



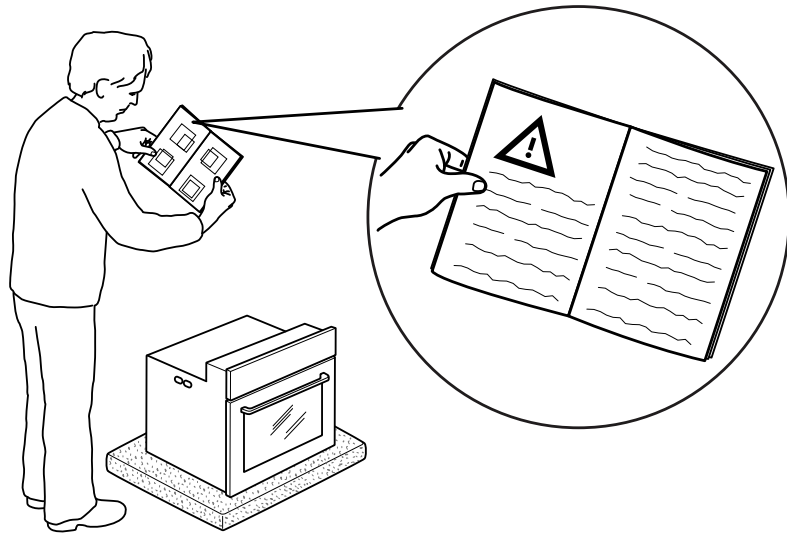
CUPTOR ÎNCASTRABIL

Manual de instrucțiuni

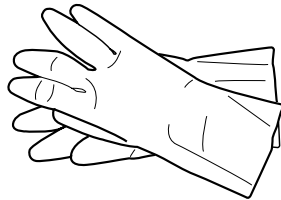
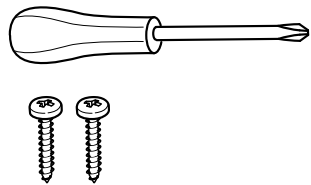


SENSING THE DIFFERENCE

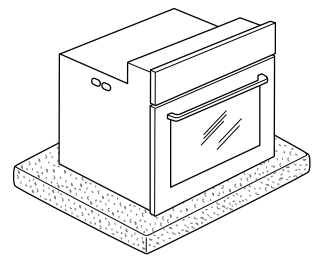
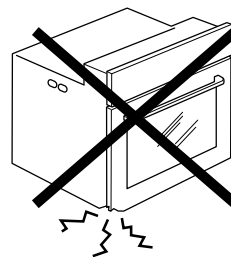
1



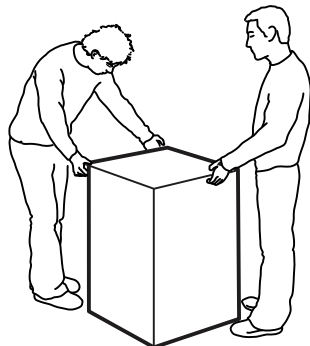
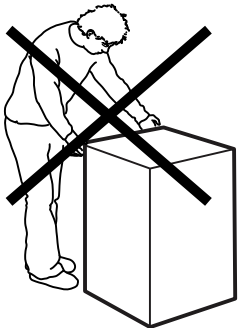
2



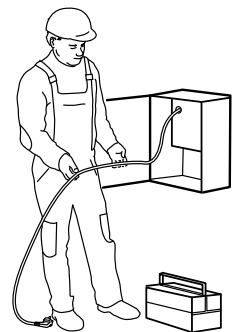
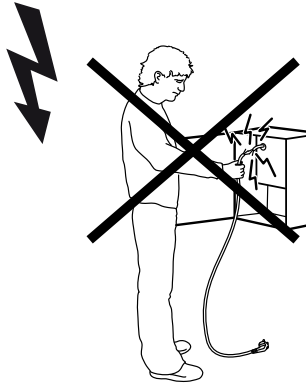
3



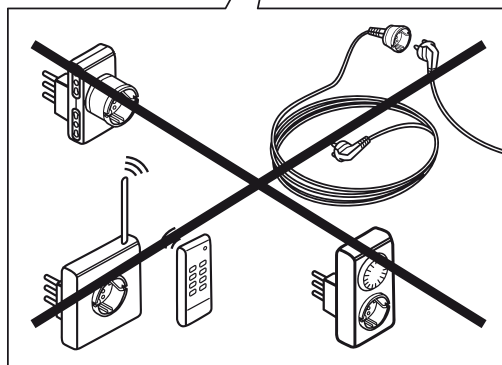
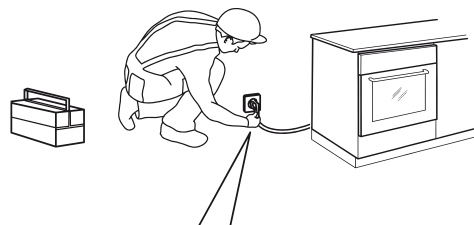
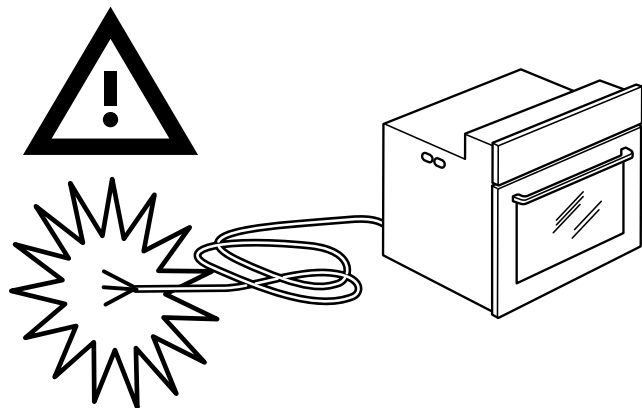
4



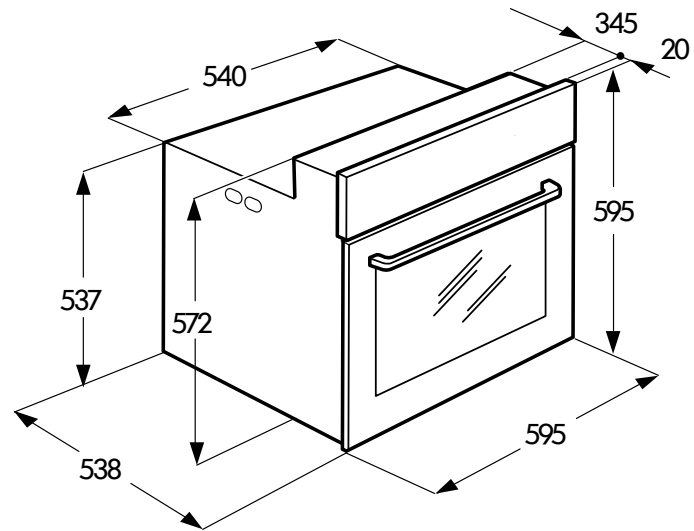
5



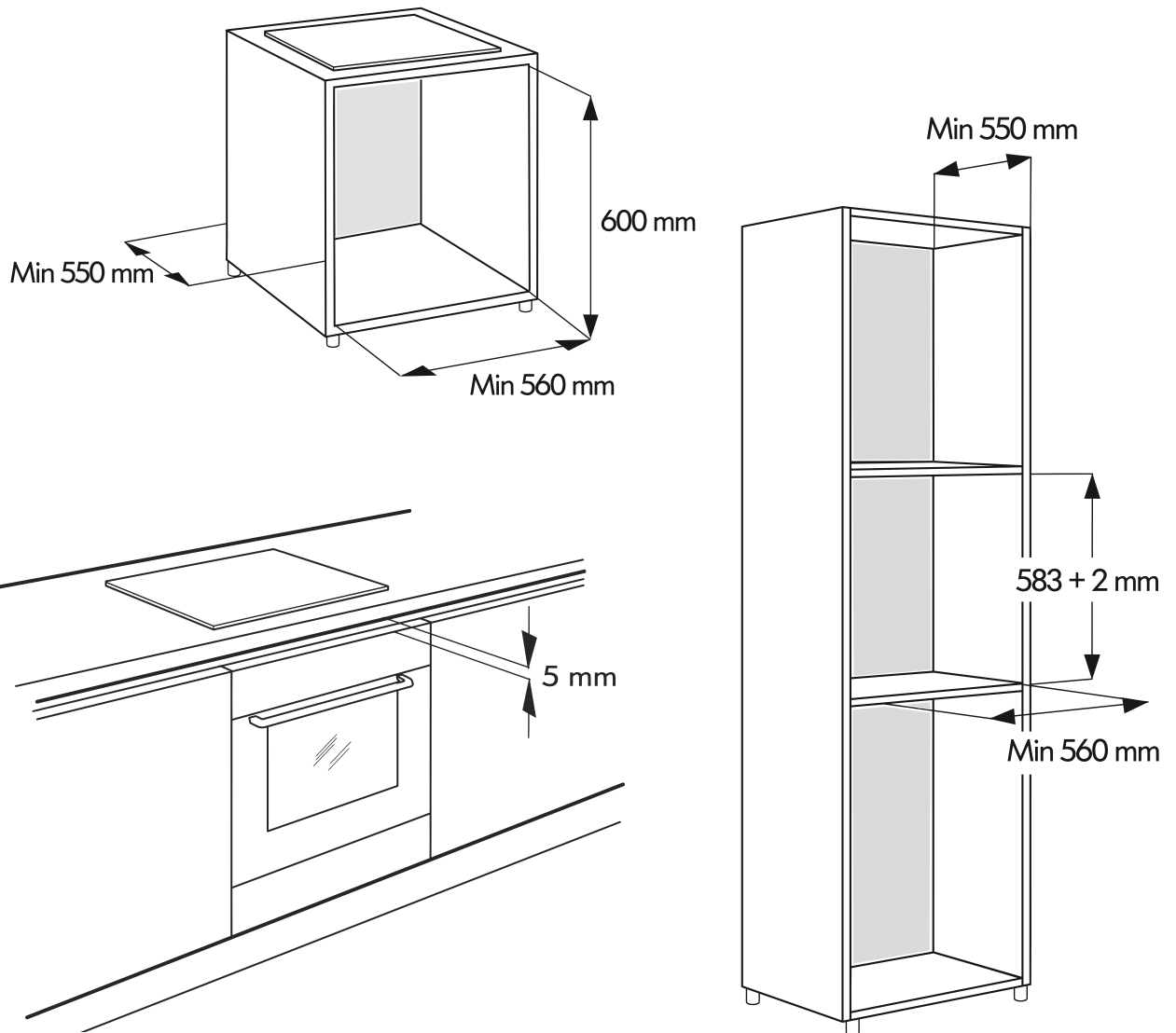
6



7



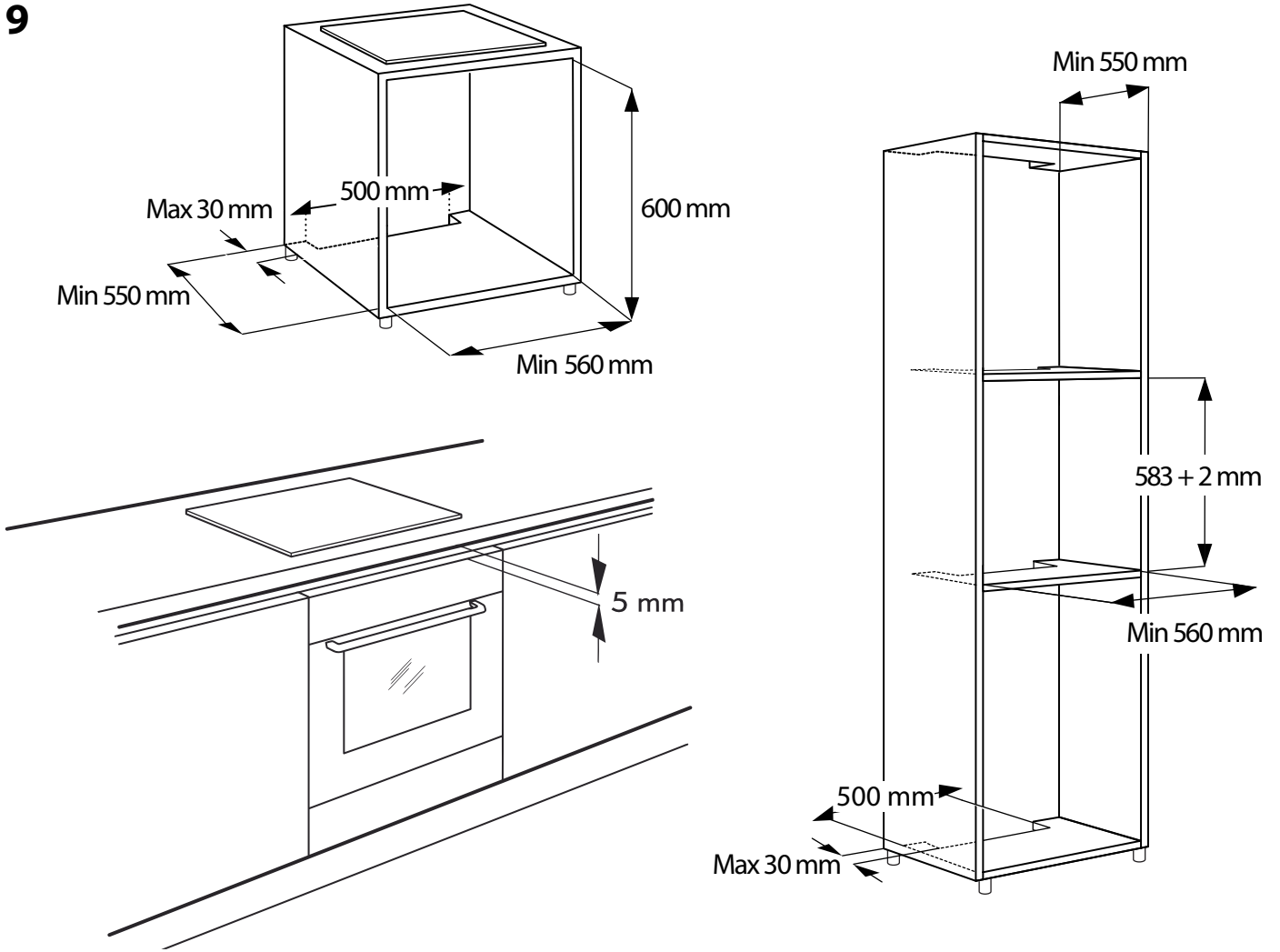
8



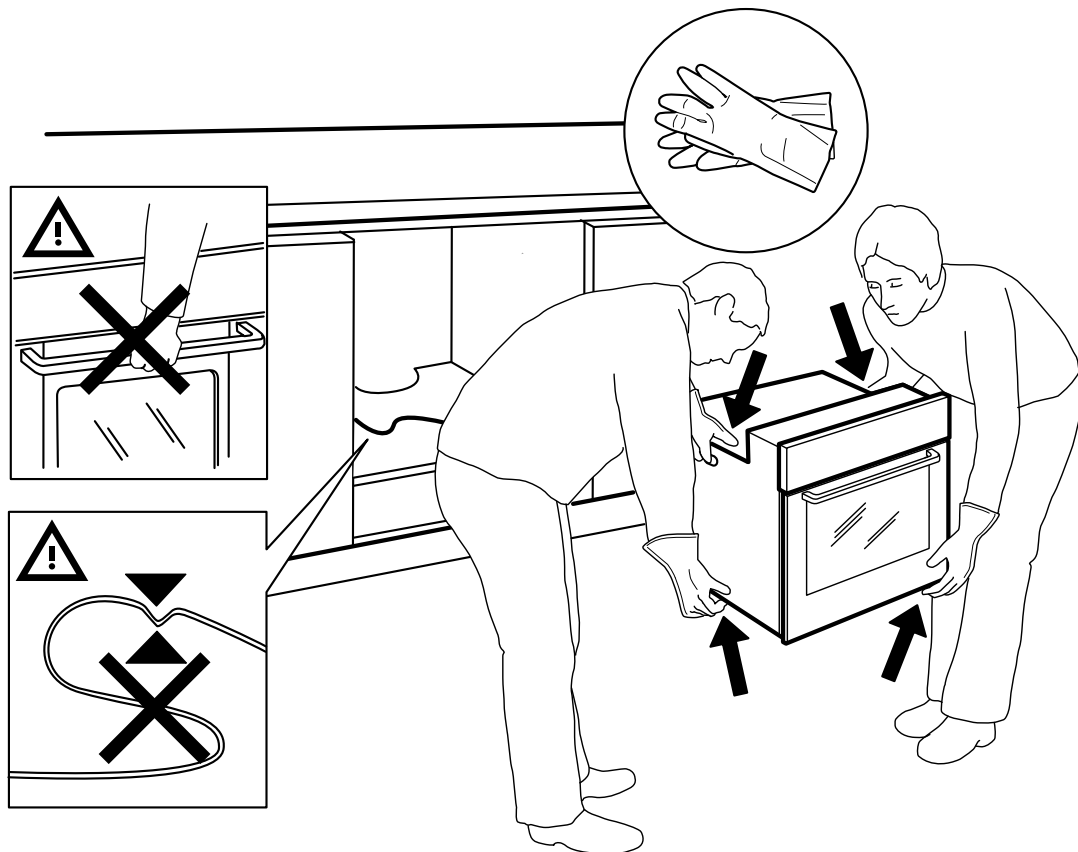
DOAR la cuptoarele cu funcția de PIROLIZĂ



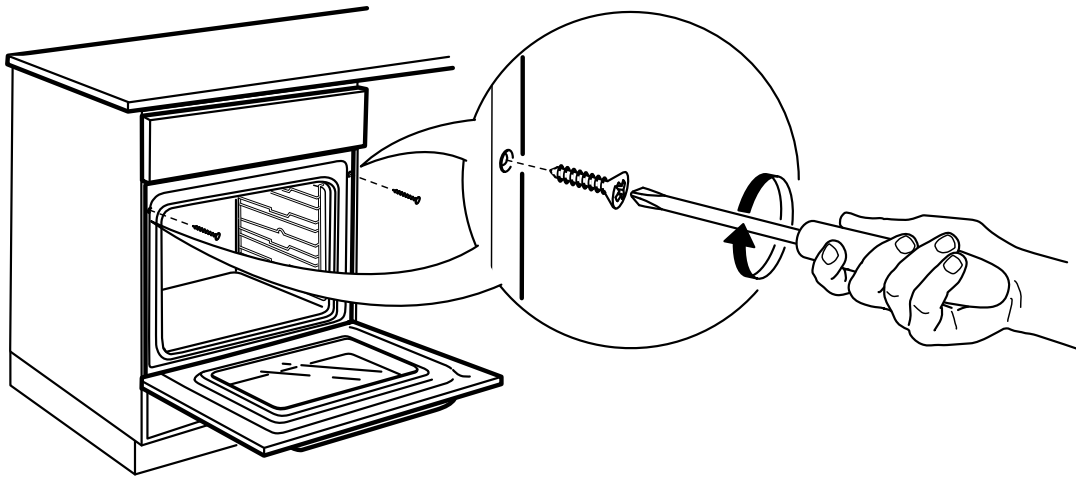
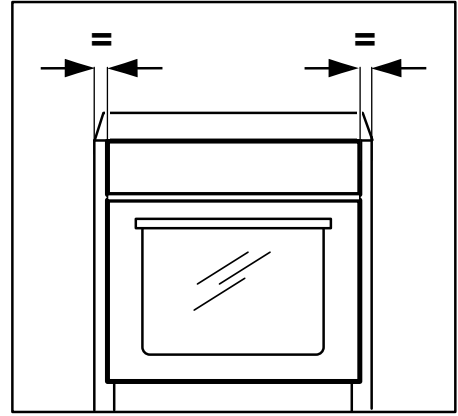
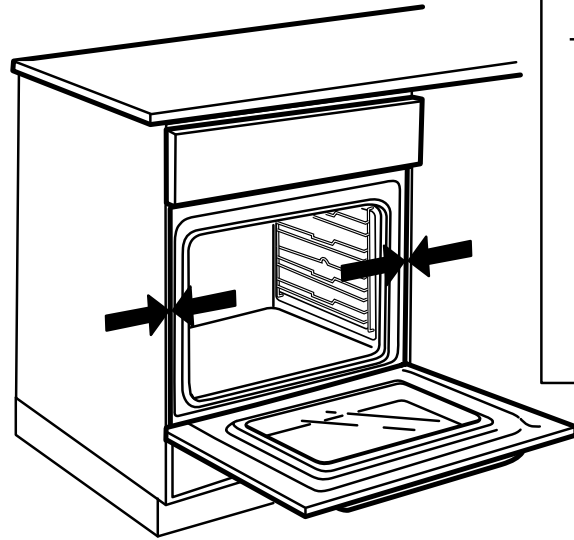
9



10



11



CUPRINS

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA.....	2	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ.....	13
DECLARAȚIE DE CONFORMITATE	5	CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI	14
RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR.....	5	CICLUL DE CURĂȚARE PIROLITICĂ	14
INSTALARE.....	6	CICLUL DE CURĂȚARE SMARTCLEAN™	14
PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE.....	6	SONDA PENTRU CARNE	15
CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ	6	BECUL CUPTORULUI.....	16
RECOMANDĂRI GENERALE.....	6	BLOCAREA TASTELOR	16
APARATUL	7	TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR.....	17
ACCESORII	7	TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND MODUL DE PREPARARE.....	19
INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR	8	REȚETE TESTATE	22
DEMONTAREA GRĂTARELOR LATERALE	8	RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII....	23
MONTAREA GRĂTARELOR CULISANTE	8	CURĂȚAREA	24
DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ.....	9	ÎNTREȚINEREA.....	25
BUTONUL ȘI TASTELE TACTILE	9	SCOATEREA UȘII	25
AFIȘAJUL DIN STÂNGA	9	DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE.....	25
AFIȘAJUL DIN DREAPTA.....	9	ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI	25
REGLAREA CEASULUI.....	10	GHID DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR	26
SETĂRI	10	SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.....	26
PORNIRE/OPRIRE	10	ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE UZATE.....	26
SELECTAREA UNEI FUNCȚII	10		
PORNIRE RAPIDĂ	11		
SETAREA TEMPERATURII	11		
SETAREA NIVELULUI DE PUTERE PENTRU GRILL ...	11		
FAZA DE PREÎNCĂLZIRE	11		
SETAREA DURATEI	12		
CICLUL DE PREPARARE NECRONOMETRAT	12		
CICLUL DE PREPARARE CRONOMETRAT	12		
SETAREA OREI DE FINALIZARE A CICLULUI CU PORNIRE TEMPORIZATĂ.....	12		
FUNCȚIILE 6 TH SENSE	13		
FUNCȚII SPECIALE	13		

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

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

SIGURANȚA DUMNEAVOASTRĂ ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

În acest manual și pe aparat există avertizări importante privind siguranța, 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 leziuni 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 făcute 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 numai 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 omipolar cu o distanță de minim 3 mm între contacte.

Nu folosiți prelungitoare sau adaptoare multiple.

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 vătămările 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 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: aparatul ar putea lua foc dacă este pus în funcțiune accidental.

Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente care se află în borcane sau 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 care conțin multă grăsime și mult ulei.

Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.

Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex., rom, coniac, vin), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Fiți întotdeauna atenți când gătiți alimente bogate în grăsimi, ulei sau alcool (de ex. rom, coniac, vin).

Nu folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi.

Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul 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 la cuptoarele cu funcția 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 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).

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE 

Acest cuptor, care este proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este în conformitate cu Regulamentul european (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, fabricat și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță 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 de proiectare ecologică prevăzute de Regulamentele nr. 65/2014 și nr. 66/2014, în conformitate cu standardul european EN 60350-1.


RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR**Eliminarea ambalajului**

Ambalajul este reciclabil 100% și este marcat cu simbolul reciclării (). Prin urmare, diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Recomandări pentru economisirea energiei

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

Eliminarea produsului

- 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 cauzate de eliminarea necorespunzătoare a acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la un punct de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

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 post-vânzare. Pentru a evita deteriorările, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

Citiți toate recomandările privind siguranța, de la paginile 2, 3, 4, înainte de instalarea aparatului.

Respectați instrucțiunile de montare de la paginile I, II, III și IV atunci când instalați aparatul.

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 din rețea. 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.

Cuptorul este programat să funcționeze cu o absorbție de putere de peste 2,5 kW (indicată în setări prin „16 A”, conform celor prezentate la pagina 10), care este compatibilă cu o sursă de alimentare cu energie electrică a locuinței de peste 3 kW.

Dacă locuința este alimentată cu putere mai mică, setarea trebuie redusă („13 A” în setări).

RECOMANDĂRI GENERALE

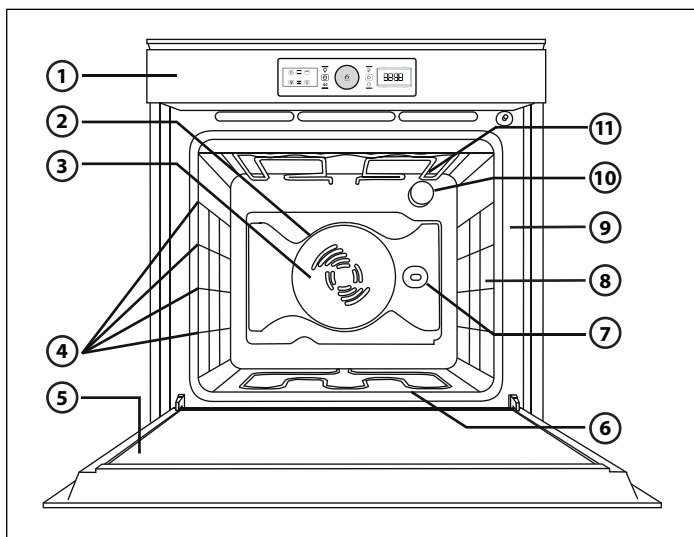
Înainte de utilizare:

- 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 materialelor izolatoare și ale unsoirii 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 târâți 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.

APARATUL

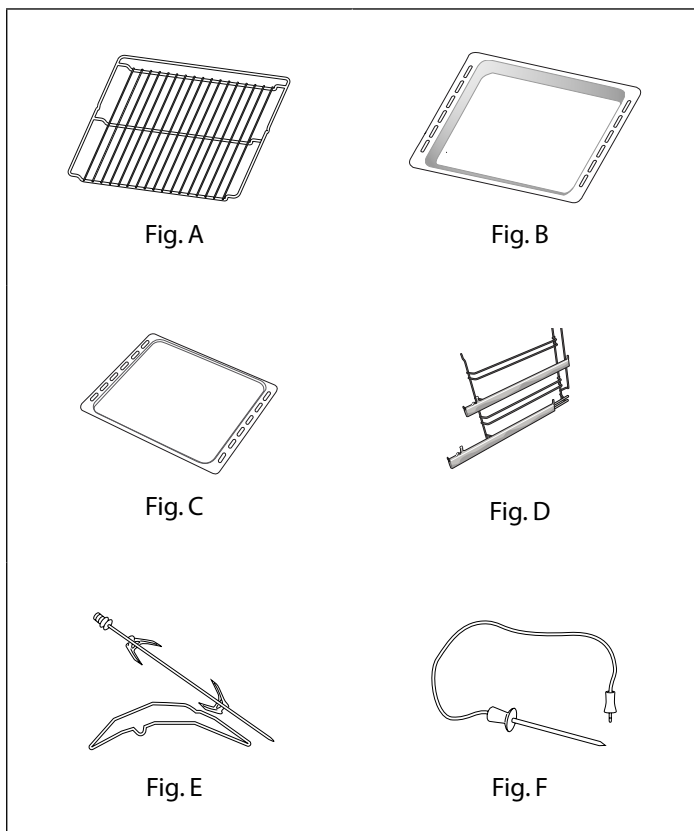


1. Panoul de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Grătarele laterale (numărul de grătare este indicat pe partea frontală a cavității)
5. Ușa
6. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
7. Rotisorul (dacă intră în dotare)
8. Punct de inserție a sondei pentru carne (dacă intră în dotare)
9. Plăcuța cu datele tehnice (a nu se demonta)
10. Becul
11. Rezistența superioară / grill

NOTĂ:

- 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.

ACCESORII



- A. Grătar metalic:**
- grătar
 - pentru tăvi, prăjituri etc.
- B. Tavă pentru scurgerea grăsimii:**
- pentru colectarea picăturilor de grăsime
 - pentru prepararea cărnii, a peștelui etc.
- C. Tavă de copt:**
- pentru produse de panificație și patiserie
 - pentru carne, pește etc.
- D. Grătare culisante (numai la anumite modele):**
- pentru o manevrare mai ușoară a grătarelor și tăvilor.
- E. Rotisorul (numai la anumite modele):**
- se folosește pentru gătit uniformă a bucăților mari de carne și de pui.
- F. Sonda pentru carne (numai la anumite modele):**
- se folosește pentru măsurarea temperaturii interne a alimentelor.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

ACCESORIILE CARE NU INTRĂ ÎN DOTARE

Alte accesorii pot fi achiziționate separat de la serviciul de asistență tehnică post-vânzare.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți orizontal grătarul metalic, 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).

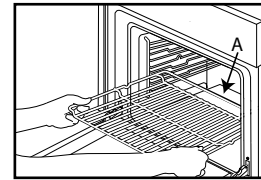


Fig. 1

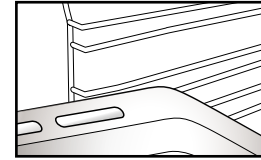


Fig. 2

DEMONTAREA GRĂTARELOR LATERALE

Înainte de a efectua curățarea automată a cuptorului (consultați secțiunea 11), demontați toate accesoriile din cavitate.

Consultați imaginile (Fig. 1, 2, 3) pentru a demonta suporturile laterale și (dacă intră în dotare) piulițele cu care acestea sunt fixate în interiorul cavității.

NOTĂ: nerespectarea acestor instrucțiuni va avea drept rezultat deteriorarea permanentă a accesoriilor.

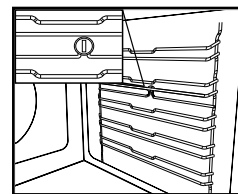


Fig. 1

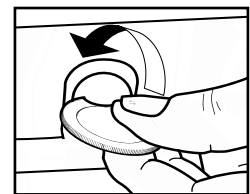


Fig. 2

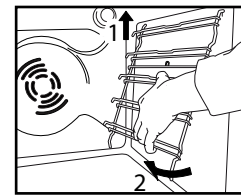


Fig. 3

MONTAREA GRĂTARELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Extinderea parțială sau completă a grătarelor culisante facilitează manevrarea grătarelor metalice și a tăvilor.

1. Demontați grătarele laterale de susținere (Fig. 1) (în cazul grătarelor culisante extinse complet, este necesar să scoateți mai întâi șurubul de fixare).
2. Scoateți protecția din plastic de pe grătarele culisante (Fig. 2).
3. Agățați partea superioară a grătarelor culisante pe grătarele de susținere. Asigurați-vă că șinele telescopice se pot deplasa liber în partea din față a cuptorului. Apoi, apăsați ferm partea inferioară a grătarelor culisante pe grătarul de susținere până când se fixează în locaș (Fig. 3).
4. Montați la loc în cuptor grătarele laterale de susținere (Fig. 4).
5. Amplasați accesoriile pe glisor (Fig. 5, 6).

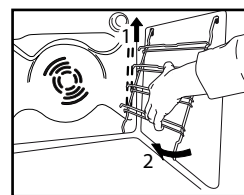


Fig. 1

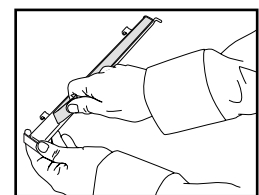


Fig. 2

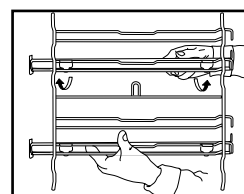


Fig. 3

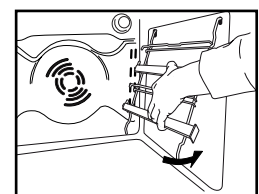


Fig. 4

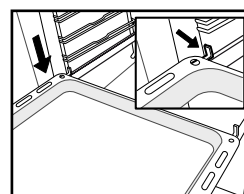


Fig. 5

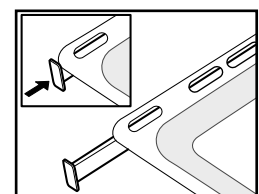
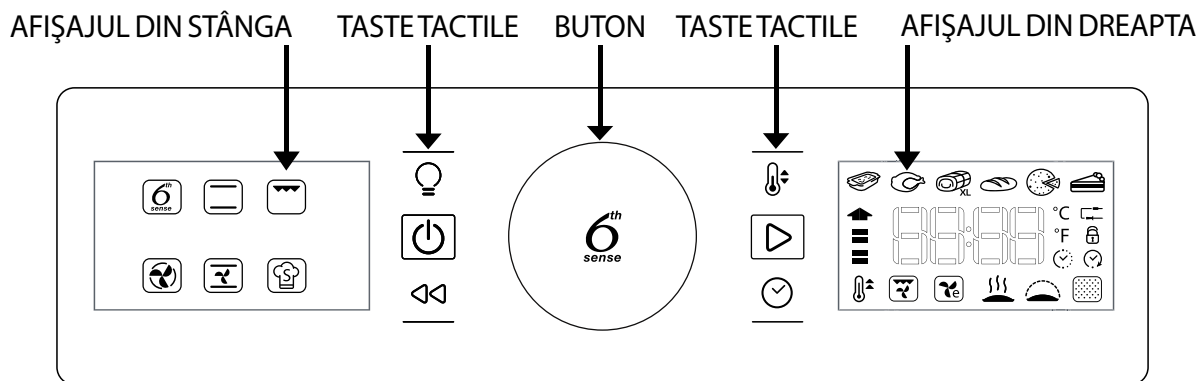
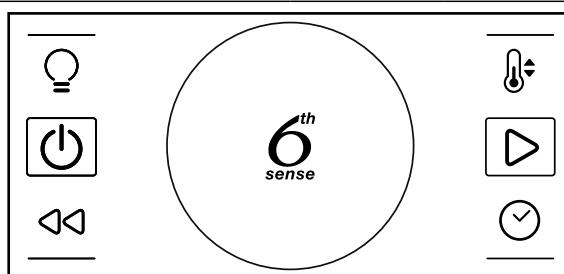


Fig. 6

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



BUTONUL ŞI TASTELE TACTILE



COMUTATORUL ROTATIV

Rotiţi pentru a naviga printre funcţii şi a regla toţi parametrii de preparare.



BUTONUL 6TH SENSE

Apăsaţi pentru a selecta, seta, accesa sau confirma funcţii sau parametrii şi, la final, pentru a porni programul de preparare.



BEC

pentru a aprinde/stinge lumina.



TEMP

pentru a seta temperatura.



PORNIRE/OPRIRE

pentru a porni/opri cuptorul.



START

pentru a activa funcţiile de preparare.



ÎNAPOI

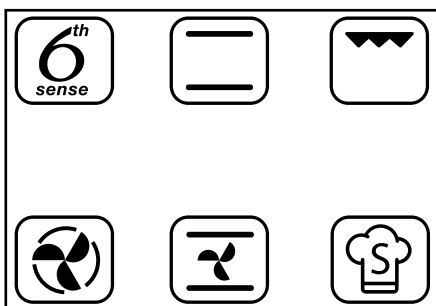
pentru a reveni la ecranul anterior.



TIMP

pentru a seta ora, durata de preparare sau pentru a prelungi durata ciclului de preparare.

AFIŞAJUL DIN STÂNGA

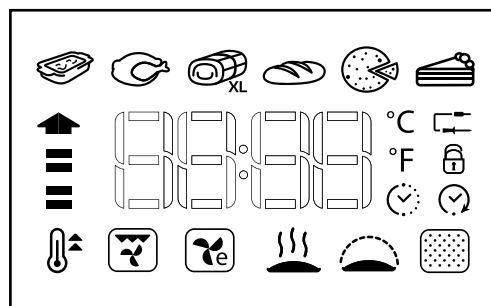


Afişajul indică principalele funcţii de preparare a alimentelor.

Funcţia care poate fi selectată este afişată mai luminos.

Simbolurile indică funcţia. Pentru o descriere completă, consultaţi tabelul de la pagina 17.

AFIŞAJUL DIN DREAPTA



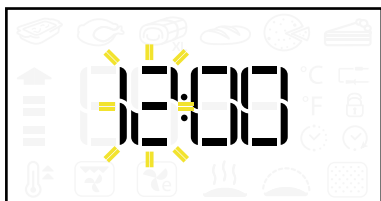
Acest afişaj prezintă ceasul, grupul de simboluri pentru funcţiile 6th Sense (6th Sense) şi funcţiile speciale (☁), precum şi detaliile tuturor funcţiilor şi facilităţea reglarea tuturor parametrilor de preparare.

NOTĂ: imaginea afişată poate varia în funcţie de modelul achiziţionat.

Dacă ultima pictogramă din partea dreaptă de pe afişajul cu funcţii speciale nu se aprinde, funcţia de curăţare automată nu este activată.

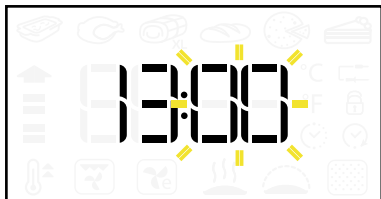
1.1 REGLAREA CEASULUI

Atunci când cuptorul este pornit pentru prima dată, este necesară setarea orei.



Rotiți pentru a seta ora.

Apăsați pentru a confirma.



Rotiți pentru a seta minutele.

Apăsați pentru a confirma.

NOTĂ: pentru a modifica ulterior ora, când cuptorul este oprit, mențineți apăsată tasta timp de cel puțin o secundă și repetați operațiunile de mai sus. După o cădere de curent, este necesară resetarea ceasului.

1.2 SETĂRI

Dacă este necesar, unitățile de temperatură și setările alimentării cu energie electrică pot fi schimbate din valorile implicite (°C și 16 A).

Mențineți apăsată tasta timp de cel puțin 5 secunde atunci când cuptorul este oprit (consultați secțiunea 1.3).



Rotiți pentru a selecta °C sau °F.

Apăsați pentru a confirma valoarea.



Rotiți pentru a selecta alimentarea cu energie electrică (16 A sau 13 A).

Apăsați pentru a confirma valoarea.

NOTĂ: după confirmarea setărilor, este posibil să fie necesară resetarea ceasului.

1.3 PORNIRE/OPRIRE

Atunci când aparatul este oprit, apare afișată numai ora în formatul de 24 de ore.



Apăsați pentru a porni cuptorul (mențineți apăsat timp de ½ sec).

Atunci când cuptorul este pornit, ambele afișaje sunt active.

Butonul și toate tastele tactile sunt perfect funcționale.



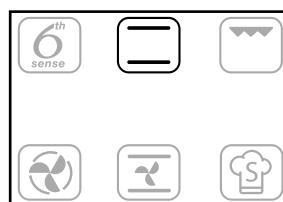
NOTĂ: prin apăsarea , se întrerupe întotdeauna ciclul de preparare activ și se OPREȘTE aparatul.

2 SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pentru a selecta ciclurile de preparare și alte funcții. Pentru descrieri, consultați tabelul de la pagina 17 și de la pagina 18.

Apăsați pentru a PORNI cuptorul.

Rotiți pentru a selecta funcția principală: funcția care poate fi selectată este afișată mai luminos.




Apăsați pentru a confirma selecția.

NOTĂ: selectați funcțiile 6th Sense sau funcțiile speciale pentru a accesa simbolurile conexe de pe afișajul din dreapta (consultați secțiunea corespunzătoare (7, 8) de la pagina 13).


Procedați după este indicat în secțiunea „Pornire rapidă” (secțiunea 3), pentru a activa imediat funcția de preparare sau pentru a naviga prin programul de setare a modului, conform indicațiilor din secțiunile 4, 5 și 6.

3 PORNIRE RAPIDĂ





Pentru a ignora programul de setare a modului și pentru a lansa rapid un ciclu de preparare.


Apăsați  pentru a porni rapid orice funcție.

Cuptorul va derula un ciclu de preparare necronometrat (consultați secțiunea 5.1) utilizând temperatura implicită, iar pe afișaj va apărea număratoarea în ordine crescătoare, pentru a indica derularea timpului.

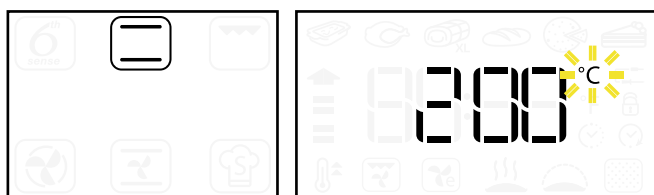
Apăsați  pentru a porni imediat ciclul de preparare a alimentelor, utilizând cel mai recent set de valori.

4 SETAREA TEMPERATURII

Pentru a regla temperatura tuturor ciclurilor de preparare disponibile, cu excepția Grill , Turbo Grill , Menținere la cald  și Dospire .



Apăsați  pentru a confirma funcția dorită.


Pictograma °C/°F clipește.





Rotiți  pentru a seta temperatura dorită.



Apăsați  pentru a confirma și treceți la setarea duratei (consultați secțiunea 5) sau apăsați  pentru pornirea rapidă.

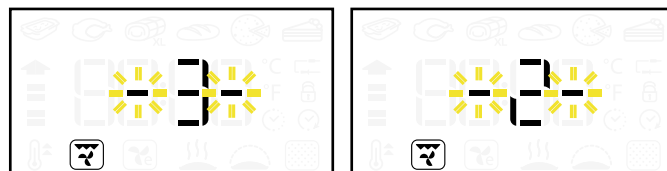
NOTĂ: rotiți  pentru a regla temperatura în timpul unui ciclu de preparare.


4.1 SETAREA NIVELULUI DE PUTERE PENTRU GRILL



Pentru a seta nivelul de putere pentru funcțiile de coacere Grill  și Turbo Grill .


Există 3 niveluri definite de putere pentru funcția grill: -1- (redus), -2- (mediu), -3- (ridicat).

Afișajul din dreapta indică valoarea implicită între două clipiri „-”.







Rotiți  pentru a seta nivelul dorit.

Apăsați  pentru a confirma și treceți la setarea duratei (secțiunea 5) sau apăsați  pentru pornirea rapidă.

NOTĂ: rotiți  pentru a regla nivelul de putere pentru grill în timpul unui ciclu de preparare.

4.2 FAZA DE PREÎNCĂLZIRE

Pentru anumite funcții (Convențional , Aer forțat , Coacere cu convecție , Preîncălzire rapidă ) există o fază de preîncălzire care se activează automat și facilitează atingerea rapidă a temperaturii dorite.



O săgeată care clipește în buclă lângă temperatura setată indică faza de preîncălzire.

Atunci când cuptorul atinge temperatura setată, avertizorul sonor emite o alarmă.



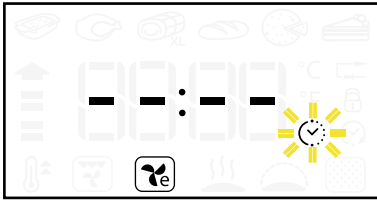
Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: cuptorul pornește automat ciclul de preparare ales.



NOTĂ: Dacă introduceți alimentele în cavitate înainte de finalizarea fazei de preîncălzire, rezultatele procesului de preparare ar putea fi compromise.

5 SETAREA DURATEI

Pentru a regla durata unei funcții după setarea temperaturii.



 Pictograma clipește.




Apăsați  sau  pentru a activa un ciclu de preparare necronometrat (5.1).

Rotiți   pentru a seta durata.

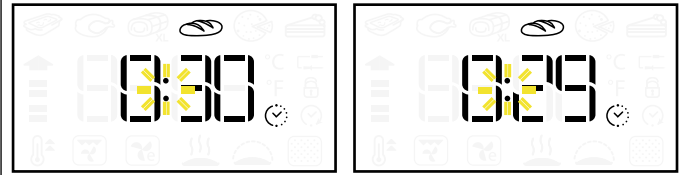



Apăsați  pentru a confirma durata de preparare cronometrată (5.2) și treceți la setarea orei de finalizare sau apăsați  pentru pornirea rapidă.

NOTĂ: apăsați  pentru a regla durata în timpul unui ciclu de preparare.

5.2 CICLU DE PREPARARE CRONOMETRAT

În timpul unui ciclu de preparare cronometrat, afișajul din dreapta indică durata, cronometrând derularea timpului în ordine descrescătoare minut cu minut, iar „:” clipește.




Apăsați  oricând doriți să finalizați ciclul de preparare.

După finalizarea duratei de preparare, afișajul din dreapta indică „End” („Finalizare”), iar avertizorul sonor emite o alarmă.





NOTĂ: durata nu include timpul aferent fazei de preîncălzire.

6 SETAREA OREI DE FINALIZARE A CICLULUI CU PORNIRE TEMPORIZATĂ

Pentru a seta ora de finalizare dorită a unei funcții. Afișajul din dreapta indică momentul finalizării ciclului de preparare, iar pictograma  clipește.



Rotiți   pentru a seta ora de finalizare dorită.

Apăsați  pentru a confirma ora de finalizare.



NOTĂ: ora indicată pe afișaj include durata setată. În timpul temporizării, aveți întotdeauna posibilitatea să:

Rotiți   pentru a avansa ora de finalizare.

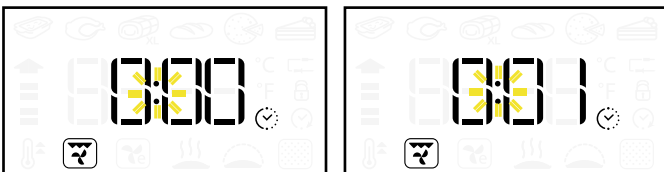
Apăsați  pentru a regla nivelul de temperatură.


Apăsați  pentru a regla durata.


Dacă funcția asigură o fază de preîncălzire, aceasta va fi omisă în cazul în care ați setat o durată de temporizare.

5.1 CICLU DE PREPARARE NECRONOMETRAT

În timpul unui ciclu de preparare necronometrat, afișajul din dreapta indică durata, cronometrând derularea timpului în ordine crescătoare minut cu minut, iar „:” clipește.



Apăsați  oricând doriți să finalizați ciclul de preparare și OPRIȚI cuptorul.

NOTĂ: apăsați  pentru a trece de la ciclul necronometrat la cel cronometrat și setați o oră de finalizare.

7 FUNCȚIILE 6TH SENSE

Pentru a alege dintre 6 cicluri de preparare specifice diferite cu valori presetate. Pentru lista completă și descrierea funcțiilor, consultați tabelul de la pagina 17.



Rotiți  pentru a selecta funcția 6th Sense.



Apăsați  pentru a confirma.

Rotiți  pentru a selecta funcția 6th Sense dorită.



Apăsați  pentru a confirma și treceți la setarea valorilor pentru durată/ora de finalizare sau apăsați  pentru pornirea rapidă.

NOTĂ: nu este necesară preîncălzirea cuptorului pentru toate funcțiile 6th Sense. Consultați tabelul de la pagina 19 pentru temperaturile și duratele de preparare recomandate.

RECUPERAREA TEMPERATURII CU 6TH SENSE

Dacă, în timpul unui ciclu de preparare cu funcția 6th Sense, temperatura din interiorul cuptorului scade deoarece ușa a fost deschisă, funcția de recuperare a temperaturii cu 6th Sense va recupera automat temperatura inițială.

În timpul recuperării temperaturii cu 6th Sense, afișajul indică o „animație șerpuită” până când este atinsă temperatura dorită.

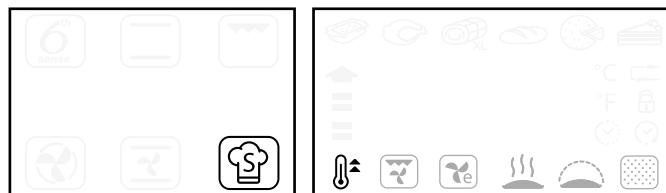


NOTĂ: în timpul unui ciclu cronometrat, pentru a se garanta cele mai bune rezultate de preparare, la această durată va fi adăugat timpul în care ușa a fost deschisă.

8 FUNCȚII SPECIALE

Pentru a alege între cicluri de preparare specifice diferite. Pentru lista completă și descrierea funcțiilor, consultați tabelul de la pagina 18.



Rotiți  pentru a selecta funcția specială.



Apăsați  pentru a confirma.

Rotiți  pentru a selecta funcția specială dorită.



Apăsați  pentru a confirma și setați valorile sau apăsați  pentru pornirea rapidă.

8.1 ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



Pentru a preîncălzi rapid cuptorul. Consultați descrierea completă de la pagina 18.

Accesați funcțiile speciale .

Rotiți  pentru a selecta .

Apăsați  pentru a confirma.

Rotiți  pentru a selecta temperatura dorită.

Apăsați  pentru a rula rapid ciclul de preîncălzire sau apăsați  pentru a seta durata următorului ciclu de preparare.



Atunci când cuptorul atinge temperatura setată, avertizorul sonor emite o alarmă.

Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: cuptorul pornește automat un ciclu de preparare, menținând temperatura atinsă.

Nu introduceți alimente în cuptor înainte de finalizarea ciclului de preîncălzire rapidă.

9 CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Dacă intră în dotare, funcția de curățare automată poate varia în funcție de modelul achiziționat.


CICLUL DE CURĂȚARE PIROLITICĂ (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Pentru descrierea acestei funcții, consultați și tabelul cu funcții de la pagina 18 și capitolul „Curățare” de la pagina 24.

Accesați funcțiile speciale .



Rotiți  pentru a selecta .





Apăsați  pentru a confirma.

Rotiți  pentru a selecta durata presetată dorită.




Apăsați  pentru a rula ciclul de curățare pirolitică sau apăsați  pentru a seta ora de finalizare (secțiunea 6).

Rotiți  pentru a seta ora de finalizare dorită.

Apăsați  pentru a activa curățarea automată a cuptorului.

NOTĂ: în timpul unui ciclu de curățare pirolitică, ușa cuptorului se blochează automat.



Imediat ce dispăre pictograma , cuptorul devine din nou complet funcțional.

 AVERTISMENT

- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză.
- Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză.
- Nu lăsați animalele de companie să se apropie în timpul și după finalizarea ciclului de piroliză.

CICLUL DE CURĂȚARE SMARTCLEAN™ (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)

Pentru descrierea acestei funcții, consultați și tabelul cu funcții de la pagina 18.



Cuptorul fiind rece, distribuiți 200 ml de apă pe partea inferioară a cavității cuptorului, apoi închideți ușa cuptorului.

Accesați funcțiile speciale .

Rotiți  pentru a selecta .

Apăsați  pentru a confirma.



Apăsați  pentru a porni imediat ciclul SMARTCLEAN™ sau apăsați  pentru a seta ora de finalizare/pornirea temporizată (consultați secțiunea 6).

La finalul ciclului, eliminați toată apa reziduală din cuptor și începeți să curățați folosind un burete umezit cu apă fierbinte (este posibil să nu obțineți rezultatele dorite dacă amânați curățarea cu mai mult de 15 minute).

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

NOTĂ: o cantitate mai mică sau mai mare de apă poate periclita funcționarea corectă a ciclului de curățare.

Durata ciclului de curățare nu poate fi setată.

SONDA PENTRU CARNE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

Sonda furnizată pentru carne vă permite să măsurați temperatura internă exactă a alimentelor în timpul preparării.

Utilizarea sondei pentru carne este permisă numai în cazul anumitor funcții de preparare

(Convențional , Aer forțat , Coacere cu convecție , Turbo Grill , 6th Sense Carne  și 6th Sense Maxicooking .

Poziționarea corectă a sondei este extrem de importantă pentru obținerea unor rezultate de preparare perfecte. Introduceți complet sonda în carne, evitând zonele osoase și cele cu grăsime (Fig.1).

Pentru carnea de pasăre, sonda trebuie introdusă pe diagonală, în partea din mijloc a pieptului, având grijă ca vârful să nu ajungă într-o porțiune goală (Fig.2).

Dacă gătiți o bucată de carne cu grosime neregulată, verificați ca aceasta să fie bine coaptă înainte de a o scoate din cuptor. Conectați capătul sondei la orificiul de pe peretele interior din dreapta al cavității.

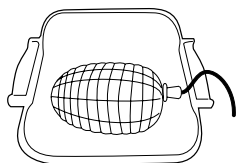


Fig. 1

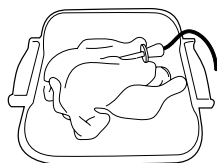



Fig. 2


IMPORTANT: aveți grijă la pereții cavității și la alimente în timp ce introduceți sonda pentru carne: aceste pot fi fierbinți.

Atunci când sonda pentru carne este introdusă în cavitatea cuptorului, avertizorul sonor emite o alarmă, iar pe afișaj apare pictograma  și temperatura setată.




Dacă sonda pentru carne este introdusă în timpul selectării unei funcții, afișajul trece la temperatura setată în mod implicit a sondei pentru carne.



Apăsați  pentru a activa setările.

Rotiți  pentru a regla temperatura setată a sondei pentru carne.



Apăsați  pentru a confirma.


Rotiți  pentru a seta temperatura cavității cuptorului.



Apăsați  sau  pentru a confirma și a porni ciclul de preparare.


În timpul ciclului de preparare, afișajul indică temperatura setată a sondei pentru carne.


Atunci când carnea atinge temperatura setată, ciclul de preparare se oprește, iar afișajul indică „End” („Finalizare”).



Pentru a reporni ciclul de preparare după afișarea mesajului „End” („Finalizare”), rotind , puteți regla temperatura setată a sondei pentru carne conform indicațiilor de mai jos.


Apăsați  sau  pentru a confirma și a reporni ciclul de preparare.

NOTĂ: în timpul ciclului de preparare în care se folosește sonda pentru carne, puteți roti  pentru a modifica temperatura setată a sondei pentru carne.

Apăsați  pentru a regla temperatura cavității cuptorului.


Consultați tabelul de la pagina 19 pentru a afla care este temperatura ideală de preparare pentru fiecare tip de carne.


Sonda pentru carne poate fi introdusă oricând, chiar și în timpul unui ciclu de preparare. În acest caz, trebuie să resetați parametrii funcției de preparare.


Dacă sonda pentru carne nu este compatibilă cu o funcție, cuptorul oprește ciclul de preparare, iar avertizorul sonor emite o alarmă. În acest caz, scoateți sonda pentru carne sau apăsați  pentru a seta o altă funcție.

Pornirea temporizată și faza de preîncălzire nu sunt compatibile cu sonda pentru carne.

10 BECUL CUPTORULUI

Apăsați  pentru a APRINDE sau a STINGE becul cuptorului.


În timpul derulării funcției Aer forțat Eco , becul se va stinge după 1 minut.

În timpul unui ciclu de curățare pirolitică  (dacă intră în dotare), becul cuptorului nu poate fi aprins.

În timpul unui ciclu de preparare în cadrul căruia se folosește sonda pentru carne (dacă intră în dotare), acesta va fi aprins permanent.


11 BLOCAREA TASTELOR

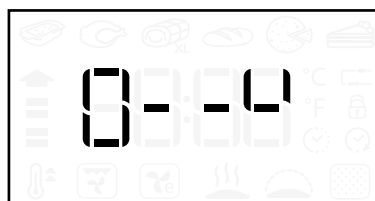
Pentru a bloca butoanele de pe panoul de comandă.

Mențineți apăsată tasta  timp de cel puțin 5 secunde.



Pentru a dezactiva.

Mențineți apăsată tasta  timp de cel puțin 5 secunde.











Din motive de siguranță, cuptorul poate fi oprit întotdeauna în timpul unui ciclu de preparare, prin apăsarea butonului de PORNIRE/OPRIRE).




TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR

TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR			
Funcția tradițională		CONVENȚIONAL	Pentru a prepara orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Pentru coacerea pizzei, a plăcintelor picante și a prăjiturilor cu umpluturi lichide, folosiți nivelul 1 sau 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
		GRILL	Pentru a prepara pe grill 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 pe grill, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii, pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3 sau 4, adăugând aproximativ o jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
		AER FORȚAT	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 3 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. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
		COACERE CU CONVECȚIE	Pentru coacerea cărnii și prepararea plăcintelor umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) și a legumelor umplute, pe un singur nivel. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Utilizați nivelul 2. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.
Funcțiile 6 th Sense		6th Sense TOCANĂ	Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru gătirea oricărui fel de mâncare care conține paste (lasagna, cannelloni etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Utilizați nivelul 2. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
		6th Sense CARNE	Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea oricărui tip de carne (pui, vită, vițel, porc, miel etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Utilizați nivelul 2. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de utilizare.
		6th Sense MAXICOOKING	Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru frigerea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii pentru a obține o rumenire uniformă. Se recomandă să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv. Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de utilizare.
		6th Sense BREAD (PÂINE)	Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru prepararea oricărui fel de pâine (baghete, chifle, pâine la tavă etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Utilizați nivelul 2. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
		6th Sense PIZZA	Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru prepararea oricărui fel de pizza (pizza subțire, pizza de casă, focaccia etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Utilizați nivelul 2. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
		6th Sense PRODUSE DE PATISERIE	Această funcție selectează automat modul optim de preparare și temperatura aferentă pentru prepararea oricărui produs de patiserie (biscuiți, chec, tarte cu fructe etc.). Temperatura poate fi modificată într-un anumit interval pentru a se adapta perfect la diferitele rețete și gusturi personale. Utilizați nivelurile 2 sau 3. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.




TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR










Funcții speciale			PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul. La încheierea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Conventional. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.
			TURBOGRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, friptură de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate utiliza rotisorul, dacă intră în dotare.
			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 uscarea 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 crește la maximum eficiența energetică, se recomandă să nu deschideți ușa cuptorului pe durata procesului de preparare a alimentelor. Se recomandă utilizarea nivelului 3. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului.
			MENȚINERE LA CALD	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (carnea, alimentele prăjite sau budincile). 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. Puneți aluatul pe al 2-lea nivel. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului. Pentru ca dospirea să fie optimă, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.
			CURĂȚAREA PIROLITICĂ AUTOMATĂ A CUPTORULUI (dacă intră în dotare)	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). Ciclul complet se utilizează cel mai bine doar atunci când cuptorul este extrem de murdar, în timp ce ciclul scurt trebuie folosit periodic.
			CICLUL SMARTCLEAN™ DE CURĂȚARE A CUPTORULUI (dacă intră în dotare)	Pentru eliminarea murdăriei rezultate în urma procesului de preparare a alimentelor, prin intermediul unui ciclu de curățare cu temperatură scăzută. Acțiunea combinată a emailului special și a vaporilor de apă degajați în timpul ciclului facilitează eliminarea murdăriei. Turnați 200 ml de apă în partea inferioară a cavității și activați funcția atunci când cuptorul este rece.

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND MODUL DE PREPARARE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
Chec		-	2/3	160 - 180	30 - 90	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	1 - 4	160 - 180	30 - 90	Nivel 4: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
Plăcinte umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		-	3	160 - 200	30 - 85	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	1 - 4	160 - 200	35 - 90	Nivel 4: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
Biscuiți / mini tarte		-	3	170 - 180	15 - 45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1 - 4	160 - 170	20 - 45	Nivel 4: Grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Choux à la crème		-	3	180 - 200	30 - 40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1 - 4	180 - 190	35 - 45	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Bezele		Da	3	90	110 - 150	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1 - 4	90	130 - 150	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pizza (pizza la tavă, pizza subțire, focaccia)		-	2	220 - 250	20 - 40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1 - 4	220 - 240	20 - 40	Nivel 4: Tavă de copt sau tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pâine (pâine la tavă) 0,5/1 kg		-	2	180 - 220	50 - 70	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pâine (pâini mici)		-	2	180 - 220	30 - 50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pâine		Da	1 - 4	180 - 200	30 - 60	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	3	250	10 - 15	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau grătar metalic
Pizza congelată		Da	1 - 4	250	10 - 20	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	2	180 - 190	45 - 60	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	1 - 4	180 - 190	45 - 60	Nivel 4: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND MODUL DE PREPARARE















Vol-au-vents/ preparate cu foietaj		Da	3	190 - 200	20 - 30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1 - 4	180 - 190	20 - 40	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Lasagna / budinci / paste la cuptor / cannelloni		Da	3	190 - 200	40 - 65	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Lasagna/ budinci		-	3	190 - 200	40 - 65	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Paste la cuptor/ cannelloni		-	3	190 - 200	25 - 45	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Miel/vițel/ vită/porc 1 kg		-	3	190 - 200	60 - 90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pulpă de miel/ gambă		-	3	2 (mediu)	60 - 90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Pui/iepure/ rață 1 kg		-	3	220 - 230	50 - 80	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Curcan/gâscă 3 kg		-	2	190 - 200	90 - 150	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Friptură de porc cu șorici 2 kg		-	2	170	110 - 150	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/in papiotă (file, întreg)		Da	3	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		-	5	3 (Ridicată)	3 - 6	Grătar metalic
Fileuri/bucăți de pește		-	4	2 (Mediu)	20 - 30	Nivel 4: Grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / frigărui / coaste / hamburgeri		-	5	2-3 (Medie - Ridicată)	15 - 30	Nivel 5: Grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 4: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	2 (Mediu)	55 - 70	Nivel 2: Grătar metalic (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă

TABEL CU INFORMAȚII PRIVIND MODUL DE PREPARARE						
Friptură de pui 11,3 kg		-	2	3 (Ridicată)	60 - 80	Nivel 2: Rotisorul (dacă intră în dotare)
						Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cartofi copti		-	3	2 (Mediu)	35 - 55	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Legume gratinate		-	3	3 (Ridicată)	10 - 25	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Lasagna și carne		Da	1 - 4	200	50 - 100*	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Carne și cartofi		Da	1 - 4	200	45 - 100*	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		Da	1 - 4	180	30 - 50*	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Masă completă: Tartă (nivelul 5) / lasagna (nivelul 3) / carne (nivelul 1)		-	1 - 3 - 5	190	40 - 120*	Nivel 5: Tavă de cuptor pe grătar metalic
						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
Felii 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 sondă pentru carne*	
Felii de carne	Temperatura internă finală a cărnii (°C)
Friptură de vită în sânge	48
Friptură de vită, medie	60
Friptură de vită, bine făcută	68
Friptură de curcan	75
Friptură de pui	83
Friptură de porc	75
Friptură de vițel	68

* Numai la anumite modele

REȚETE TESTATE (ÎN CONFORMITĂȚE CU IEC 60350-1:2011-12)						
Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii* și note
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuiți din aluat fraged	 **	-	3	150	35 - 50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	3	150	25 - 40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1 - 4	150	25 - 35	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
		Da	3	160	20 - 30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1 - 4	160	25 - 35	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 pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	2	160	30 - 40	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	1 - 4	160	35 - 45	Nivel 4: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.2						
2 Plăcintă cu mere	 **	-	2	185	70 - 90	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	2	175	70 - 90	Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
		Da	1 - 4	175	75 - 95	Nivel 4: 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 (Ridicată)	3 - 6	Grătar metalic
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Burgeri		-	4	3 (Ridicată)	18 - 30	Nivel 5: Grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii) Nivel 4: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă

* Dacă nu intră în dotare, accesoriile pot fi achiziționate de la unitățile service abilitate.

** Funcția 6th Sense PRODUSE DE PATISERIE  utilizează exclusiv rezistențele superioară și inferioară, fără circulația forțată a aerului.
Acesta nu necesită preîncălzire.

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

Preîncălzirea cuptorului gol (în conformitate cu IEC 60350-1:2011-12 § 7.2): testați funcțiile CONVENȚIONAL , AER FORȚAT , PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ .

Clasa de eficiență energetică (în conformitate cu EN 60350-1:2013-07): pentru a efectua testarea, utilizați tabelul corespunzător.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

Cum se citește tabelul cu informații privind modul de preparare

Tabelul indică funcția optimă de utilizat pentru diferitele alimente care pot fi gătite pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de coacere 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 coacere au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriiile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii Pyrex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul cu informații privind modul de preparare în ceea ce privește alegerea accesoriiilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

Gătirea unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția „AER FORȚAT”, puteți găti simultan, pe mai multe niveluri, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de preparare. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care au nevoie de un timp de preparare mai îndelungat.

Deserturi

- Gătiți deserturi delicate, cu funcția „Convențional”, numai pe un singur nivel. Folosiți tăvi din metal de culoare închisă pentru prăjituri 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 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 (plăcintă cu brânză sau tarte cu fructe), folosiți funcția „COACERE CU 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 Pyrex, 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 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, îndepărtați-o de pe 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 amplasarea tăvii pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în aceasta, direct sub grătarul pe care se află carnea. Completați cu apă când este necesar.

Rotisorul (numai la anumite modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe tija rotisorului, (legând-o cu o sfoară dacă este carne de pui) și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce tija în locașul din peretele frontal al cuptorului și de a o sprijini în suportul respectiv.

Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să puneți pe primul nivel o tavă pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în aceasta. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul și care trebuie folosit din nou după finalizarea procesului de preparare pentru a scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

Pizza

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

Funcția de dospire a aluatului

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.

CURĂȚAREA

AVERTISMENT

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

Exteriorul cuptorului

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

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 umedă din microfibre.

Interiorul 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 datorate resturilor de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi.
- 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.

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

Accesorii

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, imediat după utilizare, manipulându-le cu mănuși 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):

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

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.

Ciclul de curățare - Funcția de piroliză

AVERTISMENT

- **Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză.**
- **Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză.**
- **Nu lăsați animalele de companie să se apropie în timpul și după finalizarea 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.
- Accesoriile 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 pirolitice:

1. Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25% față de ciclul standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de 2 sau 3 ori consecutiv).
2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar.

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

ÎNTREȚINEREA

AVERTISMENT

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

SCOATEREA UȘII

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).

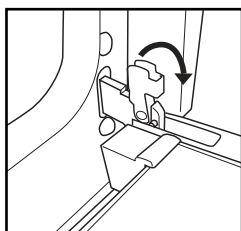


Fig. 1

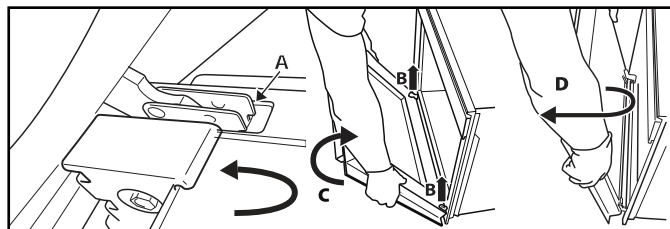


Fig. 2

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.

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA ANUMITE MODELE)

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

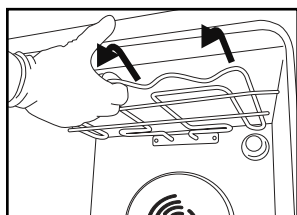


Fig. 3

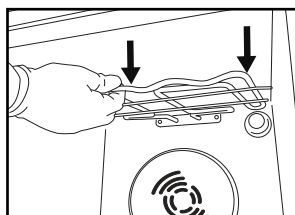


Fig. 4

ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI

Pentru a înlocui becul din spate:

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 5), înlocuiți becul (consultați nota privind tipul de bec) și înșurubați la loc capacul becului.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

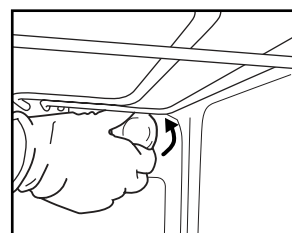


Fig. 5

NOTĂ:

- 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.

GHID 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.

Dispozitivul electronic de programare nu funcționează

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

Ușa nu se deschide

- Opriți și reporniți cuptorul, pentru a verifica dacă defecțiunea persistă.

Important: în timpul procesului de autocurățare pirolitică (dacă intră în dotare), ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când aceasta se deblochează automat (consultați paragraful „Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcția de piroliză”).

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE

Înainte de a contacta serviciul de asistență tehnică post-vânzare

1. Verificați dacă puteți remedia chiar dumneavoastră problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de detectare a defecțiunilor”.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a verifica dacă problema persistă.

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

Specificați întotdeauna:

- o scurtă descriere a defecțiunii;
- tipul și modelul exact al cuptorului;

- numărul de service (numărul care se găsește după cuvântul „Service” 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.

NOTĂ: 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).

SERVICE 0000 000 00000



ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Eliminați aparatul respectând normele locale privind eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l elimina, tăiați cablul de alimentare, astfel încât aparatul să nu mai poată fi conectat la rețeaua electrică.
- Pentru informații suplimentare privind eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat aparatul.