



FIVLT*
FIVLT*I
FIVLT*M
FIVLT*MI
FIVLT*D
FIVLT*DI
FIVLT*S
FIVLT*SI



V E L V E T

BARAZZA

taste of design



MANUAL DE INSTALARE ȘI UTILIZARE



Felicitări pentru achiziționarea cuptorului Velvet Touch Screen de la Barazza!

Această unitate solidă, de încredere și înaltă calitate vă poate veni în ajutor prin performanțe de lungă durată și nivel superior.

De asemenea, are avantajul de a fi rapidă, simplu de instalat și ușor de utilizat.

Vă rugăm să citiți cu atenție acest manual, deoarece el oferă informații importante referitoare la instalarea și utilizarea corectă a unității, ceea ce îi va asigura o eficiență pe termen lung. Următoarele simboluri sunt utilizate pentru a vă ajuta în lectura acestui manual:



Reguli importante pentru siguranța persoanelor și a unității.



Informații generale



Producătorul își rezervă dreptul de a face orice modificări considerate potrivite pentru unitate, fără notificare prealabilă.

Desenele, diagramele de instalare și tabelele incluse în acest manual sunt aproximative și doar pentru scopuri informaționale.

Sistemele pentru conectarea unității trebuie să respecte reglementările naționale în vigoare.

Reproducerea parțială sau totală sau fotocopierea din conținutul acestui manual este interzisă, precum și trimiterea acestui manual către terți, fără permisiunea producătorului.

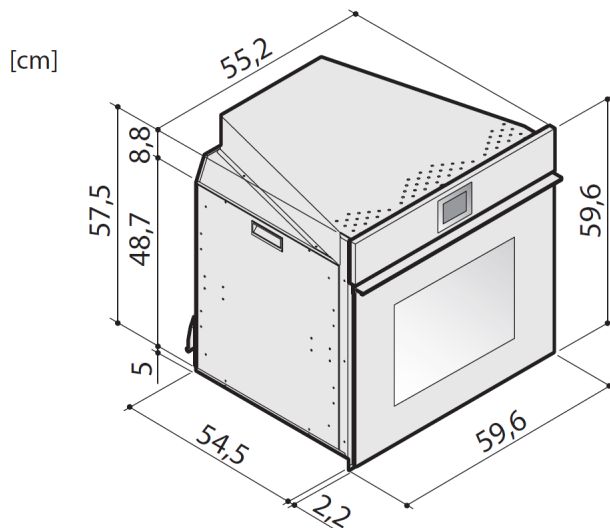
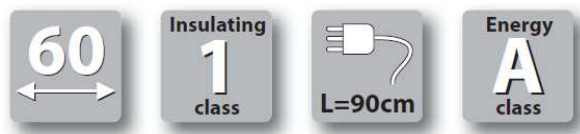
Această unitate este conformă cu standardele și normele comunitare CEE 87/308 din 2.6.87 (recunoscute prin decretul ministerial din 13.4.89) privind prevenirea și eliminarea interferențelor radio, nr. 89/336 privind compatibilitatea electromagnetică, 73/23 pentru joasă tensiune.

Instrucțiunile din acest manual sunt valabile numai pentru țara de destinație.

INDEX

DESCRIERE	PAGINA
DATE TEHNICE	4
INSTALARE	5
• Avertismente privind siguranța	5
• Verificări și manipulare	5
• Eliminarea ambalajului	6
• Conectarea la sursa de alimentare	6
• Instalarea unității incastabile	7
UTILIZARE	9
• Avertismente privind siguranța	9
• Cunoașterea unității	10
• Informații utile	12
• Recomandări privind coacerea	13
• Utilizarea display-ului Touch Screen	14
• Depanare	30
• Accesorii	31
ÎNTREȚINERE	32
• Avertismente privind siguranța	32
• Întreținere regulată	32
• Curățenie	32
• Înlocuire lampa	34
• Perioade de inactivitate	34
• Eliminare definitivă	35
• Servicii post-vânzare	35

DATE TEHNICE



Date tehnice		
Tensiune	V	220-230
Frecvență	Hz	50
Putere		
Puterea totală absorbită	kW	2,65
Element de încălzire superior	W	800
Element de încălzire grill	W	1800
Element de încălzire inferior	W	840
Element de încălzire circular posterior	W	1700
Ventilator motor	W	30
Tangențial	W	30
Lampă	W	25+25
Tip cablu		H05V2V2-F 3x1,5 mm ²
Lungime cablu	cm	90
Dimensiuni cuptor		
Lățime	cm	59,6
Adâncime	cm	55
Înălțime	cm	59,6
Cavitate cuptor	lt	65
Echipament		
Tavă pentru captarea picaturilor	n°	1
Grătar	n°	2

INSTALARE

Avertismente privind siguranța

Citiți acest manual de instrucțiuni cu atenție înainte de instalare și / sau utilizarea unității și păstrați-l la îndemână, astfel încât toți utilizatorii să-l poată consulta; dacă oferiți sau vindeți unitatea, asigurați-vă că transmiteți mai departe acest manual noului utilizator, astfel încât acesta să fie informat cu privire la instrucțiunile de instalare, utilizare și normele de siguranță.



Instalarea și orice intervenție adusă unității (întreținere specială, etc.) trebuie să fie efectuate **numai de personal calificat**, în conformitate cu instrucțiunile prezentate în prezentul manual.

Sistemele de conectare și camerele de instalare trebuie să fie adecvate și să satisfacă standardele în vigoare privind siguranța în țara de utilizare (comutator de izolare și protecție, sistem de împământare, sistemul echipotențial, etc.).

Producătorul nu va fi tras la răspundere în cazul în care cerințele de mai sus nu sunt îndeplinite.

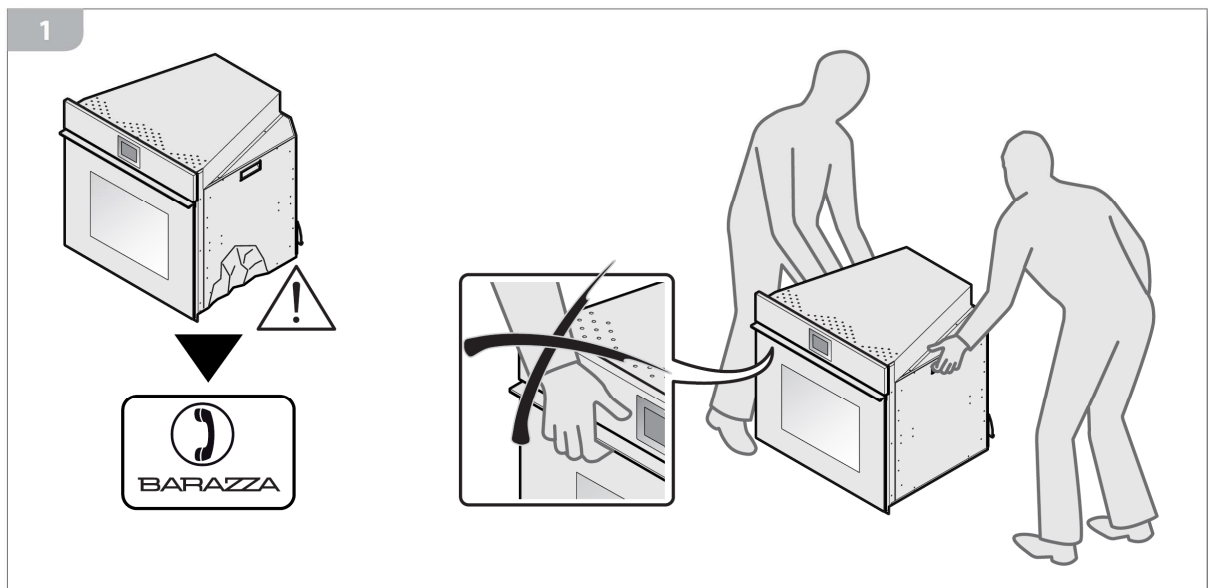


În timpul instalării, întreținerii sau a reparațiilor, întotdeauna închideți întrerupătorul principal și scoateți ștecherul din priză de alimentare.

Verificări și manipulare

După despachetarea unității și îndepărtarea tuturor ambalajelor, precum și a filmelor de protecție de pe suprafețele acestora, verificați dacă există nereguli. În cazul în care veți găsi o neregulă, nu continuați instalarea unității, ci contactați distribuitorul în termen de 8 zile, raportând informațiile furnizate pe plăcuța de date a unității și descrieți problemele pe care le constatați (fig. 1).

Atenție! Nu lăsați ambalajele (pungi de plastic, polistiren, etc.) nesupravegheate deoarece acestea reprezintă un pericol potențial pentru copii și animale (pericol de sufocare).



Mutați unitatea la locul de instalare, ridicând-o cu ajutorul mânerelor corespunzătoare (fig. 1) și adoptând toate măsurile de precauție necesare pentru a preveni deteriorarea unității, oamenii, animalele și proprietatea.

Eliminarea ambalajului

Atenție! Aruncați ambalajul în conformitate cu reglementările țării în care este instalată unitatea.

Conținut pachet:

- carton
- Polietilenă / polipropilenă: folie ambalaj exterior, pachet instrucțiuni
- Polistiren expandat: protecție la impact.

Conectarea la sursa de alimentare



Înainte de a face conexiunea, asigurați-vă că tensiunea și frecvența indicate pe plăcuța de date se potrivesc cu cele ale sistemului de alimentare cu energie electrică.

Cuptorul este livrat împreună cu un cablu de curent de 90 cm lungime (H05V2V2-F). (fig. 2a). Conectați cablul direct la sistemul de alimentare cu energie electrică (fig 2a). Operația trebuie să fie efectuată de o persoană autorizată în conformitate cu legislația în vigoare în țara în care este instalată unitatea. Instalația trebuie să includă un dispozitiv care să asigure deconectarea de la rețea cu o distanță între contacte care să permită deconectarea completă în condiții de supratensiune de categoria III. Întrerupătorul trebuie dimensionat în funcție de sarcina menționată pe plăcuța de date și trebuie să respecte reglementările în vigoare. În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de către producător sau de agentul său de service sau de o persoană calificată în acest sens pentru a evita orice pericol.

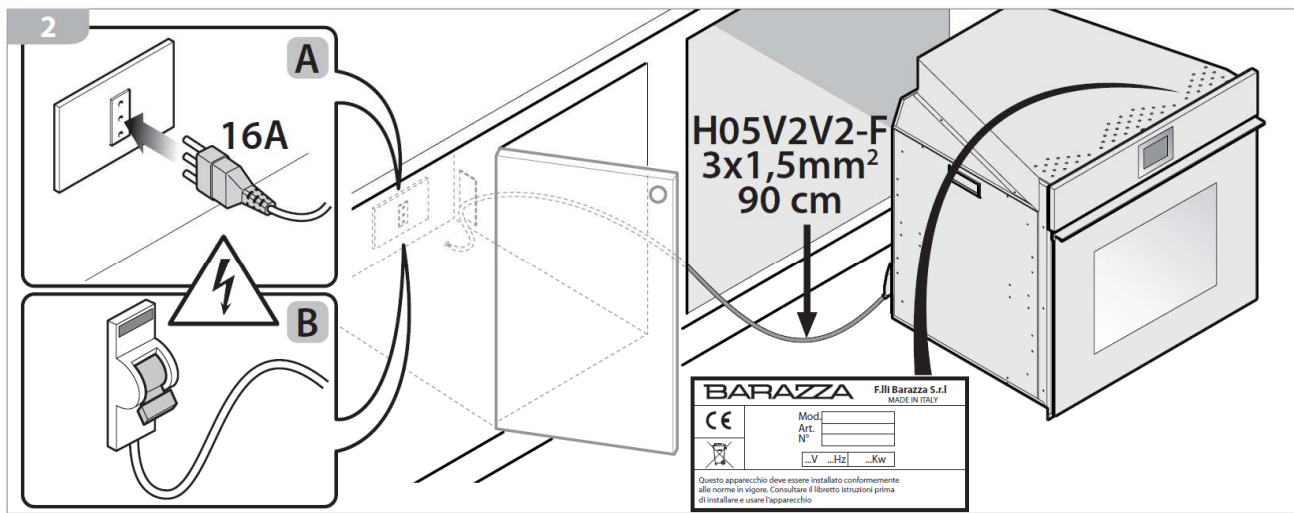
Întrerupătorul trebuie situat într-o poziție accesibilă chiar și după instalarea unității.

Dacă unitatea este instalată împreună cu plita, conexiunea dintre cele două unități trebuie să fie independentă din motive de siguranță electrică.



Cablul de alimentare **NU** trebuie să:

- fie zdrobit sau rulat;
- intre în contact cu orice tip de lichid, obiecte ascuțite sau fierbinți sau substanțe corozive;
- ajungă, sub nicio formă, la o temperatură mai mare cu 50° C decât temperatura camerei;
- fie înlocuit cu un alt tip de cablu (vezi secțiunea „Date tehnice” la pagina 4) sau cu un cablu care nu respectă standardele;
- fie prelungit cu extensii.

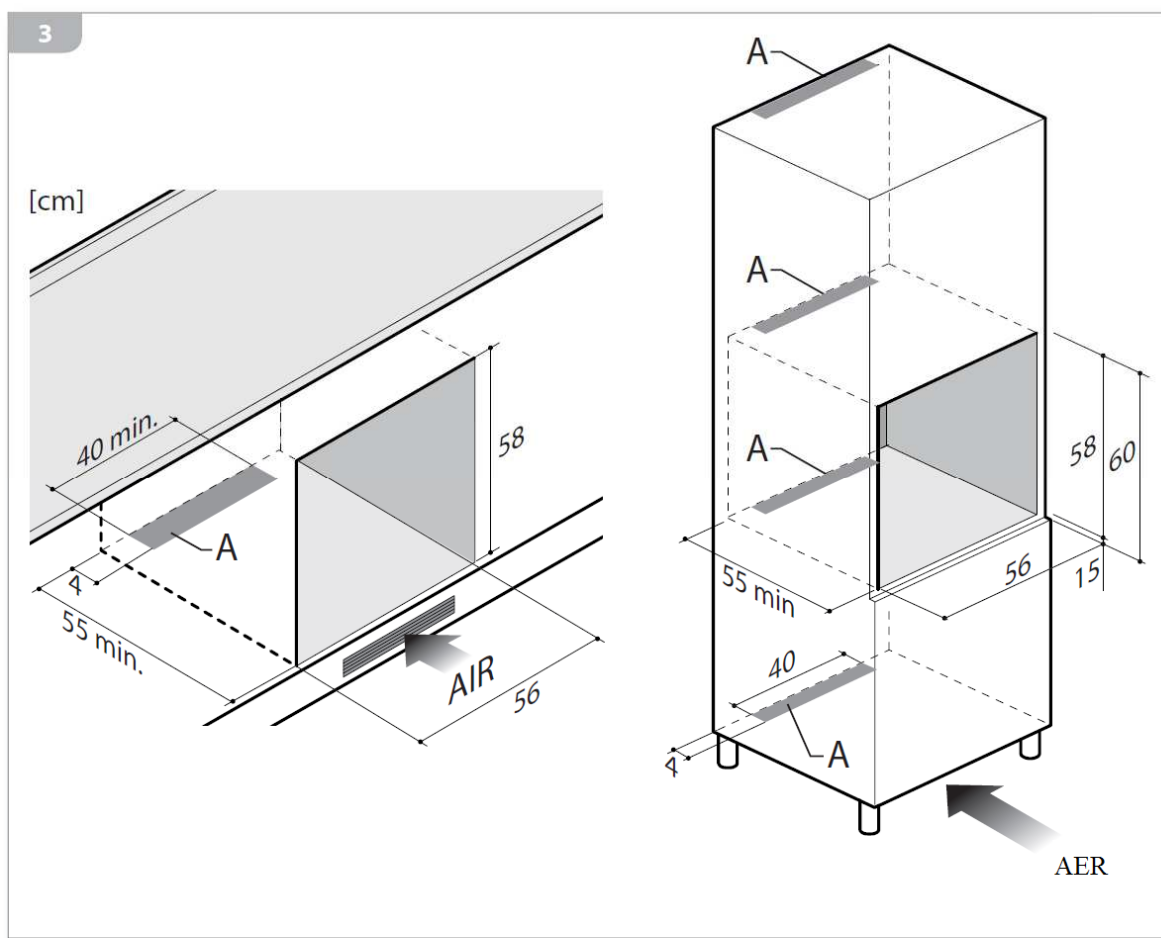


Instalarea unității încastabile

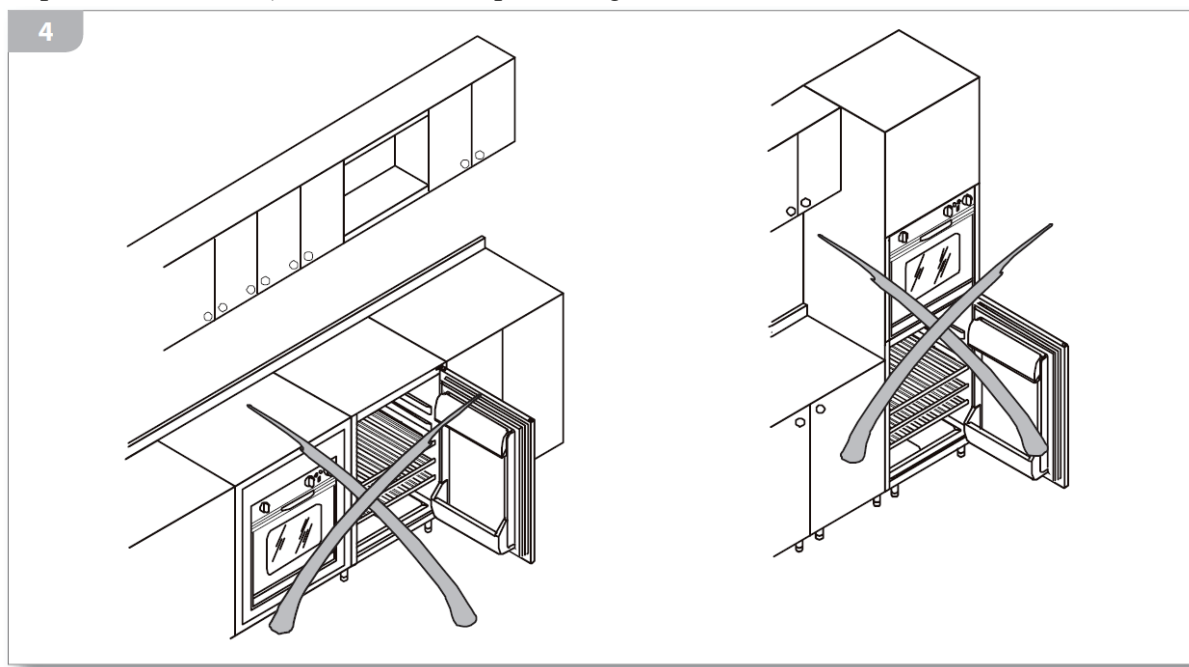


Asigurați-vă că mobila în care urmează să instalați unitatea este în stare perfectă și complet stabilă (Standard DIN 68930).

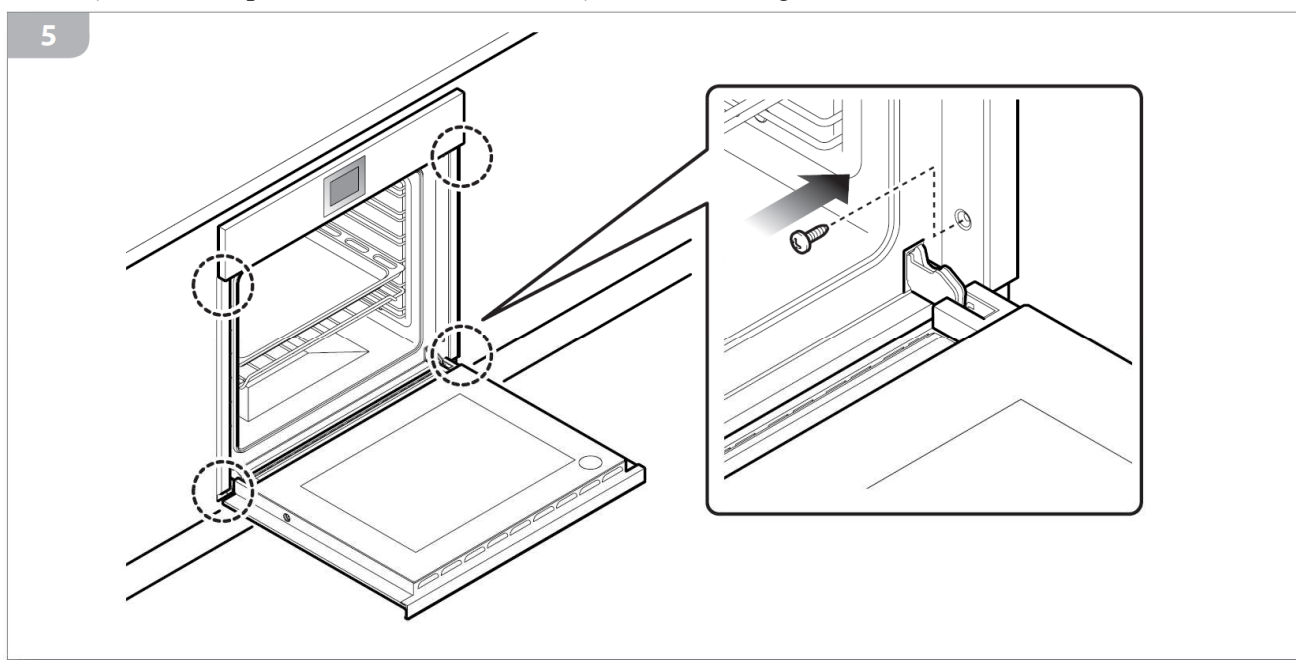
Mobila unde urmează să instalați unitatea trebuie să prezinte caracteristicile prezentate în figura de mai jos, inclusiv orificiul de ventilație din spate (A) (4x40 cm minimum) (fig. 3).



Este recomandat să instalați unitatea departe de frigidere și congelatoare, astfel încât căldura produsă să nu compromită buna funcționare a acestor aparate (fig. 4).



Încheiați instalarea prin fixarea laterală a unității de mobilă (fig.5).



UTILIZARE

Avertismente privind siguranța

Pentru o utilizare sigură și corectă



Această unitate a fost proiectată și fabricată exclusiv pentru gătitul și decongelarea alimentelor, precum și pentru păstrarea alimentelor la cald. Orice altă utilizare este considerată necorespunzătoare și, prin urmare, potențial periculoasă pentru oameni, animale și bunuri. În plus, unitatea se poate deteriora permanent, caz în care producătorul nu va fi tras la răspundere, iar garanția nu va fi valabilă.



Deconectați întotdeauna unitatea de la sursa de alimentare cu ajutorul întrerupătorului omnipolar înainte de efectuarea oricăror operațiuni de curățare sau când unitatea nu este folosită pentru o perioadă îndelungată.



Dacă observați orice anomalii, nu folosiți unitatea, ci contactați un Centru de Service autorizat și raportați informațiile indicate pe plăcuța de date.



Această unitate nu este potrivită pentru utilizarea de către persoane (inclusiv copii) cu dificultăți fizice, senzoriale sau mentale sau lipsite de experiență și cunoștințe corespunzătoare, fără a fi supravegheați sau instruiți cu privire la utilizarea unității de către o persoană responsabilă pentru siguranța lor.



Copiii trebuie să fie supravegheați pentru a se asigura că nu se joacă cu unitatea sau cu părți ale acesteia.



Nu așezați obiecte grele pe ușa deschisă a cuptorului și nu folosiți cavitatea cuptorului pentru a stoca alimente umede sau orice alt tip de obiect.



Zona din apropierea cuptorului poate deveni foarte fierbinte, astfel încât se vor lua măsuri de precauție atunci când poziționați prize, aparate de uz casnic, cabluri electrice, furtunuri și orice material sensibil la căldură sau inflamabil în imediata apropiere a unității.

Pentru coacere



Pericol de arsuri!

În timpul funcționării și timp de câteva minute după utilizare, interiorul cuptorului și unele părți exterioare ating temperaturi foarte ridicate! Nu atingeți aceste părți fără protecție adecvată.



Pericol de arsuri!

Evitați atingerea elementelor de încălzire din interiorul cuptorului.



Pericol de arsuri!

Părțile accesibile vor deveni fierbinți în timpul utilizării. Pentru a evita arsurile, copiii trebuie ținuti la distanță.



Pericol de incendiu!

Nu introduceți lichide și/sau substanțe alcoolice în cavitatea cuptorului în timpul funcționării.



Monitorizați unitatea pe tot parcursul funcționării.



Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu sau un material similar.



Pentru gătit/coacere, utilizați numai recipiente, tigăi și accesorii care au fost proiectate special pentru această utilizare, realizate din materiale rezistente la înaltă temperatură și adecvate pentru contactul cu alimentele.



Scurgerea unor substanțe în cavitatea cuptorului (de exemplu, acizi din fructe) poate provoca pete care nu pot fi eliminate, dar aceste petele nu compromit performanța unității.

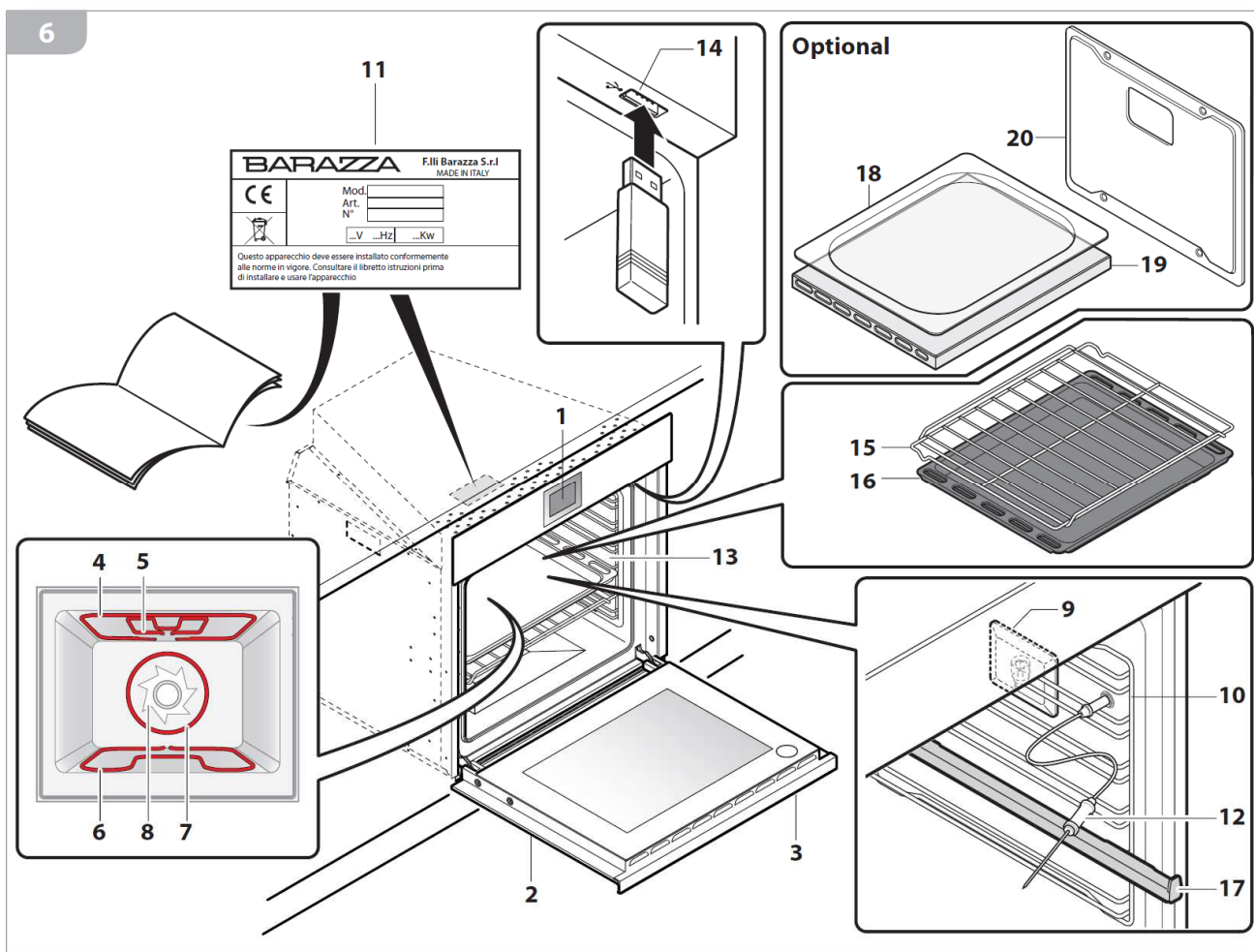


Nu stropiți sau nu turnați lichide reci pe pereții cavității cuptorului atunci când cuptorul este în funcțiune: tensiunea termică poate deteriora pereții interiori.

Cunoașterea unității

1. Display Touch Control (Control sensorial)
2. Ușa cuptorului
3. Mâner (doar pentru anumite modele)
4. Element de încălzire drop-down (vertical) în partea superioară
5. Grill drop-down (vertical)
6. Element de încălzire în partea inferioară
7. Element de încălzire circular

8. Ventilator posterior
9. Lampă
10. Suporturi pentru coacere pe diferite niveluri
11. Plăcuță informații
12. Sondă de temperatură
13. Cavitare (interior cuptor)
14. Conexiune USB (*pen drive* nu este inclus)
15. Suport pentru coacere: pentru a sprijini recipientele (vase, matrițe, etc.), precum și produsele alimentare ce urmează a fi puse pe grătar;
16. Tavă picurare: pentru fripturi sau sprijinire biscuiți, produse de panificație și altele.
17. Șine telescopice ale cuptorului
18. Tavă copt Pyrex® (opțional)
19. Platou pizza (opțional)
20. Panouri auto-curățare (opțional)



Informații utile



Această unitate este conformă cu directivele privind economisirea energiei. În timpul nopții sau atunci când funcția “urmărirea secvențială a 10 imagini” nu este setată (a se vedea meniul „System”), echipamentul electronic se dezactivează automat. Unitatea își reia funcționarea câteva secunde după atingerea ecranului Touch Screen; acest interval de timp este necesar pentru ca sistemul de operare să repornească.



În scopul de a garanta siguranța utilizatorului, software-ul este configurat cu “modul Demo” modalitatea demonstrativă. Acest lucru înseamnă că elemente de încălzire sunt dezactivate, prevenindu-se astfel riscul de arsuri accidentale înainte de prima utilizare. Este recomandat să dezactivați doar modalitatea demonstrativă (a se vedea fig. 19), după ce ați citit tot manualul și ați înțeles bine modul de utilizare unității în mod corect.



Cuptorul trebuie să fie gol atunci când aprins pentru prima dată și, deasemenea, trebuie setat la temperatura maximă pentru aproximativ 60 de minute. În acest timp cuptorul poate emite fum sau mirosuri neplăcute (din cauza arderii grăsimilor utilizate în fabrică pentru procesarea cuptorului), astfel încât camera necesită o bună aerisire în timpul funcționării acestuia. Permiteți cavității cuptorului să se răcească complet cu ușa închisă și curățați bine panoul frontal, accesoriile și interiorul cavității conform procedurilor indicate în capitolul respectiv.



Un ventilator tangențial de răcire pornește automat în timpul gătitului pentru a răci suprafețele cuptorului și pentru a elimina aburii din interiorul cavității. După ce unitatea a fost oprită, ventilatorul rămâne în funcțiune până ce cuptorul se racește, prevenind astfel supraîncălzirea mobilei.



Pentru modelele cu deschidere automată a ușilor, există o protecție termică din silicon situată în interiorul ușii, care previne arsurile periculoase (pentru detalii, a se vedea fig. 16a – partea 2).



În cazul unei întreruperi de curent, sistemul menține toate setările cu excepția celor referitoare la procesul de coacere aflat în desfășurare. Dacă cuptorul funcționează în modul “coacere AUTOMATĂ”, la restabilirea curentului va apărea pe ecran cererea privind continuarea procesului de coacere în modul MANUAL (fig. 7).



La patru (4) ore după începerea procesului de coacere manuală, cu condiția ca acesta să nu fie întrerupt, cuptorul se oprește automat, doar dacă utilizatorul nu dorește să continue coacere (fig. 8).



În caz de funcționare incorectă, procesul de coacere se oprește automat și cauza apare pe display, iar eroarea poate fi descărcată prin intermediul portului USB și trimisă serviciului post-vânzare pentru a face reparații rapide (fig. 9).



Este posibil ca procesul de coacere să fie compromis. Treceți la modalitatea manuală.



**ATENȚIE!
Cuptorul este în funcțiune de 4 ore. Doriți întreruperea funcționării?**



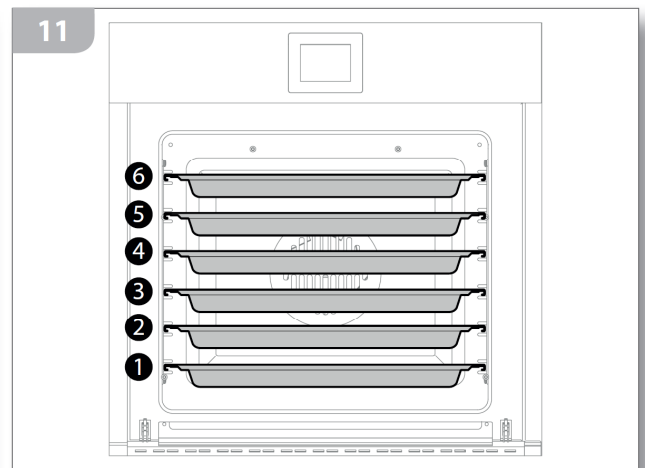
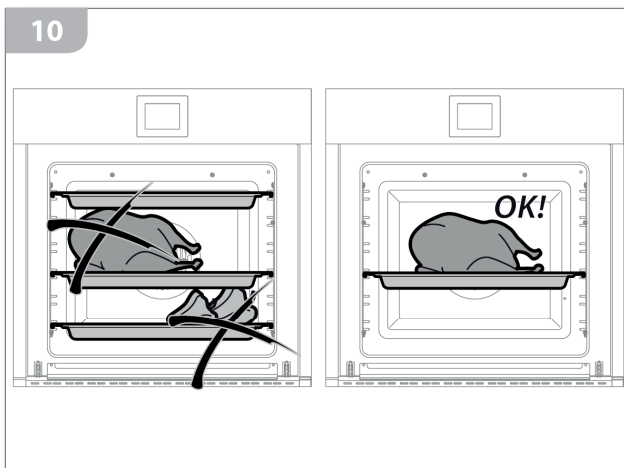
**Identificare defecțiune.
VENTILATOR TANGENȚIAL.**

Recomandări privind coacerea

- Așezați uniform alimentele ce trebuie gătite în recipiente sau tava de picurare, fără a supraîncărca. Dacă sunt utilizate mai multe suporturi laterale pentru niveluri de coacere sau tăvi de picurare, distanțați-le bine pentru a permite buna circulație a aerului (fig. 10): în acest caz, utilizați modul de gătit „Multilevel” (mai multe niveluri) și creșteți timpul de preparare (la aproximativ 15 de minute).
- Deschideți ușa cuptorului cât de puțin posibil atunci când gătiți.
- Când folosiți modul de gătit MANUAL, este important să selectați manual tipul de gătit, timpul de preparare, temperatura și nivelul (fig. 11) pe care să poziționați suportul sau tava de picurare.



Pentru recomandări suplimentare, a se consulta “Tabelul cu recomandări pentru coacere manuală” de la pag. 21 precum și “Tabelul simbolurilor pentru tipuri de coacere” de la pag. 22.



- Întotdeauna setați temperatura la cel mai mic nivel și creșteți pe parcursul preparării mâncării, dacă este necesar.
- Greutatea alimentelor preparate la cuptor nu trebuie să depășească 1 kg.
- Dacă carnea este foarte slabă, așezați-o într-un vas de cuptor acoperit pentru a o menține cât de fragedă posibil. Se recomandă și adăugarea unei cantități mici de apă în vasul de cuptor.
- La jumătatea timpului de preparare, întoarceți alimentele pe cealaltă parte și acoperiți-le cu suc propriu.



Pentru un rezultat bun, folosind funcția grill, este recomandat să setați temperatura la o valoare mai mică de 200° C.

Utilizarea display-ului Touch Screen

Ecran inițial



Simboluri aflate pe display-ul Touch Screen

Confirmație alegere făcută



Anulare alegere făcută



Întoarcere la ecranul anterior




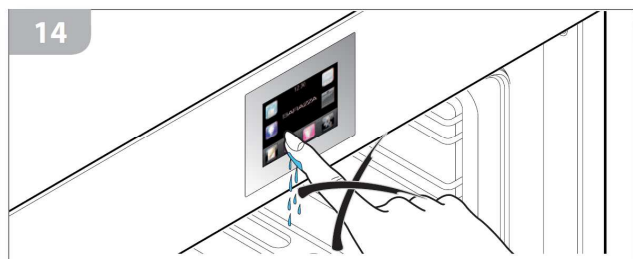
Trecere prin diferite categorii



Pentru a activa funcția Touch Control de pe display-ul Touch Screen, apăsați pictograma corespunzătoare. În câmpurile numerice (de exemplu: setare timp), puteți mări / micșora valoarea cu o unitate apăsând rapid și în mod repetat asupra simbolurilor „+” sau „-”; pentru a avansa mai rapid, țineți apăsat butonul.



Pe display-urile unde butonul de confirmare  nu există (de ex: setare limbă sau timp – fig. 13), selectați valorile/pictogramele dorite; acestea vor fi stocate doar prin apăsarea butonului

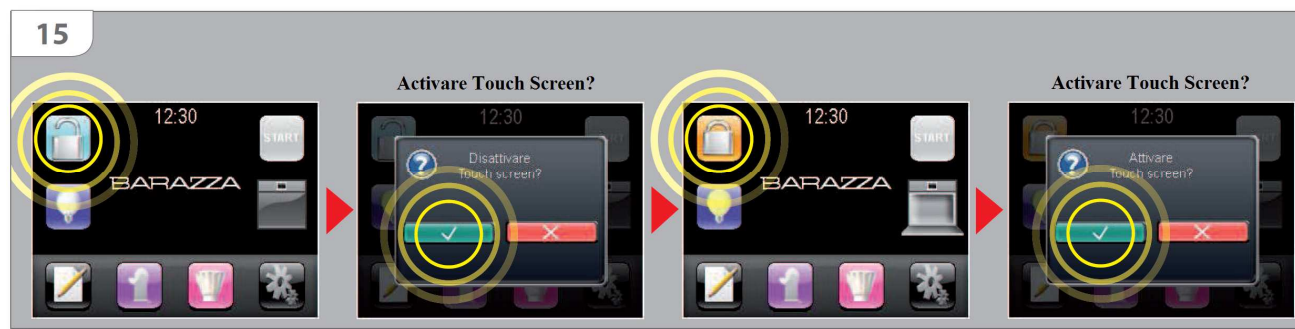


Evitați să atingeți display-ul Touh Screen cu mâinile umede sau murdare (fig. 14).

Diferite funcții



Apăsând butonul respectiv (fig. 15), puteți bloca funcțiile display-ului Touch Screen cu scopul de a preveni activarea accidentală sau modificarea setărilor. Aceasta este o măsură de siguranță utilă, acolo unde există copii în casă.



Buton lumină

Apăsând pe această pictogramă, aprindeți / stingeți lumina din interiorul cuptorului.



Sistem de deschidere ușă (numai pentru unele modele)

Apăsând pe această pictogramă, ușa cuptorului se deschide parțial, în mod automat; deschidere completă a ușii trebuie să fie efectuată manual prin prinderea acesteia, acolo unde este localizată protecția termică (fig.16a – partea 2).



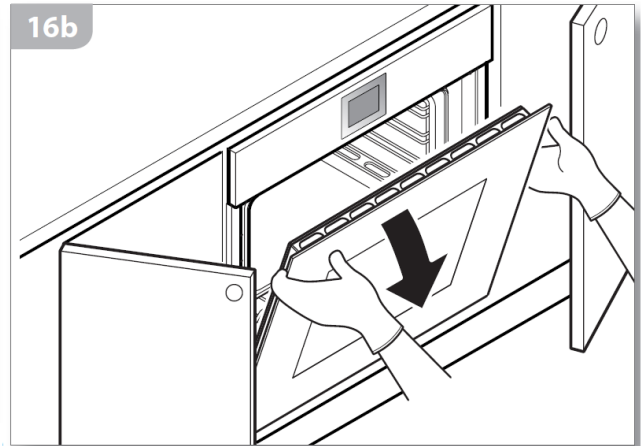
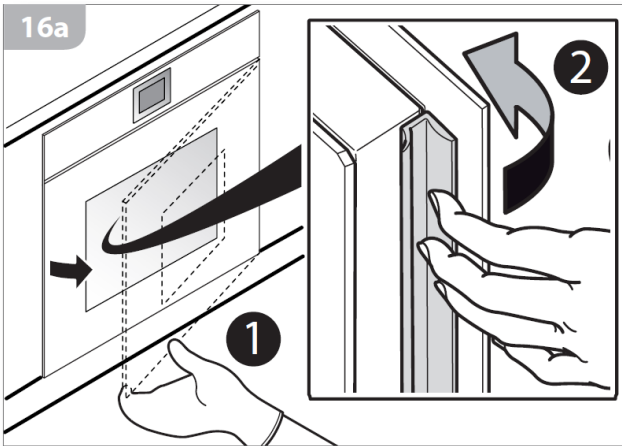
Pentru modele cu deschideri tradiționale, trebuie să ghidați ușa până când aceasta este aproape închisă; închiderea completă a ușii are loc în mod automat. În eventualitatea în care ușa nu este complet deschisă, aceasta se va reînchide automat după 5 secunde.



Nu forțați deschiderea sau închiderea ușii în modul automat.



Pentru modele cu deschideri automate, în eventualitatea unei pene de curent, având grijă să nu vă ardeți, veți putea deschide ușa prinzând-o de colțul din partea de jos, dacă este o ușă cu deschidere în lateral (fig.16a – partea 1), și de colțul din partea de sus dacă este o ușă tradițională cu deschidere verticală, și, de asemenea, deschideți alte unități adiacente în scopul de a facilita accesul (fig.16b).



Setări inițiale

a. Setare limbă



b. Setare timp



c. Activare elemente de încălzire

Pentru a activa/dezactiva modul demonstrativ "Demo Mode", tastați parola DEMO.



Coacere manuală



Parametrii de coacere MANUALĂ trebuie setați în totalitate de către utilizator:

- Tipul de coacere
- Temperatura
- Durată coacere
- Finalizare timp coacere
- Setări sondă de temperatură





La pagina 21 veți găsi un tabel cu timpul de coacere și temperaturile aproximative.



Proceduri de utilizare – setare parametrii (fig. 20-21)



Dacă doriți să folosiți o sondă de temperatură, introduceți-o în alimentele ce trebuie pregătite (fig. 21a) înainte de a începe coacerea și apoi, chiar și după începerea coacerii, setați parametrii corespunzători sondei de temperatură (temperatură și timp – a se vedea fig. 21b).



TIP DE COACERE: activează diferite elemente de încălzire ale cavității cuptorului pentru a obține diferite rezultate de coacere în funcție de alimentele ce trebuie gătite. (a se vedea “Tabelul simbolurilor pentru tipuri de coacere” de la pag. 22)

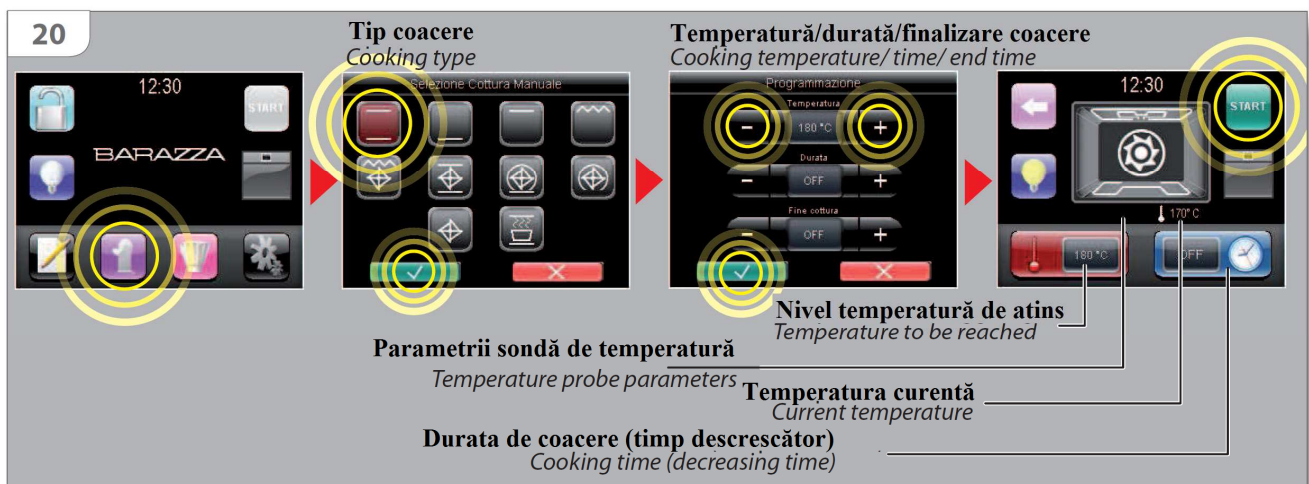
TEMPERATURA: setați temperatura de coacere cu ajutorul tastelor  și  (intervalul 50° - 250° C). Temperatura implicită este 180°C.

DURATA: setați durata coacerii; valoarea implicită este OFF. După setare, cuptorul funcționează pentru maxim 4 ore continuu, după care, dacă nu este făcută nicio altă intervenție, cuptorul se oprește automat. Setați timpul dorit de preparare cu ajutorul tastelor  și  (de la min. 1 minut la max. 4 ore).

FINALIZARE COACERE: indică timpul dorit la care alimentele ar trebui să fie gata. În cazul în care este setat un timp, cuptorul nu va porni la apăsarea tastei START; acesta va porni într-o etapă ulterioară, în funcție de durata setată pentru preparare și de timpul dorit la care alimentele ar trebui să fie gata.

Exemplu: setare timp coacere: **1 oră și 30 de minute**, setare finalizare coacere: **13:00** (ora la care doriți mâncarea să fie gata) > cuptorul va porni automat coacerea la ora **11:30**.

Valoarea setată este OFF. După setare, cuptorul va începe coacerea, fără întârziere. Pentru a seta ora la care doriți ca mâncarea să fie gata, folosiți tastele  și  (de la min. 1 minut la max. 24 de ore).



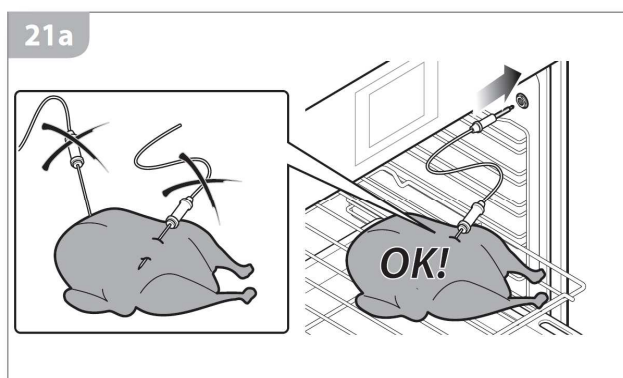
SETĂRI SONDĂ DE TEMPERATURĂ: alimente, alimente deosebit de mari (de exemplu păsările de curte), încep să se coacă pe exterior, iar apoi căldura pătrunde și în profunzime, unde se coace și partea interioară cunoscută ca “miezul” alimentului. Sondele termice au forma unei săgeți care urmează

să fie introduse adânc în produsele alimentare, în scopul de a detecta temperatura interioară în timpul coacerii: când temperatura interioară rămâne la 70-80° C timp de aproximativ 10 minute, mâncarea va fi cu siguranță coaptă, atât la interior cât și la exterior (Atenție! Timpii și temperaturile sunt aproximative și variază de la un produs alimentar la altul).

Valorile trebuie stabilite astfel încât temperatura “miezului” să fie atinsă, la fel și timpul necesar pentru care trebuie menținută această temperatură.

În timpul coacerii, aceste valori sunt întotdeauna vizibile pe display-ul Touch Screen. Odată ce temperatura a fost atinsă și menținută pentru timpul deja setat, un semnal acustic este emis și puteți decide dacă doriți sau nu să continuați coacerea.

Utilizați numai sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

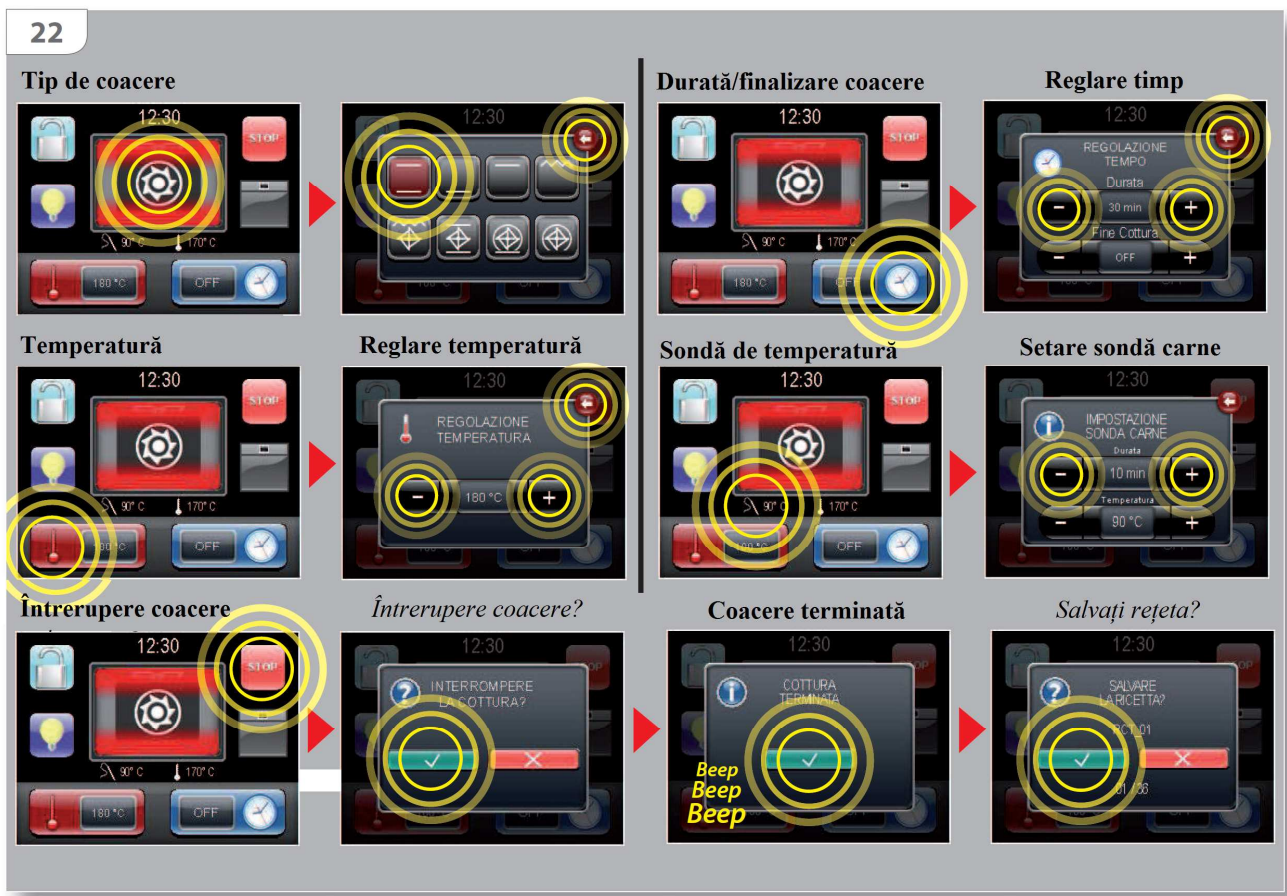


START: apăsând această pictogramă, procesul de coacere începe în funcție de programul setat anterior.



STOP: apăsând această pictogramă, procesul de coacere se întrerupe.

SCHIMBAREA SETĂRILOR (fig. 22)



Setările parametrilor po fi schimbați oricând pe durata coacerii.

MEMORARE SETĂRI (fig. 23)

Când procesul de coacere este finalizat, sunteți întrebat dacă doriți să memorați procedura de gătit care tocmai s-a încheiat, inclusiv toate modificările făcute (de exemplu: schimbarea temperaturii în timpul coacerii).

Procedura memorată va fi numită generic și progresiv RCT_01, RCT_02 .. etc, până la un maxim de 36.

Fiecare procedură poate fi redenumită sau ștearsă apăsând ”EDIT” sau redenumită și utilizată prin

apăsarea pictogramei ”coacere AUTOMATĂ”.

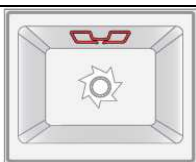


Tabel cu recomandări pentru coacere manuală

Tabelul de mai jos este aproximativ: timpii de gătit pot fi afectați de mai mulți factori. Dacă procesul de coacere se efectuează pe mai multe niveluri simultan, timpii de gătit pot fi majorați cu aproximativ 15 minute.

Tip de alimente		Timp coacere	Temperatură		Nivel (fig. 10)
			Aer	Centru	
Primul fel					
Lasagne (0,5 kg)		50'	160°C	-	2
Cannelloni (0,5 kg)		45'	180°C	-	2
Legume					
Cartofi, zucchini (0,5 kg)		50' ÷ 60'	170°C	-	2
Pește					
Dințat, file de păstrăv (0,5 kg)		25'	180°C	-	3
File de somon (0,5 kg)		30'	190°C	-	2
File de ton, cefal (0,5 kg)		25' ÷ 35'	180°C	-	2
Produse de panificație					
Focaccia sărată, pizza împăturită (0,25 kg)		20'	210°C	-	2
Pâine (0,25 kg)		25'	220°C	-	2
Pizza (0,25 kg)		15'+10'	230°C	-	2
Plăcintă (0,5 kg)		35'	200°C	-	2
Dulciuri					
Tartă (0,25 kg)		20'	170°C	-	2
Tort de mere, Tort Margherita (0,25 kg)		35' ÷ 40'	170°C	-	1-2
Biscuiți, mini focaccia (0,25 kg)		15'	170°C	-	2
Plum cake (0,25 kg)		60'	170°C	-	2
Carne					
Friptură de porc (1 kg)		90'	170°C	75°C 80°C	2
Friptură de miel/vițel (1 kg)		90' ÷ 100'	190°C		2
Friptură de pui (1 kg)		60'	190°C		2
Ruladă de carne tocată (1 kg)		70'	180°C		2
Coaste (1 kg)		25'+15'	200°C	-	4

Tabelul simbolurilor pentru tipuri de coacere

		<p>Coacere tradițională Element de încălzire superior + element de încălzire inferior. Coacere pentru orice fel de fel de mâncare; ideal pentru aluat prăjituri, pizza, fripturi și tarte.</p>
		<p>Încălzire Doar element de încălzire inferior. Finalizare coacere biscuiți, tarte și plăcinte și încălzire băuturi.</p>
		<p>Rumenire Doar element de încălzire superior. Rumenește alimentele la suprafață (de ex. lasagne, pasta sau tarte de legume)</p>
		<p>Grill tradițional Doar element de încălzire superior central. Coacere carne de grosimi mici / mijlocii și prăjire pâine.</p>
		<p>Grill ventilat Ventilator + doar element de încălzire superior central. Coacere carne și alimente de grosimi mari.</p>
		<p>Coacere intensă Element de încălzire superior + element de încălzire inferior + ventilator. Coacere rapidă și uniformă a alimentelor delicate cum ar fi biscuiți și blaturi de tort.</p>
		<p>Încălzire rapidă sau reîncălzire Element de încălzire circular + element de încălzire inferior + ventilator. Coacere combinată, deci mai rapidă. Încălzirea cuptorului în doar câteva minute.</p>
		<p>Multinivel (coacere pe mai multe suporturi laterale pentru nivelurile de coacere) Element de încălzire circular + ventilator. Coacerea alimentelor de același tip sau diferite pe niveluri diferite (până la 2 niveluri simultan).</p>
		<p>Decongelare rapidă Permite decongelarea alimentelor în timp scurt și condiții optime.</p>
		<p>Menținere alimente la cald Menține o temperatură constantă de 80°C.</p>

Coacere automată



Funcția de coacere AUTOMATĂ vă permite să accesați diverse proceduri de gătit deja stabilite prin selectarea pictogramei corespunzătoare alimentelor ce urmează să fie gătite, fără a vă preocupa de stabilirea unor parametri (fig. 24 și 25).



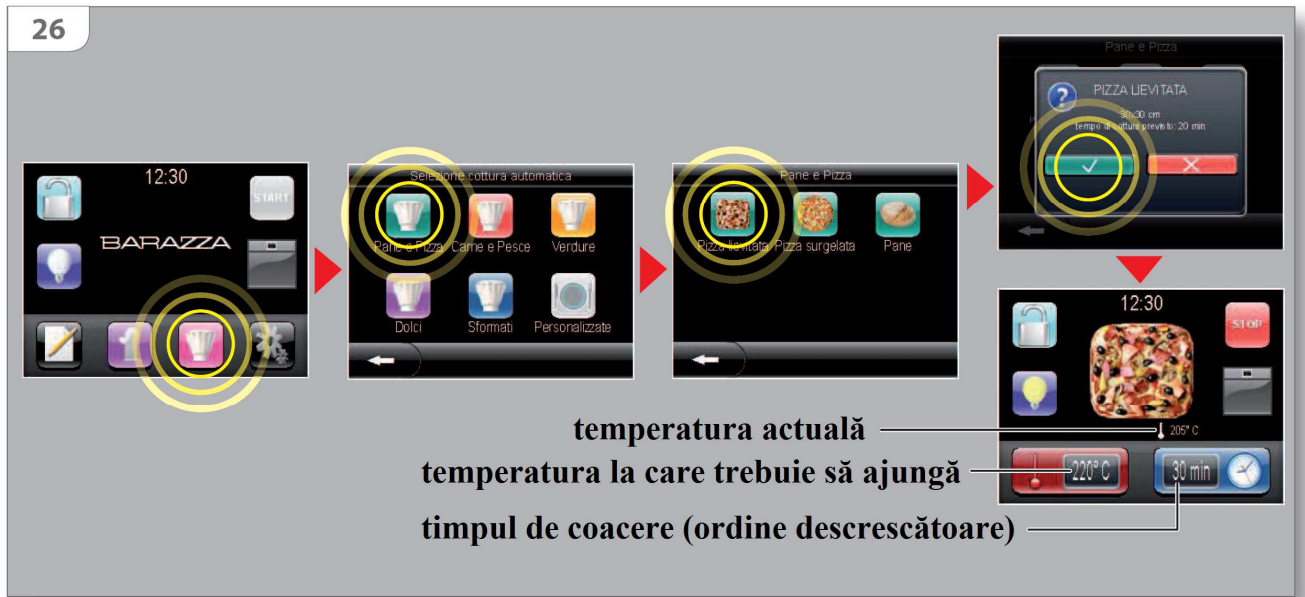
Procedurile de gătit sunt complet automate; detalii complete sunt prevăzute în tabelul de la pagina 25, în care sunt furnizate indicații cu privire la parametrii stabiliți în mod automat de către cuptor.



Software-ul VELVET este dezvoltat și actualizat în permanență, astfel încât memoria cuptorului dvs. poate conține rețete suplimentare, altele decât cele prezentate în tabelul de la pagina 25 sau în fig. 24 și 25. În plus, noi rețete automate pot deveni periodic disponibile pentru a fi descărcate de pe site-ul www.barazzasrl.it (a se vedea meniul “Settings” – pagina 27 – Capitolul „Software update” (Actualizează software) sau la capitolul “Data transfer” (Transfer de date).



Procedura de utilizare



Prin acest meniu puteți, de asemenea, să apelați și să folosiți procedurile memorate prin funcția COACERE MANUALĂ prin atingerea pictograma “Users”, (fig. 27 – a se vedea, de asemenea, capitolul COACERE MANUALĂ de la pagina 20 – Capitolul “Memorare setări”).

Ecranul care apare în timpul coacerii rezumă parametrii de coacere pentru rețeta selectată (atât pentru rețetele utilizatorului cât și pentru cele automate); acești parametri nu pot fi schimbați sau memorati, dar utilizatorul poate, în orice moment, să întrerupă procesul de coacere prin apăsarea butonului



”STOP” (fig. 28).



Tabel reprezentativ al funcțiilor procesului de coacere automată

TIP DE ALIMENTE	Timp coacere	Temperatură		Nivel
		Aer	Centru	
Primul fel				
Lasagne (0,5 kg)	50'	180°C	-	2
Plăcinte (0,5 kg)	40'	200°C	-	2
Legume				
Cartofi rumeniți (0,5 kg)	60'	180°C	-	2
Legume la grill (0,25 kg)	30'	180°C	-	3
Roșii gratinate (0,5 kg)	10'	180°C	-	3
Carne și pește				
Pui (1 kg)	60'	190°C	80-85°C	2
Friptură de porc (1 kg)	90'	170°C	80-85°C	3
Friptură de vită (1 kg)	100'	190°C	75-80°C	2
Friptură de miel (1 kg)	90'	180°C	75-80°C	3
Pește întreg (0,5 kg)	30'	180°C	-	2
Pește gratinat (0,5 kg)	25'	180°C	-	2
Pâine și pizza				
Pizza de casă (0,25 kg)	20'	230°C	-	2
Pizza congelată (0,25 kg)	20'	230°C	-	2
Pâine (1 kg)	53'	110°C÷200°C	-	2
Dulciuri				
Tarte (0,25 kg)	20'	170°C	-	2
Tort Margherita (0,25 kg)	40'	170°C	-	2

EDIT






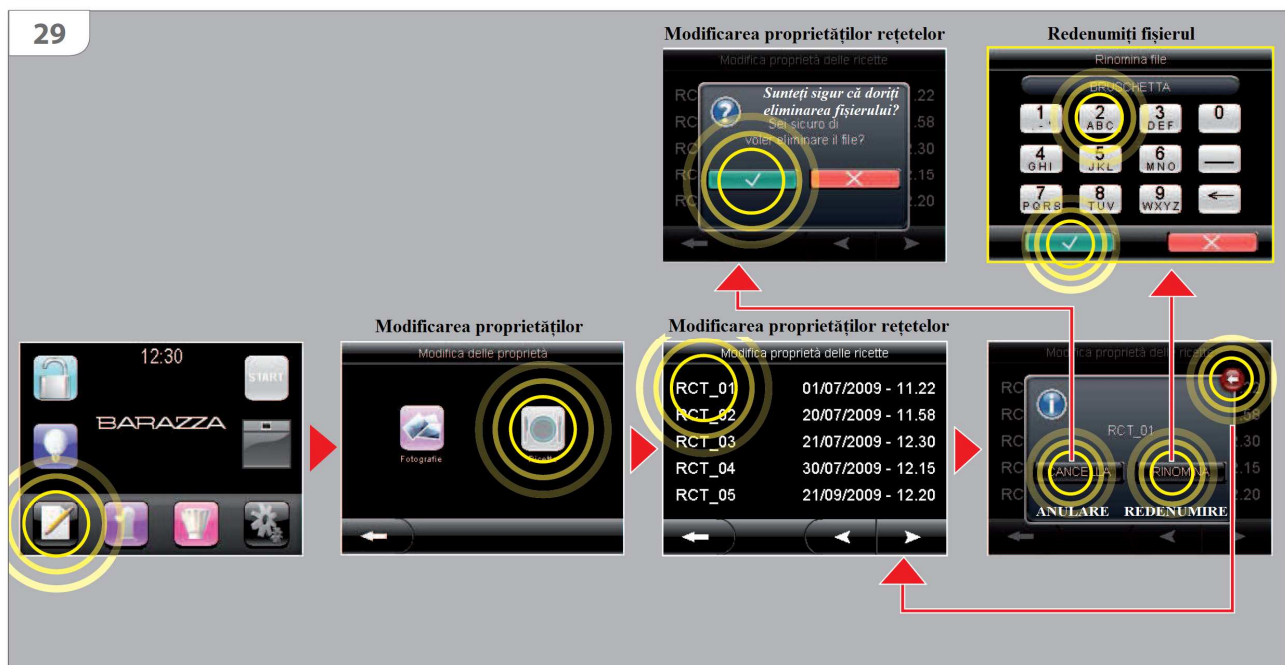
Meniul EDIT vă permite să:

- afișați, redenumiți sau să ștergeți rețetele utilizatorului (de exemplu, redenumiți rețeta RCT_01 în “bruschetta”); data și ora la care fiecare procedură de coacere a fost memorată va apărea pe ecran pentru o identificare facilă. **Atenție! Nu puteți modifica o procedură memorată (de exemplu, schimbarea temperaturii).**
- ștergeți sau să redenumiți imaginile utilizate ca screensaver (pentru mai multe informații cu privire la gestionarea screensaver-ului, a se vedea capitolul “Setări” la pagina 29 – capitolul “Sistem”).

Figura 29 ilustrează modul de a șterge / redenumi o rețetă memorată; pentru a opera imaginile, selectați mai întâi pictograma “Imagini” de pe al doilea ecran, urmând aceeași procedură ca și în cazul rețetelor.

Cum să utilizați tastatura:

Ștergeți numele prin apăsarea de mai multe ori a tastei . Pentru a scrie noul nume, introduceți literele corespunzătoare de pe tastatura alfanumerică (de exemplu: pentru a tasta litera “B”, apăsați tasta alfanumerică  de trei ori, etc). Pentru a introduce un spațiu, apăsați tasta .



SETĂRI



Meniul SETĂRI vă permite să:

- găsiți date importante util atunci când solicitați servicii post-vânzare;
- actualizați software-ul;
- transferați date, în special încărcare / descărcare rețete și imagini;
- schimbați setările sistemului;



ASISTENȚĂ: (fig. 30) oferă date utile în cazul în care apar defecțiuni: datele companiei, datele cuptorului și orice mesaje de eroare.

O parolă trebuie să fie introdusă pentru a accesa zona rezervată pentru tehnicienii specializați (fig. 31).

În cazul în care se constată o defecțiune, în scopul de a accelera intervenția, puteți descărca diagnosticul folosind un USB, care, apoi, poate fi trimis la Serviciul de Asistență.



ACTUALIZARE SOFTWARE

SOFTWARE UPDATE: (fig. 32) vă permite, prin intermediul pen drive, să încărcați în unitate actualizări periodice ale software-ului, care pot fi găsite și descărcate de pe site-ul www.barazzasrl.it

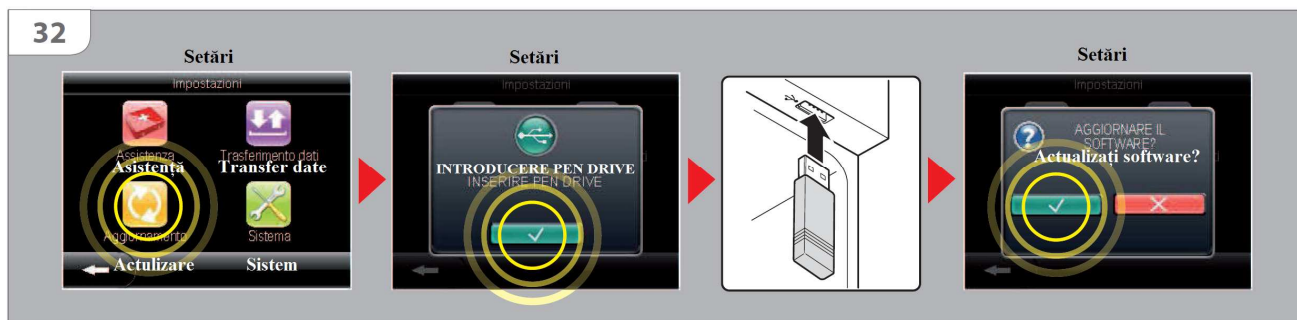
Important: pen drive-ul trebuie să aibă și să mențină anumite căi de fișiere, astfel încât software-ul cuptorului să recunoască dosarele (folders) pentru a recupera fișierele (files).

BARAZZA\COOK\; cooking procedures

BARAZZA\SOFTWARE\; software updates

BARAZZA\PHOTO\; screensaver images

BARAZZA\FAILURE\; malfunction trouble-shooting

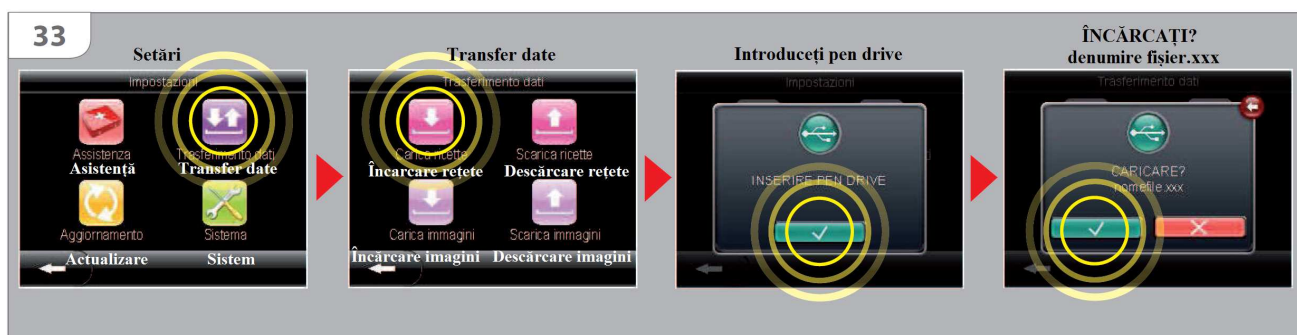


TRANSFER DE DATE (fig. 33) vă permite, prin intermediul unui pen drive, să încărcați/descărcați:

- rețete, care provin de la un alt cuptor VELVET sau de pe site-ul www.barazzasrl.it; un maxim de 36 de rețete pot fi încărcate. Rețete memorate anterior nu sunt suprascrise dacă au același nume ca și cele care urmează să fie încărcate. Cu toate acestea, pentru a evita confuzia, puteți redenumi rețetele folosind meniul “EDIT” la pagina 26. Vizitați site-ul www.barazzasrl.it pentru a descărca diverse meniuri exclusiviste.
- imagini (de utilizat ca screensaver) care aparțin utilizatorului. Un maxim de 10 de imagini pot fi încărcate, la 72dpi, format .bmp (bitmap), 320x240 px.



Acest meniu permite doar simpla încărcare/descărcare a imaginilor; pentru gestionarea lor ca screensaver, a se vedea capitolul “Setări – Sistem”.





Când memoria se încarcă complet (max. 36 de rețete și 10 imagini) apare ecranul din fig. 34: în acest caz, pentru a putea încărca alte rețete sau imagini, trebuie să ștergeți din informațiile anterioare folosind meniul “EDIT” (pag. 26 – fig. 29).



34



SISTEMUL: vă permite să:

- setați limba, data și ora folosind tastele  și  (vezi capitolul “SETĂRI INIȚIALE” la pagina 16);
- setați screensaver-ul, alegând între (fig 35):
 - o display negru -> pictograma “Off”;
 - o screensaver Default -> pictograma “Default”;
 - o o imagine statică -> simbolul “IMAGES”;
 - o o secvență de 10 imagini -> simbolul “SECVENȚE”.

Atenție! Imaginile trebuie să aibă anumite caracteristici și trebuie să fi fost încărcate în prealabil (a se vedea capitolul “SETĂRI” – “Transfer de date”).

Tastele  și  vă permit să selectați după cât timp de inactivitate screensaver-ul ar trebui să se activeze.

35



- setați opțiunile de reglare a ecranului;
- setați contrastul, luminozitatea și volumul display-ului Touch Screen (fig. 36).



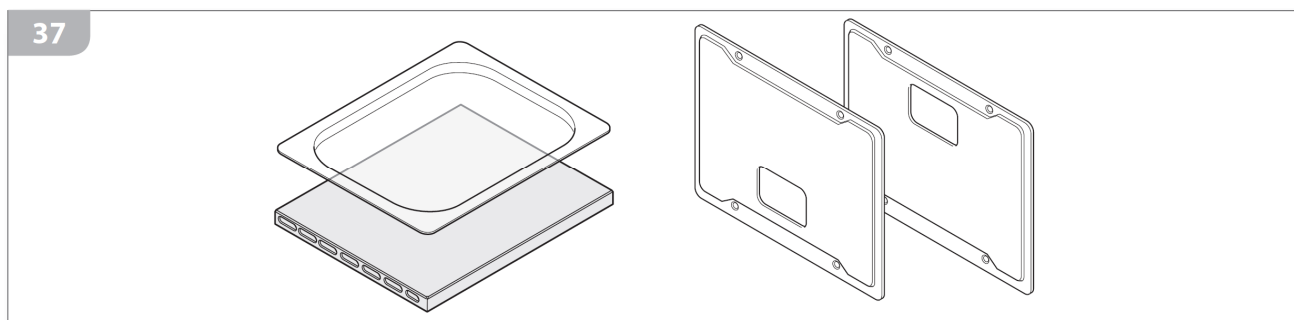
Depanare

Rezultat	Cauze posibile
Mâncarea nu s-a rumenit/copt suficient la suprafață sau s-a ars în partea de jos.	Introducere la înălțimea incorectă. Tip de coacere incorectă (de ex. folosirea doar a elementului de încălzire inferior)
Prăjituri nedospite suficient, prea moi	Temperatura cuptorului este prea scăzută. Perioada de coacere prea scurtă. Coca este prea moale. Ușa cuptorului deschisă de prea multe ori în timpul coacerii.
Mâncare prea uscată	Temperatura cuptorului este prea ridicată. Perioada de coacere prea lungă. Recipientul folosit este necorespunzător pentru tipul de mâncare sau de coacere.
Mâncarea nu este coaptă uniform	Aranjare incorectă a mâncării în recipient Introducere la înălțimea incorectă. Tip de coacere incorectă (de ex. folosirea doar a elementului de încălzire inferior)



În ceea ce privește cuptoarele anterioare, timpii de gătit și temperaturile care trebuie utilizate pentru noul dvs. cuptor pot fi foarte diferite. Prin urmare, până când câștigați experiența adecvată, se recomandă să urmați instrucțiunile furnizate în “Tabelul cu recomandări pentru coacere manuală” de la pagina 21.

Accesorii



PANOURI AUTOCURĂȚARE

Cuptorul poate fi echipat cu panouri pentru autocurățare (fig. 37), suprafețele cărora au fost tratate pentru a folosi acțiunea căldurii cu scopul de a declanșa automat un proces de curățare: grăsimile sunt pulverizate și pot fi îndepărtate cu ușurință folosind o cârpă umedă, fără detergent. Pentru a scoate panourile afară, doar desprindeți din cei 4 pini superiori și inferiori, după detașarea suporturilor laterale pentru nivelurile de coacere (fig. 38).

TAVĂ COACERE PYREX®

Tava de coacere Pyrex® (fig. 37) poate fi utilizată ca o tavă normală de picurare și, în afară de a fi rezistentă la impact și temperaturi ridicate, forma sa elegantă permite să fie folosită ca o tavă în care se servește mâncarea.


Acesta poate fi curățată folosind detergent și un burete non-abraziv sau spălată în mașina de spălat vase: utilizarea sau curățarea necorespunzătoare poate zgâria tava, dar nu îi va compromite funcționalitatea.

PLATOU PIZZA

Platoul de pizza (fig. 37) este realizat din material refractar și este ideal pentru pizza, focaccia și alimente congelate.

Utilizare:


1) În cazul în care cuptorul este rece, puneți suportul la nivelul 1 (a se vedea fig. 8) și așezați platoul de pizza pe suport, pudrat ușor cu făină sau griș din grâu dur.

2) Se încălzește cuptorul (250°) prin selectarea funcției  (care activează ventilatorul combinat cu elementul de încălzire superior și elementul de încălzire inferior).

3) După aproximativ 45 de minute, opriți cuptorul deoarece platoul de pizza a ajuns la temperatura corectă.

4) Așezați pizza pe platoul fierbinte, **având grijă să nu vă ardeți**. Timpul de preparare este de aproximativ 5-7 minute: pizza este gata atunci când scoarța din jurul ei este ridicată și crocantă.

Notă: dacă trebuie să gătiți două pizza, la punctul 3) nu opriți cuptorul, ci lăsați doar elementul de

încălzire inferior, selectând .

Platoul de pizza poate fi curățat folosind perii.

Nu-l spălați în mașina de spălat vase.

ÎNTREȚINERE

Avertismente privind siguranța



Întotdeauna opriți întrerupătorul electric principal în timpul întreținerii de rutină sau în cazul în care unitatea nu va fi folosită pentru o perioadă îndelungată.



Curățați cuptorul după fiecare utilizare imediat ce s-a răcit: acest lucru facilitează funcționarea și previne arderea de reziduuri alimentare.



Curățați TOATE părțile componente ale unității folosind doar produsele indicate în prezentul manual (în special, NU folosiți bureți abrazivi, perii de sârmă, detergenți acizi sau agresivi, dispozitive de curățare pe bază de aburi sau presiune, jetul direct al apei).

Orice curățare realizată într-o manieră diferită de cea specificată poate pune în pericol siguranța persoanelor, a animalelor și a bunurilor, precum și cauza daune unității, fapt ce va duce la anularea garanției.



O variație în colorarea interiorului cavității cuptorului nu compromite performanța acestuia și nu este considerată un defect acoperit de garanție.

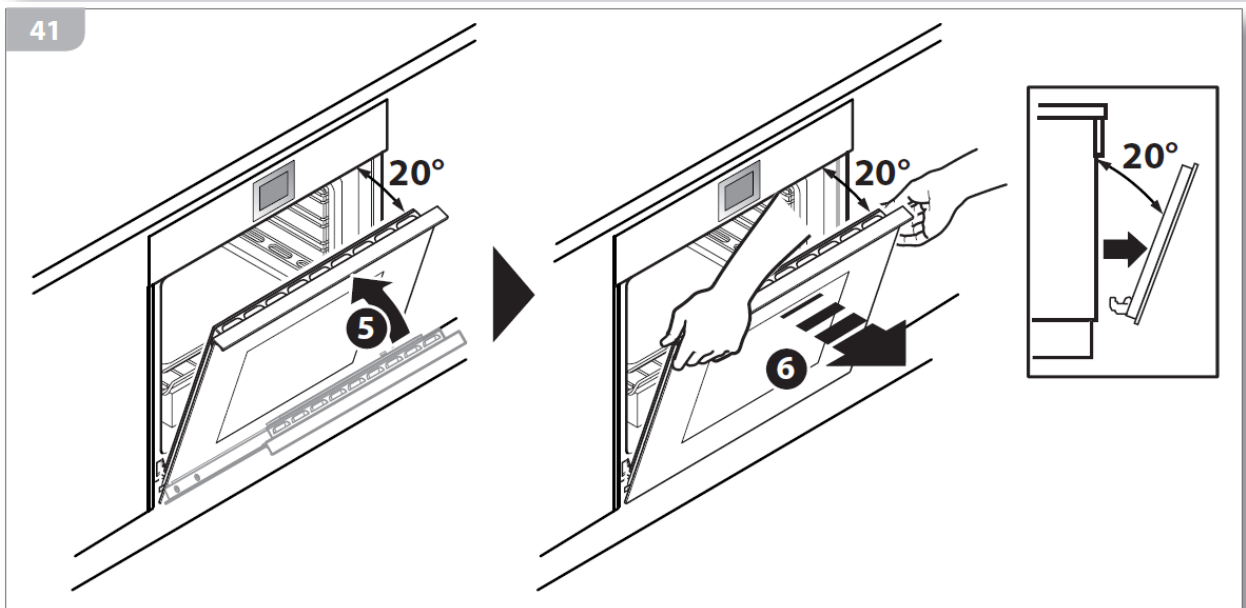
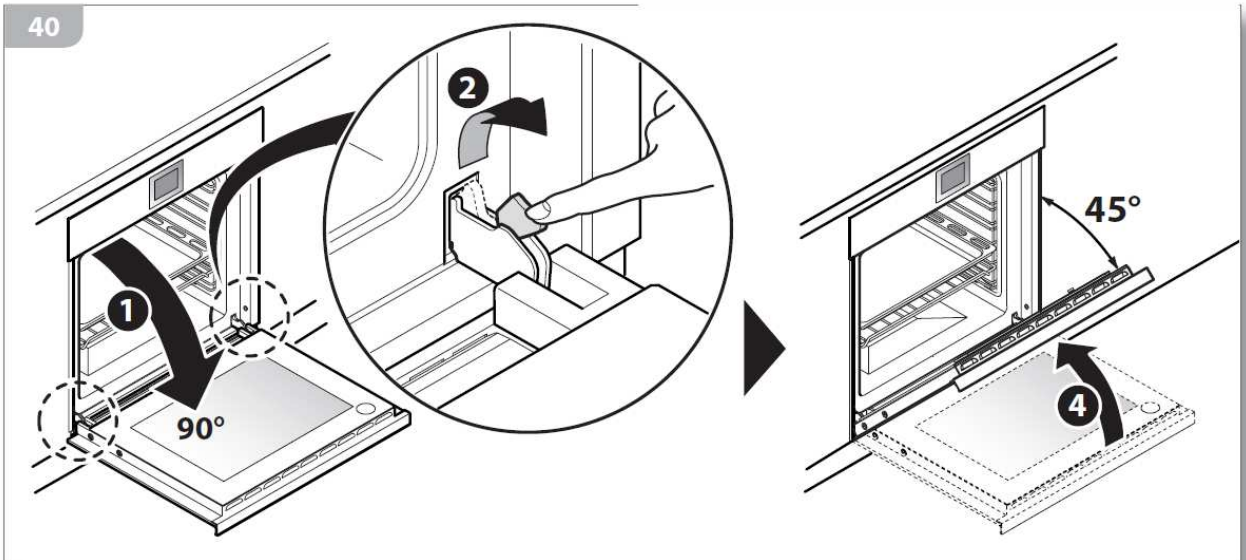
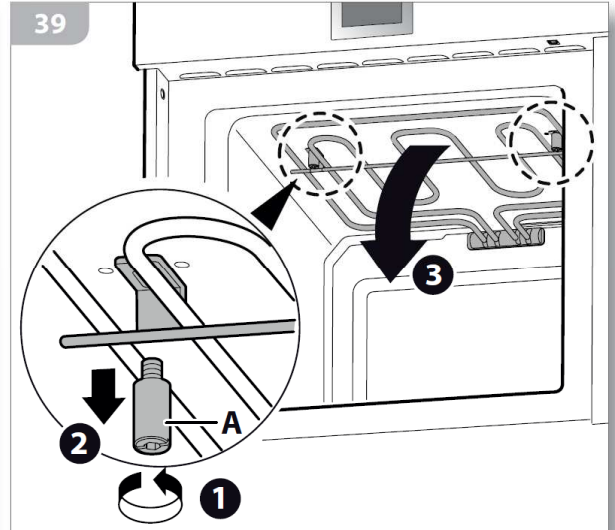
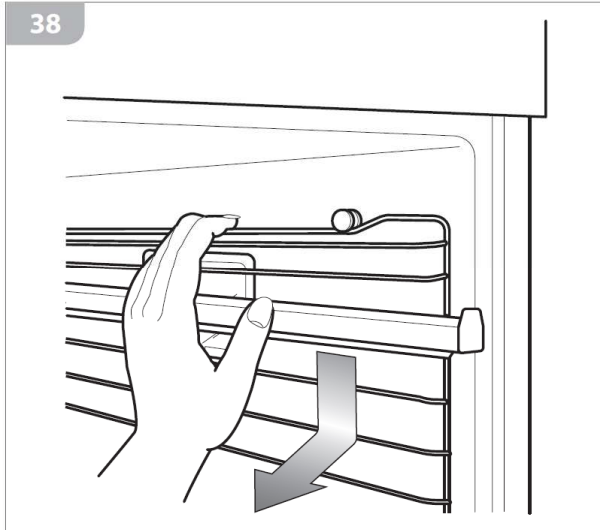
Întreținere regulată

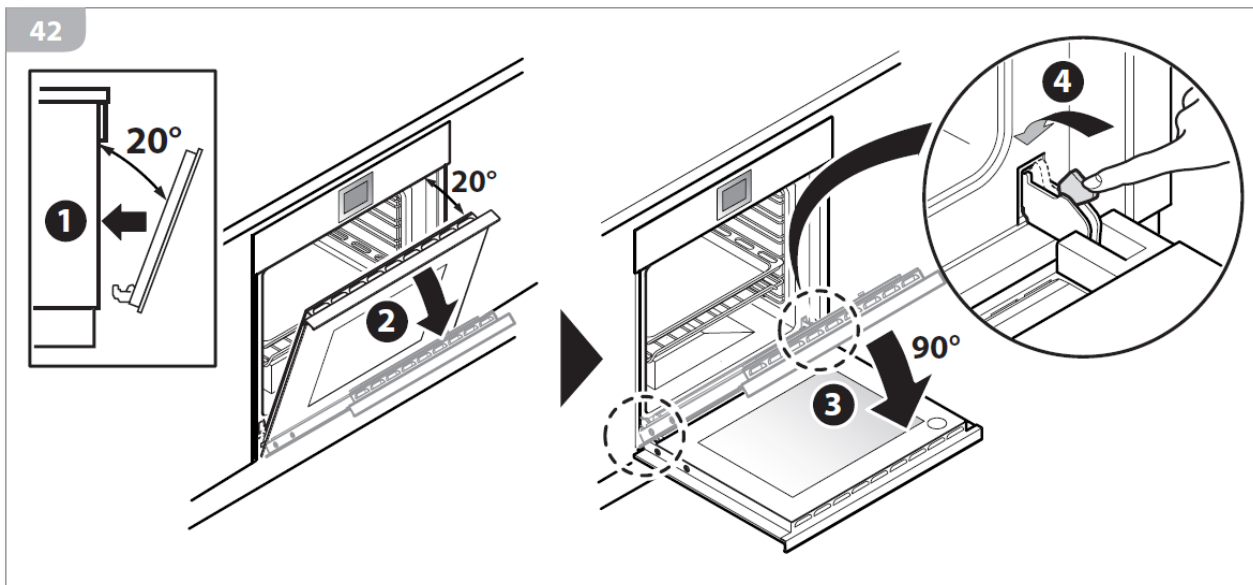
Curățenie

- **Suprafețele din oțel inoxidabil și sticlă:** folosiți o cârpă moale înmuiată în detergent neutru: urmați instrucțiunile producătorului cu privire la utilizarea produselor de curățare. Nu folosiți materiale abrazive sau perii de sârmă metalice care pot zgâria sau fărâma sticla.
- **Display Touch Screen:** folosiți o cârpă moale înmuiată în oțet cald, clătiți și uscați complet.

Pentru a facilita curățarea interiorului cuptorului, puteți să:

- scoateți suporturilor laterale pentru nivelurile de coacere (fig. 38). Nu le spălați în mașina de spălat vase, deoarece aceasta poate compromite funcționarea corectă rolelor de glisare;
- coborâți elementul de încălzire drop-down (vertical) din partea superioară prin deșurubarea celor două buloane "A"; (fig 39).
- scoateți ușa cuptorului (fig. 40 și 41); pentru a o re poziționa, a se vedea fig. 42.





Înlocuire lampă

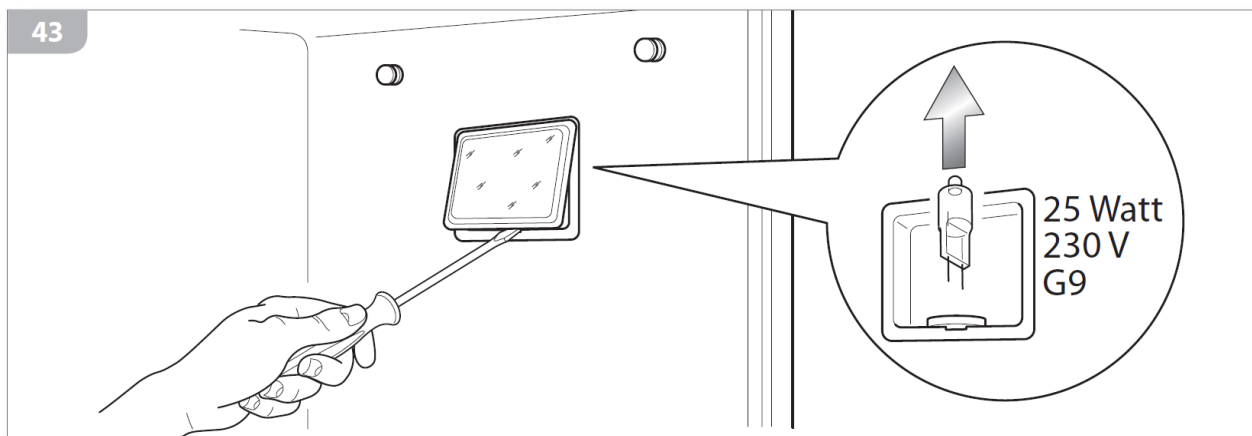


Întotdeauna opriți întrerupătorul electric principal în timpul întreținerii de rutină sau în cazul în care unitatea nu va fi folosită pentru o perioadă îndelungată

După îndepărtarea suporturilor laterale pentru niveluri de coacere (fig. 38), înlocuiți lampa așa cum este indicat în fig. 43 cu o lampă rezistentă la temperaturi ridicate (minim 300° C) care are caracteristici, tipologie și dimensiuni similare.



Asigurați-vă că unitatea este oprită înainte de a înlocui lampa, pentru a evita electrocutarea.



Perioade de inactivitate

Dacă unitatea nu este utilizată pentru o perioadă mai lungă de timp (mai mult de 2-3 săptămâni):

- curățați-o complet respectând instrucțiunile din capitolul respectiv;
- deconectați-o de la sursa de alimentare cu energie electrică.

Eliminare definitivă



— La sfârșitul duratei sale de viață, produsul **NU** trebuie eliminat împreună cu alte deșeuri, ci separat în centrele speciale de colectare pentru deșeurile electronice și electrotehnice; eliminare ilegală sau incorectă a produsului presupune aplicarea de sancțiuni prevăzute de legislația în vigoare.



Pentru mai multe informații, contactați un centru local de colectare a deșeurilor.



Înainte de eliminarea unității, dislocați cablul de alimentare, astfel încât să devină inutilizabilă.

Servicii post-vânzare

Barazza srl vă asigură cea mai mare colaborare în cazul unor probleme tehnice sau pentru alte nevoi pe care le aveți.

Procedura de urmat în cazul în care unitatea nu funcționează corect:

Înainte de a contacta cel mai apropiat centru de service, efectuați următoarele:

- verificați dacă unitatea este alimentată cu energie electrică;
- dacă display-ul Touch Screen funcționează, accesați ecranul ASISTENȚĂ (fig. 30, pag. 27): acesta vă oferă informațiile companiei, informații referitoare la cuptorul dvs. și orice mesaj de eroare pentru a raporta Centrului de Service;
- dacă display-ul Touch Screen nu funcționează, obțineți caracteristicile unității de pe plăcuța de date tehnice (a se vedea pag. 4);
- aflați data de achiziționare a unității.



Atenție! În timp ce așteptați soluționarea problemei, nu mai utilizați unitatea și deconectați-o de la sursa de alimentare. Nu încercați să reparați sau să modificați unitatea în oricare dintre partile sale componente: în plus față de anularea garanției, acest lucru poate fi periculos.



Se recomandă folosirea pieselor de schimb originale: utilizarea de componente, altele decât cele furnizate de producător anulează garanția și poate provoca vătămarea corporală sau deteriorarea unității.