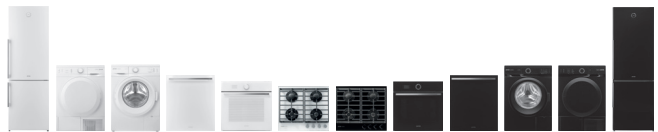




# Instrucțiuni de utilizare

RO





# CUPTOR ELECTRIC

## Stimate client!



Vă mulțumim pentru achiziționarea produsului. Considerăm că veți găsi semne clare pentru a vă încrede în produsele noastre. Pentru o utilizare mai ușoară a cuptorului, atașăm acest manual de instrucțiuni.

Instrucțiunile vă vor ajuta să vă familiarizați cu noul dumneavoastră cuptor. Vă rugăm să-l citiți cu atenție înainte de prima utilizare.

În orice caz, vă rugăm să vă asigurați că cuptorul nu v-a fost furnizat în stare de defecțiune. Dacă descoperiți orice defecțiune provocată prin transportul acestuia, contactați reprezentantul de vânzări sau depozitul regional de unde s-a livrat produsul. Numărul de telefon îl puteți găsi pe chitanța sau procesul verbal. Vă dorim o utilizare plăcută a noului aparat electrocasnic.



## Instrucțiuni de conectare

Conectarea trebuie realizată în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea "Conectarea la liniile electrice de energie" și regulamentele și standardele relevante. Acest lucru se poate realiza de către un tehnician calificat.

## Plăcuță caracteristici tehnice

Plăcuța de caracteristici tehnice care indică informațiile de bază ale cuptorului este atașată de marginea cuptorului și este vizibilă când deschideți ușa cuptorului.

# CUPRINS

<b>IMPORTANT - CITIȚI ÎNAINTE DE A FOLOSI .....</b>	<b>5</b>
<b>APARATUL.....</b>	<b>5</b>
Precauții pentru siguranță .....	5
Avertismente .....	5
Destinația cuptorului .....	6
<b>DESCRIEREA CUPTORULUI .....</b>	<b>7</b>
Ventilator de răcire .....	8
Buton băgat înăuntru .....	8
<b>CUPTORUL .....</b>	<b>8</b>
Înainte de prima utilizare a cuptorului .....	8
Pomembna opozorila .....	8
Punere în funcțiune a cuptorului dvs.....	9
Oprirea cuptorului.....	13
Pozițiile raftului (în funcție de model) .....	13
Accesorii cuptor (în funcție de model) .....	13
<b>PREPARAREA MÂNCĂRII .....</b>	<b>14</b>
Prepararea produselor de patiserie .....	14
Carne preparată / friptă.....	17
Grătar și bronzare .....	19
Conservare.....	21
Decongelarea *  .....	22
<b>CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA .....</b>	<b>23</b>
Curățare  .....	24
Blocarea ușii (doar la anumite modele) .....	27
Înlocuirea părților componente ale cuptorului .....	27
<b>AVERTIZĂRI SPECIALE ȘI ERORI .....</b>	<b>29</b>
Important .....	29
<b>INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI CONECTARE .....</b>	<b>30</b>
Precauții .....	30
Instalarea .....	30
Conexiunea electrică .....	31
<b>CARACTERISTICI TEHNICE.....</b>	<b>33</b>
Plăcuță.....	33

# IMPORTANT - CITIȚI ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL

## Precauții pentru siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârstă de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau pregătite în vederea utilizării aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi realizate de către copii nesupravegheați.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și componentele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani vor fi ținuți la distanță dacă nu pot fi supravegheați în permanență.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de electroșoc.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau răzuitoare de metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului pentru că acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate determina distrugerea sticlei.
- Nu folosiți dispozitive de curățat cu aburi sau cu presiune pentru a curăța plita de gătit, pentru că pot genera electroșocuri.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi controlat prin temporizatoare externe sau sisteme speciale de control.

## Avertismente

- Aparatul poate fi conectat la sursa de alimentare doar de către un tehnician autorizat sau de către un expert.
- Intervențiile asupra aparatului sau repararea acestuia de către o persoană neautorizată pot cauza răni grave sau avarierea produsului. Reparațiile trebuie să fie executate doar de către un tehnician autorizat sau de către un expert.
- În cazul în care cablurile de alimentare ale electrocasnicelor aflate în apropierea acestui aparat sunt prinse în ușa cuptorului, acestea pot fi avariate, rezultatul putând fi un scurtcircuit. Așadar, țineți cablurile de alimentare ale altor aparate la o distanță sigură.

- Aparatul trebuie folosit doar pentru gătit. Nu îl folosiți pentru nici un alt scop, cum ar fi încălzirea camerei.
- Fiți foarte atenți atunci când gătiți alimente în cuptor. Din pricina temperaturilor ridicate, tăvile de copt, foile de copt, grătarul și interiorul cuptorului devin foarte fierbinți. Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor.
- Nu acoperiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu și nu așezați tăvi de gătit sau alte vase de gătit pe partea inferioară a cuptorului. Folia de aluminiu poate împiedica circulația aerului în cuptor, poate încetini procesul de gătit și poate afecta stratul de email.
- Funcționarea aparatului este în siguranță cu și fără ghidajele tăvii.
- Ușa cuptorului devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Pentru a reduce temperatura suprafeței exterioare (doar în cazul anumitor modele) este instalată o a treia ușă din sticlă sau o protecție suplimentară.
- Balamalele ușii cuptorului pot fi deteriorate dacă sunt supraîncărcate. Nu așezați vase de gătit grele pe ușa cuptorului și nu vă lăsați pe ușă în timp ce curățați cuptorul. Înainte de a curăța cuptorul, scoateți ușa cuptorului (consultați capitolul »Scoaterea și reinstalarea ușii cuptorului«). Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului (copiii!).
- Discordanțe posibile în nuanțe de culoare dintre aparate diferite sau componente într-o singură linie de design pot să apară din cauza factori diferite, așa cum ar fi unghiuri diferite în care sunt observate aparatele, fundaluri colorate diferite, materiale și iluminare în încăpere.



**Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.**

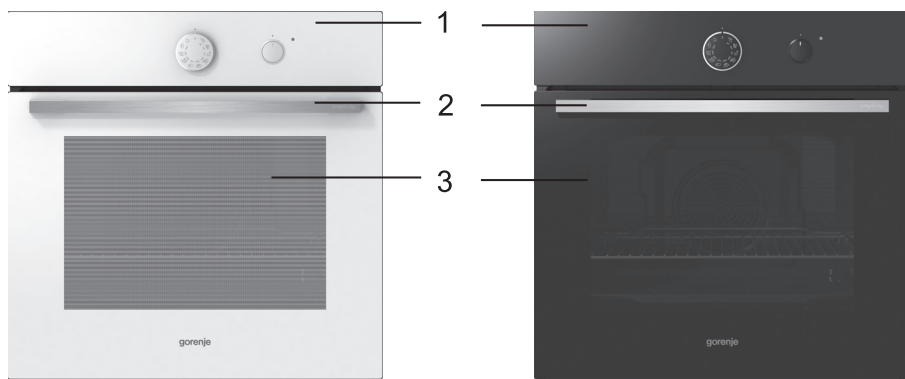
**Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.**

## Destinația cuptorului

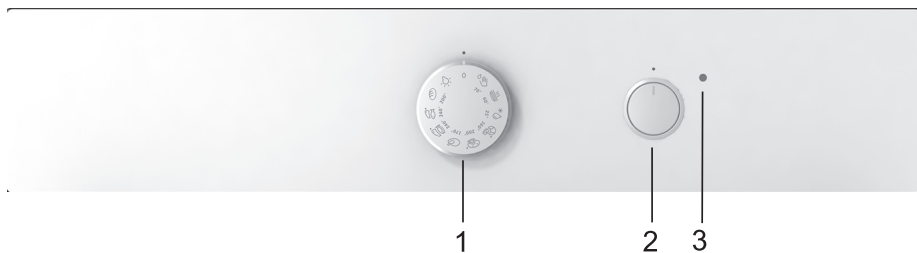
Aparatul este destinat preparării convenționale a mâncării și nu va fi utilizat pentru alte scopuri. Opțiunile individuale de utilizare sunt descrise cuprinzător în manualul de instrucțiuni.

## DESCRIEREA CUPTORULUI

Această imagine reprezintă unul dintre modelele cuptorului. Deoarece un grup de cuptoare pentru care se aplică aceste instrucțiuni. au diferite caracteristici, manualul de instrucțiuni poate descrie funcțiile și echipamentul care nu este disponibil pentru cuptorul dumneavoastră.



1. Panoul de control
2. Mânerul ușii cuptorului
3. Ușa cuptorului



- 1 Butonul on/off (pornire/oprire) și selectorul modului cuptorului
- 2 Buton de setare a temperaturii cuptorului
- 3 Lampă de control cuptor. Funcția este activată până ce temperatura cuptorului crește și se dezactivează atunci când este atinsă temperatura setată

### (doar pentru anumitor modele)

#### Ventilator de răcire

Aparatul are încorporat un ventilator de răcire care răcește carcasa și panoul de control al aparatului.

#### Buton băgat înăuntru

- În primul rând, apăsați butonul ușor, pentru a-l scoate din panoul de control. Apoi, selectați modul și temperatura de operare sau nivelul de energie a zonei de coacere.
- După fiecare utilizare, rotiți butonul în poziția off și apăsați-l din nou în poziția ascunsă când este aprins pe partea frontală a panoului de control.

## CUPTORUL

#### Înainte de prima utilizare a cuptorului

- Scoateți toate accesoriile din cuptor și curățați-le cu apă caldă și detergent convențional. Nu folosiți agenți abrazivi de curățare.
- Când cuptorul este încălzit pentru prima oară, va emite un miros de »aparat nou«; prin urmare aerisiți camera bine când cuptorul este încins.

#### Avertizări importante

- Folosiți tăvi de email sau silicon negru, deoarece transmit căldura bine.
- Preîncălziți cuptorul doar dacă se menționează în mod special în rețetă sau în tabelele de instrucțiuni din acest manual.
- La încălzirea unui cuptor gol se utilizează multă energie; prin urmare, se economisește multă energie dacă se pregătesc consecutiv mai multe tipuri de produse de patiserie deoarece cuptorul este deja încălzit.
- Cu aproximativ 10 minute înainte de finalizarea procesului de preparare, cuptorul poate fi oprit. Astfel, economisiți energie și puteți utiliza căldura acumulată
- Notă: Când ați terminat de gătit, ventilatorul de răcire se va opri. Dacă lăsați vasul în cuptor, aburul se poate evapora și condensa pe ușa cuptorului. Pentru a preveni formarea condensului, setați selectorul de programe la poziția „light”. În acest fel, ventilatorul va continua să funcționeze și să răcească cuptorul, împiedicând formarea condensului.



## Punere în funcțiune a cuptorului dvs



Pentru a pune în funcțiune cuptorul dvs., folosiți butonul on/off (pornire/oprire) și butonul selector al modului de gătit, și butonul de setare a temperaturii.

### Butonul de setare a temperaturii.



















Rotiți butonul selector la modul de gătit/sistemul de gătit dorit sau la tipul de mâncare dorit.

### Gătit prin selectarea tipului de mâncare sau a modului de funcționare

Gătit prin selectarea tipului de mâncare sau a modului de funcționare.

Folosiți acest mod atunci când doriți să pregătiți orice tip sau cantitate de mâncare. Acesta vă permite să alegeți sistemul și temperatura de încălzire.

Tabel pentru prepararea anumitor tipuri de alimente

Simbol	Fel de mâncare/ Function	Temperatura propusă (°C)	Temperatura maximă posibilă (°C)	Durată de gătit sugerată (h/min)	Cantitate (kg)	Nivel raft (înălțime) (de jos)	Atenționare	Mod inițial de operare
	Pâine	190	275	0:55	1	2	Coaceți în tava de copt puțin adâncă / vas de bucătărie din tablă.	
	Cotlete, pește (bucăți mai mici)	240	275	0:23	2x0,2	4 3*	Gătitul / grill pe grătarul așezat pe dispozitivele de ghidare 4, 3*; o tavă adâncă trebuie așezată pe dispozitivele de ghidare 2, iar ușa cuptorului trebuie închisă. Întoarceți mâncarea pe cealaltă parte.	
	Cotlete, carne, pește (bucăți mai mari)	240	275	0:25	4x0,2	4 3*	Gătitul / grill pe grătarul așezat pe dispozitivele de ghidare 4, 3*; o tavă adâncă trebuie așezată pe dispozitivele de ghidare 2, iar ușa cuptorului trebuie închisă. Întoarceți mâncarea pe cealaltă parte.	
	Pui	170	275	1:05	1	2	Frigeți puil pe grătar în al doilea dispozitiv de ghidare, așezând și tava adâncă în dispozitivul de ghidare din capăt.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Coaceți în tava de copt puțin adâncă / vas de bucătărie din tablă.	
	Produse mici de patiserie, prăjituri	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Coaceți în tăvile de copt puțin adânci pe două niveluri / dispozitive de ghidare simultan.	
	Decongelare	-	-	-	-	2	Așezați mâncarea pe grătar, tava adâncă trebuie instalată pe dispozitivul de ghidare din capăt.	
	Încălzirea felului de mâncare	60	230			2		
	Curățare	70	90	0:30	-	2	Turnați 0.5 l de apă în tava de copt și așezați-o în dispozitivul de ghidare din spate. După 30 minute, resturile de mâncare de pe suprafețele de email ale cuptorului se vor înmuia și vor putea fi îndepărtate cu o cârpă umedă.	

**Notă:** Un punct lângă simbolul mâncării înseamnă că cuptorul trebuie preîncălzit la temperatura indicată înainte să așezați mâncarea în el. Cu un încălzitor grill mai mare sau mic, preîncălzirea durează aproximativ 5 minute.

### Lumina cuptorului

La anumite modele, există două lămpi interioare: una în partea de sus a peretelui din spatele cuptorului și cealaltă, lampa suplimentară în mijlocul peretelui din partea dreaptă. Lumina cuptorului poate fi selectată independent fără selectarea altei funcții. Împreună cu toate celelalte moduri de operare, lumina cuptorului se aprinde automat când modul de operare este selectat. Exemplul utilizării practice: în timpul curățării cuptorului sau când doriți să vedeți interiorul cuptorului în timp ce utilizați căldura acumulată la finalizarea procesului de preparare.



### Încălzitor superior / inferior

Încălzitoarele de pe partea superioară și partea inferioară a le cuptorului încălzesc uniform interiorul cuptorului. Produsele de patiserie și carnea pot fi preparate doar pe un singur nivel. Temperatura propusă de 200°C.



### Grill

Doar încălzitorul infra / grill, o parte din marele grill, va funcționa.

Este recomandabil pentru pregătirea de grătare cu mici cantități sandvișuri, cârnați, sau pentru a prăji pâine. Temperatura propusă de 240°C.



### Grătar mare

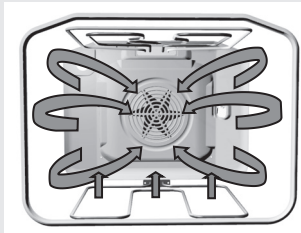
În acest mod de funcționare, încălzitorul superior și încălzitorul cu infraroșu sunt activate simultan. Încălzitorul cu infraroșu instalat în interiorul cuptorului în partea superioară radiază căldură direct. Pentru a încălzi mai bine sau pentru o utilizare optimă a întregii suprafețe a grătarului, este activat și încălzitorul superior.

Acest mod de funcționare este potrivit pentru prepararea bucăților mici de carne, cum ar fi fripturi, cotlete, coapse etc. Temperatura propusă de 240°C.



### Grătar și ventilare

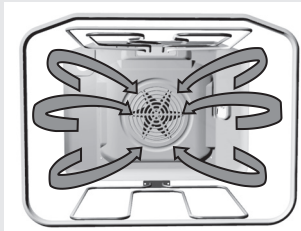
În acest mod de funcționare, încălzitorul cu infraroșu și ventilatorul sunt activate simultan. Este potrivit pentru carne preparată la grătat și bucăți mari de carne de porc sau pasăre pe un singur nivel. Este, se asemenea, potrivită pentru gratinare sau pentru a obține o crustă maronie. Temperatura propusă de 170°C.



### **Aer cald și încălzitorul inferior**

În acest mod de funcționare, încălzitorul inferior și ventilatorul cald funcționează simultan. Acesta este potrivit în special pentru prepararea pizzaei. Este, de asemenea, ideal pentru produsele de patiserie moi sau grele, prăjituri cu fructe făcute din aluat crescut, produse de patiserie mici sau prăjituri cu brânză.

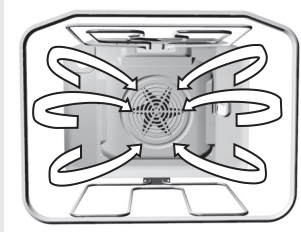
Temperatura propusă de 200°C.



### **Aer cald**

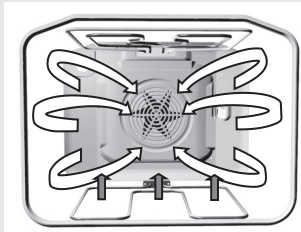
În acest mod de funcționare, încălzitorul rotund și ventilatorul funcționează simultan. Ventilatorul din peretele din spate al cuptorului suflă aer în jurul aluatului. Acest mod de operare este potrivit pentru carnea rotisată și pentru produsele de patiserie preparate pe mai multe nivele în același timp. Temperatura de preparare trebuie să fie mai mică decât modurile convenționale de funcționare.

Temperatura propusă de 160°C.



### **\*Decongelare**

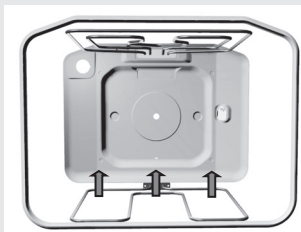
Cu acest mod, aerul circulă fără ca radiatorul să fie pornit. Funcționează doar ventilatorul. Acesta este folosit pentru decongelarea ușoară sau dezghețarea mâncării înghețate.



### **Încălzitorul inferior și ventilatorul**

În acest modul, încălzitorul inferior și ventilatorul vor funcționa simultan. Acest mod de funcționare este potrivit atât pentru încălzirea felurilor de mâncare, cât și pentru coacerea unor produse de patiserie ușor crescute și pentru păstrarea fructelor și legumelor.

Folosiți primul dispozitiv de ghidare din capăt și tăvi de copt care nu sunt prea înalte, întrucât aerul încălzit trebuie să circule în jurul părții superioare a mâncării, de asemenea. Temperatura propusă de 60°C.



### **Încălzitorul inferior**

Încălzitorul inferior poate fi utilizat pentru curățarea cuptorului.

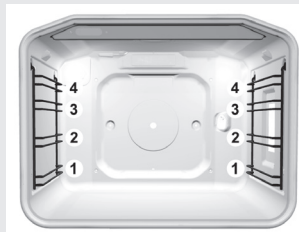
Mai multe detalii despre curățare se pot găsi în capitoul "Curățare și mentenanță".

Doar încălzitorul din capătul cuptorului va funcționa în acest mod. Selectați acest mod de funcționare atunci când doriți să rumeniți partea inferioară a produselor de patiserie (de ex. atunci când coaceți un pandișpan zemos cu umplutură de fructe).

## Oprirea cuptorului

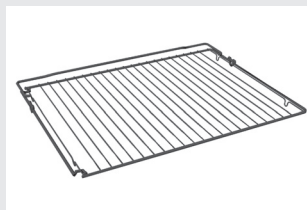
După încheierea procesului de gătit, rotiți butonul selectorului de programe și butonul selectorului de temperatură înapoi în pozițiile inițiale.

## Pozițiile raftului (în funcție de model)



- Accesoriile (grătar, tavă întinsă și adâncă) pot fi introduse în cuptor pe cele patru poziții.
- Vă rugăm să observați că pentru pozițiile raftului se utilizează numere consecutive numărătoare începând din partea de jos (pozițiile raftului sunt descrise în tabelele de mai jos)
- În cazul pozițiilor de sârmă, grătarul și tăvile vor fi introduse întotdeauna în suportul format din profile de sârmă adiacente.

## Accesorii cuptor (în funcție de model)



**Grătarul** pe care se așează vasul cu mâncare sau direct mâncarea.

**⚠** Pe gratarul ghidajelor este montat un sistem de oprire. Pentru a trage spre dumneavoastră gratarul, ridicați-l ușor atunci când ajunge la sistemul de oprire.



**Tava întinsă** este destinată preparării produselor de patiserie și a prăjiturilor.






**Tava adâncă** este destinată preparării cărnou și produselor de patiserie moi; poate fi folosită și ca tavă de picurare.

**⚠** Dacă nu folosiți grill-ul, sau dacă tava adâncă este folosită doar ca tavă de picurare în timpul prăjirii, tava adâncă nu trebuie amplasată pe primul dispozitiv de ghidare.

# PREPARAREA MÂNCĂRII

## Prepararea produselor de patiserie

- Pentru produsele de patiserie    folosiți modul de operare. (Utilizarea cuptorului cu modul sau sistemul selectat depinde de modelul aparatului).
- Când pregătiți produse de patiserie, scoateți filtrul de grăsime

### Instrucțiuni

- Când pregătiți produsele de patiserie, urmați instrucțiunile cu privire la poziția dispozitivului de ghidare/a raftului, temperatura și timpul de preparare indicat în tabelul de preparare a produselor de patiserie. Nu vă prejudiciați prin experiența pe care o aveți cu alt cuptor. Valorile indicate în tabelul de preparare sunt definite și verificate în special pentru acest cuptor.

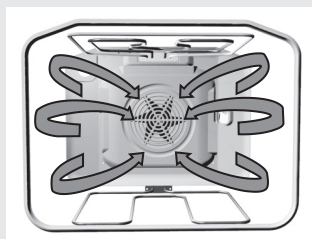
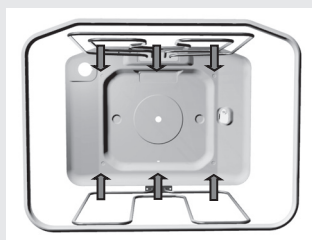
#### Prepararea produselor de patiserie cu ajutorul radiatorului superior și inferior

- Coaceți produsele de patiserie doar pe o singură poziție.
- Combinațiile radiatoarelor superior/inferior este corespunzătoare în special pentru prepararea diferitelor tipuri de produse de patiserie, pâine și carne.
- Utilizați tăvile de culoare închisă. Tăvile de culoare deschisă reflectă căldura, ceea ce duce la rezultate slabe (bronzare). Amplasați modelele pe grătare. Dacă utilizați tava prevăzută, scoateți grătarul.
- Preîncălzirea scade durata de preparare. Puneți mâncarea în cuptor doar când a ajuns la temperatura selectată, ex. când lampa de control (lampa de funcționare a radiatorului) se stinge pentru prima oară.

#### Prepararea produselor de patiserie cu aer cald

Prepararea produselor de patiserie cu aer cald este destinată în special preparării simultane pe mai multe poziții ale dispozitivului de ghidare/rafturilor, în special când pregătiți produsele de patiserie mici în tăvi întinse. Se recomandă preîncălzirea, și utilizarea poziției a doua și a treia ale dispozitivului de ghidare. Acest mod este de asemenea corespunzător pentru produsele de patiserie moi și pentru prăjiturile cu fructe (în acest caz, preparați doar pe o singură poziție).

- Temperatura este în mod normal setată la minim în comparație cu temperatura setată pentru prepararea prin combinația radiatorului superior/inferior (vezi tabelul de preparare a produselor de patiserie).
- Pot fi coapte simultan diferite tipuri de produse de patiserie dacă temperatura necesară este cel puțin aceeași pentru toate.



- Timpul de preparare poate varia, chiar și pentru tăvile egale. Când coaceți simultan în tăvi diferite – pe două sau trei poziții, timpul de preparare pentru fiecare tavă poate fi diferit. Va trebui să scoateți una dintre tăvi (în mod normal va fi tava cea mai de sus).
- Dacă este posibil, pregătiți produsele de patiserie mici, precum prăjiturelele cu aceeași grosime și înălțime. Produsele de patiserie se vor bronza inegal!
- Când coaceți mai multe tipuri de produse de patiserie simultan, în cuptor se va forma o cantitate semnificativă de abur, rezultată prin acumularea condensului pe ușa cuptorului.

### **Sfaturi despre prepararea produselor de patiserie Sunt produsele de patiserie gata?**

Folosiți un bețisor de lemn pentru a găuri produsul în vârf. Când nu rămân urme de aluat atunci când scoateți bețisorul, produsul este gata. Închideți cuptorul și folosiți căldura acumulată rămasă.

### **Produsul de patiserie s-a stricat**

Verificați rețeta. Data viitoare, folosiți mai puțin lichid. Urmați instrucțiunile cu privire la timpul de amestecare /batere, în special când folosiți aparate electrocasnice mici.

### **Produsul de patiserie este prea deschis la culoare**

Data viitoare, utilizați o tavă de culoare închisă, puneți tava pe o poziție mai jos sau porniți radiatorul inferior spre sfârșitul procesului de preparare.

### **Produsul de patiserie cu umplutură umedă (ex. prăjitura cu brânză) nu este coaptă complet**

Data viitoare, reduceți temperatura și extindeți timpul de preparare.

### **Observații cu privire la tabelul de pregătire a produselor de patiserie:**

- Două valori sunt indicate pentru temperatură, joasă sau înaltă. Inițial, setați temperatura joasă; dacă produsul nu este suficient de bronzat, data viitoare măriți temperatura.
- Timpul de preparare conține date estimative și pot varia datorită unui număr de circumstanțe.
- Valoarea imprimată cu litere bolduite din tabelul de temperatură indică cel mai potrivit mod de operare pentru un anumit tip de produs de patiserie.
- Indicația \* semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit utilizând modul de operare selectat corespunzător.
- Când utilizați hârtie pentru preparare, asigurați-vă că rezistă la temperaturi ridicate.


## Tabel preparare produse de patiserie pentru modul de operare combinat cu radiator superior și inferior sau cu aer cald

Tipul produsului de patiserie	Dispozitiv de ghidare (de jos)	Temperature (°C) □	Dispozitiv de ghidare (de jos)	Temperature (°C) ⊗	Dispozitiv de ghidare
<b>Produse dulci</b>					
Chec, prăjitură ineluș	<b>1</b>	<b>160-170</b>	1	150-160	50-70
Prăjitură dreptunghiulară	<b>1</b>	<b>160-170</b>	1	150-160	55-70
Prăjitură coaptă în tavă rotundă	1	160-170	2	<b>150-160</b>	45-60
Plăcintă cu brânză	<b>1</b>	<b>170-180</b>	2	150-160	65-85
Prăjitură fructe, foietaj dulce	1	180-190	2	<b>160-170</b>	50-70
Prăjitură cu fructe cu cremă	1	170-180	2	<b>160-170</b>	60-70
Pandișpan*	<b>1</b>	<b>170-180</b>	2	150-160	30-40
Prăjitura înghețată	2	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	25-35
Prăjitură cu fructe, aluat mixt	2	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-65
Prăjitură cu cireșe	2	180-200	<b>2</b>	<b>150-160</b>	35-60
Rulou pandișpan*	2	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	15-25
Prăjitură cu aluat dospit	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	25-35
Hefezopf (aluat dospit)	2	180-200	<b>2</b>	<b>160-170</b>	35-50
Tort	2	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	45-70
Plăcintă cu mere	2	180-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	40-60
Gogoși preparate în cuptor	1	170-180	<b>2</b>	<b>150-160</b>	40-55
<b>Foietaj cu chimen</b>					
Quche Lorraine	1	190-210	<b>2</b>	<b>170-180</b>	50-65
Pizza*	2	210-230	<b>2</b>	<b>190-210</b>	25-45
Pâine	<b>2</b>	<b>190-210</b>	2	170-180	50-60
Chiflă*	<b>2</b>	<b>200-220</b>	2	180-190	30-40
<b>Foietaj subțire</b>					
Prăjituri scurte *	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	15-25
Merengue *	2	160-170	<b>2</b>	<b>150-160</b>	15-28
Aluat dospit	2	180-190	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-35
Produse din aluat în foi	2	190-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-30
Choux (umplute cu cremă)	2	180-190	<b>2</b>	<b>180-190</b>	25-45
<b>Sufle</b>					
Sufle de orez	<b>1</b>	<b>190-200</b>	2	180-190	35-50
Sufle de brânză proaspătă	<b>1</b>	<b>190-200</b>	2	180-190	40-50
<b>Produse de patiserie înghețate</b>					
Plăcintă cu mere, brânză	2	180-200	<b>2</b>	<b>170-180</b>	50-70
Plăcintă cu brânză	2	180-190	<b>2</b>	<b>160-170</b>	65-85
Pizza	2	200-220	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-30
Cartofi prăjiți pentru cuptor*	2	200-220	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-35
Crochete	2	200-220	<b>2</b>	<b>170-180</b>	20-35



**Notă:** Numărul dispozitivului de ghidare se referă la grătarul pe care se așează tăvile mici sau tăvile rotunde și tăvile întinse. Tăvile adânci nu trebuie introduse în primul dispozitiv de ghidare.



## Tabelul pentru prepararea produselor de patiserie cu aer cald și radiatorul inferior

Tip de foietaj	Dispozitiv ghidare (de jos)	Temperature (°C) 	Perioada (minute)
Plăcintă cu brânză (750g brânză)	2	150-160	65-80
Pizza * - aluat dospit	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine - aluat cu crustă subțire	2	180-200	35-40
Plăcintă de mere cu înghețată aluat dospit	2	150-160	35-40
Prăjitură cu fructe - aluat mixt	2	150-160	45-55
Plăcintă cu mere - foietaj	2	170-180	45-65

## Carne preparată / friptă

- Pentru prepararea cărnii, folosiți cele 2   moduri de operare.
- Datele bolduite reprezintă cel mai corespunzător mod de operare pentru un tip specific de carne.
- Când preparați carnea, se recomandă utilizarea filtrului de grăsime.(în funcție de model).

### Sfaturi pentru utilizarea vaselor de gătit

- Carnea se poate pregăti în vase de email, vase de iena (Pyrex), vase din argilă sau metal.
- Tăvile din inox sunt mai puțin corespunzătoare deoarece reflectă căldura.
- Dacă friptura este acoperită, va fi mai succulentă, și cuptorul nu se va murdări.
- Într-o tavă fără capac, friptura se va bronza mai repede.

### Observații cu privire la prepararea cărnii

- Tabelul de preparare a cărnii indică temperaturile recomandate, ghidarea/ poziția pe raft și timpul de preparare. Deoarece perioada de preparare depinde de tipul, greutatea și calitatea cărnii, acestea trebuie reglate.
- Prepararea cărnii de porc, de pui și a peștelui în cuptor este economică doar dacă greutatea lor depășește 1 kg.
- Când preparați carnea, adăugați lichide suficiente pentru a preveni arderea în tavă a grăsimii și a sucului provenite din carne. Acest lucru înseamnă că în cazul timpului de preparare mai lung, friptura trebuie verificată din când în când, și trebuie adăugat lichid.
- La jumătatea timpului de preparare, întoarceți friptura, în special dacă este preparată în tavă. Pentru rezultate mai bune, începeți programul de preparare la foc mic.
- Când pregătiți bucăți mai mari de carne, pe ușa cuptorului se poate acumula condens. Acesta este un fenomen natural care nu poate afecta funcționarea aparatului. După preparare, ștergeți ușa și sticla ușii.
- Pentru prevenirea acumulării de condens, nu lăsați vasele să se răcească în cuptor.

## Tabel de pregătire a cărnii prin combinație radiator superior/inferior

Tip de carne	Greutate (g)	Ghidare (de jos)	Temperatura (°C) □	Ghidare (de jos)	Temperatura (°C) ⊕	Perioada (min.)
<b>Carne de vită</b>						
Carne de vacă la cuptor	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Carne de vacă la cuptor	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Friptură de vacă, mediu	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Friptură vacă, bine pregătită	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
<b>Carne de porc</b>						
Friptură de porc, incl. șorici	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Burtă de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Burtă de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Ceafă	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rulou de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Cotlet	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Carne tocată (ruladă din carne de porc)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
<b>Carne de vițel</b>						
Ruladă din carne de vițel	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Friptură de vițel	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
<b>Miel</b>						
File de miel	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Friptură de oaie	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
<b>Vânat</b>						
File de iepure	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Friptură de căprioară	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Friptură de mistreț	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
<b>Pui</b>						
Pui, întreg	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Pui	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Rață	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gâscă	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Curcan	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
<b>Pește</b>						
Pește întreg	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Sufle de pește	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

**Notă:** Indicația se aplică tăvii adânci; tăvile mai mici trebuie așezate pe grătarul introdus pe primul dispozitiv de ghidare - □; primul - al doilea dispozitiv de ⊕ - . (Tava adâncă nu poate fi introdusă în primul dispozitiv de ghidare din capăt.

- Când preparați carnea pe grătar, trebuie să aveți grijă. Temperaturile ridicate și radiatorul cu infraroșu încălzesc grătarul și alte părți ale cuptorului; folosiți mănuși de protecție și clești speciali pentru carne.
- Grăsimea încinsă poate țâșni din carnea străpunsă (ex. din cârnați). Pentru a evita arsurile, folosiți clești pentru carne.
- Când preparați carnea la grătar, controlați acest procesul tot timpul. Datorită temperaturii ridicate, carnea se poate arde repede!
- Nu lăsați copii în preajma grătarului.
- Prăjirea cu radiatorul cu infraroșu este recomandată pentru prepararea crocantă și cu puține grăsimi a cârnaților, bucăților mari de carne și peștelui la grătar (friptură, cotlete, file de somon, etc.) sau pâinii prăjite, precum și bronzarea acestora.

### Sfaturi de utilizare a funcției grill-ului

- Când utilizați grill-ul, ușa cuptorului trebuie să fie întotdeauna închisă.
- Tabelul de preparare pe grătar indică temperatura recomandată, poziția și timpul de preparare. Deoarece timpul de preparare depinde de tipul, calitatea, greutatea și calitatea cărnii, trebuie reglat.
- Când pregătiți carnea, se recomandă utilizarea filtrului de grăsime (în funcție de model).
- Radiatorul cu infraroșu (mod de operare cu grill mare și grill) trebuie preîncălzit pentru cinci minute.
- Când gătiți pe grătar, turnați ulei peste carne pentru a preveni lipirea acesteia de grătar.
- Puneți bucăți subțiri de carne pe grătar și introduceți-l pe poziția a patra.
- Introduceți tava, care în acest caz va servi drept tavă de picurare, pe prima și a doua poziție pentru a aduna grăsimea și sucul din carne.
- Carnea la grătar trebuie întoarsa la jumătatea timpului de preparare. Prăjiți prima parte mai mult decât cealaltă.
- Când pregătiți bucăți mari de carne pe grătar (pui, pește), introduceți grătarul pe poziția a doua și tava de picurare pe prima poziție.
- Bucățile mai subțiri de carne trebuie întoarse o singură dată, în timp ce cele groase trebuie întoarse de mai multe ori. Folosiți cleștii pentru carne pentru a întoarce carnea, pentru a preveni pierderea sucului.
- Carnea mai închisă la culoare se va bronză mai bine și mai repede decât carnea de porc sau vițel.
- După utilizarea grill-ului, curățați cuptorul și accesoriile de fiecare dată pentru a preveni arderea murdăriei pe cuptor la următoarea utilizare.

## Tabel pregătire - Grill mare

Tip de mâncare	Greutate (g)	Poziția (de jos)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Perioada (min)
<b>Carne și cărnați</b>					
4 antricoate de vită, în sânge	180g/buc.	4	240	-	14-16
4 antricoate de vită, mediu	"	4	240	-	16-20
4 antricoate de vită, bine prăjite	"	4	240	-	18-21
4 cotlete de porc	"	4	240	-	19-23
4 cotlete de vițel	"	4	240	-	20-24
4 fripturi de vițel	"	4	240	-	19-22
6 cotlete de miel	100g/buc.	4	240	-	15-19
8 cărnați	100g/buc.	4	240	-	11-14
3 bucăți de ruladă de carne	200g/buc.	4	240	-	9-15
1/2 pui	600g	2	-	180-190	25 (1,parte) 20 (2,parte)
<b>Pește</b>					
Bucăți de somn	600	3	240	-	19-22
4 păstrăvi	200g/buc.	2	-	170-180	45-50
<b>Pâine prăjită</b>					
6 felii pâine albă	/	4	240	-	1,5-3
4 felii pâine din făină mixtă	/	4	240	-	2-3
Sandviș cu pâine prăjită	/	4	240	-	3,5-7
<b>Carne / pui*</b>					
Rață*	2000	2	210	150-170	80-100
Pui*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Friptură de porc	1500	2	-	150-160	90-120
Ceafă de porc	1500	2	-	150-160	120-160
Ruladă de porc	1000	2	-	150-160	120-140
Friptură de vacă / file de vacă	1500	2	-	170-180	40-80
<b>Legume gratinate **</b>					
Conopidă, nap	750	2	-	210-230	15-25
Sparanghel	750	2	-	210-230	15-25

**Notă:** poziția se referă la grătarul pe care așezați carnea; la secțiunea carne/pui, poziția se referă la tava adâncă, în cazul puiului se referă la grătar.

Când pregătiți carnea la tavă, asigurați-vă că există suficient lichid în tavă pentru a preveni arderea cărnii; la aproximativ jumătate din timpul necesar de preparare, întoarceți bucățile de carne. Când preparați carne pe grătar, introduceți tava adâncă pe prima sau a doua poziție; astfel, aceasta va servi drept tavă de picurare (vezi sfaturi pentru prepararea cărnii la grătar).  
**Recomandări:** Uscați păstrăvul cu un prosop de hârtie. Adăugați pătrunjel, sare și usturoi în abdomenul peștelui, ungeți-l cu ulei în exterior și puneți-l pe grătar. Nu-l întoarceți în timpul prăjirii.

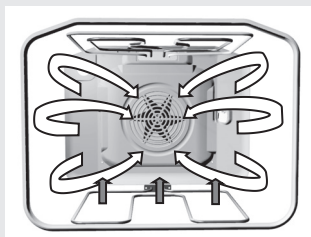
\* Acest timp de carne poate fi preparat pe țepușă rotativă (vezi instrucțiunile pentru țepușă rotativă).

\*\* Legumele sunt mai întâi pregătite parțial și acoperite cu sos béchamel și brânză rasă. Folosiți tava de sticlă mică și așezați-o pe grătar.

## Tabel preparare - grill

Tip mâncare	Greutate (g)	Poziție (de jos)	Temperatura (°C) ☐	Temperatura (°C) ☒	Perioada (min.)
<b>Carne și cârnați</b>					
fripturi de vită, bine prăjite	180g/buc.	4	240	-	18-21
2 cotlete		4	240	-	20-22
2 fripturi de ceafă de porc	180g/buc.	4	240		18-22
4 cârnați la grătar	100g/buc.	4	240	-	11-14
4 sandvișuri cu pâine prăjită		4	240	-	5-7
Pâine prăjită - bronzare		4	240		3-4
3 păstrăvi - la grătare	200g/buc.	2	-	160-170	40-50
Pui - la grătar	1500g	2	-	160-170	60-80
Ceafă de porc - tavă adâncă	1500g	2	-	150-160	120-160

## Conservare




### Pentru conservarea alimentelor, folosiți modul de operare încălzitor inferior + ventilator

Preparați alimentele care urmează a fi conservate și borcanele ca în modul obișnuit. Folosiți borcane standard cu etanșare de cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capac de metal sau capace cu filet și cutii de metal. Este de preferat ca borcanele să aibă aceeași dimensiune, umplute cu același fel de alimente și bine sigilate. Puteți introduce în cuptor până la 6 borcane de 1 litru simultan.

- Folosiți doar alimente proaspete.
- Turnați aproximativ un litru de apă fiartă (aproximativ 70°C) în tava adâncă pentru a asigura nivelul de umiditate necesar în cuptor. Introduceți borcanele în cuptor astfel încât să nu se atingă de pereți sau unul de altul (vezi imaginea). Capacele de cauciuc trebuie udate înainte.
- Introduceți tava adâncă cu borcane pe a doua poziție de jos. În timpul conservării, verificați borcanele; lăsați-le în cuptor până când conținutul borcanelor începe să fiarbă - apar bule în primul borcan. Observați că timpul de preparare pentru tabelul de conservare de mai jos.

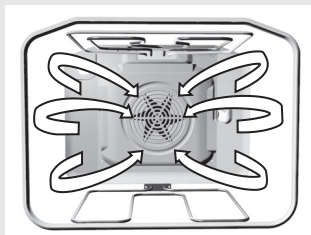
## Tavbel conservare

Alimentele conservate	Cantitate	 T=170-180°C, până la fierbere (min.)	După apariția bulelor	Timpe de răcire (în cuptor (min))
<b>Fructe</b>				
Căpșuni	6x1 litru	aprox. 40-55	oprire	25
Drupe	6x1 litru	aprox. 40-55	oprire	30
Piure de mere	6x1 litru	aprox. 40-55	oprire	35
<b>Legume</b>				
Castraveci acru	6x1 litru	aprox. 40 la 55	oprire	30
Fasole, morcovi	6x1 litru	aprox. 40 la 55	Setați la 120°C, 60 min	30

**Durata:** durata din tabel este aproximativă. Durata poate varia datorită temperaturii camerei, numărului de borcane, cantitatea și temperatura fructelor și legumelor care urmează a fi conservate, etc. Înainte de oprirea cuptorului (în cazul fructelor) sau de setarea unei temperaturi mai mici (pentru anumite tipuri de legume), asigurați-vă că în borcan se văd bule.

Important: Fiți atenți când încep să apară bule în primul borcan.

## Decongelarea \*



- Aerul care circulă în cuptor poate accelera procesul de decongelare al alimentelor. Pentru acesta, reglați cuptorul pe modul "Decongelare".
- Alimentele corespunzătoare decongelării includ prăjiturile cu multă cremă sau cele umplute cu cremă pe bază de unt, alte prăjituri sau produse de patiserie, pâinea, chiflele și fructele congelate.
- Din motive de igienă, carnea și puiul nu trebuie decongelate în cuptor.
- Dacă este posibil, întoarceți alimentele sau amestecați-le de câteva ori pentru a vă asigura că sunt decongelate uniform.

# CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Nu utilizați un dispozitiv de curățare cu aburi sau cu înaltă presiune pentru curățarea cuptorului. Înainte de a începe să-l curățați, deconectați-l de la curent și lăsați-l să se răcească.

## Carcasa cuptorului

Curățați suprafețele cu detergenți lichizi non-abrazivi destinați suprafețelor netede și o cârpă moale. Aplicați detergentul pe cârpă și curățați murdăria; apoi, clătiți cu apă. Nu aplicați detergentul direct pe suprafață. Nu folosiți produse de curățat abrazive și agresive, obiecte ascuțite sau vată de sticlă, deoarece acestea pot zgâria cuptorul.

## Suprafețe de aluminiu

Suprafețele de aluminiu trebuie curățate cu detergenți lichizi non-abrazivi destinați acestor materiale. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața; apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați produsele de curățare direct pe suprafețele de aluminiu. Nu folosiți produse de curățat abrazive sau bureți abrazivi. Suprafața nu trebuie să intre în contact cu sprayul de curățat cuptorul.

## Panou frontal inox

(doar la anumite modele)

Curățați suprafața cu un produs de curățare moale (săpun) și un burete moale care nu va zgâria materialul. Nu folosiți produse de curățare abrazive sau dizolvabile. Dacă ignorați aceste instrucțiuni, suprafața carcasei se poate deteriora.

## Suprafață de plastic sau lăcuită


(doar la anumite produse)

Curățați butoanele / mânerele și mânerul ușii cu o cârpă moale și detergenți lichizi destinați curățării suprafețelor lăcuite netede. Puteți folosi de asemenea produse de curățare speciali pentru acest tip de suprafață; în acest caz, urmați instrucțiunile producătorului.

Noi nu recomandăm spălarea butoanelor/mânerelor într-o mașină de spălat vase.

**ATENȚIE:** Suprafețele menționate mai sus nu trebuie să intre niciodată în contact cu sprayurile de curățare a cuptorului, deoarece acestea deteriorează permanent părțile de aluminiu.

### **Cuptor**

- Cuptorul poate fi curățat în modul obișnuit (cu detergenți, spray pentru cuptor) dar doar când este foarte murdar și când petele persistă.
- Pentru curățarea obișnuită a cuptorului dumneavoastră (după fiecare utilizare), se recomandă următoarea procedură: Turnați 0.6 l de apă într-un pahar sau într-un vas termorezistent puțin adânc și introduceți-l în dispozitivul inferior de ghidare. După ce cuptorul s-a răcit, rotiți butonul selectorului de programe în poziția  și setați temperatura la 70 ° C.

După treizeci de minute, reziduurile de mâncare de pe email ar trebui să se înmoaie, permițând curățarea acestora cu o cârpă umedă.

### **În cazul petelor persistente:**

Cuptorul trebuie răcit înaintea fiecărui proces de curățare.

- Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni arderea murdăriei pe cuptor.
- Cel mai ușor mod de înlăturare a grăsimii este prin utilizarea clăbucului cald de săpun când cuptorul este încă cald.
- În cazul murdăriei persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptor. Apoi, clătiți cuptorul bine cu apă curată pentru înlăturarea tuturor urmelor ale produsului de curățare.
- Nu folosiți niciodată produse de curățare agresive precum vata de sticlă, bureți de vase abrazivi, produse pentru înlăturarea petelor, etc.
- Suprafețele lăcuite, zincate și din inox, precum și părțile din aluminiu nu trebuie să intre în contact cu produsele de curățare pentru cuptor, deoarece se pot deteriora și decolora. Acest lucru se aplică și în cazul senzorului termostatului (dacă cuptorul este prevăzut cu ceas cu sondă) și a radiatoarelor accesibile în partea superioară
- Când achiziționați și distribuiți detergenți, protejați mediul înconjurător și respectați instrucțiunile furnizate de producătorii agentului de curățare respectiv.

### **Sfat practic**

- Când preparați bucăți mari și grase de carne, vă recomandăm să le înveliți în folie de aluminiu sau în pungi speciale pentru a preveni împrăștierea grăsimii pe pereții interiori ai cuptorului.
- Când preparați carnea pe grătar, amplasați o tavă de picurare dedesubt.

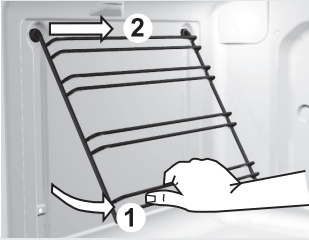


## Accessories

Wash the accessories (baking trays, grid, etc.) with hot water and some conventional detergent.

## Înveliș de email special

Cuptorul, partea din interior a ușii și tăvile sunt acoperite cu email special care are o suprafață rezistentă și netedă. Acest înveliș special permite curățarea mai ușoară la temperatura camerei.



## Înlăturarea rafturilor cu poziții de sârmă

- Pentru o curățare mai ușoară a pereților laterali din interiorul cuptorului, trebuie să scoateți raftul de sârmă.
- Țineți raftul de partea de jos a acestuia și rotiți-l înspre interior; scoateți-le din orificiile din partea de sus.
- Curățați rafturile doar cu produse de curățare obișnuite.
- După curățare, introduceți rafturile în orificiile prevăzute și trageți-le în jos.

## DEMONTAREA USII DE STICLA DIN INTERIOR – SE APLICA PENTRU USILE DIN STICLA PREMIUM FULL(marca A și B)

Ușa de sticlă poate fi, de asemenea, curățată din partea interioară; cu toate acestea, ușa trebuie să fie mai întâi înlăturată (a se vedea secțiunea privind înlăturarea și înlocuirea ușii cuptorului)..

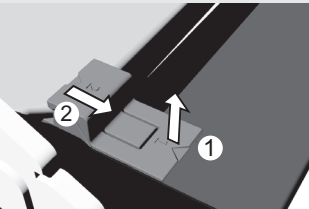


figure 1

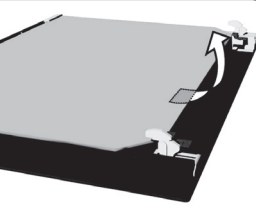


figure 2

- Ridicați ușor suporturile de pe partea stângă și dreaptă a ușii (marcăj 1 pe suport) și trageți-le departe de sticla (marcăj 2 pe suport) (a se vedea figura 1).
- Țineți geamul ușii de marginea de jos, ridicați-l ușor, astfel încât nu mai este atașat de suport, și scoateți-l (Figura 2).

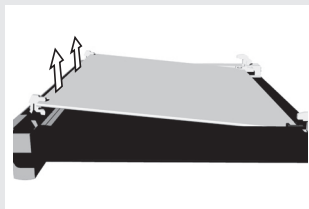


figure 3

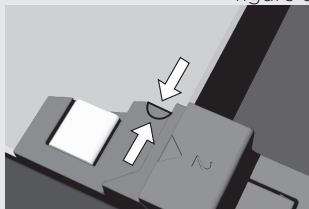


figure 4

- Pentru a elimina cel de-al treilea geam din interior (numai la anumite modele), ridicați și scoateți-l. Scoateți, de asemenea, cauciucurile de pe sticla (Figura 3).

- Pentru a înlocui ușa, observa ordinea inversă.  
**Notă: Pentru a înlocui geamul, asigurați-vă că marcajele (în ordine crescătoare) de pe ușa și geam sunt aliniate (Figura 4)..**

## ÎNDEPĂRTAREA ȘI ÎNLOCUIREA UȘII CUPTORULUI CU O BALAMA PE UN SINGUR AX (în funcție de model)

- Închidere convențională
- Sistem de închidere ușoară și silențioasă (GentleClose).**
  - sistemul absoarbe șocurile rezultate la închiderea ușii. Permite o închidere simplă, lină și silențioasă. Este de ajuns să împingeți puțin (la un unghi relativ de 15° față de ușă) pentru ca ușa să se închidă automat foarte ușor.

**⚠ Dacă forța aplicată pentru închiderea ușii este prea mare efectul sistemului GentleClose va fi redus sau va fi blocat pentru siguranță.**

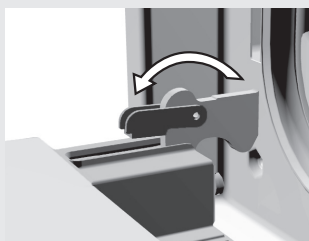


figure 1

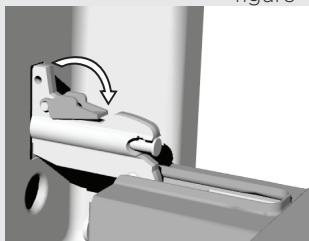


figure 2

- Deschideți la maxim ușa cuptorului și rotiți sistemele de blocare până la capăt - se aplică la închiderea convențională a ușii (Figura 1).

- Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, rotiți din nou clanțele până la un unghi de 90° (Figura 2).

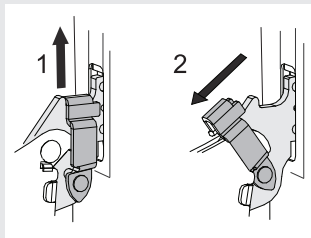
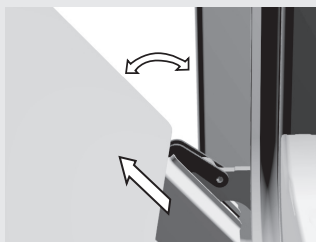


figure 3

- Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, ridicați ușor clanțele și trageți spre dvs.

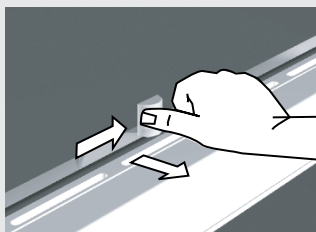


- Închideți ușor ușa până ce clanțele se aliniază cu fantele. Ridicați ușor ușa și scoateți-o din ambele fante.
- Apoi, deschideți complet ușa și rotiți clemele atașate în poziția inițială. Închideți ușor ușa și verificați dacă sunt închise corespunzător. Dacă ușa nu se deschide sau nu se închide corespunzător, asigurați-vă că șanțurile balamalei sunt așezate corespunzător în balamale.

### Atenție

Asigurați-vă întotdeauna că clemele de fixare ale balamalei sunt așezate corespunzător când montați ușa. În caz contrar, balamaua principală care este antrenată de un arc puternic poate sări oricând atunci când.

### Blocarea ușii (doar la anumite modele)



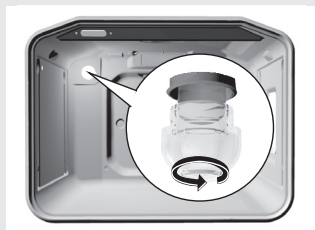
- Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem de blocare a ușii care previne deschiderea ușii până când este deblocată. Sistemul de blocare a ușii este deschis prin împingerea ușoară cu degetul mare a acestuia în partea dreaptă și prin deschiderea simultană a ușii.
- Când ușa cuptorului este închisă, sistemul de blocare a ușii revine automat în poziția inițială.

**Notă:** Dacă sistemul de blocare a ușii este prevăzut pentru cuptor, atașează-l sub panoul de control al acestuia conform instrucțiunilor de instalare furnizate pentru acest sistem.

### Înlocuirea părților componente ale cuptorului

#### Baza și priza lămpii cuptorului sunt conectate la curent. Există riscul electroșocurilor!

Înainte de înlocuirea becului, deconectați cuptorul de la sursa de curent prin scoaterea siguranțelor sau oprirea butonului rețelei principale.



### Becul cuptorului

(doar la anumite modele)

Becul cuptorului este considerat un element înlocuibil și nu este inclus în garanție. Înlocuiți becul cu unul nou cu următoarele specificații: priză E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Deșurubați capacul de sticlă în direcția opusă acelor de ceasornic, înlocuiți becul și montați capacul.

Becurile folosite pentru acest aparat sunt destinate exclusiv utilizării în cadrul aparatelor electrocasnice. Ele nu pot fi folosite pentru iluminarea încăperilor din casă.

# AVERTIZĂRI SPECIALE ȘI ERORI

**În timpul perioadei de garanție, orice reparații pot fi efectuate doar de tehnicienii autorizați ai producătorului cuptorului.**

Înainte de începerea reparației, cuptorul trebuie deconectat de la sursa de curent prin scoaterea siguranței sau prin scoaterea cablului din priza de perete.

Modificările și reparațiile neautorizate pot produce șocuri electrice și scurt circuite; prin urmare, nu încercați singuri. Contactați un expert sau un tehnician autorizat.

În cazul defecțiunilor minore sau problemelor de funcționare a cuptorului, verificați următoarele instrucțiuni pentru a verifica dacă puteți elimina cauzele singuri.

## Important

Vizita tehnicianului în timpul perioadei de garanție va fi facturată dacă aparatul nu funcționează datorită utilizării incorecte. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc accesibil; dacă dați acest cuptor unei alte persoane, trebuie să îi înmânați și instrucțiunile.

Following is s În continuare vă prezentăm câteva sfaturi cu privire la rectificarea unor probleme obișnuite.

Siguranța principală se declanșează repetat	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Contactați un tehnician!</b></li></ul>
Lumina din interiorul cuptorului nu se aprinde	<ul style="list-style-type: none"><li>• <b>Procesul de înlocuire a becului este descris în secțiunea “Înlocuirea elementelor cuptorului”.</b></li></ul>
Cuptorul nu se încălzește..	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ați selectat temperatura și modul de operare corespunzător?</li><li>• Este ușa cuptorului deschisă?</li></ul>
Produsele de patiserie nu sunt coapte corespunzător...	<ul style="list-style-type: none"><li>• Ați scos filtrul de grăsime?</li><li>• Ați respectat instrucțiunile și sfaturile din secțiunea “Prepararea produselor de patiserie”?</li><li>• <b>Ați urmat instrucțiunile din tabelul de preparare?</b></li></ul>

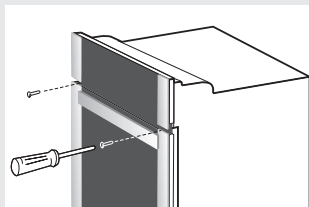
Dacă problema persistă în ciuda instrucțiunilor de mai sus, contactați un tehnician autorizat. Eliminarea oricăror erori în perioada de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a cuptorului nu este acoperită de garanție. În acest caz, costurile reparației vor fi suportate de utilizator.

# INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI CONECTARE

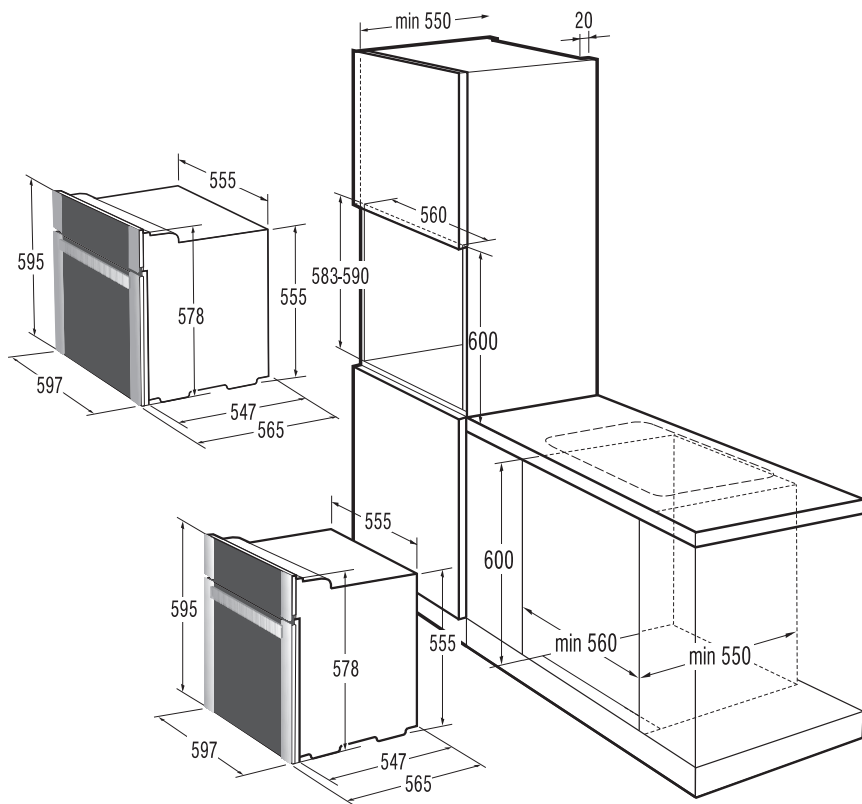
## Precauții

- Cuptorul poate fi conectat doar de către un expert calificat.
- Cuptorul trebuie fixat cu un dispozitiv care îl conectează de toți polii rețelei electrice (un întrerupător omnipolar), la o distanță de cel puțin 3 mm între contacte în poziție deschisă. Întrerupătoarele LS sau siguranțele sunt corespunzătoare.
- Pentru conectarea cuptorului, folosiți cablul de alimentare din cauciuc (tip HO5RR-F cu fir de împământare verde/galben), izolat PVC (tip HO5VV-F cu fir de împământare verde/galben), sau alte cabluri echivalente sau mai bune.
- Finisarea cu furnir, clei, sau plastic a mobilei lângă care se instalează cuptorul trebuie să fie rezistentă la căldură (>75°C). Dacă furnirul nu este rezistent la căldură, acesta se poate deforma.
- Ambalajul (folia de plastic, polistirenul, etc.) trebuie păstrat la distanță de copii, deoarece reprezintă un pericol pentru aceștia. Părțile mici pot fi înghițite de către copii, iar foliile sunt periculoase datorită riscului de sufocare.

## Instalarea



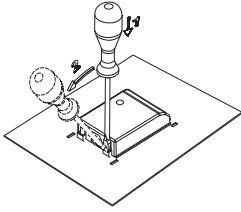
- Furnirul și alte materiale de finisare a mobilei în care este montat cuptorul trebuie să fie lipite cu lipici rezistent la căldură (100°C); în caz contrar, temperaturile ridicate pot duce la deformarea acestora.
- Înainte de montarea cuptorului, înlăturați peretele din spate al mobilei de bucătărie în care se instalează cuptorul, pe toată lungimea conturului.
- Conturul trebuie dimensionat conform figurii.
- Panoul de jos al mobilei de bucătărie (max. 530 mm) trebuie să fie întotdeauna mai scurt decât pereții laterali pentru a permite circulația adecvată a aerului.
- Nivelajul mobila în care este instalat cuptorul cu un boloboc.
- Mobila de bucătărie în care este instalat cuptorul trebuie să fie fixată împotriva mișcării, ex. atașat de piesele adiacente ale mobilei de bucătărie.
- Împingeți cuptorul în elementul de bucătărie suficient ca pozițiile pentru șuruburi care sunt introduse în orificiile din cadrul cuptorului să fie lipite de pereții laterali ai elementului de bucătărie.
- Când atașați cuptorul, asigurați-vă că șuruburile nu sunt strânse prea tare deoarece acest lucru poate deteriora mobila sau emailul cuptorului.



## Conexiunea electrică

Cuptorul poate fi conectat la sursa de curent doar de către un tehnician sau un electrician autorizat! Conexiunea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea sau distrugerea cuptorului; în aceste cazuri, garanție devine nulă.

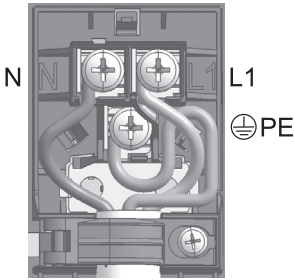
- Deschideți clema folosind o șurubelniță conform celor indicate în figura de pe capac.
- Voltajul (230V contra N) rețelei dumneavoastră trebuie verificat de către un expert care să folosească echipamentele adecvate!
- Înainte de conexiune, asigurați-vă că voltajul de pe plăcuță este compatibil cu voltajul real al rețelei.
- Lungimea cablului electric trebuie să fie de cel puțin 1,5 metri; astfel, cuptorul poate fi conectat înainte de a fi împins la perete
- Lungimea cablului electric trebuie reglată astfel încât în cazul supraîncărcărilor, firul de împământare este solicitat mai târziu decât firele de tensiune.



### Procedură

- Folosiți o șurubelniță pentru a deschide capacul șurubului de conectare de pe spatele aparatului. Utilizați șurubelnița pentru a elibera cele două clame așa cum este indicat pe capacul șurubului de conectare.
- Cablul sursei principale de alimentare trebuie să ducă la un dispozitiv de eliberare de tensiune care protejează cablul să nu fie tras în afară.

230V~



### Culorile conductelor

L1 = conductă externă care transmite tensiune. În mod normal, culoarea este neagră sau maro.

N = neutru

Această conductă este de obicei albastră.

Asigurați-vă că firul N este conectat corect!

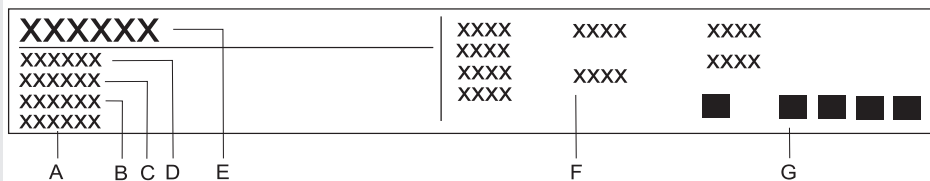
PE = conductă de protecție (cu împământare)

Această conductă este verde și galbenă.



# CARACTERISTICI TEHNICE

## Plăcuță



- A Serie
- B Cod
- C Model
- D Tip
- E Marcă înregistrată
- F Informații tehnice
- G Indicators/simboluri de conformitate

NE REZERVĂM DREPTUL DE A FACE MODIFICĂRI CARE  
NU AFECTEAZĂ FUNCȚIONAREA CUPTORULUI

Instrucțiunile pentru folosirea aparatului pot fi găsite și pe  
pagina noastră de internet  
[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> / >





[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com)

