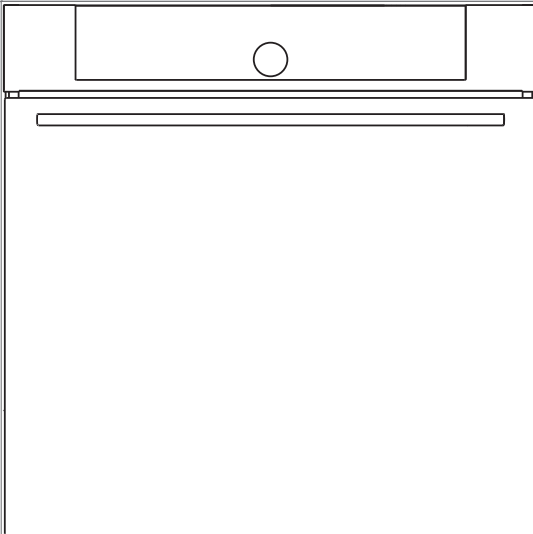


RO

INSTRUCȚIUNI DETALIAȚE DE UTILIZARE A CUPTORULUI ELECTRIC

gorenje



Vă mulțumim pentru

încrederea acordată prin
achiziționarea produsului nostru.

Acest manual de instrucțiuni detaliat
este furnizat pentru a vă permite să
învățați să utilizați noul dispozitiv cât
mai curând posibil.

Asigurați-vă că ați primit produsul
nedeteriorat.

Dacă observați orice daune la
transport, vă rugăm să anunțați
vânzătorul sau depozitul regional
care v-a furnizat produsul.

Numărul de telefon poate fi găsit pe
factură sau pe nota de livrare.

Instrucțiunile pentru instalare și
conectare se găsesc pe o fișă
separată.

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

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



Informații importante



Sfaturi, observații

CUPRINS

4 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE 5 Înainte de a conecta cuptorul	AVERTIZĂRI
6 CUPTORUL ELECTRIC 9 Informații despre dispozitiv – plăcuță cu specificații tehnice 10 Unitate de control	INTRODUCERE
12 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI	PREGĂTIREA INIȚIALĂ A PRODUSULUI
13 PRIMA UTILIZARE	
14 ALEGEȚI MENIURILE PRINCIPALE PENTRU COACERE ȘI SETĂRI 15 A) gătire prin alegerea tipului mâncării 17 B) coacere prin selectarea modului de operare 23 C) memorarea propriului program (modul meu)	SETĂRI ȘI COACERE
24 ÎNCEPEREA COACERII	
24 FINALIZAREA COACERII ȘI OPRIREA CUPTORULUI	
25 SETARE FUNCȚII SUPLIMENTARE	
27 SELECTAREA SETĂRILOR GENERALE	
29 DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIRE) ȘI TABELUL PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE	
44 ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA 45 Klasično čišćenje pečice 46 Programul de curățare aqua clean 47 Îndepărtarea și curățarea ghidajelor din sârmă și extensibile telescopic 48 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului 51 Scoaterea și introducerea geamului de pe ușa cuptorului 52 Schimbarea becului	CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE
53 TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE	REMEDIEREA PROBLEMELOR
54 ELIMINAREA	

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 ascutite 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.

Aparatul nu trebuie utilizat cu un întrerupător extern cu ceas electronic sau cu sisteme speciale de control

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

Nu folosiți mânerul ușii pentru a ridica aparatul!

Funcționarea aparatului este sigură cu și fără ghidajele tăvii.

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

ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL

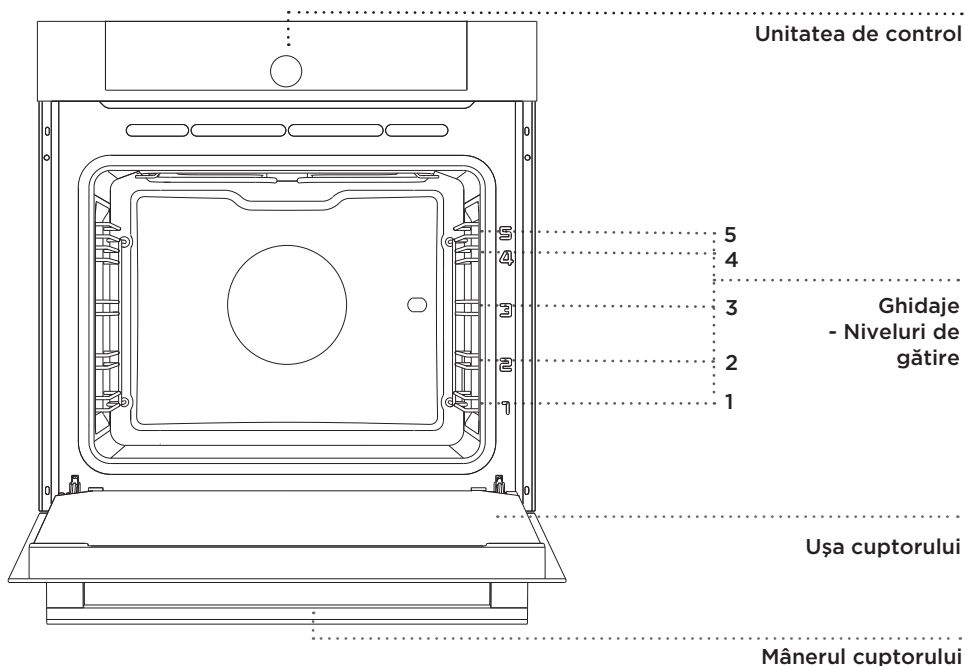


Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.

CUPTORUL ELECTRIC

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

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



GHIDAJE DE 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

Pe nivelurile 2, 3 și 4 pot fi instalate șine telescopice de ghidare spre exterior. Șinele de ghidare spre exterior pot fi extrase total sau parțial.

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.

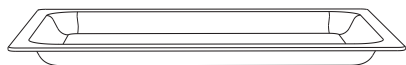
VENTILATORUL DE RĂCIRE

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 Temperatură din centrul cuptorului).


ECHIPAMENTELE ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI (depinde de model)

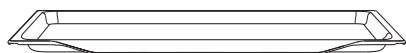


VASELE TERMOREZISTENTE sunt utilizate pentru gătitul cu toate sistemele cuptorului. Pot fi folosite și ca tavă de servire.

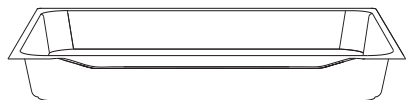


GRĂTARUL este folosit pentru pregătirea fripturilor sau ca suport pentru tigăile, tăvile de copt sau vasele de copt cu mâncare.


 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.

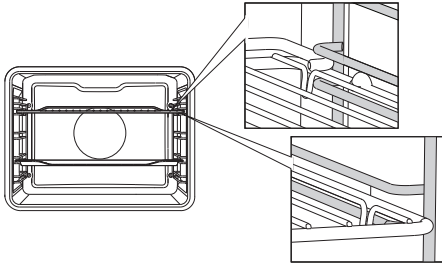


TAVA ADÂNCĂ este folosită pentru friptură și produse de patiserie cu textură fragedă. Poate fi folosită și ca tavă de picurare.

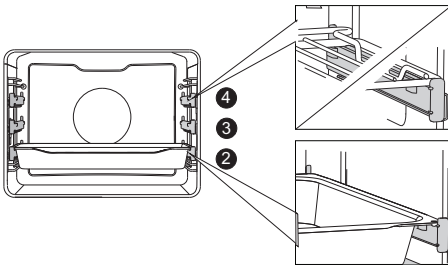
 Nu așezați niciodată tava adâncă pe primul ghidaj în timpul procesului de gătit, cu excepția cazului când frigeți pe grătar sau folosiți rotisorul și folosiți tava adâncă doar ca tavă de picurare.



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.



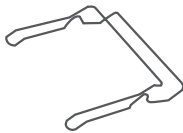
Grătarul sau tava trebuie să fie întotdeauna introduse în canalul dintre cele două profile de sârmă.



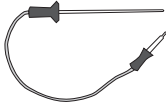
În cazul utilizării ghidajelor telescopice extensibile, scoateți în primul rând ghidajele de pe un nivel și așezați grătarul sau tava de copt pe ele. Apoi, împingeți-le cu mâna cât de mult puteți.



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



SUPPORTUL DE TAVĂ ușurează extragerea din cuptor a tăvilor fierbinți după coacere.



SONDĂ temperatură carne

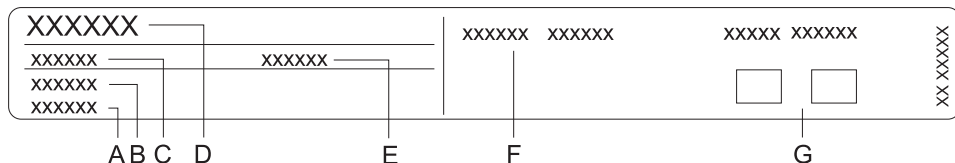


ROTTISSERIE este utilizat pentru coacerea cărnii. Kitul constă dintr-un suport pentru rotisare, rotisorul cu șuruburi și un mâner detașabil.



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

INFORMAȚII DESPRE DISPOZITIV - PLĂCUȚĂ CU SPECIFICAȚII TEHNICE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

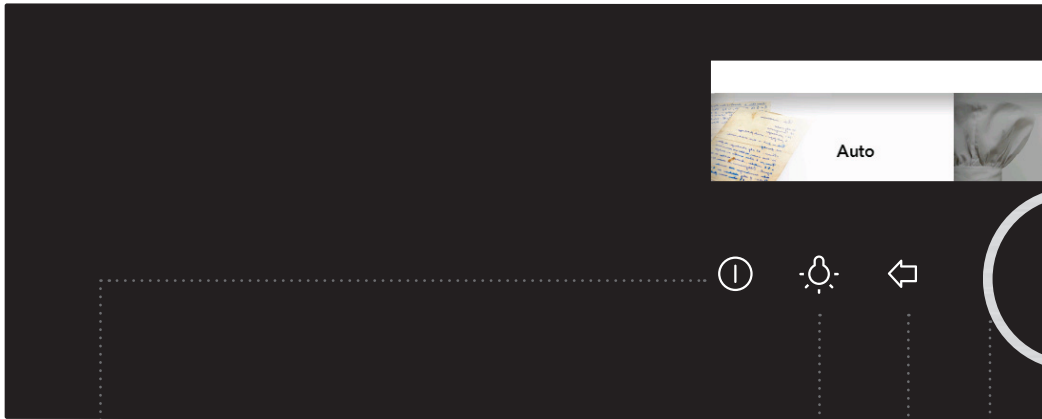


- A Număr serie
- B Cod
- C Tip
- D Marcă
- E Model
- F Date tehnice
- G Simboluri de conformitate

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

UNITATE DE CONTROL

(in funcție de model)



1 TASTĂ PORNIT / OPRIT

2 TASTĂ ILUMINARE CUPTOR OPRIT / PORNIT

3 TASTĂ ÎNAPOI

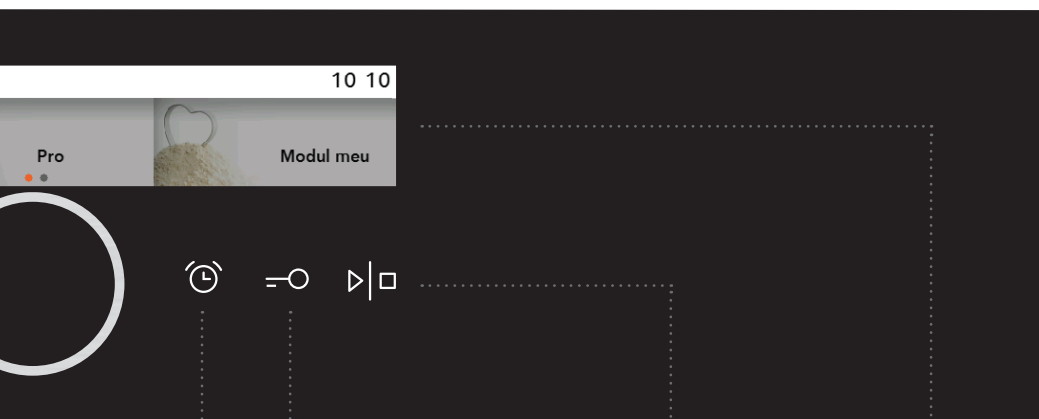
4 BUTON selectare și CONFIRMARE

Atingeți ușor pentru a vă întoarce la meniul anterior.

Atingeți și țineți apăsat pentru a vă întoarce la meniul principal.

Selectați setarea prin rotirea butonului.

Confirmați selectarea prin apăsarea butonului.



5 ALARMĂ DE
CRONOMETRA-
RE

6 TASTĂ
PROTECȚIE
PENTRU COPII

7 TASTĂ START/
STOP

8 AFIȘAJ - afișează
toate setările

Atingere prelungită:
START

**Atingere prelungită
în timpul funcționării:**
STOP

NOTĂ:

Tastele vor răspunde mai bine dacă le atingeți cu o suprafață mai mare a degetului. Fiecare apăsare de tastă va fi confirmată printr-un semnal sonor scurt.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate componentele, inclusiv orice echipament de transport din cuptor. Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent obișnuit. Nu folosiți produse de curățare abrazive.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, încălziți-l fără mâncare, pe modul „încălzire sus și jos”, la temperatura de 200 °C timp de aproximativ o oră. Se va degaja un miros caracteristic de „aparat nou”. Aerisiți bine încăperea în timpul primei utilizări.

PRIMA UTILIZARE

ALEGEREA LIMBII

La prima conectare a aparatului la sursa de curent sau după o perioadă mai îndelungată de deconectare, vă rugăm să alegeți limba dorită. Limba standard este engleza.

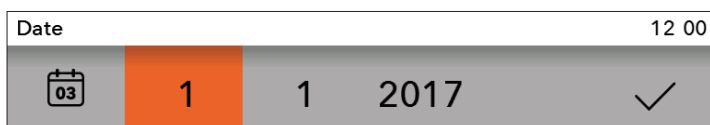


Confirmați fiecare setare apăsând **BUTONUL ROTATIV**.



Întoarceți **BUTONUL ROTATIV** pentru a alege limba dorită. Confirmați alegerea.

ALEGEȚI DATA



Apăsând **BUTONUL ROTATIV** setați **ZIUA, LUNA și ANUL**. Răsuciți butonul și confirmați selecția cu o bifă.

FIXAREA CEASULUI



Întoarceți **BUTONUL ROTATIV** și fixați **CEASUL**. Confirmați selecția cu o bifă.



Cuptorul funcționează și dacă nu fixați ora, dar în acest caz nu este posibilă setarea funcțiilor cu timer (vezi capitolul **ALEGEREA CARACTERISTICILOR CRONOMETRULUI**).

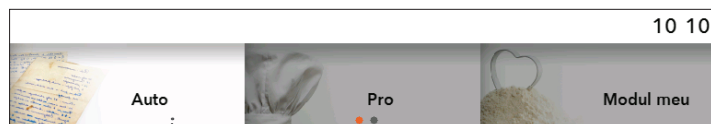
După câteva minute de inactivitate, dispozitivul intră în modul Standby.

SCHIMBAREA SETĂRIILOR CEASULUI

Puteți schimba ora atunci când este activată funcția „fără cronometru” (vezi capitolul **ALEGEREA SETĂRIILOR GENERALE**).

ALEGEȚI MENIURILE PRINCIPALE PENTRU COACERE ȘI SETĂRI

Puteți să controlați gătirea în câteva moduri diferite:



Răsuciți BUTONUL ROTATIV și alegeți numele meniului. Confirmați alegerea apăsând BUTONUL ROTATIV. NUMELE meniului selectat apare deasupra.



Confirmați fiecare setare apăsând BUTONUL ROTATIV.

A) Auto

În acest mod, mai întâi selectați tipul felului de mâncare și apoi mâncarea aleasă cu setarea automată a cantității, gradul de gătire și sfârșitul funcționării.

Programul oferă o gamă adevărată de rețete presetate, testate de către maiștri bucătari și experți în nutriție.

B) Pro

Acest mod oferă o selecție de feluri de mâncare cu valori presetare din fabrică pe care le puteți modifica.

C) My mode (modul meu)

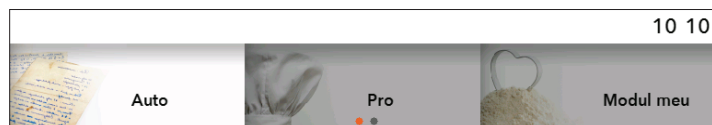
Acest mod vă permite să pregătiți mâncăruri în funcție de preferințele voastre, folosind de fiecare data aceeași pași și aceleași setări. Puteți să salvați setările în memoria cuptorului și să le reluați data viitoare când doriți să le utilizați.

A) GĂTIRE PRIN ALEGEREA TIPULUI MÂNCĂRII

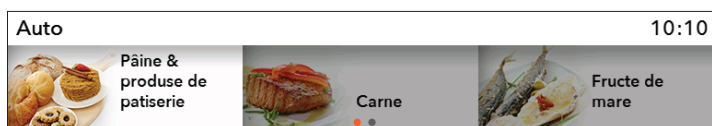
(Mod automat - Auto)



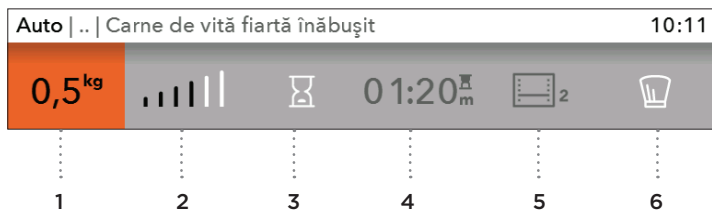
Confirmați fiecare setare apăsând **BUTONUL ROTATIV**.



Răsuciți **BUTONUL ROTATIV** și selectați **Auto**. Confirmați alegerea apăsând **BUTONUL ROTATIV**.



Alegeți tipul mâncării și mîncarea selectată. Confirmați alegerea.



Valorile presetate apar. Puteți să alegeți cantitatea, nivelul de gătire și pornirea întârziată (sfârșitul coacerii).


- 1 cantitatea
- 2 nivelul de gătire
- 3 pornire întârziată
- 4 durata de gătire
- 5 sistemul de gătire și nivelul recomandat
- 6 modul profesional (Pro)



Dacă în modul **automat** este ales simbolul , programul trece în Modul **profesional** (vezi capitolul GĂTIRE PRIN SELECTAREA MODULUI).

Atingeți butonul **START/STOP** pentru a începe procesul de coacere. Afișajul arată toate setările alese.

PREÎNCĂLZIRE

Procedurile de gătire pentru anumite preparate din modul Auto includ și funcția preîncălzire .

Când selectați alimentul, va apărea următoarea notificare: **"Programul selectat include funcția preîncălzire."** (Confirmați selecția folosind BUTONUL SELECTOR.) "Preîncălzirea a început." Încă nu introduceți alimentele. Temperatura curentă și cea setată vor alterna pe afișaj.

Când se atinge temperatura selectată, se oprește procesul de preîncălzire și se emite un semnal acustic.

Următoarea notificare va apărea pe afișaj: **"Preîncălzire completă."** Deschideți ușa și intro



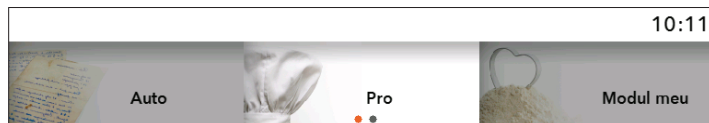
Când se setează funcția de preîncălzire, nu se poate utiliza funcția de începere întârziată.

B) COACERE PRIN SELECTAREA MODULUI DE OPERARE

(Mod profesional (Pro))



Confirmați fiecare setare apăsând BUTONUL ROTATIV.



Întoarceți BUTONUL ROTATIV și selectați **Pro**. Confirmați alegerea.



Alegeți-vă propriile **setări de bază**.

SETĂRI DE BAZĂ


- 1 pre-încălzire
- 2 sistem (vezi tabelul SISTEME CUPTOR)
- 3 temperatura din cuptor

SETĂRI ADIȚIONALE

- 4 durata de coacere (vezi capitolul FUNCȚII TIMER - DURATĂ)
- 5 Gătire în faze multiple (vezi capitolul Gătire în faze multiple)

PREÎNCĂLZIRE

Utilizați funcția preîncălzire dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil.

Când se selectează acest simbol , se va activa funcția preîncălzire și se va afișa o notificare: **"Preîncălzirea a început."** Încă nu introduceți alimentele. Temperatura curentă și cea setată vor alterna pe afișaj.

Când se atinge temperatura selectată, se oprește procesul de preîncălzire și se emite un semnal acustic.









Următoarea notificare va apărea pe afișaj: **"Preîncălzire completă."**




Deschideți ușa și introduceți alimentele. În acest moment, programul reia procesul de gătire cu setările selectate .



Când se setează funcția de preîncălzire, nu se poate utiliza funcția de începere întârziată.

SISTEME CUPTOR (în funcție de model)

SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURĂ PRESETATĂ (°C)	MIN - MAX TEMPERATURĂ (°C)
SISTEME CUPTOR			
	CĂLDURĂ SUS + JOS 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	30 - 275
	CĂLDURĂ SUS Doar rezistența de pe plafonul cuptorului va radia căldură pe alimente. Folosiți această rezistență pentru a rumeni partea inferioară a mâncării.	150	30 - 235
	CĂLDURĂ JOS Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeče spodnjo stran jedi.	160	30 - 235
	GRĂȚAR MIC Doar rezistența grătarului - o parte din setul de grătar mai mare - va funcționa. Folosiți această rezistență pentru pregătirea sandvișurilor cu o felie de pâine sau a cârnăciorilor de bere sau pentru prăjirea pâinii.	240	30 - 275
	GRĂȚAR MARE Rezistența superioară și rezistența grătarului vor funcționa simultan. Căldura este radiată direct de rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului. Pentru a amplifica efectul de încălzire, rezistența superioară este, de asemenea, activată. Acest sistem este folosit pentru pregătirea unei cantități mai mici de sandvișuri cu o felie de pâine sau cârnăciori de bere și pentru prăjirea pâinii.	240	30 - 275
	GRĂȚAR MARE + VENTILATOR Rezistența grătarului și ventilatorul vor funcționa simultan. Această combinație este folosită pentru frigerea cărnii și pentru frigerea unei cantități mai mari de carne roșie sau albă pe un singur nivel de înălțime. De asemenea, este adecvată pentru preparate gratinate și pentru rumenirea crustei crocante.	170	30 - 275
	AER CALD + CĂLDURĂ JOS 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	30 - 275
	AER CALD Rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie. Acest mod este folosit pentru frigerea cărnii și coacerea produselor de patiserie pe mai multe niveluri simultan.	180	30 - 275


SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURĂ PRESETATĂ (°C)	MIN - MAX TEMPERATURĂ (°C)
SISTEME CUPTOR			
	AER CALD ECO ¹⁾ Acest mod de gătire permite optimizarea consumului de energie pe parcursul procesului de gătire. Acesta este folosit pentru frigerea cărnii și pentru coacerea produselor din foietaj.	180	120 - 275
	CĂLDURĂ JOS + VENTILATOR Acestea sunt utilizate pentru coacerea produse de patiserie dospite și a celor cu creștere scăzută și pentru conservarea fructelor și legumelor.	180	30 - 230
	PRĂJIRE În modul de preparare automată a cărnii (Auto-frigere), rezistența superioară va funcționa în combinație cu rezistența rotundă. Acesta este folosit la frigerea tuturor tipurilor de carne.	180	30 - 240

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

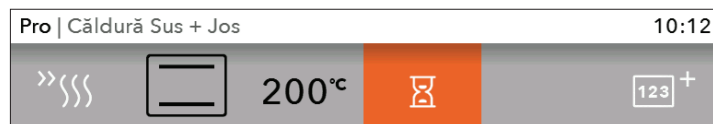
În acest mod, temperatura reală din cuptor nu este afișată datorită unui algoritm special pentru funcționarea aparatului și utilizarea căldurii reziduale.

Atingeți butonul **START/STOP** pentru a începe procesul de coacere.

Afișajul arată toate setările alese.

 Simbolul °C clipește pe display până când este atinsă temperatura setată. Este emis un semnal sonor. În timpul procesului nu puteți schimba sistemele de coacere.

FUNȚII TEMPORIZATOR - DURATA



În modul Profesional de bază puteți selecta **Funcția timer**. Confirmați alegerea apăsând BUTONUL ROTATIV.



Durata operării cuptorului

Pornire amânată



Setarea timpului de gătire

În acest mod, puteți defini durata operării cuptorului. Setează timpul dorit de gătire și confirmați selecția (durata maximă de gătire este de 10 ore).

Timpul de sfârșit afișat este ajustat corespunzător.


Apăsați START pentru a începe procesul de gătire.

Afișajul arată toate setările alese.

Oprii toate funcțiile timerului alegând timpul la 0.



Setare pornire întârziată

 Pornirea cu întârziere nu este posibilă pe sistemele de grătar mici, grătarul mare și pe grătar cu ventilator.

În acest mod, puteți să specificați durata procesului de gătire (timp de gătire - cooking time) și ora la care doriți să se încheie procesul de gătire (oră oprire - end time) (întârzierea poate fi setată la 24 de ore).

Asigurați-vă că ceasul este setat corect la ora curentă.

Exemplu:

Ora curentă: 12:00

Timp de gătire: 2 ore

Sfârșitul gătirii: 18:00

Mai întâi, setați TIMPUL DE GĂTIRE (2 ore).

Suma orei curente și timpul de gătire este afișată automat (14:00).

Apoi selectați ORA SFÂRȘIT și setați timerul (18:00).

Apăsați START pentru a începe procesul de gătire.

Timerul va aștepta ora de începere a procesului de gătire.

Afișajul arată mesajul: „**Pornire amânată. Gătirea va începe la ora 16:00.**”

Când expiră timpul setat, cuptorul va opri automat funcționarea.

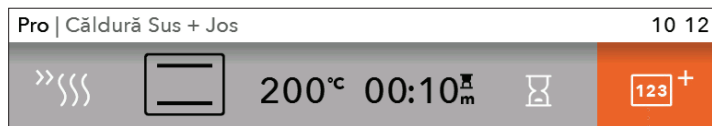


La expirarea timpului setat, cuptorul va înceta automat să funcționeze (încheierea gătitului). Se va emite un scurt semnal acustic și se va afișa meniul Finish.

După câteva minute de inactivitate, dispozitivul intră în modul Standby.

GĂTIRE ÎN FAZE MULTIPLE

Acest mod vă permite să combinați trei moduri diferite consecutive de pregătire a mâncării într-o singură coacere. Selectând diferite setări puteți să pregătiți feluri de mâncare exact așa cum vă doriți.



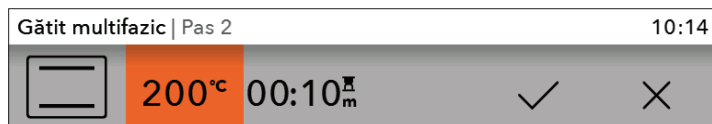
În modul Profesional (Pro) de bază puteți selecta **Gătire în faze multiple**. Confirmați alegerea apăsând BUTONUL ROTATIV.



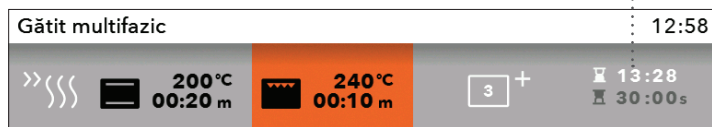
Selecțaiți: pasul 1, pasul 2, pasul 3
Confirmați setarea apăsând BUTONUL ROTATIV.



Pasul 1 este deja selectat dacă ați stabilit anterior Funcția timer.



Setați sistemul, temperatura și timpul. Confirmați selecția cu o BIFĂ apăsând BUTONUL ROTATIV.

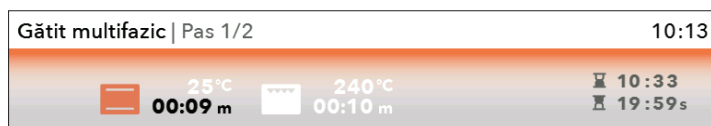



Timp total de coacere - sfârșit

Progresul pasului curent


Temperatura și durata pasului selectat

Apăsând butonul START, cuptorul mai întâi începe să funcționeze în funcție de pasul 1. (Bara de progres din partea inferioară a afișajului indică pasul curent al procesului de gătit). Când expiră o anumită perioadă, pasul 2 este activat și apoi pasul 3 dacă a fost selectat.



 Dacă doriți să anulați oricare dintre pași în timpul operării, rotiți BUTONUL, alegeți pasul și anulați-l confirmând cu o CRUCE. Puteți să faceți aceasta cu pașii care nu au fost inițiați încă.

C) MEMORAREA PROPRIULUI PROGRAM (MODUL MEU)

La încheierea procesului de gătire, va apărea meniul "End". Selectați simbolul  pentru a păstra setările în memoria cuptorului.



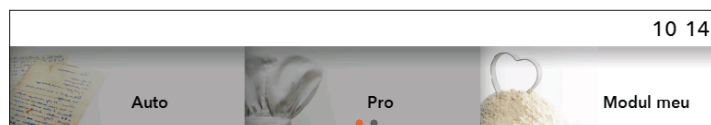
Răsuciți BUTONUL și selectați Modul meu din meniul principal.



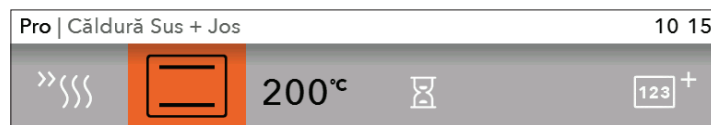
Puteți păstra până la 12 rețete în memorie.




Rotiți BUTONUL SELECTOR și confirmați literele corespunzătoare pentru a introduce denumirea. Dacă este necesar, ștergeți un caracter folosind săgeata; memorați denumirea utilizând semnul văzut.



Puteți obține rețetele preferate alegând Rețetele mele din meniul principal. Confirmați selecția folosind BUTONUL.



Se vor afișa valorile presetate pe care, dacă este necesar, le puteți modifica.

La finalizarea programului, va apărea meniul **Finish**. Dacă ați efectuat vreo modificare, o puteți memora folosind simbolul . Selectați o rețetă cu aceeași denumire. Semnul **"Programul va fi modificat"** apare pe afișaj.

- Confirmați selecția pentru a memora rețeta sub aceeași denumire sau sub o altă denumire.

- De asemenea, aveți posibilitatea de a anula selecția. Va apărea un afișaj în care puteți selecta un nou câmp și memora noua rețetă.

ÎNCEPEREA COACERII

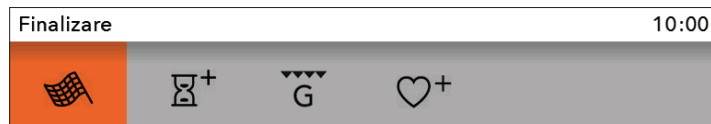
Înainte de a începe coacerea, butonul START/STOP luminează intermitent. Începeți procesul de coacere prin atingerea scurtă a butonului START/STOP. Dacă doriți să modificați setările actuale în timpul coacerii, răsuțiți BUTONUL și selectați setarea sau valoarea. Confirmați selecția.



Dacă se deschide ușa în timpul procesului de coacere, coacerea se oprește și este reluată în momentul în care se închide ușa din nou. Acest lucru trebuie făcut într-un interval de 3 minute, altfel procesul de coacere se finalizează, iar cuvântul Sfârșit este afișat pe ecran.

FINALIZAREA COACERII ȘI OPRIREA CUPTORULUI

Puteți finaliza procesul de coacere prin atingerea butonului START/STOP.



Răsuțiți BUTONUL până apare meniul **Finalizare** împreună cu simbolurile.



Final!

Selectați iconița și finalizați procesul de preparare. Pe afișaj va apărea meniul principal.



Prelungirea timpului de preparare

Durata de preparare poate fi extinsă prin selectarea acestui simbol. Poate fi selectată o nouă oră de finalizare a preparării (a se vedea capitolul Funcții temporizator).



Gratinare

Alegeți acest simbol pentru a rumeni stratul superior al preparatului după gătire.



Adaugă la rețetele mele

Acest mod vă permite să salvați setările selectate în memoria cuptorului și utilizarea acestora la o dată ulterioară.



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.

SETARE FUNCȚII SUPLIMENTARE



Răsuciți BUTONUL și selectați Extras din meniul principal. Confirmați selecția. Se afișează meniul funcțiilor suplimentare.



Anumite funcții nu sunt disponibile pentru unele sisteme; în acest caz se emite un semnal sonor.

Curățare / Aqua Clean

Acest program face mai ușoară îndepărtarea petelor din interiorul cuptorului. (A se vedea capitolul CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE.)

Dezghețare

În modul acesta , aerul circulă fără funcționarea încălzitoarelor. Funcționează doar ventilatorul.

Este utilizat pentru dezghețarea lentă a alimentelor înghețate (torturi, plăcinte, pâine și chifle, și fructe congelate).

Prin selectarea simbolului, setați tipul alimentului, greutatea și momentul începerii și finalizării procesului de dezghețare.

La jumătatea perioadei de dezghețare, bucățile ar trebui întoarse, amestecate și separate dacă au fost înghețate împreună.

Încălzire

Utilizați această funcție pentru a păstra alimentele preparate la temperatura dorită.

Prin selectarea simbolului, puteți seta temperatura și momentul începerii și finalizării procesului de încălzire.

Încălzire farfurie


Utilizați această funcție pentru a preîncălzi vesela dvs. (farfurii, cești) înainte de a servi alimente în aceasta pentru a păstra alimentele calde mai mult timp. Prin selectarea simbolului, puteți seta temperatura și momentul începerii și finalizării procesului de încălzire.

Preîncălzire rapidă

Utilizați această funcție dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Nu este indicat pentru gătitul alimentelor. Atunci când cuptorul se încălzește la temperatura setată, procesul de încălzire este complet, iar cuptorul este pregătit pentru funcționarea programului selectat.

Shabbat

În acest mod, setați temperatura între 85 și 180 °C și durata (până la 74 de ore) Sabatului. Apăsăți START pentru a începe numărătoarea inversă. O lumină va fi aprinsă în cuptor. Toate sunetele și funcționarea, cu excepția tastei ON/OFF, vor fi dezactivate. La încheierea procesului, se pot memora setările.

 În caz de întrerupere a alimentării, modul Shabbat este anulat, iar cuptorul revine la poziția de start.



Avertisment: producătorul nu este responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a modului Shabbat.

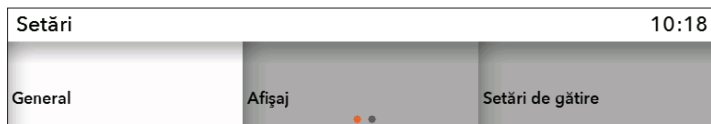
Finalizare	10 18
	

Răsuciți BUTONUL pentru a afișa meniul **Finalizare** cu un afișaj de simboluri.

SELECTAREA SETĂRILOR GENERALE



Răsuciți BUTONUL și selectați Setări din meniul principal. Confirmați selecția.



Prin răsucirea BUTONULUI vă puteți mișca în jurul meniului. Confirmați fiecare selecție prin apăsarea BUTONULUI.

General

Limba - selectați limba în care doriți afișarea meniului.

Data - setați data atunci când conectați aparatul pentru prima dată la sursa de energie sau dacă aparatul a fost deconectat de la sursa de energie pentru o perioadă mai lungă de timp (mai mult de o săptămână). Setati ziua, luna și anul.

Ora - ora trebuie setată atunci când conectați aparatul pentru prima dată la sursa de energie sau dacă aparatul a fost deconectat de la sursa de energie pentru o perioadă mai lungă de timp (mai mult de o săptămână). Setati CEASUL - ora. În câmpul Oră puteți selecta și afișarea digitală sau analogică a ceasului.

Sunet - volumul semnalului sonor poate fi setat doar atunci când nu este activă nicio funcție a timpului (este afișată doar ora).

Volum - puteți alege trei niveluri diferite de volum.

Sunet butoane - îl puteți activa sau dezactiva.

Sunet la pornire/oprire - îl puteți activa sau dezactiva.

Afișaj

În acest meniu puteți seta:

Luminozitatea - puteți seta trei niveluri diferite.

Regimul de noapte - setați perioada de timp în care doriți diminuarea luminozității afișajului.

Aplicarea modului stand-by - afișajul se închide automat după 1 oră.

Setări preparare alimente

Putere coacere în programul implicit.

Sistem

Informații aparat

Setări din fabrică

Lumină cuptor în timpul funcționării - iluminarea se oprește atunci când deschideți ușa în timpul procesului de coacere.

Iluminare cuptor - iluminarea cuptorului se activează automat atunci când deschideți ușa sau porniți cuptorul. La finalul procesului de coacere, lumina rămâne aprinsă timp de aproximativ 1 minut. Puteți aprinde sau stinge lumina prin apăsarea butonului de lumină.



BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII

Se activează prin atingerea tastei BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII. Este afișat mesajul "Blocarea de siguranță pentru copii ACTIVATĂ". Atingeți din nou tasta pentru a dezactiva blocarea de siguranță pentru copii.



Dacă blocarea de siguranță pentru copii s-a activat fără funcționarea nici unei funcții cronometru (este afișat doar ceasul), cuptorul nu va funcționa. Dacă blocarea de siguranță pentru copii s-a activat după setarea unei funcții cronometru, cuptorul va funcționa normal; cu toate acestea, nu va fi posibilă modificarea setărilor. Atunci când se activează blocarea de siguranță pentru copii, sistemele sau funcțiile suplimentare nu pot fi modificate. Singura modificare posibilă este finalizarea procesului de gătit. Blocarea de siguranță pentru copii va rămâne activă după oprirea cuptorului. Pentru a selecta un sistem nou, trebuie mai întâi să dezactivați blocarea de siguranță pentru copii.



SETAREA MEMENTO-ULUI

Memento-ul poate fi folosit separat, independent de funcționarea cuptorului. Se activează prin apăsarea tastei. Setarea maximă este de 10 ore. La expirarea timpului setat, se emite un semnal sonor, care poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste sau se oprește automat după un minut.



După o pană de curent sau după oprirea aparatului, toate setările suplimentare vor rămâne în memorie.

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.

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.

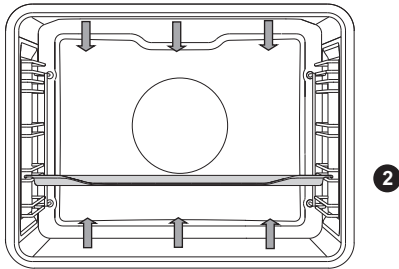
Opriți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul procesului de gătire pentru a economisi energie utilizând căldura acumulată.

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



Simbolul * reprezintă faptul că ar trebui să preîncălziți cuptorul utilizând sistemul de gătit selectat.

CĂLDURĂ SUS + JOS



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

Prăjirea cărnii

Utilizați tigăi sau tăvi emailate, din sticlă securizată, lut sau fontă.

Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt adecvate deoarece reflectă căldura puternic.

În timpul prăjirii, asigurați umezeală suficientă pentru a preveni arderea cărnii.

Întoarceți carnea în timpul prăjirii.

Dacă acoperiți friptura, aceasta va rămâne mai suculentă.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Friptură de porc	1500	2	180 – 200	90 – 120
Pulpă de porc	1500	2	180 – 200	110 – 140
Ruladă de porc	1500	2	180 – 200	90 – 110
Friptură de vită	1500	2	170 – 190	120 – 150
Ruladă de vițel	1500	2	180 – 200	80 – 100
Mușchi miel	1500	2	180 – 200	60 – 80
Carne iepure	1000	2	180 – 200	50 – 70
Cotlet căprioară	1500	2	180 – 200	90 – 120
PEȘTE				
Pește înăbușit, 1 kg	1000g/bucată	2	190 – 210	40 – 50

Produse de patiserie

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

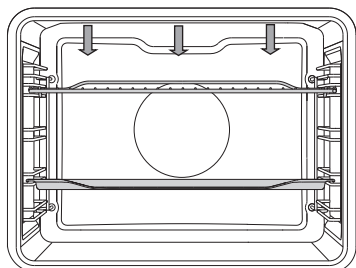
Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
PATISERIE			
Sufleu de legume	2	190 – 210	35 – 45
Sufleu dulce	2	170 – 190	40 – 50
Chifle pâine*	3	190 – 210	20 – 30
Pâine albă, 1 kg *	3	220	10 – 15
		180 – 190	30 – 40
Pâine din făină de hrișcă, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Pâine din cereale integrale, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Pâine din făină de secară, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Pâine din făină de alac, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Tort nucă	2	170 – 180	50 – 60
Pandișpan *	2	160 – 170	30 – 40
Produse de patiserie preparate din aluat dospit	3	200 – 210	20 – 30
Varză pirozhki *	3	190 – 200	25 – 35
Tort de fructe	2	130 – 150	80 – 100
Biscuiți Meringue	3	80 – 90	110 – 130
Rulouri umplute cu jeleu (Buchtel)	3	170 – 180	30 – 40

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



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

GRĂȚAR MIC, GRĂȚAR MARE



4

2

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

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

Temperatura maximă permisă: 240°C.

Preîncălziți încălzitorul infra roșu (grill) timp de cinci minute. Supravegheați procesul de gătire în permanență. Carnea se poate arde rapid din cauza temperaturii ridicate! Prăjirea cu ajutorul încălzitorului grill este adecvată gătirii crocante și slabă în grăsimi a cârnaților, bucăților de carne și pește (fripturi, șnițele, file de somon etc.) sau pentru pâine prăjită

Atunci când grilați direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii pe acesta și introduceți-l în ghidajul 4. Introduceți tava de picurare în ghidajul 1 sau 2. Atunci când grilați într-o tavă, asigurați umezeală suficientă pentru a preveni arderea cărnii. Întoarceți carnea în timpul grilării.

După fiecare grilare, curățați cuptorul și accesoriile.

Tabel referitor la pregătirea pe grătar - grătar mic

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Friptură vită, în sânge	180 g/bucată	4	240	20 - 25
File ceafă de porc	150 g/bucată	4	240	25 - 30
Cotlete	280 g/bucată	4	240	30 - 35
Cârnați de grătar	70 g/bucată	4	240	20 - 25
PÂINE PRĂJITĂ				
Pâine prăjită	/	4	240	5 - 10
Tartine	/	4	240	5 - 10

Tabel referitor la pregătirea pe grătar - grătar mare

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Tim de gătire (min)
CARNE				
Friptură vită, în sânge	180 g/bucată	4	240	10 - 15
Friptură vită, bine făcută	180 g/bucată	4	240	15 - 20
File din ceafă de porc	150 g/bucată	4	240	15 - 20
Cotlete	280 g/bucată	4	240	20 - 25
Escalop vițel	140 g/bucată	4	240	15 - 20
Cârnați de grătar	70 g/bucată	4	240	10 - 20
Conservă din carne de porc (Leberkäse)	150 g/bucată	4	240	15 - 20
PEȘTE				
Bucată/ file somon	200 g/bucată	4	240	15 - 20
PÂINE PRĂJITĂ				
6 felii de pâine	/	4	240	1 - 4
Tartine	/	4	240	2 - 5

Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că este suficient lichid în tava ca să nu se ardă. Întoarceți carnea în timpul gătirii.

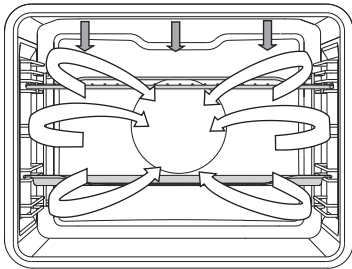
Atunci când gătiți păstrăv, uscați peștele cu un prosop de hârtie. Condimentați interiorul peștelui; acoperiți-l cu ulei la exterior și așezați-l pe grătar. Nu întoarceți peștele atunci când îl pregătiți pe grătar.



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

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

GRĂTAR MARE + VENTILATOR

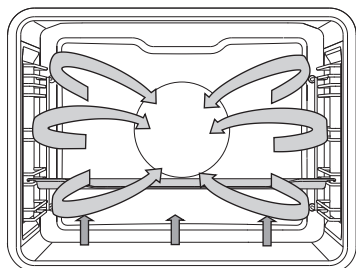


În acest mod de funcționare, rezistența grătarului și ventilatorul funcționează concomitent. Adecvat pentru frigerea cărnii, peștelui și a legumelor.

(Consultați descrierile și sfaturile pentru GRĂTAR.)

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Carne de rață	2000	2	180 – 200	90 – 110
Friptură de porc	1500	2	170 – 190	90 – 120
Pulpă de porc	1500	2	160 – 180	100 – 130
Jumătate de găină	700	2	190 – 210	50 – 60
Carne de găină, 1,5 kg	1500	2	200 – 220	60 – 80
Ruladă de carne	1500	2	160 – 180	70 – 90
PEȘTE				
Păstrăv	200 g/bucată	2	200 – 220	20 – 30

AER CALD + CĂLDURĂ JOS

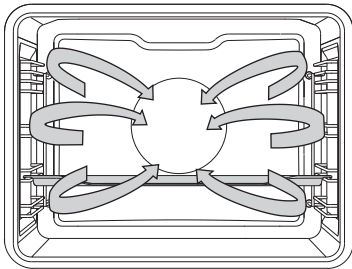


Vor funcționa încălzitorul de la bază, încălzitorul rotund și ventilatorul de aer cald. Adecvat pentru coacerea pizzei, a plăcintelor cu mere și a prăjiturilor cu fructe.

(Vezi descrierile și sfaturile pentru ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR și ÎNCĂLZITORUL DE LA BAZĂ.)

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
PATISERIE			
Plăcintă cu brânză, fragedă	2	150 - 160	60 - 70
Pizza *	3	210 - 220	10 - 15
Tartă Lorraine, fragedă	2	190 - 200	50 - 60
Strudel cu mere,foietaj	2	170 - 180	50 - 60

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.

Prăjirea cărnii:

Utilizați tigăi sau tăvi emailate, din sticlă securizată, lut sau fontă.

Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt adecvate deoarece reflectă căldura puternic.

În timpul prăjirii, asigurați umezeală suficientă pentru a preveni arderea cărnii. Întoarceți carnea în timpul prăjirii. Dacă acoperiți friptura, aceasta va rămâne mai suculentă.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Friptură de porc, inclusiv piele	1500	2	160 - 180	90 - 120
Găină, întregă	1500	2	170 - 190	70 - 90
Carne de rață	2000	2	160 - 180	120 - 150
Carne de găscă	4000	2	150 - 170	170 - 200
Carne de curcan	5000	2	150 - 170	180 - 210
Piept de pui	1000	3	180 - 200	50 - 60
Găină umplută	1500	2	180 - 200	110 - 130

Coacerea produselor de patiserie

Se recomandă preîncălzirea cuptorului.

Produsele mici de patiserie pot fi coapte în tăvi joase în mai multe niveluri (2 și 3).

Rețineți că timpul de coacere poate varia în funcție de diferitele tăvi de copt.

Este posibil să fie nevoie să scoateți tava superioară mai repede decât pe cea inferioară.

Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grătar; dacă folosiți tava de copt furnizată,

îndepărtați grătarul.

Produsele mici de patiserie ar trebui să aibă aceeași grosime pentru a obține rumenirea uniformă.

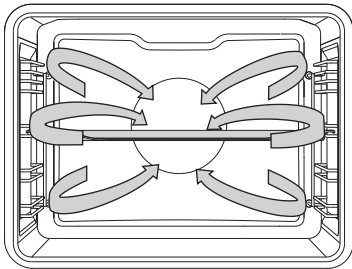
Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
PATISERIE			
Pandișpan	2	150 - 160	30 - 40
Prăjitură cu aluat sfărâmișos	3	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu prune	2	150 - 160	30 - 40
Ruladă*	3	160 - 170	15 - 25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	160 - 170	50 - 70
Challah (chifle împletite din aluat dospit)	2	160 - 170	35 - 50
ștrudel cu mere	3	170 - 180	50 - 60
Pizza *	3	200 - 210	15 - 20
Biscuiți, fragezi *	3	150 - 160	15 - 25
Biscuiți, șprîțați *	3	140 - 150	20 - 30
Prăjituri mici *	3	140 - 150	20 - 30
Prăjituri, aluat fermentat	3	170 - 180	20 - 35
Prăjituri, foietaj	3	170 - 180	20 - 30
Prăjituri umplute cu cremă	3	180 - 190	25 - 45
PRODUSE CONGELATE			
Ștrudel cu mere și brânză proaspătă	3	170 - 180	55 - 70
Pizza	3	180 - 190	20 - 35
Cartofi prăjiți, gata pentru gătit	3	200 - 210	25 - 40
Crochete, coapte în cuptor	3	200 - 210	20 - 35



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

AER CALD ECO

eco



3

Vor funcționa încălzitorul rotund și ventilatorul.

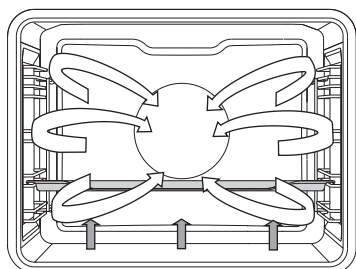
Ventilatorul instalat pe peretele din spate din interiorul cuptorului asigură circulația constantă a aerului cald în jurul cărnii, legumelor sau produselor de patiserie.

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE			
Friptură de porc, 1 kg	2	190 - 200	110 - 130
Friptură de porc, 2 kg	2	190 - 200	130 - 150
Friptură de vită, 1 kg	2	200 - 210	100 - 120
PEȘTE			
Pește întreg, 200 g/bucată	3	190 - 200	40 - 50
File pește, 100 g/bucată	3	200 - 210	25 - 35
PATISERIE			
Biscuiți șprîțați	3	170 - 180	15 - 25
Brioșe mici	3	180 - 190	30 - 35
Ruladă	3	190 - 200	15 - 25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	180 - 190	55 - 65
LEGUME			
Cartofi gratinați	2	180 - 190	40 - 50
Lasagna	2	190 - 200	45 - 55
PRODUSE CONGELATE			
Cartofi prăjiți, 1 kg	3	220 - 230	35 - 45
Medalion carne de găină, 0.7 kg	3	210 - 220	30 - 40
Crochete din pește, 0.6 kg	3	210 - 220	30 - 40



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

CĂLDURĂ JOS + VENTILATOR



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

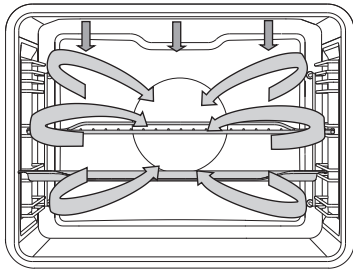
Pregătiți alimentele care vor fi conservate și borcanele în mod normal. Folosiți borcane cu inel de etanșare din cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace filetate sau metalice sau cutii metalice. Asigurați-vă că borcanele au dimensiuni egale, sunt umplute cu același conținut și sunt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

Turnați un litru de apă fierbinte în tava adâncă (aprox. 70°C) și așezați 6 borcane de 1 litru în tavă. Puneți 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)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)	Temperatura când începe să fiarbă	Timp de repaus în cuptor (min)
FRUCTE					
Căpșuni (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Fructe sâmburoase (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Piure fructe (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
LEGUME					
Castraveci murați (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Fasole/morcovi (6x1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

PRĂJIRE



În modul Auto Roast, încălzitorul superior va funcționa în combinație cu încălzitorul pentru grill și cu încălzitorul rotund. Acesta este folosit la frigerea tuturilor tipurilor de carne.

Atunci când prăjiți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii pe acesta și introduceți-l în ghidajul 3. Introduceți tava de picurare în ghidajul 2. Când prăjiți carnea într-o tavă, introduceți tava în ghidajul 2.

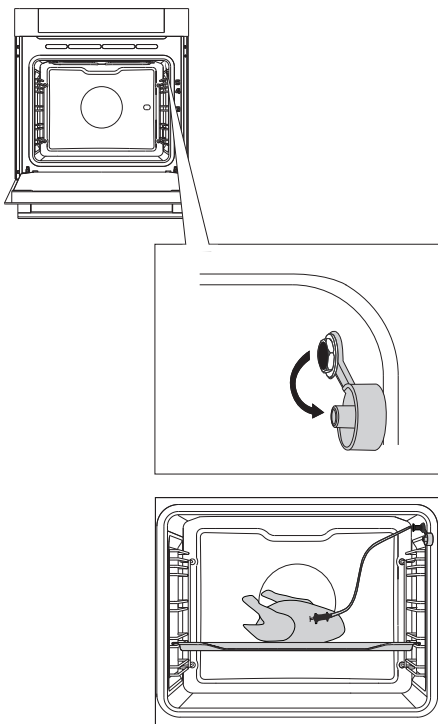
Setați sistemul și temperatura de gătire și temperatura finală a preparatului.

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

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

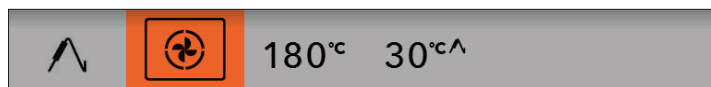
Frigere cu termometrul cu tijă pentru carne (În funcție de model)

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).



Selecțați sistemul (de exemplu: aer cald).

Se vor afișa temperatura presetată și temperatura măsurată. Setați sistemul și temperatura de gătit și temperatura finală a preparatului. Atingeți tasta START.

 Pe parcursul procesului de gătit, temperatura atinsă la interiorul alimentului se va afișa (temperatura dorită la interior poate fi ajustată pe parcursul procesului de gătit). La atingerea temperaturii dorite, procesul de gătit 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 gătit, puneți la loc capacul din metal al cronometrului cu tijă.

Gradul de gătire a cărnii

TIP CARNE	Temperatura din interior (°C)
VITĂ	
Crudă	40-45
În sânge	55-60
Medie	65-70
Bine făcută	75-80
CARNE DE VIȚEL	
Bine făcută	75-85
PORC	
Medie	65-70
Bine făcută	75-85
CARNE DE MIEL	
Bine făcută	79
CARNE DE OAIIE	
Crudă	45
În sânge	55-60
Medie	65-70
Bine făcută	80
CARNE DE CAPRĂ	
Medie	70
Bine făcută	82
CARNE DE PUI	
Bine făcută	82
PEȘTE	
Bine făcută	65-70



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.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Înainte de a începe curățarea aparatului, deconectați-l de la sursa de energie și lăsați-l să se răcească.

Curățarea și întreținerea aparatului nu ar trebui efectuate de copii fără supraveghere adecvată.

Suprafețe din aluminiu

Suprafețele din aluminiu trebuie curățate cu detergenți lichizi neabrazivi destinați acestor materiale.

Aplicați detergentul pe o cârpă udă, curățați suprafața și clătiți cu apă.

Nu aplicați produsul de curățare direct pe suprafață.

Nu folosiți produse de curățare abrazive sau bureți abrazivi.

Observație: Suprafața nu trebuie să intre în contact cu spray-uri de curățare a cuptoarelor; acestea pot cauza deteriorări vizibile și permanente.

Panouri frontale din oțel inoxidabil

(în funcție de model)

Curățați suprafața cu un produs de curățare delicat (spumă de săpun) și un burete moale neabraziv.

Pentru a evita deteriorarea suprafeței, nu utilizați produse de curățare abrazive sau pe bază de solvenți.

Suprafețe acoperite cu lac sau din plastic

(în funcție de model)

Nu utilizați niciodată bureți și produse de curățare abrazive, produse de curățare pe bază de alcool sau alcool pur pentru a curăța butoanele, mânerele ușii, etichetele și plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice.

Îndepărtați petele imediat utilizând o cârpă moale și detergenți lichizi. Puteți utiliza și produse de curățare concepute special pentru acest tip de suprafețe; în acest caz, urmați instrucțiunile producătorului.



Suprafețele din aluminiu nu trebuie niciodată să intre în contact cu spray-uri de curățare a cuptoarelor, deoarece acestea pot cauza deteriorări vizibile și permanente.

CURĂȚAREA CUPTORULUI CONVENȚIONAL

Puteți utiliza procedura standard de curățare pentru a curăța murdăria dificilă din cuptor (utilizând produse de curățare sau un spray pentru cuptor). După acest tip de curățare, clătiți cu atenție reziduurile de detergent.

Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a evita arderea murdăriei pe suprafață. Cel mai ușor mod de eliminare a grăsimii este utilizarea spumei calde de săpun în timp ce cuptorul este cald.

Pentru praful și murdăria dificile, utilizați detergenți convenționali de curățare a cuptorului. Clătiți cuptorul cu atenție cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent. Nu utilizați niciodată produse de curățare agresive, produse de curățare abrazive, bureți abrazivi, produse de îndepărtare a petelor și ruginii.

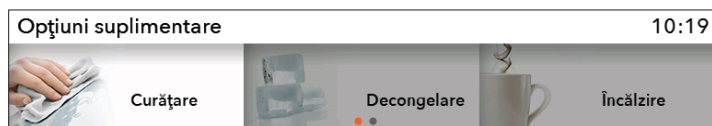
Curățați accesoriile (tăvi adânci și joase de copt, grătare etc.) cu apă fierbinte și detergent.

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

PROGRAMUL DE CURĂȚARE AQUA CLEAN

Înainte de pornirea programului de curățare, îndepărtați toate bucățile mari de murdărie și reziduuri alimentare din interiorul cuptorului.

Turnați 0.6 l de apă caldă în tava de copt adâncă și așezați-o în al doilea ghidaj. Selectați programul de curățare a cuptorului.



Selectați Extra și Curățare din meniul principal. Confirmați selecția prin apăsarea BUTONULUI.



Apăsați tasta START.

💡 La încheierea programului, așteptați răcirea suficientă a cuptorului pentru a putea să ștergeți interiorul cuptorului în siguranță.

După programul de 30 de minute, petele de pe pereții emailați ai cuptorului se vor înmuia, permițând o curățare mai ușoară. Ștergeți petele cu o cârpă umedă.

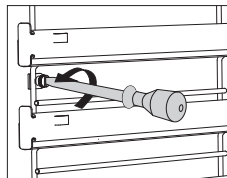
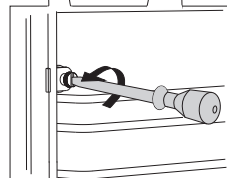
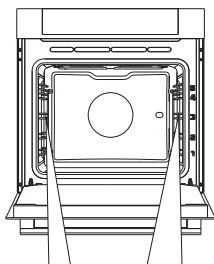
💡 Dacă procesul de curățare nu este eficient (în cazul murdăriei extrem de dificile), repetați-l.



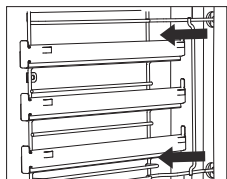
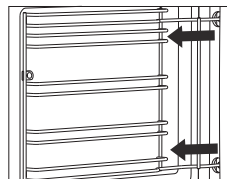
Utilizați programul de curățare după răcirea completă a cuptorului.

ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DIN SÂRMĂ ȘI EXTENSIBILE TELESCOPIC

Folosiți detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



1 Îndepărtați șurubul.

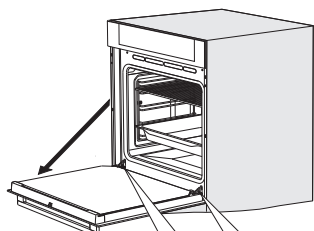


2 Scoateți ghidajele din orificiile din spatele cuptorului.

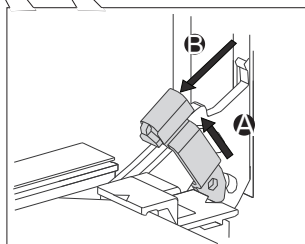


După curățare, înșurubați la loc șuruburile pe ghidaje cu o șurubelniță.

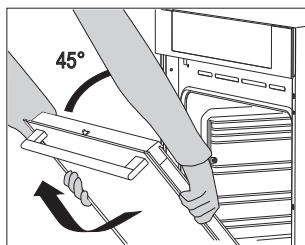
SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI




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



2 Ridicați ușor cei doi fixatori și trageți către dvs.



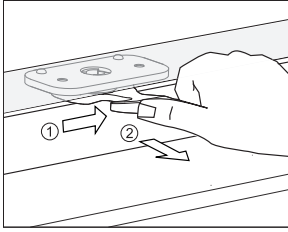
3 Închideți ușor ușa la un unghi de 45 de grade (în raport cu poziția ușii închise complet); ridicați ușa și scoateți-o.

 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 aliniate cu bazele balamalei.




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


BLOCARE UȘĂ (în funcție de model)



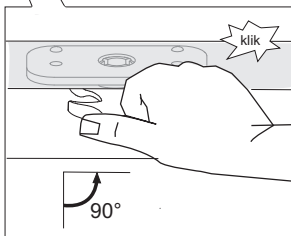
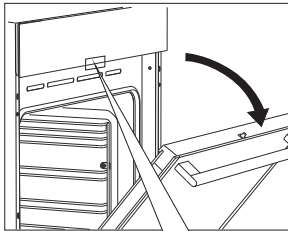
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

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

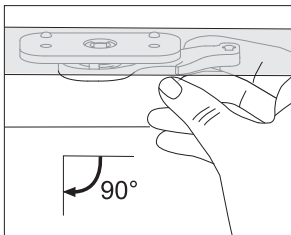
DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

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

Mai întâi, deschideți ușa cuptorului.



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



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

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)

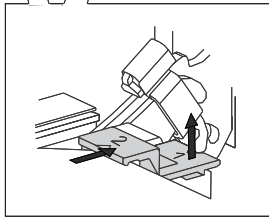
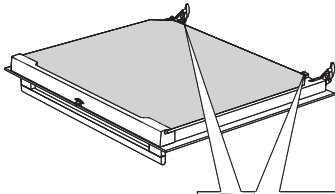
Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de închidere a ușii, care include și unghiul de 75 grade. Acesta permite închiderea simplă, fără zgomot și cursivă a ușii. O împingere ușoară (într-un unghi de 15 grade relativ față de poziția închisă a ușii) este suficientă pentru ca ușa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



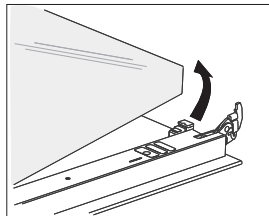
În cazul în care forța aplicată pentru închiderea ușii este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranța acestuia.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA GEAMULUI DE PE UȘA CUPTORULUI

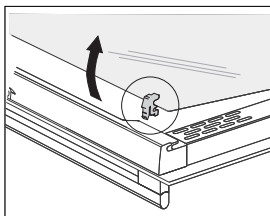
Geamul din sticlă al ușii cuptorului poate fi curățat din interior, dar ușa trebuie mai întâi îndepărtată. Îndepărtați ușa cuptorului (a se vedea capitolul ÎNDEPĂRTAREA ȘI PUNEREA LA LOC A UȘII CUPTORULUI)



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



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



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

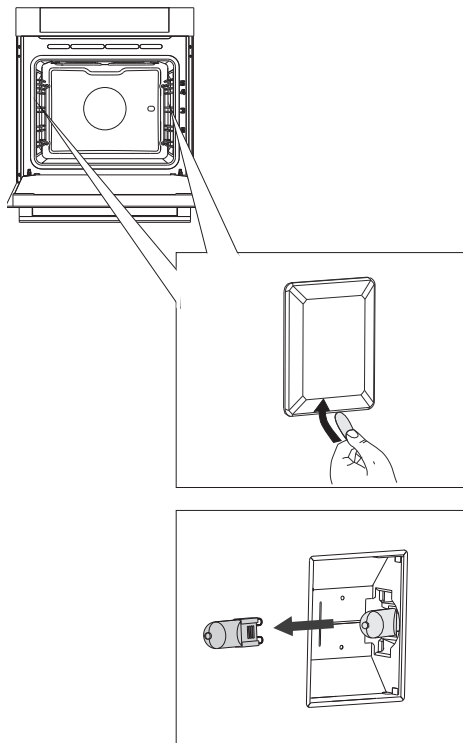


Pentru a reșeza geamul, aplicați procedura în ordine inversă. Marcajele (semicerc) de pe ușă și geam trebuie să se suprapună.

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 modului 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.

BIO MULTI_C_DM_60



ro (12-19)