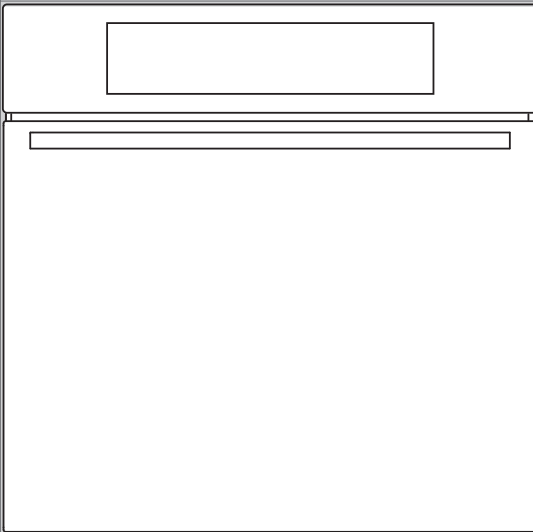


RO

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

gorenje



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

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

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

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

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

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



Informații importante



Sfaturi, observații

CUPRINS

4 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE 6 Înainte de a conecta cuptorul 7 CUPTORUL ELECTRIC 11 Specificații tehnice 12 Unitatea de control	INTRODUCERE
14 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI 15 PORNIREA APARATULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE 15 Setarea ceasului	PREGĂTIREA CUPTORULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE
16 ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIT (1-7) 16 Pasul 1: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIRE 20 Pasul 2: FUNCȚIA CRONOMETRU - DURATA 21 Pasul 3: SALVAREA PROGRAMULUI 22 Pasul 4: PORNIREA PROCESULUI DE GĂTIRE 22 Pasul 5: FINALIZAREA PROCESULUI DE GĂTIRE ȘI OPRIREA CUPTORULUI 23 Pasul 6 : ALEGEREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE/EXTRA 24 Pasul 7 : ALEGEREA SETĂRILOR GENERALE 26 DESCRIEREA SISTEMELOR (A MODURILOR DE GĂTIT) ȘI TABELELE DE GĂTIT	ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE
43 ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA 44 Curățarea convențională a cuptorului 45 Curățare automată a cuptorului - piroliză 47 Scoaterea și curățarea ghidajelor telescopice extensibile și a celor de sârmă 48 Curățarea plafonului cuptorului 49 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului 52 Scoaterea și introducerea geamului de pe ușa cuptorului 53 Înlocuirea becului	ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA
54 TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE	PROBLEME TEHNICE
55 ELIMINAREA	ALTELE

INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nu folosiți mânerul ușii pentru a ridica aparatul!

Funcționarea aparatului este sigură cu și fără ghidajele tăvii.

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

Utilizarea în siguranță a cuptorului în timpul curățării pirolitice

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

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

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

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

Nu așezați nimic direct la baza interiorului cuptorului.

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

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

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

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

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

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

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

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

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



Atenție - suprafață fierbinte în timpul curățării pirolitice

ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL

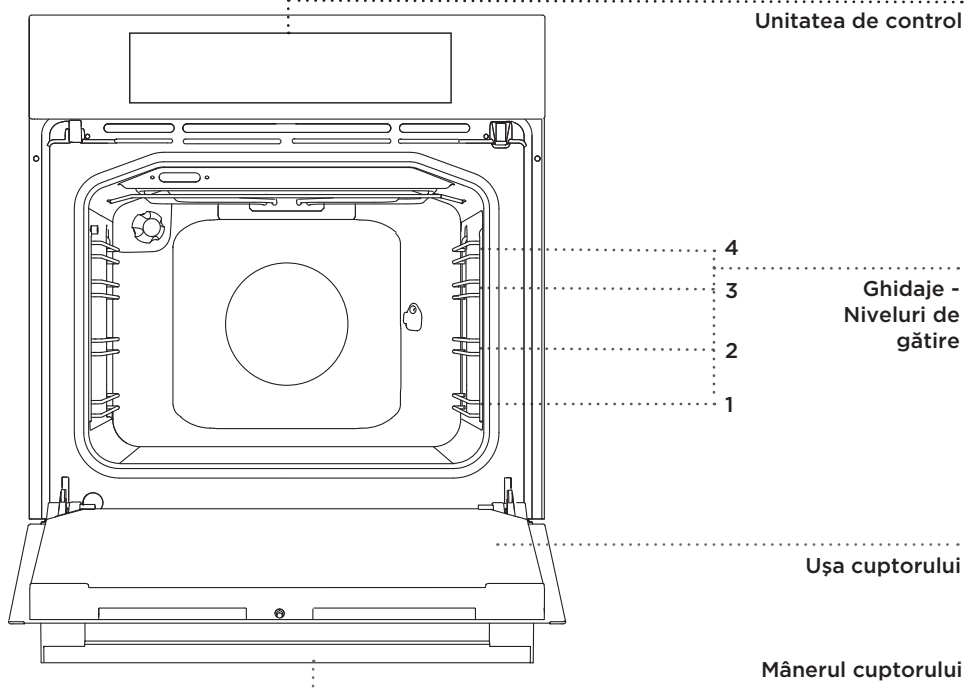


Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.

CUPTORUL ELECTRIC

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

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



GHIDAJE DE SĂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit pregătirea mâncărurilor 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 gătit. Când ușa se închide, întrerupătoarele repornesc rezistențele.

VENTILATORUL DE RĂCIRE

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

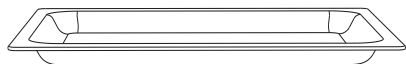
UTILIZAREA PRELUNGITĂ A VENTILATORULUI DE RĂCIRE

După oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze pe o perioadă scurtă pentru a răci cuptorul.

ECHIPAMENTELE ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI (În funcție de model)



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



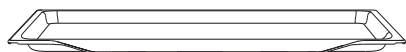
VASELE TERMOREZISTENTE sunt utilizate pentru gătitul cu toate sistemele cuptorului. Pot fi folosite și ca tavă de servire.



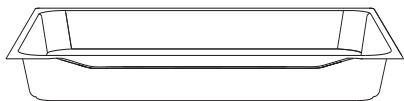
GRĂTARUL este folosit pentru pregătirea fripturilor sau ca suport pentru tigăile, tăvile de copt sau vasele de copt cu mâncare.




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.




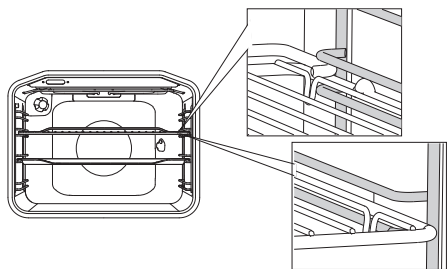
TAVA PUȚIN ADÂNCĂ este folosită pentru produse de patiserie și prăjituri.



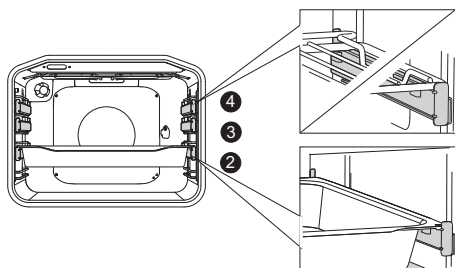
TAVA ADÂNCĂ este folosită pentru friptură și produse de patiserie cu textură fragedă. Poate fi folosită și ca tavă de picurare.

 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.

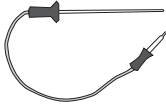


Cu ghidajele telescopice extensibile, scoateți în primul rând ghidajele de pe un nivel și așezați grătarul sau tava de copt pe ele. Apoi, împingeți-le cu mâna cât de mult puteți.

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



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



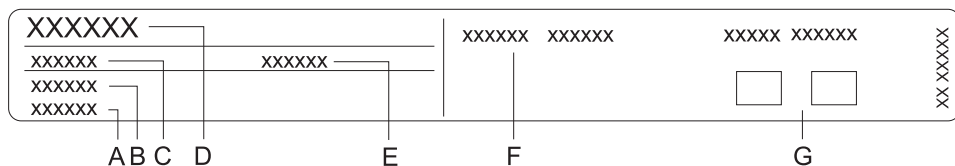
Termometru cu tijă pentru frigerea unor cantități mai mari de carne.



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

SPECIFICAȚII TEHNICE

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

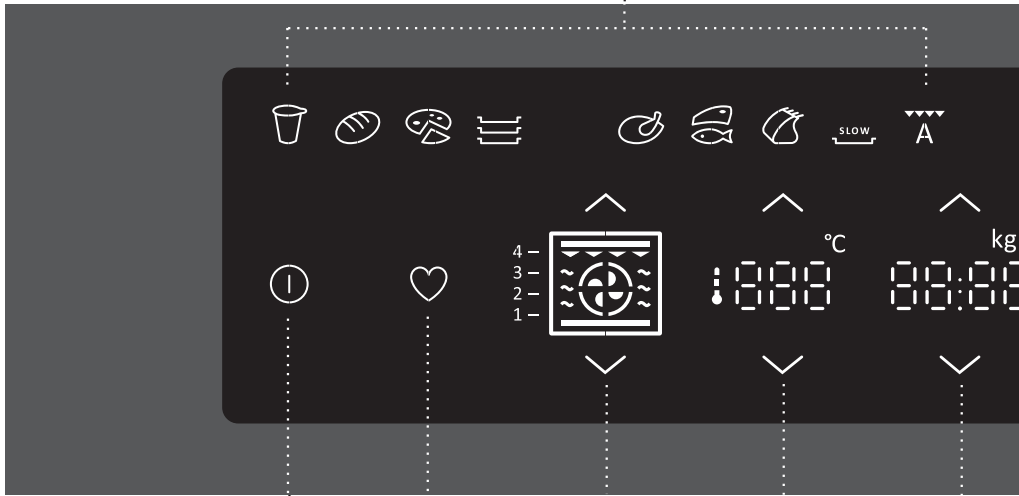


- A Serie
- B Cod/Identificator
- C Tip
- D Marcă
- E Model
- F Specificații tehnice
- G Simboluri de conformitate

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

UNITATEA DE CONTROL

SELECTAREA
ALIMENTELOR



ON/OFF

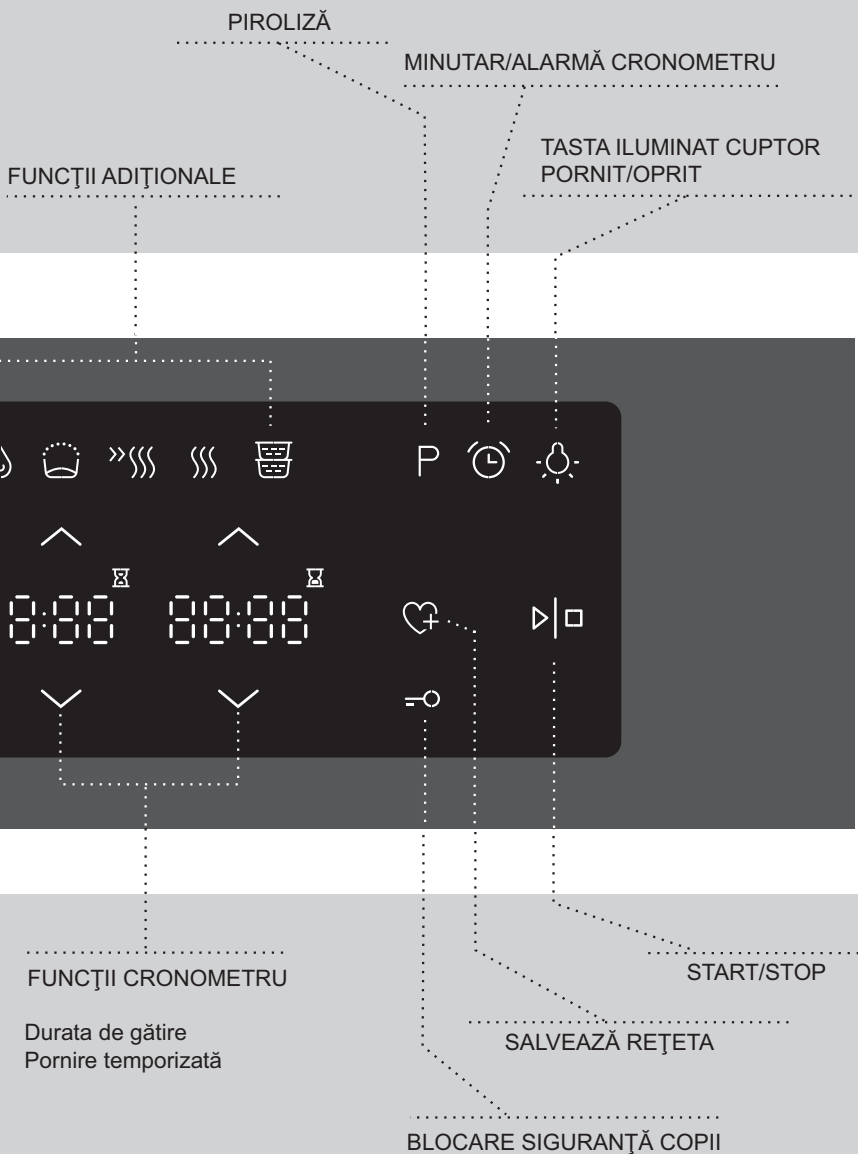
REȚETELE MELE

SISTEM DE GĂTIRE

TEMPERATURA

CEAS, GREUTATE, TER-
MOMETRU

- ∧ Crește valoarea
- ∨ Scade valoarea



NOTĂ:

Tastele vor reacționa mai bine dacă le veți atinge cu o parte mai mare a degetului dvs. La fiecare apăsare a unei taste se va emite un semnal acustic scurt.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

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

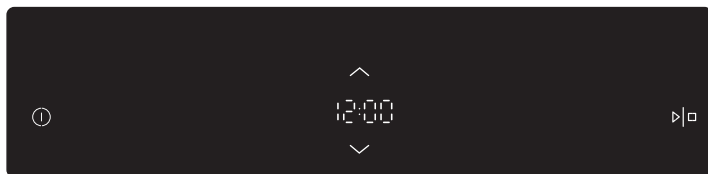
Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent obișnuit. Nu folosiți detergenți abrazivi.



Înainte de prima utilizare, încălziți cuptorul reglând sistemul de încălzire superior și inferior la 200 °C, timp de aproximativ o oră. Se va degaja mirosul caracteristic de "aparat nou"; ventilați corespunzător camera.


PORNIREA APARATULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE


SETAREA CEASULUI

După conectarea aparatului sau după o pană de curent prelungită, ora 12:00 va clipi pe afișaj.



Atingeți
() și ()
pentru a seta ora.
Confirmați setarea
apăsând tasta
START/STOP.

 Dacă apăsați și țineți apăsat tasta de ajustare a valorii, viteza de modificare a valorii setate va crește.

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

MODIFICAREA SETĂRILOR CEASULUI

Setările ceasului pot fi modificate atunci când funcțiile de cronometrare nu sunt activate (consultați capitolul ALEGEREA SETĂRILOR GENERALE).

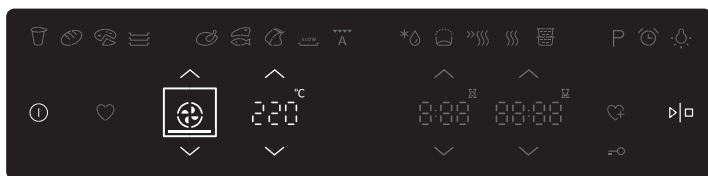
ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIT (1-7)

PASUL 1: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIRE

Procesul de gătire în cuptor poate fi controlat prin mai multe metode:

A) GĂTIRE PRIN ALEGEREA MODULUI DE FUNCȚIONARE (Mod profesional)

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



Apăsăți tasta (∧) și (∨) pentru a selecta modul/sistemul de gătire și temperatura cuptorului.

SISTEME GĂTIRE

SISTEME DE GĂTIRE

Pot fi selectate și următoarele funcții adiționale:

pre-încălzire

durata de gătire

pornire temporizată

Apăsăți tasta START.

Temperatura în creștere va fi afișată pe ecran până când ajunge la temperatura selectată. Modul/sistemul de gătire nu se poate modifica în timpul utilizării; Cu toate acestea, se poate regla temperatura.











PREÎNCĂLZIRE

Folosiți funcția de preîncălzire dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Folosiți simbolul pentru a activa funcția de pre-încălzire. Simbolul va lumina intermitent.

Nu introduceți încă alimentele. Va emite un semnal acustic atunci când atinge temperatura selectată. Deschideți ușa sau confirmați prin apăsarea tastei START/STOP. Simbolul se va închide. Programul apoi reia procesul de gătire cu setările selectate.

Când funcția de pre-încălzire este setată, funcția de temporizare a pornirii nu poate fi folosită.

SISTEMELE DE GĂTIRE (în funcție de model)

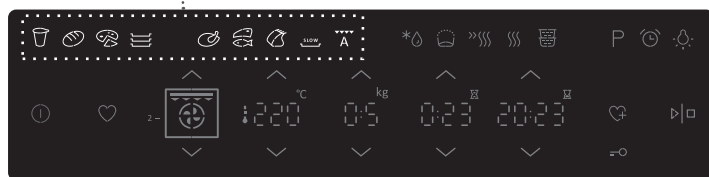
SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURĂ PRESETATĂ (°C)
SISTEMELE DE GĂTIRE		
	REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ Rezistențele inferioare și cele de pe plafonul cuptorului vor radia uniform căldură în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea pot fi coapte/fripte doar la un singur nivel de înălțime.	200
	REZISTENȚA SUPERIOARĂ Doar rezistența de pe plafonul cuptorului va radia căldură pe alimente. Folosiți această rezistență pentru a rumeni partea inferioară a mâncării.	150
	REZISTENȚĂ INFERIOARĂ Doar rezistența inferioară a cuptorului va radia căldură. Folosiți această rezistență pentru a rumeni partea inferioară a mâncării.	160
	GRĂTAR Doar rezistența grătarului - o parte din setul de grătar mai mare - va funcționa. Folosiți această rezistență pentru pregătirea sandvișurilor cu o felie de pâine sau a cârnăciorilor de bere sau pentru prăjirea pâinii.	240
	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. Acest sistem este folosit pentru pregătirea unei cantități mai mici de sandvișuri cu o felie de pâine sau cârnăciori de bere și pentru prăjirea pâinii.	240
	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 adecvată pentru preparate gratinate și pentru rumenirea crustei crocante.	170
	AER CALD ȘI REZISTENȚA INFERIOARĂ Rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Acestea sunt utilizate pentru pregătirea pizzei, a produselor fragede de patiserie, a checurilor cu fructe confiate, a aluatului dospit și fraged pe mai multe niveluri simultan.	200
	360° AER CALD Rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie. Acest mod este folosit pentru frigerea cărnii și coacerea produselor de patiserie pe mai multe niveluri simultan.	160
	GĂTIRE ECO ¹⁾ Acest mod de gătire permite optimizarea consumului de energie pe parcursul procesului de gătire. Acesta este folosit pentru frigerea cărnii și pentru coacerea produselor din foietaj.	160
	REZISTENȚA 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

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

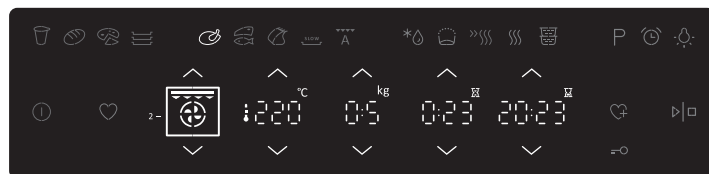
În acest mod, temperatura reală din cuptor nu este afișată datorită unui algoritm special pentru funcționarea aparatului și utilizarea căldurii reziduale.

Numărul nivelului recomandat al ghidajului se va afișa pentru fiecare sistem selectat.

B) GĂTIRE ÎN FUNCȚIE DE TIPUL DE ALIMENTE (Modul Auto)





















Apăsați tasta pentru a selecta tipul de aliment. Simbolul selectat se va aprinde.



Valoarea pre-setată va apărea și va fi posibil să o ajustați:

- cantitatea,
- temperatura de gătire,
- pornirea emporizată

Atingeți tasta START. Valorile selectate vor apărea pe afișaj.

SIMBOL	TIPUL ALIMENTULUI/ FUNCȚIA	TEMPERATURA PRE- SETATĂ (°C)	TEMPERATURA MAXIMĂ POSIBILĂ	TIMPUL DE GĂTIRE PRESETAT (H/MIN)	CANTITATEA (KG)	GHIDAJ (DIN PARTEA INFERIOARĂ)	AVERTISMENT	SISTEM PRESETAT
	Iaurt	40	40	3:00	-	2,3	Așezați cupele de iaurt pe grătar (Funcția este eficientă doar cu echipamentul corespunzător).	
	Pâine	190	275	0:50	1	2	Gătire într-o tavă puțin adâncă.	
	Pizza *	200	275	0:20	1x0,5	2,3	Gătire/coacere într-o tavă puțin adâncă	
	Fursecuri*	160	275	0:20	2x0,2	2,3	Gătire/coacere în tăvi puțin adânci pe două nivele simultan	
	Carne de pasăre	200	275	0:50	0,5	2	Gătirea cărnii de pasăre pe grătarul introdus în ghidajul 2. Tava de picurare este introdusă în ghidajul inferior.	
	Antricot/cotlet, pește*	240	275	0:18	4:0,50	3 3*	Gătirea pe grătarul introdus în ghidajul 2. Tava de picurare este introdusă în ghidajul inferior. Întoarceți carnea la scurt timp după ce s-a scurs jumătate din timpul de gătire.	
	Friptură coroață	180	275	1:25	0,50	2	Gătirea/rumenirea într-un vas termorezistent mic pe grătar	
	Gătire la foc mic	100	130	4:00	-	2	Gătirea/frigerea cărnii (de porc, vită, vițel). Așezați carnea într-un vas termorezistent acoperit și adăugați ierburi aromatice, condimente și legume.	
	Gătirea automată a cărnii – Modul Auto Roast	180	275	1:00	-	2	Gătirea mai multor tipuri de carne (friptură, cotlete, pește)	

Simbolul asteriscului (*) lângă tipul de aliment indică că este nevoie de pre-încălzire. Intervalul presetat de gătire nu include timpul necesar pentru pre-încălzire.

PASUL 2: FUNCȚIA CRONOMETRU - DURATA



Apăsați tasta (∧) și (∨) pentru a seta durata de gătire.

DURATA DE GĂTIRE

PORNIRE TEMPORIZATĂ



Setarea duratei de gătire

În acest mod, puteți defini durata procesului de gătire (intervalul de gătire). Setați durata de gătire dorită și confirmați setarea. Intervalul de finalizare a procesului de gătire se ajustează în mod corespunzător. Apăsați START pentru a porni procesul de gătire. Toate setările selectate sunt indicate pe afișaj. Toate funcțiile cronometrului pot fi anulate prin setarea timpului la "0".



Setarea pornirii temporizate

În acest mod aveți posibilitatea să specificați durata procesului de gătire (intervalul de gătire) și intervalul de finalizare al acestuia (timpul de finalizare). Asigurați-vă că ceasul este setat la ora corectă.

Exemplu:

Ora actuală: amiază

Interval de gătire: 2ore

Interval de finalizare: 6pm

Mai întâi setați durata de gătire (intervalul de gătire), de exemplu 2 ore. Suma dintre ora actuală și intervalul de gătire se afișează automat (2pm). Acum, setați TIMPUL DE FINALIZARE și setați timpul (6 PM). Apăsați START pentru a porni procesul de gătire. Cronometrul va aștepta pornirea procesului de gătire.

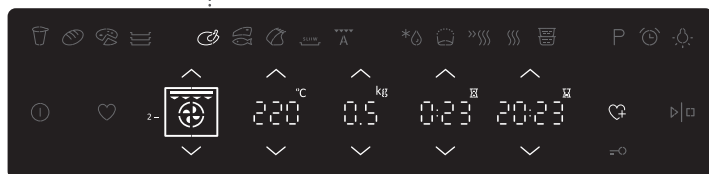


La expirarea timpului setat, cuptorul se va opri automat (sfârșitul procesului de gătire). Va emite un semnal acustic pe care îl puteți opri prin apăsarea tastei ALARMĂ. După 1 minut, semnalul acustic se va opri automat.

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

PASUL 3: SALVAREA PROGRAMULUI

A) SALVAREA PROGRAMELOR DEFINITE DE UTILIZATOR (REȚETELE MELE)



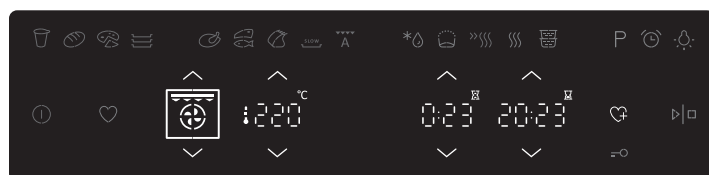
Apăsați tasta pentru a selecta tipul de alimente, precum și propriile setări:

- temperatura,
- cantitate,
- durata de gătire,
- pornire temporizată

Apăsați și mențineți apăsată tasta (☞) timp de trei secunde pentru a salva setările. Simbolul aferent tipului de aliment selectat va lumina intermitent de două ori.

💡 Rețetele dvs. preferate salvate anterior în memorie pot fi recuperate și folosite oricând. Atingeți tasta (♥). Toate programele salvate se vor afișa.

B) SALVAREA VALORILOR PRESETATE ALE SISTEMULUI DE CUPTOR



Selecționați sistemul de cuptor. Se vor afișa valorile presetate care însă pot fi ajustate:

- temperatura
- durata de gătire
- pornire temporizată

Apăsați (☞) și țineți apăsat timp de 3 secunde pentru a salva setările (vor clipi de două ori).


PASUL 4: PORNIREA PROCESULUI DE GĂTIRE


Porniți procesul de gătire prin apăsarea tastei START/STOP și țineți-o apăsată. Dacă nu se selectează nicio funcție de cronometrare, durata de gătire și simbolul de funcționare și temperatura vor apărea pe afișaj.



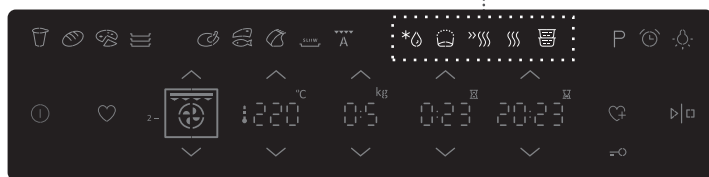
PASUL 5: FINALIZAREA PROCESULUI DE GĂTIRE ȘI OPRIREA CUPTORULUI

După finalizarea procesului de gătire, toate setările de cronometrare se vor pune pe pauză și anula. Se va afișa ora actuală (ceas). După cinci minute de inactivitate, aparatul va trece în modul standby.

 După finalizarea procesului de gătire, toate setările de cronometrare se vor pune pe pauză și anula, cu excepția minutarului. Se va afișa ora actuală (ceas). Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze o perioadă.

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

PASUL 6 : ALEGEREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE/EXTRA



Apăsați tasta pentru a selecta funcția de gătire



Decongelare

În acest mod, aerul va circula fără activarea rezistențelor. Doar ventilatorul va fi activat. Folosiți această funcție pentru a decongeala lent alimentele congelate (prăjituri, plăcinte, pâine, produse de patiserie și fructe congelate). Puteți specifica tipul de aliment, greutatea, sau intervalul de pornire și finalizare a congelării prin selectarea simbolului corespunzător. La jumătatea intervalului de decongelare, alimentele trebuie întoarse, amestecate și separate, dacă au fost congelate împreună.



Creșterea/dospirea cocăi

Folosiți această funcție pentru a crește/dospi coca. Temperatura optimă este menținută, ceea ce va stimula drojdia și viteza procesului de creștere.



Pre-încălzire rapidă

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



Reîncălzire:

Reîncălzirea poate fi folosită pentru a ține alimentele deja gătite la cald. Selectați simbolul pentru a seta temperatura și intervalul de pornire și oprire a procesului de încălzire.



Coloana de aburi

Folosiți această funcție pentru a găti în mod simultan diferite tipuri de alimente în vase așezate sub formă de coloană. Alimentele sunt gătite cu aburi care sunt generați de la alimentele gătite în partea de jos. Puneți vasul cu cantitatea cea mai mare de alimente (sosuri, supe) în partea de jos; puneți carnea și legumele și garniturile în următorul vas, iar desertul în ultimul vas. (Funcția este eficientă doar dacă folosiți un echipament adecvat).

PASUL 7 : ALEGEREA SETĂRILOR GENERALE



Apăsați tasta pentru a selecta setarea.

P

Piroliză

Această funcție permite curățarea automată a interiorului cuptorului cu o temperatură ridicată care incinerează resturile de grăsime și alte impurități pentru a le face cenușă. La încheierea programului de curățare automată și când s-a răcit cuptorul, trebuie doar să ștergeți interiorul cuptorului cu o cârpă umedă. (Vezi capitolul CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.)

🕒

Setarea temporizatorului descrescător

Temporizatorul descrescător poate fi utilizat independent de funcționarea cuptorului. Activați-l prin apăsarea tastei. Cea mai lungă setare posibilă este de 10 ore. Când timpul va expira, va emite un semnal acustic pe care îl puteți opri prin apăsarea tastei CEAS. După 1 minut, semnalul acustic se va opri automat.

💡

Iluminatul cuptorului

Iluminatul cuptorului se va aprinde automat la deschiderea ușii sau la aprinderea cuptorului. După terminarea procesului de gătire sau închiderea ușii, iluminatul va rămâne aprins timp de un minut. Iluminatul cuptorului se poate aprinde sau opri prin apăsarea tastei LUMINĂ.

🔑

BLOCARE PENTRU SIGURANȚA COPILOR

Activați și țineți apăsat tasta BLOCARE (simbol cheie) pentru a o activa. Apăsați tasta din nou și activați funcția de blocare pentru siguranța copiilor.

💡

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

Timp

Setați ora după racordarea aparatului la sursa de alimentare pentru prima dată sau după o pană de curent prelungită (mai mult de o săptămână). Setează CEASUL - ora.

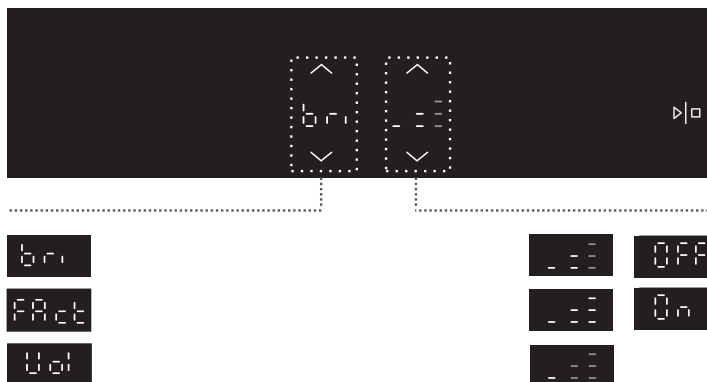
Ceasul se poate regla ori de câte ori aparatul este inactiv prin apăsarea tastei ON/OFF. Selectați setarea folosind săgețile (∧) și (∨).


8sek 

Reglarea contrastului și a sunetului și revenirea la setările din fabrică

Reglările pot fi făcute când apare simbolul .

Apăsați pe simbolul "lumină" și țineți apăsat timp de 8 secunde. Va apărea "bri" pe afișaj, împreună cu două bare complet aprinse.



Alegeți setarea utilizând săgețile (∧) și (∨). Apăsați tasta  pentru confirmare.



După o pană de curent sau după oprirea aparatului, toate setările adiționale ale utilizatorului se vor restabili.

DESCRIEREA SISTEMELOR (A MODURILOR DE GĂTIT) ȘI TABELELE DE GĂTIT

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.

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.

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

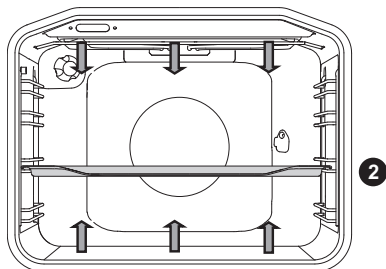


Simbolul asterisc (*) din tabel semnaleză necesitatea de preîncălzire a cuptorului cu sistemul selectat.

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

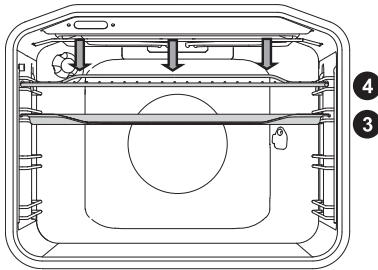
Simbolul * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătit selectat.

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

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.

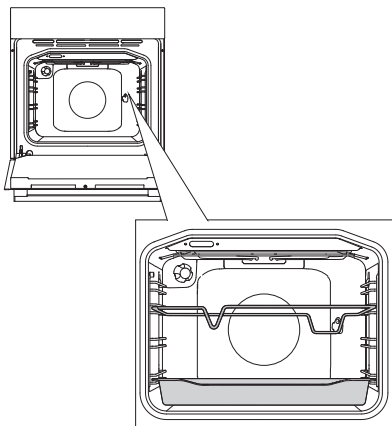


Țineți întotdeauna ușa cuptorului închisă când folosiți rezistența (cu infraroșu) a grătarului.

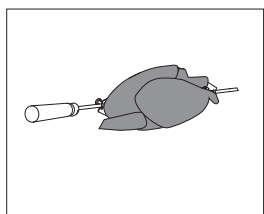
Rezistența grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului se încing în timpul preparării. Prin urmare, folosiți mănuși de bucătărie și clești pentru carne.

Prepararea la rotisor (în funcție de model)

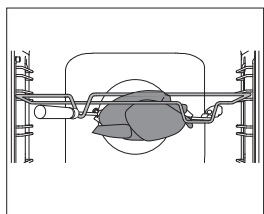
Temperatura maximă când utilizați rotisorul este de 240°C.



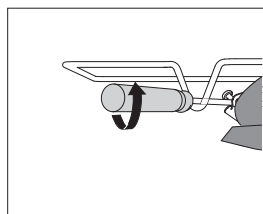
- 1** Introduceți suportul țepușei în cel de-al treilea ghidaj din partea inferioară și așezați tava adâncă pe ghidajul inferior (1) care va servi drept tavă de picurare.



- 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).



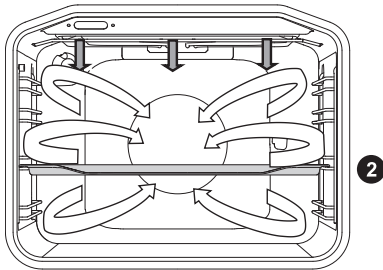
- 4** Desfaceți mânerul țepușei și închideți ușa cuptorului.

Porniți cuptorul și selectați sistemul GRĂTAR MARE.



Grătarul va funcționa doar atunci când ușa cuptorului este închisă.

GRĂȚAR CU VENTILATOR

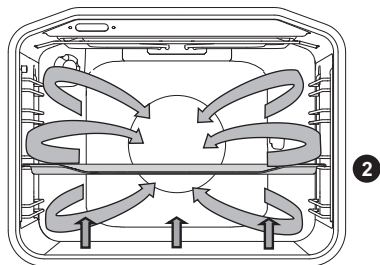


În acest mod de funcționare, încălzitorul grătarului și ventilatorul funcționează simultan. Adecvat pentru prăjirea cărnii, peștelui și a legumelor.

(A se vedea 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.

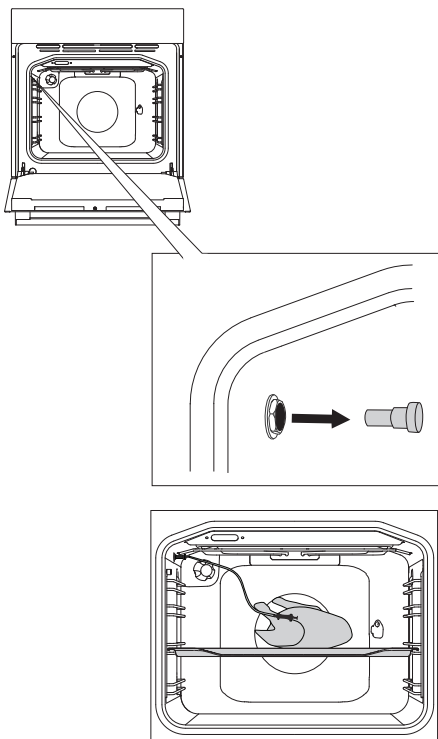
(A se vedea descrierea și sfaturile aferente REZISTENȚEI SUPERIOARE ȘI INFERIOARE.)

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.

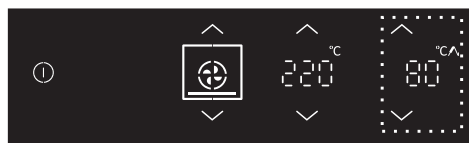
Frigere cu termometrul cu tijă pentru carne (în funcție de model)

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



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

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



Când termometrul este conectat, "**Prob**" va apărea pe afișaj. Setati temperatura dorită. Apăsati tasta START.

Se va afișa temperatura pre-setată și temperatura termometrului.



Pe parcursul procesului de gătire, temperatura atinsă la interiorul alimentului se va afișa (temperatura dorită la interior poate fi ajustată între 300 și 990C pe parcursul procesului de gătire). La atingerea temperaturii dorite, procesul de gătire se va opri. Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat. Ceasul va apărea pe afișaj. După procesul de gătire, puneți la loc capacul metalic al termometrului cu tijă pentru carne.

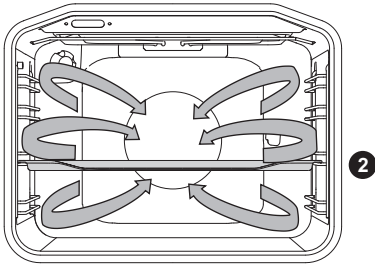
Tipul alimentului	Greutate (g)	Ghidaj (din partea de jos)	Temperatura interiorului alimentului
CARNE			
Mușchi de vită	1000	3	55-75*
Pui, întreg	1500	3	85-90
Pui, întreg	2000	3	85-90
Curcan	4000	3	85-90
Friptură de porc	1700	3	70-85
Fleică	1000	3	75-80
Vițel	1000	3	55-75
Miel	1000	3	70-80
Carne de vânat	1000	3	70-80
Pește	1000	3	75-85

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



Folosiți doar termometrul cu tijă care se recomandă a fi utilizat în acest cuptor. Aveți grijă ca termometrul să nu atingă rezistența pe parcursul gătirii. După finalizarea procesului de gătire, termometrul va fi foarte fierbinte. Aveți grijă să preveniți arsurile.

360° AER CALD



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

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 frigării. Carnea va rămâne mai suculentă 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.

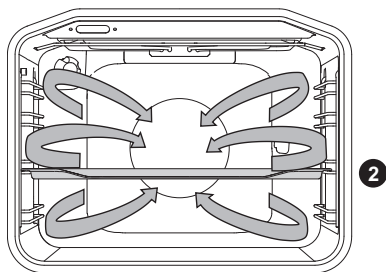


Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.



Eco

GĂTIRE ECO



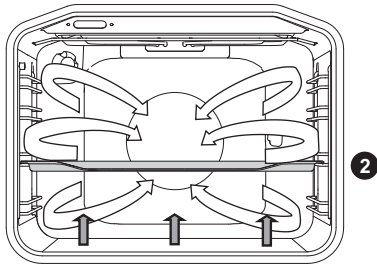
Rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Ventilatorul montat pe pereții din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie.

Tip aliment	Ghidaj (începând din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
CARNE			
Friptură de porc, 1 kg	2	180	140-160
Friptură de porc, 2 kg	2	180	150-180
Friptură de vită, 1 kg	2	190	120-140
PEȘTE			
Pește întreg, 200 g/bucată	2	180	40-50
File pește, 100 g/bucată	2	190	25-35
PRODUSE PATISERIE			
Biscuiți șprițați	2	160	20-25
Brioșe mici	2	170	25-35
Ruladă	2	170	25-30
Prăjitură cu fructe, aluat fraged	2	170	55-65
ALIMENTE GRATINATE			
Cartofi gratinați	2	170	40-50
Lasagna	2	180	40-50
ALIMENTE CONGELATE			
Cartofi prăjiți, 1 kg	2	200	25-40
Nuggets pui, 0.7 kg	2	200	25-35
Batoane de pește, 0.6 kg	2	200	20-30



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

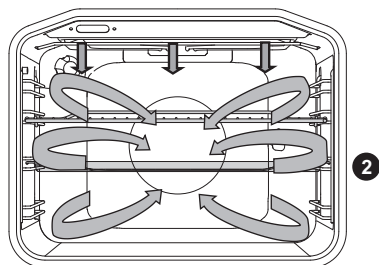
Pregătiți alimentele care vor fi conservate și borcanele în mod normal. Folosiți borcane cu inel de etanșare din cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace filetate sau metalice sau cutii metalice. Asigurați-vă că borcanele au dimensiuni egale, sunt umplute cu același conținut și sunt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

PREPARAREA AUTOMATĂ A CĂRNII - MODUL AUTO-FRIGERE



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

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

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

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

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

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.

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

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

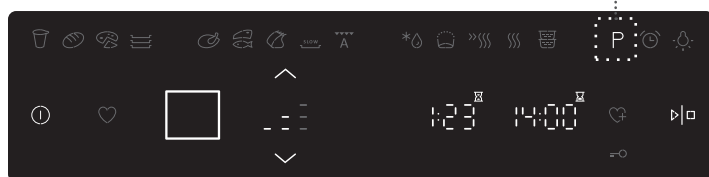
CURĂȚARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PIROLIZĂ

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

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



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



Atinge tasta de curățare pirolitică. Nivelul de intensitate a curățării este afișat și se poate regla.

Be bază: aprox. 90 min

Mediu: aprox. 120 min

Intens: aprox. 150 min



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

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

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



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

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

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


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

CURĂȚAREA TĂVII ADÂNCI ȘI A CELEI PUȚIN ADÂNCI ÎN CUPTOR:



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

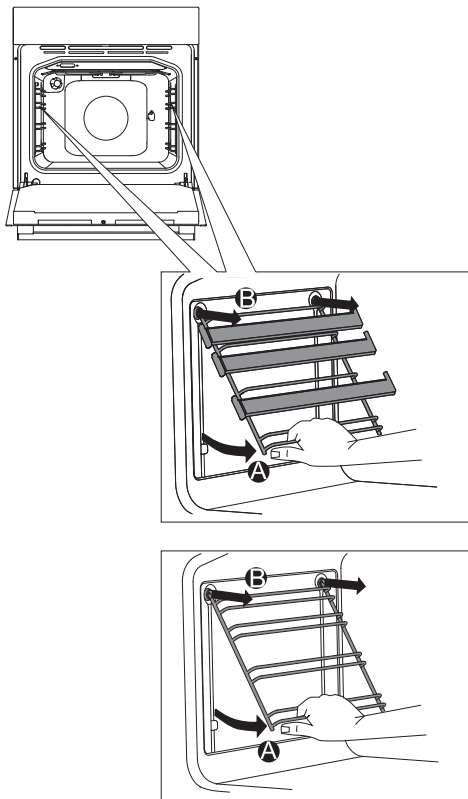
După utilizare, curățați tăvile de copt cu apă fierbinte și detergent, apoi ștergeți-le cu o cârpă și așezați-le în șinele de ghidare 2 sau 3. Nu așezați o tavă adâncă sau una puțin adâncă în prima șină de ghidare.

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

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

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.

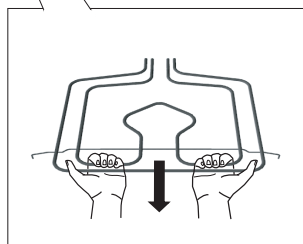
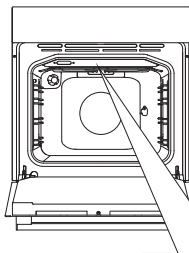


Nu curățați ghidajele extensibile în mașina de spălat vase.

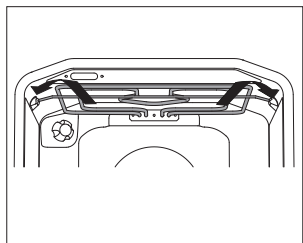
CURĂȚAREA PLAFONULUI CUPTORULUI


(în funcție de model)

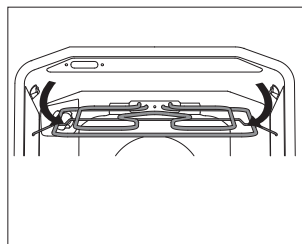
Rezistența superioară a grătarului este pliabilă pentru a permite o curățare mai ușoară a plafonului cuptorului. Înainte de curățarea cuptorului, scoateți tăvile, grătarul și ghidajele.



Trageți de rezistență până când bara transversală se eliberează din suporturile din stânga și din dreapta cuptorului.



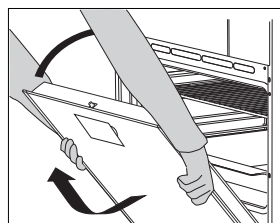
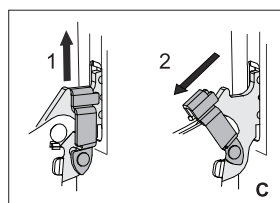
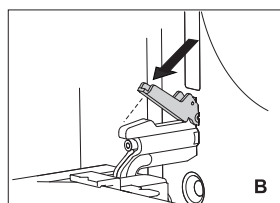
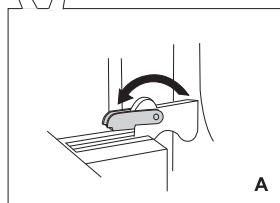
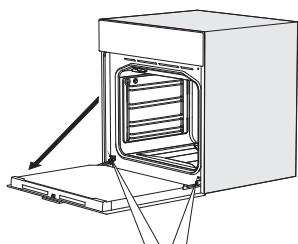
.....
 Nu folosiți niciodată rezistența când este pliată/coborâtă. După curățare, aplicați aceeași procedură în ordine inversă pentru a împinge rezistența până când bara transversală se fixează.



Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică.

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

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI



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

2 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°.

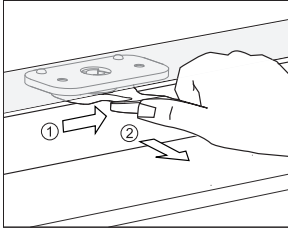
C Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, ridicați ușor clanțele și trageți spre dvs.

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)



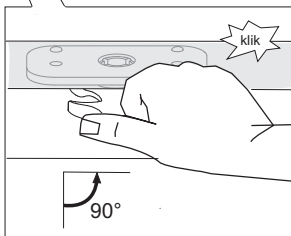
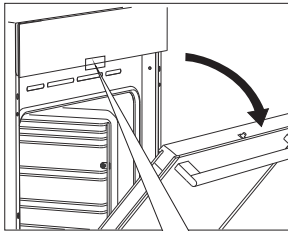
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

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

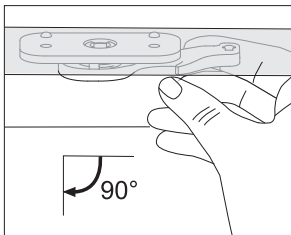
DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **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)

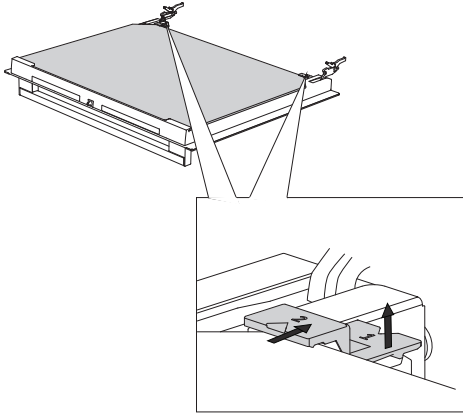
Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de închidere a ușii, care include și unghiul de 75 grade. Acesta permite închiderea simplă, fără zgomot și cursivă a ușii. O împingere ușoară (într-un unghi de 15 grade relativ față de poziția închisă a ușii) este suficientă pentru ca ușa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



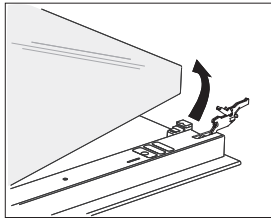
În cazul în care forța aplicată pentru închiderea ușii este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranța acestuia.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA GEAMULUI DE PE UȘA CUPTORULUI

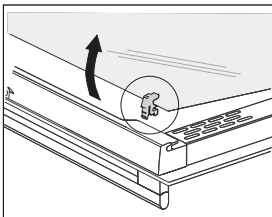
Geamul de pe ușa cuptorului poate fi curățat din interior, dar trebuie în primul rând să îl scoateți. Scoateți ușa cuptorului (a se vedea capitolul "Scoaterea și reșezarea ușii cuptorului").




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.



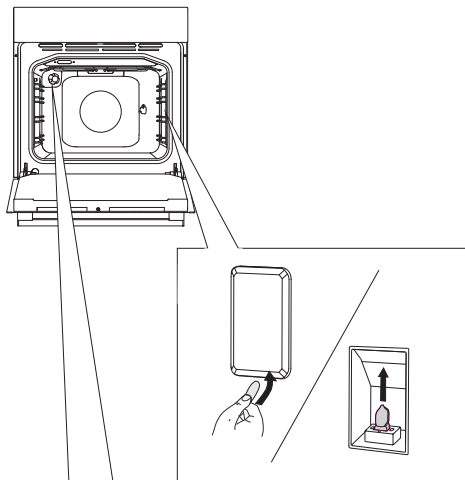
3 Pentru a scoate cel de-al treilea geam (doar în cazul anumitor modele), ridicați-l și scoateți-l. De asemenea, îndepărtați garniturile din cauciuc de pe geam.

 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.

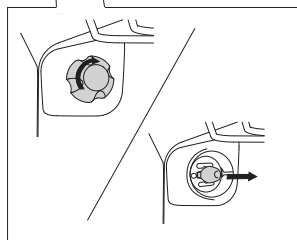
(Lampă de halogen: G9, 230 V, 25 W; bec obișnuit E14, 230 V, 25 W)



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	Soluție
Senzorii nu răspund; ecranul este blocat.	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare pentru câteva minute (deșurubați siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi, reconectați aparatul și porniți-l.
Siguranța principală din locuința dumneavoastră se declanșează des.	Contactați un tehnician.
Lumina cuptorului nu funcționează.	Procedura de schimbare a becului este descrisă în capitolul Curățare și Întreținere.
Produsele de patiserie nu sunt coapte suficient.	Ați selectat temperatura și sistemul de încălzire corect? Este închisă ușa cuptorului?
Se afișează un cod de eroare (E1, E2, E3 etc.).	Există o eroare în funcționarea modului electronic. Deconectați dispozitivul de la sursa de alimentare timp de câteva minute. Apoi, conectați-l din nou și reglați ora. Dacă eroarea este afișată în continuare, contactați un tehnician de service.

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_EPM1.2_PIROLIZA



ro (09-19)