

## INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

### SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul oferă avertizări importante legate de 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 putea conecta aparatul la priză, 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 sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- 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 elementele de încălzire sau suprafețele interne 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 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 utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză (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 sunt furnizate vase de gătit).
- Folosiți mănuși de protecție când efectuați toate operațiunile de despachetare și instalare.

## **Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice**

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l în conformitate cu normele locale referitoare la eliminarea deșeurilor. Înainte de aruncarea la gunoi, 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-l pe dealerul dv. 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 mm<sup>2</sup>) trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un Serviciu de Asistență 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 unsoarii 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 târați 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**



### **Reciclarea ambalajului**

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

### **Aruncarea la gunoi a produsului**

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Deșeurile de echipamente electrice și electronice (WEEE).
- 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 acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, 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 dv.
- Folosiți tăvi de copt închise la culoare, lăcuite sau emailate, pentru că absorb căldura mai bine.
- Opriți cuptorul cu 10-15 minute înainte de terminarea duratei de preparare programate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

## **DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (CE)**

- Acest cuptor, care este proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Regulamentul european (CE) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu obiectivele de siguranță din Directiva „Joasă Tensiune” 2006/95/CE (care înlocuiește directiva 73/23/CEE și amendamentele succesive), cerințele de siguranță din Directiva „EMC” 2004/108/CE.

# GHIDUL DE DETECTARE A DEFECTIUNILOR

## 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 auto-curățării, ușa cuptorului nu se deschide. Așteptați până când se deblochează automat (vezi paragraful „Ciclul de curățare al 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:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din „Ghidul de detectare 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 asistență (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 Asistență este indicat, de asemenea, în foaia de garanție;
- adresa dv. completă;
- numărul dv. de telefon.

## SERVICE



0000 000 00000

Dacă sunt necesare orice fel de reparații, vă rugăm 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 utilizați aparate de curățat cu aburi.
- Curățați cuptorul numai când este rece.
- Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

## Exteriorul cuptorului

**IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, din greșeală, un asemenea produs intră în contact cu aparatul, curățați-l imediat cu o lavetă umedă din microfibră.**

- Curățați suprafețele cu o lavetă 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 partea internă a 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.

## **ÎNȚREȚINEREA**

### **AVERTIZARE**

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.
- Deconectați de la electricitate înainte de a efectua orice operație de întreținere.

### **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.

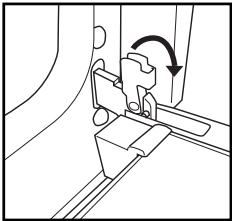


Fig. 1

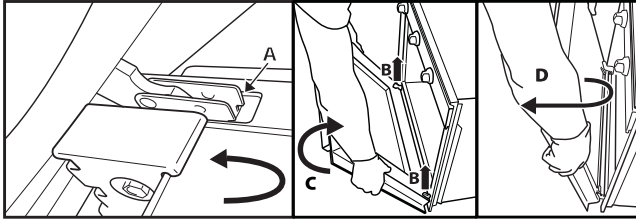


Fig. 2

### **DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)**

1. Scoateți grătarele laterale de susținere ale 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 dv., având grijă să se sprijine pe suporturile laterale.

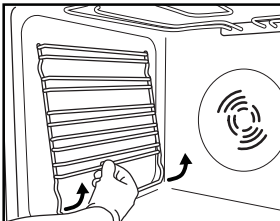


Fig. 3

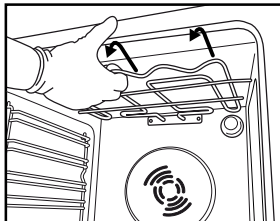


Fig. 4

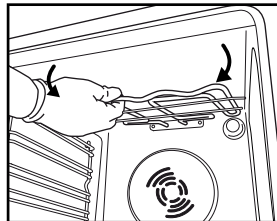


Fig. 5

## ÎNLOCUIREA BECULUI

**Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):**

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Deșurubați capacul becului (Fig. 6), înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului (Fig. 7).
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

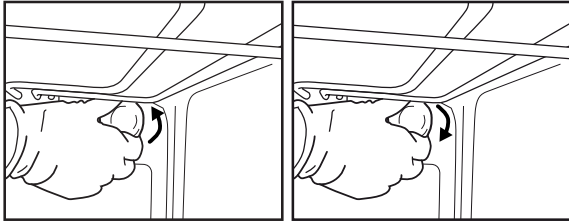


Fig. 6

Fig. 7

### ATENȚIE:

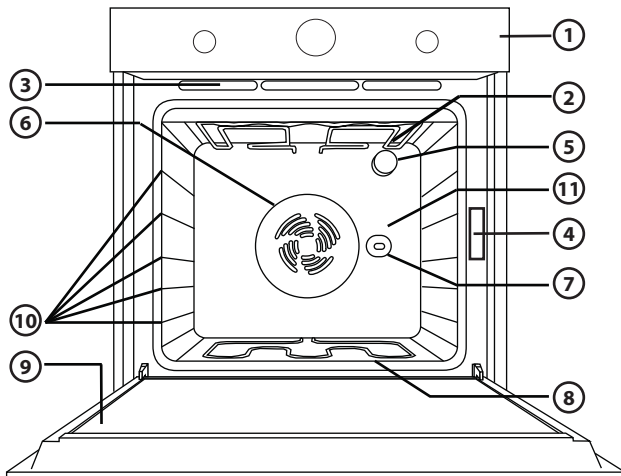
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C (în funcție de model).
- Becul folosit la acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o gospodărie (Regulamentul (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 amprente digitale le pot deteriora.**
- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

## INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

**PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE**



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Sistem de răcire (dacă există)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Redusă
6. Sistem de ventilare pentru coacere (dacă există)
7. Rotisor (dacă există)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușa
10. Pozițiile grătarelor
11. Perete despărțitor

### ATENȚIE:

- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.
- Produsul dvs. poate să fie puțin diferit față de desen.

## ACCESORII COMPATIBILE

(pentru accesoriile furnizate împreună cu cuptorul, consultați fișa tehnică)

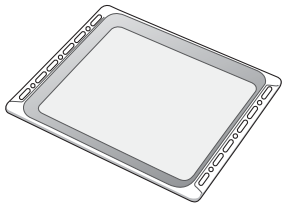


Fig. 1

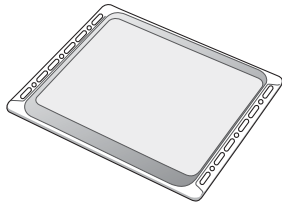


Fig. 2

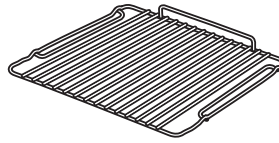


Fig. 3

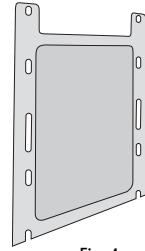


Fig. 4

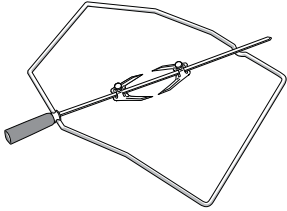


Fig. 5

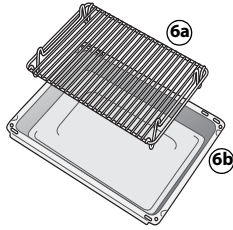


Fig. 6

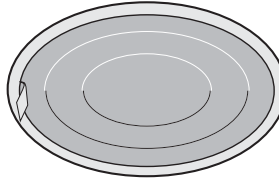


Fig. 7

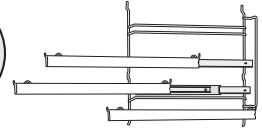


Fig. 8

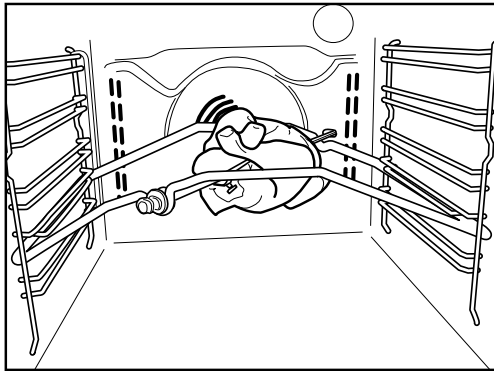


Fig. 9

### **Tavă pentru scurgerea grăsimii (Fig. 1)**

Pentru a aduna grăsimea sau bucățile de alimente când este plasată sub grătarul metalic, sau ca tavă, pentru a găti carne, pui și pește etc., cu sau fără legume. Pentru a evita împrôscarea cu grăsime sau fumul, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.

### **Tavă pentru dulciuri (Fig. 2)**

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizza.

### **Grătar metalic (Fig. 3)**

Pentru a frige alimente la grătar sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri și alte vase de gătit. Poate fi așezat pe orice nivel disponibil. Grătarul metalic poate fi introdus cu partea concavă în sus sau în jos.

### **Panouri catalitice laterale (Fig. 4)**

Aceste panouri sunt acoperite cu un email special microporos, care absoarbe împrôscăturile de grăsime. Se recomandă să se efectueze un ciclu de curățare automată după gătirea unor alimente foarte grase (vezi CURĂȚAREA).

### **Rotisor (Fig. 5)**

Folosiți rotisorul așa cum se indică în Fig. 9. De asemenea, consultați secțiunea „Utilizare recomandată și sugestii” pentru alte recomandări.

### **Set „Grill Pan” (tavă și grătar) (Fig. 6)**

Setul cuprinde un grătar metalic (6a) și un recipient emailat (6b). Acest set trebuie așezat pe grătarul metalic (3) și utilizat cu funcția Grill.

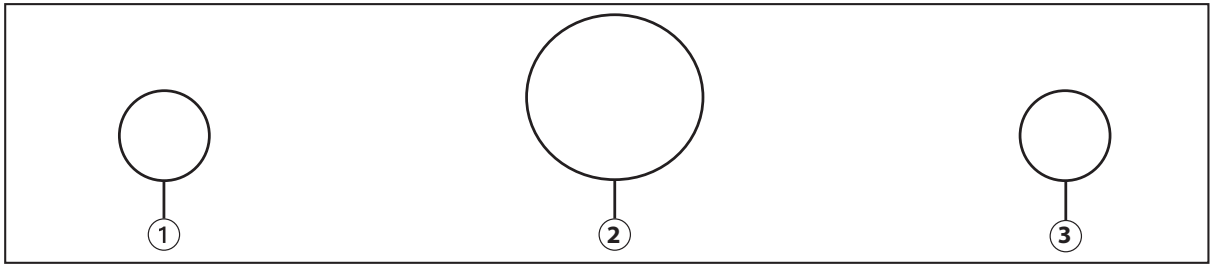
### **Filtrul pentru grăsime (Fig. 7)**

Folosiți **numai** pentru gătitul alimentelor cu conținut excesiv de grăsime. Fixați-l de peretele posterior al compartimentului cuptorului, în dreptul ventilatorului. Poate fi spălat în mașina de spălat vase și poate fi folosit pentru funcția Coacere asistată de ventilator.

### **Rafturi glisante (Fig. 8)**

Acestea permit ca grătarele metalice și tăvile să poată fi scoase pe jumătate în timpul coacerii. Sunt adecvate pentru toate accesoriile, pot fi spălate în mașina de spălat vase.

## **DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ**



Produsul dvs. poate să fie puțin diferit față de desen.

1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Ceas analogic
3. Butonul termostatului

### **CUM SE UTILIZEAZĂ CUPTORUL**

#### **PORNIREA CUPTORULUI**

Rotiți butonul de selectare a funcțiilor până la funcția dorită. Becul cuptorului se aprinde.

Rotiți butonul termostatului, în sens orar, până la temperatura dorită. Ledul indicator roșu al termostatului se va aprinde; în momentul în care temperatura necesară a fost atinsă, se va stinge. La terminarea coacerii rotiți butoanele pe poziția „0”.

#### **CEAS ANALOGIC**

Acest timer stabilește afișajul orei (prin intermediul acelor indicatoare analogice) și funcționarea cuptorului (cu ajutorul butonului acționat prin apăsare și al simbolurilor indicatoare). Apăsând pe buton, puteți să: reglați ora, programați începerea și terminarea coacerii, setați alarma (cronometru).

#### **SETAREA OREI CURENTE**

Pentru a regla ceasul, apăsați scurt pe buton de 4 ori, până când simbolul „CEAS” începe să clipească. Apoi, pentru a potrivi ora, rotiți butonul spre dreapta (sens orar) sau spre stânga (sens antiorar). După 10 secunde de la ultima reglare, ceasul electronic iese automat din modul de setare a orei.

#### **COACEREA MANUALĂ**

În modul obișnuit, timerul permite aprinderea manuală a cuptorului prin intermediul comutatorului general al cuptorului (independent de timer).

ATENȚIE: după ce timerul este conectat la rețeaua electrică, sunt necesare câteva secunde pentru alimentarea cu energie a releului.

#### **SETAREA CRONOMETRULUI**

Programarea Cronometrului permite setarea unei alarme simple, care se declanșează după un interval de timp stabilit, fără activarea procesului de coacere (modul Cronometru).

Pentru a programa o „alarmă” (modul Cronometru), apăsați pe buton de 3 ori, până când simbolul „ALARMĂ” începe să clipească. Setarea Cronometrului și setarea orei de terminare a coacerii (consultați paragraful corespunzător) sunt identice.

Cronometrul poate fi utilizat doar atunci când nu este activat un program de coacere.

#### **COACEREA SEMIAUTOMATĂ: OPRIREA LA O ORĂ DE TERMINARE SETATĂ**

Programarea terminării coacerii face posibilă pornirea imediată și oprirea coacerii în mod automat, în funcție de ora fixată.

Pentru a programa ora de terminare a coacerii, apăsați scurt pe buton de 2 ori, până când simbolul „ORĂ TERMINARE” începe să clipească. Pentru a mări sau micșora durata de coacere, rotiți butonul spre dreapta (sens orar) sau spre stânga (sens antiorar). Simbolul „ORĂ TERMINARE” continuă să clipească câteva secunde după ultima rotire. Programul poate fi confirmat apăsând pe buton (cel puțin 2 minute de coacere).

După confirmarea programului, procesul de coacere începe și alarma se activează automat. Coacerea se oprește când „ora de terminare programată = ora curentă”.

Pentru a vedea programul, apăsați și eliberați butonul, iar timerul va indica programul selectat.

În momentul opririi procesului de coacere, simbolul „ORĂ TERMINARE” începe să clipească și alarma emite semnale acustice. După 1 minut, semnalele acustice se dezactivează, iar simbolul „ORĂ TERMINARE” continuă să clipească până când apăsați pe buton.

Dacă doriți să anulați programul înainte de final, apăsați pe buton timp de câteva secunde: programul va fi anulat, iar timerul va reveni la modul de coacere manuală.

#### **COACEREA COMPLET AUTOMATĂ**

Programarea începerii coacerii permite pornirea și oprirea procesului de coacere în mod complet automat, în funcție de ora fixată.

Pentru a programa ora de începere a coacerii, apăsați scurt pe buton o singură dată, până când simbolul „ORĂ ÎNCEPERE” clipește.

Reglați ora de începere a coacerii rotind butonul spre dreapta (sens orar) sau spre stânga (sens antiorar). Simbolul „ORĂ ÎNCEPERE” continuă să clipească câteva secunde după ultima rotire. Dacă în acest interval de timp nu rotiți sau apăsați butonul, acele indicatoare revin automat la afișarea orei curente, iar programul este anulat. Dacă apăsați pe buton, ora de începere a coacerii este memorată (simbolul „ORĂ ÎNCEPERE” este aprins), iar timerul comută la programarea orei de terminare a coacerii (inițial stins, simbolul „ORĂ TERMINARE” începe să clipească). Programarea orei de terminare a coacerii se va face conform procedurii descrise în secțiunea anterioară.











Coacerea va începe când „ora de începere programată = ora curentă”.

#### **INDICAREA ÎNTRERUPERII CURENTULUI (OPȚIONAL)**

















Timerul indică fiecare întrerupere a alimentării cu energie prin aprinderea intermitentă a simbolului „CEAS”. În acest caz, apăsați scurt pe buton pentru a dezactiva semnalizarea.











## TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

FUNCȚIE		DESCRIERE
	<b>OFF (Oprit)</b>	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	<b>BEC</b>	Pentru a aprinde becul din cuptor.
	<b>CONVENȚIONAL</b>	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul la temperatura dorită. Ledul termostatului se stinge în momentul în care cuptorul este pregătit și se pot introduce alimentele.
	<b>CONVECȚIE</b>	Pentru gătitul cării și a plăcintelor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate) pe un singur nivel și a pizzei pe unul sau două niveluri. Folosind această funcție, partea superioară și cea inferioară a preparatului vor fi la fel de crocante și aurii. Când folosiți două niveluri, inversați poziția tăvilor de copt la jumătatea timpului de preparare pentru a obține o coacere mai uniformă. Folosiți nivelul 2 când gătiți pe un singur nivel. Pentru a găti pe două niveluri, folosiți nivelurile 1 și 3. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară și introduceți alimentele când se atinge temperatura setată.
	<b>GRILL</b>	Pentru a prepara la grătar antricoate, frigărui și cârnați, pentru a grătar legume și pentru a prăji pâine. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4. Când frigeți carnea la grătar, utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	<b>TURBO GRILL</b>	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, pui). 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. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii pentru a obține o rumenire uniformă. 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).
	<b>DECONGELARE</b>	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor pentru a evita deshidratarea suprafeței.
	<b>TURBOVENTILATOR</b>	Pentru preparate cu baza crocantă și partea superioară moale. Ideală pentru coacerea pe un singur nivel a prăjiturilor și plăcintelor cu umpluturi lichide, fără aluat pre-copt (de exemplu tarte, checuri cu fructe, prăjitură cu brânză ricotta, pizze cu toppinguri bogate). Așezați alimentele pe nivelul 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele. Această funcție este ideală și pentru alimente semipreparate congelate (de exemplu pizza, cartofi prăjiți, ștrudel, lasagna). Urmați instrucțiunile de pe ambalajul produsului.
	<b>AER FORȚAT</b>	Pentru a găti simultan, pe două niveluri, 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 2 când gătiți pe un singur nivel. Pentru a găti pe două niveluri, folosiți nivelurile 1 și 3 după ce preîncălziți cuptorul.
	<b>REZISTENȚA INFERIOARĂ</b>	Utilizați această funcție după coacere pentru a rumeni partea inferioară a preparatului. Se recomandă să așezați mâncarea pe nivelul 1 sau 2. Funcția poate fi utilizată și pentru preparare lentă, de pildă a tocănițelor de legume și carne; în acest caz, folosiți nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

## TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	160-180	35-55	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	150-170	30-90	Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
Plăcinte umplute (tartă cu brânză, ștrudel, tartă cu mere)		Da	2	150-190	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	150-190	35-90	Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
Biscuiți/Tarte mici		Da	3	170-180	15-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	150-175	20-45	Nivel 3: grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Choux à la crème		Da	3	180	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	170-190	35-45	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Bezele		Da	3	90	120-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	90	130-150	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pâine/Pizza/Lipie		Da	2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	190-250	25-50	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pizza congelată		Da	2	250	10-15	Nivel 2: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt pe grătar metalic
		Da	1-3	250	10-20	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Plăcinte picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	175-200	40-50	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	175-190	50-65	Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Vol-au-vent/Aperitive din aluat de foietaj		Da	3	180-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
		Da	1-3	175-200	25-45	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Lasagna/Paste făinoase la cuptor/Cannelloni/Budinci		Da	2	190-200	40-65	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Miel/Vițel/Vită/Porc 1 kg		Da	2	190-200	90-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pui/lepure/Rață 1 kg		Da	2	190-200	65-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Curcan/Gâscă 3 kg		Da	1 / 2	190-200	140-180	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	175-200	50-60	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Pâine prăjită		Da	4	200	2-5	Grătar metalic
Fileuri/bucăți de pește		Da	4	200	30-40	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați/Frigărui/Coaste/Hamburgeri		Da	4	200	30-50	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Nivel 2: grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	200	60-80	Nivel 2: rotisor (dacă există)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Mușchi de vită în sânge 1 kg		-	2	200	35-50	Tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pulpă de miel/But		-	2	200	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Cartofi copti		-	2	200	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă de copt (dacă este necesar, întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Legume gratinate		-	2	200	20-30	Tavă de cuptor pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		Da	1-3	175	30-50*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

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

Duratele de coacere pot fi mai lungi, în funcție de alimentul preparat.

**ATENȚIE:** temperaturile și duratele de coacere sunt approximate pentru 4 porții.

**ATENȚIE:** simbolurile corespunzătoare funcțiilor de coacere pot fi puțin diferite față de desen.

## 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 găsite suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și forme de prăjituri și tăvi de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din plex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelunge. 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 „AER FORȚAT” puteți găti simultan diverse tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de coacere (de exemplu: pește și legume), pe niveluri diferite. 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 nivel. Folosiți forme de prăjituri din metal de culoare închisă și puneți-le întotdeauna pe grătarul metalic din dotare. Pentru a găti pe mai multe niveluri, selectați funcția de coacere cu aer forțat și puneți formele de prăjituri în zigzag pe grătare, ceea ce favorizează 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 prăjiture 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 „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 plex, 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.