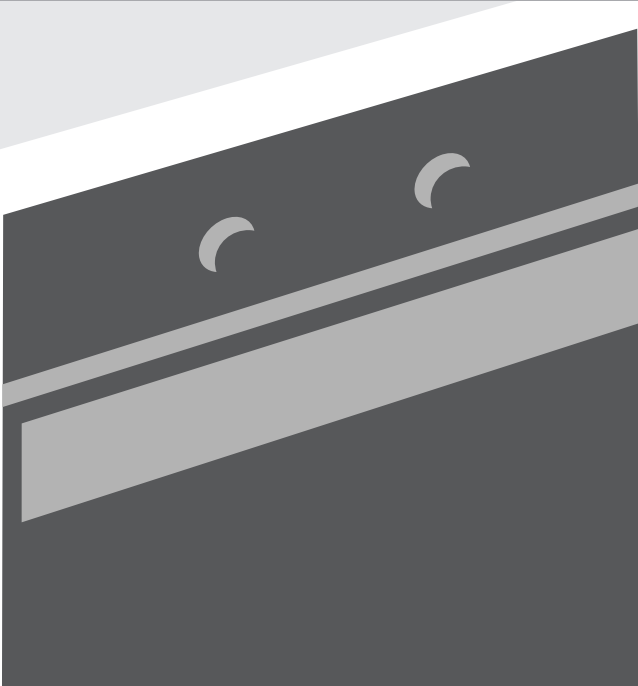


RO Instrucțiuni de utilizare, instalare și conectare



Cuptor electric

Cuptor electric

Stimate client!



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

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

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

Instrucțiuni de conectare

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

Plăcuță caracteristici tehnice

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

Important - Citiți înainte de a folosi aparatul	3
Descrierea cuptorului	5
Funcționarea cuptorului	7
Prepararea mâncării	23
Curățarea și întreținerea	35
Avertizări speciale și erori	43
Instrucțiuni de instalare și conectare	44
Caracteristici tehnice	47

Precauții pentru siguranță

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

Avertismente

- Aparatul poate fi conectat la sursa de alimentare doar de către un tehnician autorizat sau de către un expert.
- Intervențiile asupra aparatului sau repararea acestuia de către o persoană neautorizată pot cauza răni grave sau avariarea produsului. Reparațiile trebuie să fie executate doar de către un tehnician autorizat sau de către un expert.
- În cazul în care cablurile de alimentare ale electrocasnicelor aflate în apropierea acestui aparat sunt prinse în ușa cuptorului, acestea pot fi avariate, rezultatul putând fi un scurtcircuit. Așadar, țineți cablurile de alimentare ale altor aparate la o distanță sigură.
- Aparatul trebuie folosit doar pentru gătit. Nu îl folosiți pentru nici un alt scop, cum ar fi încălzirea camerei.
- Fiți foarte atenți atunci când gătiți alimente în cuptor. Din pricina temperaturilor ridicate, tăvile de copt, foile de copt, grătarul și interiorul cuptorului devin foarte fierbinți. Folosiți întotdeauna mănuși pentru cuptor.

- Nu acoperiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu și nu așezați tăvi de gătit sau alte vase de gătit pe partea inferioară a cuptorului. Folia de aluminiu poate împiedica circulația aerului în cuptor, poate încetini procesul de gătit și poate afecta stratul de email.
- Ușa cuptorului devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Pentru a reduce temperatura suprafeței exterioare (doar în cazul anumitor modele) este instalată o a treia ușă din sticlă sau o protecție suplimentară.
- Balamalele ușii cuptorului pot fi deteriorate dacă sunt supraîncărcate. Nu așezați vase de gătit grele pe ușa cuptorului și nu vă lăsați pe ușă în timp ce curățați cuptorul. Înainte de a curăța cuptorul, scoateți ușa cuptorului (consultați capitolul »Scoaterea și reinstalarea ușii cuptorului«). Nu vă sprijiniți și nu vă așezați pe ușa deschisă a cuptorului (copii!).



Simbolul de pe produs sau de pe ambalaj indică faptul că produsul nu trebuie aruncat împreună cu gunoiul menajer. Trebuie predat la punctul de colectare corespunzător pentru reciclarea echipamentelor electrice și electronice. Asigurându-vă că ați eliminat în mod corect produsul, ajutați la evitarea potențialelor consecințe negative pentru mediul înconjurător și pentru sănătatea persoanelor, consecințe care ar putea deriva din aruncarea necorespunzătoare a acestui produs. Pentru mai multe informații detaliate despre reciclarea acestui produs, vă rugăm să contactați biroul local, serviciul pentru eliminarea deșeurilor sau magazinul de la care l-ați achiziționat.

Destinația cuptorului

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

Descrierea cuptorului

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

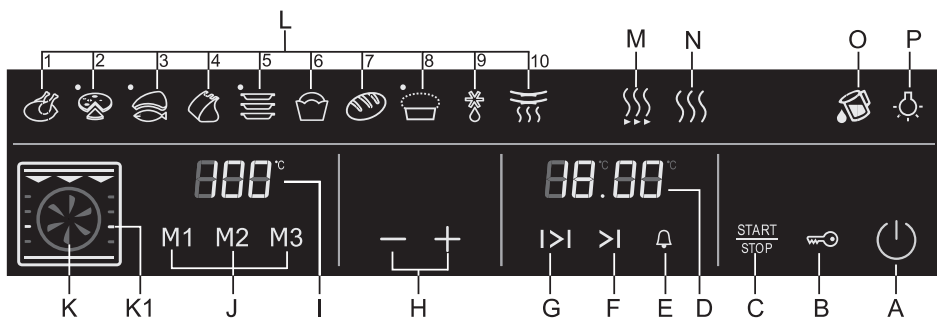


1. Panou de control
2. Mâner ușă cuptor
3. Ușă cuptor

Unitate control 1




Unitate control 2



FUNCTIONARE / BUTOANE SETĂRI

- | | | | |
|----|-------------------------------------|----|----------------------------------|
| A | Aparat pornit / oprit | 1 | pui |
| B | Funcție blocare pentru copii | 2 | pizza |
| C | Încălzitoare cuptor pornite/ oprite | 3 | friptură / cotlet, pește |
| D | Ceas | 4 | cotlet – bucată |
| E | Cronometru alarmă | 5 | produse de patiserie mici |
| F | Buton setare sfârșit preparare | 6 | Cozonaci / chec |
| G | Buton setare durată preparare | 7 | pâine |
| H | Buton modificare valoare | 8 | creșterea aluatului |
| I | Temperatura | 9 | dezghețare |
| J | Butoane memorie | 10 | atenționare tacâmuri |
| K | Butoane selectare sistem încălzire | M | preîncălzire rapidă a cuptorului |
| K1 | Nivel / intensitate preparare | N | Păstrarea alimentelor calde |
| L | Selectare tip aliment | O | Curățare cu apă (curățare umedă) |
| | | P | Lampă cuptor |

 **Toate comenzile și selecțiile sunt făcute prin atingerea butonului relevant (numit în continuare “un buton”). Dacă atingeți toată suprafața butonului este mai bine. Orice murdărire a panoului de control reduce sensibilitatea butoanelor.**

(Doar la unele modele)

Comutator ușa cuptor

Comutatorul va opri cuptorul și ventilatorul când ușa este deschisă în timpul funcționării;
Când ușa se închide din nou, procesul de încălzire este reluat.

Ventilator de răcire

Aparatul este dotat cu un ventilator incorporat care răcește carcasa și panoul de control.

Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire

După ce se oprește cuptorul, ventilatorul continuă să funcționeze o perioadă pentru a răci aparatul.

Funcționarea cuptorului

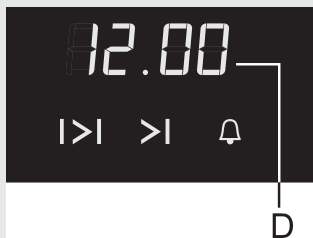
Înainte de a folosi cuptorul pentru prima oară

- Scoateți toate accesoriile din cuptor și curățați-le cu apă caldă și detergent convențional. Nu folosiți agenți de curățare abrazivi.
- Când cuptorul se încălzește pentru prima oară, e posibil să simțiți un miros al 'noului aparat', prin urmare, aerisiți bine camera în timp ce se încălzește cuptorul.

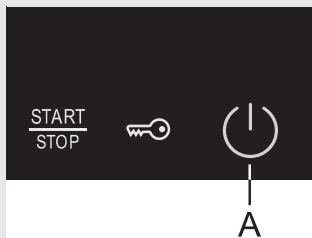
Avertizări importante

- Folosiți tăvi închise la culoare, învelite în silicon sau email, deoarece acestea diseminează căldura uniform.
- Preîncălziți cuptorul doar dacă este specificat în rețetă sau în tabelul de instrucțiuni de mai jos.
- Încălzirea unui cuptor gol, irosește multă energie; prin urmare, economisiți energie dacă preparați anumite produse de patiserie consecutiv, deoarece cuptorul este deja încălzit.
- Cu aproximativ 10 minute înainte de finalul procesului de preparare, puteți opri cuptorul. În acest fel, puteți economisi energie și folosi căldura acumulată.

Pornirea aparatului

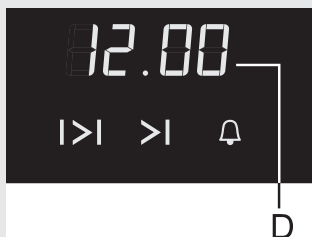


- De fiecare dată când aparatul este conectat la sursa de alimentare, pe ecran va fi afișat "12.00".



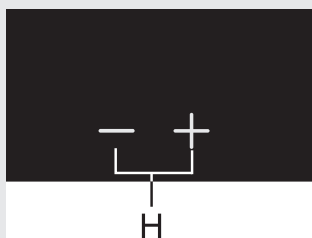
- Porniți aparatul apăsând butonul pornit / oprit (on / off) (A).

Setarea ceasului



Setarea orei

- Apăsați butonul (A) pentru a porni aparatul.
- Apăsați butonul (D) pentru a activa ceasul.



- Apăsați butoanele (H) "+, -" pentru a seta ora.
- Confirmați selecția făcută apăsând încă o dată butonul (D); dacă nu se întâmplă nimic timp de câteva secunde, se va afișa automat ultima setare aleasă.
- Dacă aparatul este inactiv timp de câteva minute, acesta trece în modul așteptare.

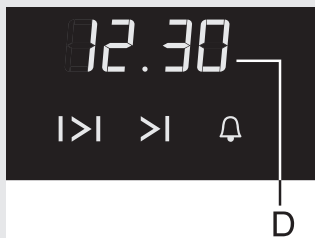


Schimbarea orei

Ora poate fi schimbată atunci când cronometrul nu este activ (G, F, E).



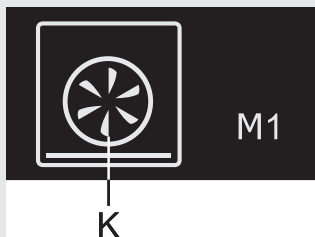
- Porniți aparatul apăsând butonul pornit / oprit (on / off)(A).



- Apăsați butonul (D) pentru a activa ceasul
- Apăsați butoanele (H) "+, -" pentru a seta ora.
- Confirmați selecția făcută apăsând încă o dată butonul (D); dacă nu se întâmplă nimic timp de câteva secunde, se va afișa automat ultima setare aleasă.

Funcționarea cuptorului

Cuptorul funcționează în două moduri:



A Preparare folosind modul funcționare (K)

Folosiți acest mod când doriți să preparați orice tip și cantitate de mâncare. În acest mod, selectați sistemul de încălzire, temperatura cuptorului și durata preparării.

Modul de funcționare are , de asemenea, două variante:

- Prin apăsarea consecutivă a butonului (K) până selectați opțiunea dorită.
- Puteți apăsa butonul (K) de două ori; ecranul va clipi și puteți folosi butoanele (H) "+, -" pentru a selecta modul de funcționare. Acest mod de selecție vă ajută să selectați opțiunile disponibile în ambele direcții, ceea ce nu ar fi posibil dacă ați folosi doar butonul (K).

Cuptorul poate funcționa în următoarele moduri:

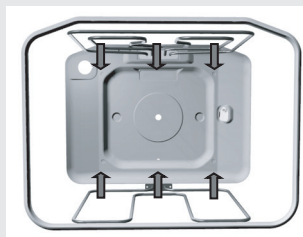
Încălzitor superior / inferior

Încălzitoarele de pe partea superioară și partea inferioară a le cuptorului încălzesc uniform interiorul cuptorului. Produsele de patiserie și carnea pot fi preparate doar pe un singur nivel. Temperatura inițială este de 200°C.

Grătar mare

În acest mod de funcționare, încălzitorul superior și încălzitorul cu infraroșu sunt activate simultan. Încălzitorul cu infraroșu instalat în interiorul cuptorului în partea superioară radiază căldură direct. Pentru a încălzi mai bine sau pentru o utilizare optimă a întregii suprafețe a grătarului, este activat și încălzitorul superior.

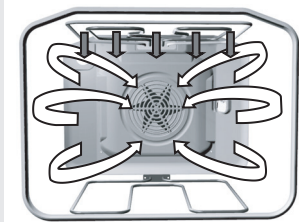
Acest mod de funcționare este potrivit pentru prepararea bucăților mici de carne, cum ar fi fripturi, cotelete, coapse etc. Temperatura inițială este de 240°C.





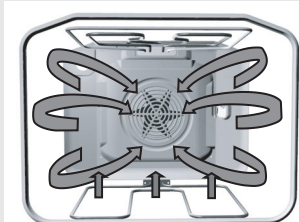
Grătar

Este activat doar încălzitorul cu infraroșu (care funcționează, de asemenea, împreună cu încălzitorul superior, în modul Grătar mare). Acest mod poate fi folosit pentru prăjirea cantităților mici de sandwichuri toast, cârnați la grătar sau pentru pâine prăjită. Temperatura inițială este de 240°C.



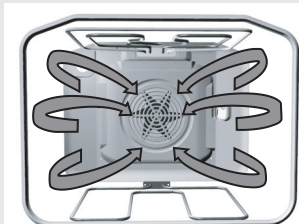
Grătar și ventilare

În acest mod de funcționare, încălzitorul cu infraroșu și ventilatorul sunt activate simultan. Este potrivit pentru carne preparată la grătar și bucăți mari de carne de porc sau pasăre pe un singur nivel. Este, se asemenea, potrivită pentru gratinare sau pentru a obține o crustă maronie. Temperatura inițială este de 170°C.



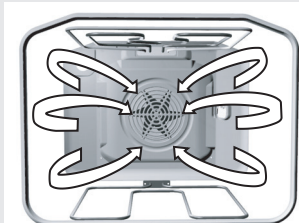
Aer cald și încălzitorul inferior

În acest mod de funcționare, încălzitorul inferior și ventilatorul cald funcționează simultan. Acesta este potrivit în special pentru prepararea pizzei. Este, de asemenea, ideal pentru produsele de patiserie moi sau grele, prăjituri cu fructe făcute din aluat crescut, produse de patiserie mici sau prăjituri cu brânză. Temperatura inițială este de 200°C.



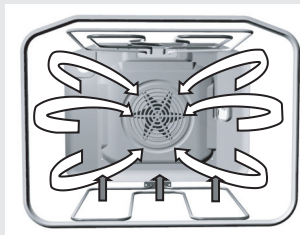
Aer cald

În acest mod de funcționare, încălzitorul rotund și ventilatorul funcționează simultan. Ventilatorul din peretele din spate al cuptorului suflă aer în jurul aluatului. Acest mod de operare este potrivit pentru carnea rotisată și pentru produsele de patiserie preparate pe mai multe nivele în același timp. Temperatura de preparare trebuie să fie mai mică decât modurile convenționale de funcționare. Temperatura inițială este de 160°C.



Decongelare

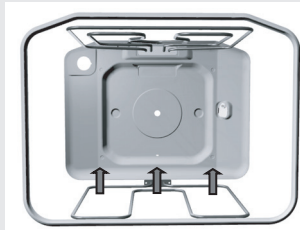
Cu acest mod, aerul circulă fără ca radiatorul să fie pornit. Funcționează doar ventilatorul. Acesta este folosit pentru decongelarea ușoară sau dezghețarea mâncării înghețate.



Încălzitorul inferior și ventilator

În acest mod de funcționare, încălzitorul inferior și ventilatorul funcționează simultan. Folosți-l pentru prepararea prăjiturilor și pentru conservarea fructelor și legumelor. Folosiți primul raft de jos mai degrabă decât tăvile de copt adânci pentru a permite aerului cald să circule și deasupra alimentelor.

Temperatura inițială este de 160°C.



Radiatorul inferior / Curățare cu apă

Căldura este radiată doar de către radiatorul instalat la baza cuptorului. Selectați acest mod de operare când doriți să gătiți / preparați mai bine partea inferioară a mâncării (ex. pentru produsele de patiserie cu umplutură de fructe).

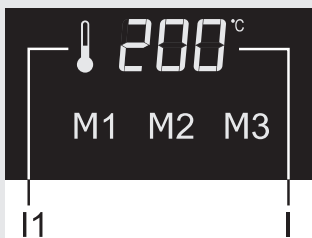
Radiatorul inferior poate fi utilizat pentru curățarea cuptorului. Detaliile sunt disponibile în secțiunea "Curățare și întreținere".



Încălzitorul superior

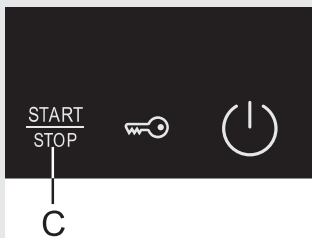
Căldura este emisă doar de încălzitorul instalat pe peretele superior al cuptorului. Acest mod de funcționare se folosește atunci când doriți ca alimentele să fie preparate complet (de ex. Pentru o crustă maronie suplimentară).

Temperatura inițială este de 150°C.



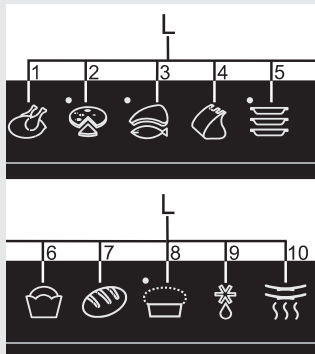
Selectarea / setarea temperaturii cuptorului

- După selectarea tipului de produs sau modului de operare, se poate modifica temperatura inițială.
 - A apăsați butonul (I) key, care va începe să clipească.
 - Folosiți butoanele (H) "+, -" pentru a selecta temperatura cuptorului între 30 și 275°C, în funcție de modul de operare al cuptorului, în 5°C pași.
 - Confirmați setarea apăsând butonul (I) din nou; dacă butonul (I) nu este apăsat, setarea va fi adoptată automat după câteva secunde.
- Puteți, de asemenea, stabili durata de preparare, sfârșitul perioadei de preparare sau un o oră de pornire întârziată (vezi secțiunea "Funcțiile cronometrului").
- Când toți parametrii doriți au fost selectați, apăsați butonul (C) "Start/stop" pentru a activa cuptorul.
- Ecranul (I) va indica creșterea temperaturii din cuptor. Când se ajunge la temperatura presetată, se aude un bip și simbolul (I1) se stinge.
- Dacă funcția timer nu a fost selectată, timpul se scurs de la începerea procesului de coacere /gătire nu este indicat pe display (D).



⚠ În timpul funcționării cuptorului, puteți schimba temperatura (vezi secțiunea ‘Selectarea și setarea temperaturii cuptorului’), funcțiile cronometrului (vezi secțiunea ‘Funcțiile cronometrului’).

⚠ La finalul preparării și când cuptorul este închis, ecranul va indica temperatura până când aceasta ajunge la 50°C.



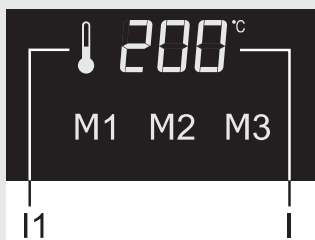
B Preparare prin selectarea unui tip de aliment (L) (doar cu unitatea de control 2)

Acest mod de operare permite prepararea alimentelor prin setarea automată a sistemului de încălzire, temperaturii și perioadei de preparare.

- Apăsați butonul (L) pentru a selecta tipul de aliment (simbolul corespunzător se va aprinde, împreună cu sistemul relevant de încălzire, nivelul de preparare, temperatura și durata de preparare).
- Există de asemenea opțiunea de a selecta finalul perioadei de preparare, sau pornirea întârziată a preparării (vezi secțiunea ‘Funcțiile cronometrului’). Apăsați butonul (C) ‘start/stop’ pentru a porni cuptorul.
- Ecranul care afișează temperatura (I) va indica creșterea temperaturii din cuptor. Când se atinge temperatura inițială, se aude un bip și simbolul (I1) se va stinge.
- Timpul de funcționare va fi afișat; la terminarea acestuia, cuptorul se va stinge.


Temperaturile inițiale și orele de funcționare ale cuptorului pot fi modificate la orice setare dorită.

- Dacă nu vă place temperatura inițială, modificați-o apăsând butonul (I) și folosiți butoanele (H) ‘+,’ ‘-’ pentru a schimba temperatura la valoarea dorită (în 5 grade). Confirmați alegerea apăsând butonul (I) din nou; dacă nu apăsați nici un alt buton, setarea se va activa automat după câteva secunde.



































- Pentru a modifica timpul inițial de preparare, apăsați butonul (G) și apoi folosiți butoanele (H) “+,” -” pentru a modifica timpul de preparare la valoarea dorită. Confirmați alegerea apăsând butonul (I) din nou; dacă nu apăsați nici un alte buton, setarea se va activa automat după câteva secunde.

 **Temperatura poate fi modificată, de asemenea, în timpul funcționării cuptorului (vezi secțiunea “Selectarea și setarea temperaturii cuptorului ”); același lucru se aplică funcțiilor cronometrului (vezi secțiunea “Funcțiile cronometrului”).**

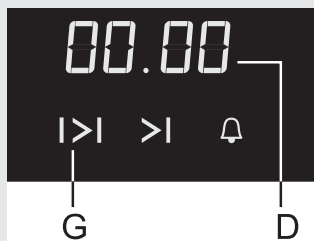
Tabel pentru prepararea anumitor tipuri de alimente

Simbol	Fel de mâncare/ Function	Temperatură inițială (°C)	Temperatura maximă posibilă (°C)	Temp inițial (h/min)	Capacitate (kg)	Nivel raft (înălțime) (de jos)	Atenționare	Modi inițial de operare
	Coaste	190	275	1:50	1,2	1	Preparare într-o tavă mică de copt pe grătar.	
	Cotlete, pește	240	275	0:25	4x0,2	4 ^{3*}	Preparare pe grătar (o tavă este așezată pe al doilea raft sub grătar pentru a colecta grăsimea și sucul – tavă colectare), cu ușa închisă. După prima jumătate a timpului de preparare, alimentele trebuie întoarse.	
	Pui	170	275	1:05	1	2	În caz de coacere a puiului pe grătar pe al doilea raft, tava de colectare trebuie instalată pe raftul de jos.	
	Pizza	200	275	0:19	1x0,5	2	Preparare în tava puțin adâncă.	
	Fursecuri, nivele în același timp	160	275	0:26	2x0,3	2,3	Preparare în tavi puțin adânci pe două.	
	Creșterea aluatului	40	40	-	-	1	Aluatul crește într-un vas așezat pe grătar.	
	Chec	160	275	1:05	1	1	Preparare într-o tavă pentru chec, așezată pe grătar.	
	Pâine	190	275	1:05	1	2	Coacere într-o tavă puțin adâncă.	
	Dezgețare	-	-	-	-	2	Așezați alimentele pe grătar și o tavă de colectare pe ultimul raft.	
	Atenționare vase	60	80	-	-	2	Așezați farfuriile pe grătar.	
	Curățare	70	90	0:30	-	2	Turnați 0.5litri de apă într-o tavă de copt și apoi așezați-o pe ultimul raft. După 30 minute, resturile de alimente de pe pereții cuptorului sunt înmuiate și pot fi curățate cu o cârpă moale.	
	Păstrarea alimentelor calde	70	95	3:00	-	1	Când reîncălziți alimentele, aveți grijă să nu reîncălziți alimente care se pot deteriora / strica repede.	
	Preîncălzire rapidă	160	275	-	-	-	Nu e potrivită pentru preparare.	

Observație: Un punct lângă un simbol pentru un anumit tip de aliment indică faptul că trebuie să încălziți cuptorul înainte. Timpul inițial de preparare nu include timpul necesar pentru încălzirea cuptorului. Când selectați un fel de mâncare care necesită încălzire prealabilă, butonul  va începe să clipească. Dacă doriți să-l încălziți, apăsați butonul , urmat de butonul start/stop. Încălzirea cuptorului va începe. Când încălzirea e completă, se va auzi un bip și simbolul  se va stinge; apoi așezați alimentele în cuptor și apăsați butonul start / stop din nou pentru a începe procesul de preparare.

Dacă nu doriți să selectați încălzirea respectivă, nu apăsați butonul  care clipește, ci apăsați butonul start / stop imediat; în acest caz, nu vă garantăm că acel tip de mâncare va fi preparat complet atunci când perioada de timp inițială (presetată) se termină.

Funcțiile cronometrului

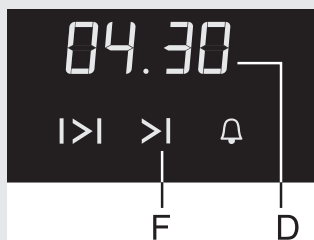


Selectarea duratei de preparare

Acest mod de programare permite selectarea duratei de funcționare a cuptorului, și anume perioada de preparare. Setarea maximă posibilă este de 10 ore.

- Apăsăți butonul (G) pentru a activa setarea perioadei de preparare. Pe ecran va fi afișat "00.00" (D).
- Folosiți butoanele (H) "+, -" pentru a selecta perioada de preparare.
- Confirmați setarea apăsând butonul (G) din nou; dacă nu apăsați nici un buton timp de câteva secunde, setarea se va activa automat.
- Apoi, apăsați butonul (C) pentru a porni cuptorul.
- Perioada de timp selectată va porni; când se va termina, cuptorul se va opri automat (finalul preparării).
- Pentru a continua procesul de preparare, apăsați butonul start / stop care clipește.

 **Perioada de preparare poate fi schimbată sau selectată în timp ce cuptorul este în funcțiune.**



Selectarea finalului perioadei de preparare

Acest mod de programare permite selectarea momentului în care cuptorul se va opri. Durata maximă este de 10 ore de la ora curentă.

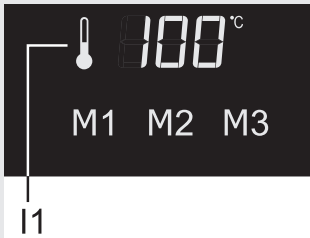
- Apăsăți butonul (F) pentru a activa finalul perioadei de preparare. Ora curentă va fi afișată pe ecran (D) și aceasta va clipi timp de câteva secunde. Folosiți butonul (H) key "+, -" pentru a selecta momentul final al perioadei de preparare.
- Confirmați selecția apăsând butonul (F) din nou; dacă nu apăsați nimic timp de câteva secunde, setarea se va activa automat.
- Porniți cuptorul apăsând butonul (C) "start/stop". Cuptorul va porni imediat și se va opri la momentul selectat. Un bip intermitent se va auzi și acesta va putea fi anulat apăsând orice buton; dacă nu apăsați nici un buton, bip-ul respectiv se va opri după un minut.
- Pentru a continua procesul de preparare, apăsați butonul start/stop care clipește sau selectați opțiunile de preparare după dorință.

 **Timpul final de preparare poate fi modificat sau resetat în timp ce cuptorul este în funcțiune.**

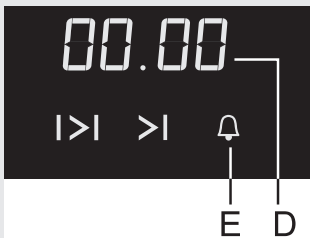
Selectarea pornirii întârziată a cuptorului – combinația între selectarea duratei de preparare și selectarea finalului preparării

Acest mod de programare vă permite să selectați perioada de funcționare a cuptorului, și anume a timpului de preparare, și a timpului la care cuptorul se va opri (finalul preparării). Finalul preparării poate fi selectat doar la maxim 24 de ore de la ora curentă.

- Selectarea perioadei de preparare (vezi secțiunea “Selectarea perioadei de preparare”).
- Apăsați butonul pentru selectarea finalului perioadei de preparare (F).
(Suma orei curente și a duratei de preparare va fi afișată pe ecran automat (D)). Folosiți butoanele (H) “+,-” pentru a selecta momentul final al preparării, și anume momentul în care alimentele vor fi gata.
- Cuptorul va aștepta ca timpul de începere a preparării – simbolul (I1) va clipi.
- Porniți procesul de preparare apăsând butonul (C) “start/stop”.
- Cuptorul va porni automat la ora stabilită (simbolul (I1) va fi aprins continuu), și se va stinge automat în momentul final al perioadei de preparare (cel selectat). Un bip intermitent se va auzi și acesta va putea fi anulat apăsând orice buton; dacă nu apăsați nici un buton, bip-ul respectiv se va opri după un minut.
- Pentru a continua procesul de preparare, apăsați butonul start/stop care clipește sau selectați opțiunile de preparare după dorință.




Alarma



Folosiți această funcție independent de funcționarea cuptorului, când doriți să fiți avertizat după terminarea unei anumite perioade de timp.

- Apăsați butonul (E) pentru a porni cronometrul pentru alarmă. Pe ecran va clipi “00.00”. Folosiți butoanele (H) “+,-” pentru a selecta perioada dorită și confirmați-o apăsând din nou butonul (E). Perioada maximă este de 10 ore.
- Timpul ramas nu este afisat pe display in timpul gatirii. Daca se doresteificarea sau modificarea timpului ramas se apasa tasta (E).
- La finalul perioadei de timp selectate, un bip intermitent se va auzi și acesta va putea fi anulat apăsând orice buton; dacă nu apăsați nici un buton, bip-ul respectiv se va opri după un minut.

 **Din motive de securitate, cuptorul se va opri automat după o anumită perioadă de timp:**

- după 10 ore, dacă temperatura de preparare este peste 120°C;
- după 24 ore, dacă temperatura de preparare este sub 120°C.

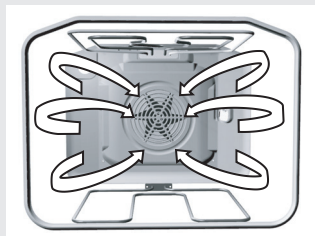
Funcții suplimentare



Luminarea cuptorului

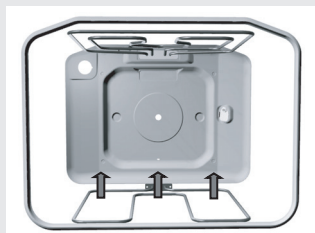
Lumina din cuptor se aprinde automat atunci când ușa este deschisă (comutator ușă) sau atunci când cuptorul este pornit. La anumite modele, există instalate două lămpi în interior: una în partea de sus a peretelui din spate și o alta la mijlocul peretelui laterat din dreapta.

Lumina poate fi stinsă sau pornită apăsând butonul (P) (doar cu unitatea de control 2).



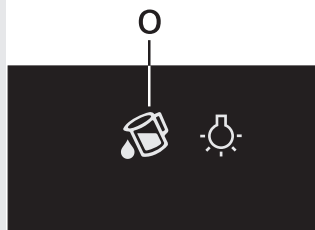
Dezghețarea (doar cu unitatea de control 2)

În acest mod de operare, aerul circulăz fără nici un încălzitor. Este activat doar ventilatorul. Acesta se folosește pentru dezghețarea înceată a alimentelor înghețate.



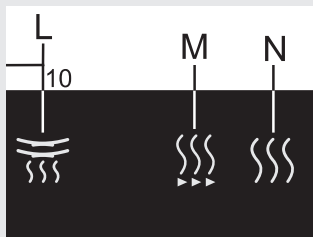
Aqua clean – curățare umedă (doar cu unitatea de control 2)

Activați curățarea umedă apăsând butonul (O). Temperatura este setată la 70°C. Turnați 0.5 litri de apă într-o tavă de copt și așezați-o pe raftul de jos. După 30 de minute, resturile de mâncare sunt înmuiate și pot fi șterse ușor cu o cârpă moale. Temperatura este setată la 70°C și temperatura maximă poate fi 90°C. Dacă este necesar, temperatura inițială și perioada de timp pot fi modificate.



Păstrarea alimentelor calde (doar cu unitatea de control 2)

Opțiunea de păstrarea alimentelor calde poate fi folosită ca o funcție independentă când doriți să reîncălziți alimentele deja preparate. Poate fi activată, de asemenea, în timpul coacerii, deoarece, în acest caz, cuptorul va păstra temperatura de 70° timp de 3 ore după ce se oprește.

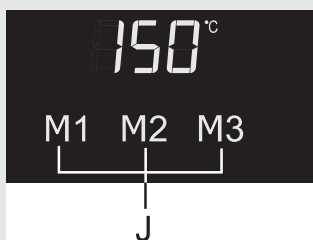


Încălzire rapidă a cuptorului (doar cu unitatea de control 2)

- Folosiți această funcție pentru a încălzi foarte repede cuptorul la temperatura dorită. Această funcție nu este potrivită pentru prepararea alimentelor.
- Când cuptorul se încălzește la temperatura selectată se aude un bip care poate fi întrerupt apăsând orice buton, dacă nu apăsați nici un buton atunci sunetul se oprește după un minut.
- Cuptorul este acum gata pentru programarea dorită, selectați un mod de operare.
- Temperatura inițială este de 160°C, cea maximă poate fi de 275°C.

Atenționare vase (doar cu unitatea de control 2)

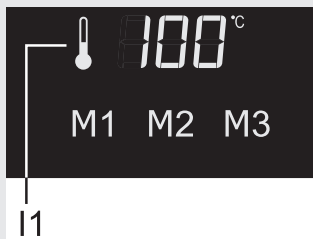
Această funcție poate fi folosită atunci când doriți să încălziți înainte vasele care păstrează alimentele calde o perioadă mai lungă de timp. Porniți procesul apăsând butonul L10. Temperatura inițială este de 60°C, cea maximă poate fi de 80°C.



Programe memorate (J)

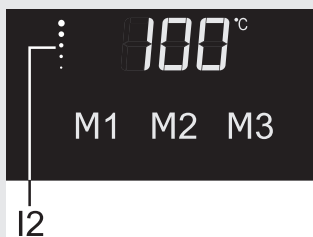
Cuptorul permite salvarea a trei moduri de preparare cu opțiuni deja stabilite. Setările din fabrică sunt deja memorate în programele respective (M1, M2, M3); în orice caz, acestea pot fi schimbate astfel:

- Apăsați programul memorat selectat o dată pentru ca pe ecran să fie afișate setările curente (din fabrică) (combinația încălzitor / mod operare, temperatură, timp de preparare).
- Dacă doriți să schimbați setările, apăsați pe programul memorat selectat (J); acesta va începe să clipească și setarea poate fi schimbată după dorință.
- Confirmați selecția apăsând butonul programului memorat din nou.
- Când doriți să încărcați setările memorate, apăsați pe butonul programului memorat selectat și porniți procesul de preparare apăsând butonul (C) "start/stop".
- Orice program memorat poate fi modificat în orice moment, apăsând butonul corespunzător programului memorat din nou.

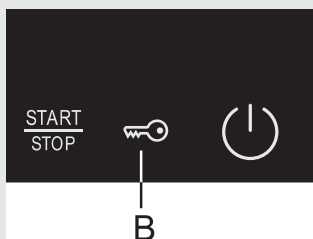


Lampa de control a termostatului cuptorului (I1)

- Lampa de control este pornită; temperatura din cuptor este mai mică decât temperatura selectată, încălzitoarele sunt activate.
- Când temperatura selectată a fost atinsă, lampa de control se stinge și se aude un bip.
- În timpul preparării, încălzitoarele sunt activate și dezactivate după dorință: ca urmare, lampa de control se stinge și se aprinde de mai multe ori.



Când simbolul I2 este aprins, cuptorul încă se încălzește; Când temperatura selectată este atinsă, simbolul se stinge și nu se mai aprinde în timpul procesului de preparare.



Butonul de siguranță pentru copii

Folosiți această opțiune pentru a preveni folosirea nedorită a cuptorului (de ex., folosirea acestuia de către copii).

- Activați opțiunea apăsând butonul (B) și ținând apăsat pe acesta timp de 3 secunde.
- Toate butoanele vor fi blocate, cu excepția butonului de pornire / oprire a aparatului (A) și butonul de siguranță (B).
- Dacă apăsați orice alt buton, se va auzi un bip și simbolul (B) va clipi repede.
- Butonul de siguranță este dezactivat dacă apăsați continuu pe el (B) din nou.

Bip

De fiecare dată când apăsați un buton, se va auzi un bip scurt.

Sunetul care anunță finalul procesului de preparare va fi activ timp de un minut. Acesta poate fi anulat mai repede, apăsând orice alt buton.



Setarea volumului sunetului

Volumul sunetului poate fi setat astfel:

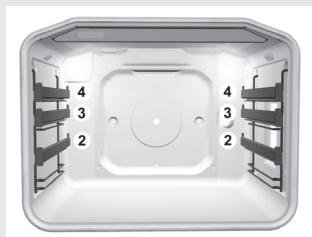
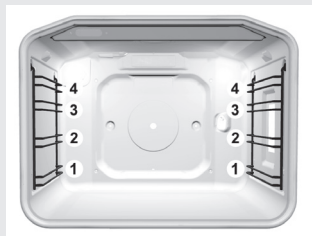
- Apăsați butonul (E) continuu timp de trei secunde; setările pentru volum vor apare pe ecran.
- Folosiți butoanele (H) keys "+, -" pentru a selecta nivelul de volum dorit.
 - "oooo" pentru volum maxim
 - "o" pentru volum minim.
- Setarea se va activa automat după câteva secunde.

Schimbarea frecvenței modificărilor setărilor

Când orice valoare sau setare este modificată, mai întâi este modificată încet; când oricare dintre butoanele (H) keys “+ , -” este apăsat continuu timp de trei secunde, frecvența cu care se schimbă valoare crește.

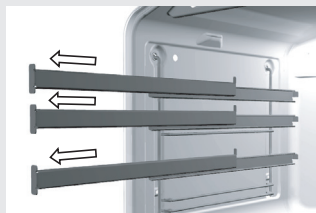
⚠ În caz de pană de curent, care durează mai puțin de un minut, toate setările rămân neschimbate și cuptorul va continua să funcționeze (dacă este pornit).

Pozițiile raftului (în funcție de model)

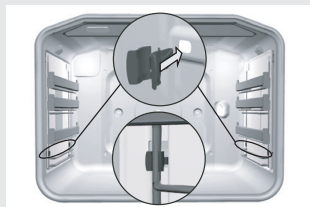
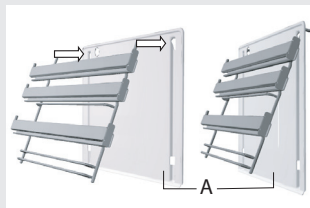


- Accesoriile (grătar, tavă întinsă și adâncă) pot fi introduse în cuptor pe cele patru poziții.
- Vă rugăm să observați că pentru pozițiile raftului se utilizează numere consecutive numărătoare începând din partea de jos (pozițiile raftului sunt descrise în tabelele de mai jos)
- Pozițiile pot fi retractabile,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

Dispozitive telescopice de ghidare (în funcție de model)



Element ușor de curățat (în funcție de model)



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

Pozițiile detașabile conțin (în funcție de model):

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

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

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

Elementele ușor de curățat previn împrôscarea directă cu grăsime sau pe peretele cuptorului.

Elementele ușor de curățat sunt montate după cum urmează:

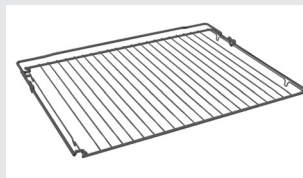
- Scoateți dispozitivele telescopice și pe sârmă de ghidare (vezi secțiunea Scoateți dispozitivele telescopice și pe sârmă de ghidare).
- Atașați ghidajele (de sârmă sau telescopice) de panoul (A) care este ușor de curățat. Apoi atârnați-le de cele două deschideri, trăgând ansamblul în jos.

Când instalați dispozitivele telescopice retractabile de ghidare (care se pot scoate complet) și elementele ușor de curățat, introduceți cele cleme prevăzute în orificiile din partea de jos de pe peretele interior al cuptorului, și introduceți dispozitivele de ghidare în aceste cleme. Clemele sunt necesare pentru fixarea dispozitivelor de ghidare.

Accesorii cuptor (în funcție de model)

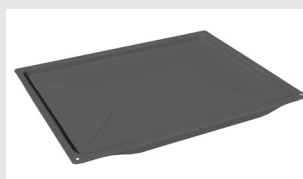


Tava de sticlă este destinată preparării mâncărilor, dar poate fi folosită și ca tavă de servire.



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

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



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



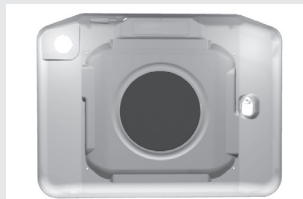
Tava adâncă este destinată preparării cărnui și produselor de patiserie moi; poate fi folosită și ca tavă de picurare.

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



Tavanul din interiorul cuptorului este acoperit cu un înveliș catalitic care nu poate fi instalat și înlăturat decât de un tehnician calificat.




Filtru de grăsime (în funcție de model)



Filtrul de grăsime instalat pe perețele din interiorul cuptorului protejează ventilatorul, radiatorul rotund, și cuptorul de impurități, în special de grăsimea împrăscată. Când preparați carnea, vă recomandăm să folosiți filtrul de grăsime. Când pregătiți produsele de patiserie, înlăturați întotdeauna filtrul! Dacă filtrul este instalat când preparați produsele de patiserie sau prăjiturile, rezultatele vor fi destul de slabe.

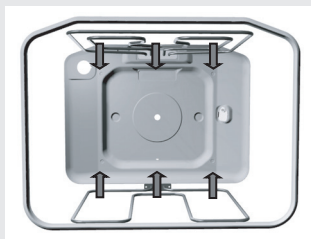
Prepararea mâncării

Prepararea produselor de patiserie

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

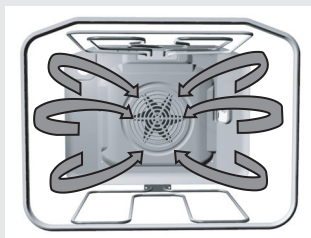
Instrucțiuni

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



Prepararea produselor de patiserie cu ajutorul radiatorului superior și inferior

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



Prepararea produselor de patiserie cu aer cald

- Prepararea produselor de patiserie cu aer cald este destinată în special preparării simultane pe mai multe poziții ale dispozitivului de ghidare/rafturilor, în special când pregătiți produsele de patiserie mici în tăvi întinse. Se recomandă preîncălzirea, și utilizarea poziției a doua și a treia ale dispozitivului de ghidare. Acest mod este de asemenea corespunzător pentru produsele de patiserie moi și pentru prăjiturile cu fructe (în acest caz, preparați doar pe o singură poziție).
- Temperatura este în mod normal setată la minim în comparație cu temperatura setată pentru prepararea prin combinația radiatorului superior/inferior (vezi tabelul de preparare a produselor de patiserie).
 - Pot fi coapte simultan diferite tipuri de produse de patiserie dacă temperatura necesară este cel puțin aceeași pentru toate.
 - Timpul de preparare poate varia, chiar și pentru tăvile egale. Când coaceți simultan în tăvi diferite – pe două sau trei poziții, timpul de preparare pentru fiecare tavă poate fi diferit. Va trebui să scoateți una dintre tăvi (în mod normal va fi tava cea mai de sus).

- Dacă este posibil, pregătiți produsele de patiserie mici, precum prăjiturelele cu aceeași grosime și înălțime. Produsele de patiserie se vor bronză inegal!
- Când coaceți mai multe tipuri de produse de patiserie simultan, în cuptor se va forma o cantitate semnificativă de abur, rezultată prin acumularea condensului pe ușa cuptorului.

Sfaturi despre prepararea produselor de patiserie

Sunt produsele de patiserie gata?

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

Produsul de patiserie s-a stricat

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

Produsul de patiserie este prea deschis la culoare

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

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

Data viitoare, reduceți temperatura și extindeți timpul de preparare.

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


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

Tabel preparare produse de patiserie pentru modul de operare combinat cu radiator superior și inferior sau cu aer cald - atunci când gătiți numai pe un singur nivel.



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

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

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

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

Observație: Numărul nivelului se referă la grătarul pe care sunt așezate tăvi pentru copt mai mici sau cele pentru prăjituri.

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

Sfaturi pentru utilizarea vaselor de gătit

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

Observații cu privire la prepararea cărnii

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

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

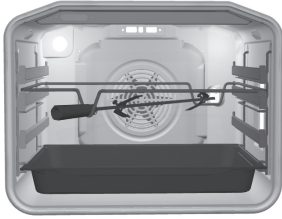
Tip de carne	Greutate (g)	Ghidare (de jos)	Temperatura (°C)	Ghidare (de jos)	Temperatura (°C)	Perioada (min.)
Carne de vită						
Carne de vacă la cuptor	1000	2	190-210	2	180-190	100-120
Carne de vacă la cuptor	1500	2	190-210	2	170-180	120-150
Friptură de vacă, mediu	1000	2	200-210	2	180-200	30-50
Friptură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

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

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

Sfaturi de utilizare a funcției grill-ului

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



Frigărui

(doar în cazul anumitor modele)

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

Tabel pregătire – Grill mare

Tip de mâncare	Greutate (g)	Poziția (de jos)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Perioada (min)
Carne și cărnați					
4 antricoate de vită, în sânge	180g/buc.	4	240	-	14-16
4 antricoate de vită, mediu	"	4	240	-	16-20
4 antricoate de vită, bine prăjite	"	4	240	-	18-21
4 cotelete de porc	"	4	240	-	19-23
4 cotelete de vițel	"	4	240	-	20-24
4 fripturi de vițel	"	4	240	-	19-22
6 cotelete de miel	100g/buc.	4	240	-	15-19
8 cărnați	100g/buc.	4	240	-	11-14
3 bucăți de ruladă de carne	200g/buc.	4	240	-	9-15
1/2 pui	600g	2	-	180-190	25 (1.parte) 20 (2.parte)
Pește					
Bucăți de somn	600	3	240	-	19-22
4 păstrăvi	200g/buc.	2	-	170-180	45-50
Pâine prăjită					
6 felii pâine albă	/	4	240	-	1,5-3
4 felii pâine din făină mixtă	/	4	240	-	2-3
Sandviș cu pâine prăjită	/	4	240	-	3,5-7
Carne / pui*					
Rață*	2000	2	210	150-170	80-100
Pui*	1500	2	210-220	160-170	60-85
Friptură de porc	1500	2	-	150-160	90-120
Ceafă de porc	1500	2	-	150-160	120-160
Ruladă de porc	1000	2	-	150-160	120-140
Friptură de vacă / file de vacă	1500	2	-	170-180	40-80
Legume gratinate **					
Conopidă, nap	750	2	-	210-230	15-25
Sparanghel	750	2	-	210-230	15-25

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

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

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

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

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

Tabel preparare - grill

Tip mâncare	Greutate (g)	Poziție (de jos)	Temperatura (°C)	Temperatura (°C)	Perioada (min.)
Carne și cârnați					
fripturi de vită, bine prăjite	180g/buc.	4	240	-	18-21
2 cotlete		4	240	-	20-22
2 fripturi de ceafă de porc	180g/buc.	4	240	-	18-22
4 cârnați la grătar	100g/buc.	4	240	-	11-14
4 sandvișuri cu pâine prăjită		4	240	-	5-7
Pâine prăjită - bronzare		4	240		3-4
3 păstrăvi – la grătare	200g/buc.	2	-	160-170	40-50
Pui – la grătar	1500g	2	-	160-170	60-80
Ceafă de porc – tavă adâncă	1500g	2	-	150-160	120-160

Preparare recomandată folosind proba pentru carne

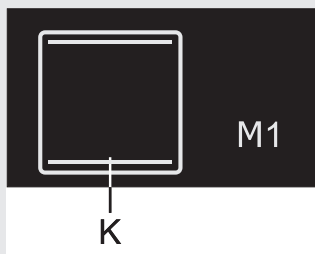
Cu acest mod de operare, selectați temperatura internă a alimentului (ex, bucată de carne). Este posibil să selectați între 30 și 99°C.

Cuptorul va funcționa până când centrul atinge temperatura selectată. Temperatura este măsurată prin proba pentru carne. Prepararea cu ajutorul probei este potrivită pentru bucățile mari de carne, fără oase. Puiul și iepurele nu trebuie preparate cu acest mod.

Temperaturi recomandate:	
Friptură porc	85°C
Friptură vită	80°C
Friptură vițel	75°C
File fraged (filet mignon)	40-50°C

Procedura de preparare cu probă:

- Fixați sonda și introduceți o bucată de carne (sau alt aliment). Sonda se află în colțul de sus al peretelui din stânga. Proba conține un capac de metal care trebuie scos înainte de preparare și înlocuit după aceea.
- De îndată ce proba este conectată, temperatura citită de dispozitiv este afișată pe ecran în locul ceasului.
- Folosiți butonul on/off (pornit/ oprit) pentru a porni cuptorul.
- Selectați modul de încălzire dorit (K) și temperatura de preparare corespunzătoare. Vă recomandăm să folosiți combinația încălzitor superior și inferior.





- Apăsați butonul (D1) și folosiți butoanele (H) "+, -" pentru a selecta temperatura între 30 și 99 °C; temperatura poate fi mărită cu câte un grad Celsius.
- Confirmați selectarea apăsând butonul (D1) din nou; Dacă nu apăsați nici un buton timp de câteva secunde, setarea se va activa automat.
- Apăsați butonul (C) "start/stop" pentru a confirma toate setările, și cuptorul va începe să funcționeze.
- În timpul preparării, temperatura ridicată a cărnii / temperatura internă (adică, temperatura probei) este afișată mereu pe ecran (D2). Dacă temperatura este mai mică de 30°C, pe ecran este afișat "-".
- În timpul funcționării, temperatura de preparare poate fi schimbată în orice moment; același lucru se aplică temperaturii interne a cărnii. Pentru a modifica valorile, apăsați ecranul corespunzător și folosiți butoanele (H).
- Când se atinge temperatura setată pentru probă, cuptorul se oprește. Temperatura probei este afișată și clipește și se aude un bip intermitent care poate fi anulat dacă apăsați orice buton; în cazul în care nu apăsați nici un buton, bip-ul respectiv se va opri după un minut.
- Opriți cuptorul, scoateți proba din cuptor și puneți capacul din metal.



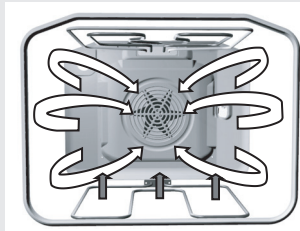
Verificați ca proba să nu atingă încălzitorul în timp ce cuptorul funcționează. Folosiți doar probe speciale pentru acest tip de cuptor.azite, da se med pečenjem sonda ne bo dotikala gre!a!

Utilizarea sondei împreună cu funcțiile timer-ului (pentru utilizatori experimentați)

Atunci când utilizați sonda puteți seta ora de pornire sau de încheiere, conform instrucțiunilor din paragrafele anterioare. Nu uitați:

- Dacă folosiți modul de funcționare cu timp presetat (G) și setați perioada dorită, cuptorul nu va funcționa atunci când se scurge timpul, indiferent dacă temperatura mâncării a atins temperatura presetată. De aceea durata aleasă trebuie să fie puțin mai lungă decât timpul necesar mâncării ca să atingă temperatura potrivită.
- Aceeași procedură este valabilă pentru finalul modului de funcționare (F).
- Această combinație este sugerată doar atunci când utilizatorul are destulă experiență în ceea ce privește alegerea timpului necesar preparării unui anumit fel și unei anumite cantități de mâncare.
- Dacă aveți experiență puteți seta durata de funcționare a cuptorului pe o perioadă mai lungă de timp (G), utilizând astfel cu succes modul de funcționare cu încheierea programului (F).


Conservare



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

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

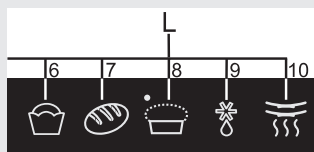
Tavbel conservare

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

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

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

Dezghețarea



- Aerul care circulă în cuptor poate grăbi procesul de dezghețare al alimentelor înghețate. Selectați modul dezghețare apăsând butonul L9.
- Se pot dezgheța prăjituri cu cremă consistentă sau cele pe bază de unt, alte prăjituri și produse de patiserie, pâine și fructe congelate.
- Din motive de igienă, carnea de porc și de pasăre nu trebuie dezghețate în cuptor.

Dacă este posibil, întoarceți sau amestecați alimentele de câteva ori pentru ca dezghețarea să fie egală.

Curățarea și întreținerea

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

Carcasa cuptorului

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

Suprafețe de aluminiu

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

Panou frontal inox

(doar la anumite modele)

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

Suprafață de plastic sau lăcuită

(doar la anumite produse)

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

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

Cuptor

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

În cazul petelor persistente:

Cuptorul trebuie răcit înaintea fiecărui proces de curățare.

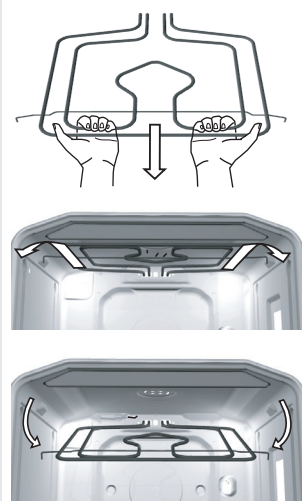
- Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni arderea murdăriei pe cuptor.
- Cel mai ușor mod de înlăturare a grăsimii este prin utilizarea clăbucului cald de săpun când cuptorul este încă cald.
- În cazul murdăriei persistente, utilizați produse de curățare pentru cuptor.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

Înveliș catalitic (doar la anumite modele)

- Emailul catalitic este moale și sensibil la stresul mecanic; astfel, nu se recomandă utilizarea produselor de curățare abrazive.
- Emailul catalitic aspru intensifică descompunerea grăsimii și alte tipuri de impurități. Petele mici care rămân după gătit se descompun până la următoarea utilizare. În general, petele dispar la temperaturi mai mari de 220°C, dar la temperaturi mai mici acestea vor dispărea parțial.
- Puterea de auto-curățare a părților catalitice scade în volum. Vă recomandăm să reînlocuiți învelișul după câțiva ani de utilizare normală.

Sfat practic

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



Curățarea tavanului din interiorul cuptorului (doar la anumite modele)

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

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

Accessories

Wash the accessories (baking trays, grid, etc.) with hot water and some conventional detergent.

Filtrul de grăsime (doar la anumite modele)

După fiecare utilizare, curățați filtrul de grăsime cu o perie moale cu apă caldă și detergent, sau spălați-l în mașina de spălat vase.

Elemente ușor de curățat (doar la anumite modele)

După fiecare utilizare, curățați elementele cu apă și detergent folosind o perie moale sau spălați-le în mașina de spălat vase.

Înveliș de email special

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

Întreținerea (în funcție de model)

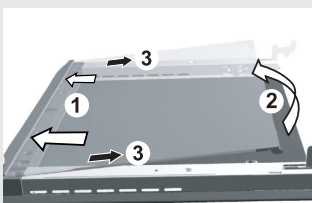
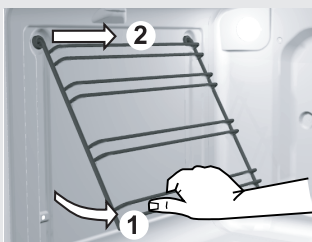
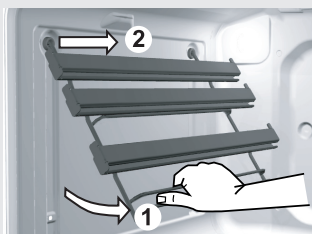


figure 1

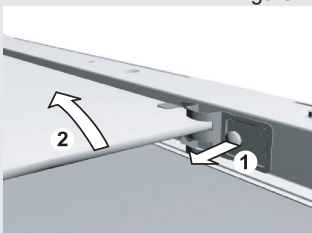


figure 2

Înlăturarea pozițiilor telescopice detașabile

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

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

⚠ Nu încercați să ungeți pozițiile telescopice retractabile.

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

Înlăturarea rafturilor cu poziții de sârmă

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

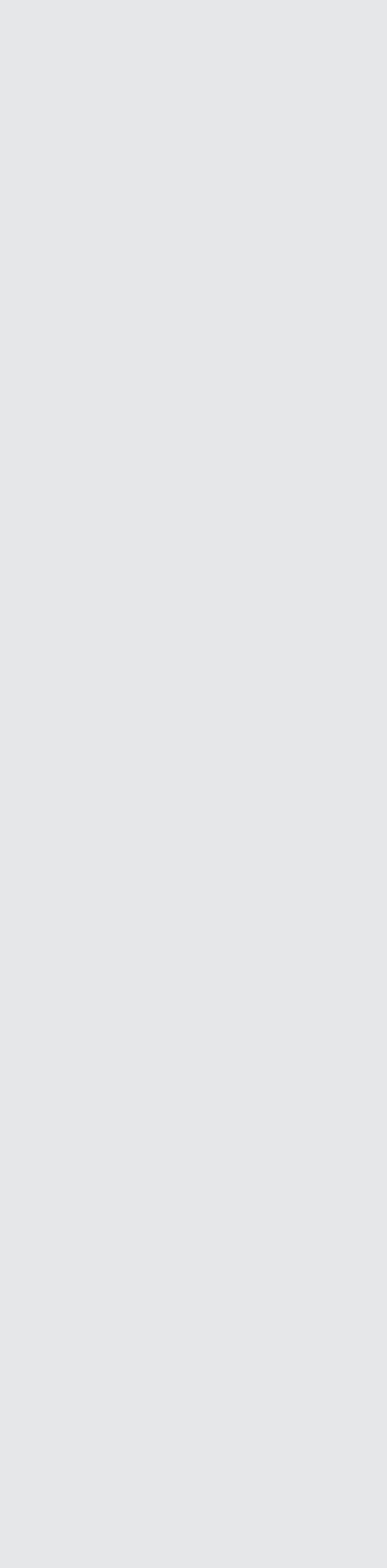
DEMONTAREA USII DE STICLA DIN INTERIOR – SE APLICA PENTRU USILE DIN STICLA PREMIUM FULL (marca A și B)

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

a)

- Apucați geamul ușii de marginea de jos odată cu apărătoarele pentru colț. Trageți de el ușor înspre corpul dumneavoastră ridicați-l (la un unghi de 10°) până când apărătoarele pentru colț ies din șanțuri (figura 1).
- Scoateți geamul (în direcția săgeții 3) și îndepărtați

- Îndepărtați cel de-al treilea geam din interior (doar la anumite modele) prin scoaterea șuruburilor de pe suportul geamului și prin ridicarea acestuia (Figura 2). Înainte de curățare, scoateți suporturile.



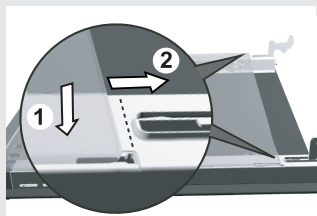


figure 3

- Montați ușa urmând pașii menționați mai sus în direcția opusă. Notă: Introduceți geamul cu apărătoarele pentru colț în suport și împingeți-l în față. (Figura 3).

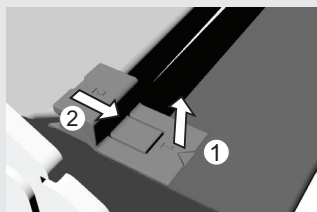


figure 1

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

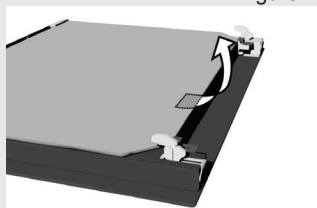


figure 2

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

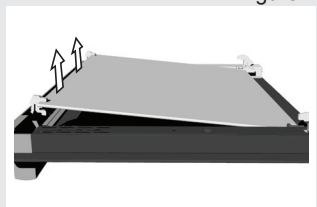


figure 3

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

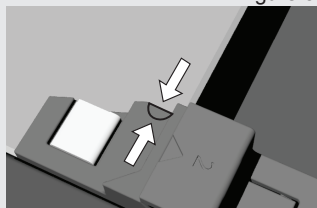
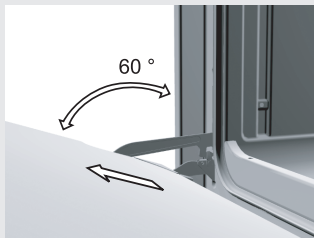
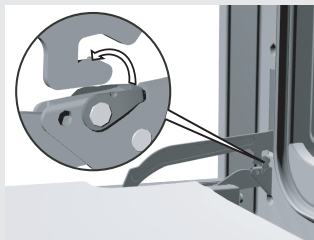


figure 4

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



DEMONTAREA ȘI MONTAREA UȘII CUPTORULUI PREVĂZUTĂ CU BALAMA

- Deschideți complet ușa cuptorului. Ridicați clamele suportului inferior al balamalei în ambele părți în sus și fixați-le în orificiul suporturilor balamalei.
- Închideți ușa cuptorului la jumătate și trageți-le ușor. Montați ușa în ordinea inversă.
- Introduceți ușa în poziția pe jumătate închisă (unghi de aproximativ 60°) prin împingerea acestora înspre cuptor în timp ce le deschideți complet. Fiți atenți la șanțurile de pe suporturile balamalei de jos, care trebuie să coincidă cu marginea de jos a șanțurilor de pe partea din față.
- Când ușa este complet deschisă, scoateți clemele din suporturile balamalei de sus și așezați-le pe orizontală.

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

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

⚠ Dacă forța aplicată pentru închiderea ușii este prea mare efectul sistemului GentleClose va fi redus sau va fi blocat pentru siguranță.

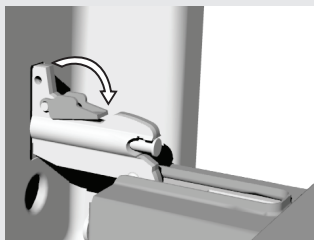


figure 2

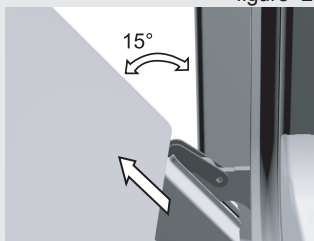


figure 3

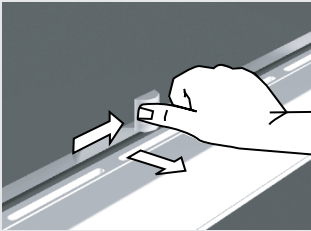
- Deschideți la maxim ușa cuptorului și rotiți sistemele de blocare până la capăt – se aplică la închiderea convențională a ușii (Figura 1).
- Cu sistemul de închidere a ușii **GentleClose**, rotiți sistemele de blocare înapoi cu 90°(Figura 2).
- Închideți ușor ușa până când clemele sunt lipite de suporturi/rame. La aproximativ 15° (relativ în poziția de închidere a ușii), trageți ușa ușor în sus și scoateți-le din ambele suporturi ale balamalei de pe cuptor (Figura 3).
- Montați ușa în ordine inversă. Introduceți ușa într-un unghi de 15° în suporturile balamalei pe partea frontală a cuptorului și apăsați-le în jos și în față până când se fixează în suporturile /ramele lor.
- Apoi, deschideți complet ușa și rotiți clemele atașate în

poziția inițială. Închideți ușor ușa și verificați dacă sunt închise corespunzător. Dacă ușa nu se deschide sau nu se închide corespunzător, asigurați-vă că șanțurile balamalei sunt așezate corespunzător în balamale.

Atenție

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

Blocarea ușii (doar la anumite modele)



- Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem de blocare a ușii care previne deschiderea ușii până când este deblocată. Sistemul de blocare a ușii este deschis prin împingerea ușoară cu degetul mare a acestuia în partea dreaptă și prin deschiderea simultană a ușii
- Când ușa cuptorului este închisă, sistemul de blocare a ușii revine automat în poziția inițială.

Notă: Dacă sistemul de blocare a ușii este prevăzut pentru, cuptor, atașează-l sub panoul de control al acestuia conform instrucțiunilor de instalare furnizate pentru acest sistem.

Înlocuirea părților componente ale cuptorului



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

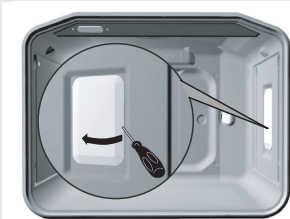
Înainte de înlocuirea becului, deconectați cuptorul de la sursa de curent prin scoaterea siguranțelor sau oprirea butonului rețelei principale.

Becul cuptorului

(doar la anumite modele)

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

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



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

Avertizări speciale și erori

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

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

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

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

Important

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

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

Senzorii nu răspund, ecranul s-a blocat.	<ul style="list-style-type: none">• deconectați aparatul de la sursa de alimentare pentru câteva minute ; apoi, reconectați-l și porniți cuptorul
Siguranța se întrerupe mereu	<ul style="list-style-type: none">• Sunați tehnicianul!
Lumina din interior nu funcționează	<ul style="list-style-type: none">• Procesul înlocuirii becului este descris în secțiunea “Înlocuirea componentelor aparatului”.
Cuptorul nu se încălzește	<ul style="list-style-type: none">• Au fost selectate modul de operare și temperatura corect?• Este închisă ușa cuptorului?
Produsele de patiserie nu se coc complet	<ul style="list-style-type: none">• Ați scos filtrul de grăsime?• Ați respectat instrucțiunile și recomandările din secțiunea “Coacerea produselor de patiserie”?• Ați urmat instrucțiunile din tabel întocmai?
Apare eroare pe ecranul care indică temperatura (F1, F2, etc.)	<ul style="list-style-type: none">• A apărut o eroare la funcționarea modulului electronic. Deconectați aparatul de la sursa de alimentare; apoi, reconectați-l și setați ceasul.
Ceasul de pe unitatea de control clipește	<ul style="list-style-type: none">• A fost pană de curent sau tocmai ați conectat aparatul la sursa de alimentare. Toate setările au fost șterse.• Setati ceasul pentru a permite funcționarea cuptorului.

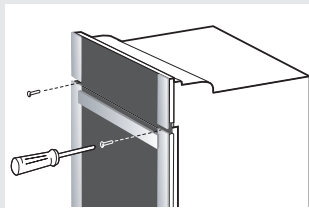
Dacă problema persistă în ciuda instrucțiunilor de mai sus, contactați un tehnician autorizat. Eliminarea oricăror erori în perioada de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a cuptorului nu este acoperită de garanție. În acest caz, costurile reparației vor fi suportate de utilizator.

Instrucțiuni de instalare și conectare

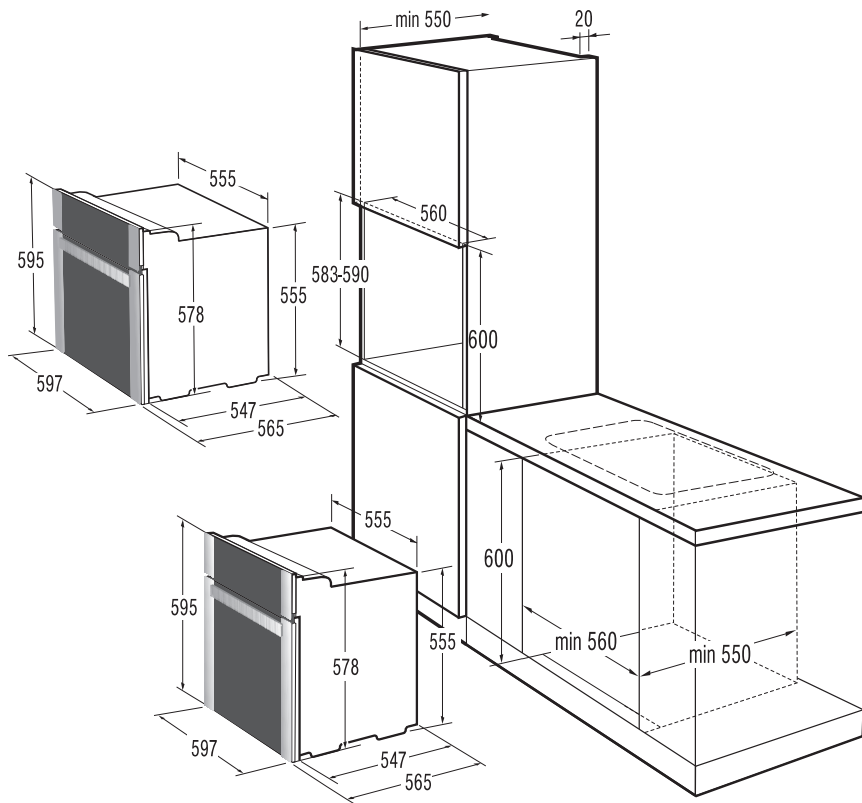
Precauții

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

Instalarea



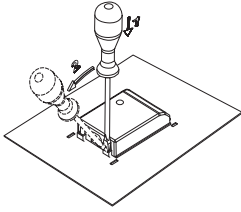
- Furnirul și alte materiale de finisare a mobilei în care este montat cuptorul trebuie să fie lipite cu lipici rezistent la căldură (100°C); în caz contrar, temperaturile ridicate pot duce la deformarea acestora.
- Înainte de montarea cuptorului, înlăturați peretele din spate al mobilei de bucătărie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



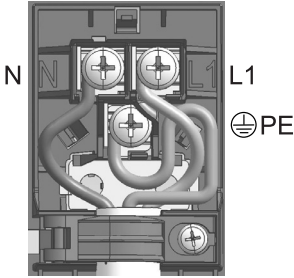
Conexiunea electrică

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

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



230V~



Procedura

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

Culorile conductorului

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

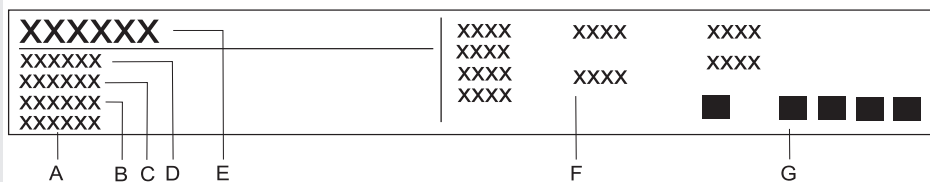
N = conductor neutru, în mod normal albastru.

Asigurați-vă că conductorul N este conectat corespunzător!

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

Caracteristici tehnice

Plăcuță



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

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

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

2413926

EVP_EPM_ORAITO



243926

ro (03-16)