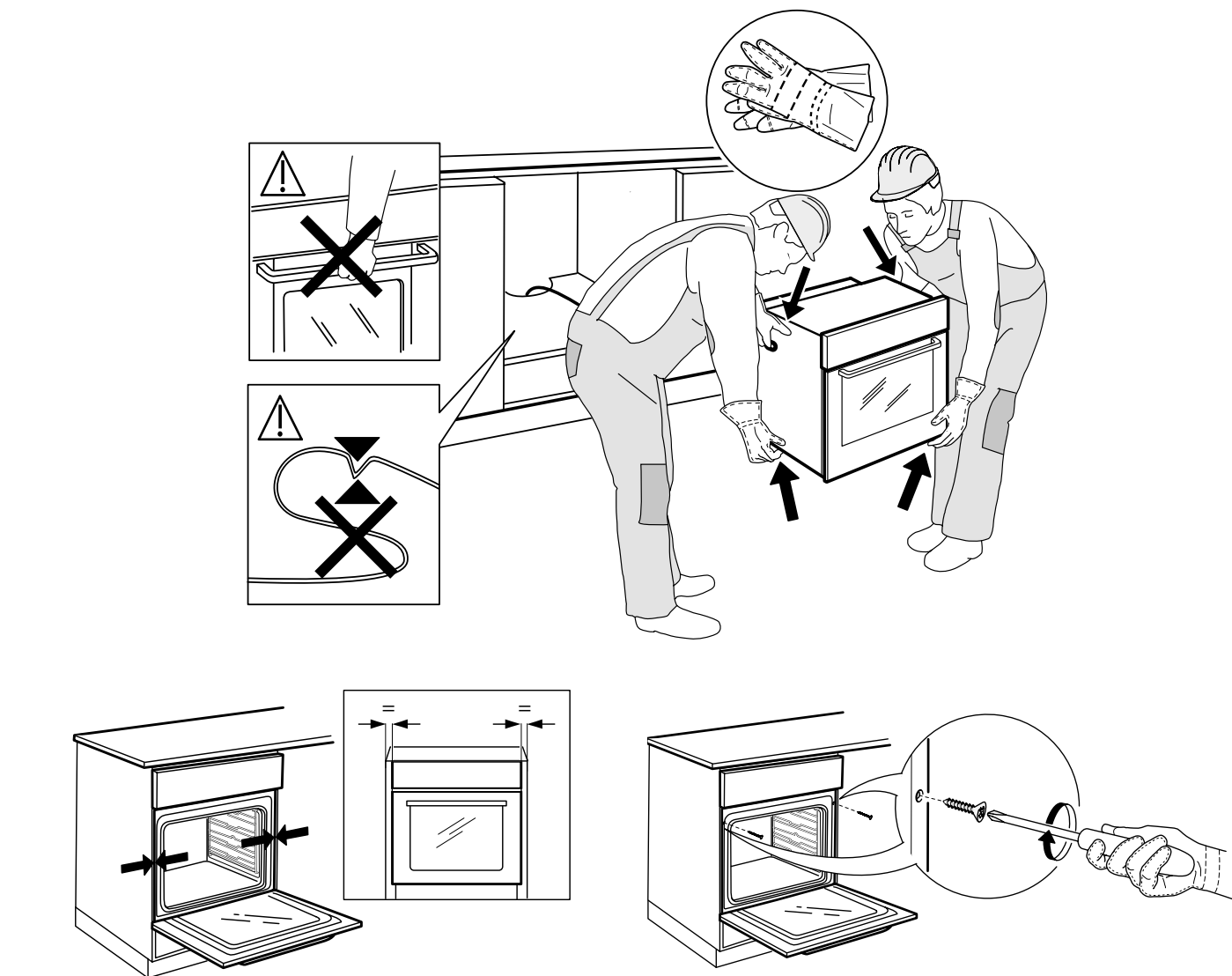
Vă rugăm să rețineți: Dacă sunt necesare reparații, contactați un centru de service autorizat care utilizează piese de schimb originale și efectuează reparațiile în mod corespunzător.

Vă rugăm să consultați certificatul de garanție inclus pentru mai multe informații privind garanția.

Producător:
Whirlpool Europe s.r.l. - Socio Unico
Viale Guido Borghi 27
21025 Comerio (VA)
Italy









400010858897