

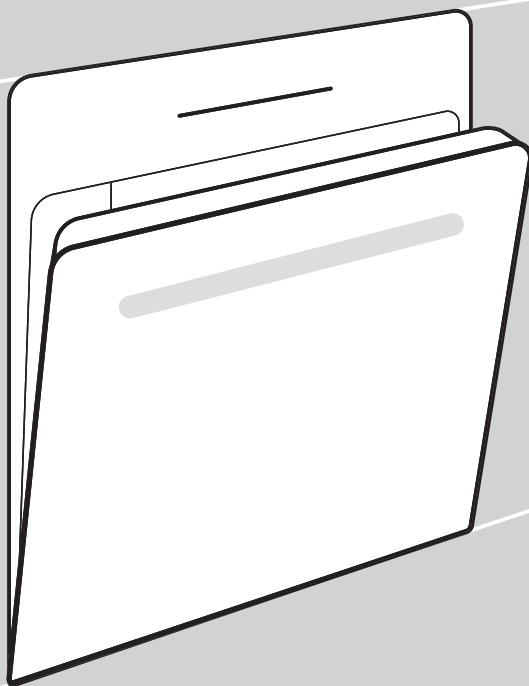
**gorenje**

RO

RO

**INSTRUCȚIUNI DE  
UTILIZARE**

**PENTRU CUPTOR ÎNCORPORAT**



Vă mulțumim pentru încredere și pentru achiziționarea aparatului!

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 vânzătorul de la care ați achiziționat aparatul sau depozitul local de unde a fost furnizat. Numărul de telefon poate fi găsit pe factură sau nota de livrare.

Instrucțiunile de instalare și conectare sunt furnizate pe o coală separată.

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

<http://www.gorenje.com>

Următoarele simboluri sunt folosite pe tot cuprinsul manualului și au următoarele sensuri:



**INFORMAȚIE!**

Informație, aviz, sfat, sau recomandare



**ATENȚIE!**

Avertisment – pericol general



Este important să citiți instrucțiunile cu atenție.

# Cuprins

<b>Precauții de siguranță</b> .....	<b>4</b>
Utilizarea curățării pirolitice a cuptorului, în condiții de siguranță și corect .....	6
<b>Alte avertizări de siguranță importante</b> .....	<b>6</b>
<b>Appliance description</b> .....	<b>8</b>
Rating plate – product information .....	8
Unitatea de control .....	9
Buton de împingere și tragere .....	9
<b>Dotările aparatului</b> .....	<b>10</b>
Ghidaje .....	10
Buton ușă cuptor .....	11
Ventilator pentru răcire .....	11
Aparatură cuptor și accesorii .....	11
<b>Înainte de prima utilizare</b> .....	<b>14</b>
<b>Pornirea aparatului pentru prima dată</b> .....	<b>14</b>
<b>Selectarea setărilor</b> .....	<b>15</b>
SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIRE .....	15
REGLAREA TEMPERATURII DE GĂTIRE .....	16
FUNCȚIA ORĂ .....	17
<b>Începerea procesului de gătit</b> .....	<b>19</b>
<b>Finalizarea procesului de gătit și oprirea cuptorului</b> .....	<b>20</b>
<b>Alegerea setărilor generale</b> .....	<b>21</b>
<b>Sfaturi și recomandări generale pentru coacere</b> .....	<b>23</b>
<b>Tabel de gătire</b> .....	<b>24</b>
<b>Gătirea cu sonda de temperatură.</b> .....	<b>28</b>
Niveluri recomandate pentru diferite tipuri de carne .....	29
<b>Întreținere &amp; curățare</b> .....	<b>30</b>
Curățare automată a cuptorului - piroliză .....	30
Îndepărtarea grilajului și a ghidajelor fixe detașabile (extensibile) .....	32
Demontarea și înlocuirea ușii cuptorului și a geamurilor de sticlă .....	33
Înlocuirea becului .....	34
<b>Tabel depanare și erori</b> .....	<b>35</b>
Avertismente speciale și raportare erori .....	35
<b>Dezafectarea</b> .....	<b>36</b>
<b>Testul de gătit</b> .....	<b>37</b>

## **Precauții de siguranță**

### **PRECAUȚII DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE – CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE PENTRU CONSULTARE ULTERIOARĂ.**

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.

Mijloacele de deconectare trebuie să fie încorporate în cablajul fix, în conformitate cu regulile de cablare.

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

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie să fie înlocuit de către producător, reprezentantul său de service sau persoane cu calificare similară pentru a evita pericolele (numai pentru aparatele furnizate cu cablu de alimentare).

Acest aparat poate fi utilizat de copii cu vârsta de 8 ani sau mai mari și de persoane cu abilități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau care nu au experiența sau cunoștințele necesare, dacă sunt supravegheați sau au fost instruiți în ceea ce privește folosirea aparatului în mod sigur și înțeleg pericolele implicate. Copiii nu au voie să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea efectuate de utilizator nu trebuie făcută de copii nesupravegheați.

**AVERTISMENT:** Piesele accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Mențineți copiii mici la distanță.

**AVERTIZARE:** Aparatul și unele din componentele sale accesibile se pot încălzi puternic în timpul utilizării. Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor de încălzire. Copiii sub 8 ani trebuie ținuți la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.

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

Folosiți doar sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

Nu utilizați agenți de curățare agresivi sau abrazivi și nici raclete metalice ascuțite pentru a curăța sticla ușii cuptorului sau a capacelor de sticlă ale plitei (acolo unde există), întrucât acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate duce la spargerea sticlei.

Nu folosiți mașini de curățat cu aburi sau produse de curățat de înaltă presiune pentru a curăța aparatul, deoarece acest lucru poate duce la electrocutare.

**AVERTISMENT:** 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.

Nu turnați niciodată apă direct în interiorul cuptorului. Diferențele de temperatură pot avea ca urmare deteriorarea stratului de acoperire din email.

## **Utilizarea curățării pirolitice a cuptorului, în condiții de siguranță și corect**

Înainte de curățarea pirolitică, aparatul trebuie pregătit în mod corespunzător (consultați capitolul Curățarea automată a cuptorului – piroliza).

Înainte de a începe procesul de curățare, eliminați orice reziduuri de lichide vărsate și toate componentele mobile din interiorul cuptorului.

În timpul procesului de curățare automată, cuptorul se încălzește la o temperatură foarte ridicată în interior, dar se încălzește foarte tare și la exterior. Risc de arsuri! Țineți copiii departe de cuptor.

## **Alte avertizări de siguranță importante**

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 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.

Recomandăm transportarea și instalarea aparatului de către două persoane (din cauza greutății aparatului).

Nu ridicați aparatul de mânerul ușii.

Balamalele ușii se pot deteriora din cauza suprasolicității. Nu călcați și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului, și nu vă rezemați de aceasta. De asemenea, nu așezați obiecte grele pe ușa cuptorului.

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, mențineți cablurile de alimentare ale altor aparate la o distanță sigură.

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

Nu căptușiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu și nu puneți tăvi de copt sau alte vase pentru gătit pe fundul cuptorului. Acest lucru ar putea să împiedice circulația aerului în cuptor, să îngreuneze procesul de gătit și să distrugă stratul de acoperire din email.

Vă recomandăm să evitați deschiderea ușii cuptorului pe durata coacerii, deoarece acest lucru mărește consumul de energie și acumularea de condens.

La încheierea procesului de coacere, precum și în timpul coacerii, aveți grijă când deschideți ușa cuptorului, deoarece există pericol de opărire.

Pentru a preveni acumularea de tartru, lăsați deschisă ușa cuptorului după coacere sau după utilizarea cuptorului pentru a permite răcirea interiorului cuptorului până la temperatura camerei.

Curățați cuptorul după ce s-a răcit complet.

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

Nu utilizați acest aparat dacă este deteriorat. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și contactați o unitate de service autorizată.

Cuptorul poate fi folosit în siguranță atât cu ghidajele pentru tava de coacere cât și fără acestea.

Nu depozitați în cuptor obiecte care pot genera pericole la pornirea cuptorului.

Variațiile afișajului orei de pe ecran nu afectează funcționalitatea aparatului și poate fi cauzată de fluctuațiile frecvenței din rețeaua electrică.

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 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.

Nu încercați să deschideți ușa cuptorului în timpul curățării.

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

Nu atingeți suprafețele din metal sau alte componente ale aparatului în timpul procesului automat de curățare.

În cazul unei întreruperi a curentului în timpul procesului de curățare automată, programul va fi oprit după două minute, iar ușa cuptorului va rămâne blocată. Ușa se va debloca, atunci când aparatul detectează o scădere a temperaturii sub 150 °C în centrul cavității cuptorului.

După procesul de autocurățare, interiorul cuptorului și accesoriile acestuia se pot decolora și își pot pierde luciul. Acest lucru nu afectează utilizarea echipamentului.



Atenție - suprafață fierbinte în timpul curățării pirolitice



**ATENȚIE!**

**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.**

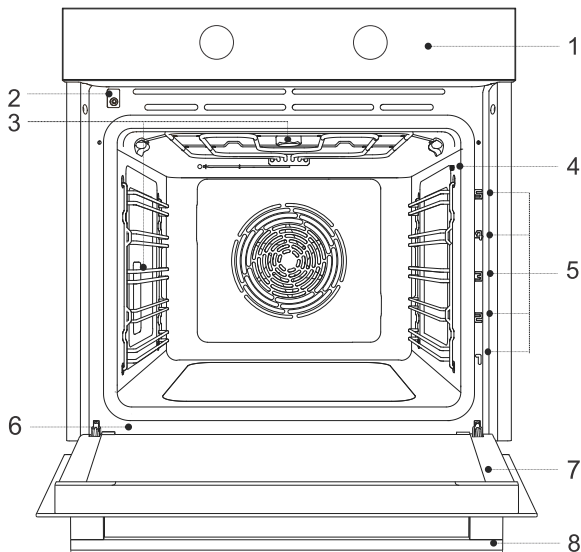
# Appliance description



## INFORMAȚIE!

Appliance functions and equipment depend on the model.

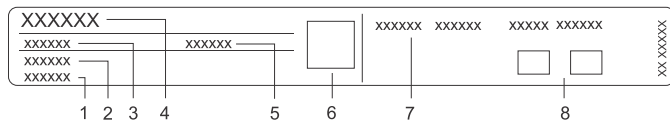
Basic equipment of your appliance includes wire guides, shallow baking sheet, and a grid.



- |                               |                                    |
|-------------------------------|------------------------------------|
| 1. Unitate de comandă         | 5. Nivelurile suporturilor (1 – 5) |
| 2. Sistem de blocare a ușii   | 6. Plăcuța cu date tehnice         |
| 3. Lumină                     | 7. Ușa cuptorului                  |
| 4. Mufa sondei de temperatură | 8. Mânerul ușii                    |

## Rating plate – product information

Plăcuța tehnică ce indică informațiile de bază ale aparatului este fixată pe marginea cuptorului.

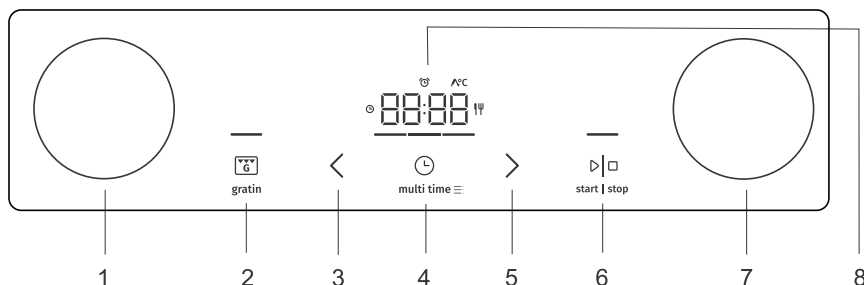


- |                   |  |
|-------------------|--|
| 1. Număr de serie | 5. ID/cod                                    |
| 2. Model          | Cod QR 6. (în funcție de model)              |
| 3. Tip            | 7. Informații tehnice                        |
| 4. Marcă          | 8. Etichete/simboluri de conformitate pentru |



## Unitatea de control

(în funcție de model)



1. butonul de selectare a sistemului
2. Tasta gratinare, anulare sau revenire
3. Tasta de reducere a valorilor
4. Tasta funcției de temporizare și setări
5. Tasta de mărire a valorilor
6. Tasta start | stop pentru a confirma, porni sau opri/întrerupe
7. Buton de setare a temperaturii
8. Afișajul

### **INFORMAȚIE!**

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

## Buton de împingere și tragere

(în funcție de model)

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

### **ATENȚIE!**

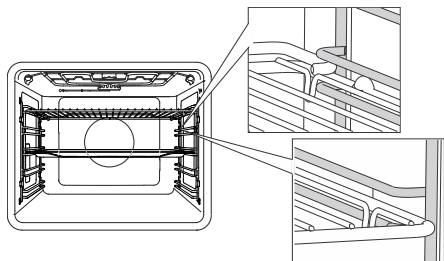
După fiecare utilizare, rotiți butonul înapoi în poziția "off" și împingeți-l la loc. Butonul de împingere și tragere poate fi împins înapoi, doar atunci când butonul este în poziția "off".

# Dotările aparatului

## Ghidaje

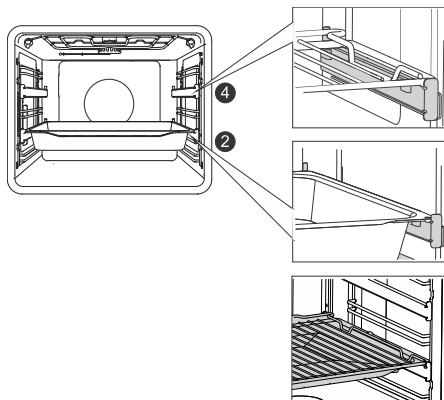
- Ghidajele permit gătitul sau coacerea pe 5 niveluri
- Înălțime nivelurilor ghidajelor în care se pot introduce grătarul se numără de jos în sus.
- Nivelurile 4 și 5 sunt destinate frigerei și preparării la grătar.
- La introducerea accesoriilor acestea trebuie rotite în poziția corectă

### Ghidaje de sârmă



Pentru ghidajele din sârmă, introduceți întotdeauna grătarul de sârmă sau tava de copt în spațiul dintre partea superioară și cea inferioară a nivelului de ghidaj.

### Ghidaje extensibile fixe (în funcție de model)



Ghidajele extensibile pot fi instalate la nivelul 2 și 4.

Pentru ghidajele extensibile fixe așezați grătarul sau tava de copt pe ghidaj. Puteți așeza grătarul direct pe o tavă de copt (universală, de adâncime redusă sau mare) și le puteți așeza pe amândouă pe același ghidaj; în acest caz tava de copt funcționează drept tavă de colectare a lichidului.

## Ghidaje click-on detaşabile

(în funcţie de model)



Ghidajul extensibil ataşat poate fi inserat în oricare spaţiu dintre două ghidaje de sârmă. Amplasaţi ghidajul în mod simetric pe ghidajele de sârmă din stânga şi din dreapta interiorului cuptorului. Mai întâi agăţaţi clema superioară a ghidajului sub sârma superioară a ghidajului de sârmă. Apoi apăsaţi clema inferioară în poziţia corectă până ce auziţi un declic.

NOTĂ: Ghidajele pot fi ataşate la orice înălţime între cele două niveluri de ghidaje de sârmă.

### ☛ INFORMAŢIE!

Ghidajele click-on detaşabile nu pot fi montate pe ghidaje având extensie parţială fixă cu nivel dublu. Cu toate acestea, ele pot fi montate pe ghidaje având extensie parţială pe un singur nivel, la nivelurile 3-4 şi 4-5.

Atenţie la rotaţia corectă a ghidajului detaşabil, astfel încât să se extindă către exterior, adică în afara cuptorului.

## Buton uşă cuptor

(în funcţie de model)

În cazul în care uşa cuptorului se deschide în timpul funcţionării, comutatorul uşii va opri sistemul de încălzire şi ventilatorul din interiorul cuptorului. La închiderea uşii, acelaşi comutator va reporni aparatul.

### ⚠ ATENŢIE!

**Nu este permisă utilizarea cuptorului cu uşa deschisă şi comutatorul uşii acţionat (închis). Cuptorul va semnala o eroare şi va trebui resetat.**

## Ventilator pentru răcire

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire, care răceşte carcasa, uşa şi unitatea de comandă a aparatului. După oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcţioneze pe o perioadă scurtă pentru a răci cuptorul.

## Aparatură cuptor şi accesorii

(în funcţie de model)

### ⚠ ATENŢIE!

**Îndepărtaţi din cuptor toate echipamentele, inclusiv ghidajele pentru rafturi. Curăţarea prin piroliză a echipamentelor (tăvile multifuncţionale adânci sau puţin adânci pentru copt) este posibilă numai când cuptorul este echipat cu ghidaje suplimentare din sârmă (consultaţi capitolul Curăţarea prin piroliză a echipamentelor furnizate).**

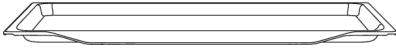


**GRĂȚARUL** se utilizează pentru preparare la grătar/fierbere sau drept suport pentru tigaie, tavă de copt sau vas de copt cu alimentele de preparat.



**INFORMAȚIE!**

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

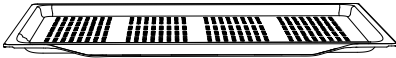


**TAVA DE COPT PUȚIN ADÂNCĂ** este folosită pentru produse de patiserie și prăjituri. Poate fi folosită și ca tavă de colectare.

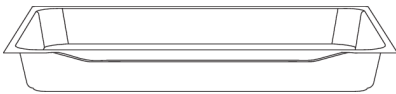


**ATENȚIE!**

**Tava puțin adâncă se poate deforma în timpul încălzirii sale în cuptor. După răcire, aceasta revine la forma inițială. Această deformare nu îi afectează funcționarea.**



The **TAVA DE COPT PUȚIN ADÂNCĂ ȘI PERFORATĂ** se utilizează pentru preparare cu sisteme prevăzute pentru injecție cu abur și prăjire cu aer cald. Orificiile permit un flux de aer mai bun, pentru o crustă mai crocantă. La prepararea alimentelor cu conținut mare de lichide (apă, grăsimi), așezați tava de copt puțin adâncă sau tava de copt multifuncțională cu un nivel mai jos pentru a servi ca tavă de picurare.



**TAVA ADÂNCĂ MULTIFUNCȚIONALĂ** este utilizată pentru coacerea legumelor și pentru majoritatea produselor din aluat fraged. Poate fi folosită și ca tavă de colectare.



**INFORMAȚIE!**

Nu așezați niciodată tava adâncă universală pe primul ghidaj în timpul procesului de gătire.



**SONDĂ (BAKESENSOR)** de temperatură.



**ATENȚIE!**

Aparatul și unele dintre piesele accesibile tind să se încălzească în timpul gătirii.

# Înainte de prima utilizare

- Detașați accesoriile cuptorului, precum și orice ambalaj (carton, spumă de polistiren) din cuptor.
- Ștergeți accesoriile cuptorului și interiorul cu o cârpă umedă. Nu folosiți cârpe sau agenți de curățare abrazivi sau agresivi.
- Încălziți cuptorul gol, timp de aproximativ o oră, cu sistemul inferior și superior, la o temperatură de peste 250 °C. Cuptorul va emana un „miros specific de cuptor nou”; prin urmare, ventilați bine camera în timpul primei utilizări.

## Pornirea aparatului pentru prima dată

După conectarea aparatului la rețeaua electrică sau după o întrerupere prelungită a alimentării, va apărea pe ecran ora 12:00.

Mai întâi, reglați și confirmați setările de bază.

### INFORMAȚIE!

Le puteți modifica prin atingerea tastelor < sau > . Confirma setarea dorită apăsând pe tasta **start | stop**. Puteți seta următoarea setare după ce ați setat-o și ați confirmat-o pe cea anterioară.



#### 1. SETAREA OREI

Dacă atingeți tastele < sau > puteți seta ora de zi. Dacă țineți apăsată mai mult timp tasta pentru setarea valorilor, valorile se schimbă mai repede.

### INFORMAȚIE!

Pentru a seta sau regla ceasul mai târziu, consultați capitolul Funcții suplimentare.



#### 2. REDUCERE LUMINOZITATE ECRAN

Intensitatea mare a luminii reprezintă setarea implicită. Semnul **brh** și valoarea setată curentă pentru intensitatea luminozității de afișare se va afișa pe ecran. Atingeți tasta < sau > pentru a selecta nivelul dorit și confirmați. Utilizați tastele de setare a valorii pentru a mări sau reduce intensitatea luminii.



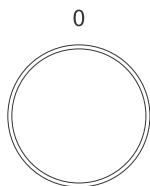
#### 3. VOLUM SEMNAL ACUSTIC

Volumul mediu reprezintă setarea implicită. Semnul **Vol** și valoarea setată curentă pentru volumul semnalului acustic se vor afișa pe ecran. Atingeți tasta < sau > pentru a selecta nivelul dorit și confirmați. De asemenea, semnalele acustice pot fi oprite.

Atunci când setările selectate sunt confirmate, ceasul va apărea pe unitatea de afișare (dacă BUTONUL de selectare a sistemului este în poziția 0).

# Selectarea setărilor







## SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIRE





0 Rotiți butonul (stânga și dreapta) pentru a selecta SISTEMUL DE GĂTIRE (consultați tabelul cu programe).

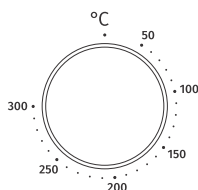
Simbol	Utilizare
	<b>PREÎNCĂLZIREA RAPIDĂ</b> Pentru a atinge temperatura presetată în cel mai scurt timp posibil. Atunci când cuptorul este încălzit la temperatura selectată, <b>Prht</b> va apărea pe ecran și se va emite un semnal acustic scurt. Acesta este urmat de setarea sistemului pe care o doriți pentru gătitul alimentelor. Această funcție nu este potrivită pentru prepararea alimentelor.
	<b>SISTEM DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR CU VENTILATOR<sup>1)</sup></b> Pentru coacere uniformă a alimentelor pe un singur nivel și pentru sufleuri.
	<b>GRĂTAR MARE CU VENTILATOR<sup>1)</sup></b> Pentru friptură de pui și porțiuni mai mari de carne pe grătar.
	<b>COACERE INTENSIVĂ (PRĂJIRE ÎN AER)<sup>1) 2)</sup></b> Această metodă de gătit are ca rezultat o crustă crocantă fără exces de grăsime. Aceasta este o alternativă sănătoasă la prăjirea de tip fast-food, având mai puține calorii în mâncarea gătită. Adecvat pentru bucăți mai mici de carne, pește, legume și produse congelate pentru prăjit (cartofi prăjiți, nuggets de pui). Injectia cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă sporită a suprafeței.
	<b>AER FIERBINTE<sup>1) 2)</sup></b> Aerul cald permite un flux de aer cald mai bun în jurul alimentelor. Astfel, acesta usucă suprafața și creează o crustă groasă. Utilizați acest sistem pentru a găti carne, produse de patiserie și legume, și pentru a usca alimentele pe un singur nivel sau pe rânduri multiple. Injectia cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă sporită a suprafeței. Injectia cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă sporită a suprafeței.
	<b>SISTEM DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR<sup>1) 2)</sup></b> Utilizați acest sistem pentru coacere convențională, pe un singur rând, pentru sufleuri și pentru coacere la temperaturi reduse (slow cooking). Injectia cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă sporită a suprafeței.
	<b>GRĂTAR MARE<sup>1)</sup></b> Utilizați sistemul pentru a prepara la grătar alimentele plate, precum pâinea prăjită, sandvișurile, cârnații de grătar, pește, frigărui, etc., precum și pentru gratinarea și rumenirea crustei. Sistemele de încălzire montate în partea superioară a interiorului cuptorului încălzesc întreaga suprafață. Temperatura maximă permisă este 240 °C.

Tabel continuat de la ultima pagina

Simbol	Utilizare
	<b>COACERE LENTĂ</b> <sup>3)</sup> Pentru gătit delicat, lent și uniform a cărnii, a peștelui și a produselor de patiserie pe un singur rând. Această metodă de gătit va lăsa carnea cu un conținut mai mare de apă în interior, făcând-o mai suculentă și mai fragedă, în timp ce produsele de patiserie vor fi rumenite/coapte uniform. Acest sistem este folosit în intervalul de temperatură 140 °C și 220 °C
	<b>SISTEM PIZZA</b> <sup>1)</sup> Acest sistem este optim pentru coacerea de pizza și produse de patiserie cu conținut mare de apă. Utilizați pentru coacere pe un singur rând, atunci când doriți gătit mai rapidă și mai crocantă.
	<b>COACEREA ALIMENTELOR CONGELATE</b> <sup>1)</sup> Această metodă permite coacerea alimentelor congelate într-un interval de timp mai scurt, fără pre-încălzire. Optim pentru produse congelate pre-coapte (produse de panificație, croissant, lasagna, cartofi prăjiți, nuggets de pui), carne și legume.
	<b>DECONGELAREA</b> Utilizați această funcție pentru decongelarea controlată a alimentelor congelate (prăjituri, foietaje, pâine, chifle, fructe congelate). Pe durata procesului de decongelare, întoarceți alimentele, amestecați, separați bucățile care s-au lipit la congelare. Pentru siguranță microbiologică, recomandăm să decongeleți lent, în frigider, carnea și alte alimente delicate.
	<b>PIROLIZĂ</b> Această funcție permite curățarea automată a cuptorului la interior, la temperatură ridicată, care arde reziduurile de grăsime și alte impurități pentru a le transforma în cenușă.
	<b>LUMINA CUPTORULUI</b> Lumina cuptorului se aprinde când selectați un sistem (cu excepția curățării pirolitice) sau când rotiți butonul în poziția aprins.

- <sup>1)</sup>  În aceste sisteme, este posibilă utilizarea funcției de gratinare (consultați capitolul Începerea procesului de gătit).
- <sup>2)</sup>  Puteți adăuga abur la procesul de coacere cu aceste sisteme. Se va opera funcția de bază la selectarea sistemului. Utilizând o tavă de copt cu apă, funcția va fi modificată la coacere cu abur suplimentar (consultați capitolul Începutul operării).
- <sup>3)</sup> Este folosit pentru a obține o clasă de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1.

## REGLAREA TEMPERATURII DE GĂTIRE

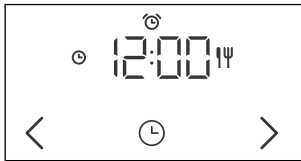





Rotiți butonul pentru a seta TEMPERATURA dorită.



# FUNCȚIA ORĂ

Mai întâi, rotiți BUTONUL pentru a seta SISTEMUL și TEMPERATURA.

		Gătire cronometrată
		Setarea finalizării temporizate
		Setarea cronometrului

## INFORMAȚIE!

În ultimele 10 minute înainte de expirarea timpului setat, timpul rămas este afișat la intervale de o secundă.



### Setarea timpului de gătit

În acest mod, puteți specifica durata de operare a cuptorului (timp de gătire).

Dacă apăsați < sau > puteți seta timpul de gătire dorit. Pentru a porni cuptorul, atingeți **start I stop**.



### Setarea finalizării temporizate

## INFORMAȚIE!

Pornirea temporizată nu se poate seta pentru grill și grill cu sisteme de ventilație.


Utilizați această funcție atunci când doriți să începeți gătitul alimentelor în cuptor după un anumit interval. Așezați alimentele în cuptor, apoi setați sistemul și temperatura. Apoi, setați durata programului și timpul în care doriți ca alimentele să fie gata.

Exemplu:

Ora curentă: prânz

Timp de gătire: 2 ore

Finalizare proces de gătit: 18:00

Dacă apăsați < sau > puteți seta durata programului  (în cazul dvs. este 2:00). Dacă atingeți de două ori tasta **multi time**, puteți selecta ora la care doriți ca mâncarea să fie gata (în cazul dvs. este la 18:00).

Confirmați selecția. Ora de finalizare dorită este indicată pe afișaj (18:00).

Apăsați pe tasta **start I stop** pentru a porni cuptorul.

Atunci când se așteaptă pornirea operării, cuptorul va fi parțial în așteptare. Luminozitatea ecranului se va reduce, iar sistemul de ventilație și iluminarea cuptorului vor rămâne pornite în permanență. Cuptorul va porni cu setările selectate, automat (în cazul nostru, 16:00 sau 04:00 P.M.). Cuptorul se va opri la ora selectată (în cazul nostru, 18:00 sau 06:00 P.M.).

### **INFORMAȚIE!**

Se va afișa pe ecran timpul dorit de finalizare a preparării, iar ceasul se va afișa alternativ pe ecran.

După expirarea timpului setat, aparatul se oprește automat. Afișajul va indica **End**. Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin atingerea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.

### **ATENȚIE!**


**Această funcție nu este potrivită pentru alimentele care necesită preîncălzirea cuptorului.**

**Nu păstrați alimente perisabile în cuptor pentru perioade îndelungate.**

**Înainte de utilizarea acestui mod, verificați dacă ceasul este setat corect pe aparat.**



### **Setarea minutarului**

Minutarul poate fi folosit separat de funcția cuptorului. Cea mai lungă setare posibilă este de 24 de ore. Apăsăți repetat tasta **multi time** până ce afișajul arată  . Dacă apăsați < sau > puteți seta durata minutarului. La expirarea unei durate de gătire setată se va auzi un semnal acustic, pe care îl puteți dezactiva prin atingerea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.

### **INFORMAȚIE!**

Când setați o funcție a temporizatorului, puteți reseta valoarea, atingând simultan tastele < și > .

# Începerea procesului de gătit



Liniuța de deasupra tastei **start | stop** clipește. Porniți programul setat prin apăsarea acestei taste.

În timp ce programul rulează, liniuța de deasupra tastei este complet aprinsă.

Până la atingerea temperaturii setate, liniuța iluminată de sub ceas se deplasează spre stânga și spre dreapta.

Când temperatura setată este atinsă, afișajul arată °C , un semnal sonor și liniuța de sub ceas se aprinde complet.



## INFORMAȚIE!

În timpul procesului de gătire, puteți schimba FUNCȚIILE SISTEM, TEMPERATURĂ și TEMPORIZATOR.



## INFORMAȚIE!

În cazul în care nu s-a selectat nici o funcție de temporizare, se va afișa pe ecran timpul de gătire.



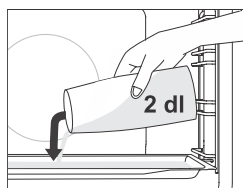
gratin

## Extra gratinare

Funcția poate fi pornită numai după 10 minute de operare a cuptorului (cratima de deasupra tastei gratinare va fi parțial/slab luminată). Când funcția este confirmată, se va afișa pe ecran timpul de preparare de 10 minute (10:00). Atingeți tasta < sau > pentru setarea duratei de gratinare.

Funcția poate fi dezactivată și prin apăsarea tastei **gratin**.

Funcția este folosită în ultimul stadiu de gătire, atunci când se adaugă sos (marinadă lichidă) sau marinadă uscată pe alimente sau atunci când doriți rumenirea suplimentară a crustei. Se va forma o crustă aurie pe preparat în timpul procesului de gratinare, care protejează alimentele de uscare, în timp ce creează un aspect mai plăcut și o aromă mai savuroasă.



## Coacerea cu adaos de abur ☞

Injecția de abur are ca efect rumenirea și o crustă mai crocantă.

În sisteme **cu adaos sau cu injecție de abur**, introduceți tava de copt puțin adâncă în ghidajul de nivel unu, când cuptorul este încă rece. Turnați maximum 2 dl de apă pe hârtia de copt. Așezați alimentele de preparat pe al doilea nivel și porniți sistemul.



## INFORMAȚIE!

Dacă utilizați o tavă de copt adâncă, introduceți-o cu un nivel mai sus decât se specifică în tabelul cu setări recomandate.

Pentru funcționarea optimă a funcției, nu deschideți ușa cuptorului și nu adăugați apă în timpul procesului de gătit.

# Finalizarea procesului de gătit și oprirea cuptorului

Apăsăți tasta **start | stop** pentru a opri temporar procesul de gătit. Se va afișa **End** pe ecran și veți auzi un semnal acustic.

Rotiți butonul de SELECTARE A SISTEMULUI DE GĂTIRE în poziția „0”.

## INFORMAȚIE!

După utilizarea cuptorului, este posibil să rămână apă în canalul de condens (sub ușă). Ștergeți canalul cu un burete sau o cârpă.

# Alegerea setărilor generale

Rotiți butonul de SELECTARE A SISTEMULUI DE GĂTIRE în poziția „0”.

Pentru a activa o funcție, apăsați **multi time** și mențineți-o apăsată timp de 3 secunde. Apare **Sett** timp de câteva secunde. Apoi se va afișa meniul cu funcții suplimentare.



## ☀️ INFORMAȚIE!

Utilizați tastele < sau > pentru navigare în meniu. Confirmați setările prin apăsarea tastelor **start | stop** sau **multi time**. Pentru a ieși din meniul de funcții suplimentare, atingeți tasta **gratin**.



### 1. Afișare ceas

Utilizați tastele < și > pentru setarea ceasului. **CLoc** se va afișa pe ecran. După confirmare, puteți modifica afișarea între 12 ore și 24 de ore. Confirmați, setați ora/ceasul. Setati mai întâi minutele; apoi, cursorul va trece la ore.



### 2. Volumul semnalului acustic

Puteți alege între trei niveluri de semnal acustic. Selectați setarea **Vol**. Atingeți tasta < sau > pentru a atinge nivelul dorit și confirmați. De asemenea, semnalul acustic poate fi oprit.



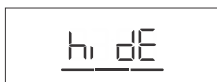
### 3. Iluminare ecran

Optați între trei niveluri de afișare a intensității luminoase. Selectați setarea **brh**. Atingeți < sau tastele > pentru a selecta nivelurile dorite și confirmați. Utilizați tastele de setare a valorii pentru a crește sau reduce intensitatea luminii.



### 4. Unitatea de afișare – mod noapte

Această funcție va reduce automat luminozitatea ecranului (comutare între nivel de iluminare ridicat sau scăzut) în timpul nopții (8:00 P.M. până la 6:00 A.M.) Selectați setarea **nGht**. Atingeți tasta < sau > pentru selectarea iluminării dorite pentru afișaj pe parcursul nopții și confirmați.



### 5. În așteptare

Această funcție comută automat între pornirea și oprirea afișării ceasului. Selectați setarea **hidE**. Atingeți tasta < sau > pentru a selecta on sau off, apoi confirmați.



FAct

### 7. Setări din fabrică

Această funcție permite resetarea aparatului la valorile din fabrică. Pe ecran va apărea **FAct**. Atingeți tasta < sau > pentru a selecta rES pentru a alege setările din fabrică, apoi confirmați menținând apăsată tasta **start I stop**. Mențineți apăsată tasta până ce dispar toate liniile aprinse.



### ATENȚIE!

După o pană de curent sau după oprirea aparatului, setările de funcționare suplimentară vor rămâne stocate pentru câteva minute. Apoi, toate setările, cu excepția volumului de semnal acustic și reducerea intensității ecranului, vor fi resetate la valorile implicite din fabrică.

# Sfaturi și recomandări generale pentru coacere

- Îndepărtează din cuptor toate echipamentele care nu sunt necesare în timpul coacerii
- Utilizați echipamentele realizate din materiale non-reflectorizante rezistente la căldură (foi de copt furnizate, tăvi și vase, recipiente de copt emailate, vase de gătit din sticlă temperată). Materialele deschise la culoare (oțel inoxidabil sau aluminiu) reflectă căldura. Prin urmare, procesarea termică a alimentelor din acestea este mai puțin eficientă.
- Foile și tăvile de copt se vor introduce întotdeauna în ghidaje. Atunci când coaceți pe grătar, așezați vasele de copt sau tăvile pe centrul acestuia.
- Pentru pregătirea optimă a alimentelor, recomandăm respectarea instrucțiunilor specificate în tabelul de gătire. Alegeți temperatura inferioară specificată și cel mai scurt timp de gătire specificat. La expirarea timpului, verificați rezultatele și apoi ajustați setările, după caz.
- Cu excepția cazului în care este absolut necesar, nu deschideți ușa cuptorului în timpul coacerii.
- Nu așezați niciodată tăvile pe partea de jos a cuptorului.
- Nu utilizați tăvile de copt adânci multifuncționale pe primul nivel de ghidaj, în timpul funcționării aparatului.
- Nu acoperiți partea inferioară din interiorul cuptorului sau grătarul cu folie de aluminiu.
- Cu programele de gătit mai lungi, puteți opri cuptorul timp de aproximativ 10 minute înainte de finalizarea timpului de gătire pentru a vă folosi de căldura acumulată.
- Vasele de copt se vor așeza întotdeauna pe grătar.
- La coacere pe diferite niveluri, în același timp, introduceți tava adâncă la nivelul inferior.
- La gătire conform rețetelor din cărțile bucate mai vechi, utilizați sistemul de încălzire inferior și superior) și setați temperatura cu 10 °C față de cele specificate în rețetă.
- În cazul în care utilizați hârtia de pergament, asigurați-vă că aceasta este rezistentă la temperaturi ridicate. Tăiați la dimensiunea corespunzătoare. Hârtia de pergament previne aderența alimentelor de tavă și astfel permite îndepărtarea alimentelor de pe tavă.
- La prepararea bucăților de carne sau de patiserie mai mari cu conținut mai mare de apă, se va genera mai mult abur în interiorul cuptorului, ceea ce poate genera condens pe ușa cuptorului. Acesta este un fenomen normal care nu va afecta operarea aparatului. După procesul de gătit, ștergeți ușa și sticla ușii.
- Atunci când coaceți direct pe grătar, introduceți tava adâncă multifuncțională cu un nivel mai jos pentru a servi ca tavă de picurare.

**Funcția de preîncălzire rapidă a cuptorului:** Preîncălziți cuptorul doar dacă este necesar conform rețetei din tabelele cu instrucțiuni de utilizare. Dacă utilizați funcția de preîncălzire rapidă, nu introduceți alimentele în cuptor până când cuptorul nu este complet încălzit. Temperatura are un efect substanțial asupra rezultatului final. Preîncălzirea rapidă este recomandată pentru bucățile delicate de carne (mușchiulet) și pentru aluatul cu drojdie și aluatul de pandișpan/blat de tort care necesită un timp de coacere mai scurt. Încălzirea cuptorului gol consumă multă energie. Prin urmare, în măsura în care este posibil, recomandăm gătitul mai multor feluri de mâncare succesiv sau pregătirea lor simultan.

**GentleBake:** Permite coacerea lentă și controlată la temperaturi inferioare. Sucurile cărnii sunt distribuite uniform, iar carnea rămâne suculentă și fragedă. Metoda de gătit lentă GentleBake este adecvată pentru porțiunile de carne delicată fără os. Înainte de gătit lent, rumeniți corespunzător carnea din toate părțile într-o tigană.

# Tabel de gătire

NOTĂ: Preparatele care necesită preîncălzirea integrală a cuptorului sunt marcate cu un singur asterisc \* în tabel. Preparatele, pentru care o preîncălzire de 5 minute va fi suficientă, sunt indicate cu două asteriscuri \*\*. În acest caz, nu utilizați modul de preîncălzire rapidă.





























Meniu			°C	min
<b>PRODUSE DE PATISERIE ȘI PANIFICAȚIE</b>				
<b>Patiserie/prăjituri în forme</b>				
Pandișpan	3		200	60-70
plăcintă cu umplutură	2		180	60-70
prăjitură marmorată	2		170-180	50-60
prăjitură cu aluat dospit Gugelhu- pf (prăjitură Bundt, chec)	2		170-180	45-55
plăcintă, tartă	3		170-180	35-45
negrese	2		170-180	30-35
<b>produse de patiserie pe tăvi și foi de copt</b>				
ștrudel	2		180-190	60-70
ștrudel, congelat	2		200-210	34-45
ruladă	3	 + tavă de copt cu apă	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
<b>biscuiți, fursecuri</b>				
brioșe	3		160 *	25-30
brioșe, 2 niveluri	2, 4		155-165 *	30-40
produse de panificație mici cu drojdie	2		180 *	17-22
produse de panificație mici cu drojdie, 2 niveluri	2, 4		160 *	18-25
produse din foietaj	3		200	30-45
produse din foietaj, 2 niveluri	2, 4		170 *	25-30
<b>fursecuri/prăjituri</b>				
fursecuri șpritate	3		150 *	30-40
fursecuri șpritate, 2 niveluri	2, 4		150 *	30-40
fursecuri șpritate, 3 niveluri	1, 3, 5		145 *	40-50
fursecuri/prăjituri	3		160	40-50



Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			°C	min
biscuiți, 2 niveluri	2, 4		150-160 *	20-25
bezea	3		80-100 *	120-150
bezea, 2 niveluri	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 nivele	2, 4		130-140 *	15-20
<b>pâine</b>				
creștere și dospire	2		40-45	30-45
pâine la tavă	2	 + tavă de copt cu apă	190-200	40-55
pâine la tavă, 2 niveluri	2, 4		190-200 *	40-55
pâine coaptă în oală	2		190-200	30-45
pâine coaptă în oală, 2 niveluri	2, 4		200-210	30-45
lipie (focaccia)	2		270	15-25
chifle (chifle pentru hambu- geri/chifle rotunde)	3	 + tavă de copt cu apă	200-210	10-15
chifle (chifle pentru hambu- geri/chifle rotunde), 2 niveluri	2, 4		200-210 *	15-20
pâine prăjită	5		240	4-6
sandvișuri	5		240	3-5
<b>pizza și alte preparate</b>				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveluri	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelată	2		200-220	10-20
pizza congelată, 2 niveluri	2, 4		200-220	10-20
plăcintă savuroasă, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
<b>CARNE</b>				
<b>carne de vită și mânzat</b>				
friptură de vită (spată, pulpă), 1,5 kg	2		160-170	130-160
rasol de vită, 1,5 kg	2		200-210	90-120

Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			°C	min
mușchi, medie, 1 kg	2		170-190 *	40-60
friptură de vită, gătire lentă	2		120-140 *	250-300
steak de vită, bine-făcut, grosime 4 cm	4		220-230	25-30
burgeri, grosime 3 cm	4		220-230	25-35
friptură de vițel, 1,5 kg	2		160-170	120-150
<b>carne de porc</b>				
friptură de porc, pulpă, 1,5 kg	3		200-220	100-200
friptură de porc, spată, 1,5 kg	3		180-190	120-150
mușchi file de porc, 400 g	2		80-100 *	80-100
friptură de porc, gătire lentă	2		100-120 *	200-230
friptură de porc, gătire lentă	2		120-140 *	210-240
cotlete de porc, grosime 3 cm	4		220-230	20-25
<b>carne de pui</b>				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2		200-220	60-80
carne de pui umplută, 1,5 kg	2		170-180	80-100
carne de pui, piept	2		170-180	45-60
chicken thighs	3		210-220	25-40
aripi de pui	4		210-220	20-35
carne de pui, piept, gătire lentă	3		100-120 *	60-90
<b>preparate din carne</b>				
roladă de carne tocată, 1 kg	2		170-180	60-70
cârnați de grătar, bratwurst	4		230 **	8-15
<b>PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE</b>				
pește întreg, 350 g	4		230-240	12-20
file de pește, grosime 1 cm	4		220-230	8-12
pește la cuptor, grosime 2 cm	4		220-230	10-15
scoici Saint-Jacques	4		230 *	5-10
creveți	4		230 *	3-10
<b>LEGUME</b>				
cartofi copti, wedges	3		210-220 *	30-40
cartofi copti, jumătăți	3	 + tavă de copt cu apă	200-210 *	40-50

Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			°C	min
cartofi umpluți (cartofi în folie)	3		190-200	30-40
Cartofi pai, de casă	4		210-220 *	20-30
legume mixte, wedges	3	 + tavă de copt cu apă	190-200	30-40
legume umplute	3		190-200	30-40
<b>PRODUSE CONVENȚIONALE - CONGELATE</b>				
cartofi pai	3		210-220	20-25
cartofi pai, 2 niveluri	2, 4		190-210	30-40
Medalioane de pui	4		210-220 *	12-17
Batoane de pește	2		210-220	15-20
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
legume cuburi	2		190-200	20-30
croissant	3		170-180	18-23
<b>BUDINCĂ, SUFLEU ȘI PREPARATE GRATINATE</b>				
musaca de cartofi	2		180-190	35-45
lasagna	2		180-190	35-45
budincă dulce coaptă	2		160-180	40-60
sufleu dulce	2		160-180 *	35-45
preparate gratinate	3		170-190	30-45
tortilla umplută, enchilada	2		180-200	20-35
brânză la grătar	4		240**	6-9
<b>ALTELE</b>				
conservare	2		180	30
sterilizare	3		125	30
gătit în bain-marie (fierbere sub presiune)	2		150-170 *	/
reîncălzire	3		60-95	/
încălzire placă	2		75	15

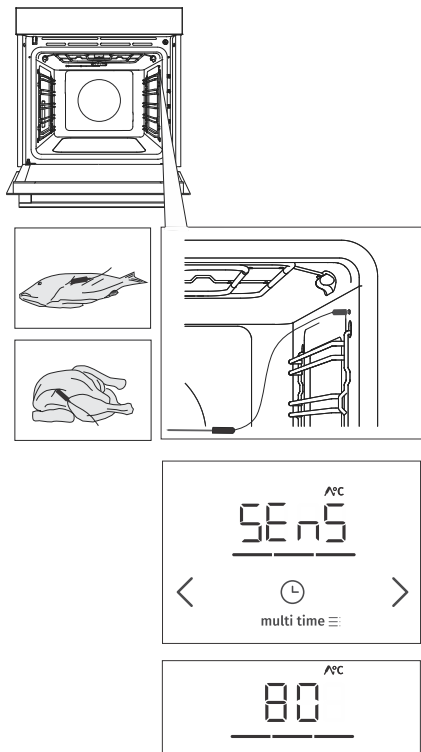
# Gătirea cu sonda de temperatură. (**BAKESENSOR**)

(în funcție de model)

Sonda de temperatură permite monitorizarea exactă a temperaturii maxime a alimentelor în timpul preparării.

## **ATENȚIE!**

**Verificați ca sonda de temperatură să nu fie în vecinătatea elementelor de încălzire.**



**1** Introduceți capătul metalic al sondei în cea mai grosă parte a alimentelor.

**2** Introduceți ștecherul sondei în priză amplasată în colțul din dreapta-sus, în parte din față a interiorului cuptorului (vezi figura). **SEnS** pe ecran.

**NOTĂ:** Atunci când introduceți sonda în priză, funcțiile presetate din cuptor vor fi șterse.

Selectați sistemul dorit și temperatura de gătit (în intervalul de temperatură de până la 210 °C). Pe unitatea de afișare vor apărea simbolul de funcționare a sondei și temperatura presetată, care pot fi modificate prin atingerea tastelor < sau > . Selectați temperatura maximă finală dorită (în intervalul de temperatură între 30 și 99 °C).

**NOTĂ:** La utilizarea sondei, nu este posibilă setarea timpului de gătire.

**4** Confirmați fiecare setare, apăsând pe tasta **start | stop**.

**5** Atunci când se atinge temperatura internă setată, cuptorul se va opri. Pe ecran se va afișa **End**. Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin atingerea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.

## **INFORMAȚIE!**

În timpul procesului de preparare, setați și temperatura curentă a miezului de alimente alternativ pe ecran. Puteți schimba temperatura de preparare sau temperatura dorită pentru miezul alimentelor în timpul procesului de preparare. Confirmați setarea prin apăsarea tastei **start | stop**.

### **Utilizarea corectă a sondei, în funcție de tipul de alimente:**

- carne de pui: introduceți sonda în cea mai grosă parte a pieptului;

- carne roșie: introduceți sonda în cea mai slabă porțiune, fără grăsime;
- bucăți mici cu os: introduceți sonda în zona de lângă os;
- pește: introduceți sonda în spatele capului, spre coloană.



### ATENȚIE!

După utilizare, îndepărtați cu grijă sonda din alimente, scoateți din priză din interiorul cuptorului și curățați.



### INFORMAȚIE!

Dacă nu utilizați sonda, scoateți-o din cuptor.

## Niveluri recomandate pentru diferite tipuri de carne

Tip aliment	albastru (crud)	mediu-în sânge	mediu	mediu-bine făcut	bine făcut
<b>CARNE DE VITĂ</b>					
vită, friptură	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
vită, mușchi	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
friptură de vită/steak de vită	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgeri	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
<b>CARNE DE VIȚEL</b>					
vițel, vrăbioară	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vițel, pulpă	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
<b>PORC</b>					
friptură, ceafă	/	/	/	65-70	75-85
porc, mușchi	/	/	/	60-69	/
roladă de carne tocată	/	/	/	/	80-85
<b>CARNE DE MIEL</b>					
miel	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CARNE DE OAIÉ</b>					
carne de oaie	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CARNE DE CAPRĂ</b>					
carne de capră	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CARNE DE PUI</b>					
carne de pui, întreg	/	/	/	/	82-90
carne de pui, piept	/	/	/	/	62-65
<b>PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE</b>					
păstrăv	/	/	/	62-65	/
ton	/	/	/	55-60	/
somon	/	/	/	52-55	/

# Întreținere & curățare



## ATENȚIE!

Înainte de curățare, deconectați aparatul de la sursa de alimentare și așteptați pentru răcirea aparatului.

**Copiii nu trebuie să curețe aparatul fără a fi supravegheați.**

Pentru curățare ușoară, interiorul cuptorului, tava și vasul de copt sunt acoperite cu un strat de email special pentru o suprafață netedă și rezistentă.

În mod regulat, curățați aparatul și utilizați apă caldă și detergent de spălat vase pentru îndepărtarea impurităților mai mari și a calcarului. Utilizați o cârpă moale sau un burete curat.

**Exteriorul aparatului:** utilizați spumă de săpun și o cârpă moale pentru a elimina impuritățile, apoi ștergeți suprafețele pentru a le usca.

**Interiorul aparatului:** pentru murdărie și mizerie persistente, utilizați agenți de curățare convenționali pentru cuptor. Când utilizați astfel de agenți de curățare, ștergeți bine aparatul cu o cârpă umedă pentru a îndepărta toate reziduurile.

**Accesorii și ghidaje:** curățați cu săpunuri fierbinți și o cârpă umedă. Pentru murdărie și mizerie persistentă, vă recomandăm înmuierea în prealabil și utilizarea unei perii.

Dacă rezultatele curățării nu sunt satisfăcătoare, repetați procesul de curățare.



## INFORMAȚIE!

Nu folosiți niciodată produse de curățare și accesorii agresive sau abrazive (bureți și detergenți abrazivi, agenți de îndepărtare a petelor și ruginii, raclete pentru plăci din sticlă ceramică).

Echipamentele de cuptor pot fi spălate la mașina de spălat.

Reziduurile alimentare (grăsimi, zahăr, proteine) se pot aprinde în timpul utilizării aparatului. Prin urmare, îndepărtați bucățile mai mari de murdărie din interiorul cuptorului și accesoriile înainte de fiecare utilizare.

## Curățare automată a cuptorului - piroliză

Prin folosirea temperaturilor ridicate, această funcție ușurează curățarea interiorului aparatului, precum și a unor echipamente furnizate împreună cu acesta. În timpul procesului de curățare, reziduurile de grăsime și alte impurități sunt incinerate.

Există trei niveluri disponibile de piroliză (intensitate de curățare), procesul având o durată variabilă:

Nivel	Intensitate curățare	Scop curățare	Durată program
1	Curățare rapidă	Pentru urme minore de murdărie	2 ore
2	Curățare de intensitate medie	Pentru urme majore de murdărie vizibilă	2 ore 15 minute
3	Curățare intensivă	Pentru murdărie greu de îndepărtat și persistentă (veche)	2 ore 30 minute

NOTĂ: Este necesar să selectați un nivel superior cu cât murdăria este mai persistentă.

## Pregătirea pentru curățarea pirolitică

Pe baza unei utilizări medii a cuptorului, recomandăm curățarea pirolitică o dată pe lună.

- Îndepărtați din cuptor toate echipamentele, inclusiv ghidajele pentru rafturi. Curățarea prin piroliză a echipamentelor (tăvile multifuncționale adânci sau puțin adânci pentru copt) este posibilă numai când cuptorul este echipat cu ghidaje suplimentare din sârmă (consultați capitolul Curățarea prin piroliză a echipamentelor furnizate).
- Îndepărtați toată murdăria vizibilă și resturile de alimente din cuptor.
- Inițiați curățarea pirolitică numai după ce cuptorul s-a răcit.
- În cazul în care cuptorul este dotat cu ghidaje de sârmă suplimentare, introduceți echipamentele pe ghidajele de la nivelul doi sau trei – niciodată pe primul nivel.



1. Rotiți BUTONUL SELECTOR AL SISTEMULUI DE GĂTIRE în dreptul simbolului **P**. Mai întâi, se va afișa **PYro** pe ecran.



2. Atingeți tastele < sau > pentru a selecta nivelul/intensitatea dorită pentru curățare și confirmați cu tasta **start I stop**. Va începe numărătoarea inversă.



3. După o anumită perioadă, ușile cuptorului vor fi închise automat, pentru siguranța dvs. **Se va afișa Loc** pe ecran.

- După finalizarea procesului de curățare pirolitică și după răcirea cuptorului, ușa cuptorului se va debloca automat.
- După răcirea interiorului cuptorului, ștergeți cu spumă caldă și o cârpă moale pentru îndepărtarea oricăror reziduuri (ex. cenușă).

### ATENȚIE!

**Pe durata pirolizei se pot emite mirosuri neplăcute, fum, sau vapori și gaze iritante. Astfel, aveți grijă ca încăperea să fie bine ventilată pe durata acestei proceduri, și nu stați în încăperea un timp îndelungat. Nu permiteți copiilor și animalelor de companie să se apropie de cuptor.**

**Pe durata procesului de piroliză, reziduurile de alimente și grăsime se pot aprinde. Prin urmare, îndepărtați toate impuritățile din interiorul cuptorului înainte de a demara acest proces.**

**Exteriorul aparatului se va încălzi la o temperatură mare în timpul procesului de curățare pirolitică. Nu agățați niciodată obiecte inflamabile precum prosoapele de bucătărie sau alte obiecte similare pe panoul frontal al aparatului.**

**Nu încercați să deschideți ușa cât este blocată (în timpul curățării pirolitice și în timp ce aparatul se răcește după acest proces)! Acest lucru poate încheia procesul de curățare și există risc de arsuri!**

**Animalele mici sau animalele de companie sunt foarte sensibile la orice vapori. Recomandăm îndepărtarea acestora din cameră în timpul curățării pirolitice și aerisirea completă a bucătăriei după procesul de curățare.**

## Curățarea pirolitică a accesoriilor furnizate

- Accesoriile furnizate (tavă de copt adâncă universală, placă de copt) pot fi curățate prin piroliză în cazul în care cuptorul este prevăzut cu ghidaje suplimentare tip grătar.
- Introduceți accesoriile în spațiul de pe al doilea sau al treilea nivel - nu utilizați niciodată primul nivel de ghidare.
- După curățarea pirolitică, așteptați răcirea aparatului și curățați cu săpunuri fierbinți și o cârpă umedă.



### ATENȚIE!

În cazul în care cuptorul este furnizat cu ghidaje telescopice, echipamentele nu pot fi curățate prin piroliză.



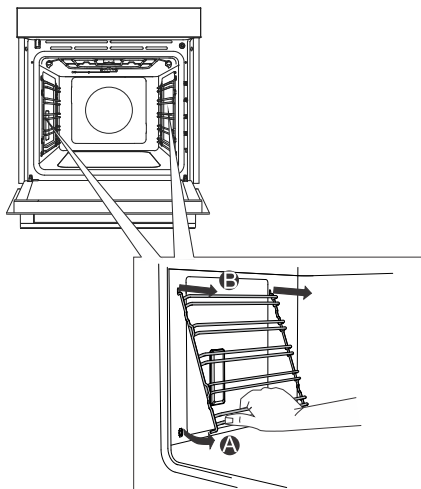
### INFORMAȚIE!

Pentru rezultate mai bune la curățare, recomandăm curățarea cuptorului și a accesoriilor/echipamentelor, separat. La utilizarea procesului de curățare pirolitică pentru curățarea echipamentelor, este posibil ca interiorul cuptorului să nu fie complet curat la finalul ciclului.

Dacă nu sunteți mulțumit de rezultatele curățării, se recomandă repetarea acestui proces.

Ca urmare a procesului de curățare automată, interiorul cuptorului și accesoriile acestuia se pot decolora și își pot pierde luciul. Acest lucru nu afectează funcționarea cuptorului sau a accesoriilor/echipamentelor.

## Îndepărtarea grilajului și a ghidajelor fixe detașabile (extensibile)



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

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

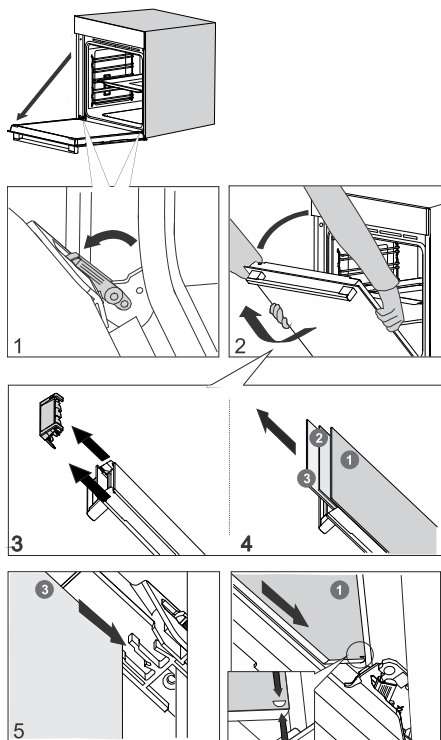


### INFORMAȚIE!

Atunci când scoateți ghidajele, aveți grijă să nu deteriorați stratul de email.



# Demontarea și înlocuirea ușii cuptorului și a geamurilor de sticlă



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

**2** Ușa cuptorului este atașată la balamale cu suporturi speciale care includ cleme de siguranță. Rotiți clemele de siguranță către ușa la 90°. Închideți încet ușa la unghi de 45° (față de poziția ușii complet închise); apoi, ridicați ușa și trageți.

**Panoul de sticlă** al ușii cuptorului poate fi curățat din interior, însă trebuie mai întâi demontat de pe aparat. Mai întâi, procedați conform descrierii de la punctul 2, fără a-l scoate.

**3** Scoateți ghidajul de aer. Țineți apăsat cu mâinile pe partea stângă și dreaptă a ușii. Detașați-le trăgând ușor către dvs.

**4** Țineți ușa de marginea superioară și detașați. Procedați identic pentru al doilea și al treilea panou de sticlă (în funcție de model).

**5** Pentru montarea panourilor de sticlă, se va respecta ordinea inversă.

## **INFORMAȚIE!**

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.

## **ATENȚIE!**

**Balamaua ușii se poate închide cu o forță considerabilă. Prin urmare, rotiți întotdeauna ambele cleme de siguranță la fixarea sau detașarea ușii aparatului.**

## **Închiderea și deschiderea lentă a ușii** (în funcție de model)

Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care amortizează forța de închidere a ușii, începând cu unghiul de 75 de grade. Astfel ușa se poate deschide și închide cu ușurință, fără zgomot și delicat. O apăsare delicată (la un unghi de 15° față de poziția ușii închise) este suficientă pentru închiderea automată și delicată a ușii.

## **ATENȚIE!**

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

## Înlocuirea becului

Acest bec este consumabil și, prin urmare, nu este acoperit de garanție. Înainte de înlocuirea becului, scoateți toate accesoriile din cuptor.

Lămpi cu halogen: G9, 230 V, 25 W



**1** Deșurubați și îndepărtați capacul (în direcția inversă acelor de ceasornic). Scoateți becul cu halogen.

**2** Folosiți un instrument plat din plastic pentru detașarea capacului. Scoateți becul cu halogen.



### INFORMAȚIE!

Asigurați-vă că nu deteriorați stratul de email.

Utilizați protecția pentru a evita arsurile.



### ATENȚIE!

Exclusiv, înlocuiți becul, atunci când aparatul este deconectat de sursa de alimentare.

# Tabel depanare și erori

## 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.

Orice reparații neautorizate ale aparatului pot rezulta în electrocutare și risc de scurtcircuit; prin urmare, nu se recomandă să le efectuați. Lucrările respective se vor efectua de un expert sau tehnician de servicii.

În cazul problemelor minore cu operarea aparatului, consultați acest manual pentru a vedea dacă puteți rezolva problema pe cont propriu.

În cazul în care aparatul nu funcționează corespunzător sau deloc în condiții de operare sau manipulare, tehnicianul va face intervenții contracost, chiar și pe perioada de garanție.

Salvați instrucțiunile pentru consultare ulterioară și transmiteți-le oricăror titulari ulteriori sau ai utilizatori ai aparatului.

În cele ce urmează sunt prezentate sfaturi pentru soluționarea unor probleme comune.

Problemă/eroare	Cauză
<b>Siguranța principală sare des.</b>	Sunați un tehnician.
<b>Iluminatul cuptorului nu funcționează.</b>	Procesul de schimbare a becului din cuptor este descrisă în capitolul Înlocuirea becului.
<b>Unitatea de control nu răspunde. Ecranul este blocat.</b>	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică timp de câteva minute (coborâți siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi reconectați aparatul și porniți-l.
<b>Se afișează codul de eroare ErrX. În cazul unui cod de eroare cu două cifre, se va afișa ErXX.</b>	Există o eroare în funcționarea modului electronic. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare pentru câteva minute. Dacă eroarea persistă, apelați un tehnician de service.
<b>Pe ecran va apărea SEnSatunci când sonda de temperatură nu este conectată.</b>	Curățați suportul. Încercați să conectați și să deconectați sonda de temperatură de mai multe ori la rând.

Dacă problemele persistă în ciuda respectării sfaturilor de mai sus, apelați un tehnician de service autorizat. Repararea sau orice reclamație de garanție rezultată din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție. În acest caz, utilizatorul va acoperi costul reparației.

# Dezafectarea



Ambalajul este confecționat din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără niciun risc pentru mediu. În acest scop, materialele de ambalare sunt etichetate corespunzător.

**Simbolul** de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu poate fi considerat un deșeu casnic. Predați produsul unui centru de colectare autorizat pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

**Eliminarea** corectă a produsului va ajuta la eliminarea oricăror efecte negative asupra mediului și sănătății oamenilor, care ar putea apărea în cazul eliminării incorecte a produsului. Pentru informații detaliate privind eliminarea și reciclarea produsului, vă rugăm să contactați autoritatea municipală competentă responsabilă de gestionarea deșeurilor, serviciul dvs. de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați achiziționat produsul.

Ne rezervăm dreptul asupra oricăror modificări și erori în instrucțiunile de utilizare.

# Testul de gătit






















EN60350-1: Folosiți numai echipamentul furnizat de producător.

Introduceți întotdeauna tava de copt până în capăt pe ghidajul de sârmă. Puneți produsele de patiserie sau prăjiturile coapte în forme, așa cum se arată în imagine.

\* Preîncălziți aparatul la temperatura dorită. Nu utilizați modul de preîncălzire rapidă.

\*\* Preîncălziți aparatul timp de 10 minute. Nu utilizați modul de preîncălzire rapidă.

\*\*\* Întoarceți după 2/3 din timpul de gătire.

COACERE						
Meniu	Echipamente	așezarea formeii		 °C	 min	
biscuiți/fursecuri – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	150	25-40	
biscuiți/fursecuri – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	135 **	35-50	
fursecuri – două rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		2, 4	140 **	25-40	
fursecuri – trei rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		1, 4, 5	135	45-60	
brioșe – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	160-170 **	20-30	
brioșe – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	155 **	20-30	
brioșe – două rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		1,5	140 **	30-45	
brioșe – trei rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pandișpan	formă rotundă din metal, cu diametru de 26 cm / grătar		2	150	45-55	
Pandișpan	formă rotundă din metal, cu diametru de 26 cm / grătar		2	160	45-55	
pandișpan - două rânduri / niveluri	2 x forme rotunde din metal, cu diametru de 26 cm / grătar		2, 4	170 *	45-55	
plăcintă cu mere	2 x forme rotunde din metal, cu diametru de 20 cm / grătar		2	160 **	70-120	
plăcintă cu mere	2 x forme rotunde din metal, cu diametru de 20 cm / grătar		2	160	70-120	
FIERBERE						
pâine prăjită	grătar		5	max	4-7	

*Tabel continuat de la ultima pagina*

<b>COACERE</b>						
pljeskavica (pateu cu carne tocată)	grătar + tavă de copt puțin adâncă ca tavă de scurgere		5	230	25-40 ***	▼▼▼▼

**gorenje**



843425-a19

CE