

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

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



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

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



PERICOL

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



AVERTIZARE

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

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

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

- Dacă suprafața plitei cu inducție este crăpată, nu folosiți plita și opriți aparatul pentru a evita posibilitatea electrocutării (numai la modelele cu inducție).
- Nu atingeți aparatul cu părți umede ale corpului și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Acest aparat este proiectat în exclusivitate pentru a fi folosit drept aparat electrocasnic pentru gătitul alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Producătorul nu-și asumă nicio responsabilitate pentru folosirea improprie sau pentru reglarea incorectă a butoanelor.
- Acest aparat poate să fie folosit de copii cu vârste de minimum 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiile de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de copiii nesupravegheați.
- Părțile accesibile ale aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie avut grijă să se evite atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți rezistențele sau suprafețele interioare ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex. rom, coniac, vin), rețineți că alcoolul se evaporează la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.
- Nu folosiți niciodată echipamente de curățat cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză. Dacă în interiorul cuptorului s-au scurs resturi de mâncare în cantitate mare, acestea trebuie înlăturate înainte de pornirea ciclului de curățare (doar la cuptoarele cu funcția piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit pentru a evita posibilitatea electrocutării.
- Nu utilizați folie de aluminiu pentru a acoperi alimentele din vasul de gătit (numai în cazul cuptoarelor pentru care este furnizat un vas de gătit).
- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.

Casarea aparatelor electrocasnice

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

INSTALAREA

După despachetarea aparatului, asigurați-vă că nu a fost deteriorat în timpul transportului și că ușa cuptorului se închide corect. În caz de probleme, contactați dealerul sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

- Mobilele de bucătărie aflate în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistente la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNILE ELECTRICE

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

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

- Scoateți elementele de protecție din carton, peliculele de protecție și etichetele adezive de pe accesorii.
- Scoateți accesoriile din cuptor și încălziți-l la 200°C timp de circa o oră, pentru a elimina mirosul și fumul materialelor izolatoare și al unsoirii protectoare.

În timpul utilizării:

- Nu puneți obiecte grele pe ușa, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușa și nu atârnați nimic de mânerul ușii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați niciodată apă în cuptorul încins; stratul de email s-ar putea deteriora.
- Nu târâți niciodată oale sau tăvi pe fundul cuptorului, deoarece se poate deteriora stratul de email.
- Asigurați-vă că firele electrice ale altor aparate nu ating părțile fierbinți ale cuptorului și nu se pot prinde în ușa acestuia.
- Nu expuneți cuptorul la agenți atmosferici.

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea ambalajului

Materialul de ambalaj este reciclabil 100 % și este marcat cu simbolul reciclării (♻️). Diferitele părți ale ambalajului nu trebuie aruncate la întâmplare, ci trebuie eliminate în conformitate cu normele stabilite de autoritățile locale.

Casarea produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE privind deșeurile de echipamente electrice și electronice (DEEE).
- Asigurându-vă că acest produs este eliminat în mod corect, contribuiți la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor, consecințe care ar putea fi provocate de aruncarea necorespunzătoare la gunoi a acestui produs.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acest aparat nu trebuie eliminat ca deșeu menajer, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Recomandări pentru economisirea energiei

- Preîncălziți cuptorul numai dacă așa se specifică în tabelul de coacere sau în rețeta dvs.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de încheierea duratei de preparare programate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (C E)

- Acest cuptor, care este prevăzut pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Regulamentul european (C E) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele de siguranță din Directiva 2006/95/CE privind joasa tensiune (care înlocuiește Directiva 73/23/CEE și modificările ulterioare) și cu cerințele de protecție din Directiva 2004/108/CE privind compatibilitatea electromagnetică.

GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

- Verificați să nu fie întrerupt curentul electric, iar cuptorul să fie conectat la rețeaua electrică.
- Opriți cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.

Ușa nu se deschide:

- Opriți cuptorul și apoi porniți-l din nou pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **Important:** în timpul autocurățării, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful „Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcția piroliză”).

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

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

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de remediere a defecțiunilor”.
2. Opriți și puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vedea dacă problema persistă.

Dacă problema persistă și după controalele menționate, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat.

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CURĂȚAREA



AVERTIZARE

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

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă oricare dintre aceste produse intră în contact cu aparatul în mod accidental, curățați imediat aparatul cu o cârpă umedă din microfibră.

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

Interiorul cuptorului

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

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.

- Curățați geamul ușii cu un detergent lichid adecvat. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

Atenție: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) și cu o durată lungă de preparare, se poate forma condens pe interiorul ușii și în jurul garniturii. După ce cuptorul s-a răcit, uscați interiorul ușii cu o cârpă sau cu un burete.

Accesoriile:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, imediat după utilizare, mânuindu-le cu mănuși de bucătărie dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare se pot îndepărta ușor cu o perie sau cu un burete.

Curățarea peretelui posterior și a panourilor catalitice laterale ale cuptorului (dacă există):

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi, perii aspre, bureți de sârmă sau sprayuri pentru cuptor, care ar putea deteriora suprafața catalitică și i-ar distruge proprietățile de autocurățare.

- Lăsați cuptorul să funcționeze în gol la o temperatură de 200°C timp de circa o oră, cu funcția „Convecție”
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

Ciclul de curățare a cuptoarelor cu funcția piroliză (dacă există):

-  **AVERTIZARE**
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză.
 - Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză.

Prin intermediul acestei funcții, depunerile de murdărie existente în interiorul cuptorului sunt arse la o temperatură de aprox. 500°C și sunt transformate într-o cenușă care poate fi îndalaturată ușor, cu o cârpă umedă, după răcirea cuptorului. Nu activați funcția de autocurățare după fiecare utilizare, ci doar atunci când cuptorul este foarte murdar sau când emană fum și mirosuri neplăcute în faza de preîncălzire sau de preparare a alimentelor.

- În cazul în care cuptorul este instalat sub o plită, asigurați-vă că în timpul ciclului de autocurățare (piroliză), arzătoarele cu gaz sau arzătoarele electrice sunt oprite.
 - Accesoriile trebuie scoase din aparat înainte de a activa piroliza.
 - Pentru a obține rezultate optime când curățați ușa, eliminați depunerile de dimensiuni mai mari cu un burete umed, înainte de a utiliza funcția de piroliză.
- Aparatul este dotat cu două 2 funcții pirolitice:
1. Ciclul economic (PYRO EXPRESS/ECO): consumul se reduce cu circa 25 % față de ciclul pirolitic standard. Activați-l la intervale regulate (după ce ați gătit carne de 2-3 ori consecutiv).
 2. Ciclul standard (PYRO): garantează curățarea eficientă a unui cuptor foarte murdar.
- În orice caz, după un anumit număr de utilizări și în funcție de gradul de murdărie, un mesaj care apare pe afișajul cuptorului vă recomandă să efectuați un ciclu de autocurățare.

Atenție: în timpul funcției de piroliză, ușa cuptorului rămâne blocată și este imposibil să fie deschisă până când temperatura din interior nu ajunge la un nivel de siguranță acceptabil.

ÎNTREȚINEREA

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

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

1. Deschideți ușa în întregime.
2. Ridicați cele două dispozitive de oprire și împingeți-le în față până se opresc (fig. 1).
3. Închideți ușa cât mai mult (A), ridicați-o (B) și rotiți-o (C) până când se deblochează (D) (fig. 2).

Pentru a monta la loc ușa:

1. Introduceți balamalele în locașurile lor.
2. Deschideți ușa în întregime.
3. Coborâți cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

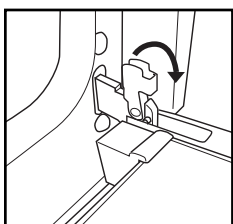


Fig. 1

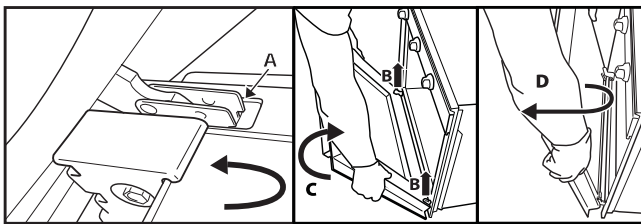


Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

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

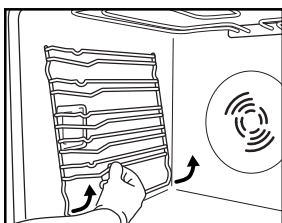


Fig. 3

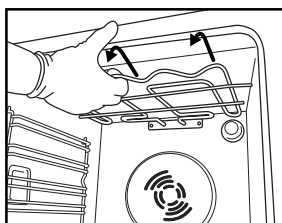


Fig. 4

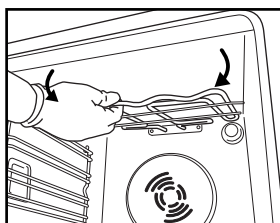


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

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

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există):

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

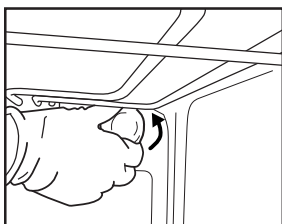


Fig. 6

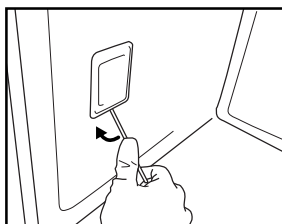


Fig. 7

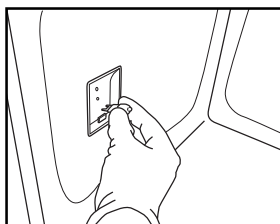


Fig. 8

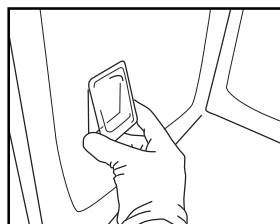


Fig. 9

Atenție:

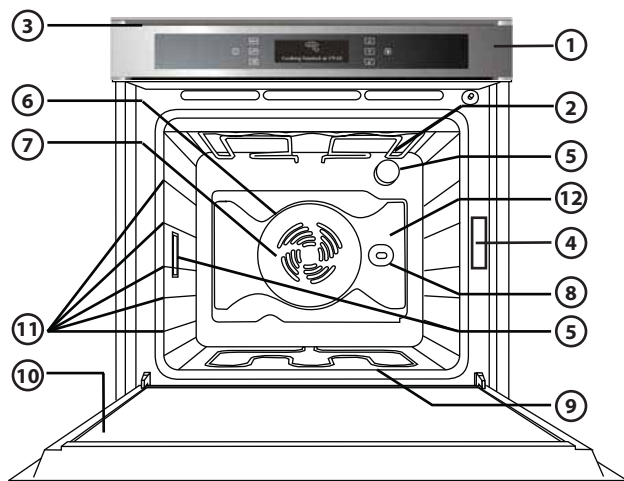
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V tip G9, T300°C.
- Becul folosit la acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o gospodărie (Regulamentul (CE) nr. 244/2009 al Comisiei).
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență Tehnică.

IMPORTANT:

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becul
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilatorul
8. Rotisorul (dacă există)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Ușa
11. Poziția nivelurilor (numărul de niveluri este indicat pe partea frontală a cuptorului)
12. Peretele posterior

Atenție:

- În timpul coacerii, e posibil ca ventilatorul de răcire să se activeze din când în când pentru a reduce consumul de energie.
- La terminarea coacerii, după oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.
- Dacă se deschide ușa cuptorului în timpul coacerii, rezistențele se dezactivează.

ACCESORIILE DIN DOTARE

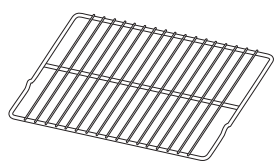


Fig. A

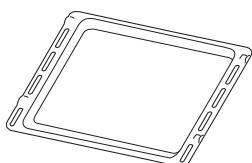


Fig. B

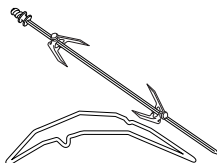


Fig. C

- A. GRĂȚAR METALIC:** se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri sau alte vase de gătit adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII:** se folosește poziționată sub grătarul metalic pentru a aduna grăsimea sau ca tavă de cuptor pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.
- C. ROTISOR:** se folosește pentru a găti uniform bucăți mari de carne și pui.

Numărul de accesorii poate varia în funcție de modelul achiziționat.

ACCESORIILE CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat alte accesorii de la Serviciul de Asistență Tehnică.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

1. Introduceți grătarul metalic orizontal, cu partea ridicată „A” orientată în sus (Fig. 1).
2. Celelalte accesorii, cum ar fi tava pentru scurgerea grăsimii și tava de copt, se introduc cu partea ridicată din zona plată „B” orientată în sus (Fig. 2).

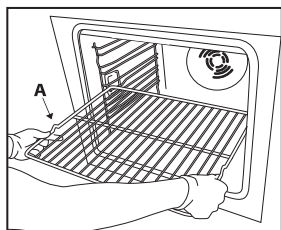


Fig. 1

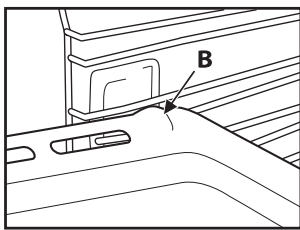


Fig. 2

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



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

① Pornit/Oprit (când apăsați tasta pornit/oprit pentru a opri cuptorul, se va auzi un semnal sonor; acesta nu poate fi dezactivat).

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

pentru a accesa cele mai frecvent utilizate 10 funcții

pentru revenirea la ecranul anterior

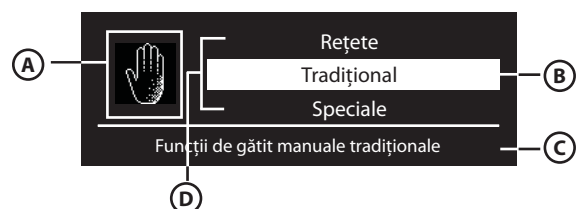
pentru a explora funcțiile/opțiunile și pentru a modifica valori prestabilite

pentru selectarea și confirmarea setărilor

pentru a porni coacerea

LISTA FUNCȚIILOR

După ce ați pornit cuptorul, apăsați pe tasta ① și pe afișaj vor apărea următoarele instrucțiuni.



A. Simbol pentru funcția evidențiată

B. Funcția evidențiată poate fi selectată apăsând pe

C. Descrierea funcției evidențiate

D. Alte funcții disponibile și selectabile.

DETALIILE FUNCȚIEI

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



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

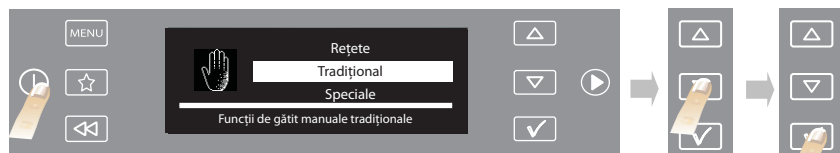
PRIMA UTILIZARE - SELECTAREA LIMBII ȘI REGLAREA OREI

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

Procedați după cum urmează:

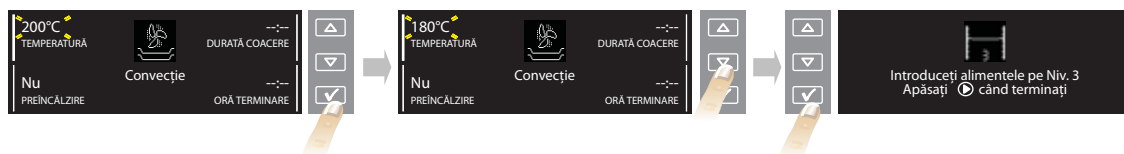
1. Apăsați pe : pe afișaj apare lista primelor trei limbi disponibile.
2. Apăsați pe tastele și pentru a derula lista.
3. După ce ați evidențiat limba dorită, apăsați pe pentru a o selecta.
După ce ați selectat limba, pe afișaj clipește 12:00.
4. Reglați ora apăsând pe tastele și . Pentru a derula mai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

SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE



1. În cazul în care cuptorul este oprit, apăsați pe tasta ; pe afișaj vor apărea funcțiile de coacere.
2. Explorați diversele posibilități apăsând pe tastele : funcția care poate fi selectată este evidențiată cu alb în mijlocul afișajului.
Atenție: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la paginile 63 și 64.
3. Selectați funcția apăsând pe tasta : pe afișaj apar setările de coacere. Dacă valorile prestabilite corespund cu cele dorite, apăsați pe tasta de pornire , în caz contrar, procedați așa cum se arată mai sus pentru a le modifica.

SETAREA TEMPERATURII/PUTERII GRILLULUI



Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului, procedați astfel:

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

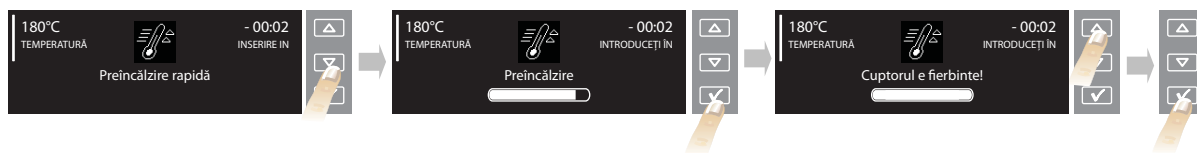
PREÎNCĂLZIREA CUPTORULUI



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

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

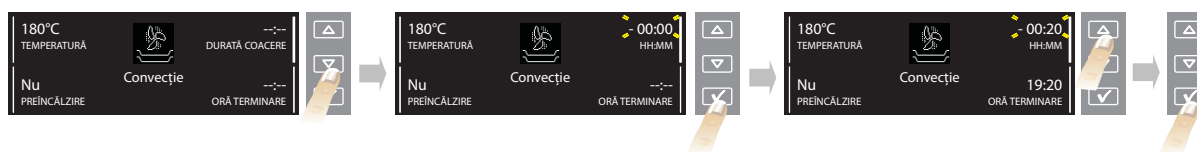
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



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

1. Selectați funcția de preîncălzire rapidă cu ajutorul tastelor .
2. Confirmați apăsând pe : setările apar pe afișaj.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe tasta ; pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. În momentul în care cuptorul atinge temperatura setată, se aude un semnal sonor. La încheierea fazei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional . Acum se pot introduce alimentele în cuptor și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să setați o funcție de coacere diferită, apăsați pe și selectați funcția dorită.

PROGRAMAREA DURATEI DE COACERE

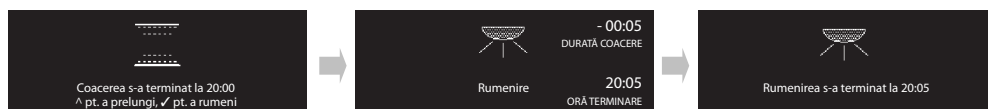


Această funcție vă permite să gătiți alimentele pe o perioadă determinată de timp, de la minimum 1 minut până la durata maximă admisă de funcția selectată, după care cuptorul se oprește în mod automat.

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

RUMENIRE

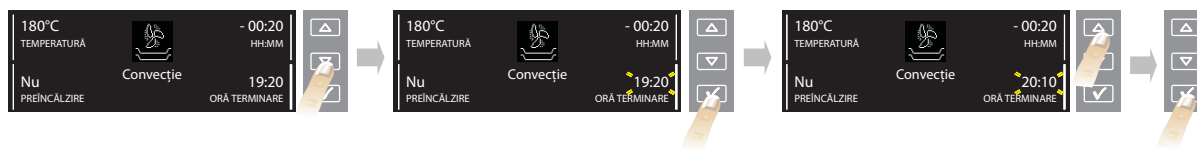
La terminarea preparării, pe afișaj se indică posibilitatea de a rumeni alimentele la suprafață (pentru anumite funcții care permit acest lucru). Această funcție poate fi utilizată numai după ce a fost programată durata de coacere.



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

SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII/PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE

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



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

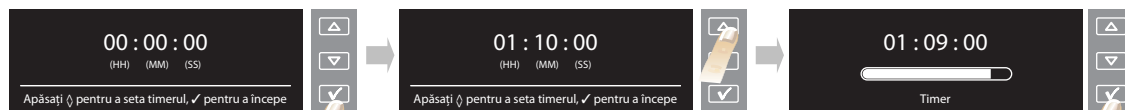
1. Poziționați cursorul în dreptul orei de terminare a coacerii, cu ajutorul tastelor .
2. Apăsați pe tasta pentru a selecta setarea: ora de terminarea a coacerii clipește.
3. Pentru a amâna ora de terminare a coacerii, folosiți tastele și pentru a seta valoarea dorită.
4. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta .
5. Apăsați pe tasta . Afișajul recomandă nivelul pe care să se amplaseze alimentele.

6. Apăsați pe tasta  pentru a activa funcția. Cuptorul va intra în funcțiune după o perioadă de așteptare calculată astfel încât prepararea alimentelor să se termine la ora setată (de exemplu, dacă trebuie să gătiți alimente care necesită un timp de preparare de 20 minute și programați ora de terminare a coacerii la 20.10, cuptorul va porni la 19.50).

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

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

TIMER



Această funcție poate fi utilizată doar când cuptorul este oprit și este utilă, de exemplu, pentru a controla durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 1 oră și 30 de minute.

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

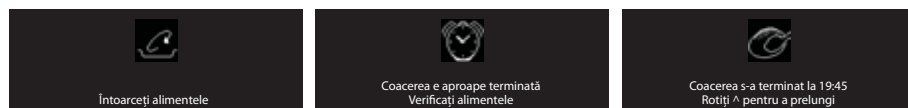
REȚETE

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

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



1. Selectați „REȚETE” cu ajutorul tastelor   și confirmați cu .
2. Alegeți alimentul pe care doriți să-l preparați, dintre cele propuse.
3. Confirmați alimentul selectat cu tasta .
4. Selectați rețeta dorită cu ajutorul tastelor  .
5. Confirmați apăsând pe : pe afișaj se vede durata orientativă a preparării.
6. Introduceți alimentele în cuptor și apăsați pe tasta . Afișajul recomandă nivelul pe care să se amplaseze alimentele.
7. Apăsați pe tasta  pentru a porni coacerea. Pentru a porni prepararea cu întârziere, consultați paragraful respectiv.

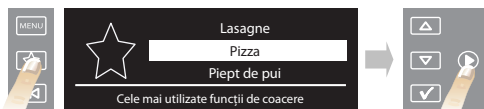


Atenție: unele alimente trebuie întoarse sau amestecate la jumătatea coacerii: cuptorul va emite un semnal sonor, iar pe afișaj se va indica acțiunea necesară.

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

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

SCURTĂTURI



1. Apăsați pe tasta : pe afișaj apar cele 10 funcții utilizate cel mai des.
2. Pentru a derula lista, utilizați tastele .
3. Apăsați pe pentru a selecta funcția dorită.
4. Pentru a modifica setările funcției selectate, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare.

SETĂRI

1. Pentru a modifica unele setări ale afișajului, selectați „SETĂRI” din meniul principal, cu ajutorul tastelor .
2. Confirmați apăsând pe : pe afișaj se văd setările care pot fi modificate (limba, volumul semnalului sonor, luminozitatea afișajului, ora curentă, funcția de economisire a energiei).
3. Selectați setarea care trebuie modificată cu ajutorul tastelor .
4. Apăsați pe tasta pentru a confirma.
5. Urmați instrucțiunile de pe afișaj pentru a modifica setările.
6. Apăsați pe tasta : pe afișaj apare mesajul de confirmare a selecției.

Atenție: când cuptorul este oprit, dacă funcția MOD ECO (economie de energie) este selectată (ON (Pornit)), afișajul se stinge după câteva secunde și apare ceasul. Pentru a vedea informațiile de pe afișaj și a aprinde din nou lumina, este suficient să apăsați pe oricare tastă sau să rotiți unul dintre butoane. În timpul unei funcții de coacere, dacă MOD ECO este activat, becul cuptorului se va stinge după 1 minut de coacere și se va reactiva la fiecare acțiune a utilizatorului. În schimb, dacă funcția nu este selectată (OFF (oprit)), luminozitatea afișajului doar se reduce după câteva minute.

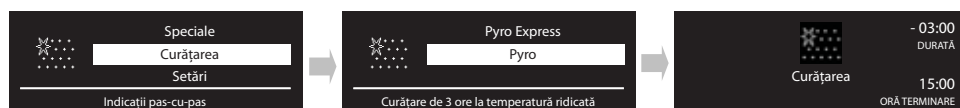
BLOCAREA TASTELOR

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

Pentru a activa funcția, apăsați simultan și timp de cel puțin 3 secunde. Dacă este activată, funcțiile aferente butoanelor sunt blocate și pe afișaj apare un mesaj și simbolul . Puteți activa această funcție și în timpul procesului de preparare a alimentelor. Pentru a dezactiva funcția, repetați procedura descrisă mai sus. Când funcția de blocare a tastelor este activată, cuptorul poate fi oprit cu ajutorul tastei .

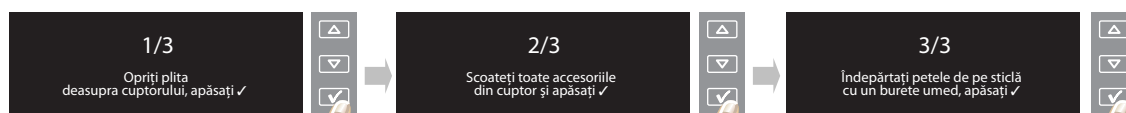
CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI

Pentru descrierea acestei funcții, consultați capitolul CURĂȚAREA și tabelul de funcții de la **pagina 63**.

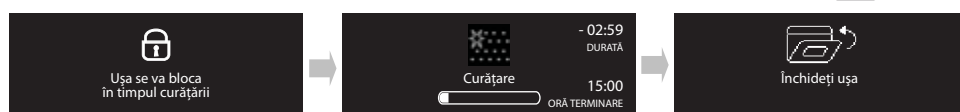


Pentru a activa ciclul de curățare automată a cuptorului (piroliză), procedați după cum urmează:

1. Selectați „Curățare” din meniul principal cu ajutorul tastelor și .
2. Apăsați pe tasta : Pe afișaj apar opțiunile de curățare „Pyro Express” și „Pyro”.
3. Selectați unul dintre cele două cicluri cu ajutorul tastelor și , apoi confirmați cu : pe afișaj se indică durata și ora de terminare a ciclului selectat (ora terminării poate fi amânată urmând aceeași procedură indicată în paragraful „SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII/PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE”).

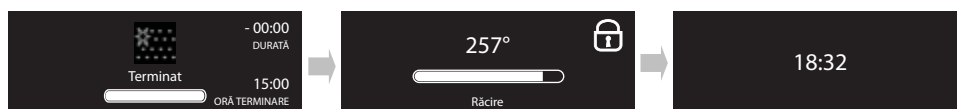


4. Apăsați pe tasta : pe afișaj apar instrucțiunile care trebuie urmate pentru a porni ciclul. După efectuarea fiecărei proceduri indicate, confirmați cu tasta .



5. După ultima confirmare, cuptorul pornește ciclul de curățare și ușa se blochează automat: pe afișaj apar un mesaj de avertizare și simbolul timp de aproximativ trei secunde. Imediat după aceea, pe afișaj apare o bară care indică desfășurarea ciclului de curățare.

Atenție: dacă ușa cuptorului este deschisă înainte de blocarea sa automată, pe afișaj apare un mesaj de avertizare. După ce ușa este închisă din nou, ciclul trebuie repornit prin apăsarea tastei .



6. La terminarea ciclului, pe afișaj clipește mesajul corespunzător, după care se afișează bara care indică răcirea în curs de desfășurare. Temperatura reziduală este indicată pe afișaj, însoțită de simbolul . Ușa rămâne blocată până când temperatura din interiorul cuptorului ajunge la un nivel de siguranță acceptabil: afișajul arată ora curentă.

TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

MENIU PRINCIPAL		
	SETĂRI	Pentru setarea afișajului (limba, ora curentă, luminozitatea, volumul semnalului sonor, funcția de economisire a energiei).
	REȚETE	Pentru selectarea a 30 de rețete diferite deja programate (consultați cartea de bucate disponibilă). Cuptorul setează automat temperatura, funcția și durata de preparare optime. Este important să urmați cu strictețe instrucțiunile privind prepararea, accesoriile și nivelurile care trebuie utilizate, indicate în cartea de bucate.
	CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI	Pentru eliminarea prin ardere a depunerilor rezultate în urma gătitului prin intermediul unui ciclu de curățare la temperatură foarte ridicată (aprox. 500°C). Sunt disponibile două cicluri de autocurățare: un ciclu mai scurt (Pyro Express) și un ciclu complet (Pyro). Ciclul mai scurt trebuie folosit periodic, în timp ce ciclul complet se utilizează cel mai bine doar atunci când cuptorul este extrem de murdar.
	TRADIȚIONAL	consultați FUNCȚII TRADIȚIONALE.
	SPECIALE	consultați FUNCȚII SPECIALE.
FUNCȚII TRADIȚIONALE		
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Pentru coacerea pizzei, a plăcintelor picante și a dulciurilor cu umplutură lichidă, folosiți nivelul 1 sau 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	GRILL	Pentru a prepara la grătar antricoate, frigărui și cârnați, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Când frigeți carnea la grătar, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3 sau 4, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Se recomandă să utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate folosi rotisorul (dacă face parte din dotare).
	CONVECȚIE	Pentru a găti simultan, pe mai multe niveluri (maximum trei), diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Folosiți nivelul 3 pentru a găti pe un singur nivel, nivelurile 1 și 4 pentru a găti pe două niveluri și nivelurile 1, 3 și 5 pentru a găti pe trei niveluri. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	COACERE CONVECȚIE	Pentru gătitul cărnii și a plăcintelor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

FUNCTII SPECIALE

	DECONGELARE		Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor pentru a evita deshidratarea suprafeței.
	MENTINERE LA CALD		Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, alimente prăjite, budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor depășește 65°C.
	DOSPIRE		Pentru dospirea optimă a aluaturilor dulci sau sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din interiorul cuptorului depășește 40°C. Așezați aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	CONVENABIL		Pentru a găti alimente semipreparate, păstrate la temperatura camerei sau în vitrine frigorifice (biscuiți, amestecuri lichide pentru torturi, brioșe, aperitive și produse de panificație). Folosind această funcție, toate alimentele sunt gătite rapid și delicat; funcția poate fi utilizată și pentru a încălzi alimente deja preparate. Urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	GĂTIT MAXI		Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Utilizați nivelul 1 sau 2, în funcție de dimensiunile bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți și să o stropiți din când în când pentru a nu deveni prea uscată.
	ALIMENTE CONGELATE	Lasagne	Funcția selectează automat temperatură ideală și cel mai bun mod de preparare pentru 5 tipuri diferite de alimente congelate. Utilizați nivelurile 2 sau 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
		Pizza	
		Ștrudel	
		Cartofi prăjiți	
		Pâine	
	Personalizat	Temperatura poate fi setată între 50°C și 250°C pentru a găti alte tipuri de produse.	
	ECO AER FORȚAT		Pentru gătirea pe un nivel a fripturilor umplute și a bucăților de carne. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Pe durata utilizării funcției ECO, lumina rămâne stinsă în timpul procesului de coacere și poate fi aprinsă temporar apăsând tasta de confirmare. Pentru a mări la maximum eficiența energetică, se recomandă să nu deschideți ușa cuptorului în timpul preparării alimentelor. Se recomandă să folosiți nivelul 3. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

TABEL DE COACERE

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

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

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
Pâine prăjită		-	5	Ridicată	3-6	Grătar
Fileuri/bucăți de pește		-	4	Medie	20-30	Nivel 4: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea preparării)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați/Frigărui/Coaste/Hamburgeri		-	5	Medie-Ridicată	15-30	Nivel 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea preparării)
						Nivel 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	Medie	55-70	Nivel 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
		-	2	Ridicată	60-80	Nivel 2: rotisor (dacă există)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Rosbif - puțin făcut 1 kg		-	3	Medie	35-45	Tavă pe grătar (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Pulpă de miel/But		-	3	Medie	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Cartofi copți		-	3	Medie	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
Legume gratinate		-	3	Ridicată	10-15	Tavă pe grătar
Lasagna și carne		-	1 - 4	200	50-100*	Nivel 4: tavă pe grătar
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Carne și cartofi		-	1 - 4	200	45-100*	Nivel 4: tavă pe grătar
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește și legume		-	1 - 4	180	30-50*	Nivel 4: tavă pe grătar
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

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

* Durata de coacere este aproximativă. În funcție de preferințele personale, alimentele pot fi scoase din cuptor mai devreme sau mai târziu.

REȚETE TESTATE în conformitate cu IEC 50304/60350:2009-03 și DIN 3360-12:07:07

Rețetă	Funcție	Preîn- călzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuiți din aluat sfărâmiicios		-	3	170	15-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 4	160	20-35	Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Prăjiturile		-	3	170	25-35	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 4	160	30-40	Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pandișpan fără grăsimi		-	2	170	30-40	Formă de prăjituri pe grătar
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
Două plăcinte cu mere		-	2/3	185	70-90	Formă de prăjituri pe grătar
		-	1 - 4	175	75-95	Nivel 4: formă de prăjituri pe grătar Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Pâine prăjită**		-	5	Ridicată	3-6	Grătar
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgeri**		-	5	Ridicată	18-30	Nivel 5: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea preparării)
						Nivel 4: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, chec dospit		-	3	180	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 4	160	55-65	Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc		-	2	170	110-150	Nivel 2: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 anexa C						
Prăjitură plată		-	3	170	40-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		-	1 - 4	160	45-55	Nivel 4: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile și temperaturile ideale pentru obținerea celor mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să coaceți pe un singur nivel cu funcția asistată de ventilator, așezați alimentele pe nivelul 3 și selectați temperatura recomandată pentru funcția „CONVECȚIE” pe mai multe niveluri.

Indicațiile din tabel sunt destinate utilizării cuptorului fără ghidaje. Testați rețetele fără a folosi ghidajele.

** Când preparați alimente la grătar, se recomandă să lăsați 3-4 cm liberi la marginea frontală a grătarului pentru a facilita scoaterea acestuia.

Clasa de eficiență energetică (în conformitate cu EN 50304)

Pentru a efectua testul, folosiți tabelul adecvat.

Consumul de energie și durata de preîncălzire

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

Testul de control al preciziei

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

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția optimă de utilizat pentru diferite alimente care pot fi gătit pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de coacere au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătit suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul de coacere în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

Gătitul unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția „CONVECȚIE” puteți găti simultan, pe mai multe niveluri, alimente diferite care necesită aceeași temperatură de coacere (de exemplu: pește și legume). Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai scurtă și lăsați în cuptor alimentele care au nevoie de un timp de preparare mai lung.

Dulciuri

- Gătiți deserturile delicate cu funcția „Convențional” numai pe un singur nivel. Folosiți tăvi de prăjituri din metal de culoare închisă și puneți-le întotdeauna pe grătarul din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția „Convecție” și puneți formele de prăjituri în zigzag pe grătare pentru a favoriza circulația aerului cald.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în partea cea mai înaltă a prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți forme de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura „se lasă” în timpul coacerii, setați o temperatură mai mică data viitoare, încercând, de asemenea, să reduceți cantitatea de lichid din aluat și să-l amestecați mai delicat.
- Pentru prăjituri cu umpluturi umede (tartă cu brânză sau plăcinte cu fructe) folosiți funcția „COACERE CONVECȚIE”. Dacă baza prăjiturii este prea umedă, folosiți un nivel inferior și presărați la baza prăjiturii pesmet sau biscuiți sfărâmați înainte de a adăuga umplutura.

Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas pirex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Când preparați fripturi, adăugați supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului pentru a obține un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.
- Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu grosime egală pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtați-o de grill, poziționând grătarul metalic la un nivel mai coborât. Întoarceți carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a aduna zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, direct sub grătarul pe care este pusă carnea. Completați cu apă când este necesar.

Rotisorul (numai la unele modele)

Folosiți acest accesoriu pentru a găti uniform bucăți mari de carne și de pui. Introduceți carnea pe tija rotisorului, legând-o cu o sfoară (dacă este carne de pui) și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce tija în locașul din peretele frontal al cuptorului și de a o sprijini în suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să puneți pe primul nivel o tavă pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul și care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea pentru a scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

Pizza

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

Funcția de dospire

Se recomandă să acoperiți întotdeauna aluatul cu un șervet umed înainte de a-l introduce în cuptor. Cu această funcție, durata de dospire a aluatului se reduce cu aproximativ o treime, în comparație cu dospirea la temperatura camerei (20-25°C). Timpul de dospire pentru 1 kg de aluat pentru pizza este de aproximativ o oră.