

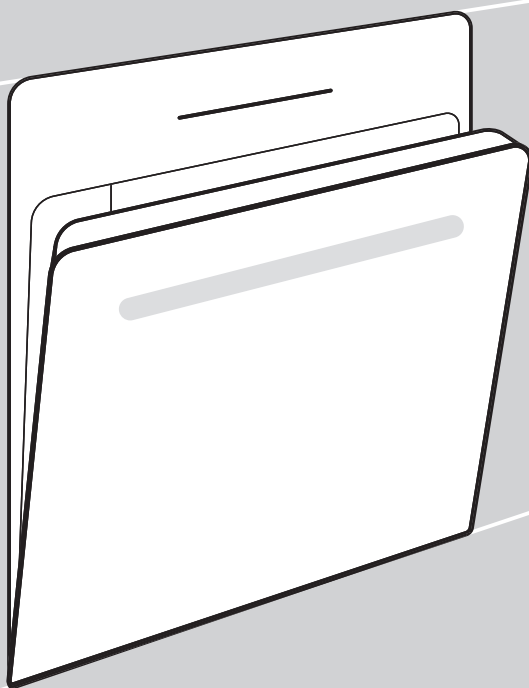
gorenje

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.

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.



Pentru instrucțiuni și sugestii mai detaliate vizitați <http://www.gorenje.com> sau scanați codul QR de pe plăcuța tehnică.

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



INFORMAȚIE!

Informație, aviz, sfat, sau recomandare



ATENȚIE!

Avertisment – pericol general

Cuprins

Precauții de siguranță	4
Alte avertizări de siguranță importante	5
Appliance description	8
Rating plate – product information	8
Unitatea de control	9
Buton de împingere și tragere	9
Dotările aparatului	10
Ghidaje	10
Buton ușă cuptor	11
Ventilator pentru răcire	11
Aparatură cuptor și accesorii	11
Înainte de prima utilizare	13
Pornirea aparatului pentru prima dată	13
Selectarea setărilor	14
SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIRE	14
REGLAREA TEMPERATURII DE GĂTIRE	15
FUNCȚIA ORĂ	16
INjecȚIE CU ABUR	17
Începerea procesului de gătit	20
Finalizarea procesului de gătit și oprirea cuptorului	20
Alegerea setărilor generale	21
Sfaturi și recomandări generale pentru coacere	23
Tabel de gătire	24
Gătirea cu sonda de temperatură.	28
Niveluri recomandate pentru diferite tipuri de carne	29
Întreținere & curățare	30
Folosirea programului Aqua Clean pentru curățarea cuptorului	31
Curățarea tăvii de evaporare	32
Curățarea sistemului de gătire la aburi	33
Îndepărtarea grilajului și a ghidajelor fixe detașabile (extensibile)	33
Demontarea și înlocuirea ușii cuptorului și a geamurilor de sticlă	34
Înlocuirea becului	35
Tabel depanare și erori	36
Avertismente speciale și raportare erori	36
Dezafectarea	37
Testul de gătit	38

Precauții de siguranță

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Folosiți doar sonda de temperatură recomandată pentru acest cuptor.

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

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

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

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

Alte avertizări de siguranță importante

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

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

Recomandăm transportarea și instalarea aparatului de către două persoane (din cauza greutatei aparatului).

Nu ridicați aparatul de mânerul ușii.

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

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

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

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

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

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

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

Curățați cuptorul după ce s-a răcit complet.

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

Nu utilizați acest aparat dacă este deteriorat. Deconectați aparatul de la rețeaua electrică și contactați o unitate de service autorizată.

Cuptorul poate fi folosit în siguranță atât cu ghidajele pentru tava de coacere cât și fără acestea.

Nu depozitați în cuptor obiecte care pot genera pericole la pornirea cuptorului.

Variațiile afișajului orei de pe ecran nu afectează funcționalitatea aparatului și poate fi cauzată de fluctuațiile frecvenței din rețeaua electrică.

Înainte de conectarea aparatului la sursa de alimentare, lăsați-l la temperatura camerei, pentru câteva momente, astfel încât temperatura componentelor să devină egală cu cea a camerei. În cazul în care cuptorul a fost depozitat la o temperatură apropiată de punctul de îngheț sau sub acesta, anumite componente ar putea fi afectate, cu precădere pompa.

Nu operați acest aparat într-un mediu cu temperatură ambientală sub 5 °C. Pompa aparatului poate fi deteriorată în cazul pornirii sale în astfel de condiții.

Nu utilizați apă distilată, apă de la robinet cu conținut mare de clor sau alte lichide similare.

Atunci când coaceți cu injecție de abur, deschideți complet ușa cuptorului, după finalizarea procesului de coacere. În caz contrar, aburul care iese din incinta cuptorului poate afecta funcționarea unității de comandă.

Puneți vasul de evaporare în aparat numai când coaceți cu injecție de abur. Când nu utilizați funcția de injecție de abur, îndepărtați-o.

Scoateți și înlocuiți tava de evaporare numai după răcirea completă a cuptorului.

**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.

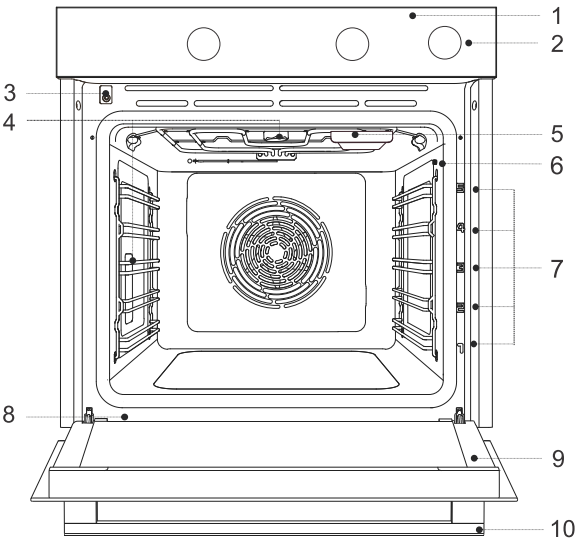
Appliance description



INFORMAȚIE!

Appliance functions and equipment depend on the model.

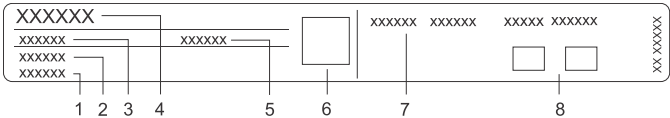
Basic equipment of your appliance includes wire guides, shallow baking sheet, and a grid.



1. Unitate de comandă	6. Mufa sondei de temperatură
2. Buton rezervor apă	7. Nivelurile suporturilor (1 – 5)
3. Comutator de ușă	8. Plăcuța cu date tehnice
4. Lumină	9. Ușa cuptorului
5. Tavă de evaporare	10. Mânerul ușii

Rating plate – product information

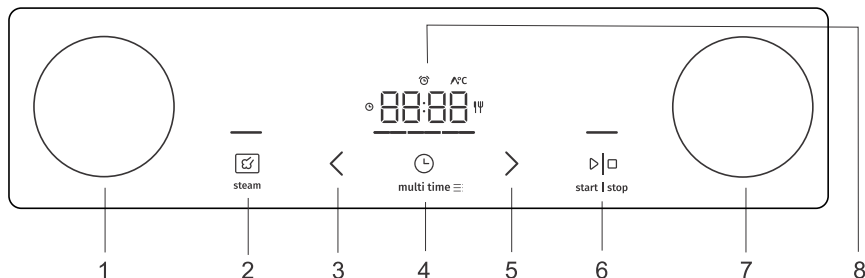
Plăcuța tehnică ce indică informațiile de bază ale aparatului este fixată pe marginea cuptorului.



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

Unitatea de control

(în funcție de model)



1. butonul de selectare a sistemului
2. Tasta injecție de abur, anulare sau revenire
3. Tasta de reducere a valorilor
4. Tasta funcției de temporizare și setări
5. Tasta de mărire a valorilor
6. Tasta start | stop pentru a confirma, porni sau opri/întrerupe
7. Buton de setare a temperaturii
8. Afișajul



INFORMAȚIE!

Tastele vor reacționa mai bine dacă le veți atinge cu o parte mai mare a degetului. La fiecare apăsare a unei taste se va emite un semnal acustic scurt

Buton de împingere și tragere

(în funcție de model)

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



ATENȚIE!

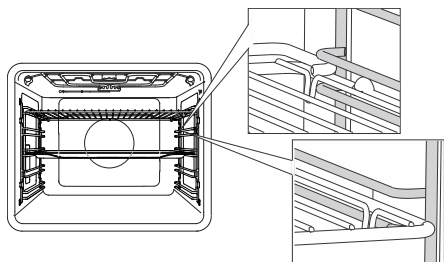
După fiecare utilizare, rotiți butonul înapoi în poziția "off" și împingeți-l la loc. Butonul de împingere și tragere poate fi împins înapoi, doar atunci când butonul este în poziția "off".

Dotările aparatului

Ghidaje

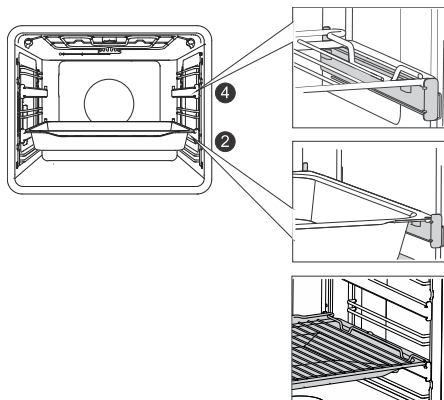
- Ghidajele permit gătirea sau coacerea pe 5 niveluri
- Înălțime nivelurilor ghidajelor în care se pot introduce grătarul se numără de jos în sus.
- Nivelurile 4 și 5 sunt destinate frigerii și preparării la grătar.
- La introducerea accesoriilor acestea trebuie rotite în poziția corectă

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)

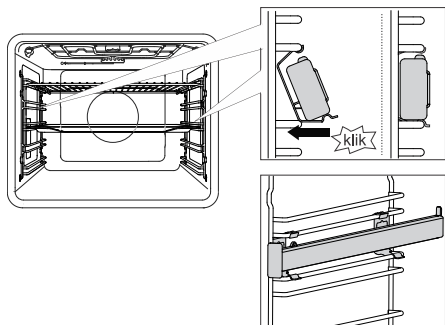


Ghidajele extensibile pot fi instalate la nivelul 2 și 4.

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 sârmă 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)

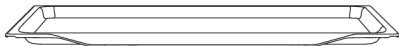


GRĂȚARUL se utilizează pentru preparare la grătar/fierbere sau drept suport pentru tige, tavă de copt sau vas de copt cu alimentele de preparat.



INFORMAȚIE!

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

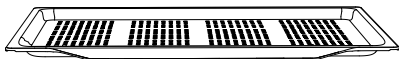


TAVA DE COPT PUȚIN ADÂNCĂ este folosită pentru produse de patiserie și prăjituri. Poate fi folosită și ca tavă de colectare.

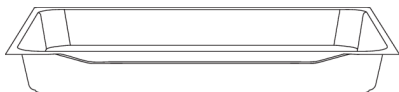


ATENȚIE!

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



The **TAVA DE COPT PUȚIN ADÂNCĂ ȘI PERFORATĂ** se utilizează pentru preparare cu sisteme prevăzute pentru injecție cu abur și prăjire cu aer cald. Orificiile permit un flux de aer mai bun, pentru o crustă mai crocantă. La prepararea alimentelor cu conținut mare de lichide (apă, grăsimi), așezați tava de copt puțin adâncă sau tava de copt multifuncțională cu un nivel mai jos pentru a servi ca tavă de picurare.



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



INFORMAȚIE!

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



SONDĂ (BAKESENSOR) de temperatură.



ATENȚIE!

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

Înainte de prima utilizare

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

Pornirea aparatului pentru prima dată

După conectarea aparatului la rețeaua electrică sau după o întrerupere prelungită a alimentării, va apărea pe ecran ora 12:00.

Mai întâi, reglați și confirmați setările de bază.

INFORMAȚIE!

Le puteți modifica prin atingerea tastelor < sau > . Confirma setarea dorită apăsând pe tasta **start I stop**. Puteți seta următoarea setare după ce ați setat-o și ați confirmat-o pe cea anterioară.



1. SETAREA OREI

Dacă atingeți tastele < sau > puteți seta ora de zi. Dacă țineți apăsată mai mult timp tasta pentru setarea valorilor, valorile se schimbă mai repede.

INFORMAȚIE!

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



2. REDUCERE LUMINOZITATE ECRAN

Intensitatea mare a luminii reprezintă setarea implicită. Semnul **brh** și valoarea setată curentă pentru intensitatea luminozității de afișare se va afișa pe ecran. Atingeți tasta < sau > pentru a selecta nivelul dorit și confirmați. Utilizați tastele de setare a valorii pentru a mări sau reduce intensitatea luminii.



3. VOLUM SEMNAL ACUSTIC

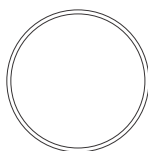
Volumul mediu reprezintă setarea implicită. Semnul **Vol** și valoarea setată curentă pentru volumul semnalului acustic se vor afișa pe ecran. Atingeți tasta < sau > pentru a selecta nivelul dorit și confirmați. De asemenea, semnalele acustice pot fi oprite.

Atunci când setările selectate sunt confirmate, ceasul va apărea pe unitatea de afișare (dacă BUTONUL de selectare a sistemului este în poziția 0).

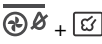
Selectarea setărilor

SELECTAREA SISTEMULUI DE GĂTIRE

0



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

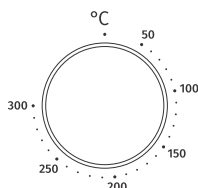
Simbol	Utilizare
>>	FUNCȚIA DE PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ A CUPTORULUI Pentru a atinge temperatura presetată în cel mai scurt timp posibil. Când cuptorul este preîncălzit la temperatura setată, se va auzi un bip scurt și liniuța de sub ceas se va aprinde. Apoi puteți selecta setarea sistemului pe care doriți să o utilizați pentru a pregăti mâncarea. Această funcție nu este potrivită pentru copt.
	VENTILATOR DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR ¹⁾ Pentru coacere uniformă a alimentelor pe un singur nivel și pentru sufleuri.
	GRĂȚAR MARE CU VENTILATOR ¹⁾ 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).
	AER CALD Pentru înăbușirea cărnii și a legumelor sau pentru coacerea produselor de patiserie.
	SISTEM DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR Utilizați acest sistem pentru coacere convențională, pe un singur rând, pentru sufleuri și pentru coacere la temperaturi reduse (gătire lentă).
	GRĂȚAR 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 gătirea delicată, lentă și uniformă a cărnii, a peștelui și a produselor de patiserie pe un singur rând. Această metodă de gătit va lăsa carnea cu un conținut mai mare de apă în interior, făcând-o mai suculentă și mai fragedă, în timp ce produsele de patiserie vor fi rumenite/coapte uniform. Acest sistem este folosit în intervalul de temperatură 140 °C și 220 °C

Tabel continuat de la ultima pagina

Simbol	Utilizare
	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 gătirea mai rapidă și mai crocantă.
	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, croissante, 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 decongelați lent, în frigider, carnea și alte alimente delicate.
	AQUA CLEAN Acest program facilitează îndepărtarea oricărui pete din interiorul cuptorului.
	ILUMINAREA CUPTORULUI Iluminarea cuptorului va porni când este selectat un sistem sau când butonul este rotit în poziția de iluminare.

- 1)  Sistemele permit injecția de abur în timpul gătirii (consultați capitolul Adăugare de abur).
- 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.

FUNCȚIA ORĂ

Mai întâi, rotiți BUTONUL pentru a seta SISTEMUL și TEMPERATURA.

 12:00 		Gătire cronometrată
		Setarea finalizării temporizate
		Setarea cronometrului



INFORMAȚIE!

În ultimele 10 minute înainte de expirarea timpului setat, timpul rămas este afișat la intervale de o secundă.



Setarea timpului de gătit

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

Dacă apăsați < sau > puteți seta timpul de gătit dorit. Pentru a porni cuptorul, atingeți **start I stop**.



Setarea finalizării temporizate



INFORMAȚIE!

Pornirea temporizată nu se poate seta pentru grill și grill cu sisteme de ventilație.

Utilizați această funcție atunci când doriți să începeți gătirea alimentelor în cuptor după un anumit interval. Așezați alimentele în cuptor, apoi setați sistemul și temperatura. Apoi, setați durata programului și timpul în care doriți ca alimentele să fie gata.

Exemplu:

Ora curentă: prânz

Timp de gătit: 2 ore

Finalizare proces de gătit: 18:00

Dacă apăsați < sau > puteți seta durata programului  (în cazul dvs. este 2:00). Dacă atingeți de două ori tasta **multi time**, puteți selecta ora la care doriți ca mâncarea să fie gata (în cazul dvs. este la 18:00). Confirmați selecția. Ora de finalizare dorită este indicată pe afișaj (18:00).

Apăsați pe tasta **start I stop** pentru a porni cuptorul.

Atunci când se așteaptă pornirea operării, cuptorul va fi parțial în așteptare. Luminozitatea ecranului se va reduce, iar sistemul de ventilație și iluminarea cuptorului vor rămâne pornite în permanență. Cuptorul va porni cu setările selectate, automat (în cazul nostru, 16:00 sau 04:00 P.M.). Cuptorul se va opri la ora selectată (în cazul nostru, 18:00 sau 06:00 P.M.).

INFORMAȚIE!

Se va afișa pe ecran timpul dorit de finalizare a preparării, iar ceasul se va afișa alternativ pe ecran.

După expirarea timpului setat, aparatul se oprește automat. Afișajul va indica **End**. Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin atingerea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.

ATENȚIE!

Această funcție nu este potrivită pentru alimentele care necesită preîncălzirea cuptorului.

Nu păstrați alimente perisabile în cuptor pentru perioade îndelungate.

Înainte de utilizarea acestui mod, verificați dacă ceasul este setat corect pe aparat.



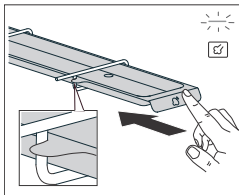
Setarea minutarului

Minutarul poate fi folosit separat de funcția cuptorului. Cea mai lungă setare posibilă este de 24 de ore. Apăsăți repetat tasta **multi time** până ce afișajul arată . Dacă apăsați < sau > puteți seta durata minutarului. La expirarea unei durate de gătire setată se va auzi un semnal acustic, pe care îl puteți dezactiva prin atingerea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.

INFORMAȚIE!

Când setați o funcție a temporizatorului, puteți reseta valoarea, atingând simultan tastele < și >.

INIECȚIE CU ABUR



1. Selectarea funcției

Introduceți vasul de evaporare în partea dreaptă, sub partea de sus a cavității cuptorului.

Această funcție poate fi utilizată dacă ați selectat un sistem cu adăugare de abur (linia de deasupra  tastei este parțial iluminată).

NOTĂ: Preîncălzirea în sistemele cu iniecție de abur nu este de dorit. Efectul adecvat de abur este obținut dacă funcția este pornită în timp ce cuptorul este încă rece.



2. Pornirea funcției și umplerea rezervorului de apă

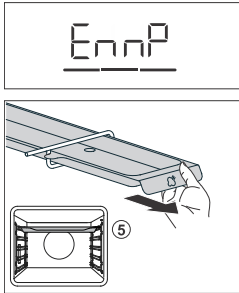
Porniți funcția înainte de a începe sau în timpul primelor minute de gătit. Aburul creează o crustă mai bună și îmbunătățește textura crocantă.

Apăsăți tasta , iar afișajul va arăta **Fill**. Umpleți rezervorul de apă (consultați capitolul Umplerea rezervorului de apă).

Atingeți din nou tasta  pentru a confirma selecția (linia de deasupra tastei este iluminată complet).

 INFORMAȚIE!

Când această funcție este activă, este posibil să auziți sunetul pompei, care face parte din funcționarea normală a aparatului.



3. Oprirea funcției, finalizarea procesului de gătire și curățarea rezervorului de apă

După 20 de minute, dacă mai există apă rămasă în rezervor după gătire, afișajul arată **EnnP**. Butonul de selectare a sistemului trebuie să fie în poziția „0”.

Scoateți alimentele din cuptor.

Scoateți vasul de evaporare și introduceți o tavă de copt adâncă universală pe al 5-lea nivel. Dacă apăsați lung tasta  , puteți porni procesul de golire a rezervorului de apă. Când procesul este încheiat, scoateți tava de copt cu apă din cuptor și ștergeți cuptorul.

 INFORMAȚIE!

Rezervorul de apă poate fi golit în orice moment prin apăsare lungă  . Butonul de selectare a sistemului trebuie să fie în poziția „0”.

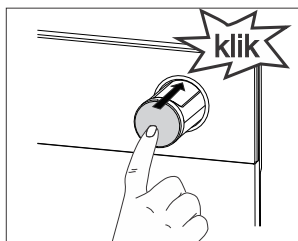
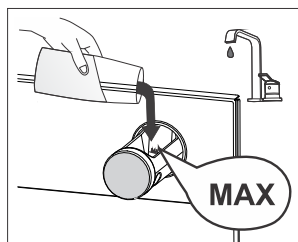
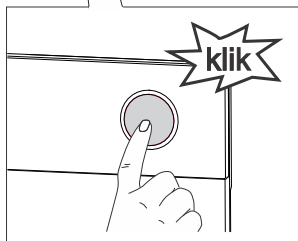
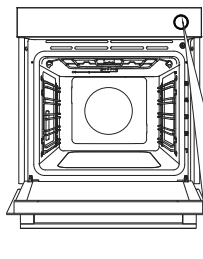
 INFORMAȚIE!

În timp ce cuptorul se încălzește, tava de evaporare se poate deforma, dar acest lucru nu îi afectează funcționarea.

Umplerea rezervorului de apă

Rezervorul de apă permite alimentarea cu apă pentru abur în cuptor, dintr-o sursă independentă. Capacitatea rezervorului de apă este de aprox. 1,3 dl.

Umpleți întotdeauna rezervorul cu apă curată de la robinet sau apă îmbuteliată, fără aditivi. Apa turnată în rezervorul de apă va fi la temperatura camerei, și anume, aproximativ 20 °C (+/- 10 °C).



1 Scoateți rezervorul de apă din carcasă prin apăsarea butonului. La apăsare, rezervorul va ieși din poziție.



INFORMAȚIE!

Rezervorul de apă nu poate fi scos din aparat.

2 Turnați apa până la marcajul **MAX** de pe rezervorul de apă (suficient pentru întregul proces de gătit).

3 Apăsați rezervorul de apă pentru re poziționarea sa în carcasă, atât cât permite (va face clic).



ATENȚIE!

În cazul nerespectării marcajului **MAX** de pe rezervorul de apă și în cazul adăugării unui volum prea mare de apă, cantitatea de apă în exces poate curge printr-un orificiu dintre capacul rezervorului de apă și rezervorul de apă, ajungând pe pardoseală.

Nu utilizați apă distilată, apă de la robinet cu conținut mare de clor sau alte lichide similare. Folosiți doar apă de la robinet, apă dedurizată sau apă minerală necarbonată.

Începerea procesului de gătit



Liniuța de deasupra tastei **start | stop** clipește. Porniți programul setat prin apăsarea acestei taste.

În timp ce programul rulează, liniuța de deasupra tastei este complet aprinsă.

Până la atingerea temperaturii setate, liniuța iluminată de sub ceas se deplasează spre stânga și spre dreapta.

Când temperatura setată este atinsă, afișajul arată °C , un semnal sonor și liniuța de sub ceas se aprinde complet.



INFORMAȚIE!

În timpul procesului de gătit, puteți schimba FUNCȚIILE SISTEM, TEMPERATURĂ și TEMPORIZATOR.



INFORMAȚIE!

În cazul în care nu s-a selectat nici o funcție de temporizare, se va afișa pe ecran timpul de gătit.

Finalizarea procesului de gătit și oprirea cuptorului

Apăsați tasta **start | stop** pentru a opri temporar procesul de gătit. Se va afișa **End** pe ecran și veți auzi un semnal acustic.

Rotiți butonul de SELECTARE A SISTEMULUI DE GĂTIRE în poziția „0”.



INFORMAȚIE!

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

Alegerea setărilor generale

Rotiți butonul de SELECTARE A SISTEMULUI DE GĂTIRE în poziția „0”.

Pentru a activa o funcție, apăsați **multi time** și mențineți-o apăsată timp de 3 secunde. Apare **Sett** timp de câteva secunde. Apoi se va afișa meniul cu funcții suplimentare.



INFORMAȚIE!

Utilizați tastele < și > pentru navigarea în meniu. Confirmați fiecare setare, apăsând pe **start** sau **stop**. Pentru a ieși din meniul funcțiilor suplimentare, atingeți **Steam [abur]**.



1. Afișare ceas

Utilizați tastele < și > pentru setarea ceasului. **CLoc** se va afișa pe ecran. După confirmare, puteți modifica afișarea între 12 ore și 24 de ore. Confirmați, setați ora/ceasul. Setati mai întâi minutele; apoi, cursorul va trece la ore.



2. Volumul semnalului acustic

Puteți alege între trei niveluri de semnal acustic. Selectați setarea **Vol**. Atingeți tasta < sau > pentru a atinge nivelul dorit și confirmați. De asemenea, semnalul acustic poate fi oprit.



3. Iluminare ecran

Optați între trei niveluri de afișare a intensității luminoase. Selectați setarea **brh**. Atingeți < sau tastele > pentru a selecta nivelurile dorite și confirmați. Utilizați tastele de setare a valorii pentru a crește sau reduce intensitatea luminii.



4. Unitatea de afișare – mod noapte

Această funcție va reduce automat luminozitatea ecranului (comutare între nivel de iluminare ridicat sau scăzut) în timpul nopții (8:00 P.M. până la 6:00 A.M.) Selectați setarea **nGht**. Atingeți tasta < sau > pentru selectarea iluminării dorite pentru afișaj pe parcursul nopții și confirmați.



5. În așteptare

Această funcție comută automat între pornirea și oprirea afișării ceasului. Selectați setarea **hidE**. Atingeți tasta < sau > pentru a selecta on sau off, apoi confirmați.

The image shows the text 'FAct' displayed on a screen, with the letters 'F' and 'A' underlined.

7. Setări din fabrică

Această funcție permite resetarea aparatului la valorile din fabrică. Pe ecran va apărea **FAct**. Atingeți tasta < sau > pentru a selecta rES pentru a alege setările din fabrică, apoi confirmați menținând apăsată tasta **start I stop**. Mențineți apăsată tasta până ce dispar toate liniile aprinse.

The image shows the text 'Wh 1' displayed on a screen, with the letters 'Wh' underlined.

8. Duritatea apei

Atingeți tastele < sau > pentru a selecta între cinci niveluri de duritate. Setarea implicită este nivelul 5.

Wh 1 înseamnă apa cea mai puțin dură.

Wh 5 înseamnă apa cea mai dură.

The image shows the text 'dEcL' displayed on a screen, with the letters 'dE' underlined.

9. Decalcifierea

Puteți activa manual funcția de decalcifierea sau aceasta poate fi sugerată după un anumit număr de cicluri de funcționare cu abur (se va afișa **dEcL** pe ecran).

Pentru a activa funcția, atingeți tastele < sau > pentru a selecta Yes [Da]. Selectați No [Nu] pentru dezactivare.



ATENȚIE!

După o pană de curent sau după oprirea aparatului, setările de funcționare suplimentară vor rămâne stocate pentru câteva minute. Apoi, toate setările, cu excepția volumului de semnal acustic și reducerea intensității ecranului, vor fi resetate la valorile implicite din fabrică.

Sfaturi și recomandări generale pentru coacere

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

Funcția de preîncălzire rapidă a cuptorului: Preîncălziți cuptorul doar dacă este necesar conform rețetei din tabelele cu instrucțiuni de utilizare. Dacă utilizați funcția de preîncălzire rapidă, nu introduceți alimentele în cuptor până când cuptorul nu este complet încălzit. Temperatura are un efect substanțial asupra rezultatului final. Preîncălzirea rapidă este recomandată pentru bucățile delicate de carne (mușchiulet) și pentru aluatul cu drojdie și aluatul de pandișpan/ blat de tort care necesită un timp de coacere mai scurt. Încălzirea cuptorului gol consumă multă energie. Prin urmare, în măsura în care este posibil, recomandăm gătirea 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 gătire lentă GentleBake este adecvată pentru porțiunile de carne delicată fără os. Înainte de gătire lentă, 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		180	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
roladă	3	 + 	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
biscuiți, 2 niveluri	2, 4		150-160 *	20-25

Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			 °C	 min
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	 + 	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	 + 	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
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

Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu				
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
cartofi copti, jumătăți	3	+	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	+	190-200	30-40

Tabel continuat de la ultima pagina

Meniu			 °C	 min
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
croissant	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

Gătirea cu sonda de temperatură. (BAKESENSOR)

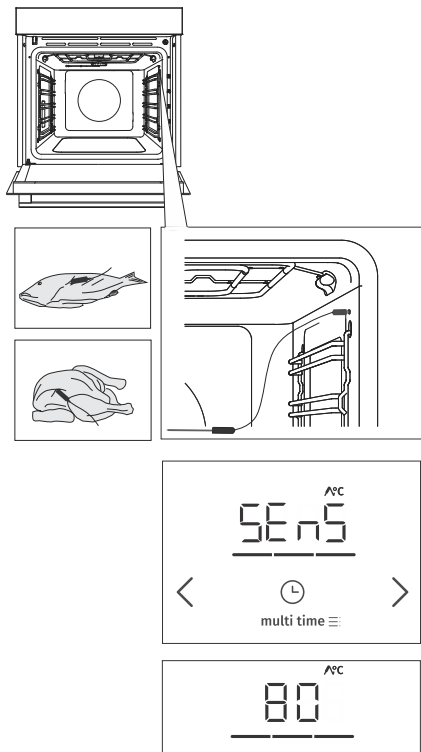
(în funcție de model)

Sonda de temperatură permite monitorizarea exactă a temperaturii maxime a alimentelor în timpul preparării.



ATENȚIE!

Verificați ca sonda de temperatură să nu fie în vecinătatea elementelor de încălzire.



1 Introduceți capătul metalic al sondei în cea mai groasă parte a alimentelor.

2 Introduceți ștecherul sondei în priză amplasată în colțul din dreapta-sus, în parte din față a interiorului cuptorului (vezi figura). **SEnS** pe ecran.

NOTĂ: Atunci când introduceți sonda în priză, funcțiile presetate din cuptor vor fi șterse.

Selectați sistemul dorit și temperatura de gătit (în intervalul de temperatură de până la 210 °C). Pe unitatea de afișare vor apărea simbolul de funcționare a sondei și temperatura presetată, care pot fi modificate prin atingerea tastelor < sau > . Selectați temperatura maximă finală dorită (în intervalul de temperatură între 30 și 99 °C).

NOTĂ: La utilizarea sondei, nu este posibilă setarea timpului de gătire.

4 Confirmați fiecare setare, apăsând pe tasta **start | stop**.

5 Atunci când se atinge temperatura internă setată, cuptorul se va opri. Pe ecran se va afișa **End**. Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin atingerea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.



INFORMAȚIE!

În timpul procesului de preparare, setați și temperatura curentă a miezului de alimente alternativ pe ecran. Puteți schimba temperatura de preparare sau temperatura dorită pentru miezul alimentelor în timpul procesului de preparare. Confirmați setarea prin apăsarea tastei **start | stop**.

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

- carne de pui: introduceți sonda în cea mai groasă parte a pieptului;

- carne roșie: introduceți sonda în cea mai slabă porțiune, fără grăsime;
- bucăți mici cu os: introduceți sonda în zona de lângă os;
- pește: introduceți sonda în spatele capului, spre coloană.



ATENȚIE!

După utilizare, îndepărtați cu grijă sonda din alimente, scoateți din priză din interiorul cuptorului și curățați.



INFORMAȚIE!

Dacă nu utilizați sonda, scoateți-o din cuptor.

Niveluri recomandate pentru diferite tipuri de carne

Tip aliment	albastru (crud)	mediu-în sânge	mediu	mediu-bine făcut	bine făcut
CARNE DE VITĂ					
vită, friptură	46-48	48-52	53-58	59-65	68-73
vită, mușchi	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
friptură de vită/steak de vită	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
burgeri	49-52	54-57	60-63	66-68	71-74
CARNE DE VIȚEL					
vițel, vrăbioară	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
vițel, pulpă	45-48	49-53	54-57	58-62	63-66
PORC					
friptură, ceafă	/	/	/	65-70	75-85
porc, mușchi	/	/	/	60-69	/
roladă de carne tocată	/	/	/	/	80-85
CARNE DE MIEL					
miel	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE OAIÉ					
carne de oaie	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE CAPRĂ					
carne de capră	/	60-65	66-71	72-76	77-80
CARNE DE PUI					
carne de pui, întreg	/	/	/	/	82-90
carne de pui, piept	/	/	/	/	62-65
PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE					
păstrăv	/	/	/	62-65	/
ton	/	/	/	55-60	/
somon	/	/	/	52-55	/

Întreținere & curățare



ATENȚIE!

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

Copiii nu trebuie să curețe aparatul fără a fi supravegheați.

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

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

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

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

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

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



INFORMAȚIE!

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

Echipamentele de cuptor pot fi spălate la mașina de spălat.

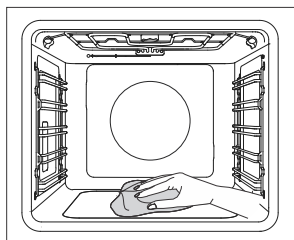
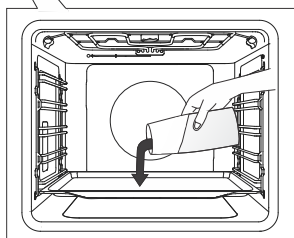
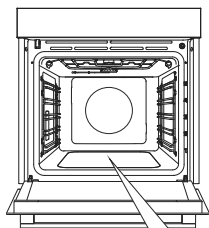
Reziduurile alimentare (grăsimi, zahăr, proteine) se pot aprinde în timpul utilizării aparatului. Prin urmare, îndepărtați bucățile mai mari de murdărie din interiorul cuptorului și accesorile înainte de fiecare utilizare.

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..

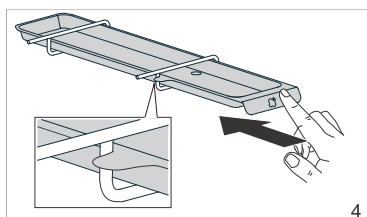
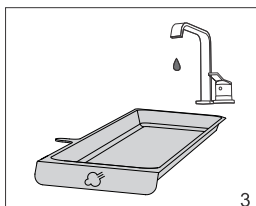
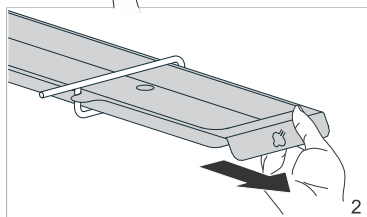
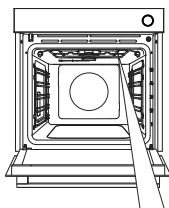
Curățarea tăvii de evaporare



ATENȚIE!

După utilizare, tava de evaporare poate fi fierbinte și pot exista urme de apă. Pentru a evita opărirea, așteptați până la răcirea completă a cuptorului.

Scoateți tava și curățați-o manual, cu detergent de vase sau în mașina de spălat vase. În cazul depunerilor de calcar pe tavă, cufundați tava în decalcifiant (a se folosi produsul de decalcifiere recomandat de producător în instrucțiuni) sau în oțet. După curățare și înainte de a o pune la loc, nu uitați să clătiți tava.



1 Vasul de evaporare este introdus pe partea dreaptă, sub partea superioară a cavității cuptorului care este agățată de încălzitorul grătarului.

2 Luați vasul de evaporare și scoateți-l din cuptor.

3 Curățați tava de evaporare cu apă și detergent.

4 Înainte de a găti din nou cu injecție de abur, introduceți vasul de evaporare înapoi în ghidaje și împingeți-l ușor până la capăt.

NOTĂ: În cazul în care nu ați pus tava la loc, apa se va scurge pe alimente, atunci când coaceți cu injecție de abur.



INFORMAȚIE!

Având în vedere distanța mică față de sistemele de încălzire, tava de evaporare se poate decolora. Acest lucru nu îi afectează funcționarea sau capacitatea de utilizare.

Curățarea sistemului de gătire la aburi

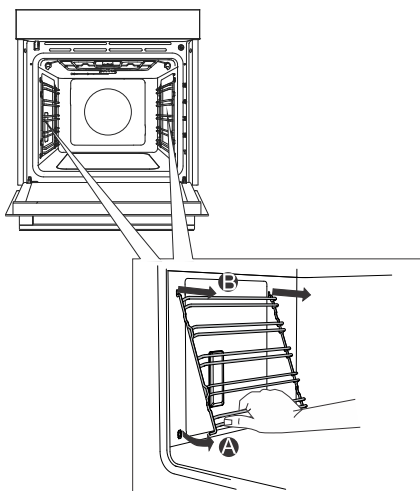
Frecvența de curățare depinde de frecvența utilizării funcției cu injecție de abur și de duritatea apei folosite.

1. Scoateți vasul de evaporare.
2. Introduceți tava de copt adâncă multifuncțională pe nivelul 5 (superior) de ghidare pentru a permite apei să scurgă în aceasta.
3. În meniul cu funcții suplimentare, selectați detartrare (**dEcL**). Confirmați selecția folosind tasta **start I stop**. **Yes** va apărea pe unitatea de afișare. Confirmați fiecare setare, ținând apăsată tasta **start I stop**. Va începe procesul de detartrare care nu poate fi întrerupt sau anulat.
4. Pe ecran va apărea **Fill**. Adăugați detartrant în rezervorul de apă și confirmați cu tasta **start I stop**.
5. Decalcifierea este în curs.
6. La încheierea procesului, pe afișaj va apărea din nou **Fill**. Turnați apă proaspătă pentru clătire în rezervorul de apă și confirmați cu tasta **start I stop**.
7. După procesul de clătire, se va afișa **End [Sfârșit]** pe ecran.
8. Scoateți tava de copt cu apă din cuptor și ștergeți cuptorul, dacă este cazul.

INFORMAȚIE!

Dacă nu doriți să curățați sistemul de abur atunci când cuptorul vă semnalează acest lucru, puteți anula opțiunea prin selectare OFF [OPRIRE] Programul de decalcifiere poate fi anulat doar de trei ori. La următoarea anulare, cuptorul va dezactiva funcția de operare cu abur.

Îndepărtarea grilajului și a ghidajelor fixe detașabile (extensibile)



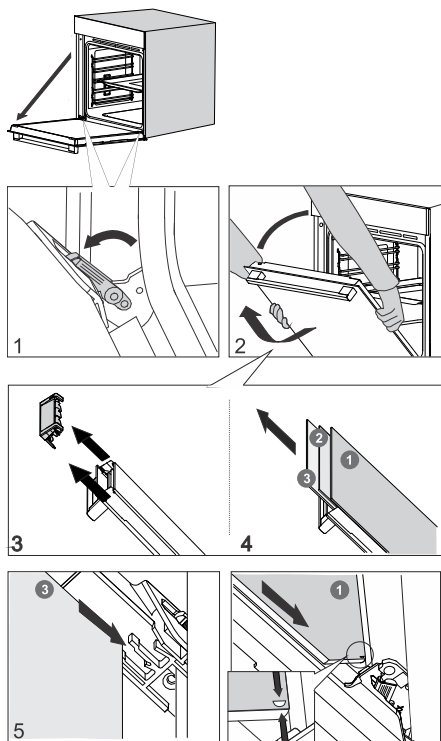
A Apucați ghidajele de partea inferioară și trageți-le spre centrul interiorului cuptorului.

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.



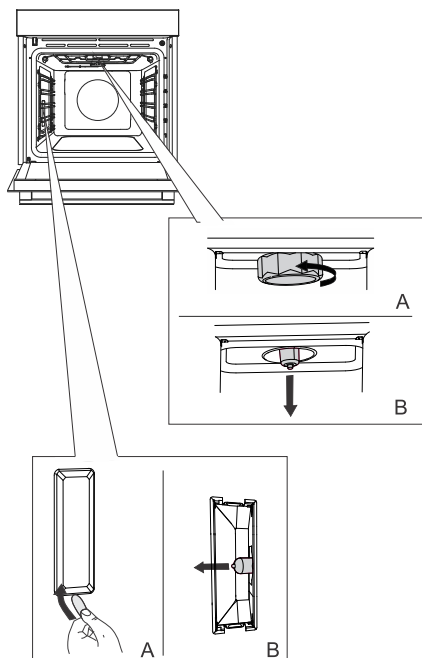
ATENȚIE!

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.
Unitatea de control nu răspunde. Ecranul este blocat.	Deconectați aparatul de la rețeaua electrică timp de câteva minute (coborâți siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi reconectați aparatul și porniți-l.
Se afișează codul de eroare ErrX. În cazul unui cod de eroare cu două cifre, se va afișa ErXX.	Există o eroare în funcționarea modului electronic. Deconectați aparatul de la rețeaua de alimentare pentru câteva minute. Dacă eroarea persistă, apălați un tehnician de service.
Pe ecran va apărea SEnSatunci când sonda de temperatură nu este conectată.	Curățați suportul. Încercați să conectați și să deconectați sonda de temperatură de mai multe ori la rând.

Dacă problemele persistă în ciuda respectării sfaturilor de mai sus, apălați 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 forme		°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	
brioșe – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	160 *	20-30	
brioșe – un singur rând	tava de copt puțin adâncă		3	160	30-40	
brioșe – două rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		2, 4	145	40-50	
brioșe – trei rânduri / niveluri	tava de copt puțin adâncă		1, 3, 5	140-150	30-50	
Pandișpan	formă rotundă din metal, cu diametru de 26 cm / grătar		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						
pâine prăjită	grătar		5	230	4-7	

Tabel continuat de la ultima pagina

COACERE						
pljeskavica (pateu cu carne tocată)	grătar + tavă de copt puțin adâncă ca tavă de scurgere		5	230	20-35 ***	▼▼▼▼

GĂTIREA CU ABUR						
Meniu	Echipamente	așezarea forme		 °C	 min	
prăjitură	formă rotundă din metal, cu diametru de 26 cm / grătar					
pâine cu semințe	tava de copt puțin adâncă					
Chifle	tava de copt puțin adâncă					
pâine	tava de copt puțin adâncă					

gorenje



843462-a20

