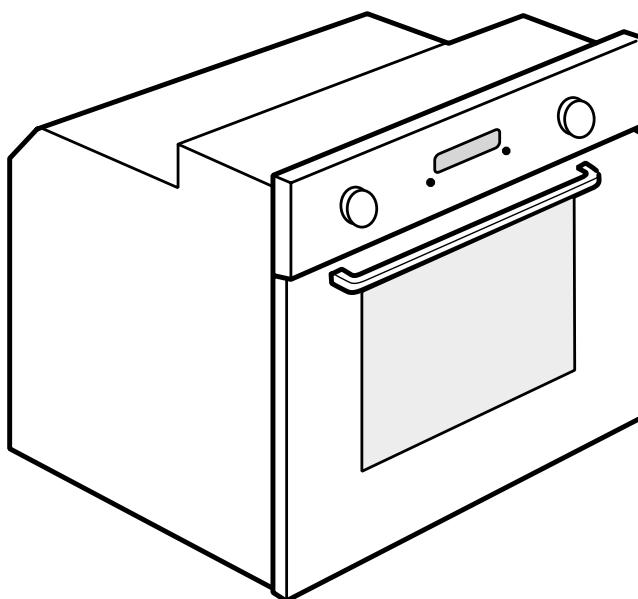




RO Manual de utilizare și de întreținere

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

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



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

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



PERICOL

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



AVERTISMENT

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

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

- Păstrați aceste instrucțiuni la îndemână pentru a le consulta și pe viitor.
- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- Manevrarea și instalarea aparatului trebuie să fie efectuate de două sau mai multe persoane.
- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a se efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu normele locale privind siguranța. Nu reparați și nu înlocuiți nicio componentă a aparatului, cu excepția cazului în care acest lucru este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată de către un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.

- Împământarea aparatului este obligatorie prin lege.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie în conformitate cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță de minim 3 mm între contacte.
- Nu folosiți prelungitoare sau adaptoare multiple pentru prize.
- Nu racordați aparatul la o priză care poate fi acționată printr-o telecomandă sau printr-un temporizator.
- Nu trageți de cablul de alimentare.
- După finalizarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Dacă suprafața plitei cu inducție este crăpată, nu utilizați plita și opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării (numai la modelele cu inducție).
- Nu atingeți aparatul dacă aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex.: pentru încălzirea încăperilor).
- Producătorul nu își asumă răspunderea pentru vătămrile corporale suferite de persoane sau animale, respectiv pentru daunele asupra bunurilor, rezultate din nerespectarea recomandărilor și măsurilor de precauție menționate mai sus.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării.
- Trebuie evitată atingerea rezistențelor.
- Copiii foarte mici (0-3 ani) și copiii mici (3-8 ani) nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, cu excepția cazurilor în care sunt supravegheați în permanență.

- Copiii cu vârsta de 8 ani și peste 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 lăsați să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de către copii fără a fi supravegheați.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți rezistențele sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece acestea pot provoca arsuri.
- Aveți grijă ca aparatul să nu intre în contact cu lavete sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit complet toate componentele acestuia.
- Când ați terminat de gătit aveți grijă ca, înainte de a umbla în cuptor, să deschideți ușa aparatului astfel încât să lăsați aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat din acesta. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de protecție pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți rezistențele.
- Nu amplasați materiale inflamabile în aparat sau în apropierea acestuia: ar putea izbucni un incendiu dacă aparatul este pus în funcțiune accidental.
- Nu încălziți și nu preparați în aparat alimente care se află în borcane sau în recipiente sigilate.
- Presiunea care se dezvoltă în interior poate determina explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu utilizați recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați întotdeauna procesul de preparare a alimentelor care conțin cantități mari de grăsime și ulei.

- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex., rom, coniac, vin); rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.
- Uleiurile și grăsimile supraîncălzite se aprind ușor. Fiți întotdeauna atenți când preparați alimente bogate în grăsimi, ulei sau alcool (de exemplu rom, coniac, vin).
- Nu folosiți niciodată aparate de curățare 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 cantități mari de resturi de mâncare, acestea trebuie înlăturate înainte de pornirea ciclului de curățare (doar pentru cuptoarele dotate cu funcție de piroliză).
- În timpul și după finalizarea ciclului de piroliză, animalele de companie trebuie ținute la distanță de zona în care se află aparatul (numai în cazul cuptoarelor cu funcție de piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe abrazive de curățare sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului; acestea 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).

Eliminarea aparatelor electrocasnice uzate

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

INSTALAREA

După ce despacketați cuptorul, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa acestuia se închide corect. Dacă apar probleme, contactați dealerul sau cel mai apropiat serviciu de asistență tehnică post-vânzare. Pentru a evita deteriorările, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

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

CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ

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

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie să fie efectuată 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 aproximativ o oră, pentru a elimina mirosul și fumul provenite de la materialele izolatoare și de la unsoarea protectoare.

În timpul utilizării:

- Nu amplasați obiecte grele pe ușă, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușă și nu atârnați nimic de mânerul acesteia.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați niciodată apă în cuptorul încins; stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- Nu târați niciodată oale sau tăvi pe partea inferioară a cuptorului, deoarece stratul de email ar putea suferi deteriorări.
- 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 ambalajului este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul de reciclare (♻️). Prin urmare, diferitele componente ale ambalajului nu trebuie eliminate la întâmplare, ci în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Eliminarea produsului uzat

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva europeană 2012/19/UE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).
- Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de 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 un punct de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Recomandări privind economisirea energiei

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (CE)

- Acest aparat a fost proiectat, construit și distribuit în conformitate cu cerințele directivelor europene: LVD 2014/35/UE, EMC 2014/30/UE și RoHS 2011/65/UE.
- Acest aparat, care este proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este în conformitate cu Regulamentul european (CE) nr.1935/2004.
- Acest aparat îndeplinește cerințele de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentele nr. 65/2014 și nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

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

Ușa nu se deschide:

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

Dispozitivul electronic de programare nu funcționează:

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

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

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

1. Încercați să remediați pe cont propriu problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de remediere a defectăunilor”.
2. Opriți și reporniți aparatul, pentru a verifica dacă defectăunea persistă.

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

Specificați întotdeauna:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CURĂȚAREA



AVERTISMENT

- Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când acesta este rece.
- Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, în mod accidental, un astfel de produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o lavetă din microfibre umedă.

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

Interiorul cuptorului

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

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

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

Accesoriile:

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

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

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

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

Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția de piroliză:

AVERTISMENT

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

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

- În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită, asigurați-vă că în timpul ciclului de autocurățare (piroliză) arzătoarele cu gaz sau zonele de gătit electrice sunt oprite.
- Accesoriiile trebuie scoase din aparat înainte de activarea funcției de piroliză (inclusiv grătarele laterale).
- Pentru a obține rezultate optime când curățați ușa, eliminați cu un burete umed depunerile de dimensiuni mai mari, înainte de a utiliza funcția de piroliză.
- Aparatul este dotat cu 2 funcții de piroliză:
 1. Ciclul cu economisire a energiei electrice (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați preparat carne de 2 sau 3 ori consecutiv).
 2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar.
- În orice caz, după un anumit număr de utilizări, în funcție de gradul de murdărie, se recomandă, printr-un mesaj de pe afișaj, să efectuați un ciclu de autocurățare.

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

ÎNTREȚINEREA

AVERTISMENT

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

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

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

Pentru a monta la loc ușa:

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

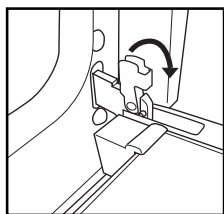


Fig. 1

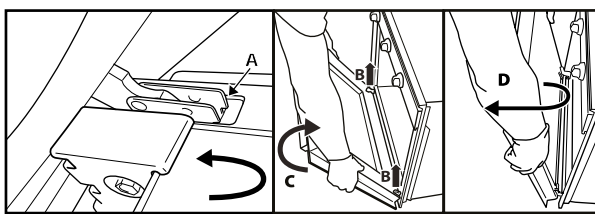


Fig. 2

PENTRU A DEMONTA GRĂTARELE LATERALE

La anumite modele, grătarele laterale de susținere a accesoriilor sunt prevăzute cu două șuruburi de fixare (Fig. 3) care asigură o stabilitate optimă.

1. Scoateți șuruburile și plăcuțele corespunzătoare din dreapta și din stânga, cu ajutorul unei monede sau al unei scule (Fig. 4).
2. Pentru a scoate grătarele, ridicați-le (1) și înclinați-le (2) așa cum se indică în Fig. 5.

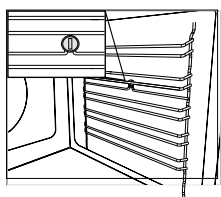


Fig. 3

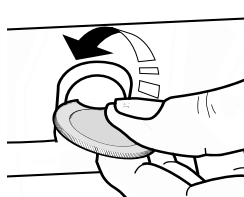


Fig. 4

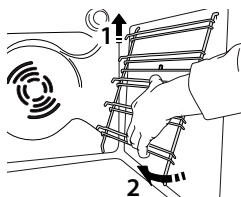


Fig. 5

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
2. Trageți rezistența puțin în față (Fig. 6) și coborâți-o (Fig. 7).
3. Pentru a monta la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dumneavoastră, având grijă ca aceasta să se sprijine pe suporturile laterale.

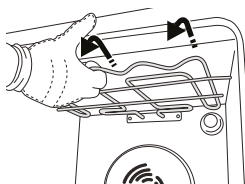


Fig. 6

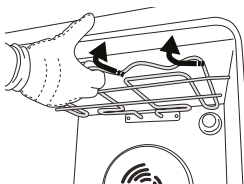


Fig. 7

ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI

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

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 8), înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

Pentru a înlocui becul lateral (dacă intră în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor, dacă intră în dotare.
3. Folosind o șurubelniță drept pârgă, scoateți capacul becului
4. Înlocuiți becul (consultați nota privind tipul de bec).
5. Montați la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează.
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere a accesoriilor
7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua de alimentare cu energie electrică

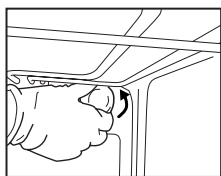


Fig. 8

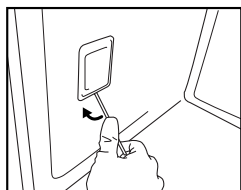


Fig. 9

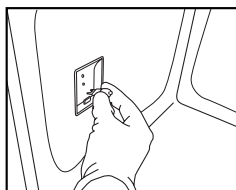


Fig. 10

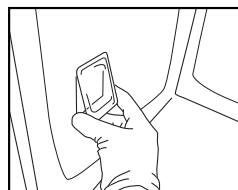


Fig. 11

N.B.:

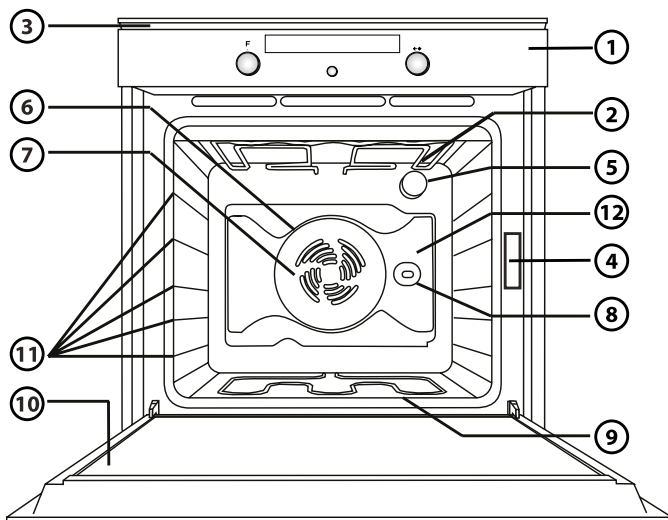
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C.
- Becul folosit pentru acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi (Regulamentul (CE) nr. 244/2009 al Comisiei).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

IMPORTANT:

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

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



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grillul
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu date tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becul
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilatorul
8. Rotisorul (dacă intră în dotare)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Ușă
11. Poziția nivelurilor (numărul de niveluri este indicat pe partea frontală a cuptorului)
12. Peretele posterior

N.B.:

- În timpul procesului de coacere, este posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când pentru a se reduce consumul de energie.
- La finalizarea procesului de coacere, după oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire ar putea continua să funcționeze pentru o perioadă de timp.
- În cazul deschiderii ușii cuptorului în timpul procesului de coacere, rezistențele se dezactivează.

ACCESORIILE DIN DOTARE

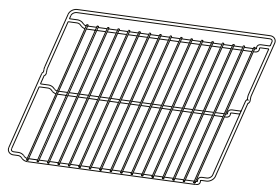


Fig. A

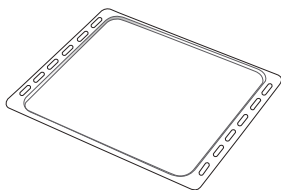


Fig. B

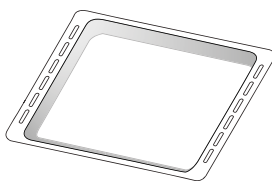


Fig. C

- A. GRĂȚAR METALIC:** se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ DE COPT:** tava de copt poate fi utilizată pentru coacerea pâinii și produselor de patiserie, precum și pentru prepararea fripturilor, peștelui în papioț etc.
- C. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII:** se folosește poziționată sub grătarul metalic, pentru a aduna grăsimea, sau ca grătar pentru a găti carne, pește, legume, focaccia etc.
- Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.**

ACCESORIILE CARE NU INTRĂ ÎN DOTARE

Printre accesoriile care pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare se numără și panourile catalitice și rotisorul.

INTRODUCEREA GRĂȚARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți grătarul orizontal, cu partea ridicată "A" orientată în sus (fig. 1).
2. Alte accesorii, precum tava pentru scurgerea grăsimii și tava de copt, se introduc la fel ca grătarul metalic (fig. 2).

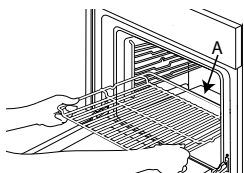


Fig. 1

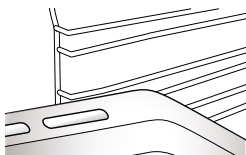
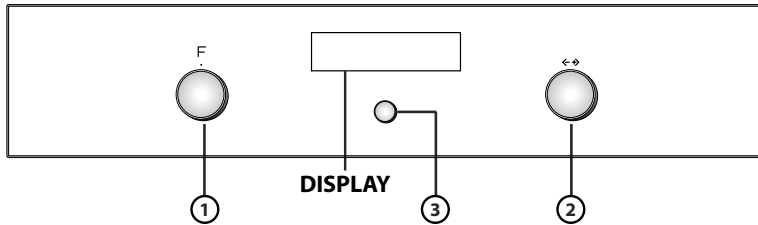


Fig. 2

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

DISPOZITIVUL ELECTRONIC DE PROGRAMARE



1. **BUTONUL DE SELECTARE A FUNCȚIILOR:** Pornit/Oprit și selectarea funcțiilor

2. **BUTONUL NAVIGARE:** pentru navigare în meniu și reglarea valorilor presetate

N.B.: butoanele de comandă sunt retractabile. Apăsați pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

3. **BUTONUL DE SELECTARE/CONFIRMARE**

N.B.: afișajul prezintă ✓ pentru a oferi indicații privind acest buton.

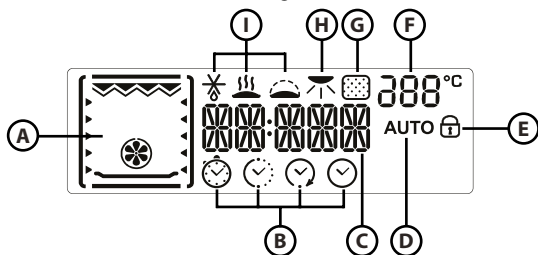
LISTA FUNCȚIILOR

Prin rotirea butonului „Funcții” la o poziție oarecare, cuptorul se activează: pe afișaj apar funcțiile sau submeniurile asociate.

Submeniurile sunt disponibile și pot fi selectate rotind butonul la funcțiile GRILL, SPECIALE, SETĂRI, PÂINE/PIZZA, CURĂȚARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI.

N.B.: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul specific de la pag. 14.

DESCRIEREA AFIȘAJULUI



A. Afișarea rezistențelor activate pentru diferite funcții de coacere

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 PÂINE/PIZZA este selectată

E. Simbolul pentru ușa blocată în timpul ciclului de curățare automată (piroliză)

F. Temperatura din cuptor

G. Funcția de piroliză

H. Rumenire

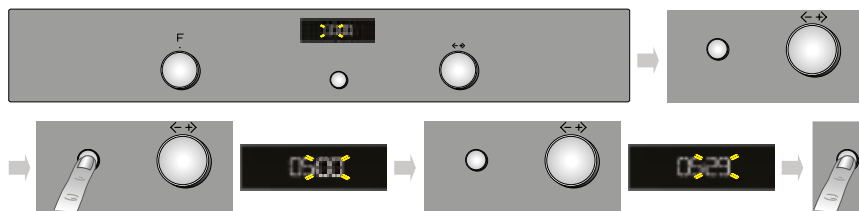
I. Funcții speciale: decongelare, menținere la cald, dospire

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI - ALEGEREA LIMBII

La prima pornire a cuptorului, pe afișaj apare ENGLISH (ENGLEZĂ).

Rotiți butonul „Navigare” până când este afișată limba dorită, apoi apăsați butonul ③ pentru a confirma.

SETAREA OREI

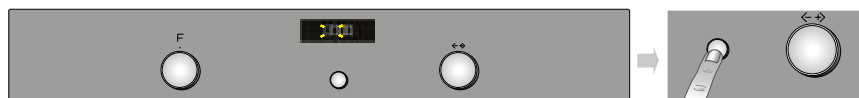


După alegerea limbii, setați ora curentă pe ceas. Pe afișaj clipește cele două cifre care reprezintă ora

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

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

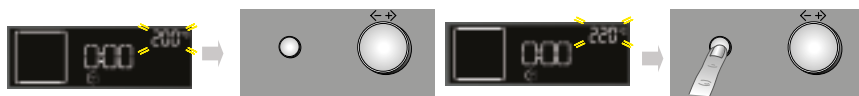
SELECTAREA FUNCȚIILOR DE PREPARARE



1. Rotiți butonul „Funcții” la funcția dorită: pe afișaj apar setările de coacere.
2. Dacă valorile afișate sunt cele dorite, apăsați (3). Pentru a le modifica, procedați conform precizărilor de 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 butonul (3) pentru a confirma.

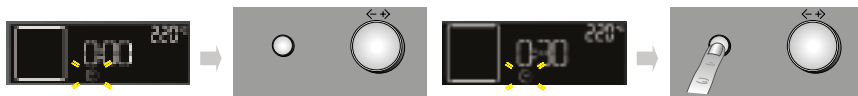
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul  pentru a selecta funcția Preîncălzire rapidă.
2. Confirmați apăsând (3): setările apar pe afișaj.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați butonul (3). Pentru a modifica temperatura, procedați conform descrierii din paragrafele anterioare. Pe afișaj apare mesajul **PRE**. La atingerea temperaturii setate, pe afișaj va apare valoarea corespunzătoare (de exemplu 200°) și se aude un semnal sonor. La finalizarea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional . Acum se pot introduce alimentele în cuptor și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să alegeți o funcție de coacere diferită, rotiți butonul „Funcții” și selectați funcția dorită.

PROGRAMAREA DURATEI DE PREPARARE

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



1. După ce ați confirmat temperatura, simbolul ☼ începe să clipească.
2. Rotiți butonul de reglare până când se afișează durata de coacere dorită.
3. Pentru a confirma durata de preparare, apăsați butonul ③.

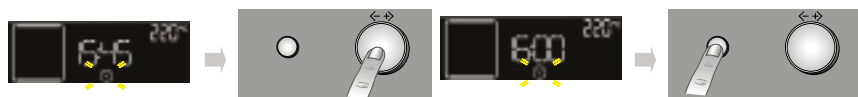
SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII/PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE

IMPORTANT: setarea pentru pornire cu întârziere nu este disponibilă la următoarele funcții:
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ, PÂINE/PIZZA.

N.B.: la această setare, temperatura selectată este atinsă 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 până la un maximum de 23 de ore și 59 minute, începând de la ora curentă. Acest lucru este posibil numai după ce a fost programată durata de preparare.

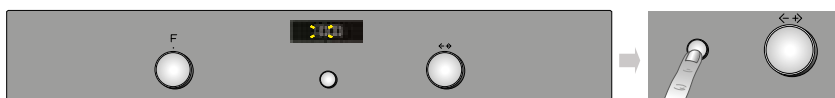
După ce ați setat durata de coacere, pe afișaj apare ora de terminare (de exemplu 15:45), iar simbolul ☼ clipește.



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 selectată apăsând butonul ③: cele două puncte pentru ora de terminare a coacerii clipeșc, indicând faptul că setarea a fost efectuată corect.
3. Cuptorul va amâna în mod automat ora de începere a coacerii, astfel încât să încheie prepararea alimentelor la ora stabilită.

TEMPORIZATORUL



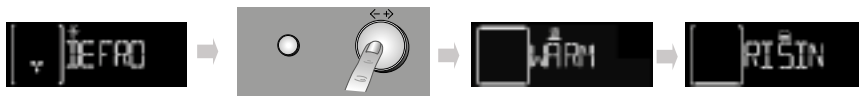
Această funcție poate fi utilizată numai atunci când cuptorul este oprit și este utilă, de exemplu, pentru a monitoriza durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 23 ore și 59 minute.

1. Cu butonul „Funcții” la zero, rotiți butonul „Navigare” până când se afișează durata dorită.
2. Apăsați butonul ③ pentru a porni numărătoarea inversă. La încheierea duratei setate, pe afișaj apare „FINALIZARE” și se aude un semnal sonor. Pentru a întrerupe semnalul acustic, apăsați butonul ③ (pe afișaj apare ora curentă).

SELECTAREA FUNCȚIILOR SPECIALE

Rotiți butonul „Funcții” cu indicatorul în dreptul simbolului  pentru a accesa submeniul cu funcțiile speciale.

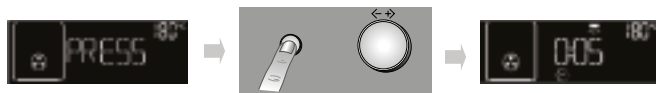
Pentru a parcurge lista funcțiilor, a selecta și a porni una dintre aceste funcții, procedați astfel:



1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „DECONGELARE” și simbolul aferent acestei funcții.
2. Rotiți butonul „Navigare” pentru a parcurge lista de funcții: DECONGELARE, MENȚINERE LA CALD, DOSPIRE, ECO AER FORȚAT.
3. Apăsați butonul **(3)** pentru a confirma.

RUMENIRE

La finalizarea procesului de preparare, pe afișaj se indică posibilitatea de rumenire a alimentelor. Această funcție poate fi utilizată numai după ce a fost programată durata de preparare.



La terminarea duratei de coacere, pe afișaj apare mesajul: „APĂSAȚI ✓ PENTRU RUMENIRE”. Apăsați butonul **(3)**, iar cuptorul va începe ciclul de rumenire, cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi selectată consecutiv de maximum două ori.

SELECTAREA FUNCȚIEI PÂINE/PIZZA

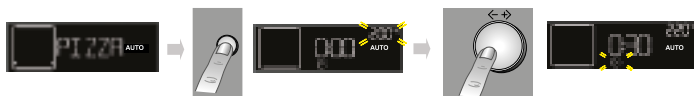
Poziționând marcajul de pe butonul „Funcții” în dreptul simbolului  se accesează un submeniu care conține două funcții automate de coacere pentru „pâine” și „pizza”

Pâine



1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „PÂINE” și alături „AUTOMAT”.
2. Apăsați **(3)** pentru a selecta funcția.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a seta temperatura necesară (între 180 °C și 220 °C) și confirmați folosind butonul **(3)**.
4. Rotiți butonul „Navigare” pentru a seta durata de preparare necesară și apăsați **(3)** pentru a începe procesul de preparare.

Pizza



Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „BREAD” (PÂINE). Pentru a selecta funcția „PIZZA”, procedați astfel:

1. Rotiți butonul „Navigare”: pe afișaj apare mesajul „PIZZA”.
2. Apăsați **3** pentru a selecta funcția.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a seta temperatura necesară (între 220 °C și 250 °C) și confirmați folosind butonul **3**.
4. Rotiți butonul „Navigare” pentru a seta durata de preparare necesară și apăsați **3** pentru a începe procesul de preparare.

SETĂRI

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

Limba

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „LIMBĂ”.
2. Apăsați pe **3** pentru a accesa setarea.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a alege limba dorită și confirmați apăsând pe butonul **3**.

Ceas

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

Eco

Cu modul ECO selectat (ON), afișajul reduce luminozitatea, afișând ceasul atunci când cuptorul se află în poziția repaus de 3 minute. De asemenea, becul din interior este dezactivat în timpul coacerii. Pentru a vizualiza informațiile de pe afișaj și a aprinde din nou becul, este suficient să apăsați pe butonul **3** sau să rotiți unul dintre butoane.

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „ECO”.
2. Apăsați **3** pentru a accesa setarea (PORNIT/OPRIT).
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe butonul **3**.
4. Pe durata unei funcții de coacere, dacă modul Eco este activat, becul cavității se va stinge după 1 minut de coacere și va fi reactivat pentru fiecare interacțiune a utilizatorului.

Semnal sonor

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

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „SUNET”.
2. Apăsați **3** pentru a accesa setarea (PORNIT/OPRIT).
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe butonul **3**.

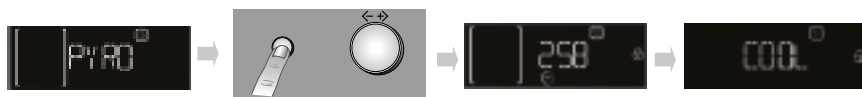
Luminozitate

Pentru a modifica luminozitatea afișajului, procedați astfel:

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „LUMINOZITATE”.
2. Apăsați butonul ③: pe afișaj apare cifra 1.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a mări sau a reduce luminozitatea și confirmați apăsând ③.

CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI

Pentru descrierea acestei funcții, consultați capitolul CURĂȚAREA și tabelul cu funcțiile de la pagina 14.



Pentru a porni ciclul de curățare automată a cuptorului (curățare pirolitică), procedați după cum urmează:

1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : termenul PYRO apare pe afișaj.
2. Apăsați butonul ③ pentru a confirma alegerea făcută și a începe ciclul de curățare pirolitică.

Pentru a selecta curățarea pirolitică ECO, rotiți butonul „Navigare”: termenul ECO apare în partea inferioară din dreapta a afișajului. Apăsați butonul ③ pentru a porni programul mai scurt.

În timpul curățării pirolitice, ușa cuptorului este blocată automat și simbolul  apare pe afișaj. Ușa rămâne blocată la sfârșitul ciclului de curățare: pe afișaj apare „RĂCIRE”, indicând faptul că răcirea cuptorului este în desfășurare. În momentul în care temperatura din interiorul cuptorului ajunge la un nivel considerat neprimejdios, simbolul  se stinge, iar pe afișaj apare mesajul „FINALIZARE”.

NOTĂ: dacă procedura de control al blocării automate a ușii nu se execută în mod corespunzător, simbolul  apare pe afișaj. Dacă, pe de altă parte, ușa rămâne închisă datorită unei defecțiuni la sistemul de blocare, pe afișaj apar simbolul  și mesajul „UȘĂ BLOCATĂ”. În acest caz, contactați serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR CUPTORULUI

BUTON DE SELECTARE A FUNCȚIEI		
	OPRIT	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	BEC	Pentru a Pornit/Oprit becul din cuptor.
	SPECIALE	 DECONGELARE Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă lăsarea alimentelor în ambalaj, pentru a se evita deshidratarea acestora la suprafață.
		 MENȚINEREA LA CALD Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt preparate (de ex.: carne, alimente prăjite sau budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor este mai mare de 65°.
		 DOSPIRE Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Amplasați aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Pentru ca dospirea să fie optimă, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
		 AER FORȚAT ECO Pentru prepararea 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 deshidratarea excesivă a alimentelor. Pe durata utilizării funcției ECO, lumina rămâne stinsă în timpul procesului de preparare și poate fi aprinsă temporar prin apăsarea butonului de confirmare. Pentru a utiliza ciclul ECO pentru a reduce consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie să fie deschisă până la finalizarea duratei de preparare. Se recomandă să utilizați nivelul al 3-lea. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	CONVENȚIONAL	Pentru a prepara orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	COACERE CU CONVECȚIE	Pentru gătitul carni și a plăcintelor cu umplutură lichidă (picante sau dulci), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	AER FORȚAT	Pentru a prepara simultan pe două niveluri alimente, chiar și diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Pentru gătitul pe un singur nivel, se recomandă utilizarea celui de-al 2-lea nivel. Pentru prepararea pe două niveluri, se recomandă utilizarea nivelurilor 1 și 3, după preîncălzirea cuptorului.
	GRILL (GRĂȚAR)	Pentru a prepara pe grill antricoate, frigărui și cârnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă poziționarea alimentelor pe al 4-lea nivel. Când frigeți carnea pe grill, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. 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 procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate utiliza rotisorul (dacă intră în dotare).
	SETĂRI	Pentru setările afișajului (limba, ora, luminozitatea, volumul semnalului acustic, funcția de economisire a energiei).
	PÂINE/PIZZA	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 solicitate (temperatură și durată), iar cuptorul va stabili în mod automat ciclul optim de preparare. Amplasați aluatul pe nivelul 2, după ce ați preîncălzit cuptorul.
	CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI	Pentru eliminarea prin ardere a depunerilor rezultate în urma gătitului prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură foarte ridicată (aprox. 500°C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: un ciclu complet (PYRO) și un ciclu mai scurt (ECO). Ciclu complet se utilizează cel mai bine numai în cazul cuptoarelor foarte murdare, iar ciclul mai scurt trebuie utilizat la intervale regulate.
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND PREPARAREA

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	160-180	30-90	Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
		Da	1-3	160-180	30-90	Nivel 3: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic Nivel 1: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	2	160-200	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
		Da	1-3	160-200	35-90	Nivel 3: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic Nivel 1: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
Biscuiți / mini tarte		Da	2	160-200	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
		Da	1-3	160-200	35-90	Nivel 3: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic Nivel 1: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
Choux à la crème		Da	2	180-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	180-190	35-45	Nivel 3: tavă de cuptor, pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Bezele		Da	2	90	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	90	130-150	Nivel 3: tavă de cuptor, pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Pâine / pizza / focaccia		Da	2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	190-250	25-50	Nivel 3: tavă de cuptor, pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Pâine	 (Pâine)	Da	2	180-220	30-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt sau grătar
Pizza	 (Pizza)	Da	2	220-250	15-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pizza congelată		Da	2	250	10-15	Nivel 2: tavă de colectare a grăsimii curse/tavă de copt, pe grătar metalic
		Da	1-3	250	10-20	Nivel 3: tavă de cuptor, pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	180-190	35-45	Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
		Da	2-3	180-190	45-60	Nivel 3: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic Nivel 2: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		Da	2	190-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	180-190	20-40	Nivel 3: tavă de cuptor, pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
Lasagna/Paste făinoase la cuptor/Cannelloni/Flanuri		Da	2	190-200	45-65	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor, pe grătar metalic
Miel / vițel / vită / porc 1 kg		Da	2	190-200	70-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor, pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Accesorii	
Pui / iepure / rață 1 kg		Da	2	200-230	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	
Curcan / gâscă 3 kg		Da	1/2	190-200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	180-200	50-60	Tavă de cuptor, pe grătar metalic	
Pâine prăjită		-	4	3 (mare)	2-5	Grătarul metalic	
Fileuri / bucăți de pește		-	4	2 (medie)	20-35	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)	
						Nivel 3: tavă de colectare a grăsimii scurse, cu apă	
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		-	4	2-3 (medie-mare)	15-40	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)	
						Nivel 3: tavă de colectare a grăsimii scurse, cu apă	
Friptură de pui 1-1,3 Kg		-	2	2 (medie)	50-65	Nivel 2: tavă metalică (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)	
				3 (mare)	60-80	Nivel 1: tavă de colectare a grăsimii scurse, cu apă	
					3 (mare)	60-80	Nivel 2: rotisorul (dacă intră în dotare)
						3 (mare)	60-80
Mușchi de vită, în sânge, 1 kg		-	2	2 (medie)	35-45	Tavă de cuptor, pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)	
Pulpă de miel / but		-	2	2 (medie)	60-90	Tavă de colectare a grăsimii scurse sau tavă de cuptor, pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)	
Cartofi copti		-	2	2 (medie)	45-55	tavă de colectare a grăsimii scurse/tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)	
Legume gratinate		-	2	3 (mare)	10-15	Tavă de cuptor, pe grătar metalic	
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100*	Nivel 3: tavă de cuptor, pe grătar metalic	
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100*	Nivel 3: tavă de cuptor, pe grătar metalic	
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	
Pește și legume		Da	1-3	180	30-50*	Nivel 3: tavă de cuptor, pe grătar metalic	
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor, pe grătar metalic	
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 preparare 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)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Accesorii
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuiți din aluat fraged		Da	2	170	15-25	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	150	30-45	Nivel 3: tavă de copt
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Prăjiturile		Da	3	170	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	160	25-35	Nivel 3: tavă de copt
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pandișpan fără grăsimi**		Da	2	170	30-40	Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
		Da	1-3	160	35-45	Nivel 3: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
						Nivel 1: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Plăcinte cu mere		Da	2	185	70-90	Formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
		Da	1-3	175	70-90	Nivel 3: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
						Nivel 1: formă pentru prăjituri, pe grătar metalic
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Pâine prăjită*		-	4	3 (mare)	3-5	Grătarul metalic
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Burgeri*		-	4	3 (mare)	30-40	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă de colectare a grăsimii scurse, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, chec dospit		Da	2	180	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	160	55-65	Nivel 3: tavă de copt
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc		-	2	190	150-170	Tavă de colectare a picăturilor
DIN 3360-12:07 anexa C						
Turtă		Da	2	170	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt
		Da	1-3	170	40-50	Nivel 3: tavă de copt
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt

În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile și temperaturile ideale pentru a obține cele mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să coaceți pe un singur nivel folosind funcția de convecție, așezați alimentele pe al doilea nivel și selectați temperatura recomandată pentru funcția „AER FORȚAT”  pe mai multe niveluri.

* Când se frige carne la grătar, se recomandă să se lase 3 - 4 cm liberi la marginea frontală a grătarului pentru a se facilita scoaterea acestuia.

Indicațiile din tabel sunt destinate utilizării cuptorului fără șine. Efectuați testările fără acestea.

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

Pentru a efectua testul, utilizați tabelul corespunzător.

UTILIZARE RECOMANDATĂ ȘI SUGESTII

Cum se citește tabelul cu informații despre preparare

Tabelul indică funcția optimă care trebuie utilizată pentru diferitele alimente care pot fi gătit pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de preparare începe din momentul în care alimentele sunt introduse în cuptor, fără a se lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de preparare specificate au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă utilizarea accesoriilor din dotare și, preferabil, a formelor metalice pentru prăjituri și tăvilor de copt de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar, în cazul acestora, duratele de preparare vor fi puțin mai mari. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul cu informații despre preparare, în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi amplasate pe diferite niveluri.

Gătirea simultană a unor alimente diferite

Cu ajutorul funcției „AER FORȚAT”, puteți găti simultan, pe mai multe niveluri, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare (de exemplu: pește și legume). Scoateți alimentele care necesită o durată de preparare mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care necesită un timp de preparare mai îndelungat.

Deserturi

- Gătiți deserturi delicate, cu funcția „Convențional”, numai pe un singur nivel. Folosiți forme pentru prăjituri din metal, de culoare închisă, și amplasați-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Convecție” 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 pentru prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai joasă data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (tartă cu brânză sau plăcinte cu fructe) folosiți funcția „COACERE CONVECȚIE”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și, înainte de a adăuga umplutura, presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu biscuiți sfărâmați.

Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas Pyrex, adecvate pentru mărirea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați în tavă supă de carne, stropind carnea în timpul procesului de gătit, pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.
- Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile de carne foarte groase necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, coborâți grătarul metalic, menținând carnea la o distanță mai mare față de grătar. Întoarceți carnea după ce s-au scurs două treimi din durata de coacere.

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

Rotisorul (numai la anumite modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe 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 colecta zeama, se recomandă amplasarea pe primul nivel a unei tăvi pentru scurgerea grăsimii, umplută cu o jumătate de litru de apă. Tija rotisorului are un mâner din plastic care trebuie scos înainte de începerea procesului de preparare și care trebuie utilizat din nou după finalizarea acestui proces, pentru a putea scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

Pizza

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

Funcția de dospire

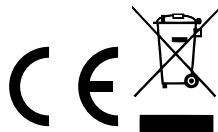
Se recomandă să acoperiți întotdeauna cu o lavetă umedă aluatul înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25 °C). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.



Tipărit în Italia

02/2016

400010867082



Marcă comercială înregistrată Whirlpool®/Marcă comercială TM a Whirlpool, SUA