


## INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

Aceste instrucțiuni sunt de asemenea disponibile pe website: [www.whirlpool.eu](http://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 mm<sup>2</sup>) 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°C 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 oricare dintre aceste produse intră în contact cu aparatul în mod accidental, curățați imediat aparatul cu o cârpă umedă din microfibră.**

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă din microfibră. 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.

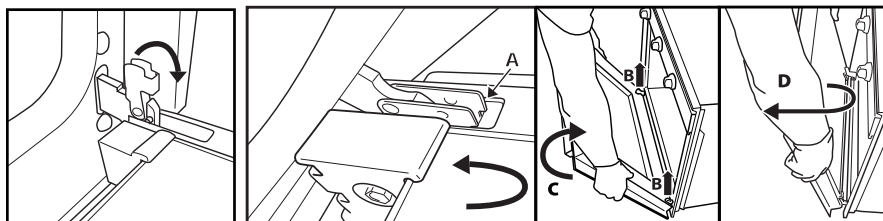


Fig. 1

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.

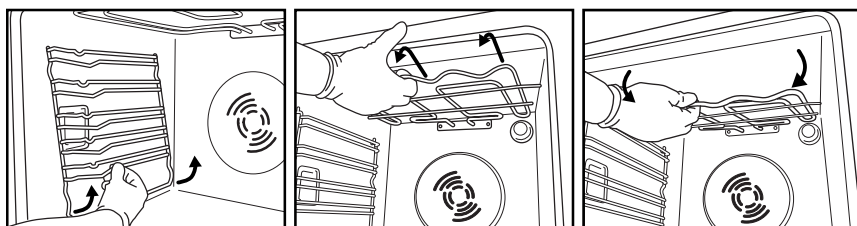


Fig. 3

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 pârgă, 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.

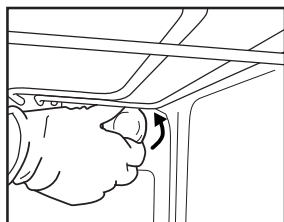


Fig. 6

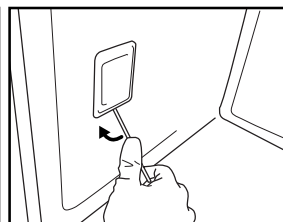


Fig. 7

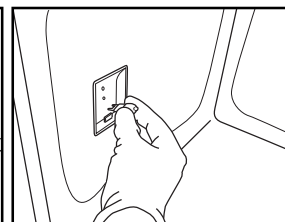


Fig. 8

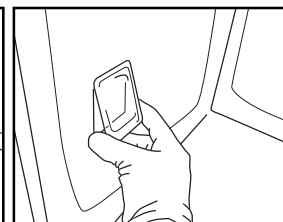


Fig. 9

### **Atenție:**

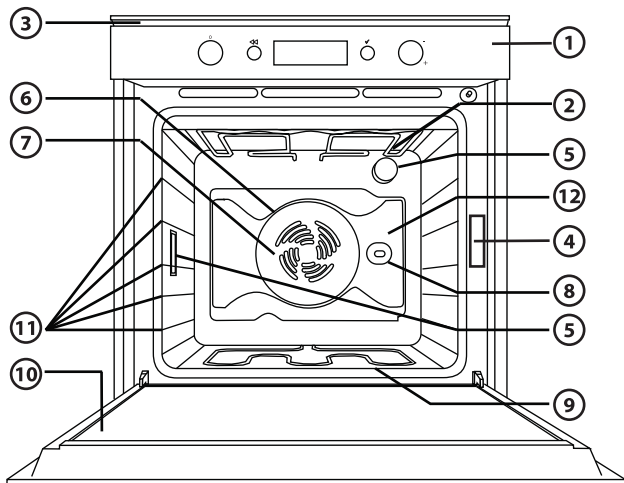
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V tip G9, T300°C.
- Becul folosit la acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o gospodărie (Regulamentul (CE) nr. 244/2009 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. Becul
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilatorul
8. Rotisorul (dacă există)
9. Rezistența inferioară (ascunsă)
10. Ușa
11. Poziția nivelurilor (numărul de niveluri este indicat pe partea frontală a cuptorului)
12. Peretele posterior

## Atenție:

- 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 oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.
- Dacă se deschide ușa în timpul coacerii, rezistențele se dezactivează.

## ACCESORIILE DIN DOTARE

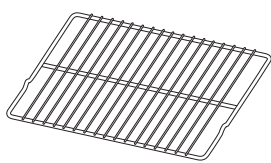


Fig. A

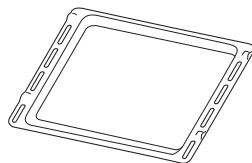


Fig. B

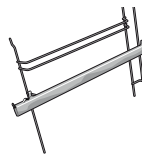


Fig. C

- GRĂTAR METALIC:** se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri sau alte vase de gătit adecvate pentru cuptor.
- TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII:** se folosește poziționată sub grătarul metalic pentru a aduna grăsimea sau ca tavă de cuptor pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.
- GHIDAJE CULISANTE:** pentru a facilita introducerea și scoaterea accesoriilor.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

## ACCESORIILE CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat alte accesorii de la Serviciul de Asistență Tehnică.



## **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).

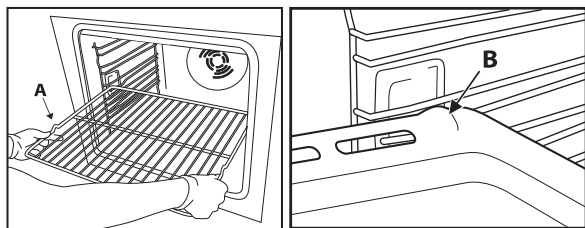
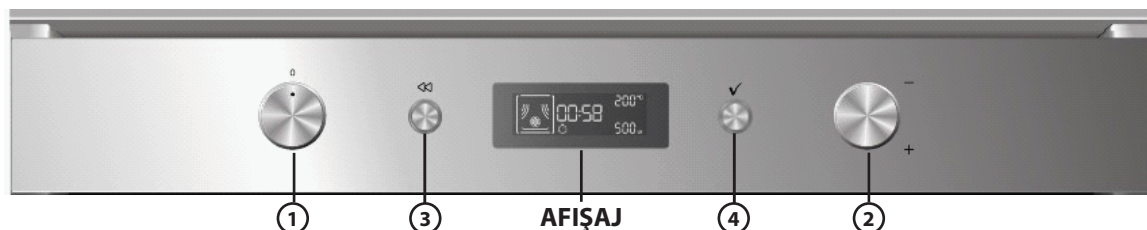


Fig. 1

Fig. 2

## **DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ** **DISPOZITIVUL DE PROGRAMARE ELECTRONIC**



1. **BUTONUL DE SELECTARE A FUNCȚIILOR:** activare/dezactivare și selectarea funcțiilor
  2. **BUTONUL DE NAVIGARE:** pentru navigare în meniu și reglarea valorilor presetate
- Atenție: cele două butoane sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor, pentru a le face să iasă din locașul lor.**
3. **BUTONUL** ⏪: pentru revenirea la ecranul anterior
  4. **BUTONUL** ✓: pentru selectarea și confirmarea setărilor

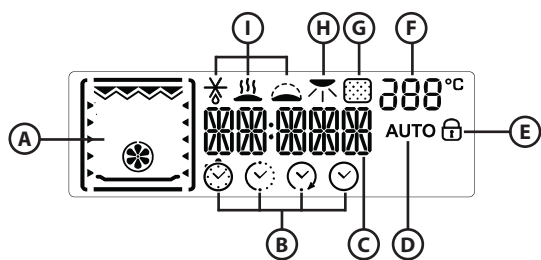
## **LISTA FUNCȚIILOR**

Prin rotirea butonului „Funcții” la o poziție oarecare, cuptorul se activează: pe afișaj se văd funcțiile sau submeniurile asociate cu fiecare dintre ele.

Submeniurile sunt disponibile și pot fi selectate rotind butonul la funcțiile GRILL, SPECIALS (SPECIALE), SETTINGS (SETĂRI), BREAD/PIZZA (PÂINE/PIZZA), AUTOMATIC OVEN CLEANING (CURĂȚARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI).

**Atenție: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la pagina 37.**

## **DESCRIEREA AFIȘAJULUI**



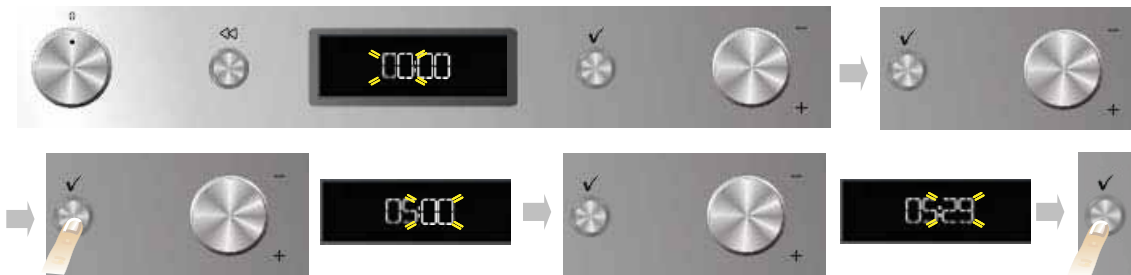
- A. Afișarea rezistențelor electrice active pentru diferitele funcții
- B. Simboluri referitoare la programarea timpului: timer, durata de coacere, ora de terminare a coacerii, ora curentă
- C. Informații referitoare la funcțiile alese
- D. Funcția automată BREAD/PIZZA (PÂINE/PIZZA) este selectată
- E. Simbolul pentru ușa blocată în timpul ciclului de curățare automată (piroliză)
- F. Temperatura din cuptor
- G. Funcția piroliză (nu este disponibilă la acest model)
- H. Rumenire
- I. Funcții speciale: Defrost (Decongelare), Keep Warm (Menținere la cald), Rising (Dospire), Eco Forced Air (Eco aer forțat)

## **PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI - ALEGEREA LIMBII**

La prima pornire a cuptorului, pe afișaj apare: ENGLISH

Rotiți butonul „Navigare” până când se afișează limba dorită, apoi apăsați pe butonul ✓ pentru confirmare.

### **SETARE CEAS**



După alegerea limbii, setați ora curentă pe ceas. Pe afișaj clipește intermitent cele două cifre care reprezintă ora.

1. Rotiți butonul „Navigare” până când este afișată ora corectă.
2. Apăsați pe butonul ✓ pentru confirmare; pe afișaj clipește cele două cifre care reprezintă minutele.
3. Rotiți butonul „Navigare” până când se afișează minutele corecte.
4. Apăsați pe butonul ✓ pentru a confirma.

Pentru a modifica ora curentă, de ex. după o întrerupere a curentului electric, vezi paragraful succesiv (SETĂRI).

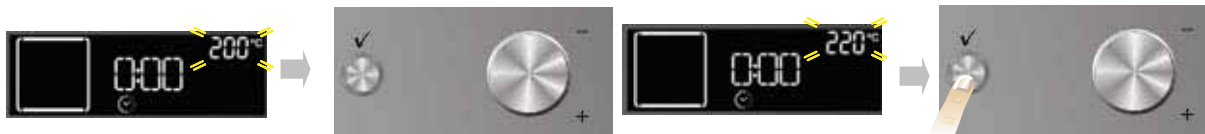
### **SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE**



1. Rotiți butonul „Funcții” la funcția dorită: Pe afișaj apar setările de coacere.
2. Dacă parametrii propuși corespund cu cei doriți, apăsați pe tasta ✓. Pentru a-i modifica, procedați cum se arată mai jos.

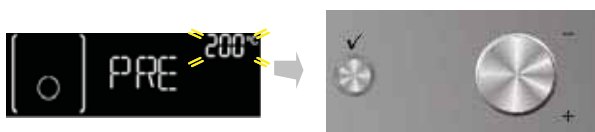
### **SETAREA TEMPERATURII/PUTERII GRILLULUI**

Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului, procedați astfel:



1. Rotiți butonul „Funcții” până când apare valoarea dorită.
2. Apăsați pe butonul ✓ pentru a confirma.

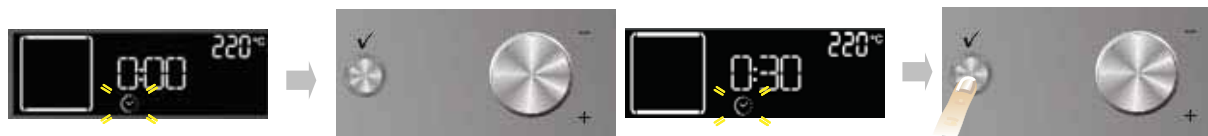
### **PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ**



1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul ⏩ pentru a selecta funcția de preîncălzire rapidă.
2. Confirmați apăsând pe ✓: setările apar pe afișaj.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe tasta ✓. Pentru a modifica temperatura, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. Pe afișaj apare mesajul **PRE**. Când se atinge temperatura setată, valoarea corespunzătoare (de ex. 200°C) apare pe afișaj și se aude un semnal sonor. La terminarea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional □.
4. Dacă doriți să alegeți o funcție de coacere diferită, rotiți butonul „Funcții” și selectați funcția dorită.

## **PROGRAMAREA DURATEI DE COACERE**

Această funcție vă permite să gătiți alimentele pe o perioadă determinată de timp, de la minimum 1 minut până la durată maximă admisă de funcția selectată, după care cuptorul se oprește în mod automat.



1. După ce ați confirmat temperatura, simbolul (✓) începe să clipească intermitent.
2. Rotiți butonul Reglare până când este afișată durata de coacere dorită.
3. Confirmați durata de coacere apăsând pe tasta (✓).

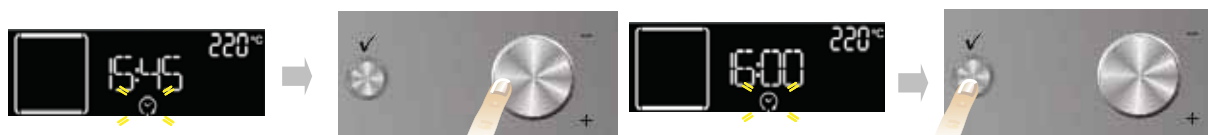
## **SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII / PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE**

**IMPORTANT: Setarea Pornire cu întârziere nu este disponibilă pentru următoarele funcții: FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ), BREAD/PIZZA (PÂINE/PIZZA).**

**Atenție: cu această setare, la temperatura selectată se ajunge treptat, astfel încât duratele de coacere vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul de coacere.**

Se poate seta ora dorită pentru terminarea coacerii, întârziind pornirea cuptorului cu până la maximum 23 de ore și 59 minute. Acest lucru este posibil doar după ce ați programat durata de coacere.

După ce ați setat durata de preparare, pe afișaj apare ora de terminare (de exemplu 15:45), iar simbolul (✓) clipește intermitent.



Pentru a amâna terminarea coacerii, și implicit ora de începere a preparării, procedați astfel:

1. Rotiți butonul „Navigare” până când se afișează ora la care doriți să se termine coacerea (de exemplu 16:00).
2. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta (✓): cele două puncte pentru ora de terminare a coacerii clipește intermitent, pentru a indica faptul că setarea a fost efectuată corect.
3. Cuptorul va intra în funcțiune mai târziu, în mod automat, astfel încât coacerea să se termine la ora stabilită.

**Valorile setate pot fi modificate în orice moment (temperatura, setarea pentru grill, durata de coacere) cu ajutorul butonului (⏪) pentru a reveni la ecranul anterior, urmat de butonul „Navigare” pentru a modifica valorile și de butonul (✓) pentru confirmare.**

## **CRONOMETRU**



Această funcție poate fi utilizată doar când cuptorul este oprit și este utilă, de exemplu, pentru a controla durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 23 ore și 59 minute.

1. Cu butonul „Funcții” la zero, rotiți butonul „Navigare” până când se afișează durata dorită.
2. Apăsăți pe butonul (✓) pentru a porni numărătoarea inversă. La încheierea duratei setate, pe afișaj apare „END” și se aude un semnal sonor. Pentru a-l întrerupe, apăsați pe tasta (✓) (pe afișaj apare ora curentă).


## **BLOCAREA BUTOANELOR**



Această funcție se utilizează pentru blocarea butoanelor de pe panoul de comandă.



Pentru a activa funcția, apăsați simultan (⏪) și (✓) timp de cel puțin 3 secunde. Dacă este activată, funcționarea tastelor este blocată, iar pe afișaj apare o cheie. Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Pentru a dezactiva funcția, repetați procedura descrisă mai sus. Când funcția de blocare a butoanelor este activată, cuptorul poate fi oprit prin rotirea butonului „Funcții” la 0 (zero). În acest caz, funcția selectată anterior va trebui să fie setată din nou.

## **SELECTAREA FUNCȚIILOR SPECIALE**

Rotiți butonul „Funcții” cu indicatorul în dreptul simbolului  pentru a accesa un submeniu care conține patru funcții speciale.

Pentru a explora, a selecta și a activa una dintre aceste funcții, procedați astfel:




1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „DEFROST” (decongelare) și simbolul aferent acestei funcții.
2. Rotiți butonul „Navigare” pentru a parcurge lista funcțiilor: DEFROST (DECONGELARE), KEEP WARM (MENȚINERE LA CALD), RISING (DOSPIRE), ECO FORCED AIR (TURBOVENTILATOR ECO).
3. Apăsați pe butonul  pentru a confirma.


## **RUMENIRE**

La terminarea preparării, pe afișaj se indică posibilitatea de a rumeni alimentele (pentru anumite funcții care permit acest lucru). Această funcție poate fi utilizată numai după ce a fost programată durata de coacere.







După ce s-a terminat durata de coacere, pe afișaj se vede: „PRESS ✓ TO BROWN” (apăsați pentru rumenire). Apăsând pe butonul , cuptorul va începe faza de rumenire cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi efectuată numai de două ori.

## **SELECTAREA FUNCȚIEI PÂINE/PIZZA**

Rotiți butonul „Funcții” cu indicatorul în dreptul simbolului  pentru a accesa un submeniu care conține funcțiile de coacere automată pentru „pâine” și „pizza”.





### **Pâine**




1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „BREAD” (pâine) și alături „AUTO” (automat).
2. Apăsați pe  pentru a selecta funcția.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a seta temperatura dorită (între 180°C și 220°C) și confirmați cu butonul .
4. Rotiți butonul „Navigare” pentru a programa durata dorită de coacere și apăsați pe  pentru a porni coacerea.

### **Pizza**





1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „BREAD” (pâine). Pentru a selecta funcția „PIZZA”, procedați astfel:
2. Rotiți butonul „Navigare”: pe afișaj apare mesajul „PIZZA”.
3. Apăsați pe  pentru a selecta funcția.
4. Rotiți butonul „Navigare” pentru a seta temperatura dorită (între 220°C și 250°C) și confirmați cu butonul .
5. Rotiți butonul „Navigare” pentru a programa durata dorită de coacere și apăsați pe  pentru a porni coacerea.

## **SETĂRI**

Rotiți butonul „Funcții” cu indicatorul în dreptul simbolului  pentru a accesa un submeniu cu cinci setări ale afișajului, care pot fi modificate.

### **Limbă**



1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „LANGUAGE” (LIMBA).
2. Apăsați pe  pentru a accesa setarea
3. Rotiți butonul „Navigare” până când se afișează limba dorită, apoi apăsați pe butonul de confirmare .

### **Ceas**

Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „CLOCK” (ceas). Pentru a modifica, consultați paragraful precedent (SETAREA OREI CURENTE).



### **Eco**

Dacă modul ECO este selectat (ON) (activat), luminozitatea afișajului se reduce și apare ceasul când cuptorul este în faza de așteptare (standby) timp de 3 minute. Pentru a vedea informațiile de pe afișaj, este suficient să apăsați pe una dintre taste sau să rotiți unul dintre butoane.

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „ECO”.
2. Apăsați pe tasta  pentru a ajunge la setări (ON/OFF - activat/dezactivat).
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe butonul .
4. În timpul preparării alimentelor, dacă Mod Eco este activat, becul cuptorului se va stinge după 1 minut de coacere și se va reactiva la fiecare acțiune a utilizatorului.



### **Semnal sonor**

Pentru a activa sau a dezactiva semnalul sonor, procedați astfel:

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „SOUND” (sunet).
2. Apăsați pe tasta  pentru a ajunge la setări (ON/OFF - activat/dezactivat).
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe butonul .

### **Luminozitate**





Pentru a modifica luminozitatea afișajului, procedați astfel:

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „BRIGHTNESS” (luminozitate).
2. Apăsați pe butonul : pe afișaj apare numărul 1.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a mări sau a reduce luminozitatea și confirmați apăsând .














## TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

BUTONUL DE SELECTARE A FUNCȚIILOR (continuare)			
	<b>OFF</b>	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.	
	<b>LAMP (BEC)</b>	Pentru a aprinde/stinge becul din cuptor.	
	<b>FUNCȚII SPECIALE</b>	 <b>DEFROST (DECONGELARE)</b>	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor pentru a evita deshidratarea suprafeței.
		 <b>KEEP WARM (MENȚINERE LA CALD)</b>	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, friptură sau budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor depășește 65°C.
		 <b>RISING (DOSPIRE)</b>	Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din interiorul cuptorului depășește 40°C. Așezați aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
		 <b>ECO FORCED (AIRTURBOVENTILATOR ECO)</b>	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.
	<b>CONVENTIONAL (CONVENȚIONAL)</b>	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Pentru coacerea pizzei, a plăcintelor picante și a dulciurilor cu umplutură lichidă, folosiți nivelul 1 sau 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul înainte de folosire.	
	<b>CONVECTION BAKE (CONVECȚIE)</b>	Pentru a găti carne și plăcinte cu umpluturi lichide (sărate sau dulci), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.	
	<b>FORCED AIR (CONVECȚIE)</b>	Pentru a găti simultan diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex. pește, legume, prăjituri) pe maximum trei niveluri. Această funcție permite prepararea alimentelor 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.	
	<b>MAXI COOKING (GĂTIT MAXI)</b>	Pentru prepararea bucăților mari de carne (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 și să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.	

**BUTONUL DE SELECTARE A FUNCȚIILOR (continuare)**














	<b>GRILL</b>	Pentru a prepara la grătar antricoate, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Când frigeți carnea la grătar, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3 sau 4, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	<b>TURBO GRILL</b>	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Se recomandă să utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate folosi rotisorul (dacă face parte din dotare).
	<b>SETTINGS (SETĂRI)</b>	Pentru a seta afișajul (limba, ora, luminozitatea, volumul semnalului sonor, economie de energie).
	<b>BREAD/PIZZA (PIZZA / PÂINE)</b>	Pentru a coace diferite tipuri și forme de pâine și pizza. Această funcție conține două programe ale căror setări sunt prestabilite. Va fi suficient să indicați valorile cerute (temperatură și durată), iar cuptorul va stabili în mod automat ciclul de coacere optim. Puneți aluatul pe nivelul 2, după ce ați preîncălzit cuptorul.
	<b>FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ)</b>	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul. La încheierea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Conventional (Convențional). Pentru a seta o altă funcție de coacere, rotiți butonul „Funcții” și selectați funcția dorită.







## TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
Torturi dospite		-	2/3	160-180	30-90	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		-	1-4	160-180	30-90	Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
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 metalic
		-	1-4	160-200	40-90	Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
Biscuiți/Tarte mici		-	3	170-180	20-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1-4	160-170	20-45	Nivel 4: grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 3 - 5	160 - 170	20 - 45*	Nivel 5: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Profiteroluri		-	3	180-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1-4	180-190	35-45	Nivel 4: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	35 - 45*	Nivel 5: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Bezele		-	3	90	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1-4	90	140-160	Nivel 4: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 3 - 5	90	140 - 160*	Nivel 5: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt


















Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
Pâine/Pizza/ Lipie		-	1/2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1-4	190-250	20-50	Nivel 4: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 3 - 5	190 - 250	25 - 50*	Nivel 5: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pâine	 (Bread (Pâine))	Da	2	180-220	30-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau grătar metalic
Pizza	 (Pizza)	Da	2	220-250	15-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pizza congelată		-	3	250	10-20	Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau grătar metalic
		-	1-4	230-250	10-25	Nivel 4: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		-	2/3	180-190	40-55	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		-	1-4	180-190	45-70	Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	45 - 70*	Nivel 5: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt + formă de prăjituri
Vol-au-vent/ Pateuri din aluat de foietaj		-	3	190-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1-4	180-190	20-40	Nivel 4: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 3 - 5	180 - 190	20 - 40*	Nivel 5: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Lasagna/ Paste făinoase la cuptor/ Cannelloni/ Budinci		-	3	190-200	45-65	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii și note
Miel/Vițel/Vită/ Porc 1 kg		-	3	190-200	80-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pui/Iepure/Rață 1 kg		-	3	200-230	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Curcan/Gâscă 3 kg		-	2	190-200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/ în papiotă (file, întreg)		-	3	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		-	2	180-200	50-60	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Pâine prăjită		-	5	3 (Ridicată)	3-6	Grătar metalic
Fileuri/bucăți de pește		-	4	2 (Medie)	20-30	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați/Frigăru/ Coaste/ Hamburgeri		-	5	2-3 (Medie- Ridicată)	15-30	Nivel 5: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	2 (Medie)	55-70	Nivel 2: grătar metalic (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
				3 (Ridicată)	60-80	Nivel 2: rotisor (dacă există)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Mușchi de vită în sânge 1 kg		-	3	2 (Medie)	35-50	Tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pulpă de miel/ But		-	3	2 (Medie)	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 coacere)
Cartofi copți		-	3	2 (Medie)	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Legume gratinate		-	3	3 (Ridicată)	10-25	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
Lasagna și carne		-	1-4	200	50-100*	Nivel 4: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Carne și cartofi		-	1-4	200	45-100*	Nivel 4: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		-	1-4	180	30-50*	Nivel 4: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
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
Fripturi umplute		-	3	200	80-120*	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Bucăți de carne (iepure, pui, miel)		-	3	200	50-100*	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

\* Durata de coacere este aproximativă. În funcție de preferințele personale, alimentele pot fi scoase din cuptor mai devreme sau mai târziu.

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

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2</b>						
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
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3</b>						
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
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1</b>						
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 Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2</b>						
Două plăcinte cu mere		-	2/3	185	70-90	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		-	1-4	175	75-95	Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.2</b>						
Pâine prăjită**		-	5	3 (ridicată)	3-6	Grătar metalic
<b>IEC 60350-1:2011-12 § 9.3</b>						
Burgeri**		-	5	3 (ridicată)	18-30	Nivel 5: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii) Nivel 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
<b>DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3</b>						
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
<b>DIN 3360-12:07 § 6.6</b>						
Friptură de porc		-	2	170	110-150	Nivel 2: tavă pentru scurgerea grăsimii
<b>DIN 3360-12:07 anexa C</b>						
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 recomandate 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” (CONVECȚIE) 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**

Selecția funcției FAST PREHEATING (PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ) pentru a efectua testul.

## RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

### Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția optimă de utilizat pentru diferite alimente care pot fi gătit 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 găsite 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 recomandările din tabelul de coacere în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

### Gătitul unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția „FORCED AIR” (TURBOVENTILATOR) puteți găti simultan, pe mai multe niveluri, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de coacere (de exemplu: pește și legume). Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care au nevoie de un timp de preparare mai lung.

### 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 „Turboventilator” și puneți formele de prăjituri în zigzag pe grătare 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 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 coacerii, 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 (prăjitură cu brânză sau plăcinte cu fructe) folosiți funcția „CONVECTION BAKE” (CONVECȚIE). Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau 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, se recomandă 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 grosime egală 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 metalic 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 cu apă 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 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 strânge zeama, se recomandă să puneți pe primul nivel o tavă pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea. 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 de dospire (numai la unele modele)

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.