

RO

**INSTRUCȚIUNI
DETALIAȚE**
UTILIZARE A
CUPTORULUI ELECTRIC

gorenje
BY
ora ito

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 SIGURA- NȚĂ IMPORTANTE 5 Înainte de a conecta cuptorul	INTRODUCERE
6 CUPTORUL ELECTRIC 10 Unitatea de control 11 Specificații tehnice	
12 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI	PREGĂTIREA CUPTORULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE
13 ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE (1 - 4) 13 Etapa 1: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIRE 15 Etapa 2: ALEGEREA SETĂRILOR 16 Etapa 3: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIRE 16 Etapa 4: OPRIREA CUPTORULUI	ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE
17 DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIRE) ȘI TABELUL PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE	
33 ÎNTREȚIN EREA ȘI CURĂȚAREA 34 Curățarea convențională a cuptorului 35 Folosirea funcției "aqua clean" pentru curățarea cuptorului 36 Scoaterea și curățarea ghidajelor telescopice extensibile și a celor de sârmă 37 Montarea inserțiilor catalitice 38 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului 41 Scoaterea și introducerea geamului de pe ușa cuptorului 42 Înlocuirea becului	ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA
43 TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE	PROBLEME TEHNICE
44 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 ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.

AVERTISMENT: Părțile accesibile pot devin fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici ar trebui ținuți 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 gătire 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.

Eventualele neconcordanțe între culorile diferitelor aparate sau componente dintr-o singură linie de proiectare pot să apară din cauza diferiților factori, cum ar fi unghiurile diferite în care sunt observate aparatele, fundalurile diferite, materialele și iluminarea camerei.

ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL

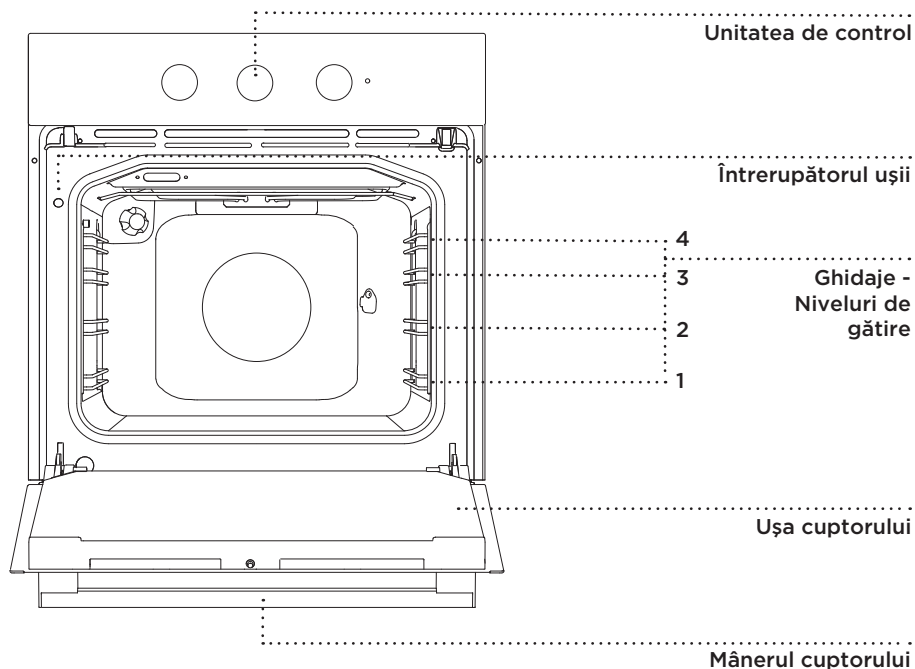


Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.

CUPTORUL ELECTRIC


(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.



BUTON DE ÎMPINGERE ȘI TRAGERE

Împingeți ușor butonul până când se ridică; apoi, rotiți-l.

 După fiecare utilizare, rotiți butonul în poziția "off" și împingeți-l. Butonul poate fi împins doar atunci când butonul este în poziția "off".

LUMINI DE CONTROL

Lumina roșie este aprinsă atunci când sunt activate rezistențele cuptorului. Când se atinge temperatura selectată, lumina roșie se stinge.

Atunci când este selectată o funcție, cadranul butonului selectat este luminat. Aceste aparate nu sunt prevăzute cu o lumină galbenă (numai la anumite modele).

Sistemul de iluminat al cuptorului se aprinde automat când se selectează sistemul de gătire.

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 3 și 4 sunt destinate grătarului.

GHIDAJE TELESCOPICE DETAȘABILE

Ghidajele telescopice detașabile pot corespunde nivelului 2, 3 și 4. 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 gătire. Când ușa se închide, întrerupătoarele repornesc rezistențele.

VENTILATORUL DE RĂCIRE

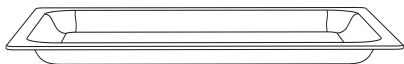
Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire care răcește carcasa și panoul de comandă al aparatului.

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


(În funcție de model)

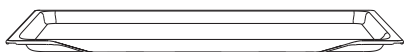


VASELE TERMOREZISTENTE sunt utilizate pentru gătitul cu toate sistemele cuptorului. Pot fi folosite și ca tavă de servire.



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.




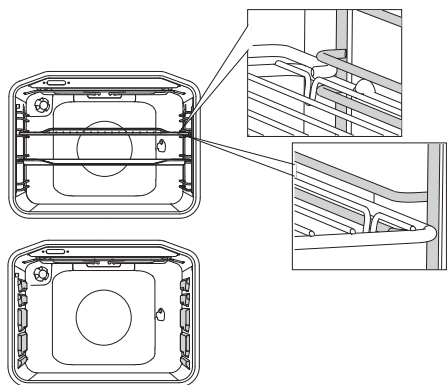
TAVA PUȚIN ADÂNCĂ este folosită pentru produse de patiserie și prăjituri.



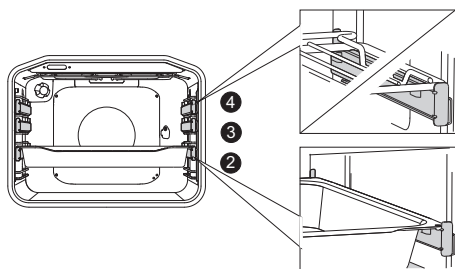
TAVA ADÂNCĂ este folosită pentru friptură și produse de patiserie cu textură fragedă. Poate fi folosită și ca tavă de picurare.

 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.


 **Pe măsură ce accesoriile de coacere se încălzesc, forma acestora se poate modifica. Acest lucru nu afectează funcționalitatea acestora, iar acestea vor reveni la forma originală atunci când se răcesc.**

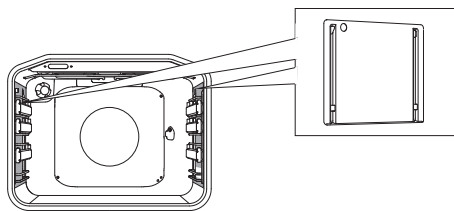


Grătarul sau tava trebuie să fie întotdeauna introduse în canalul dintre cele două profile de sârmă.



Cu ghidajele 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.



INSERȚIILE UȘOR DE CURĂȚAT previn lipirea grăsimii de părțile laterale ale interiorului cuptorului.



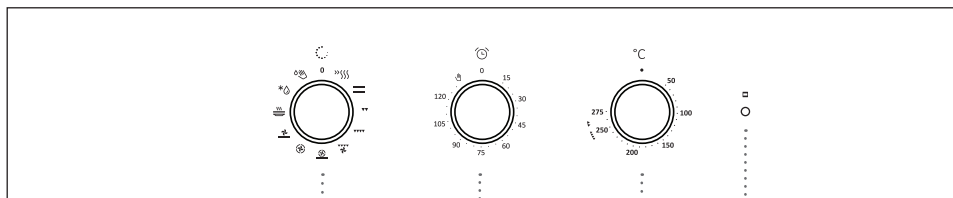
ROTISORUL (frigăruie de carne) se folosește pentru friptură. Setul conține un suport pentru frigăruie, o țepușă cu șuruburi și un mâner detașabil.



Aparatul și unele din părțile accesibile au tendința să se încingă în timpul procesului de gătire. Folosiți mănuși de bucătărie.

UNITATEA DE CONTROL

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)



1 SELECTOR
(în funcție de
model)

2 MINUTAR,
TEMPO-
RIZATOR (în funcție
de model)

3 TEMPERATURĂ

4 BUTONUL DE
CONTROL AL
CUPTORULUI

LUMINA ROȘIE
este aprinsă atunci
când sunt activate
rezistențele
cuptorului. Când se
atinge temperatura
selectată, lumina
roșie se stinge.

NOTĂ:

Simbolurile sistemelor de gătire pot fi localizate pe buton sau pe panoul frontal.
(în funcție de modelul aparatului).

SPECIFICAȚII TEHNICE

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

XXXXXX	220-240V ~	P_{nmax} : 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 localizată 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.

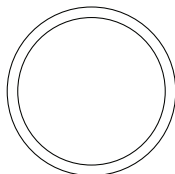
Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent obișnuit. Nu folosiți detergenți abrazivi.

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 - 4)

ETAPA 1: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIRE

0













Rotiți butonul (la stânga și dreapta) pentru a selecta sistemul de gătit (a se vedea tabelul referitor la programe).



Setările pot fi modificate și în timpul funcționării.

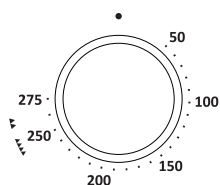
SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURA SUGERATĂ °C
SISTEMELE DE GĂTIRE		
»»»»	PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ Folosiți această funcție dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Această funcție nu este corespunzătoare pentru prepararea alimentelor. Când cuptorul se încălzește la temperatura dorită, procesul de încălzire este finalizat.	160
— —	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-o pentru a rumeni partea superioară a mâncării (rumenire finală).	180
— —	REZISTENȚĂ INFERIOARĂ Doar rezistența inferioară a cuptorului va radia căldură. Folosiți această rezistență pentru a rumeni partea inferioară a mâncării.	180
▼▼	GRĂTAR Doar rezistența grătarului - o parte din setul de grătar mai mare - va funcționa. 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.	230
▼▼▼	GRĂTAR 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. Această combinație este folosită pentru pregătirea unei cantități mai mici de sandvișuri cu o felie de pâine, de carne sau de cârnăciori de bere și pentru prăjirea pâinii.	230



SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURA SUGERATĂ °C
	GRĂTAR 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 adecvat pentru preparate gratinate și pentru rumenirea crustei crocante.	170
	REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI VENTILATOR Rezistența superioară și ventilatorul vor funcționa simultan. Folosiți acest sistem pentru a frige cantități mari de carne roșie sau albă. De asemenea, este adecvat pentru preparate gratinate.	170
	AER CALD ȘI REZISTENȚĂ INFERIOARĂ Rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul de aer cald 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
	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
	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
	REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ CU VENTILATOR Ambele rezistențe și ventilatorul sunt activate. Ventilatorul permite circulația uniformă a aerului cald în interiorul cuptorului. Acesta este folosit pentru produsele de patiserie, pentru decongelare și pentru uscarea fructelor și legumelor.	180
	PĂSTRAREA FARFURIEI LA CALD Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vasele (farfurii, cești) înainte de servirea mâncării pentru a păstra mâncarea caldă mai mult timp.	60
	COACERE LENTĂ (GENTLEBAKE) ¹⁾ Această funcție permite coacerea blândă, lentă și uniformă, ce face ca produsele să fie moi și suculente. Este potrivită pentru fripturi, pește și produse de patiserie, pe un singur nivel. Setează temperatura în intervalul de la 140 la 220 °C.	180
	DECONGELARE Aerul circulă fără activarea rezistențelor. Se va activa doar ventilatorul. Se folosește pentru decongelarea lentă a alimentelor congelate.	-
	AQUA CLEAN Doar rezistența inferioară va radia căldură. Folosiți această funcție pentru îndepărtarea petelor și a reziduurilor de mâncare din cuptor. Programul durează 30 de minute.	70

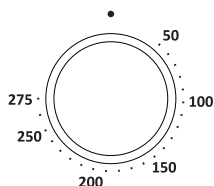
¹⁾ Este folosit pentru a obține o clasă de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1.

ETAPA 2: ALEGEREA SETĂRILOR

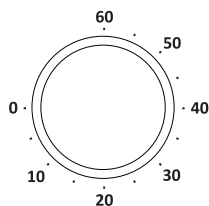
REGLAREA TEMPERATURII DE GĂTIRE



 Reglați butonul de temperatură până la poziția , când folosiți sistemul cuptorului cu grătarul mare și grătarul.

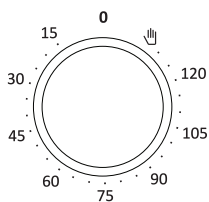


REGLAREA CEASULUI




MINUTAR

Rotiți butonul în direcția acelor ceasornicului pentru a regla ceasul. Apoi, reglați setarea prin rotirea butonului în direcția opusă. Cea mai mare setare posibilă este de 60 de minute. După expirarea timpului stabilit, se va activa un semnal acustic de aproximativ cinci secunde.



TEMPORIZATOR DE OPRIRE (întrerupător comandat de ceas electronic)

Selectați, în primul rând, sistemul de gătit și temperatura. Reglați timpul prin rotirea butonului în direcția acelor de ceasornic. După expirarea timpului reglat, sistemul de încălzire selectat se va dezactiva.

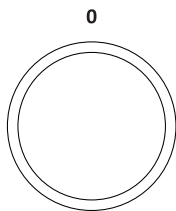
 Dacă nu doriți să utilizați întrerupătorul comandat de un ceas electronic sau dacă timpul este, fie mai scurt de 15 minute, fie mai mare de 120 de minute, atunci se recomandă setarea manuală. Rotiți butonul spre stânga pentru a selecta simbolul (mâna). Cuptorul nu va funcționa în poziția "0".


ETAPA 3: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIRE

Reglați sistemul și temperatura; apoi, începeți procesul de gătire.

ETAPA 4: OPRIREA CUPTORULUI

Rotiți SELECTORUL SISTEMULUI DE GĂTIRE în poziția "0".



 După finalizarea procesului de gătire, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze un timp, în funcție de temperatură. Dacă lăsați mâncarea în cuptor, aceasta poate genera umiditate și poate rezulta cu formarea condensului pe panoul frontal al cuptorului și pe ușă.

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.

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.

Folosiți tăvi adânci și puțin adânci închise la culoare, stratificate cu silicon sau acoperite cu email, deoarece acestea conduc căldura foarte bine.

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.

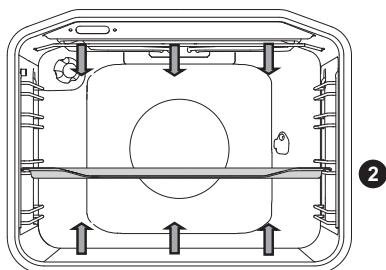
Opriiți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul procesului de gătire pentru a economisi energie utilizând căldura acumulată.

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

Niveluri standard de testare a gradului de preparare și temperatura de interior finală recomandată pentru diferite tipuri de carne

Tip aliment	Temperatură de interior pentru alimente Food core temperature (°C)	Culoarea cărnii în secțiune și culoarea sucului
CARNE DE VITĂ		
În sânge	40-45	roșie, precum carnea crudă, puțin suc
În sânge medie	55-60	roșu deschis, mult suc roșu
Medie	65-70	roz, cantitate mică de suc de culoare roz pal
Bine făcută	75-80	maro cu nunață de gri uniformă, suc puțin fără culoare
CARNE DE VIȚEL		
Bine făcută	75-85	roșu-marou
PORC		
Medie	65-70	roz deschis
Bine făcută	75-85	galben- maro
CARNE DE MIEL		
Bine făcută	79	gri, suc de nuanță roz
CARNE DE OAIÉ		
În sânge	45	roșie, precum carnea crudă, puțin suc
În sânge medie	55-60	roșu deschis
Medie	65-70	roz în mijloc
Bine făcută	80	gri
CARNE DE CAPRĂ		
Medie	70	roz pal, suc de culoare roz
Bine făcută	82	gri, suc doar puțin roz
CARNE DE PUI		
Bine făcută	82	gri deschis
PEȘTE		
Bine făcut	65-70	alb înspre gri-marou

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)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Friptură de porc	1500	2	180-200	90-110
Pulpă de porc	1500	2	180-200	100-120
Ruladă de porc	1500	2	180-200	120-140
Ruladă de carne	1500	2	200-210	60-70
Friptură de vită	1500	2	170-190	120-140
Ruladă de vițel	1500	2	180-200	90-120
Pulpă de miel	1500	2	180-200	100-120
Pulpă iepure	1500	2	180-200	100-120
Cotlet căprioară	1500	2	180-200	100-120
Pizza *	/	2	200-220	20-30
Pui	1500	2	190-210	70-90
PEȘTE				
Pește înăbușit	1000g / bucată	2	210	50-60

Folosiți acest sistem pentru a frige carnea de pui, dacă aparatul nu este prevăzut cu sistem .

Folosiți acest sistem pentru a coace pizza, dacă aparatul nu este prevăzut cu sistem .

Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.

Produse de patiserie:

Folosiți doar un nivel și tăvi sau tăvi 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.

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
PRODUSE PATISERIE			
Sufleu de legume	2	190-200	30-35
Sufleu dulce	2	190-200	30-35
Chifle (Semmel)*	2	190-210	20-30
Pâine albă *	2	180-190	50-60
Pâine din făină de hrișcă*	2	180-190	50-60
Pâine din cereale integrale *	2	180-190	50-60
Pâine din făină de seară *	2	180-190	50-60
Pâine din făină de alac *	2	180-190	50-60
Tort nucă	2	170-180	50-60
Pandișpan *	2	160-170	25-30
Prăjitură cu brânză	2	170-180	65-75
Brioșe	2	170-180	25-30
Produse de patiserie preparate din aluat dospit	2	200-210	20-30
Varză pirozhki	2	185-195	25-35
Prăjitură cu fructe	2	150-160	40-50
Biscuiți Meringue	2	80-90	120-130
Rulouri umplute cu jeleu (Buchtel)	2	170-180	30-40

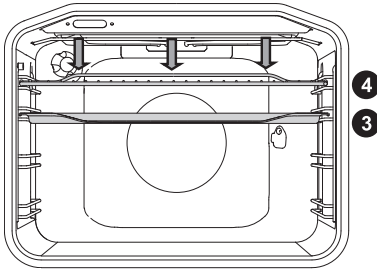
Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.

Sfat	Uporaba
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"> Folosiți o tavă puțin adâncă sau o tavă de copt de culoare închisă. Așezați tava puțin adâncă pe ghidajul de mai jos și porniți rezistența inferioară spre sfârșitul procesului de gătire.
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.

Temperatura maximă permisă: 240°C.

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

Supravegheați procesul de gătire 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 frigerii.

După frigere, curățați cuptorul, accesoriile și ustensilele.

Tabel pentru pregătirea pe grătar - grătar mic

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Friptură vită, medie	180 g/bucată	3	230	15-20
File ceafă de porc	150 g/bucată	3	230	18-22
Cotlete	280 g/bucată	3	230	20-25
Cârnați de grătar	70 g/bucată	3	230	10-15
PÂINE PRĂJITĂ				
Pâine prăjită	/	4	230	3-6
Tartine	/	4	230	3-6

Tabel pentru prepararea la grătar - grătar mare

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	TimP de gătit (min)
CARNE				
Friptură vită, în sânge	180 g/bucată	3	230	15-20
Friptură vită, bine făcută	180 g/bucată	3	230	18-25
File din ceafă de porc	150 g/bucată	3	230	20-25
Cotlete	280 g/bucată	3	230	20-25
Escalop vițel	140 g/bucată	3	230	20-25
Cârnați de grătar	70 g/bucată	3	230	10-15
Conservă din carne de porc (Leberkäse)	150 g/bucată	3	230	10-15
PEȘTE				
Friptură/ file somon	200 g/bucată	3	230	15-25
PÂINE PRĂJITĂ				
Pâine prăjită	/	4	230	1-3
Tartine	/	4	230	2-5

Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că este suficient lichid în tava ca să nu se ardă. Întoarceți carnea în timpul gătirii.

Atunci când gătiți păstrăv, uscați peștele cu un prosop de hârtie. Condimentați interiorul peștelui; acoperiți-l cu ulei la exterior și așezați-l pe grătar. Nu întoarceți peștele atunci când îl pregătiți pe grătar.

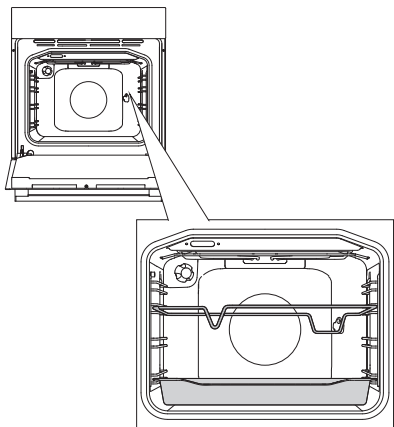


Țineți întotdeauna ușa cuptorului închisă când folosiți rezistența (cu infraroșu) a grătarului.

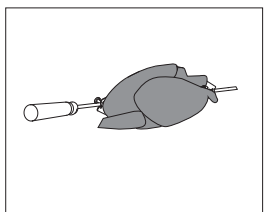
Rezistența grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului se încing în timpul preparării. Prin urmare, folosiți mănuși de bucătărie și clești pentru carne.

Prepararea la rotisor (în funcție de model)

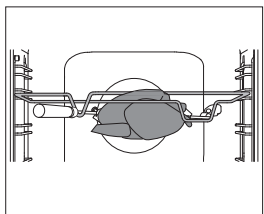
Temperatura maximă când utilizați rotisorul este de 240°C.



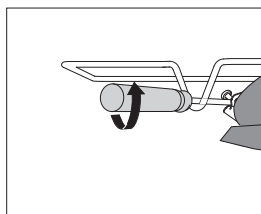
- 1** Introduceți suportul țepușei în cel de-al treilea ghidaj din partea inferioară și așezați tava adâncă pe ghidajul inferior (1) care va servi drept tavă de picurare.



- 2** Așezați carnea pe țepușa și strângeți șuruburile.



- 3** Așezați mânerul țepușei pe suportul frontal al țepușei și introduceți vârful în orificiul din partea dreaptă a peretelui din spate al cuptorului (orificiul este protejat de un capac rotativ).



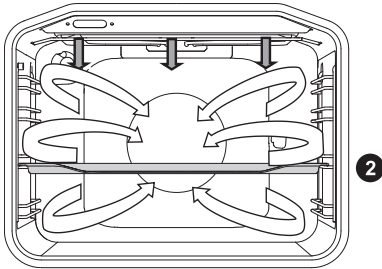
- 4** Desfaceți mânerul țepușei și închideți ușa cuptorului.

Porniți cuptorul și selectați sistemul GRĂTAR MARE.



Grătarul va funcționa doar atunci când ușa cuptorului este închisă.

GRĂȚAR CU VENTILATOR

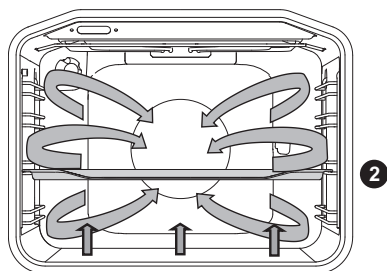


În acest mod de funcționare, încălzitorul grătarului și ventilatorul funcționează simultan. Adecvat pentru frigerea cărnii, peștelui și a legumelor.

(Consultați descrierile și recomandările pentru GRĂȚAR.)

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Carne de rață	2000	2	150-170	80-100
Friptură de porc	1500	2	160-170	60-85
Pulpă de porc	1500	2	150-160	120-160
Cotlet de porc	1000	2	150-160	120-140
Jumătate de găină	700	2	190-210	50-60
Carne de găină	1500	2	190-210	60-90
PEȘTE				
Păstrăv	200 g/bucată	2	170-180	40-50

AER CALD ȘI REZISTENȚA INFERIOARĂ



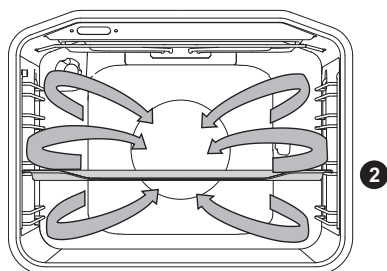
Rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul de aer cald vor funcționa simultan. Corespunzătoare pentru pregătirea pizzei, plăcintelor cu mere și a checurilor cu fructe confiate.

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

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Prăjitură cu brânză, aluat fraged	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Tartă Lorraine, fragedă	2	180-200	35-40
Plăcintă cu mere, aluat dospit	2	150-160	35-40
Ștrudel cu mere,foietaj	2	170-180	45-65

Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.

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.

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 succulentă dacă o acoperiți.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Friptură de porc cu piele	1500	2	170-180	140-160
Carne de rață	2000	2	160-170	120-150
Carne de găscă	4000	2	150-160	180-200
Carne de curcan	5000	2	150-170	180-220
Piept de pui	1000	3	180-200	60-70
Pui umplut	1500	2	170-180	90-110

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.

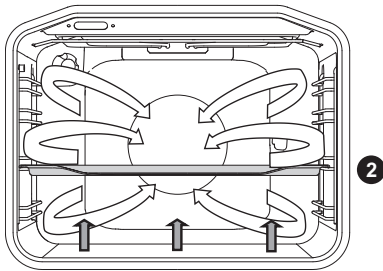
Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
PRODUSE PATISERIE			
Pandișpan	2	150-160	25-35
Prăjitură cu aluat sfărâmișos	2	160-170	25-35
Prăjitură cu fructe, pandișpan	2	150-160	45-65
Ruladă*	2	160-170	15-25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	160-170	50-70
Ștrudel cu mere	2	170-180	40-60
Biscuiți, aluat fraged	2	150-160	15-25
Biscuiți, presați	2	140-150	15-25
Biscuiți din aluat dospit	2	170-180	20-35
Biscuiți, foietaj	2	170-180	20-30
ALIMENTE CONGELATE			
Ștrudel cu mere și brânză proaspătă	2	170-180	50-70
Pizza	2	170-180	20-30
Cartofi prăjiți, gata pentru gătit	2	170-180	20-35
Crochete la cuptor	2	170-180	20-35

Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

REZISTENȚA INFERIOARĂ ȘI VENTILATORUL



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

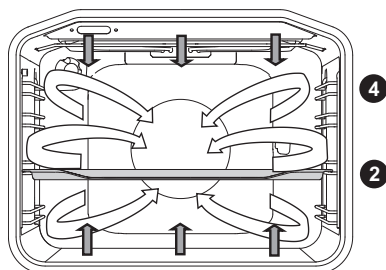
Pregătiți alimentele care vor fi conservate și borcanele în mod normal. Folosiți borcane cu inel de etanșare din cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace filetate sau metalice sau cutii metalice. Asigurați-vă că borcanele au dimensiuni egale, sunt umplute cu același conținut și sunt 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	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de fierbere la foc mic (min)	Temperatura și timpul după începerea fierberii	Timpul de repaus în cuptor (min)
FRUCTE					
Căpșuni	2	160-180	30-45	/	20-30
Fructe cu sâmburi	2	160-180	30-45	/	20-30
Piure de fructe	2	160-180	30-45	/	20-30
LEGUME					
Castraveciori murați	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasole/morcovi	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

REZISTENȚA SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ CU VENTILATOR



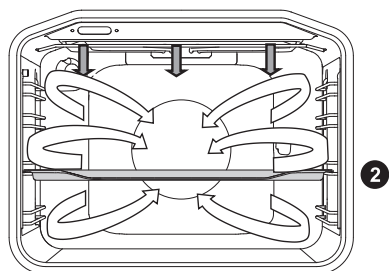
Se folosește pentru toate produsele de patiserie, pentru decongelare și pentru uscarea fructelor și legumelor. Înainte de introducerea alimentelor în cuptorul preîncălzit, așteptați ca indicatorul luminos să se stingă pentru prima dată. Pentru rezultate optime, coaceți doar pe un nivel. Cuptorul trebuie să fie preîncălzit. Folosiți al doilea sau al patrulea ghidaj, numărând din partea de jos.

Tabelul referitor la produsele de patiserie preparate cu rezistența superioară și cea inferioară și ventilatorul

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
PRODUSE PATISERIE			
Prăjitură marmorată	2	140-150	45-55
Prăjitură în foaie de copt dreptunghiulară	2	130-140	45-55
Prăjitură cu brânză	2	130-140	55-65
Prăjitură cu fructe, aluat fraged	2	140-150	35-45
Pandișpan	2	140-150	25-35
Prăjitură cu fructe, pandișpan	2	130-140	35-45
Ruladă	2	140-150	15-25
Cozonac	2	130-140	50-60
Rulouri umplute cu jeleu (Buchtel)	2	150-160	25-35
Gugelhupf (Prăjitură Bundt)	2	130-140	40-50
Biscuiți, aluat fraged	2	140-150	15-25
Biscuiți presăți *	2	130-140	10-15
Produse de patiserie mici, aluat dospit	2	140-150	15-20
Pâine*	2	170-180	45-55
Tartă Lorraine	2	150-160	35-45
Ștrudel cu mere	2	150-160	40-50
Pizza *	2	180-190	10-20
Produse de patiserie din foietaj	2	150-160	18-25

Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.

COACERE LENTĂ (GENTLEBAKE)



Această funcție permite coacerea blândă, lentă și uniformă, ce face ca produsele să fie moi și suculente. Este potrivită pentru fripturi, pește și produse de patiserie, pe un singur nivel.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE				
Carne de rață	2000	2	150	90-110
Friptură de porc	1500	2	160	80-100
Pulpă de porc	1500	2	150	130-160
Cotlet de porc	1000	2	150	130-150
Jumătate de găină	700	2	190	60-70
Carne de găină	1500	2	190	80-100
PEȘTE				
Păstrăv	200 g/bucată	2	200	20-30

DECONGELARE



În acest mod, aerul va circula fără să fie necesară funcționarea vreunei rezistențe. Alimentele potrivite pentru dezghețare includ prăjiturile cu multă cremă sau cremă pe bază de unt, prăjiturile și produsele de patiserie, pâinea și chiflele, precum și fructele congelate.

În majoritatea cazurilor, se recomandă scoaterea alimentelor din ambalaje (nu uitați să înlăturați clemele sau clipsurile din metal).

La jumătatea timpului de decongelare, alimentele trebuie să fie întoarse, agitate și separate în cazul în care au fost înghețate împreună.

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, mânerele 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 CONVENȚIONALĂ A CUPTORULUI

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.

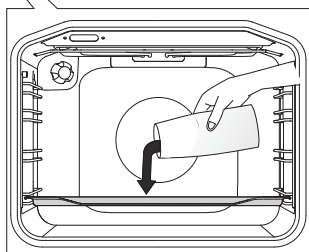
În cazul murdăriei persistente și a impurităților, folosiți detergenți convenționali de cuptor. Clătiți cuptorul bine cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent. Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi, bureți abrazivi, substanțe de îndepărtare a petelor și a ruginii, etc.

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.

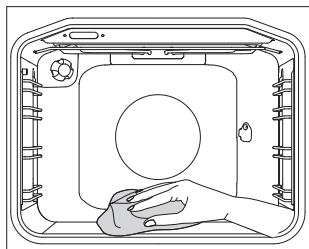
FOLOSIREA FUNCȚIEI "AQUA CLEAN" PENTRU CURĂȚAREA CUPTORULUI



1 Rotiți SELECTORUL SISTEMULUI DE GĂTIRE în poziția "Aqua Clean". 2 Reglați BUTONUL DE TEMPERATURĂ la 70 °C.



2 Turnați 0.6 l de apă într-un pahar sau într-un vas termorezistent puțin adânc și introduceți-l în dispozitivul inferior de ghidare.



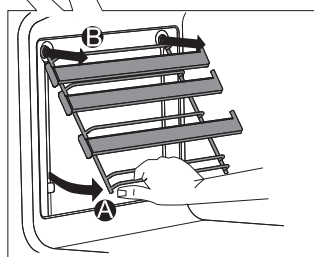
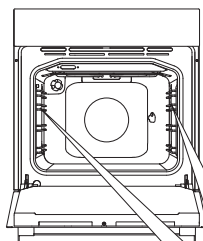
3 După 30 de minute, reziduurile de alimente de pe pereții de email ai cuptorului se vor înmuia și se vor curăța ușor cu ajutorul unei cârpe umede.



Folosiți sistemul Aqua Clean când cuptorul s-a răcit complet.

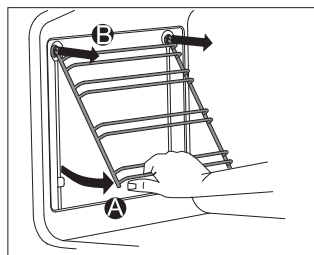
SCOATEREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR TELESCOPICE EXTENSIBILE ȘI A CELOR DE SÂRMĂ

Folosiți detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



A Apucați ghidajele de partea de jos și trageți-le înspre centrul interiorului cuptorului.

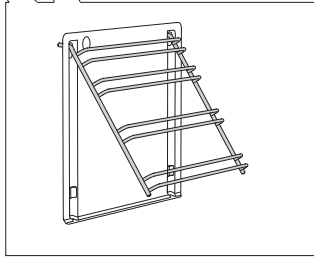
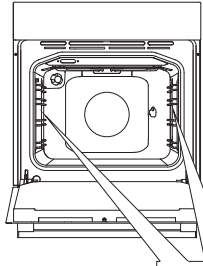
B Scoateți-le din orificiile din partea de sus.



Nu curățați ghidajele extensibile în mașina de spălat vase.

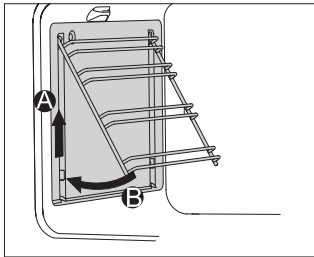
MONTAREA INSERȚIILOR CATALITICE

Folosiți detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.

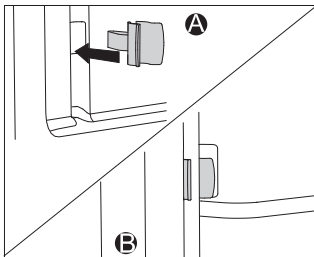


Scoateți ghidajele de sârmă sau ghidajele extensibile.

1 Montați ghidajele pe inserția catalitică.



2 Atașați inserțiile cu ghidaje cu ajutorul orificiilor prevăzute, și trageți în sus.



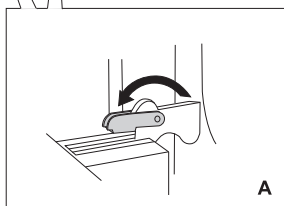
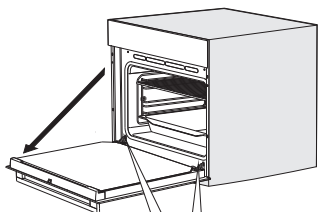
Când montați ghidaje complet extensibile cu inserții catalitice, introduceți un capăt al clemelor furnizate în orificiile din partea de jos a peretelui din interiorul cuptorului și introduceți celălalt capăt al clemelor în ghidaje.

Scopul clemelor este de a fixa ghidajele mai bine.

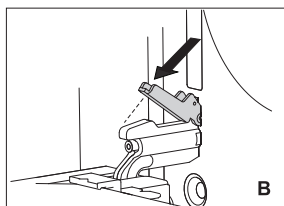


Nu spălați inserțiile catalitice în mașina de spălat vase.

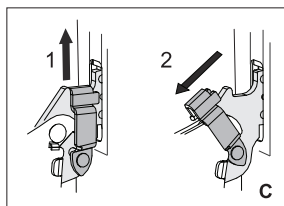
SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI



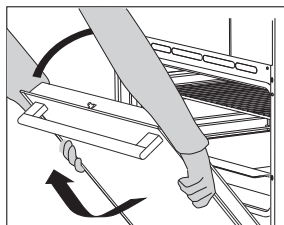
A



B



C



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

2 A Rotiți opritoarele atât cât vă permit (în cazul închiderii convenționale). Cu ajutorul sistemului de închidere ușoară,

B Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, rotiți din nou clanțele până la un unghi de 90°.

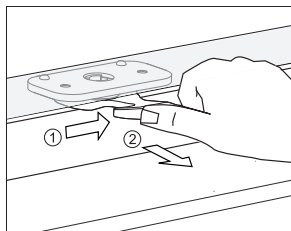
C Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, ridicați ușor clanțele și trageți spre dvs.

3 Închideți ușor ușa până ce clanțele se aliniază cu fantele. Ridicați ușor ușa și scoateți-o din ambele fante. 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)



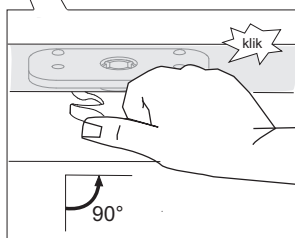
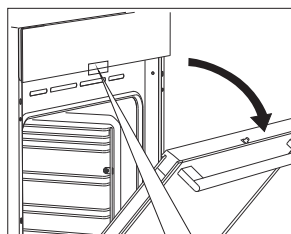
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

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

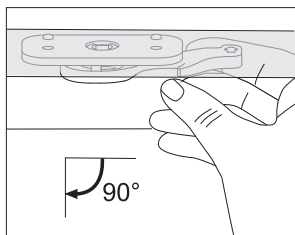
DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **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.

ÎNCHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

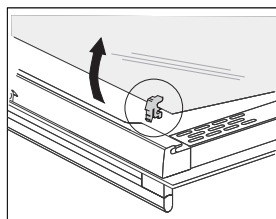
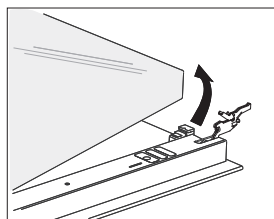
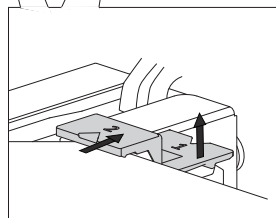
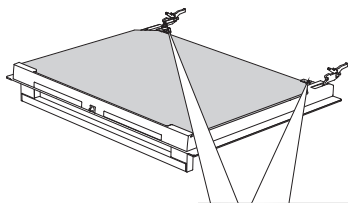
Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de închidere a ușii, care include și unghiul de 75 grade. Acesta permite închiderea simplă, fără zgomot și cursivă a ușii. O împingere ușoară (într-un unghi de 15 grade relativ față de poziția închisă a ușii) este suficientă pentru ca ușa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

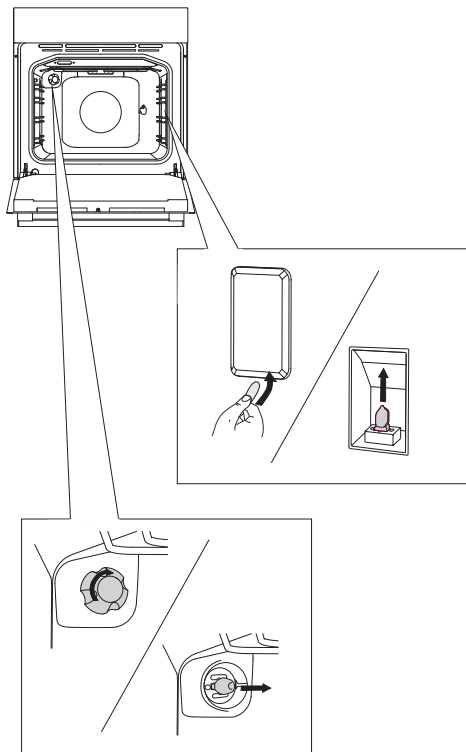
3 Pentru a scoate cel de-al treilea geam (doar în cazul anumitor modele), ridicați-l și scoateți-l. De asemenea, îndepărtați garniturile din cauciuc de pe geam.

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

ÎNLOCUIREA BECULUI

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

(Lampă de halogen: G9, 230 V, 25 W; bec obișnuit E14, 25 W, 230 V)



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



Aveți grijă să nu deteriorați emailul.

Scoateți capacul becului și înlocuiți becul.



Folosiți mănuși de protecție pentru a evita arsurile.

TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE

Problemă/eroare	Cauză
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?

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.

EVP_MULTI_ORAITO2



ro (08-20)