

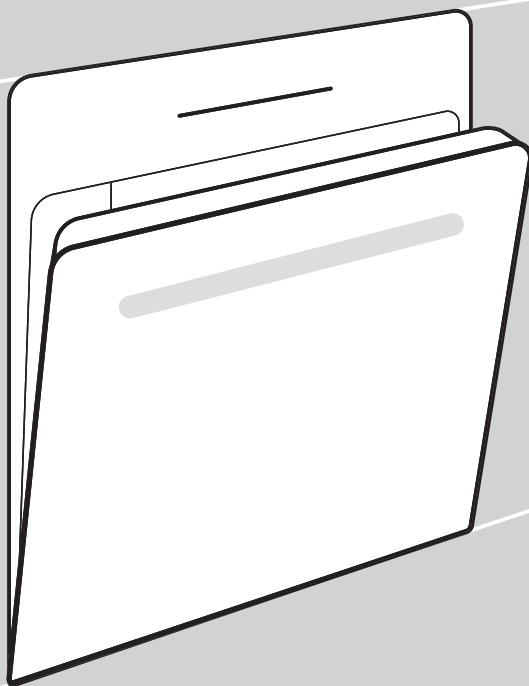
**gorenje**

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
<b>Dotările aparatului</b> .....	<b>10</b>
Lumini de control .....	10
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>15</b>
<b>Selectarea setărilor</b> .....	<b>16</b>
Modul profesional Tasta (pro bake)[Coacere profesională] .....	16
MODUL AUTOMAT Tasta (auto bake) [Coacere automată] .....	21
SELECTAREA FUNCȚIILOR SUPLIMENTARE Tasta (extra bake) [Coacere suplimentară] .....	24
Taste de blocare .....	25
<b>Începerea procesului de gătit</b> .....	<b>26</b>
<b>Finalizarea procesului de gătit și oprirea cuptorului</b> .....	<b>27</b>
<b>Alegerea setărilor generale</b> .....	<b>28</b>
<b>Sfaturi și recomandări generale pentru coacere</b> .....	<b>30</b>
<b>Tabel de gătire</b> .....	<b>31</b>
<b>Gătirea cu sonda de temperatură.</b> .....	<b>35</b>
Niveluri recomandate pentru diferite tipuri de carne .....	37
<b>Întreținere &amp; curățare</b> .....	<b>38</b>
Curățare automată a cuptorului - piroliză .....	39
Îndepărtarea grilajului și a ghidajelor fixe detașabile (extensibile) .....	41
Demontarea și înlocuirea ușii cuptorului și a geamurilor de sticlă .....	42
Înlocuirea becului .....	43
<b>Tabel depanare și erori</b> .....	<b>44</b>
Avertismente speciale și raportare erori .....	44
<b>Dezafectarea</b> .....	<b>45</b>
<b>Testul de gătit</b> .....	<b>46</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 capitoul 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.**

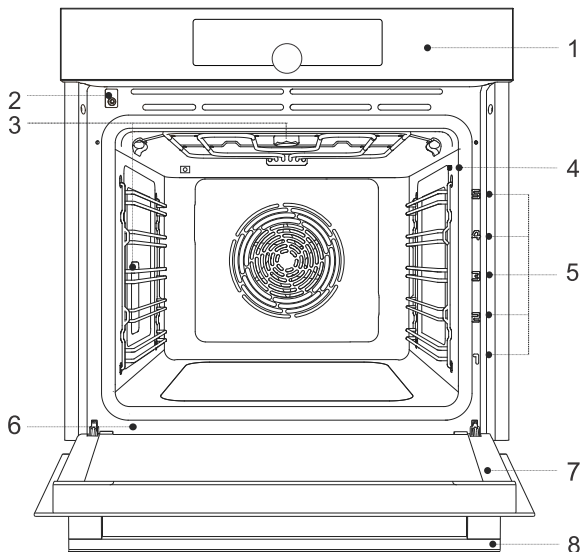
# Appliance description



## INFORMAȚIE!

Appliance functions and equipment depend on the model.

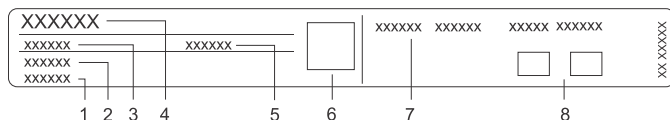
Basic equipment of your appliance includes wire guides, shallow baking sheet, and a grid.



- |                               |                                |
|-------------------------------|--------------------------------|
| 1. Unitate de comandă         | 5. Ghidaje – niveluri de gătit |
| 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.

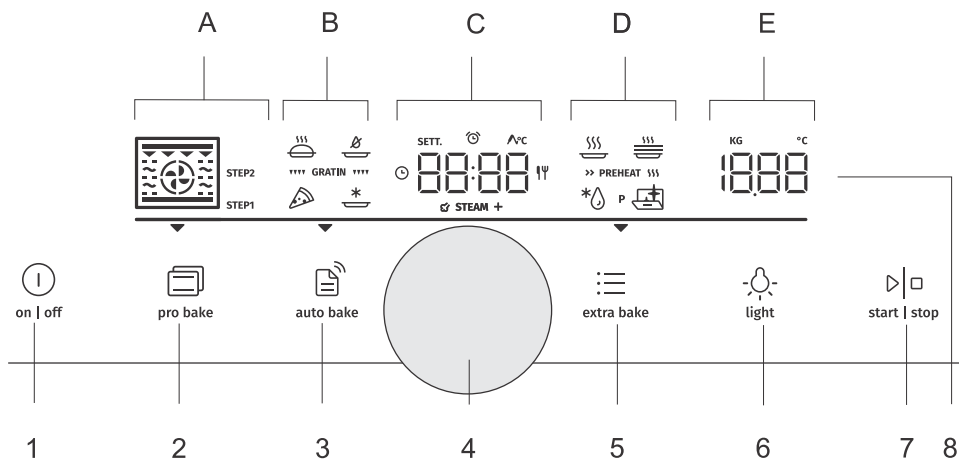


- |                   |  |
|-------------------|--|
| 1. Număr de serie | 5. ID/cod                                    |
| 2. Model          | Cod QR 6. (în funcție de model)              |
| 3. Tip            | 7. Informații tehnice                        |
| 4. Marcă          | 8. Etichete/simboluri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



# Unitatea de control

(în funcție de model)



1. Tasta on [pornire] | off [oprire].
2. Tasta (pro bake) [Coacere profesională] mod profesional
3. Tasta (auto bake) [Coacere automată] de mod automat
4. Buton selecție și confirmare setări
  - rotiți butonul pentru a alege o setare
  - apăsați butonul pentru confirmarea setării
5. Tasta (extra bake) [Coacere suplimentară] pentru funcții suplimentare și setări generale ale aparatului
6. Tasta (light) [Lumină cuptor] pentru pornirea și oprirea luminii cuptorului
7. Tasta start / stop pentru pornire sau pauză și confirmarea setărilor
8. Afișajul:
  - A. a sistemelor de coacere, a modului step [etapă] (STEP) [ETAPĂ]
  - B. sisteme de coacere speciale, programe automate, gratinare
  - C. ceas, funcții temporizare, sondă de temperatură, durată coacere
  - D. programe speciale, preîncălzire
  - E. temperatură, greutate

— Parte iluminată a liniei - afișează câmpul selectat în prezent de la A la E.

▼ Săgeata - afișează setarea de bază selectată (pro bake), (auto bake), (extra bake).

## INFORMAȚIE!

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 (dacă funcția este disponibilă).

# Dotările aparatului

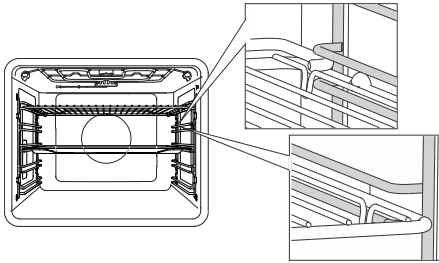
## Lumini de control

**Iluminare cuptor:** lumina cuptorului se va aprinde atunci când deschideți sau închideți ușa cuptorului, la pornirea cuptorului, la finalul procesului de coacere și atunci când atingeți tasta de iluminare a cuptorului de pe panoul de comandă.

## Ghidaje

- Ghidajele permit gătitul sau coacerea pe 5 niveluri
- Înălțime nivelurilor ghidajelor în care se pot introduce grătare 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

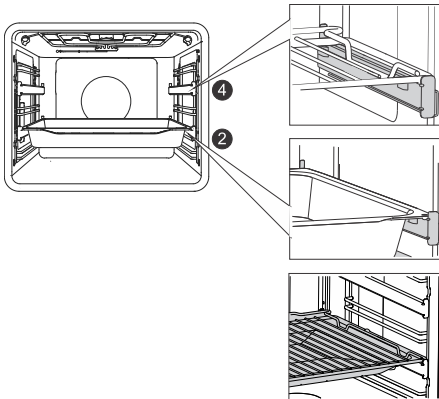
### Ghidaje de sârmă



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).**

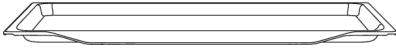


**GRĂȚARUL** se utilizează pentru preparare la grătar/fierbere sau drept suport pentru tigaie, tavă de copt sau vas de copt cu alimentele de preparat.



**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.

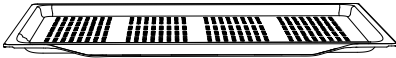


**TAVA DE COPT PUȚIN ADÂNCĂ** este folosită pentru produse de patiserie și prăjituri. Poate fi folosită și ca tavă de colectare.

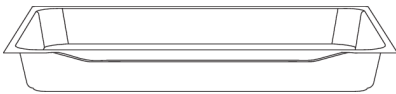


**ATENȚIE!**

**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

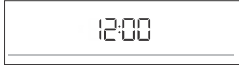
După racordarea aparatului sau după o pană de curent prelungită, ecranul va afișa intermitent 12:00.

Mai întâi, reglați și confirmați următoarele setări de bază.



## INFORMAȚIE!

Modificați-le prin rotirea BUTONULUI. Pentru confirmarea setării dorite, apăsați BUTONUL sau atingeți tastele **start** | **stop**.



### 1. SETAREA CEASULUI

Setați ora/ceasul. Setați mai întâi minutele; apoi, cursorul va trece la ore.



## INFORMAȚIE!

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



### 2. VOLUM SEMNAL ACUSTIC

Volumul mediu reprezintă setarea implicită. Se vor afișa semnul **Vol** și valoarea setată curentă pentru volumul semnalului acustic. Rotiți BUTONUL pentru a mări sau reduce volumul tastelor.



### 3. REDUCERE LUMINOZITATE ECRAN

Intensitatea medie a luminii reprezintă o setare implicită. Se vor afișa semnul **brht** și valoarea setată curentă pentru intensitatea luminozității de afișare. Rotiți BUTONUL pentru a mări sau reduce intensitatea luminii.

După ce confirmați setările selectate, se va afișa ceasul pe ecran. Aparatul este în modul de așteptare.

# Selectarea setărilor

Interfața vă permite să alegeți între mai multe moduri de operare:

- Modul profesional (pro bake)
- Modul automat (auto bake)
- Funcții suplimentare (extra bake)
- Programul STEP (etapă) din modul profesional (pro bake)
- Programele automate din modul automat (auto bake)

## INFORMAȚIE!

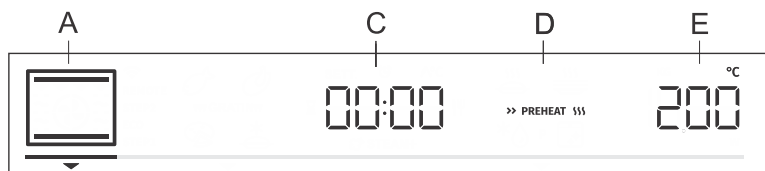
- Rotați BUTONUL pentru derulare setări.
- Mai întâi, confirmați setarea dorită, apăsând BUTONUL; apoi, modificați setarea.
- Confirmați fiecare setare apăsând BUTONUL ROTATIV.
- Veți vedea o linie și o săgeată care indică locația parametrului pe care încercați să îl setați.
- Atingeți tasta **start | stop** pentru a porni programul.
- Modul de utilizare a tastei **on | off**:
  - atingere scurtă: porniți sau opriți cuptorul, opriți procesul sau funcția de coacere.
  - atingere lungă: cuptorul comută la modul consum redus de energie (economisire energie). Nicio tastă și nici un BUTON nu sunt active, cu excepția tastei **on | off**. Pentru a porni cuptorul, apăsați lung pe această tastă.



## pro bake Modul profesional Tasta (pro bake)[Coacere profesională]

Această funcție permite setarea parametrilor de coacere – sistemul de coacere, temperatura, preîncălzirea rapidă și timpul de coacere – în mod liber, la alegerea utilizatorului.

Atingeți **tasta pro bake** și setați următoarele:



A sistemul de coacere

C durata programului

D preîncălzirea

E temperatura

**În plus, se pot seta următoarele::**

- funcțiile de temporizare (consultați capitolul Funcții de temporizare)
- modul coacere pe etape (step baking) (STEP) (consultați capitolul Gătire pe etape)
- gratinare (GRATIN)(consultați capitolul Începerea procesului de gătire)

## Preîncălzire rapidă

Utilizați funcția de preîncălzire rapidă dacă intenționați să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil.










Pentru a activa funcția de preîncălzire rapidă, rotiți BUTONUL ROTATIV la setarea » PREHEAT « (a se vedea imaginea, eticheta D). Confirmați selecția. Rotiți BUTONUL ROTATIV pentru a selecta simbolul complet luminat și confirmați-l. Funcția este acum activată.

La atingerea temperaturii selectate, procesul de preîncălzire se va opri și se va emite un semnal acustic. Pe ecran va apărea **door**. Deschideți ușa și introduceți alimentele. Programul va continua automat coacerea cu setările selectate.






## **INFORMAȚIE!**

Când funcția de preîncălzire rapidă este activată, funcția de pornire întârziată nu poate fi utilizată.

## **SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIRE**

<b>Simbol</b>	<b>Utilizare</b>
 ☑ STEAM +	<b>AER CALD</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. Injecția cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă sporită a suprafeței.
	<b>SISTEM PIZZA</b> 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 gătirea mai rapidă și mai crocantă.
 ☑ STEAM +	<b>PRĂJIREA LA AER<sup>1)</sup></b> Această metodă de gătire conferă mâncării o crustă crocantă fără exces de grăsime. Este o versiune sănătoasă a "fast-food-ului", cu un conținut caloric mai mic. Potrivită pentru bucăți mai mici de carne, pește, legume și produse congelate pregătite (cartofi prăjiți, nuggets de pui). Adăugarea de abur gătește mai bine suprafața și creează o crustă crocantă.
	<b>GRĂȚAR CU AER FIERBINTE</b> Aerul cald permite un flux de aer cald mai bun în jurul alimentelor. Aceasta va usca suprafața. În combinație cu încălzitorul/sistemul de încălzire grill, acesta va rezulta într-o culoare mai intensivă. Pentru coacerea rapidă a cărnii și a legumelor.
	<b>COACERE TURBO</b> Pentru preparatele la care se dorește o crustă crocantă pe toate părțile. Sistemul este recomandat și ca primă etapă a modului de gătire pe etape, acesta permițând rumenirea rapidă a suprafeței, în primul stadiu, respectiv gătirea lentă, în al doilea stadiu. Carnea va fi suculentă, cu o crustă rumenită frumos.
	<b>GRĂȚAR MARE</b> Utilizați sistemul pentru a prepara la grătar alimentele plate, precum pâinea prăjită, sandvișurile, cârnații de grătar, pește, frigărui etc., precum și pentru gratinare și rumenirea crustei. Sistemele de încălzire montate în partea superioară a interiorului cuptorului încălzesc întreaga suprafață. Temperatura maximă permisă: 240 °C
 ☑ STEAM +	<b>SISTEM DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR<sup>1)</sup></b> Utilizați acest sistem pentru coacere convențională, pe un singur rând, pentru sufleri și pentru coacere la temperaturi reduse (gătire lentă). Injecția cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă.

Tabel continuat de la ultima pagina

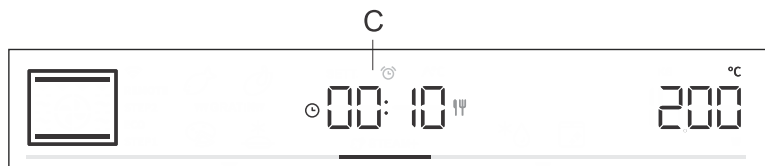
Simbol	Utilizare
	<b>COACERE DELICATĂ</b> Pentru gătit lent și controlat a alimentelor delicate (porțiuni moi de carne) și coacerea produselor de patiserie crocante în partea inferioară.
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR CU VENTILATOR</b> Pentru coacere uniformă a alimentelor pe un singur nivel și pentru sufleuri.
	<b>GRĂȚAR MARE CU VENTILATOR</b> Pentru friptură de pui și porțiuni mai mari de carne pe grătar.
	<b>GRĂȚAR MARE ȘI SISTEM DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR</b> Pentru coacere mai rapidă, pe un singur nivel, și pentru rumenire cu crustă crocantă în partea de sus a produselor de patiserie.
	<b>GRĂȚAR CU ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR ȘI VENTILATORUL</b> Pentru coacerea optimă a aluaturilor dospite cu drojdie, a oricăror tipuri de pâine și pentru conservarea acestora.




1) Aceste sisteme permit injecția de abur în timpul coacerii (consultați capitolul Începerea procesului de gătit).

Atingeți tasta **start | stop** pentru a iniția procesul de gătit. Setările selectate vor apărea pe afișaj.

## FUNȚII DE CRONOMETRARE

Rotiți BUTON pentru a selecta funcția dorită de temporizare.




Simbol	Descriere	Utilizare
	<b>Timp de coacere</b>	În acest mod, puteți specifica durata de operare a cuptorului.
	<b>Cronometru</b>	Cronometrul operează separat de funcționarea cuptorului. După expirarea timpului setat, aparatul nu pornește și nu se oprește automat.
	<b>Finalizare temporizată</b>	Utilizați această funcție atunci când doriți să începeți gătitul alimentelor din cuptor după un anumit interval de timp. Introduceți durata și ora dorită de încheiere a gătitului. Aparatul pornește automat și își încheie funcționarea la ora dorită.



### Setarea timpului de gătit

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


Afișajul indică  pentru durata de funcționare. Rotiți butonul pentru a seta timpul de funcționare dorit. Confirmați setarea apăsând BUTONUL.

Atingeți tasta **start | stop** pentru a începe să coaceți.



### Setarea minutarului

Minutarul poate fi folosit separat de funcția cuptorului. Cea mai lungă setare posibilă este de 24 de ore. Pe parcursul ultimului minut, minutarul afișează secunde rămase.

Rotiți BUTONUL pentru selectarea  simbolului și confirmați fiecare setare. Rotiți BUTONUL pentru a seta minutarul. Confirmați fiecare setare, apăsând pe BUTON.



### Setarea finalizării temporizate



#### INFORMAȚIE!

După activarea funcției de preîncălzire, nu se poate folosi funcția de pornire întârziată.



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: 12:00 (prânz)

Durata preparării: 2 ore

Finalizare gătit la 18:00 (6 P.M.)

Simbolul duratei de gătit  va apărea pe afișaj. Rotiți BUTONUL ROTATIV pentru a seta timpul de gătit dorit. Selectați setarea și confirmați prin apăsarea BUTONULUI ROTATIV (în cazul nostru, 2:00). Mai apăsați odată BUTONUL ROTATIV și rotiți-l pentru a selecta simbolul . Confirmați și configurați ora când doriți să vi se gătească mâncarea (în cazul nostru, acesta este ora 18:00 sau ora 6 p.m.). Se va afișa pe ecran timpul dorit de finalizare a preparării (18:00). Confirmați setarea apăsând pe BUTONUL ROTATIV.

Atingeți tasta **start | stop** pentru a începe să coaceți.

În ce așteptați activarea, cuptorul se comută în stand-by parțial (ecranul se stinge). Cuptorul va porni cu setările selectate, automat (în cazul nostru, 16:00 sau 4:00 P.M.). Cuptorul se va opri la ora selectată (în cazul nostru, 18:00 sau 6:00 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 preîncălzire rapidă.

Nu păstrați alimente perisabile în cuptor pentru perioade îndelungate. Înainte de utilizarea acestui mod, verificați dacă ceasul sau aparatul au fost setate corect.

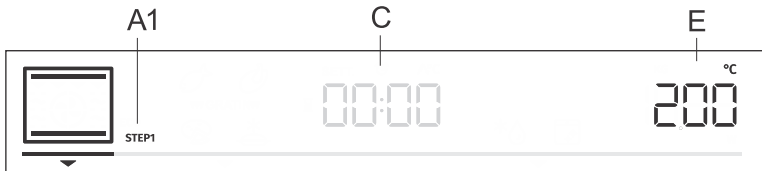


### INFORMAȚIE!

Funcția de temporizator selectată poate fi resetată la 00:00 prin apăsarea lungă a BUTONULUI.

## STEP PROGRAM [PROGRAM GĂTIRE PE ETAPE]

Această funcție permite coacerea în doi pași sau două etape (două etape consecutive de coacere sunt combinate într-un singur proces de gătit).



A1 etapa 1 de gătit STEP1, (STEP2)

C durata programului/finalul programului (consultați capitolul Funcțiile de temporizare)

E temperatura

Pas: PASUL 1

În modul **pro bake**, configurați sistemul de coacere și temperatura. De asemenea, puteți alege funcția de preîncălzire rapidă. Apoi, configurați durata de coacere pentru PASUL 1 (consultați capitolul Funcțiile Temporizatorului). Confirmați setarea apăsând pe BUTONUL ROTATIV.



### INFORMAȚIE!

În PASUL 1, puteți seta funcția de pornire întârziată; cu toate acestea, dacă faceți acest lucru, nu puteți activa preîncălzirea rapidă.

Pas: PASUL 2

Apăsați și țineți apăsată tasta **pro bake**. PASUL 2 (al doilea pas de gătit) va apărea pe unitatea de afișare (primul a fost deja configurat). Configurați sistemul de coacere, temperatura și durata. Confirmați setarea apăsând pe BUTONUL ROTATIV.

Dacă doriți, puteți modifica PASUL 1 sau PASUL 2 înainte de a le iniția.

Atingeți tasta **pro bake** și selectați PASUL 1. Acum puteți modifica setările. Apoi, acționați la fel pentru PASUL 2.

Pentru a șterge modul stem (cu abur), apăsați și mențineți apăsată tasta **pro bake**.

Atingeți tasta **start | stop** pentru a începe să coaceți. Mai întâi, cuptorul începe să funcționeze cu setările selectate pentru PASUL 1. După finalizarea etapei PASULUI 1, se activează PASUL 2.

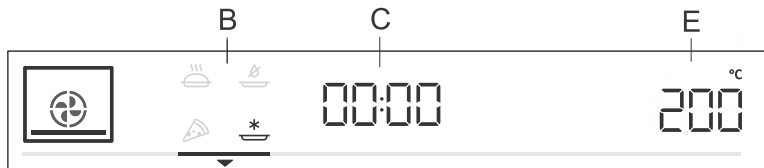


## auto bake **MODUL AUTOMAT Tasta (auto bake) [Coacere automată]**

În acest mod, puteți opta între sistemele speciale de coacere sau programele automate (programe prestabilite pentru anumite tipuri de alimente).

### Sisteme speciale de coacere

Atingeți tasta **auto bake** și setați următoarele:



B sisteme speciale de coacere

C durata programului (consultați capitolul Funcțiile de temporizare)

E temperatura

Rotiți BUTONUL și faceți setările. Se vor afișa valorile presetate: Puteți modifica temperatura și durata programului.

Simbol	Utilizare
	<b>COACEREA ALIMENTELOR CONGELATE<sup>1)</sup></b> Această metodă permite coacerea alimentelor congelate într-un interval de timp mai scurt, fără preîncălzire. Ideală pentru produse congelate coapte în prealabil (produse de panificație, croissant, lasagna, cartofi prăjiți, nuggets de pui), carne și legume.
	<b>SISTEM PIZZA<sup>1)</sup></b> 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 gătirea mai rapidă și mai crocantă.
	<b>COACERE LENTĂ<sup>2)</sup></b> Pentru gătirea delicată, lentă și uniformă 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>PRĂJIREA LA AER<sup>1)</sup></b> Această metodă de gătit conferă mâncării o crustă crocantă fără exces de grăsime. Este o versiune sănătoasă a "fast-food-ului", cu un conținut caloric mai mic. Potrivită pentru bucăți mai mici de carne, pește, legume și produse congelate pregătite (cartofi prăjiți, nuggets de pui).

<sup>1)</sup> În aceste sisteme, este posibilă utilizarea funcției de gratinare (consultați capitolul Începerea procesului de gătit).

<sup>2)</sup> Este folosit pentru a obține o clasă de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1.

## Preîncălzire rapidă

Procedurile de gătit pentru unele feluri de mâncare în modul de coacere automată includ și funcția de preîncălzire rapidă. Simbolul se va aprinde complet. La atingerea temperaturii selectate, procesul de preîncălzire se va opri și se va emite un semnal acustic. Pe ecran va apărea **door**. Deschideți ușa și introduceți alimentele. Programul va continua automat coacerea cu setările selectate.



### INFORMAȚIE!

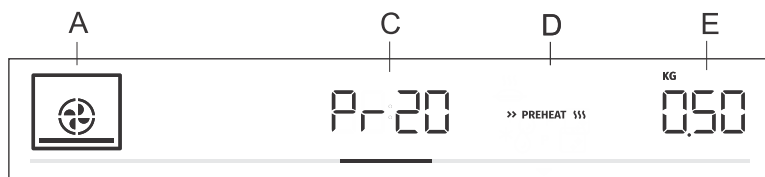
Când funcția de preîncălzire rapidă este activată, funcția de pornire întârziată nu poate fi utilizată.

## Programe automate

În modul automat Tasta (auto bake) [Coacere automată] puteți opta între numeroase programe automate (aparatul va recomanda metoda optimă de gătire, temperatură și durată de gătire, în funcție de tipul de alimente specificat).

**Apăsați și mențineți apăsată** tasta (auto bake) pentru a afișa programele automate pe ecran (consultați tabelul). Acolo unde este posibil, puteți seta și greutatea alimentelor.

Confirmați selecția apăsând pe **BUTONUL ROTATIV**. Atingeți tasta **start | stop** pentru a începe să coaceți. Pe afișaj vor apărea valorile presetate.



A sistem de coacere

C indicarea automată a programului/durata programului

D preîncălzire rapidă

E cantitatea selectată

Indicații	Nume program	Echipeamente	Nivel	Preîncălzire	Rotire
Pr01	fursecuri șpritate	tava de copt puțin adâncă	3	da	nu
Pr02	brioșe	tava de copt puțin adâncă	3	da	nu
Pr03	Pandișpan	tava de copt/vasul de pe grătar	2	da	nu
Pr04	produse de panificație mici cu drojdie	tava de copt puțin adâncă	2	da	nu
Pr05	produse din foietaj	tava de copt puțin adâncă	2	da	nu
Pr06	plăcintă cu mere	tava de copt/vasul de pe grătar	2	nu	nu
Pr07	Ștrudel cu mere	tava de copt puțin adâncă	2	nu	nu
Pr08	Sufleu de ciocolată	tava de copt/vasul de pe grătar	3	da	nu

Tabel continuat de la ultima pagina

Indicații	Nume program	Echipeamente	Nivel	Preîncălzire	Rotire
Pr09	creștere și dospire	tava de copt puțin adâncă	2	nu	nu
Pr10	pâine	tava de copt puțin adâncă	2	da	nu
Pr11	Friptură de porc	vas de copt mic pe ghidajul din sârmă	2	nu	nu
Pr12	Friptură de vită	vas de copt mic pe ghidajul din sârmă	2	nu	nu
Pr13	Carne de pui - pui întreg	grătarul cu o tavă de picurare	2	nu	după 2/3 din timpul de gătire
Pr14	Carne de pui - bucăți mici	grătarul cu o tavă de picurare	3	nu	după 2/3 din timpul de gătire
Pr15	ruladă de carne tocată	tava de copt/vasul de pe grătar	2	nu	nu
Pr16	Friptură de vită la cuptor	grătarul cu o tavă de picurare	4	nu	după 2/3 din timpul de gătire
Pr17	Carne- Gătire lentă	vas de copt mic pe ghidajul din sârmă	2	da	nu
Pr18	Pește la cuptor/la grătar	grătarul cu o tavă de picurare	4	nu	după 2/3 din timpul de gătire
Pr19	cartofi copti - wedges	tavă de cop adâncă multifuncțională	3	nu	nu
Pr20	Sufleu de legume	tava de copt/vasul de pe grătar	2	nu	nu
Pr21	lasagna	tava de copt/vasul de pe grătar	2	nu	nu
Pr22	pizza	tava de copt puțin adâncă	1	da	nu



#### INFORMAȚIE!

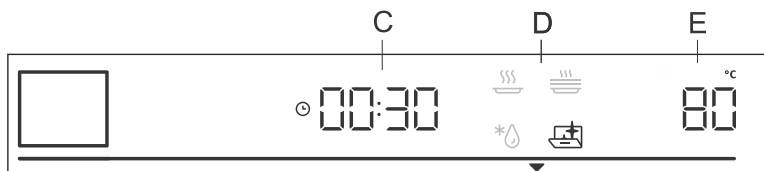
Funcția de gratinare poate fi utilizată cu anumite programe automate (consultați capitolul Începerea procesului de gătit).



extra bake

## SELECTAREA FUNCȚIILOR SUPLIMENTARE Tasta (extra bake) [Coacere suplimentară]

Atingeți tasta **extra bake** pentru afișarea funcțiilor suplimentare cu valorile presetate respective pe ecran.



- C durata de gătire
- D program
- E temperatura presetată

Rotiți BUTONUL pentru selectarea programului. Se vor afișa valorile presetate: Unele programe permit setarea temperaturii și a timpului de gătire.



### INFORMAȚIE!

Rotiți BUTONUL ROTATIV pentru derularea setărilor. Confirmați fiecare setare apăsând BUTONUL ROTATIV.



#### Pyroliză

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.



#### Funcția de decongelare/dezghețare

Utilizați această funcție pentru a dezgheța lent alimentele congelate (prăjituri, produse de patiserie, pâine, chifle și fructe congelate). La jumătatea timpului de decongelare, alimentele trebuie întoarse, amestecate și separate dacă au fost înghețate împreună.



#### Funcția de reîncălzire

Aceasta este utilizată pentru a menține caldă mâncarea care a fost deja gătită. Puteți seta temperatura și ora de pornire și oprire a reîncălzirii.




#### Funcția de încălzire a plitei

Utilizați această funcție pentru a reîncălzi vesela (farfurii, cești) înainte de a servi mâncarea, pentru a menține alimentele calde mai mult timp. Puteți seta temperatura și ora de pornire și oprire a reîncălzirii.



## Taste de blocare

Pentru a activa sistemul de siguranță pentru copii apăsați tasta și mențineți apăsată (timp de 5 secunde) tasta de iluminare  . **Loc** va apărea pe afișaj. Când apăsați din nou lung tasta iluminare, blocarea pentru copii este dezactivată.

- Dacă sistemul de siguranță pentru copii este activat fără a fi configurată și o funcție a temporizatorului (doar ceasul va fi afișat), atunci cuptorul nu va funcționa.
- Dacă sistemul de siguranță pentru copii este activat după setarea unei funcții a temporizatorului, atunci cuptorul va funcționa normal; totuși, nu va fi posibil să schimbați setările.
- Când sistemul de siguranță pentru copii este activat, sistemele (modurile) de gătit sau coacere sau funcțiile suplimentare nu pot fi schimbate. Procesul de gătire/ coacere/ prăjire poate fi oprit sau doar întrerupt.
- Sistemul de siguranță pentru copii va rămâne activ după ce cuptorul este oprit. Pentru a selecta un nou sistem, trebuie întâi dezactivat sistemul de siguranță pentru copii.

# Începerea procesului de gătit



Porniți procesul de gătit prin apăsarea tastei **start | stop**.

Până când temperatura configurată este atinsă pentru prima dată, curentul și temperatura configurată vor alterna pe unitatea de afișare. Mai întâi se aprinde intermitent simbolul temperatură. La atingerea temperaturii dorite, acesta se stinge.



## INFORMAȚIE!

În cazul în care nu s-a selectat nicio funcție de temporizare, se va afișa pe ecran timpul de gătit. Atunci când cuptorul atinge temperatura selectată, se va emite un semnal acustic scurt.

\*\*\* GRATIN \*\*\*

### Gratinare suplimentară

Puteți activa această funcție la 10 minute după pornirea procesului de gătit (simbolul \*\*\* GRATIN \*\*\* apare pe ecran).

Apăsați pe BUTON pentru a deschide setările. Rotiți BUTONUL la semnul \*\*\* GRATIN \*\*\* și confirmați selecția. Rotiți BUTONUL din nou și selectați simbolul complet luminat. Confirmați selecția. Funcția este acum activată.

Pe ecran va apărea timpul de gătit de 10 minute (10:00).

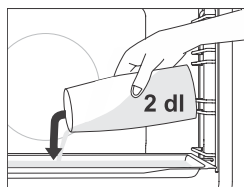
Pentru a modifica durata, apăsați pe BUTON de două ori și rotiți-l pentru a regla timpul (max. 30 min). Confirmați selecția.

Funcția este folosită în ultimul stadiu de gătit, 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.



## INFORMAȚIE!

Funcția poate fi de asemenea dezactivată în timp ce este în desfășurare. Rotiți BUTONUL ROTATIV la setarea \*\*\* GRATIN \*\*\*. Alegeți simbolul estompat și confirmați-l apăsând pe BUTONUL ROTATIV.



### Coacere cu abur ☞

La sistemele **cu abur adăugat**, introduceți tava de copt puțin adâncă în ghidajul de nivel inițial, în timp ce cuptorul este încă rece. Turnați maximum 2 dl de apă pe tava de copt. Puneți alimentele care urmează să fie gătită la 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

Atingeți tasta **start | stop** pentru a opri operațiunea. **End** apare pe afișaj și se va emite un semnal acustic. După trei minute, pe ecran va apărea ceasul.

## **INFORMAȚIE!**

După finalizarea procesului de gătire, toate setările de temporizare vor fi oprite și șterse, cu excepția minutarului. Se va afișa momentul zilei (ceas). Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze pentru un timp.

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

Apăsați și mențineți apăsată tasta **extra bake** . Pe ecran se va afișa **SEtt** timp de câteva secunde. Apoi, se va afișa meniul cu setări generale.

## INFORMAȚIE!

Rotiți **BUTONUL** pentru derulare setări. Confirmați fiecare setare, apăsând pe **BUTON** sau tasta **start | stop** .



### Afișarea ceasului

Rotiți **BUTONUL ROTATIV** pentru a seta ceasul. **CLoc** va apărea pe afișaj. După confirmare puteți alege afișarea ceasului în format de 12 h sau 24 h. Confirmați, apoi configurați ceasul/ ora. Configurați mai întâi minutele. Confirmați, apoi configurați ora și confirmați din nou.



### Volul semnal acustic

Alegeți dintre cele trei niveluri de volum. Rotiți **BUTONUL ROTATIV** pentru a alege setarea **Vol**. Confirmați setarea și configurați volumul. Sunt disponibile patru niveluri de volum (nici o bară – OPRIT, una, două sau trei bare).



### Iluminare ecran

Optați între trei niveluri de intensitate luminoasă a afișajului. Rotiți **BUTONUL ROTATIV** pentru a alege setarea **brht**. Confirmați selecția și alegeți o intensitate mai scăzută sau mai ridicată. Sunt disponibile trei niveluri de luminozitate (una, două sau trei bare).



### Unitate de afișare – mod de noapte

Această funcție va reduce automat luminozitatea ecranului (comutare între nivel de luminozitate ridicat sau scăzut) în timpul nopții (8:00 P.M. până la 6:00 A.M.). Selectați setarea **nGht**. Rotiți **BUTONUL ROTATIV** pentru a comuta între On și OFF.



### Funcția așteptare

Această funcție comută automat între pornirea și oprirea afișării ceasului. Selectați setarea **hidE**. Rotiți **BUTONUL ROTATIV** pentru a comuta între Pornit (On) și Oprit (Off).



### Funcția automată de preîncălzire rapidă

Această funcție permite adăugarea automată de preîncălzire rapidă la sistemele de coacere care o permit.

Rotiți **BUTONUL ROTATIV** pentru a alege setarea **Auto**. Selectați On sau OFF.




### Sabbath

Funcția Sabat permite menținerea caldă a alimentelor în cuptor fără a fi nevoie de pornirea sau oprirea cuptorului.

Rotiți BUTONUL ROTATIV pentru a alege setarea **SAbb**. Selectați On sau OFF.

Configurați durata (între 24 și 72 de ore) și temperatura. Confirmați fiecare setare apăsând BUTONUL ROTATIV.

Dacă doriți ca lumina cuptorului să fie aprinsă tot timpul, porniți-o atingând simbolul  .

Atingeți tasta **start | stop** pentru a porni cronometrul. **SAbb** va apărea pe afișaj. Toate sunetele și funcțiile vor fi dezactivate, cu excepția tastei **on | off**.

### INFORMAȚIE!

În cazul unei pene de curent, modul Sabbath va fi dezactivat și cuptorul va reveni la starea inițială.



### Setări din fabrică

Această funcție permite resetarea aparatului la valorile din fabrică. Pe afișaj va apărea **FAct**. Rotiți BUTONUL ROTATIV pentru a alege setarea rES. Mențineți apăsat **start | stop** până la sfârșitul animației pentru a confirma.

### 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		200-220	60-70
plăcintă cu umplutură	2		180	60-70
prăjitură marmorată	2		170-180	50-60
prăjitură cu aluat dospit Gugelhupf (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 *	25-35
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		200-220	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		160-180	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	3		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 hamburgeri/chifle rotunde)	3	 + tavă de copt cu apă	180-200	20-30
chifle (chifle pentru hamburgeri/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 *	4-10
pizza, 2 niveluri	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelată	2		200-220	10-20
pizza congelată, 2 niveluri	2, 4		200-220	10-25
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	100-220
friptură de porc, spată, 1,5 kg	3		180-190	90-120
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	70-90
carne de pui, piept	2		170-180	45-60
chicken thighs	3		210-220	25-40
aripi de pui	4		210-220	25-40
carne de pui, piept, gătire lentă	3		100-120 *	60-90
<b>preparate din carne</b>				
ruladă 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

Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			 °C	 min
cartofi copti, jumătăți	3	 + tavă de copt cu apă	200-210 *	40-50
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
croisante	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

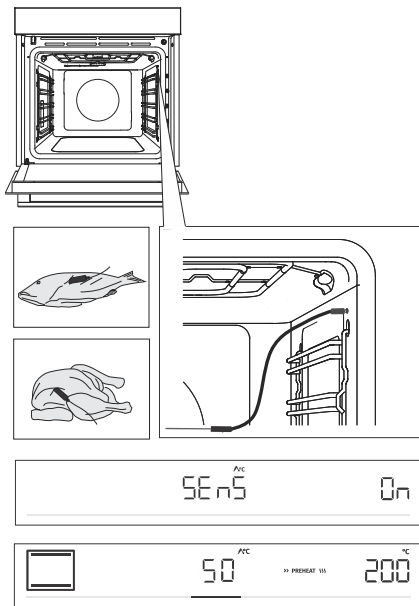
# Gătirea cu sonda de temperatură. (**BAKESENSOR**)

(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 fișa sondei în mufa amplasată în colțul din dreapta sus al interiorului cuptorului (consultați figura). Pe ecran va apărea **SEnS**. Pentru a activa funcția, rotiți **BUTONUL ROTATIV** în poziția **On**. Urmați aceeași procedură pentru a dezactiva funcția. Selectați **OFF** pe ecran.

NOTĂ: Pentru a intra în meniul **SEnS**, opriți procesul de gătire aflat în desfășurare și conectați sonda la priză. Atunci când introduceți sonda în priză, funcțiile selectate în prealabil sau presetate din cuptor vor fi șterse.

**3** 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 poate fi modificată prin rotirea butonului. 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 **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 gătire, temperaturile maxime setate și curenți se vor afișa alternativ pe ecran. Puteți schimba temperatura de gătire sau temperatura maximă țintă în timpul procesului de gătire.

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

- carne de pui: introduceți sonda în cea mai groasă 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.**

**Dacă pe afișaj apare SENS când sonda de temperatură nu este conectată, curățați mufa. Încercați să conectați și să deconectați sonda de temperatură de mai multe ori la rând.**



### **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	/
ruladă de carne tocată	/	/	/	/	80-85
<b>CARNE DE MIEL</b>					
miel	/	60-65	66-71	72-76	77-80
<b>CARNE DE OAIE</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. Atingeți tasta **extra bake** pentru afișarea funcțiilor suplimentare pe pe ecran. Rotiți BUTONUL ROTATIV pentru a selecta simbolul **P** și confirmați selecția. Pe afișaj vor apărea trei niveluri de intensitate pentru curățare. Rotiți BUTONUL ROTATIV pentru a selecta nivelul de intensitate pentru curățare. Este necesar să selectați un nivel superior cu cât murdăria este mai persistentă. Nivelul mediu este selectat ca setare implicită. Confirmați selecția apăsând pe BUTONUL ROTATIV. Atingeți tasta **start I stop** . Începe numărătoarea inversă a timpului.



2. După o anumită perioadă de timp, ușa cuptorului va fi blocată automat pentru siguranța dvs. **Loc**. va apărea pe unitatea de afișare când blocarea este cuplată.



3. Când programul este finalizat, **Pe unitatea de afișare** va apărea End și va fi emis un semnal sonor.

- 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 grăsimi 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!**

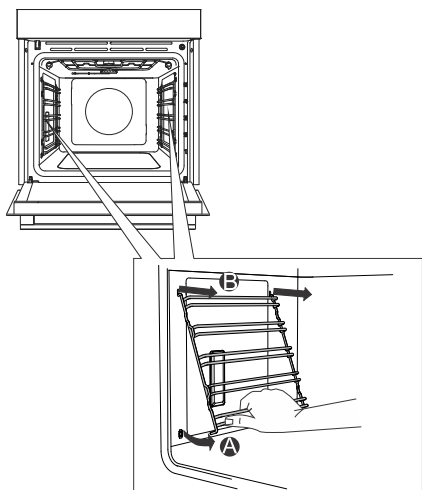
Pentru rezultate mai bune la curățare, recomandăm curățarea cuptorului și a accesoriilor/echipamentelor, separat. La utilizarea procesului de curățare pirolitică pentru curățarea echipamentelor, este posibil ca interiorul cuptorului să nu fie complet curat la finalul ciclului.

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.

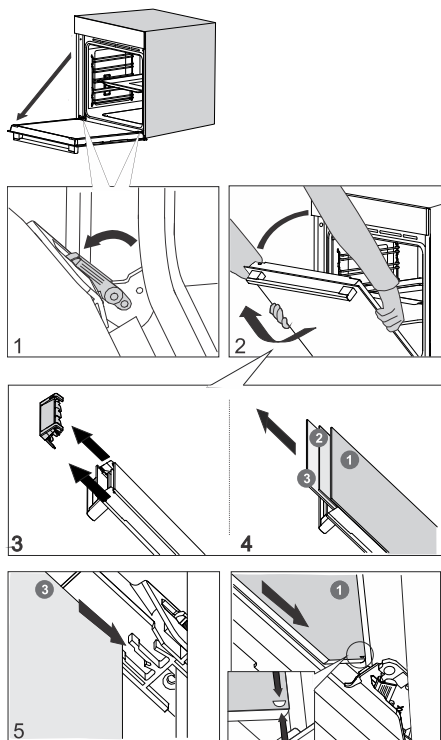
**B** Scoateți-le din orificiile din partea superioară.



### **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.

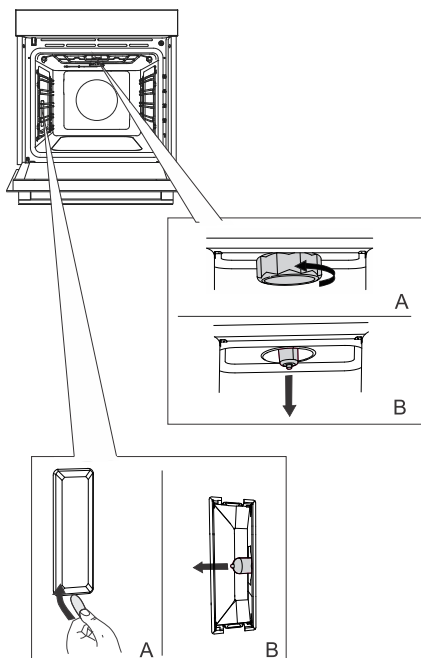
## **ATENȚIE!**

**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>Illuminatul 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 modulului 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**



843565-a14

CE