

RO

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

**gorenje**  
BY  
**ora ito**

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

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

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

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

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

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



Informații importante



Sfaturi, observații

# CUPRINS

<b>4 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE</b> 7 Înainte de a conecta cuptorul .....	<b>INTRODUCERE</b>
<b>8 CUPTORUL ELECTRIC PIROLITIC</b> 11 Specificații tehnice 12 Unitatea de control	
<b>14 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI</b>	<b>PREGĂTIREA CUPTORULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE</b>
<b>15 ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE (1 - 6)</b> 15 Pasul 1: PORNIRE ȘI SETĂRI 16 Pasul 2: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIT 18 Pasul 3: ALEGEREA SETĂRILOR 21 Pasul 4: SELECTAREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE 23 Pasul 5: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIT 23 Pasul 6: OPRIREA CUPTORULUI .....	<b>ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE</b>
<b>24 DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIRE) ȘI TABELUL PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE</b>	
<b>40 ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)</b> 41 Curățarea cuptorului convențional 42 Curățare automată a cuptorului - piroliză 44 Înlăturarea și curățarea ghidajelor de sârmă 45 Curățarea plafonului cuptorului 46 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului 49 Scoaterea și introducerea geamului de pe ușa cuptorului 50 Schimbarea becului	<b>ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA</b>
<b>51 TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE</b> .....	<b>PROBLEME TEHNICE</b>
<b>52 ELIMINAREA</b>	

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

---



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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Nu folosiți mânerul ușii pentru a ridica aparatul!

Funcționarea aparatului este sigură cu și fără ghidajele tăvii.

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

## Utilizarea în siguranță a cuptorului în timpul curățării pirolitice

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

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

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

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

Nu așezați nimic direct la baza interiorului cuptorului.

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

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

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

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

În cazul unei întreruperi de curent în timpul procesului de curățare pirolitică, programul este încheiat după două minute, iar ușa cuptorului rămâne blocată. Ușa va fi blocată timp de aproximativ 30 de minute după ce alimentarea cu energie electrică este reluată, indiferent dacă aparatul s-a răcit între timp.

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

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

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



Atenție - suprafață fierbinte în timpul curățării pirolitice.

## ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL

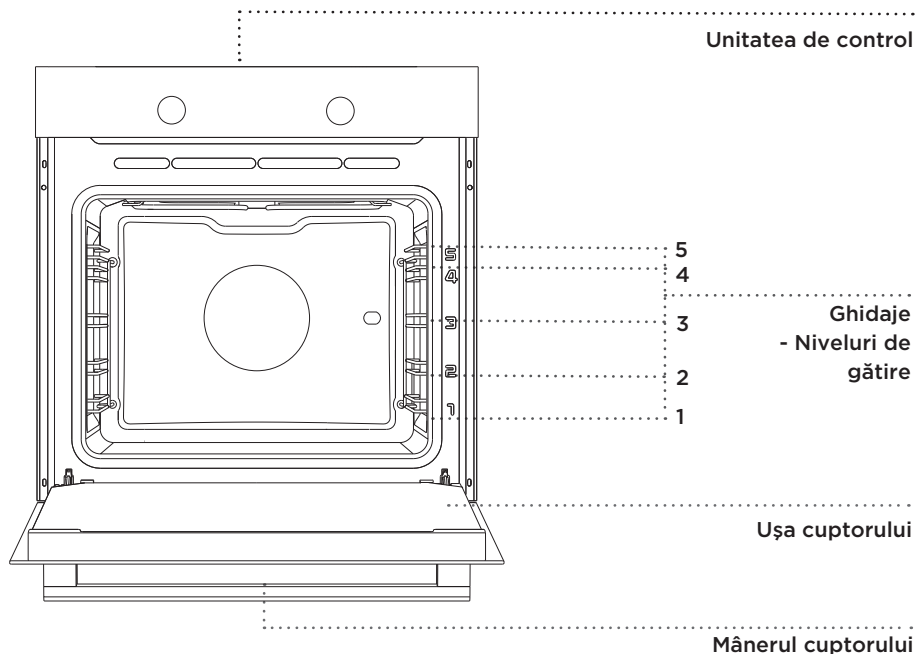


Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.

# CUPTORUL ELECTRIC PIROLITIC

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

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



## GHIDAJE DE SÂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit pregătirea mâncărilor pe cele patru niveluri (vă rugăm să rețineți că nivelurile/ ghidajele sunt numerotate din partea de jos). Ghidajele 4 și 5 sunt destinate grătarului.

## GHIDAJE TELESCOPICE

Este posibilă instalarea unor ghidaje telescopice (extensibile) la nivelul doi, trei și patru. Ghidajele retractabile pot fi extensibile parțial sau complet.



## ÎNTRERUPĂTORUL UȘII CUPTORULUI

Întrerupătoarele dezactivează încălzirea cuptorului și ventilatorul, dacă ușa cuptorului este deschisă în timpul procesului de gătit. Când ușa se închide, întrerupătoarele repornesc rezistențele.

## VENTILATORUL DE RĂCIRE

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

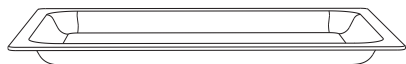
## UTILIZAREA PRELUNGITĂ A VENTILATORULUI DE RĂCIRE

După oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze pe o perioadă scurtă pentru a răci cuptorul. (Utilizarea prelungită a ventilatorului de răcire depinde de temperatura din centrul cuptorului).

## ECHIPAMENTELE ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI



Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate accesoriile din cuptor.



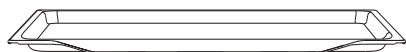
**VASELE TERMOREZISTENTE** sunt utilizate pentru gătitul cu toate sistemele cuptorului. Pot fi folosite și ca tavă de servire.



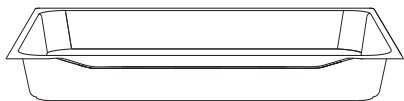
**GRĂTARUL** este folosit pentru pregătirea fripturilor sau ca suport pentru tigăile, tăvile de copt sau vasele de copt cu mâncare.



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



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

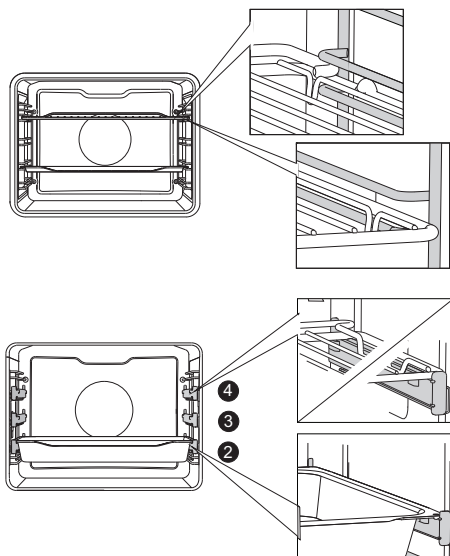


**TAVA ADÂNCĂ** este folosită pentru friptură și produse de patiserie cu textură fragedă. Poate fi folosită și ca tavă de picurare.

💡 Nu așezați niciodată tava adâncă pe primul ghidaj în timpul procesului de gătire, cu excepția cazului când frigeți pe grătar sau folosiți rotisorul și folosiți tava adâncă doar ca tavă de picurare.

⚠️ **Pe măsură ce accesoriile de coacere se încălzesc, forma acestora se poate modifica. Acest lucru nu afectează funcționalitatea acestora, iar acestea vor reveni la forma originală atunci când se răcesc.**

Grătarul sau tava trebuie să fie întotdeauna introduse în canalul dintre cele două profile de sârmă.



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

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



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

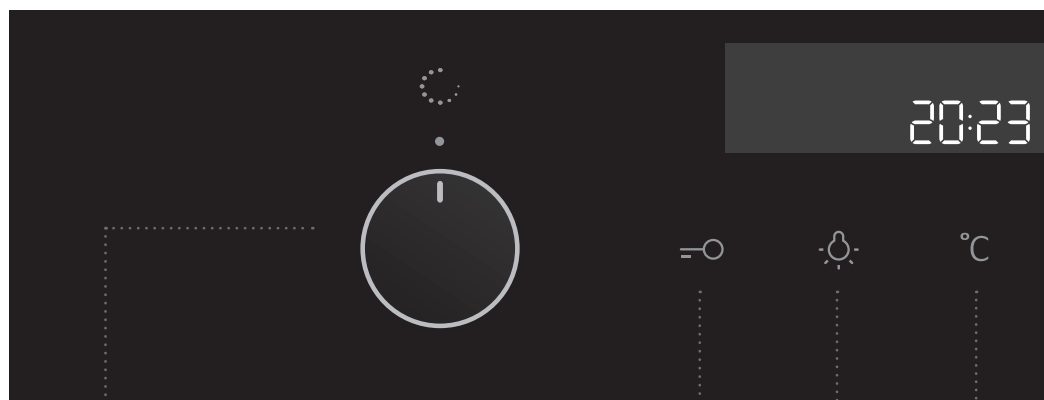
# SPECIFICAȚII TEHNICE

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$ : 3.5 kW	TN XXXXX
TIP: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz		
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

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

# UNITATEA DE CONTROL



**1** BUTON  
SELECTOR  
SISTEM DE GĂTIT  
(în funcție de model)

**2** TASTA  
PROTECȚIE  
COPIL

**3** TASTĂ  
ILUMINAT  
CUPTOR ON/OFF

**4** TASTĂ  
TEMPERATURĂ

## NOTĂ:

Simbolurile sistemelor de gătit pot fi poziționate pe buton sau pe panoul frontal (în funcție de model)



## 5 TASTĂ TEMPORIZATOR

Durata timp de gătit

Finalizare gătit

Alarma

Ceas

## 6 TASTA PORNIRE/OPRIRE

**Folosiți această tastă pentru a porni sau opri programul.**

## 7 BUTON SETĂRI (-/+)

Folosiți acest buton pentru a seta timpul și temperatura.

## 8 CĂLĂRII DESPRE PROCESUL DE GĂTIT ȘI AFIȘAJ CEAS

### NOTĂ:

Tastele vor răspunde mai bine la comandă dacă le veți atinge cu o parte mai mare din degetul dumneavoastră. De fiecare dată când apăsați o tastă, acțiunea va fi confirmată prin intermediul unui semnal acustic scurt.

Navigați în meniu prin glisarea degetului în sus și jos sau spre stânga și dreapta.

Confirmați selecția prin atingere.

# ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

---

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


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

**Când încingeți cuptorul pentru prima oară**, acesta va emana un miros caracteristic aparatelor noi. Ventilați bine camera în timpul primei utilizări.

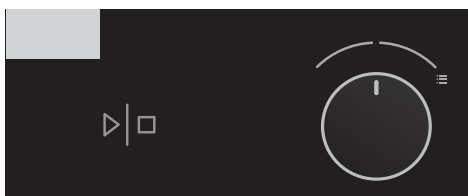
# ETAPELE PROCESULUI DE GĂTIRE (1 - 6)

---


## PASUL 1: PORNIRE ȘI SETĂRI

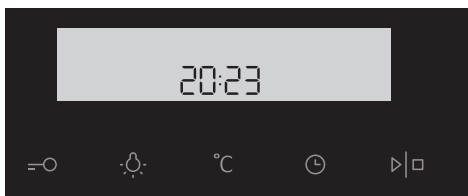
După conectarea la rețeaua de electricitate sau după o pană mai mare de curent, 12:00 va lumina intermitent pe afișaj și simbolul  va fi aprins. Setarea orei.

### SETAREA CEASULUI




**1** Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+ ) și setați întâi minutele, apoi cursorul se va muta la ore. După trei secunde, setările vor fi salvate

 Dacă rotiți de buton mai mult înspre stânga sau dreapta, setările se vor schimba mai repede.




**2** Confirm by pressing START/ STOP. If nothing is pressed within the next three seconds, the setting will be stored automatically.

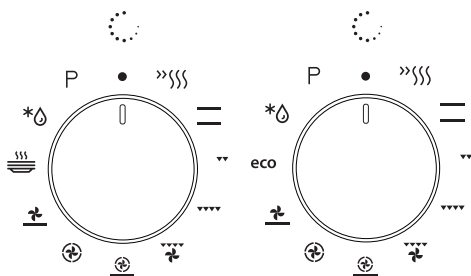
 Cuptorul va funcționa și dacă ceasul nu este setat. Totuși, funcțiile temporizatorului nu sunt disponibile în acest caz ( vezi capitolul: SETAREA FUNCȚIILOR TEMPORIZATORULUI).

După câteva minute în care nu este folosit, aparatul va trece în modul stand-by.

### SCHIMBAREA SETĂRILOR CEASULUI

Setările ceasului pot fi schimbate când nu este activată nicio funcție a temporizatorului. Apăsăți tasta  pentru a seta ora curentă. Confirmați apăsând START/STOP.

# PASUL 2: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIT







Rotiți butonul (stânga și dreapta) pentru a selecta SISTEMUL DE GĂTIT ( a se vedea tabelul de programe). Simbolul selectat va apărea pe afișaj.

 Setările pot fi schimbate și în timpul funcționării.

SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURĂ PRESETATĂ (°C)
<b>SISTEMELE DE GĂTIRE</b>		
	<b>PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ</b> Folosiți această funcție dacă doriți să încălziți cuptorul până la temperatura dorită cât mai repede posibil. Această funcție nu este potrivită pentru gătit. Atunci când cuptorul se încălzește până la temperatura dorită, procesul de încălzire este complet.	160
	<b>REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ</b> Rezistențele inferioare și cele de pe plafonul cuptorului vor radia uniform căldură în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea pot fi coapte/fripte doar la un singur nivel de înălțime.	200
	<b>GRĂTAR</b> Doar rezistența grătarului - o parte din setul de grătar mai mare - va funcționa. Folosiți această rezistență pentru pregătirea sandvișurilor cu o felie de pâine sau a cârnăciorilor de bere sau pentru prăjirea pâinii.	230
	<b>GRĂTAR MARE</b> Rezistența superioară și rezistența grătarului vor funcționa simultan. Căldura este radiată direct de rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului. Pentru a amplifica efectul de încălzire, rezistența superioară este, de asemenea, activată. Acest sistem este folosit pentru pregătirea unei cantități mai mici de sandvișuri cu o felie de pâine sau cârnăciori de bere și pentru prăjirea pâinii.	230
	<b>GRĂTAR CU VENTILATOR</b> Rezistența grătarului și ventilatorul vor funcționa simultan. Această combinație este folosită pentru frigerea cărnii și pentru frigerea unei cantități mai mari de carne roșie sau albă pe un singur nivel de înălțime. De asemenea, este adecvată pentru preparate gratinate și pentru rumenirea crustei crocante.	170
	<b>AER CALD ȘI REZISTENȚA INFERIOARĂ</b> Rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Acestea sunt utilizate pentru pregătirea pizzei, a produselor fragede de patiserie, a checurilor cu fructe confiate, a aluatului dospit și fraged pe mai multe niveluri simultan.	200



	<b>AER CALD</b> Rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie. Acest mod este folosit pentru frigerea cărnii și coacerea produselor de patiserie pe mai multe niveluri simultan.	180
	<b>REZISTENȚA INFERIOARĂ ȘI VENTILATOR</b> Acestea sunt utilizate pentru coacerea produse de patiserie dospite și a celor cu creștere scăzută și pentru conservarea fructelor și legumelor.	180
	<b>ÎNCĂLZIRE ALIMENTE</b> Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vasele (farfurii și căni) înainte de a pune alimentele în acestea, pentru ca acestea să se păstreze calde mai mult timp.	60
<b>eco</b>	<b>GĂTIRE ECO</b> <sup>1)</sup> Acest mod de gătire permite optimizarea consumului de energie pe parcursul procesului de gătire. Acesta este folosit pentru frigerea cărnii și pentru coacerea produselor din foietaj.	180
	<b>DECONGELARE</b> Aerul circulă fără activarea elementelor de încălzire. Doar ventilatorul va fi activat. Se folosește pentru dezghețarea lentă a alimentelor congelate..	-
<b>P</b>	<b>PIROLIZĂ</b> Această funcție permite curățarea automată a interiorului cuptorului, folosind temperatura ridicată (aproximativ 460 °C, care arde resturile de grăsime și alte impurități ).	-

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

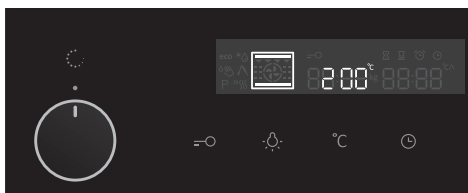
În acest mod, temperatura reală din cuptor nu este afișată datorită unui algoritm special pentru funcționarea aparatului și utilizarea căldurii reziduale.

# PASUL 3: ALEGEREA SETĂRILOR

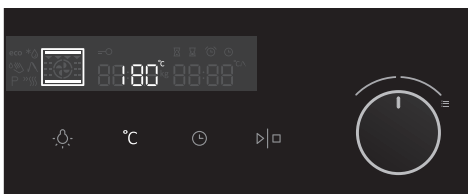
Fiecare sistem de gătit are setări de bază sau din fabrică ce pot fi ajustate.

Ajustați setările apăsând tasta relevantă (înainte de a apăsa tasta START/STOP). Unele setări nu sunt disponibile pentru unele programe; un semnal acustic vă va reaminti acest lucru dacă este cazul.

## SCHIMBAREA TEMPERATURII DE GĂTIT



**1** Selectați SISTEMUL DE GĂTIT. Pictograma selectată va apărea pe afișaj și TEMPERATURA PRESETATĂ va lumina intermitent



**2** Atingeți TASTA TEMPERATURĂ. Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+ ) și alegeți temperatura dorită.

 Temperatura maximă este limitată la anumite sisteme.

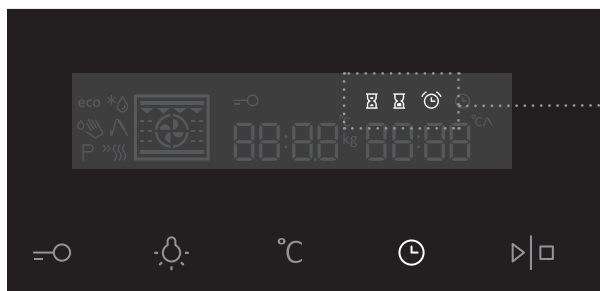
Când aparatul este pornit cu tasta START, simbolul °C va lumina intermitent până când valoarea dorită este atinsă.

## FUNȚIILE TEMPORIZATORULUI

Întâi rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT; apoi, setați temperatura. Atingeți tasta TEMPORIZATOR de câteva ori pentru a selecta funcția dorită.

Pictograma pentru funcția selectată se va lumina și timpul ajustabil de începere/ finalizare a gătitului va lumina intermitent pe afișaj.

Apăsați START pentru a începe procesul de gătit. TIMPUL DE GĂTIT SCURS va fi afișat.



Afișaj funcție  
temporizator



### Setarea timpului de gătit

În acest mod, puteți defini durata funcționării cuptorului (timpul de gătit).

Setați timpul de gătit dorit. Întâi setați minutele, apoi orele. Vor fi afișate pictograma și timpul de gătit.



### Setarea începerii întârziate

În acest mod, puteți specifica durata procesului de gătit (timpul de gătit) și timpul când doriți să se finalizeze programul de gătit.

Asigurați-vă că ceasul este corect setat.

Exemplu:

Ora curentă: prânz

Timp de gătit: 2 ore

Finalizare gătit: 6 pm

Mai întâi setați OPERATION DURATION/DURATA OPERAȚIEI (2 hours/2 ore). Atingeți din nou butonul CLOCK/CEAS și selectați END OF OPERATION/SFÂRȘITUL OPERAȚIEI. Ecranul afișează automat o sumă intermitentă a timpului zilei și durata de funcționare a cuptorului (14:00). Setați timpul pentru sfârșitul coacerii (18:00).

Apăsați START pentru a începe procesul de gătit. Temporizatorul va aștepta timpul de începere a procesului de gătit și simbolul se va lumina. Cuptorul se aprinde automat ( la 4 pm) și se oprește din funcționare la ora selectată (la 6 pm).



## Setarea cronometrului de minute

Cronometrul de minute poate fi utilizat independent de funcționarea cuptorului. Cea mai lungă setare posibilă este de 24 ore.

În timpul ultimului minut, cronometrul de minute este afișat în secunde.



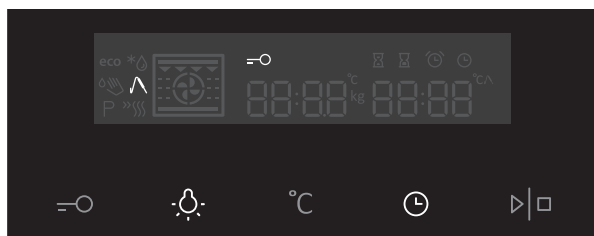
După ce timpul setat expiră, cuptorul se va opri automat (finalizarea gătitului).

Un semnal acustic se va auzi și îl puteți opri atingând orice tastă. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.


Toate funcțiile temporizatorului pot fi anulate setând timpul la "0".

După câteva minute în care nu este folosit, aparatul va trece în modul stand-by.

## PASUL 4 :SELECTAREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE



Activați/ dezactivați funcțiile apăsând tasta sau combinațiile de taste dorite.

 Unele funcții nu sunt disponibile cu anumite sisteme, un semnal acustic va fi auzit în asemenea cazuri.

### **PROTECȚIE COPII**

Activați-o atingând tasta PROTECȚIE COPII. Pictograma va lumina pe afișaj. Atingeți tasta din nou pentru a dezactiva protecție copii. Pictograma de pe afișaj va dispărea.

Dacă protecția pentru copii este activată fără a fi implicată nicio funcție a temporizatorului ( este afișat doar ceasul), atunci cuptorul nu va funcționa. Dacă protecția pentru copii este activată după ce a fost setată o funcție a temporizatorului, atunci cuptorul va funcționa normal. Totuși, nu va fi posibil să schimbați setările. Atâta timp cât protecția pentru copii este activată, sistemul de gătit sau funcțiile adiționale nu pot fi schimbate. Procesul de gătit poate fi schimbat rotind butonul selector la "0". Protecția pentru copii va rămâne activă după ce cuptorul este oprit. Pentru a selecta o funcție nouă, trebuie întâi să dezactivați protecția pentru copii.

### **ILUMINATUL CUPTORULUI**

Iluminatul cuptorului se aprinde automat când ușa este deschisă sau când cuptorul este pornit.

După finalizarea procesului de gătit, lumina vă rămâne aprinsă timp de 1 minut.

Lumina din cuptor poate fi aprinsă sau stinsă apăsând tasta LUMINĂ.

## 5sek °C SEMNAL ACUSTIC

Intensitatea semnalului acustic poate fi setată când nu este activată nicio funcție a temporizatorului (este afișată doar ora). Apăsăți tasta TEMPERATURĂ și țineți apăsat timp de 5 secunde. Două bare complet luminate vor apărea pe afișaj. Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+)

(-/+)

pentru a alege unul din cele trei nivele de volum (una, două sau trei bare). După trei secunde, setarea va fi automat salvată și va apărea ora.

## 5sek MODIFICAREA CONTRASTULUI AFIȘAJULUI

Butonul selector pentru sistemul de gătit trebuie să fie în poziția "0". Apăsăți tasta LUMINĂ și țineți apăsat timp de 5 secunde. Două bare complet luminate vor apărea pe afișaj. Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+)

(-/+)

pentru a ajusta contrastul afișajului (una, două sau trei bare). După trei secunde, setarea va fi automat salvată și va apărea ora.

## + STAND-BY

Illuminatul afișajului poate fi automat oprit după 10 minute dacă nu este folosit.

Apăsăți TASTA + TEMPORIZATOR pentru a opri afișajul. Dacă o funcție a temporizatorului a fost activată, atunci vor apărea "OFF" și pictograma TEMPORIZATOR vor apărea pe afișaj pentru a indica funcția activată.



După o pană de curent sau după ce aparatul este oprit, setările pentru funcțiile adiționale vor rămâne salvate doar pentru câteva minute. Apoi, toate setările, cu excepția celor pentru semnalul acustic, contrastul afișajului și protecția pentru copii vor reveni la setarea din fabrică.

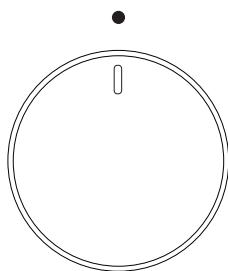
## PASUL 5: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIT

Începeți procesul de gătit apăsând tasta START/STOP țineți-o apăsată câteva secunde .




## PASUL 6: OPRIREA CUPTORULUI

Rotiți BUTONUL SELECTOR PENTR SISTEML DE GĂTIT în poziția "0".



 După finalizarea procesului de gătit și după ce cuptorul a fost oprit, temperatura în scădere este afișată până la 50 °C.

De asemenea, toate setările temporizatorului sunt oprite și anulate. Ceasul va fi afișat. După un minut în care nu este folosit, aparatul va trece în modul stand-by.

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

# DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIRE) ȘI TABELUL PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE

---

Dacă mâncarea dorită nu se regăsește în tabelul privind procesul de gătire, veți găsi informații despre mâncăruri similare. Informațiile se aplică procesului de gătire pe un singur nivel.

Se indică un interval de temperatură sugerat. Începeți cu o temperatură redusă și creșteți-o dacă constatați că mâncarea nu este suficient de rumenită.

Timpii de gătire reprezintă estimări brute și pot varia în funcție de anumite condiții.

Simbolul \* înseamnă că cuptorul trebuie preîncălzit cu ajutorul sistemului de gătire selectat.

**Preîncălziți cuptorul** doar dacă acest lucru este menționat în rețetă sau este prevăzut în tabelele acestui manual de instrucțiuni. Încălzirea unui cuptor gol consumă multă energie. Prin urmare, prin coacerea mai multor tipuri de produse de patiserie sau a mai multor pizza în mod succesiv, veți economisi energie, deoarece cuptorul va fi preîncălzit deja.

Când folosiți hârtie de copt, asigurați-vă că este rezistentă la temperaturi ridicate.

Atunci când gătiți bucăți mari de carne sau produse de patiserie, se va genera o cantitate mare de abur în interiorul cuptorului, care la rândul său poate forma condens pe ușa cuptorului. Acesta este un fenomen normal care nu va afecta funcționarea aparatului. După finalizarea procesului de gătit, ștergeți ușa și uscați geamul ușii.

Opriiți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul procesului de gătire pentru a economisi energie utilizând căldura acumulată.

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

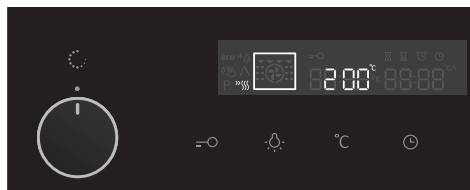


## SISTEME DE GĂTIT


### PREÎNCĂLZIREA RAPIDĂ



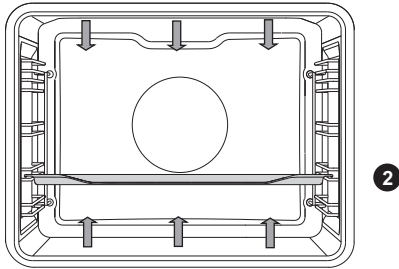
Folosiți această funcție pentru a încălzi cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Acest mod nu este potrivit pentru gătit.



Rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT la preîncălzire rapidă. TEMPERATURA PRESETATĂ va fi afișată. Această setarea a temperaturii poate fi ajustată.

 Când este pornit, cuptorul va începe să se încălzească. Simbolul °C va lumina intermitent pe afișaj. Când se atinge setată, preîncălzirea este completă și se va auzi în semnal acustic. Semnalul acustic poate fi oprit apăsând orice tastă; după un minut, se va opri automat.

## REZISTENȚĂ SUPERIOARĂ ȘI INFERIOARĂ



Rezistențele inferioare și cele de pe plafonul cuptorului vor radia uniform căldură în interiorul cuptorului.

### Frigerea cărnii:

Folosiți o tigaie sau o tavă acoperită cu email, termorezistentă, din lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt corespunzătoare deoarece reflectă puternic căldura.

Folosiți o tigaie sau o tavă acoperită cu email, termorezistentă, din lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt corespunzătoare deoarece reflectă puternic căldura.

Aliment	Greutate (g)	Ghidaj (de la cel mai mic)	Temperatura (°C)	Timp de gătit (minute)
<b>CARNE</b>				
Friptură de porc	1500	2	190-200	120-130
Spată de porc	1500	2	190-200	120-140
Ruladă de porc	1500	2	190-200	120-140
Fleică	1500	2	200-210	60-70
Friptură de vită	1500	2	190-210	120-140
Friptură de vită, bine făcută	1000	2	200-210	40-60
Ruladă de vițel	1500	2	180-200	90-120
Mușchi de miel	1500	2	190-200	100-120
File de iepure	1500	2	190-200	100-120
Pulpă de căprioară	1500	2	190-200	100-120
<b>PEȘTE</b>				
Pește înăbușit	1000	2	210	50-60

## Produse de patiserie

Folosiți doar un nivel și tăvi sau tăvi puțin adânci de copt închise la culoare. În tăvile puțin adânci sau tăvile de copt de culoare deschisă, rumenirea produselor de patiserie va fi mai redusă, deoarece echipamentul va reflecta căldura. Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grătar. Dacă folosiți tava de copt puțin adâncă furnizată, scoateți grătarul. Timpul de gătire va fi mai scurt dacă cuptorul este preîncălzit.

Aliment	Greutate (g)	Ghidaj (de la cel mai mic)	Temperatura (°C)
<b>PATISERIE</b>			
Sufleu de legume	2	190-200	30-35
Sufleu dulce	2	190-200	30-35
Rulouri *	2	200-220	30-40
Pâine *	2	180-190	50-60
Pâine albă*	3	180-190	45-55
Pâine cu hrișcă *	3	180-190	45-55
Pâine din cereale integrale*	3	180-190	45-55
Pâine de secară *	3	180-190	45-55
Pâine de secară albă *	3	180-190	45-55
Prăjitură cu nucă	2	180	55-60
Pandișpan*	3	160-170	25-30
Cheesecake	2	170-180	65-75
Brioșe	3	170-180	25-30
Mini produse de patiserie din aluat dospit	3	200-210	25-30
Pirozhki cu varză	3	185-195	25-35
Prăjitură cu fructe	3	140-150	85-95
Biscuiți cu beza	3	90	120-130
Rulade umplute cu jeleu (Buchtel)	2	170-180	30-35

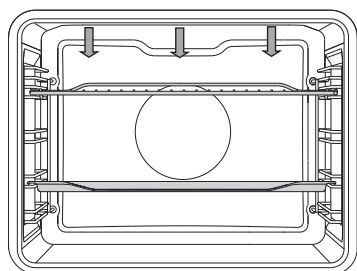
Sfat	Utilizare
<b>Este gata prăjitura?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Înțepați prăjitura în partea de sus cu o scobitoare sau cu un băț de lemn. Dacă nu sunt urme pe scobitoare sau pe băț atunci când o/il scoateți, prăjitura este gata.</li> </ul>
<b>S-a lăsat prăjitura?</b>	<ul style="list-style-type: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



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.



## GRĂȚAR MARE, GRĂȚAR



Când pregătiți alimente pe grătar cu ajutorul **grătarului mare**, rezistența superioară și rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului vor funcționa simultan.

Când pregătiți alimente pe **grătar**, rezistența superioară și rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului vor funcționa simultan.

Preîncălziți rezistența cu infraroșu (grătar) timp de cinci minute.

Supravegheați procesul de gătire tot timpul. Carnea se poate arde repede datorită temperaturii mari!

Frigerea cu rezistența grătarului este potrivită pentru frigerea și gătirea cârnaților, bucăților de carne și peștelui (fripturi, escalop, friptură sau file de somon, etc.) cu cantitate redusă de grăsime. sau pentru prăjirea pâinii.

Când frigeți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii și introduceți-l pe cel de-al patrulea ghidaj. Introduceți tava de picurare în ghidajul 1 sau 2.

Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că există suficient lichid în tavă pentru a preveni arderea acesteia. Întoarceți carnea în timpul frigerii.

După frigere, curățați cuptorul, accesoriile și ustensilele.

### Tabel referitor la pregătirea pe grătar - grătar mic

Aliment	Greutate (g)	Ghidaj (de la cel mai mic)	Temperatura (°C)	Timp de gătit (minute)
<b>CARNE</b>				
Friptură de vită, în sânge	180 g / bucată	4	230	18-21
File de ceafă de porc	180 g / bucată	4	230	18-22
Antricot/cotlet	180 g / bucată	4	230	20-22
Cârnați la grătar	100 g / bucată	4	230	11-14
<b>PÂINE PRĂJITĂ</b>				
Toast	/	4	230	3-4
Sandvișuri deschise	/	4	230	5-7

## Tabel referitor la pregătirea pe grătar - grătar mare

Aliment	Greutate (g)	Ghidaj (de la cel mai mic)	Temperatura (°C)	Timp de gătit (minute)
<b>CARNE</b>				
Friptură de vită, în sânge	180 g / bucată	4	230	14-16
Friptură de vită, bine făcută	180 g / bucată	4	230	18-21
File de ceafă de porc	180 g / bucată	4	230	19-23
Antricot/cotlet	180 g / bucată	4	230	20-24
Escalop de vițel	180 g / bucată	4	230	19-22
Cârnați la grătar sausages	100 g / bucată	4	230	11-14
Conservă carne de porc (Leberkäse)	200 g / bucată	4	230	9-15
<b>PEȘTE</b>				
File/bucată somon	600	3	230	19-22
<b>PÂINE PRĂJITĂ</b>				
6 felii de pâine albă	/	4	230	1.5-3
4 felii de pâine cu multicereale	/	4	230	2-3
Sandvișuri deschise	/	4	230	3.5-7

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

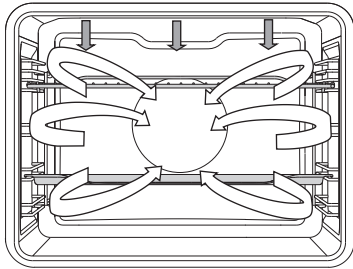
Rezistența grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului se încălzesc în timpul preparării. Prin urmare, folosiți mănuși de bucătărie și clești pentru carne.



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

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

# GRĂTAR CU VENTILATOR

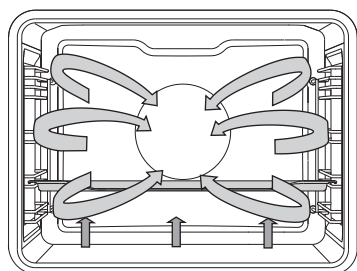


În acest mod de funcționare, rezistența grătarului și ventilatorul funcționează concomitent. Adecvat pentru frigerea cărnii, peștelui și a legumelor.

(Consultați descrierile și sfaturile pentru GRĂTAR.)

Aliment	Greutate (g)	Ghidaj (de la cel mai mic)	Temperatura (°C)	Timp de gătit (minute)
<b>CARNE</b>				
Rață *	2000	2	150-170	80-100
Friptură de porc	1500	2	160-170	60-85
Spată de porc	1500	2	150-160	120-160
Pulpă de porc	1000	2	150-160	120-140
Jumătate de pui	600	2	180-190	25 (pe o parte) 20 (pe cealaltă)
Pui	1500	2	210	60-65
<b>PEȘTE</b>				
Păstrăv*	200 g/bucată	2	170-180	45-50

## AER CALD ȘI REZISTENȚA INFERIOARĂ



Rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul de aer cald vor funcționa simultan. Corespunzătoare pentru pregătirea pizzei, plăcintelor cu mere și a checurilor cu fructe confiate.

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

Aliment	Greutate (g)	Temperatura (°C)	Ghidaj (de la cel mai mic)
Cheesecake, din aluat fraged	2	150-160	65-80
Pizza *	2	200-210	15-20
Quiche Lorraine, din aluat fraged	2	180-200	35-40
Plăcintă de mere, aluat dospit	2	150-160	35-40
Ștrudel cu mere, aluat filo	2	170-180	45-65

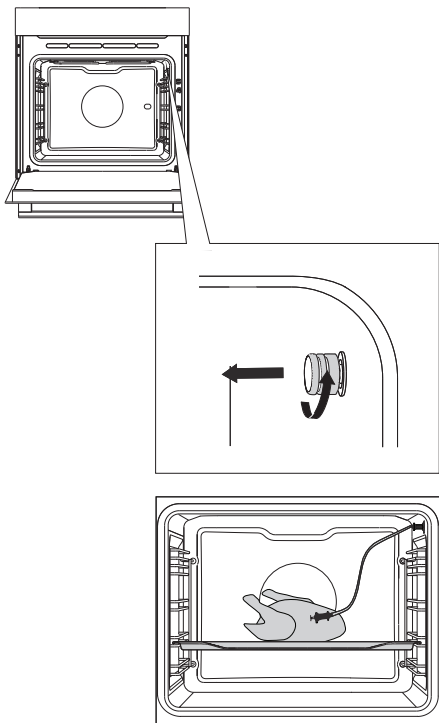


# Frigere cu termometrul cu tijă pentru carne



(în funcție de model)

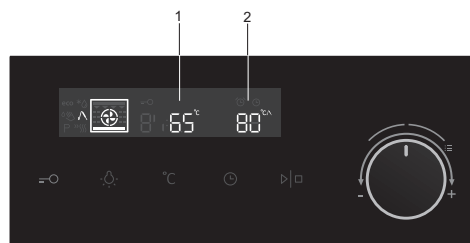
În acest mod, setați temperatura dorită pentru gătitul interiorului alimentului. Cuptorul funcționează până când interiorul alimentului atinge temperatura setată. Temperatura din interior este măsurată cu ajutorul termometrului cu tijă.



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

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

**3** Rotiți BUTONUL SELECTOR SISTEM DE GĂTIT (aer cald și element de încălzire inferior). Simbolul, temperatura setată în interiorul cuptorului și temperatura setată a sondei de carne vor apărea pe unitatea de afișaj. Apăsăți tasta START.



- 1 Temperatura în interiorul cuptorului
- 2 Temperatura sondei de carne



Temperatura actuală din interiorul cuptorului și temperatura actuală a sondei de carne vor fi afișate în timpul funcționării.

La atingerea temperaturii dorite, procesul de gătire se va opri.

Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat. Ora va apărea pe afișaj.

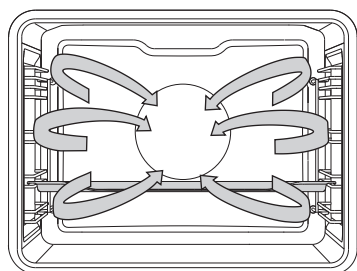
După procesul de gătire, puneți la loc capacul din metal al cronometrului cu tijă.



**Folosiți doar termometrul cu tijă care se recomandă a fi utilizat în acest cuptor.**

**Aveți grijă ca termometrul să nu atingă grătarul pe parcursul procesului de gătire. După procesul de gătire, termometrul va fi foarte încins. Aveți grijă să preveniți arsurile.**

## AER CALD



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

### Frigerea cărnii:

Folosiți o tigaie sau o tavă acoperită cu email, termorezistentă, din lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt corespunzătoare deoarece reflectă puternic căldura.

Asigurați suficient lichid în timpul procesului de gătire pentru a preveni arderea cărnii. Întoarceți carnea în timpul frigerii. Carnea va rămâne mai suculentă dacă o acoperiți.

Aliment	Greutate (g)	Ghidaj (de la cel mai mic)	Temperatura (°C)	Timp de gătit (minute)
<b>CARNE</b>				
Friptură de porc cu șorici	1500	2	170-180	140-160
Burtă de porc	1500	2	170-180	120-150
Pui întreg	1200	2	180-190	60-80
Rață	1700	2	160-170	120-150
Gâscă	4000	2	150-160	180-200
Curcan	5000	2	150-170	180-220
Piept de pui	1000	2	180-190	70-85
Pui umplut	1500	2	170-180	100-120

## Produse de patiserie

Se recomandă preîncălzirea.

Biscuiții și fursecurile pot fi coapte în tăvi puțin adânci pe mai multe niveluri simultan (2 și 3). Rețineți că timpul de coacere poate fi diferit chiar dacă tăvile folosite sunt identice. Biscuiții din tava superioară pot fi gata mai repede decât cei din cea inferioară.

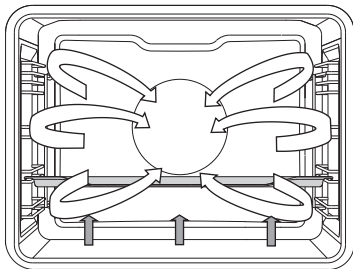
Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grătar. Dacă folosiți tava de copt puțin adâncă furnizată, scoateți grătarul. Pentru o rumenire uniformă, asigurați-vă că biscuiții au aceeași grosime.

Aliment	Ghidaj (de la cel mai mic)	Temperatura (°C)	Timp de gătit (minute)
<b>PATISERIE</b>			
Prăjitură	2	150-160	45-60
Pandișpan	2	150-160	25-35
Prăjitură cu aluat crumble	2	160-170	25-35
Pandișpan cu fructe	2	150-160	45-65
Prăjitură cu prune	2	150-160	35-60
Ruladă pandișpan*	2	160-170	15-25
Prăjitură cu fructe, din aluat fraged	2	160-170	50-70
Challah (colac împletit cu drojdie)	2	160-170	35-50
Ștrudel cu mere	2	170-180	40-60
Ruladă umplută cu jeleu (Buchtel)	2	170-180	30-35
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscuiți din aluat fraged	3	150-160	15-25
Fursecuri	3	150-160	15-28
Biscuiți crescuți	3	170-180	20-35
Biscuiți din aluat filo	3	170-180	20-30
Produse de patiserie umplute cu cremă	3	180-190	25-45
<b>PRODUSE DE PATISERIE CONGELATE</b>			
Ștrudel cu mere și brânză cottage	3	170-180	50-70
Cheesecake	3	160-170	65-85
Pizza	3	170-180	20-30
Cartofi prăjiți, pregătiți	3	170-180	20-35
Crochete, de gătit la cuptor	3	170-180	20-35
Iaurt	3	40	240



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

## REZISTENȚA INFERIOARĂ ȘI VENTILATOR



2

Acesta este utilizat pentru coacerea produselor de patiserie dospite și a celor cu creștere scăzută și pentru conservarea fructelor și legumelor. Folosiți cel de-al doilea ghidaj din partea de jos și o tavă puțin adâncă pentru a permite circulația aerului cald de-a lungul părții superioare a vasului.

## CONSERVARE

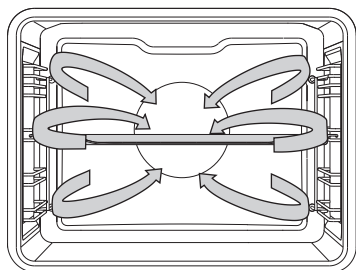
Pregătiți alimentele care vor fi conservate și borcanele în mod normal. Folosiți borcane cu inel de etanșare din cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace filetate sau metalice sau cutii metalice. Asigurați-vă că borcanele au dimensiuni egale, sunt umplute cu același conținut și sunt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

Turnați 1 litru de apă fiartă în tava adâncă (aproximativ 70°C) și așezați 6 borcane de 1 litru pe tavă. Introduceți tava în cuptor pe al doilea ghidaj.

În timpul conservării, verificați alimentele și lăsați-le până când lichidul din borcane începe să fiarbă - când apar bule în primul borcan.

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatura (°C)	Timp de gătire (min)	Temperatura când începe să fiarbă	Timp de repaus în cuptor (min)
<b>FRUCTE</b>					
Căpșuni (6×1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Fructe sâmburoase (6×1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Piure fructe (6×1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
<b>LEGUME</b>					
Castraveciori murați (6×1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Fasole/morcovi (6×1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

## GĂTIRE ECO



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

Aliment	Ghidaj (de la cel mai mic)	Temperatura (°C)	Timp de gătit (minute)
<b>CARNE</b>			
Friptură de porc, 1 kg	3	190	140-160
Friptură de porc, 2 kg	3	190	150-180
Friptură de vită, 1,5 kg	3	200	120-140
<b>PEȘTE</b>			
Pește întreg, 200 g/bucată	3	190	40-50
File de pește 100 g/bucată	3	200	25-35
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Fursecuri *	3	170	20-25
Brioșe mici	3	180	25-30
Ruladă pandișpan	3	180	15-25
Prăjitură cu fructe din aluat fraged	3	180	55-65
<b>LEGUME</b>			
Cartofi gratinați	3	180	40-50
Lasagna	3	190	40-50
<b>ALIMENTE CONGELATE</b>			
Cartofi prăjiți, 1 kg	3	210	25-40
Medalioane de pui, 0.7 kg	3	210	25-35
Sticks de pește, 0.6 kg	3	210	20-30



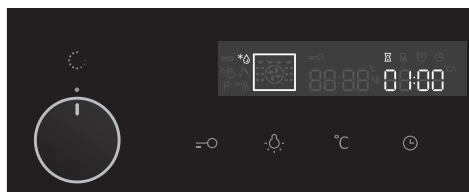
Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.



## DECONGELARE

În acest mod, aerul va circula fără ca elementele de încălzire să funcționeze.

Alimentele ce pot fi decongelate sunt prăjiturile cu cremă pe bază de unt sau smântână, torturi și produse de patiserie, pâine și chifle și fructe congelate.



Rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT în poziția decongelare. TIMPUL va fi afișat. Această setare a timpului poate fi ajustată. Apăsăți tasta START.

În cele mai multe cazuri, se recomandă să se îndepărteze ambalajul alimentelor ( nu uitați să îndepărtați orice clamă de metal).

La jumătatea timpului de decongelare, alimentele trebuie întoarse, amestecate sau separate dacă au fost congelate împreună.

# ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA

## (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)



Asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de alimentare cu energie electrică și așteptați ca aparatul să se răcească.

Curățarea și întreținerea nu trebuie să fie efectuate de copii dacă nu sunt supravegheați.

### Finisaj din aluminiu

Curățați finisajul din aluminiu cu detergenți lichizi neabrazivi destinați acestor suprafețe. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața. Apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați detergent direct pe finisajul din aluminiu.

Nu folosiți detergenți sau bureți abrazivi.

Notă: Suprafața nu trebuie să intre în contact cu spray-urile de curățare a cuptorului deoarece se poate deteriora vizibil și permanent.

### Partea frontală a carcasei fabricată din tablă din oțel inoxidabil

(în funcție de model)

Curățați această suprafață doar cu detergent neutru (clăbuc de săpun) și un burete moale care nu va zgâria finisajul. Nu folosiți detergenți abrazivi sau detergenți care conțin solvenți deoarece pot deteriora finisajul carcasei.

### Suprafețele lăcuite și componentele din plastic

(în funcție de model)

Nu curățați butoanele, mânerele ușilor, autocolantele și plăcuțele cu caracteristici tehnice/ de tip cu detergenți abrazivi sau materiale de curățare abrazive, detergenți pe bază de alcool sau cu alcool. Îndepărtați imediat petele cu o cârpă moale neabrazivă și apă pentru a evita deteriorarea suprafeței.

De asemenea, puteți folosi detergenți și materiale de curățare destinate acestor suprafețe conform instrucțiunilor producătorilor lor.



Suprafețele din aluminiu nu trebuie să intre în contact cu spray-urile de curățare a cuptorului deoarece se pot deteriora vizibil și permanent.



# CURĂȚAREA CUPTORULUI CONVENȚIONAL

Puteți folosi procedura standard de curățare pentru a curăța murdăria persistentă din cuptor (folosiți detergenți sau spray-uri de cuptor). După curățare, clătiți bine reziduurile de detergent.

Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni arderea murdăriei pe suprafață. Cel mai ușor mod de îndepărtare a grăsimii este curățarea cu apă caldă și săpun în timp ce cuptorul este încă cald.

În cazul murdăriei persistente și a impurităților, folosiți detergenți convenționali de cuptor. Clătiți cuptorul bine cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent. Nu folosiți detergenți agresivi, abrazivi, bureți abrazivi, substanțe de îndepărtare a petelor și a ruginii, etc.

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

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

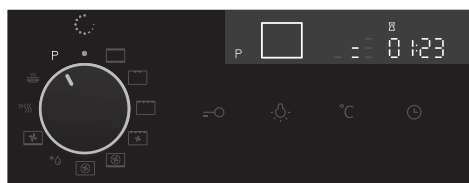
# CURĂȚARE AUTOMATĂ A CUPTORULUI - PIROLIZĂ

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

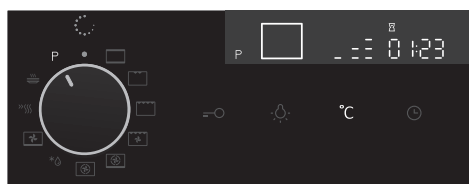
În timpul procesului pirolitic, resturile de alimente și grăsime se pot aprinde. Prin urmare, îndepărtați orice murdărie și resturi de alimente vizibile din interiorul cuptorului înainte de a începe programul.



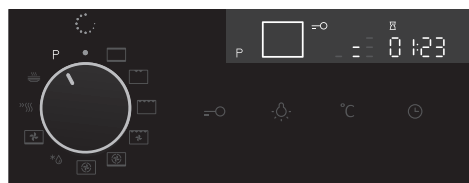
**Înainte de curățarea pirolitică, scoateți toate echipamentele din cuptor (inclusiv ghidajele telescopice).**



**1** Rotiți butonul SELECTOR AL SISTEMULUI DE GĂTIT în poziția "P". Se vor afișa nivelul de intensitate al curățării și timpul de curățare.



**2** Alegeți intensitate de curățare dorită. Atingeți tasta TEMPERATURĂ și rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+).



**3** După un timp, ușa cuptorului se va închide automat pentru siguranță. Simbolul cheie va apărea pe afișaj.



În timpul procesului de curățare pot apărea mirosuri neplăcute din cuptor. După curățarea pirolitică, poate apărea cenușă pe partea inferioară a cuptorului și pete pe margini. După ce cuptorul se răcește, curățați toate reziduurile cu o cârpă umedă și un burete neabraziv. Ștergeți ușa cuptorului și suprafețele adiacente din zona garniturilor. Nu deșurubați garniturile.

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



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

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

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


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

## **CURĂȚAREA TĂVIL ADÂNCI ȘI A CELEI PUȚIN ADÂNCI ÎN CUPTOR:**



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

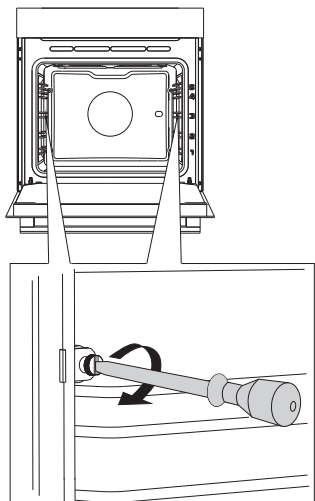
După utilizare, curățați tăvile de copt cu apă fierbinte și detergent, apoi ștergeți-le cu o cârpă și așezați-le în șinele de ghidare 2 sau 3. Nu așezați o tavă adâncă sau una puțin adâncă în prima șină de ghidare.

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

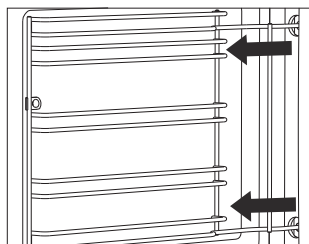
 Când utilizați procesul de curățare pirolitică pentru a curăța tăvile de copt, este posibil ca interiorul cuptorului să nu fie curățat complet la finalul ciclului.

# ÎNLĂTURAREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DE SÂRMĂ

Folosiți detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



**1** Îndepărtați șurubul.



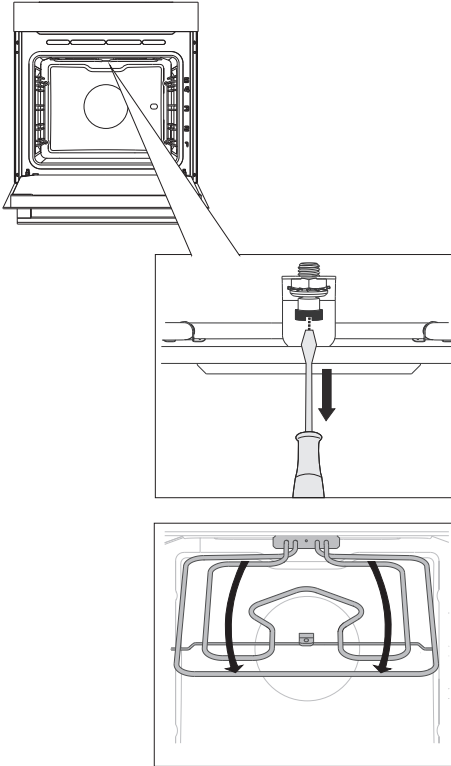
**2** Scoateți ghidajele din orificiile din spatele cuptorului.




După curățare, înșurubați la loc șuruburile pe ghidaje cu o șurubelniță.

# CURĂȚAREA PLAFONULUI CUPTORULUI

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



**1** Pentru a înlătura rezistența, îndepărtați șurubul din partea frontală a plafonului cuptorului.

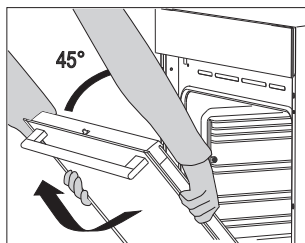
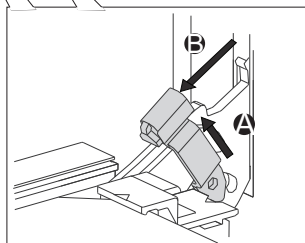
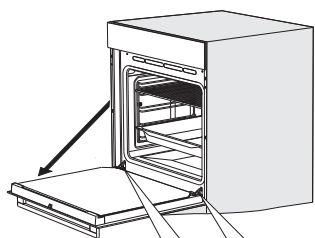
 Nu folosiți niciodată rezistența când este pliată/ coborâtă.



Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică.

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


# SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI



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

**2** Indicați ușor piesa de fixare a balamalei și trageți de ușa spre dumneavoastră.

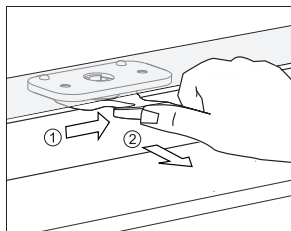
**3** Închideți ușor ușa la un unghi de 45 de grade (în raport cu poziția ușii închise complet); ridicați ușa și scoateți-o.

 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 aliniată cu bazele balamalei.




La înlocuirea ușii, asigurați-vă că suporturile balamalelor sunt așezate corect în bazele balamalelor pentru a preveni închiderea bruscă a balamalei principale care este legată de un arc principal puternic. Dacă se acționează arcul principal, există riscul să vă răniți.

## BLOCARE UȘĂ (în funcție de model)



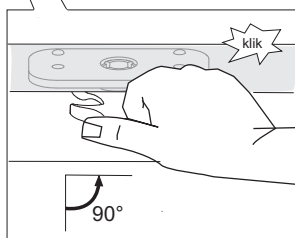
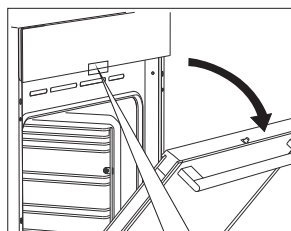
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

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

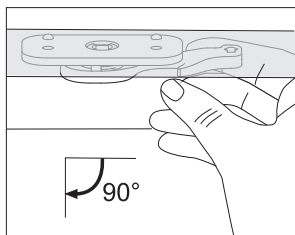
## DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **Cuptorul trebuie să fie rece în totalitate.**

Mai întâi, deschideți ușa cuptorului.



Împingeți încuietoarea la dreapta la 90° cu degetul mare până simțiți un click. Blocarea ușii nu este dezactivată.



Pentru a reactiva blocarea ușii, deschideți ușa cuptorului și folosiți degetul drept arătător pentru a trage mânerul către dumneavoastră.

## DESHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de deschidere a ușii, care începe la unghiul de 75 grade.

## ÎNCHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

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

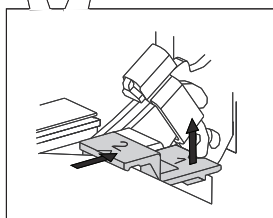
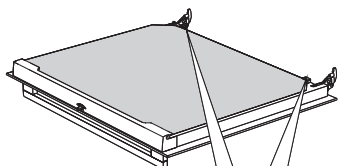


**În cazul în care forța aplicată pentru închiderea ușii este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranța acestuia.**

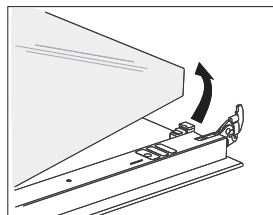


# SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA GEAMULUI DE PE UȘA CUPTORULUI

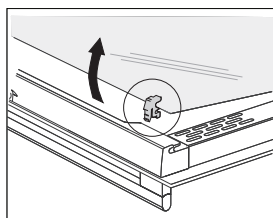
Geamul de pe ușa cuptorului poate fi curățat din interior, dar trebuie în primul rând să îl scoateți. Scoateți ușa cuptorului (a se vedea capitolul "Scoaterea și reșezarea ușii cuptorului").




**1** Ridicați ușor suporturile din stânga și dreapta ușii (marcajul 1 de pe suport) și îndepărtați-le de geam (marcajul 2 de pe suport).



**2** Țineți geamul ușii de marginea inferioară; ridicați-l ușor astfel încât să nu mai fie atașat de suport; și scoateți-l.



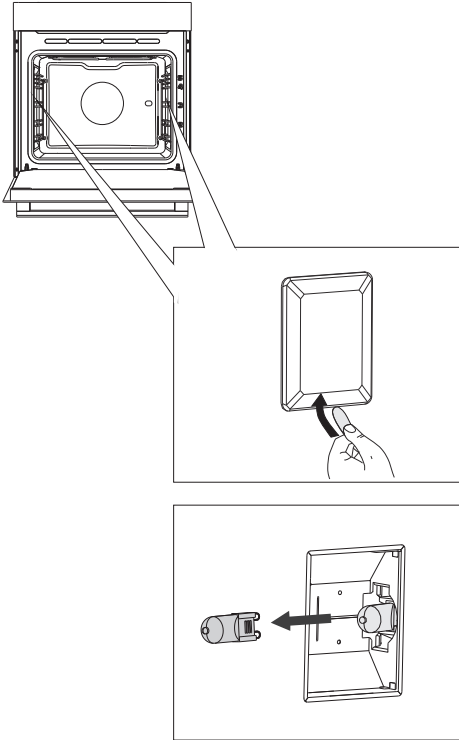
**3** Pentru a scoate al treilea și al patrulea geam (doar la anumite modele), ridicați-le. De asemenea, scoateți și dispozitivele de etanșare de pe geamuri.

 Pentru a înlocui geamul, observați ordinea inversă. Marcajele (semicerc) de pe ușă și de pe geam ar trebui să coincidă.

# SCHIMBAREA BECULUI

Becul este consumabil și, prin urmare, nu este inclus în garanție. Înainte de schimbarea becului, scoateți tăvile, grătarul și ghidajele.

Folosiți o șurubelniță Phillips.  
(Lampă cu halogen: G9, 230 V, 25 W)



**1** Folosiți o șurubelniță plată pentru a desface capacul becului și a-l scoate.

NOTĂ: Aveți grijă să nu deteriorați emailul.

**2** Înlăturați becul halogen.

 Folosiți mănuși de protecție pentru a evita arsurile.

# TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE

Defecțiune/Eroare	Cauza
Senzorii nu răspund; ecranul este blocat.	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare pentru câteva minute (deșurubați siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi, reconectați aparatul și porniți-l.
Siguranța principală din locuința dumneavoastră se declanșează des.	Contactați un tehnician.
Lumina cuptorului nu funcționează.	Procedura de schimbare a becului este descrisă în capitolul Curățare și Întreținere.
Produsele de patiserie nu sunt coapte suficient.	Ați selectat temperatura și sistemul de încălzire corect? Este închisă ușa cuptorului?
Se va afișa codul de eroare: ERRXX ... * XX semnifică numărul/codul erorii.	Există o eroare în ceea ce privește funcționarea modulului electronic. Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică timp de câteva minute. Apoi, reconectați-l și setați ora. Dacă eroare continuă să apară, contactați un tehnician.

Dacă problema persistă în ciuda respectării recomandării de mai sus, contactați un tehnician autorizat. Reparația sau orice reclamație cu privire la garanție, care rezultă din racordarea sau utilizarea incorectă a aparatului, nu va fi acoperită de garanție. În acest caz, utilizatorul va acoperi costul reparației.



**Înainte de efectuarea reparației, deconectați aparatul de la sursa de alimentare (prin scoaterea siguranței sau a ștecherului din priza de perete).**

# ELIMINAREA

---



Ambalajele sunt confecționate din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a exista vreun pericol pentru mediu. În acest scop, materialele ambalajelor sunt etichetate corespunzător.

**Simbolul** de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca un deșeu menajer. Produsul trebuie dus la un centru de colectare autorizat pentru prelucrarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice.

Eliminarea corectă a produsului va ajuta la prevenirea efectelor negative asupra mediului și a sănătății oamenilor care ar putea să apară în caz de eliminare incorectă a produsului. Pentru informații detaliate cu privire la eliminarea și prelucrarea produsului, vă rugăm să contactați autoritatea municipală care se ocupă de gestionarea deșeurilor, serviciul de eliminare a deșeurilor, sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

*Ne rezervăm dreptul de a face modificări, precum și în ceea ce privește erorile din manualul de instrucțiuni.*







MULTI\_IL\_PIROLIZA\_60\_ORAITO2



602179

ro (01-21)