



Instrucțiuni de utilizare

RO

CUPTOR ELECTRIC

Stimate client!



Vă mulțumim pentru achiziționarea produsului. Considerăm că veți găsi semne clare pentru a vă încrede în produsele noastre. Pentru o utilizare mai ușoară a cuptorului, atașam acest manual de instrucțiuni.

Instrucțiunile vă vor ajuta să vă familiarizați cu noul dumneavoastră cuptor. Vă rugăm să-l citiți cu atenție înainte de prima utilizare.

În orice caz, vă rugăm să vă asigurați că cuptorul nu v-a fost furnizat în stare de defecțiune. Dacă descoperiți orice defecțiune provocată prin transportul acestuia, contactați reprezentantul de vânzări sau depozitul regional de unde s-a livrat produsul. Numărul de telefon îl puteți găsi pe chitanța sau procesul verbal. Vă dorim o utilizare plăcută a noului aparat electrocasnic.

Instrucțiuni de conectare

Conectarea trebuie realizată în conformitate cu instrucțiunile din secțiunea "Conectarea la liniile electrice de energie" și regulamentele și standardele relevante. Acest lucru se poate realiza de către un tehnician calificat.

Plăcuță caracteristici tehnice

Plăcuța de caracteristici tehnice care indică informațiile de bază ale cuptorului este atașată de marginea cuptorului și este vizibilă când deschideți ușa cuptorului.

CUPRINS

IMPORTANT - CITIȚI ÎNAINTE DE A FOLOSII APARATUL	5
Precauții pentru siguranță	5
Avertismente	6
Destinația cuptorului	6
DESCRIEREA CUPTORULUI	7
Ventilator de răcire	8
Lămpi de control	8
Ceas program	8
CUPTORUL	9
Înainte de prima utilizare a cuptorului	9
Avertizări importante	9
TEMPORIZATORUL ELECTRONIC DE PROGRAME	10
Setarea orei zilei	10
Funcționarea cuptorului fără setarea temporizatorului	11
Funcționarea cuptorului cu setarea temporizatorului	11
Setarea cronometrului	12
Afișarea setării	13
Ștergerea unei setări	13
Utilizarea cuptorului	13
Cuptorul poate fi utilizat în următoarele	14
Pozițiile raftului (în funcție de model)	16
Dispozitive telescopice de ghidare (în funcție de model)	16
Accesorii cuptor (în funcție de model)	17
PREPARAREA MÂNCĂRII	18
Prepararea produselor de patiserie	18
Carne preparată / friptă	22
Grătar și bronzare	24
Conservare	27
Decongelarea	28
CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA	29
Curățare	30
Întreținerea (în funcție de model)	31
Înlocuirea părților componente ale cuptorului	34
AVERTIZĂRI SPECIALE ȘI ERORI	35
Important	35
INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI CONECTARE	37
Precauții	37
Instalarea	37
Conexiunea electrică	38
CARACTERISTICI TEHNICE	40
Plăcuță	40

IMPORTANT - CITIȚI ÎNAINTE DE A FOLOSI APARATUL

Precauții pentru siguranță

- Acest aparat poate fi utilizat de către copiii cu vârstă de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și de cunoștințe, dacă acestea au fost supravegheate sau pregătite în vederea utilizării aparatului în condiții de siguranță și dacă înțeleg riscurile asociate. Copiii nu se vor juca cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi realizate de către copii nesupravegheați.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și componentele sale accesibile pot deveni fierbinți în timpul utilizării. Trebuie evitată atingerea elementelor de încălzire. Copiii cu vârste mai mici de 8 ani vor fi ținuti la distanță dacă nu pot fi supravegheați în permanență.
- **AVERTISMENT:** Pericol de incendiu: nu depozitați obiecte pe suprafețele de gătit.
- Folosiți doar proba de temperatură recomandată pentru acest cuptor.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita pericolul de electroșoc.
- Nu folosiți agenți de curățare abrazivi sau răzuitoare de metal pentru a curăța ușa din sticlă a cuptorului pentru că acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate determina distrugerea sticlei.
- Nu folosiți dispozitive de curățat cu aburi sau cu presiune pentru a curăța plita de gătit, pentru că pot genera electroșocuri.
- Aparatul nu este conceput pentru a fi controlat prin temporizatoare externe sau sisteme speciale de control.

Avertismente

- Aparatul poate fi conectat la sursa de alimentare doar de către un tehnician autorizat sau de către un expert.
- Intervențiile asupra aparatului sau repararea acestuia de către o persoană neautorizată pot cauza răni grave sau avarierea produsului. Reparațiile trebuie să fie executate doar de către un tehnician autorizat sau de către un expert.
- În cazul în care cablurile de alimentare ale electrocasnicelor aflate în apropierea acestui aparat sunt prinse în ușa cuptorului, acestea pot fi avariate, rezultatul putând fi un scurtcircuit. Așadar, țineți cablurile de alimentare ale altor aparate la o distanță sigură.
- Aparatul trebuie folosit doar pentru gătit. Nu îl folosiți pentru nici un alt scop, cum ar fi încălzirea camerei.
- Fiți foarte atenți atunci când gătiți alimente în cuptor. Din pricina temperaturilor ridicate, tăvile de copt, foile de copt, grătarul și interiorul cuptorului devin foarte fierbinți. Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor.
- Nu acoperiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu și nu așezați tăvi de gătit sau alte vase de gătit pe partea inferioară a cuptorului. Folia de aluminiu poate împiedica circulația aerului în cuptor, poate încetini procesul de gătire și poate afecta stratul de email.
- Funcționarea aparatului este în siguranță cu și fără ghidajele tăvii.
- Ușa cuptorului devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Pentru a reduce temperatura suprafeței exterioare (doar în cazul anumitor modele) este instalată o a treia ușă din sticlă sau o protecție suplimentară.
- Balamalele ușii cuptorului pot fi deteriorate dacă sunt supraîncărcate. Nu așezați vase de gătit grele pe ușa cuptorului și nu vă lăsați pe ușă în timp ce curățați cuptorul. Înainte de a curăța cuptorul, scoateți ușa cuptorului (consultați capitolul »Scoaterea și reinstalarea ușii cuptorului«). Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului (copiii!).



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare ■■ corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice.

Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Destinația cuptorului

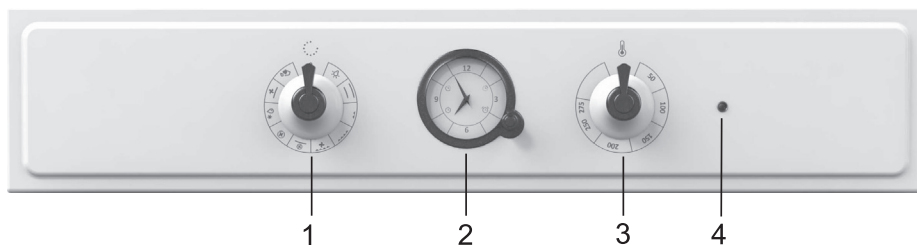
Aparatul este destinat preparării convenționale a mâncării și nu va fi utilizat pentru alte scopuri. Opțiunile individuale de utilizare sunt descrise cuprinzător în manualul de instrucțiuni.

DESCRIEREA CUPTORULUI

Această imagine reprezintă unul dintre modelele cuptorului. Deoarece un grup de cuptoare pentru care se aplică aceste instrucțiuni. au diferite caracteristici, manualul de instrucțiuni poate descrie funcțiile și echipamentul care nu este disponibil pentru cuptorul dumneavoastră.



1. Panoul de control
2. Mânerul ușii cuptorului
3. Ușa cuptorului



- 1 Buton On/Off și buton de selectare a modului de operare a cuptorului
- 2 Ceas program
- 3 Buton de selectare a temperaturii
- 4 Lumină control cuptor. Această lumină este aprinsă atunci când cuptorul este încins; când temperatura setată este atinsă, acesta se stinge

Ventilator de răcire

Lămpi de control

Ceas program

(doar pentru anumitor modele)

Aparatul are încorporat un ventilator de răcire care răcește carcasa și panoul de control al aparatului.

Lampă roșie

Lampa roșie este aprinsă când radiatoarele din cuptor sunt în stare de funcționare; când atinge temperatura selectată, lampa se stinge.

Backlit knob dials

(only with some models)

The dial of an activated knob is lit when a function is selected. Appliances with this feature do not have the yellow control lamp.

Setarea momentului zilei este necesară pentru utilizarea cuptorului. Utilizarea cuptorului este posibilă doar dacă momentul zilei a fost setat.

Înainte de prima utilizare a cuptorului

- Scoateți toate accesoriile din cuptor și curățați-le cu apă caldă și detergent convențional. Nu folosiți agenți abrazivi de curățare.
- Când cuptorul este încălzit pentru prima oară, va emite un miros de »aparatur nou«; prin urmare aerisiți camera bine când cuptorul este încins.

Avertizări importante

- Folosiți tăvi de email sau silicon negru, deoarece transmit căldura bine.
- Preîncălziți cuptorul doar dacă se menționează în mod special în rețetă sau în tabelele de instrucțiuni din acest manual.
- La încălzirea unui cuptor gol se utilizează multă energie; prin urmare, se economisește multă energie dacă se pregătesc consecutiv mai multe tipuri de produse de patiserie deoarece cuptorul este deja încălzit.
- Cu aproximativ 10 minute înainte de finalizarea procesului de preparare, cuptorul poate fi oprit. Astfel, economisiți energie și puteți utiliza căldura acumulată
- **Notă:** Când ați terminat de gătit, ventilatorul de răcire se va opri. Dacă lăsați vasul în cuptor, aburul se poate evapora și condensa pe ușa cuptorului. Pentru a preveni formarea condensului, setați selectorul de programe la poziția „light”. În acest fel, ventilatorul va continua să funcționeze și să răcească cuptorul, împiedicând formarea condensului.

TEMPORIZATORUL ELECTRONIC DE PROGRAME



A Buton selectare funcții

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

- Selectați setările pentru timp apăsând consecutiv butonul (A). Simbolul selectat va pâlpâi pe ecran. Rotiți butonul (A) pentru a seta funcția și apăsați pentru a confirma. Indicatoarele ceasului se vor muta automat către afișajul orei. Simbolurile setate vor rămâne aprinse.
- De fiecare dată când apăsați butonul (A), acest lucru va fi confirmat printr-un semnal acustic scurt.
- Țineți apăsat butonul (A) timp de 2 secunde pentru a șterge funcția setată.

Setarea orei zilei

- Dacă simbolul (4) de pe afișajul care indică ora pâlpâie (după prima conectare a aparatului sau în urma unei căderi de curent), țineți apăsat butonul (A) timp de două secunde până când simbolul nu mai pâlpâie.
- Apoi selectați simbolul (4) pentru ora afișată apăsând consecutiv butonul (A). Ora afișată va pâlpâi atunci când este selectată.
- Rotiți butonul (A) pentru a seta ora.
- Confirmați setarea apăsând din nou butonul (A). Dacă nu este apăsat nici un buton, setarea va fi reținută automat după câteva secunde.

Funcționarea cuptorului fără setarea temporizatorului

- După conectarea aparatului la sursa de alimentare pentru prima dată sau după o cădere de curent, simbolul (4) pentru ora afișată va pâlpâi.
- Pentru funcționarea cuptorului, țineți apăsat butonul (A) timp de două secunde. Ora afișată va înceta să mai pâlpâie.
- Cuptorul poate fi folosit fără restricții, dacă nu este efectuată nicio setare a temporizatorului.

Funcționarea cuptorului cu setarea temporizatorului

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

- **Setarea orei de oprire** - cuptorul va înceta să mai funcționeze la ora prestabilită.
- **Setarea pornirii întârziate** - cuptorul va începe să funcționeze automat și se va opri la ora prestabilită.

Setarea orei de oprire

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

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

Setarea pornirii întârziate

Acest mod de funcționare vă permite să specificați ora la care doriți să înceapă funcționarea cuptorului (ora de începere a procesului de gătit) și ora la care doriți ca procesul de gătit să se oprească (ora de oprire). Ora de oprire poate fi întârziată cu cel mult 12 ore, în

raport cu ora curentă a zilei; durata procesului de gătit poate fi setată la cel mult 3 ore.

- Verificați dacă ceasul este setat corect pe ora curentă.
- Setarea orei de începere: Selectați simbolul (1) apăsând butonul (A). Rotiți butonul (A) pentru a seta ora de începere și confirmați-o prin apăsarea butonului (A). Simbolul (2) pentru încetarea funcționării va începe să pâlpâie.
- Setarea orei de oprire: Rotiți butonul (A) pentru a seta ora de oprire și confirmați-o prin apăsarea butonului (A).
- Indicatoarele ceasului se vor muta către afișajul orei. Simbolurile (1) și (2) se vor aprinde.
- Temporizatorul va aștepta începerea procesului de gătit.
- Setati cuptorul – folosiți butoanele cuptorului pentru a seta modul de funcționare și temperatura.
- Cuptorul va începe să funcționeze la ora de începere și va înceta să funcționeze la ora de oprire.
- Când ceasul ajunge la ora selectată pentru oprire, cuptorul va înceta să mai funcționeze, fapt care va fi anunțat printr-un semnal acustic intermitent. Semnalul acustic poate fi oprit prin apăsarea butonului (A); în caz contrar, se va opri automat după 1 minut. Simbolul (2) va pâlpâi. Pentru a continua procesul de gătit, țineți apăsat butonul (A) timp de 2 secunde și setați o nouă durată de gătit dacă este necesar.

Setarea cronometrului

Ceasul poate fi folosit și drept cronometru care va anunța expirarea unui anumit interval de timp. Cronometrul poate fi selectat doar atunci când temporizatorul programului nu este setat sau în curs de utilizare.

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

Afișarea setării

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




Ștergerea unei setări

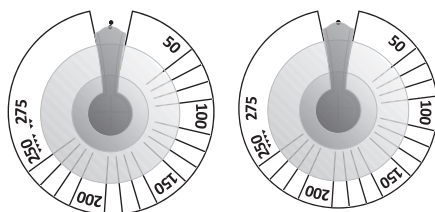
Ștergeți setarea ținând apăsat butonul (A) timp de 2 secunde. Simbolul funcției șterse se va stinge.

Utilizarea cuptorului

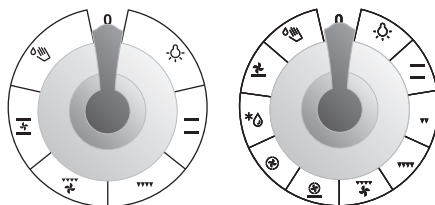
Cuptorul se utilizează cu ajutorul butonului on/off și a celui de selectare a modului de operare și a butonului de setare a temperaturii.

Scală/buton setare

Notă: când utilizați modul de operare Grill mare  sau Grill  setați butonul de selectare a temperaturii în poziția indicată  corespunzătoare celor două moduri de operare.



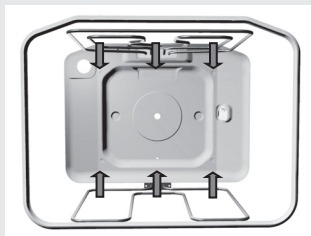
Butonul On/off și butonului modului de operare



Cuptorul poate fi utilizat în următoarele

Lumina cuptorului

La anumite modele, există două lămpi interioare: una în partea de sus a peretelui din spatele cuptorului și cealaltă, lampa suplimentară în mijlocul peretelui din partea dreaptă. Lumina cuptorului poate fi selectată independent fără selectarea altei funcții. Împreună cu toate celelalte moduri de operare, lumina cuptorului se aprinde automat când modul de operare este selectat. Exemplul utilizării practice: în timpul curățării cuptorului sau când doriți să vedeți interiorul cuptorului în timp ce utilizați căldura acumulată la finalizarea procesului de preparare.



Radiatorul superior / inferior

Radiatoarele din partea superioară și cea inferioară ale cuptorului radiază căldură în mod uniform și egal în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie și carnea pot fi preparate doar pe un singur raft.



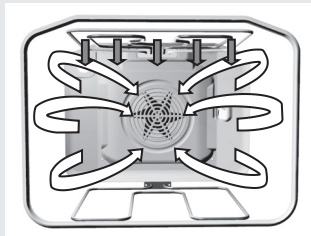
Grill mare

Cu modul de operare, radiatorul superior și radiatorul infraroșu sunt activate simultan. Radiatorul infraroșu instalat pe tavanul din interiorul cuptorului radiază direct căldură. Pentru intensificarea efectului de căldură sau pentru o utilizare optimă a întregii zone a grătarului cuptorului, radiatorul superior este de asemenea activat. Acest mod de operare este corespunzător pentru pregătirea bucăților mari de carne, precum antricot, friptură, cotlet, costiță, etc.



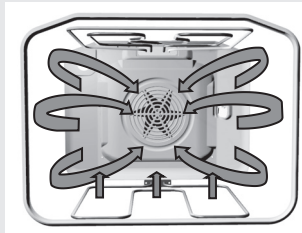
Grill

Doar radiatorul infra este activat (care de asemenea funcționează, împreună cu radiatorul superior, în modul Grill Mare). Acest mod este corespunzător pentru cantități mici de sandvișuri, cârnați la grătar sau doar pâine prăjită.



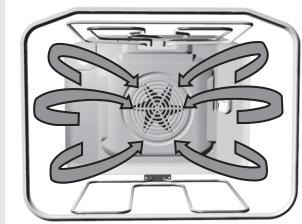
Grill & ventilator

Cu acest mod de operare, radiatorul infraroșu și ventilatorul sunt activate simultan. Este corespunzător pentru carnea la grătar și bucățile mari de carne de porc sau pui pe prima poziție a raftului. De asemenea este corespunzător pentru pregătirea mâncărilor au gratin sau pentru bronzare.



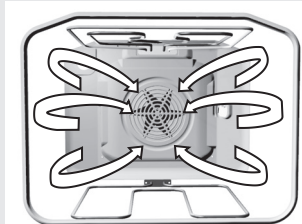
Aer cald și radiatorul inferior

Cu acest mod de operare, radiatorul inferior și ventilatorul cu aer cald funcționează simultan. Acesta este corespunzător pentru prepararea pizzei. Ideal pentru produsele de patiserie umede și grele, prăjiturile cu fructe preparate din aluat dospit, produsele de patiserie scurte sau plăcintele cu brânză.



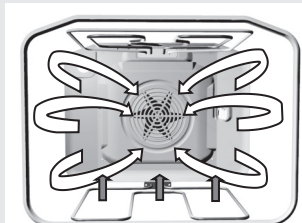
Aer cald

Cu acest mod de operare, radiatorul rotund și ventilatorul funcționează simultan. Ventilatorul de pe peretele din spate al cuptorului produce aer cald care circulă constant în jurul produselor de patiserie. Acest mod de operare este corespunzător pentru carnea la cuptor și coacerea simultană a produselor de patiserie pe mai multe rafturi. Temperatura de preparare trebuie setată la valoarea minimă în raport cu modurile de funcționare convenționale.



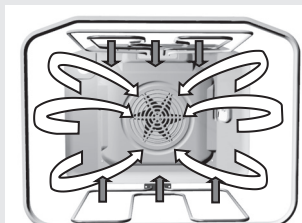
Decongelare

Cu acest mod, aerul circulă fără ca radiatorul să fie pornit. Funcționează doar ventilatorul. Acesta este folosit pentru decongelarea ușoară sau dezghețarea mâncării înghețate.



Radiatorul inferior și ventilatorul

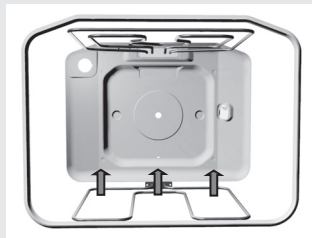
Cu acest mod de operare, radiatorul inferior și ventilatorul funcționează simultan. Utilizat pentru prepararea aluatului dospit ușor și pentru conservarea fructelor și legumelor. Utilizați prima poziție de jos a raftului și tăvile întinse decât cele adânci pentru a permite aerului să circule și deasupra alimentelor.



Radiatorul inferior și cel superior plus ventilatorul

Radiatorul inferior și cel superior funcționează simultan. Ventilatorul permite circulația uniformă a aerului cald din cuptor. Sistemul este corespunzător pentru prepararea tuturor tipurilor de produse de patiserie, pentru decongelarea mâncării, și pentru uscarea fructelor și legumelor. Înainte de introducerea mâncării în cuptorul preîncălzit, așteptați ca lampa de semnalizare (lampa de funcționare cuptor) să se stingă pentru prima oară. Pentru rezultate mai bune, coaceți doar pe o singură poziție a raftului; dacă coaceți pe două nivele simultan, rezultatele

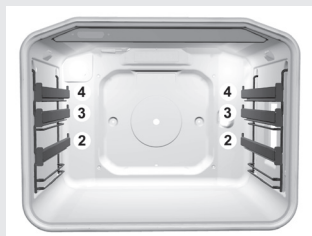
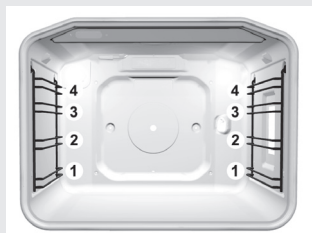
sunt slabe. Cuptorul trebuie preîncălzit. Folosiți poziția a doua și a patra a raftului (de jos). Temperatura trebuie să fie mică decât cea din cazul combinațiilor de căldură convenționale.



Radiatorul inferior / Curățare cu apă

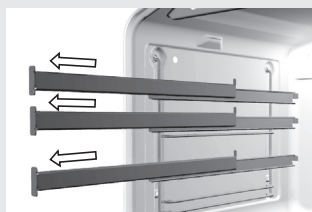
Căldura este radiată doar de către radiatorul instalat la baza cuptorului. Selectați acest mod de operare când doriți să gătiți / preparați mai bine partea inferioară a mâncării (ex. pentru produsele de patiserie cu umplutură de fructe) setați temperatura cu ajutorul butonului de selectare a temperaturii. Radiatorul inferior poate fi utilizat pentru curățarea cuptorului. Detaliile sunt disponibile în secțiunea "Curățare și întreținere".

Pozițiile raftului (în funcție de model)



- Accesoriile (grătar, tavă întinsă și adâncă) pot fi introduse în cuptor pe cele patru poziții.
- Vă rugăm să observați că pentru pozițiile raftului se utilizează numere consecutive numărătoare începând din partea de jos (pozițiile raftului sunt descrise în tabelele de mai jos).
- Pozițiile pot fi retractabile, de sârmă sau telescopice (în funcție de modelul cuptorului). Pozițiile telescopice (detașabile sau retractabile) sunt instalate pe a doua, a treia și a patra poziție. În cazul pozițiilor de sârmă, grătarul și tăvile vor fi introduse întotdeauna în suportul format din profile de sârmă adiacente.

Dispozitive telescopice de ghidare (în funcție de model)



Dispozitivele telescopice de ghidare (detașabile sau retractabile) sunt montate pe opoziția a doua, a treia și a patra. Sunt montate pe pereții laterali din partea stângă și din partea dreaptă din interiorul cuptorului pe trei poziții.

Pozițiile detașabile conțin (în funcție de model):

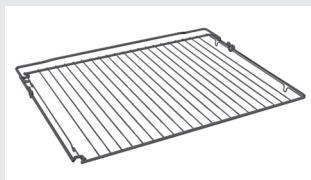
- trei dispozitive de ghidare pot fi scoase parțial.
- un dispozitiv de ghidare poate fi scos complet iar două pot fi scoase parțial sau
- trei dispozitive de ghidare care pot fi scoase complet



⚠ Dispozitivele telescopice de ghidare scoase prin tragere și alte accesorii ale cuptorului se vor încălzi! Folosiți o mănușă de bucătărie sau o protecție similară când le utilizați.

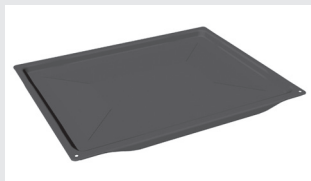
- Pentru introducerea grătarului, a tăvii sau a tăvii de picurare, trageți mai întâi de dispozitivul telescopic de ghidare al poziției dorit.
- Amplasați grătarul sau tava întinsă sau adâncă pe dispozitivul de scoatere și împingeți-l în cuptor cu mâna. Închideți ușa cuptorului când dispozitivele telescopice de ghidare s-au retras complet.

Accesorii cuptor (în funcție de model)



Grătarul pe care se așează vasul cu mâncare sau direct mâncarea.

⚠ Pe gratarul ghidajelor este montat un sistem de oprire. Pentru a trage spre dumneavoastră gratarul, ridicați-l ușor atunci când ajunge la sistemul de oprire.






Tava întinsă este destinată preparării produselor de patiserie și a prăjiturilor.



Tava adâncă este destinată preparării cărnou și produselor de patiserie moi; poate fi folosită și ca tavă de picurare.

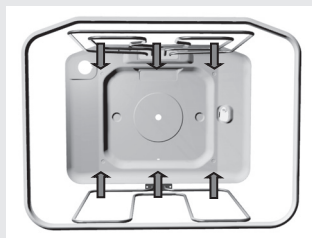
⚠ Dacă nu folosiți grill-ul, sau dacă tava adâncă este folosită doar ca tavă de picurare în timpul prăjirii, tava adâncă nu trebuie amplasată pe primul dispozitiv de ghidare.

Prepararea produselor de patiserie

- Pentru produsele de patiserie ,  or  folosiți modul de operare. (Utilizarea cuptorului cu modul sau sistemul selectat depinde de modelul aparatului).
- Când pregătiți produse de patiserie, scoateți filtrul de grăsime

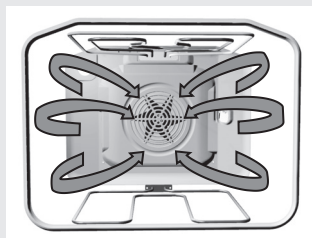
Instrucțiuni

- Când pregătiți produsele de patiserie, urmați instrucțiunile cu privire la poziția dispozitivului de ghidare/a raftului, temperatura și timpul de preparare indicat în tabelul de preparare a produselor de patiserie. Nu vă prejudiciați prin experiența pe care o aveți cu alt cuptor. Valorile indicate în tabelul de preparare sunt definite și verificate în special pentru acest cuptor.



Prepararea produselor de patiserie cu ajutorul radiatorului superior și inferior

- Coaceți produsele de patiserie doar pe o singură poziție.
- Combinațiile radiatoarelor superior/inferior este corespunzătoare în special pentru prepararea diferitelor tipuri de produse de patiserie, pâine și carne.
- Utilizați tăvile de culoare închisă. Tăvile de culoare deschisă reflectă căldura, ceea ce duce la rezultate slabe (bronzare). Amplasați modelele pe grătare. Dacă utilizați tava prevăzută, scoateți grătarul.
- Preîncălzirea scade durata de preparare. Puneți mâncarea în cuptor doar când a ajuns la temperatura selectată, ex. când lampa de control (lampa de funcționare a radiatorului) se stinge pentru prima oară.



Prepararea produselor de patiserie cu aer cald

Prepararea produselor de patiserie cu aer cald este destinată în special preparării simultane pe mai multe poziții ale dispozitivului de ghidare/rafturilor, în special când pregătiți produsele de patiserie mici în tăvi întinse. Se recomandă preîncălzirea, și utilizarea poziției a doua și a treia ale dispozitivului de ghidare. Acest mod este de asemenea corespunzător pentru produsele de patiserie moi și pentru prăjiturile cu fructe (în acest caz, preparați doar pe o singură poziție).

- Temperatura este în mod normal setată la minim în comparație cu temperatura setată pentru prepararea prin combinația radiatorului superior/inferior (vezi tabelul de preparare a produselor de patiserie).
- Pot fi coapte simultan diferite tipuri de produse de patiserie dacă temperatura necesară este cel puțin aceeași pentru toate.

- Timpul de preparare poate varia, chiar și pentru tăvile egale. Când coaceți simultan în tăvi diferite – pe două sau trei poziții, timpul de preparare pentru fiecare tavă poate fi diferit. Va trebui să scoateți una dintre tăvi (în mod normal va fi tava cea mai de sus).
- Dacă este posibil, pregătiți produsele de patiserie mici, precum prăjiturelele cu aceeași grosime și înălțime. Produsele de patiserie se vor bronza inegal!
- Când coaceți mai multe tipuri de produse de patiserie simultan, în cuptor se va forma o cantitate semnificativă de abur, rezultată prin acumularea condensului pe ușa cuptorului.

Sfaturi despre prepararea produselor de patiserie

Sunt produsele de patiserie gata?

Folosiți un bețșor de lemn pentru a găuri produsul în vârf. Când nu rămân urme de aluat atunci când scoateți bețșorul, produsul este gata. Închideți cuptorul și folosiți căldura acumulată rămasă.

Produsul de patiserie s-a stricat

Verificați rețeta. Data viitoare, folosiți mai puțin lichid. Urmați instrucțiunile cu privire la timpul de amestecare /batere, în special când folosiți aparate electrocasnice mici.

Produsul de patiserie este prea deschis la culoare

Data viitoare, utilizați o tavă de culoare închisă, puneți tava pe o poziție mai jos sau porniți radiatorul inferior spre sfârșitul procesului de preparare.

Produsul de patiserie cu umplutură umedă (ex. prăjitura cu brânză) nu este coaptă complet

Data viitoare, reduceți temperatura și extindeți timpul de preparare.

Observații cu privire la tabelul de pregătire a produselor de patiserie:

- Două valori sunt indicate pentru temperatură, joasă sau înaltă. Inițial, setați temperatura joasă; dacă produsul nu este suficient de bronzat, data viitoare măriți temperatura.
- Timpul de preparare conține date estimative și pot varia datorită unui număr de circumstanțe.
- Valoarea imprimată cu litere bolduite din tabelul de temperatură indică cel mai potrivit mod de operare pentru un anumit tip de produs de patiserie.
- Indicația * semnifică că cuptorul trebuie preîncălzit utilizând modul de operare selectat corespunzător.
- Când utilizați hârtie pentru preparare, asigurați-vă că rezistă la temperaturi ridicate..

Tabel preparare produse de patiserie pentru modul de operare combinat cu radiator superior și inferior sau cu aer cald

Tipul produsului de patiserie	Dispozitiv de ghidare (de jos)	Temperature (°C) ☺	Dispozitiv de ghidare (de jos)	Temperature (°C) ☺	Dispozitiv de ghidare
Produse dulci					
Chec, prăjitură ineluș	1	160-170	1	150-160	50-70
Prăjitură dreptunghiulară	1	160-170	1	150-160	55-70
Prăjitură coaptă în tavă rotundă	1	160-170	2	150-160	45-60
Plăcintă cu brânză	1	170-180	2	150-160	65-85
Prăjitură fructe, foietaj dulce	1	180-190	2	160-170	50-70
Prăjitură cu fructe cu cremă	1	170-180	2	160-170	60-70
Pandișpan*	1	170-180	2	150-160	30-40
Prăjitura înghețată	2	180-190	2	160-170	25-35
Prăjitură cu fructe, aluat mixt	2	170-180	2	150-160	45-65
Prăjitură cu cireșe	2	180-200	2	150-160	30-50
Rulou pandișpan*	2	180-190	2	160-170	15-25
Prăjitură cu aluat dospit	2	160-170	2	150-160	25-35
Hefezopf (aluat dospit)	2	180-200	2	160-170	35-50
Tort	2	170-180	2	150-160	45-70
Plăcintă cu mere	2	180-200	2	170-180	40-60
Gogoși preparate în cuptor	1	170-180	2	150-160	40-55
Foietaj cu chimen					
Quche Lorraine	1	190-210	2	170-180	50-65
Pizza*	2	210-230	2	190-210	25-45
Pâine	2	190-210	2	170-180	50-60
Chiflă*	2	200-220	2	180-190	30-40
Foietaj subțire					
Prăjituri scurte *	2	160-170	2	150-160	15-25
Merengue *	2	160-170	2	150-160	15-28
Aluat dospit	2	180-190	2	170-180	20-35
Produse din aluat în foi	2	190-200	2	170-180	20-30
Choux (umplute cu cremă)	2	180-190	2	180-190	25-45
Sufle					
Sufle de orez	1	190-200	2	180-190	35-50
Sufle de brânză proaspătă	1	190-200	2	180-190	40-50
Produse de patiserie înghețate					
Plăcintă cu mere, brânză	2	180-200	2	170-180	50-70
Plăcintă cu brânză	2	180-190	2	160-170	65-85
Pizza	2	200-220	2	170-180	20-30
Cartofi prăjiți pentru cuptor*	2	200-220	2	170-180	20-35
Crochete	2	200-220	2	170-180	20-35

Notă: Numărul dispozitivului de ghidare se referă la grătarul pe care se așează tăvile mici sau tăvile rotunde și tăvile întinse. Tăvile adânci nu trebuie introduse în primul dispozitiv de ghidare.



Tabelul pentru prepararea produselor de patiserie cu aer cald și radiatorul inferior

Tip de foietaj	Dispozitiv ghidare (de jos)	Temperature (°C)	Perioada (minute)
Plăcintă cu brânză (750g brânză)	2	150-160	65-80
Pizza * - aluat dospit	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine - aluat cu crustă subțire	2	180-200	35-40
Plăcintă de mere cu înghețată aluat dospit	2	150-160	35-40
Prăjitură cu fructe - aluat mixt	2	150-160	45-55
Plăcintă cu mere - foietaj	2	170-180	45-65

Pastry bak Tabel coacere foietaj pentru radiatorul superior și cu modul

Tip de foietaj	Dispozitiv ghidare (de jos)	Temperature (°C)	Perioada (minute)
Foietaj dulce			
Chec, prăjitură ineluș	1	150-160	50-60
Prăjitură dreptunghiulară	1	150-160	55-65
Prăjitură coaptă în tavă rotundă	1	150-160	45-55
Plăcintă cu brânză	1	150-160	65-75
Prăjitură fructe, foietaj dulce	1	160-170	45-65
Prăjitură cu fructe cu cremă	1	160-170	55-65
Pandișpan*	1	150-160	25-35
Prăjitura înghețată	2	160-170	25-35
Prăjitură cu fructe, aluat mixt	2	150-160	45-60
Prăjitură cu cireșe	2	150-160	30-40
Rulou pandișpan*	2	160-170	15-23
Prăjitură cu aluat dospit	2	150-160	25-35
Hefezopf (aluat dospit)	2	160-170	35-45
Tort	2	150-160	45-65
Plăcintă cu mere	2	160-170	50-60
Gogoși preparate în cuptor	1	150-160	35-45
Foietaj cu chimen			
Quiche Lorraine	1	170-180	45-55
Pizza*	2	190-200	20-25
Pâine	2	170-180	50-60
Chiflă*	2	180-190	15-20
Foietaj subțire			
Prăjituri scurte *	2	150-160	15-25
Merengue *	2	150-160	15-25
Aluat dospit	2	160-170	18-23
Produse din aluat în foi	2	170-180	20-30
Choux (umplute cu cremă)	2	170-180	20-30
Foietaj înghețat			
Plăcintă de mere, brânză	2	170-180	50-70
Plăcintă cu brânză	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30

Note: Numerele de ghidare se referă la grătarul pe care trebuie amplasate tăvile mici sau tăvile rotunde.

- Pentru prepararea cărnii, folosiți cele 2  ,  .
moduri de operare.
- Datele bolduite reprezintă cel mai corespunzător mod de operare pentru un tip specific de carne.
- Când preparați carnea, se recomandă utilizarea filtrului de grăsime.(în funcție de model).

Sfaturi pentru utilizarea vaselor de gătit

- Carnea se poate pregăti în vase de email, vase de iena (Pyrex), vase din argilă sau metal.
- Tăvile din inox sunt mai puțin corespunzătoare deoarece reflectă căldura.
- Dacă friptura este acoperită, va fi mai succulentă, și cuptorul nu se va murdări.
- Într-o tavă fără capac, friptura se va bronza mai repede.

Observații cu privire la prepararea cărnii

- Tabelul de preparare a cărnii indică temperaturile recomandate, ghidarea/ poziția pe raft și timpul de preparare. Deoarece perioada de preparare depinde de tipul, greutatea și calitatea cărnii, acestea trebuie reglate.
- Prepararea cărnii de porc, de pui și a peștelui în cuptor este economică doar dacă greutatea lor depășește 1 kg.
- Când preparați carnea, adăugați lichide suficiente pentru a preveni arderea în tavă a grăsimii și a sucului provenite din carne. Acest lucru înseamnă că în cazul timpului de preparare mai lung, friptura trebuie verificată din când în când, și trebuie adăugat lichid.
- La jumătatea timpului de preparare, întoarceți friptura, în special dacă este preparată în tavă. Pentru rezultate mai bune, începeți programul de preparare la foc mic.
- Când pregătiți bucăți mai mari de carne, pe ușa cuptorului se poate acumula condens. Acesta este un fenomen natural care nu poate afecta funcționarea aparatului. După preparare, ștergeți ușa și sticla ușii.
- Pentru prevenirea acumulării de condens, nu lăsați vasele să se răcească în cuptor.

Tabel de pregătire a cărnii prin combinație radiator superior/inferior - atunci când gătiți numai pe un singur nivel.

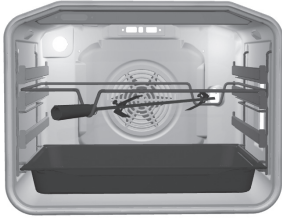
Tip de carne	Greutate (g)	Ghidare (de jos)	Temperatura (°C)	Ghidare (de jos)	Temperatura (°C)	Perioada (min.)
Carne de vită						
Carne de vacă la cuptor	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Carne de vacă la cuptor	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Friptură de vacă, mediu	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Friptură vacă, bine pregătită	1000	2	200-210	2	180-200	40-60
Carne de porc						
Friptură de porc, incl. șorici	1500	2	180-190	2	170-180	140-160
Burtă de porc	1500	2	190-200	2	170-180	120-150
Burtă de porc	2000	2	180-200	2	160-170	150-180
Ceafă	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Rulou de porc	1500	2	190-200	2	160-170	120-140
Cotlet	1500	2	180-200	2	160-170	100-120
Carne tocată (ruladă din carne de porc)	1500	2	200-210	2	170-180	60-70
Carne de vițel						
Ruladă din carne de vițel	1500	2	180-200	2	170-190	90-120
Friptură de vițel	1700	2	180-200	2	170-180	120-130
Miel						
File de miel	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Friptură de oaie	1500	2	190-200	2	170-180	120-130
Vânat						
File de iepure	1500	2	190-200	2	180-190	100-120
Friptură de căprioară	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Friptură de mistreț	1500	2	190-200	2	170-180	100-120
Pui						
Pui, întreg	1200	2	190-200	2	180-190	60-80
Pui	1500	2	190-200	2	180-190	70-90
Rață	1700	2	180-190	2	160-170	120-150
Gâscă	4000	2	160-170	2	150-160	180-200
Curcan	5000	2	150-160	2	140-150	180-240
Pește						
Pește întreg	1000	2	190-200	2	170-180	50-60
Sufle de pește	1500	2	180-200	2	150-170	50-70

Notă: Indicarea poziției recomandate se referă la tava adâncă; tăvile mici trebuie amplasate pe grătarul introdus pe prima sau a doua poziție (nu introduceți tava adâncă pe prima poziție).

- Când preparați carnea pe grătar, trebuie să aveți grijă. Temperaturile ridicate și radiatorul cu infraroșu încălzesc grătarul și alte părți ale cuptorului; folosiți mănuși de bucătărie de protecție și clești speciali pentru carne.
- Grăsimea încinsă poate țâșni din carnea străpunsă (ex. din cârnați). Pentru a evita arsurile, folosiți clești pentru carne.
- Când preparați carnea la grătar, controlați acest procesul tot timpul. Datorită temperaturii ridicate, carnea se poate arde repede!
- Nu lăsați copii în preajma grătarului.
- Prăjirea cu radiatorul cu infraroșu este recomandată pentru prepararea crocantă și cu puține grăsimi a cârnaților, bucăților mari de carne și peștelui la grătar (frietură, cotlete, file de somon, etc.) sau pâinii prăjite, precum și bronzarea acestora.

Sfaturi de utilizare a funcției grill-ului

- Când utilizați grill-ul, ușa cuptorului trebuie să fie întotdeauna închisă.
- Tabelul de preparare pe grătar indică temperatura recomandată, poziția și timpul de preparare. Deoarece timpul de preparare depinde de tipul, calitatea, greutatea și calitatea cărnii, trebuie reglat.
- Când pregătiți carnea, se recomandă utilizarea filtrului de grăsime (în funcție de model).
- Radiatorul cu infraroșu (mod de operare cu grill mare și grill) trebuie preîncălzit pentru cinci minute.
- Când gătiți pe grătar, turnați ulei peste carne pentru a preveni lipirea acesteia de grătar.
- Puneți bucăți subțiri de carne pe grătar și introduceți-l pe poziția a patra.
- Introduceți tava, care în acest caz va servi drept tavă de picurare, pe prima și a doua poziție pentru a aduna grăsimea și sucul din carne.
- Carnea la grătar trebuie întoarsa la jumătatea timpului de preparare. Prăjiți prima parte mai mult decât cealaltă.
- Când pregătiți bucăți mari de carne pe grătar (pui, pește), introduceți grătarul pe poziția a doua și tava de picurare pe prima poziție.
- Bucățile mai subțiri de carne trebuie întoarse o singură dată, în timp ce cele groase trebuie întoarse de mai multe ori. Folosiți cleștii pentru carne pentru a întoarce carnea, pentru a preveni pierderea sucului.
- Carnea mai închisă la culoare se va bronză mai bine și mai repede decât carnea de porc sau vițel.
- După utilizarea grill-ului, curățați cuptorul și accesoriile de fiecare dată pentru a preveni arderea murdăriei pe cuptor la următoarea utilizare.



Frigărui

(doar în cazul anumitor modele)

- Setul pentru rotisor conține o țepușă rotativă cu mâner detașabil și două furci cu șurub pentru fixarea bucăților de carne.
- Când utilizați țepușa, introduceți întâi cadrul suport special pe a treia poziție de jos. Înfingeți carnea condimentată și fixați ferm furcile de sprijin în bucățile de carne de fiecare parte a acesteia. Apoi, strângeți șuruburile de pe furci.
- Montați mânerul în partea din față a țepușei. Fixați partea ascuțită a țepușei în orificiul din partea dreaptă de pe ușa cuptorului, care este protejată de obturatorul rotativ. Amplasați partea frontală a țepușei în partea inferioară a suportului până când se fixează.
- Introduceți o tavă adâncă, care va servi drept tavă de picurare în acest caz, o poziție mai jos decât tava adâncă pentru a preveni scurgerea grăsimii și a sucului din carne și acumularea acestora în partea superioară a cuptorului.
- Activați rotisorul prin selectarea modului de operare "Grill mare" .
- Înainte de închiderea ușii cuptorului, detașați mânerul țepușei.
- Funcția radiatorului infraroșu este controlată de un termostat, funcționează și atunci când ușa este închisă.

Tabel pregătire - Grill mare

Tip de mâncare	Greutate (g)	Poziția (de jos)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Perioada (min)
Carne și cârnați					
4 antricoate de vită, în sânge	180g/buc.	4	Poziție ↘	-	14-16
4 antricoate de vită, mediu	"	4	↘	-	16-20
4 antricoate de vită, bine prăjite	"	4	↘	-	18-21
4 cotlete de porc	"	4	↘	-	19-23
4 cotlete de vițel	"	4	↘	-	20-24
4 fripturi de vițel	"	4	↘	-	19-22
6 cotlete de miel	100g/buc.	4	↘	-	15-19
8 cârnați	100g/buc.	4	↘	-	11-14
3 bucăți de ruladă de carne	200g/buc.	4	↘	-	9-15
1/2 pui	600g	2	-	180-190	25 (1,parte) 20 (2,parte)
Pește					
Bucăți de somn	600	3	↘	-	19-22
4 păstrăvi	200g/buc.	2	-	170-180	45-50
Pâine prăjită					
6 felii pâine albă	/	4	↘	-	1,5-3
4 felii pâine din făină mixtă	/	4	↘	-	2-3
Sandviș cu pâine prăjită	/	4	↘	-	3,5-7
Carne / pui*					
Rață*	2000	2	210	150-170	80-100
Pui*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Friptură de porc	1500	2	-	150-160	90-120
Ceafă de porc	1500	2	-	150-160	120-160
Ruladă de porc	1000	2	-	150-160	120-140
Friptură de vacă / file de vacă	1500	2	-	170-180	40-80
Legume gratinate **					
Conopidă, nap	750	2	-	210-230	15-25
Sparanghel	750	2	-	210-230	15-25

Notă: poziția se referă la grătarul pe care așezați carnea; la secțiunea carne/pui, poziția se referă la tava adâncă, în cazul puiului se referă la grătar.

Când pregătiți carnea la tavă, asigurați-vă că există suficient lichid în tavă pentru a preveni arderea cărnii; la aproximativ jumătate din timpul necesar de preparare, întoarceți bucățile de carne. Când preparați carne pe grătar, introduceți tava adâncă pe prima sau a doua poziție; astfel, aceasta va servi drept tavă de picurare (vezi sfaturi pentru prepararea cărnii la grătar).

Recomandări: Uscați păstrăvul cu un prosop de hârtie. Adăugați pătrunjel, sare și usturoi în abdomenul peștelui, ungeți-l cu ulei în exterior și puneți-l pe grătar. Nu-l întoarceți în timpul prăjirii.

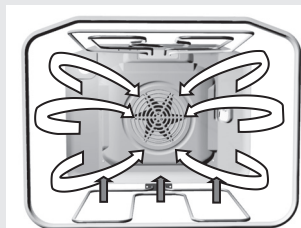
* Acest timp de carne poate fi preparat pe țepușă rotativă (vezi instrucțiunile pentru țepușă rotativă).

** Legumele sunt mai întâi pregătite parțial și acoperite cu sos béchamel și brânză rasă. Folosiți tava de sticlă mică și așezați-o pe grătar.

Tabel preparare - grill

Tip mâncare	Greutate (g)	Poziție (de jos)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Perioada (min.)
Carne și cârnați					
fripturi de vită, bine prăjite	180g/buc.	4	Poziție ↓	-	180-21
2 cotlete		4	↓	-	20-22
2 fripturi de ceafă de porc	180g/buc.	4	↓		18-22
4 cârnați la grătar	100g/buc.	4	↓	-	11-14
4 sandvișuri cu pâine prăjită		4	↓	-	5-7
Pâine prăjită - bronzare		4	↓		3-4
3 păstrăvi - la grătare	200g/buc.	2	-	160-170	40-50
Pui - la grătar	1500g	2	-	160-170	60-80
Ceafă de porc - tavă adâncă	1500g	2	-	150-160	120-160

Conservare



Pentru conservarea alimentelor, folosiți modul de operare încălzitor inferior + ventilator

Preparați alimentele care urmează a fi conservate și borcanele ca în modul obișnuit. Folosiți borcane standard cu etanșare de cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capac de metal sau capace cu filet și cutii de metal. Este de preferat ca borcanele să aibă aceeași dimensiune, umplute cu același fel de alimente și bine sigilate. Puteți introduce în cuptor până la 6 borcane de 1 litru simultan.

- Folosiți doar alimente proaspete.
- Turnați aproximativ un litru de apă fiartă (aproximativ 70°C) în tava adâncă pentru a asigura nivelul de umiditate necesar în cuptor. Introduceți borcanele în cuptor astfel încât să nu se atingă de pereți sau unul de altul (vezi imaginea). Capacele de cauciuc trebuie udate înainte.
- Introduceți tava adâncă cu borcane pe a doua poziție de jos. În timpul conservării, verificați borcanele; lăsați-le în cuptor până când conținutul borcanelor începe să fiarbă – apar bule în primul borcan. Observați că timpul de preparare pentru tabelul de conservare de mai jos.

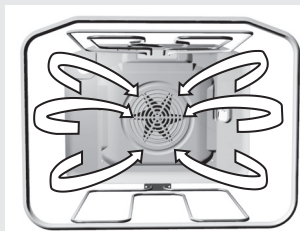
Tavbel conservare

Alimentele conservate	Cantitate	± T=170-180°C, până la fierbere (min.)	După apariția bulelor	Timp de răcire (în cuptor (min)
Fructe				
Căpșuni	6x1 litru	aprox. 40-55	oprire	25
Drupe	6x1 litru	aprox. 40-55	oprire	30
Piure de mere	6x1 litru	aprox. 40-55	oprire	35
Legume				
Castraveci acru	6x1 litru	aprox. 40 la 55	oprire	30
Fasole, morcovi	6x1 litru	aprox. 40 la 55	Setați la 120°C, 60 min	30

Durata: durata din tabel este aproximativă. Durata poate varia datorită temperaturii camerei, numărului de borcane, cantitatea și temperatura fructelor și legumelor care urmează a fi conservate, etc. Înainte de oprirea cuptorului (în cazul fructelor) sau de setarea unei temperaturi mai mici (pentru anumite tipuri de legume), asigurați-vă că în borcan se văd bule.

Important: Fiți atenți când încep să apară bule în primul borcan.

Decongelarea



- Aerul care circulă în cuptor poate accelera procesul de decongelare al alimentelor. Pentru acesta, reglați cuptorul pe modul "Decongelare".

⚠ Dacă butonul de setare a temperaturii este activat în mod accidental, lampa de control a cuptorului se va aprinde, dar radiatoarele nu se vor activa.

- Alimentele corespunzătoare decongelării includ prăjiturile cu multă cremă sau cele umplute cu cremă pe bază de unt, alte prăjituri sau produse de patiserie, pâinea, chiflele și fructele congelate.
- Din motive de igienă, carnea și puilul nu trebuie decongelate în cuptor.

Dacă este posibil, întoarceți alimentele sau amestecați-le de câteva ori pentru a vă asigura că sunt decongelate uniform.

CURĂȚAREA ȘI ÎNTREȚINEREA

Nu utilizați un dispozitiv de curățare cu aburi sau cu înaltă presiune pentru curățarea cuptorului. Înainte de a începe să-l curățați, deconectați-l de la curent și lăsați-l să se răcească.

Carcasa cuptorului

Curățați suprafețele cu detergenți lichizi non-abrazivi destinați suprafețelor netede și o cârpă moale. Aplicați detergentul pe cârpă și curățați murdăria; apoi, clătiți cu apă. Nu aplicați detergentul direct pe suprafață. Nu folosiți produse de curățat abrazive și agresive, obiecte ascuțite sau vată de sticlă, deoarece acestea pot zgâria cuptorul.

Suprafețe de aluminiu

Suprafețele de aluminiu trebuie curățate cu detergenți lichizi non-abrazivi destinați acestor materiale. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața; apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați produsele de curățare direct pe suprafețele de aluminiu. Nu folosiți produse de curățat abrazive sau bureți abrazivi. Suprafața nu trebuie să intre în contact cu sprayul de curățat cuptorul.

Panou frontal inox

(doar la anumite modele)

Curățați suprafața cu un produs de curățare moale (săpun) și un burete moale care nu va zgâria materialul. Nu folosiți produse de curățare abrazive sau dizolvabile. Dacă ignorați aceste instrucțiuni, suprafața carcasei se poate deteriora.


Suprafață de plastic sau lăcuită

(doar la anumite produse)

Curățați butoanele / mânerele și mânerul ușii cu o cârpă moale și detergenți lichizi destinați curățării suprafețelor lăcuite netede. Puteți folosi de asemenea produse de curățare speciali pentru acest tip de suprafață; în acest caz, urmați instrucțiunile producătorului.

ATENȚIE: Suprafețele menționate mai sus nu trebuie să intre niciodată în contact cu sprayurile de curățare a cuptorului, deoarece acestea deteriorează permanent părțile de aluminiu.

Cuptor

- Cuptorul poate fi curățat în modul obișnuit (cu detergenți, spray pentru cuptor) dar doar când este foarte murdar și când petele persistă.
- Pentru curățarea obișnuită a cuptorului dumneavoastră (după fiecare utilizare), se recomandă următoarea procedură: rotiți butonul de selectare a modului de operare în poziția . Reglați butonul de selectare a temperaturii la 70°C. Turnați 0.6 l de apă într-un pahar sau într-un vas termorezistent puțin adânc și introduceți-l în dispozitivul inferior de ghidare. După treizeci de minute, reziduurile de mâncare de pe email ar trebui să se înmoaie, permițând curățarea acestora cu o cârpă umedă.

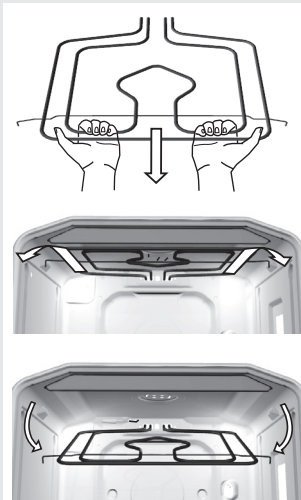
În cazul petelor persistente:

Cuptorul trebuie răcit înaintea fiecărui proces de curățare.

- Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni arderea murdăriei pe cuptor.
- Cel mai ușor mod de înlăturare a grăsimii este prin utilizarea clăbucului cald de săpun când cuptorul este încă cald.
- În cazul murdăriei persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptor. Apoi, clătiți cuptorul bine cu apă curată pentru înlăturarea tuturor urmelor ale produsului de curățare.
- Nu folosiți niciodată produse de curățare agresive precum vata de sticlă, bureți de vase abrazivi, produse pentru înlăturarea petelor, etc.
- Suprafețele lăcuite, zincate și din inox, precum și părțile din aluminiu nu trebuie să intre în contact cu produsele de curățare pentru cuptor, deoarece se pot deteriora și decolora. Acest lucru se aplică și în cazul senzorului termostatului (dacă cuptorul este prevăzut cu ceas cu sondă) și a radiatoarelor accesibile în partea superioară
- Când achiziționați și distribuiți detergenți, protejați mediul înconjurător și respectați instrucțiunile furnizate de producătorii agentului de curățare respectiv.

Sfat practic

- Când preparați bucăți mari și grase de carne, vă recomandăm să le înveliți în folie de aluminiu sau în pungi speciale pentru a preveni împrăștierea grăsimii pe pereții interiori ai cuptorului.
- Când preparați carnea pe grătar, amplasați o tavă de picurare dedesubt.



Curățarea tavanului din interiorul cuptorului (doar la anumite modele)

- Pentru o curățare mai ușoară a tavanului din interiorul cuptorului, unele modele sunt prevăzute cu un radiator infra-roșu detașabil
- Înainte de a apleca radiatorul, deconectați cuptorul de la sursa de curent prin scoaterea siguranței sau închiderea butonului principal.
- Radiatorul trebuie răcit; astfel există riscul de incendiu.
- Nu folosiți radiatorul când este aplecat!

Înainte de curățarea cuptorului, scoateți tăvile, grătarul și pozițiile. Apoi, trageți radiatorul orizontal în direcția corpului dumneavoastră. Trageți de radiator până când bara transversală se eliberează din suporturile din partea stângă și din partea dreaptă a cuptorului (vezi figura). După curățare, amplasați radiatorul urmând aceeași procedură; bara transversală trebuie introdusă în cele două suporturi.

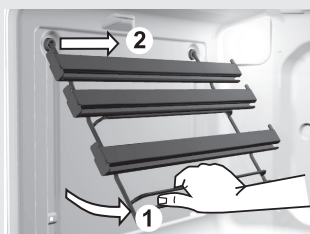
Accesorii

Spălați accesoriile (tăvi de copt, grătar etc.) cu apă fierbinte și puțin detergent convențional.

Înveliș de email special

Cuptorul, partea din interior a ușii și tăvile sunt acoperite cu email special care are o suprafață rezistentă și netedă. Acest înveliș special permite curățarea mai ușoară la temperatura camerei.

Întreținerea (în funcție de model)



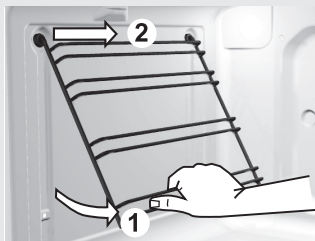
Înlăturarea pozițiilor telescopice detașabile

Pentru o curățare mai ușoară a pereților din interiorul cuptorului, dispozitivul telescopic de ghidare detașabile poate fi înlăturat.

- Țineți raftul din partea de jos a acestuia și rotiți-l înspre interior; scoateți-l din orificiile din partea de sus.
- Curățați rafturile cu poziții telescopice doar cu produse de curățare obișnuite.
- Nu spălați pozițiile telescopice detașabile în mașina de spălat vase.

⚠ Nu încercați să ungeți pozițiile telescopice retractabile

După curățare, montați dispozitivul de ghidare folosind aceeași procedură în ordinea inversă.



Înlăturarea rafturilor cu poziții de sârmă

- Pentru o curățare mai ușoară a pereților laterali din interiorul cuptorului, trebuie să scoateți raftul de sârmă.
- Țineți raftul de partea de jos a acestuia și rotiți-l înspre interior; scoateți-le din orificiile din partea de sus.
- Curățați rafturile doar cu produse de curățare obișnuite.
- După curățare, introduceți rafturile în orificiile prevăzute și trageți-le în jos.

DEMONTAREA USII DE STICLA DIN INTERIOR – SE APLICA PENTRU USILE DIN STICLA PREMIUM FULL

Ușa de sticlă poate fi, de asemenea, curățată din partea interioară; cu toate acestea, ușa trebuie să fie mai întâi înlăturată (a se vedea secțiunea privind înlăturarea și înlocuirea ușii cuptorului)..

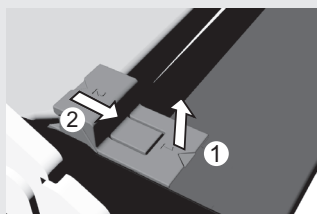


figure 1

- Ridicați ușor suporturile de pe partea stângă și dreaptă a ușii (marcaj 1 pe suport) și trageți-le departe de sticla (marcaj 2 pe suport) (a se vedea figura 1).

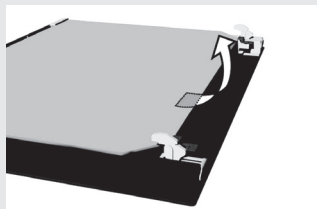


figure 2

- Țineți geamul ușii de marginea de jos, ridicați-l ușor, astfel încât nu mai este atașat de suport, și scoateți-l (Figura 2).

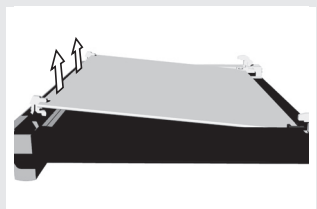


figure 3

- Pentru a elimina cel de-al treilea geam din interior (numai la anumite modele), ridicați și scoateți-l. Scoateți, de asemenea, cauciucurile de pe sticla (Figura 3).

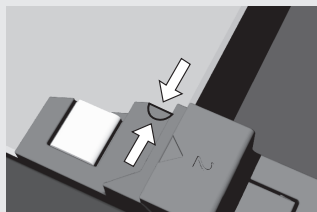


figure 4

- Pentru a înlocui ușa, observa ordinea inversă.
Notă: Pentru a înlocui geamul, asigurați-vă că marcajele (în ordine crescătoare) de pe ușa și geam sunt aliniate (Figura 4).

ÎNDEPĂRTAREA ȘI ÎNLOCUIREA UȘII CUPTORULUI CU O BALAMA PE UN SINGUR AX (în funcție de model)

a) Închidere convențională

b) **Sistem de închidere ușoară și silențioasă (GentleClose).**

- sistemul absoarbe șocurile rezultate la închiderea ușii. Permite o închidere simplă, lină și silențioasă. Este de ajuns să împingeți puțin (la un unghi relativ de 15° față de ușă) pentru ca ușa să se închidă automat foarte ușor.

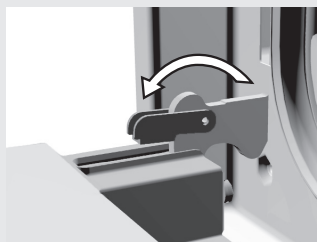


figure 1

- Deschideți la maxim ușa cuptorului și rotiți sistemele de blocare până la capăt - se aplică la închiderea convențională a ușii (Figura 1).

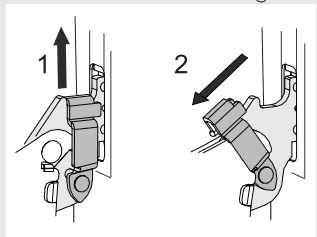
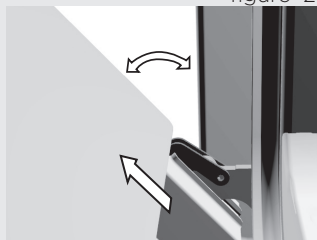


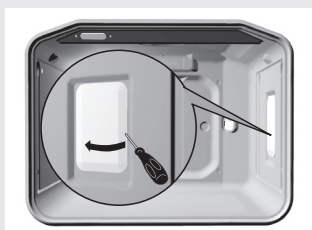
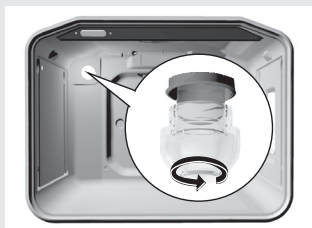
figure 2

- Dacă aparatul este prevăzut cu sistemul GentleClose, ridicați ușor clanțele și trageți spre dvs (Figura 2).



- Închideți ușor ușa până ce clanțele se aliniază cu fantele. Ridicați ușor ușa și scoateți-o din ambele fante.
- Apoi, deschideți complet ușa și rotiți clemele atașate în poziția inițială. Închideți ușor ușa și verificați dacă sunt închise corespunzător. Dacă ușa nu se deschide sau nu se închide corespunzător, asigurați-vă că șanțurile balamalei sunt așezate corespunzător în balamale.
- Apoi, deschideți complet ușa și rotiți clemele atașate în poziția inițială. Închideți ușor ușa și verificați dacă sunt închise corespunzător. Dacă ușa nu se deschide sau nu se închide corespunzător, asigurați-vă că șanțurile balamalei sunt așezate corespunzător în balamale.

Înlocuirea părților componente ale cuptorului



Atenție

Asigurați-vă întotdeauna că clemele de fixare ale balamalei sunt așezate corespunzător când montați ușa. În caz contrar, balamaua principală care este antrenată de un arc puternic poate sări oricând atunci când montați sau demontați ușa. Există riscul de rănire fizică.

Baza și priza lămpii cuptorului sunt conectate la curent. Există riscul electroșocurilor!

Înainte de înlocuirea becului, deconectați cuptorul de la sursa de curent prin scoaterea siguranțelor sau oprirea butonului rețelei principale.

Becul cuptorului

(doar la anumite modele)

Becul cuptorului este considerat un element înlocuibil și nu este inclus în garanție. Înlocuiți becul cu unul nou cu următoarele specificații: priză E 14, 230 V, 25 W, 300°C.

- Deșurubați capacul de sticlă în direcția opusă acelor de ceasornic, înlocuiți becul și montați capacul.

Becurile folosite pentru acest aparat sunt destinate exclusiv utilizării în cadrul aparatelor electrocasnice. Ele nu pot fi folosite pentru iluminarea încăperilor din casă.

AVERTIZĂRI SPECIALE ȘI ERORI

În timpul perioadei de garanție, orice reparații pot fi efectuate doar de tehnicieni autorizați ai producătorului cuptorului.

Înainte de începerea reparației, cuptorul trebuie deconectat de la sursa de curent prin scoaterea siguranței sau prin scoaterea cablului din priza de perete.

Modificările și reparațiile neautorizate pot produce șocuri electrice și scurt circuite; prin urmare, nu încercați singuri. Contactați un expert sau un tehnician autorizat.

În cazul defecțiunilor minore sau problemelor de funcționare a cuptorului, verificați următoarele instrucțiuni pentru a verifica dacă puteți elimina cauzele singuri.

Important

Vizita tehnicianului în timpul perioadei de garanție va fi facturată dacă aparatul nu funcționează datorită utilizării incorecte. Păstrați aceste instrucțiuni într-un loc accesibil; dacă dați acest cuptor unei alte persoane, trebuie să îi înmânați și instrucțiunile.

Following is s În continuare vă prezentăm câteva sfaturi cu privire la rectificarea unor probleme obișnuite.

Senzorii nu răspund, afișajul a înghețat	<ul style="list-style-type: none">• Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică pentru câteva minute (scoateți siguranța sau închideți întrerupătorul principal); apoi reconectați-l la rețeaua electrică și porniți cuptorul
Siguranța principală se declanșează repetat	<ul style="list-style-type: none">• Contactați un tehnician!
Lumina din interiorul cuptorului nu se aprinde	<ul style="list-style-type: none">• Procesul de înlocuire a becului este descris în secțiunea “Înlocuirea elementelor cuptorului”.
Cuptorul nu se încălzește..	<ul style="list-style-type: none">• Ați selectat temperatura și modul de operare corespunzător?• Este ușa cuptorului deschisă?
Produsele de patiserie nu sunt coapte corespunzător...	<ul style="list-style-type: none">• Ați scos filtrul de grăsime?• Ați respectat instrucțiunile și sfaturile din secțiunea “Prepararea produselor de patiserie”?• Ați urmat instrucțiunile din tabelul de preparare?
Ceasul programului arată cifre ciudate sau se oprește și pornește necontrolat	<ul style="list-style-type: none">• În cazul defecțiunilor de operare ale ceasului programului, deconectați cuptorul de la sursa de electricitate pentru câteva minute (scoateți siguranța sau închideți întrerupătorul principal); apoi, reconectați-l la sursa de curent și setați ceasul

Afișajul ceasului pâlpâie	<ul style="list-style-type: none"> • A fost o întrerupere de curent, sau cuptorul a fost deconectat de la sursa de curent. Toate setările ceasului s-au șters. • Setati ceasul pentru a activa funcționarea cuptorului • După terminarea funcției controlate a ceasului (funcția automată), cuptorul se oprește, ceasul se afișează și se emite un semnal într-un anumit moment al zilei. Scoateți farfuria din cuptor, rotiți butonul de selectare a modului de operare și butonul de temperatură în poziția de start. Selectați funcția “Modul manual” pentru a putea utiliza cuptorul (fără ceasul programului).
Lampa de control nu se aprinde...	<ul style="list-style-type: none"> • Ați activat toate programele de control? • A sărit siguranța rețelei dumneavoastră de curent? • Sunt setate corespunzător butoanele de temperatură și de selectare a modului de operare?

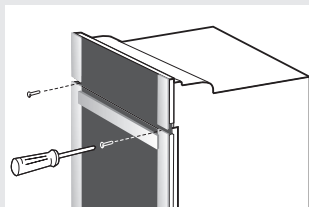
Dacă problema persistă în ciuda instrucțiunilor de mai sus, contactați un tehnician autorizat. Eliminarea oricăror erori în perioada de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a cuptorului nu este acoperită de garanție. În acest caz, costurile reparației vor fi suportate de utilizator.

INSTRUCȚIUNI DE INSTALARE ȘI CONECTARE

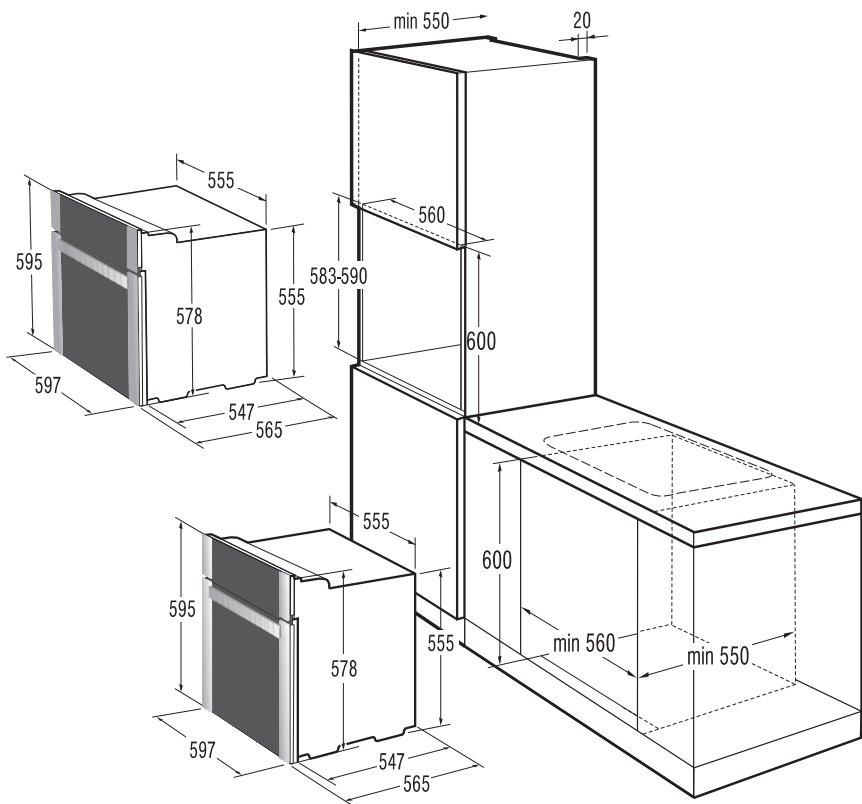
Precauții

- Cuptorul poate fi conectat doar de către un expert calificat.
- Cuptorul trebuie fixat cu un dispozitiv care îl conectează de toți polii rețelei electrice (un întrerupător omnipolar), la o distanță de cel puțin 3 mm între contacte în poziție deschisă. Întrerupătoarele LS sau siguranțele sunt corespunzătoare.
- Pentru conectarea cuptorului, folosiți cablul de alimentare din cauciuc (tip HO5RR-F cu fir de împământare verde/galben), izolat PVC (tip HO5VV-F cu fir de împământare verde/galben), sau alte cabluri echivalente sau mai bune.
- Finisarea cu furnir, clei, sau plastic a mobilei lângă care se instalează cuptorul trebuie să fie rezistentă la căldură (>75°C). Dacă furnirul nu este rezistent la căldură, acesta se poate deforma.
- Ambalajul (folia de plastic, polistirenul, etc.) trebuie păstrat la distanță de copii, deoarece reprezintă un pericol pentru aceștia. Părțile mici pot fi înghițite de către copii, iar foliile sunt periculoase datorită riscului de sufocare.

Instalarea



- Furnirul și alte materiale de finisare a mobilei în care este montat cuptorul trebuie să fie lipite cu lipici rezistent la căldură (100°C); în caz contrar, temperaturile ridicate pot duce la deformarea acestora.
- Înainte de montarea cuptorului, înlăturați peretele din spate al mobilei de bucătărie în care se instalează cuptorul, pe toată lungimea conturului.
- Conturul trebuie dimensionat conform figurii.
- Panoul de jos al mobilei de bucătărie (max. 530 mm) trebuie să fie întotdeauna mai scurt decât pereții laterali pentru a permite circulația adecvată a aerului.
- Nivelăți mobila în care este instalat cuptorul cu un boloboc.
- Mobila de bucătărie în care este instalat cuptorul trebuie să fie fixată împotriva mișcării, ex. atașat de piesele adiacente ale mobilei de bucătărie.
- Împingeți cuptorul în elementul de bucătărie suficient ca pozițiile pentru șuruburi care sunt introduse în orificiile din cadrul cuptorului să fie lipite de pereții laterali ai elementului de bucătărie.
- Când atașați cuptorul, asigurați-vă că șuruburile nu sunt strânse prea tare deoarece acest lucru poate deteriora mobila sau emailul cuptorului.

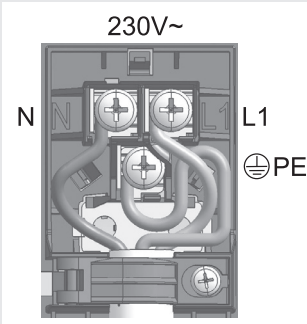
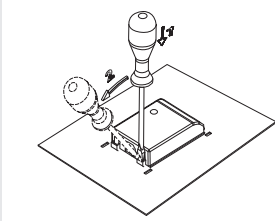


Conexiunea electrică

Cuptorul poate fi conectat la sursa de curent doar de către un tehnician sau un electrician autorizat! Conexiunea necorespunzătoare poate duce la deteriorarea sau distrugerea cuptorului; în aceste cazuri, garanție devine nulă.

- Deschideți clema folosind o șurubelniță conform celor indicate în figura de pe capac.
- Voltajul (230V contra N) rețelei dumneavoastră trebuie verificat de către un expert care să folosească echipamentele adecvate!
- Montajele în punte trebuie să fie amplasate în conformitate cu conexiunea rețelei!
- Înainte de conexiune, asigurați-vă că voltajul de pe plăcuță este compatibil cu voltajul real al rețelei.
- Lungimea cablului electric trebuie să fie de cel puțin 1,5 metri; astfel, cuptorul poate fi conectat înainte de a fi împins la perete
- Lungimea cablului electric trebuie reglată astfel încât

în cazul supraîncărcărilor, firul de împământare este solicitat mai târziu decât firele de tensiune.



Procedura

- Folosiți o șurubelniță pentru a deschide capacul terminalului de conexiune de pe spatele cuptorului. Eliberați cele două cleme conform indicațiilor de pe capacul terminalului de conexiune.
- Cablul de alimentare trebuie introdus în dispozitivul de eliberare a tensiunii care protejează cablul împotriva tragerii acestuia. Dacă dispozitivul de eliberare a tensiunii nu este montat încă, montați-l astfel încât să se fixeze în carcasa terminalului de conexiune.
- Apoi, conectați cuptorul conform instrucțiunilor indicate în figura alăturată. Dacă voltajul rețelei este diferit, montajele în punte trebuie înlocuite. Strângeți bine dispozitivul de eliberare a tensiunii și închideți capacul.

Culorile conductorului

L1, L2, L3 = conductori externi sub voltaj. În mod normal, culorile conductorilor sunt negru, maro.

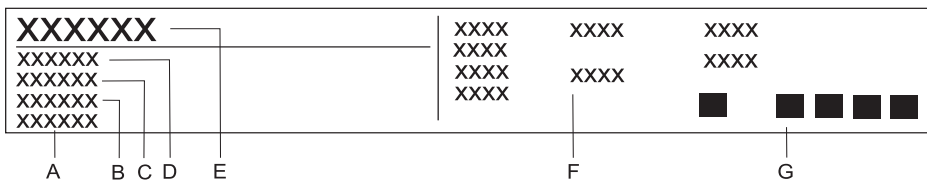
N = conductor neutru, în mod normal albastru.

Asigurați-vă că conductorul N este conectat corespunzător!

PE = conector de protecție, sau împământare, în mod normal verde-galben.

CARACTERISTICI TEHNICE

Plăcuță



- A** Serie
- B** Cod
- C** Model
- D** Tip
- E** Marcă înregistrată
- F** Informații tehnice
- G** Indicatori/simboluri de conformitate

NE REZERVĂM DREPTUL DE A FACE MODIFICĂRI CARE
NU AFECTEAZĂ FUNCȚIONAREA CUPTORULUI

Instrucțiunile pentru folosirea aparatului pot fi găsite și pe
pagina noastră de internet www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com>

www.gorenje.com



Cooking with passion.

