



# Instrucțiuni de utilizare

RO

---

Vă mulțumim pentru  
încredere și pentru achiziționarea  
aparaturii!

Acest manual de instrucțiuni  
detaliat este oferit pentru a face  
mai accesibilă utilizarea acestui  
produs. Instrucțiunile ar trebui să vă  
permită să aflați totul despre noul  
dumneavoastră aparat, mult mai  
repede.

Asigurați-vă că ați primit un aparat  
nedeteriorat. Dacă există deteriorări  
în urma transportului, contactați  
vanzătorul de la care ați achiziționat  
aparatură sau depozitul local de unde  
a fost furnizat. Numărul de telefon  
poate fi găsit pe factură sau nota de  
livrare.

Instrucțiunile de utilizare pot fi găsite  
și pe site-ul nostru:

<http://www.gorenje.com>



Informații importante



Sfat, notă

# CUPRINS

---

<b>4 INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ</b> 8 Înainte de conectarea aparatului .....	<b>INTRODUCERE</b>
<b>9 ARAGAZ ELECTRIC</b> 13 Unitatea de control 14 Datele aparatului - plăcuța cu date tehnice (în funcție de model)	
<b>15 UTILIZAREA APARATULUI</b> 15 Înainte de a utiliza aparatul pentru prima dată 15 Plita (în funcție de model) 21 Alegerea setărilor 23 Începerea procesului de gătit 23 Oprirea cuptorului 24 Descrieri ale sistemelor ( moduri de gătit) și tabele pentru gătit	<b>UTILIZAREA APARATULUI</b>
<b>40 ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE</b> 41 Curățarea convențională a cuptorului 41 Arzătorul pe gaz 42 Curățarea suprafeței vitroceramice 44 Utilizarea funcției aqua clean pentru a curăța cuptorul 45 Îndepărtarea și curățarea ghidajelor de sârmă și telescopice extensibile 46 Instalarea panourilor catalitice 47 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului (în funcție de model) 50 Înlăturarea și introducerea ușii panoului de sticlă 52 Înlocuirea becului	<b>ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE</b>
<b>53 AVERTISMENTE SPECIALE ȘI RAPORTARE ERORI</b> .....	<b>REMEDIERE DEFECȚIUNI TEHNICE</b>
<b>54 INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RACORDARE</b>	
<b>57 ELIMINARE</b>	<b>ALTELE</b>

# INSTRUCȚIUNI IMPORTANTE DE SIGURANȚĂ

---



## CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU O CONSULTARE ULTERIOARĂ.

Acest aparat poate fi folosit de către copii cu vârsta de minimum 8 ani și de către persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare dacă sunt supravegheate sau dacă li se oferă instrucțiuni cu privire la folosirea în siguranță a aparatului și dacă înțeleg ce pericole pot apărea. Nu lăsați copii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi efectuate de către copii fără a fi supravegheați.

**ATENȚIONARE:** Aparatul și componentele accesibile se pot încălzi foarte tare în timpul folosirii. Aveți grijă să evitați contactul cu elementele de încălzire! Copii sub vârsta de 8 ani vor fi ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați în mod continuu.

**ATENȚIONARE:** Aparatul și unele din componentele sale se pot încălzi foarte tare în timpul folosirii. Copiii nu ar trebui lăsați în apropierea cuptorului.

Aparatul se poate încălzi foarte tare în timpul utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire ale cuptorului.

**ATENȚIONARE:** Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.

**ATENȚIONARE:** Gătirea pe plită cu grăsime sau ulei dacă nu este supravegheată poate fi periculoasă și poate duce la producerea unui incendiu. Nu încercați niciodată să stingeți focul cu apă, ci opriți aparatul și acoperiți flacăra cu un capac sau o pătură anti-foc.

ATENȚIE: Procesul de gătit trebuie supravegheat. Un proces de gătit pe termen scurt trebuie supravegheat continuu.

ATENȚIONARE: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie pentru a preveni pericolul de șoc electric.

ATENȚIE: Acest aparat este destinat doar în scop de gătit. Aparatul nu trebuie folosit în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.

Aparatul nu este destinat a fi controlat prin temporizatori externi sau prin sisteme speciale de comandă de la distanță.

ATENȚIONARE: Folosiți doar grilajele de protecție proiectate de producătorul aparatului sau indicate de producătorul aparatului în instrucțiunile de utilizare ca fiind adecvate sau grilajele de protecție încorporate în aparat. Utilizarea unor grilaje de protecție inadecvate poate duce la producerea unor accidente.

ATENȚIONARE: Dacă suprafața este crăpată, opriți aparatul pentru a evita o eventuală electrocutare.

Pentru conectarea aparatului, folosiți un cablu de 5x1,5mm<sup>2</sup> cu marcaj H05VV-F5G1,5 sau superior. Cablul trebuie montat de către o unitate service sau o persoană calificată similar.

Aparatul este destinat a fi amplasat direct pe podea, fără suport sau plinte.

Nu așezați obiecte metalice pe plită, precum cuțite, furculițe, linguri și capace deoarece se pot încinge.

După utilizare, opriți zona de gătit de la butonul de comandă și nu vă bazați pe detectorul pentru vase.

Nu folosiți soluții de curățare abrazive sau raclete metalice ascuțite pentru a curăța geamul ușii cuptorului sau geamul capacelor cu balamale ale plitei (acolo unde este cazul), deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

Aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative pentru a evita supraîncălzirea.

Nu folosiți dispozitive de curățare cu aburi sau de înaltă presiune pentru a curăța plita deoarece există un risc de electrocutare.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta ar trebui înlocuit de către producător, o unitate service sau persoane calificate similar pentru a se evita pericolele.



- ATENȚIE: posibilitate de înclinare.



- ATENȚIONARE: Pentru a evita răsturnarea aparatului, trebuie montate elemente de stabilizare. Consultați instrucțiunile de instalare.

Folosiți doar sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

Asigurați-vă că capacul este curat și că nu există lichid pe acesta înainte de a-l ridica. Capacul poate fi lăcuit sau din

sticlă. Se poate închide doar atunci când zonele de gătit s-au răcit complet.

Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care îndeplinește normele de racordare la rețeaua de alimentare cu energie.

Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care dispune de elemente de deconectare. Instalația electrică fixă trebuie realizată în conformitate cu normele de conectare la instalația electrică.

Aparatul este destinat doar pentru uz casnic. Nu îl folosiți în alte scopuri, cum ar fi încălzirea camerelor, uscarea animalelor de companie sau a altor animale, a hârtiei, țesăturilor, ierburilor, etc. pentru că vă poate provoca răni sau se poate produce un incendiu.

Aparatul poate fi racordat doar de către un expert autorizat de o companie de distribuție a gazelor sau de către o unitate service autorizată. Trebuie să se respecte legislația relevantă și condițiile tehnice ale distribuitorului local de gaze pentru conectarea la rețeaua de alimentare cu gaz.

Reparațiile neautorizate pot avea drept rezultat o explozie, electrocutare sau scurt-circuit și, prin urmare, vătămarea corporală și deteriorarea aparatului. Aceste operațiuni pot fi efectuate doar de un expert autorizat.

Înainte de instalarea și conectarea aparatului, asigurați-vă că condițiile de conexiune locală și caracteristicile (tipul gazului și presiunea) sunt compatibile cu montarea aparatului.

Montarea aparatului este specificată pe plăcuța cu date tehnice.

Acest aparat nu este conectat la un dispozitiv de evacuare a produselor de ardere. Acesta trebuie să fi instalat și conectat în conformitate cu reglementările de instalare curente. Se va acorda o atenție deosebită cerințelor relevante referitoare la ventilație.

**ATENȚIE:** Utilizarea unui aparat de gătit pe gaz are drept rezultat generarea căldurii, umidității și a produselor de ardere în camera în care este montat. Asigurați-vă că bucătăria este bine ventilată, în special atunci când folosiți aparatul: țineți gurile de ventilație naturală deschise sau instalați un dispozitiv de ventilație mecanică (hotă).

Închideți supapa de admisie principală dacă nu intenționați să utilizați arzătoarele pentru o perioadă mai lungă de timp (ex. înainte de a pleca în vacanță).

Balamalele de la ușa cuptorului se pot deteriora la greutate mare. Nu așezați oale grele pe ușa cuptorului și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului când îl curățați. Nu stați pe ușa deschisă a cuptorului și nu lăsați copiii să stea pe ea.

Funcționarea aparatului este sigură cu sau fără ghidajele pentru tăvi.

Dacă cablul de alimentare este deteriorat, acesta ar trebui înlocuit de către producător sau de către un tehnician autorizat, pentru a se evita pericolele.

Ușa cuptorului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Un al treilea strat de sticlă este instalat pentru extra protecție, reducând temperatura la suprafața exterioară (doar la anumite modele).

Balamalele de la ușa cuptorului se pot deteriora la greutate mare. Nu așezați oale grele pe ușa cuptorului și nu vă sprijiniți de ușa cuptorului când îl curățați.

Nu stați pe ușa deschisă a cuptorului și nu lăsați copiii să stea pe ea.

Asigurați-vă că gurile de ventilație nu sunt acoperite sau obstrucționate.

Utilizarea intensivă prelungită a aparatului poate necesita o ventilație suplimentară, de exemplu deschiderea unei ferestre, sau o ventilație mai eficientă, de exemplu creșterea nivelului de ventilație mecanică dacă este prezentă.

Aparatul este greu. Pentru transportul aparatului este nevoie de cel puțin 2 persoane.

## ÎNAINTE DE CONECTAREA APARATULUI



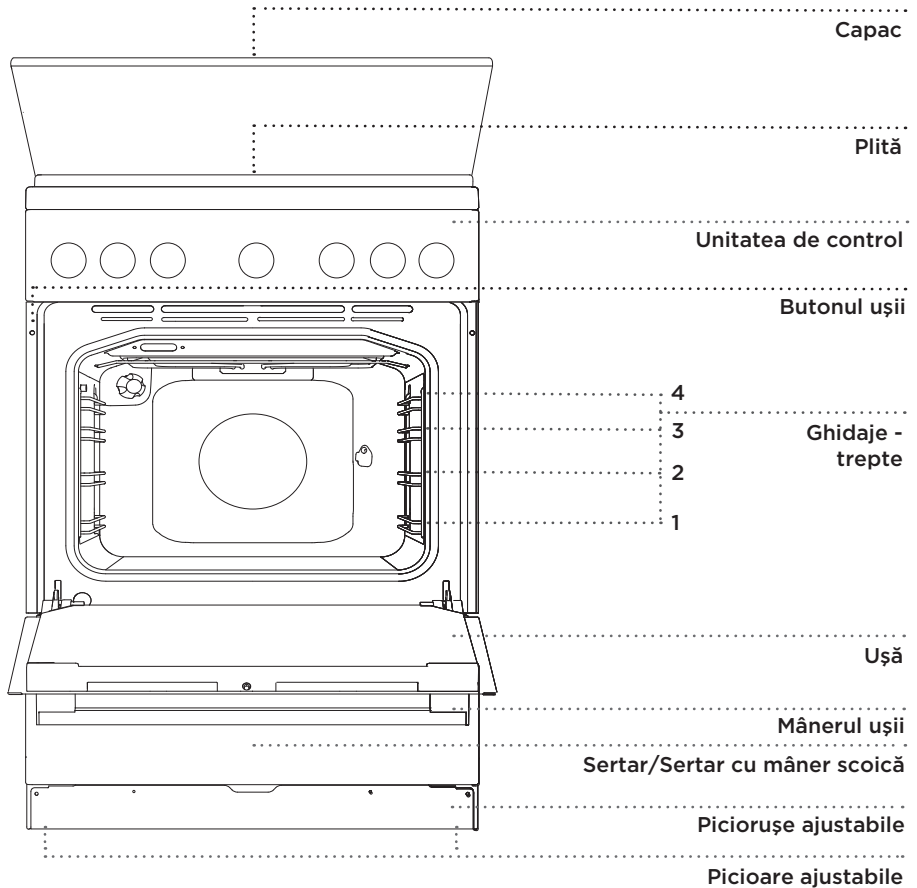
**Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a conecta aparatul. Orice reparație ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție.**



# ARAGAZ ELECTRIC

## DESCRIEREA CUPTORULUI ȘI A ECHIPAMENTULUI (în funcție de model)

Întrucât aparatele pentru care au fost redactate aceste instrucțiuni pot avea o echipare diferită, unele funcții sau echipamente descrise în acest manual pot să nu fie prezente la aparatul dumneavoastră.



## CAPACUL APARATULUI

Asigurați-vă că capacul este curat și că nu există lichid pe acesta înainte de a-l ridica. Capacul poate fi lăcuit sau din sticlă. Se poate închide doar atunci când zonele de gătit s-au răcit complet.



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că capacele de sticlă se pot sparge atunci când se încălzesc. Opriiți toate arzătoarele înainte de a închide capacul.


## SERTARUL APARATULUI



**Nu depozitați produse inflamabile, explozive, volatile sau sensibile la temperatură (cum ar fi hârtie, cârpe de vase, pungi de plastic, soluții de curățare sau detergenți și spray-uri) în sertarul de depozitare al cuptorului, deoarece acestea se pot aprinde în timpul funcționării și pot provoca un incendiu.**

## BUTON DE ÎMPINGERE ȘI TRAGERE

Împingeți ușor butonul până când sare, apoi rotiți-l.

 După fiecare utilizare, rotiți butonul înapoi în poziția "off" și împingeți-l la loc. Butonul de împingere și tragere poate fi împins înapoi, doar atunci când butonul este în poziția "off".

## LUMINI DE CONTROL

La pornirea cuptorului, se aprinde semnalul luminos de culoare galbenă.

Lumina galbenă este aprinsă de fiecare dată când este activată funcția aparatului.

Lumina roșie este aprinsă când sunt activate elementele de încălzire ale cuptorului. Când se atinge temperatura selectată, lumina roșie se stinge.

Când o funcție este selectată, butonul selectat se va aprinde. Aceste aparate nu au lumină galbenă (doar anumite modele au).

Iluminatul cuptorului va porni automat când este selectat sistemul de gătit.

## GHIDAJE DE SÂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit pregătirea mâncării pe patru nivele.

## GHIDAJE TELESCOPICE DETAȘABILE

Ghidajele telescopice detașabile pot fi prevăzute pentru nivelul 2, 3 și 4. Ghidajele detașabile se pot prelungi parțial sau total.

## GHIDAJE ÎN RELIEF

Cuptorul are imprimate șanțuri laterale în cele trei niveluri pentru a insera grilajul.

## BUTON UȘĂ CUPTOR

Butonul dezactivează încălzirea cuptorului și ventilatorul când ușa cuptorului este deschisă în timpul procesului de gătit. Când ușa este închisă, butonul pornește din nou elementul de încălzire.

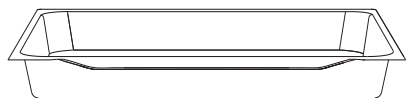
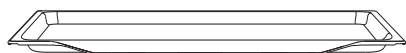
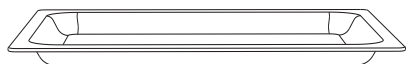
## VENTILATOR PENTRU RĂCIRE

Aparatul este dotat cu un ventilator pentru răcire care răcește carcasa și panoul de control al aparatului.

După ce cuptorul este oprit, ventilatorul pentru răcire continuă să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp pentru a răci cuptorul.


## ECHIPAMENTUL ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI

(în funcție de model)




**VASUL DE STICLĂ PENTRU GĂTIT** este folosit pentru a găti la toate sistemele cuptorului. De asemenea, poate fi folosit și ca tavă pentru servit.

**GRĂTARUL** este folosit pentru preparare la grătar sau ca suport pentru o tigaie, tavă de copt sau vas de copt ce conține mâncare.

 Există un dispozitiv de blocare de siguranță pe grătar. Deci, ridicați ușor grătarul din partea din față când îl scoateți din cuptor.

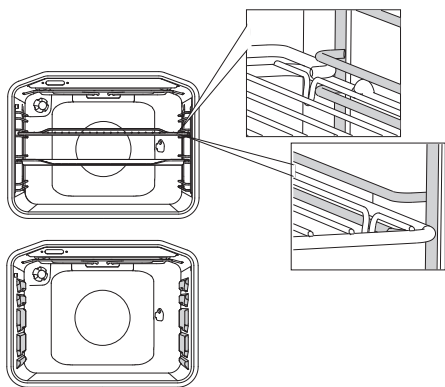
**TAVA PENTRU COPT CU BAZĂ JOASĂ** este perfectă pentru a coace toate tipurile de carne, pește și legume și pentru colectarea grăsimii atunci când se gătește pe grătar.

**TAVA DE COPT ADÂNCĂ** se folosește pentru pregătirea fripturii și pentru coacerea produselor moi de patiserie. De asemenea, poate fi folosită și ca tavă pentru captarea picăturilor.

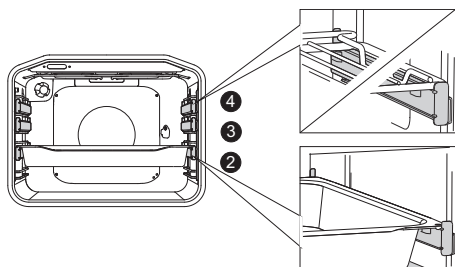
 Nu plasați niciodată în timpul gătitului tava pentru copt în primul ghidaj, cu excepția situațiilor în care preparați la grătar sau când folosiți rotisorul și nici când folosiți tava adâncă drept tavă pentru colectarea picăturilor.




**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.**

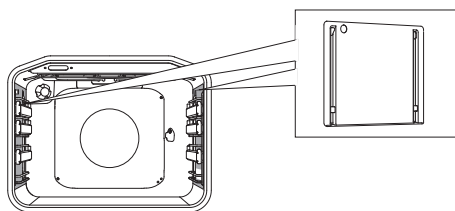


Grătarul sau tava trebuie introduse întotdeauna în șanțul dintre cele două profile de sârmă.



Cu ajutorul ghidajelor telescopice extensibile, prima dată scoateți ghidajele de pe primul nivel și plasați grătarul sau tava de copt pe ele. Apoi, împingeți-le cu mâna cât de mult posibil.

 Închideți ușa cuptorului când ghidajele telescopice s-au retras complet în cuptor.



**PANOURILE CATALITICE** previn lipirea grăsimii de părțile laterale din interiorul cuptorului.



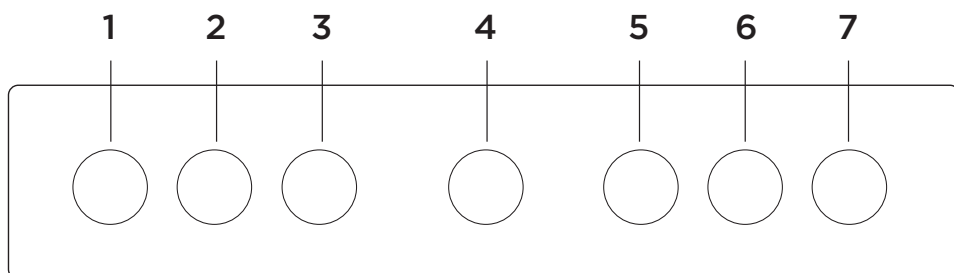
**ROTISORUL** (țepusa pentru carne) este utilizat pentru frigerea cărnii. Setul conține un suport pentru țepusă, o țepusă cu șuruburi și un mâner detașabil.



**Aparatul și unele dintre accesoriile au tendința de a se încălzi în timpul gătitului. Folosiți mănuși pentru cuptor.**

# UNITATEA DE CONTROL

(în funcție de model)



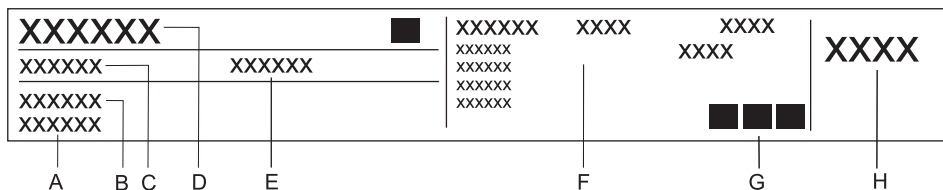
- 1 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT STÂNGA FAȚĂ
- 2 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT STÂNGA SPATE
- 3 BUTONUL SELECTORULUI SISTEMULUI DE GĂTIT
- 4 CRONOMETRU
- 5 BUTONUL DE TEMPERATURĂ
- 6 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT DREAPTA SPATE
- 7 BUTONUL ZONEI DE GĂTIT DREAPTA FAȚĂ

## NOTĂ:

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

# DATELE APARATULUI - PLĂCUȚA CU DATE TEHNICE

(în funcție de model)



- A Număr de serie
- B Model
- C Tip
- D Marcă
- E Cod
- F Informații tehnice
- G Indicații/simboluri de conformitate
- H Setările din fabrică pentru tipul gazului

Plăcuța ce indică informațiile de bază ale aparatului este localizată pe marginea cuptorului și este vizibilă când ușa cuptorului este deschisă.

# UTILIZAREA APARATULUI

## ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

La primirea aparatului, scoateți toate piesele, inclusiv orice echipamente de transport de pe cuptor.

Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent. Nu utilizați soluții de curățare abrazive.

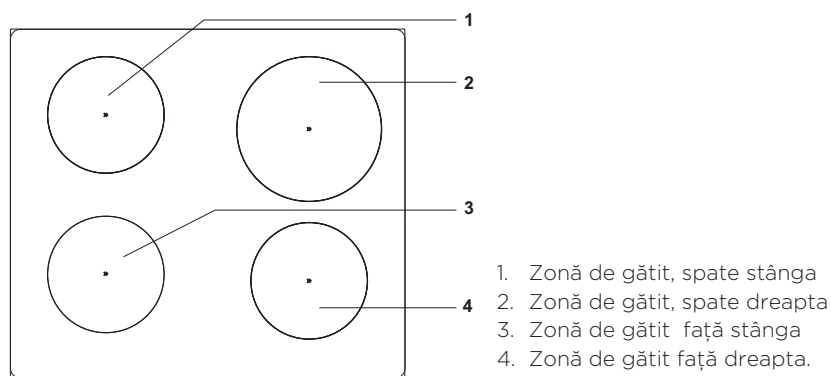
Când cuptorul se încălzește pentru prima dată, se va emite un miros caracteristic de aparat nou. Aerisiți bine camera în timpul primei utilizări.

După ce primiți aparatul, vă rugăm să ștergeți întreaga suprafață a plitei, inclusiv zonele de gătit, cu o cârpă umedă.

Dacă plita este dotată și cu zone convenționale de gătit, schimbați-le la puterea maximă de gătit timp de 3- 5 minute fără să plasați pe ele vase pentru gătit. Pe măsură ce zonele de gătit se încălzesc, poate apărea fum deasupra suprafeței plitei. Astfel, învelișul zonei de gătit își atinge rezistența maximă.

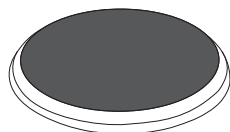
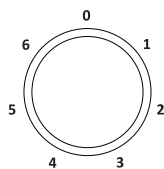
În cazul în care plita are o suprafață vitroceramică, curățați-o cu o cârpă umedă și detergent lichid. Nu folosiți detergenți agresivi, precum soluții de curățare abrazive care pot zgâria suprafața, bureți abrazivi de spălat vase sau soluții de îndepărtare a petelor.

## PLITA (în funcție de model)



## PLITE CONVENȚIONALE

- Asigurați-vă că zona de gătit și fundul vaselor pentru gătit sunt curate și uscate. Astfel, căldura va circula mai bine și se previne deteriorarea suprafeței de încălzire.
- Grăsimile și uleiul supraîncălzit pe suprafața zonelor de gătit se poate aprinde. Aveți grijă când gătiți cu grăsime sau ulei și întotdeauna controlați procesul de gătit.
- Nu puneți pe zona de gătit vase sau capace acoperite de aburi. Umezeala poate deteriora zonele de gătit.
- Nu răciți vasele pentru gătit plasându-le pe zonele de gătit care nu sunt folosite deoarece condensul care apare sub vasele de gătit poate contribui la coroziune.



Rotiți butonul pentru a aprinde zona de gătit. Puterea zonei de gătit poate fi setată treptat de la 1 la 6 sau continuu de la 1 la 4.



Opriți zona de gătit timp de 3-5 minute înainte de oprirea procesului de gătit pentru a utiliza căldura reziduală și pentru a economisi energie.



Zonele de gătit rapid (doar cu anumite modele) pot funcționa cu o putere mai mare decât zonele de gătit normale, ceea ce înseamnă că se pot încălzi mai repede. Aceste zone de gătit sunt indicate printr-un punct roșu în mijloc. După încălzire și curățare repetată, acest punct poate dispărea.

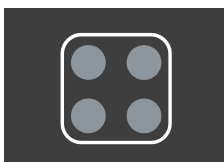
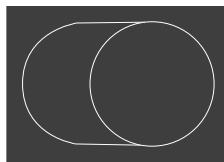
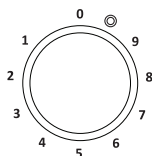


**În cazul utilizării prelungite a vaselor din fontă, zona vasului și marginea zonei de gătit se pot decolora. Acest lucru nu este acoperit de garanție.**



## SUPRAFAȚĂ VITROCERAMICĂ

- Zona de încălzire va ajunge rapid la puterea sau temperatura setată, în timp ce suprafața din jurul zonelor de gătit fierbinți va rămâne rece.
- Plita este rezistentă la schimbările de temperatură.
- Prin folosirea plitei vitroceramice ca spațiu de depozitare se pot produce zgârieturi sau alte defectțiuni.
- Nu folosiți vase din aluminiu sau plastic pe zonele de gătit fierbinți. Nu așezați obiecte din plastic sau folie de aluminiu pe plita vitroceramică.
- Nu folosiți plita vitroceramică dacă este crăpată sau spartă. Dacă un obiect ascuțit cade pe plită, plita se poate sparge. Consecințele unei astfel de evenimente pot fi vizibile imediat sau doar după un timp. În cazul în care apar crăpături vizibile pe plită, deconectați imediat aparatul de la alimentarea cu energie.



### CONTROLUL ZONEI DE GĂTIT CU DOUĂ INELE:

Suprafața zonei de gătit cu două inele se poate adapta la dimensiunea și forma vaselor dumneavoastră.

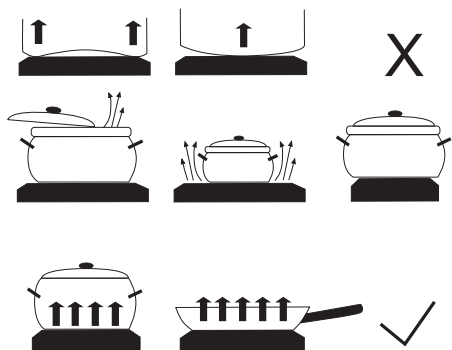
Pentru a activa zona de încălzire mai mare, rotiți butonul zonei de gătit cât de mult posibil (se va auzi un clic), apoi setați nivelul de putere dorit.

### INDICATORUL DE CĂLDURĂ REZIDUALĂ

Fiecare zonă de gătit este prevăzută cu un indicator luminos care se aprinde atunci când zona de gătit devine fierbinte. Atunci când zona de gătit se răcește, indicatorul luminos de semnalizare se va stinge.

Indicatorul de căldură reziduală se poate, de asemenea, aprinde dacă o oală fierbinte sau tigaie este așezată pe o zonă de gătit rece.

## SFATURI PRIVIND UTILIZAREA VASELOR



- Utilizați vase de calitate cu fund plat și stabil.
- Fundul tigăii și zona de gătit trebuie să aibă același diametru.
- Vasele din sticlă termorezistentă cu fund special finisat pot fi utilizate pe zonele de gătit dacă diametrul lor se încadrează pe zonele de gătit. Vasele cu diametrul mai mare se pot sparge din cauza stresului termic.
- Asigurați-vă că oala sau tigaia se află în mijlocul zonei de gătit.

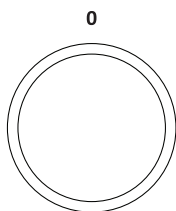
- Atunci când utilizați o oală sub presiune, nu o lăsați nesupravegheată până când ajunge la presiunea dorită. În primul rând, setați zona de gătit la putere maximă; apoi, urmând instrucțiunile producătorului oalei sub presiune, utilizați senzorul relevant pentru a reduce puterea de gătit la momentul potrivit.
- Asigurați-vă că există suficient lichid în oala sub presiune sau în orice altă oală sau vas. Din cauza supraîncălzirii, folosirea unui vas gol pe zona de gătit pot determina deteriorarea vasului și a zonei de gătit.
- Atunci când utilizați vase speciale, respectați instrucțiunile producătorului.

## SFATURI PENTRU ECONOMISIREA ENERGIEI ELECTRICE

- Diametrul fundului oalei și al cratiței trebuie să corespundă cu diametrul zonei de gătit. În cazul în care oala sau cratița este prea mică, o parte din căldură se va pierde, iar zona de gătit se poate deteriora.
- Dacă procesul de gătit permite acest lucru, folosiți un capac.
- Vasele ar trebui să aibă dimensiuni corespunzătoare, având în vedere cantitatea de alimente. Când gătiți o cantitate mică de alimente într-o oală sau cratiță mare, se pierde mai multă energie.
- Mâncarea care necesită o perioadă lungă de timp trebuie preparată într-o oală sub presiune.
- Legumele, cartofii etc. pot fi gătite într-o cantitate mai mică de apă. Alimentele vor fi gătite la fel de bine, atâta timp cât oala este închisă bine cu un capac. După aducerea apei la punctul de fierbere, reduceți focul la un nivel care este suficient pentru a menține fierberea lentă.

# CUPTORUL

## SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIT (în funcție de model)









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.

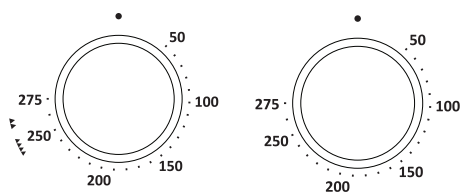
SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURA SUGERATĂ °C
<b>SISTEME DE GĂTIT</b>		
	<b>PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ</b> Folosiți funcția de preîncălzire dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Această funcție nu este adecvată pentru gătitul alimentelor. Când cuptorul se încălzește la temperatura dorită, procesul de încălzire este finalizat.	160
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR</b> Elementele de încălzire din partea superioară și din tavanul cuptorului vor emana căldură uniform în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea pot fi coapte/ fripte pe un singur nivel.	200
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR</b> Doar elementul de încălzire de pe tavanul cuptorului va radia căldură deasupra alimentelor. Folosiți-l pentru a rumeni partea de sus a mâncării (rumenire finală).	180
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR</b> Doar elementul de încălzire de pe fundul cuptorului va radia căldură. Folosiți-l pentru a rumeni partea de jos a mâncării.	180
	<b>GRĂTARUL</b> Doar elementul de încălzire pentru grătar, o parte a setului mare de grătar, va funcționa. Acest sistem este folosit pentru frigerea pe grătar a unei cantități mai mici de sandvișuri sau cârnați de bere și pentru a prăji pâine. Temperatura maximă admisă: 230 °C	220
	<b>GRĂTARUL MARE</b> Elementul de încălzire superior și grătarul vor funcționa. Căldura va fi emanată direct pe elementul de încălzire pentru grătar instalat pe partea superioară din interiorul cuptorului. Pentru a intensifica efectul de încălzire, elementul de încălzire superior este și el activat. Această combinație este folosită pentru frigerea pe grătar a unei cantități mai mici de sandvișuri, carne sau cârnați de bere și pentru a prăji pâine. Temperatura maximă admisă: 230 °C.	220
	<b>PREGĂTIRE PE GRĂTAR CU VENTILATOR</b> Elementul de încălzire pentru grătar și ventilatorul vor funcționa. Această combinație este folosită pentru a pregăti pe grătar carne și pentru a rumeni bucăți mai mare de carne sau de pui pe un singur nivel. De asemenea, este indicat pentru gratinare și pentru rumenire.	170



SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURA SUGERATĂ °C
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI VENTILATORUL</b> Elementul de încălzire superior și ventilatorul vor funcționa. Folosi acest sistem pentru a frige cantități mari de carne și carne de pasăre. De asemenea, este indicat pentru gratinare.	170
	<b>AERUL FIERBINTE ȘI ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR</b> Elementul de încălzire inferior, elementul de încălzire rotund și ventilatorul de aer fierbinte vor funcționa. Acesta este folosit pentru a coace pizza, produse moi de patiserie, prăjituri cu fructe, aluat dospit și aluat fraged.	200
	<b>AERUL FIERBINTE</b> Elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Ventilatorul instalat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul fierbinte circulă constant în jurul fripturii sau aluatului. Acest mod este folosit pentru rumenirea cărnii și pentru coacerea produselor de patiserie.	180
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR ȘI VENTILATORUL</b> Acesta este folosit pentru a coace aluat dospit dar cu creștere lentă și pentru a conserva fructe și legume.	180
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR ȘI VENTILATORUL</b> Ambele elemente de încălzire și ventilatorul sunt activate. Ventilatorul permite chiar și circulația aerului cald în interiorul cuptorului. Este folosit pentru coacerea produselor de patiserie, pentru decongelarea și uscarea fructelor și legumelor.	180
	<b>ÎNCĂLZITORUL DE FARFURII</b> Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vesela (farfurii, cești) înainte de a servi mâncarea pentru a o menține caldă mai mult timp.	60
	<b>COACERE LENTĂ (GENTLEBAKE) <sup>1)</sup></b> 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
	<b>DECONGELAREA</b> Aerul circulă fără ca vreun element de încălzire să fie activat. Doar ventilatorul va fi activ. Aceasta este folosită pentru a decongela încet alimentele congelate.	-
	<b>FUNCȚIA AQUA CLEAN</b> Doar elementul de încălzire inferior va radia căldură. Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și reziduurile de mâncare din cuptor. Programul durează 30 de minute.	70

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

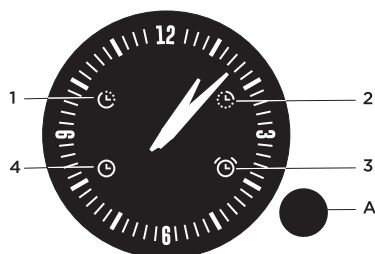
# ALEGEREA SETĂRILOR

## AJUSTAREA TEMPERATURII DE GĂTIT



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

## CEAS PROGRAM



**A** Buton selectare funcții

- 1** Amânare pornire cuptor
- 2** Oprire funcționare cuptor
- 3** Cronometru
- 4** Afișaj oră

Selectați setările pentru timp apăsând consecutiv butonul (A). Simbolul selectat va pâlpâi pe ecran. Rotiți butonul (A) pentru a seta funcția și apăsați pentru a confirma. Indicatoarele ceasului se vor muta automat către afișajul orei. Simbolurile setate vor rămâne aprinse.

De fiecare dată când apăsați butonul (A), acest lucru va fi confirmat printr-un semnal acustic scurt.

Țineți apăsat butonul (A) timp de 2 secunde pentru a șterge funcția setată.

## SETAREA OREI ZILEI

Dacă simbolul (4) de pe afișajul care indică ora pâlpâie (după prima conectare a aparatului sau în urma unei căderi de curent), țineți apăsat butonul (A) timp de două secunde până când simbolul nu mai pâlpâie.

Apoi selectați simbolul (4) pentru ora afișată apăsând consecutiv butonul (A). Ora afișată va pâlpâi atunci când este selectată.

Rotiți butonul (A) pentru a seta ora.

Confirmați setarea apăsând din nou butonul (A). Dacă nu este apăsat nici un buton, setarea va fi reținută automat după câteva secunde.

## FUNCȚIONAREA CUPTORULUI FĂRĂ SETAREA TEMPORIZATORULUI

După conectarea aparatului la sursa de alimentare pentru prima dată sau după o cădere de curent, simbolul (4) pentru ora afișată va pâlpâi.

Pentru funcționarea cuptorului, țineți apăsat butonul (A) timp de două secunde. Ora afișată va înceta să mai pâlpâie.

Cuptorul poate fi folosit fără restricții, dacă nu este efectuată nicio setare a temporizatorului.

## **FUNȚIONAREA CUPTORULUI CU SETAREA TEMPORIZATORULUI**

Temporizatorul de program poate fi folosit pentru a programa funcționarea cuptorului în două moduri:

### **A) Setarea orei de oprire**

Acest mod de funcționare vă permite să setați ora la care doriți ca funcționarea cuptorului să înceteze. Cea mai lungă perioadă care poate fi setată, începând cu ora curentă, este de 15 ore.

- Verificați dacă ceasul este setat corect pe ora curentă.
- Selectați simbolul (2) apăsând consecutiv butonul (A) până când simbolul începe să pâlpâie.
- Rotiți butonul (A) pentru a seta ora de oprire.
- Confirmați setarea apăsând din nou butonul (A). Indicatoarele ceasului se vor muta către afișajul orei. Simbolul care indică oprirea cuptorului se va aprinde.
- Porniți cuptorul (folosiți butoanele cuptorului pentru a seta modul de funcționare și temperatura). Cuptorul va începe să funcționeze la ora setată și se va opri la ora selectată.
- Când ceasul ajunge la ora selectată pentru oprire, cuptorul va înceta să mai funcționeze, fapt care va fi anunțat printr-un semnal acustic intermitent. Semnalul acustic poate fi oprit prin apăsarea butonului (A); în caz contrar, se va opri automat după 1 minut. Simbolul (2) va pâlpâi. Pentru a continua procesul de gătit, țineți apăsat butonul (A) timp de 2 secunde și setați o nouă durată de gătit dacă este necesar.

### **B) Setarea pornirii întârziată**

Acest mod de funcționare vă permite să specificați ora la care doriți să înceapă funcționarea cuptorului (ora de începere a procesului de gătit) și ora la care doriți ca procesul de gătit să se oprească (ora de oprire).

Ora de oprire poate fi întârziată cu cel mult 12 ore, în raport cu ora curentă a zilei; durata procesului de gătit poate fi setată la cel mult 3 ore.

- Verificați dacă ceasul este setat corect pe ora curentă.
- Setarea orei de începere: Selectați simbolul (1) apăsând butonul (A). Rotiți butonul (A) pentru a seta ora de începere și confirmați-o prin apăsarea butonului (A). Simbolul (2) pentru încetarea funcționării va începe să pâlpâie.
- Setarea orei de oprire: Rotiți butonul (A) pentru a seta ora de oprire și confirmați-o prin apăsarea butonului (A).
- Indicatoarele ceasului se vor muta către afișajul orei. Simbolurile (1) și (2) se vor aprinde.
- Temporizatorul va aștepta începerea procesului de gătit.
- Setări cuptorul – folosiți butoanele cuptorului pentru a seta modul de funcționare și temperatura.
- Cuptorul va începe să funcționeze la ora de începere și va înceta să funcționeze la ora de oprire.
- Când ceasul ajunge la ora selectată pentru oprire, cuptorul va înceta să mai funcționeze,

fapt care va fi anunțat printr-un semnal acustic intermitent. Semnalul acustic poate fi oprit prin apăsarea butonului (A); în caz contrar, se va opri automat după 1 minut. Simbolul (2) va pâlpâi. Pentru a continua procesul de gătit, țineți apăsat butonul (A) timp de 2 secunde și setați o nouă durată de gătit dacă este necesar.

## SETAREA CRONOMETRULUI

Ceasul poate fi folosit și drept cronometru care va anunța expirarea unui anumit interval de timp.

Cronometrul poate fi selectat doar atunci când temporizatorul programului nu este setat sau în curs de utilizare.

- Selectați simbolul (3) prin apăsarea consecutivă a butonului (A) până când simbolul începe să pâlpâie.
- Rotiți butonul (A) pentru a seta ora la care doriți ca funcția cronometru să declanșeze alarma. Cea mai lungă durată posibilă este de 3 ore.
- Confirmați setarea apăsând din nou butonul (A). Indicatoarele ceasului se vor muta automat către afișajul blocat, iar simbolul (3) se va aprinde.
- Când durata setată expiră, se va auzi un semnal acustic intermitent. Semnalul acustic poate fi oprit prin ținerea apăsată a butonului (A) timp de 2 secunde; în caz contrar, acesta se va opri automat după 1 minut.

## AFIȘAREA SETĂRII

Când este setată o funcție a temporizatorului, o puteți verifica prin apăsarea butonului (A). Indicatoarele ceasului se vor muta pentru puțin timp către valoarea setată și apoi vor reveni pentru a afișa ora curentă.

## ȘTERGEREA UNEI SETĂRI


Ștergeți setarea ținând apăsat butonul (A) timp de 2 secunde. Simbolul funcției șterse se va stinge.

# ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIT

Setați sistemul și temperatura, apoi începeți procesul de gătit.

## OPRIREA CUPTORULUI

Rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT în poziția "0".

 După gătit, ventilatorul pentru răcire va continua să funcționeze pentru o perioadă scurtă de timp, în funcție de temperatură. Dacă lăsați mâncarea în cuptor, se poate genera abur și poate duce la condens pe panoul frontal al cuptorului și a ușii.

# DESCRIERI ALE SISTEMELOR ( MODURI DE GĂTIT) ȘI TABELE PENTRU GĂTIT

Dacă mâncarea dorită nu se găsește în tabelul pentru gătit, căutați informația la feluri de mâncare asemănătoare. Informația afișată se referă la gătitul pe un singur nivel.

Este indicat un interval de temperatură. Începeți cu o temperatură mai joasă și creșteți-o dacă observați că mâncarea nu este rumenită suficient.

Timpul de gătit este aproximativ și poate varia în funcție de condiții.

**Preîncălziți cuptorul doar când** este cerut de rețeta din tabelele din acest manual de instrucțiuni. Încălzirea unui cuptor gol consumă foarte multă energie. Astfel, coacerea mai multor tipuri de produse de patiserie sau mai multe pizza succesiv vă vor ajuta să economisiți mai multă energie întrucât cuptorul a fost deja preîncălzit.

Folosiți foi de copt și tăvi din silicon negru sau cu înveliș de email întrucât acestea conduc căldura foarte bine.

Când folosiți hârtie de pergament, asigurați-vă este rezistentă la temperaturi înalte.

Când gătiți bucăți mari de carne sau produse de patiserie, se degajează mult abur în interiorul cuptorului, care, în schimb, poate crea condens pe ușa cuptorului. Este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. După procesul de gătit, ștergeți ușa și ușa de sticlă.

**Opriți cuptorul cu aproximativ** 10 minute înainte de finalul procesului de gătit pentru a economisi energie, utilizând căldura acumulată.

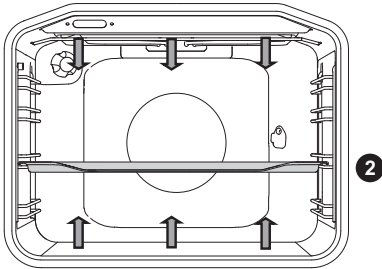
Nu răciți mâncarea în cuptorul închis pentru a putea preveni condensul.



## 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
<b>CARNE DE VITĂ</b>		
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
<b>CARNE DE VIȚEL</b>		
Bine făcută	75-85	roșu-marou
<b>PORC</b>		
Medie	65-70	roz deschis
Bine făcută	75-85	galben- maro
<b>CARNE DE MIEL</b>		
Bine făcută	79	gri, suc de nuanță roz
<b>CARNE DE OAIÉ</b>		
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
<b>CARNE DE CAPRĂ</b>		
Medie	70	roz pal, suc de culoare roz
Bine făcută	82	gri, suc doar puțin roz
<b>CARNE DE PUI</b>		
Bine făcută	82	gri deschis
<b>PEȘTE</b>		
Bine făcut	65-70	alb înspre gri-marou

## ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR



Elementele de încălzire din partea superioară și din tavanul cuptorului vor emana căldură uniform în interiorul cuptorului.

### Frigerea cărnii:

Folosiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite întrucât reflectă puternic căldura.

Folosiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau oțel inoxidabil. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite întrucât reflectă puternic căldura.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
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
<b>PEȘTE</b>				
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.

## Foietaje

Folosiți doar un singur nivel și tăvi sau foi de copt negre. În foi de copt sau tăvi deschise la culoare, foitajul nu se va rumeni bine, întrucât acestea reflectă căldura. Întotdeauna plasați tava de copt pe grătar. Dacă folosiți tava pentru copt furnizată, îndepărtați grătarul. Timpul de gătit va fi mai scurt dacă se preîncălzește cuptorul.

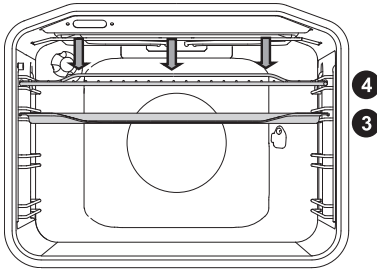
Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>PRODUSE PATISERIE</b>			
Sufleu de legume	2	190-200	30-35
Sufleu dulce	2	190-200	30-35
Chifle (Semmel)*	2	190-210	20-30
Pâine albă *	2	180-190	50-60
Pâine din făină de hrișcă*	2	180-190	50-60
Pâine din cereale integrale *	2	180-190	50-60
Pâine din făină de secară *	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.



**Nu inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.**

## GRĂȚAR MARE, GRĂȚAR



Când gătiți pe grătarul mare, elementul de încălzire superior și elementul de încălzire pentru grătar de pe partea de sus a cuptorului vor funcționa.

Când gătiți pe grătar, elementul de încălzire superior și elementul de încălzire pentru grătar din partea de sus a cuptorului vor funcționa.

Temperatura maximă permisă: 230°C.

Preîncălziți elementul de încălzire pe infraroșu (grătar) timp de cinci minute.

Supravegheați permanent procesul de gătit. Carnea se poate arde repede din cauza temperaturii mari.

Frigerea pe grătar este potrivită pentru gătitul crocant și cu grăsime puțină al cârnaților, cârnii și peștelui (fripturi, escalop, friptură sau file de somon etc.) sau a pâinii prăjite.

Când gătiți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei. Carnea nu se va mai lipi de el și inserați-l în cel de-al patrulea ghidaj. Inserați tava pentru colectarea picăturilor în primul sau al doilea ghidaj. Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că este suficient lichid în tava ca să nu se ardă.

Întoarceți carnea în timpul gătirii.

După ce ați preparat pe grătar, 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)
<b>CARNE</b>				
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
<b>PÂINE PRĂJITĂ</b>				
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)
<b>CARNE</b>				
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
<b>PEȘTE</b>				
Friptură/ file somon	200 g/bucată	3	230	15-25
<b>PÂINE PRĂJITĂ</b>				
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.



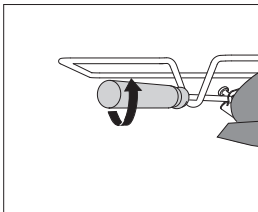
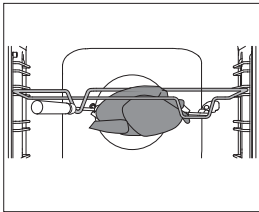
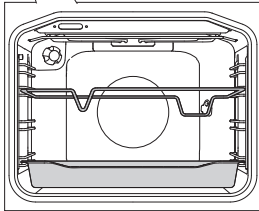
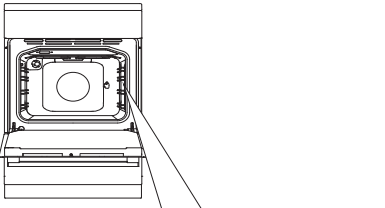
**Întotdeauna țineți ușa cuptorului închisă când folosiți elementul de încălzire al grătarului.**

**Elementul de încălzire al grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului devin foarte fierbinți în timpul pregătirii pe grătar. Folosiți mănuși pentru cuptor și clește pentru carne.**

## Gătirea cu ajutorul rotisorului (în funcție de model)



Temperatura maximă este de 240°C atunci când se folosește rotisorul.



**1** Introduceți suportul țepușei în cel de-al treilea ghidaj din partea inferioară și așezați tava adâncă în primul ghidaj din partea inferioară pentru a o folosi ca tavă pentru colectarea picăturilor.

**2** Străpungeți carnea cu țepușa și strângeți șuruburile.

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 cu un capac rotativ).

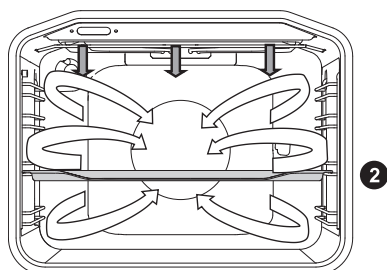
**3** Desfaceți mânerul țepușei și închideți ușa cuptorului.

Porniți cuptorul și selectați elementul de încălzire al grătarului și rotisorul



Grătarul va funcționa numai când ușa cuptorului este închisă.

## PREGĂTIRE PE GRĂTAR CU VENTILATOR

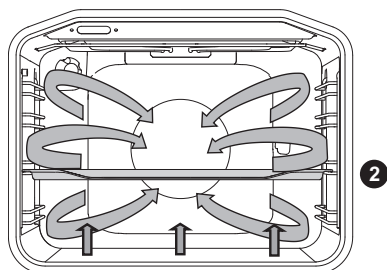


În acest mod de operare, elementul de încălzire pentru grătar și ventilatorul vor funcționa simultan. Potrivit pentru a frige carne, pește și legume.

(Vezi descrierile și sfaturile pentru grătar.)

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
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
<b>PEȘTE</b>				
Păstrăv	200 g/bucată	2	170-180	40-50

## AERUL FIERBINTE ȘI ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR



Vor fi în funcțiune încălzitorul inferior, încălzitorul rotund și ventilatorul cu aer cald. Potrivit pentru copt pizza, plăcinte cu mere și prăjituri cu fructe.

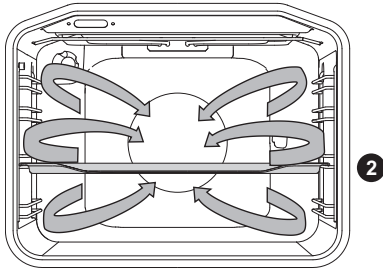
(A se vedea descrieri și sfaturi pentru ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR ȘI INFERIOR)

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.



## AERUL FIERBINTE



Elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Ventilatorul instalat în peretele din spate al cuptorului face ca aerul fierbinte să circule constant în jurul fripturii sau aluatului.

### Frigerea cărnii:

Folosiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau oțel inoxidabil. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite întrucât reflectă puternic căldura.

Aveți grijă să fie suficient de mult lichid în timpul procesului de gătit, astfel încât să nu se ardă carnea. Întoarceți carnea în timpul gătirii. Friptura va fi mai suculentă dacă o acoperiți.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
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

## Foietaje:

Preîncălzirea este recomandată.

Biscuiții pot fi copti în foi de copt subțiri pe câteva nivele, în același timp.

Țineți minte că timpul de gătit diferă chiar dacă foile de copt sunt aceleași. Biscuiții din foaia de copt de deasupra pot fi gata mai repede decât cei de mai jos.

Întotdeauna plasați tava de copt pe grătar. Dacă folosiți tava pentru copt furnizată, îndepărtați grătarul.

Pentru a se rumeni uniform, asigurați-vă că biscuiții au aceeași grosime.

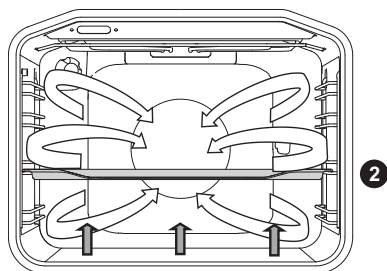
Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>PRODUSE PATISERIE</b>			
Pandișpan	2	150-160	25-35
Prăjitură cu aluat sfărâmicios	2	160-170	25-35
Prăjitură cu fructe, pandișpan	2	150-160	45-65
Ruladă*	2	160-170	15-25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	160-170	50-70
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
<b>ALIMENTE CONGELATE</b>			
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 inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.**

## ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR ȘI VENTILATORUL



Acesta este folosit pentru a coace aluat dospit și pentru a conserva fructe și legume. Utilizați cel de-al doilea ghidaj din partea inferioară și o tavă de copt nu foarte adâncă pentru a permite aerului cald să circule pe deasupra vasului.

### Conservare

Pregătiți mâncarea ce urmează a fi conservată și borcanele ca de obicei. Folosiți borcane cu inel de cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace de metal sau recipiente din tablă. Asigurați-vă că borcanele au aceeași mărime, sunt umplute cu același conținut și sunt bine sigilate.

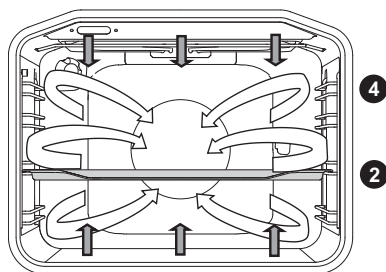
Turnați 1 litru de apă fierbinte în tava adâncă (aproximativ 70°C) și puneți 6 borcane de 1 litru în tavă. Puneți tava pe al doilea ghidaj.

În timpul conservării, supravegheați alimentele și gătiți-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)
<b>FRUCTE</b>					
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
<b>LEGUME</b>					
Castraveciori murați	2	160-180	30-45	/	20-30
Fasole/morcovi	2	160-180	30-45	120°C, 45-60 min	20-30

## ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR ȘI VENTILATORUL



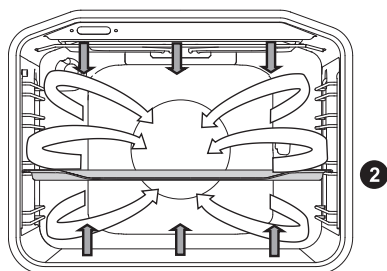
Este folosit pentru coacerea tuturor tipurilor de produse de patiserie, pentru decongelarea și uscarea fructelor și legumelor. Înainte de introducerea alimentelor în cuptorul preîncălzit, așteptați ca lumina să se stingă pentru prima dată. Pentru rezultate optime, coaceți doar pe un raft (nivel). Cuptorul ar trebui să fie preîncălzit. Utilizați cel de-al doilea sau cel de-al patrulea ghidaj, numărând de jos în sus.

**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)
<b>PRODUSE PATISERIE</b>			
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 presați *	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.

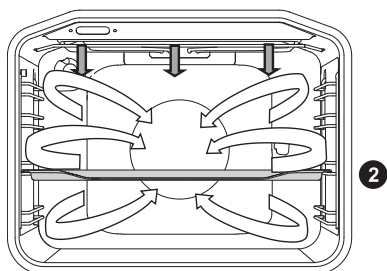
## COACERE LENTĂ (GENTLEBAKE)



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.

Alimente	Ghidaj (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (minute)
<b>CARNE</b>			
Friptură porc, 1 kg	2	190	90 - 120
Friptură vită, 1 kg	2	190	100-130
Mușchi de vită, 200g/porție	2	180	40 - 50
Pui, 1,5 kg	2	210	100 - 120
Piept de pui file, 200g/porție	2	200	45 - 60
Friptură vițel, 1 kg	2	180	95 - 120
<b>FISH</b>			
Pește neporționat, 200g/porție	2	190	35 - 45
Pește file, 100g/porție	2	190	25 - 35
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Biscuiți din aluat fraged	2	150	25-40
Biscuiți șprițați	2	150	35-50
Brioșe cu glazură	2	170	35-50
Pandișpan	2	170	40-55
Prăjitură cu fructe din aluat fraged	2	170	65-85

(Se aplică aparatelor cu ghidaje de extragere sau cu fire fără sistem de aer cald  )



Tip aliment	Greutate (g)	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
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
<b>PEȘTE</b>				
Păstrăv	200 g/bucată	2	200	20-30

## DECONGELAREA



În acest mod, aerul va circula fără ca vreun element de încălzire să funcționeze. Alimentele adecvate pentru decongelare includ prăjiturile cu smântână sau cremă pe bază de unt, torturile și produsele de patiserie, pâinea și chiflele și fructele congelate.

În cele mai multe cazuri, se recomandă să se scoată alimentele din ambalaj (nu uitați să scoateți clemele metalice).

La jumătatea timpului de decongelare, alimentele trebuie întoarse, agitate și separate dacă au fost înghețate împreună.

## ÎNCĂLZITORUL DE FARFURII



Folosiți această funcție pentru a încălzi vesela (farfurii, cești) înainte de a servi mâncarea pentru a o menține caldă mai mult timp.

## FUNȚIA AQUA CLEAN



Doar elementul de încălzire inferior va radia căldură. Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și reziduurile de mâncare din cuptor. Programul durează 30 de minute.

# ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE



Scoateți din priză aparatul și așteptați să se răcească.

Copiii nu trebuie să curețe aparatul fără a fi supravegheați.

## Email

Curățați emailul cu agenți de curățare lichizi neabrazivi special concepuți pentru asemenea suprafețe. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața. Apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați detergentul direct pe email.

Nu folosiți agenți de curățare sau bureți abrazivi. Suprafața cuptorului nu ar trebui să intre în contact cu spray-urile de curățare întrucât pot apărea deteriorări vizibile sau permanente.

## Învelișul de oțel inoxidabil de pe partea din față a carcasei

(în funcție de model)

Curățați această suprafață doar cu un detergent blând și un burete moale care să nu zgârie emailul. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau detergenți ce conțin solvenți pentru că pot deteriora emailul carcasei.

## Suprafețe lăcuite și părți din plastic

(în funcție de model)

Nu curățați butoanele, mânerele ușii, autocolantele și plăcuțele cu date tehnice/referitoare la tipul aparatului cu soluții abrazive sau materiale abrazive de curățare, soluții de curățare 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 special create pentru aceste suprafețe conform instrucțiunilor producătorilor lor.



Suprafața cu înveliș de aluminiu nu trebuie să intre în contact cu spray-uri de curățare pentru cuptor pentru că poate duce la deteriorări vizibile și permanente.



# CURĂȚAREA CONVENȚIONALĂ A CUPTORULUI

Puteți folosi procedura standard de curățare a mizeriei din cuptor (cu detergenți și spray pentru cuptor). După curățare, clătiți bine reziduurile de detergent.

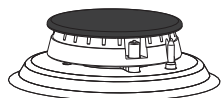
Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni mizeria să adere la suprafață. Cea mai ușoară metodă de a îndepărta grăsimea este să folosiți detergent lichid călduț cât cuptorul încă este cald.

În cazul mizeriei și grăsimii greu de curățat, folosiți detergenți convenționali de curățare a cuptorului. Clătiți cuptorul bine cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent. Nu folosiți niciodată soluții de curățare agresive, abrazive, bureți abrazivi, soluții de îndepărtare a petelor și ruginii, etc.

Curățați accesoriile (formele de copt și tăvile, grătarele, etc.) cu apă fierbinte și detergent.

Cuptorul și tăvile de copt sunt acoperite cu un email special pentru o suprafață fină și rezistentă. Acest înveliș special face mi ușoară curățarea la temperatura camerei.

## ARZĂTORUL PE GAZ



Grătarul, suprafața de gătit și componentele arzătoarelor pot fi curățate cu apă fierbinte și detergent de vase. Nu le curățați în mașina de spălat vase.

Curățați elementul termic și dispozitivul de aprindere electrică cu o perie moale. Aceste componente trebuie să fie foarte curate pentru a funcționa corect. Curățați coroana și capacul arzătorului. Asigurați-vă că orificiile de pe coroana arzătorului nu sunt înfundate sau altfel blocate. După curățare, uscați bine toate componentele și reasamblați-le corect. Orice componentă care nu este așezată bine va face aprinderea arzătorului mai dificilă.



Capacele arzătorului sunt finisate cu email negru. Din cauza temperaturilor ridicate, decolorarea nu poate fi evitată. Cu toate acestea, aceasta nu afectează funcționarea arzătorului.

# CURĂȚAREA SUPRAFETEI VITROCERAMICE

După fiecare utilizare, așteptați ca suprafața vitroceramică să se răcească și curățați-o. În caz contrar, toate impuritățile rămase se vor arde pe suprafața fierbinte data viitoare când veți folosi plita.

Pentru întreținerea periodică a plitei vitroceramice, utilizați produse speciale de îngrijire, care creează un strat protector pe suprafață pentru a preveni lipirea murdăriei pe aceasta.



Înainte de fiecare utilizare a suprafeței vitroceramice, ștergeți praful sau orice alte impurități care ar putea zgâria suprafața atât de pe plită cât și de pe fundul vasului.

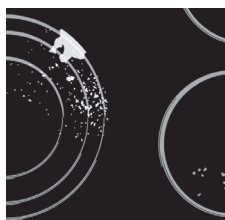


Bureții de sârmă, bureții grosieri de curățare și prafurile abrazive pot zgâria suprafața. Suprafața poate fi, de asemenea, deteriorată de spray-urile de curățare agresive și detergenții lichizi neadecați.



Semnele se pot șterge dacă se utilizează soluții de curățare agresive sau abrazive sau vase cu fund aspru sau deteriorat.

Folosiți o cârpă moale și umedă pentru a elimina impuritățile minore. Apoi, uscați suprafața.



Îndepărtați petele de apă cu o soluție de oțet. Cu toate acestea, nu utilizați această soluție pentru a șterge rama (doar la unele modele) deoarece își poate pierde luciul. Nu utilizați spray-uri agresive de curățare sau soluții de dedurizare.

Utilizați soluții de curățare speciale pentru suprafețe vitroceramice în cazul murdăriei dificile. Respectați instrucțiunile producătorului. Asigurați-vă că îndepărtați bine orice reziduuri de soluție de curățare după procesul de curățare, deoarece acestea pot deteriora suprafața vitroceramică atunci când zonele de gătit se încălzesc.



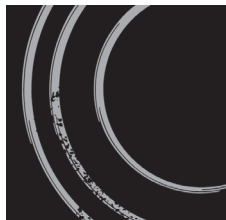
Îndepărtați reziduurile arse și rezistente cu ajutorul unei raclete. Aveți grijă atunci când folosiți racleta pentru a preveni rănirea persoanelor.



Utilizați racleta doar atunci când murdăria nu poate fi îndepărtată cu o cârpă umedă sau soluții de curățare speciale pentru suprafețe vitroceramice.

Țineți racleta în unghiul corect (45° - 60°). Apăsăți ușor racleta pe sticlă și glisați-o peste semne pentru a îndepărta murdăria. Asigurați-vă că mânerul de plastic al racletei (la unele modele) nu intră în contact cu zona de gătit fierbinte.





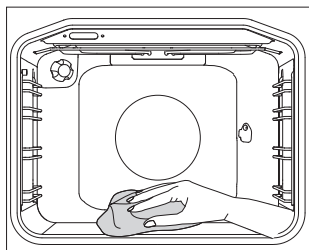
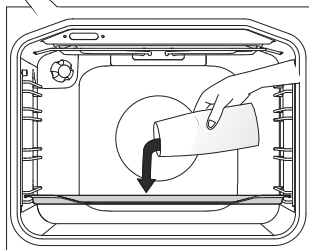
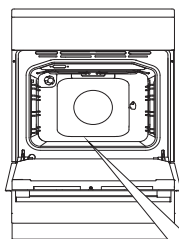
**Nu apăsați racleta perpendicular pe sticlă și nu zgâriați suprafața plitei cu vârful sau lama acesteia.**

Îndepărtați imediat zahărul sau mâncărurile care conțin zahăr de pe plita vitroceramică cu ajutorul unei raclete, chiar dacă plita este încă fierbinte, deoarece zaharul poate deteriora permanent suprafața vitroceramică.



Decolorarea suprafeței vitroceramice nu afectează funcționarea ei sau stabilitatea suprafeței. Această decolorare este cel mai frecvent rezultat al reziduurilor de alimente arse pe suprafață sau poate fi cauzată de unele materiale din care sunt confecționate vasele (cum ar fi cupru sau aluminiu). Această decolorare este foarte dificil de eliminat în întregime. Notă: Decolorarea și defectele similare afectează doar aspectul plitei și nu afectează în mod direct funcționarea acesteia. Eliminarea acestor defecte nu va fi acoperită de garanție.

# UTILIZAREA FUNCȚIEI AQUA CLEAN PENTRU A CURĂȚA CUPTORUL



**1** Rotiți BUTONUL SELECTORULUI SISTEMULUI DE GĂTIT spre FUNCȚIA AQUA CLEAN. 2. Setăți BUTONUL DE TEMPERATURĂ la 70 °C.

**2** Turnați 0,6 l de apă într-un pahar sau un vas de copt puțin adânc și așezați-l pe ghidajul inferior.

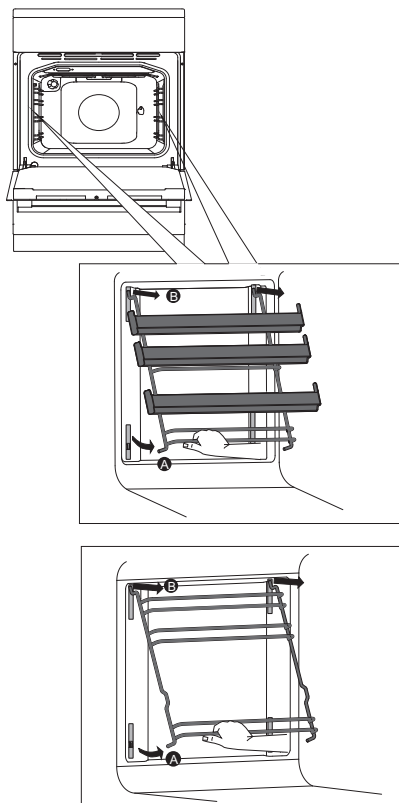
**3** După 30 de minute, reziduurile de alimente de pe pereții de email ai cuptorului se vor înmuia și vor fi ușor de curățat cu o cârpă umedă.



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

# ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DE SÂRMĂ ȘI TELESCOPICE EXTENSIBILE

Folosiți doar detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



**A** Apucați ghidajele de partea inferioară și trageți-le spre centrul interiorului cuptorului.

**B** Scoateți-le din orificiile din partea superioară.

Pentru a înlocui ghidajele, respectați ordinea inversă.

## **ATENȚIONARE:**

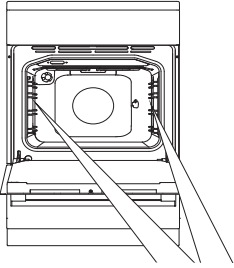
Nu scoateți clemele care sunt introduse în cuptor.



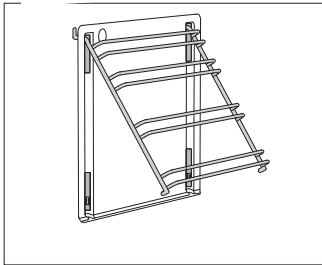
**Nu curățați ghidajele extensibile în mașina de spălat vase.**

# INSTALAREA PANOURILOR CATALITICE

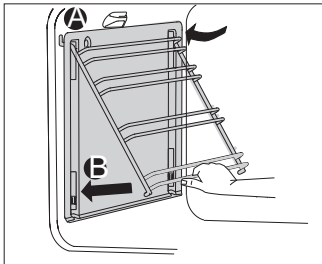
Folosiți doar detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



Scoateți ghidajele de sârmă sau cele extensibile.



**1** Montați ghidajele pe panoul catalitic.



**2** Agățați panourile cu ghidajele atașate folosindu-vă de orificiile prevăzute, și trageți în sus.

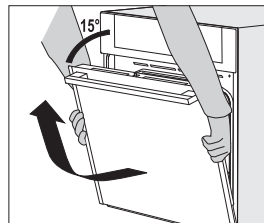
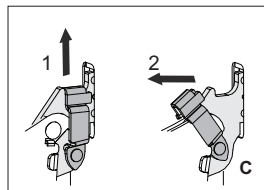
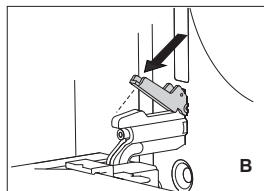
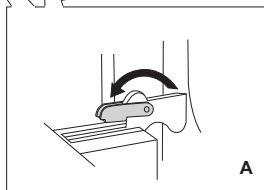
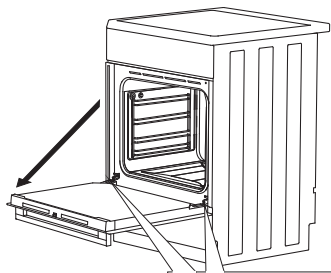
**A** Introduceți șinele ghidajului în orificiul din partea de sus.

**B** Apăsați-le în dispozitivul de blocare din partea de jos.



**Nu spălați panourile catalitice în mașina de spălat vase.**

# SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI (în funcție de model)



**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°.

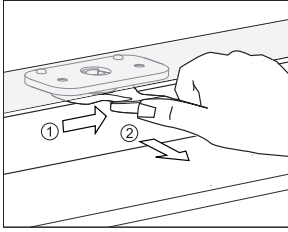
**C** Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, ridicați ușor clanțele și trageți spre dvs.

**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)



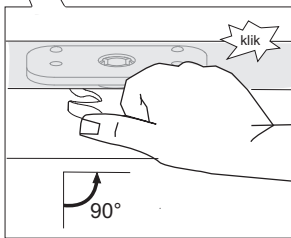
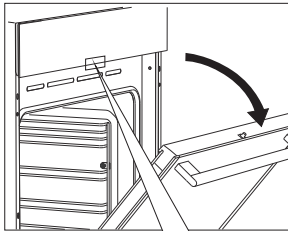
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

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

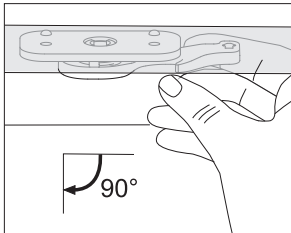
## DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **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.



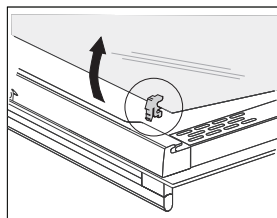
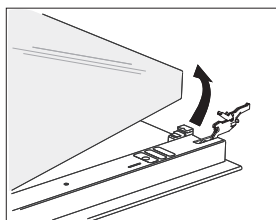
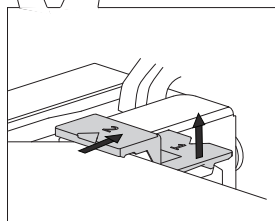
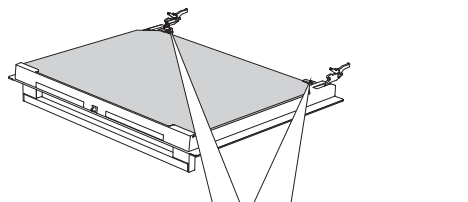
**În cazul în care forța aplicată pentru închiderea ușii este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranța acestuia.**

# ÎNLĂTURAREA ȘI INTRODUCEREA UȘII PANOULUI DE STICLĂ

Ușa panoului de sticlă poate fi curățată pe interior, dar trebuie întâi îndepărtată. Îndepărtați ușa cuptorului (vezi capitolul "Îndepărtarea și înlocuirea ușii cuptorului").

În funcție de model, sticla din ușă este îndepărtată conform descrierii METODEI 1 SAU METODEI 2.

## METODA 1 (în funcție de model)



**1** Ridicați ușor suporturile de pe partea stângă și dreaptă a ușii (marcajul 1 de pe suport) și trageți-le de pe panoul de sticlă (marcajul 2 de pe suport).

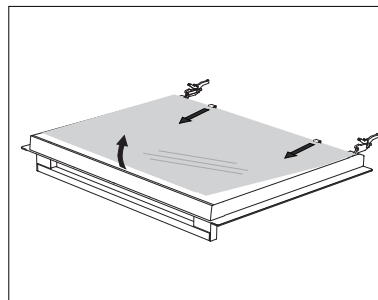
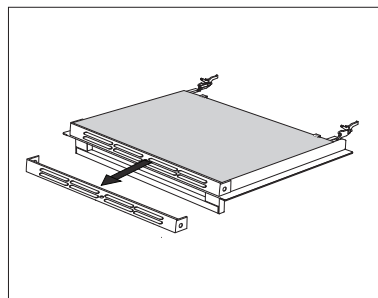
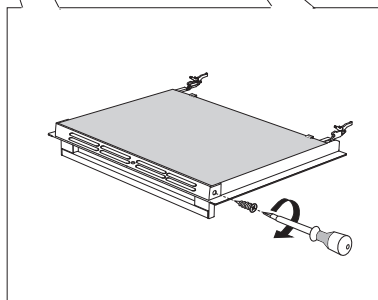
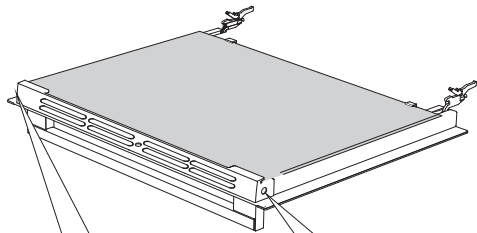
**2** Țineți panoul de sticlă de marginea de jos; ridicați-l ușor pentru a nu mai fi atașat de suport; și îndepărtați-l.

**3** Pentru a îndepărta al treilea panou de sticlă (doar la anumite modele), ridicați-l și îndepărtați-l. Îndepărtați și garniturile de plastic de pe panou.



Pentru a înlocui panoul de sticlă, urmași pașii în ordinea inversă. Marcajele (semicercurile) de pe ușă și de pe panoul de sticlă trebuie să se suprapună.

## METODA 2 (în funcție de model)



**1** Desfaceți șuruburile suportului de ambele părți ale ușii.

**2** Îndepărtați suportul.

**3** Ridicați ușor geamul ușii și scoateți-l din clemele aflate în partea inferioară a ușii.

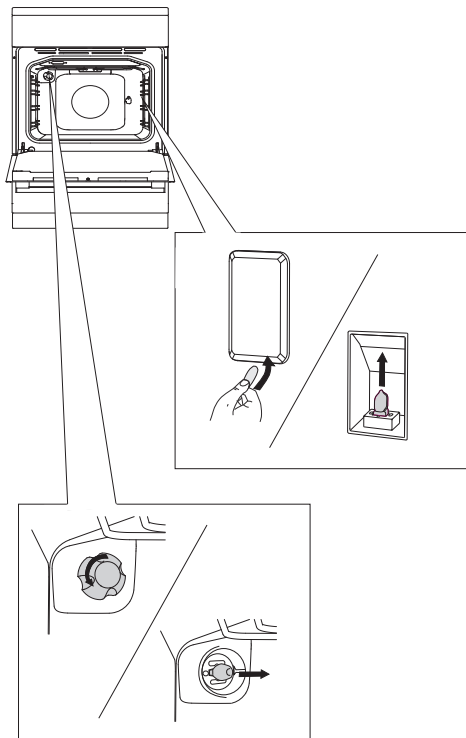
Pentru a înlocui geamul ușii, procedați în ordine inversă.

# ÎNLOCUIREA BECULUI

Becul este un consumabil și, deci, nu este acoperit de garanție. Înainte de a schimba becul, îndepărtați tăvile, grătarul și ghidajele.

Folosiți o șurubelniță Phillips.

(Bec cu halogen: G9, 230 V, 25 W; bec normal E14, 25 W, 230 V)



Folosiți o șurubelniță plată pentru a scoate partea care acoperă becul și îndepărtați-o. Îndepărtați becul.

⚡ Aveți grijă să nu deteriorați emailul.

.....  
Desfaceți capacul becului și scoateți becul.

⚡ Protejați-vă pentru a evita arsurile.

# AVERTISMENTE SPECIALE ȘI RAPORTARE ERORI

**În timpul perioadei de garanție, reparațiile pot fi efectuate doar de un centru de service autorizat de producător.**

Înainte de efectuarea oricărei reparații, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie prin scoaterea siguranței sau a ștecherului din priza de perete.

Intervențiile și reparațiile neautorizate ale plitei pot avea drept rezultat un risc de electrocutare sau un scurt-circuit; prin urmare, nu încercați să efectuați singuri reparațiile. Lăsați aceste operațiuni în seama unui expert sau a unei unități de reparații autorizate.

În cazul unor defecte minore sau probleme de funcționare a aparatului, verificați instrucțiunile de mai jos pentru a vedea dacă puteți elimina cauzele.

## IMPORTANT

Vizitele efectuate de un tehnician în perioada de garanție vor fi taxate dacă aparatul nu funcționează din cauza utilizării necorespunzătoare. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc unde sunt întotdeauna accesibile; dacă predați aparatul unei alte persoane, trebuie, de asemenea, să includeți instrucțiunile.

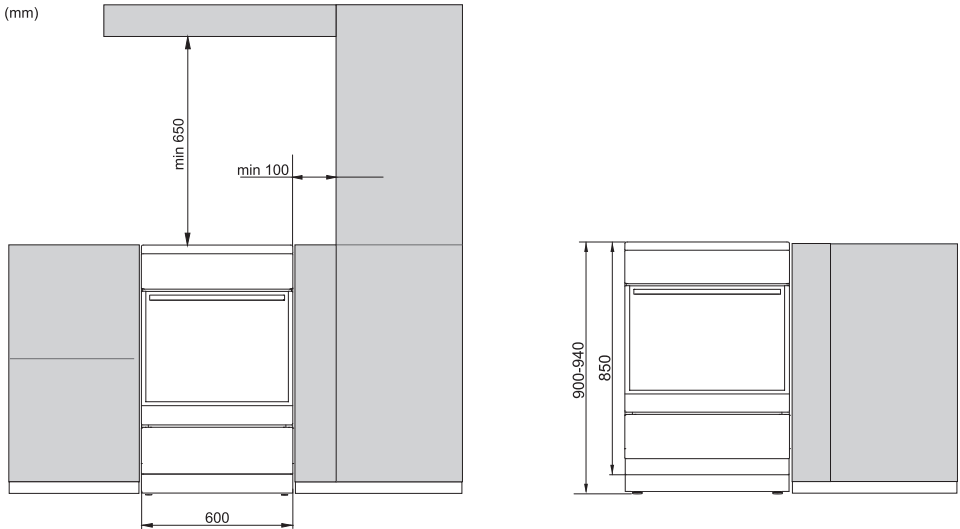
Iată câteva sfaturi privind rezolvarea unor probleme comune.

Cauză	Soluție
<b>Senzorii nu răspund, ați șajul a înghețat</b>	Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică pentru câteva minute (scoateți siguranța sau închideți întrerupătorul principal); apoi reconectați-l la rețeaua electrică și porniți cuptorul
<b>Siguranța principală se declanșează repetat</b>	Contactați un tehnician!
<b>Lumina din interiorul cuptorului nu se aprinde</b>	Procesul de înlocuire a becului este descris în secțiunea "Înlocuirea elementelor cuptorului".
<b>Produsele de patiserie nu sunt coapte corespunzător.</b>	Ați selectat temperatura și modul de operare corespunzător? Este ușa cuptorului deschisă?
<b>Cod eroare (E1, E2, E3)</b>	În cazul defecțiunilor de operare ale ceasului programului, deconectați cuptorul de la sursa de electricitate pentru câteva minute (scoateți siguranța sau închideți întrerupătorul principal); apoi, reconectați-l la sursa de curent și setați ceasul. Contactați departamentul service.

Dacă problema persistă în ciuda respectării instrucțiunilor de mai sus, contactați un tehnician autorizat. Eliminarea oricăror erori sau cereri de garanție care au rezultat din racordarea necorespunzătoare sau utilizarea aparatului nu este acoperită de garanția noastră. În aceste cazuri, costurile reparațiilor sunt suportate de către utilizator.

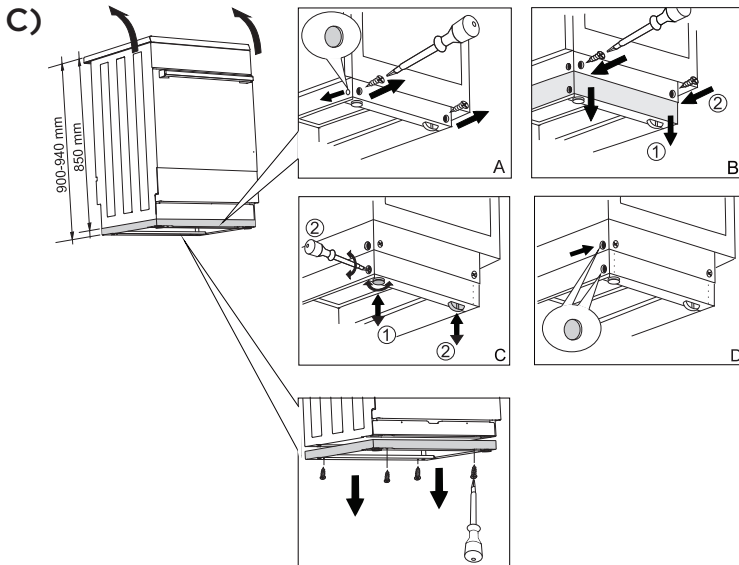
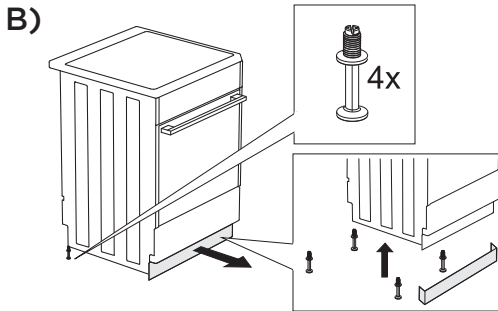
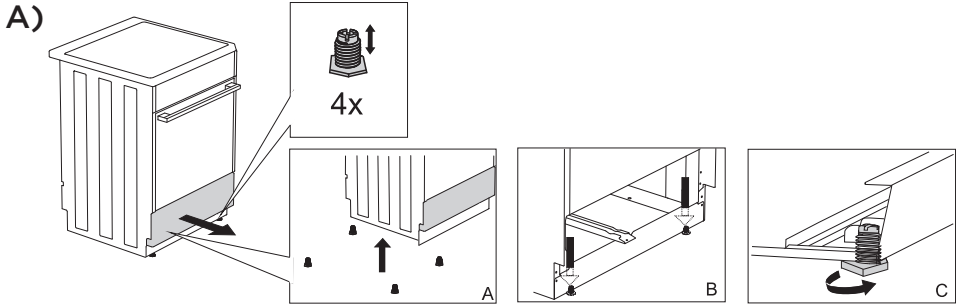
# INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI RACORDARE

## AȘEZAREA APARATULUI (în funcție de model)

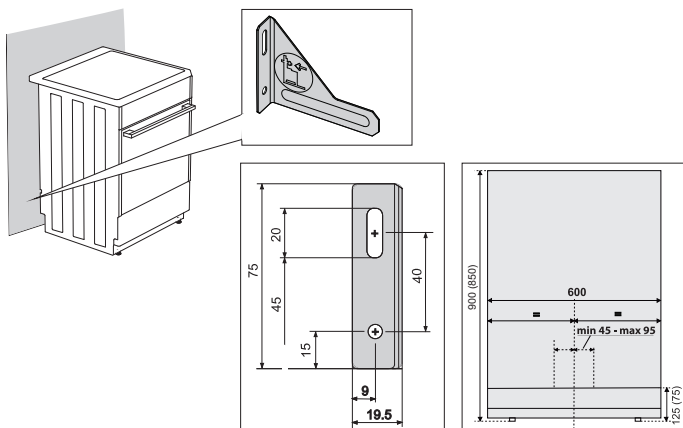



Pereții sau mobila adiacenți aparatului (podeaua, peretele din spate al bucătăriei, pereții laterali) trebuie să fie rezistenți la o temperatură de cel puțin 90 °C.

# NIVELAREA APARATULUI ȘI SUPTORUL SUPPLEMENTAR

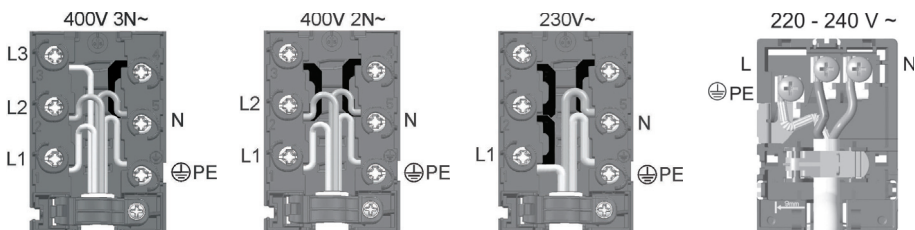
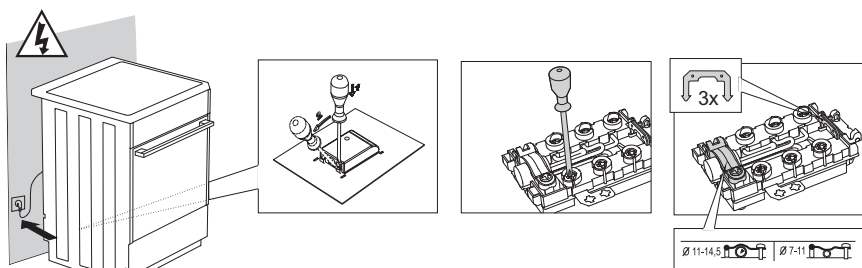


## PREVENIREA RĂSTURNĂRII APARATULUI



 Dimensiunile din paranteze reprezintă măsurile încorporate ale consolei suport fără suport suplimentar. În cazul în care elementul furnizat care protejează aparatul împotriva răsturnării nu poate fi fixat ferm pe perete cu șuruburile și diblurile furnizate, utilizați alte accesorii pentru a fixa consola în așa fel încât aceasta să nu poată fi scoasă din perete.

## CONECTAREA LA REȚEAUA DE ALIMENTARE CU ENERGIE



Capacul furnizat trebuie să fie așezat peste clema de conectare!



# ELIMINARE

---



Ambalajul este realizat din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a afecta mediul înconjurător. În acest scop, ambalajele sunt etichetate corespunzător.

Simbolul de pe produs sau de pe ambalaje indică faptul că produsul nu ar trebui să fie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Produsul trebuie dus la un centru autorizat de colectare a deșeurilor electrice și de procesare a echipamentelor electronice.

Eliminarea corectă a produsului previne orice efect negativ asupra mediului înconjurător și asupra sănătății oamenilor care ar putea apărea în cazul în care produsul nu este eliminat corect. Pentru detalii despre eliminarea și procesarea produsului, vă rugăm contactați organul municipal relevant responsabil de administrarea deșeurilor, serviciul local de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

*Ne rezervăm dreptul de a face orice schimbare în instrucțiunile de utilizare.*





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



Cooking with passion.

