

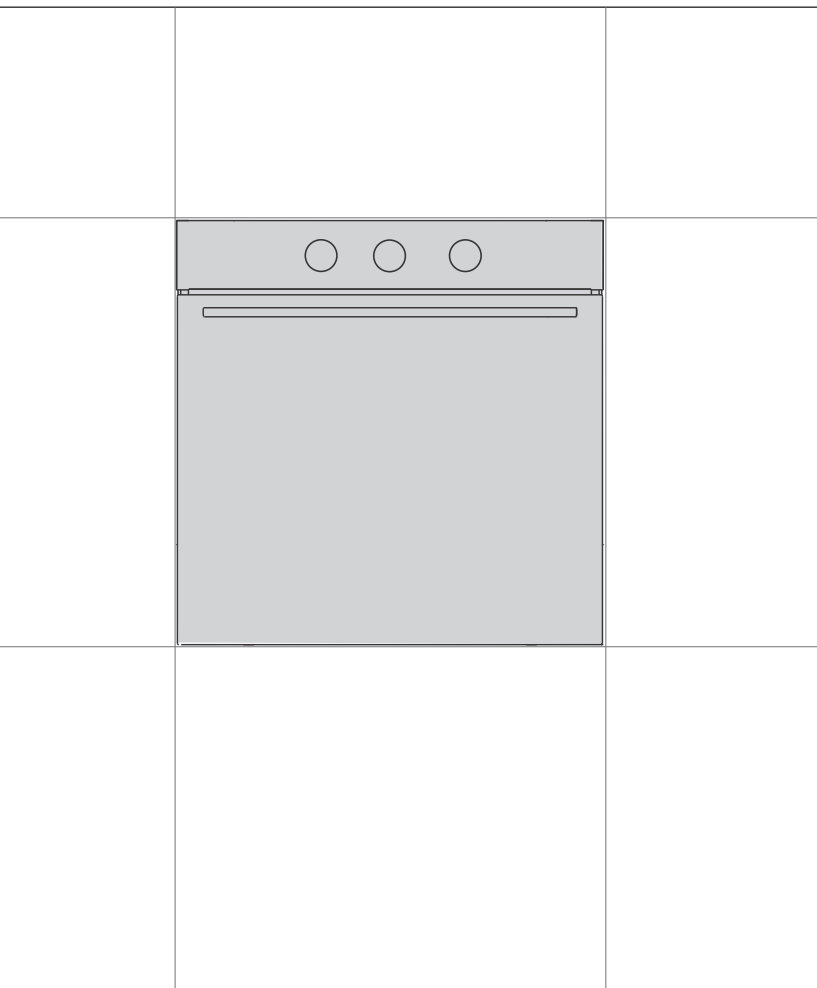
gorenje

RO

RO

**INSTRUCȚIUNI DE
UTILIZARE**

**PENTRU CUPTOR
ÎNCORPORAT**



Vă mulțumim pentru încredere și pentru achiziționarea aparatului!

Acest manual de instrucțiuni detaliat este oferit pentru a face mai accesibilă utilizarea acestui produs. Instrucțiunile ar trebui să vă permită să aflați totul despre noul dumneavoastră aparat, mult mai repede.

Asigurați-vă că ați primit un aparat nedeteriorat. Dacă există deteriorări în urma transportului, contactați vânzătorul de la care ați achiziționat aparatul sau depozitul local de unde a fost furnizat. Numărul de telefon poate fi găsit pe factură sau nota de livrare.

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

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

<http://www.gorenje.com>

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



INFORMAȚIE!

Informație, aviz, sfat, sau recomandare



ATENȚIE!

Avertisment – pericol general



Este important să citiți instrucțiunile cu atenție.

Cuprins

Precauții de siguranță	4
Alte avertizări de siguranță importante	6
Appliance description	7
Rating plate – product information	7
Unitatea de control	8
Buton de împingere și tragere	8
Dotările aparatului	9
Lumini de control	9
Ghidaje	9
Buton ușă cuptor	10
Ventilator pentru răcire	10
Aparatură cuptor și accesorii	10
Înainte de prima utilizare	12
Selectarea setărilor	12
SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIRE	12
REGLAREA TEMPERATURII DE GĂTIRE	15
FUNCȚII DE CRONOMETRARE	15
Începerea procesului de gătit	16
Finalizarea procesului de gătit și oprirea cuptorului	16
Sfaturi și recomandări generale pentru coacere	17
Tabel de gătire	18
Întreținere & curățare	22
Folosirea programului Aqua Clean pentru curățarea cuptorului	23
Îndepărtarea grilajului și a ghidajelor fixe detașabile (extensibile)	24
Demontarea și înlocuirea ușii cuptorului și a geamurilor de sticlă	25
Înlocuirea becului	26
Tabel depanare și erori	27
Avertismente speciale și raportare erori	27
Dezafectarea	28
Testul de gătit	29

Precauții de siguranță



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

Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care dispune de elemente de deconectare. Instalația electrică fixă trebuie realizată în conformitate cu normele de conectare la instalația electrică.

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

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

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

În timpul utilizării aparatul se încălzește. Trebuie să aveți grijă să evitați atingerea elementelor fierbinți din cuptor.

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

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

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

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

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

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

AVERTISMENT: Înainte de a înlocui becul, asigurați-vă că aparatul a fost deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie pentru a preveni pericolul de șoc electric.

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

Alte avertizări de siguranță importante

Aparatul este destinat doar pentru uz casnic. Nu îl folosiți în alte scopuri, cum ar fi încălzirea camerelor, uscarea animalelor de companie sau a altor animale, a hârtiei, țesăturilor, ierburilor, etc. pentru că vă poate provoca răni sau se poate produce un incendiu.

Aparatul trebuie conectat la instalația electrică fixă care dispune de elemente de deconectare. Instalația electrică fixă trebuie realizată în conformitate cu normele de conectare la instalația electrică.

Nu ridicați aparatul de mânerul ușii.

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

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

Ușa cuptorului devine foarte fierbinte în timpul utilizării. Un al treilea strat de sticlă este instalat pentru extra protecție, reducând temperatura la suprafața exterioară (doar la anumite modele).

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

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

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

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

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

Curățați cuptorul după ce s-a răcit complet.

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

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

Nu utilizați acest aparat dacă este deteriorat. Contactați o unitate de service autorizat.



ATENȚIE!

Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a conecta aparatul. Orice reparație ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție.

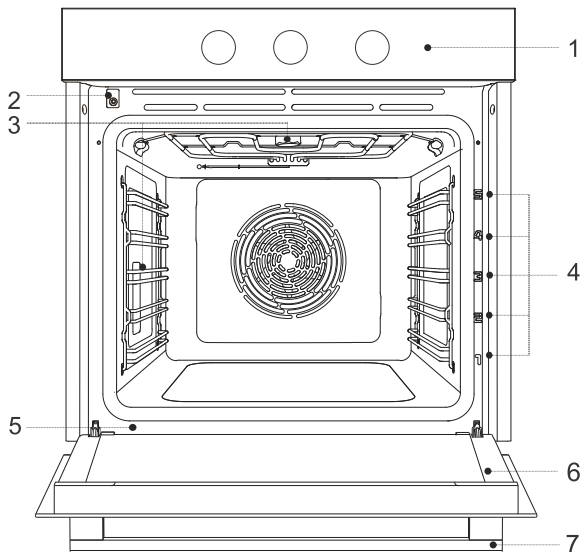
Appliance description



INFORMAȚIE!

Appliance functions and equipment depend on the model.

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

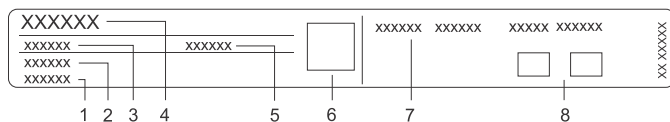


- 1 Unitate de comandă
- 2 Comutator de ușă
- 3 Lumină
- 4 Ghidaje – niveluri de gătit

- 5 Plăcuța cu date tehnice
- 6 Ușa cuptorului
- 7 Mânerul ușii

Rating plate – product information

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

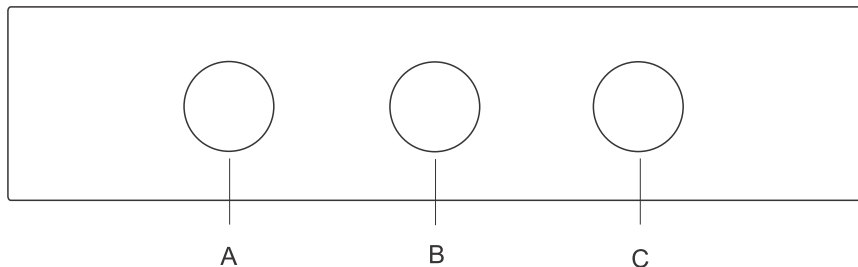


- 1 Număr de serie
- 2 Model
- 3 Tip
- 4 Marca

- 5 Cod/ID
- Cod QR 6 (în funcție de model)
- 7 Infomații tehnice
- 8 Indicații/simboluri de conformitate

Unitatea de control

(în funcție de model)



- A. butonul de selectare a sistemului
- B. temporizator oprire (în funcție de model)
- C. Buton de setare a temperaturii

Buton de împingere și tragere

(în funcție de model)

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



ATENȚIE!

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

Dotările aparatului

Lumini de control

(în funcție de model)

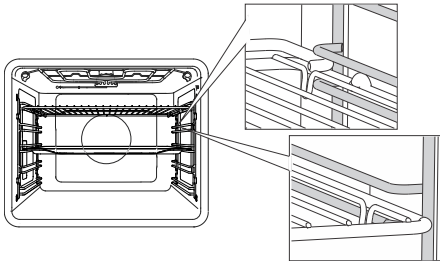
Indicator luminos: indică faptul că încălzitorul este în funcțiune. Atunci când încălzitoarele sunt în funcțiune, indicatorul luminos (pentru aparate fără temporizator de oprire) va fi aprins.

Indicator luminos pentru temperatură: acest indicator este aprins când încălzitoarele din cuptor funcționează și se sting când se atinge temperatura setată.

Ghidaje

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

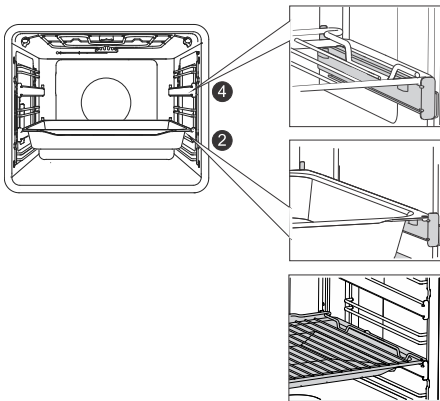
Ghidaje de sârmă



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

Ghidaje extensibile fixe

(în funcție de model)



Ghidajele extensibile pot fi instalate la nivelul 2 și 4.

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

Ghidaje click-on detașabile

(în funcție de model)



Ghidajul extensibil atașat poate fi inserat în oricare spațiu dintre două ghidaje de sârmă. Amplasați ghidajul în mod simetric pe ghidajele de sârmă din stânga și din dreapta interiorului cuptorului. Mai întâi agățați clema superioară a ghidajului sub sârma superioară a ghidajului de sârmă. Apoi apăsați clema inferioară în poziția corectă până ce auziți un declic.

NOTĂ: Ghidajele pot fi atașate la orice înălțime între cele două niveluri de ghidaje de sârmă.

INFORMAȚIE!

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

Atenție la rotația corectă a ghidajului detașabil, astfel încât să se extindă către exterior, adică în afara cuptorului.

Buton ușă cuptor

(în funcție de model)

În cazul în care ușa cuptorului se deschide în timpul funcționării, comutatorul ușii va opri sistemul de încălzire și ventilatorul din interiorul cuptorului. La închiderea ușii, același comutator va reporni aparatul.

Ventilator pentru răcire

Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire, care răcește carcasa, ușa și unitatea de comandă a aparatului. După oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze pe o perioadă scurtă pentru a răci cuptorul.

Aparatură cuptor și accesorii

(în funcție de model)



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

INFORMAȚIE!

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

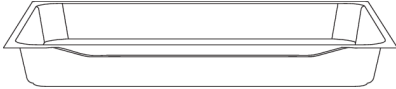


TAVA DE COPT PUȚIN ADÂNCĂ este folosită pentru produse de patiserie și prăjituri. Poate fi folosită și ca tavă de colectare.



ATENȚIE!

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



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



INFORMAȚIE!

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



ATENȚIE!

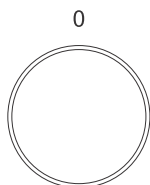
Aparatul și unele dintre piesele accesibile tind să se încălzească în timpul gătirii.

Înainte de prima utilizare

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

Selectarea setărilor

SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIRE



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














INFORMAȚIE!


Appliance functions and equipment depend on the model.

Simbol	Utilizare
	PREÎNCĂLZIREA RAPIDĂ A CUPTORULUI Pentru a permite unității să atingă temperatura presetată în cel mai scurt timp posibil. Atunci când cuptorul se încinge la temperatura dorită, procesul de încălzire este finalizat. Acesta este urmat de setarea sistemului pe care doriți să o utilizați pentru a găti alimentele. Această funcție nu este potrivită pentru gătitul alimentelor. Această funcție nu este potrivită pentru prepararea alimentelor.
	SISTEM DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR¹⁾ Utilizați acest sistem pentru coacere convențională, pe un singur rând, pentru suflouri și pentru coacere la temperaturi reduse (slow cooking). Injectia cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă sporită a suprafeței.
	GRĂTAR MARE CU VENTILATOR Pentru friptură de pui și porțiuni mai mari de carne pe grătar.
	COACERE INTENSIVĂ (PRĂJIRE CU AER)¹⁾ Această metodă de coacere formează o crustă crocantă, fără grăsime adăugată. Aceasta este o alternativă sănătoasă la prăjirea de tip fast-food, având mai puține calorii în mâncarea gătită. Adecvat pentru bucăți mai mici de carne, pește, legume și produse congelate pentru prăjit (cartofi prăjiți, nuggets de pui). Injectia cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă sporită a suprafeței.

Tabel continuat de la ultima pagina

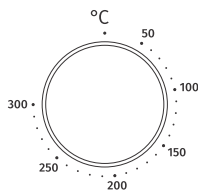
Simbol	Utilizare
	AER CALD ¹⁾ Aerul cald permite un flux de aer cald mai bun în jurul alimentelor. Astfel, acesta usucă suprafața și creează o crustă groasă. Utilizați acest sistem pentru a găti carne, produse de patiserie și legume, și pentru a usca alimentele pe un singur nivel sau pe rânduri multiple. Injecția cu abur rezultă în rumenire și consistență crocantă sporită a suprafeței.
	
	TOP AND BOTTOM HEATER ¹⁾ Use this system for conventional baking on a single rack, making soufflés, and baking at low temperatures (slow cooking).
	Steam injection results in better browning and more crunchiness of the surface.
	ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR Folosiiți acest sistem, către finalul procesului de gătit, pentru rumenirea mâncării în partea de jos. Sistemul este adecvat și pentru gătire la abur.
	GRĂTAR MARE Utilizați sistemul pentru a prepara la grătar alimentele plate, precum pâinea prăjită, sandvișurile, cârnații de grătar, pește, frigărui, etc., precum și pentru gratinarea și rumenirea crustei. Sistemele de încălzire montate în partea superioară a interiorului cuptorului încălzesc întreaga suprafață. Temperatura maximă permisă este 240 °C.
	COACERE LENTĂ ²⁾ Pentru gătit delicat, lent și uniform a cărnii, a peștelui și a produselor de patiserie pe un singur rând. Această metodă de gătit va lăsa carnea cu un conținut mai mare de apă în interior, făcând-o mai suculentă și mai fragedă, în timp ce produsele de patiserie vor fi rumenite/coapte uniform. Acest sistem este folosit în intervalul de temperatură 140 °C și 220 °C
	SISTEM PIZZA Acest sistem este optim pentru coacerea de pizza și produse de patiserie cu conținut mare de apă. Utilizați pentru coacere pe un singur rând, atunci când doriți gătitul mai rapid și mai crocant.
	COACEREA ALIMENTELOR CONGELATE Această metodă permite coacerea alimentelor congelate într-un interval de timp mai scurt, fără preîncălzire. Ideală pentru produse congelate coapte în prealabil (produse de panificație, croissant, lasagna, cartofi prăjiți, nuggets de pui), carne și legume.
	DECONGELAREA Utilizați această funcție pentru decongelarea controlată a alimentelor congelate (prăjituri, foietaje, pâine, chifle, fructe congelate). Pe durata procesului de decongelare, întoarceți alimentele, amestecați, separați bucățile care s-au lipit la congelare. Pentru siguranță microbiologică, recomandăm să decongeleți lent, în frigider, carnea și alte alimente delicate.
	AQUA CLEAN Acest program facilitează îndepărtarea oricăror pete din interiorul cuptorului.

Tabel continuat de la ultima pagina

Simbol	Utilizare
	ILUMINAREA CUPTORULUI Iluminarea cuptorului va porni când este selectat un sistem sau când butonul este rotit în poziția de iluminare.

- 1) *☞ Puteți adăuga abur la procesul de coacere cu aceste sisteme. Se va opera funcția de bază la selectarea sistemului. Utilizând o tavă de copt cu apă, funcția va fi modificată la coacere cu abur suplimentar (consultați capitolul Începutul operării).*
- 2) *Este folosit pentru a obține o clasă de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1.*

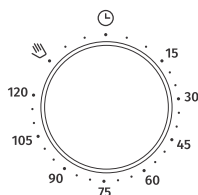
REGLAREA TEMPERATURII DE GĂTIRE



Rotiți butonul pentru a seta TEMPERATURA dorită.


FUNȚII DE CRONOMETRARE

(în funcție de model)




TEMPORIZATOR DE OPRIRE (temporizator) Mai întâi, selectați sistemul și temperatura de gătit. Setează durata prin rotirea butonului în direcția acelor de ceasornic. La expirarea timpului, sistemul de oprire selectat se va opri.

INFORMAȚIE!

Dacă nu doriți utilizarea temporizatorului sau dacă durata, fie este mai scurtă de 15 minute, fie depășește 120 de minute, se recomandă setările manuale. Rotiți butonul către stânga, în direcția simbolului . În poziția „0”, cuptorul nu va mai opera.

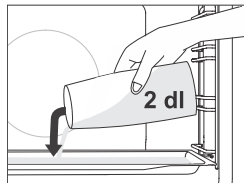
Începerea procesului de gătit

După 10 secunde, când sistemul, temperatura și comutatorul cronometrului sunt setate, cuptorul începe să funcționeze.

La modelele cu funcție Temporizator, selectați timpul de preparare sau rotiți temporizatorul de oprire în poziția manuală .

INFORMAȚIE!

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



Coacerea cu adaos de abur

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

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

INFORMAȚIE!

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

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

Finalizarea procesului de gătit și oprirea cuptorului

Rotiți **BUTONUL DE SELECȚIE A SISTEMULUI** și **BUTONUL DE TEMPERATURĂ** în poziția „0”. Se va emite un semnal acustic.

INFORMAȚIE!

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

Sfaturi și recomandări generale pentru coacere

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

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

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

Tabel de gătire









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

Meniu			°C	min
PRODUSE DE PATISERIE ȘI PANIFICAȚIE				
Patiserie/prăjituri în forme				
Pandișpan	3		150	30-40
plăcintă cu umplutură	1		170	90-120
prăjitură marmorată	2		170-180	50-60
prăjitură cu aluat dospit Gugelhupf (prăjitură Bundt, chec)	2		170-180	45-55
plăcintă, tartă	3		170-180	35-45
negrese	2		170-180	30-35
produse de patiserie pe tăvi și foi de copt				
ștrudel	2		180-190	60-70
ștrudel, congelat	2		200-210	34-45
ruladă	3	 + tavă de copt cu apă	170-180 *	13-18
Buchteln	2		180-190	30-40
biscuiți, fursecuri				
brioșe	3		160 *	20-30
brioșe, 2 niveluri	2, 4		145	40-50
produse de panificație mici cu drojdie	2		180 *	17-22
produse de panificație mici cu drojdie, 2 niveluri	2, 4		160 *	18-25
produse din foietaj	3		170	30-40
produse din foietaj, 2 niveluri	2, 4		170 *	25-30
fursecuri/prăjituri				
fursecuri șpritate	3		140	30-40
fursecuri șpritate, 2 niveluri	2, 4		140	45-55
fursecuri șpritate, 3 niveluri	1, 4, 5		145 *	50-60
fursecuri/prăjituri	3		140	20-30



























Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			°C	min
biscuiți, 2 niveluri	2, 4		150-160 *	20-25
bezea	3		80-100 *	120-150
bezea, 2 niveluri	2, 4		80-100 *	120-150
macarons	3		130-140 *	15-20
macarons, 2 nivele	2, 4		130-140 *	15-20
pâine				
creștere și dospire	2		40-45	30-45
pâine la tavă	2	 + tavă de copt cu apă	190-200	40-55
pâine la tavă, 2 niveluri	2, 4		190-200 *	40-55
pâine coaptă în oală	2		190-200	30-45
pâine coaptă în oală, 2 niveluri	2, 4		200-210	30-45
lipie (focaccia)	2		270	15-25
chifle (chifle pentru hamburgeri/chifle rotunde)	3	 + tavă de copt cu apă	200-210	10-15
chifle (chifle pentru hamburgeri/chifle rotunde), 2 niveluri	2, 4		200-210 *	15-20
pâine prăjită	5		230	4-7
sandvișuri	5		230	3-5
pizza și alte preparate				
pizza	1		300 *	4-7
pizza, 2 niveluri	2, 4		210-220 *	25-30
pizza congelată	2		200-220 *	10-25
pizza congelată, 2 niveluri	2, 4		200-220 *	10-25
plăcintă savuroasă, quiche	2		190-200	50-60
burek	2		180-190	40-50
CARNE				
carne de vită și mânzat				
friptură de vită (spată, pulpă), 1,5 kg	2		160-170	130-160

Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			°C	min
rasol de vită, 1,5 kg	2	≡	200-210	90-120
mușchi, medie, 1 kg	2	≡	170-190 *	40-60
friptură de vită, gătire lentă	2	≡	120-140 *	250-300
steak de vită, bine-făcut, grosime 4 cm	4	▼▼▼	220-230	25-30
burgeri, grosime 3 cm	4	▼▼▼	220-230	25-35
friptură de vițel, 1,5 kg	2	≡	160-170	120-150
carne de porc				
friptură de porc, pulpă, 1,5 kg	3		170-180	90-110
friptură de porc, spată, 1,5 kg	3	≡	180-190	120-150
mușchi file de porc, 400 g	2	≡	80-100 *	80-100
friptură de porc, gătire lentă	2	≡	100-120 *	200-230
friptură de porc, gătire lentă	2	≡	120-140 *	210-240
cotlete de porc, grosime 3 cm	4	▼▼▼	220-230	20-25
carne de pui				
perutnina, 1,2 - 2,0 kg	2	▼▼▼	200-220	60-80
carne de pui umplută, 1,5 kg	2		170-180	80-100
carne de pui, piept	2		170-180	45-60
chicken thighs	3	▼▼▼	210-220	30-45
aripi de pui	4		210-220	30-45
carne de pui, piept, gătire lentă	3	≡	100-120 *	60-90
preparate din carne				
roladă de carne tocată, 1 kg	2		170-180	60-70
cârnați de grătar, bratwurst	4	▼▼▼	230 **	8-15
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE				
pește întreg, 350 g	4	▼▼▼	230-240	12-20
file de pește, grosime 1 cm	4	▼▼▼	220-230	8-12
pește la cuptor, grosime 2 cm	4	▼▼▼	220-230	10-15
scoici Saint-Jacques	4	▼▼▼	230 *	5-10
creveți	4	▼▼▼	230 *	3-10
LEGUME				
cartofi copti, wedges	3		210-220 *	30-40

Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			°C	min
cartofi copti, jumătăți	3	 + tavă de copt cu apă	200-210 *	40-50
cartofi umpluți (cartofi în folie)	3		190-200	30-40
Cartofi pai, de casă	4		210-220 *	20-30
legume mixte, wedges	3	 + tavă de copt cu apă	190-200	30-40
legume umplute	3		190-200	30-40
PRODUSE CONVENȚIONALE - CONGELATE				
cartofi pai	3		210-220	20-25
cartofi pai, 2 niveluri	2, 4		190-210	30-40
Medalioane de pui	4		210-220 *	12-17
Batoane de pește	2		210-220	15-20
lasagna, 400 g	2		200-210	30-40
legume cuburi	2		190-200	20-30
croisante	3		170-180	18-23
BUDINCĂ, SUFLEU ȘI PREPARATE GRATINATE				
musaca de cartofi	2		180-190	35-45
lasagna	2		180-190	35-45
budincă dulce coaptă	2		160-180	40-60
sufleu dulce	2		160-180 *	35-45
preparate gratinate	3		170-190	30-45
tortilla umplută, enchilada	2		180-200	20-35
brânză la grătar	4		230 **	6-9
ALTELE				
conservare	2		180	30
sterilizare	3		125	30
gătit în bain-marie (fierbere sub presiune)	2		150-170 *	/
reîncălzire	3		60-95	/
încălzire placă	2		75	15

Întreținere & curățare



ATENȚIE!

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

Copiii nu trebuie să curețe aparatul fără a fi supravegheați.

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

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

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

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

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

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



INFORMAȚIE!

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

Echipamentele de cuptor pot fi spălate la mașina de spălat.

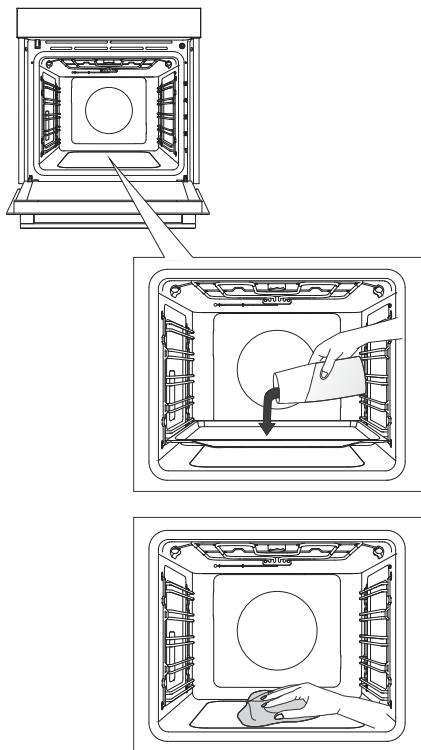
Reziduurile alimentare (grăsimi, zahăr, proteine) se pot aprinde în timpul utilizării aparatului. Prin urmare, îndepărtați bucățile mai mari de murdărie din interiorul cuptorului și accesoriile înainte de fiecare utilizare.

Folosirea programului Aqua Clean pentru curățarea cuptorului


Acest program facilitează îndepărtarea oricăror pete din interiorul cuptorului.

Pentru o curățare cât mai eficientă, se recomandă utilizarea regulată a acestei funcții, după fiecare preparare.

Înainte de a porni programul de curățare, ștergeți toate reziduurile vizibile de mizerie și alimente din interiorul cuptorului.



1 Introduceți tava puțin adâncă pe primul nivel de ghidare și turnați 0,4 litri de apă fierbinte în aceasta.

2 Rotiți **BUTONUL SELECTOR AL SISTEMULUI** în poziția „Aqua Clean”  .
Setați **BUTONUL DE TEMPERATURĂ** la 80 °C.

3 Așteptați 30 de minute.

4 După ce programul s-a încheiat, scoateți cu grijă tava, cu ajutorul unor mănuși (este posibil să fi rămas apă în tavă). Ștergeți petele cu o cârpă umedă și spumă. Ștergeți bine aparatul, cu o cârpă umedă, pentru a îndepărta toate reziduurile de curățare.

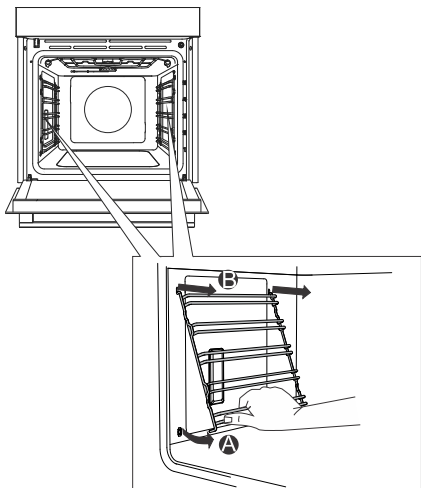
INFORMAȚIE!

În cazul în care procesul de curățare nu s-a încheiat cu succes (dacă există urme persistente de murdărie), repetați procesul.

ATENȚIE!

Utilizați sistemul Aqua Clean când cuptorul s-a răcit complet..

Îndepărtarea grilajului și a ghidajelor fixe detașabile (extensibile)



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

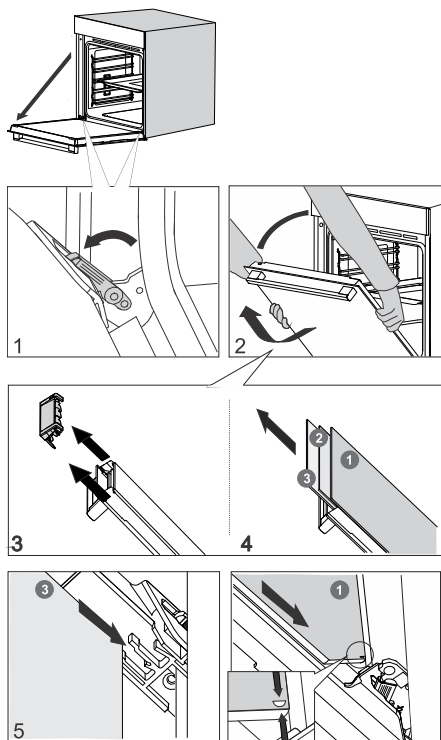
B Scoateți-le din orificiile din partea superioară.



INFORMAȚIE!

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

Demontarea și înlocuirea ușii cuptorului și a geamurilor de sticlă



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

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

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

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

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

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

INFORMAȚIE!

Pentru a înlocui ușa, aplicați procedura în ordine inversă. Dacă ușa nu se deschide sau închide corespunzător, asigurați-vă că creștăturile de pe balamale sunt aliniate cu bazele balamalei.

ATENȚIE!

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

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

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

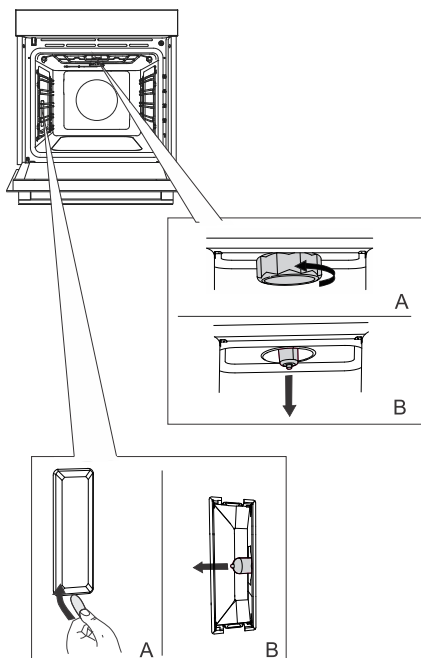
ATENȚIE!

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

Înlocuirea becului

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

Lămpi cu halogen: G9, 230 V, 25 W



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

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



INFORMAȚIE!

Asigurați-vă că nu deteriorați stratul de email.

Utilizați protecția pentru a evita arsurile.



ATENȚIE!

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

Tabel depanare și erori

Avertismente speciale și raportare erori

În timpul perioadei de garanție, reparațiile pot fi efectuate doar de un centru de service autorizat de producător.

Înainte de efectuarea oricărei reparații, asigurați-vă că aparatul este deconectat de la rețeaua de alimentare cu energie prin scoaterea siguranței sau a ștecherului din priza de perete.

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

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

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

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

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

Problemă/eroare	Cauză
Siguranța principală sare des.	Sunați un tehnician.
Iluminatul cuptorului nu funcționează.	Procesul de schimbare a becului din cuptor este descrisă în capitolul Înlocuirea becului.

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

Dezafectarea



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

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

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

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

Testul de gătit





















EN60350-1: Folosiți numai echipamentul furnizat de producător.

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


* Preîncălziți aparatul până când atinge temperatura setată. Nu utilizați modul de preîncălzire rapidă.

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

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

COACERE						
Meniu	Echipamente	așezarea formeii		 °C	 min	
biscuiți/fursecuri – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	140	30-40	
biscuiți/fursecuri – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	150	30-40	
fursecuri – două rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		2, 4	140	45-55	
fursecuri – trei rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		1, 4, 5	135	50-60	
brîoșe – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	160 *	20-30	
brîoșe – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	160	30-40	
brîoșe – două rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		2, 4	145	40-50	
brîoșe – trei rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pandișpan	formă rotundă din metal, cu diametru de 26 cm / grătar		1	150	45-55	
Pandișpan	formă rotundă din metal, cu diametru de 26 cm / grătar		3	160	45-55	
pandișpan - două rânduri / niveluri	2 x forme rotunde din metal, cu diametru de 26 cm / grătar		2, 4	160 **	45-55	
plăcintă cu mere	2 x forme rotunde din metal, cu diametru de 20 cm / grătar		1	170	90-120	
plăcintă cu mere	2 x forme rotunde din metal, cu diametru de 20 cm / grătar		2	170	80-110	

FIERBERE

Meniu	Echipamente	așezarea formeii		°C	⌚ min	<input type="checkbox"/>
pâine prăjită	grătar		5	230	4-7	▼▼▼▼
pljeskavica (pateu cu carne tocată)	grătar + tavă de copt puțin adâncă ca tavă de scurgere		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

gorenje



843366-a11

