

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE 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 ceilalți.

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 referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de rănire, de deteriorare și de șoc electric care pot rezulta din folosirea incorectă 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 specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, 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.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- 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 de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- 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 când aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Fabricantul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizările neadecvate sau pentru reglarea incorectă a comenzilor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse și lipsite de experiență sau de cunoștințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult 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.
- 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 cărpe 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 uscării alimentelor.
- Dacă la gătit adăugați băuturi alcoolice (de ex. rom, coniac, vin etc.), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncați-l la gunoi respectând normele locale privind eliminarea deșeurilor. Înainte de a-l arunca, faceți-l inutilizabil, tăind cablul de alimentare.
- Pentru informații mai detaliate privind eliminarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați administrația locală, serviciul de eliminare a deșeurilor menajere sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

INSTALAREA

După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați ca aparatul să nu fi suferit stricăciuni în timpul transportului și ca ușa să se închidă 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 ÎNCASTRARE

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul 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.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

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

- Înlocuirea cablului de alimentare (tip H05 RR-F 3 x 1,5 mm²) trebuie să fie efectuată de 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° 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; s-ar putea deteriora emailul.
- 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, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Deșeurile de Echipament Electric și Electronic).
- Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.
- 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 aparatelor electrice și electronice.

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.
- Stingeți cuptorul cu 10/15 minute înainte de terminarea duratei de preparare setate. Alimentele care au nevoie de o preparare mai lungă vor continua oricum să se coacă.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (C E)

- Acest aparat, care a fost proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Norma (C E) nr. 1935/2004 și a fost proiectat, construit și comercializat în conformitate cu cerințele 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 DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

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

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

1. Încercați să rezolvați singuri problema, urmărind punctele descrise în "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Stingeți aparatul, apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă problema s-a rezolvat.

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 folosiți niciodată aparate de curățat cu aburi.**
- **Curățați aparatul numai când este rece.**
- **Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.**

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 cârpă umedă.

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă este foarte murdar, 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 detergenți lichizi speciali. 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.

NOTĂ: când se gătesc alimente cu un conținut ridicat de apă (de ex. pizza, legume etc.) se poate forma condens pe partea internă a ușii și pe garnitură. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cu o cârpă sau un burete.

Accesoriile:

- Puneți accesoriile la înmuiat în apă cu detergent pentru vase, 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.

! AVERTIZARE

- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar când aparatul 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.

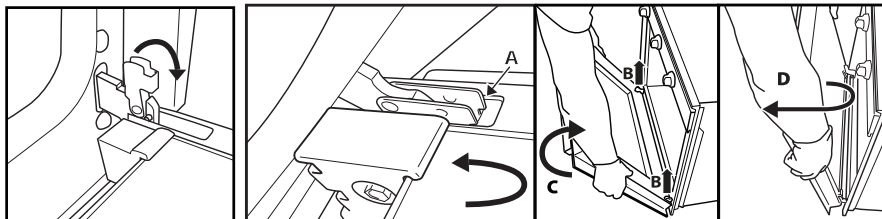


Fig. 1

Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere 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.

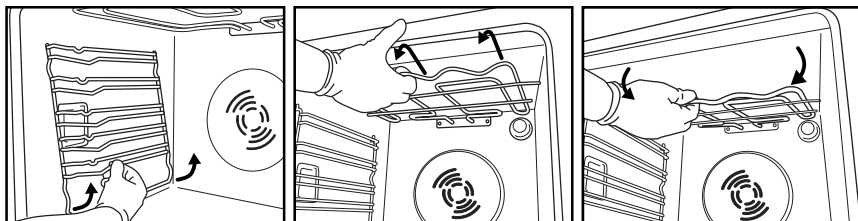


Fig. 3

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.
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există în dotare):

1. Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică.
2. Scoateți grătarele laterale de susținere ale accesoriilor, dacă există în dotare (Fig. 3).
3. Folosind o șurubelniță ascuțită drept pârghie, extrageți plafoniera (Fig. 7).
4. Înlocuiți becul (vezi nota pentru tipul becului) (Fig. 8).
5. Puneți la loc plafoniera și împingeți-o spre perete pentru a o fixa corect (Fig. 9).
6. Montați la loc grătarele laterale de susținere ale accesoriilor.
7. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

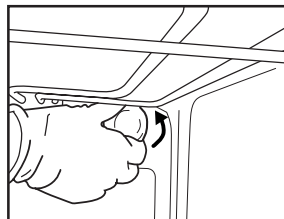


Fig. 6



Fig. 7

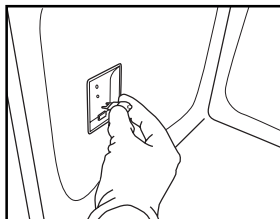


Fig. 8

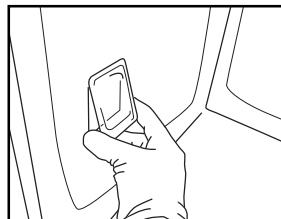


Fig. 9

NOTĂ:

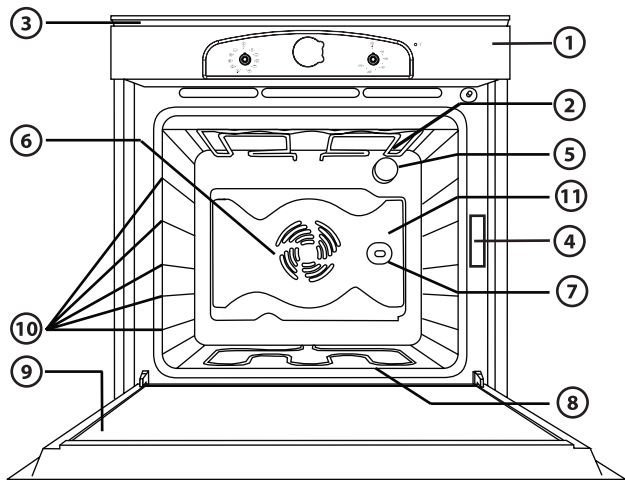
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40W/230V tip E-14, T300°C, sau becuri cu halogen de 20-40W/230 V tip G9, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

IMPORTANT:

- **Dacă se folosesc becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâna, pentru a evita deteriorarea acestora din cauza amprentelor digitale.**
- **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. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Bec
6. Ventilator
7. Rotisor (dacă există în dotare)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușă
10. Poziția grătarelor (numărul nivelului este indicat pe partea anterioară a cuptorului)
11. Perete despărțitor

NOTĂ:

- 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 stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.

ACCESORII ÎN DOTARE

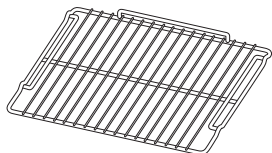


Fig. A

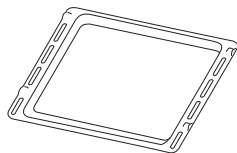


Fig. B

- A. GRĂTAR (1):** Se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII (1):** se folosește poziționată sub grătar, pentru a aduna grăsimea, sau ca grătar pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.

ACCESORII CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat și alte accesorii de la Serviciul de Asistență Clienți.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN INTERIORUL CUPTORULUI

Grătarul și celelalte accesorii sunt dotate cu un sistem de blocare care împiedică scoaterea lor accidentală.

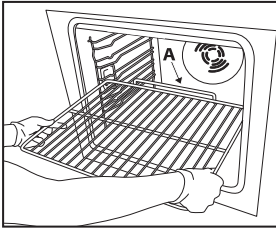


Fig. 1

1. Introduceți grătarul orizontal, cu partea ridicată "A" orientată în sus (Fig. 1).
2. Înclinați grătarul în dreptul poziției de blocare "B" (Fig. 2).

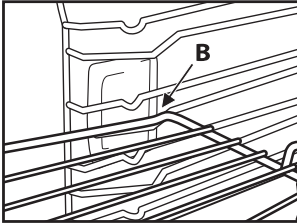


Fig. 2

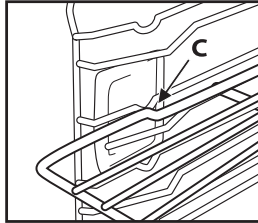
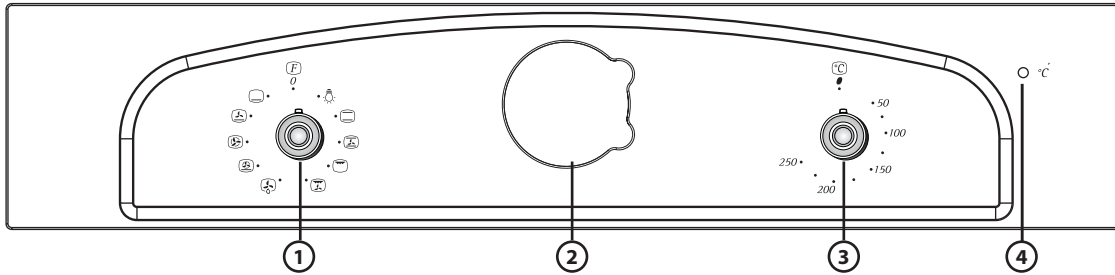


Fig. 3

3. Aduceți grătarul în poziție orizontală și împingeți-l până la introducerea completă "C" (Fig. 3).
4. Pentru a scoate grătarul, procedați în mod invers.

Pentru celelalte accesorii, cum ar fi tava pentru scurgerea grăsimii și tava pentru prăjituri, introducerea se face exact în același mod. Proeminența prezentă pe partea plană permite blocarea acestora.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ



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

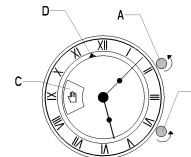
FUNȚIONAREA CUPTORULUI

- 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 termostatului se aprinde și se va stinge când se ajunge la temperatura selectată.
- La terminarea coacerii rotiți butoanele pe poziția "0".

CEASUL ANALOGIC

Ceasul analogic permite:

1. Vizualizarea orei curente. Pentru a modifica ora curentă, apăsați pe butonul **(B)** și rotiți-l în sens antiorar pentru a fixa ora curentă.
2. Programarea începerii coacerii. Intervalul maxim programabil de începere a coacerii este de 12 ore. Programarea duratei de coacere. Selectați durata de coacere (cu orice funcție) dacă doriți să porniți cuptorul pe un interval de timp determinat. La terminarea duratei specificate de timp, cuptorul se va stinge automat. Intervalul minim al duratei de coacere programabile este de 5 minute, iar intervalul maxim e de 180 minute.



A. COACERE MANUALĂ

1. Rotiți butonul **(B)** în **sens antiorar** (fără a-l apăsa), până când apare în ferestruică simbolul 📌.
2. Apăsați pe butonul **(A)** și rotiți-l în **sens antiorar** până când triunghiul **(D)** ► se poziționează pe ora indicată de ceas (acul care indică ora).

Când acesta ajunge în poziția corectă, se va auzi un declic.

3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor pe simbolul funcției dorite. Becul cuptorului se aprinde.
4. Rotiți butonul termostatului, în sens orar, până la temperatura dorită. Luminița indicatoare roșie a termostatului se va aprinde.
5. La terminarea coacerii, deoarece în modul manual cuptorul NU se oprește în mod automat, **readuceți butoanele pe poziția OFF (0-•).**

B. COACERE MANUALĂ CU PROGRAMAREA OREI DE ÎNCEPERE A COACERII

1. Rotiți butonul **(B)** în **sens antiorar** (fără a-l apăsa), până când apare în ferestruică simbolul 📌.
2. Apăsați pe butonul **(A)** și rotiți-l în **sens antiorar** până când triunghiul **(D)** ► se poziționează pe cadran în dreptul orei la care doriți să înceapă coacerea (de ex. în figură: 11.30).
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor pe simbolul funcției dorite.
4. Rotiți butonul termostatului, în sens orar, până la temperatura dorită.
5. La terminarea coacerii, deoarece în modul manual cuptorul NU se oprește în mod automat, **readuceți butoanele pe poziția OFF (0-•).**

C. COACERE PROGRAMATĂ CU PROGRAMAREA OREI DE ÎNCEPERE ȘI A DURATEI DE COACERE

1. Rotiți butonul **(B)** în **sens antiorar** (fără a-l apăsa), până când apare în ferestruică **(C)** durata de coacere (5 - 180 min.).
2. Apăsați pe butonul **(A)** și rotiți-l în **sens antiorar** până când triunghiul **(D)** ► se poziționează pe cadran în dreptul orei la care doriți să înceapă coacerea (de ex. în figură: 11.30).
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor pe simbolul funcției dorite.
4. Rotiți butonul termostatului, în sens orar, până la temperatura dorită.
5. La terminarea duratei de coacere programate va fi emis un semnal acustic, iar **cuptorul se va opri automat**. Pentru a dezactiva semnalul acustic, rotiți butonul **(B)** în **sens antiorar** (fără a-l apăsa) până când apare în ferestruică simbolul 📌.










La terminarea duratei de coacere programate, dacă doriți să prelungiți coacerea, urmați instrucțiunile de mai sus sau urmați procedura de coacere manuală.

D. COACERE PROGRAMATĂ CU PROGRAMAREA DURATEI DE COACERE




















1. Rotiți butonul **(B)** în **sens antiorar** (fără a-l apăsa), până când apare în ferestruică **(C)** durata de coacere (5 - 180 min.).
2. Apăsați pe butonul **(A)** și rotiți-l în **sens antiorar** până când triunghiul **(D)** ► se poziționează pe ora indicată de ceas (acul care indică ora). **Când acesta ajunge în poziția corectă, se va auzi un declic.**
3. Rotiți butonul de selectare a funcțiilor pe simbolul funcției dorite. Becul cuptorului se aprinde.
4. Rotiți butonul termostatului, în sens orar, până la temperatura dorită. Ledul indicator roșu al termostatului se va aprinde.
5. La terminarea duratei de coacere programate va fi emis un semnal acustic, iar **cuptorul se va opri automat**. Pentru a dezactiva semnalul acustic, rotiți butonul **(B)** în **sens antiorar** (fără a-l apăsa) până când apare în ferestruică simbolul 📌.

















La terminarea duratei de coacere programate, dacă doriți să prelungiți coacerea, urmați instrucțiunile de mai sus sau urmați procedura de coacere manuală.

TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR CUPTORULUI

BUTON PENTRU FUNCȚII		
	OFF	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	BEC	Pentru a aprinde/stinge becul din cuptor.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur grătar. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul la temperatura dorită. Stingerea ledului termostatului indică faptul că acum cuptorul este gata pentru introducerea alimentelor.
	COACERE CONVECȚIE	Pentru a găti carne și tarte cu umpluturi lichide (sărate sau dulci), pe un singur nivel, pizze pe unul sau două niveluri. Această funcție permite ca suprafața și partea inferioară a alimentelor să se rumenească uniform și să devină crocante. Pentru a coace pe două niveluri, inversați poziția mâncărilor la jumătatea coacerii pentru a obține un rezultat mai omogen. Se recomandă să se utilizeze al 2-lea nivel pentru a găti pe un singur grătar. Pentru a găti pe două grătare, utilizați nivelurile 1 și 3. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară și introduceți alimentele înăuntru când se atinge temperatura setată.
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui, cărnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4. Pentru a frige carne, se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a strânge 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 ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile centrale. Se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a strânge zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1-2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii, pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă.
	DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul central. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor, pentru a evita uscarea suprafeței.
	TURBOVENTILATOR	Pentru ca alimentele să aibă o bază crocantă și o suprafață moale. Ideal pentru a coace pe un singur nivel tarte cu umplutură lichidă, fără a coace blatul în prealabil (de ex. tarte cu dulceață, prăjituri cu prune, prăjituri cu brânză și pizze cu multă garnitură). Se recomandă să puneți alimentele pe nivelul 2 de coacere. Preîncălziți cuptorul înainte de a începe să gătiți. Această funcție este ideală și pentru produsele congelate (de ex. pizza, cartofi pai, ștrudel, lasagna). Urmați instrucțiunile de pe ambalajul produsului.
	CONVECȚIE	Pentru a găti simultan pe două niveluri alimente, chiar și diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, dulciuri). Funcția permite să se gătească fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Se recomandă să se utilizeze al 2-lea nivel pentru a găti pe un singur grătar. Pentru a găti pe două grătare, se recomandă să utilizați nivelurile 1 și 3, după ce ați preîncălzit cuptorul în prealabil.
	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ + VENTILATOR	Pentru a termina coacerea alimentelor care conțin mult lichid și pentru a obține baze crocante și rumenite. Este utilă și pentru a îngroșa sosurile. Se recomandă să puneți alimentele pe nivelul 2 de coacere. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	ÎNCĂLZIRE INFERIOARĂ	Pentru a rumeni partea inferioară a alimentelor la terminarea coacerii. Se recomandă să puneți alimentele pe nivelul 1 - 2 de coacere. Funcția poate fi utilizată pentru preparatele cu gătire lentă, de ex. mâncăruri înăbușite de carne și de legume; în acest caz, utilizați nivelul de coacere 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.

TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul de coacere (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durăță (min.)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	150-175	35-90	Formă de tort pe grătar
		Da	1-3	150-170	30-90	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Prăjituri cu umplutură (prăjitură cu brânză, ștrudel, prăjitură cu fructe)		Da	2	150-190	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau formă de tort pe grătar
		Da	1-3	150-190	35-90	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Biscuiți / Tarte mici		Da	2	160-175	20-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	150-175	20-45	Niv. 3: grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Choux à la crème		Da	2	175-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	170-190	35-45	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Bezele		Da	2	100	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	100	130-150	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Pâine / Pizza / Lipie		Da	2	225-250	12-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	225-250	25-50	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Pizze congelate		Da	2	250	10-15	Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau grătar
		Da	1-3	250	10-20	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Plăcinte (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	175-200	40-50	Formă de tort pe grătar
		Da	1-3	175-190	55-65	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		Da	2	175-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	175-200	25-45	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri		Da	2	200	45-55	Tavă pe grătar

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul de coacere (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durăță (min.)	Accesorii
Miel / Vițel / Văcuță / Porc 1 kg		Da	2	200	80-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pui / Iepure / Rață 1 kg		Da	2	200	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Curcan / Gâscă 3 kg		Da	1/2	200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		Da	2	175-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	175-200	50-60	Tavă pe grătar
Pâine prăjită		Da	4	200	3-5	Grătar metalic
Fileuri / Bucăți de pește		Da	4	200	20-30	Niv. 3: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		Da	4	200	30-40	Niv. 4: grătar (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	200	55-70	Niv. 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este nevoie)
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Rosbif în sânge 1 kg		-	2	200	35-45	Tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este nevoie)
Pulpă de miel / But		-	2	200	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este nevoie)
Cartofi copti		-	2	200	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este necesar)
Legume gratinate		-	2	200	20-30	Tavă pe grătar
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește și legume		Da	1-3	175	30-50	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘII SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătită 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 gătită 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 cu grijă recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce privește alegerea accesoriilor din dotare, care urmează a fi puse pe diferitele niveluri.

Gătitul unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția "COACERE CONVECȚIE" se pot găti simultan alimente diferite (de exemplu: pește și legume), care necesită aceeași temperatură, pe niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă și continuați coacerea celor care necesită o durată mai lungă.

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 cu aer forțat și puneți tăvile de prăjituri în zigzag pe grătare, pentru a favoriza circulația aerului.
- 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 tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și marginile, deoarece prăjitura ar putea să nu mai crească uniform pe margini.
- Dacă prăjitura "se lasă" în timpul coptului, 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 (plăcinte cu brânză sau cu fructe) folosiți funcția "COACERE CONVECȚIE". Dacă baza prăjiturii este prea umedă, puneți grătarul pe un ghidaj inferior și presărați baza prăjiturii cu pesmet sau cu 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. Pentru fripturi, este mai bine să se adauge niște supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului, pentru 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 o grosime uniformă, 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 pe un nivel mai coborât. Întoarceți carnea după ce au trecut două treimi din durata de coacere.

Pentru a strânge 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 atunci 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 axul rotisorului, legând-o cu o sfoară, dacă este carne de pui, și verificați să fie bine fixată înainte de a introduce rotisorul în locașul din peretele frontal al peretelui și de a-l sprijini pe suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. 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.