


INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DVS. ȘI A CELORLALȚI ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

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

-  Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru celelalte persoane.
Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:

PERICOL

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

AVERTIZARE

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

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

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician calificat, în conformitate cu instrucțiunile fabricantului și cu normele locale referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Înlocuirea cablului de alimentare trebuie să fie efectuată numai de un electrician calificat. Contactați un centru de service autorizat.
- Normele în vigoare impun ca aparatul să fie împământat.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a 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.
- Acest aparat poate să fie folosit de copii cu vârste de minimum 8 ani și de persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mintale reduse sau fără experiență și cunoștințe, dacă sunt supravegheate sau instruite cu privire la utilizarea în siguranță a aparatului și înțeleg riscurile implicate. Copiii nu trebuie să se joace cu aparatul. Operațiile de curățare și întreținere nu trebuie să fie efectuate de copiii nesupravegheați.
- Părțile accesibile ale aparatului se pot înfierbânta în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.

- Aparatul și părțile sale accesibile se înfierbântă în timpul utilizării. Trebuie avut grijă să se evite atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat, decât dacă sunt supravegheați în permanență.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți rezistențele sau suprafețele interioare ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cârpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul deshidratării alimentelor.
- Dacă folosiți băuturi alcoolice când gătiți (de ex. rom, coniac, vin), rețineți că alcoolul se evaporează la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.
- Nu folosiți niciodată echipamente de curățat cu aburi.
- Nu atingeți cuptorul în timpul ciclului de piroliză. Nu lăsați copiii să se apropie de cuptor în timpul ciclului de piroliză (doar la cuptoarele cu funcția piroliză).
- Folosiți exclusiv sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- Nu utilizați substanțe de curățare abrazive sau răzuitoare metalice ascuțite pentru a curăța ușa de sticlă a cuptorului; acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.
- Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul este oprit pentru a evita posibilitatea electrocutării.

Casarea aparatelor electrocasnice

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

INSTALAREA

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

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCORPORARE

- Mobilele de bucătărie aflate în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistente la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.

- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNILE ELECTRICE

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

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

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

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

În timpul utilizării:


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

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Eliminarea ambalajului

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

Casarea produsului

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

Recomandări pentru economisirea energiei

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE

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

GHIDUL DE REMEDIERE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

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

Ușa nu se deschide:

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

Dispozitivul de programare electronic nu funcționează:

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

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ TEHNICĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență Tehnică:

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

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

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CURĂȚAREA



AVERTIZARE

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

Exteriorul cuptorului

IMPORTANT: nu folosiți detergenți corozivi sau abrazivi. Dacă, 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.

Accesorii:

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

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

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

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

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

! AVERTIZARE

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

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

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

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

ÎNTREȚINEREA

! AVERTIZARE

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

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

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

Pentru a monta la loc ușa:

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

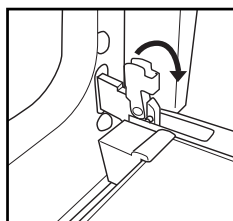


Fig. 1

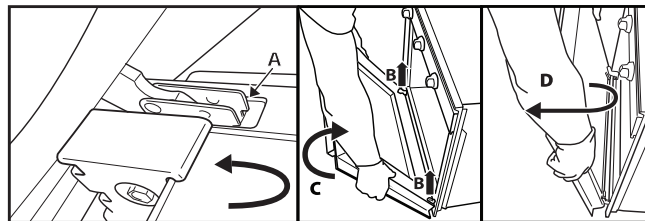


Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

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

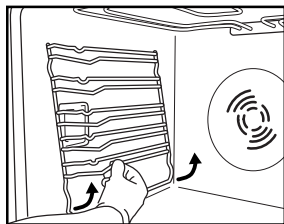


Fig. 3

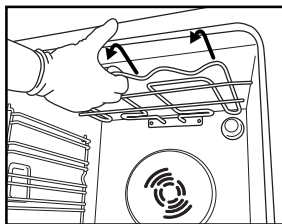


Fig. 4

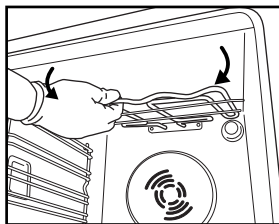


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

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

Pentru a înlocui becul lateral (dacă există):

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

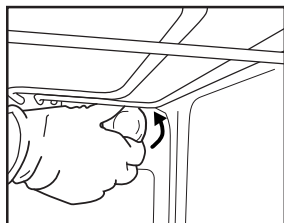


Fig. 6

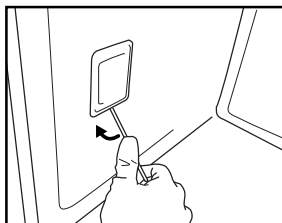


Fig. 7

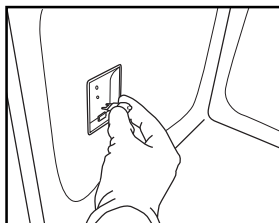


Fig. 8

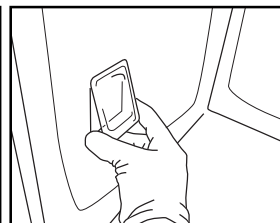


Fig. 9

Atenție:

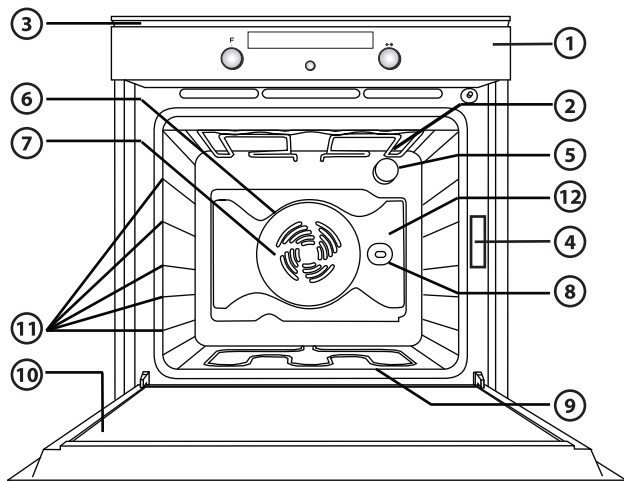
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40 W/230 V tip E-14, T300°C sau becuri cu halogen de 20-40 W/230 V tip G9, T300°C.
- Becul folosit la acest aparat este proiectat special pentru aparate electrice și nu este destinat iluminatului unei încăperi dintr-o gospodărie (Regulamentul (CE) nr. 244/2009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

IMPORTANT:

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

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



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

Atenție:

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

ACCESORIILE DIN DOTARE

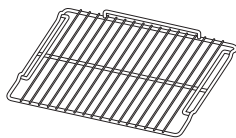


Fig. A

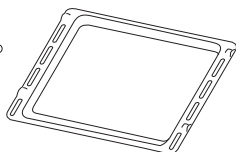


Fig. B

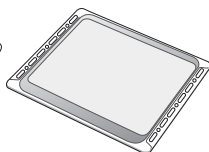


Fig. C

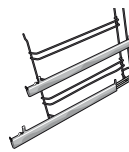


Fig. D

- A. GRĂTAR METALIC (1 buc.):** se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru cratițe, forme pentru prăjituri sau alte vase de gătit adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII (1 buc.):** se folosește poziționată sub grătarul metalic pentru a aduna grăsimea sau ca tavă de cuptor pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.
- C. TAVĂ DE COPT (2 buc.):** pentru prepararea tuturor produselor de panificație și patiserie, dar și a fripturilor, peștelui în papiotă etc.
- D. GHIDAJE CULISANTE:** pentru introducerea și scoaterea cu ușurință a accesoriilor.

ACCESORIILE CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Printre alte accesorii care se pot cumpăra separat de la Serviciul de Asistență Tehnică se numără panourile catalitice și un rotisor.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR METALICE ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN CUPTOR

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

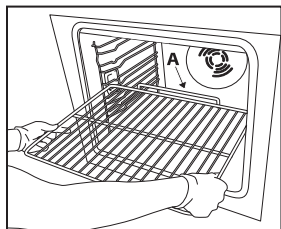


Fig. 1

1. Introduceți grătarul metalic orizontal, cu partea ridicată „A” orientată în sus (fig. 1).
2. Înclinați grătarul metalic când ajunge în poziția de blocare „B” (fig. 2).

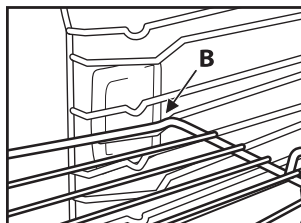


Fig. 2

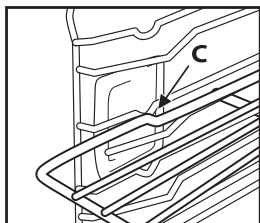
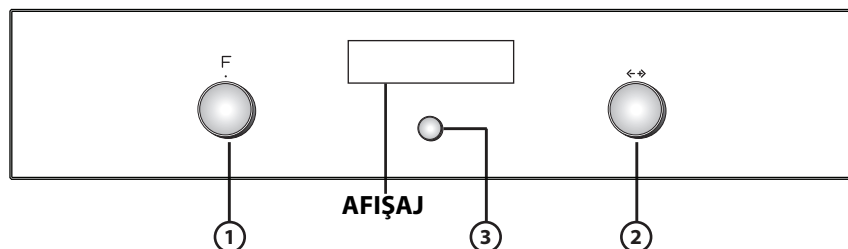


Fig. 3

3. Aduceți grătarul metalic în poziție orizontală și împingeți-l până la introducerea completă „C” (fig. 3).
 4. Pentru a scoate grătarul metalic, procedați în mod invers.
- Celelalte accesorii, cum ar fi tava pentru scurgerea grăsimii și tava de copt, se introduc exact în același mod. Proeminența prezentă pe partea plană permite blocarea acestora.

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

DISPOZITIVUL DE PROGRAMARE ELECTRONIC



1. **BUTONUL DE SELECTARE A FUNCȚIILOR:** activare/dezactivare și selectarea funcțiilor
2. **BUTONUL DE NAVIGARE:** pentru navigare în meniu și reglarea valorilor presetate

Atenție: butoanele de control sunt la nivelul panoului. Apăsăți pe mijlocul butoanelor pentru a le face să iasă din locașul lor.

3. **BUTONUL DE SELECTARE/CONFIRMARE**

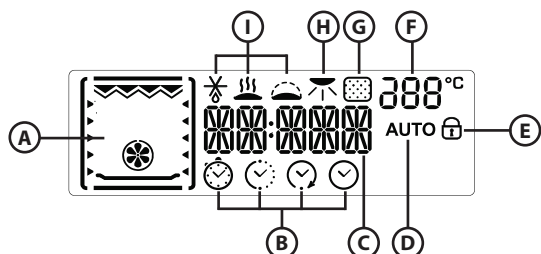
Atenție: pe afișaj apare ✓ pentru indicațiile referitoare la acest buton.

LISTA FUNCȚIILOR

Prin rotirea butonului „Funcții” la o poziție oarecare, cuptorul se activează: pe afișaj se văd funcțiile sau submeniurile asociate. Submeniurile sunt disponibile și pot fi selectate rotind butonul la funcțiile GRILL, SETĂRI SPECIALE, PÂINE/PIZZA.

Atenție: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la pagina 30.

DESCRIEREA AFIȘAJULUI

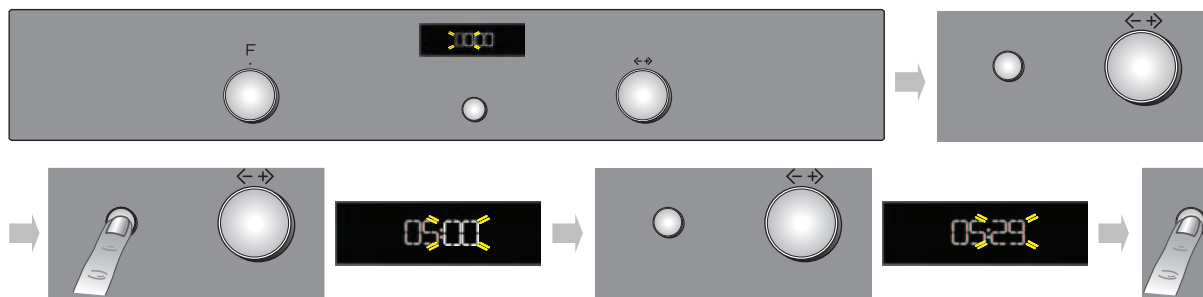


- A. Afișarea rezistențelor activate pentru diferite funcții de coacere
- B. Simboluri referitoare la programarea timpului: cronometru, durată de coacere, oră de terminare a coacerii, oră curentă
- C. Informații referitoare la funcțiile selectate
- D. Funcția automată PÂINE/PIZZA este selectată
- E. Simbolul pentru ușă blocată în timpul ciclului de curățare automată (nu există la acest model)
- F. Temperatura din cuptor
- G. Funcția piroliză (nu este disponibilă la acest model)
- H. Rumenire
- I. Funcții speciale: decongelare, menținere la cald, dospire

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI - ALEGEREA LIMBII

La prima pornire a cuptorului, pe afișaj apare ENGLISH (engleză). Rotiți butonul „Navigare” până când se afișează limba dorită, apoi apăsați pe butonul (3) pentru confirmare.

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI - SETAREA OREI CURENTE

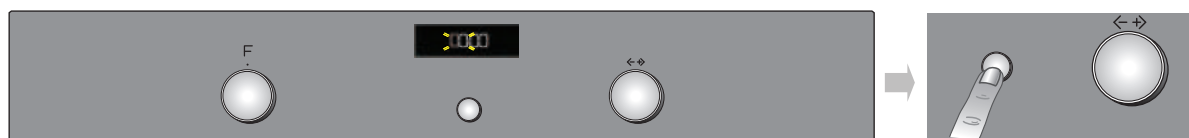


După alegerea limbii, setați ora curentă pe ceas. Pe afișaj clipesc cele două cifre care reprezintă ora.

1. Rotiți butonul „Navigare” până când este afișată ora corectă.
2. Apăsați pe butonul (3) pentru confirmare; pe afișaj clipesc cele două cifre care reprezintă minutele.
3. Rotiți butonul „Navigare” până când se afișează minutele corecte.
4. Apăsați pe butonul (3) pentru confirmare.

Pentru a modifica ora curentă, de ex. după o întrerupere a curentului electric, consultați paragraful următor (SETĂRI).

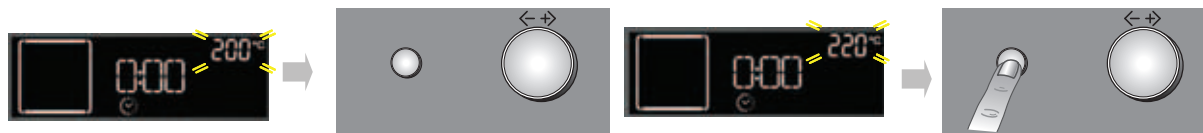
SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE



1. Rotiți butonul „Funcții” la funcția dorită: pe afișaj apar setările pentru coacere.
2. Dacă valorile corespund cu cele dorite, apăsați pe (3). Pentru a le modifica, procedați cum se arată mai jos.

SETAREA TEMPERATURII/PUTERII GRILLULUI

Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului, procedați astfel:







1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare valoarea dorită.
2. Apăsați pe butonul (3) pentru confirmare.

Cuptorul confirmă automat selecția la 10 secunde după ultima operație.

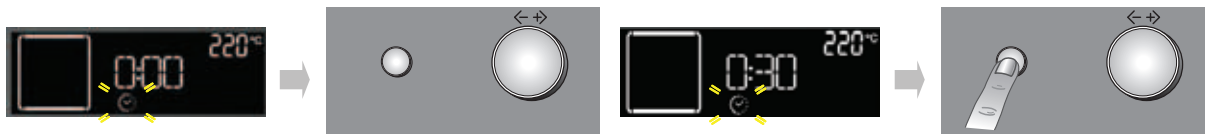
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ





1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul  pentru a selecta funcția de preîncălzire rapidă.
2. Confirmați apăsând pe butonul : setările apar pe afișaj.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe butonul . Pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. Pe afișaj apare mesajul **PRE**. Când se atinge temperatura setată, valoarea corespunzătoare (de ex. 200°) clipește pe afișaj și se aude un semnal sonor. La încheierea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția „Convențional” .
Acum se pot introduce alimentele în cuptor și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să alegeți o funcție de coacere diferită, rotiți butonul „Funcții” și selectați funcția dorită.

PROGRAMAREA DURATEI DE COACERE

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



1. După ce ați confirmat temperatura, simbolul  începe să clipească.
2. Rotiți butonul de reglare până când se afișează durata de coacere dorită.
3. Confirmați durata de coacere apăsând pe butonul .


Cuptorul confirmă automat selecția la 10 secunde după ultima operație.

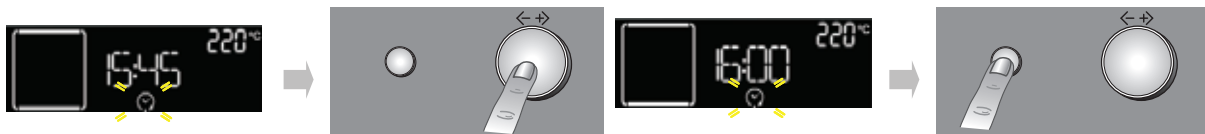
SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII/PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE

IMPORTANT: setarea pentru pornire cu întârziere nu este disponibilă la următoarele funcții: PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ, PÂINE/PIZZA, CONVECȚIE UȘOARĂ.


Atenție: la această setare, temperatura selectată este atinsă treptat, astfel încât duratele de coacere vor fi puțin mai lungi decât cele indicate în tabelul de coacere.

Se poate seta ora dorită pentru terminarea coacerii întârziind pornirea cuptorului cu până la maximum 23 de ore și 59 minute. Acest lucru este posibil doar după ce ați programat durata de coacere.

După programarea duratei de coacere, pe afișaj apare ora de terminare (de exemplu 15:45), iar simbolul  clipește.



Pentru a amâna terminarea coacerii, și implicit ora de începere a preparării, procedați astfel:

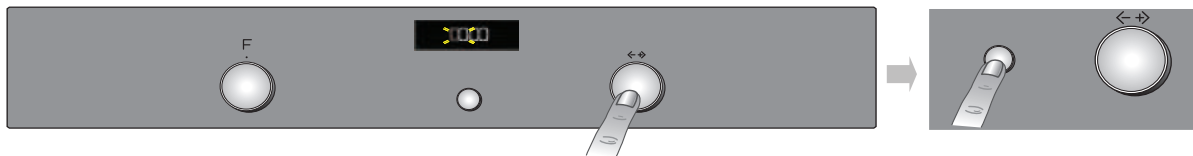
1. Rotiți butonul „Navigare” până când se afișează ora la care doriți să se termine coacerea (de exemplu 16:00).
2. Confirmați valoarea selectată apăsând pe butonul : cele două puncte pentru ora de terminare a coacerii clipește, indicând faptul că setarea a fost efectuată corect.
3. Cuptorul va amâna în mod automat ora de începere a coacerii, astfel încât să încheie prepararea alimentelor la ora stabilită.

INDICAREA CĂLDURII REZIDUALE DIN INTERIORUL CUPTORULUI



Dacă temperatura din interiorul cuptorului depășește 50°C în momentul terminării preparării sau la oprirea cuptorului, pe afișaj apar mesajul HOT (fierbinte) și valoarea temperaturii. Când căldura reziduală ajunge la 50°C, pe afișaj apare din nou ora curentă.

CRONOMETRU

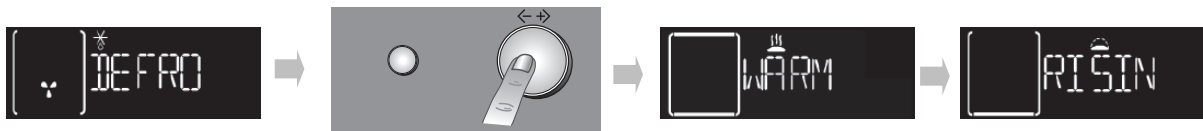



Această funcție poate fi utilizată doar când cuptorul este oprit și este utilă, de exemplu, pentru a controla durata de preparare a pastelor făinoase. Durata maximă care poate fi setată este de 23 de ore și 59 de minute.

1. Cu butonul „Funcții” la zero, rotiți butonul „Navigare” până când se afișează durata dorită.
2. Apăsați pe butonul ③ pentru a porni numărătoarea inversă. La încheierea duratei setate, pe afișaj apare „00:00:00” și se aude un semnal sonor. Pentru a-l întrerupe, apăsați pe butonul ③ (pe afișaj apare ora curentă).

SELECTAREA FUNCȚIILOR SPECIALE

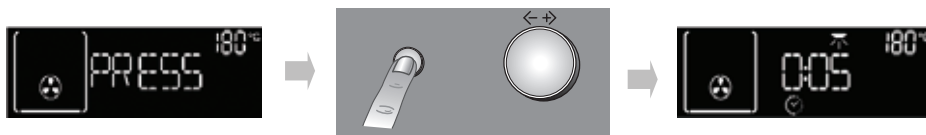
Rotiți butonul „Funcții” cu indicatorul în dreptul simbolului  pentru a accesa un submeniu care conține cinci funcții speciale. Pentru a parcurge lista funcțiilor, a selecta și a porni una dintre aceste funcții, procedați astfel:



1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „DEFROST” (decongelare) și simbolul aferent acestei funcții.
2. Rotiți butonul „Navigare” pentru a parcurge lista funcțiilor; denumirile funcțiilor apar în limba engleză: DEFROST (decongelare), KEEP WARM (menținere la cald), RISING (dospire).
3. Apăsați pe butonul ③ pentru confirmare.

RUMENIRE

La terminarea preparării, pe afișaj se indică posibilitatea de rumenire suplimentară a alimentelor. Această funcție poate fi utilizată numai după ce a fost programată durata de coacere.




După ce s-a încheiat durata de coacere, pe afișaj apare mesajul: „PRESS ✓ TO BROWN” (apăsați ✓ pentru rumenire). Apăsând pe butonul ③, cuptorul va începe faza de rumenire cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi selectată consecutiv de maximum două ori.

SELECTAREA FUNCȚIEI PÂINE/PIZZA

Rotiți butonul „Funcții” cu indicatorul în dreptul simbolului  pentru a accesa un submeniu care conține două funcții de coacere automată pentru „pâine” și „pizza”.


Pâine



1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „BREAD” (pâine) și alături „AUTO” (automat).
2. Apăsați pe ③ pentru a selecta funcția.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a seta temperatura dorită (între 180°C și 220°C) și confirmați cu butonul ③.
4. Rotiți butonul „Navigare” pentru a programa durata dorită de coacere și apăsați pe ③ pentru a porni coacerea.

Pizza



1. Rotiți butonul „Funcții” la simbolul : pe afișaj apare mesajul „BREAD” (pâine). Pentru a selecta funcția „PIZZA”, procedați astfel:
2. Rotiți butonul „Navigare”: pe afișaj apare mesajul „PIZZA”.
3. Apăsați pe ③ pentru a selecta funcția.

4. Rotiți butonul „Navigare” pentru a seta temperatura dorită (între 220°C și 250°C) și confirmați cu butonul ③.
5. Rotiți butonul „Navigare” pentru a programa durata dorită de coacere și apăsați pe ③ pentru a porni coacerea.

SETĂRI

Rotiți butonul „Funcții” cu indicatorul în dreptul simbolului  pentru a accesa un submeniu cu patru setări ale afișajului care pot fi modificate.

Limbă

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „LANGUAGE” (limbă).
2. Apăsați pe ③ pentru a accesa setarea.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a selecta limba dorită și confirmați apăsând pe butonul ③

Ceas

Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „CLOCK” (ceas). Pentru a modifica ora curentă, consultați paragraful precedent (SETAREA OREI CURENTE).

Eco

Dacă modul ECO este selectat (ON) (activat), luminozitatea afișajului se reduce și apare ceasul când cuptorul este în faza de așteptare (standby) de 3 minute. De asemenea, becul din interior este stins în timpul coacerii. Pentru a vedea informațiile de pe afișaj și a aprinde din nou becul, este suficient să apăsați pe butonul ③ sau să rotiți unul dintre butoane.

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „ECO”.
2. Apăsați pe ③ pentru a accesa setările (ON/OFF) (activat/dezactivat).
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a alege setarea dorită și confirmați cu butonul ③.
4. În timpul preparării alimentelor, dacă modul Eco este activat, becul cuptorului se va stinge după 1 minut de coacere și se va reactiva la fiecare acțiune a utilizatorului.

Semnal sonor

Pentru a activa sau a dezactiva semnalul sonor, procedați astfel:















1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „SOUND” (sunet).
2. Apăsați pe ③ pentru a accesa setarea (ON/OFF (activat/dezactivat)).
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe butonul ③.

Luminozitate

















Pentru a modifica luminozitatea afișajului, procedați astfel:

1. Rotiți butonul „Navigare” până când apare mesajul „BRIGHTNESS” (luminozitate).
2. Apăsați pe butonul ③: pe afișaj apare cifra 1.
3. Rotiți butonul „Navigare” pentru a mări sau a reduce luminozitatea și confirmați apăsând ③.




TABELUL DE DESCRIERE A FUNCȚIILOR CUPTORULUI

BUTON PENTRU FUNCȚII			
	OPRIT	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.	
	BEAC	Pentru a aprinde/stinge becul din cuptor.	
	FUNCȚII SPECIALE	 DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor pentru a evita deshidratarea suprafeței.
		 MENTINERE LA CALD	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, alimente prăjite, budinci). Poziționați alimentele pe nivelul din mijloc. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor depășește 65°C.
		 DOSPIRE	Pentru dospirea optimă a aluatelor dulci sau sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din interiorul cuptorului depășește 40°C. Așezați aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur nivel. Utilizați nivelul 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.	
	CONVECȚIE	Pentru coacerea cărnii și prepararea plăcintelor umplute (plăcintă cu brânză, ștrudel, plăcintă cu fructe) și a legumelor umplute, pe un singur nivel. Cu această funcție, procesul de coacere este susținut prin funcționarea intermitentă și la intensitate redusă a ventilatorului, ceea ce împiedică uscarea excesivă a alimentelor. Becul cuptorului este stins în timpul procesului de coacere și poate fi aprins temporar apăsând butonul de confirmare. Se recomandă să folosiți nivelul 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.	
	TURBOVENTILATOR	Pentru a găti simultan, pe două niveluri, diferite tipuri de alimente care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, prăjituri). Această funcție poate fi folosită pentru a prepara diverse alimente fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Folosiți nivelul 2 pentru a găti pe un singur nivel. Pentru a găti pe două niveluri, folosiți nivelurile 1 și 3 după ce preîncălziți cuptorul.	
	GĂTIT MAXI	Pentru prepararea bucăților mari de carne (peste 2,5 kg). Folosiți nivelul 1 sau 2, în funcție de mărimea bucății de carne. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. Se recomandă să întoarceți carnea în timpul coacerii pentru a obține o rumenire uniformă pe ambele părți și să o stropiți din când în când pentru a nu se usca excesiv.	
	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. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă.	
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, mușchi de vită, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe nivelurile din mijloc. Se recomandă să utilizați tava pentru scurgerea grăsimii pentru a colecta zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1 sau 2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul coacerii, ușa cuptorului trebuie să rămână închisă. Cu această funcție se poate folosi rotisorul (dacă face parte din dotare).	
	SETĂRI	Pentru a seta afișajul (limba, ora, luminozitatea, volumul semnalului sonor, economia de energie).	
	PÂINE/PIZZA	Pentru a coace diferite tipuri și forme de pâine și pizza. Această funcție conține două programe ale căror setări sunt prestabilite. Va fi suficient să indicați valorile cerute (temperatură și durată), iar cuptorul va stabili în mod automat ciclul de coacere optim. Puneți aluatul pe nivelul 2, după ce ați preîncălzit cuptorul.	
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.	

TABEL DE COACERE















Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durață (min.)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	160-180	30-90	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	160-180	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	160-200	35-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt sau formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	160-200	35-90	Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
Biscuiți/Tarte mici		Da	2	170-180	15-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	160-170	20-45	Nivel 3: grătar Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Choux à la crème		Da	2	180-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	180-190	35-45	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Bezele		Da	2	90	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	90	130-150	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pâine/Pizza/Lipie		Da	2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	190-250	25-50	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Pizza congelată		Da	2	250	10-15	Nivel 2: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt 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 picante (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	190-200	35-55	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	180-190	45-60	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)	Durată (min.)	Accesorii
Vol-au-vent/Pateuri din aluat de foietaj		Da	2	190-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	180-190	20-40	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă de copt
Lasagna/Paste făinoase la cuptor/Cannelloni/ Flanuri		Da	2	190-200	45-55	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Miel/Vițel/Vită/Porc 1 kg		Da	2	180-200	80-120	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pui/Iepure/Rață 1 kg		Da	2	200-220	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Curcan/Gâscă 3 kg		Da	1/2	190-200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește la cuptor/în papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	170-190	30-60	Tavă de cuptor pe grătar metalic
Pâine prăjită		-	4	3 (ridicată)	2-5	Grătar metalic
Fileuri/bucăți de pește		-	4	2 (medie)	20-35	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați/Frigărui/ Cotlete/Hamburgeri		-	4	2-3 (medie - ridicată)	15-40	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	2 (medie)	50-65	Nivel 2: grătar metalic (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
				3 (ridicată)	60-80	Nivel 2: rotisor Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Mușchi de vită în sânge 1 kg		-	2	2 (medie)	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	2 (medie)	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	2 (medie)	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	3 (ridicată)	10-15	Tavă de cuptor pe grătar metalic

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic
Pește și legume		Da	1-3	180	30-50*	Nivel 3: tavă de cuptor pe grătar metalic
						Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă de cuptor pe grătar metalic

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

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

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivel (de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
IEC 60350:2009-03 § 8.4.1						
Biscuiți din aluat sfărâmișos**		Da	2	170	15-25	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	160	20-30	Nivel 3: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:2009-03 § 8.4.2						
Fursecuri**		Da	2	170	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	160	30-40	Nivel 3: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:2009-03 § 8.5.1						
Pandișpan fără grăsimi		Da	2	170	35-45	Formă de prăjituri pe grătar metalic
IEC 60350:2009-03 § 8.5.2						
2 plăcinte cu mere**		Da	2	185	60-75	Formă de prăjituri pe grătar metalic
		Da	1-3	175	70-90	Nivel 3: formă de prăjituri pe grătar metalic Nivel 1: formă de prăjituri pe grătar metalic
IEC 60350:2009-03 § 9.1.1						
Pâine prăjită*		-	4	3 (ridicată)	3-5	Grătar metalic
IEC 60350:2009-03 § 9.2.1						
Burgeri*		-	4	3 (ridicată)	30-40	Nivel 4: grătar metalic (întoarceți alimentele la jumătatea coacerii)
						Nivel 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, chec dospit**		Da	2	180	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	160	55-65	Nivel 3: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc		-	2	170	110-150	Nivel 2: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 anexa C						
Prăjitură plată**		Da	2	170	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii/ tavă de copt
		Da	1-3	170	40-50	Nivel 3: tavă de copt Nivel 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

**În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile și temperaturile ideale pentru obținerea celor mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să coaceți pe un singur nivel cu funcția „Convecție”, așezați alimentele pe nivelul 2 și selectați temperatura recomandată pentru funcția „TURBOVENTILATOR”  când folosiți mai multe niveluri.

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

*Când se frige carne la grătar, se recomandă să se lase 3 - 4 cm liberi la marginea frontală a grătarului pentru a facilita scoaterea acestuia.

Clasa de eficiență energetică (în conformitate cu EN 50304)

Pentru a efectua testul, folosiți tabelul adecvat.

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘI SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția optimă 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 accesoriile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați recomandările din tabelul de coacere în ceea ce privește alegerea accesoriilor (din dotare) care urmează a fi puse pe diferite niveluri.

Gătitul unor alimente diferite în același timp

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

Dulciuri

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

Carne

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

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

Rotisorul (numai la unele modele)

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

Pizza

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

Funcția de dospire

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