

Cuptor încorporabil

Manual de utilizare și instalare

NV75T8979** / NV75T8879**



SAMSUNG

Cuprins

Utilizarea acestui manual 3

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri 3

Instrucțiuni pentru siguranță 3

Măsuri de precauție importante 3

Cum se elimină corect acest produs (Deșeurile de echipamente electrice și electronice) 6

Funcția de economisire automată a energiei 6

Instalare 7

Conținutul pachetului 7

Alimentarea la curent electric 8

Montare 8

Înainte de a începe 11

Panou de comandă 11

Setări inițiale 12

Miros de cuptor nou 13

Mecanism inteligent de protecție 13

Închidere amortizată ușă 13

Asamblarea recipientului de abur (numai pentru modelele aplicabile) 14

Accesorii 14

Rezervor de apă 16

Operațiuni 17

Tipuri de gătit 17

Funcția adăugare aburi 19

Mod de gătit Dual cook (2 preparate) 21

Utilizare sondă de temperatură pentru carne 23

Funcții speciale 24

Mod de gătit sănătos (numai pentru modelele aplicabile) 26

Programe automate 26

Cronometru 27

Curățare 28

Setări 30

Blocare 31

Gătit inteligent 32

Programe cu setări manuale 32

Programe de preparare automate 40

Funcții speciale 48

Test vase 49

Colecție rețete frecvente 51

Întreținere 54

Curățare 54

Înlocuire 57

Depanare 58

Aspecte de verificat 58

Coduri de informare 60

Specificații tehnice 61

Anexă 62

Product data sheet 62

Alte informații 63

Utilizarea acestui manual

Vă mulțumim că ați ales un cuptor încorporabil de la SAMSUNG. Acest manual de utilizare conține informații importante referitoare la siguranță și instrucțiuni menite să vă ajute la utilizarea și întreținerea aparatului. Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual de utilizare înainte de a utiliza cuptorul și să îl păstrați pentru consultări ulterioare.

În acest manual de utilizare se folosesc următoarele simboluri:

AVERTISMENT

Pericole sau acțiuni nesigure care pot provoca **leziuni corporale grave sau decesul și/sau deteriorarea bunurilor**.

ATENȚIE

Pericole sau acțiuni nesigure care pot provoca **leziuni corporale sau deteriorarea bunurilor**.

NOTĂ

Sfaturi utile, recomandări sau informații care ajută utilizatorii să mănuiască produsul.

Instrucțiuni pentru siguranță

Instalarea acestui cuptor trebuie efectuată numai de către un electrician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea aparatului la sursa de alimentare, în conformitate cu recomandările relevante privind siguranța.

Măsurile de precauție importante

AVERTISMENT

Acest aparat nu este destinat utilizării de către persoane (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de către persoane fără experiență și cunoștințe, cu excepția cazului în care sunt supravegheate sau instruite corespunzător de către persoana responsabilă pentru siguranța lor cu privire la utilizarea aparatului. Copiii trebuie supravegheați, pentru a nu transforma aparatul în obiect de joacă.

Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

După instalare, acest aparat ar trebui să permită deconectarea de la sursa de alimentare. Pentru deconectare, ștecherul trebuie să fie accesibil sau se poate încorpora un întrerupător în cablajul fix, conform regulilor de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător, un reprezentant de service al acestuia sau o persoană cu o calificare similară, pentru a se evita orice risc

Instrucțiuni pentru siguranță

Metoda de prindere indicată nu trebuie să depindă de utilizarea adezivilor, deoarece aceștia nu constituie mijloace de prindere sigure.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de cel puțin 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau fără experiență și cunoștințe dacă acestea sunt supravegheate sau au primit instrucțiuni pentru utilizarea aparatului în siguranță și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiunile de curățare și întreținere uzuală nu trebuie să fie realizate de către copii fără a fi supravegheați. Nu lăsați aparatul și cablul său la îndemâna copiilor sub 8 ani.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.
AVERTISMENT: Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie să aibă acces la cuptor. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului, deoarece acestea pot zgâria suprafața, cauzând spargerea sticlei.

Dacă aparatul are o funcție de curățare, resturile în exces trebuie îndepărtate înainte de curățare și nu trebuie lăsat niciun recipient în cuptor în timpul curățării cu aburi sau al curățării automate. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.

Dacă aparatul are o funcție de curățare, suprafețele pot fi mai fierbinți decât de obicei în timpul curățării și copiii trebuie ținuți la distanță. Funcția de curățare este disponibilă în funcție de model.

Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor. (Doar modelele cu sondă de temperatură pentru carne)

Nu se va utiliza un aparat de curățare cu abur.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita posibilitatea de electrocutare.

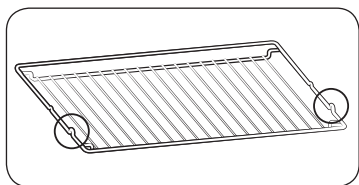
Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea părților cuptorului care se încălzesc. Copiii cu vârsta sub 8 ani nu trebuie să aibă acces la cuptor decât sub supraveghere permanentă.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit scurt trebuie supravegheat permanent.

Ușa sau suprafața exterioară poate să devină fierbinte când aparatul este în funcțiune.

Este posibil ca temperatura suprafețelor accesibile să fie ridicată când aparatul este în funcțiune. Este posibil ca suprafețele să devină fierbinți în timpul utilizării.



Introduceți grătarul cu Părțile proeminente spre partea din față (opritoare pe ambele părți) astfel încât grătarul susține poziția de repaus pentru greutatea mari

⚠ ATENȚIE

În cazul în care cuptorul a suferit deteriorări în timpul transportului, nu îl conectați. Acest echipament trebuie conectat la sursa de curent numai de către un electrician calificat.

În cazul unei defecțiuni sau unei avarii a aparatului, nu încercați să îl utilizați. Reparațiile trebuie efectuate numai de către un tehnician calificat. Reparațiile necorespunzătoare pot reprezenta un pericol pentru dvs. și pentru alte persoane. Dacă aparatul necesită reparații, contactați un centru de service SAMSUNG sau distribuitorul.

Conductorii și cablurile electrice nu trebuie să atingă cuptorul.

Cuptorul trebuie conectat la sursa de curent prin intermediul unui întrerupător de circuit sau al unei siguranțe aprobate. Nu utilizați niciodată triplu-ștechere sau prelungitoare.

Sursa de alimentare a aparatului trebuie oprită când acesta este reparat sau curățat.

Aveți grijă când conectați echipamente electrice la prize din apropierea cuptorului. Dacă aparatul are o funcție de preparare la vapori sau aburi, nu îl utilizați când cartușul de alimentare cu apă este deteriorat. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi)

Când cartușul este crăpat sau defect, nu îl utilizați și contactați cel mai apropiat centru de service. (Numai la modelele cu funcție de preparare la vapori sau aburi) Acest cuptor este conceput exclusiv preparării de alimente în gospodărie.

În timpul utilizării, suprafețele interioare ale cuptorului devin suficient de fierbinți pentru a cauza arsuri. Nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interioare ale cuptorului până când nu s-au răcit suficient.

Nu depozitați materiale inflamabile în cuptor.

Suprafețele cuptorului devin fierbinți când aparatul funcționează la temperaturi ridicate o perioadă lungă de timp.

Când gătiți, aveți grijă la deschiderea ușii cuptorului, deoarece este posibil ca din interior să iasă aer și aburi fierbinți.

Când gătiți mâncăruri ce conțin alcool, acesta se poate evapora din cauza temperaturilor ridicate, iar vaporii pot lua foc dacă intră în contact cu o parte fierbinte a cuptorului.

Pentru siguranța dvs., nu utilizați dispozitive de curățat cu apă sau abur sub presiune.

Copiii trebuie ținuți la o distanță de siguranță în timpul funcționării cuptorului.

Alimentele congelate, cum este pizza, trebuie gătită pe grătarul mare. Dacă utilizați tava pentru copt, este posibil ca aceasta să se deformeze datorită variațiilor mari de temperatură.

Nu turnați apă pe fundul cuptorului când acesta este fierbinte. Riscați să deteriorați suprafața emailată.

Ușa cuptorului trebuie închisă în timpul gătitului.

Nu acoperiți partea inferioară a cuptorului cu folie de aluminiu și nu amplasați tăvi de copt sau alte recipiente metalice pe aceasta. Folia de aluminiu blochează căldura, fapt ce poate cauza deteriorări ale suprafeței emailate și poate afecta calitatea alimentelor gătită.

Instrucțiuni pentru siguranță

Sucurile de fructe lasă pete, care este posibil să nu mai poată fi șterse de pe suprafața emailată a cuptorului.

Când pregătiți prăjituri foarte moi, utilizați tava adâncă.

Nu amplasați formele de copt pe ușa deschisă a cuptorului.

Țineți copiii la distanță de ușa cuptorului atunci când o deschideți sau închideți, întrucât aceștia se pot lovi de ușă sau își pot prinde degetele în aceasta.

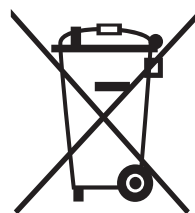
Nu călcați, nu vă sprijiniți, nu stați și nu așezați obiecte grele pe ușă.

Nu deschideți ușa cu o forță inutilă.

AVERTISMENT: Nu deconectați aparatul de la sursa de alimentare chiar dacă procesul de preparare s-a finalizat.

AVERTISMENT: Nu lăsați ușa deschisă în timpul funcționării cuptorului.

Cum se elimină corect acest produs (Deșeurile de echipamente electrice și electronice)



(Aplicabil în țări cu sisteme de colectare separate)
Acest simbol de pe produs, accesoriile și documentația indică faptul că produsul și accesoriile sale electronice (încărcător, căști, cablu USB) nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurile menajere la finalul duratei lor de utilizare. Dat fiind că eliminarea necontrolată a deșeurilor poate dăuna mediului înconjurător sau sănătății umane, vă rugăm să separați aceste articole de alte tipuri de deșeurile și să le reciclați în mod responsabil, promovând astfel reutilizarea durabilă a resurselor materiale.

Utilizatorii casnici trebuie să-l contacteze pe distribuitorul care le-a vândut produsul sau să se intereseze la autoritățile locale unde și cum pot să ducă aceste articole pentru a fi reciclate în mod ecologic.

Utilizatorii comerciali trebuie să-și contacteze furnizorul și să consulte termenii și condițiile din contractul de achiziție. Acest produs și accesoriile sale electronice nu trebuie eliminate împreună cu alte deșeurile comerciale.

Pentru informații despre angajamentele privind mediul și obligațiile reglementative privind produsele specifice ale Samsung, ca de exemplu REACH, vizitați: samsung.com/uk/aboutsamsung/samsungelectronics/corporatecitizenship/data_corner.html

Funcția de economisire automată a energiei

- Dacă nu primește nicio comandă pentru o anumită perioadă în timp ce se află în funcțiune, aparatul se oprește și intră în modul de așteptare.
- Lumina: În timpul procesului de preparare, puteți opri becul cuptorului prin apăsare pe butonul „Lumina cuptorului”. Pentru economisirea energiei, lumina cuptorului este oprită timp de câteva minute după pornirea programului de preparare.

Instalare

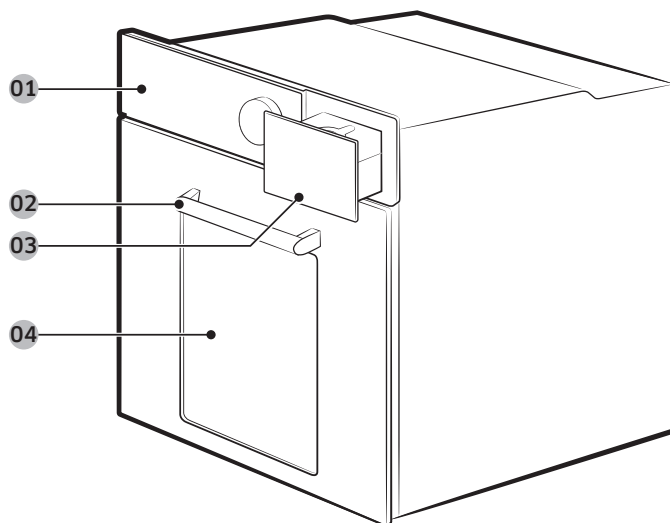
⚠️ AVERTISMENT

- Acest cuptor trebuie să fie instalat de către un tehnician calificat. Instalatorul este responsabil pentru conectarea cuptorului la sursa de alimentare în conformitate cu recomandările locale relevante privind siguranța.
- Acest aparat este conceput pentru utilizare până la o altitudine maximă de 2.000 de metri.

Conținutul pachetului produsului

Verificați dacă ambalajul produsului conține toate componentele și accesoriile. Dacă aveți probleme cu aparatul sau cu accesoriile, contactați un Centru de serviciu cu clienții Samsung sau comerciantul

Scurtă prezentare a cuptorului



- 01 Panou de control 02 Mâner ușă 03 Rezervor apă
04 Ușă

Accesorii

Alături de cuptor sunt incluse diferite accesorii care vă ajută să preparați numeroase tipuri de alimente.



Grătar



Grătar platou*



Tavă pentru copt*



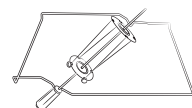
Tavă universală *



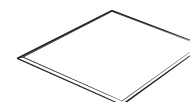
Tava extra adâncă *



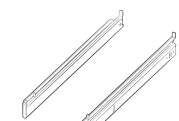
Țepușă pentru rotisare*



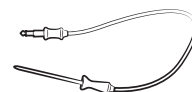
Țepușă pentru rotisare și Shashlik *



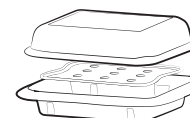
Divizor



Ghidaje telescopice*



Sonda de temperatură pentru carne *



Recipient pentru gătit la aburi *

📖 NOTĂ

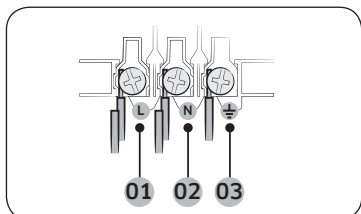
Disponibilitatea accesoriilor marcate cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

⚠️ ATENȚIE

Scoateți încuietoarea pentru copii înainte de a utiliza programul de curățare pirolitică pentru a evita blocajele de aerisire care pot încălzi ușa

Instalare

Alimentare curent electric



- 01 MARO sau NEGRU
- 02 ALBASTRU sau ALB
- 03 GALBEN și VERDE

Conectați cuptorul la o priză de curent electric. Dacă nu aveți o priză normală pentru ștecher, din cauza limitărilor de curent, folosiți un întrerupător izolator multipolar (cu distanța dintre contacte de cel puțin 3 mm) pentru a respecta eșimentările privind siguranța. Utilizați un cablu de alimentare cu o lungime suficientă care să fie conformă cu tipul H05 RR-F sau H05 VV-F, min. 1,5-2,5 mm².

Curent nominal (A)	Secțiune transversală minimă
10 < A ≤ 16	1.5 mm ²
16 < A ≤ 25	2.5 mm ²

Verificați specificațiile produsului de pe eticheta atașată cuptorului. Deschideți capacul posterior al cuptorului cu ajutorul unei șurubelnițe și scoateți șuruburile de pe clema cablului. Apoi, conectați cablurile de alimentare la bornele aferente. Borna este concepută pentru împământare. Mai întâi conectați cablul galben și pe cel verde (pentru împământare), care trebuie să fie mai lungi decât celelalte. Dacă folosiți o priză pentru ștecher, ștecherul trebuie să fie ușor accesibil după ce se instalează cuptorul. Samsung nu își asumă răspunderea pentru accidente provocate de lipsa împământării sau de o împământare defectuoasă.

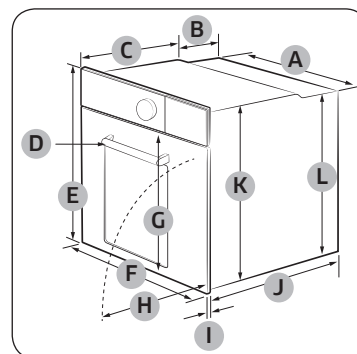
⚠️ AVERTISMENT

Nu călcați pe cabluri și nu le răsuciți în timpul instalării și țineți-le la distanță de componente ale cuptorului care emană căldură.

Montarea în dulap

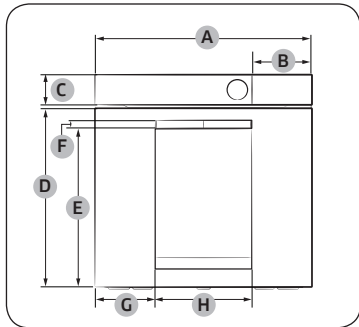
Dacă instalați cuptorul într-un dulap, suprafețele din plastic și componentele adezive ale dulapului trebuie să reziste la temperaturi ridicate conform standardelor EN 60335 Samsung nu își asumă răspunderea pentru daunele provocate mobilei de căldura emisă de cuptor. Cuptorul trebuie să fie bine aerisit. Pentru aerisire, trebuie lăsat un spațiu de circa 50 mm între nivelul inferior al dulapului și peretele de susținere. Dacă instalați cuptorul sub o plită, urmați instrucțiunile de instalare ale plitei.

Dimensiuni necesare pentru instalare



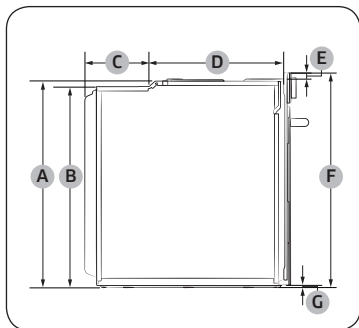
Cuptor (mm)

A	560	G	Max. 507.5
B	177	H	Max. 494
C	372	I	21
D	Max. 50	J	549
E	596	K	579
F	595	L	559



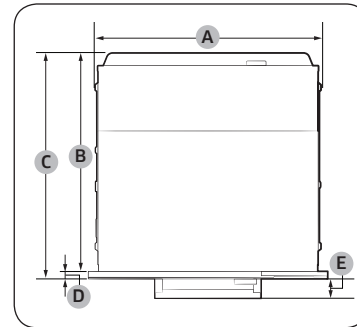
Cuptor (mm)

A	595	E	439
B	163	F	22
C	85	G	165
D	495.5	H	264



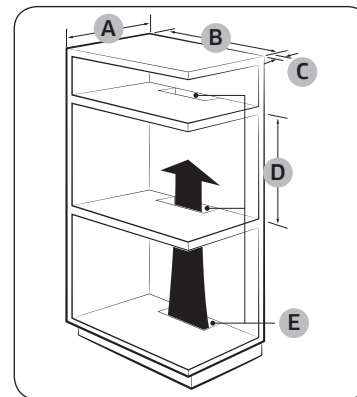
Cuptor (mm)

A	579	E	17
B	559	F	596
C	177	G	7
D	372		



Cuptor (mm)

A	560	D	21
B	549	E	50
C	570		



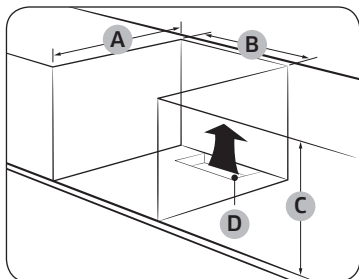
Dulap încadrat (mm)

A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 50
D	Min. 590 - Max. 600
E	Min. 460 x Min. 50

NOTĂ

Dulapurile de încadrare trebuie să aibă orificii de ventilație (E) pentru a ventila căldura și a recircula aerul.

Instalare



Dulap sub chiuvetă (mm)

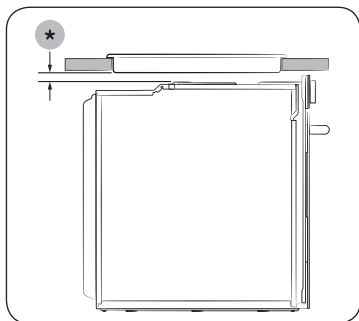
A	Min. 550
B	Min. 560
C	Min. 600
D	Min. 460 x Min. 50

NOTĂ

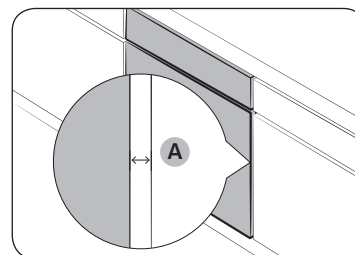
- Dulapurile de încastrare trebuie să aibă orificii de ventilație (D) pentru a ventila căldura și a recircula aerul.
- Cerința de înălțime minimă (C) este numai pentru instalarea cuptorului.

Instalarea cuptorului sub o plită

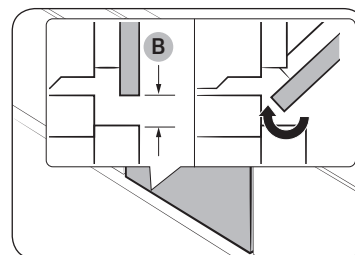
Dacă instalați cuptorul sub o plită, urmați instrucțiunile de instalare ale plitei. (*)



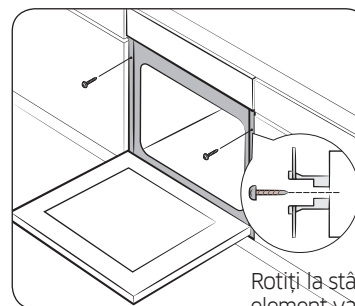
Montarea cuptorului



Lăsați un spațiu (A) de cel puțin 5 mm între cuptor și fiecare parte laterală a dulapului.



Asigurați un spațiu de cel puțin 2 mm (B), astfel încât ușa să se deschidă și să se închidă cu ușurință.



Introduceți cuptorul în dulap și prindeți-l bine pe ambele părți laterale cu două șuruburi.

Rotiți la stânga și la dreapta pentru a naviga prin meniuri și liste. Un element va fi subliniat pentru a vă arăta unde vă aflați pe ecran. Apăsați pentru a selecta elementul subliniat.

Instalarea

După instalare, scoateți folia de protecție, banda și celelalte ambalaje și scoateți accesoriile din cuptor. Pentru a scoate cuptorul din cuptor, deconectați mai întâi alimentarea cuptorului și scoateți 2 șuruburi pe părțile laterale ale cuptorului.

⚠️ AVERTISMENT

Cuptorul are nevoie de aerisire pentru a funcționa normal. Nu blocați orificiile de ventilație sub nicio formă.

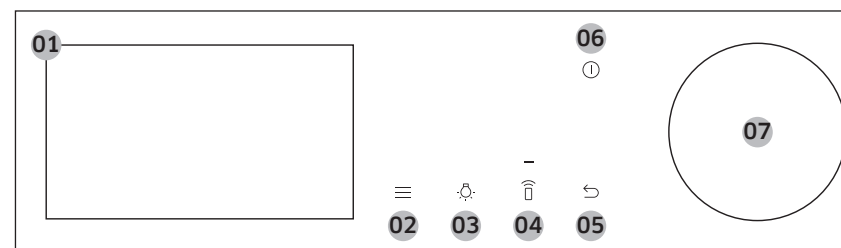
📄 NOTĂ

Aspectul cuptorului poate varia în funcție de model.

Înainte de a începe

Panou de control

Panoul de control al cuptorului are un afișaj (non-touch), buton de apelare și butoane tactile pentru a controla cuptorul. Vă rugăm să citiți următoarele informații pentru a afla despre panoul de control al cuptorului.



01	Screen (Afișaj)	Prezintă informațiile necesare despre modurile sau setările selectate
02	Options (Opțiuni)	Atingeți pentru a vedea lista de opțiuni.
03	Light (Lumină)	Atingeți pentru a porni sau opri lumina cuptorului.
04	Smart Control (Control Inteligent)	Atingeți pentru a activa sau dezactiva funcția Smart 📄 NOTĂ Easy Connection should be set prior to use this function.
05	Back (Înapoi)	Atingeți pentru a trece la ecranul anterior.
06	Power (Pornire)	Atingeți pentru a porni sau a dezactiva ecranul. 📄 NOTĂ Numai butonul de pornire poate opri funcționarea cuptorului când ușa este deschisă.
07	Dial Knob Buton selecție	Rotiți la stânga și la dreapta pentru a naviga prin meniuri și liste. Un element va fi subliniat pentru a vă arăta unde vă aflați pe ecran. Apăsați pentru a selecta elementul subliniat.



Înainte de a începe

Setări inițiale

Când porniți cuptorul pentru prima dată, apare ecranul de întâmpinare cu sigla Samsung. Urmăți instrucțiunile de pe ecran pentru a finaliza setările inițiale.

Puteți modifica setările inițiale ulterior accesând ecranul Setări.

1. Pe ecranul de întâmpinare, selectați **Start setup**, apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**
2. Setare limbă afișaj
 - a. Selectați limba, apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**.
 - b. Selectați **Next** (Următorul) apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**.
3. De acord cu Terms and Conditions „**Termenii și condițiile**” și „**Politica de confidențialitate**”
4. Conectarea la aplicația SmartThings
 - a. Pe ecranul Mobile Experience, selectați următorul/**Next**, apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**.
 - b. Scanați codul QR de pe ecran cu telefonul smartphone și urmați instrucțiunile de pe ecranul telefonului pentru a finaliza conexiunea
 - Dacă nu doriți să continuați acest pas, selectați **Skip**, apoi apăsați butonul **Dial Knob** pentru a continua cu pasul următor
 - c. După ce primiți mesajul că sunteți conectat cu succes, selectați OK, și apăsați butonul **Dial Knob**.

5. Setati fusul orar
 - a. Selectați fusul orar, apoi apăsați butonul **Dial Knob**.
 - b. Selectați **Next** (următorul), apoi apăsați butonul **Dial Knob**.
6. Setati data
 - a. Selectați ziua, luna și anul. Apăsați butonul de selecție **Dial Knob** după selectarea fiecărui element
 - b. Selectați **Next** (următorul) apoi apăsați butonul **Dial Knob**

NOTĂ

Omiteți acest pas dacă ați conectat aparatul la aplicația SmartThings

7. Setati ora
 - a. Setati ora și minutul. Apăsați butonul de selecție Dial Knob după selectarea fiecărui element
 - b. Selectați **Next** (următorul), apoi apăsați butonul Dial Knob

Omiteți acest pas dacă ați conectat aparatul la aplicația SmartThings

NOTĂ


8. Selectați **DONE** (gata) apoi Apăsați butonul de selecție **Dial Knob** pentru a finaliza setarea

- Ghid pentru prima utilizare a ecranului. Puteți selecta LEARN MORE (AFLAȚI MAI MULT) și apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob pentru a vedea ghidul sau selectați LATER (mai tarziu), apoi apăsați butonul Dial Knob pentru a sări peste acest pas.



Setarea ecranului pentru a rămâne mereu aprins

Ecranul se oprește automat după un anumit timp. Dacă doriți să setați ecranul să rămână pornit tot timpul, urmați instrucțiunile de mai jos.

1. Apăsați  din panoul de comandă.
2. Selectați **Settings/ Setări**, apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**
3. În ecranul **Settings/ Setări**, alegeți **Display**, apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**
4. Pe ecranul de afișare, selectați **Timeout**, apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**
5. Selectați **Always on**, apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**

NOTĂ

- Consumul de energie poate crește în funcție de setarea dvs.
- Când este setat timeout "**Always on**" luminozitatea ecranului LCD se schimbă automat la nivelul 2 dacă nu există nicio acțiune timp de 3 minute.
- "**Always on**" este disponibilă numai atunci când economizorul de ecran este setat "**Activat**"

Miros de cuptor nou

Înainte de a folosi cuptorul pentru prima dată, curățați-i interiorul pentru a elimina mirosul de cuptor nou.

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor.
2. Lăsați cuptorul să funcționeze în modul Convecție 200 °C sau Convențional 200 °C timp de o oră. Astfel se distruge toate substanțele de fabricare rămase în el.
3. La final, opriți cuptorul.

Mecanism inteligent de protecție

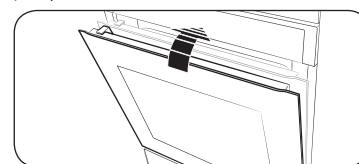
Dacă deschideți ușa în timp ce cuptorul funcționează, lumina cuptorului se aprinde și atât ventilatorul, cât și elementele de încălzire se opresc. Acest lucru are rolul de a preveni leziunile, de exemplu arsurile, și pierderea inutilă a energiei. Dacă se întâmplă acest lucru, închideți ușa și cuptorul continuă să funcționeze normal, deoarece aceasta nu este o defecțiune.

Închidere ușă amortizare (ușoară, sigură, silențioasă)

Cuptorul încorporabil Samsung are o ușă care se închide ușor, în siguranță și silențios.

La închiderea ușii, balamalele special concepute prind ușa câteva centimetri înainte de poziția finală. Aceasta este atingerea perfectă pentru un plus de confort permițând închiderea ușii în tăcere și ușor.

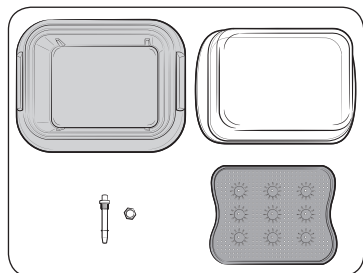
(Disponibilitatea acestei caracteristici depinde de modelul cuptorului.)



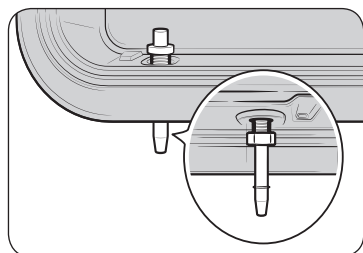
Ușa începe să se închidă ușor la aproximativ 15 grade și este complet închisă în decurs de aprox. 5 secunde..

Înainte de a începe

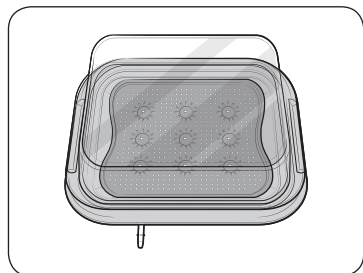
Asamblarea recipientului de abur (numai la modelele aplicabile)



1. Verificați și asigurați-vă că aveți toate piesele pentru recipientul cu abur.
 - Piesele includ capac de sticlă, tavă metalică, tavă de abur și duză de abur.



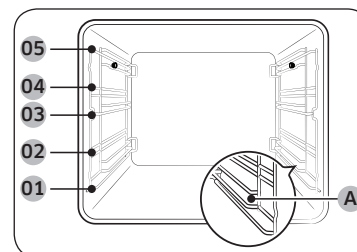
2. Introduceți duza de abur în orificiul din partea dreaptă-spate a tăvii metalice, apoi strângeți piulița furnizată



3. Puneți tava de abur în tava metalică, apoi închideți capacul de sticlă pentru a folosi în cuptor.

Accesorii

Pentru prima utilizare, curățați complet accesoriile cu apă caldă, detergent și o cârpă moale și curată



- 01 Nivel 1
- 02 Nivel 2
- 03 Nivel 3
- 04 Nivel 4
- 05 Nivel 5
- (A) Nivelul recipientului cu abur

- Introduceți accesoriul în poziția corectă în interiorul cuptorului
- **Nivelul recipientului cu abur (A)** este numai pentru containerul cu abur. Nu puneți recipientul cu abur pe niciun alt nivel și nu puneți alte accesorii pe **nivelul recipientului cu abur (A)**
- Lăsați cel puțin 1 cm de spațiu între accesoriu și limita de jos a cuptorului și de la orice alt accesoriu.
- Aveți grijă când scoateți ustensilele de gătit și / sau accesorii scoase din cuptor. Accesoriile sau preparatele la temperaturi mari pot provoca arsuri.
- Accesoriile pot fi deformată de la căldură. Odată ce au fost răcite, își vor recupera aspectul și performanța

Utilizare de bază

Pentru o experiență mai bună de gătit, familiarizați-vă cu modul de utilizare a fiecărui accesoriu.

Grătar	Suportul tip grătar este conceput pentru friptură la grătar și rotisor. Introduceți grătarul în poziție cu părțile proeminente (opritoare pe ambele părți) către partea din față.
Grătar platou *	Grătarul platou se folosește în combinație cu tava și previne curgerea lichidelor în partea de jos a cuptorului
Tavă pentru copt *	Tava pentru copt (adâncime: 20 mm) se folosește pentru prepararea prăjiturilor, a fursecurilor și a altor produse de patiserie. Așezați cu partea înclinată în față.
Tavă universală *	Tava universală (adâncime: 30 mm) se folosește pentru gătire și frigere. Folosiți cu grătarul platou pentru a preveni curgerea lichidelor în partea inferioară a cuptorului.
Tavă extra adâncă *	Așezați partea înclinată în față. Tava extra adâncă (adâncime: 50 mm) se folosește pentru frigere cu sau fără grătarul platou. Așezați cu partea înclinată în față.
Țepușă pentru rotisare *	Țepușă pentru rotisare se folosește pentru frigerea alimentelor, de exemplu a puiului. Utilizați țepușă de rotiserie numai în modul Preparare simplă la nivelul 4 unde este disponibil și un adaptor pentru țepușă. Deșurubați mânerul țepușei pentru a o scoate în timpul frigerii la gril.

Țepușă pentru rotisare și Shashlik *	Amplasați tava la poziția 1 a suportului pentru a colecta sucul cărnii sau în partea inferioară a cuptorului, dacă bucata de carne este mare. Se recomandă utilizarea accesoriilor pentru țepușă atunci când carnea cântărește mai puțin de 1,5 kg. 1. Introduceți țepușă în carne. Pentru a o introduce mai ușor, înșurubați-i mânerul către capătul bont. 2. Puneți cartofi și legume fierte în jurul cărnii. 3. Amplasați cadrul la nivelul median pentru tavă cu forma „v” spre înainte. Sprijiniți țepușă de cadru cu capătul ascuțit spre partea din spate și împingeți încet până când vârful țepușei intră în mecanismul de rotire aflat în spatele cuptorului. Capătul bont al țepușei trebuie să se sprijine pe forma „v”. (Țepușă are două opritoare care trebuie să fie orientate spre ușa cuptorului, pentru a împiedica țepușă să înainteze; opritoarele acționează și ca suport de prindere pentru mâner.) 4. Deșurubați mânerul înainte de preparare. 5. După preparare, înșurubați mânerul la loc, pentru a facilita scoaterea țepușei din cadru.
Separator	Separatorul are rolul de a împărți cuptorul în două compartimente. Folosiți cu modul Preparare dublă Nu utilizați separatorul în alt scop decât împărțind cavitatea în două zone de gătit. Nu utilizați separatorul ca raft
Ghidaje telescopice *	Folosiți șina cu ghidaje telescopice astfel 1. Întindeți șina astfel încât să o scoateți din cuptor. 2. Așezați tava pe șină și glisați-o către interiorul cuptorului. 3. Închideți ușa.

Înainte de a începe

Înainte de a începe

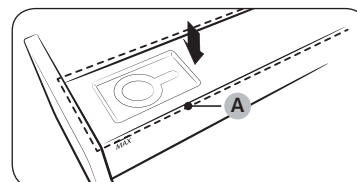
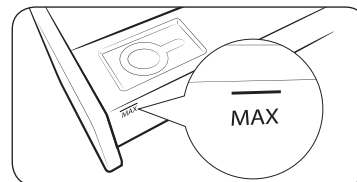
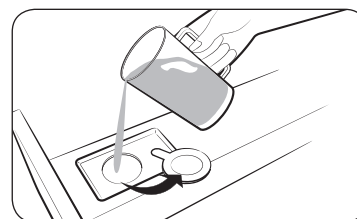
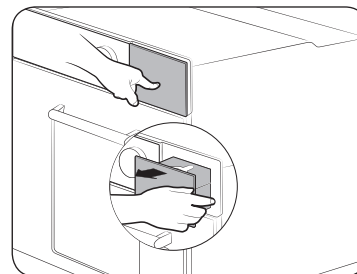
Sonda de temperatură pentru carne *	Sonda de temperatură pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii de preparat. Utilizați numai sonda de temperatură oferită împreună cu cuptorul
Container abur *	<p>Containerul cu abur este doar pentru modurile asistate de abur. Utilizați recipientul de abur numai la nivelul recipientului de abur și asigurați-vă că introduceți complet în cavitate, astfel încât recipientul să atingă peretele din spate. Recipientul de abur are 4 părți separate: capac de sticlă, tigăie metalică, tavă de abur și duză de abur. Capacul de sticlă poate fi folosit ca vas de copt și gratinat.</p> <p>⚠ AVERTISMENT</p> <ul style="list-style-type: none">• Purtați întotdeauna mănuși de cuptor atunci când manipulați recipientul cu abur și aveți grijă să nu scăpați recipientul cu abur.• Schimbările bruște de temperatură pot cauza ruperea sau spargerea pieselor din sticlă.

📖 NOTĂ

Disponibilitatea accesoriilor cu (*) depinde de modelul cuptorului.

Rezervor de apă

Rezervorul de apă este utilizat pentru funcțiile cu abur. Umpleți-l cu apă înainte de gătit cu abur



1. Localizați rezervorul de apă în colțul din dreapta. Împingeți în rezervor pentru deschidere și îndepărtare

2. Deschideți capacul rezervorului și umpleți rezervorul cu 500 ml de apă potabilă.

3. Închideți capacul și reintroduceți rezervorul.

📖 NOTĂ

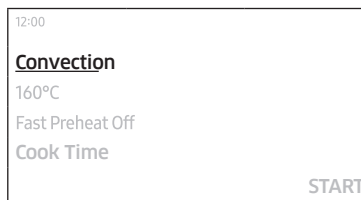
Nu depășiți linia maximă

📖 NOTĂ

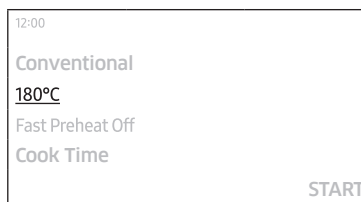
Asigurați-vă că majuscula (A) a rezervorului de apă este închisă înainte de a utiliza cuptorul.

Operațiuni

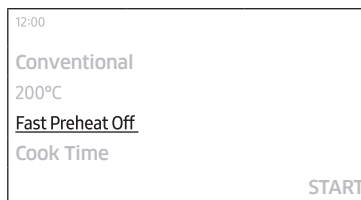
Moduri de Gătire



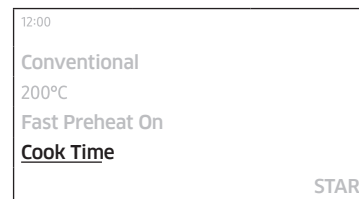
1. Pe ecranul principal, selectați **Convecție/ Convection** și apoi apăsați butonul de selecție/ **Dial Knob**
2. Selectați modul de gătire dorit și apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob** (Pentru detalii despre modurile de gătire consultați Oven mode description/Descrierea modurilor de gătire”).



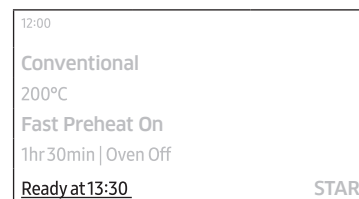
- Puteți utiliza sonda temperatură carne în anumite moduri de gătire. **Consultați “Gătire cu sonda temperatură carne** (pentru anumite modele)



3. Setați temperatura dorită.
 - Temperatura diferă în funcție de modul de gătire
4. Setați opțiunea Preîncălzire rapidă/Fast Preheat Off
 - Setarea implicită este oprit/ “Off”.



5. Selectați **timp de gătire/ Cook Time**, apoi apăsați butonul de selecție / **Dial Knob** pentru a seta timpul de gătire dorit.
 - Timpul maxim de gătire este 23 ore și 59 minute.
6. După ce ați selectat timpul de gătire, selectați opțiunea pe care doriți să o rulați la sfârșitul programului de gătire, apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob
 - Puteți selecta **Oprire cuptor/ Oven Off, Păstrare temperatură/ Keep Temp., sau Păstrare la cald/ Keep Warm.**
 - Grătarul mare și grătarul eco nu acceptă opțiunea Păstrare la cald/ Keep Warm.

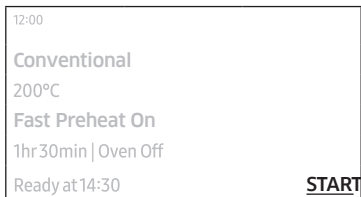


NOTĂ

Dacă începeți să gătiți fără să setați timp de gătire sau **Keep Temp** (Păstrare temperatură) pentru opțiuni, trebuie să opriți manual cuptorul.

7. Selectați **Gata la / Ready at**, apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob pentru a seta ora de încheiere dorită.
 - Când setați timpul de gătire, cuptorul afișează ora finală de gătire exemplu **Gata la 13.30.** (Ex. Ready at 13:30)

Operațiuni



8. Selectați **START**, și apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**.
- Dacă nu s-a modificat ora de final gătire, cuptorul începe să gătească imediat
 - Dacă s-a modificat ora de final gătire, cuptorul va regla automat ora de pornire pentru a termina gătitul la ora selectată.

NOTĂ

Puteți modifica temperatura, opțiunea de Preîncălzire rapidă și timpul de gătire în timpul procesului de gătire

- În timpul procesului de gătire puteți selecta oprit/ OFF, apăsați butonul de selecție Dial Knob, selectați OK și apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob pentru a anula procesul de gătire
- Când procesul de gătire este complet, +5 mins apare pe ecran.
 - Puteți selecta +5 mins apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob pentru a extinde gătitul încă 5 minute

Descriere moduri de gătire

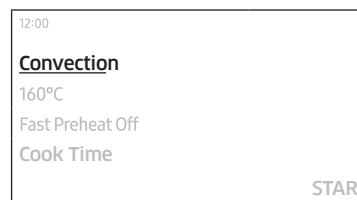
Mod de gătire		Interval temperatură (°C)	Temperatură standard (°C)	Preîncălzire rapidă	Sondă carne
	Convection	30-275	160	0	0
		Elementul de încălzire din spate generează căldură, care este distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Utilizați acest mod pentru coacere și rumenire pe mai multe niveluri în același timp.			
	Conventional	30-275	180	0	0
		Căldura este generată de sus și de jos de elementele de încălzire. Această funcție ar trebui utilizată pentru cocere și rumenire standard pentru majoritatea tipurilor de mâncare.			
	Large Grill	100-300	220	X	X
		Grătarul cu suprafață mare emite căldură. Utilizați acest mod rumenirea balturilor alimentelor (de exemplu, carne lasagne sau gratinat)			
	Eco Grill	100-300	220	X	X
		Grătarul cu suprafață mică emite căldură. Folosiți acest mod pentru alimente care necesită mai puțină căldură, cum ar fi pește și baghete			
	Fan Grill	100-275	180	X	X
		Două elemente de încălzire superioare generează căldură, care este distribuită în interiorul cuptorului de ventilator. Utilizați acest mod pentru grill carne sau pește			
	Top Heat + Convection	40-275	180	0	0
		Elementul superior de încălzire generează căldură, care este distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Utilizați acest mod pentru a avea o suprafață rumenită, crocantă (exemplu, carne sau lasagne).			

Mod de gătire		Interval temperatură (°C)	Temperatură standard (°C)	Preîncălzire rapidă	Sondă carne
	Bottom Heat + Convection	40-275	200	0	0
		Elementul de încălzire inferior generează căldură, care este distribuită uniform de ventilatorul de convecție. Utilizați acest mod pentru pizza, pâine, tort.			
	Bottom Heat	100-230	150	X	X
		Elementul de încălzire inferior generează căldură. Utilizați acest mod la sfârșitul coacerii sau al gătitului pentru a rumeni partea de jos unei quiche sau pizza.			
	Pro-Roasting	80-200	160	X	0
		Pro-Roasting rulează un ciclu automat de preîncălzire până când temperatura cuptorului atinge 220 ° C. Apoi, elementul de încălzire superior și ventilatorul de convecție pornesc pentru a găti alimente cum ar fi carnea la temperaturi scăzute. Utilizați acest mod pentru carne de vită, păsări sau pește			
	Eco Convection	30-275	160	X	0
		Eco Convection folosește sistemul de încălzire optimizat pentru a economie de energie în timpul gătitului. Timpul de gătire crește treptat dar rezultatele rămân aceleași. Acest mod nu necesită preîncălzire			
		NOTĂ Modul de încălzire Eco Convecție folosit pentru a determina clasa de eficiență energetică este în conformitate cu EN60350-1.			

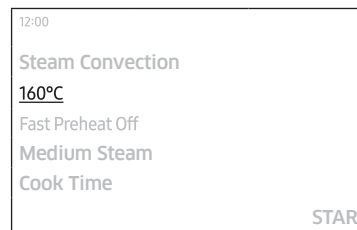
Moduri asistate de abur

⚠ ATENȚIE

Asigurați-vă că rezervorul de apă este umplut înainte de a utiliza modurile cu abur.



- Pe ecranul principal, selectați **Convection (Convecție)** și apoi apăsați butonul de apelare **Dial Knob**.
- Selectați modul de gătit dorit, apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob** (Pentru informații detaliate despre fiecare mod, consultați „Descrierea modului asistat de Steam”).
 - Dacă ați selectat **Steam Cook (Gătire la aburi)** accesați pasul 5. (Pasul 2-4 nu se aplică pentru Steam Cook.)
 - Puteți utiliza sonda de carne în unele moduri. Pentru a găti folosind sonda de carne, vezi „Gătirea cu sonda de carne și Stea Cook (numai pentru modelele aplicabile) ”.

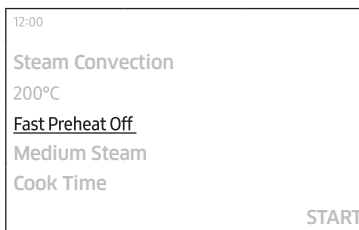


NOTĂ

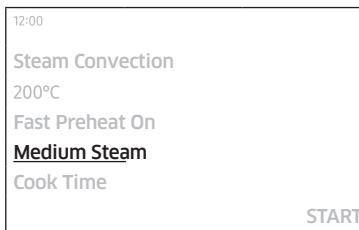
Steam Cook este disponibil numai pentru modelele aplicabile.

- Setați temperatura dorită.
 - Temperatura implicită și intervalul de temperatură diferă în funcție de modul de gătit.

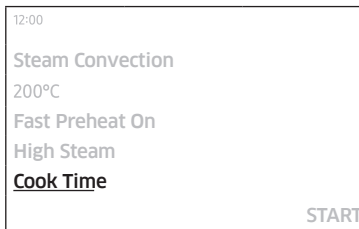
Operațiuni



4. Setează opțiunea Fast Preheat (Preîncălzire rapidă.)
- Setarea implicită este „Off”. „Oprit”



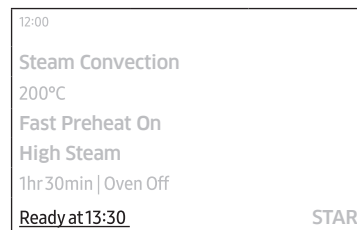
5. Setează nivelul aburului.
- Setarea implicită este „Medium”.



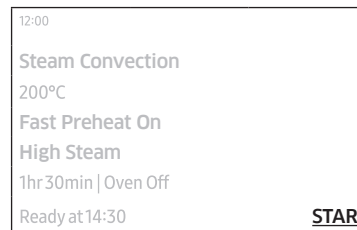
6. Selectați timpul de gătit, apoi apăsați buton selecție/ **Dial Knob** pentru a seta durata de timp pentru gătit
- *Timpul maxim de gătit este de 23 de ore și 59 de minute
7. După setarea timpului de gătit, selectați opțiunea pe care doriți să o rulați la finalul procesului de gătit, apoi apăsați **Dial Knob** (Buton selecție)
- Puteți selecta Oven Off (oprire) Keep Temp. (păstrare temperatură) sau Keep Warm (Păstrare la cald)

NOTĂ

Dacă începeți să gătiți fără a seta timpul de gătit sau setați Keep Temp. pentru opțiune, trebuie să opriți cuptorul manual.



8. Selectați Ready at, (Gata la) și apăsați butonul de selecție Dial Knob Pentru a seta ora de încheiere dorită.
- Când setați timpul de gătit cuptorul afișează timpul la care procesul de gătit va lua sfârșit.. (Ex. Ready at 13:30, Gata la 13.30)







9. Selectați **START**, apoi **Dial Knob** (buton selecție)
- Dacă nu ai schimbat durata de sfârșit gătit, cuptorul începe să gătească imediat.
 - Dacă ați schimbat ora de încheiere, cuptorul va regla automat timpul de începere pentru a termina gătitul la ora setată

NOTĂ

- Puteți modifica temperatura, opțiunea de Preîncălzire rapidă și timpul de gătit în timpul procesului de gătit
- În timpul procesului de gătit puteți selecta oprit/ OFF, apăsa butonul de selecție Dial Knob, selecta OK și apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob pentru a anula procesul de gătit.
- Când procesul de gătit este complet, +5 mins apare pe ecran.
 - Puteți selecta +5 mins apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob pentru a extinde gătitul încă 5 minute. Dacă începeți să gătiți fără să setați timp de gătit sau setați Keep Temp pentru opțiune, trebuie să opriți cuptorul manual

Descrierea modurilor asistate de Steam (Aburi)

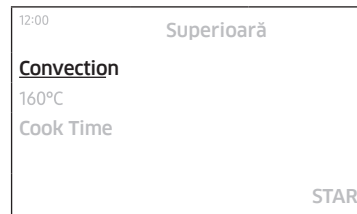
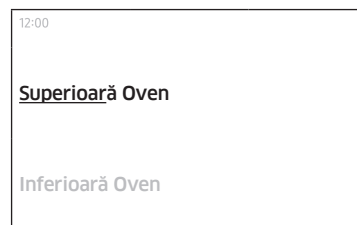
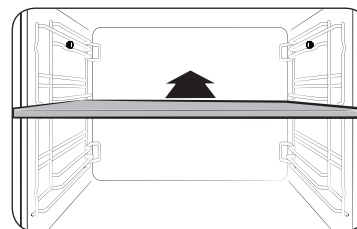
Mod de gătire	Interval temperatură (°C)	Temperatură standard (°C)	Preîncălzire rapidă	Sondă carne
 Steam Cook *	-	-	X	X
	Aburul fierbinte de la generatorul de abur este injectat prin duza de abur în cuptor pentru a găti mâncarea. Acest mod este potrivit pentru legume, pește, ouă, fructe și orez.			
 Steam Convection	120-275	160	0	0
	Căldura generată de încălzitorul de convecție și ventilatoare este susținută continuu de abur fierbinte. Intensitatea de abur poate fi ajustată la scăzut, mediu sau ridicat. Acest mod este potrivit pentru coacerea produselor de patiserie, pâine și pizza rumenirea cărnii și a peștelui.			
 Steam Top Heat + Convection	120-275	180	0	0
	Căldura generată de partea superioară și de convecție este împărțită uniform în cuptor de către ventilator, iar aburul fierbinte asigură suport elementelor de încălzire. Acest mod este potrivit pentru prepararea felurilor de mâncare cu crustă crocantă, cum ar fi carne, carne de pasăre sau pește			
 Steam Bottom Heat + Convection	120-275	200	0	0
	Căldura generată de elementul de încălzire inferior și încălzitorul prin convecție este împărțită uniform în cuptor de către ventilator, iar aburul fierbinte susține elementele de încălzire. Acest mod este potrivit pentru alimentele de copt crocante, cum ar fi pizza sau plăcinta cu mere			

NOTĂ

- Disponibilitatea modurilor cu (*) depinde de modelul cuptorului.
- Umpleți întotdeauna rezervorul de apă cu apă proaspătă atunci când gătiți cu aceste moduri.

Utilizare Dual cook / Mod preparare dublă

Puteți utiliza separatorul furnizat pentru a separa zona de gătit superioară de zona inferioară. Acesta permite utilizatorilor să activeze două moduri de gătit diferite simultan sau pentru a alege pur și simplu o zonă de gătire



- Introduceți separatorul la nivelul 3 pentru a separa interiorul cuptorului în două zone de gătit
 - Când separatorul este introdus, cuptorul detectează separatorul iar ecranul principal se schimbă automat
- Selecționați zona de gătit dorită și apoi apăsați butonul de selecție **Dial Knob**
- Setați setările de gătit dorite și începe gătitul.
 - Pentru instrucțiuni, consultați „Moduri de gătire” sau „Moduri asistate de Steam”.
 - Pentru moduri și opțiuni Moduri disponibile în fiecare zonă

Operațiuni



NOTĂ

- Dacă ați început procesul de gătire într-una din cele 2 zone (superioară și inferioară), puteți începe să gătiți și în cealaltă zonă. Selectați indicatorul de zonă în partea de sus-mijloc a ecranului, apăsați butonul de selecție Dial Knob, apoi repetați pasul 2 la 3 pentru a găti în cealaltă zonă.
- Pot exista anumite restricții privind modurile sau intervalul de temperatură pe care îl selectați când încercați să gătiți în ambele zone simultan.

Moduri disponibile în fiecare zonă

Zonă	Mod disponibil	Interval temperatură (°C)	Temperatură standard (°C)	Preîncălzire rapidă	Sondă carne
superioară	Convection	40-250	160	X	X
	Large Grill	40-250	220	X	X
	Top Heat + Convection	40-250	180	X	X
inferioară	Convection	40-250	160	X	X
	Bottom Heat + Convection	40-250	200	X	X
	Bottom Heat	40-250	150	X	X
	Steam Cook *	-	-	X	X
	Steam Convection	120-250	160	X	X
	Steam Bottom Heat + Convection	120-250	200	X	X

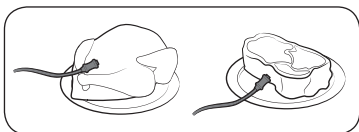
NOTĂ

- Consultați „Descrierea modului cuptor” sau „Descrierea modului asistat de Steam” pentru descrierea fiecărui mod.
- Disponibilitatea modurilor cu asterisc (*) depinde de modelul cuptorului.

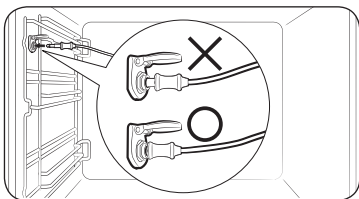
Gătire cu sonda de carne (numai pentru anumite modele)

Sonda pentru carne măsoară temperatura internă a cărnii în timpul gătirii. Când temperatura atinge temperatura țintă, cuptorul se oprește și se termină Procesul de gătit.

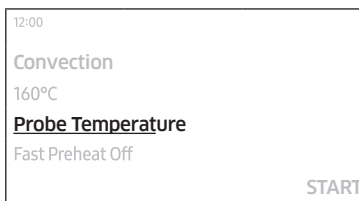
- Folosiți doar sonda de carne care vine în pachetul produsului.
- Nu puteți selecta timpul de gătire dacă sonda pentru carne este conectată



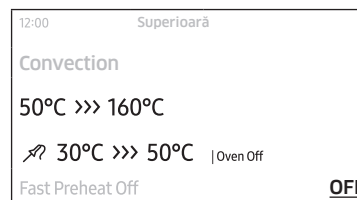
1. Introduceți vârful sondei de carne în centrul cărnii de gătit. Asigurați-vă că mânerul de cauciuc nu este introdus.



2. Conectați conectorul sondei la priză pe peretele din stânga. Dacă sonda este conectată corect, veți vedea mesajul „**Sonda de carne introdusă**” **“Meat probe inserted.”**.
 - Dacă sonda este introdusă corect, Probe Temperature / temperatură sondă va apărea în loc de Cook Time (Timp de gătire)



3. Selectați **Probe Temperature (Temperatură sondă)**, apoi apăsați buton selecție **Dial Knob** pentru a seta temperatura dorită pentru prepararea cărnii



4. Setează setările de gătit dorite.
 - Consultați „Descrierea modului cuptor” sau „Mod asistat de abur” pentru modurile în care se poate folosi sonda pentru carne.
 - Consultați pașii 1-3 din „Moduri Cuptor” sau pașii 1-4 din „Gătire asistată cu aburi”
5. Selectați **START**, apoi buton selecție **Dial Knob**.
 - Cuptorul completează gătitul cu o melodie atunci când temperatura internă a cărnii atinge temperatura setată

⚠ AVERTISMENT

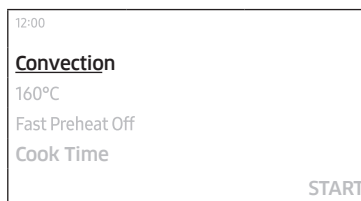
- Pentru a preveni deteriorarea, nu utilizați sonda pentru carne cu accesoriul pentru rotisat
- Când gătitul este complet, sonda pentru carne devine foarte fierbinte. Pentru a preveni arsurile, folosiți mănuși de cuptor pentru a scoate alimentele

📖 NOTĂ

Nu toate modurile de gătit acceptă utilizarea sondei de carne. Dacă nu se poate utiliza cu anumite moduri apare mesajul Modul selectat nu accepta utilizarea sondei de carne “The selected mode does not support the use of the meat probe.”. Când apare acest mesaj scoateți sonda de carne

Operațiuni

Special Function



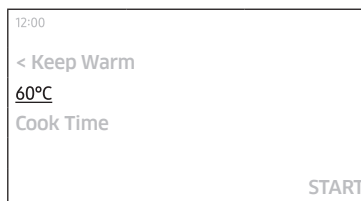
1. Pe ecranul principal, selectați **Convection (Convecție)** și apoi apăsați butonul de apelare (**Dial Knob**)

2. Selectați **Special Function (Funcție specială)**, apoi apăsați butonul de apelare **Dial Knob**.



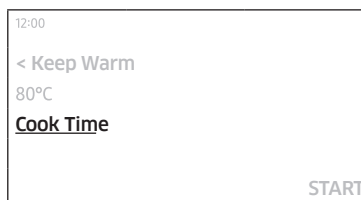
3. Selectați funcția dorită, apoi apăsați butonul de apelare. (Dial Knob)

- Pentru informații detaliate despre fiecare consultați **"Special Function description" (Descriere Funcție specială)**

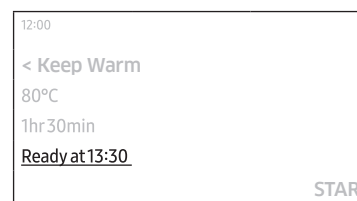


4. Setează temperatura dorită

- Temperatura diferă în funcție de modul de gătit.

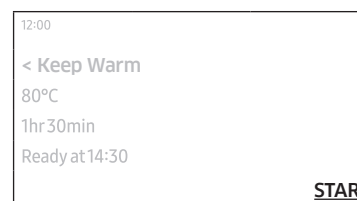


5. Selectați **Cook Time (Durată gătire)** apoi apăsați butonul de apelare **Dial Knob** pentru a seta timpul de gătire dorit sau selectați Probe Temperature (temperatură sondă carne , apoi apăsați butonul de apelare pentru a seta temperatura țintă a cărnii dvs. Temperatura sondei este numai aplicabil pentru Slow Cook. Timpul maxim de gătit este de 23 de ore și 59 de minute.



6. Selectați **Ready at (Gata la)** apoi apăsați **Dial Knob** pentru a seta ora de încheiere dorită

- Când setați timpul de gătit, cuptorul afișează ora la care programul de gătit va lua sfârșit. (Ex. Ready at 13:30, Gata la 13.30)
- Acest pas nu se aplică pentru Slow Cook.



7. Selectați **START** apoi apăsați **Dial Knob**. Dacă nu s-a modificat ora de sfârșit program gătit, cuptorul începe să gătească imediat.

- Dacă ați schimbat ora de încheiere, cuptorul va regla automat ora de început pentru a termina gătitul la ora setată
- Dacă ați selectat **Slow Cook (Gătire lentă)** cuptorul completează gătitul cu o melodie atunci când temperatura internă a cărnii ajunge la temperatura setată

Descriere funcție specială

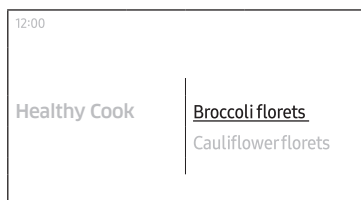
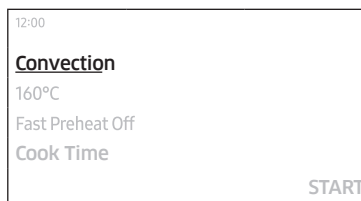
Mod	Interval temperatură (°C)	Temperatură recomandată (°C)	Descriere
Keep Warm (Păstrează la cald)	40-100	60	
Plate Warm (încalzire farfurie)	30-80	50	
Defrost (decongelare)	30-60	30	
Proe Dough (Dospire aluat)	30-50	35	
Pizza Cook (Coacere pizza)	160-250	200	

Mod	Interval temperatură (°C)	Temperatură recomandată (°C)	Descriere
Slow Cook (Gătire lentă)	70-120	80	Acest program folosește o temperatură mică pentru textură fragedă. Potrivit pentru carne de vită, carne de porc, miel. Vă recomandăm să fierbeți carnea la o temperatură ridicată pe plită înainte de a utiliza acest mod
Drying (Uscare)	40-90	60	Acest mod se folosește pentru uscarea fructelor, legumelor și ierburilor. Timpul de uscare depinde de tipul, grosimea și cantitatea alimentelor.

Operațiuni

Mâncare sănătoasă (numai pentru modelele aplicabile)

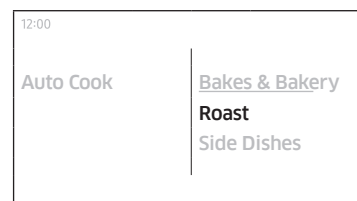
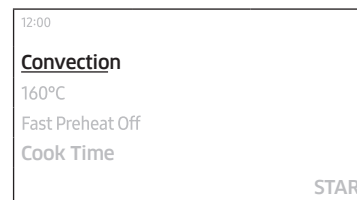
Cuptorul oferă 20 de programe sănătoase de gătit. Setările de gătit vor fi ajustate automat în funcție de programul selectat.



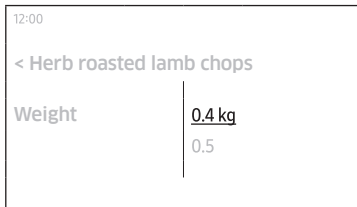
1. Pe ecranul principal, selectați **Convection**, (Convecție) și apoi apăsați **Dial Knob** (buton selecție)
2. Selectați **Healthy Cook** (Gătire sănătoasă) și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
3. Selectați programul dorit și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție) Pentru informații detaliate despre fiecare program, consultați "**Healthy Cook**" (Gătire sănătoasă) în "Cooking Smart" („Gătit inteligent”) la pagina 47.)
4. Citiți sfatul, selectați **Next (Următorul)** și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
5. Turnați apa în rezervorul de apă conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați Next (Următorul), și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
6. Pregătiți mâncarea și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați Next (Următorul), și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție) Dacă doriți să începeți să gătiți la un anumit timp, selectați Delay Start, (Întârziere Start,) și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
7. selectați **START** și apoi apăsați **Dial Knob** (buton selecție)

Auto Cook

Cuptorul oferă 50 sau 70 (pentru modelele Steam cook (Gătire cu aburi) programe de gătit automată. Profitați de această caracteristică pentru a vă economisi timpul sau pentru a scurta perioada de învățare. Timpul de gătit, nivelul de putere și temperatura vor fi ajustate în funcție de programul selectat.



1. Pe ecranul principal, selectați **Convection**, (Convecție) și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
2. Selectați **Auto Cook** (Preparare automată) și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
3. Selectați categoria, apoi apăsați pe Dial Knob (buton selecție)
4. Selectați subcategoria și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
 - Este posibil ca unele categorii să nu aibă subcategorii.
5. Selectați programul dorit și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
 - Pentru informații detaliate despre fiecare program, consultați "**Auto Cook programmes**" (**Programe automate**) în "Cooking Smart" în „Gătit inteligent” secțiune de la pagina 40.)
6. Citiți sfatul, selectați Next (următorul) și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)



7. Selectați greutatea și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
 - Este posibil ca acest pas să nu se aplice unor programe.
 - Greutatea disponibilă diferă în funcție de programul selectat.
8. Se toarnă apă în rezervorul de apă conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați Next (următorul) greutatea și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție). Este posibil ca acest pas să nu se aplice unor anumite programe.
9. Pregătiți mâncarea și accesoriile conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați Next (Următorul), și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
Dacă doriți să începeți să gătiți la un anumit timp, selectați Delay Start, (Întârziere Start,) și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție) pentru a seta ora dorită.
10. selectați START și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)



1. Apăsați butonul de pe panoul de control
2. Selectați **Timer** și apoi apăsați **Dial Knob** (buton selecție)
3. Pe ecranul temporizatorului selectați + și apoi apăsați **Dial Knob** (buton selecție)
 - Omiteți acest pas dacă adăugați temporizatorul pentru prima dată.
4. Setați timpul

Modificare deja existent



1. Apăsați butonul de pe panoul de control
2. Selectați Timer și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
3. Pe ecranul Temporizator, selectați Temporizatorul pe care doriți să îl editați, apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)

Operațiuni

Ștergerea Timerului

1. Apăsați  butonul de pe panoul de control
2. Selectați **Timer** și apoi apăsați **Dial Knob** (buton selecție)
3. Pe ecranul **Timer**, selectați  și apoi apăsați **Dial Knob** (buton selecție)
4. Selectați **Delete** (Ștergere) din partea dreaptă a temporizatorului pe care doriți să îl ștergeți și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
5. Selectați **Done** (efectuat) și apoi apăsați **Dial Knob** (buton selecție)

Utilizare Timer

1. Apăsați  butonul de pe panoul de control
2. Selectați **Timer** și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
3. Selectați start  din partea dreaptă a temporizatorului pe care doriți să îl folosiți și apoi apăsați Dial Knob (buton selecție)
 - Odată ce porniți temporizatorul, puteți întrerupe sau anula temporizatorul..


NOTĂ

Când timpul s-a scurs până la un punct setat, un mesaj "Time is up ,, Timpul a trecut", apare și o melodie. Selectați **OK**, apoi apăsați butonul **Dial Knob** (buton selecție) pentru a renunța la mesaj

Curățare

Pyrolytic (Pirolitic)

Sistemul de curățare pirolitic presupune curățare termică la temperaturi ridicate. Arde resturile uleioase și facilitează curățarea manuală.

1. Apăsați  butonul de pe panoul de control
2. Selectați **Cleaning (Curățare)** și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)
3. Selectați **Pyrolytic (Pirolitic)** și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)
4. Selectați ora și apoi apăsați **Dial Knob**(buton selecție)
5. Selectați **Next (Următorul)** și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)
6. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați Next (Următorul) și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)
7. Citiți mesajul de pe ecran, selectați Start și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)
8. Așteptați până când cuptorul se răcește, apoi ștergeți ușa de-a lungul marginilor sale folosind o cârpă umedă.

ATENȚIE


- Nu atingeți cuptorul deoarece cuptorul devine foarte fierbinte în timpul programului
- Pentru a evita accidentele, țineți copiii departe de cuptor.
- După terminarea programului, nu opriți în timp ce ventilatorul de răcire funcționează pentru a răci cuptorul.

NOTĂ

- Odată ce programul începe, cuptorul devine fierbinte în interior. Apoi, ușa va fi blocată pentru siguranță. Când programul este complet și cuptorul se răcește, ușa va fi deblocată.
- Asigurați-vă că ați golit cuptorul înainte de curățare. Accesoriile pot fi deformate din cauza temperaturilor ridicate din interiorul cuptorului

Curățare cu abur

Acest lucru este util pentru curățarea murdăriilor ușoare cu abur. Această funcție automată vă economisește timp eliminând necesitatea curățării manuale

1. Apăsați  butonul de pe panoul de control
2. Selectați **Cleaning (Curățare)** și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)
3. Selectați **Steam Clean (Curățare cu aburi)** și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)
4. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați Next (Următorul) și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)
5. Selectați START și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție)

⚠ AVERTISMENT

Nu deschideți ușa înainte de finalizarea programului. Apa din cuptor este foarte fierbinte și poate provoca arsuri.

📖 NOTĂ


- Dacă cuptorul este foarte murdar cu grăsimi, de exemplu, după prăjire sau grătar, se recomandă curățarea manuală cu ajutorul unui agent de curățare înainte de a activa curățarea cu abur.
- Lăsați ușa cuptorului întredeschisă când programul este finalizat. Aceasta este pentru a permite suprafeței interioare a smalțului să se usuce bine.
- În timp ce cuptorul este fierbinte în interior, curățarea automată nu este activată. Așteptați până la răcirea cuptorului și încercați din nou.
- Nu turnați apă cu presiune în partea de jos a cuptorului. În caz contrar, apa se revarsă în față.

Decalcifiere

Curățați interiorul generatorului de abur pentru a preveni afectarea calității și gustului alimentelor.

📖 NOTĂ

- Cuptorul memorează durata modurilor asistate de abur și vă anunță să rulați funcția de decalcifiere atunci când este necesar. Puteți utiliza în continuare modurile asistate de abur pentru următoarele două ore fără a rula funcția de decalcifiere. Cu toate acestea, nu puteți utiliza modurile asistate de abur după două ore, cu excepția cazului în care rulați și finalizați funcția de decalcifiere.
- Când primiți mesajul de notificare, selectați Start now (Începeți acum), apoi apăsați butonul de apelare Dial Knob pentru a rula funcția Descalcificare sau selectați LATER (Mai târziu), apoi apăsați butonul de apelare pentru a-l amâna.

1. Apăsați  butonul de pe panoul de control
2. Selectați **Cleaning (Curățare)** și apoi apăsați **Dial Knob(buton selecție)**
3. Selectați **Descalcificare (Decalcifiere)** și apoi apăsați **Dial Knob(buton selecție)**
4. Selectați **Next (Următorul)** și apoi apăsați **Dial Knob(buton selecție)**
5. Urmați instrucțiunile de pe ecran, selectați Start (Pornire) și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție).
 - Dacă primiți un mesaj de notificare că aveți apă insuficientă, adăugați mai multă apă în rezervorul de apă, selectați OK, apoi apăsați butonul de selecție DialKnob.
6. Când decalcifierea este completă, scurgerea apei este automat realizată de cuptor
7. Odată ce scurgerea este completă, goliți rezervorul de apă
8. Umpleți rezervorul de apă cu 500 ml apă potabilă conform instrucțiunilor de pe ecran, selectați OK, apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob pentru a începe clătirea.
9. Când clătirea este completă, goliți rezervorul de apă.

⚠ AVERTISMENT

- Purtați mănuși de cuptor atunci când manipulați rezervorul de apă.
- Folosiți numai agenți de decalcifiere care sunt specifici cuptoarelor cu aburi sau aparatelor de cafea.


Operațiuni

⚠ ATENȚIE

- Nu anulați decalcifierea în timpul procesului. În caz contrar, trebuie să reporniți ciclul de decalcifiere și să finalizați în următoarele trei ore pentru a activa modurile cu abur.
- Pentru a evita accidentele, țineți copiii departe de cuptor.
- Pentru raportul amestec de apă și agent de decalcifiere, urmați instrucțiunile producătorului soluției de decalcifiere

Scurgere apă

După ce utilizați modurile cu abur, trebuie să scurgeți apa rămasă pentru a preveni afectarea altor moduri de gătit. De asemenea, dacă doriți să scurgeți din nou în scopuri de curățare, utilizați această funcție.

1. Apăsați  butonul de pe panoul de control
2. Selectați **Cleaning (Curățare)** și apoi apăsați **Dial Knob**(buton selecție)
3. Selectați **Drain (Scurgere)** și apoi apăsați **Dial Knob**(buton selecție)
4. Selectați **Start (Pornire)** și apoi apăsați **Dial Knob**(buton selecție)
5. Uurmați instrucțiunile de pe ecran, selectați OK, și apoi apăsați **Dial Knob** (buton selecție)
 - Cuptorul scurge apa de la generatorul de abur către rezervorul de apă.
6. Când scurgerea este completă, goliți rezervorul de apă.
 - După golirea rezervorului, curățați-l înainte de a-l readuce în cuptor.


⚠ AVERTISMENT

- Purtați mănuși de cuptor când manipulați rezervorul de apă.
- Nu scoateți rezervorul de apă în timpul scurgerii.

📖 NOTĂ

Odată ce cuptorul începe scurgerea apei, vă rugăm să așteptați până la finalizarea Programului de scurgere

Setări

Apăsați  butonul de pe panoul de control, selectați Settings,(Setări) și apoi apăsați Dial Knob(buton selecție) pentru a schimba diferite setări pentru cuptor. Vă rugăm să consultați tabelul următor pentru descrieri detaliate.



Meniu	Submeniu	Descriere
Conexiuni	Wi-Fi	Puteți activa sau dezactiva conexiunea Wi-Fi.
	Conexiune ușoară	Puteți conecta cuptorul la aplicația SmartThings printr-o conexiune Wi-Fi. Când cuptorul este conectat, puteți utiliza aplicația SmartThings pentru a verifica starea cuptorului și / sau a-l controla de pe un dispozitiv mobil.
	Management la distanță	Selectați Activate(Activare), apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob pentru a permite centrului de service/ call center să vă acceseze la distanță cuptorul pentru a verifica informațiile interne

Meniu	Submeniu	Descriere
Display (Afișaj)	Brightness (Luminozitate)	Puteți modifica luminozitatea afișajului
	Screen saver (Imagine de fundal)	Puteți activa sau dezactiva Imaginerea de fundal NOTĂ Imaginea de fundal este o funcție care afișează data și ora pe ecran dacă nu există setare pentru o anumită oră în starea de așteptare.
	Clock theme (Imagine fundal ceas)	Puteți selecta tema de fundal a ceasului.
	Timeout (pauză)	Puteți seta durata de timp înainte de pornirea imaginii de fundal NOTĂ <ul style="list-style-type: none"> Consumul de energie poate crește în funcție de setare. Când timeout este setat la "Always on", („Întotdeauna aprins”) luminozitatea ecranului LCD se schimbă automat la nivelul 2 dacă nu există nicio acțiune timp de 3 minute.
Date & time (Dată & Oră)	Automatic date and time (Setare Dată și oră în mod automat)	Puteți activa sau dezactiva pentru a actualiza ora de pe internet. Trebuie să fiți conectat la rețea Wi-Fi
	Select time zone (Selectați fusul orar)	Puteți selecta fusul orar. (Trebuie să dezactivați data și ora automate.)
	Set date (Setare dată)	Puteți seta manual o dată. (Trebuie să dezactivați data și ora automate.)
	Set time (Setare oră)	Puteți seta manual ora. (Trebuie să dezactivați data și ora automate.)
	Selectați formatul orei	Puteți selecta formatul orei din formatul de 12 sau 24 de ore.
Language (limbă)		Puteți selecta limba pentru afișaj

Meniu	Submeniu	Descriere
Volume (Volum)		Puteți regla volumul cuptorului.
Water hardness (Duritate apă)		Puteți regla duritatea apei pe care o utilizați pentru modurile cu abur <ul style="list-style-type: none"> Soft : Up to 120 ppm (Până la 120 ppm) Medium: 120-240 ppm Medium-Hard: 240-350 ppm Hard: Over 350 ppm (peste 350 ppm)
Help (suport)	Depanare	Puteți verifica depanarea.
	Ghid prima utilizare	Puteți verifica instrucțiunile simple despre utilizarea de bază a cuptorului.
About device (Despre produs)	Model cuptor	Puteți verifica modelul cuptorului
	SW version (caracteristici software)	Puteți verifica versiunea curentă a softului. Când aveți software nou disponibil, butonul de actualizare SW va apărea pe acest meniu
	Legal information	Puteți verifica informațiile legale
Demo mode (Mod demo/ test)		Puteți activa sau dezactiva modul Demo

Lock (Blocare)

Puteți bloca panoul de control pentru a preveni orice operație neintenționată.

- Pentru a activa funcția **Blocare**, atingeți butonul  de pe panoul de control, selectați **Lock**, apoi apăsați butonul de selecție Dial Knob.
- Pentru a dezactiva funcția **Blocare**, atingeți lung  butonul până când vedeți mesajul the "**Control is unlocked.**" „Controlul este deblocat

Gătit inteligent

Preparare manuală

▲ AVERTISMENT privind acrilamida

Acrilamida produsă în timpul preparării alimentelor cu amidon, de exemplu chipsuri, cartofi prăjiți și pâine, poate provoca probleme de sănătate. Se recomandă prepararea acestor alimente la temperaturi scăzute și evitarea preparării excesive, a întăririi sau a arderii.

⚠ ATENȚIE

Alimentele perisabile (precum laptele, ouăle, peștele, carnea de vită sau de pasăre) nu trebuie să rămână în cuptor timp de peste 1 oră înainte de începerea gătitului și trebuie scoase prompt de îndată ce prepararea s-a încheiat. Consumul de alimente alterate poate duce la toxinfecții alimentare.

📖 NOTĂ

- Preîncălzirea este recomandată pentru toate modurile de preparare dacă nu se specifică altfel în ghidul de preparare.
- Când folosiți modul Gril eco, așezați mâncarea în centrul tăvii accesoriu.

Sfaturi utile privind accesoriile



Cuptorul dvs. este livrat cu mai multe accesorii. Este posibil să constatați că unele accesorii lipsesc din tabelul de mai jos. Cu toate acestea, chiar dacă nu primiți toate accesoriiile menționate în acest ghid de preparare, puteți folosi ce aveți, obținând aceleași rezultate.

- Tava pentru copt și tava universală sunt interschimbabile.
- Atunci când gătiți alimente uleioase, vă recomandăm să așezați o tavă sub suportul de sârmă pentru a colecta reziduurile de ulei. Dacă primiți grătarul platou, îl puteți folosi împreună cu tava.
- Dacă primiți tava universală sau tava ultraadâncă, sau ambele, o puteți folosi pe cea mai adâncă pentru alimente uleioase.

Coacere









Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul pentru cele mai bune rezultate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Pandișpan	Grătar, formă ø 25-26 cm	2		160-170	35-40
Chec marmorat	Grătar, formă pentru guguluf	3		175-185	50-60
Tartă	Grătar, formă pentru tartă ø 20 cm	3		190-200	50-60
Prăjitură din aluat cu fructe și firimituri crocante	Tavă universală	2		160-180	40-50
Fructe măcinate	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	3		170-180	25-30
Brioșe	Tavă universală	3		180-190	30-35
Lasagna	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	3		190-200	25-30
Bezele	Tavă universală	3		80-100	100-150
Sufleu	Grătar, recipient pentru sufleu	3		170-180	20-25
Plăcintă dospită cu mere	Tavă universală	3		150-170	60-70
Pizza de casă, 1-1,2 kg	Tavă universală	2		190-210	10-15
Aluat pufos înghețat, umplut	Tavă universală	2		180-200	20-25
Quiche	Grătar, vas termorezistent 22-24 cm	2		180-190	25-35

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Plăcintă cu mere	Grătar, formă ø 20 cm	2		160-170	65-75
Pizza rece	Tavă universală	3		180-200	5-10

Prepararea fripturilor

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne (vită/porc/miel)					
Muşchi de vită, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	50-70
Cotlet de vițel cu os, 1,5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	90-120
Friptură de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		200-210	50-60
Bucată mare de carne de porc, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		160-180	100-120
Pulpă de miel cu os, 1 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		170-180	100-120

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
Carne de pasăre (pui/rață/curcan)					
Pui, întreg, 1,2 kg *	Grătar + Tavă universală (pentru a colecta scurgerile)	3 1		200	65-80 *
Bucăți de pui	Grătar + Tavă universală	3 1		200-220	25-35
Piept de rață	Grătar + Tavă universală	3 1		200-210	20-30
Curcan mic, întreg, 5 kg	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	120-150
Legume					
Legume, 0,5 kg	Tavă universală	3		220-230	15-20
Cartofi copti, jumătăți, 0,5 kg	Tavă universală	3		190-200	40-50
Pește					
File de pește, la cuptor	Grătar + Tavă universală	3 1		200-220	20-30
Pește fript	Grătar + Tavă universală	3 1		180-200	30-40

* Verificați după 2/3 din timpul de gătit.

Gătit inteligent

Grilling/ Grătar

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul folosind modul Large grill (Grill mare.)
Întoarceți-vă după jumătate de timp

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durață (min.)
Pâine					
Pâine prăjită	Grătar	5		250-270	2-4
Sandvișuri cu brânză	Tavă universală	4		200	4-8
Carne de vită					
Friptură *	Grătar + Tavă universală	4 1		240-250	15-20
Burgeri *	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	13-18
Carne de porc					
Cotlete de porc	Grătar + Tavă universală	4 1		250-270	15-20
Cârnați	Grătar + Tavă universală	4 1		260-270	10-15
Carne de pasăre					
Piept de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	30-35
Ciocănele de pui	Grătar + Tavă universală	4 1		230-240	25-30

*Întoarceți după $\frac{2}{3}$ din durata de preparare.

Alimente congelate, gata preparate

Alimente	Accesoriu	Nivel	Tip de încălzire	Temp. (°C)	Durață (min.)
Pizza congelată, 0,4-0,6 kg	Grătar	3		200-220	15-25
Lasagna congelată	Grătar	3		180-200	45-50
Cartofi congelați la cuptor	Tavă universală	3		220-225	20-25
Crochete congelate	Tavă universală	3		220-230	25-30
Camembert congelat	Grătar	3		190-200	10-15
Baghete congelate cu topping	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	10-15
Crochete de pește congelate	Grătar + Tavă universală	3 1		190-200	15-25
Burger de pește congelat	Grătar	3		180-200	20-35

Steam assisted mode (Mod asistat de abur)

Cu această funcție activată, cuptorul generează abur și se distribuie uniform în interiorul compartimentului de gătit, acoperind întreaga zonă, toate rafturile și toate colțurile. Asta ajută pentru a rumeni mâncarea, oferind un aspect crocant la exterior și succulent în interior. Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la linia maximă și selectați un nivel de abur care se potrivește cel mai bine rețetei tale.

Steam Convection

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul pentru modul coacere cu abur

Preparat	Accesorii	Nivel	Nivel abur	Temp. (°C)	Timp (min.)
Chifle	Tavă Universală	3	Low	180-190	10-20
Croissant	Tavă Universală	3	Low	180-190	10-20
Pâine albă	Grătar 24 cm loaf cake tin	2	Med	180-190	30-40
Pâine cu cereale mixte	Grătar 24 cm loaf cake tin	2	Med	180-190	30-40
Aluat foietaj	Tavă Universală	3	Low	180-190	15-20
Tartă vanilie și caramel	Grătar	3	High	120-130	20-30
Cheese cake	Grătar	3	Med	150-160	55-65
Baghetă *	Tavă Universală	3	High	180-200	25-35
Pizza aluat congelat	Tavă Universală	3	Med	190-210	15-25

Low = Scăzut, Med = Mediu, High = Înalt

* Pentru Bagheta este necesar aburului doar la începutul coacerii. Vă recomandăm să utilizați modul de convecție cu abur timp de 10 minute și să utilizați modul de convecție cu aceeași temperatură în timpul de coacere rămas.

Steam Top Heat + Convection

Vă recomandăm să reglați modul de gătit după jumătate din timpul de gătit, pentru a îndepărta aburul pentru o textură crocantă. Vă recomandăm să utilizați Top Heat + Convection mode sau Convection mode și mențineți temperatura

Preparat	Accesorii	Nivel	Nivel abur	Temp. (°C)	Timp (min.)
Carne de porc (crackling), 1.2 kg	Grătar + Tavă Universală	3 1	Med	170-180	90-120
Pui, întreg, 1.2 kg	Grătar + Tavă Universală	2 1	Med	190-200	55-65
Bucăți de pui	Grătar + Tavă Universală	4 1	Low	210-220	25-35
Piept de rață	Grătar + Tavă Universală	4 1	Low	170-180	15-25
rață, întreagă, 2.5 kg	Grătar + Tavă Universală	2 1	Med	170-180	100-120
Curcan mic, întreg, 4.0 kg	Grătar + Tavă Universală	2 1	Med	180-200	120-150
Pește întreg 0.5 kg *	Grătar + Tavă Universală	4 1	Med	170-190	20-30
File de pește *	Grătar + Tavă Universală	4 1	Low	190-200	15-25

Low = Scăzut, Med = Mediu, High = Înalt

* Vă recomandăm să utilizați modul Steam Top Heat + Convection în timpul gătitului pentru o textură umedă

Gătit inteligent

Steam Bottom Heat + Convection

Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul, modul abur, pentru coacere crocantă

Preparat	Accesorii	Nivel	Nivel abur	Temp. (°C)	Time (min.)
Pizza de casă	Tavă Universală	2	Med	190-200	15-20
Pizza	Tavă Universală	2	Med	190-210	15-20
Quiche/ Tartă	Grătar	2	Low	180-190	25-35
Rulouri de pâine	Tavă Universală	2	Low	180-190	15-25
Focaccia	Grătar	2	Low	200-210	15-25

Low = Scăzut, Med = Mediu, High = Înalt

Steam Cook (applicable models only)

Gătire cu aburi (doar pentru anumite modele)

Acest mod Steam Cook vă permite să utilizați o gamă largă de rețete.

Asigurați-vă că utilizați recipientul cu abur și fixați rezervorul cu apă potabilă până la linia maximă.

Preparat	Accesorii	Nivel	Time (min.)
Broccoli	Recipient cu abur	A	10-15
Legume feliate (dovlecei, morcov, ardei gras)	Recipient cu abur	A	10-20
Sparanghel verde	Recipient cu abur	A	15-20
Sparanghel alb	Recipient cu abur	A	15-20
Fasole verde	Recipient cu abur	A	15-20
Varză de Bruxelles	Recipient cu abur	A	15-20
Jumătăți de cartofi curățați	Recipient cu abur	A	25-35
File de pește	Recipient cu abur	A	15-25
Midii	Recipient cu abur	A	10-20
Creveți	Recipient cu abur	A	10-20
Piept de pui	Recipient cu abur	A	20-30
Ouă fierte	Recipient cu abur	A	13-18

NOTĂ

Nivelul A se referă la un raft exclusiv pentru recipientul cu abur. Vezi Accesorii secțiunea de la pagina 14 pentru locația exactă a nivelului A.

Pro-Roasting

Acest mod include un ciclu de încălzire automată până la 220 °C. Încălzitorul de sus și ventilatorul de convecție funcționează în timpul procesului de gătire a cărnii. După această etapă mâncarea este gătită ușor de temperatura scăzută de preselecție. Acest proces se face în timp ce încălzitoarele superioare și inferioare funcționează. Acest mod este potrivit pentru fripturi de carne și păsări de curte.

Preparat	Accesorii	Nivel	Temp. (°C)	Time (hrs.)
Friptură de vită	Grătar + Tavă Universală	3 1	80-100	3-4
Friptură de porc	Grătar + Tavă Universală	3 1	80-100	4-5
Friptură de miel	Grătar + Tavă Universală	3 1	80-100	3-4
Piept de rață	Grătar + Tavă Universală	3 1	80-100	2-3

Dual cook (Gătire a două preparate în același timp)

Înainte de a utiliza funcția de gătit Dual Cook, introduceți separatorul în cuptor. Îți recomandăm să preîncălziți cuptorul pentru cele mai bune rezultate.

Următorul tabel prezintă 5 ghiduri de gătit duale pe care le recomandăm pentru gătit, rumenire, coacere. Folosind funcția de gătit dublu, veți putea să gătiți principalul fel de mâncare și garnitură sau fel principal și desert simultan.

- Folosind funcția de gătit dublu, timpul de preîncălzire poate fi prelungit.

Nr.	Zone	Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
1	Superioară	Pandispan	Grătar Ø 25-26 cm tin	4		160-170	40-45
	Inferioară	Pizza de casă, 1.0-1.2 kg	Tavă universală	1		190-210	13-18
2	Superioară	Legume bine făcute 0.4-0.8 kg	Tavă universală	4		220-230	13-18
	Inferioară	Plăcintă cu mere	Grătar Ø 20 cm tin	1		165-175	70-80
3	Superioară	Lipie	Tavă universală	4		230-240	13-18
	Inferioară	Cartofi gratinați, 1.0-1.5 kg	Grătar 22-24 cm oven dish	1		180-190	45-50

Nr.r	Zonă	Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzire	Temp. (°C)	Durată (min.)
4	Superioară	Pulpe de pui	Grătar + tavă universală	4 4		230-250	30-35
	Inferioară	Lasagne, 1.0-1.5 kg	Grătar 22-24 cm oven dish	1		190-200	30-35
5	Superioară	File de pește	Grătar + tavă universală	4 4		210-230	15-20
	Inferioară	Patiserie mere	tavă universală	1		170-180	25-30

Gătit inteligent

De asemenea, puteți utiliza doar zona superioară sau doar zona inferioară pentru a economisi energie. Timpul de gătit poate fi extins când utilizați zone separate. Vă recomandăm să preîncălziți cuptorul pentru cel mai bune rezultate.

Superioară

Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzirea	Temp. (°C)	Time (min.)
Cartofi gratinați	Grătar 22-24 cm vas cuptor	4		160-170	40-50
Biscuiți	Tavă Universală	4		180-190	30-35
Lasagne	Grătar 22-24 cm vas cuptor	4		180-190	25-35
Pulpe de pui *	Grătar + Tavă Universală	4 4		230-250	30-35

* Do not preheat the oven.

Inferioară

Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzirea	Nivel abur	Temp. (°C)	Timp (min.)
Dutch loaf cake (chec)	Grătar 24 cm loaf cake tin	1		-	170-180	50-60
Plăcintă mere	Grătar Ø 20 cm tin	1		-	160-170	70-80
Pizza de casa 1.0-1.2 kg	Tavă Universală	1		-	190-210	15-20
Croissants	Tavă Universală	1		Low	180-190	15-20

Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzirea	Nivel abur	Temp. (°C)	Timp (min.)
Cheese cake	Grătar	1		Mediu	150-160	60-70
Bread rolls (Chifle)	Tavă Universală	1		Scăzut	180-190	15-25
Broccoli *	Recipient abur	A		-	-	10-15
Cartofi pe jumătate*	Recipient abur	A		-	-	25-35
Pește file *	Recipient abur	A		-	-	15-25
Ouă fierte *	Recipient abur	A		-	-	13-18

NOTĂ

- Nivelul A se referă la un raft exclusiv pentru recipientul cu abur. A se consulta meniul Accesorii secțiunea de la pagina 14 pentru locația exactă a nivelului A.
- Disponibilitatea modurilor de gătit depinde de modelul cuptorului.

Eco Convection

Acest mod folosește sistemul de încălzire optimizat, astfel încât să economisiți energie în timpul gătitului. Pentru aceste categorii nu trebuie preîncălzit cuptorul înainte de a găti pentru a economisi mai multă energie

Preparat	Accesorii	Nivel	Temp. (°C)	Timp (min.)
Desert de mere , 0.8-1.2 kg	Grătar 24 cm vas cuptor	2	160-180	60-80
Cartofi copti 0.4-0.8 kg	Tavă Universală	2	190-200	70-80
Cârnați ,0.3-0.5 kg	Grătar + Tavă Universală	3 1	160-180	20-30
Chipsuri congelate, 0.3-0.5 kg	Tavă Universală	3	180-200	25-35
Cartofi wedges congealați, 0.3-0.5 kg	Tavă Universală	3	190-210	25-35
File de pește 0.4-0.8 kg	Grătar + Tavă Universală	3 1	200-220	30-40
File de pește crocant, 0.4-0.8 kg	Grătar + Tavă Universală	3 1	200-220	30-45
File de vită 0.8-1.2 kg	Grătar + Tavă Universală	2 1	180-200	65-75
Legume rumenite 0.4-0.6 kg	Tavă Universală	3	200-220	25-35

Meat probe (sondă temperatură carne)

Categorie		Temperatura centru (°C)
Carne de vită/Miel	Rare (în sânge)	45-50
	Medium (mediu)	55-60
	Well done (foarte bine)	65-70
Porc		80-85
Păsări de curte		85-90

Gătit inteligent

Auto Cook programmes (programe automată)

⚠ ATENȚIE

Alimentele care se pot strica ușor (cum ar fi laptele, ouăle, carnea fi sau păsările de curte) nu ar trebui să stea în cuptor mai mult de 1 oră înainte de începerea gătitului și ar trebui îndepărtate imediat după ce gătitul s-a terminat. Consumul de alimente stricate poate duce la îmbolnăvire.

Single cook

Tabelul următor prezintă 50 de programe automate pentru gătit, prăjire și coacere.

Conține cantitățile, intervalele de greutate și recomandările corespunzătoare. Modulile și orele de gătit au fost pre-programate pentru confortul dvs. veți găsi câteva rețete pentru programele automate în cartea de instrucțiuni.

⚠ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor în timp ce scoateți alimente.

1. Bakes & Bakery (Coacere & Produse de patiserie)

Programele Auto Cook includ preîncălzirea în timpul coacerii și afișează progresul de preîncălzire. Porniți programul, după preîncălzire anunțată prin sunet de avertizare, introduceți alimentele.

Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor în timp ce scoateți alimente.

Vă recomandăm vasul rezistent la cuptor de 22-24 cm care poate rezista la căldură (până la 300 ° C) și realizate din sticlă sau sticlă ceramică.

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Coacere			
Potato gratin (Cartofi gratinați)	1.0-1.5	Grătar	3
	Pregătiți cartofi gratinați folosind un vas pentru cuptor de 22- 24 cm. Porniți programul, un sunet se aude după preîncălzire, apoi puneți vasul în centrul raftului		

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Vegetable gratin Legume gratinate	0.8-1.2	Grătar	3
	Pregătiți legume gratinate folosind un vas pentru cuptor de 22- 24 cm. Porniți programul, un sunet se aude după preîncălzire, apoi puneți vasul în centrul raftului.		
Pasta bake (paste la cuptor)	1.2-1.5	Grătar	3
	Pregătiți paste folosind un vas pentru cuptor de 22- 24 cm. Porniți programul, un sunet se aude după preîncălzire, apoi puneți vasul în centrul raftului		
Lasagne	1.0-1.5	Grătar	3
	Pregătiți lasagne folosind un vas pentru cuptor de 22- 24 cm. Porniți programul, un sunet se aude după preîncălzire, apoi puneți vasul în centrul raftului		
Ratatouille	1.2-1.5	Grătar	3
	Puneți ingredientele pentru Ratatouille în caserolă cu capac. Porniți programul, un sunet se aude după preîncălzire, apoi puneți vasul în centrul raftului. Coaceți acoperit. Se amestecă înainte de servire.		
Pies & Pastry (Plăcinte și patiserie)			
Apple pie	1.2-1.4	Grătar	2
	Pregătiți plăcinta cu mere folosind un vas pentru cuptor de 22- 24 cm. Porniți programul, un sunet se aude după preîncălzire, apoi puneți vasul în centrul raftului.		
Croissants *	0.3-0.4	Tavă Universală	3
	Pregătiți cornuri (aluat gata răci/ preparat). Puneți hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul, un sunet se aude după preîncălzire, apoi introduceți tava în cuptor.		

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Apple puff pastry * Aluat foietaj mere *	0.3-0.4	Tavă Universală	3
	Puneți produse de patiserie din mere pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire, apoi introduceți tava în cuptor		
Fruit flan base Tartă cu fructe	0.4-0.5	Grătar	3
	Puneți aluatul într-un vas de copt negru de metal după ce ați dat cu unt baza vasului. Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire, apoi puneți vasul pe centrul raftului.		
Quiche Lorraine	1.2-1.5	Grătar	2
	Pregătiți aluatul de quiche, puneți-l într-un vas de quiche rotund cu diametru de 22-24 cm. Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire, adăugați umplutura și puneți vasul în centrul raftului.		
Madeleines	0.2-0.4	Grătar	3
	Puneți aluatul în formele de madeleină. Start program, după semnalul sonor de preîncălzire, adăugați umplutura și puneți vasul în centrul raftului.		
Bread (Pâine)			
White bread loaf * Pâine albă	0.6-0.7	Grătar	2
	Pregătiți aluatul și puneți-l într-un vas de copt dreptunghiular din metal negru (lungime 25-30 cm) Start program, după semnalul sonor de preîncălzire, puneți vasul în centrul raftului.		
Mixed grain bread loaf * (Pâine cu cereale mixte *)	0.8-0.9	Grătar	2
	Pregătiți aluatul și puneți-l într-un vas de copt dreptunghiular din metal negru (lungime 25-30 cm) Start program, după semnalul sonor de preîncălzire, puneți vasul în centrul raftului.		
Baghete *	0.6-0.7	Tavă Universală	3
	Pregătiți aluatul ca 2 bucăți și puneți-l pe tava universală.		

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Walnut bread * Pâine cu nucă *	1.0-1.1	Tavă Universală	3
	Pregătiți aluatul ca 4 bucăți și distribuiți-l pe tava universală.		
Bread roll* (Chiflă)	0.3-0.5	Tavă Universală	3
	Pregătiți rulouri (aluat gata răcit). Puneți hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire, introduceți tava în cuptor.		
Cakes & Desserts (Prăjituri și deserturi)			
Fruit crumbles	0.8-1.2	Grătar	3
	Puneți fructe proaspete (zmeură, mere, felii de mere sau felii de pere) în vasul de cuptor de 22-24 cm. Distribuți bucațile mărunțite deasupra. Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire, puneți vasul în centrul raftului.		
Scones Biscuiți	0.5-0.6	Tavă Universală	3
	Puneți biscuiți (5-6 cm diametru) pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul după semnalul sonor de preîncălzire introduceți tava în cuptor.		
Sponge cake Cozonac	0.5-0.6	Grătar	3
	Pregătiți aluatul și puneți-l într-o formă de copt rotundă din metal negru cu diametrul de 25-26 cm. Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire, puneți vasul pe centrul raftului.		
Marble cake (Chec marmorat)	0.7-0.8	Grătar	2
	Pregătiți aluatul și puneți-l într-o formă rotundă de metal sau din alt material pentru cuptor. Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire, puneți vasul pe centrul raftului.		

Gătit inteligent

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Dutch loaf cake (Chec)	0.7-0.8	Grătar	2
	Pregătiți aluatul și puneți-l într-un vas de copt dreptunghiular din metal negru (lungime 25-26 cm). Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire apoi puneți vasul pe centrul raftului.		
Cheesecake *	0.8-0.9	Grătar	2
	Pregătiți aluatul și puneți-l într-o formă de copt rotundă din metal negru (20-24 cm) Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire apoi puneți vasul pe centrul raftului.		
Brownies (Brioșe)	0.7-0.8	Grătar	3
	Pregătiți aluatul folosind un vas pentru cuptor de 22-24 cm. Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire apoi puneți vasul pe centrul raftului.		

*Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la linia maximă pentru gătit cu abur

2. Roast (Friptură)

Vă recomandăm carne proaspătă rece, din păsări de curte și pește pentru un gust mai bun. Recomandăm dezghețarea temeinică a ingredientelor congelate dacă le folosiți. Auto programele nu includ preîncălzirea și întoarcerea preparatelor. Dar puteți verifica după jumătate de timp pentru rezultate mai bune, dacă doriți.

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Carne			
Roast sirloin of beef ** (Filet de vită fript **)	0.8-2.0	Grătar	2
		Tavă Universală	1
Condimentați carnea de vită și lăsați-o la frigider timp de 1 oră. Puneți pe grătar partea cu grăsime în sus.			
Slow cooked roast beef ** (Friptură de vită gătită lent **)	0.8-2.0	Grătar	2
		Tavă Universală	1
Condimentați carnea de vită și lăsați-o la frigider timp de 1 oră. Puneți pe grătar partea cu grăsime în sus.			
Cotlete de miel cu ierburi	0.4-0.8	Grătar	4
		Tavă Universală	1
Marinați cotletele de miel cu ierburi și condimente și puneți-le pe grătar.			
Pulpă de miel cu os **	0.8-2.0	Grătar	3
		Tavă Universală	1
Marinați mielul și puneți-l pe gratar.			
Roast pork with crackling **	0.8-2.0	Grătar	3
		Tavă Universală	1
Puneți friptura de porc cu partea grasă în partea superioară pe grătar.			
Coaste de porc	0.8-1.2	Grătar	3
		Tavă Universală	1
Puneți coastele de porc pe grătar.			

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Păsări de curte			
Pui, întreg*/**	0.8-1.5	Grătar	2
		Tavă Universală	1
	Clătiți și curățați puiul. Asezonați puiul cu ulei și condimente. Puneți-l cu pieptul în jos pe raft. Puneți sonda de carne în zona cea mai groasă.		
Piept de pui	0.5-0.9	Grătar	4
		Tavă Universală	1
Marinați pieptul de pui și puneți-l pe raft.			
Pulpă de pui	0.5-0.9	Grătar	4
		Tavă Universală	1
Se asezonează cu ulei și condimente și se pune pe raft.			
Aripi de pui*	1.0-1.3	Grătar	3
		Tavă Universală	1
Clătiți și curățați puiul. Asezonați puiul cu ulei și condimente. Puneți-l pe grătar și pe tava universală și apoi gătiți.			
Rață, întreagă*/**	1.5-2.7	Grătar	2
		Tavă Universală	1
Clătiți și curățați rața. Asezonați rața cu condimente. Puneți-l cu pieptul în sus pe raft și pe tava universală. Puneți sonda de carne în cea mai groasă zonă			
Piept de rață	0.3-0.7	Grătar	4
		Tavă Universală	1
Puneți pieptul de rață cu zona groasă în sus pe raft			

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Pește			
File de păstrăv, copt	0.3-0.7	Tavă Universală	4
		Puneți păstrăv file cu pielea în sus pe tava universală.	
Păstrăv	0.3-0.7	Grătar	4
		Tavă Universală	1
Clătiți și curățați peștele. Asezonați cu suc de lămâie, sare și ierburi			
Sole (Talpă)	0.3-0.7	Tavă Universală	3
		Puneți peștele curățat pe hârtie de copt pe tava universală	
Somon/ file de somon	0.3-0.7	Grătar	4
		Tavă Universală	1
Clătiți și curățați fileurile sau bucățile de somon. Puneți fileurile cu pielea în sus pe raft.			

* Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la linia maximă pentru gătit cu abur.
** Utilizați sonda pentru carne în partea cea mai groasă a cărnii.

Gătit inteligent

3. Side Dishes(Garnituri)

Programele auto nu includ preîncălzirea. Folosiți legumele proaspete

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Roast vegetables (Legume la cuptor)	0.3-0.7	Tavă Universală	4
	Clățiți și pregătiți felii de dovlecei, vinete, piper, ceapă și roșii cherry. Asezonați cu ulei de măsline, ierburi aromatate și condimente. Distribuți uniform pe tavă.		
Stuffed tomatoes Roșii umplute	0.3-0.7	Tavă Universală	3
	Clățiți și tăiați roșiile în jumătăți. Umpleți cu amestec (de exemplu, orez, carne tocată de vită) și puneți-l pe tavă.		
Cartofi wedges	0.3-0.7	Tavă Universală	3
	Clățiți și tăiați cartofii. Adăugați ulei de măsline, ierburi și condimente. Distribuți uniform pe tavă și gătiți.		
Baked potato halves Jumătăți de cartofi la cuptor	0.5-0.9	Tavă Universală	3
	Tăiați cartofii mari (fiecare 200 g) în jumătăți pe lungime. Puneți cu partea tăiată în sus pe tava universală și adăugați măsline, ulei, ierburi și condimente.		

4. Gata preparate

Programele auto nu includ preîncălzirea

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Frozen oven chips (chipsuri congelate)	0.3-0.7	Tavă Universală	3
	Distribuți uniform chipsurile de cartofi congelate pe tavă.		
Frozen potato wedges (cartofi wedges congelați)	0.3-0.7	Tavă Universală	3
	Distribuți uniform cartofi wedges congelați pe tavă		
Frozen lasagna (lasagna congelată)	0.3-0.7	Grătar	3
	Puneți lasagna congelată în vasul cuptorului și apoi pe grătarul cuptorului		

5. Pizza & Dough (Aluat de pizza)

Programele Auto Cook includ preîncălzirea în timpul coacerii și afișează progresul preîncălzirii. Porniți programul, după preîncălzirea se aude semnalul sonor, apoi, introduceți alimentele. Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor în timp ce scoateți alimentele din cuptor

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Frozen pizza (Pizza Congelată)	0.3-0.7	Grătar	3
	Porniți programul, după preîncălzire se aude semnalul sonor, apoi puneți pizza congelată pe mijlocul grătarului.		
Homemade pizza (Pizza de casă)	0.8-1.2	Tavă Universală	2
	Pregătiți pizza de casă cu aluatul de drojdie și puneți pe tava universală. Greutatea include aluatul și topping, cum ar fi sos, legume, șuncă și brânză. start program, după preîncălzire se aude un sunet, apoi puneți tava în cuptor.		
Calzone (Pizza calzone)	0.8-1.2	Tavă Universală	3
	Pregătiți 4 bucăți și puneți-le pe tavă.		
Pregătire aluat	0.3-0.7	Grătar	2
	Pregătiți aluatul în castron, acoperiți cu folie alimentară. Puneți în centrul raftului.		

Dual cook (Mod două preparate)

Tabelul următor prezintă 20 de programe automate pentru gătit, rumenire și coacere. Puteți utiliza numai cavitatea superioară sau inferioară/ și utilizați cea superioară și inferioară în același timp.

Programul conține cantitățile, intervalele de greutate și recomandări. Modurile și orele de gătit au fost pre-programate pentru comoditatea ta. Veți găsi câteva rețete pentru programele auto în carte de instrucțiuni.

Toate programele Auto Cook dual includ preîncălzirea și afișarea progresului preîncălzirii

Vă rugăm să introduceți alimentele în cuptor după preîncălzire semnalată de sunet.

⚠ AVERTISMENT

Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor în timp ce scoateți alimentele

1. Zona superioară

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Potato gratin (Cartofi gratinați)	1.0-1.5	Grătar	4
	Pregătiți gratinarea cartofilor folosind un vas pentru cuptor, 22-24 cm. Porniți programul, după preîncălzire se aude un sunet, apoi puneți vasul în centrul raftului.		
Pasta bake (Paste gratinate)	1.2-1.5	Grătar	4
	Pregătiți gratinarea pastelor folosind un vas pentru cuptor de 22-24 cm. start programul, după preîncălzirea se aude un sunet apoi puneți vasul pe centrul raftului.		
Lasagne	1.0-1.5	Grătar	4
	Pregătiți lasagna de casă folosind un vas de cuptor de 22-24 cm. Porniți programul, după preîncălzirea se aude un sunet apoi puneți vasul în centrul raftului.		

Gătit inteligent

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Scones (Biscuiți)	0.5-0.6	Tavă Universală	4
	Puneți biscuiți (5-6 cm diametru) pe hârtie de copt pe tava universală. Porniți programul, după preîncălzire se aude un sunet, puneți tava în cuptor.		
Chicken drumstick(Pulpe de pui)	0.5-0.9	Grătar	4
		Tavă Universală	4
Asezonați cu ulei și condimente și se pune pe raft.			
Salmon(file somon)	0.3-0.7	Grătar	4
		Tavă Universală	4
Clătiți și curățați fileurile de somon. Puneți fileurile cu pielea în sus			
Roast vegetables (Legume)	0.3-0.7	Tavă Universală	4
Baked potato halves Jumătăți de cartofi la cuptor	0.5-0.9	Tavă Universală	4
Frozen potato wedges (wedges congelați)	0.3-0.7	Tavă Universală	4
Frozen oven chips Chipsuri congelate	0.3-0.7	Tavă Universală	4

2. Zona inferioară

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Apple pie (plăcintă cu mere)	1.2-1.4	Grătar	1
	Pregătiți plăcinta cu mere folosind o formă metalică rotundă de 20-24 cm . Porniți programul, după preîncălzirea se aude un sunet,apoi puneți tava pe centrul grătarului		
Apple puff pastry * (produse patiserie mere)	0.3-0.4	Tavă Universală	1
	Puneți produse de patiserie de mere pe hârtie de copt pe tavă. Start program, după preîncălzire se aude un sunet, apoi puneți tava în cuptor		
Croissants *	0.3-0.4	Tavă Universală	1
Quiche Lorraine	1.2-1.5	Grătar	1
Bread roll * (Chifle)	0.3-0.5	Tavă Universală	1
Fruit crumbles (desert de fructe)	0.8-1.2	Grătar	1

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Cheesecake *	0.8-0.9	Grătar	1
	Pregătiți aluatul și puneți-l într-o formă de copt rotundă din metal negru (20-24 cm) Porniți programul, după semnalul sonor de preîncălzire apoi puneți vasul pe centrul raftului.		
Stuffed tomatoes Roșii umplute	0.3-0.7	Tavă Universală	1
	Clătiți și tăiați roșiile în jumătăți. Umpleți cu amestec (de exemplu, orez, carne tocată de vită) și puneți-l pe tavă		
Frozen pizza Pizza congelată	0.3-0.7	Grătar	1
	Porniți programul, după preîncălzire se aude semnalul sonor, apoi puneți pizza congelată pe mijlocul grătarului.		
Homemade pizza Pizza de casă	0.8-1.2	Tavă Universală	1
	Pregătiți pizza de casă cu aluatul de drojdie și puneți pe tava universală. Greutatea include aluatul și topping, cum ar fi sos, legume, șuncă și brânză. start program, după preîncălzire se aude un sunet, apoi puneți tava în cuptor.		

* Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la linia maximă pentru gătit cu abur.

3. Twin (dublu)

Puteți selecta un singur program automat pentru cavitatea inferioară și superioară și puteți găti simultan.

⚠ ATENȚIE

Când utilizați fie cavitatea superioară, fie cea inferioară, ventilatorul și încălzitorul celeilalte cavități poate funcționa pentru performanțe optime. Cavitatea care nu este utilizată nu trebuie utilizată în scopuri neintenționate.

Preparate sănătoase (pentru anumite modele)

Cuptorul oferă 20 de programe de gătit sănătos. Setările de gătit vor fi ajustate automat în funcție de programul selectat. Puteți utiliza o singură cavitate sau cavitatea inferioară.

Asigurați-vă că utilizați recipientul cu abur pentru prepararea aburului și umpleți rezervorul cu apă potabilă până la linia maximă.

⚠ AVERTISMENT

Folosiți întotdeauna mănuși de cuptor în timp ce scoateți alimente.

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Broccoli	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Conopidă	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Felii de morcov	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Felii de dovlecei	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Dovleac cuburi	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Sparanghel verde	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Sparanghel alb	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Fasole verde	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Varză de Bruxelles	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Jumatăți de cartofi curățați	0.6-0.8	Recipient cu abur	A
Felii de mere	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Creveți	0.6-0.8	Recipient cu abur	A
Midii	0.8-1.0	Recipient cu abur	A
File de pește	0.6-0.8	Recipient cu abur	A
Piept de pui	0.8-1.0	Recipient cu abur	A
Crêmă caramel	0.3-0.4	Recipient cu abur	A

Gătit inteligent

Preparat	Greutate (kg)	Accesorii	Nivel
Găluște congelate	0.4-0.6	Recipient cu abur	A
Ou, fiert tare	0.5-0.7	Recipient cu abur	A
Ou, fiert mediu	0.5-0.7	Recipient cu abur	A
Ou, fiert moale	0.5-0.7	Recipient cu abur	A

NOTĂ

Nivelul A se referă la un raft exclusiv pentru recipientul cu abur. Vezi Accesorii secțiunea de la pagina 14 pentru locația exactă a nivelului A.

Special Function (Funcții speciale)

Defrost (Decongelare)

Acest mod este utilizat pentru dezghețarea produselor congelate, produse de copt, fructe, prăjituri, cream și ciocolată. Timpul de dezghețare depinde de tipul, dimensiunea și cantitatea produsului.

Preparat	Accesorii	Nivel	Temp. (°C)	Timp (min.)
Produse congelate, Aripioare de pui, Cârnați, cartofi	Grătar + Tavă Universală	3 1	50	-
Produse de patiserie Pâine și chifle	Grătar + Tavă Universală	3 1	50	-
Fructe	Grătar vas cuptor	3	30	-
Tort, ciocolată, creme	Grătar vas cuptor	3	30	-

Drying (Uscare)

Acest mod este utilizat pentru uscarea fructelor, legumelor și ierburilor. Timpul de uscare este în funcție de tipul și grosimea și cantitatea alimentelor.

Preparat	Accesorii	Nivel	Temp. (°C)	Timp (min.)
Fructe	Grătar	3	70-80	300-420
Legume	Grătar	3	70-80	200-500
Ierburi	Grătar	3	70-80	60-90

Prove Dough (dospire aluat)

Acest mod este folosit pentru a face aluat și iaurtul de casă.

Preparat	Accesorii	Nivel	Temp. (°C)	Timp (min.)
Aluat de pizza	Grătar	2	30-40	30-40
Aluat de pâine	Grătar vas cuptor	2	30-40	40-50
Iaurt de casă	Grătar vas cuptor	2	40-50	6-7 (ore)

Pizza Cook

Acest mod este potrivit pentru pizza. Temperatura și timpul de gătit vor depinde de dimensiunea și grosimea aluatului de pizza..

Preparat	Accesorii	Nivel	Temp. (°C)	Timp (min.)
Homemade pizza	Tavă Universală	2	190-210	15-25
Homemade thin pizza	Tavă Universală	2	210-230	10-15

Slow Cook (Gătire lentă)

Acest mod folosește temperatura scăzută pentru textura delicată. Acest mod este potrivit pentru gătirea cărnii de vită, porc, vițel sau miel când doriți o textură fragedă. Vă recomandăm să fierbeți carnea la temperatură ridicată pe plită înainte de cuptor pentru o textură fragedă

Preparat	Accesorii	Nivel	Temp. (°C)	Timp (ore)
Friptură de vită	Grătar + Tavă Universală	3	80-100	3-4
		1		
Vrăbioară, 5-6 cm grosime	Grătar + Tavă Universală	3	70-80	4-5
		1		
Friptură de porc	Grătar + Tavă Universală	3	80-100	4-5
		1		
Friptură de miel	Grătar + Tavă Universală	3	80-100	3-4
		1		
Piept de rață	Grătar + Tavă Universală	3 1	70-90	2-3

Test dishes (Testare vase)

În conformitate cu EN 60350-1.

1. Baking (Coacere)

Funcția de preîncălzire rapidă FAST PREHEAT. Puneți întotdeauna tăvi laterale înclinate în fața ușii.

Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzire	Temp. (°C)	Timp (min.)
Deserturi mici	Tavă Universală	3		165	23-28
		3		165	25-30
		1+3		155	33-38
Turtă	Tavă Universală	1+3		140	28-33
Pandișpan	Grătar + Spring form cake tin (Dark coated, Ø26 cm)	2		165	30-35 *
		2		160	30-35
		1+4		155	35-40
Plăcintă de mere	Grătar + 2 Spring form cake tins ** (Dark coated, Ø20 cm)	2, placed diagonally		160	70-80
	Tavă Universală + Wire rack + 2 Spring form cake tins *** (Dark coated, Ø20 cm)	1+3		160	80-90

* Mărește timpul de gătit cu 5 minute dacă gătești în modul convențional folosind un vas de sticlă (Ø 26 cm).



** Două prăjituri sunt aranjate pe grilă în spatele stânga și în fața dreapta.

*** Două prăjituri sunt aranjate în centru una peste alta.

Gătit inteligent



2. Grilling (la grătar)

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute folosind funcția Grill mare.

Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzire	Temp. (°C)	Timp (min.)
Paine prajită albă	Grătar	5		300 (Max.)	1-2
Burgers din carne de vită * (12 ea)	Grătar + Tavă Universală (to catch drippings)	4 1		300 (Max.)	1 st 15-18 2 nd 5-8

* Întoarceți-vă să verificați după 2/3 din timpul de gătit





3. Roasting (rumenire)

Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzire	Temp. (°C)	Timp (min.)
Pui Intreg * 1.3-1.5 kg	Grătar + Tavă Universală (to catch drippings)	3 1		200	60-75
Pui Intreg * 1.5-1.7 kg	Grătar + Tavă Universală (to catch drippings)	3 1		200	70-85

* Întoarceți-vă să verificați după jumătate de timp.

4. Steam cook (Gătire la aburi)

Umpleți rezervorul cu apă potabilă până la linia maximă pentru gătit cu abur

Preparat	Accesorii	Nivel	Încălzire	Timp (min.)
Broccoli 0.5 kg	Recipient cu abur	A		12-15
Ouă fierte 10 ea	Recipient cu abur	A		15-18
Cartofi curățați 0.5 kg	Recipient cu abur	A		18-23
Somon congelat	Recipient cu abur	A		18-23

NOTĂ

Nivelul A se referă la un raft exclusiv pentru recipientul cu abur. Vezi Accesorii secțiunea de la pagina 14 pentru locația exactă a nivelului A.

Colecție de rețete populare cu preparare automată

Cartofi gratinați

- Ingrediente** 800 gr cartofi, 100 ml lapte, 100 ml smântână, 50 gr ou întreg bătut, 1 linguriță din fiecare: sare, piper, nucșoară, 150 gr cașcaval ras, unt, cimbru.
- Mod de preparare** Curățați cartofii și tăiați-i în felii cu grosime de 3 mm. Ungeți toată suprafața vasului (22-24 cm) cu unt. Întindeți feliile pe un prosop uscat și lăsați-le acoperite în timp ce pregătiți restul ingredientelor. Puneți restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, într-un bol mare și amestecați bine. Așezați feliile de cartofi în vas sub formă de straturi și turnați amestecul peste ele. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. După ce se gătesc, serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Legume gratinate

- Ingrediente** 800 gr legume (dovlecei, roșie, ceapă, morcov, ardei roșu, cartofi semipreparați), 150 ml smântână, 50 gr ouă bătute întregi, câte 1 linguriță de sare, ierburi (piper, pătrunjel sau rozmarin), 150 gr cașcaval ras, 3 lingurițe de ulei de măsline, câteva frunze de cimbru
- Mod de preparare** Spălați legumele și tăiați-le în felii cu grosime de 3-5 mm. Așezați feliile într-un vas (22-24 cm) și turnați uleiul peste legume. Amestecați restul ingredientelor, cu excepția cașcavalului ras, și turnați-le peste legume. Presărați cașcavalul ras deasupra și coaceți. Serviți cu frunze de cimbru presărate pe deasupra.

Lasagne

- Ingrediente** 2 lingurițe de ulei de măsline, 500 gr carne de vită tocată, 500 ml sos de roșii, 100 ml supă de vită, 150 gr foi uscate de lasagna, 1 ceapă (tocată), 200 gr cașcaval ras, câte 1 linguriță de pătrunjel, oregano, busuioc uscat
- Mod de preparare** Preparați sosul de roșii. Încingeți uleiul într-o tigaie, gătiți carnea tocată și ceapa tocată timp de aprox. 10 minute până când se rumenesc. Turnați sosul de roșii și supa de vită, adăugați ierburile uscate. Lăsați să fiarbă până dă în clocot, apoi lăsați la foc mic timp de 30 de minute. Gătiți foile de lasagna conform instrucțiunilor de pe ambalaj. Întindeți foile, sosul cu carne și cașcavalul, apoi repetați operațiunea. Apoi presărați cașcavalul rămas peste stratul superior și coaceți.

Gătit inteligent

Plăcintă de mere

Ingrediente

- Aluat: 275 gr făină, 1/2 linguriță de sare, 125 gr zahăr pudră, 8 gr zahăr vanilinat, 175 gr unt rece, 1 ou bătut.
- Umplutură: 750 gr mere tari întregi, 1 linguriță de zeamă de lămâie, 40 gr zahăr, 1/2 linguriță de scorțișoară, 50 gr stafide fără semințe, 2 lingurițe de pesmet

Mod de preparare

Cerneți făina și sarea într-un bol mare, apoi zahărul pudră și zahărul vanilinat. Tăiați untul în cuburi mici și adăugați-l în bolul cu făină. Adăugați 3/4 din oul bătut. Frământați toate ingredientele în robotul de bucătărie până obțineți un aluat sfărâmicios. Luați aluatul și formați o minge. Înfășurați-o într-o folie de plastic și lăsați-o la răcit pentru 30 min. Ungeți forma de prăjituri (cu diametrul 24-26 cm) și tapetați suprafața acesteia cu făină. Derulați 3/4 din aluat de o grosime de 5 mm. Așezați-l în formă (pe fund și pe margini). Curățați merele de coajă și scoateți-le sâmburii. Tăiați-le în cuburi de aprox 3/4 x 3/4 cm. Stropiți merele cu zeamă de lămâie și amestecați bine. Spălați și uscați bine stafidele. Adăugați zahărul, scorțișoara, stafidele și amestecați bine. Apoi presărați pesmetul apoi pe partea de jos a aluatului și apăsați ușor. Tăiați restul de aluat în fâșii mici și asezați-le peste umplutură în foră de X-uri. Ungeți plăcinta cu oul rămas.

Quiche Lorraine

Ingrediente

- Aluat: 200 gr făină, 80 gr unt, 1 ou
- Umplutură: 75 gr șuncă fără grăsime tăiată în cubulețe, 125 ml smântână lichidă, 125 gr smântână grasă, 2 ouă bătute, 100 gr cașcaval ras, sare și piper

Mod de preparare

Pentru a pregăti foietajul, puneți făina, untul și oul într-un bol și amestecați până când obțineți un aluat, apoi lăsați-l în frigider timp de 30 de minute. Derulați aluatul și întindeți-l într-un vas ceramic pentru quiche (cu diametru de 25 cm). Întepați partea de jos cu o furculiță. Amestecați oul, smântâna lichidă și smântâna grasă, cașcavalul, sarea și piperul. Turnați amestecul peste aluat chiar înainte de coacere.

Crumble de fructe

Ingrediente

- Topping: 200 gr făină, 100 gr unt, 100 gr zahăr, 2 gr sare, 2 gr praf de scorțișoară.
- Fructe: 600 gr amestec de fructe

Mod de preparare

Amestecați toate ingredientele până când devin bucăți mici pentru topping. Împrăstiați amestecul de fructe într-un vas termorezistent și presărați bucățelele.

Pizza de casă

Ingrediente

- Aluat: 300 gr făină, 7 gr drojdie uscată, 1 linguriță de ulei de măsline, 200 ml apă caldă, 1 linguriță de zahăr și sare
- Topping: 400 gr legume feliate (vinete, dovlecei, ceapă, roșie), 100 gr șuncă sau bacon (tocat), 100 gr cașcaval ras, roșii pasate

Mod de preparare

Puneți făina, drojdia, uleiul, sarea, zahărul și apa caldă într-un bol și amestecați până când obțineți un aluat umed. Amestecați cu mixerul sau cu mâna timp de 5-10 min. Acoperiți cu un capac și introduceți în cuptor timp de 30 de minute la 35 °C pentru dospire. Întindeți aluatul pe o suprafață presărată cu făină în Formă de dreptunghi și așezați-l pe tavă sau pe forma pentru pizza. Întindeți pasta de roșii peste aluat și puneți șuncă, ciuperci, măsline și roșii. Presărați uniform cașcaval și coaceți.

Friptură din mușchi de vită

Ingredients

1 kg sirloin of beef joint, 5 g salt, 1 g pepper, 3 g each of rosemary, thyme.

Directions

Season the beef with salt, pepper and rosemary and leave in refrigerator for 1 hour. Put on the Wire rack. Put it in the oven and cook.

Cotlete de miel la grătar cu ierburii

Ingrediente

1 kg cotlete de miel (6 buc.), 4 căței mari de usturoi (presați), 1 linguriță cimbru proaspăt (zdrobit), 1 linguriță rozmarin proaspăt (zdrobit), 2 lingurițe sare, 2 lingurițe ulei de măsline

Mod de preparare

Amestecați sarea, usturoiul, ierburile și uleiul și adăugați mielul. Întoarceți-le pentru a le condimenta și lăsați-le la temperatura camerei cel puțin 30 min și maximum 1 oră.

Costiță de porc

Ingrediente

2 bucăți costiță de porc, 1 linguriță de piper negru boabe, 3 frunze de dafin, 1 ceapă (tocată), 3 căței de usturoi (pisați), 85 gr zahăr brun, 3 lingurițe de sos Worcestershire, 2 lingurițe de sos de roșii, 2 lingurițe de ulei de măsline

Mod de preparare

Faceți un sos pentru grătar. Încingeți uleiul într-o tigaie și căliți ceapa. Lăsați-o până când se înmoaie și adăugați celelalte ingrediente. Frigeți și reduceți căldura și lăsați la foc mic cel puțin 30 de minute până când se îngroașă. Marinați costița cu sosul pentru grătar și lăsați-o la cuptor pentru 30 minute - 1 oră.

Întreținere

Curățare

⚠️ AVERTISMENT

Înainte de curățare asigurați-vă că accesoriile și cuptorul sunt reci. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi, pensule rigide, lavete sau cârpe, bureți de sârmă, cuțite sau alte materiale abrazive.

Interiorul cuptorului

- Pentru curățarea interiorului cuptorului, utilizați o cârpă curată și o soluție de curățare cu agresivitate medie sau apă caldă cu detergent.
- Nu curățați garnitura ușii cu mâna.
- Pentru a evita deteriorarea suprafețelor emailate, utilizați doar soluții de curățare pentru cuptoare.
- Pentru a îndepărta petele persistente, utilizați o soluție specială pentru cuptoare.

Exteriorul cuptorului

Pentru a îndepărta amprente, urmele de grăsime sau petele de pe exteriorul cuptorului (de pe ușă, mâner sau afișaj) curățați cu o cârpă moale și un detergent slab de curățare apoi stergeți-l cu o cârpă curată și uscată.

Grăsimea și murdăria se pot depune în special în jurul mânerului din cauza aerului fierbinte care vine din interior. Se recomandă curățarea mânerului după fiecare utilizare.

Accesorii

Spălați accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le cu un prosop de bucătărie. Pentru a șterge impuritățile persistente, înmuiați accesoriile utilizate în apă caldă cu detergent timp de 30 de minute înainte de a le spăla.

Suprafață emailată catalitică (în funcție de model)

Componentele demontabile sunt acoperite cu email catalitic gri. Este posibil ca acestea să fie acoperite cu ulei și grăsime aruncate de aerul care circulă în timpul încălzirii prin convecție. Cu toate acestea, impuritățile sunt distruse la temperatura de 200 °C sau mai mult.

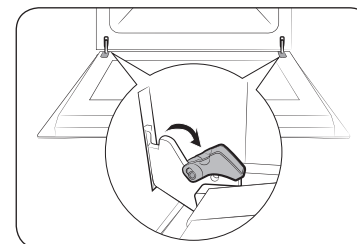
1. Îndepărtați toate accesoriile din cuptor
2. Curățați interiorul cuptorului.
3. Selectați modul **Convecție** cu temperatură maximă și operați ciclul timp de o oră.

Ușa

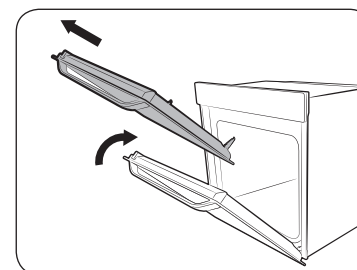
Nu demontați ușa cuptorului decât în scopuri de curățare. Pentru a realiza demontarea ușii urmați instrucțiunile de mai jos:

⚠️ AVERTISMENT

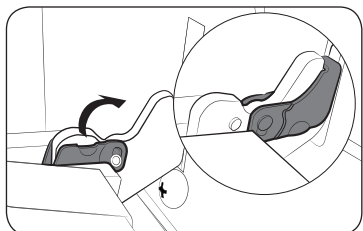
Ușa cuptoului este grea



1. Deschideți ușa și desfaceți clemele de la ambele balamale.



2. Deschideți ușa la aproximativ 70° și tineți-o cu ambele mâini. Apoi trageți în sus până când balamalele sunt îndepărtate
3. Curățați ușa cu o cârpă moale imbibată în apă cu detergent

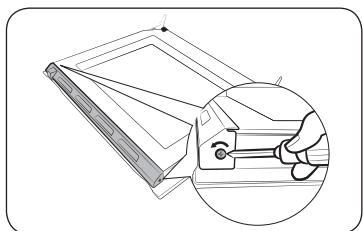


4. După curățare, urmați pașii de la 1 la 2 în ordine inversă pentru a re-instala ușa.

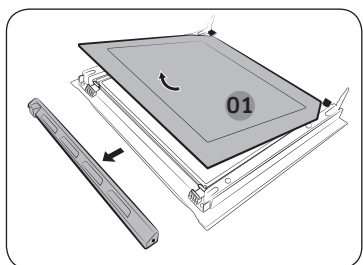
Asigurați-vă că clamele sunt prinse de balamale în ambele părți.

Sticla ușii

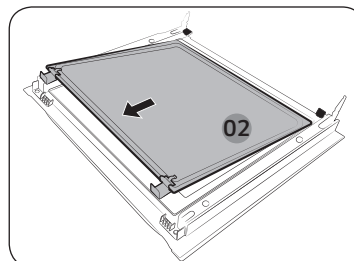
În funcție de model, ușa cuptorului este echipată cu 3-4 folii de sticlă așezate una deasupra celeilalte. Nu demontați ușa cuptorului decât în scopuri de curățare. Pentru a îndepărta ușa din sticlă, urmați instrucțiunile de mai jos:



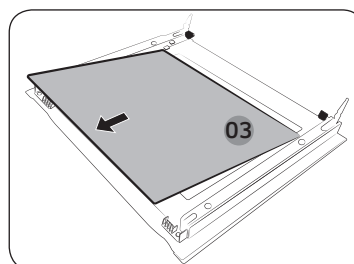
1. Cu ajutorul unei șurubelnițe, îndepărtați șuruburile din partea stângă și dreapta.



2. Desprindeți capacele în direcția săgeții
3. Înlăturați prima folie a ușii



4. Îndepărtați a 2 a folie de pe ușă în direcția săgeții



5. Îndepărtați a 3 a folie de pe ușă în direcția săgeții
6. Curățați sticla ușii cu apă cu detergent și o cârpă curată

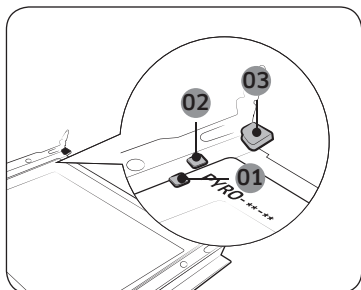
⚠ ATENȚIE

Pentru a identifica partea corectă a foliei, localizați marcajul "PYRO" pe colțul fiecărei folii.

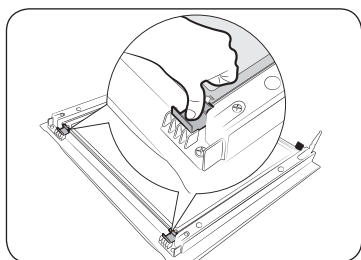
Direcția corectă: PYRO-**-**

Direcția greșită: **--**--OFRY9

Întreținere



- 01 Support clip 1
- 02 Support clip 2
- 03 Support clip 3



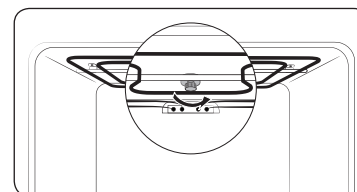
7. După curățare, reintroduceți foliile urmărind instrucțiunile:
 - Verificați imaginea și localizați balamaele. Introduceți folia 3 sub clema suport 1, folia 2 între clema 1 și clema 2 și folia 1 în clema 3. Asigurați-vă că partea imprimată a foliilor este inserată spre interior

8. După ce ați introdus folia 2, apăsați în jos clemele de sticlă și verificați dacă sticla s-a fixat corect.
9. Urmăriți pașii 1-2 de mai sus în ordine inversă pentru a reinstala capacele

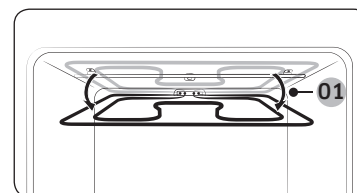
⚠ AVERTISMENT

Pentru a preveni pierderile de căldură, asigurați-vă ca ați introdus corect foliile de sticlă.

Plafon (doar pentru modelele aplicabile)

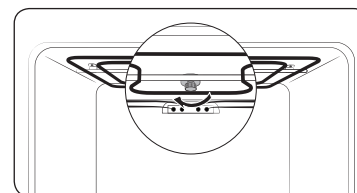


1. Pentru a demonta grill-ul, rotiți piulița circulară în sens invers acelor de ceasornic în timp ce țineți de grill. Grill-ul nu este o parte detașabilă a cuptoului, nu forțați scoaterea acestuia.



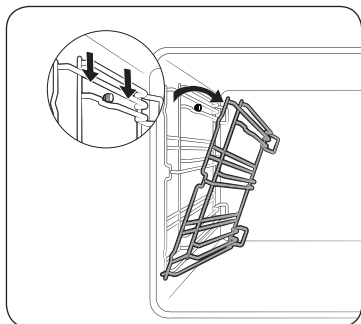
2. Curățați plafonul cuptoului cu apă cu detergent și o cârpă curată

01 Approx. 12°

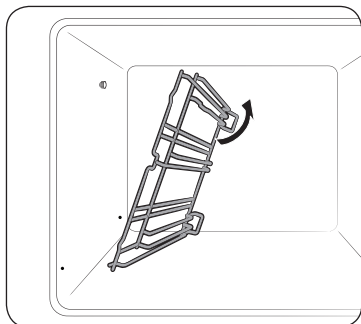


3. La finalizarea operațiunii de curățare, reinstalați grill-ul și rotiți piulița circulară în sensul acelor de ceasornic

Suporturi laterale (doar pentru modelele anclabile)



1. Apăsați pe linia superioară a raftului din stânga și coborâți-o cu aproximativ 45°.



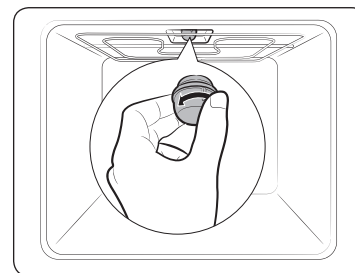
2. Trageți și scoateți linia inferioară a raftului din stânga.
3. Scoateți raftul din dreapta în același mod.
4. Curățați ambele rafturi laterale.
5. Când terminați, parcurgeți etapele 1 și 2 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce rafturile laterale.

NOTĂ

Cuptorul funcționează fără a fi montate rafturile laterale și suporturile.

Înlocuire

Becuri

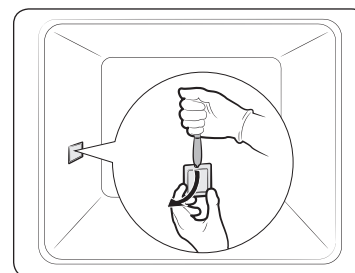


1. Scoateți capacul de sticlă rotindu-l în sens antiorar.
2. Înlocuiți lampa cuptorului.
3. Curățați capacul de sticlă.
4. Când terminați, parcurgeți etapa 1 de mai sus în ordine inversă pentru a reintroduce capacul de sticlă.

AVERTISMENT

- Înainte de a înlocui un bec, opriți cuptorul și deconectați cablul de alimentare.
- Folosiți numai becuri de 25-40 W / 220-240 V rezistente la 300 °C. Puteți achiziționa becuri aprobate de la un centru de service Samsung din zona dvs.
- Folosiți întotdeauna o lavetă uscată atunci când mănuiți un bec cu halogen. Astfel se împiedică lăsarea urmelor de degete sau transpirație pe bec, ceea ce îi poate scurta durata de funcționare.

Becul lateral al cuptorului



1. Țineți capătul inferior al capacului becului lateral al cuptorului cu o mână și folosiți o unealtă ascuțită, de exemplu un cuțit de bucătărie, pentru a scoate capacul, ca în imagine.
2. Înlocuiți becul lateral al cuptorului.
3. Reintroduceți capacul becului.

Depanare

Aspecte de verificat

În cazul în care întâmpinați probleme cu cuptorul, mai întâi consultați tabelul următor și încercați să aplicați sugestiile. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Problemă	Cauză	Acțiune
Nu se poate apăsa corect pe butoane.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă sunt substanțe străine prinse între butoane. Modelul cu butoane tactile: dacă există umezeală la exterior. Dacă este setată funcția de blocare. 	<ul style="list-style-type: none"> Îndepărtați substanțele străine și încercați din nou. Îndepărtați umezeala și încercați din nou. Verificați dacă este setată funcția de blocare.
Nu este afișată ora.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă nu există alimentare cu energie. 	<ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul nu funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă nu există alimentare cu energie. 	<ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă există alimentare cu energie.
Cuptorul se oprește în timpul funcționării.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă este deconectat de la priză. 	<ul style="list-style-type: none"> Reconectați alimentarea.

Problemă	Cauză	Acțiune
Se întrerupe alimentarea în timpul funcționării.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă prepararea continuă durează prea mult. Dacă ventilatorul de răcire nu funcționează. În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată. Când se folosesc mai multe ștechere în aceeași priză. 	<ul style="list-style-type: none"> După ce gătiți mai mult timp, lăsați cuptorul să se răcească. Ascultați zgomotul emis de ventilatorul de răcire. Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului. Folosiți un singur ștecher.
Cuptorul nu este alimentat.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă nu există alimentare cu energie. 	<ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă există alimentare cu energie.
Exteriorul cuptorului este prea cald în timpul funcționării.	<ul style="list-style-type: none"> În cazul în care cuptorul este instalat într-un loc fără aerisire adecvată. 	<ul style="list-style-type: none"> Mențineți distanțele specificate în ghidul de instalare al produsului.
Ușa nu se deschide corect.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă au rămas resturi alimentare între ușă și interiorul cuptorului. 	<ul style="list-style-type: none"> Curățați bine cuptorul și deschideți ușa din nou.
Lumina interioară este slabă sau nu se aprinde.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă lampa se aprinde și se stinge. Dacă lampa este acoperită de substanțe străine în timpul preparării. 	<ul style="list-style-type: none"> Lampa se stinge automat după un anumit interval de timp, pentru a economisi energie. O puteți aprinde din nou apăsând butonul pentru lumină al cuptorului. Curățați interiorul cuptorului, apoi verificați.

Problemă	Cauză	A acțiune
În cuptor se produc scurtcircuitate.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă sistemul de alimentare nu este împământat corect. Dacă folosiți o priză fără împământare. 	<ul style="list-style-type: none"> Verificați dacă sursa de alimentare este împământată corect.
Există scurgeri de apă.	<ul style="list-style-type: none"> Este posibil să fie apă sau aburi în unele cazuri, în funcție de preparate. Aceasta nu este o defecțiune a produsului. 	<ul style="list-style-type: none"> Lăsați cuptorul să se răcească, apoi ștergeți-l cu un prosop de bucătărie uscat.
Printr-o crăpătură din ușa ies aburi.		
A rămas apă în cuptor.		
Luminozitatea din cuptor variază.	<ul style="list-style-type: none"> Luminozitatea se modifică în funcție de variațiile puterii de ieșire. 	<ul style="list-style-type: none"> Variațiile puterii de ieșire apărute în timpul preparării nu sunt defecțiuni, deci nu există motiv de îngrijorare.
Prepararea s-a terminat, dar ventilatorul de răcire încă funcționează.	<ul style="list-style-type: none"> Ventilatorul mai funcționează o perioadă de timp, pentru a ventila interiorul cuptorului. 	<ul style="list-style-type: none"> Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.

Problemă	Cauză	A acțiune
Cuptorul nu se încălzește.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă ușa este deschisă. Dacă nu sunt setate corect comenzile cuptorului. Dacă siguranța de la tabloul electric s-a ars sau dacă întrerupătorul a fost acționat. 	<ul style="list-style-type: none"> Închideți ușa și reporniți cuptorul. Consultați capitolul despre funcționarea cuptorului și resetați cuptorul. Înlocuiți siguranța sau resetați circuitul. Dacă acest lucru se întâmplă în mod repetat, solicitați serviciile unui electrician.
Iese fum în timpul funcționării.	<ul style="list-style-type: none"> La prima utilizare. Dacă se află alimente pe încălzitor. 	<ul style="list-style-type: none"> Atunci când folosiți cuptorul pentru prima dată, este posibil să iasă fum din încălzitor. Aceasta nu este o defecțiune și, dacă utilizați cuptorul de 2-3 ori, nu se va mai întâmpla. Lăsați cuptorul să se răcească suficient și îndepărtați alimentele de pe încălzitor.
La folosirea cuptorului se simte un miros de ars sau de plastic.	<ul style="list-style-type: none"> Dacă utilizați recipiente din plastic sau altele care nu sunt termorezistente. 	<ul style="list-style-type: none"> Utilizați recipiente din sticlă adecvate pentru temperaturi ridicate.

Depanare

Problemă	Cauză	Acțiunr
Cuptorul nu gătește corect	<ul style="list-style-type: none"> • Dacă ușa este deschisă des în timpul gătirii. 	<ul style="list-style-type: none"> • Nu deschideți ușa frecvent dacă nu preparați alimente care trebuie întoarse. Dacă deschideți ușa frecvent, temperatura din interior scade și rezultatele preparării nu sunt adecvate.
Se aude apa clocotind în timpul gătirii cu aburi	<ul style="list-style-type: none"> • Acest lucru se datorează faptului că apa este încălzită folosind generatorul de aburi 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare
Gătirea la aburi cu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> • Dacă nu există apă în rezervor 	<ul style="list-style-type: none"> • Adaugați apă și încercați din nou
Aparatul este cald în timpul curățării pirolitice	<ul style="list-style-type: none"> • Pentru că curățarea pirolitică utilizează temperaturi ridicate 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Se simte un miros de ars în timpul curățării pirolitice	<ul style="list-style-type: none"> • Curățarea pirolitică utilizează temperaturi ridicate, deci este posibil să existe un miros datorat arderii reziduurilor alimentare 	<ul style="list-style-type: none"> • Aceasta nu este o defecțiune, deci nu există motiv de îngrijorare.
Curățarea cu aburi nu funcționează	<ul style="list-style-type: none"> • Aceasta se întâmplă deoarece temperatura este prea ridicată 	<ul style="list-style-type: none"> • Lăsați cuptorul să se răcească și apoi utilizați-l

Coduri de informare

Dacă nu funcționează cuptorul, puteți vedea un cod de informare pe afișaj. Consultați tabelul de mai jos și încercați să puneți în aplicare sugestiile..

Cod	Semnificație	Acțiune
C-d1	Sistemul de blocare al ușii este defect	Opriti cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-20	Senzorul este defect	
C-21		
C-22		
C-23		
C-F1	Se întâmplă numai în timpul citirii/ scrierii memoriei EEPROM	Opriti cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
C-70	Probleme legate de funcția de gătire la aburi	
C-72		
C-F0	Dacă nu există comunicare între placa principală și placa secundară.	
C-F2	Se întâmplă atunci când persistă problema de comunicare între Touch IC <-> Main sau Sub micom	
C-d0	Problemă a butoanelor Se întâmplă atunci când un buton este apăsat pentru un interval de timp prelungit.	Curățați butoanele și verificați dacă există apă pe ele/in jurul lor. Opriti cuptorul și încercați din nou. Dacă problema persistă, contactați un centru de service Samsung local.

Code	Semnificație	Acțiune
-dC-	Dacă se scoate divizorul în timpul modului Preparare dublă. Dacă se introduce divizorul în timpul modului Single cook (Preparare simplă).	Divizorul nu trebuie scos în timpul modului Preparare dublă. Opriți cuptorul și reporniți-l. Dacă problema persistă, deconectați sursa de alimentare timp de 30 de secunde sau mai mult și reconectați-o. Dacă problema nu se rezolvă, contactați un centru de service.
S-01	Oprire de siguranță Cuptorul a funcționat continuu la temperatura setată pentru o perioadă de timp îndelungată. <ul style="list-style-type: none"> • Sub 105 °C - 16 ore • De la 105 °C la 240 °C - 8 ore • De la 245 °C la Max - 4 ore 	Aceasta nu este o defecțiune. Opriți cuptorul și scoateți alimentele. Apoi încercați din nou ca de obicei.

Specificații tehnice

SAMSUNG depune eforturi pentru a-și îmbunătăți produsele în mod constant. Prin urmare, atât specificațiile de design, cât și aceste instrucțiuni de utilizare pot fi modificate fără înștiințare prealabilă.

Tensiunea de alimentare		230-240 V ~ 50 Hz
Putere maximă		3650-3950 W
Dimensiuni (L x Î x A)	Unitatea principală	595 x 596 x 570 mm
	Încorporabil	560 x 579 x 549 mm
Capacitate		75 liter
Greutate	Netă (incluzând accesoriile)	NV75T8979** : 50.3 kg NV75T8879** : 47.4 kg

Anexă

Fișă de date a produsului 62

SAMSUNG	SAMSUNG
Identificarea modelului	NV75T8979**, NV75T8879**
Indice de eficiență energetică per cavitate (EEI cavitate)	81.6
Clasă de eficiență energetică per cavitate	A+
Consumul de energie (electrică) necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o cavitate a unui cuptor electric pe durata unui ciclu în modul convențional, per cavitate (energie finală electrică) (EC incintă electrică)	1.05 kWh/cycle
Consumul de energie necesar pentru încălzirea unei sarcini standard într-o cavitate a unui cuptor electric pe durata unuiciclu în modul de ventilație, per cavitate)	0.71 kWh/cycle
Număr de cavități	1
Sursă de căldură (Electricitate sau gaz)	electricity
Volum cavitate (V)	75 L
Tip cuptor	Built-in
Masa aparatului (M)	45.7 kg
Consum de energie în modul Overall Standby (cu condiția ca toate porturile de rețea sunt pornite)	1.9 W

Datele stabilite în conformitate cu standardul EN 60350-1, EN 50564 și Reglementările Comisiei Europene (EU) Nr 65/2014 și (EU) Nr 66/2014 și Reglementarea (EC) Nr 1275/2008.

Sfaturi pentru economisirea energiei

- În timpul preparării, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă cu excepția cazului în care trebuie să întoarceți alimentele. Nu deschideți des ușa, pentru a menține temperatura cuptorului și pentru a economisi energie.
- Planificați utilizarea cuptorului pentru a evita oprirea cuptorului între prepararea felurilor de mâncare și reduceți timpul necesar reîncălzirii cuptorului.
- Dacă durata de preparare este mai mare de 30 de minute, cuptorul poate fi închis cu 5-10 minute înainte de terminarea timpului de preparare, pentru a economisi energie.
- Căldura reziduală va finaliza procesul de preparare.
- Acolo unde este posibil, pregătiți mai multe feluri în același timp.

Memo

Software cu sursă deschisă

Software-ul inclus în acest produs are sursă deschisă. Puteți obține codul sursă corespunzător acestui produs pentru o perioadă de 3 ani de la expediere trimițând un mail la: oss.request@samsung.com.

De asemenea, este posibil să obțineți codul sursă corespunzător produsului achiziționat și în format fizic cum ar fi CD-ROM, însă această variantă este contra-cost.

Următoarea adresă URL: http://opensource.samsung.com/opensource/OVEN_R18_TZ4/seq/0 vă direcționează către pagina de descărcare a codului sursă și la informațiile de licență aferente acestui produs. Această ofertă este valabilă pentru toți cei care primesc aceste informații.



ÎNTREBĂRI SAU COMENTARII?

ȚARĂ	APEL TELEFONIC	SAU VIZITAȚI-NE ONLINE PE
AUSTRIA	0800 72 67 864 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/at/support
BELGIA	02-201-24-18	www.samsung.com/be/support (Dutch) www.samsung.com/be_fr/support (French)
DANEMARCA	707 019 70	www.samsung.com/dk/support
FINLANDA	030-6227 515	www.samsung.com/fi/support
FRANȚA	01 48 63 00 00	www.samsung.com/fr/support
GERMANIA	06196 77 555 77	www.samsung.com/de/support
IRELANDA (EIRE)	0818 717100	www.samsung.com/ie/support
ITALIA	800-SAMSUNG (800.7267864)	www.samsung.com/it/support
CIPRU	8009 4000 only from landline, toll free	www.samsung.com/gr/support
GRECIA	80111-SAMSUNG (80111 726 7864) only from land line (+30) 210 6897691 from mobile and land line	
LUXEMBURG	261 03 710	www.samsung.com/be_fr/support
OLANDA	088 90 90 100	www.samsung.com/nl/support
NORVEGIA	216 29099	www.samsung.com/no/support
POLONIA	801-172-678* lub +48 22 607-93-33* Specjalistyczna infolinia do obsługi zapytań dotyczących telefonów komórkowych: 801-672-678* * (opłata według taryfy operatora)	www.samsung.com/pl/support/
PORTUGALIA	808 207 267	www.samsung.com/pt/support
SPANIA	91 175 00 15	www.samsung.com/es/support
SUEDIA	0771 726 786	www.samsung.com/se/support
ELVEȚIA	0800 726 786 (0800-SAMSUNG)	www.samsung.com/ch/support (German) www.samsung.com/ch_fr/support (French)
Marea Britanie	0330 SAMSUNG (7267864)	www.samsung.com/uk/support
BULGARIA	*3000 Цена в мрежата	www.samsung.com/bg/support
	0800 111 31, Безплатна телефонна линия	
ROMANIA	*8000 (apel in retea)	www.samsung.com/ro/support
	08008-726-78-64 (08008-SAMSUNG) Apel GRATUIT	