



CUPTOR ÎNCORPORABIL

RO Manual de utilizare și de întreținere

The Whirlpool logo consists of a stylized swirl icon above the brand name 'Whirlpool' in a bold, sans-serif font.

SENSING THE DIFFERENCE

CUPRINS

INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA.....	2	FUNȚIILE 6 TH SENSE	15
DECLARAȚIE DE PROIECTARE ECOLOGICĂ	5	FUNȚII SPECIALE.....	15
RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR.....	5	ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ.....	15
INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE	6	BECUL CUPTORULUI.....	16
INSTALAREA	8	BLOCAREA TASTELOR	16
PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE.....	8	TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR.....	17
CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE ELECTRICĂ	8	TABEL DE COACERE.....	19
RECOMANDĂRI GENERALE.....	8	REȚETE TESTATE	22
APARATUL	9	RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII....	23
ACCESORIILE	9	CURĂȚAREA	24
INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR.....	10	ÎNTREȚINEREA.....	25
MONTAREA GRĂTARELOR CULISANTE (DACĂ INTRĂ ÎN DOTARE)	10	SCOATEREA UȘII	25
DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ.....	11	DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)	25
BUTONUL ȘI TASTELE ACȚIONATE PRIN ATINGERE	11	ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI	25
AFIȘAJUL DIN STÂNGA	11	GHID DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR	26
AFIȘAJUL DIN DREAPTA.....	11	SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ POST-VÂNZARE.....	26
SETAREA OREI	12	ELIMINAREA APARATELOR ELECTROCASNICE.....	26
SETĂRI	12		
PORNIRE/OPRIRE	12		
SELECTAREA UNEI FUNCȚII	12		
PORNIRE RAPIDĂ	13		
SETAREA TEMPERATURII	13		
SETAREA NIVELULUI DE PUTERE PENTRU GRILL..	13		
FAZA DE PREÎNCĂLZIRE	13		
SETAREA DURATEI	14		
CICLU DE PREPARARE NECRONOMETRAT	14		
CICLU DE PREPARARE CRONOMETRAT	14		
SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII CU PORNIRE CU ÎNTĂRZIERE	14		

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 ce este de făcut pentru a se reduce riscul de rănire, de deteriorare și de șoc electric, care pot rezulta în urma utilizării necorespunzătoare 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 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, dacă acest lucru nu 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, conform legilor în vigoare.
- 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 de siguranță în vigoare, trebuie să se folosească un întrerupător multipolar cu o distanță de minim 3 mm între contacte.
- 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 instalare, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile utilizatorului.
- 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 când 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 nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor de comandă.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării.
- Trebuie avut grijă să se evite 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 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 elementele de încălzire 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.
- 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 elementele de încălzire.
- 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 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 evaporă 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 cantități mari de resturi de mâncare, acestea trebuie înlăturate înainte de pornirea ciclului de curățare (doar la cuptoarele cu funcția 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 PROIECTARE ECOLOGICĂ

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

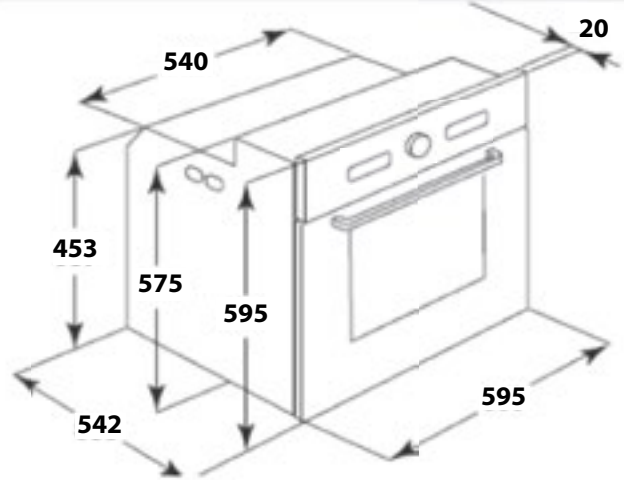
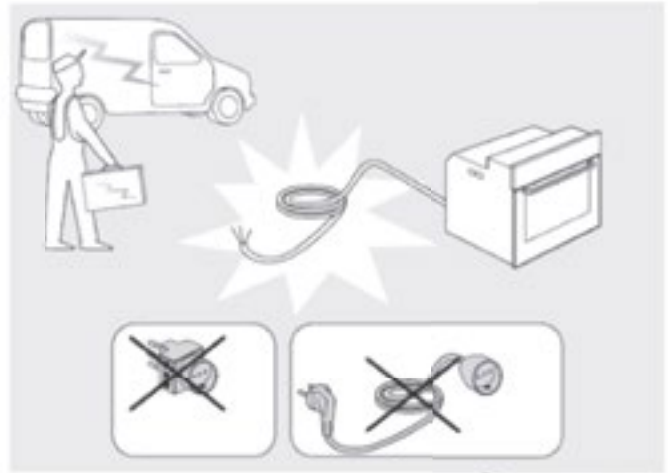
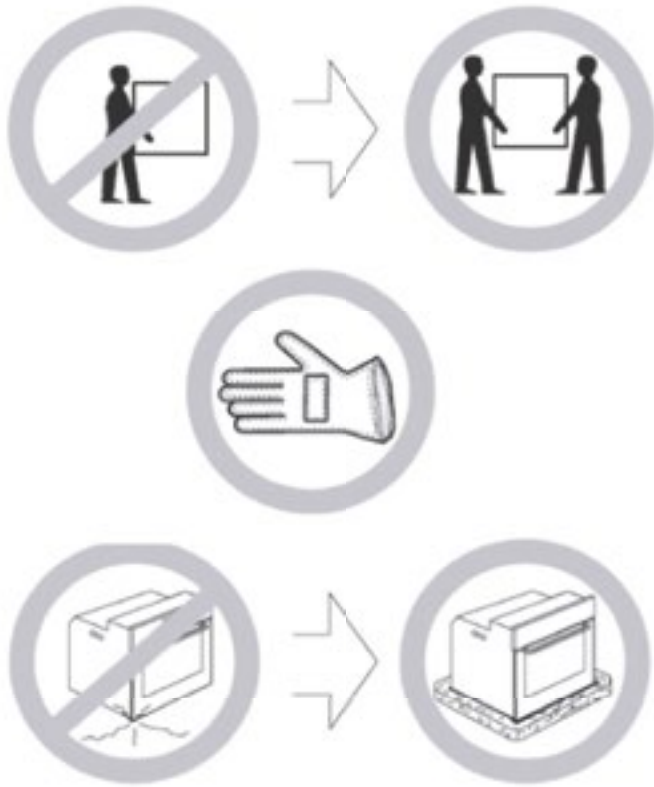
- Preîncălziți cuptorul numai dacă se specifică astfel în tabelul cu informații privind modul de preparare sau în rețeta dumneavoastră.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.

Eliminarea produsului

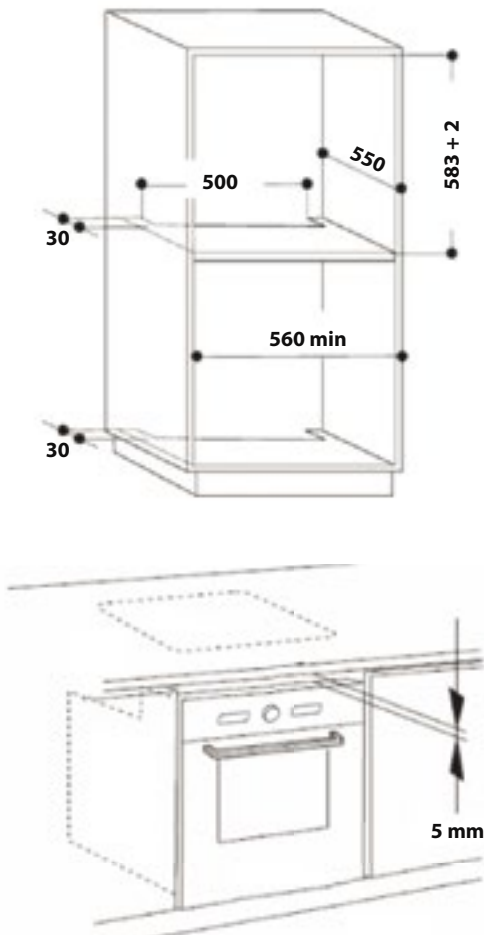
- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).
- Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuind astfel la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și 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.

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

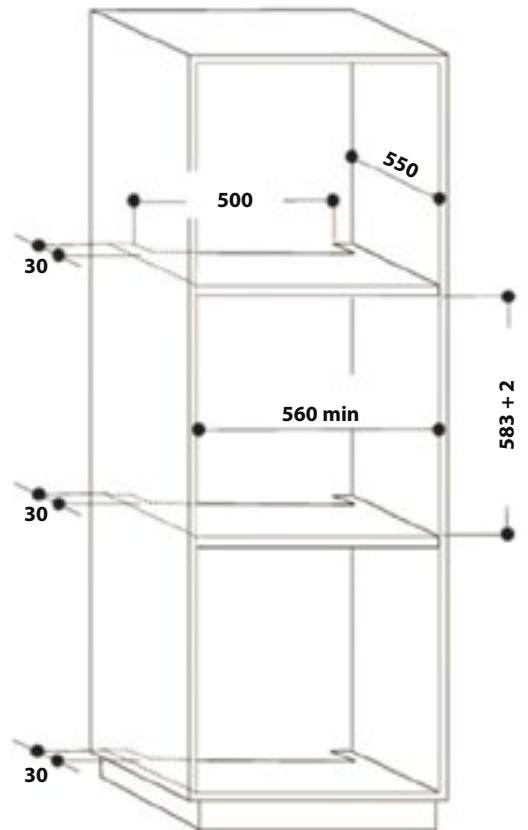
1



2



3

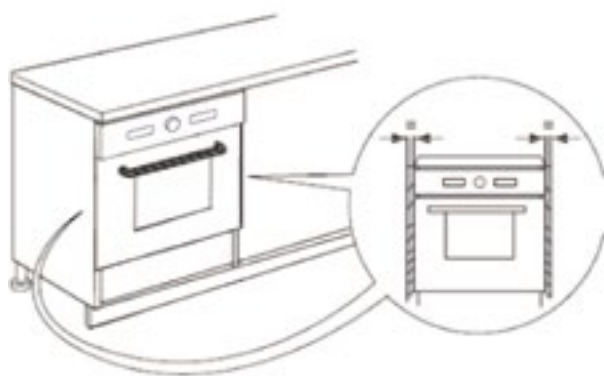


INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE

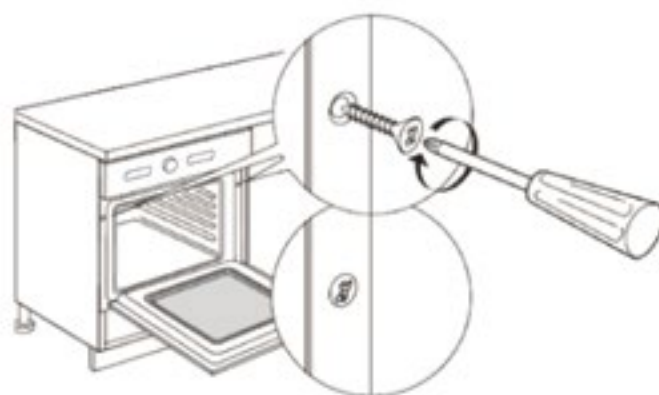
4



5



6



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.

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 12), 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

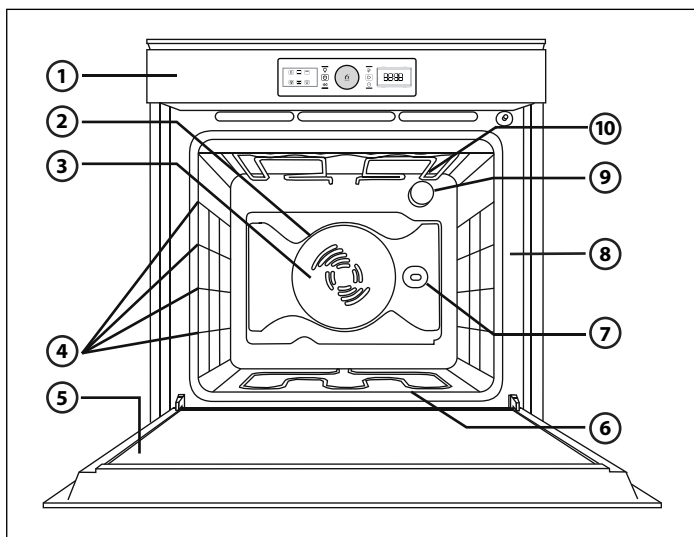
Înainte de utilizare:

- 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

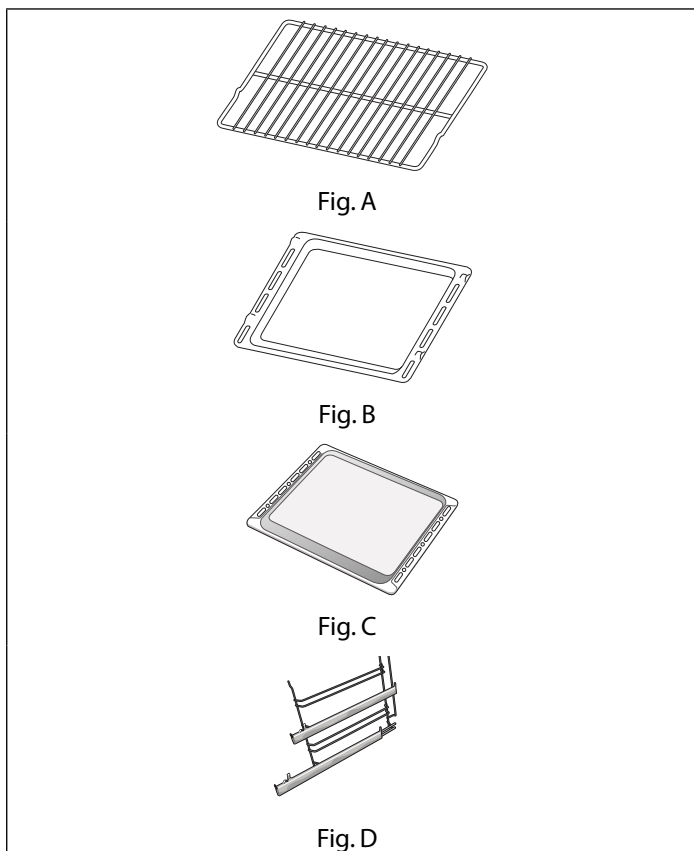


1. Panou de comandă
2. Ventilator
3. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
4. Grătare laterale
5. Ușă
6. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
7. Rotisorul (dacă intră în dotare)
8. Plăcuța cu datele tehnice (a nu se demonta)
9. Becul
10. Rezistența superioară / grill

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.

ACCESORIILE



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 (dacă intră în dotare):

- pentru o manevrare mai ușoară a grătarelor și tăvilor.

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).

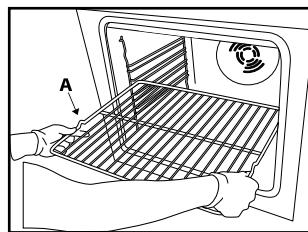


Fig. 1

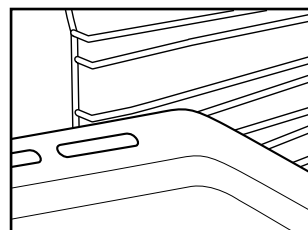


Fig. 2

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).

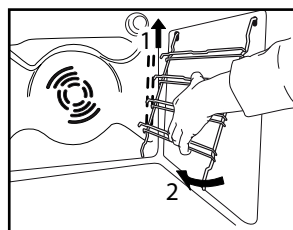


Fig. 1

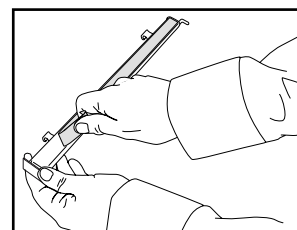


Fig. 2

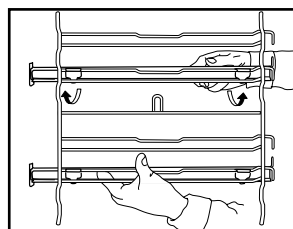


Fig. 3

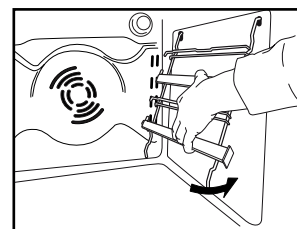


Fig. 4

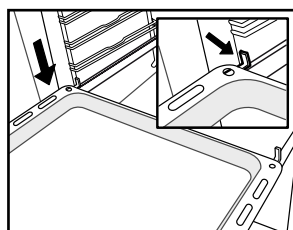


Fig. 5

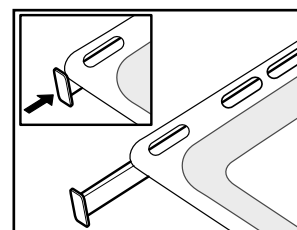
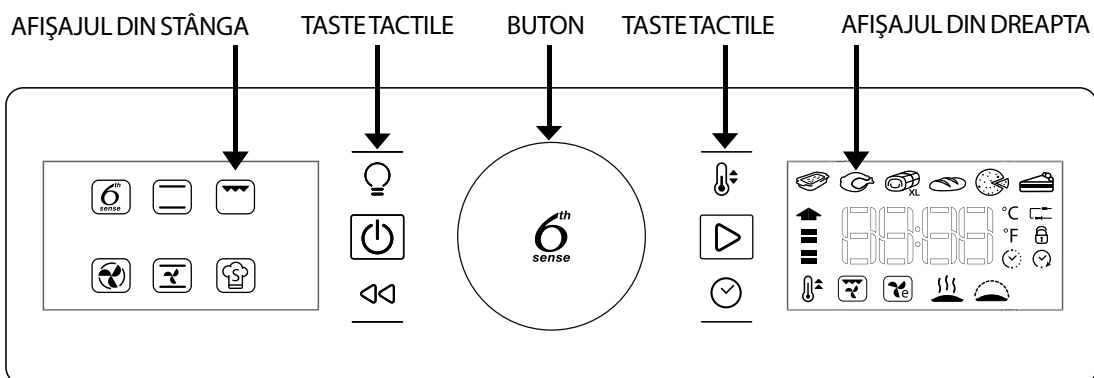
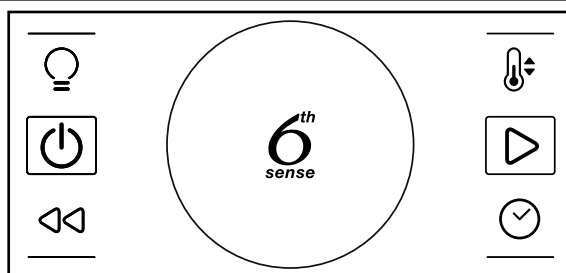


Fig. 6

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



BUTONUL ŞI TASTELE ACŢIONATE PRIN ATINGERE



COMUTATORUL ROTATIV

pentru a naviga prin funcții și pentru a regla timpul și parametri de durată.



BUTONUL 6TH SENSE

pentru a selecta, seta, accesa și confirma funcțiile sau parametri și, de asemenea, pentru a porni programul de preparare.



BEC

pentru a aprinde/stinge lumina.



TEMP

pentru a seta temperatura.



PORNIRE/OPRIRE

pentru a porni/opri cuptorul.



PORNIRE

pentru a activa funcțiile de preparare.



ÎNAPOI

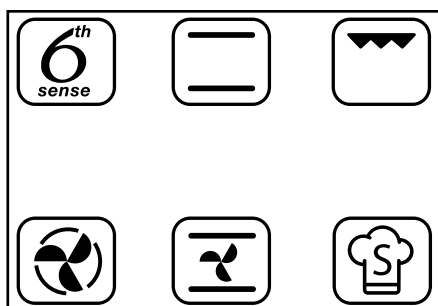
pentru a reveni la ecranul anterior.



TIMP

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

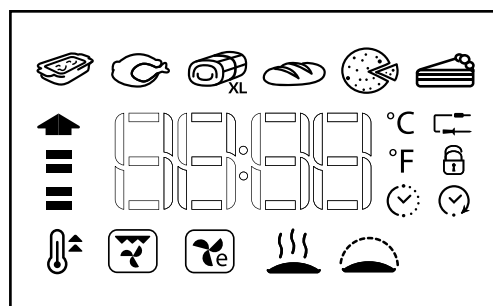
AFIŞAJUL DIN STÂNGA



Afişajul indică principalele funcții de preparare a alimentelor. Funcțiile care pot fi selectate sunt afișate mai luminos.

Simbolurile indică funcția. Pentru o descriere completă, consultați tabelul de la pagina 17.

AFIŞAJUL DIN DREAPTA

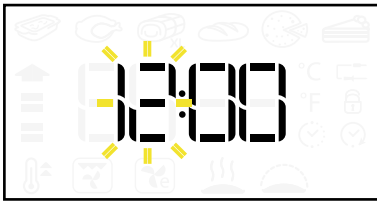


Acest afișaj indică ora, detaliile funcțiilor și ajută la reglarea temperaturii și a parametrilor de durată.

Pentru o descriere completă a funcțiilor de preparare a alimentelor, consultați tabelul de la pagina 17.

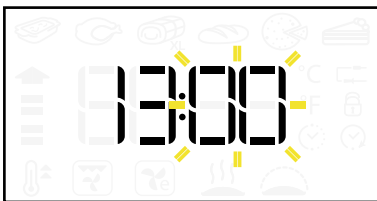
1.1 SETAREA OREI

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



Setati ora.

Confirmați.



Setati minutele.

Confirmați.

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 setarea din nou a orei.

1.2 SETĂRI

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

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



Selectați C° sau F°.

Confirmați valoarea.



Selectați alimentarea cu energie electrică (16A sau 13A).

Confirmați valoarea.

NOTĂ: După confirmarea setărilor, poate fi necesar să setați din nou ora.

1.3 PORNIRE/OPRIRE

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



Porniți cuptorul (mențineți apăsat timp de ½ sec).

Atunci când cuptorul este pornit, ambele afișaje sunt active.

Butonul și toate tastele acționate prin atingere sunt perfect funcționale.

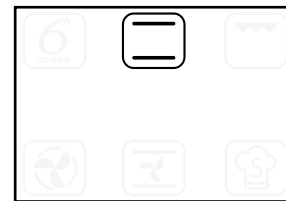


NOTĂ: Finalizează întotdeauna un ciclu activ de preparare.

2 SELECTAREA UNEI FUNCȚII

Pe afișajul din stânga, alegeți din 6 cicluri diferite de preparare și 12 funcții suplimentare. Pentru descrieri, consultați tabelul de la pagina 17 și de la pagina 18.

PORNIȚI cuptorul.



Selectați funcția principală.

Confirmați selecția.

Procedați după cum se indică în secțiunea „Pornire rapidă” (secțiunea 3) pentru a activa imediat funcția de preparare sau pentru a naviga prin programul de setare a modului după cum se indică în secțiunile 4, 5 și 6.


NOTĂ: Pentru 6th Sense sau Funcțiile speciale, consultați secțiunea corespunzătoare (7, 8) de la 15.

3 PORNIRE RAPIDĂ





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


 Porniți rapid orice funcție.

Cuptorul va derula ciclul de preparare utilizând temperatura implicită, iar pe afișaj va apărea numărătoarea în ordine crescătoare pentru a indica trecerea timpului.

 Porniți imediat ciclul de preparare a alimentelor utilizând cel mai recent set de valori.

4 SETAREA TEMPERATURII

Pentru a regla temperatura pentru toate ciclurile de preparare disponibile, cu excepția Grill , Turbo Grill , Menținere la cald  și Dospire .



 Confirmați funcția dorită.

Pictograma C°/F° clipește.





 Setați temperatura dorită.



 Confirmați și efectuați setarea duratei (secțiunea 5) sau  Pornire rapidă.

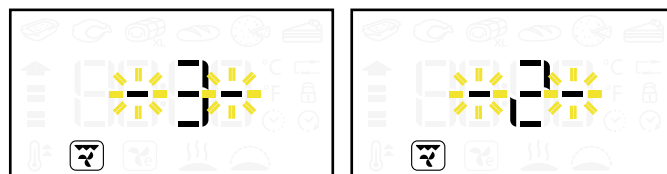
4.1 SETAREA NIVELULUI DE PUTERE PENTRU GRILL


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 „-”.



 Setați nivelul dorit.

 Confirmați și efectuați setarea duratei (secțiunea 5) sau  Pornire rapidă.

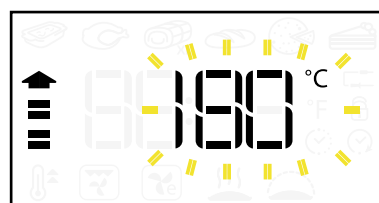
4.2 FAZA DE PREÎNCĂLZIRE

Pentru funcțiile de coacere disponibile (Convențional , Aer forțat , Coacere convecție , Preîncălzire rapidă , există o fază obligatorie 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.

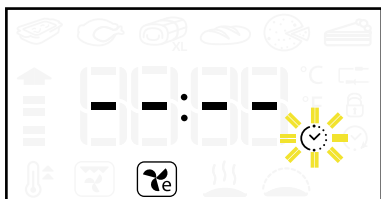
NOTĂ: Puteți apăsa  sau  pentru a porni funcția de preparare.



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


5 SETAREA DURATEI

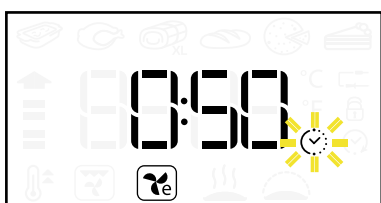
Pentru a seta durata pentru toate funcțiile după setarea temperaturii.



 Pictograma clipește.




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

 Setează durata.



 Confirmați durata de preparare cronometrată (5.2) și treceți la setarea orei de finalizare sau  Pornire rapidă.

NOTĂ:  Reglați 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 trecerea timpului în ordine descrescătoare minut cu minut, și ":" clipește.



 Finalizați ciclul de preparare în orice moment.


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




NOTĂ: Durata nu include timpul aferent fazei de preîncălzire.


6 SETAREA OREI DE FINALIZARE A PREPARĂRII CU PORNIRE CU ÎNTÂRZIERE

Pentru a seta ora de finalizare a funcției de preparare.

După confirmarea valorilor pentru temperatură/grill și durată, afișajul din dreapta indică momentul finalizării ciclului de preparare și pictograma  clipește.





 Setează ora de finalizare dorită.


 Confirmați ora de finalizare.



NOTĂ: Ora indicată pe afișaj include durata setată. În timpul întârzierii, există întotdeauna posibilitatea de a:

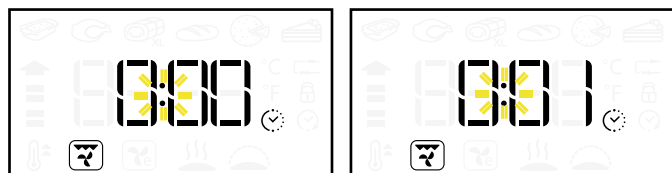
 Extinde ora de finalizare.


 Regla nivelul de temperatură.


 Regla durata.

5.1 CICLU DE PREPARARE NECRONOMETRAT

În timpul unui ciclu de preparare necronometrat, afișajul din dreapta indică durata, cronometrând trecerea timpului în ordine crescătoare minut cu minut, și ":" clipește.




 Finalizați ciclul de preparare în orice moment și opriți cuptorul.

NOTĂ:  Treceți 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.



 Selectați funcția 6th Sense.



 Confirmați.

 Alegeți funcția 6th Sense dorită.



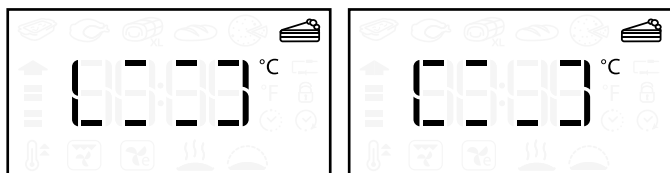
 Confirmați și efectuați setarea valorilor pentru durată/ora de finalizare sau  Pornire rapidă.

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.

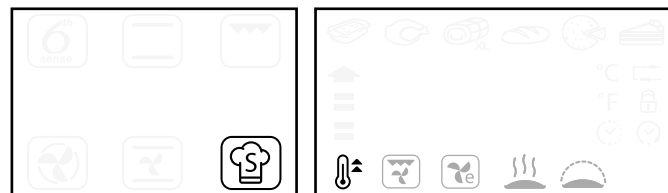


NOTĂ: În timpul unui ciclu cronometrat, pentru a se garanta cele mai bune rezultate de preparare, la această durată va fi adăugat timpul în care ușa a fost deschisă.

8 FUNCȚII SPECIALE

Pentru a alege între 6 cicluri de preparare specifice diferite. Pentru lista completă și descrierea funcțiilor, consultați tabelul de la pagina 18.



 Selectați funcția specială.



 Confirmați.

 Alegeți funcția specială dorită.




 Confirmați și setați valorile sau  Pornire rapidă.

8.1 ÎNCĂLZIRE RAPIDĂ

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

Accesați funcțiile speciale .

 Selectați pictograma  de pe afișajul din dreapta.

 Confirmați.

 Selectați temperatura dorită.

 Derulați ciclul de preîncălzire.



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


Introduceți alimentele în cuptor și închideți ușa: cuptorul începe automat un ciclu de preparare necronometrat, cu ajutorul funcției Convențional.



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


9 BECUL CUPTORULUI

 APRINDEȚI sau STINGEȚI becul cuptorului.

NOTĂ: În timpul funcției Aer forțat Eco  becul se va stinge după 1 minut.


10 BLOCAREA TASTELOR

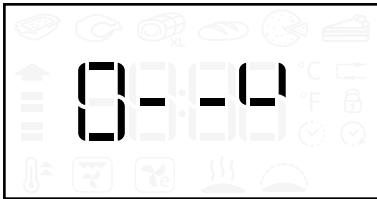
Pentru a bloca butoanele de pe panoul de comandă.

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 2. Această funcție are o fază automată de preîncălzire. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.	
		GRĂTAR	Pentru a frige antricoate, frigărui, cârnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă poziționarea alimentelor pe nivelul 4. Când frigeți carnea la grătar, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.	
		AER FORȚAT	Pentru a găti simultan pe două niveluri alimente, chiar și diferite, 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. Atunci când gătiți pe un singur nivel, utilizați al 2-lea grătar. Atunci când gătiți pe două niveluri, utilizați primul și al 3-lea grătar. Această funcție are o fază automată de preîncălzire. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.	
		COACERE CONVECȚIE	Pentru prepararea cărnii și a plăcintelor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur grătar. Cu această funcție, procesul de preparare este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică deshidratarea excesivă a alimentelor. Utilizați nivelul 2. Această funcție are o fază automată de preîncălzire. 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 necesar să preîncălziți cuptorul.
			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 preparare este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică deshidratarea excesivă a alimentelor. Utilizați nivelul 2. Nu este necesară preîncălzirea cuptorului înainte de utilizare.
			6th Sense MAXI COOKING	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 procesului de preparare, 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 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 necesar să preîncălziți cuptorul.
			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 necesar să preîncălziți cuptorul.
			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 necesar să preîncălziți cuptorul.
















Funcții speciale		 PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul. La încheierea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional. Așteptați finalizarea preîncălzirii înainte de a introduce alimente în cuptor.
		 TURBOGRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Se recomandă să utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul procesului de preparare, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate utiliza rotisorul (dacă intră în dotare).
		 AER FORȚAT ECO	Pentru prepararea pe un nivel a fripturilor umplute și a bucăților de carne. Cu această funcție, procesul de preparare este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică deshidratarea excesivă a alimentelor. Pe durata utilizării funcției ECO, lumina rămâne stinsă în timpul procesului de preparare și poate fi aprinsă temporar prin apăsarea butonului de confirmare. Pentru a utiliza ciclul ECO, reducând astfel consumul de energie, ușa cuptorului nu trebuie deschisă până la finalizarea preparării rețetei. Se recomandă utilizarea nivelului 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
		 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 aluatelor dulci sau sărate. Amplasați aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Pentru ca dospirea să fie optimă, nu activați funcția în cazul în care cuptorul este încă fierbinte după finalizarea unui ciclu de preparare.

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

Pizza congelată		Da	2	250	10 - 15	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt sau grătar metalic
		Da	1 - 3	250	10 - 20	Nivel 3: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	180 - 200	35 - 45	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	2 - 3	180 - 190	45 - 60	Nivel 3: Formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
Vol-au-vents/ preparate cu foietaj		Da	2	190 - 200	20 - 30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1 - 3	180 - 190	20 - 40	Nivel 3: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Lasagna/ budinci		-	2	190 - 200	40 - 65	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Paste la cuptor/ cannelloni		-	2	190 - 200	25 - 45	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Miel/vițel/ vită/porc 1 kg		-	2	190 - 200	70 - 100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pulpă de miel/ gambă		-	2	200 - 230	60 - 90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pui/iepure/ rață 1 kg		-	2	210 - 230	50 - 100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Curcan/gâscă 3 kg		-	1 / 2	170 - 200	90 - 150	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)		Da	2	180 - 200	40 - 60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	170 - 190	30 - 60	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Pâine prăjită		-	4	3 (Ridicată)	2 - 5	Grătar metalic
Fileuri/bucăți de pește		-	4	2 (Mediu)	20 - 35	Nivel 4: Grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați/ frigărui/ coaste/ hamburgeri		-	4	2 - 3 (Medie - Ridicată)	15 - 40	Nivel 4: Grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă

Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	2 (Mediu)	50 - 65	Nivel 2: Grătar metalic (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare) Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1,3 kg		-	2	3 (Ridicată)	60 - 80	Nivel 2: Rotisorul (dacă intră în dotare) Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de vită, în sânge, 1 kg		-	2	2 (Mediu)	35 - 50	Tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Cartofi copti		-	2	2 (Mediu)	35 - 50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Legume gratinate		-	2	3 (Ridicată)	10 - 15	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Lasagna și carne		Da	1 - 3	200	50 - 100*	Nivel 3: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Carne și cartofi		Da	1 - 3	200	45 - 100*	Nivel 3: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		Da	1 - 3	180	30 - 50*	Nivel 3: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Masă completă: Lasagna (nivelul 4), carne (nivelul 2), tartă (nivelul 1)		Da	1 - 2 - 4	190	40 - 120*	Nivel 4: Tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 2: Tavă de copt Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau formă de prăjituri 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 TESTATE (ÎN CONFORMITATE CU IEC 60350-1:2011-12 ȘI DIN 3360-12:07:07)						
Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.2						
Biscuiți din aluat fraged		-	3	150	25-35	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	150	30-45	Nivel 3: Tavă de copt Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.5.3						
Plăcințele		-	3	170	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	160	25-35	Nivel 3: Tavă de copt Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
IEC 60350-1:2011-12 § 7.6.1						
Pandișpan fără grăsimi		-	2	170	30-40	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	160	35-45	Nivel 3: Formă de 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	60-80	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	175	70-90	Nivel 3: Formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: Formă pentru prăjituri pe grătar metalic
IEC 60350-1:2011-12 § 9.2						
Pâine prăjită		-	4	3 (Ridicată)	3-5	Grătar metalic
IEC 60350-1:2011-12 § 9.3						
Burgeri		-	4	3 (Ridicată)	20-30	Nivel 4: Grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii) Nivel 3: Tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, chec dospit		-	2	180	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	160	55-65	Nivel 3: Tavă de copt Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc		-	2	170	140 - 180	Nivel 2: Tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 anexa C						
Turtă		-	2	170	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	170	40-50	Nivel 3: Tavă de copt Nivel 1: Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt

NOTĂ: În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile și temperaturile ideale pentru obținerea celor mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să gătiți doar pe un nivel, utilizând o funcție asistată de ventilator, folosiți „COACERE CONVECȚIE”. Selectați temperatura recomandată pentru funcția „AER FORȚAT” atunci când coaceți pe două niveluri și introduceți alimentele pe nivelul recomandat pentru funcția „6th Sense PRODUSE DE PATISERIE”. Preîncălziți cuptorul.

Indicațiile din tabel sunt destinate utilizării cuptorului fără grătarele culisante. Efectuați testările fără acestea. Preîncălziți cuptorul 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 testul, folosiți tabelul inclus.

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

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

Cum se citește tabelul cu informații despre preparare

Tabelul indică funcția optimă de utilizat pentru diferitele alimente care pot fi gătit pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Duratele de preparare încep 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 gătit suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesorii 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 accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

Gătitul 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 pentru prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai joasă data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (plăcintă cu brânză sau tarte 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 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 unele modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe tija rotisorului, (legând-o cu o sfoară dacă este carne de pui) și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce tija în locașul din peretele frontal al cuptorului și de a o sprijini în suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să puneți pe primul nivel o tavă pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în 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 pizei 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 un șervet umed 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.

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.

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 cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Utilizați un detergent lichid adecvat pentru a curăța geamul ușii. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (consultați ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (consultați ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a putea fi curățată partea superioară 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 cuptorul s-a răcit, 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.

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.

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).

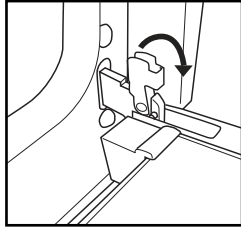


Fig. 1

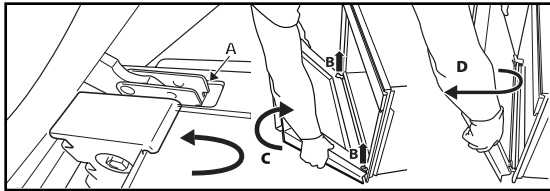


Fig. 2

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 UNELE MODELE)

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

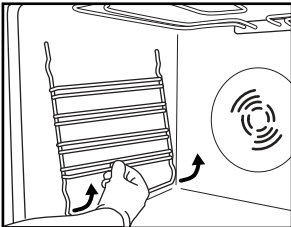


Fig. 3

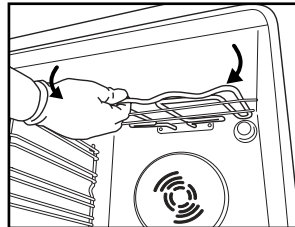


Fig. 4

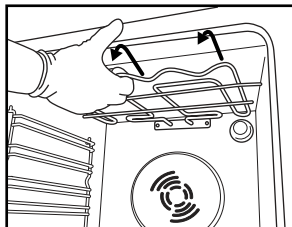


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI CUPTORULUI

Pentru a înlocui becul din spate:

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

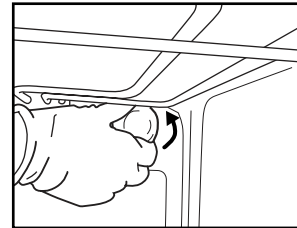


Fig. 6

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 cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea 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 cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

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.



400010902101

Tipărit în Italia



Whirlpool este o marcă înregistrată a Whirlpool, S.U.A.