

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aceste instrucțiuni sunt de asemenea disponibile pe website: www.whirlpool.eu

SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

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



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator 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 leziuni grave.



AVERTIZARE

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

Toate avertizările privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent și indică ce este de făcut pentru a reduce riscul de rănire, de deteriorare și de șoc electric, care pot rezulta din folosirea improprie 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 electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea 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.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Normele în vigoare impun ca aparatul să fie împământat.
- 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 conformă cu normele curente referitoare la siguranță, trebuie să se folosească un întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.
- 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 pentru utilizator.
- Dacă suprafața plitei cu inducție este crăpată, nu folosiți plita și opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării (numai la modelele cu inducție).
- Nu atingeți aparatul cu părți umede ale corpului și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Acest aparat este proiectat în exclusivitate pentru a fi folosit drept aparat electrocasnic pentru gătitul alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul utilizării improprii sau al reglării incorecte a elementelor de comandă.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. 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 supravegheate sau au fost instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiile de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de copiii nesupravegheați.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit complet toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa: dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. 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 cu 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 evaporează 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 echipamente de curățat cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză. Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs resturi de mâncare în cantitate mare, acestea trebuie înlăturate înainte de pornirea ciclului de curățare (doar la cuptoarele cu funcția piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului; acestea 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 folie de aluminiu pentru a acoperi alimentele din vasul de gătit (numai în cazul cuptoarelor pentru care sunt furnizate vase de gătit).

Casarea aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l arunca, tăiați cablul de alimentare.
- 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.

INSTALAREA

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. În caz de probleme, contactați dealerul sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

- Mobilele de bucătărie aflate în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistente la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNILE ELECTRICE

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

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

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200° timp de circa o oră, pentru a elimina mirosul și fumul materialelor izolatoare și al unsoarii protectoare.

În timpul utilizării:


- Nu puneți obiecte grele pe ușă, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușă și nu atârnați nimic de mânerul ușii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați niciodată apă în cuptorul încins; stratul de email s-ar putea deteriora.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor 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

Materialul de ambalaj este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Casarea produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE 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 aruncarea necorespunzătoare la gunoi 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 punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Recomandări pentru economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă așa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dvs.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de încheierea duratei de preparare programate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (C E)

- Acest cuptor, care este prevăzut pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Regulamentul european (C E) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva 2006/95/CE privind joasa tensiune (care înlocuiește Directiva 73/23/CEE și modificările ulterioare) și cu cerințele de protecție din Directiva 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică.

GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

- Verificați să nu fie întrerupt curentul electric, iar cuptorul să fie conectat la rețeaua electrică.
- Opriți cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

Ușa nu se deschide:

- Opriți cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **Important:** în timpul autocurățării, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful „Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcția piroliză”).

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

- Dacă pe afișaj apare litera „F” urmată de un număr, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera „F”.

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de remediere a defecțiunilor”.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă problema persistă și după controalele menționate, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat.

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE 0000 000 00000



Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm să contactați un **Serviciu de Asistență Tehnică** autorizat (pentru a avea garanția că se folosesc piese de schimb originale și că reparațiile vor fi executate corect).

CURĂȚAREA



AVERTIZARE

- Nu folosiți niciodată echipamente de curățat cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când este rece și poate fi atins.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

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 cârpă umedă.

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă sunt foarte murdare, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

Interiorul cuptorului

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

- Curățați geamul ușii cu un detergent lichid adecvat. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

Atenție: 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 cuptorul s-a răcit, uscați interiorul ușii cu o cârpă sau cu un burete.

Accesoriile:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, imediat după utilizare, mânuindu-le cu mănuși de bucătărie dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.

Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă există):

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.

- Lăsați cuptorul să funcționeze în gol la o temperatură de 200°C timp de circa o oră, cu funcția „Convecție”
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

ÎNTREȚINEREA



AVERTIZARE

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar după ce cuptorul s-a răcit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

1. Deschideți ușa în întregime.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire și împingeți-le în față până se opresc (fig. 1).
3. Închideți ușa cât mai mult (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 ușa în întregime.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

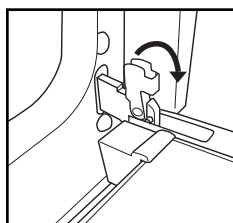


Fig. 1

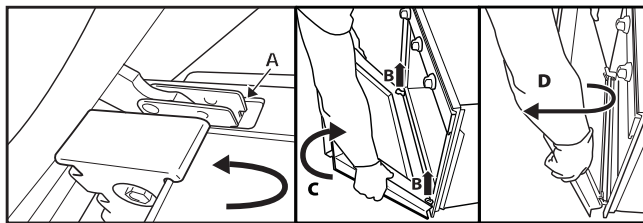


Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

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

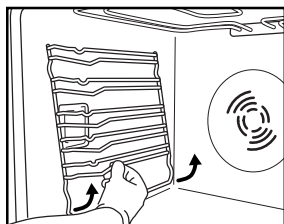


Fig. 3

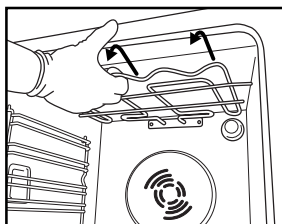


Fig. 4

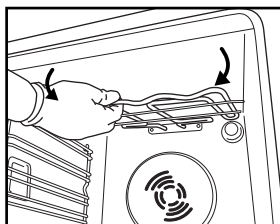


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

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

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor, dacă există (Fig. 3).
3. Folosind o șurubelniță ascuțită drept pârghie, scoateți capacul becului (Fig. 7).
4. Înlocuiți becul (consultați nota pentru tipul becului) (Fig. 8).
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează (Fig. 9).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
7. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

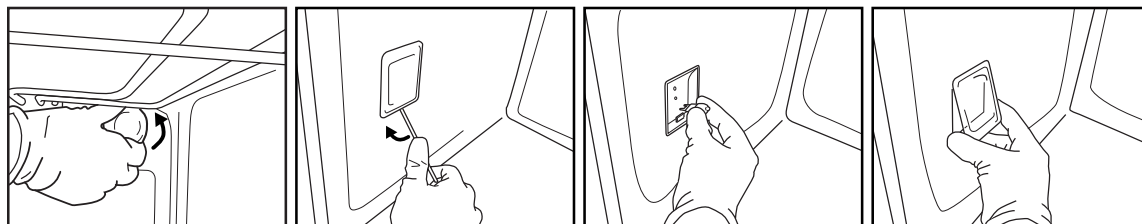


Fig. 6

Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Atenție:

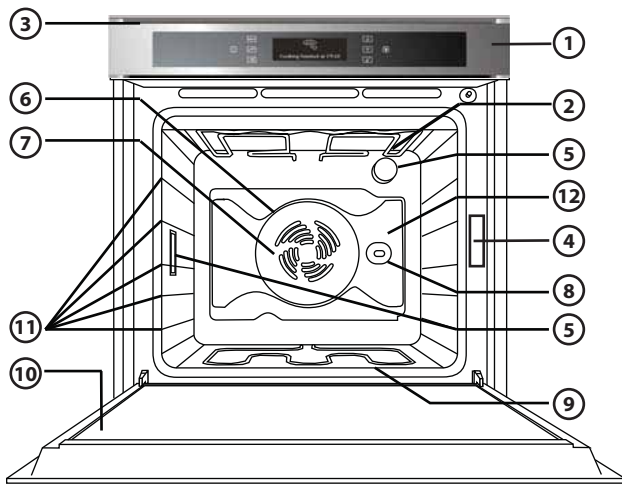
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V tip G9, T300°C.
- Becul folosit la acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o gospodărie (Regulamentul (CE) nr. 244/2009 al Comisiei).
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență Tehnică.

IMPORTANT:

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becuri
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilator
8. Rotisor (dacă există)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Ușă
11. Poziția rafturilor (numărul nivelului este indicat pe partea anterioară a cuptorului)
12. Perete despărțitor

NOTĂ:

- În timpul coacerii e posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când, pentru a reduce consumul de energie.
- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.
- Dacă se deschide ușa în timpul coacerii, rezistențele se dezactivează.

ACCESORII ÎN DOTARE

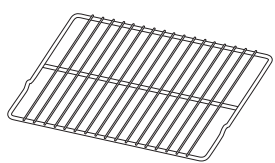


Fig. A

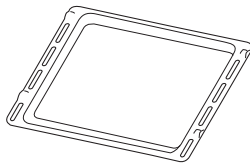


Fig. B

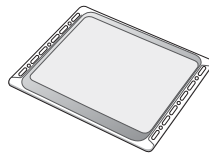


Fig. C

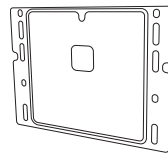


Fig. D

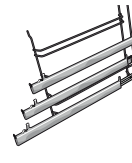


Fig. E

- A. GRĂȚAR:** Se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII:** se folosește poziționată sub grătar, pentru a aduna grăsimea, sau ca grătar pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.
- C. Tavă pentru dulciuri:** se folosește pentru a coace pâine și produse de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.
- D. PANOURI CATALITICE:** pentru a simplifica și a garanta curățarea pereților cuptorului.
- E. GHIDAJE GLISANTE:** pentru a facilita introducerea și scoaterea accesoriilor.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

ACCESORII CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat și alte accesorii de la Serviciul de Asistență Clienți.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți grătarul metalic orizontal, cu partea ridicată „A” orientată în sus (Fig. 1).
2. Celelalte accesorii, cum ar fi tava pentru scurgerea grăsimii și tava de copt, se introduc cu partea ridicată din zona plată „B” orientată în sus (Fig. 2).

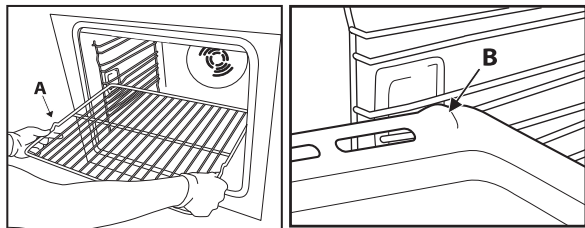


Fig. 1

Fig. 2

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



TASTE ACȚIONATE PRIN ATINGERE: pentru a le utiliza este suficient să apăsați pe simbolul corespunzător (nu este nevoie să apăsați tare).

⌚ Pornire/Oprire (când apăsați butonul pornit/oprit pentru a opri cuptorul, se va auzi un semnal sonor; acesta nu poate fi dezactivat).

☰ pentru a ajunge la MENIUL principal sau pentru a reveni la ecranul inițial

☆ pentru a ajunge la cele 10 funcții utilizate cel mai des

⏪ pentru a reveni la ecranul anterior

⬆ ⬇ pentru a explora funcțiile/opțiunile și pentru a regla valori prestabilite

☑ pentru a selecta și a confirma setările

▶ pentru a porni coacerea

LISTA FUNCȚIILOR

După ce ați activat cuptorul, când apăsați pe tasta ⌚, pe afișaj se văd următoarele indicații.



A. Simbol referitor la funcția evidențiată

B. Funcția evidențiată poate fi selectată apăsând pe ☑

C. Descrierea funcției evidențiate

D. Alte funcții disponibile și selectabile

DETALII FUNCȚIE

După ce ați selectat funcția dorită, apăsând pe tasta ☑, pe afișaj apar opțiuni ulterioare și detalii asociate cu aceasta










Pentru a vă deplasa între diferitele zone folosiți tastele ⬆ și ⬇: cursorul se deplasează lângă valorile modificabile, urmărind ordinea descrisă mai sus. Apăsați pe ☑ pentru a selecta valoarea, modificați-o cu ⬆ ⬇ și confirmați cu tasta ☑.

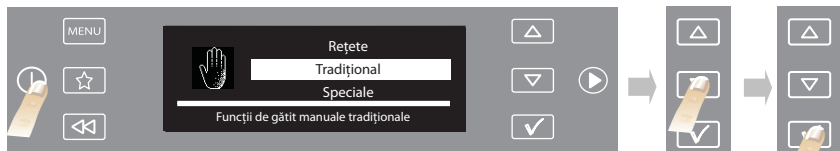
PRIMA UTILIZARE - SELECTAREA LIMBII ȘI REGLAREA OREI






Pentru o utilizare corectă a cuptorului, la prima aprindere este necesar să selectați limba dorită și să setați ora curentă.

Procedați după cum urmează:

1. Apăsați pe : pe afișaj apare lista primelor trei limbi disponibile.
2. Apăsați pe tastele  și  pentru a derula lista.
3. După ce ați marcat limba dorită, apăsați pe  pentru a o selecta.
După ce ați selectat limba, pe afișaj se vede 12:00 care clipește intermitent.
4. Reglați ora apăsând pe tastele  și . Pentru a derula mai rapid numerele, țineți apăsată tasta.
5. Confirmați setarea apăsând pe : pe afișaj se vede lista funcțiilor.

SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE











1. Când cuptorul este stins, apăsați pe tasta ; pe afișaj se văd funcțiile de coacere.
2. Explorați diferitele posibilități disponibile apăsând pe tastele  : funcția selectabilă este marcată cu alb în mijlocul afișajului.
NOTĂ: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la pagina 86 și de la pagina 87.
3. Alegeți funcția apăsând pe tasta : pe afișaj apar setările de coacere. Dacă valorile prestabilite corespund cu cele dorite, apăsați pe tasta de pornire , în caz contrar procedați așa cum se arată mai jos pentru a le modifica.

SETAREA TEMPERATURII/A PUTERII GRILLULUI









Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului este necesar să procedați astfel:

1. Verificați cursorul, ca să fie poziționat lângă valoarea temperaturii (zona 1); apăsați pe tasta  pentru a selecta parametrul care trebuie modificat: valorile corespunzătoare temperaturii clipeșc intermitent.
2. Modificați-le cu ajutorul tastelor   până când se ajunge la valoarea dorită.
3. Apăsați pe tasta  pentru a confirma și apoi apăsați pe . Afișajul recomandă la ce nivel să se introducă alimentele.
4. Apăsați pe  pentru a porni coacerea.
Temperatura setată poate fi modificată și în timpul coacerii, urmând aceeași procedură.
5. La terminarea coacerii, apare mesajul referitor la sfârșitul acesteia. În acest moment se poate stinge cuptorul apăsând pe tasta , sau se poate prelungi ulterior coacerea, apăsând pe . La stingere, pe afișaj apare bara de răcire, care indică temperatura din interiorul cuptorului.

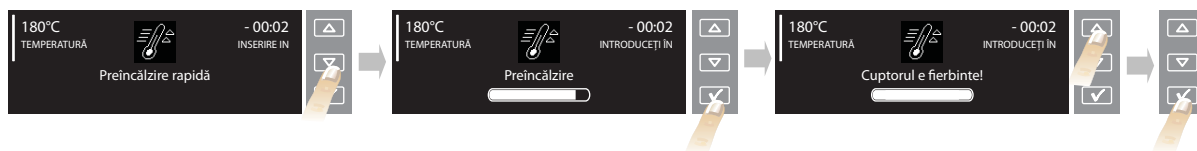
PREÎNCĂLZIREA CAVITĂȚII



Dacă doriți să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele care trebuie gătite, trebuie să se modifice pre-selectarea cuptorului astfel:

1. Poziționați cursorul cu ajutorul tastelor  și  în dreptul preîncălzirii.
2. Apăsați pe tasta  pentru a selecta parametrul: mesajul „Nu” clipește intermitent.
3. Modificați parametrul apăsând pe tasta  sau : pe afișaj apare „Da”.
4. Confirmați alegerea efectuată apăsând pe tasta .

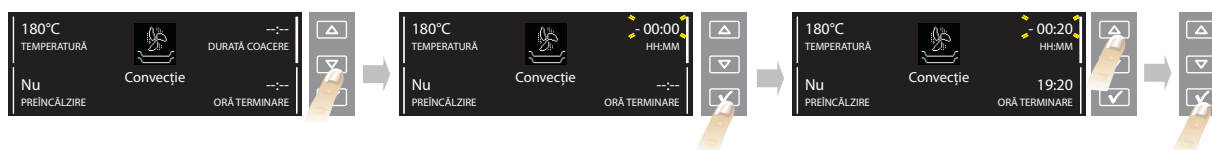
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



Dacă doriți să preîncălziți rapid cuptorul trebuie să procedați astfel:

1. Selectați funcția preîncălzire rapidă cu ajutorul tastelor .
2. Confirmați cu tasta : setările apar pe afișaj.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe tasta ; pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. Un semnal sonor indică faptul că temperatura setată a fost atinsă de către cuptor. La terminarea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convecție .
- Acum se pot introduce alimentele și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să setați o funcție de coacere diferită, apăsați pe și selectați-o pe cea dorită.

SETAREA DURATEI DE COACERE



Această funcție permite să se gătească pe un interval de timp determinat, de la un minim de 1 minut până la durata maximă permisă de funcția selectată, iar la terminarea acestuia cuptorul se stinge automat.

1. Setati funcția poziționând cursorul în dreptul mesajului „durată coacere”, utilizând tastele .
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta parametrul; pe afișaj clipește „00:00”.
3. Modificați valoarea cu ajutorul tastelor și până când este afișată durata de coacere dorită.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta .

RUMENIRE

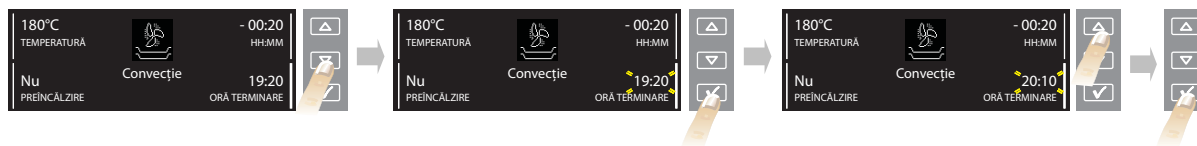
La terminarea coacerii, pentru funcțiile care permit acest lucru, pe afișaj este propusă posibilitatea de a rumeni alimentele la suprafață. Această funcție poate fi activată numai după ce ați setat o durată de coacere.



După ce s-a terminat durata de coacere, pe afișaj se vede „^ pt. a prelungi, ✓ pt. a rumeni”. Apăsând pe tasta , cuptorul va începe faza de rumenire, cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi efectuată numai o singură dată.


SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII / PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE





Se poate seta ora de terminare a preparării, întârziind pornirea cuptorului până la un maximum de 23 de ore și 59 minute, începând de la ora curentă. Acest lucru este posibil doar după ce ați setat o durată de coacere. **Această setare este disponibilă doar dacă, pentru funcția aleasă, nu este prevăzută preîncălzirea cuptorului.**



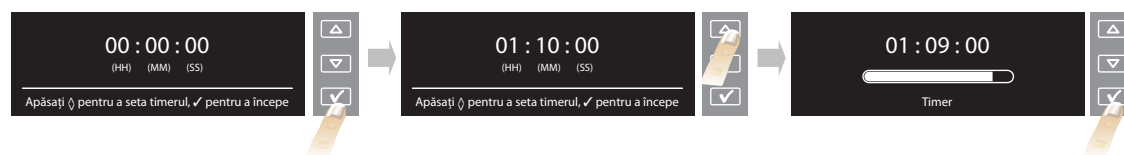
După ce ați setat durata de coacere, pe afișaj apare ora de terminare (de exemplu 19:20). Pentru a întârzia terminarea coacerii, amânând pornirea cuptorului, procedați astfel:

1. Poziționați cursorul în dreptul orei de terminare a coacerii, cu ajutorul tastelor .
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta parametrul: ora de terminare a coacerii clipește.
3. Amânați ora de terminare a coacerii folosind tastele și , până la atingerea valorii dorite.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta .
5. Apăsați pe tasta . Afișajul recomandă la ce nivel să se introducă alimentele.






6. Apăsați pe tasta  pentru a activa funcția. Cuptorul va începe coacerea după un timp de așteptare, astfel încât să se termine la ora setată (de exemplu, dacă trebuie să gătiți alimente care necesită o durată de coacere de 20 minute, setând ca oră de terminare a coacerii 20:10, cuptorul va începe coacerea la 19:50).

NOTĂ: în timpul fazei de așteptare se poate începe oricum ciclul de coacere apăsând pe tasta . Valorile setate pot fi modificate în orice moment (temperatura, nivelul grillului, durata de coacere), utilizând tastele   și tasta , așa cum se arată în paragrafele anterioare.

TIMER



Această funcție poate fi utilizată doar când cuptorul este stins și este utilă, de exemplu, pentru a controla durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 1 oră și 30 minute.

1. Când cuptorul este stins, apăsați pe tasta : pe afișaj apare „00:00:00”.
2. Apăsați pe tastele  și  pentru a selecta durata dorită.
3. Apăsați pe tasta  pentru a porni numărătoarea inversă. La terminarea duratei setate, pe afișaj apare „00:00:00” și se aude un semnal sonor. În acest moment se poate prelungi timpul, procedând cum se arată mai sus, sau se poate dezactiva timerul, apăsând pe tasta  (pe afișaj apare ora curentă).

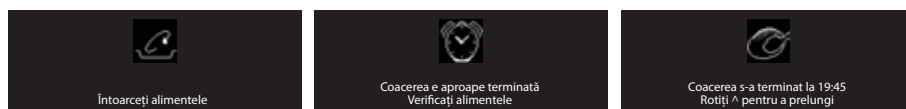
REȚETE

Datorită tehnologiei „6th Sense”, se pot utiliza 30 de rețete deja programate, cu funcția și cu temperatura de coacere ideale.

Trebuie să respectați rețetele din dotare doar pentru ingrediente și pentru prepararea felului de mâncare. Pentru tot restul, urmați aceste instrucțiuni:



1. Selectați „REȚETE” cu ajutorul tastelor și confirmați cu .
2. Alegeți alimentul care urmează a fi preparat, dintre cele propuse.
3. Confirmați alimentul ales cu tasta .
4. Selectați rețeta dorită cu tastele .
5. Confirmați apăsând pe tasta : pe afișaj se vede durata orientativă a coacerii.
6. Introduceți alimentele și apăsați pe tasta . Afișajul recomandă la ce nivel să se introducă alimentele.
7. Apăsați pe tasta pentru a porni coacerea. Pentru a porni cu întârziere coacerea, vezi paragraful respectiv.

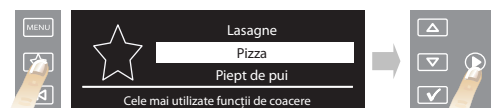


NOTĂ: unele alimente trebuie întoarse sau amestecate la jumătatea coacerii: cuptorul emite un semnal sonor, iar pe afișaj se vede tipul de operațiune cerut.

Durata de coacere arătată inițial este doar orientativă: poate fi prelungită automat în timpul preparării.

Cu puțin timp înainte de terminarea duratei de coacere, cuptorul cere să se controleze dacă alimentele sunt preparate atât cât doriți dv. În caz contrar, la terminarea coacerii se poate prelungi manual durata de coacere cu ajutorul tastelor .

„FAVORITE”



1. Apăsați pe tasta : pe afișaj se văd cele 10 funcții cel mai des utilizate.
2. Derulați lista utilizând tastele .
3. Apăsați pe pentru a selecta funcția dorită.
4. Pentru a modifica setările funcției selectate, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare.





SETĂRI

1. Pentru a modifica unii parametri ai afișajului, selectați „SETĂRI” din meniul principal, cu ajutorul tastelor .
2. Confirmați cu tasta : pe afișaj se văd parametrii care pot fi modificați (limba, volumul semnalului sonor, luminozitatea afișajului, ora curentă, economia de energie).
3. Alegeți setarea care trebuie modificată cu ajutorul tastelor .
4. Apăsați pe tasta pentru a confirma.
5. Uurmați indicațiile de pe afișaj pentru a modifica parametrul.
6. Apăsați pe tasta ; pe afișaj apare mesajul de confirmare a operațiunii efectuate.











NOTĂ: Când cuptorul este oprit, dacă funcția ECOMODE (economie de energie) este selectată (ON (activat)), afișajul se stinge după câteva secunde și apare ceasul. Pentru a vedea informațiile de pe afișaj și a aprinde din nou lumina, este suficient să apăsați pe oricare buton sau să rotiți unul dintre butoane. În timpul preparării alimentelor, dacă ECOMODE este activat, becul cuptorului se va stinge după 1 minut de coacere și se va reactiva la fiecare acțiune a utilizatorului. În schimb, dacă funcția nu este selectată (OFF (dezactivat)), luminozitatea afișajului doar se reduce după câteva minute.

BLOCAREA TASTELOR (KEY-LOCK)








Această funcție permite blocarea utilizării tuturor tastelor de pe panoul de comandă.

Pentru a o activa, apăsați simultan pe tastele  și  cel puțin 3 secunde. Dacă este activată, funcționalitatea tastelor este blocată, iar pe afișaj apare un mesaj de avertizare și simbolul . Această funcție poate fi activată și în timpul coacerii alimentelor. Pentru a o dezactiva, repetați procedura de mai sus. Când este activată blocarea tastelor, se poate opri cuptorul cu ajutorul tastei .














TABEL DESCRIERE FUNCȚII

















| MENIU PRINCIPAL | | |
|---|----------------------------|--|
|  | SETĂRI | Pentru a seta afișajul (limba, ora, luminozitatea, volumul semnalului sonor, economie de energie). |
|  | REȚETE | Pentru a selecta cele 30 de rețete diferite programate (vezi cartea de rețete anexată). Cuptorul setează automat temperatura, funcția și durata de coacere optime. Este important să urmați cu strictețe recomandările privind coacerea, accesoriile și nivelurile care trebuie utilizate, indicate în cartea de bucate. |
|  | TRADIȚIONAL | Vezi FUNCȚII TRADIȚIONALE. |
|  | SPECIALE | Vezi FUNCȚII SPECIALE. |
| FUNCȚII TRADIȚIONALE | | |
|  | PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ | Pentru a preîncălzi rapid cuptorul. |
|  | CONVENȚIONAL | Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur ghidaj. Utilizați nivelul 3. Pentru a coace pizze, plăcinte sărate și dulci cu umplutură lichidă, utilizați nivelul 1 sau 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. |
|  | GRILL | Pentru a frige antricoate, frigărui, cârnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Pentru a frige carne, se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a strânge zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3/4, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă. |
|  | TURBO GRILL | Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe ghidajele centrale. Se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a strânge zeama rezultată din urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1/2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă. Cu această funcție se poate folosi rotisorul, dacă acest accesoriu face parte din dotare. |
|  | CONVECȚIE | Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maximum trei), diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Folosiți nivelul 2 pentru a găti pe un singur nivel, nivelurile 1 și 4 pentru a găti pe două niveluri și nivelurile 1, 3 și 5 pentru a găti pe trei niveluri. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. |
|  | COACERE CONVECȚIE | Pentru gătitura cărnii și a plăcintelor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. |








FUNCTII SPECIALE




| | | | |
|---|----------------------------|---|--|
|  | DECONGELARE | Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul central. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor, pentru a evita deshidratarea suprafeței. | |
|  | MENTINERE LA CALD | Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, friptură, budinci). Se recomandă să puneți alimentele pe grătarul central. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor este mai mare de 65°C. | |
|  | DOSPIRE | Pentru a obține o dospire optimă a aluaturilor dulci și sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din cavitatea cuptorului este mai mare de 40°C. Puneți aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. | |
|  | CONVENABIL | Pentru a găti alimente semipreparate, conservate la temperatura ambiantă sau în vitrina frigorifică (biscuiți, preparate lichide pentru torturi, „muffin”, paste și produse tip pâine). Funcția gătește toate alimentele în mod rapid și delicat; poate fi utilizată și pentru a încălzi alimente deja preparate. Urmați instrucțiunile de pe ambalaj. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. | |
|  | GĂTIT MAXI | Pentru a găti bucăți de carne de dimensiuni mari (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Este de preferat să o stropiți din când în când, ca să nu se usuce prea mult. | |
|  | ALIMENTE CONGELATE | Lasagne | Funcția selectează automat cea mai bună temperatură și cel mai bun mod de preparare pentru 5 categorii diferite de alimente semipreparate congelate. Utilizați nivelul de coacere 2 sau 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. |
| | | Pizza | |
| | | Ștrudel | |
| | | Cartofi prăjiți | |
| | | Pâine | |
| | Personalizat | Se poate seta, după dorință, o valoare de temperatură cuprinsă între 50 și 250°C pentru a găti alte tipuri de produse. | |
|  | TURBOVENTILATOR ECO | Pentru gătit pe un nivel a fripturilor umplute și a bucăților de carne. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Pe durata utilizării funcției ECO, lumina rămâne stinsă în timpul procesului de coacere și poate fi aprinsă temporar apăsând butonul de confirmare. Pentru a mări la maximum eficiența energetică, se recomandă să nu deschideți ușa cuptorului în timpul preparării alimentelor. Se recomandă să folosiți nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. | |

TABELE DE COACERE

| Rețetă | Funcție | Preîncălzire | Nivelul (numărat de jos în sus) | Temp. (°C) | Durată (min.) | Accesorii și note |
|--|---|--------------|---------------------------------|------------|---------------|--|
| Torturi dospite |  | - | 2/3 | 160-180 | 30-90 | Formă de prăjituri pe grătar |
| |  | - | 1-4 | 160-180 | 30-90 | Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar |
| Plăcinte umplute (tartă cu brânză, ștrudel, tartă cu mere) |  | - | 3 | 160-200 | 35-90 | Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau formă de prăjituri pe grătar |
| |  | - | 1-4 | 160-200 | 40-90 | Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar |
| Biscuiți/Tarte mici |  | - | 3 | 170-180 | 20-45 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 160-170 | 20-45 | Nivel 4: grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-3-5 | 160-170 | 20-45* | Nivel 5: tavă pe grătar Nivel 3: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| Choux à la crème |  | - | 3 | 180-200 | 30-40 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 35-45 | Nivel 4: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 35-45* | Nivel 5: tavă pe grătar Nivel 3: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| Bezele |  | - | 3 | 90 | 110-150 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 90 | 140-160 | Nivel 4: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-3-5 | 90 | 140-160* | Nivel 5: tavă pe grătar Nivel 3: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |

| Rețetă | Funcție | Preîncălzire | Nivelul (numărat de jos în sus) | Temp. (°C) | Durată (min.) | Accesorii și note |
|--|---|--------------|---------------------------------|------------|---------------|---|
| Pâine/Pizza/Lipie |  | - | 1/2 | 190-250 | 15-50 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 190-250 | 20-50 | Nivel 4: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-3-5 | 190-250 | 25-50* | Nivel 5: tavă pe grătar Nivel 3: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine) |  | - | 2/3 | 180-190 | 40-55 | Formă de prăjituri pe grătar |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 45-70 | Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 45-70* | Nivel 5: formă de prăjituri pe grătar Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt + formă de prăjituri |
| Vol-au-vent/Aperitive din aluat de foietaj |  | - | 3 | 190-200 | 20-30 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 180-190 | 20-40 | Nivel 4: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| |  | - | 1-3-5 | 180-190 | 20-40* | Nivel 5: tavă pe grătar Nivel 3: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt |
| Lasagna/Paste făinoase la cuptor/Cannelloni/Budinci |  | - | 3 | 190-200 | 45-65 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| Miel/Vițel/Vită/Porc 1 kg |  | - | 3 | 190-200 | 80-110 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| Pui/lepure/Rață 1 kg |  | - | 3 | 200-230 | 50-100 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| Curcan/Gâscă 3 kg |  | - | 2 | 190-200 | 80-130 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg) |  | - | 3 | 180-200 | 40-60 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete) |  | - | 2 | 180-200 | 50-60 | Tavă pe grătar |
| Pâine prăjită |  | - | 5 | Ridicată | 3-6 | Grătar |

| Rețetă | Funcție | Preîncălzire | Nivelul (numărat de jos în sus) | Temp. (°C) | Durată (min.) | Accesorii și note |
|------------------------------------|---|--------------|---------------------------------|-----------------|---------------|--|
| Fileuri/bucăți de pește |  | - | 4 | Medie | 20-30 | Nivel 4: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea preparării) |
| | | | | | | Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă |
| Cârnați/Frigărui/Coaste/Hamburgeri |  | - | 5 | Medie-Ridicăată | 15-30 | Nivel 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea preparării) |
| | | | | | | Nivel 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă |
| Friptură de pui 1-1,3 kg |  | - | 2 | Medie | 55-70 | Nivel 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare) |
| | | | | | | Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă |
| | | - | 2 | Ridicăată | 60-80 | Nivel 2: rotisor (dacă există) |
| | | | | | | Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă |
| Rosbif - puțin făcut 1 kg |  | - | 3 | Medie | 35-50 | Tavă pe grătar (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare) |
| | | | | | | |
| Pulpă de miel/But |  | - | 3 | Medie | 60-90 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare) |
| | | | | | | |
| Cartofi copti |  | - | 3 | Medie | 45-55 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare) |
| | | | | | | |
| Legume gratinate |  | - | 3 | Ridicăată | 10-25 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| | | | | | | |
| Lasagna și carne |  | - | 1-4 | 200 | 50-100* | Nivel 4: tavă pe grătar |
| | | | | | | Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| Carne și cartofi |  | - | 1-4 | 200 | 45-100* | Nivel 4: tavă pe grătar |
| | | | | | | Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| Pește și legume |  | - | 1-4 | 180 | 30-50* | Nivel 4: tavă pe grătar |
| | | | | | | Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |

| Rețetă | Funcție | Preîncălzire | Nivelul (numărat de jos în sus) | Temp. (°C) | Durată (min.) | Accesorii și note | | | |
|---|---|--------------|---------------------------------|---|---------------|---|-----|---------|---|
| Masă completă: Tartă (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3)/ carne (nivelul 1) |  | - | 1-3-5 | 190 | 40-120* | Nivel 5: tavă pe grătar | | | |
| | | | | | | Nivel 3: tavă pe grătar | | | |
| | | | | | | Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar | | | |
| Pizza congelată |  | - | 3 | Automată | 10-15 | Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau grătar | | | |
| | | | 1-4 | Automată | 15-20 | Nivel 4: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt | | | |
| | | | 1-2-4 | Automată | 20-30 | Nivel 4: tavă de copt Nivel 2: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt | | | |
| | | | 1-2-3-4 | Automată | 20-30 | Nivel 4: tavă de copt Nivel 3: tavă pe grătar Nivel 2: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt | | | |
| | | | Fripturi umplute |  | - | 3 | 200 | 80-120* | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar |
| | | | | | | | | | Felii de carne (iepure, pui, miel) |

* Durata de preparare este doar orientativă. Alimentele trebuie scoase din cuptor în momente diferite, în funcție de preferințele personale.

REȚETE TESTATE în conformitate cu IEC 60350-1:2011-12 și DIN 3360-12:07:07

| Rețetă | Funcție | Pre-încălzire | Nivel (de jos în sus) | Temp. (°C) | Durață (min.) | Accesorii și note |
|------------------------------------|---|---------------|-----------------------|--------------|---------------|--|
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2 | | | | | | |
| Biscuiți din aluat sfărâmicios |  | - | 3 | 170 | 15-30 | Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 150 | 25-40 | Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3 | | | | | | |
| Fursecuri |  | - | 3 | 170 | 25-35 | Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 160 | 30-40 | Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1 | | | | | | |
| Pandișpan fără grăsimi |  | - | 2 | 170 | 30-40 | Formă de prăjituri pe grătar |
| |  | - | 1-4 | 160 | 35-45 | Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar metalic |
| IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2 | | | | | | |
| Două plăcinte cu mere |  | - | 2/3 | 185 | 70-90 | Formă de prăjituri pe grătar |
| |  | - | 1-4 | 175 | 75-95 | Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.2 | | | | | | |
| Pâine prăjită** |  | - | 5 | Ridică tă | 3-6 | Grătar |
| IEC 60350-1:2011-12 § 9.3 | | | | | | |
| Burgeri** |  | - | 5 | Ridică tă | 18-30 | Nivel 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea preparării) Nivel 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă |
| | | | | | | |
| DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3 | | | | | | |
| Tort de mere, chec dospit |  | - | 3 | 180 | 35-45 | Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 160 | 55-65 | Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| DIN 3360-12:07 § 6.6 | | | | | | |
| Friptură de porc |  | - | 2 | 170 | 110-150 | Nivel 2: tavă pentru scurgerea grăsimii |
| DIN 3360-12:07 anexa C | | | | | | |
| Prăjitură plată |  | - | 3 | 170 | 35-45 | Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| |  | - | 1-4 | 160 | 40-50 | Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |

În tabelul de coacere sunt sugerate funcțiile și temperaturile ideale pentru obținerea celor mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să coaceți pe un singur nivel cu funcția asistată de ventilator, așezați alimentele pe nivelul 2 și selectați temperatura recomandată pentru funcția „FORCED AIR” (TURBOVENTILATOR) pe mai multe niveluri.

Indicațiile din tabel sunt destinate utilizării cuptorului fără ghidaje. Testați rețetele fără a folosi ghidajele.

** Când preparați alimente la grătar, se recomandă să lăsați 3 - 4 cm liberi la marginea frontală a grătarului pentru a facilita scoaterea acestuia.

Clasa de eficiență energetică (în conformitate cu EN 60350-1:2013-07)

Pentru a efectua testul, folosiți tabelul adecvat.

Consumul de energie și durata de preîncălzire

Selectați funcția și efectuați testul numai când opțiunea „Preîncălzire” este activată („Preîncălzire - Da”).

Testul de control al preciziei

Selectați funcția și efectuați testul numai când opțiunea „Preîncălzire” este dezactivată (dacă preîncălzirea este activată, elementul de control al cuptorului creează intenționat o fluctuație a profilului de temperatură).

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘII SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de coacere 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 să folosiți accesoriile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu grijă recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce privește alegerea accesoriilor din dotare, care urmează a fi puse pe diferitele niveluri.

Gătitul unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția „FORCED AIR” (TURBOVENTILATOR), se pot găti simultan alimente diferite (de exemplu: pește și legume), care necesită aceeași temperatură, pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă și continuați coacerea celor care necesită o durată mai lungă.

Dulciuri

- Gătiți deserturile delicate cu funcția Convențional numai pe un singur nivel. Folosiți tăvi de prăjituri din metal de culoare închisă și puneți-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția cu aer forțat și puneți tăvile de prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului.
- 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 tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coptului, setați o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (plăcinte cu brânză sau cu fructe) folosiți funcția „COACERE CONVECȚIE”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, coborâți nivelul grătarului și presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas pirex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Pentru fripturi, este mai bine să se adauge niște supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului, pentru un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.
- Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu o grosime uniformă, pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtați-o de grill, poziționând grătarul la un nivel mai coborât. Întoarceți carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a aduna zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, direct sub grătarul pe care este pusă carnea. Completați atunci când este necesar.

Rotisorul (numai la unele modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe axul rotisorului, legând-o cu o sfoară, dacă este carne de pui, și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce rotisorul în locașul din peretele frontal al peretelui și de a-l sprijini pe suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul și care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea, pentru a 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 coacere.

Funcția dospire

Se recomandă să acoperiți întotdeauna aluatul cu un șervet umed 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). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.