

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

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

SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

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



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru celelalte persoane.

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



PERICOL

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



AVERTIZARE

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

Toate avertizările privind siguranța oferă detalii specifice despre riscul potențial existent și indică ce este de făcut pentru a reduce riscul de rănire, de deteriorare și de șoc electric, care pot rezulta din folosirea improprie a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.
- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului și cu normele locale referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Normele în vigoare impun ca aparatul să fie împământat.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la rețeaua de alimentare cu energie electrică, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele curente referitoare la siguranță, trebuie să se folosească un întrerupător multipolar cu o distanță minimă între contacte de 3 mm.
- Nu utilizați adaptoare de priză multiple în cazul în care cuptorul este prevăzut cu un ștecher.
- Nu utilizați prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare.

- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Dacă suprafața plitei cu inducție este crăpată, nu folosiți plita și opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării (numai la modelele cu inducție).
- Nu atingeți aparatul cu părți umede ale corpului și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Acest aparat este proiectat în exclusivitate pentru a fi folosit drept aparat electrocasnic pentru gătitul alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul își declină orice responsabilitate în cazul utilizării improprie 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).
- 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 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).

Eliminarea aparatelor electrocasnice

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

INSTALAREA

După ce despachetați 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. Pentru a evita deteriorările, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

Pentru a muta cuptorul în condiții de siguranță, folosiți mânerul aflat în pachetul cu accesorii.

1. Fixați mânerul în orificiile laterale (Fig. 1)
2. Ridicați mânerul așa cum se arată în Fig. 2

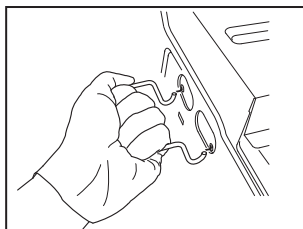


Fig. 1

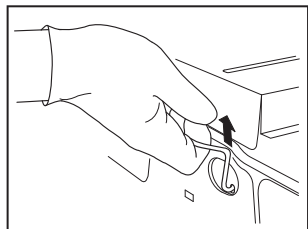


Fig. 2

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 (numai la unele modele)

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

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Cuptorul este programat să funcționeze cu o absorbție de putere de peste 2,5 kW (indicată prin setarea „RIDICATĂ”), compatibilă cu rețeaua de alimentare cu energie a locuinței cu putere de minimum 3 kW. Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, setarea trebuie redusă (setarea „REDUSĂ”). În tabelul de mai jos sunt indicate în detaliu setările de putere electrică recomandate pentru diverse țări.

Țară	Setare
Germania	Ridicată
Spania	Redusă
Finlanda	Ridicată
Franța	Ridicată
Italia	Redusă
Olanda	Ridicată
Norvegia	Ridicată
Suedia	Ridicată
Marea Britanie	Redusă
Belgia	Ridicată

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii, de pe modulul cu inducție și de pe vasul de gătit.
- Scoateți accesoriile din cuptor. Așezați modulul cu inducție pe nivelul 3 și conectați-l. Puneți vasul de gătit pe modulul cu inducție și umpleți-l cu 200 g de apă. Selectați funcția Rumenire superioară și lăsați cuptorul să funcționeze circa o oră pentru a elimina mirosul și fumul materialelor izolatoare și al unsorii 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 târați 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.
- Nu turnați niciodată apă pe modulul cu inducție când acesta este introdus în cuptor sau când este fierbinte; sticla sau stratul de email s-ar putea deteriora.
- Introduceți și scoateți cu grijă modulul cu inducție pentru a evita deteriorarea accidentală a sticlei și/sau a fișei electrice.
- Înainte de a utiliza cuptorul în modul standard (fără inducție), scoateți complet modulul cu inducție din cuptor. Dacă lăsați modulul cu inducție în cuptor, se poate deteriora.

După utilizare:

- Lăsați modulul cu inducție să se răcească înainte de a-l scoate dacă este nevoie să îl curățați. Când modulul cu inducție nu se află în cuptor, aveți grijă să folosiți capacul de priză din dotare pentru a împiedica pătrunderea murdăriei în priza electrică (Fig. 1).

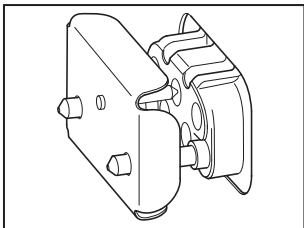



Fig. 1

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100 % și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Diferitele părți ale ambalajului trebuie eliminate în mod responsabil, respectând reglementările autorităților locale privind eliminarea deșeurilor.

Eliminarea produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2012/19/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 cauzate de eliminarea necorespunzătoare la deșeurile 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. Funcțiile de coacere cu inducție nu necesită preîncălzire.
- Atunci când gătiți folosind modul de inducție, utilizați vasul de gătit din dotare, conceput special pentru o economisire maximă a energiei.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Când funcționează în modul standard (fără inducție), cuptorul trebuie oprit 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 (CE)

- Acest cuptor, care este prevăzut pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Regulamentul european (CE) 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.
- Acest aparat îndeplinește cerințele în materie de proiectare ecologică menționate în Regulamentele europene nr. 65/2014, respectiv 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.

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.

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

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

Modulul cu inducție nu funcționează:

- Modulul cu inducție trebuie să fie așezat numai pe nivelul 3; asigurați-vă că este poziționat și conectat corect.
- Opriți cuptorul, apoi porniți-l din nou. Verificați dacă defecțiunea persistă.

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 Tehnică cel mai apropiat.

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CURĂȚAREA

AVERTIZARE

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

Exteriorul cuptorului

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

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



Interiorul cuptorului: Ciclul de curățare STARCLEAN™

IMPORTANT: Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Nu folosiți decât buretele din dotare; nu folosiți alți bureți abrazivi, răzuitoare metalice sau bureți de sârmă. În timp, utilizarea lor poate duce la distrugerea suprafețelor emailate. Folosiți numai bureți neabrazivi pentru a curăța sticla ușii.

Interiorul acestui cuptor este acoperit cu un email special (fără nichel), care permite curățarea ușoară utilizând numai apă și laveta din celuloză din dotare. Laveta din celuloză se poate spăla și refolosi până când se uzează; puteți să cumpărați o lavetă nouă de la serviciul pentru clienți. Nu se recomandă spălarea lavetei la mașină și uscarea în uscătorul de rufe.

Ciclul de curățare STARCLEAN™

Pentru a menține cuptorul în stare optimă, efectuați ciclul de curățare **STARCLEAN™** după fiecare utilizare. Ciclul durează 35 de minute (inclusiv faza de răcire) și trebuie efectuat după cum urmează:

1. Cuptorul trebuie să fie rece.
2. Udați laveta din celuloză furnizată ca accesoriu, apoi stoarceți-o până când din ea nu mai picură apă.
3. Deschideți ușa cuptorului și scoateți accesoriile emailate.
4. Acoperiți în totalitate partea de jos a cuptorului cu laveta din celuloză.
5. Împrăștiați uniform 350 ml de apă pe laveta din celuloză. O cantitate mai mică sau mai mare de apă poate periclita funcționarea corectă a ciclului.
6. Închideți ușa cuptorului.
7. Selectați simbolul  cu ajutorul butonului „Funcții”: pe afișaj apare mesajul **STARCLEAN™**.
8. Apăsăți pe butonul  pentru a confirma alegerea și porniți ciclul de curățare. Pentru ca aburul să nu iasă din cuptor, nu deschideți ușa în timpul ciclului.
9. La încheierea ciclului, scoateți laveta din celuloză și îndepărtați apa rămasă în cuptor.
10. Apoi curățați murdăria cu ajutorul buretelui furnizat ca accesoriu, umezit cu apă fierbinte (este posibil să nu obțineți rezultatele dorite dacă amânați curățarea cu mai mult de 15 minute).

Murdăria foarte rezistentă

Pentru a elimina reziduurile foarte rezistente, repetați ciclul de curățare **STARCLEAN™** și adăugați câteva picături de detergent neutru în momentul îndepărtării murdăriei.

Curățarea sticlei pe interior

Suprafața interioară a sticlei ușii este acoperită cu un strat special care facilitează curățarea.

Pentru a păstra sticla ușii în cele mai bune condiții, după fiecare ciclu de curățare **STARCLEAN™**, curățați sticla folosind numai apă și un burete neabraziv.

Adăugați câteva picături de detergent neutru în apă pentru a elimina reziduurile de grăsime.

NOTĂ:

- Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă pentru a curăța partea de sus a aparatului.
- **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 pe garnitură. Îndepărtați condensul cu o lavetă sau un burete după ce cuptorul s-a răcit.**

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.

Modulul cu inducție:

- Când este suficient de rece pentru a fi atins, folosiți un burete și detergent lichid adecvat pentru cuptoare sau plite. Nu curățați modulul cu inducție în mașina de spălat vase.

Priza electrică internă:

- Scoateți capacul metalic de priză; curățați priza cu un burete umed. Nu folosiți unelte metalice și/sau ascuțite.

Vasul de gătit:

- Poate fi spălat în mașina de spălat vase. Ca alternativă, puteți să utilizați un burete moale și detergent lichid adecvat.

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 când 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.

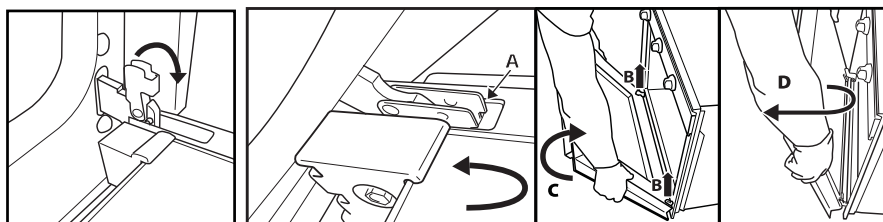


Fig. 1

Fig. 2

SCOATEREA GRĂTARELOR LATERALE

Grătarele laterale de susținere a accesoriilor sunt prevăzute cu două șuruburi de fixare (Fig. 1) care asigură stabilitatea optimă.

1. Scoateți șuruburile și plăcuțele de fixare din dreapta și din stânga cu ajutorul unei monede sau al unei unelte.
2. Pentru a scoate grătarele, ridicați-le (1) și înclinați-le (2) așa cum se indică în fig. 3.

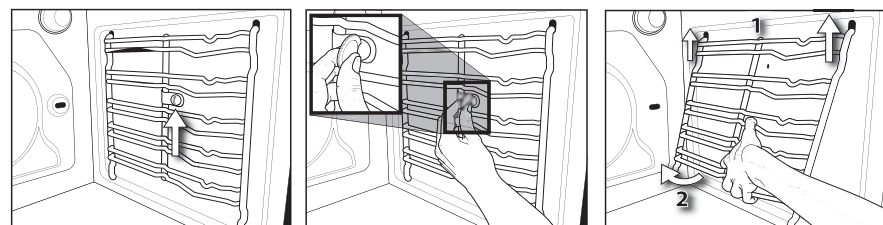


Fig. 1

Fig. 2

Fig. 3

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere a accesoriilor (Fig. 4).
2. Trageți puțin în față rezistența (Fig. 5) și coborâți-o (Fig. 6).
3. Pentru a pune la loc rezistența, ridicați-o, trageți-o puțin către dvs., având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

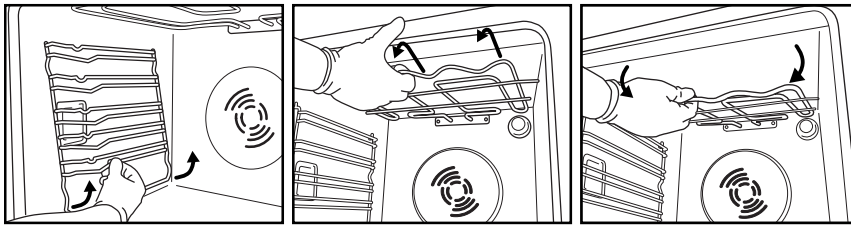


Fig. 4

Fig. 5

Fig. 6

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 7), înlocuiți becul (vezi nota pentru 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. 4).
3. Folosind o șurubelniță drept pârgă, scoateți capacul becului (Fig. 8).
4. Înlocuiți becul (consultați nota pentru tipul becului) (Fig. 9).
5. Puneți la loc capacul becului și împingeți-l cu putere până când se fixează (Fig. 10).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere a accesoriilor.
7. Conectați din nou cuptorul la rețeaua electrică.

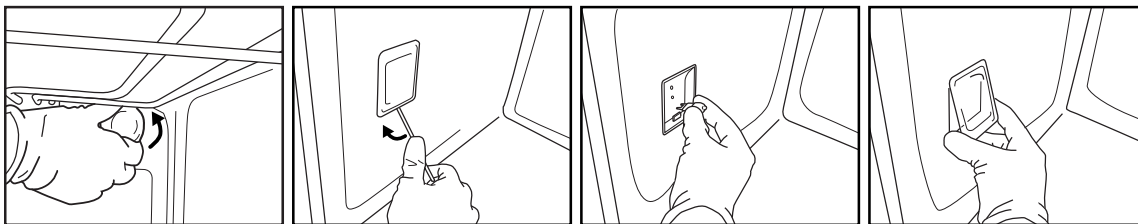


Fig. 7

Fig. 8

Fig. 9

Fig. 10

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:

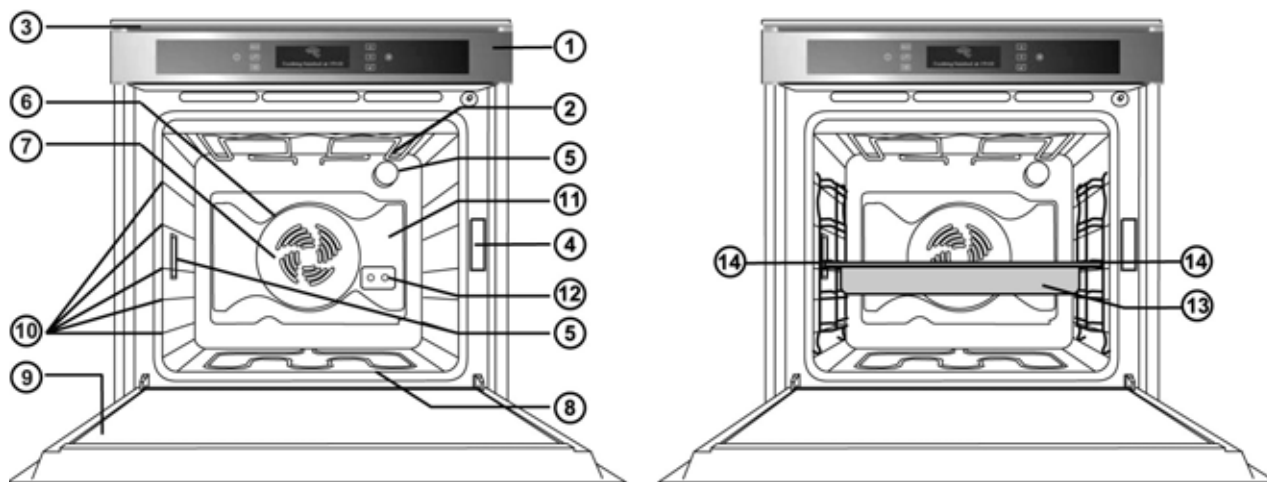
- **Dacă folosiți becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâinile neprotejate, deoarece amprentele digitale le pot deteriora.**
- **Nu folosiți cuptorul până ce capacul becului nu a fost pus la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE

Cuptorul cu inducție este prevăzut cu o priză electrică amplasată pe peretele posterior, care alimentează cu energie rezistența din interiorul modului cu inducție când acesta este conectat.

Modulul cu inducție este conceput să funcționeze cu vasul de gătit furnizat împreună cu cuptorul. Folosind vasul și modulul cu inducție se pot obține rezultate îmbunătățite la gătit și un consum de energie mai redus.



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becurile
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilatorul
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușa
10. Poziția nivelurilor (numărul de niveluri este indicat pe partea frontală a cuptorului)
11. Peretele posterior
12. Priza electrică (în interiorul cuptorului)
13. Modulul cu inducție
14. Poziția modulului cu inducție

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 cuptorului în timpul coacerii, rezistențele se dezactivează.

ACCESORIILE DIN DOTARE

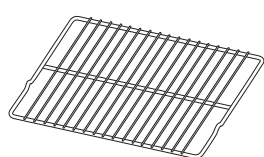


Fig. A

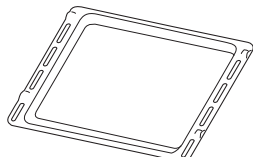


Fig. B

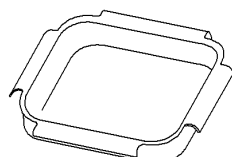


Fig. C

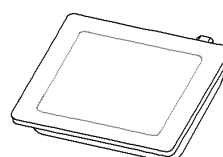


Fig. D

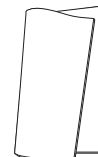


Fig. E

- 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.
- VAS DE GĂTIT:** este conceput pentru a fi utilizat împreună cu modulul cu inducție și trebuie poziționat conform marcajelor existente pe sticla modulului cu inducție.

D. MODUL CU INDUCȚIE: se va utiliza numai cu modul de inducție, poziționat pe nivelul 3, cu fișa electrică introdusă complet (consultați „Introducerea grătarelor metalice și a altor accesorii în cuptor”).

E. LAVETĂ DIN CELULOZĂ: se folosește pentru ciclul de curățare STARCLEAN™.

IMPORTANT: Folosiți numai laveta din celuloză furnizată.

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).

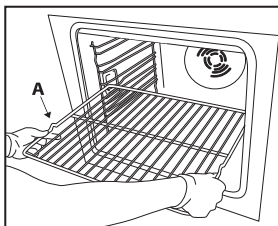


Fig. 1

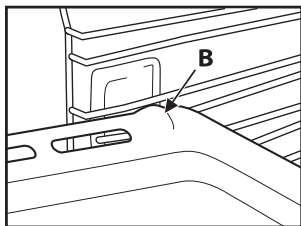


Fig. 2

MODUL CU INDUCȚIE:

Modulul cu inducție trebuie să fie introdus pe nivelul 3 pentru ca fișa electrică să poată fi cuplată.

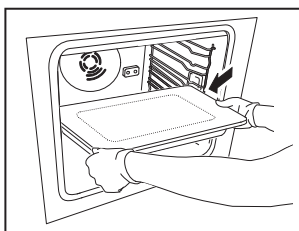


Fig. 1

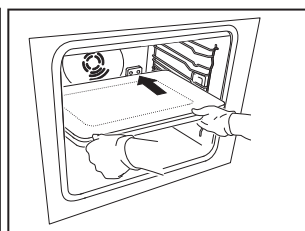


Fig. 2

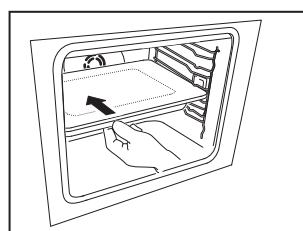


Fig. 3

1. Folosind ambele mâini, așezați modulul cu inducție în mod corect în poziție pe nivelul 3 (Fig. 1).
2. Folosind ambele mâini, împingeți modulul cu inducție până la priza electrică (Fig. 2).
3. Asigurați-vă că fișa este complet cuplată împingând cu putere modulul cu inducție (Fig. 3).

VAS DE GĂTIT:

Așezați vasul de gătit pe modulul cu inducție, având grijă ca fundul vasului să se afle în interiorul marcajelor dreptunghiulare de pe sticla modulului cu inducție.

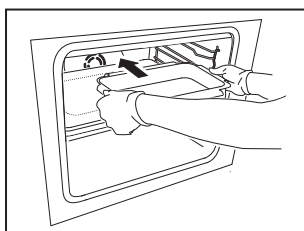


Fig. 4

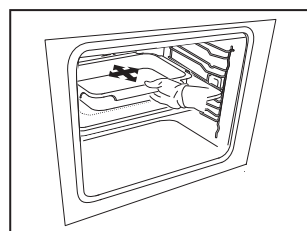


Fig. 5

1. Așezați vasul de gătit pe modulul cu inducție folosindu-vă de ambele mâini (Fig. 4).
2. Așezați vasul de gătit în centrul marcajelor de pe sticlă (Fig. 5).

SCOATEREA VASULUI DE GĂTIT ȘI A MODULULUI CU INDUCȚIE

SCOATEREA VASULUI DE GĂTIT:

IMPORTANT: Vasul de gătit cu inducție poate deveni extrem de fierbinte. Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a-l atinge și muta.

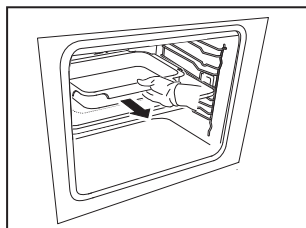


Fig. 1

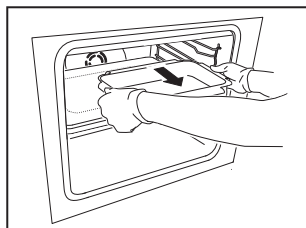


Fig. 2

1. Folosind ambele mâini, apucați mânerul frontal și scoateți parțial vasul de gătit (Fig. 1).
2. Apoi apucați mai bine de mânerele laterale și scoateți cu totul vasul de gătit din cuptor (Fig. 2).

SCOATEREA MODULULUI CU INDUCȚIE:

IMPORTANT: Deoarece este necesară o bună conexiune electrică, modulul cu inducție este bine fixat și va fi nevoie de puțin mai multă forță pentru a-l decupla. Nu scoateți modulul cu inducție dacă pe el se află vasul de gătit sau alt accesoriu.

Folosiți întotdeauna mănuși de bucătărie atunci când modulul cu inducție și/sau cuptorul sunt fierbinți.

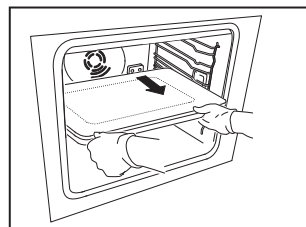


Fig. 3

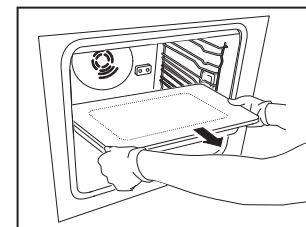


Fig. 4

1. Apucați modulul cu inducție cu ambele mâini și scoateți-l. Va fi necesară puțină forță pentru a decupla modulul de la priză (Fig. 3).
2. Scoateți modulul cu inducție cu ambele mâini și puneți-l deoparte, având grijă să nu-l loviți, lucru care ar putea deteriora sticla sau fișa electrică (Fig. 4).

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



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

⓪ Pornit/Oprit (când apăsați tasta pornit/oprit pentru a opri cuptorul, se va auzi un semnal sonor; acesta nu poate fi dezactivat).

MENU pentru a accesa MENIUL principal sau pentru a reveni la ecranul inițial

☰ pentru a accesa direct MENIUL Inducție

⏪ pentru revenirea la ecranul anterior

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

☑ pentru selectarea și confirmarea setărilor

▶ pentru a porni coacerea

LISTA FUNCȚIILOR

După ce ați pornit cuptorul, apăsați pe simbolul ⓪ și pe afișaj va apărea următoarea indicație.



Apăsați pe orice tastă pentru a sări peste acest mesaj.

NOTĂ: Prima alertă pentru inducție poate fi dezactivată/activată din meniul Setări.

Dacă modulul cu inducție este deja cuplat corect, la pornirea cuptorului nu se va mai afișa prima alertă pentru inducție.

După ce treceți de prima alertă pentru inducție, se vor afișa următoarele indicații:



- A. Simbol pentru funcția evidențiată
- B. Funcția evidențiată poate fi selectată apăsând pe ☑
- C. Descrierea funcției evidențiate
- D. Alte informații disponibile, care pot fi selectate

DETALIILE FUNCȚIEI

După ce ați selectat funcția dorită, apăsați pe tasta ☑ și pe afișaj apar opțiuni suplimentare și detalii referitoare la acestea.










Pentru a vă deplasa de la o zonă la alta, folosiți tastele ⬆ și ⬇: cursorul se deplasează la valorile care pot fi modificate, urmând ordinea descrisă mai sus. Apăsați pe ☑ pentru a selecta valoarea, modificați-o cu ⬆ ⬇ și confirmați apăsând pe tasta ☑.

NOTĂ: În modul de inducție se pot regla numai valorile din zonele 3 și 4.

PRIMA UTILIZARE - SELECTAREA LIMBII ȘI SETAREA OREI




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

Procedați după cum urmează:

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

SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE



1. În cazul în care cuptorul este oprit, apăsați pe tasta ; pe afișaj vor apărea funcțiile de coacere.
2. Explorați diversele posibilități apăsând pe tastele  : funcția care poate fi selectată este evidențiată cu alb în mijlocul ecranului.



Atenție: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la paginile 19 și 24.

Dacă modulul cu inducție este deja corect cuplat sau de fiecare dată când modulul cu inducție este introdus, prin intermediul meniului principal vor putea fi accesate numai funcțiile de inducție și setările.

Dacă modulul cu inducție nu este cuplat în cuptor, vor fi accesibile atât MENIUL cu funcții standard, cât și MENIUL cu funcții de inducție.

În momentul introducerii sau scoaterii modulului cu inducție, un mesaj indicând cuplarea/decuplarea corectă va apărea pe afișaj.











3. Selectați funcția apăsând pe tasta : pe ecran se afișează setările de coacere. Dacă valorile prestabilite corespund cu cele dorite, apăsați pe tasta de pornire , în caz contrar, procedați așa cum se arată mai sus pentru a le modifica.

SETAREA TEMPERATURII/PUTERII GRILLULUI (numai cu funcții standard)



Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului, procedați astfel:

1. Verificați dacă poziția cursorului este în dreptul valorii de temperatură (zona 1); apăsați pe tasta  pentru a selecta parametrul pe care doriți să-l modificați: valorile corespunzătoare temperaturii clipește.
2. Folosiți tastele   până când ajungeți la valoarea dorită.
3. Apăsați pe tasta  pentru a confirma, apoi apăsați pe . Afișajul recomandă nivelul pe care să se amplaseze alimentele.
4. Apăsați pe  pentru a porni coacerea.
Temperatura setată poate fi modificată și în timpul coacerii, urmând aceeași procedură.
5. La încheierea procesului de coacere, pe afișaj apare un mesaj care indică acest lucru. În acest moment, puteți opri cuptorul apăsând pe tasta  sau puteți prelungi procesul de coacere apăsând pe .

Notă: în modul de inducție, cuptorul va ajusta temperatura în mod automat, setarea manuală nemaifiind necesară.

PREÎNCĂLZIREA CUPTORULUI (numai cu funcții standard)

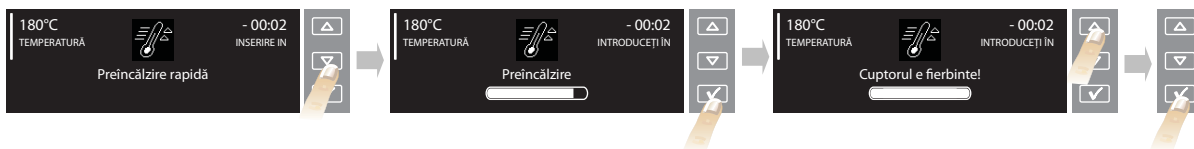


Dacă doriți să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele, modificați selecția implicită astfel:

1. Poziționați cursorul în dreptul opțiunii de preîncălzire cu ajutorul tastelor și .
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta setarea: pe afișaj clipește „Nu”.
3. Modificați setarea apăsând pe tastele sau : pe afișaj apare „Da”.
4. Confirmați alegerea apăsând pe tasta .

Notă: preîncălzirea nu este necesară în modul de inducție. Toate operațiunile de coacere în modul de inducție încep cu cuptorul rece.

PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ (numai cu funcții standard)



Dacă doriți să preîncălziți rapid cuptorul înainte de a introduce alimentele, modificați selecția implicită astfel:

1. Selectați funcția de preîncălzire rapidă cu ajutorul tastelor .
2. Confirmați apăsând pe : setările se afișează pe ecran.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe tasta ; pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. În momentul în care cuptorul atinge temperatura setată, se aude un semnal sonor.

La încheierea fazei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convecțional .

Acum se pot introduce alimentele în cuptor și se poate începe prepararea.

4. Dacă doriți să setați o funcție de coacere diferită, apăsați pe și selectați funcția dorită.

PROGRAMAREA DURATEI DE COACERE

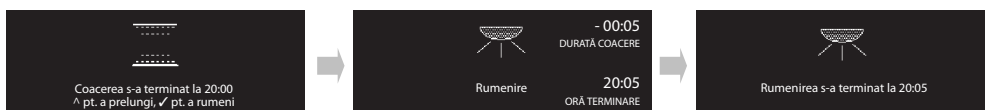


Această funcție vă permite să gătiți alimentele pe o perioadă determinată de timp, de la minimum 1 minut până la durata maximă admisă de funcția selectată, după care cuptorul se oprește în mod automat.

1. Pentru a selecta funcția, poziționați cursorul în dreptul opțiunii „durată coacere” utilizând tastele .
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta setarea; pe afișaj clipește „00:00”.
3. Modificați valoarea cu ajutorul tastelor și până când se afișează durata de coacere dorită.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta .

RUMENIRE (numai cu funcții standard)

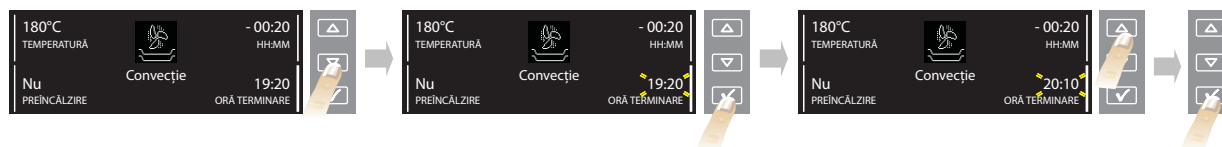
La terminarea preparării, pe afișaj se indică posibilitatea de a rumeni alimentele la suprafață (pentru anumite funcții care permit acest lucru). Această funcție poate fi utilizată numai după ce a fost programată durata de coacere.



La terminarea duratei de coacere, pe afișaj apare mesajul „^ pt. a prelungi, ✓ pt. a rumeni”. Apăsând pe tasta , cuptorul va începe faza de rumenire cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi folosită o singură dată după procesul de coacere.

SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII/PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE

Se poate seta ora dorită pentru terminarea coacerii, întârziind pornirea cuptorului cu până la maximum 23 de ore și 59 de minute. Acest lucru este posibil doar după ce ați programat durata de coacere. **Această setare este posibilă doar dacă faza de preîncălzire nu este necesară pentru funcția selectată.**



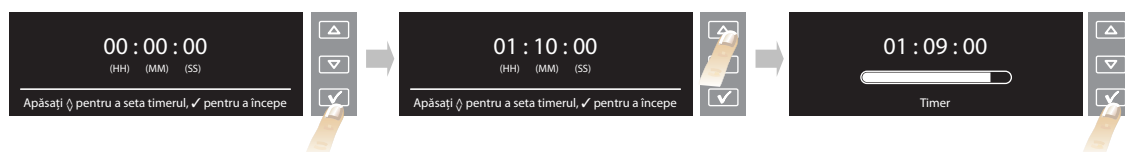
După programarea duratei de coacere, pe afișaj apare ora de terminare (de exemplu 19:20). Pentru a amâna terminarea coacerii, și implicit ora de începere a preparării, procedați astfel:

1. Poziționați cursorul în dreptul orei de terminare a coacerii, cu ajutorul tastelor .
2. Apăsăți pe tasta pentru a selecta setarea: ora de terminare a coacerii clipește.
3. Pentru a amâna ora de terminare a coacerii, folosiți tastele și pentru a seta valoarea dorită.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta .
5. Apăsăți pe tasta . Afișajul recomandă nivelul pe care să se amplaseze alimentele.
6. Apăsăți pe tasta pentru a activa funcția. Cuptorul va intra în funcțiune după o perioadă de așteptare calculată astfel încât prepararea alimentelor să se termine la ora setată (de exemplu, dacă trebuie să gătiți alimente care necesită un timp de preparare de 20 minute și programați ora de terminare a coacerii la 20.10, cuptorul va porni la 19.50).

Atenție: în timpul perioadei de așteptare până la pornirea coacerii, cuptorul poate fi pornit apăsând pe tasta .

Valorile setate pot fi modificate oricând în timpul preparării (temperatura, setarea pentru grill, durata de coacere) cu ajutorul tastelor și al tastei , așa cum se arată în paragrafele anterioare.

TIMER



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 1 oră și 30 de minute.

1. Când cuptorul este oprit, apăsați pe tasta : pe afișaj apare „00:00:00”.
2. Apăsăți pe tastele și pentru a selecta durata dorită.
3. Apăsăți pe butonul pentru a porni numărătoarea inversă. La încheierea duratei setate, pe afișaj apare „00:00:00” și se aude un semnal sonor. În acest moment, aveți posibilitatea să prelungiți durata, procedând cum se arată mai sus, sau să dezactivați timerul, apăsând pe tasta (pe afișaj va apărea ora curentă).



REȚETE

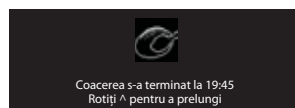
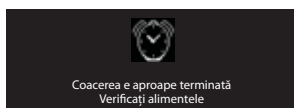
Datorită tehnologiei „6th Sense” se pot utiliza 30 de rețete deja programate, cu temperaturi de preparare ideale.

Urmați indicațiile rețetei în ceea ce privește ingredientele și metoda de preparare. Apoi procedați în modul următor:



1. Selectați „REȚETE” cu ajutorul tastelor și confirmați cu .
2. Alegeți alimentul pe care doriți să-l preparați, dintre cele propuse.
3. Confirmați alimentul selectat cu tasta .
4. Selectați rețeta dorită cu ajutorul tastelor .
5. Confirmați apăsând pe tasta : pe afișaj se vede durata orientativă a preparării.

6. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați pe tasta . Afișajul recomandă nivelul pe care să se amplaseze alimentele.
7. Apăsați pe tasta  pentru a porni coacerea. Pentru a porni prepararea cu întârziere, consultați paragraful respectiv.



Atenție: unele alimente trebuie întoarse sau amestecate la jumătatea coacerii: cuptorul va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica acțiunea necesară.

Durata de coacere afișată la început este doar orientativă: poate fi prelungită automat în timpul preparării.

Cu puțin înainte de terminarea duratei de coacere, cuptorul vă solicită să verificați dacă mâncarea este gătită conform cerințelor dvs. Dacă doriți, puteți prelungi manual durata de preparare cu ajutorul tastelor



FUNCȚII INDUCȚIE

Grație tehnologiei de încălzire prin inducție, cuptorul oferă diverse funcții de coacere (consultați Tabelul de descriere a funcțiilor) care asigură performanțe superioare la gătire, scurtarea timpului de preparare și reducerea consumului de energie.











Pentru asigurarea unor performanțe optime, folosiți modulul cu inducție împreună cu vasul de gătit din oțel inoxidabil livrat (consultați **Introducerea grătarelor metalice și a altor accesorii în cuptor** dacă doriți informații privind introducerea modulului cu inducție și a vasului de gătit).

Pentru a porni funcțiile de inducție etc., parcurgeți meniul principal (consultați **Selectarea funcțiilor de coacere** sau apăsați pe simbolul de acces direct la inducție).

Pentru a avea acces la funcțiile de inducție pe interfața cu utilizatorul, modulul cu inducție trebuie să fie introdus corect în cuptor.

Dacă se solicită un ciclu de coacere cu inducție, dar modulul cu inducție sau vasul de gătit nu sunt în cuptor, aparatul va detecta absența acestora și va cere introducerea lor înainte de continuarea operațiunilor:










1. Selectați funcțiile de inducție cu ajutorul tastelor   și confirmați cu  sau apăsați pe .
2. Selectați categoria de alimente de gătit din lista propusă și confirmați-o cu .
3. În funcție de categoria de alimente, se poate selecta o subcategorie și/sau greutatea alimentelor parcurgând submeniul cu   și confirmând cu .
4. Apăsați pe tasta  pentru a confirma.
5. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați pe .

Funcțiile de inducție 6th Sense

Unele funcții de coacere (Friptură, Pui fript și Pește) sunt asistate de tehnologia 6th Sense. În funcție de greutatea alimentelor de preparat, tehnologia 6th Sense recomandă durata de coacere. Durata de coacere poate fi modificată în funcție de preferințele personale; în cazul anumitor categorii de carne, se referă la prepararea „în sânge” (dacă doriți mai multe detalii, consultați tabelele de coacere pentru cuptorul cu inducție).

SETĂRI





1. Pentru a modifica unele setări ale afișajului, selectați „SETĂRI” din meniul principal, cu ajutorul tastelor  .
2. Confirmați apăsând pe : pe afișaj se văd setările care pot fi modificate (limba, durata, volumul semnalului sonor, luminozitatea afișajului, funcția de economisire a energiei, puterea, prima alertă pentru inducție).
3. Selectați setarea care trebuie modificată cu ajutorul tastelor  .
4. Apăsați pe tasta  pentru a confirma.

5. Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a modifica setările.
6. Apăsați pe ; pe afișaj apare mesajul de confirmare a selecției.

Atenție: când cuptorul este oprit, dacă funcția MOD ECO (economie de energie) este selectată (ON (Pornit)), afișajul se stinge după câteva minute și apare ceasul. Pentru a vedea informațiile de pe afișaj și a aprinde din nou lumina, este suficient să apăsați pe oricare tastă sau să rotiți unul dintre butoane. În timpul unei funcții de coacere, dacă MOD ECO este activat, becul cuptorului se va stinge după un minut de coacere și se va reactiva la fiecare acțiune a utilizatorului. În schimb, dacă funcția nu este selectată (OFF (Oprit)), luminozitatea afișajului doar se reduce după câteva minute.

BLOCAREA TASTELOR

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

Pentru a activa funcția, apăsați simultan  și  timp de cel puțin 3 secunde. Dacă este activată, funcțiile aferente butoanelor sunt blocate și pe afișaj apare un mesaj și simbolul . 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 tastelor este activată, cuptorul poate fi oprit cu ajutorul tastei .



CICLUL DE CURĂȚARE STARCLEAN™

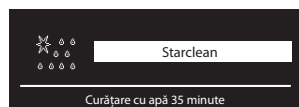
Pentru a menține cuptorul în stare optimă, efectuați ciclul de curățare **STARCLEAN™** după fiecare utilizare. Ciclul durează 35 de minute (inclusiv faza de răcire) și trebuie efectuat după cum urmează:

Pentru descrierea acestei funcții, consultați capitolul CURĂȚAREA și tabelul de funcții de la pagina 19.

1. Cuptorul trebuie să fie rece.
2. Udați laveta din celuloză furnizată ca accesoriu, apoi stoarceți-o până când din ea nu mai picură apă.
3. Deschideți ușa cuptorului, scoateți accesoriile emailate, vasul de gătit și modulul cu inducție.
4. Introduceți capacul de priză în priza electrică (pentru mai multe informații, consultați Recomandări generale).
5. Acoperiți în totalitate partea de jos a cuptorului cu laveta din celuloză.
6. Împrăștiati uniform 350 ml de apă pe laveta din celuloză. O cantitate mai mică sau mai mare de apă poate periclita funcționarea corectă a ciclului.
7. Închideți ușa cuptorului.



Pentru a porni ciclul de curățare a cuptorului, procedați după cum urmează:

1. Selectați STARCLEAN™ din meniul principal cu ajutorul tastelor  și .

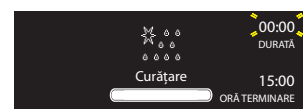


2. Apăsați pe tasta , pe afișaj apare:



3. Apăsați pe tasta : apare mesajul de ajutor, apăsați pe tasta  pentru confirmare și ciclul de curățare începe.

IMPORTANT: Pentru ca aburul să nu iasă din cuptor, nu deschideți ușa în timpul ciclului.






















4. La încheierea ciclului, scoateți laveta din celuloză și îndepărtați apa rămasă în cuptor.
5. Apoi curățați murdăria cu ajutorul buretelui furnizat ca accesoriu, umezit cu apă fierbinte (este posibil să nu obțineți rezultatele dorite dacă amânați curățarea cu mai mult de 15 minute).

Murdăria foarte rezistentă


Pentru a elimina reziduurile foarte rezistente, repetați ciclul de curățare STARCLEAN™ și adăugați câteva picături de detergent neutru în momentul îndepărtării murdăriei.

TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

MENIU PRINCIPAL		
	SETĂRI	Pentru setarea afișajului (limba, ora curentă, luminozitatea, volumul semnalului sonor, funcția de economisire a energiei).
	REȚETE	Pentru selectarea a 30 de rețete diferite deja programate (consultați cartea de bucate disponibilă). Cuptorul setează automat temperatura, funcția și durata de preparare optime. Este important să urmați cu strictețe instrucțiunile privind prepararea, accesoriile și nivelurile care trebuie utilizate, indicate în cartea de bucate.
	STARCLEAN™	Pentru eliminarea murdăriei apărute în urma procesului de preparare a alimentelor, prin intermediul unui ciclu de curățare cu temperatură scăzută. Acțiunea combinată a emailului special și a apei degajate de laveta din celuloză în timpul ciclului facilitează eliminarea murdăriei. Activați funcția când cuptorul este rece.
	TRADIȚIONAL	Consultați FUNCȚII TRADIȚIONALE.
	SPECIALE	Consultați FUNCȚII SPECIALE.
	FUNCȚII INDUCȚIE	Consultați FUNCȚII INDUCȚIE.
FUNCȚII TRADIȚIONALE		
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.
	CONVENȚIONAL	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.
	GRILL	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.
	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 coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate folosi rotisorul (dacă face parte din dotare).
	CONVECȚIE	Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maximum trei), diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Folosiți nivelul 2 pentru a găti pe un singur nivel, nivelurile 1 și 4 pentru a găti pe două niveluri și nivelurile 1, 3 și 5 pentru a găti pe trei niveluri. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

	COACERE CONVECȚIE	Pentru gătitul cărnii și a plăcintelor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate) pe un singur nivel, folosiți nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
SPECIALE		
	DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor pentru a evita deshidratarea suprafeței.
	MENȚINERE LA CALD	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, alimente prăjite, budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor depășește 65°C.
	DOSPIRE	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.
	CONVENABIL	Pentru a găti alimente semipreparate, păstrate la temperatura camerei sau în vitrine frigorifice (biscuiți, amestecuri lichide pentru torturi, briose, aperitive și produse de panificație). Folosind această funcție, toate alimentele sunt gătite rapid și delicat; funcția poate fi utilizată și pentru a încălzi alimente deja preparate. Urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	GĂTIT MAXI	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 pe ambele părți și să o stropiți din când în când pentru a nu deveni prea uscată.
	ALIMENTE CONGELATE	Lasagne
		Pizza
		Ștrudel
		Cartofi prăjiți
		Pâine
	Personalizat	Temperatura poate fi setată între 50 și 250°C pentru a găti alte tipuri de produse.
	ECO AER FORȚAT	Pentru gătitul 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 tasta 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.

FUNȚII INDUCȚIE

	<p align="center">TIPURI DE ALIMENTE</p>	<p align="center">Friptură</p>	<p align="center">Rosbif 4 trepte: de la 0,6 la 2 kg</p>	<p>Funcția selectează automat temperatura și modul de coacere ideal pentru categorii de greutate diferite (a se vedea afișajul cuptorului). Se poate frige orice tip de carne (de ex. vită, vițel, porc, cotlete, miel etc.). Funcția „Rumenire superioară” este optimă pentru obținerea unei suprafețe bine rumenite.</p>
			<p align="center">Friptură 3 trepte: de la 1 la 4 kg</p>	
			<p align="center">File / bucată</p>	
		<p align="center">Pui fript</p>	<p align="center">Întreg 5 trepte: de la 0,6 la 3 kg</p>	<p>Funcția selectează automat temperatura și modul de coacere ideal pentru categorii de greutate diferite (a se vedea afișajul cuptorului). Este posibilă frigerea oricărui tip de carne de pasăre (de ex. pui, curcan, rață etc.). Funcția „Rumenire superioară” este optimă pentru obținerea unei suprafețe bine rumenite.</p>
			<p align="center">File / bucată</p>	
		<p align="center">Pește</p>	<p align="center">Întreg 3 trepte: de la 0,2 la 1 kg</p>	<p>Funcția selectează automat temperatura și modul de coacere ideal pentru categorii de greutate diferite (a se vedea afișajul cuptorului). Este posibilă prepararea oricărui tip de pește (de ex. pește-spadă, biban de mare, plătică etc.).</p>
			<p align="center">File / bucată</p>	
		<p align="center">Legume</p>	<p align="center">Legume gratinate</p>	<p>Această funcție este ideală pentru prepararea unor tipuri diferite de legume; există opțiunea de gratinare sau coacere a legumelor umplute cu alte ingrediente, cum ar fi carne, brânză, sos béchamel etc.</p>
			<p align="center">Legume umplute</p>	
		<p align="center">Fursecuri/ brioșe</p>	<p align="center">Brioșe</p>	<p>Această funcție este ideală pentru fursecuri sau brioșe, de la biscuiți clasici până la prăjiturele umplute cu marmeladă, ciocolată sau alte ingrediente. Alegeți funcția „Brioșe” când este necesară o etapă de dospire.</p>
			<p align="center">Fursecuri</p>	
		<p align="center">Prăjituri</p>	<p align="center">Sweet Cakes (Prăjituri dulci)</p>	<p>Această funcție este ideală pentru coacerea prăjiturilor, a plăcintelor și a budincilor dulci sau sărate. Puteți prepara tartă cu fructe obișnuită și multe alte tipuri de budinci sărate, inclusiv Quiche Lorraine.</p>
	<p align="center">Savoury Pie/Flan (Plăcintă sărată/ Budincă)</p>			
	<p align="center">Pizza</p>	<p align="center">Pizza crocantă</p>	<p>Această funcție este ideală pentru coacerea tuturor tipurilor de pizza.</p>	
		<p align="center">Pizza pufoasă</p>		
<p align="center">Pâine tradițională</p>		<p>Această funcție este ideală pentru coacerea oricărui tip de pâine, indiferent de gust, formă sau aromă.</p>		
<p align="center">Tocană/Felul principal</p>		<p>Această funcție este ideală pentru coacerea diferitor preparate pe bază de paste cu sos, smântână, carne, legume (de ex. Lasagne).</p>		
<p align="center">PERSONALIZAT</p>	<p align="center">Nivel putere mic</p>	<p>Această funcție este ideală pentru prepararea unor alimente care nu intră într-o anumită categorie. Această funcție este prevăzută cu trei niveluri diferite de putere și vă oferă posibilitatea să alegeți combinația ideală între puterea mică, medie și mare a grillului, respectiv a modulului cu inducție. Puteți trece la nivelul de putere mic, mediu și mare oricând în timpul preparării alimentelor.</p>		
	<p align="center">Nivel putere mediu</p>			
	<p align="center">Nivel putere mare</p>			
<p align="center">REÎNCĂLZIRE</p>	-	<p>Această funcție este ideală pentru a menține calde și crocante mâncărurile proaspăt gătite; permite reîncălzirea mâncărurilor gătite anterior prin intermediul unui transfer de căldură moderată.</p>		

	FINISARE	Rumenire superioară	Nivel mic grill	Aceste funcții sunt ideale pentru finisarea oricărui preparat care necesită grill sau gratinare. Prin utilizarea a trei niveluri pentru grill, este posibil să controlați puterea sau viteza acestui mod de gătire. În timpul rumenirii superioare, modulul cu inducție nu funcționează.	
			Nivel mediu grill		
			Nivel mare grill		
		Rumenire inferioară	Nivel putere mic		Aceste funcții sunt ideale pentru finisarea oricăror tipuri de preparate care necesită numai o sursă de căldură inferioară. Prin utilizarea celor trei niveluri de putere a modulului cu inducție, este posibil să controlați puterea și viteza de rumenire inferioară. În timpul rumenirii inferioare, grillul nu funcționează.
			Nivel putere mediu		
			Nivel putere mare		

Rețetă cu vas de gătit (livrat)	Funcție	Preîncălzire	Nivel tavă	Temperatură	Interval de timp (min.-max.) REDUSĂ*		Interval de timp (min.-max.) RIDICATĂ*	
Lasagne	Tocană/ Felul principal	Nu	3	Automat	30	45	30	45
Pasta pasticcciata/ cannelloni		Nu	3	Automat	30	45	30	45
Rosbif - puțin făcut 48° (0,6-0,8 kg)	Rosbif	Nu	3	Automat	30	35	25	35
Rosbif - puțin făcut 48° (0,9-1,2 kg)		Nu	3	Automat	40	55	30	40
Rosbif - puțin făcut 48° (1,3-1,5 kg)		Nu	3	Automat	40	65	45	55
Rosbif - puțin făcut 48° (1,6-2 kg)		Nu	3	Automat	65	80	55	70
Friptură de porc/vițel (1-2 kg)	Friptură – întreg	Nu	3	Automat	60	80	55	70
Friptură de porc/vițel (2-3 kg)		Nu	3	Automat	65	85	60	75
Friptură de porc/vițel (3-4 kg)		Nu	3	Automat	70	90	65	80
Cotlete de porc	Friptură – file/bucată	Nu	3	Automat	25	45	25	35
Friptură de pui (0,6-0,8 kg)	Pui fript – întreg	Nu	3	Automat	35	45	25	35
Friptură de pui (0,9-1,2 kg)		Nu	3	Automat	65	80	40	50
Friptură de pui (1,3-1,5 kg)		Nu	3	Automat	75	95	55	70
Friptură de pui (1,6-2 kg)		Nu	3	Automat	85	110	65	120
Friptură de pui (2-3 kg)		Nu	3	Automat	120	155	105	130
Pulpe de pui	Pui fript – file/bucată	Nu	3	Automat	35	50	30	35
Pulpe de pui cu cartofi		Nu	3	Automat	35	50	30	35
Păstrăv (0,2-0,4 kg)	Pește – întreg	Nu	3	Automat	35	35	15	25
Păstrăv (0,5-0,8 kg)		Nu	3	Automat	35	45	25	35
Păstrăv (0,8-1,0 kg)		Nu	3	Automat	45	45	35	45














Rețetă cu vas de gătit (livrat)	Funcție	Preîncălzire	Nivel tavă	Temperatură	Interval de timp (min.-max.) REDUSĂ*		Interval de timp (min.-max.) RIDICATĂ*	
Cod	Pește – file/bucată	Nu	3	Automat	20	35	20	30
Cartofi copti	Legume – gratinate	Nu	3	Automat	35	45	25	35
Legume mixte		Nu	3	Automat	35	45	25	35
Dovlecei umpluți	Legume – umplute	Nu	3	Automat	20	30	20	30
Roșii umplute		Nu	3	Automat	20	30	20	30
Prăjiturele	Fursecuri – brișe	Nu	3	Automat	25	35	25	35
Biscuiți / Sablè	Fursecuri	Nu	3	Automat	15	25	15	25
Tartă cu fructe	Produse de patiserie	Nu	3	Automat	30	40	25	35
Quiche Lorraine	Plăcinte	Nu	3	Automat	35	45	25	35
Pâine tradițională	Pâine	Nu	3	Automat	30	40	30	40
Pizza de casă	Pizza pufoasă	Nu	3	Automat	30	40	25	30
Pizza crocantă	Pizza crocantă	Nu	3	Automat	20	25	15	20
















* La începutul ciclului de coacere se afișează o durată orientativă. Durata de coacere poate fi modificată în funcție de preferințele personale și de tipurile diferite de carne/pește. Pentru Friptură – Rosbif, durata de coacere indicată se referă la timpul necesar pentru prepararea unui rosbif în sânge.











Consultați tabelul pentru a alege intervalul de timp adecvat (în funcție de setarea de putere REDUSĂ/ RIDICATĂ). Pentru mai multe informații, consultați paragraful Conexiunile electrice. Dacă setarea pentru conexiune electrică nu este disponibilă, setarea implicită de putere este RIDICATĂ.






Țară	Setare
Germania	Ridicată
Spania	Redusă
Finlanda	Ridicată
Franța	Ridicată
Italia	Redusă
Olanda	Ridicată
Norvegia	Ridicată
Suedia	Ridicată
Marea Britanie	Redusă
Belgia	Ridicată

TABEL DE COACERE

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














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

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durată (min.)	Accesorii și note	
Pâine prăjită		-	5	Ridicată	3-6	Grătar	
Fileuri/bucăți de pește		-	4	Medie	20-30	Nivel 4: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea preparării)	
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă	
Cârnați/Frigăruși/Coaste/Hamburgeri		-	5	Medie-Ridicată	15-30	Nivel 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea preparării)	
						Nivel 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă	
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	Medie	55-70	Nivel 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)	
			-	2	Ridicată	60-80	Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
							Nivel 2: rotisor (dacă există) Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Rosbif - puțin făcut 1 kg		-	3	Medie	35-50	Tavă pe grătar (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)	
Pulpă de miel/But		-	3	Medie	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)	
Cartofi copti		-	3	Medie	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)	
Legume gratinate		-	3	Ridicată	10-25	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar	
Lasagna și carne		-	1-4	200	50-100*	Nivel 4: tavă pe grătar	
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar	
Carne și cartofi		-	1-4	200	45-100*	Nivel 4: tavă pe grătar	
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar	

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note	
Pește și legume		-	1-4	180	30-50*	Nivel 4: tavă pe grătar	
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar	
Masă completă: tartă (nivelul 5)/ lasagna (nivelul 3)/ carne (nivelul 1)		-	1-3-5	190	40-120*	Nivel 5: tavă pe grătar	
						Nivel 3: tavă pe grătar	
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar	
Pizza congelată		-	3	Automată	10-15	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau grătar	
		-	1-4	Automată	15-20	Nivel 4: tavă pe grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt	
		-	1-3-5	Automată	20-30	Nivel 5: tavă pe grătar Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt	
		-	1-3-4-5	Automată	20-30	Nivel 1: tavă pe grătar Nivel 5: tavă pe grătar Nivel 4: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt	
	-	1-3-4-5	Automată	20-30	Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt		
	-	1-3-4-5	Automată	20-30	Nivel 1: tavă pe grătar		
	Fripturi umplute		-	3	200	80-120*	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
	Felii de carne (iepure, pui, miel)		-	3	200	50-100*	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

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

În tabelul de coacere sunt 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 „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

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

Testul de control al preciziei

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

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția optimă de utilizat pentru diferite alimente care pot fi găsite 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.

Gătirea unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția „CONVECȚIE” 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 „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 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 (tartă cu brânză sau plăcinte cu fructe) folosiți funcția „COACERE 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. Când preparați fripturi, adăugați supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o 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.

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 a aluatului

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.

Coacerea cu modul de inducție

- Așezați întotdeauna vasul de gătit în mijlocul modulului cu inducție pentru a asigura distribuția uniformă a căldurii.
- Modulul cu inducție poate fi tras afară pentru a verifica sau a amesteca mâncarea, iar ușa poate rămâne deschisă în timpul acestei operațiuni.
- Se recomandă utilizarea hârtiei de copt pentru preparatele din carne sau pește, atât pentru obținerea unor rezultate optime la gătit, cât și pentru a permite curățarea superioară și mai rapidă a modulului cu inducție, în special când preparatele sunt însoțite de sosuri.
- Când se utilizează funcțiile Friptură și Friptură de pui - Întreg, carnea nu trebuie întoarsă.
- **Pentru funcția „Rosbif”: după 15 minute de coacere se recomandă întoarcerea cărnii pentru ca suprafața să se rumenească uniform. În momentul în care carnea este preparată pe gustul dvs., scoateți-o din cuptor și lăsați-o să se odihnească.**
- În cazul budincilor cu fructe și al altor mâncăruri delicate, se recomandă să înțepați aluatul înainte de a-l umple pentru a evita formarea de bule de aer; după ce s-a copt, lăsați mâncarea să se răcească în vasul de gătit.
- Toppingurile trebuie adăugate pe pizza în funcție de înălțimea aluatului și de cantitatea de sos utilizată.
- Pizzele cu baza foarte subțire și toppinguri ușoare pot fi coapte reci; pentru celelalte se recomandă să țineți cont de momentul oportun pentru adăugarea toppingului - la jumătatea sau la finalul timpului de preparare.
- În cazul preparatelor delicate, de exemplu prăjituri, se recomandă să lăsați vasul de gătit să se răcească înainte de a introduce alimentele, dacă tocmai a fost utilizat pentru gătitul altui fel de mâncare.
- Coacerea consecutivă se poate face în cazul preparatelor mari (de exemplu: pizze, fripturi etc.).
- Se recomandă să amestecați legumele la cuptor sau bucățile mici de carne în timpul preparării pentru ca să se rumenească uniform. Greutatea indicată pentru o anumită categorie se referă la o singură bucată, nu la greutatea totală (de ex. mai multe bucăți de 600 de grame pot fi preparate deodată în categoria 0,6-0,8 kg).