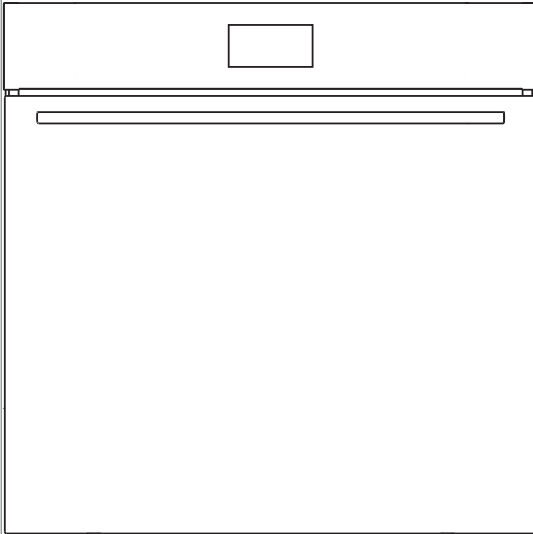


RO

**PINSTRUCȚIUNI
DETAIATE**
CU PRIVIRE LA
CUPTORUL
ELECTRIC PIROLITIC

gorenje



Vă mulțumim pentru încrederea pe care ne-o acordați și pentru că ați achiziționat produsul nostru.

Manualul detaliat de instrucțiuni este furnizat pentru a face utilizarea acestui produs mai ușoară. Instrucțiunile vă vor permite să învățați să utilizați noul produs cât mai repede posibil.

Asigurați-vă că ați primit un aparat intact. Dacă identificați daune survenite pe parcursul transportului, contactați vânzătorul de la care ați achiziționat aparatul sau depozitul regional de unde a fost livrat. Veți găsi numărul de telefon pe factură sau pe avizul de expediție a mărfii.

Instrucțiunile de instalare și racordare sunt furnizate pe o foaie separată.

Instrucțiunile de utilizare sunt disponibile și pe site-ul nostru:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Informații importante



Sfaturi, observații

CUPRINS

4 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE 6 Înainte de a conecta cuptorul	INTRODUCERE
7 CUPTORUL ELECTRIC PIROLITIC 10 Unitatea de control 12 Specificații tehnice	
13 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI	PREGĂTIREA CUPTORULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE
14 ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE (1 - 6) 14 Etapa 1: PRIMA UTILIZARE A APARATULUI 15 Etapa 2: ALEGEREA MENIURILOR ȘI A SETĂRILOR DE BAZĂ DE GĂTIRE 23 Etapa 3: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIRE 23 Etapa 4: SFÂRȘITUL PROCESULUI DE GĂTIRE ȘI OPRIREA CUPTORULUI 25 Etapa 5: ALEGEREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE 28 Etapa 6: ALEGEREA SETĂRILOR GENERALE	ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE
30 DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIRE) ȘI TABELUL PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE	
45 ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA 46 Curățarea cuptorului convențional 47 Curățare automată a cuptorului - piroliză 49 Înlăturarea și curățarea ghidajelor de sârmă 50 Curățarea plafonului cuptorului 51 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului 54 Scoaterea și introducerea geamului de pe ușa cuptorului 55 Schimbarea becului	ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA
56 TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE	PROBLEME TEHNICE
57 ELIMINAREA	

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE



CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU A LE CONSULTA PE VIITOR.

Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe doar dacă au fost supravegheate sau instruite în vederea utilizării aparatului într-un mod sigur și înțeleg riscurile implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi făcute de către copii dacă nu sunt supravegheați.

AVERTISMENT: Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Ar trebui să aveți grijă să evitați atingerea elementelor încinse. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot devin fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici ar trebui ținuti la distanță.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Ar trebui să aveți grijă să evitați atingerea elementelor încinse din interiorul cuptorului.

Folosiți doar sonda de temperatură care se recomandă a fi utilizată în acest cuptor.

AVERTISMENT: Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita riscul unui șoc electric.

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete ascuțite din metal pentru a curăța cuptorul deoarece ar putea deteriora finisajul sau învelișul de protecție din email. Aceste daune pot duce la crăparea sticlei.

Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur sau de înaltă presiune pentru a curăța aparatul deoarece se poate produce un șoc electric.

Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablurile fixe conform normelor de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, agenții săi de service autorizați sau persoane similare calificate, pentru a evita un dezastru (doar pentru aparatele cu cablu de legătură).

Pentru a preveni supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative.

Aparatul este destinat uzului casnic. A nu se utiliza în alte scopuri, precum încălzirea camerei, uscarea animalelor de companie sau a altor animale, a hârtiei, materialelor textile, plantelor medicinale, etc. deoarece ar putea duce la rănire sau la producerea unui incendiu.

Aparatul poate fi conectat la sursa de energie doar de către un tehnician autorizat sau de către un specialist. Intervențiile asupra aparatului sau repararea acestuia de către o persoană neautorizată pot cauza răni grave sau avarierea produsului.

În cazul în care cablurile de alimentare ale altor aparate aflate lângă acesta se prind în ușa cuptorului, acestea se pot deteriora, ceea ce poate produce un scurtcircuit. Prin urmare, țineți cablurile de alimentare ale altor aparate la o distanță sigură.

Nu acoperiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu și nu așezați tăvi de copt sau alte vase de gătit pe fundul cuptorului. Folia de

aluminiu va împiedica circulația aerului în cuptor, va împiedica procesul de gătit și va distruge stratul de email.

Ușa cuptorului devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Un al treilea geam este montat pentru protecție suplimentară, reducând temperatura suprafeței exterioare (doar la anumite modele).

Balamalele ușii cuptorului se pot deteriora dacă sunt supuse unei greutate excesive. Nu așezați tigăi grele pe ușa deschisă a cuptorului și nu vă sprijiniți pe ea când curățați interiorul cuptorului. Nu vă așezați niciodată pe ușa deschisă a cuptorului și nu lăsați nici copiii să se așeze pe ea.

Nu folosiți mânerul ușii pentru a ridica aparatul!

Funcționarea aparatului este sigură cu și fără ghidajele tăvii.

Asigurați-vă că orificiile de ventilație nu sunt niciodată acoperite sau blocate.

Utilizarea în siguranță a cuptorului în timpul curățării pirolitice

Înainte de a activa curățarea automată, îndepărtați toate accesoriile din cuptor: grill, echipamentul de rotisat, toate tăvile de copt, tija pentru carne, ghidajele din sârmă și telescopice și vasele care nu sunt parte din accesoriile cuptorului.

Toate scurgerile și părțile detașabile din interior trebuie îndepărtate înainte de procesul de curățare.

În timpul procesului de curățare automată, cuptorul devine foarte fierbinte de la exterior. Risc de arsuri! Țineți copiii la distanță de cuptor.

Înainte de a activa procesul de curățare automată, citiți cu atenție și urmați instrucțiunile din capitolul Curățare și Întreținere unde este descris modul corect și sigur de utilizare a acestei funcții.

Nu așezați nimic direct la baza interiorului cuptorului.

Bucățiile de alimente, grăsimea și sucul de la friptură se pot aprinde în timpul procesului de curățare pirolitică automată.

Pericol de incendiu! Îndepărtați resturile mari de alimente și alte impurități din cuptor de fiecare dată înainte procesului de curățare automată.

Nu încercați să deschideți ușa cuptorului în timpul procesului de curățare pirolitică automată.

Asigurați-vă că nu intra impurități în deschiderea de blocare a ghidajului ușii, lucru ce ar putea preveni închiderea automată a ușii cuptorului în timpul procedurii de curățare automată.

În cazul unei întreruperi de curent în timpul procesului de curățare pirolitică, programul este încheiat după două minute, iar ușa

cuptorului rămâne blocată. Ușa va fi blocată timp de aproximativ 30 de minute după ce alimentarea cu energie electrică este reluată, indiferent dacă aparatul s-a răcit între timp.

Nu atingeți nici o parte metalică a aparatului în timpul procesului de curățare automată!

Curățarea pirolitică implică temperaturi foarte ridicate care pot cauza emiterea de fum și vapori din reziduurile alimentare. Vă recomandăm să asigurați o aerisire completă a bucătăriei în timpul procesului de curățare pirolitică. Animalele mici sau animalele de companie sunt foarte sensibile la orice vapori eliberați în timpul curățării pirolitice a cuptoarelor. Recomandăm îndepărtarea acestora din bucătărie în timpul curățării pirolitice și aerisirea completă a bucătăriei după procesul de curățare.

Ca rezultat al curățării automate, interiorul cuptorului și echipamentele sale curățate în acest mod se pot decolora sau își pot pierde strălucirea.



Atenție - suprafață fierbinte în timpul curățării pirolitice

ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL

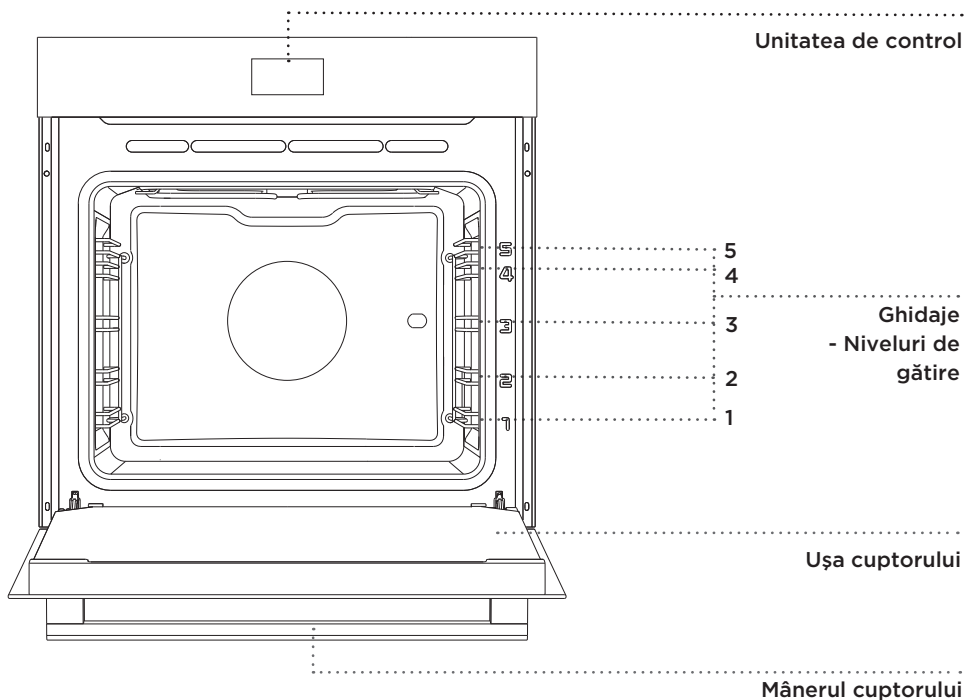


Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.

CUPTORUL ELECTRIC PIROLITIC

(DESCRIEREA CUPTORULUI ȘI A ECHIPAMENTULUI - ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Figura reprezintă unul dintre modelele aparatului incorporabil. Deoarece aparatele pentru care au fost elaborate aceste instrucțiuni pot avea diferite echipamente, unele funcții sau echipamente pot fi descrise în manual, dar este posibil ca acestea să nu se regăsească pe aparatele dumneavoastră.



GHIDAJE DE SÂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit pregătirea mâncărilor pe cele patru niveluri (vă rugăm să rețineți că nivelurile/ ghidajele sunt numerotate din partea de jos). Ghidajele 4 și 5 sunt destinate grătarului.

GHIDAJE TELESCOPICE

Este posibilă instalarea unor ghidaje telescopice (extensibile) la nivelul doi, trei și patru. Ghidajele retractabile pot fi extensibile parțial sau complet.

ÎNTRERUPĂTORUL UȘII CUPTORULUI

Întrerupătoarele dezactivează încălzirea cuptorului și ventilatorul, dacă ușa cuptorului este deschisă în timpul procesului de gătit. Când ușa se închide, întrerupătoarele repornesc rezistențele.

VENTILATORUL DE RĂCIRE

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire care răcește carcasa și panoul de comandă al aparatului.

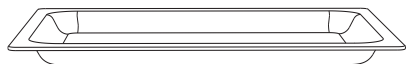
UTILIZAREA PRELUNGITĂ A VENTILATORULUI DE RĂCIRE

După oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze pe o perioadă scurtă pentru a răci cuptorul. (Utilizarea prelungită a ventilatorului de răcire depinde de temperatura din centrul cuptorului).

ECHIPAMENTELE ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI



Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile din cuptor.

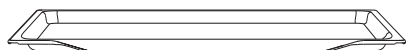


VASELE TERMOREZISTENTE sunt utilizate pentru gătitul cu toate sistemele cuptorului. Pot fi folosite și ca tavă de servire.

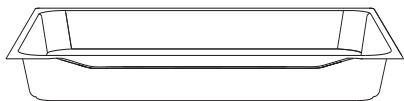
GRĂTARUL este folosit pentru pregătirea fripturilor sau ca suport pentru tigăile, tăvile de copt sau vasele de copt cu mâncare.



Grătarul este prevăzut cu sistem de blocare de siguranță. Prin urmare, ridicați ușor grătarul din partea din față când doriți să îl scoateți din cuptor.

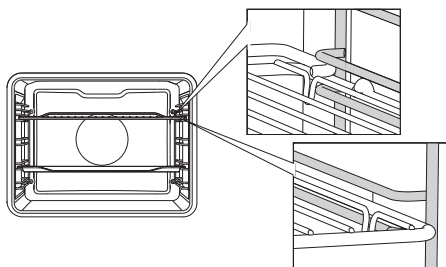


TAVA PUȚIN ADÂNCĂ este folosită pentru produse de patiserie și prăjituri.

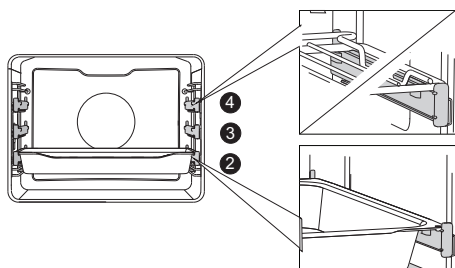


TAVA ADÂNCĂ este folosită pentru friptură și produse de patiserie cu textură fragedă. Poate fi folosită și ca tavă de picurare.

💡 Nu așezați niciodată tava adâncă pe primul ghidaj în timpul procesului de gătire, cu excepția cazului când frigeți pe grătar sau folosiți rotisorul și folosiți tava adâncă doar ca tavă de picurare.



Grătarul sau tava trebuie să fie întotdeauna introduse în canalul dintre cele două profile de sârmă.



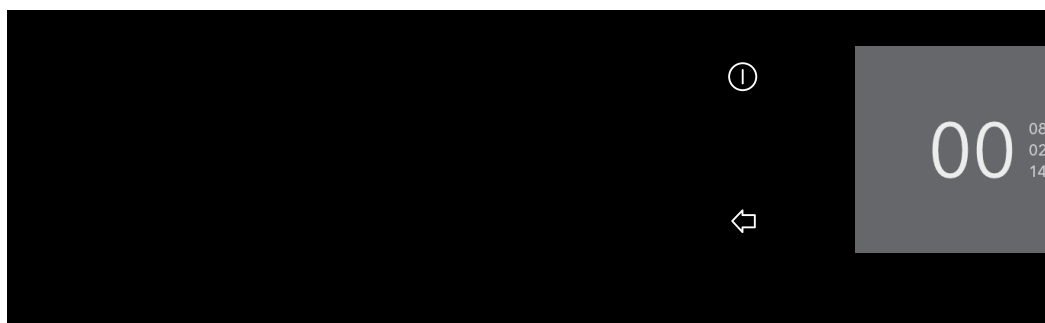
În cazul utilizării ghidajelor telescopice extensibile, scoateți în primul rând ghidajele de pe un nivel și așezați grătarul sau tava de copt pe ele. Apoi, împingeți-le cu mâna cât de mult puteți.

💡 Închideți ușa cuptorului atunci când ghidajele telescopice sunt introduse complet în cuptor.



Închideți ușa cuptorului atunci când ghidajele telescopice sunt introduse complet în cuptor.

UNITATEA DE CONTROL



1 TASTA
PORNIRE/
OPRIRE

2 TASTA
ÎNAPOI

3 AFIŞAJ - Pentru
selecția și
afișarea setărilor

Apăsați scurt pentru
a reveni la meniul
anterior.

Apăsați și țineți
apăsat pentru a
reveni la meniul
principal.

00



4 TASTA START/
STOP

5 TASTA DE
BLOCARE
PENTRU SIGURANȚĂ
COPII

NOTĂ:

Tastele vor răspunde mai bine la comandă dacă le veți atinge cu o parte mai mare din degetul dumneavoastră. De fiecare dată când apăsați o tastă, acțiunea va fi confirmată prin intermediul unui semnal acustic scurt.

Navigați în meniu prin glisarea degetului în sus și jos sau spre stânga și dreapta. Confirmați selecția prin atingere.

SPECIFICAȚII TEHNICE

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$: 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Plăcuța care indică informațiile de bază ale aparatului este amplasată pe marginea cuptorului și este vizibilă atunci când ușa cuptorului este deschisă.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

La primirea aparatului, înlăturați toate componentele, inclusiv echipamentele de transport, din cuptor.

Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent obișnuit. Nu folosiți detergenți abrazivi.

Când încingeți cuptorul pentru prima oară, acesta va emana un miros caracteristic aparatelor noi. Ventilați bine camera în timpul primei utilizări.

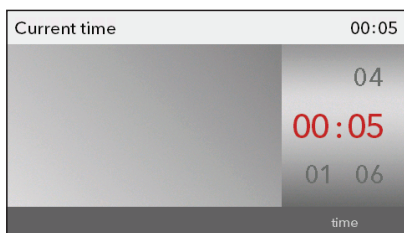
ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE (1 - 6)

ETAPA 1: PRIMA UTILIZARE A APARATULUI

REGLAREA CEASULUI

După conectarea aparatului la rețeaua de energie electrică sau după o perioadă prelungită de întrerupere a energiei, setările CEASULUI vor apărea pe afișaj.

💡 Navigați în meniu prin glisarea degetului în sus și jos.



Setați CEASUL prin atingerea afișajului. Confirmați setarea cu tasta START/STOP.

💡 Cuptorul va funcționa chiar dacă ceasul nu este setat. Cu toate acestea, funcțiile cronometrului nu sunt disponibile în acest caz (consultați SETAREA FUNCȚIILOR CRONOMETRULUI). După câteva minute de inactivitate, aparatul va intra în modul standby.

MODIFICAREA SETĂRILOR CEASULUI

Setările ceasului se pot modifica atunci când funcția cronometrului nu este activată (consultați capitolul ALEGEREA SETĂRILOR GENERALE).

ALEGEREA LIMBII

Dacă doriți să modificați limba de afișare a mesajelor, este suficient să selectați o altă limbă. Limba engleză este limba standard din fabrică.



Când atingeți linia cu limba dorită, dimensiunea literelor din respectiva linie se va mări.

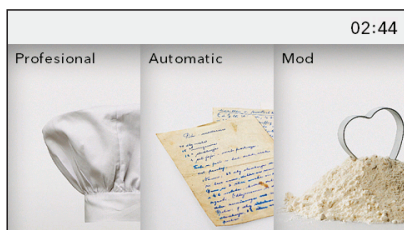
💡 Apăsați ← pentru a reveni la MENIUL PRINCIPAL.

ETAPA 2: ALEGEREA MENIURILOR ȘI A SETĂRILOR DE BAZĂ DE GĂTIRE

Procesul de pregătire a alimentelor în cuptor poate fi controlat în mai multe feluri:



Navigați în meniu prin glisarea degetului spre stânga și dreapta.



Selectați modul de gătire dorit prin apăsarea imaginii corespunzătoare. Numele meniului selectat va apărea în partea de sus.

Mod profesional

Folosiți acest mod când doriți să pregătiți orice tip și cantitate de alimente. Toate setările sunt selectate de către utilizator.

Modul automat

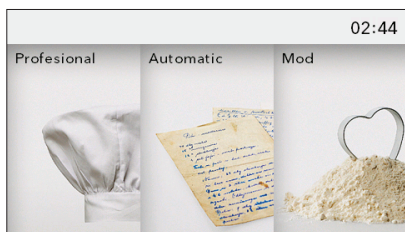
În acest mod, selectați mai întâi tipul de alimente. Această acțiune este urmată de setarea automată a cantității, a gradului dorit de gătire și a duratei de gătire.

Programul oferă o gamă largă de rețete presetate, care au fost revizuite de bucătari profesioniști și experți în nutriție.

Rețetele mele

Acest mod vă permite să pregătiți alimentele așa cum doriți, urmând aceleași etape și aplicând aceleași setări de fiecare dată. Salvați rețeta preferată în memoria cuptorului și recuperați-o data viitoare, când veți avea nevoie de ea.

A) A) GĂTIRE PRIN SELECTAREA TIPULUI DE ALIMENTE (Modul Auto)



Selecțați modul **Auto**



Selecțați tipul de alimente și felul preparatului.



Valorile presetate se vor afișa:

- **cantitate**,
- **gradul de gătire (intensitate)**,
- **intervalul de gătit** (intervalul de încheiere a procesului de gătire se va afișa cu gri). Cantitatea și gradul de gătire pot fi ajustate. Valorile selectate vor apărea cu roșu.



SETĂRI ADIȚIONALE (EXTRA)

Selecțați-le prin atingerea liniei superioare sau a semnului corespunzător.



- **iluminatul cuptorului**



- metoda și ingredientele pentru rețeta selectată



- **modul etapă** (consultați capitolul GĂTIRE PE ETAPE).




- **setările de finalizare a procesului de gătire** (consultați capitolul FUNCȚIILE CRONOMETRULUI)



- **minutar** (consultați capitolul SETĂRI ADIȚIONALE/EXTRA)

PREÎNCĂLZIRE

Procedurile de gătire pentru anumite feluri de mâncare din modul **Auto** includ și funcția de preîncălzire. Simbolul  se va afișa pe ecran.

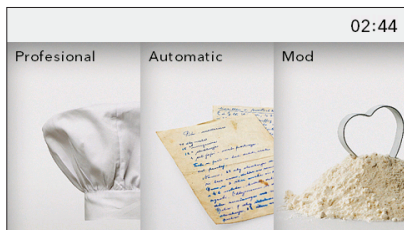
Când selectați felul preparatului, se va afișa următoarea mențiune: **"Programul selectat include preîncălzirea. Procesul de încălzire a început.** Nu introduceți alimentele. Simbolul se va afișa intermitent pe ecran.

Când atinge temperatura reglată, preîncălzirea este finalizată iar cuptorul emite un semnal acustic. Semnalul acustic poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste; după un minut, acesta se va opri automat. Pe ecran se va afișa următoarea mențiune: **"Preîncălzire completă. Introduceți alimentele."** Deschideți ușa cuptorului. Programul va relua procesul de gătire și setările selectate.

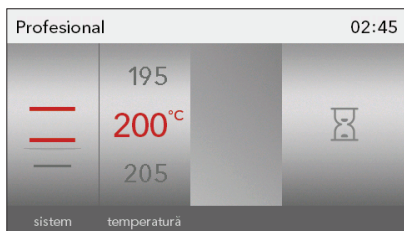


Când setați funcția de preîncălzire, funcția de pornire întârziată nu poate fi utilizată.

B) GĂTIRE PRIN SELECTAREA MODULUI DE OPERARE (Mod profesional)




Selecțați modul **profesional** (Pro).

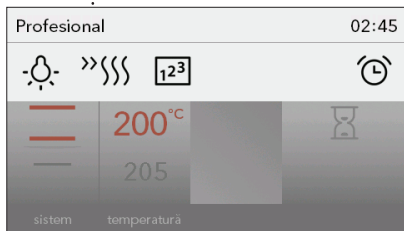


Selecțați propriile setări implicite:

- **sistemul**
- **temperatura cuptorului**

Valorile selectate vor apărea cu roșu.

Atingeți simbolul  pentru a selecta timpul de gătit - timp de gătit (Intervalul de încheiere a procesului de gătit se va afișa cu gri).



SETĂRI ADIȚIONALE (EXTRA):

Selecțați-le prin atingerea liniei superioare sau a semnului corespunzător.



- **iluminatul cuptorului**



- **preîncălzirea**



- **modul etapă** (consultați capitolul GĂTIRE PE ETAPE)




- **minutar** (consultați capitolul SETĂRI ADIȚIONALE/EXTRA)




- Dacă selecțați Durata, setările extra vă vor permite să selecțați **pornirea întârziată** (consultați capitolul FUNCȚIILE CRONOMETRULUI)

Atingeți tasta PORNIRE.

Toate setările selectate sunt afișate pe ecran.

 Ridicarea temperaturii cuptorului și timpul de gătit se vor afișa concomitent.

PREÎNCĂLZIRE

Folosiți funcția de preîncălzire  dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil.












Când selectați acest simbol, funcția de preîncălzire se va activa iar pe ecran se va afișa un avertisment. **"Procesul de încălzire a început. Nu introduceți alimentele."** Simbolul se va afișa intermitent pe ecran.

Când atinge temperatura reglată, preîncălzirea este finalizată iar cuptorul emite un semnal acustic. Semnalul acustic poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste; după un minut, acesta se va opri automat. Pe ecran se va afișa următoarea mențiune: **"Preîncălzire completă. Introduceți alimentele."** Deschideți ușa cuptorului. Programul va relua procesul de gătire și setările selectate.



Când setați funcția de preîncălzire, funcția de pornire întârziată nu poate fi utilizată.

SISTEMELE DE GĂTIRE (în funcție de model)

SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURĂ PRESETATĂ (°C)
SISTEMELE DE GĂTIRE		
	REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ Rezistențele inferioare și cele de pe plafonul cuptorului vor radia uniform căldură în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea pot fi coapte/fripte doar la un singur nivel de înălțime.	200
	REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ Doar rezistența de pe plafonul cuptorului va radia căldură pe alimente. Folosiți această rezistență pentru a rumeni partea inferioară a mâncării.	150
	REZISTENȚĂ INFERIOARĂ Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeče spodnjo stran jedi.	160
	GRĂȚAR Doar rezistența grătarului - o parte din setul de grătar mai mare - va funcționa. Folosiți această rezistență pentru pregătirea sandvișurilor cu o felie de pâine sau a cârnăciorilor de bere sau pentru prăjirea pâinii.	240
	GRĂȚAR MARE Rezistența superioară și rezistența grătarului vor funcționa simultan. Căldura este radiată direct de rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului. Pentru a amplifica efectul de încălzire, rezistența superioară este, de asemenea, activată. Acest sistem este folosit pentru pregătirea unei cantități mai mici de sandvișuri cu o felie de pâine sau cârnăciori de bere și pentru prăjirea pâinii.	240
	GRĂȚAR CU VENTILATOR Rezistența grătarului și ventilatorul vor funcționa simultan. Această combinație este folosită pentru frigerea cărnii și pentru frigerea unei cantități mai mari de carne roșie sau albă pe un singur nivel de înălțime. De asemenea, este adecvată pentru preparate gratinate și pentru rumenirea crustei crocante.	170
	AER CALD ȘI REZISTENȚĂ INFERIOARĂ Rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Acestea sunt utilizate pentru pregătirea pizzei, a produselor fragede de patiserie, a checurilor cu fructe confiate, a aluatului dospit și fraged pe mai multe niveluri simultan.	200
	360 AER CALD Rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie. Acest mod este folosit pentru frigerea cărnii și coacerea produselor de patiserie pe mai multe niveluri simultan.	180
	GĂTIRE ECO ¹⁾ Acest mod de gătit permite optimizarea consumului de energie pe parcursul procesului de gătit. Acesta este folosit pentru frigerea cărnii și pentru coacerea produselor din foietaj.	180
	REZISTENȚĂ INFERIOARĂ ȘI VENTILATOR Acestea sunt utilizate pentru coacerea produse de patiserie dospite și a celor cu creștere scăzută și pentru conservarea fructelor și legumelor.	180
	PREPARAREA AUTOMATĂ A CĂRNII - MODUL AUTO-FRIGERE În modul de preparare automată a cărnii (Auto-frigere), rezistența superioară va funcționa în combinație cu rezistența rotundă. Acesta este folosit la frigerea tuturor tipurilor de carne.	180

¹⁾ Este folosit pentru a obține o clasă de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1.

În acest mod, temperatura reală din cuptor nu este afișată datorită unui algoritm special pentru funcționarea aparatului și utilizarea căldurii reziduale.

FUNȚIILE CRONOMETRULUI - DURATA



Funcția cronometrului poate fi selectată în modul **Profesional** de bază (Pro) și în modul **Auto** prin selectarea simbolului corespunzător.



Selectarea timpului de gătit

În acest mod, puteți stabili durata de funcționare a cuptorului (timpul de gătit). Reglați timpul de gătit dorit și confirmați setarea. Intervalul de încheiere a procesului de gătire este reglat în consecință.

Apăsați tasta START pentru a începe procesul de gătire. Toate setările selectate sunt afișate pe ecran.

Toate funcțiile cronometrului pot fi anulate prin setarea timpului la "0".



Setarea pornirii întârziate

În acest mod, puteți specifica durata procesului de gătire (timpul de gătit) și momentul când doriți să opriți procesul de gătire (intervalul de încheiere). Asigurați-vă că ceasul este reglat cu exactitate conform orei exacte.

Exemplu:

Ora exactă: prânz

Timp de gătit: 2 ore.

Sfârșitul procesului de gătire: 18:00

Mai întâi, reglați timpul de gătit (durata procesului de gătit), ex. 2 ore.

Suma orei exacte și a timpului de gătit se va afișa automat (14:00).

Acum, setați INTERVALUL DE ÎNCHEIERE A PROCESULUI DE

GĂTIRE și reglați ora (18:00). Apăsați tasta START pentru a începe

procesul de gătire. Cronometrul va porni după începerea procesului

de gătire. Pe ecran se va afișa următoarea mențiune: **"Programul este întârziat. Va începe la ora 16:00."**



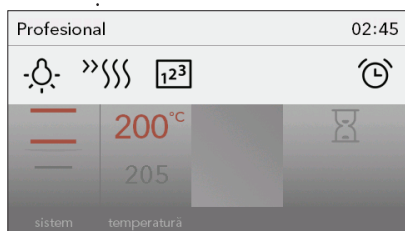
După expirarea timpului setat, cuptorul se va opri automat (sfârșitul procesului de gătire). Cuptorul va emite un semnal acustic. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.

După câteva minute de inactivitate, aparatul va intra în modul standby. Se va afișa ora curentă.

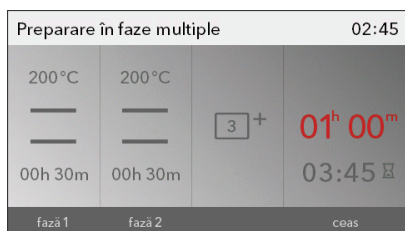
GĂTIRE PE ETAPE

Acest mod vă permite să combinați succesiv **trei setări diferite** într-un singur proces de gătire.

Selecționați setări diferite sau intervalul de încheiere a procesului de gătire pentru a prepara alimentele așa cum doriți.




Atingeți semnul corespunzător pentru a selecta simbolul Gătirea pe etape din SETĂRILE ADIȚIONALE (EXTRA).



Atingeți ecranul de două ori pentru a selecta Etapa 2 și Etapa 3.
Atingeți semnul corespunzător (denumirea etapei) pentru a confirma sau șterge o etapă.

Atingeți simbolul START pentru a porni cuptorul. Cuptorul începe să funcționeze imediat cu setările definite la Etapa 1. (Etapa selectată se va evidenția cu roșu.)

După expirarea timpului de gătire, Etapa 2 și Etapa 3 sunt activate, dacă acest lucru este specificat.

 Pentru a șterge o etapă pe parcursul operațiunii, alegeți etapa și selecționați simbolul cruce prin atingere denumirii acesteia. Acest lucru se poate realiza doar în cazul etapelor care nu au fost începute deja.

ETAPA 3: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIRE

Tasta START/STOP va clipi intermitent înainte de începerea procesului de gătire.

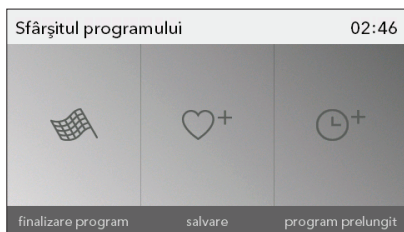
Porniți procesul de gătire prin apăsarea tastei START.

Anumite setări pot fi modificate și în timpul funcționării prin atingerea afișajului (temperatura, durata de gătire, și modul etapă/program).

Apăsați tasta START/STOP pentru a modifica alte setări sau pentru a finaliza procesul de gătire. Pe ecran va apărea următorul avertisment: **"Program temporizat. Doriți să-l anulați?"**



ETAPA 4: SFÂRȘITUL PROCESULUI DE GĂTIRE ȘI OPRIREA CUPTORULUI



După finalizarea procesului de gătire, se va afișa meniul cu simboluri.



Sfârșit

Selectați simbolul și finalizați procesul de gătire. Meniul principal va apărea pe afișaj.



Prelungiți timpul de gătire

Timpul de gătire poate fi prelungit prin selectarea simbolului. Este posibil să selectați un nou timp de gătire (consultați capitoul FUNCȚIILE CRONOMETRULUI).



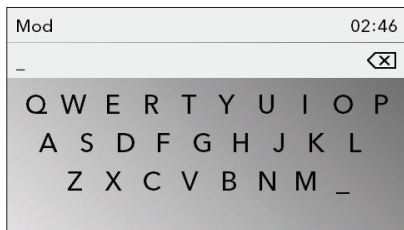
Adăugați la rețetele mele - salvare


Acest mod vă permite să salvați setările selectate în memoria cuptorului și să le utilizați din nou ulterior.




După folosirea cuptorului ar putea rămâne o cantitate mică de apă în canalul condensator (poziționat sub ușă). Ștergeți canalul cu un burete sau o cârpă.

SALVAREA PROGRAMELOR DEFINITE DE UTILIZATOR (REȚETELE MELE)



electați simbolul  și specificați denumirea prin apăsarea literelor corespunzătoare. Dacă este necesar, ștergeți un caracter folosind săgeata.

Apăsați tasta START/STOP pentru a salva setările.

 Rețeta dvs. preferată pe care ați salvat-o anterior în memorie poate fi recuperată și folosită oricând. Selectați procesul și setările în meniul principal **Rețetele mele**.

ETAPA 5: ALEGEREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE

 Navigați în meniul prin glisarea degetului spre stânga și dreapta.



Selecționați meniul EXTRA prin apăsare. Meniul EXTRA va apărea



Piroliză

Această funcție permite curățarea automată a interiorului cuptorului la temperaturi ridicate (aprox. 460 °C) prin arderea reziduurilor de grăsime și a altor impurități, care se transformă în scrum. După finalizarea programului de auto-curățare și după răcirea cuptorului, ștergeți interiorul cuptorului cu o cârpă umedă (consultați capitolul CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE)

Reîncălzire

Funcția de reîncălzire poate fi folosită pentru a ține la cald mâncarea pregătită. Selecționați simbolul pentru a seta temperatura și intervalul de începere și finalizare a procesului de reîncălzire.

Decongelare

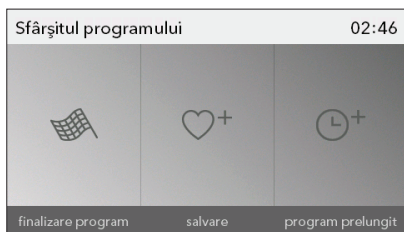
În acest mod, aerul va circula fără să fie necesară funcționarea vreunei rezistențe. Se va activa doar ventilatorul. Folosiți această funcție pentru a decongela lent alimentele congelate (prăjituri, produse de patiserie, pâine, cornuri și fructe congelate). Puteți specifica tipul de aliment, greutatea, sau intervalul de pornire și finalizare a decongelării prin selectarea simbolului corespunzător. La jumătatea timpului de decongelare, alimentele trebuie să fie întoarse, agitate și separate în cazul în care au fost înghețate împreună.

Preîncălzire rapidă

Folosiți această funcție dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Acest mod nu este adecvat pentru gătire. Când cuptorul atinge temperatura dorită, procesul de încălzire este finalizat și cuptorul este pregătit pentru gătire cu modul de gătire selectat.

Încălzirea farfuriei

Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vasele (farfurii, cești) înainte de servirea mâncării pentru a păstra mâncarea caldă mai mult timp. Selectați simbolul pentru a seta temperatura și intervalul de începere și finalizare a procesului de reîncălzire.



Selectați simbolul și finalizați procesul de gătire. Meniul principal va apărea pe afișaj.



BLOCARE PENTRU SIGURANȚA COPILOR

Țineți apăsat tasta BLOCARE (simbol cheie) pentru a o activa. Următorul mesaj se va afișa pe ecran. **"Ușa este blocată."** Apăsați tasta din nou pentru a dezactiva funcția de blocare.



Dacă funcția de blocare pentru siguranța copiilor este activată fără nicio funcție de cronometrare activată (doar ceasul este afișat), cuptorul nu va funcționa.

Dacă funcția de blocare pentru siguranța copiilor este activată după setarea unei funcții de cronometrare, cuptorul va funcționa normal; cu toate acestea, nu va fi posibil să modificați setările. Când funcția de blocare pentru siguranța copiilor este activată, sistemele (moduri de gătire) sau funcțiile adiționale nu pot fi modificate. Doar procesul de gătire/coacere/frigere poate fi oprit sau închis. Funcția de blocare va rămâne activă după oprirea cuptorului. Pentru a selecta un sistem nou, trebuie mai întâi să dezactivați funcția de blocare.



ILUMINATUL CUPTORULUI

Iluminatul cuptorului se pornește automat la deschiderea ușii cuptorului sau când cuptorul este pornit.

La sfârșitul procesului de gătire, iluminatul va rămâne pornit pentru încă un minut.



SETAREA MINUTARULUI

Minutarul poate fi folosit independent de funcția cuptorului. Cea mai mare setare posibilă este de 10 ore. Când intervalul expiră, se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin atingerea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.



Iluminatul și minutarul pot fi selectate în orice moment prin atingerea benzii superioare.

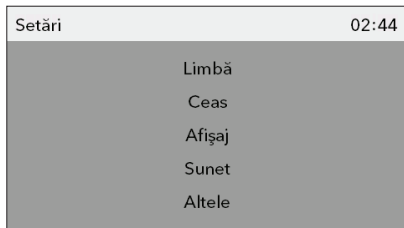
ETAPA 6: ALEGEREA SETĂRILOR GENERALE



Navigați în meniu prin glisarea degetului spre stânga și dreapta.



Selectați meniul Setări prin apăsare.



Când atingeți linia cu setarea dorită, dimensiunea literelor din respectiva linie se va mări.

Limba

Alegerea limbii pentru textul de pe afișaj.

Ora

Setați ora după racordarea aparatului la sursa de alimentare pentru prima dată sau după o pană de curent prelungită (mai mult de o săptămână). Setează CEASUL - ora. Apoi, modul de afișare al ceasului poate fi selectat în câmpul "ORA": **digital sau analog.**

Sunet

Intensitatea semnalului acustic poate fi setată atunci când nu este activată nicio funcție de cronometrare (doar ora este afișată). În acest meniu, alegeți între următoarele opțiuni: **intensitatea sunetului și durata alarmei.**

Afişaj

În acest meniu, puteți seta următoarele:

Luminozitatea/Întunecare afişaj

Mod noapte - specificați ora până când afişajul va fi închis.

Alte setări

Oprii iluminatul cuptorului.



După o pană de curent sau după oprirea aparatului, toate setările adiționale ale utilizatorului pot fi restabilite.

DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIRE) ȘI TABELUL PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE

Dacă mâncarea dorită nu se regăsește în tabelul privind procesul de gătire, veți găsi informații despre mâncăruri similare. Informațiile se aplică procesului de gătire pe un singur nivel.

Se indică un interval de temperatură sugerat. Începeți cu o temperatură redusă și creșteți-o dacă constatați că mâncarea nu este suficient de rumenită.

Timpii de gătire reprezintă estimări brute și pot varia în funcție de anumite condiții.

Simbolul * înseamnă că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătire selectat.

Preîncălziți cuptorul doar dacă acest lucru este menționat în rețetă sau este prevăzut în tabelele acestui manual de instrucțiuni. Încălzirea unui cuptor gol consumă multă energie. Prin urmare, prin coacerea mai multor tipuri de produse de patiserie sau a mai multor pizza în mod succesiv, veți economisi energie, deoarece cuptorul va fi preîncălzit deja.

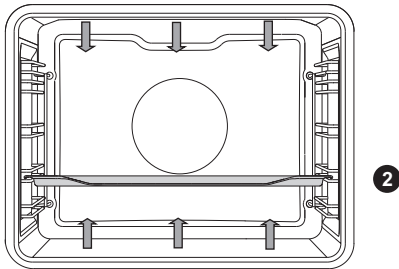
Când folosiți hârtie de copt, asigurați-vă că este rezistentă la temperaturi ridicate.

Atunci când gătiți bucăți mari de carne sau produse de patiserie, se va genera o cantitate mare de abur în interiorul cuptorului, care la rândul său poate forma condens pe ușa cuptorului. Acesta este un fenomen normal care nu va afecta funcționarea aparatului. După finalizarea procesului de gătit, ștergeți ușa și uscați geamul ușii.

Opriiți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul procesului de gătire pentru a economisi energie utilizând căldura acumulată.

Nu răciți mâncarea într-un cuptor închis pentru a preveni formarea condensului (rouă).

REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ



Rezistențele inferioare și cele de pe plafonul cuptorului vor radia uniform căldură în interiorul cuptorului.

Frigerea cărnii:

Folosiți o tigaie sau o tavă acoperită cu email, termorezistentă, din lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt corespunzătoare deoarece reflectă puternic căldura.

Folosiți o tigaie sau o tavă acoperită cu email, termorezistentă, din lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt corespunzătoare deoarece reflectă puternic căldura.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Friptură de porc	1500	2	180-200	90-120
Pulpă de porc	1500	2	180-200	110-140
Ruladă de porc	1500	2	180-200	90-110
Friptură de vită	1500	2	170-190	120-150
Ruladă de vițel	1500	2	180-200	80-100
Mușchi miel	1500	2	180-200	60-80
Carne iepure	1000	2	180-200	50-70
Cotlet căprioară	1500	2	180-200	90-120
PEȘTE				
Pește înăbușit, 1 kg	200 g/bucată	2	190-210	40-50

Produse de patiserie

Folosii doar un nivel si tavi sau tavi puțin adânci de copt închise la culoare. În tăvile puțin adânci sau tăvile de copt de culoare deschisă, rumenirea produselor de patiserie va fi mai redusă, deoarece echipamentul va reflecta căldura. Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grătar. Dacă folosiți tava de copt puțin adâncă furnizată, scoateți grătarul. Timpul de gătire va fi mai scurt dacă cuptorul este preîncălzit.

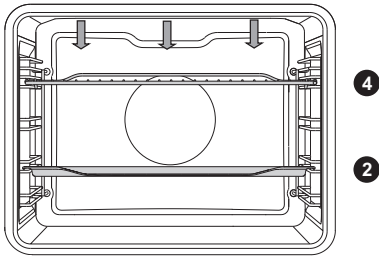
Alimente	Ghidaj (din partea de jos)	Temperatură (în °C)	Timp de gătit (minute)
PRODUSE DE PATISERIE			
Sufleu de legume	2	190-200	30-35
Sufleu dulce	2	190-200	30-35
Chifle *	2	200-220	30-40
Pâine *	2	180-190	50-60
Pâine albă *	3	180-190	45-55
Pâine de hrișcă *	3	180-190	45-55
Pâine integrală *	3	180-190	45-55
Pâine de secară *	3	180-190	45-55
Pâine de secară albă *	3	180-190	45-55
Prăjitură cu nuci	2	180	55-60
Pandișpan *	3	160-170	25-30
Prăjitură cu brânză	2	170-180	65-75
Brioșe	3	170-180	25-30
Produse de patiserie mici, făcute cu aluat crescut cu drojdie	3	200-210	25-30
Varză piroshki	3	200-210	25-30
Chec cu fructe	3	140-190	90
Bezele	3	90	120
Ruladă umplută cu jeleu (Buchtel)	2	170-180	30-35

Sfat	Utilizare
Este gata prăjitura?	<ul style="list-style-type: none"> • Înțepați prăjitura în partea de sus cu o scobitoare sau cu un băț de lemn. Dacă nu sunt urme pe scobitoare sau pe băț atunci când o/il scoateți, prăjitura este gata.
S-a lăsat prăjitura?	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați rețeta. • Data viitoare, folosiți mai puțin lichid. • Observați timpul de amestecare când folosiți mixere mici, blendere, etc.
Este fundul prăjiturii prea deschis la culoare?	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați rețeta. • Data viitoare, folosiți mai puțin lichid. • Observați timpul de amestecare când folosiți mixere mici, blendere, etc.
Prăjitura cu umplutură umedă nu este făcută?	<ul style="list-style-type: none"> • Creșteți temperatura și prelungiți timpul de coacere.



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

GRĂȚAR MARE, GRĂȚAR



Când pregătiți alimente pe grătar cu ajutorul **grătarului mare**, rezistența superioară și rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului vor funcționa simultan.

Când pregătiți alimente pe **grătar**, rezistența superioară și rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului vor funcționa simultan.

Preîncălziți rezistența cu infraroșu (grătar) timp de cinci minute.

Supravegheați procesul de gătit tot timpul. Carnea se poate arde repede datorită temperaturii mari!

Frigerea cu rezistența grătarului este potrivită pentru frigerea și gătirea cârnaților, bucăților de carne și peștelui (fripturi, escalop, friptură sau file de somon, etc.) cu cantitate redusă de grăsime. sau pentru prăjirea pâinii.

Când frigeți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii și introduceți-l pe cel de-al patrulea ghidaj. Introduceți tava de picurare în ghidajul 1 sau 2.

Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că există suficient lichid în tavă pentru a preveni arderea acesteia. Întoarceți carnea în timpul frigerei.

După frigere, curățați cuptorul, accesoriile și ustensilele.

Tabel referitor la pregătirea pe grătar - grătar mic

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Friptură vită, în sânge	180 g/bucată	4	240	20-25
File ceafă de porc	150 g/bucată	4	240	25-30
Cotlete	280 g/bucată	4	240	30-35
Cârnați de grătar	70 g/bucată	4	240	20-25
PÂINE PRĂJITĂ				
Pâine prăjită	/	4	240	5-10
Tartine	/	4	240	5-10

Tabel referitor la pregătirea pe grătar - grătar mare

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Friptură vită, în sânge	180 g/bucată	4	240	10-15
Friptură vită, bine făcută	180 g/bucată	4	240	15-20
File din ceafă de porc	150 g/bucată	4	240	15-20
Cotlete	280 g/bucată	4	240	20-25
Escalop vițel	140 g/bucată	4	240	15-20
Cârnați de grătar	70 g/bucată	4	240	10-20
Conservă din carne de porc (Leberkäse)	150 g/bucată	4	240	15-20
PEȘTE				
Bucată/ file somon	200g/bucată	4	240	15-20
PÂINE PRĂJITĂ				
6 felii de pâine	/	4	240	1-4
Tartine	/	4	240	2-5

Țineți întotdeauna ușa cuptorului închisă când folosiți rezistența (cu infraroșu) a grătarului.

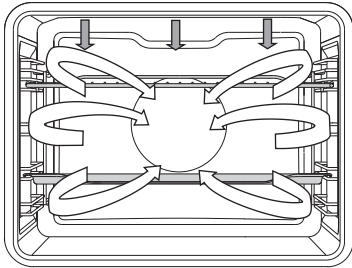
Rezistența grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului se încălzesc în timpul preparării. Prin urmare, folosiți mănuși de bucătărie și clești pentru carne.



Țineți întotdeauna ușa cuptorului închisă când folosiți rezistența (cu infraroșu) a grătarului.

Rezistența grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului se încălzesc în timpul preparării. Prin urmare, folosiți mănuși de bucătărie și clești pentru carne.

GRĂTAR CU VENTILATOR

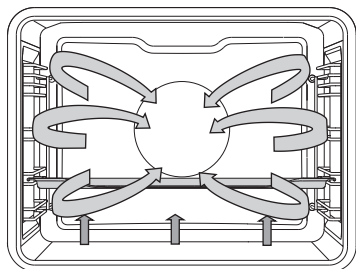


În acest mod de funcționare, rezistența grătarului și ventilatorul funcționează concomitent. Adecvat pentru frigerea cărnii, peștelui și a legumelor.

(Consultați descrierile și sfaturile pentru GRĂTAR.)

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Țimp de gătire (min)
CARNE				
Carne de rață	2000	2	180-200	90-110
Friptură de porc	1500	2	170-190	90-120
Pulpă de porc	1500	2	160-180	100-130
Jumătate de găină	700	2	190-210	50-60
Carne de găină, 1,5 kg	1500	2	200-220	60-80
Ruladă de carne	1500	2	160-180	70-90
PEȘTE				
Păstrăv	200 g/bucată	2	200-220	20-30

AER CALD ȘI REZISTENȚA INFERIOARĂ

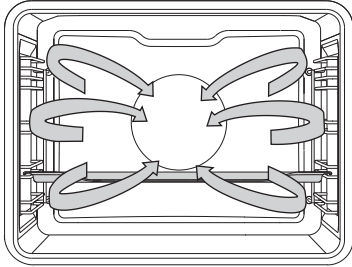


Rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul de aer cald vor funcționa simultan. Corespunzătoare pentru pregătirea pizzei, plăcintelor cu mere și a checurilor cu fructe confiate.

2 (A se vedea descrierea și sfaturile aferente REZISTENȚEI SUPERIOARE ȘI INFERIOARE.)

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	TimP de gătire (min)
PATISERIE			
Plăcintă cu brânză, fragedă	2	150-160	60-70
Pizza *	3	210-220	10-15
Tartă Lorraine, fragedă	2	190-200	50-60
Strudel cu mere,foietaj	2	170-180	50-60

360 AER CALD



2

Rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie.

Frigerea cărnii:

Folosiți o tigaie sau o tavă acoperită cu email, termorezistentă, din lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt corespunzătoare deoarece reflectă puternic căldura.

Asigurați suficient lichid în timpul procesului de gătire pentru a preveni arderea cărnii. Întoarceți carnea în timpul frigerii. Carnea va rămâne mai suculentă dacă o acoperiți.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Friptură de porc, inclusiv piele	1500	2	160-180	90-120
Găină, întreagă	1500	2	170-190	70-90
Carne de rață	2000	2	160-180	120-150
Carne de gâscă	4000	2	150-170	170-200
Carne de curcan	5000	2	150-170	180-210
Piept de pui	1000	3	180-200	50-60
Găină umplută	1500	2	180-200	110-130

Produse de patiserie

Se recomandă preîncălzirea.

Biscuiții și fursecurile pot fi coapte în tăvi puțin adânci pe mai multe niveluri simultan (2 și 3). Rețineți că timpul de coacere poate fi diferit chiar dacă tăvile folosite sunt identice. Biscuiții din tava superioară pot fi gata mai repede decât cei din cea inferioară.

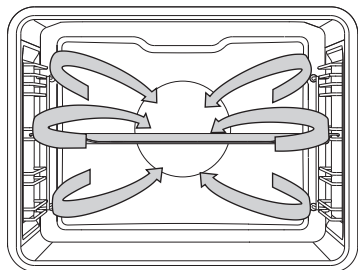
Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grătar. Dacă folosiți tava de copt puțin adâncă furnizată, scoateți grătarul. Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că biscuiții au aceeași grosime.

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
PATISERIE			
Pandișpan	2	150-160	30-40
Prăjitură cu aluat sfărâmițos	3	160-170	25-35
Prăjitură cu prune	2	150-160	30-40
Ruladă*	3	160-170	15-25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	160-170	50-70
Challah (chifle împletite din aluat dospit)	2	160-170	35-50
ștrudel cu mere	3	170-180	50-60
Pizza *	3	200-210	15-20
Biscuiți, fragezi *	3	150-160	15-25
Biscuiți, șprițați *	3	140-150	20-30
Prăjituri mici *	3	140-150	20-30
Prăjituri, aluat fermentat	3	170-180	20-35
Prăjituri, foietaj	3	170-180	20-30
Prăjituri umplute cu cremă	3	180-190	25-45
PRODUSE CONGELATE			
ștrudel cu mere și brânză proaspătă	3	170-180	55-70
Pizza	3	180-190	20-35
Cartofi prăjiți, gata pentru gătit	3	200-210	25-40
Crochete, coapte în cuptor	3	200-210	20-35



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

GĂTIRE ECO



3

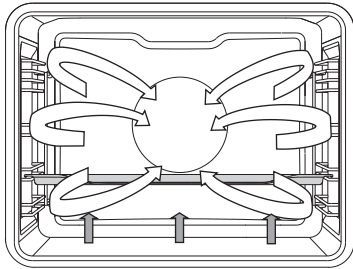
Rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Ventilatorul montat pe pereții din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie.

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE			
Friptură de porc, 1 kg	2	190-200	110-130
Friptură de porc, 2 kg	2	190-200	130-150
Friptură de vită, 1 kg	2	200-210	100-120
PEȘTE			
Pește întreg, 200 g/bucată	3	190-200	40-50
File pește, 100 g/bucată	3	200-210	25-35
PATISERIE			
Biscuiți șprițați	3	170-180	15-25
Brioșe mici	3	180-190	30-35
Ruladă	3	190-200	15-25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	180-190	55-65
MÂNCĂRURILE "AU GRATIN"			
Cartofi gratinați	2	180-190	40-50
Lasagna	2	190-200	45-55
PRODUSE CONGELATE			
Cartofi prăjiți, 1 kg	3	220-230	35-45
Medalion carne de găină, 0.7 kg	3	210-220	30-40
Crochete din pește, 0.6 kg	3	210-220	30-40



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

REZISTENȚA INFERIOARĂ ȘI VENTILATOR



Acesta este utilizat pentru coacerea produselor de patiserie dospite și a celor cu creștere scăzută și pentru conservarea fructelor și legumelor. Folosiți cel de-al doilea ghidaj din partea de jos și o tavă puțin adâncă pentru a permite circulația aerului cald de-a lungul părții superioare a vasului.

CONSERVARE

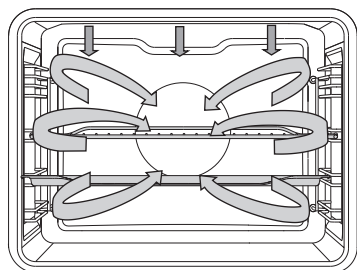
Pregătiți alimentele care vor fi conservate și borcanele în mod normal. Folosiți borcane cu inel de etanșare din cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace filetate sau metalice sau cutii metalice. Asigurați-vă că borcanele au dimensiuni egale, sunt umplute cu același conținut și sunt închise ermetic.

Turnați 1 litru de apă fiartă în tava adâncă (aproximativ 70°C) și așezați 6 borcane de 1 litru pe tavă. Introduceți tava în cuptor pe al doilea ghidaj.

În timpul conservării, verificați alimentele și lăsați-le până când lichidul din borcane începe să fiarbă - când apar bule în primul borcan.

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)	Temperatura când începe să fiarbă	Timp de repaus în cuptor (min)
FRUCTE					
Căpșuni (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Fructe sâmburoase (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Piure fructe (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
LEGUME					
Castraveciori murați (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Fasole/morcovi (6x1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

PREPARAREA AUTOMATĂ A CĂRNII - MODUL AUTO-FRIGERE



În modul de preparare automată a cărnii (Auto-frigere), rezistența superioară va funcționa în combinație cu rezistența rotundă. Acesta este folosit la frigerea tuturor tipurilor de carne.

În modul de preparare automată a cărnii (Auto-frigere), rezistența superioară va funcționa în combinație cu rezistența rotundă. Acesta este folosit la frigerea tuturor tipurilor de carne.

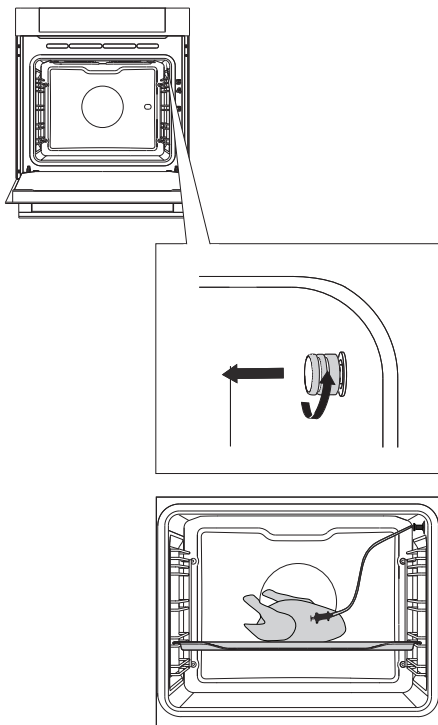
Când frigeți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii și introduceți-l pe cel de-al treilea ghidaj. Introduceți tava de picurare în ghidajul 2. Când frigeți carne într-o tavă de copt, introduceți-o pe cel de-al doilea ghidaj.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)	Temperatura internă (°C)
CARNE					
Mușchi file de vită	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Găină, întreagă	1500	2	170-190	65-85	85-90
Carne de curcan	4000	2	160-180	150-180	85-90
Friptură de porc	1500	2	160-180	100-120	70-85
Ruladă de carne	1000	2	160-180	50-65	80-85
Carne de vițel	1000	2	160-180	70-90	75-85
Carne de miel	1000	2	170-190	50-70	75-85
Carne de vânat	1000	2	170-190	60-90	75-85
Pește întreg	1000	3	160-180	40-50	75-85

* în sânge = 55-60 °C; mediu = 65-70 °C; bine fript = 70-75 °C

Frigere cu termometrul cu tijă pentru carne (în funcție de model)

În acest mod, setați temperatura dorită pentru gătitul interiorului alimentului. Cuptorul funcționează până când interiorul alimentului atinge temperatura setată. Temperatura din interior este măsurată cu ajutorul termometrului cu tijă.



1 Înlăturați capacul metalic (racordul se află în colțul frontal superior al peretelui din dreapta cuptorului).

2 Conectați termometrul în racord și introduceți-l în aliment. (Dacă s-au activat funcțiile cronometrului, acestea se vor anula).

	195	65
	200°C	70°C
	205	75

Alegeți sistemul (rezistența inferioară și ventilatorul).

Se va afișa temperatura presetată și temperatura termometrului. Atingeți tasta PORNIRE.

Pe parcursul procesului de gătit, temperatura atinsă la interiorul alimentului se va afișa (temperatura dorită la interior poate fi ajustată pe parcursul procesului de gătit). La atingerea temperaturii dorite, procesul de gătit se va opri.

Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat. Ora va apărea pe afișaj.

După procesul de gătit, puneți la loc capacul din metal al cronometrului cu tijă.

Gradul de gătire a cărnii

TIP CARNE	Temperatura din interior (°C)
VITĂ	
Crudă	40-45
În sânge	55-60
Medie	65-70
Bine făcută	75-80
CARNE DE VIȚEL	
Bine făcută	75-85
PORC	
Medie	65-70
Bine făcută	75-85
CARNE DE MIEL	
Bine făcută	79
CARNE DE OAIIE	
Crudă	45
În sânge	55-60
Medie	65-70
Bine făcută	80
CARNE DE CAPRĂ	
Medie	70
Bine făcută	82
CARNE DE PUI	
Bine făcută	82
PEȘTE	
Bine făcută	65-70



Folosiți doar termometrul cu tijă care se recomandă a fi utilizat în acest cuptor.

Aveți grijă ca termometrul să nu atingă grătarul pe parcursul procesului de gătire. După procesul de gătire, termometrul va fi foarte încins. Aveți grijă să preveniți arsurile.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică și așteptați ca aparatul să se răcească.

Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii dacă nu sunt supravegheați.

Finisaj din aluminiu

Curățați finisajul din aluminiu cu detergenți lichizi neabrazivi destinați acestor suprafețe. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața. Apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați detergent direct pe finisajul din aluminiu.

Nu folosiți detergenți sau bureți abrazivi.

Notă: Suprafața nu trebuie să intre în contact cu spray-urile de curățare a cuptorului deoarece se poate deteriora vizibil și permanent.

Partea frontală a carcasei fabricată din tablă din oțel inoxidabil

(în funcție de model)

Curățați această suprafață doar cu detergent neutru (clăbuc de săpun) și un burete moale care nu va zgâria finisajul. Nu folosiți detergenți abrazivi sau detergenți care conțin solvenți deoarece pot deteriora finisajul carcasei.

Suprafețele lăcuite și componentele din plastic

(în funcție de model)

Nu curățați butoanele, mânerul ușilor, autocolantele și plăcuțele cu caracteristici tehnice/ de tip cu detergenți abrazivi sau materiale de curățare abrazive, detergenți pe bază de alcool sau cu alcool. Îndepărtați imediat petele cu o cârpă moale neabrazivă și apă pentru a evita deteriorarea suprafeței.

De asemenea, puteți folosi detergenți și materiale de curățare destinate acestor suprafețe conform instrucțiunilor producătorilor lor.



Suprafețele din aluminiu nu trebuie să intre în contact cu spray-urile de curățare a cuptorului deoarece se pot deteriora vizibil și permanent.

CURĂȚAREA CUPTORULUI CONVENȚIONAL

Puteți folosi procedura standard de curățare pentru a curăța murdăria persistentă din cuptor (folosiți detergenți sau spray-uri de cuptor). După curățare, clătiți bine reziduurile de detergent.

Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni arderea murdăriei pe suprafață. Cel mai ușor mod de îndepărtare a grăsimii este curățarea cu apă caldă și săpun în timp ce cuptorul este încă cald.

În cazul murdăriei persistente și a impurităților, folosiți detergenți convenționali de cuptor. Clătiți cuptorul bine cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent. Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi, bureți abrazivi, substanțe de îndepărtare a petelor și a ruginii, etc.

Curățați accesoriile (tăvile, grătarele, etc.) cu apă caldă și detergent.

Cuptorul, interiorul cuptorului și tăvile sunt acoperite cu un email special având o suprafață netedă și rezistentă. Acest email special face curățarea mai ușoară la temperatura camerei.

CURĂȚARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PIROLIZĂ

Această funcție permite curățarea automată a interiorului cuptorului, a tăvii adânci și a celei puțin adânci, cu o temperatură ridicată care incinerează resturile de grăsime și alte impurități pentru a le face cenușă.

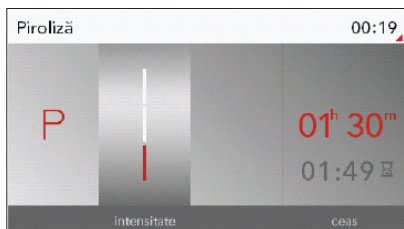
În timpul procesului pirolitic, resturile de alimente și grăsime se pot aprinde. Prin urmare, îndepărtați orice murdărie și resturi de alimente vizibile din interiorul cuptorului înainte de a începe programul.



Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate echipamentele din cuptor (inclusiv ghidajele telescopice).



Selectați funcția de Piroliză din Meniul Extra.



Selectați intensitatea dorită.

De bază: aprox. 90min
Medie: aprox. 120min
Ridicată: aprox. 150min



Doar intensitatea curățării se poate selecta. Durata curățării depinde de nivelul intensității selectat.

După o anumită perioadă de timp, ușa cuptorului se blochează automat pentru siguranța dumneavoastră (atunci când temperatura ajunge la 250 °C). Afișajul indică **"Loc"**.

În timpul curățării, aparatul devine foarte fierbinte la exterior. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile precum prosoapele de bucătărie sau alte obiecte similare pe panoul frontal al aparatului.



Nu încercați să deschideți ușa cuptorului în timp ce se desfășoară procesul de curățare automată. Programul se poate încheia. Risc de arsuri!

În timpul pirolizei, pot fi eliberate mirosuri neplăcute din aparat. De aceea, vă recomandăm să aerisiți camera.

La încheierea programului de curățare pirolitică și atunci când s-a răcit cuptorul, utilizați o cârpă umedă sau un burete fin pentru a șterge cenușa din interiorul cuptorului. Nu frecăți garnitura.


În cazul utilizării normale a cuptorului, recomandăm utilizarea funcției de curățare pirolitică o dată pe lună.

CURĂȚAREA TĂVII ADÂNCI ȘI A CELEI PUȚIN ADÂNCI ÎN CUPTOR:



Înainte de începerea curățării pirolitice, utilizați șinele de ghidare furnizate (în funcție de model).

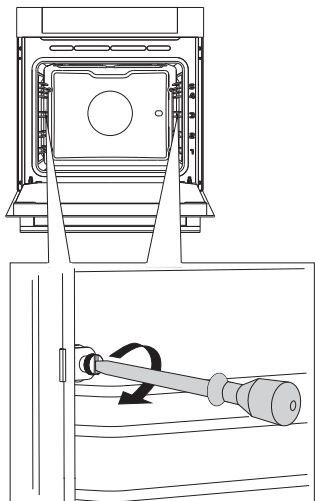
După utilizare, curățați tăvile de copt cu apă fierbinte și detergent, apoi ștergeți-le cu o cârpă și așezați-le în șinele de ghidare 2 sau 3. Nu așezați o tavă adâncă sau una puțin adâncă în prima șină de ghidare.

 În timpul curățării pirolitice, tăvile adânci și cele puțin adânci se pot decolora parțial și își pot pierde din strălucire. Acest lucru nu afectează utilizarea echipamentului.

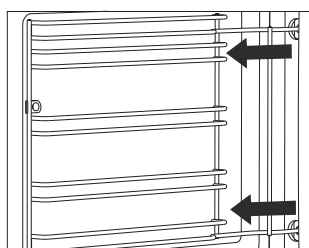
 Când utilizați procesul de curățare pirolitică pentru a curăța tăvile de copt, este posibil ca interiorul cuptorului să nu fie curățat complet la finalul ciclului.

ÎNLĂTURAREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DE SÂRMĂ

Folosiți detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



1 Îndepărtați șurubul.



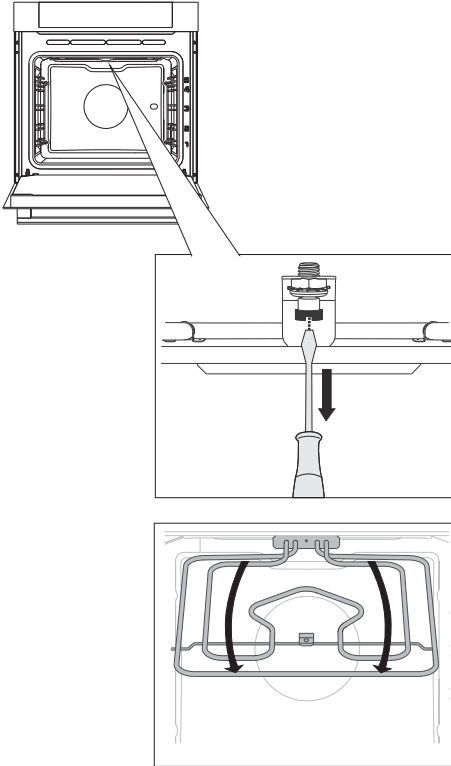
2 Scoateți ghidajele din orificiile din spatele cuptorului.




După curățare, înșurubați la loc șuruburile pe ghidaje cu o șurubelniță.

CURĂȚAREA PLAFONULUI CUPTORULUI

Rezistența superioară a grătarului este pliabilă pentru a permite o curățare mai ușoară a plafonului cuptorului. Înainte de curățarea cuptorului, scoateți tăvile, grătarul și ghidajele.



1 Pentru a înlătura rezistența, îndepărtați șurubul din partea frontală a plafonului cuptorului.

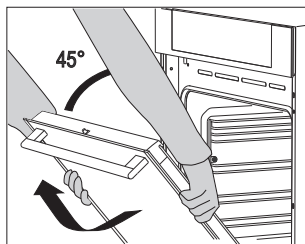
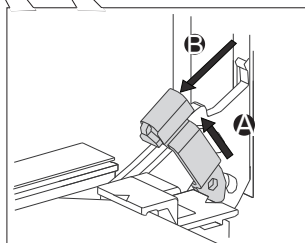
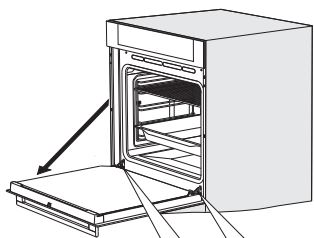
 Nu folosiți niciodată rezistența când este pliată/ coborâtă.



Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică.

Rezistența trebuie să fie rece; în caz contrar, există pericolul de a vă provoca arsuri.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI



1 În primul rând, deschideți complet ușa (cât de mult posibil).

2 Indicați ușor piesa de fixare a balamalei și trageți de ușa spre dumneavoastră.

3 Închideți ușor ușa la un unghi de 45 de grade (în raport cu poziția ușii închise complet); ridicați ușa și scoateți-o.

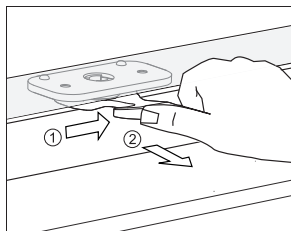


Pentru a înlocui ușa, aplicați procedura în ordine inversă. Dacă ușa nu se deschide sau închide corespunzător, asigurați-vă că creștăturile de pe balamale sunt aliniate cu bazele balamalei.




La înlocuirea ușii, asigurați-vă că suporturile balamalelor sunt așezate corect în bazele balamalelor pentru a preveni închiderea bruscă a balamalei principale care este legată de un arc principal puternic. Dacă se acționează arcul principal, există riscul să vă răniți.

BLOCARE UȘĂ (în funcție de model)



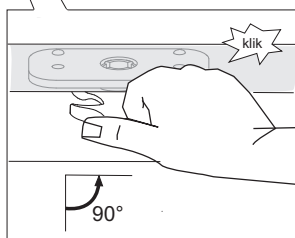
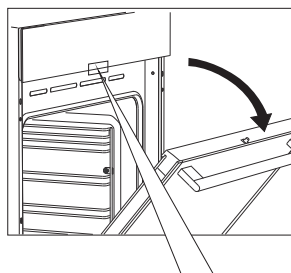
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

 **Atunci când ușa cuptorului este închisă, încuietoarea revine automat la poziția inițială.**

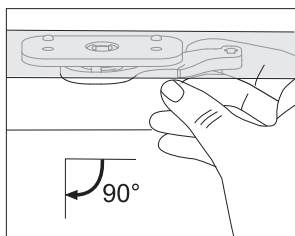
DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **Cuptorul trebuie să fie rece în totalitate.**

Mai întâi, deschideți ușa cuptorului.



Împingeți încuietoarea la dreapta la 90° cu degetul mare până simțiți un click. Blocarea ușii nu este dezactivată.



Pentru a reactiva blocarea ușii, deschideți ușa cuptorului și folosiți degetul drept arătător pentru a trage mânerul către dumneavoastră.

DESHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de deschidere a ușii, care începe la unghiul de 75 grade.

ÎNCHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

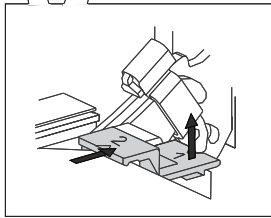
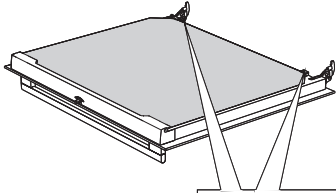
Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de închidere a ușii, care include și unghiul de 75 grade. Acesta permite închiderea simplă, fără zgomot și cursivă a ușii. O împingere ușoară (într-un unghi de 15 grade relativ față de poziția închisă a ușii) este suficientă pentru ca ușa să se închidă automat și ușor.



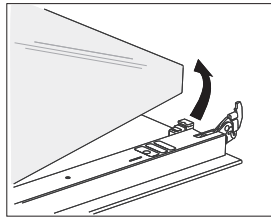
În cazul în care forța aplicată pentru închiderea ușii este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranța acestuia.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA GEAMULUI DE PE UȘA CUPTORULUI

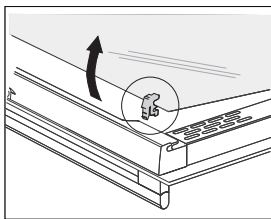
Geamul de pe ușa cuptorului poate fi curățat din interior, dar trebuie în primul rând să îl scoateți. Scoateți ușa cuptorului (a se vedea capitolul "Scoaterea și reșezarea ușii cuptorului").



1 Ridicați ușor suporturile din stânga și dreapta ușii (marcajul 1 de pe suport) și îndepărtați-le de geam (marcajul 2 de pe suport).



2 Țineți geamul ușii de marginea inferioară; ridicați-l ușor astfel încât să nu mai fie atașat de suport; și scoateți-l.



3 Pentru a scoate cel de-al treilea geam (doar în cazul anumitor modele), ridicați-l și scoateți-l. De asemenea, îndepărtați garniturile din cauciuc de pe geam.



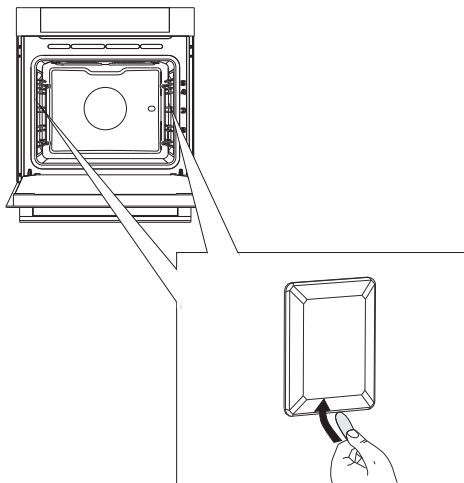
Pentru a reșeza geamul, aplicați procedura în ordine inversă. Marcajele (semicerc) de pe ușă și geam trebuie să se suprapună.

SCHIMBAREA BECULUI

Becul este consumabil și, prin urmare, nu este inclus în garanție. Înainte de schimbarea becului, scoateți tăvile, grătarul și ghidajele.

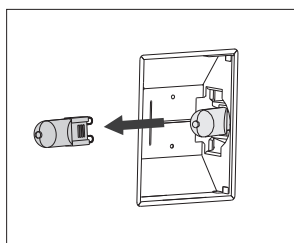
Folosiți o șurubelniță Phillips.

(Lampă cu halogen: G9, 230 V, 25 W)



1 Folosiți o șurubelniță plată pentru a desface capacul becului și a-l scoate.

NOTĂ: Aveți grijă să nu deteriorați emailul.



2 Înlăturați becul halogen.



Folosiți mănuși de protecție pentru a evita arsurile.

TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE

Defecțiune/Eroare	Cauza
Senzorii nu răspund; ecranul este blocat.	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare pentru câteva minute (deșurubați siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi, reconectați aparatul și porniți-l.
Siguranța principală din locuința dumneavoastră se declanșează des.	Contactați un tehnician.
Lumina cuptorului nu funcționează.	Procedura de schimbare a becului este descrisă în capitolul Curățare și Întreținere.
Produsele de patiserie nu sunt coapte suficient.	Ați selectat temperatura și sistemul de încălzire corect? Este închisă ușa cuptorului?
Se va afișa codul de eroare: ERRXX ... * XX semnifică numărul/ codul erorii.	<ul style="list-style-type: none">Există o eroare în ceea ce privește funcționarea modului electronic. Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică timp de câteva minute. Apoi, reconectați-l și setați ora.Dacă eroare continuă să apară, contactați un tehnician.

Dacă problema persistă în ciuda respectării recomandării de mai sus, contactați un tehnician autorizat. Reparația sau orice reclamație cu privire la garanție, care rezultă din racordarea sau utilizarea incorectă a aparatului, nu va fi acoperită de garanție. În acest caz, utilizatorul va acoperi costul reparației.



Înainte de efectuarea reparației, deconectați aparatul de la sursa de alimentare (prin scoaterea siguranței sau a ștecherului din priza de perete).

ELIMINAREA



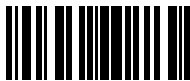
Ambalajele sunt confecționate din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a exista vreun pericol pentru mediu. În acest scop, materialele ambalajelor sunt etichetate corespunzător.

Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca un deșeu menajer. Produsul trebuie dus la un centru de colectare autorizat pentru prelucrarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice.

Eliminarea corectă a produsului va ajuta la prevenirea efectelor negative asupra mediului și a sănătății oamenilor care ar putea să apară în caz de eliminare incorectă a produsului. Pentru informații detaliate cu privire la eliminarea și prelucrarea produsului, vă rugăm să contactați autoritatea municipală care se ocupă de gestionarea deșeurilor, serviciul de eliminare a deșeurilor, sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

Ne rezervăm dreptul de a face modificări, precum și în ceea ce privește erorile din manualul de instrucțiuni.

MULTI_PIROLIZA_TFT_60



ro (09-19)