

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 pentru pericol, referitor la siguranță, care avertizează utilizatorii despre pericolele potențiale pentru sine 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 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 următoarele indicații.

- Aparatul trebuie deconectat de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune 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, cu excepția cazurilor în care acest lucru este indicat în mod specific în manual.
- Împământarea aparatului este obligatorie prin lege.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în locașul său.
- 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 pentru a scoate ștecherul din priză.
- Componentele electrice nu trebuie să fie mai fie accesibile utilizatorului după instalare.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului ude și nu-l folosiți când sunteți cu picioarele goale.
- Acest aparat este proiectat în exclusivitate pentru a fi folosit drept aparat electrocasnic, pentru gătitul alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex.: încălzirea camerelor). Fabricantul 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 au fost instruite 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 supravegheați pentru a fi siguri că nu se joacă cu aparatul.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului - risc de 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 accesoriiile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau lângă acesta: poate izbucni un incendiu, dacă aparatul este pornit din greșeală.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat borcane sau 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 pot aprinde foarte ușor. Supravegheați permanent alimentele când gătiți alimente cu mult ulei și grăsimi.
- Nu lăsați nicodată aparatul nesupravegheat în timpul uscării 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 elementul electric de încălzire.

Aruncarea aparatelor electrocasnice

- Acest aparat este fabricat cu materiale reciclabile sau reutilizabile. Aruncarea la gunoi trebuie făcută în conformitate cu normele locale privind 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 cel mai apropiat. 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 corectă funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

RECORDAREA 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 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 unsoirii protectoare.

În timpul utilizării:

- Nu puneți obiecte grele pe ușa, deoarece o pot deteriora.
- Nu vă sprijiniți pe ușa și nu atârnați nimic de mânerul ușii.
- Nu acoperiți interiorul cuptorului cu folie de aluminiu.
- Nu turnați apă în interiorul unui cuptor încins; s-ar putea deteriora stratul de email.
- Nu târâți 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 (♻️). De aceea, materialele de ambalaj nu trebuie aruncate la un loc cu gunoiul menajer, ci reciclate așa cum este prevăzut 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-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 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 acoperite cu glazură sau cu email de culoare închisă, deoarece absorb căldura mai bine.
- Stingeti cuptorul cu 10/15 minute înainte de terminarea duratei de coacere. Alimentele care au nevoie de o coacere prelungită vor continua să se coacă, chiar și după stingerea cuptorului.

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

- Acest cuptor, care a fost proiectat pentru a veni în contact cu produse alimentare, este conform cu Norma Europeană (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, controlați dacă cuptorul este conectat la rețeaua electrică.
- Stingeți cuptorul, apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă problema a dispărut.

Ușa nu se deschide:

- Stingeți cuptorul, apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă problema a dispărut.
- **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, specificați numărul care urmează după litera "F".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

1. Vedeți dacă puteți rezolva singuri problema, cu ajutorul recomandărilor din "Ghidul de detectare a defecțiunilor".
2. Puneți din nou în funcțiune aparatul pentru a vă asigura că inconvenientul a fost eliminat.

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 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 service este de asemenea indicat 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 folosind o cârpă umedă.

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă este foarte murdar, folosiți o soluție de apă cu puțin detergent de vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

Interiorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă. Cu timpul, aceștia pot deteriora suprafețele emailate și sticla 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 cuptorului 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.

NOTĂ: 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 un burete.

Accesoriile:

- Înmuiiați accesoriile în apă cu detergent lichid, imediat după utilizare, mânuindu-le folosind mănuși de bucătărie, dacă sunt încă fierbinți.
- Resturile de mâncare pot fi îndepărtate cu o perie adecvată 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 auto-curățare.

- Lăsați cuptorul gol să funcționeze cu funcția "Circulație asistată de ventilator", la 200°C, aprox. o oră
- După aceea, lăsați aparatul să se răcească, înainte de a îndepărta resturile de alimente cu un burete.

ÎNȚEȚINEREA

AVERTIZARE

- Folosiți mănuși de protecție.
- Asigurați-vă că s-a răcit cuptorul înainte de a efectua următoarele operațiuni.
- 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 cât mai mult (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 din nou cele două dispozitive de oprire.
4. Închideți ușa.

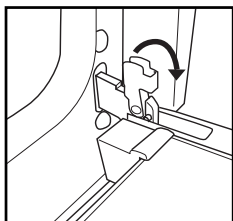


Fig. 1

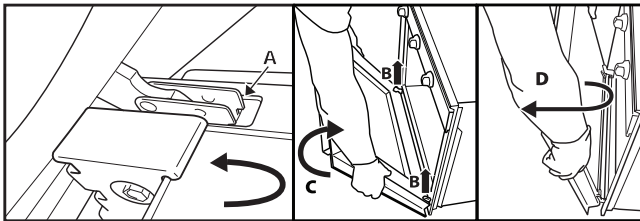


Fig. 2

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.

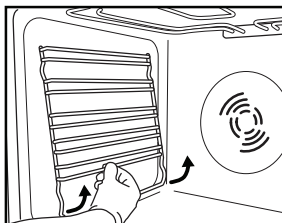


Fig. 3

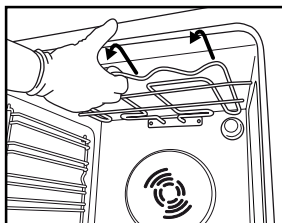


Fig. 4

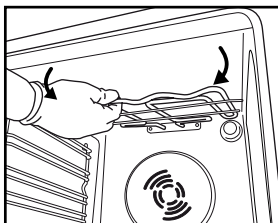


Fig. 5

Înlocuirea becului cuptorului

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.

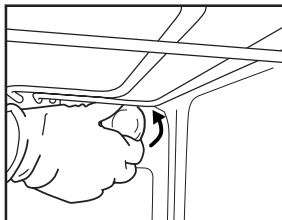


Fig. 6

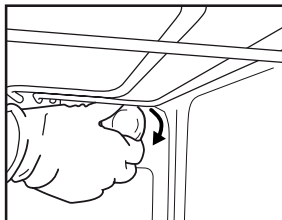


Fig. 7

NOTĂ:

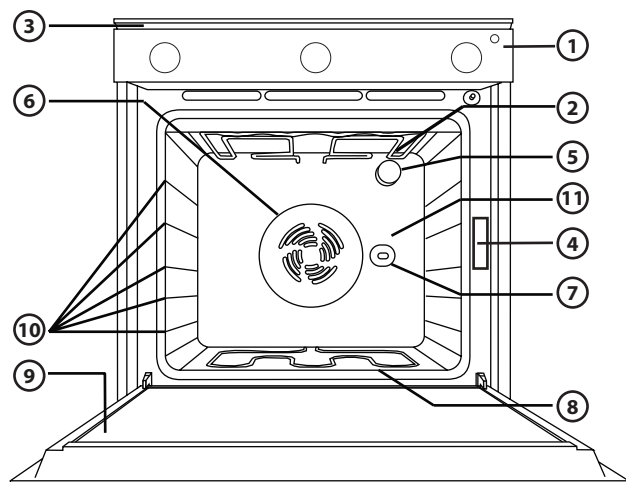
- Folosiți numai becuri cu incandescență 25-40W/230V tip E-14, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

IMPORTANT:

- **nu puneți cuptorul în funcțiune fără a fi pus la loc capacul becului.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



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

NOTĂ:

- La terminarea coacerii, după stingerea cuptorului, ventilatorul de răcire poate continua să funcționeze încă un timp.

ACCESORII COMPATIBILE

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

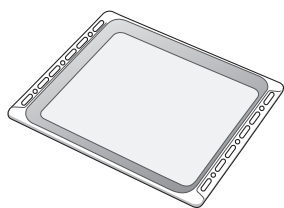


Fig. 1

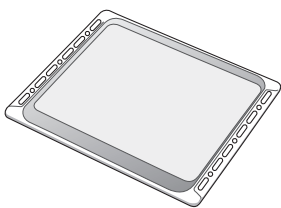


Fig. 2

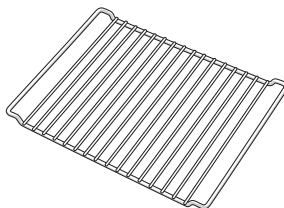


Fig. 3

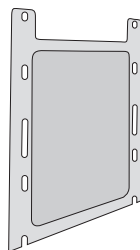


Fig. 4

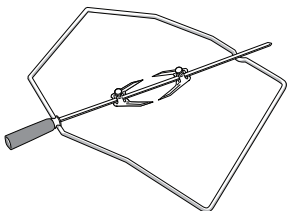


Fig. 5

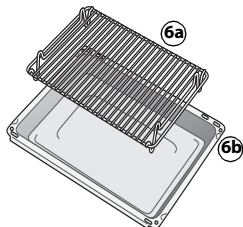


Fig. 6

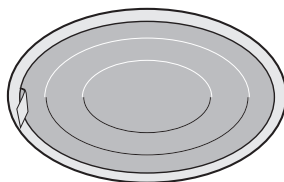


Fig. 7

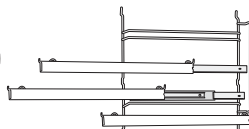


Fig. 8

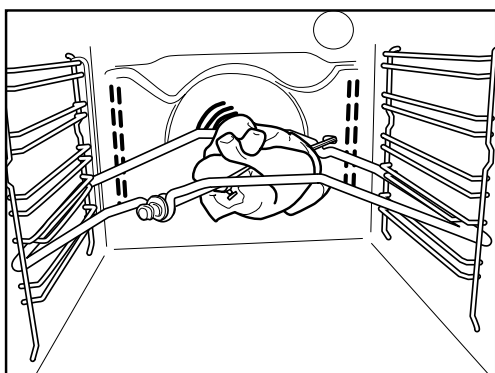


Fig. 9

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 împrăcarea 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)

Panourile catalitice sunt acoperite cu un email special microporos care absoarbe împrăcăturile 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.

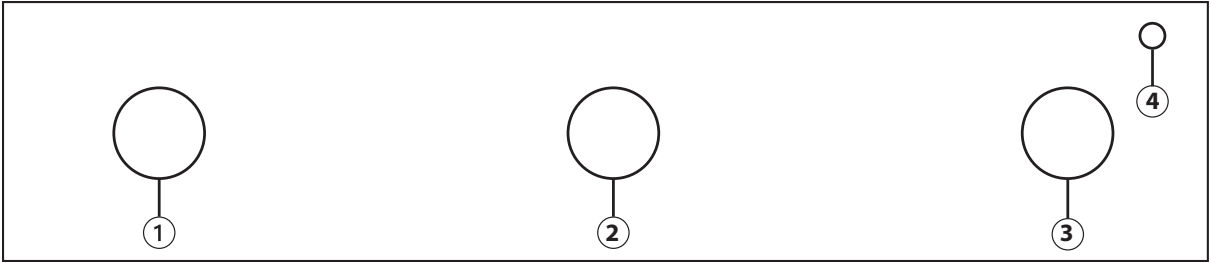
Filtrul pentru grăsime (Fig. 7)

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



- 1. Butonul de selectare a funcțiilor
- 2. Buton timer
- 3. Butonul termostatului
- 4. Luminița indicatoare roșie a termostatului.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI

Timer-ul permite programarea unei durate de la 1 la 60 de minute.
Pentru a programa timer-ul vă recomandăm să rotiți butonul cu un tur complet, în sens orar, și să-l aduceți din nou pe durata dorită.
La terminarea duratei programate va fi emis un semnal acustic.

TABEL CU DESCRIEREA FUNCȚIILOR

FUNCȚIE		DESCRIERE
0	OFF (OPRIT)	-
	BEC	Aprinderea becului intern al cuptorului.
	CONVENȚIONAL	Funcție adecvată pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Preîncălziți cuptorul la temperatura necesară și introduceți alimentele înăuntru când se atinge temperatura setată. Se recomandă să se utilizeze al doilea sau al treilea grătar pentru a găti. Această funcție este adecvată și pentru a găti alimente semipreparate congelate; urmați instrucțiunile de pe ambalajul alimentelor.
	COACERE CU CONVECȚIE	Pentru a coace prăjituri cu umplutură lichidă (dulci sau sărate), pe un singur nivel. Această funcție este ideală și pentru a găti pe două niveluri. La nevoie, vă recomandăm să inversați poziția mâncărilor, pentru a obține o coacere mai omogenă.
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui, cârnați, pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. Preîncălziți cuptorul timp de 3-5 min. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii (așezată pe primul nivel) pentru a reduce fumul și împroșcăturile cu grăsime. Se recomandă să întoarceți alimentele în timpul coacerii.
	TURBOGRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (rosbif, fripturi). În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Când frigeți carne, vărsați puțină apă în tava pentru scurgerea grăsimii, așezată pe primul nivel. Astfel se vor reduce fumul și împroșcarea cu grăsime. Întoarceți carnea în timpul coacerii.
	DEZGHEȚAREA	Această funcție poate fi folosită pentru a grăbi dezghețarea alimentelor la temperatura camerei. Lăsați alimentele în ambalajul lor, pentru a preveni uscarea.

TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	ACCESORIILE
Torturi dospite		Da	2	160-180	35-55	Grătar metalic + tavă de prăjituri
Biscuiți/Tarte mici		Da	3	170-180	15-40	Tavă de copt
Choux à la crème		Da	3	180	30-40	Tavă de copt
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		Da	3	180-200	20-30	Tavă de copt
Bezele		Da	3	90	120-130	Tavă de copt
Miel / Vițel / Văcuță / Porc		Da	2	190-200	90-110	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Pui / Iepure / Rață		Da	2	190-200	65-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Curcan / Gâscă		Da	2	190-200	140-180	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	50-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri		Da	2	190-200	45-55	Grătar metalic + vas pirex
Pâine / Lipie		Da	2	190-230	15-50	tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt
Pizza		Da	2	230-250	7-20	tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de copt
Pâine prăjită		Da	4	200	2-5	Grătar metalic
Legume gratinate		Da	3	200	15-20	Grătar metalic + vas pirex
Fileuri și bucăți de pește la grătar		Da	3	200	30-40	Grătar metalic + vas pirex
Cârnați / Frigăruți / Cotelete / Hamburgeri		Da	4	200	30-50	Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj, întoarceți la jumătatea coacerii
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		Da	1	180-200	50-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau grătar metalic + vas pirex
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	1	180-200	35-55	Grătar metalic + tavă de prăjituri
Legume umplute (roșii, ardei, dovlecei, vinete)		Da	2	180-200	40-60	Grătar metalic + vas pirex
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	1/3	180-190	45-55	Grătar + tavă, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	ACCESORIILE
Pizze/Lipie		Da	1/3	230-250	12-30	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Biscuiți/Tarte mici		-	1/3	170-180	20-40	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Profiteroluri		-	1/3	180	35-45	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		-	1/3	180-200	20-40	Tavă de copt + tavă pentru scurgerea grăsimii, schimbați nivelurile la jumătatea coacerii
Friptură de pui		-	2	200	55-65	Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj
Cartofi la cuptor		-	3	200	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii
Rosbif - puțin făcut		-	3	200	30-40	Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă, pe primul ghidaj
Pulpă de miel / But		-	3	200	55-70	Grill + tavă pentru scurgerea grăsimii

NOTĂ: temperaturile și duratele de coacere au caracter indicativ pentru 4 porții.

UTILIZARE RECOMANDATĂ ȘI 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. Folosiți accesoriile furnizate și, de preferat, tăvi de prăjituri și de copt din metal, de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din piatră, dar nu uitați că durata de coacere se va prelungi puțin. 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 diferitele niveluri. Când gătiți alimente care conțin multă apă, preîncălziți cuptorul.

Gătitul unor alimente diferite în același timp

Folosind funcția "COACERE CU CONVECȚIE" (dacă există), puteți găti alimente diferite, care necesită aceeași temperatură de coacere, în același timp (de exemplu: pește și legume), folosind niveluri diferite. Scoateți alimentele care necesită o durată de coacere mai redusă și lăsați în cuptor alimentele care necesită o durată de coacere 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 metalic furnizat. 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 optimă a aerului fierbinte.
- Pentru a verifica dacă o prăjitură dospită s-a copt, introduceți o scobitoare din lemn în mijlocul prăjiturii. Dacă scobitoarea iese curată, prăjitura este gata.
- Dacă folosiți tăvi de prăjituri antiaderente, nu ungeți cu unt și marginile, deoarece este posibil ca prăjitura să nu 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 CU CONVECȚIE" (dacă există). Dacă baza prăjiturii este cleioasă, coborâți grătarul i 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 mărirea 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 rezultate uniforme ale gătitului. Bucățile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cârnii la exterior, coborâți poziția grătarului metalic, menținând carnea mai departe de grill. 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.

Rotisor (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 o sprijini în 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 evita arsurile când scoateți alimentele din cuptor.

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 o cârpă umedă 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.