

INFORMAȚII IMPORTANTE PRIVIND SIGURANȚA

SIGURANȚA DV. ȘI A CELORLALTE PERSOANE ESTE FOARTE IMPORTANTĂ

Acest manual și aparatul oferă avertizări importante legate de siguranță, care trebuie citite și respectate întotdeauna.



Acesta este simbolul de pericol, referitor la siguranță, care vă avertizează despre riscurile potențiale pentru utilizator și pentru ceilalți.

Toate avertizările referitoare la siguranță sunt precedate de simbolul pentru pericol și de următorii termeni:



PERICOL

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



AVERTIZARE

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

Toate avertizările referitoare la siguranță specifică pericolul potențial la care se referă și arată cum se pot reduce riscurile de rănire, de deteriorare și de șoc electric care pot rezulta din folosirea incorectă a aparatului. Respectați cu strictețe următoarele instrucțiuni:

- Aparatul trebuie să fie deconectat de la rețeaua electrică înainte de a efectua orice operație de instalare.
- Instalarea și întreținerea trebuie să fie efectuate de către un tehnician specializat, în conformitate cu instrucțiunile producătorului și cu respectarea normelor locale în vigoare, referitoare la siguranță. Nu reparați și nu înlocuiți nicio piesă a aparatului, dacă acest lucru nu este indicat în mod expres în manualul de utilizare.
- Împământarea aparatului este obligatorie.
- Cablul de alimentare trebuie să fie suficient de lung pentru a putea conecta aparatul la priză, după ce a fost încastrat în mobilă.
- Pentru ca instalarea să fie conformă cu normele de siguranță în vigoare, este necesar un întrerupător omnipolar cu o distanță minimă de 3 mm. între contacte.
- Nu utilizați prize multiple sau prelungitoare.
- Nu trageți de cablul de alimentare al aparatului pentru a-l scoate din priză.
- După terminarea instalării, componentele electrice nu trebuie să mai fie accesibile pentru utilizator.
- Nu atingeți aparatul când aveți părți ale corpului umede și nu-l utilizați când sunteți desculți.
- Aparatul este destinat în exclusivitate uzului casnic, pentru prepararea alimentelor. Orice altă utilizare este interzisă (de ex. pentru încălzirea încăperilor). Fabricantul nu își asumă responsabilitatea pentru utilizările neadecvate sau pentru reglarea incorectă a comenzilor.
- Utilizarea acestui aparat nu este permisă persoanelor (inclusiv copii) cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse și lipsite de experiență sau de cunoștințe, dacă nu au fost instruite în legătură cu folosirea aparatului de către o persoană care răspunde de siguranța lor.
- Părțile accesibile se pot înfierbânta foarte mult în timpul utilizării. Copiii mici nu trebuie lăsați să se apropie de aparat și trebuie să fie supravegheați ca să nu se joace cu aparatul.
- În timpul utilizării și după aceea, nu atingeți elementele de încălzire sau suprafețele interne ale aparatului, deoarece pot provoca arsuri. Aveți grijă ca aparatul să nu vină în contact cu cărpe sau cu alte materiale inflamabile până când nu s-au răcit suficient toate componentele.
- Când ați terminat de gătit, aveți grijă când deschideți ușa aparatului, lăsând aerul fierbinte sau aburii să iasă treptat, înainte de a umbla în cuptor. Când ușa aparatului este închisă, aerul fierbinte este evacuat prin deschiderea de deasupra panoului de comandă. Nu blocați deschiderile de ventilare.
- Folosiți mănuși de bucătărie pentru a scoate tăvile și accesoriile, având grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Nu puneți materiale inflamabile în aparat sau în apropierea sa. Dacă aparatul este pus în funcțiune din greșeală, ar putea lua foc.
- Nu încălziți și nu gătiți în aparat alimente în borcane sau în recipiente sigilate. Presiunea care se dezvoltă în interior poate duce la explozia borcanului, deteriorând aparatul.
- Nu folosiți recipiente fabricate din materiale sintetice.
- Grăsimile și uleiurile supraîncălzite se aprind ușor. Supravegheați prepararea alimentelor cu multă grăsime și mult ulei.
- Nu lăsați niciodată aparatul nesupravegheat în timpul uscării alimentelor.
- Dacă la gătit adăugați băuturi alcoolice (de ex. rom, coniac, vin etc.), rețineți că alcoolul se evaporă la temperaturi ridicate. Prin urmare, există riscul ca vaporii emanați de alcool să ia foc atunci când vin în contact cu rezistența electrică.

Aruncarea la gunoi a aparatelor electrocasnice

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

INSTALAREA

După scoaterea cuptorului din ambalaj, verificați ca aparatul să nu fi suferit stricăciuni în timpul transportului și ca ușa să se închidă corect. În caz de probleme, contactați-l pe dealerul dv. sau Serviciul de Asistență Tehnică. Pentru a evita stricăciunile, scoateți cuptorul de pe suportul de polistiren doar în momentul instalării.

PREGĂTIREA MOBILEI PENTRU ÎNCASTRARE

- Mobilierul aflat în contact cu cuptorul trebuie să fie rezistent la căldură (min. 90°C).
- Executați toate operațiunile de decupare a mobilei înainte de a introduce cuptorul și înlăturați cu grijă toate așchiile de lemn și rumegușul.
- După instalare, partea inferioară a cuptorului nu trebuie să mai fie accesibilă.
- Pentru corecta funcționare a aparatului, nu astupați deschiderea minimă dintre blatul de lucru și marginea superioară a cuptorului.

CONEXIUNEA LA REȚEAUA ELECTRICĂ

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

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

RECOMANDĂRI GENERALE

Înainte de utilizare:

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

În timpul utilizării:


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

RECOMANDĂRI PENTRU PROTECȚIA MEDIULUI ÎNCONJURĂTOR

Reciclarea ambalajului

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

Aruncarea la gunoi a produsului

- Acest aparat este marcat în conformitate cu Directiva Europeană 2002/96/CE, Waste Electrical and Electronic Equipment (WEEE) (Deșeurile de Echipament Electric și Electronic).
- Asigurându-se că acest produs este eliminat în mod corect, utilizatorul contribuie la prevenirea potențialelor consecințe negative asupra mediului înconjurător și sănătății persoanelor.
- Simbolul  de pe produs sau de pe documentele care îl însoțesc indică faptul că acesta nu poate fi aruncat împreună cu deșeurile menajere, ci trebuie predat la punctul de colectare corespunzător, pentru reciclarea aparatelor electrice și electronice.

Economisirea energiei

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

DECLARAȚIE DE CONFORMITATE (C E)

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

GHIDUL DE DETECTARE A DEFECȚIUNILOR

Cuptorul nu funcționează:

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

Ușa este blocată:

- Stingeți cuptorul și apoi porniți-l din nou, pentru a vedea dacă defecțiunea persistă.
- **Important:** în timpul operației de autocurățare, ușa rămâne blocată. 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 "F" urmat de un număr, contactați Serviciul de Asistență cel mai apropiat. În acest caz, indicați numărul care urmează după litera "F".

SERVICIUL DE ASISTENȚĂ

Înainte de a contacta Serviciul de Asistență:

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

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

Indicați întotdeauna:

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

SERVICE 0000 000 00000



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

CURĂȚAREA



AVERTIZARE

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

Exteriorul cuptorului

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

- Curățați suprafețele cu o cârpă umedă. Dacă este foarte murdar, adăugați în apă câteva picături de detergent pentru vase. Ștergeți cu o cârpă uscată.

Interiorul cuptorului

IMPORTANT: Nu folosiți bureți abrazivi sau de sârmă sau răzuitoare metalice. Cu timpul, utilizarea lor poate duce la deteriorarea suprafețelor emailate și a sticlei ușii cuptorului.

- După fiecare utilizare, lăsați cuptorul să se răcească, apoi curățați-l, de preferat când încă este cald, pentru a înlătura murdăria depusă și petele cauzate de resturile de mâncare (de ex. alimente cu conținut ridicat de zahăr).
- Folosiți detergenți speciali pentru curățarea cuptorului și urmați cu strictețe instrucțiunile producătorului.
- Curățați geamul ușii cu detergenți lichizi speciali. Ușa cuptorului poate fi scoasă pentru a facilita curățarea (vezi ÎNTREȚINEREA).
- Rezistența superioară a grillului (vezi ÎNTREȚINEREA) poate fi coborâtă (numai la unele modele) pentru a curăța partea de sus a cuptorului.

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

Accesoriile:

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

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

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

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

Ciclul de curățare al cuptoarelor cu funcția piroliză (dacă există în dotare):



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

Această funcție permite eliminarea murdăriei produse în timpul coacerii. Resturile de murdărie sunt arse (la o temperatură de circa 500°C), producând depuneri care pot fi înlăturate ușor, cu un burete umed, după răcirea cuptorului. Nu activați funcția de autocurățare după fiecare coacere, ci doar atunci când cuptorul este foarte murdar sau când se emană fum și mirosuri neplăcute atât în etapa de preîncălzire, cât și de preparare.

- 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 stinse.
 - 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 cel puțin 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, în funcție de gradul de murdărie, se recomandă, printr-un mesaj de pe afișaj, să efectuați un ciclu de autocurățare.

NOTĂ: în timpul funcției de piroliză, ușa cuptorului rămâne blocată și este imposibil să fie deschisă până când temperatura din interiorul cavității nu ajunge la nivelul de siguranță adecvat.

ÎNTREȚINEREA



- Folosiți mănuși de protecție.
- Executați operațiunile indicate doar când aparatul s-a răcit.
- Deconectați aparatul de la rețeaua electrică.

SCOATEREA UȘII

Pentru a scoate ușa:

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

Pentru a monta la loc ușa:

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

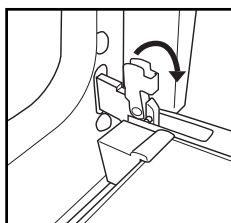


Fig. 1

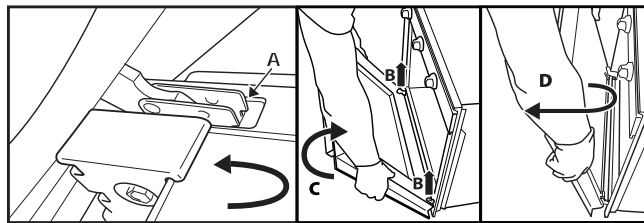


Fig. 2

DEPLASAREA REZISTENȚEI SUPERIOARE (NUMAI LA UNELE MODELE)

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

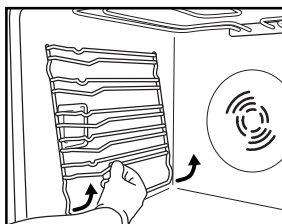


Fig. 3

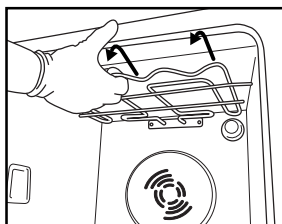


Fig. 4

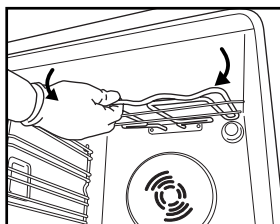


Fig. 5

ÎNLOCUIREA BECULUI

Pentru a înlocui becul posterior (dacă există):

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

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

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

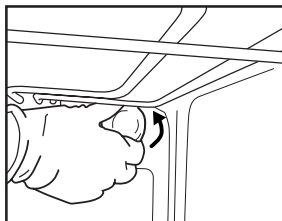


Fig. 6

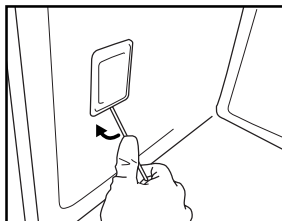


Fig. 7

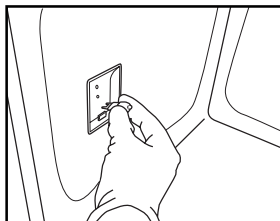


Fig. 8

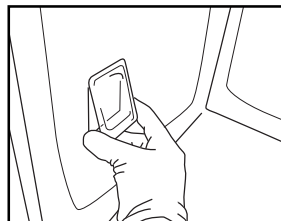


Fig. 9

NOTĂ:

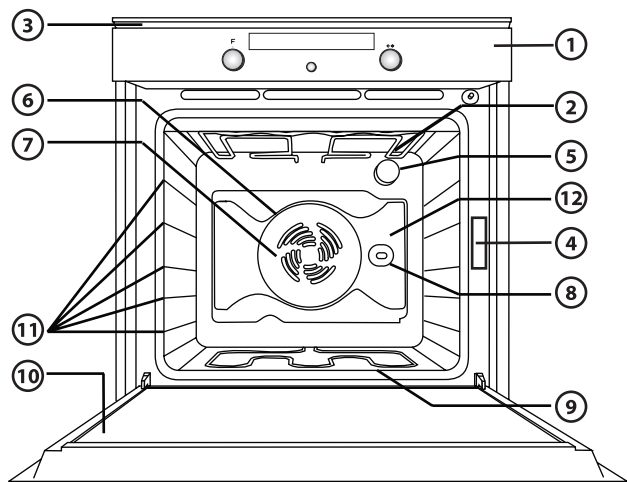
- Folosiți numai becuri cu incandescență de 25-40W/230V tip E-14, T300°C, sau becuri cu halogen de 20-40W/230 V tip G9, T300°C.
- Becurile sunt disponibile la Serviciul nostru de Asistență.

IMPORTANT:

- **Dacă se folosesc becuri cu halogen, nu le atingeți cu mâna, pentru a evita deteriorarea acestora din cauza amprentelor digitale.**
- **Nu folosiți cuptorul până ce plafoniera nu a fost pusă la loc.**

INSTRUCȚIUNI DE UTILIZARE A CUPTORULUI

PENTRU RACORDAREA LA ELECTRICITATE, CONSULTAȚI PARAGRAFUL DESPRE INSTALARE



1. Panoul de comandă
2. Rezistența superioară/grill
3. Ventilatorul pentru răcire (nu este vizibil)
4. Plăcuța cu datele tehnice (nu trebuie înlăturată)
5. Bec
6. Rezistența circulară (nu este vizibilă)
7. Ventilator
8. Rotisor (dacă există)
9. Rezistența inferioară (nu este vizibilă)
10. Ușă
11. Poziția rafturilor (numărul nivelului este indicat pe partea anterioară a cuptorului)
12. Perete despărțitor

NOTĂ:

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

ACCESORII ÎN DOTARE

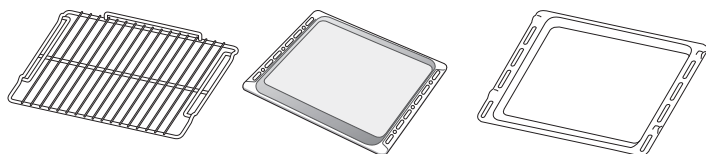


Fig. A

Fig. B

Fig. C

- A. GRĂȚAR (nr. buc. 1):** Se folosește pentru a găti alimentele sau ca suport pentru oale, forme pentru prăjituri sau alte recipiente adecvate pentru cuptor.
- B. TAVĂ PENTRU DULCIURI (nr. buc. 2):** se folosește pentru a coace pâine și produse de patiserie, dar și pentru fripturi, pește în papiotă etc.
- C. TAVĂ PENTRU SCURGEREA GRĂSIMII (nr. buc. 1):** se folosește poziționată sub grătar, pentru a aduna grăsimea, sau ca grătar pentru a găti carne, pește, legume, lipii etc.

ACCESORII CARE NU FAC PARTE DIN DOTARE

Se pot cumpăra separat alte accesorii, de ex. panouri catalitice, rotisor etc., de la Serviciul de Asistență Clienți.

INTRODUCEREA GRĂTARELOR ȘI A ALTOR ACCESORII ÎN INTERIORUL CUPTORULUI

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

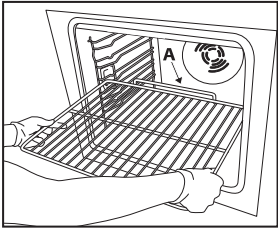


Fig. 1

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

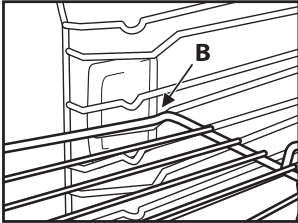


Fig. 2

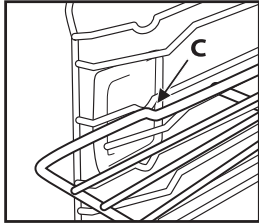


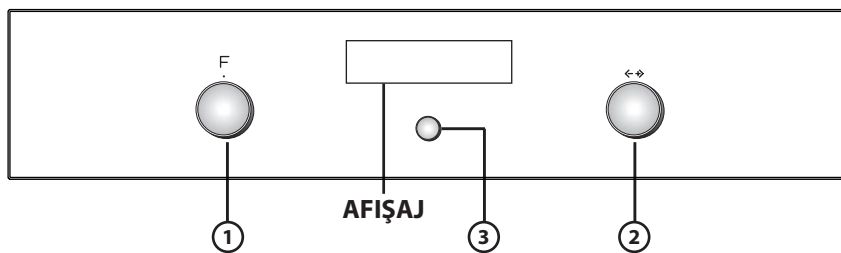
Fig. 3

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

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

DESCRIEREA PANOULUI DE COMANDĂ

DISPOZITIV DE PROGRAMARE ELECTRONIC



1. **BUTON PENTRU FUNCȚII:** activare/dezactivare și selectarea funcțiilor
2. **BUTON DE NAVIGARE:** navigare în meniu, reglarea valorilor setate

NOTĂ: butoanele sunt la nivelul panoului. Apăsați pe mijlocul butoanelor, pentru a le face să iasă din locașul lor.

3. **BUTONUL DE SELECTARE/CONFIRMARE**

NOTĂ: pe afișaj apare ✓ pentru indicațiile referitoare la această tastă.

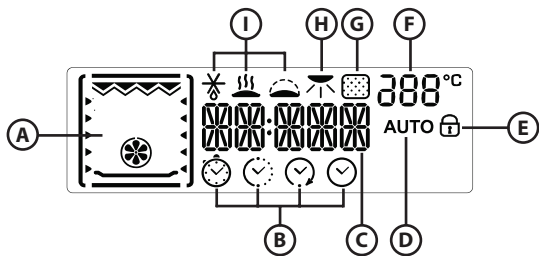
LISTA FUNCȚIILOR

Rotind butonul "Funcții" pe o poziție oarecare, cuptorul se activează: pe afișaj se văd funcțiile sau submeniurile asociate cu fiecare dintre ele.

Submeniurile sunt disponibile și pot fi selectate poziționând butonul pe funcțiile GRILL, SPECIALE, SETĂRI, PÂINE/PIZZA, CURĂȚARE AUTOMATĂ.

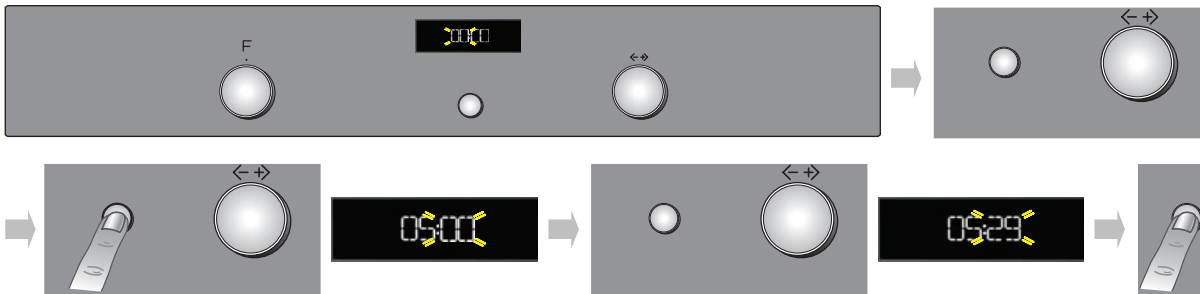
NOTĂ: pentru lista și descrierea funcțiilor, consultați tabelul corespunzător de la pagina 76.

DESCRIEREA AFIȘAJULUI



- A. Afișarea rezistențelor electrice active pentru diferitele funcții
- B. Simboluri referitoare la programarea timpului: timer, durata de coacere, ora de terminare a coacerii, ora curentă
- C. Informații referitoare la funcțiile alese
- D. Funcția automată PÂINE/PIZZA este selectată
- E. Indicație pentru ușa cuptorului blocată în timpul ciclului de curățare automată (piroliză)
- F. Temperatura din cuptor
- G. Funcția piroliză
- H. Rumenire
- I. Funcții speciale: decongelare, menținere la cald, dospire

PUNEREA ÎN FUNCȚIUNE A CUPTORULUI - REGLAREA OREI CURENTE

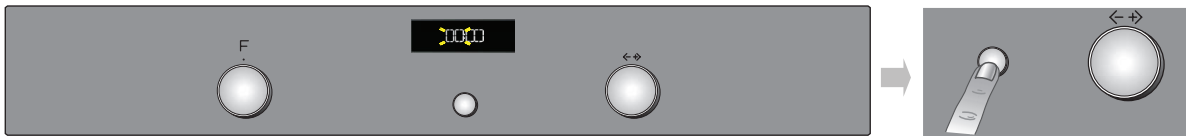


După ce ați conectat cuptorul la rețeaua electrică trebuie să reglați ora curentă. Pe afișaj clipesc intermitent cele două cifre care reprezintă ora.

1. Rotiți butonul "Navigare" până când este afișată ora corectă.
2. Apăsați pe tasta ③ pentru a confirma; pe afișaj clipesc intermitent cele două cifre care reprezintă minutele.
3. Rotiți butonul "Navigare" până când apar minutele corecte.
4. Apăsați pe tasta ③ pentru a confirma.

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

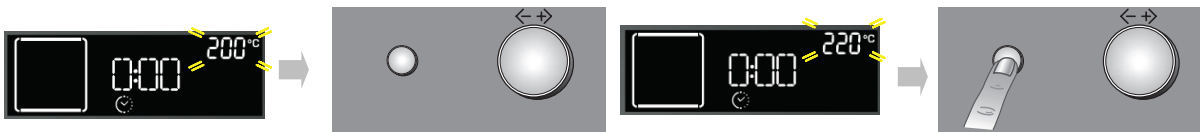
SELECTAREA FUNCȚIILOR DE COACERE



1. Rotiți butonul "Funcții" pe funcția dorită: pe afișaj apar setările de coacere.
2. Dacă parametrii propuși corespund cu cei doriți, apăsați pe tasta ③. Pentru a-i modifica, procedați cum se arată mai jos.

SETAREA TEMPERATURII/A PUTERII GRILLULUI

Pentru a modifica temperatura sau puterea grillului este necesar să procedați astfel:







1. Rotiți butonul "Navigare" până când apare valoarea dorită.
2. Apăsați pe tasta ③ pentru a confirma.

Cuptorul confirmă automat selecția la 10 secunde după ultima operație.

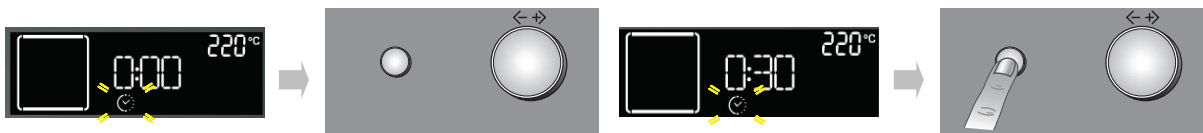
PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ





1. Selectați funcția Preîncălzire rapidă rotind butonul "Funcții" pe simbolul .
2. Confirmați cu tasta : setările apar pe afișaj.
3. Dacă temperatura propusă corespunde cu cea dorită, apăsați pe tasta . Pentru a o modifica, procedați așa cum se indică în paragrafele anterioare. Pe afișaj apare mesajul **PRE**. Când se atinge temperatura setată, aceasta va fi înlocuită de valoarea corespunzătoare (de ex. 200°) și se va auzi un semnal sonor. La terminarea etapei de preîncălzire, cuptorul selectează automat funcția Convențional .
Acum se pot introduce alimentele și se poate începe prepararea.
4. Dacă doriți să setați o funcție de coacere diferită, rotiți butonul "Funcții" și selectați-o pe cea dorită.

SETAREA DURATEI DE COACERE

Această funcție permite să se gătească pe un interval de timp determinat, de la un minim de 1 minut până la durata maximă permisă de funcția selectată, iar la terminarea acestuia cuptorul se stinge automat.



1. După ce ați confirmat temperatura, simbolul  începe să clipească intermitent.
2. Rotiți butonul Reglare până când este afișată durata de coacere dorită.
3. Confirmați durata de coacere apăsând pe tasta .


Cuptorul confirmă automat selecția la 10 secunde după ultima operație.

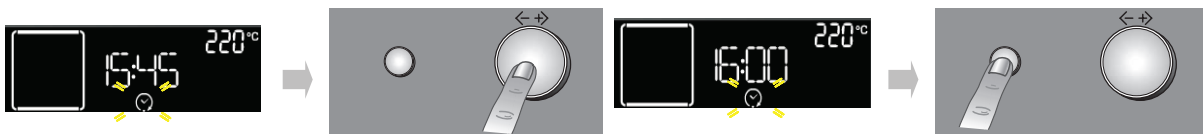
SETAREA OREI DE TERMINARE A COACERII / PORNIREA CU ÎNTÂRZIERE

IMPORTANT: Setarea Pornire cu întârziere nu este disponibilă pentru următoarele funcții: PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ, PÂINE/PIZZA, CONVECȚIE DELICATĂ.


NOTĂ: cu această setare, la temperatura selectată se ajunge 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 până la un maximum de 23 de ore și 59 minute, începând de la ora curentă. Acest lucru este posibil doar după ce ați setat o durată de coacere.

După ce ați setat durata de preparare, pe afișaj apare ora de terminare (de exemplu 15:45), iar simbolul  clipește intermitent.



Pentru a întârzia terminarea preparării, amânând pornirea cuptorului, procedați astfel:

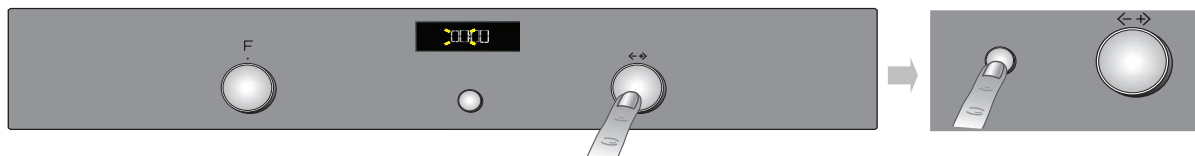
1. Rotiți butonul "Navigare" până când este afișată ora la care doriți să se termine coacerea (de exemplu 16:00).
2. Confirmați valoarea aleasă apăsând pe tasta : cele două puncte pentru ora de terminare a coacerii clipește intermitent, pentru a indica faptul că setarea a fost efectuată corect.
3. Cuptorul va intra în funcțiune mai târziu, în mod automat, astfel încât coacerea să se termine la ora stabilită.

INDICATOR CĂLDURĂ REZIDUALĂ ÎN INTERIORUL CUPTORULUI



La terminarea preparării, sau la oprirea cuptorului, dacă temperatura din interiorul cavității este mai mare de 50°C, pe afișaj apar mesajul HOT ("fierbinte") și temperatura existentă în acel moment. Când căldura reziduală ajunge la 50°C, pe afișaj revine ora curentă.


TIMER



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


1. Cu butonul "Funcții" pe zero, rotiți butonul "Navigare" până când este afișată durata dorită.
2. Apăsați pe tasta (3) pentru a porni numărătoarea inversă. La terminarea duratei setate, pe afișaj apare "0:00" și se aude un semnal sonor. Pentru a-l întrerupe, apăsați pe tasta (3) (pe afișaj apare ora curentă).

SELECTAREA FUNCȚIILOR SPECIALE

Poziționând marcajul de pe butonul "Funcții" în dreptul simbolului  se ajunge la un submeniu care conține cinci funcții speciale.

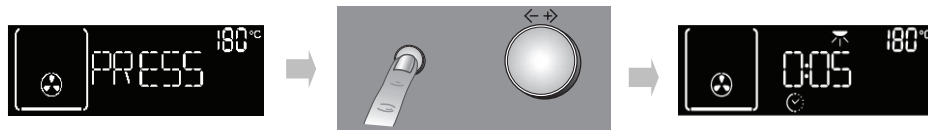
Pentru a explora, a selecta și a activa una dintre aceste funcții, procedați astfel:



1. Rotiți butonul "Funcții" pe simbolul : pe afișaj apare mesajul "DEFROST" și simbolul asociat cu această funcție.
2. Rotiți butonul "Navigare" pentru a parcurge lista funcțiilor; numele lor este în limba engleză: DEFROST (decongelare), KEEP WARM (menținere la cald), RISING (dospire), MEAT SLOW COOKING (carne gătită încet), FISH SLOW COOKING (pește gătit încet).
3. Apăsați pe tasta (3) pentru a confirma.


RUMENIRE

La terminarea coacerii, pentru funcțiile care permit acest lucru, pe afișaj este propusă posibilitatea de a rumeni alimentele. Această funcție poate fi activată numai după ce ați setat o durată de coacere.




După ce s-a terminat durata de coacere, pe afișaj se vede: "PRESS ✓ TO BROWN" (apăsați pe ✓ pt. a rumeni). Apăsând pe tasta (3), cuptorul va începe faza de rumenire, cu o durată de 5 minute. Această funcție poate fi efectuată numai de două ori.

SELECTAREA FUNCȚIEI PÂINE/PIZZA

Poziționând marcajul de pe butonul "Funcții" în dreptul simbolului  se ajunge la un submeniu care conține două funcții automate de coacere pentru "pâine" și "pizza".


Pâine




1. Rotiți butonul "Funcții" pe simbolul : pe afișaj apare mesajul "BREAD" (pâine), iar alături scrie AUTO.
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 apăsând pe tasta (3).
4. Rotiți butonul "Navigare" pentru a seta durata de coacere dorită și apăsați pe (3) pentru a porni coacerea.

Pizza




1. Rotiți butonul Funcții pe simbolul : pe afișaj apare mesajul "BREAD" (pâine). Pentru a selecta funcția "PIZZA", procedați astfel:
2. Rotiți butonul "Navigare": pe afișaj apare "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 apăsând pe tasta **3**.
5. Rotiți butonul "Navigare" pentru a seta durata de coacere dorită și apăsați pe **3** pentru a porni coacerea.

SETĂRI

Poziționând marcajul de pe butonul "Funcții" în dreptul simbolului , se ajunge la un submeniu care conține patru setări ale afișajului care se pot modifica.

Ceas

Rotiți butonul "Funcții" în dreptul simbolului : pe afișaj apare mesajul CLOCK (ceas). Pentru a modifica, consultați paragraful precedent (SETAREA OREI CURENTE).

Eco

Când este activ modul ECO (ON), afișajul se stinge când cuptorul este în standby sau când au trecut 5 minute de la terminarea coacerii. De asemenea, becul din interior este dezactivat în timpul coacerii. Pentru a vedea informațiile de pe afișaj și a aprinde din nou becul, este suficient să apăsați pe tasta **3** sau să rotiți unul dintre butoane.

1. Rotiți butonul "Navigare" până când apare mesajul "ECO".
2. Apăsați pe tasta **3** pentru a ajunge la setări (ON/OFF - activat/dezactivat).
3. Rotiți butonul "Navigare" pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe tasta **3**.

Semnal sonor

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

1. Rotiți butonul "Navigare" până când apare mesajul "SOUND".
2. Apăsați pe tasta **3** pentru a ajunge la setări (ON/OFF - activat/dezactivat).
3. Rotiți butonul "Navigare" pentru a alege setarea dorită și confirmați apăsând pe tasta **3**.

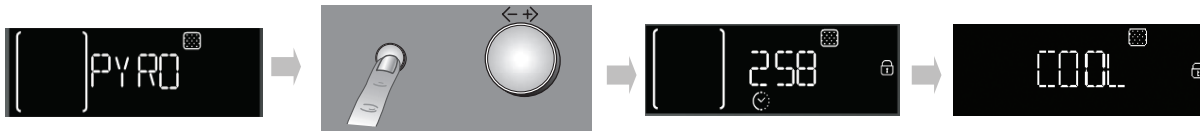
Luminozitate

Pentru a modifica luminozitatea afișajului, procedați astfel:

1. Rotiți butonul "Navigare" până când apare mesajul "BRIGHTNESS".
2. Apăsați pe tasta **3**: pe afișaj apare numărul 1.
3. Rotiți butonul "Navigare" pentru a mări sau a reduce luminozitatea și confirmați apăsând pe tasta **3**.

CURĂȚAREA AUTOMATĂ A CUPTORULUI



Pentru descrierea acestei funcții, consultați capitolul CURĂȚAREA și tabelul cu funcțiile de la pagina 76.





Pentru a porni ciclul de curățare automată a cuptorului (piroliză) procedați după cum urmează:















1. Rotiți butonul "Funcții" pe simbolul : pe afișaj apare mesajul PYRO.
2. Apăsați pe butonul **3** pentru a confirma alegerea și a porni ciclul de piroliză.

Pentru a selecta piroliza ECO rotiți butonul "Navigare": pe afișaj apare, în partea din dreapta jos, mesajul ECO. Apăsați pe tasta **3** și porniți programul redus.





















În timpul pirolizei, ușa cuptorului se blochează în mod automat, iar pe afișaj apare simbolul . Ușa rămâne blocată și după terminarea ciclului de curățare: mesajul "COOL" apare pe afișaj, pentru a indica faza de răcire a cuptorului. La atingerea temperaturii de siguranță, simbolul  dispare, iar pe afișaj apare "END".

NOTĂ: dacă procedura automată de control a blocării ușii nu este executată corect, pe afișaj apare simbolul . În schimb, dacă ușa rămâne blocată din cauza defectării sistemului de blocare, pe afișaj apare simbolul  împreună cu mesajul "DOOR LATCHED" (ușă blocată). În acest caz, adresați-vă Serviciului de Asistență.

TABEL DESCRIERE FUNCȚII















BUTON PENTRU FUNCȚII		
	OFF	Pentru a întrerupe prepararea și a opri cuptorul.
	BEC	Pentru a aprinde/stinge becul din cuptor.
 FUNCȚII SPECIALE	 DECONGELARE	Pentru a accelera decongelarea alimentelor. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul central. Se recomandă să lăsați alimentele în ambalajul lor, pentru a evita deshidratarea suprafeței.
	 MENȚINERE LA CALD	Pentru a menține calde și crocante alimentele proaspăt gătite (de ex.: carne, friptură, budinci). Se recomandă să puneți alimentele pe grătarul central. Funcția nu se activează dacă temperatura din cuptor este mai mare de 65°.
	 DOSPIRE	Pentru a obține o dospire optimă a aluaturilor dulci și sărate. Pentru ca dospirea să fie de calitate, funcția nu se activează dacă temperatura din cavitatea cuptorului este mai mare de 40°C. Puneți aluatul pe nivelul 2. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul.
	CONVENȚIONAL	Pentru a găti orice fel de mâncare, pe un singur ghidaj. Utilizați nivelul 3. Pentru a coace pizze, plăcinte sărate și dulci cu umplutură lichidă, utilizați nivelul 1 sau 2. Preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	COACERE CONVECȚIE	Pentru a găti carne și plăcinte cu umpluturi lichide (sărate sau dulci), pe un singur nivel. Utilizați nivelul 3. Se recomandă să preîncălziți cuptorul înainte de a introduce alimentele.
	CONVECȚIE	Pentru a găti simultan pe două niveluri alimente, chiar și diferite, care necesită aceeași temperatură de preparare (de ex.: pește, legume, dulciuri). Funcția permite să se gătească fără ca mirosurile să treacă de la un aliment la altul. Se recomandă să se utilizeze nivelul 3 pentru a găti pe un singur ghidaj. Pentru a găti pe două ghidaje, se recomandă să utilizați nivelurile 1 și 4, după ce ați preîncălzit cuptorul.
	GRILL	Pentru a frige antricoate, frigărui, cârnați; pentru a gratina legume și pentru a prăji pâinea. Se recomandă să poziționați alimentele pe nivelul 4 sau 5. Pentru a frige carne, se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a strânge zeama rezultată în urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 3/4, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă.
	TURBO GRILL	Pentru a frige bucăți mari de carne (pulpe, rosbif, carne de pasăre). Poziționați alimentele pe ghidajele centrale. Se recomandă să utilizați o tavă pentru scurgerea grăsimii, pentru a strânge zeama rezultată din urma preparării. Poziționați-o pe nivelul 1/2, adăugând aprox. jumătate de litru de apă. Nu este necesar să preîncălziți cuptorul. În timpul ciclului de coacere, ușa cuptorului trebuie să fie ținută închisă. Cu această funcție se poate folosi rotisorul, dacă acest accesoriu face parte din dotare.
	SETĂRI	Pentru a seta afișajul (ora, luminozitatea, volumul semnalului sonor, economie de energie).
	PIZZA / PÂINE	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.
	CURĂȚARE AUTOMATĂ	Pentru a elimina murdăria rezultată în urma gătitului, la un ciclu cu temperatură foarte ridicată (circa 500°). Se poate alege dintre două cicluri de autocurățare: un ciclu complet (PYRO) și un ciclu redus (ECO). Vă recomandăm să folosiți ciclul redus dacă se utilizează funcția la intervale regulate și ciclul complet numai atunci când cuptorul este foarte murdar.
	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ	Pentru a preîncălzi rapid cuptorul.


TABEL DE COACERE

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Torturi dospite		Da	2	160-180	30-90	Formă de tort pe grătar
		Da	1-3	160-180	30-90	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Plăcinte umplute (prăjitură cu brânză, ștrudel, plăcintă cu mere)		-	2	160-200	30-85	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri sau formă de tort pe grătar
		Da	1-3	160-200	35-90	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Biscuiți/Tarte mici		Da	2	170-180	15-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	160-170	20-45	Niv. 3: grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Choux à la crème		Da	2	180-200	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	180-190	35-45	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Bezele		Da	2	90	110-150	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	90	130-150	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Pâine / Pizza / Lipie		Da	2	190-250	15-50	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	190-250	25-50	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Pizze congelate		Da	2	250	10-15	Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii/tavă pentru prăjituri sau grătar
		Da	1-3	250	10-20	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Plăcinte cu carne și cartofi (plăcintă cu legume, quiche lorraine)		Da	2	180-190	35-45	Formă de tort pe grătar
		Da	1-3	180-190	45-60	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
Vol-au-vent / Pateuri din aluat de foietaj		Da	2	190-200	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	180-190	20-40	Niv. 3: tavă pe grătar Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
Lasagne / Paste făinoase la cuptor / Cannelloni / Flanuri		Da	2	190-200	45-55	Tavă pe grătar
Miel / Vițel / Văcuță / Porc 1 kg		Da	2	190-200	70-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Ghidajul (numărat de jos în sus)	Temperatură (°C)	Durată (min.)	Accesorii
Pui / Iepure / Rață 1 kg		Da	2	200-230	50-100	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Curcan / Gâscă 3 kg		Da	1/2	190-200	80-130	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește la cuptor / în papiotă (file, întreg)		Da	2	180-200	40-60	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Legume umplute (roșii, dovlecei, vinete)		Da	2	180-200	50-60	Tavă pe grătar
Pâine prăjită		-	4	3 (sus)	3-5	Grătar
Fileuri / bucăți de pește		-	4	2 (mediu)	20-35	Niv. 4: grătar (întoarceți la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Cârnați / Frigărui / Cotlete / Hamburgeri		-	4	2-3 (mediu-sus)	15-40	Niv. 4: grătar (întoarceți la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Friptură de pui 1-1,3 kg		-	2	2 (mediu)	50-65	Niv. 2: grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de preparare)
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
				3 (sus)	60-80	Niv. 2: rotisor Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
Rosbif în sânge 1 kg		-	2	2 (mediu)	35-45	Tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Pulpă de miel / But		-	2	2 (mediu)	60-90	Tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere)
Cartofi copti		-	2	2 (mediu)	45-55	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri (întoarceți alimentele după ce au trecut două treimi din durata de coacere, dacă este necesar)
Legume gratinate		-	2	3 (sus)	10-15	Tavă pe grătar
Lasagna și carne		Da	1-3	200	50-100	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Carne și cartofi		Da	1-3	200	45-100	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar
Pește și legume		Da	1-3	180	30-50	Niv. 3: tavă pe grătar
						Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii sau tavă pe grătar

REȚETE TESTATE (în conformitate cu norma IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 și DIN 3360-12:07:07)

Rețetă	Funcție	Preîncălzire	Nivelul (numărat de jos în sus)	Temp. (°C)	Durață (min.)	Accesorii și note
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.1						
Biscuiți din aluat sfărâmicios (Shortbread)		Da	2	170	15-25	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	160	20-30	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.4.2						
Produse mici de patiserie (Small cakes)		Da	2	170	20-30	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	160	30-40	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.1						
Pandișpan fără grăsimi (Fatless sponge cake)		Da	2	170	35-45	Formă de tort pe grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 8.5.2						
2 torturi de mere (Two apple pies)		Da	2	185	60-75	Formă de tort pe grătar
		Da	1-3	175	70-90	Niv. 3: formă de tort pe grătar Niv. 1: formă de tort pe grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.1.1						
Pâine prăjită (toast)		-	4	3 (sus)	3-5	Grătar
IEC 60350:99+A1:05 +A2:08 § 9.2.1						
Burgeri (Burgers)		-	4	3 (sus)	30-40	Niv. 4: grătar (întoarceți la jumătatea coacerii)
						Niv. 3: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă
DIN 3360-12:07 § 6.5.2.3						
Tort de mere, tort în tavă (Apple cake, yeast tray cake)		Da	2	180	30-40	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	160	55-65	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii
DIN 3360-12:07 § 6.6						
Friptură de porc (Roast pork)		-	3	190	150-170	Niv. 3: grătar Niv. 2: tavă pentru scurgerea grăsimii, cu apă (completați când e necesar)
DIN 3360-12:07 anexa C						
Tort scund (Flat cake)		Da	2	170	35-45	Tavă pentru scurgerea grăsimii / tavă pentru prăjituri
		Da	1-3	170	40-50	Niv. 3: tavă pentru prăjituri Niv. 1: tavă pentru scurgerea grăsimii

În tabelul de coacere sunt recomandate funcțiile și temperaturile ideale pentru a obține cele mai bune rezultate pentru toate tipurile de rețete. Dacă doriți să gătiți cu funcția Convecție pe un singur nivel, se recomandă să se utilizeze al treilea grătar și temperatura recomandată pentru "CONVECȚIE"  pe mai multe niveluri.

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

RECOMANDĂRI DE UTILIZARE ȘII SUGESTII

Cum se citește tabelul de coacere

Tabelul indică funcția cea mai indicată de utilizat pentru diferite alimente, care pot fi gătită pe unul sau mai multe niveluri în același timp. Durata de coacere începe din momentul când alimentele sunt introduse în cuptor, fără a lua în calcul și preîncălzirea (în cazurile în care este necesară). Temperaturile și duratele de coacere au caracter pur orientativ și depind de cantitatea de alimente și de tipul de accesorii utilizate. La început, folosiți cele mai mici valori recomandate, apoi, dacă alimentele nu sunt gătită suficient, treceți la valori mai mari. Se recomandă să folosiți accesoriile din dotare și tăvi de prăjituri și de copt din metal de culoare închisă. De asemenea, puteți folosi cratițe și accesorii din pirex sau din ceramică, dar duratele de coacere se vor prelungi. Pentru a obține cele mai bune rezultate, urmați cu grijă recomandările din tabelul de coacere, în ceea ce privește alegerea accesoriilor din dotare, care urmează a fi puse pe diferitele niveluri.

Gătitul unor alimente diferite în același timp

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

Dulciuri

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

Carne

- Folosiți orice fel de tavă de cuptor sau vas pirex, adecvate pentru mărimea bucății de carne pe care o veți găti. Pentru fripturi, se recomandă să se adauge niște supă de carne în tavă, stropind carnea în timpul gătitului, pentru un gust mai bun. Când friptura este gata, lăsați-o să se odihnească în cuptor încă 10-15 minute sau înveliți-o în folie de aluminiu.
- Când doriți să frigeți carne la grătar, alegeți bucăți de carne cu o grosime uniformă, pentru a obține o preparare uniformă. Bucățile foarte groase de carne necesită durate de preparare mai lungi. Pentru a evita arderea cărnii la exterior, îndepărtați-o de grill, poziționând grătarul 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 rotisorul în locașul din peretele frontal al peretelui și de a-l sprijini pe suportul respectiv. Pentru a evita producerea de fum și pentru a strânge zeama, se recomandă să se pună tava pentru scurgerea grăsimii, cu jumătate de litru de apă în ea, pe primul nivel. Tija rotisorului are un mâner de plastic, care trebuie scos înainte de a începe gătitul și care trebuie folosit din nou după ce s-a terminat coacerea, pentru a scoate alimentele din cuptor fără să vă ardeți.

Pizza

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

Funcția 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.