

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.
- 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 utilizatorului.
- 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.
- 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 sunt supravegheate sau dacă nu au fost instruite în prealabil în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- 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.
- 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 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 rezistențele.
- 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 închise ermetic. 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 evaporază la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

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 aruncarea la gunoi, tăiați cablul de alimentare.
- Pentru informații ulterioare referitoare la tratarea, valorificarea și reciclarea aparatelor electrocasnice, contactați autoritățile locale competente, serviciul de colectare 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 vaporii produși de materialele izolatoare și unsoarea protectoare.

În timpul utilizării:


- Nu puneți obiecte grele pe ușă, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușă 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

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 gunoia 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. Opriti 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 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 cârpă umedă.

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. 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.

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.

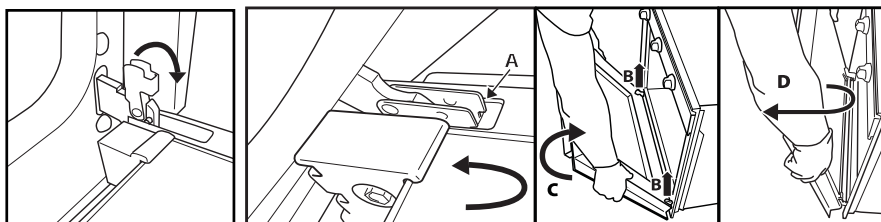


Fig. 1

Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

1. Scoateți grătarele laterale de susținere 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.

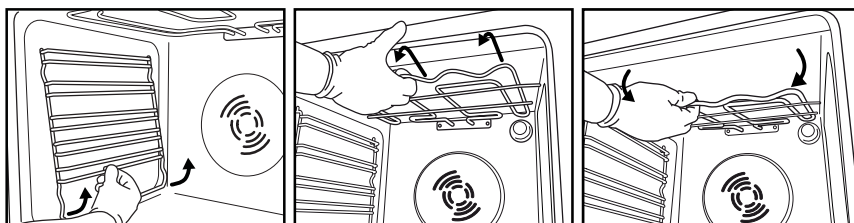


Fig. 3

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 (vezi nota pentru tipul becului) și înșurubați la loc capacul becului (Fig. 7).
3. Conectați din nou aparatul la rețeaua electrică.

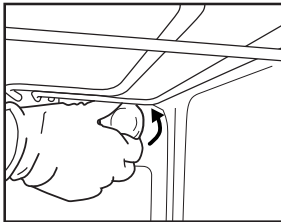


Fig. 6

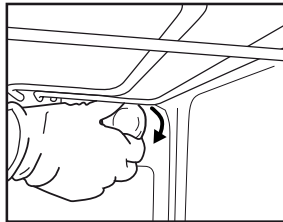


Fig. 7

Atenție:

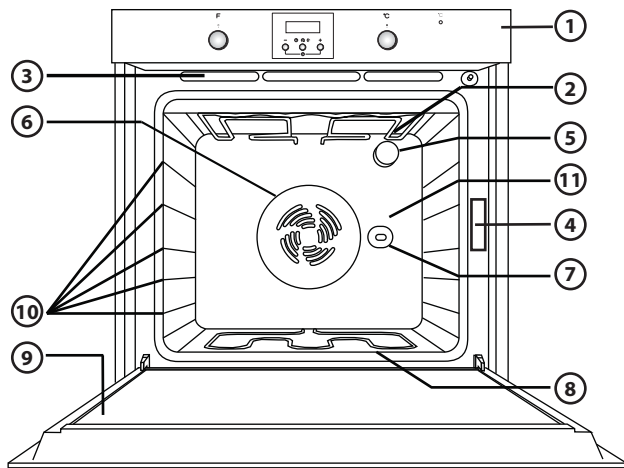
- Folosiți numai becuri cu incandescentă de 25-40 W/230 V, tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V, tip G9, T300°C (în funcție de model).
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență Tehnică.

IMPORTANT:

- **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. Sistemul de răcire (dacă există)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Becul
6. Sistemul de ventilare pentru coacere (dacă există)
7. Rotisorul (dacă există)
8. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
9. Ușa
10. Pozițiile nivelurilor
11. Peretele posterior

Atenție:

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

ACCESORII COMPATIBILE

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

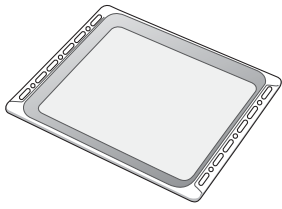


Fig. 1

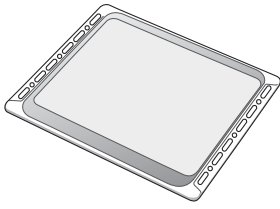


Fig. 2

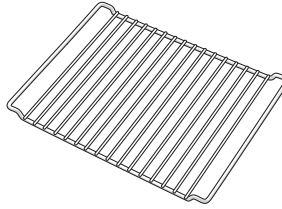


Fig. 3

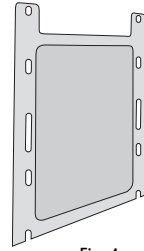


Fig. 4

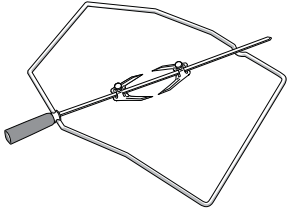


Fig. 5

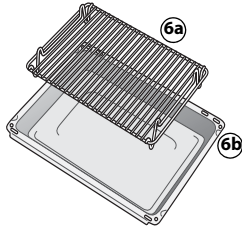


Fig. 6

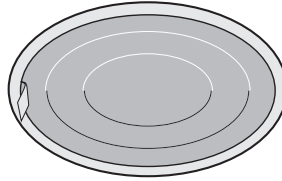


Fig. 7

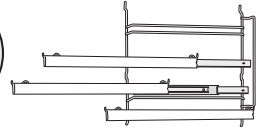


Fig. 8

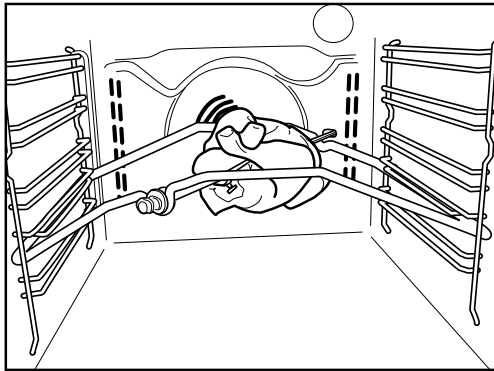


Fig. 9

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 împroșcarea cu grăsime sau fumul, turnați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii.

Tavă de copt (Fig. 2)

Pentru a coace biscuiți, torturi și pizza.

Grătar metalic (Fig. 3)

Pentru prepararea alimentelor 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 microporos special, care absoarbe stropii 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 „Recomandări de utilizare și sugestii” pentru alte informații.

Set 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.

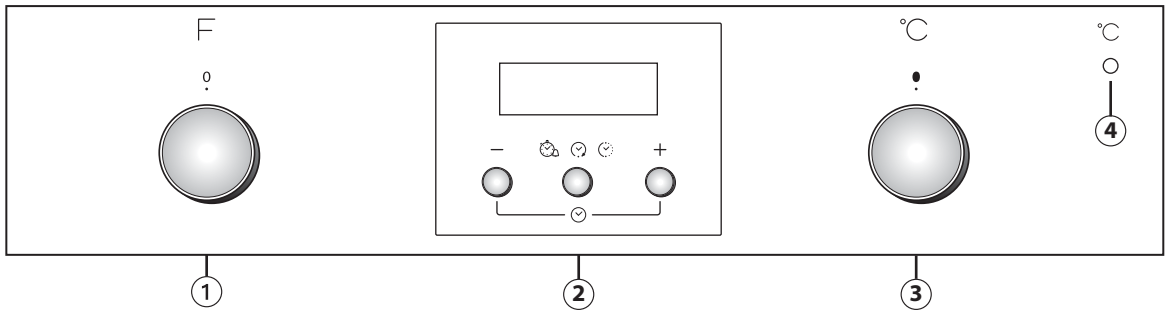
Filtru pentru grăsime (Fig. 7)

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 cu funcția „Convecție”.

Rafturi telescopice (Fig. 8)

Acestea permit ca grătarele metalice și tăvile pentru scurgerea grăsimii 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



Butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsăți pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

Produsul dvs. poate fi puțin diferit față de desen.

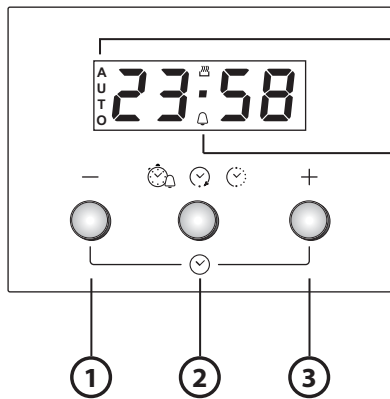
1. Butonul de selectare a funcțiilor
2. Dispozitivul de programare electronic
3. Butonul termostatului
4. Luminița indicatoare roșie a termostatului

CUM SE UTILIZEAZĂ CUPTORUL

- Rotiți butonul de selectare a funcțiilor până la funcția dorită.
Becul cuptorului se aprinde.
- Rotiți butonul termostatului în sens orar până la temperatura dorită.
Luminița indicatoare a termostatului se aprinde și se va stinge din nou când cuptorul ajunge la temperatura selectată.

La terminarea coacerii, rotiți butoanele pe poziția „0”.

UTILIZAREA DISPOZITIVULUI DE PROGRAMARE ELECTRONIC



1. Butonul - : pentru micșorarea valorii indicate pe afișaj
2. Butonul : pentru selectarea setărilor:
 - a. Cronometru
 - b. Durata de coacere
 - c. Ora de terminare a coacerii
3. Butonul + : pentru mărirea valorii indicate pe afișaj

- A.** Simbolul indică funcționarea cronometrului
B. Simbolul **AUTO** confirmă setarea

Setări la prima utilizare

Setarea orei curente și a tonului pentru semnalul acustic.

După ce cuptorul este conectat la rețeaua electrică, **AUTO** și 0.00 încep să clipească pe afișaj. Pentru a seta ora curentă, apăsați simultan pe butoanele - și +: punctul din mijloc clipește. Setati ora curentă cu ajutorul butoanelor + și -. După ce ați selectat valoarea dorită, apăsați pe butonul din mijloc. Pe afișaj apare „ton 1”. Pentru a selecta tonul dorit, apăsați pe butonul -. După ce ați ales tonul preferat, apăsați pe butonul din mijloc. Pentru a modifica ora, procedați conform descrierii de mai sus.



Setarea cronometrului

Pentru a seta cronometrul, apăsați lung pe butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00 și simbolul în formă de clopoțel clipește. Setati cronometrul cu ajutorul butonului + (valoarea maximă care poate fi programată este de 23 de ore și 59 de minute). Numărătoarea inversă începe după câteva secunde. Pe afișaj este indicată ora curentă și simbolul în formă de clopoțel rămâne aprins, confirmând setarea cronometrului. Pentru a vedea numărătoarea inversă și a face eventualele modificări necesare, apăsați din nou pe butonul din mijloc.











Programarea duratei de coacere

După ce ați ales modul și temperatura de coacere cu ajutorul butoanelor, apăsați pe butonul din mijloc: pe afișaj apare 0.00 și simbolul în formă de clopoțel clipește. Apăsăți din nou pe butonul din mijloc: pe afișaj apar succesiv **dur** și 0.00, iar **AUTO** clipește. Setati durata de coacere cu ajutorul butoanelor + și - (valoarea maximă care poate fi programată este de 10 ore). După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă și **AUTO** rămâne aprins, confirmând setarea. Pentru a vedea cât a mai rămas din timpul de coacere și a face eventualele modificări necesare, apăsați butonul din mijloc timp de 2 secunde, apoi apăsați-l din nou. La sfârșitul perioadei de timp programate, simbolul se stinge, alarma se declanșează și **AUTO** clipește pe afișaj. Apăsăți pe oricare buton pentru a dezactiva alarma. Reduceți la zero butonul de selectarea a funcțiilor și butonul de setare a temperaturii, apoi apăsați pe butonul din mijloc timp de două secunde pentru a încheia procesul de coacere.

















Amânarea orei de terminare a coacerii

După ce ați selectat durata de coacere, apăsați pe butonul din mijloc: pe afișaj apar succesiv **End**, ora de terminare a coacerii și **AUTO** care clipește. Apăsați pe butonul + pentru a vedea ora dorită de terminare a coacerii (coacerea poate fi amânată cu maximum 23 de ore și 59 de minute). După câteva secunde, pe afișaj apare ora curentă, simbolul  se stinge și **AUTO** rămâne aprins, confirmând setarea. Pentru a vedea ora de terminare a coacerii și a face eventualele modificări necesare, apăsați pe butonul din mijloc, apoi apăsați-l din nou de două ori. La sfârșitul numărării inverse, simbolul  se aprinde și cuptorul continuă să funcționeze în modul de coacere selectat.



TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR

| BUTON PENTRU FUNCȚII | | |
|--|--|--|
|  | OPRIT | 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 nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul la temperatura dorită. Luminița indicatoare a termostatului se stinge în momentul în care cuptorul este pregătit și se pot introduce alimentele. |
|  | CONVECȚIE | Pentru coacerea plăcintelor cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție poate fi utilizată și pentru coacere pe două niveluri. Schimbați poziția tăvilor de copt pentru a obține o coacere mai uniformă. Folosiți nivelul 2 dacă gătiți pe un singur nivel și nivelurile 2 și 4 dacă gătiți pe două niveluri. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele. |
|  | 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. Când frigeți carnea la grătar, se recomandă să 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. |
|  | 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 1-2, 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 coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. |
|  | 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. |
|  | REZISTENȚĂ INFERIOARĂ + CONVECȚIE | Pentru a găti prăjituri cu fructe, legume, pizza, pui etc. pe un singur nivel. |
|  | TURBOVENTILATOR | Pentru a găti simultan diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex. pește, legume, prăjituri) pe maximum două niveluri. Această funcție permite prepararea alimentelor fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Se recomandă să utilizați nivelul 2 când gătiți pe un singur nivel. Pentru a găti pe două niveluri, se recomandă să se utilizeze nivelurile 1 și 3 și să se preîncălzească cuptorul. |
|  | REZISTENȚĂ INFERIOARĂ | Utilizați această funcție după coacere pentru a rumeni partea inferioară a preparatului. Se recomandă să așezați mâncarea pe nivelul 1-2. 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 (numărat de jos în sus) | Temperatură (°C) | Durăță (min.) | Accesorii |
|--|---|--------------|-------------------------------|------------------|---------------|---|
| Torturi dospite |  | Da | 2 | 150-175 | 35-90 | 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 (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă 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 | 2 | 160-175 | 20-45 | 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 | 2 | 175-200 | 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 | 2 | 100 | 110-150 | Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| |  | Da | 1-3 | 100 | 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 | 12-50 | Tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| |  | Da | 1-3 | 190-250 | 25-50 | Nivel 1: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt |
| Pizza congelată |  | Da | 2 | 250 | 10-15 | Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt sau 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 cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine) |  | Da | 2 | 175-200 | 40-50 | Formă de prăjituri pe grătar metalic |
| |  | Da | 1-3 | 175-190 | 55-65 | Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic |

| Rețetă | Funcție | Preîncălzire | Nivel (numărat de jos în sus) | Temperatură (°C) | Durață (min.) | Accesorii |
|---|---|--------------|-------------------------------|------------------|---------------|--|
| Vol-au-vent/Pateuri din aluat de foietaj |  | Da | 2 | 175-200 | 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 |
| Lasagne/Paste făinoase la cuptor/Cannelloni/Flanuri |  | Da | 2 | 200 | 45-55 | Tavă de cuptor pe grătar metalic |
| Miel/Vișel/Vită/Porc 1 kg |  | Da | 2 | 200 | 80-110 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic |
| Pui/lepure/Rață 1 kg |  | Da | 2 | 200 | 50-100 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic |
| Curcan/Gâscă 3 kg |  | Da | 1/2 | 200 | 80-130 | Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic |
| Pește la cuptor/in papiotă (file, întreg) |  | Da | 2 | 175-200 | 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 |
| Fileuri/bucăți de pește |  | Da | 4 | 200 | 20-30 | Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii) |
| | | | | | | Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă |
| Cârnați/Frigărui/Cotlete/Hamburgeri |  | Da | 4 | 200 | 30-40 | 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 |
| | | | | | | Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă |
| Mușchi de vită în sânge 1 kg |  | - | 2 | 200 | 35-45 | 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 |
| 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 |

| Rețetă | Funcție | Preîncălzire | Nivel (numărat de jos în sus) | Temperatură (°C) | Durată (min.) | Accesorii |
|------------------|---|--------------|-------------------------------|------------------|---------------|--|
| 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 |

Duratele indicate în tabel sunt pentru coacere cu modul de pornire întârziată (dacă este disponibil). Duratele de coacere pot fi mai lungi, în funcție de alimentul preparat.

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

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

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 găsite 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 accesorii din dotare și forme de prăjitură și tăvi 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. Când gătiți alimente care conțin multă apă, preîncălziți cuptorul.

Gătirea unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția „CONVECȚIE” (dacă există), puteți găti alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de coacere, în același timp (de exemplu: pește și legume), 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 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 „Turboventilator” și puneți formele de prăjitură 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 prăjitură 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 (plăcinte cu brânză sau cu fructe) folosiți funcția „CONVECȚIE” (dacă există). 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. Pentru fripturi, este mai bine să se adauge 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 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 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 tija în locașul din peretele frontal al cuptorului și de a-l sprijini în suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să puneți o tavă 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.

Funcția de dospire (există numai la anumite modele)

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.