

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aceste instrucțiuni sunt disponibile și pe site-ul web: www.whirlpool.eu

SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

În acest manual și pe aparat, există avertizări importante referitoare la siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul pentru pericol, referitor la siguranță, care avertizează utilizatorii în ceea ce privește riscurile potențiale pentru aceștia și pentru celelalte persoane.

Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:



PERICOL

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, va cauza vătămări grave.



AVERTISMENT

Indică o situație periculoasă care, dacă nu este evitată, ar putea cauza vătămări grave.

Toate avertismentele privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent și indică modalitățile de reducere a riscului de rănire, de deteriorare și de electrocutare, care pot rezulta în urma utilizării necorespunzătoare a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie electrică înainte de efectuarea oricărei operații de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu reglementările locale privind siguranța. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Împământarea aparatului este obligatorie prin lege.
- 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.
- Pentru ca instalarea să fie în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță de minim 3 mm între contacte.
- Nu utilizați adaptoare de priză multiple în cazul în care cuptorul este prevăzut cu un ștecher.
- Nu utilizați prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile utilizatorului.
- Dacă suprafața plitei cu inducție este crăpată, nu utilizați plita și opriți aparatul, pentru a evita posibilitatea electrocutării (numai la modelele cu inducție).
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex.: pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu își asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării.

Trebuie evitată atingerea rezistențelor.

Copiii foarte mici (0-3 ani) și copiii mici (3-8 ani) nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

- Copiii cu vârste pornind de la 8 ani și persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe pot folosi acest aparat doar dacă sunt supravegheați sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
- În timpul utilizării și ulterior, nu atingeți rezistențele sau suprafețele interioare ale aparatului, deoarece acestea pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu intre în contact cu lavete sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia.
- Când ați terminat de gătit aveți grijă ca, înainte de a umbla în cuptor, să deschideți ușa aparatului astfel încât să lăsați aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat din acesta. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin orificiul de deasupra panoului de comandă. Nu blocați orificiile de ventilare.
- Folosiți mănuși pentru cuptor pentru a scoate cratițele și accesorii, având grijă să nu atingeți rezistențele.
- Nu amplasați materiale inflamabile în interiorul aparatului sau în apropierea acestuia: aparatul ar putea lua foc dacă este pus în funcțiune accidental.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente care se află în borcane sau recipiente închise. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor care conțin multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex., rom, coniac, vin), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.
- Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul desfășurării ciclului de piroliză. Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs cantități mari de resturi de mâncare, acestea trebuie înlăturate înainte de pornirea ciclului de curățare (doar pentru cuptoarele dotate cu funcție de piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe abrazive de curățare sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului; acestea îi pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit, pentru a evita posibilitatea electrocutării.
- Nu utilizați folii de aluminiu pentru a acoperi alimentele din vasul de gătit (numai în cazul cuptoarelor pentru care sunt furnizate vase de gătit).

Eliminarea aparatelor electrocasnice uzate

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l elimina, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații suplimentare privind tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați achiziționat aparatul.

INSTALAREA

După deschiderea aparatului, asigurați-vă că acesta nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. Dacă apar probleme, contactați distribuitorul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Pentru a evita deteriorarea, scoateți cuptorul de pe suportul său de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90 °C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul în locaș și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru funcționarea corectă a aparatului, nu obstrucționați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

Asigurați-vă că tensiunea electrică indicată pe plăcuța cu datele tehnice ale aparatului corespunde cu tensiunea rețelei electrice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe marginea frontală a cuptorului (este vizibilă când ușa este deschisă).

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie să fie efectuată de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, foliile de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200 °C timp de aproximativ o oră, pentru a elimina mirosul și fumul provenite de la materialele izolatoare și de la unsoarea protectoare.

În timpul utilizării:

- Nu amplasați obiecte grele pe ușa, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușa și nu atârnați nimic de mânerul acesteia.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați apă în interiorul cuptorului încins; stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu trageți niciodată oalele sau cratițele sprijinindu-le de fundul cuptorului, deoarece astfel stratul de email ar putea fi deteriorat.
- Asigurați-vă că firele electrice ale celorlalte aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului și nu se pot prinde în ușa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.


RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR



Eliminarea ambalajului

Ambalajul este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod corespunzător și în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale privind eliminarea deșeurilor.

Eliminarea produsului uzat

- 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 provocate 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 recidarea echipamentelor electrice și electronice.

Recomandări privind economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă este specificat astfel în tabelul cu informații despre preparare sau în rețeta dumneavoastră.
- Folosiți forme de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de finalizarea duratei de preparare programate. Alimentele care necesită o perioadă de preparare mai îndelungată vor continua să se coacă și după oprirea cuptorului.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (CE)

- Acest cuptor, care a fost conceput pentru a intra în contact cu produse alimentare, este în conformitate cu Regulamentul european (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță ale Directivei privind joasa tensiune 2006/95/CE (care înlocuiește 73/23/CEE și modificările ulterioare) și cu cerințelor privind protecția, ale Directivei 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică.
- 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.

GHID DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

- Asigurați-vă că nu este întrerupt curentul electric, iar cuptorul este conectat la rețeaua electrică.
- Opriți cuptorul și reporniți-l pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

Ușa nu se deschide:

- Opriți cuptorul și reporniți-l pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.
- **IMPORTANT:** în timpul procesului de autocurățare, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când aceasta se deblochează automat (consultați paragraful „Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcție de piroliză”).

Dispozitivul electronic de programare nu funcționează:

- Dacă pe afișaj apare litera "F" urmată de un număr, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. În acest caz, specificați numărul care urmează după litera "F".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare:

1. Verificați dacă puteți remedia chiar dumneavoastră problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de remediere a defecțiunilor”.
2. Opriți și reporniți aparatul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

Dacă defecțiunea persistă și după efectuarea verificărilor menționate, contactați cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare.

Specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;
- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul „Service” de pe plăcuța cu date tehnice), aflat pe marginea din dreapta, în interiorul cuptorului (este vizibil când ușa cuptorului este deschisă).
- Numărul de service este indicat, de asemenea, în certificatul de garanție;
- adresa dumneavoastră completă;
- numărul dumneavoastră de telefon.

SERVICE



0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un **serviciu de asistență tehnică post-vânzare** autorizat (pentru a avea garanția că se utilizează piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

CURĂȚAREA



AVERTISMENT

- Nu utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când acesta este rece.
- Deconectați de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere.

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greșeală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibră.

- Curățați suprafețele cu ajutorul unei lavete umede din microfibră. Dacă acestea sunt foarte murdare, adăugați în apă câteva picături de detergent. La final, ștergeți cu o lavetă uscată.

Interiorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea acestora poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a geamului ușii cuptorului.

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex., alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru curățarea geamului ușii. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a se facilita curățarea (consultați ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (consultați ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la anumite modele) pentru a se facilita curățarea părții superioare a cuptorului.

N.B.: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex., pizza, legume etc.) și cu o durată lungă de preparare, se poate forma condens pe interiorul ușii și în jurul garniturii. După ce s-a răcit cuptorul, uscați interiorul ușii cu o lavetă sau cu un burete.

Accesoriile:

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

Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă intră în dotare):

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică și i-ar distruge proprietățile de autocurățare.

- Porniți cuptorul și lăsați-l să funcționeze gol, timp de aproximativ o oră, la o temperatură de 200 °C, cu funcția de convecție activată
- Apoi, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta cu un burete resturile de alimente.

Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcție de piroliză (dacă intră în dotare):



AVERTISMENT

- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză.
- Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul desfășurării ciclului de piroliză.

Cu această funcție, se ard stropii de grăsime depuși în interiorul cuptorului în timpul preparării, la o temperatură de aproximativ 500 °C. La această temperatură ridicată, depunerile se transformă într-o cenușă fină, care poate fi ștersă ușor cu o lavetă umedă, când cuptorul s-a răcit. Nu activați funcția de piroliză după fiecare utilizare, ci doar atunci când cuptorul este foarte murdar sau când emană fum și mirosuri neplăcute în faza de încălzire sau de preparare a alimentelor.

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

- Accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de activarea funcției de piroliză.

Aparatul este dotat cu 2 funcții pirolitice:

1. Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de 2 sau 3 ori consecutiv).
 2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar.
- În orice caz, după un anumit număr de utilizări și în funcție de gradul de murdărie, un mesaj care apare pe afișajul cuptorului vă recomandă să efectuați un ciclu de autocurățare.

N.B.: în timpul funcției de piroliză, ușa cuptorului nu se poate deschide; aceasta rămâne blocată până când temperatura din cuptor ajunge la nivelul de siguranță corespunzător.

AVERTISMENT

PRIVIND ÎNTREȚINEREA

- Folosiți mănuși de protecție.
- Efectuați operațiunile indicate doar după ce cuptorul s-a răcit.
- Deconectați de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de întreținere.

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

1. Deschideți complet ușa.
2. Ridicați dispozitivele de oprire și împingeți-le în față până se opresc (Fig. 1).
3. Închideți ușa până la capăt (A), ridicați-o (B) și rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (Fig. 2).

Pentru a monta la loc ușa:

1. Introduceți balamalele în locașurile lor.
2. Deschideți complet ușa.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

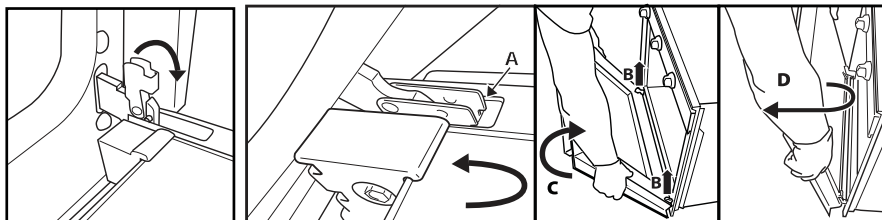


Fig. 1

Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor (Fig. 3).
2. Trageți rezistența puțin în față (Fig. 4) și coborâți-o (Fig. 5).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă ca aceasta să se sprijine pe suporturile laterale.

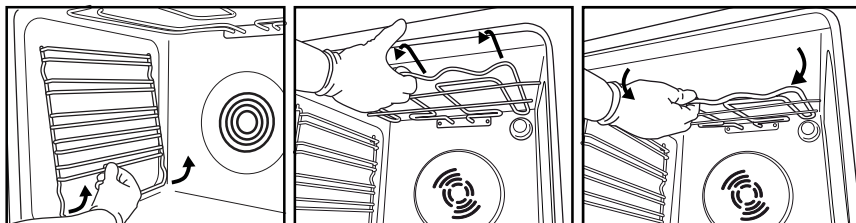


Fig. 3

Fig. 4

Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI

Pentru a înlocui becul din spate (dacă intră în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (consultați nota privind tipul de bec) și înșurubați la loc capacul becului (Fig. 7).
3. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică.



Fig. 6

Fig. 7

N.B.:

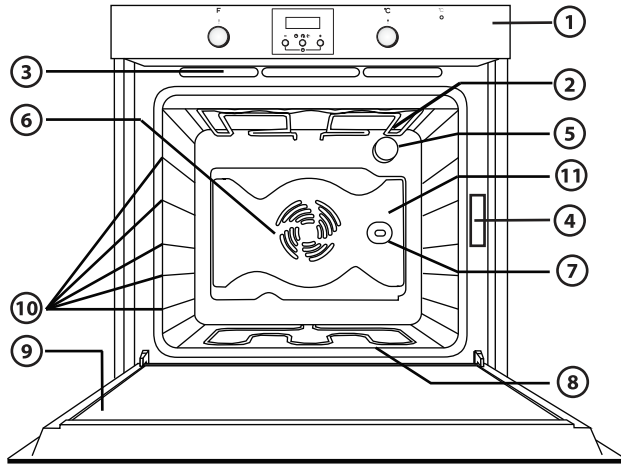
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C (în funcție de model).
- Becul folosit pentru acest aparat este conceput special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi (Regulamentul (CE) nr. 244/2009 al Comisiei).
- Becurile sunt disponibile la serviciul nostru de asistență tehnică post-vânzare.

IMPORTANT:

- Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora.
- Nu folosiți cuptorul decât după ce capacul becului a fost pus la loc.

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ, CONSULTAȚI PARAGRAFUL PRIVIND INSTALAREA



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grillul
3. Sistemul de răcire (dacă intră în dotare)
4. Plăcuța cu date tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becul
6. Sistemul de coacere tip convecție (dacă intră în dotare)
7. Rotisorul (dacă intră în dotare)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușa
10. Pozițiile nivelurilor
11. Peretele posterior

N.B.:

- La finalizarea procesului de preparare, după oprirea cuptorului, este posibil ca ventilatorul de răcire să continue să funcționeze pentru o anumită perioadă de timp.
- Produsul dumneavoastră poate diferi puțin față de cel prezentat în desen.

ACCESORII COMPATIBILE

(pentru accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, consultați fișa tehnică)

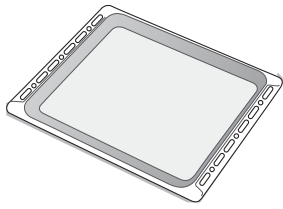


Fig. 1

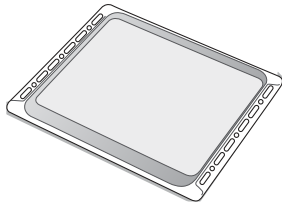


Fig. 2

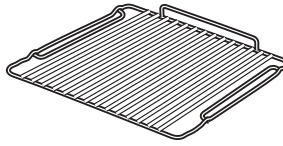


Fig. 3

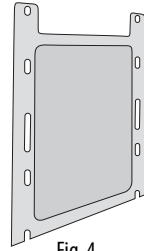


Fig. 4

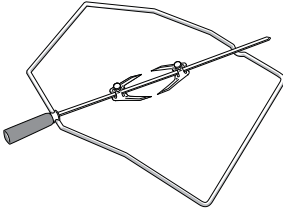


Fig. 5

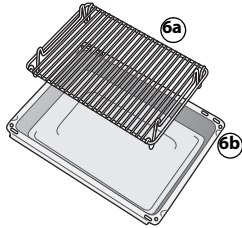


Fig. 6

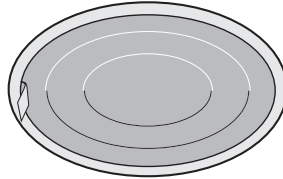


Fig. 7

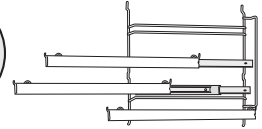


Fig. 8

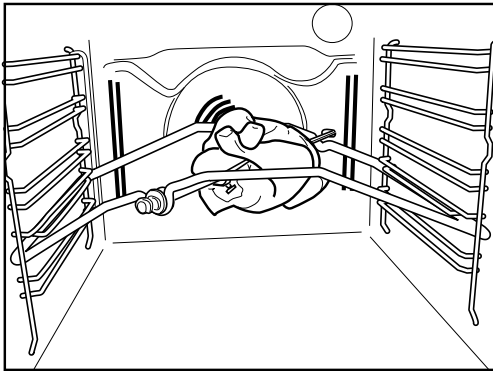


Fig. 9

Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)

Pentru colectarea grăsimii sau bucăților de alimente atunci când este amplasată sub grătarul metalic sau pentru utilizarea ca tavă, pentru a prepara carne, pui, pește etc., cu sau fără legume. Turnați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii, pentru a evita împrăscarea cu grăsime și degajarea de fum. **Tavă de copt (Fig. 2)**

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizze.

Grătar metalic (Fig. 3)

Pentru prepararea la grătar a alimentelor sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri și alte vase de gătit. Poate fi amplasat pe orice nivel disponibil. Grătarul metalic poate fi introdus cu partea concavă orientată în sus sau în jos.

Panouri catalitice laterale (Fig. 4)

Aceste panouri sunt acoperite cu un strat de email microporos special, care absoarbe stropii de grăsime. Se recomandă efectuarea unui ciclu de curățare automată după prepararea de alimente bogate în grăsimi (consultați CURĂȚAREA). **Rotisor (Fig. 5)**

Utilizați rotisorul conform indicațiilor din Fig. 9. De asemenea, pentru alte recomandări, consultați secțiunea „Utilizare recomandată și sugestii”.

Set tavă și grătar (Fig. 6)

Setul cuprinde un grătar metalic (6a) și un recipient emailat (6b). Acest set trebuie așezat pe grătarul metalic (3) și utilizat cu funcția Grill.

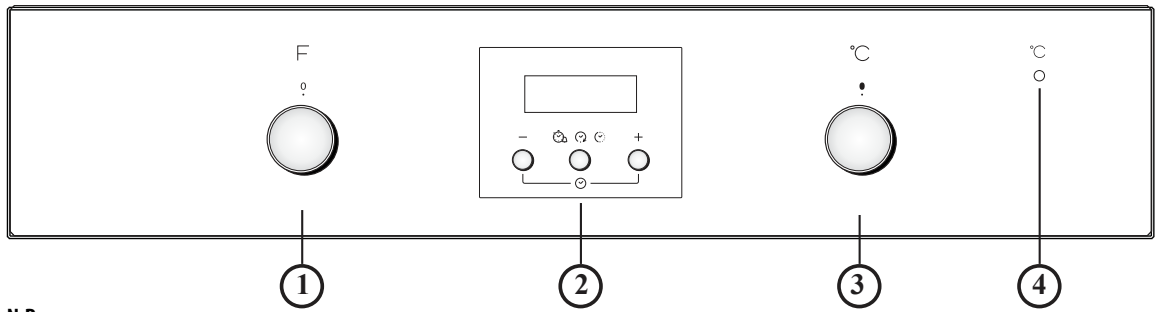
Filtru pentru grăsime (Fig. 7)

A se utiliza **numai** pentru prepararea alimentelor care au un conținut foarte mare de grăsime. Fixați-l de peretele posterior al compartimentului cuptorului, în dreptul ventilatorului. Poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi folosit cu funcția de convecție.

Grătare culisante (Fig. 8)

Acestea permit scoaterea pe jumătate a grătarelor metalice și a tăvilor pentru scurgerea grăsimii, în timpul procesului de preparare. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



N.B.:

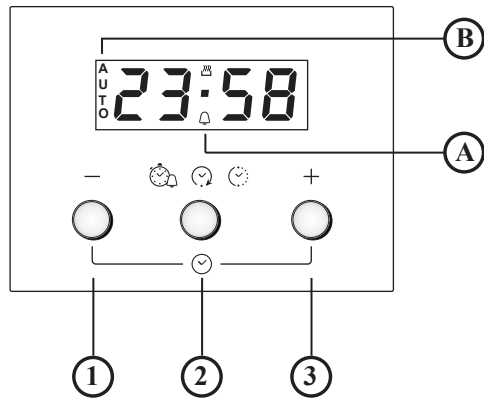
- Produsul dumneavoastră poate diferi puțin față de cel prezentat în desen.
- Dacă butoanele cuptorului dumneavoastră sunt retractabile, apăsați-le până la mijloc, iar acestea vor ieși, în funcție de model.

1. Butonul de selectare a funcției
2. Dispozitivul electronic de programare
3. Butonul termostatului
4. LED-ul roșu al termostatului

UTILIZAREA CUPTORULUI

- Rotiți butonul de selectare până la funcția dorită. Becul cuptorului se aprinde.
- Rotiți în sens orar butonul termostatului, până la temperatura dorită. LED-ul termostatului se aprinde și se stinge din nou când cuptorul atinge temperatura selectată. La finalizarea procesului de preparare, rotiți butoanele la poziția „0”.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI ELECTRONIC DE PROGRAMARE



1. Butonul - : pentru reducerea valorii prezentate pe afișaj
2. Butonul : pentru selectarea setărilor:
 - a. Temporizatorul
 - b. Durata de preparare
 - c. Setarea timpului de finalizare a preparării
3. Butonul + : pentru creșterea valorii prezentate pe afișaj

A. Simbolul indică funcționarea temporizatorului

B. Simbolul **AUTO** confirmă efectuarea setării

Utilizarea cuptorului pentru prima dată

Setarea orei curente și a tonului pentru semnalul acustic.

După ce cuptorul a fost conectat la rețeaua de alimentare cu energie electrică, **AUTO** și 0.00 încep să clipească pe afișaj. Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan butoanele - și +: punctul din mijloc clipește. Setăți ora curentă cu ajutorul butoanelor + și -. După ce ați selectat valoarea dorită, apăsați butonul din mijloc. Pe afișaj apare „ton 1”. Pentru a selecta tonul dorit, apăsați butonul -. După ce ați ales tonul preferat, apăsați pe butonul din mijloc. Pentru a modifica ora, procedați conform descrierii de mai sus.

Setarea temporizatorului


Pentru a seta temporizatorul, apăsați lung butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00, iar simbolul în formă de clopoțel clipește. Setăți temporizatorul cu ajutorul butonului + (valoarea maximă care poate fi programată este de 23 de ore și 59 de minute). Numărătoarea inversă începe după câteva secunde. Pe afișaj este prezentată ora curentă, iar simbolul în formă de clopoțel rămâne aprins, confirmând setarea temporizatorului. Pentru a vizualiza numărătoarea inversă și a efectua eventualele modificări necesare, apăsați din nou butonul din mijloc.

Programarea duratei de preparare

După ce ați ales cu ajutorul butoanelor modul și temperatura de preparare, apăsați butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00, iar simbolul în formă de clopoțel clipește. Apăsați din nou butonul din mijloc: pe afișaj și 0.00 apar secvențial, iar **AUTO** clipește. Setăți durata de preparare, cu ajutorul butoanelor + și - (valoarea maximă care poate fi programată este de 10 ore). După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă, iar **AUTO** rămâne aprins, confirmând setarea. Pentru a vizualiza timpul de preparare rămas și pentru a-l schimba dacă









este necesar, apăsați timp de 2 secunde butonul din mijloc, apoi apăsați-l din nou. La finalizarea duratei setate, simbolul se dezactivează, se activează alarma, iar **AUTO** clipește pe afișaj. Apăsați oricare buton, pentru a dezactiva alarma. Reduceți la poziția zero butonul de selectare a funcțiilor și butonul de setare a temperaturii, apoi apăsați timp de două secunde pe butonul din mijloc, pentru a finaliza procesul de preparare.

Amânarea orei de finalizare a preparării










După ce ați selectat durata de preparare, apăsați butonul din mijloc: pe afișaj apare **End**, timpul de finalizare a preparării și **AUTO**, clipind secvențial. Apăsați butonul **+** pentru a vizualiza timpul de finalizare a preparării dorit (prepararea poate fi amânată cu maximum 23 de ore și 59 de minute). După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă, simbolul  se dezactivează, iar **AUTO** rămâne aprins, confirmând setarea. Pentru a vizualiza ora de finalizare a procesului de preparare și a efectua eventualele modificări necesare, apăsați butonul din mijloc, apoi apăsați-l din nou de două ori.


















La sfârșitul numărării inverse, simbolul  se aprinde, iar cuptorul activează modul de preparare selectat.




TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

FUNCȚIE		DESCRIERE
	OPRIT	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	BEC	Pentru a aprinde becul cuptorului.
	CONVENȚIONAL	Pentru a prepara orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară. LED-ul termostatului se stinge în momentul în care cuptorul este pregătit și se pot introduce alimentele.
	SMARTCLEAN	Pentru eliminarea murdăriei rezultate în urma procesului de preparare a alimentelor, prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură scăzută. Acțiunea combinată a emailului special și a vaporilor de apă degajați în timpul ciclului facilitează eliminarea murdăriei. Activați funcția când cuptorul este rece. Turnați 200 ml de apă pe fundul cuptorului, apoi rulați un ciclu de 30 de minute la 90 °C. La sfârșitul ciclului, așteptați 15 minute înainte de a deschide ușa.
	COACERE CU CONVECȚIE	Pentru coacerea prăjiturilor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă. Folosiți nivelul 2 dacă gătiți pe un singur nivel și nivelurile 1 și 3 dacă gătiți pe două niveluri. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	FUNCȚIA GRILL	Pentru a prepara la grătar antricoate, frigărui și cărnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă poziționarea alimentelor pe al 4-lea nivel. Când frigeți carnea la grătar, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul al 3-lea, adăugând în aceasta o cantitate de aproximativ o jumătate de litru de apă. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul preparării, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând o cantitate de aproximativ o jumătate de litru de apă. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul procesului de preparare, pentru a obține o rumenire uniformă. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate utiliza și rotisorul, dacă intră în dotare.
	DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă lăsarea alimentelor în ambalaj, pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.

TABEL CU INFORMAȚII DESPRE PREPARARE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesorii și note
Torturi dospite		Da	2	160-180	35-55	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	150-170	30-90	Nivel 3: formă pentru prăjituri pe grătar metalic (schimbați nivelurile la jumătatea coacerii) Nivel 1: formă pentru prăjituri pe grătar metalic
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	2	150-190	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
		Da	1-3	150-190	35-90	Nivel 3: formă pentru prăjituri pe grătar metalic (schimbați nivelurile la jumătatea coacerii) Nivel 1: formă pentru prăjituri pe grătar metalic
Biscuiți / mini tarte		Da	3	170-180	15-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	150-175	20-45	Nivel 3: grătar metalic (schimbați nivelurile la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Choux à la crème		Da	3	180	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	170-190	35-45	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Bezele		Da	3	90	120-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	90	130-150	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Pâine / pizza / focaccia		Da	2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	190-250	25-45	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Pizza congelată		Da	2	250	10-15	Nivel 2: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt pe grătar metalic
		Da	1-3	250	10-20	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	175-200	40-50	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	180-190	40-55	Nivel 3: formă pentru prăjituri pe grătar metalic (schimbați nivelurile la jumătatea coacerii) Nivel 1: formă pentru prăjituri pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Timp (min.)	Accesorii și note
Vol-au-vent / aperitive din aluat de foietaj		Da	3	180-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	180-190	20-40	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Lasagna / paste la cuptor / cannelloni / budinci		Da	2	190-200	40-65	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	2	190-200	90-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pui/iepure/rață 1 kg		Da	2	190-200	65-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Curcan/gâscă 3 kg		Da	1 / 2	190-200	140-180	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/in papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	175-200	50-60	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Pâine prăjită		Da	4	200	2-5	Grătar metalic
Fileuri/bucăți de pește		Da	4	200	30-40	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		Da	4	200	30-50	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 Kg		-	2	200	55-70	Nivel 2: grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 Kg		-	2	200	60-80	Nivel 2: rotisorul (dacă intră în dotare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		-	2	200	35-50	Tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Pulpă de miel / but		-	2	200	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Cartofi copti		-	2	200	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Legume gratinate		-	2	200	20-30	Tavă de cuptor pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Temp (min.)	Accesorii și note
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		Da	1-3	180	30-50*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic (așezați alimentele pe alt nivel la jumătatea coacerii)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

* Durata de preparare este aproximativă. În funcție de preferințele personale, alimentele pot fi scoase din cuptor mai devreme sau mai târziu. Duratele de coacere pot fi mai lungi, în funcție de alimentele preparate.

N.B.: simbolurile corespunzătoare funcțiilor de coacere pot fi puțin diferite față de desen.

N.B.: duratele de preparare și temperaturile indicate sunt corespunzătoare pentru aproximativ 4 porții.

UTILIZARE RECOMANDATĂ ȘI SUGESTII

Citirea tabelului cu informații despre preparare

Tabelul indică funcția optimă care trebuie utilizată pentru diferitele alimente care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de preparare începe 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 specificate au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă utilizarea accesoriilor din dotare și, preferabil, a formelor metalice pentru prăjituri și tăvilor de copt 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. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul cu informații despre preparare, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi amplasate pe diferite niveluri.

Gătirea simultană a unor alimente diferite

Folosind funcția „COACERE CU CONVECȚIE”, puteți găti simultan alimente diferite care necesită aceeași temperatură de coacere (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. Schimbați nivelurile, după ce au trecut două treimi din durata de preparare, dacă este necesar. 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 din metal de culoare închisă și amplasați-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Aer forțat” și amplasați în zigzag pe grătare formele pentru prăjituri, pentru a favoriza circulația aerului cald.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți forme antiaderente pentru prăjituri, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai ușor.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (prăjitură cu brânză sau plăcinte cu fructe), folosiți funcția „COACERE CU CONVECȚIE”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătire, 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 la grătar, alegeți bucăți de carne de grosimi egale, 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 metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grill. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere.

Pentru a colecta zeama, se recomandă amplasarea tăvii pentru scurgerea grăsimii, umplută cu jumătate de litru de apă, direct sub grillul pe care se află carnea. Completați cu apă când este necesar.

Rotisorul (numai la anumite modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe tija rotisorului, legând-o cu o sfoară dacă este carne de pui și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce tija în locașul din peretele frontal al cuptorului și de a o sprijini în suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a colecta zeama, se recomandă amplasarea pe primul nivel a unei tăvi pentru scurgerea grăsimii, umplută cu o jumătate de litru de apă. Tija rotisorului are un mâner din plastic care trebuie scos înainte de începerea procesului de preparare și care trebuie utilizat din nou după finalizarea acestui proces, pentru a putea scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

Pizza

Ungeți puțin tăvile pentru ca baza pizzei să fie crocantă. Presărați mozzarella peste pizza după ce au trecut două treimi din durata de preparare.