

MAGNUS

tehnologie cu suflet

MAGNUS

**CUPTOARE
ÎNCORPORATE**

MANUAL DE UTILIZARE

TEHNOTON

Calea Chișinăului 43, 700149, Iași

T: 0232 233900

F: 0232 231740

E: office@tehnoton.com

W: www.magnus-electrocasnice.ro

www.tehnoton.com



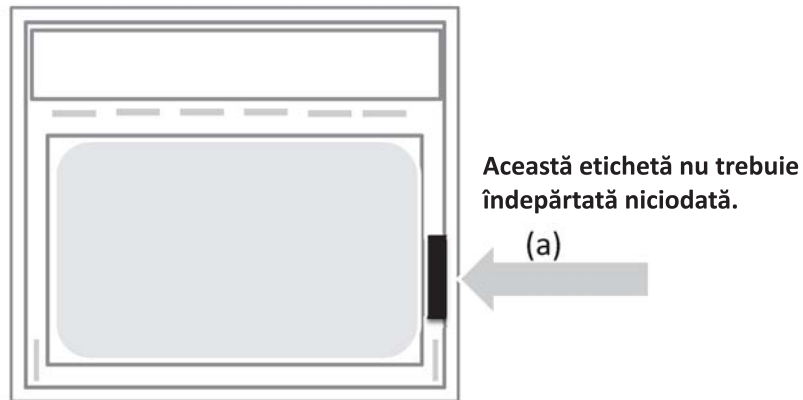
Părțile acestei instalații ce pot intra în contact cu alimentele sunt în conformitate cu prevederile Directivei EEC 89/109. Această instalație este de asemenea în conformitate cu Directivele europene 89/336/CEE, 73/23/CEE și orice alte modificări ulterioare.



CUPRINS

1. Protecția mediului înconjurător.....	5
2. Norme generale de siguranță	6
3. Instrucțiuni pentru instalare.....	8
4. Specificații tehnice.....	12
5. Modele cuptor Magnus.....	14
6. Programare cuptor Magnus Excello.....	15
6.1 Funcțiile cuptorului.....	15
6.2 Display.....	17
6.3 Comanda închis/deschis.....	18
6.4 Setarea orei.....	18
6.5 Selectarea unei funcții de gătit.....	19
6.6 Schimbarea temperaturii stabilite pentru cuptor.....	19
6.7 Program de gătire manuală.....	20
6.8 Program de gătire semi-automată.....	21
6.9 Program de gătire automată completă.....	21
6.10 Program de gătire folosind senzorul “proba de carne”.....	22
6.11 Indicații pentru căldura reziduală.....	22
6.12 Încălzirea rapidă.....	22
6.13 Siguranța pentru copii.....	23
6.14 Setarea alarmei (minute).....	23
6.15 Setarea ceasului cu alarmă.....	23

6.16 Mesaje de eroare.....	24
6.17 Intrare în standby.....	24
6.18 Alte caracteristici.....	24
7. Programare cuptor Magnus Passus.....	26
7.1 Funcțiile cuptorului.....	26
7.2 Display.....	27
7.3 Setarea orei.....	27
7.4 Setarea alarmei.....	28
7.5 Program de gătire manuală.....	28
7.6 Program de gătire automată.....	29
7.7 Siguranța pentru copii.....	31
7.8 Ajustarea volumului sunetului.....	31
8. Programare cuptor Magnus Commodus.....	32
8.1 Funcțiile cuptorului.....	32
8.2 Program de gătire manuală.....	32
9. Indicații utile pentru gătit.....	33
10. Curățare și întreținere.....	34
11. Schema circuitului electric.....	36



Important !


Cuptorul trebuie montat de către un tehnician calificat, în conformitate cu normele în vigoare. Eticheta cu datele tehnice rămâne vizibilă și după punerea acestuia în funcțiune. Această etichetă, vizibilă la deschiderea ușii cuptorului, conține toate datele de identificare ale aparatului. Urmăriți cu atenție instrucțiunile pentru a fi siguri că utilizați produsul corect și în siguranță.

NOTĂ !

Citiți cu atenție toate instrucțiunile din această broșură. În cuprinsul ei găsiți informații importante legate de montarea în siguranță, folosirea și întreținerea cuptorului și, de asemenea, sfaturi utile pentru utilizarea cu eficiență maximă a cuptorului. Păstrați această broșură pentru consultări ulterioare. După îndepărtarea ambalajului asigurați-vă că aparatul nu este avariat în vreun fel. Nu lăsați materialele din care este compus ambalajul (folii de plastic, polistiren expandat, etc.) la îndemâna copiilor, pentru că pot fi periculoase.

I. Protecția mediului înconjurător

Prin reciclarea corectă a produsului veți contribui la stoparea unor potențiale efecte negative asupra mediului și sănătății umane, ca urmare a depozitării necorespunzătoare a aparatului defect.

Simbolul  de pe produs sau de pe documentele însoțitoare indică faptul că acest aparat nu poate fi considerat deșeu menajer. În schimb va trebui predat unui punct de colectare a deșeurilor electrice și electronice.

Aruncarea aparatului trebuie efectuată în conformitate cu normele naționale privitoare la reciclarea deșeurilor.

Pentru obținerea unor informații mai detaliate privind regimul de colectare, recondiționarea și reciclarea produsului, vă rugăm să contactați serviciul public de colectare a deșeurilor din orașul dumneavoastră, serviciul pentru înlăturarea deșeurilor menajere sau magazinul de la care ați achiziționat produsul.



o Materialele care intră în componența ambalajului sunt ecologice și pot fi reciclate.

o Atunci când aruncați ambalajul vă rugăm să țineți cont de mediul înconjurător.

2. Norme generale de siguranță

Atenție !

Rugăm citirea cu atenție a instrucțiunilor prezentate în acest manual. Acest aparat trebuie instalat de către un instalator autorizat.



1. Manualul de față conține informații importante care permit punerea în funcțiune și întreținerea aparatului în condiții de siguranță și utilizarea acestuia de către dumneavoastră cu maximum de eficiență. Păstrați acest manual într-un loc sigur pentru consultări viitoare. După ce despachetați aparatul, verificați ca acesta să nu fi fost avariat în vreun fel. După îndepărtarea tuturor părților componente ale ambalajului din plastic, polistiren, spumă sau alte materiale similare, aveți grijă să nu le țineți la îndemâna copiilor, întrucât acestea pot fi dăunătoare pentru ei.



2. În timpul despachetării aparatului sau a manipulării și punerii sale în funcțiune nu aplicați eforturi asupra mânerului ușii cuptorului și nu ridicați aparatul ținându-vă de acesta.



3. Echipa tehnică autorizată vă va instrui mai întâi în legătură cu instalarea și utilizarea aparatului. Trebuie să aveți grijă ca acesta să fie utilizat cu regularitate de către persoane care au cunoștință de aceste aspecte.



4. Acest cuptor este, prin natura lui, un aparat de încălzit, astfel încât suprafața sa exterioară și părțile sale interioare pot fi fierbinți. Drept urmare, țineți copiii departe de acesta pe perioada utilizării cuptorului, mai ales când folosiți grătarul pentru a găti. Nu lăsați copiii să se cațere sau să se așeze pe ușa principală a cuptorului, în vreme ce acesta este funcțional. Părțile accesibile ale grătarului pot fi fierbinți în timpul utilizării. Copiii trebuie ținuți la distanță de acesta. Aveți grijă să evitați atingerea componentelor care degajă căldură în interiorul cuptorului.



5. În timpul primei utilizări a cuptorului, se poate degaja un miros neplăcut sau o mică cantitate de fum. Aceasta se întâmplă din cauza materialului izolator aplicat pe corpul cuptorului. Asigurați-vă că nu veți găti nimic decât după dispariția acestui miros. La prima utilizare a cuptorului lăsați-l să funcționeze timp de 45 de minute fără a pune nimic înăuntru, cu rezistențele sale inferioară și superioară încălzite la 250° C.



6. Acest aparat trebuie utilizat numai în scopul preparării mâncărilor. A nu se folosi decât în acest scop. Utilizarea aparatului în alte scopuri (ex. încălzirea încăperii etc.) nu este corectă și este periculoasă. Compania noastră nu poate fi considerată responsabilă de pagubele cauzate persoanelor sau bunurilor din cauza utilizării necorespunzătoare a cuptorului.



7. Asigurați-vă că respectați prezentele instrucțiuni atunci când folosiți cuptorul și orice alte echipamente electrice.

Deconectați aparatul de la sursa de energie electrică prin scoaterea din priză a cablului principal înainte de a muta aparatul din locul lui sau înainte de a-l verifica sau curăța.

Nu încercați să scoateți cablul din priză prin tragerea acestuia, dacă este conectat prin mufă.

Nu atingeți aparatul dacă mâinile și picioarele dumneavoastră sunt umede sau ude.

Nu folosiți aparatul dacă sunteți desculți.

Nu permiteți copiilor sau persoanelor nefamiliarizate cu acest tip de aparat să îl folosească fără supraveghere.

Aveți grijă să nu aplicați vapori dezinfectanți pe suprafața acestui cuptor.

Aveți grijă la îndepărtarea ușii cuptorului. Vă puteți înțepa la degete sau la mâini din cauza balamalelor atașate de corpul aparatului.



8. Dacă cuptorul dumneavoastră se defectează sau nu funcționează corespunzător, deconectați aparatul de la sursa de curent electric. Nu zgduiți, nici nu loviți aparatul și aduceți acest lucru la cunoștința personalului tehnic autorizat.



9. Toate componentele aparatului pot fi dezasamblate numai de către personalul tehnic autorizat. Asigurați-vă că personalul tehnic autorizat utilizează piese originale. Utilizarea necorespunzătoare a aparatului atrage după sine anularea garanției aparatului.

Atenție !

Nerespectarea instrucțiunilor de mai sus poate împiedica utilizarea aparatului în condiții de siguranță.

3. Instrucțiuni pentru instalare

instalația electrică

Conectarea cuptorului la sursa principală de alimentare cu curent electric trebuie efectuată cu respectarea normelor în vigoare și doar de către un electrician autorizat.



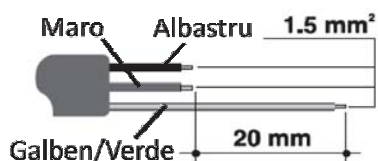
ACEST APARAT TREBUIE CONECTAT LA O PRIZĂ CU ÎMPĂMÂNTARE.

Verificați dacă tensiunea de la sursa principală de curent electric și de la prize corespunde curentului maxim care poate trece prin aparat, conform etichetei cu date tehnice.

Fixați ștecherul într-o priză cu împământare, legată corespunzător la o sursă de curent. Dacă aparatul nu este deja prevăzut cu un ștecher, conectați-l la priză cu unul, adaptat tensiunii indicate pe eticheta cu date tehnice.

Firul cu împământare este galben-verde. Dacă ștecherul este incompatibil cu priza, apelați la o persoană calificată pentru montarea unui ștecher potrivit și pentru a se asigura că grosimea cablului este adaptată intensității curentului care intră în aparat.

Pentru o operare la 230V/50Hz: folosiți un tip de cablu cu trei conductori H05RR-F / H05RN-F (3 x 1.5 mm²). Capătul cablului ce trebuie conectat la instalație trebuie să aibă un fir pentru împământare (galben-verde) lung de cel puțin 20 mm.



Sursa de alimentare trebuie să aibă un comutator pentru deconectare (siguranță) în interiorul căruia distanța dintre contacte să permită decuplarea totală în cazul în care se produce un șoc de curent de categoria 3 așa cum prevăd normele.

Firul galben-verde de împământare nu trebuie să fie controlat prin intermediul comutatorului. Ștecherul sau comutatorul folosit pentru conectarea la sursa principală de curent ar trebui să fie la îndemână atunci când cuptorul este așezat la locul lui.

Important !

- Poziționați cablul de alimentare în așa fel încât să nu fie niciodată expus unei temperaturi care să depășească cu mai mult de 50°C temperatura din încăperea. Utilizarea aparatului alimentat cu curent electric în condiții de siguranță poate fi garantată numai în cazul în care acesta a fost cuplat la o sursă

împământată corespunzător, conform normelor privind siguranța utilizării aparatului electrice.

- Producătorul nu poate fi tras la răspundere pentru nici o daună provocată persoanelor sau obiectelor din cauza lipsei împământării.

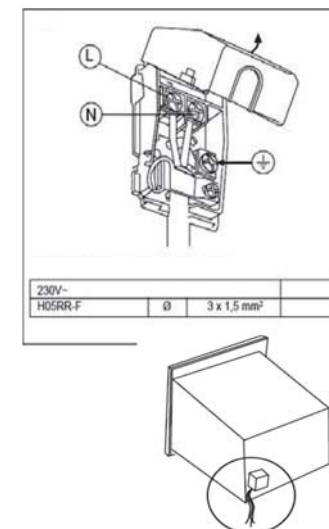
Întreținerea cuptorului: înainte de a începe procedura de întreținere a cuptorului scoateți întotdeauna ștecherul din priză.

Dacă un cablu este stricat, înlocuiți-l după cum urmează:

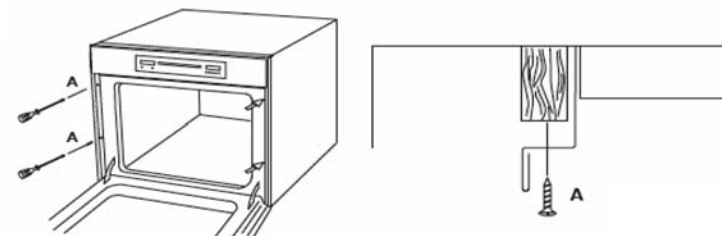
- îndepărtați cablul de la sursă și înlocuiți-l cu unul de aceeași lungime, având un strat izolator de cauciuc (tip H05RR-F), adaptat tensiunii maxime suportate de aparat

- firul de împământare galben - verde care trebuie conectat la mufa trebuie să fie mai lung cu aproximativ 20 mm față de celelalte fire; firul albastru (nului), trebuie să fie conectat la mufa marcată cu litera N

- firele negre, maro sau roșii (faza) trebuie conectate la mufa marcată cu litera L.

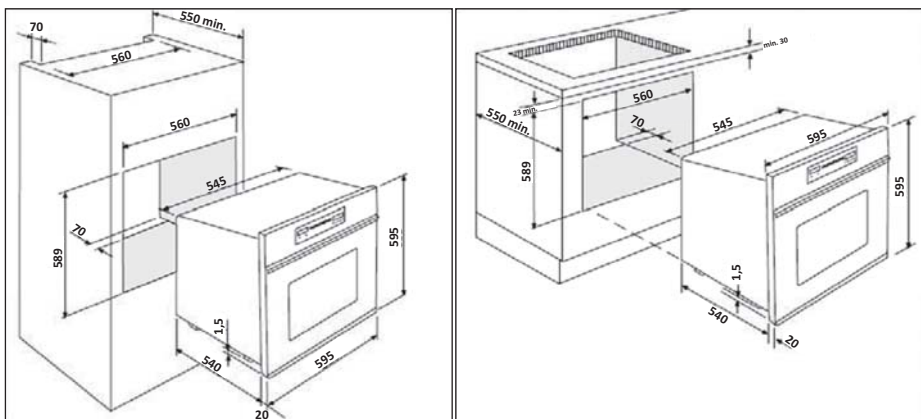


Montarea cuptorului: Fixați cuptorul la locul său (sub un blat de bucătărie sau deasupra altei instalații) prin introducerea șuruburilor în cele 4 găuri vizibile de la cadrul cuptorului atunci când ușa este deschisă.



Dimensiuni de instalare

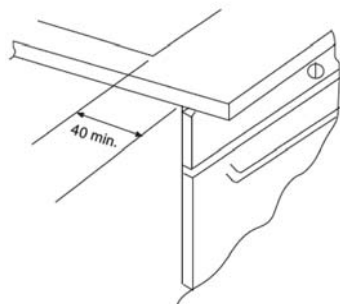
lățime	560+/-1.5 mm	Toleranța pentru dimensiuni de instalare
înălțime	589 +/-2.5 mm	



Pentru o circulație cât mai eficientă a aerului, cuptorul ar trebui fixat în conformitate cu dimensiunile prezentate în figurile mai sus. Panoul din spate al dulapului de bucătărie trebuie scos pentru ca aerul să poată circula liber. Panoul pe care este cuptorul fixat ar trebui să aibă un spațiu de cel puțin 70 mm la spate.

Aparate pentru gătit incorporabile

Atunci când cuptoarele se montează împreună cu plite, este esențial să folosiți și instrucțiunile conținute în broșura oferită împreună cu celelalte aparate.



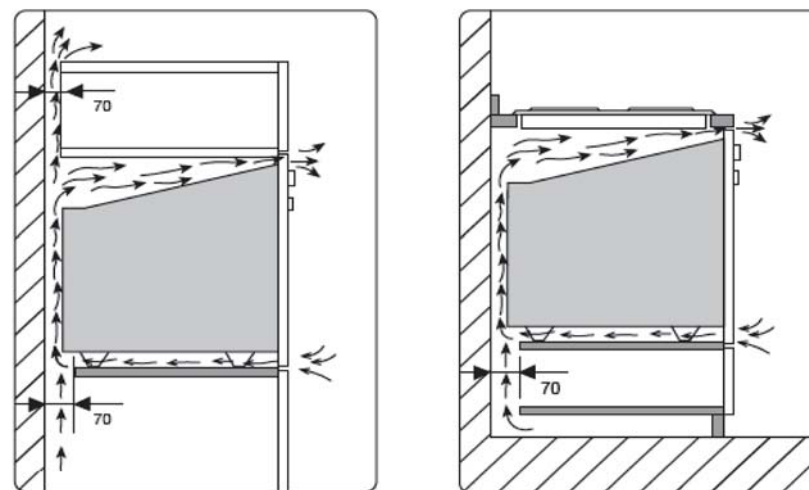
Important!

Pentru ca un cuptor încorporat să funcționeze corect, cadrul metalic al acestuia trebuie să fie de tipul corect. Panourile utilizate trebuie să fie rezistente la căldură. Atunci când aceste panouri sunt făcute din lemn furniruit, adezivul ar trebui

să reziste la o temperatură mai mare de 90°C. Materialele din plastic sau adezivele ce nu pot suporta această temperatură se vor deforma sau se vor dezlipi.

Pentru respectarea normelor de siguranță, odată ce cuptorul a fost montat ar trebui ca utilizatorul să nu mai poată intra în contact cu părțile electrice.

Toate părțile protectoare ar trebui fixate într-o asemenea manieră încât să nu poată fi scoase fără ajutorul unui instrument.



Dimensiuni pentru toate modelele

Volum interior: 62 l

lățime	lungime	adâncime
425 mm	330 mm	410 mm

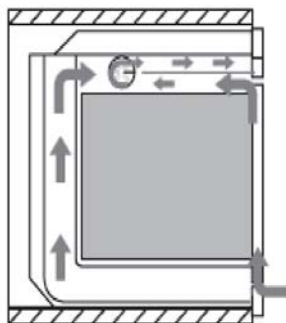
4. Specificații tehnice

Cuptoarele sunt create pentru a funcționa la 230V-50Hz. În orice caz, înainte de instalare, vă recomandăm să verificați aceste specificații de pe eticheta aplicată pe partea din spate.

	Magnus COMMODUS	Magnus PASSUS	Magnus EXCELLO
Încălzitorul de sus	850 W	850 W	850 W
Încălzitorul de jos	1200 W	1200 W	1200 W
Încălzire circulară			2100 W
Element cu ventilator			
Grătar		1050 W	1950 W
Ventilator		38 W	38 W
Ventilator de răcire	18 sau 22 W	18 sau 22 W	18 sau 22 W
Lumină cuptor	25 W	25 W	25 W
Putere totală	2131 W	2131 W	2185 W

Ventilatorul

Convecția tangențială este dată de un ventilator, care pornește automat atunci când cuptorul este pornit. Ventilatorul produce un curent ce iese prin grilajele exterioare, acționând ca o barieră împotriva căldurii cuptorului și în același timp răcind mânerul ușii și panoul frontal al aragazului. Circulația aerului oferă o protecție foarte bună a componentelor instalației electrice și mecanice, îmbunătățind siguranța și durata de viață, de asemenea prevenind condensul, astfel încât ușa de sticlă este întotdeauna curată pentru o vizualizare perfectă a interiorului.



Funcționarea ventilatorului și după stingerea cuptorului reprezintă o măsură suplimentară de siguranță, întrucât atrage atenția utilizatorului că aparatul degajă căldura reziduală. Sistemul tangențial al ventilatorului este montat la aceste cuptoare electrice.

Panoul de control

Panoul de control cuprinde: semnalele luminoase, termostatul, butoanele de ajustare și cronometrul digital/mecanic. Semnalele luminoase se aprind atunci când cuptorul este în funcțiune, până atinge temperatura dorită. La pornirea cuptorului cu funcția termostat, lampa cu neon se va aprinde până când cuptorul va atinge temperatura setată. Semnalele luminoase se vor reaprindi atunci când lampa este setată să stea aprinsă continuu câtă vreme utilizați orice altă funcție a cuptorului, spre a atrage atenția asupra faptului că aparatul este în funcțiune.

5. Modele cuptor Magnus Funcțiile cuptoarelor



MAGNUS EXCELLO



MAGNUS PASSUS



MAGNUS COMMODUS

MODEL CUPTOR FUNCTII	Cuptor multifuncțional MAGNUS EXCELLO	Cuptor cu ventilator MAGNUS PASSUS	Cuptor convențional MAGNUS COMMODUS
Încălzire convențională	●	●	●
Încălzire de jos în sus	●	●	●
Încălzire de sus în jos	●	●	●
Încălzire convențională cu ventilator	●	●	
Funcție pentru pizza	●		
Grătar	●	●	
Grătar asistat de ventilator	●		
Rumenire ușoară	●		
Ventilator	●		
Menținere mâncare caldă	●		
Dezghețare	●	●	
Iluminatul în interiorul cuptorului	●	●	●

6. Programare cuptor Magnus EXCELLO

6.1 Funcțiile cuptorului

Cuptor multifuncțional "HI-TECH" - EXCELLO



Încălzire convențională

Elementele de încălzire de sus și de jos funcționează în combinație. Aceasta este metoda de gătit tradițională, ideală pentru fripturi, biscuiți, mere coapte și mâncare crocantă. Cele mai bune rezultate sunt obținute prin așezarea tăvii pe un raft și ajustarea temperaturii între 40° și 250°C.



Încălzire de jos în sus

Această funcție este potrivită în special pentru prepararea termică a mâncărilor pornind de la bază spre partea de sus și pentru încălzirea și sterilizarea borcanelor. Este de asemenea indicată pentru alimente care au nevoie de un proces lung și lent de preparare, cum este cazul produselor semipreparate. Această funcție poate fi folosită la temperaturi cuprinse între 40° C și 250° C.



Încălzire de sus în jos

Așezați tava pe al doilea raft de jos pentru a reîncălzi mâncarea și pe primul raft pentru a o dezgheța. Această funcție poate fi folosită la temperaturi cuprinse între 40° C și 250° C.



Rumenirea ușoară

Această funcție este folosită pentru prepararea unor cantități mici de mâncare și pentru rumenire ușoară. Dacă gătitul durează între 10 – 15 minute, nu este nevoie să deschideți ușa aparatului.



Grătarul

Activează elementul de încălzire cu infraroșu al grătarului. Se utilizează pentru tradiționalul grătar și rumenire. Această funcție poate fi folosită la temperaturi cuprinse între 40° C și 200° C.

**Grătar asistat de ventilator**

Prepararea mâncărilor cu ajutorul grătarului asistat de ventilator este o metodă la fel de bună ca și pregătirea acestora la tavă în cuptorul clasic și garantează rezultate excelente la prepararea cărnii de pasăre, a cârnaților și a cărnii roșii, chiar și în cantități mari. Această funcție poate fi folosită între 40° și 200°C.

**Încălzirea convențională cu ventilator**

Atât elementele de încălzire situate în partea de sus și de jos a cuptorului cât și ventilatorul sunt în funcțiune. Aceasta este metoda normală de gătit, excelentă pentru biscuiți, prăjituri, tartine - cu temperatura ajustabilă de la 40° C la 250° C.

**Funcția pentru Pizza**

Creată gândindu-ne la un amator de pizza, dar la fel de folositoare pentru tarte sau pui umplut cu legume, această funcție inovatoare oferă putere pentru gătit pentru o bază perfect crocantă, rumenită dar păstrând partea de deasupra moale.

**Cuptorul cu ventilator**

Atât ventilatorul, cât și elementul de încălzire circular funcționează împreună. Aerul cald poate fi modificat între 40° și 250°C, este distribuit uniform în cuptor. Aceasta este ideal pentru gătitul câtorva feluri de mâncare (carne, pește) în același timp fără a afecta gustul și mirosul. Potrivit pentru coacerea delicată.

**Dezghețarea cu ajutorul ventilatorului**

Înăuntrul cuptorului circulă un curent de aer încălzit la temperatura camerei pentru a dezgheța mâncarea mai repede fără a-i afecta conținutul proteic.

**Setarea pentru menținerea caldă a mâncărilor**

Mâncarea poate fi păstrată caldă în cuptor cu această funcție până când este gata pentru a fi servită. Cuptorul este setat automat pentru încălzirea convențională la temperatura de 80°C.

**Iluminatul în interiorul cuptorului**

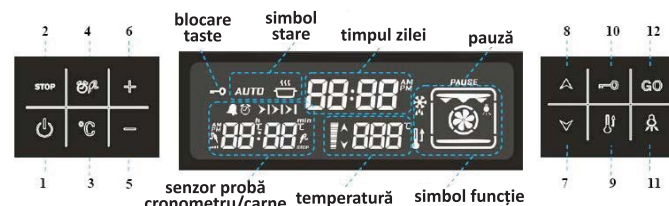
Când sunt activate programele ce urmează a fi prezentate, lumina din interiorul cuptorului rămâne aprinsă.



Când se setează un program, nu poate fi setat și un nivel anume al temperaturii.

6.2 Display

Verificare display și butoane





- **Timpul zilei** - arată cât este ceasul
- **Afișare combinată** - arată funcția pentru gătit selectată
- **Afișare temperatură** - arată temperatura reglată a cuptorului
- **Afișare probă cronometru/carne** - arată nivelul temperaturii mâncării sau cronometrul
- **Simbol stare** - arată starea cuptorului
- **Pauză** - indică faptul că gătitul la parametrii de pe ecran a fost pus pe pauză de către utilizator
- **Blocare taste**


Taste

1. DESCHIS/ÎNCHIS Comutator DESCHIS sau ÎNCHIS
2. Oprește orice program
3. Modificare temperatură
4. Funcții sensor cronometru / carne
5. Minus
6. Plus
7. Ajustare funcție în jos
8. Ajustare funcție în sus
9. Încălzire rapidă
10. Activează sau dezactivează blocarea tastelor
11. Lampa DESCHIS sau ÎNCHIS
12. Tasta pentru pornirea gătitului





Combi-națiile dintre rezistență și ventilator pot fi selectate folosind tastele prezentate. Timpul de gătit, timpul de terminare a preparării mâncării (se folosește la gătit carne) și temperatura pentru gătit sunt reglabile. Sunt disponibile și funcțiile de menținere caldă a mâncărurilor, de încălzire rapidă, de afișare a timpului zilei, de cronometru și cea de blocare a tastelor.

6.3 Comanda Deschis/Închis



 tasta activează sau dezactivează controlul DESCHIS/ÎNCHIS (independent de siguranța pentru copii). Atunci când comanda este pe poziția ÎNCHIS, ecranul este complet negru. Atingând tasta  pentru 1 secundă, controlul este activat. Ora este afișată pe ecran.

Atingând  o secundă atunci când comanda este în poziția DESCHIS, aceasta va ÎNCHIDE cuptorul.

6.4 Setarea orei

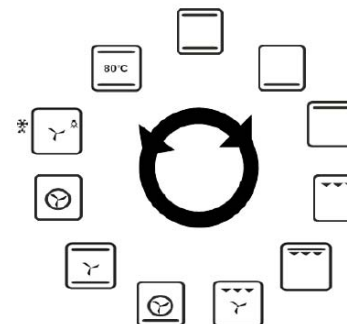
Atingeți și țineți apăsat în același timp butoanele  și  până când cifrele orei încep să clipească. Folosind tastele  sau , setați ora corectă. Așteptați 7 secunde și modificarea va fi completă.

NOTĂ !


În cazul în care apar întreruperi de curent, ora nu va mai fi cea corectă. Un 0:00 va clipi pe ecranul pentru ora exactă. Este imposibil să folosiți oricare mod de control fără a seta ora exactă. Ora corectă poate fi modificată folosind tastele  și .

6.5 Selectarea unei funcții pentru gătit




Folosind tastele  sau , puteți naviga în funcțiile meniului.




Operațiunea în curs de desfășurare va clipi pe ecranul de ilustrare al funcțiilor timp de 7 secunde, iar pe ecranul de temperatură va apărea temperatura de gătit predefinită pentru această funcție. (Notă: Pentru unele funcții nu este posibil controlul temperaturii, iar pe ecranul de temperatură nu apare indicat nimic.)

Butonul  apare constant pe ecranul care indică stadiul gătitului, în vreme ce butonul **PAUSE** clipește, indicând faptul că sunteți pregătit să gătiți, dar nu ați început încă.

6.6 Schimbarea temperaturii stabilite pentru cuptor

Setarea temperaturii de pe Display-ul pentru temperatură poate fi schimbată prin atingerea butonului  – Display-ul pentru temperatură începe să clipească – și veți putea seta valoarea dorită folosind  sau  la intervale de 5 C.

NOTĂ !

Dacă doriți să schimbați setarea temperaturii pentru această funcție cu temperatură modificată permanent, atingeți tasta  pentru aproximativ 5 secunde, până când se aude sunetul de alarmă. Temperatura presetată din fabrică este schimbată permanent.

6.7 Program de gătire manuală

Odată ce selectați o funcție începeți gătitul apăsând tasta **GO**, cu setarea temperaturii pe display-ul aferent acestuia (dacă există). Butonul **PAUSE** se dezactivează, iar timpul de gătit apare afișat pe display-ul pentru cronometru/ "probă de carne". Gătitul va dura până la oprirea sa manuală de către utilizatorul cuptorului (prin punere pe pauză, prin modificarea funcției de gătit sau prin setarea unui timp anume de gătit) sau până la terminarea timpului de gătit maxim admis, în funcție de nivelul termic ales, după cum indică tabelul de mai jos:

50-120° C 10h	121-200° C 6h	201-250° C 3h
---------------	---------------	---------------

La gătit pe semi-automat și gătit completă, cum va fi descris mai târziu, gătitul este terminat automat, în funcție de parametrii introduși de utilizator înainte de a începe gătitul (prin apăsarea tastei **GO**).

Punerea pe pauză, editarea și terminarea gătitului

Apăsând **STOP** în timpul gătitului, se întrerupe progresul gătitului și **PAUSE** începe să clipească, dar alte porțiuni din display rămân la fel. Toate elementele de încălzit și ventilatorul turbo sunt oprite temporar. Gătitul este pe pauză. Pentru a termina gătitul, atingeți **STOP** din nou, toate indicatoarele legate de gătit de pe display dispar. Ecranul de temperatură va indica căldura reziduală, dacă există (vezi: Indicator de căldură reziduală).

NOTĂ!

După ce gătitul s-a terminat, atingând **GO** reveniți la funcția de dinainte și setarea temperaturii pe ecran. Gătitul va reîncepe din nou dacă mai apăsați încă o dată tasta **GO**.

Pentru editarea parametrilor de gătit (Funcție, Temperatură, etc), folosiți tastele potrivite așa cum este descris în document. Apăsând **GO** va reîncepe gătitul cu parametrii editați.

6.8 Program de gătire semi-automată

Această metodă este folosită când nu faceți nici o probă de carne și vreți să începeți gătitul imediat, introducând durata de gătit dorită.

1. Selectați funcția dorită și modificați (dacă este cazul) temperatura așa cum este descris mai sus în document.
2. Atingeți tasta **GO** . **▶** va clipi pe display-ul de afișaj al timpului de gătit.
3. Modificați durata cerută pentru gătit folosind tastele **-** și **+** . **AUTO** apare pe display-ul de status. (Dacă durata ajunge la 0:00, se aud 2 sunete de avertizare).
4. Atingeți tasta **GO** , **PAUSE** dispăre, gătitul începe. Timpul de terminare pentru gătit este afișat pe display-ul pentru cronometru, împreună cu simbolul **▶** .

După ce gătitul se termină automat, display-ul temperaturii va indica căldura reziduală, dacă mai este (vezi: indicator de căldură reziduală), **AUTO** va clipi și sunetul se va auzi pentru 7 minute. Atingând **STOP** va anula sunetul.

6.9 Program de gătire automată completă

Această metodă este folosită atunci când **NU** utilizați senzorul "probă de carne" (disponibil opțional) și doriți să aveți mâncarea gata la o anumită oră. Deci, această metodă se mai numește „Gătire întârziată”.


1. Procedați ca la 1-3 de la gătit pe semi-automată (setarea duratei de gătit).
2. Atingeți din nou tastele **GO** , **▶** clipește pe ecranul de la cronometru împreună cu timpul efectiv al terminării gătirii.
3. Modificați timpul de terminare dorit folosind tastele **-** și **+** . **▶** de pe display-ul de status poate dispărea, în timp ce **AUTO** rămâne activat, indicând că gătitul este programat și că gătitul nu va începe imediat.
4. Atingeți tasta **GO** , **PAUSE** dispăre, gătitul începe. Timpul de terminare este afișat pe ecranul pentru cronometru, împreună cu simbolul **▶** .



După ce gătitul se termină automat, display-ul temperaturii va indica căldura reziduală, dacă mai este (vezi: indicator de căldură reziduală), **AUTO** va clipi și sunetul se va auzi pentru 7 minute. Atingând **STOP** se va anula sunetul.

6.10 Program de gătire folosind senzorul “proba de carne” (disponibil opțional)

Senzorul de verificare a stării de preparare termică a cărnii este introdus atât în cuptor cât și în carnea ce urmează a fi gătită. Folosind acest senzor, gătitul se termină automat atunci când carnea atinge temperatura dorită.

1) Selectați funcția dorită și modificați (dacă este nevoie) temperatura așa cum este descris mai sus în document.

2) Atingeți tasta . Valoarea pre-setată a temperaturii "probei de carne" va clipi în partea din dreapta a ecranului de afișaj cu ultimele 2 cifre aferent cronometrului probei de carne. **AUTO** va apărea pe display.



3) Reglați nivelul dorit al temperaturii la finalul gătitului într-un interval cuprins între 20° și 99° C folosind tastele  și .

4) Atingeți tasta **GO**, **PAUSE** dispare și gătitul începe. Temperatura reală a cărnii este afișată în partea stângă, iar temperatura reglată pentru carne la finalul gătitului apare în partea dreaptă a display-ului aferent cronometrului probei de carne.

6.11 Indicații pentru căldura reziduală

După ce gătitul manual sau automat s-a terminat, dacă temperatura internă a cuptorului este peste 60 °C, săgeata jos din partea dreaptă a liniilor de căldură va clipi la fiecare 2 secunde și de asemenea este afișat "HOT" pe ecranul care indică temperatura. Fiecare dintre cele 5 linii simbolizează acum 60°C. Această mențiune apare până când temperatura cuptorului scade sub 60° C.




6.12 Încălzirea rapidă

Uneori se dorește ca setarea temperaturii cuptorului să ajungă rapid la valoarea dorită. Atingând tasta  se va transmite temporar curent suplimentar către rezistența circulară și/sau ventilatorul turbo pentru a obține o încălzire rapidă. Simbolul  va fi vizibil pe display. După ce s-a ajuns la temperatura cuptorului modificată aceasta va dispărea și se va auzi un sunet.







NOTĂ !

Încălzirea rapidă nu este permisă pentru unele funcții (grătar) sau când temperatura actuală este mai mică cu 50°C față de cea modificată ori temperatura modificată este sub 100°C.







6.13 Siguranța pentru copii

Siguranța pentru copii poate fi activată sau dezactivată prin atingerea tastei  pentru 1 secundă până când simbolul  apare pe ecran. Când siguranța pentru copii este activată, nici o tastă cu excepția , nu este acceptată.

6.14 Setarea alarmei-minute

Atingeți și eliberați tasta  până când  apare clipind. Introduceți timpul în minute, folosind tastele  sau . Se va opri după 7 secunde, iar sunetul alarmei ce durează 7 minute se va auzi după ce timpul modificat s-a scurs. Această alarmă poate fi oprită prin atingerea tastelor  sau .

6.15 Setarea ceasului cu alarmă

Atingeți și eliberați tasta  până când  apare clipind. Introduceți timpul pentru alarmă folosind tastele  sau . Se va opri după 7 secunde. Un sunet de la alarmă se va produce atunci când timpul modificat a ajuns la intervalul de timp modificat. Această alarmă poate fi oprită prin atingerea tastelor  sau .

6.16 Mesaje de eroare

Atunci când apar situații care împiedică derularea operațiilor normale aparatul afișează un mesaj de eroare. Cuptorul intră în standby, iar pe ecranul pentru "ora exactă" apare un mesaj (cod) de eroare. Chiar dacă eroarea se remediază codul va rămâne afișat pe ecran până la atingerea tastei STOP. Mesajele de eroare care pot apărea sunt în număr de 8:

Err1: Eroare de comunicare

Err2: Pt1000 circuit deschis

Err3: Pt1000 scurt circuit

Err4: Temperatură depășită pe interfața utilizatorului


Err5: Temperatură depășită în instalația electrică

Err6: Senzor de temperatură defect pe interfața utilizatorului


Err7: Senzor de temperatură defect în instalația electrică

Err8: Eroare de alimentare cu energie electrică. Cuptorul nu se încălzește, deși rezistențele par a fi funcționale.

6.17 Intrarea în standby

Această opțiune nu este setată din fabrică. Dacă este setată, butonul de control apare automat ca fiind ÎNCHIS, iar cuptorul nu face altceva decât să afișeze ora exactă. Dacă atingeți  timp de 5 secunde câtă vreme cuptorul nu are nici o funcție de gătit activată, aparatul va intra în standby. Display-ul de afișaj al orei exacte va arăta PS ON pentru câteva secunde, însoțit de un ton de avertizare. Anularea opțiunii se face în același mod, iar pe ecran va apărea PS OFF.



6.18 Alte caracteristici

Iluminat DESCHIS/ÎNCHIS: iluminatul cuptorului va fi DESCHIS oricând o funcție este modificată. Se va ÎNCHIDE după ce indicațiile referitoare la gătit și la căldura reziduală s-au utilizat. Oricum, poate fi PORNIT sau OPRIT oricând prin apăsarea  cu excepția folosirii funcției de decongelare.



În timpul gătitului

Cele 5 linii de pe display-ul de temperatură indică temperatura reală a cuptorului. Fiecare linie are 1/5 din valoarea modificată. Săgeata de sus de lângă linii clipește atunci când elementele de încălzire sunt active.

Opțiuni de programare

Sunet alarmă: sunt 3 tonuri de alarmă ce pot fi selectate. Atingeți tasta  pentru 5 secunde și display-ul va afișa tonul activ după cum urmează: "tn 1(mare)" sau "tn 2(mediu)" sau "tn 3(mic)". Tonul poate fi schimbat cu o atingere a tastei  la 7 secunde după ultimul. Tonul setat este "tn 1".

Sunet taste

Pot fi selectate 3 opțiuni de sunet pentru taste. Apăsați tasta  timp de 5 secunde și pe display va apărea tonul pentru taste valabil ca "bt" (ton beep) sau "c" (atingere ton) sau "nt" (fără ton). Sunetul tastelor poate fi schimbat prin atingerea tastei  la 7 secunde după ultima. Tonul setat pentru tastă este "bt".

7. Programare cuptor Magnus PASSUS

7.1 Funcțiile cuptorului

Cuptor asistat de ventilator - PASSUS



Dezghețarea cu ajutorul ventilatorului

În interiorul cuptorului circulă un curent de aer încălzit la temperatura camerei pentru a dezgheța mâncarea mai repede fără a-i afecta conținutul proteic.



Încălzirea convențională cu ventilator

Atât elementele de încălzire situate în partea de sus și de jos a cuptorului cât și ventilatorul sunt în funcțiune. Aceasta este metoda normală de gătit, excelentă pentru biscuiți, prăjituri, tartine. Temperatura este ajustabilă de la 40° C la 250° C.



Încălzirea convențională

Elementele de încălzire de sus și de jos funcționează în combinație. Aceasta este metoda de gătit tradițională, ideală pentru fripturi, biscuiți, mere coapte și mâncare crocantă. Cele mai bune rezultate sunt obținute prin așezarea tăvii pe un raft și ajustarea temperaturii între 40° și 250° C.



Încălzirea de jos în sus

Această funcție este potrivită în special pentru prepararea termică a mâncărilor pornind de la bază spre partea de sus și pentru încălzirea și sterilizarea borcanelor. Este de asemenea indicată pentru alimente care au nevoie de un proces lung și lent de preparare, cum este cazul produselor semipreparate. Această funcție poate fi folosită la temperaturi cuprinse între 40° C și 250° C.



Încălzirea de sus în jos

Așezați tava pe al doilea raft de jos pentru a reîncălzi mâncarea și pe primul raft pentru a dezgheța. Această funcție poate fi folosită la temperaturi cuprinse între 40° C și 250° C.



Grătarul

Activează elementul de încălzire cu infraroșu al grătarului. Se utilizează pentru tradiționalul grătar și rumenire. Această funcție poate fi folosită la temperaturi cuprinse între 40° C și 200° C.



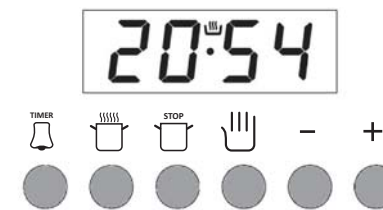
Iluminatul în interiorul cuptorului

Când unul din programe este activat, lumina din interiorul cuptorului rămâne aprinsă.


NOTĂ! Când se setează un program, nu poate fi setat și un nivel anume al temperaturii.

7.2 Display

Display-ul este un cronometru electronic, ce permite cuptorului dumneavoastră să aibă gata mâncarea pentru a o servi la ora dorită. Singurul lucru pe care trebuie să îl faceți este să programați timpul pentru gătit și timpul pentru terminare. Poate de asemenea fi folosit ca ceas cu alarmă și atunci trebuie doar să introduceți perioada de timp după care doriți să vă amintească cu un semnal acustic.

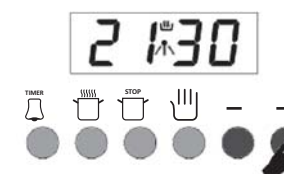


7.3 Setarea orei

Această ajustare poate fi făcută doar dacă nu este în desfășurare nici un program de gătit. Apăsăți butonul  timp de 5 sec. și ajustați ceasul. Apăsarea prelungită a butoanelor permite schimbări rapide.



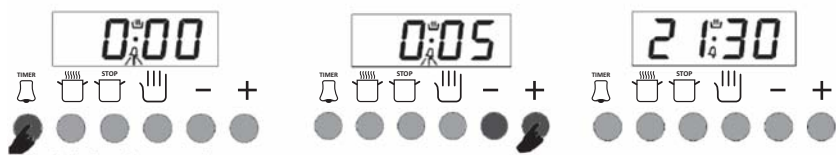
1) Treceți pe modul de modificare a timpului.



2) Modificați timpul folosind butoanele + sau -.

7.4 Setarea alarmei

Cu această caracteristică puteți programa după cât timp trebuie să fiți avertizați de sunetul alarmei.

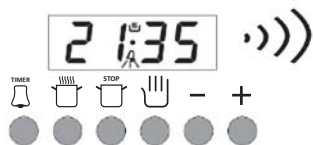


1) Treceți pe modul de sunet alarmă.

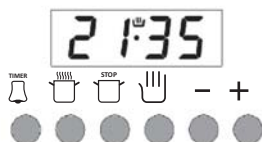
2) Introduceți perioada de timp pentru numărare inversă.


3) După câteva secunde, ecranul va reveni la modul de ceas.

Anularea sunetului de avertizare



1) Sunetul se va auzi după ce durata de timp programată se va termina.



2) Apăsați butonul  pentru a anula.

7.5 Program de gătire manuală

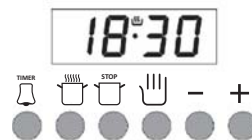
După setarea orei puteți opta pentru un program de gătire manuală prin apăsarea celor două butoane retractabile pentru **program** și **temperatură**.

Selectarea temperaturii se realizează prin rotirea butonului din partea dreaptă.

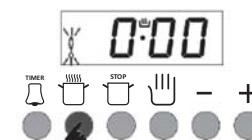
După ce ați ales temperatura dorită, selectați un program de gătit prin rotirea butonului din partea stângă.

7.6 Program de gătire automată

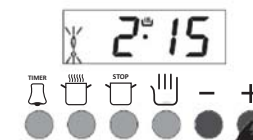
Dacă doriți să începeți să gătiți imediat, trebuie doar să setați timpul pentru gătit.
Exemplu: Punem mâncarea în cuptor și vrem să fie gata peste 2 ore și 15 minute.



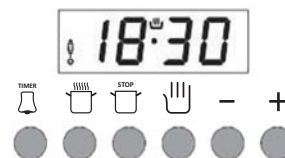
1) Timpul prezent este 18:30.



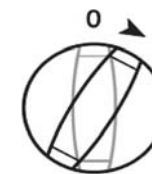
2) Treceți în modul timp pentru gătit.



3) Modificați timpul pentru gătit folosind butoanele + sau -.




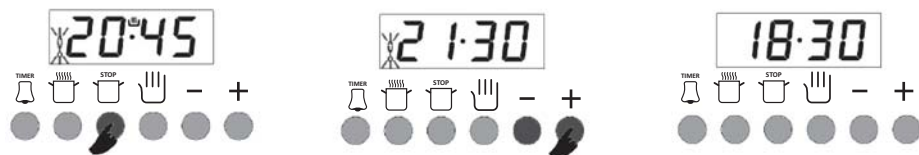
4) După câteva secunde, ecranul va indica faptul că gătitul a început și va arăta ora.



Acum ați programat cuptorul să gătească mâncarea timp de 2 ore și 15 minute. Vă rugăm să nu uitați să lăsați butoanele de la funcție și/sau temperatură în poziția potrivită.

NOTĂ! Puteți anula modul de gătire automată oricând apăsând butonul .

În exemplul de mai sus, gătitul a început imediat după ce a fost setată perioada de gătit. Apăsând butonul , puteți vedea timpul de terminare, adică ora când va fi gata mâncarea pentru a fi servită și, dacă doriți, o puteți de asemenea schimba. În exemplul de mai jos, timpul de terminare va fi schimbat la 21:30.



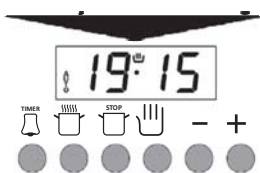
1) Este afișat timpul de terminare 18:30+2:15=20:45.

2) Fixați-l la timpul dorit folosind butoanele + sau -.

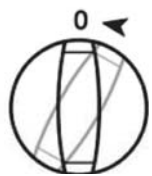
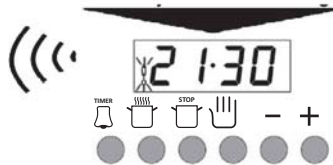
3) În câteva secunde afișajul se va schimba la modul ceas.

Acum am programat cuptorul pentru a avea mâncarea gata la 21:30. Din moment ce timpul pentru gătit a fost pre-setat la 2 ore și 15 minute, cuptorul dumneavoastră va începe să gătească la 19:15, astfel încât mâncarea să fie gata la 21:30.

Afișajul atunci când începe gătitul



Afișajul atunci când gătitul se termină



1) Închideți cuptorul



2) Resetați cronometrul.

NOTĂ! Cuptorul dumneavoastră va fi inactiv până când veți reseta cronometrul.

În exemplul dat, timpul pentru gătit a fost programat primul, timpul de terminare a fost calculat automat și editat de noi. Este de asemenea posibil să programați mai întâi timpul de terminare, caz în care timpul de gătit va fi calculat automat și ar trebui afișat după aceea.

7.7 Siguranța pentru copii

Atunci când cuptorul este activat, după ce un program de coacere este setat, butoanele se blochează, adică apăsarea butoanelor nu va avea nici un efect. Aceasta pentru ca acțiunea copiilor dumneavoastră să nu deranjeze sau să întrerupă un program de coacere în desfășurare.


Atunci când cuptorul este activat deși nici un program de coacere nu este în desfășurare, din nou butoanele sunt blocate, dar și cuptorul devine inactiv. Aceasta pentru a preveni activarea accidentală a cuptorului de către copiii dumneavoastră.



1) Apăsați și țineți așa butonul + pentru 3 secunde


2) Simbolul cheie va apărea pe ecran (siguranța pentru copii este activată!)

NOTĂ! Pentru a anula siguranța pentru copii apăsați și țineți așa butonul + până când simbolul cheie va dispărea.

NOTĂ! Orice sunet ce se aude atunci când siguranța pentru copii este activă poate fi oprit prin apăsarea butonului  simultan. Siguranța pentru copii va fi în continuare activă.

7.8 Ajustarea volumului sunetului

Puteți ajusta tonalitatea sunetului cronometrului după cum urmează:

1) Apăsați și țineți așa butonul . Puteți auzi tonalitatea actuală a sunetului. Luați mâna de pe buton și apăsați din nou și va trece la următorul ton (sunt valabile 3 tonuri diferite)

2) Tonalitatea sunetului va fi setată la ultimul ton ascultat

NOTĂ! Din fabrică, volumul sunetului este setat la cea mai înaltă tonalitate. În cazul unei pene de curent mai lungi, tonul pentru sunet setat va fi acesta.

8. Programare cuptor Magnus COMMODUS

8.1 Funcțiile cuptorului

Cuptor convențional



Încălzirea de jos în sus

Această funcție este potrivită în special pentru prepararea termică a mâncărilor pornind de la bază spre partea de sus și pentru încălzirea și sterilizarea borcanelor. Este de asemenea indicată pentru alimente care au nevoie de un proces lung și lent de preparare, cum este cazul produselor semipreparate. Această funcție poate fi folosită la temperaturi cuprinse între 40° C și 250° C.



Încălzirea de sus în jos

Așezați tava pe al doilea raft de jos pentru a reîncălzi mâncarea și pe primul raft pentru a dezgheța. Această funcție poate fi folosită la temperaturi cuprinse între 40° C și 250° C.



Încălzirea convențională


Elementele de încălzire de sus și de jos funcționează în combinație. Aceasta este metoda de gătit tradițională, ideală pentru fripturi, biscuiți, mere coapte și mâncare crocantă. Cele mai bune rezultate sunt obținute prin așezarea tăvii pe un raft și ajustarea temperaturii între 40° și 250° C.



Iluminatul în interiorul cuptorului

Când unul din programe este activ, lumina din interiorul cuptorului rămâne aprinsă.

8.2 Program de gătire manuală

Înainte de stabilirea unui program de gătire manuală vă rugăm să selectați timpul de gătire sau să poziționați timer-ul (butonul din stânga) pe simbolul .

Selectarea temperaturii se realizează prin rotirea butonului din partea dreaptă.

După ce ați ales temperatura dorită, selectarea programului de gătit se realizează prin rotirea butonului central în sensul acelor de ceasornic. Puteți alege dintre cele 3 modalități de gătit: încălzire convențională, încălzire de jos în sus și încălzire de sus în jos.

9. Indicații utile pentru gătit

Următorul tabel vă oferă unele sugestii pentru a vă îmbunătăți gătitul:

PROBLEMĂ	CAUZĂ	REMEDIU
Crusta de sus este închisă la culoare, iar partea de jos deschisă la culoare	Nu se degajă suficientă căldură	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți poziția naturală de convecție Folosiți vase pentru prăjituri mai adânci Scădeți temperatura Așezați prăjitura pe un raft mai jos
Crusta de sus este deschisă la culoare, iar partea de jos închisă la culoare	Rezistența inferioară emite prea multă căldură	<ul style="list-style-type: none"> Folosiți poziția naturală de convecție Folosiți vase cu marginile mai joase Scădeți temperatura Așezați prăjitura pe un raft mai sus
Partea exterioară este prea rumenită, iar partea interioară este prea puțin preparată termic	Temperatura prea mare	<ul style="list-style-type: none"> Scădeți temperatura și măriți timpul de coacere
Partea exterioară este prea uscată, deși are culoarea potrivită	Temperatura prea mică	<ul style="list-style-type: none"> Măriți temperatura și reduceți timpul de coacere

Sfaturi utile

Aluatul și amestecurile pentru prăjituri nu trebuie să fie fluide, pentru că va mări timpul de coacere.

Nu așezați vase direct la baza cuptorului pentru că astfel căldura de jos nu mai poate ieși. Aceasta ar putea cauza crăparea sau ruperea emailului.

10. Curățare și întreținere

- Înainte de a începe curățarea așteptați până când instalația s-a răcit.
- Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare prin scoaterea ștecherului sau prin întreruperea alimentării cu electricitate de la sursă. Curățați părțile emailate, cromate sau vopsite cu apă caldă și săpun sau cu un detergent lichid necoroziv.
 - Curățați panourile din aluminiu sau marginile cu vată sau o lavetă înmuiată în vaselină ori în ulei pe bază de semințe. Curățați și apoi ștergeți cu spirt medicinal.
 - Nu folosiți niciodată detergenți abrazivi sau corozivi, decoloranți sau acid pentru a curăța cuptorul.
 - Nu lăsați substanțe corozive sau acide (suc de lămâie, oțet, etc.) pe părțile emailate, vopsite sau din inox.

Curățarea geamului cuptorului

Deschideți complet ușa cuptorului (ca în Fig. 1) și mișcați geamul din poziția ilustrată mai jos în direcția indicată prin săgeți (Fig. 2). După ce v-ați asigurat că geamul a fost scos din mânerul ușii situate în partea dreapta și în cea stângă, trageți geamul în jos așa cum vă indică săgeata și asigurați-vă că a fost scos din locul lui (Fig. 3). După terminarea procedurii de curățare, puneți geamul la loc respectând aceleași etape. Asigurați-vă, în mod special, că, niturile de deasupra geamului sunt bine fixate la locurile lor și că sticla și emailul ușii nu au fost avariate în timpul montării. Nu întreprindeți această acțiune atunci când cuptorul este fierbinte.

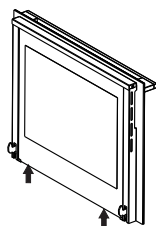


Fig. 1

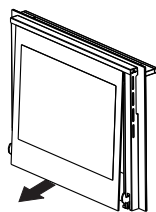


Fig. 2

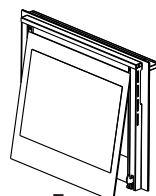
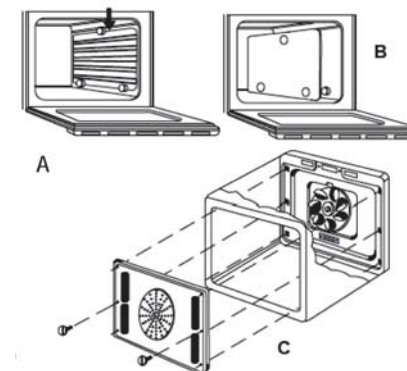


Fig. 3

Panouri de auto-curățare

În cazul în care cuptorul este dotat cu panouri de auto-curățare, emailul catalitic ajută la transformarea picăturilor de grăsime într-un praf deschis la culoare la temperaturi normale de gătit. Acest praf poate fi îndepărtat cu un burete umed atunci când cuptorul s-a răcit. Acest lucru păstrează suprafața emailată poroasă și asigură un maxim de eficiență pentru curățare. Panourile de auto-curățare și rama de la raft sunt foarte ușor de îndepărtat. Rama de la raft este prinsă în trei locuri.

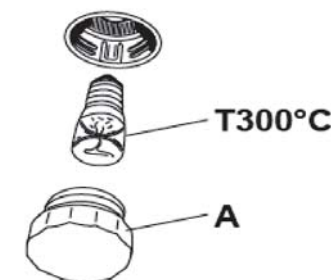


Apăsați-le ușor în jos pentru a îndepărta rama (fig. A); după curățare, re poziționați panoul de auto-curățare urmând pașii de sus într-o ordine inversă.

Acest lucru va elibera și panoul lateral de auto-curățare (fig. B). Pentru a scoate panoul de jos de auto-curățare (ce acționează și ca apărare pentru ventilator), vezi (fig. C). La unele modele, aceste trei panouri nu sunt instalate, iar plasa de auto-curățare este amplasată pe pereții laterali ai cuptorului.

Lumina cuptorului

Becul cuptorului este unul special care rezistă la temperaturi ridicate. Îl puteți înlocui după cum urmează: deconectați cuptorul de la sursa de alimentare prin scoaterea ștecherului sau prin întreruperea alimentării cu electricitate de la sursă; îndepărtați sticla protectoare (A) și înlocuiți becul ars cu unul de același tip. Înlocuiți sticla de protecție.

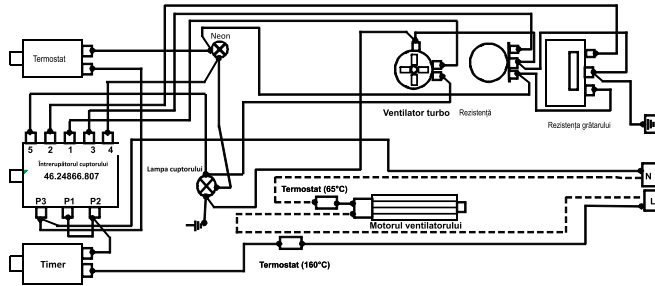


Important !

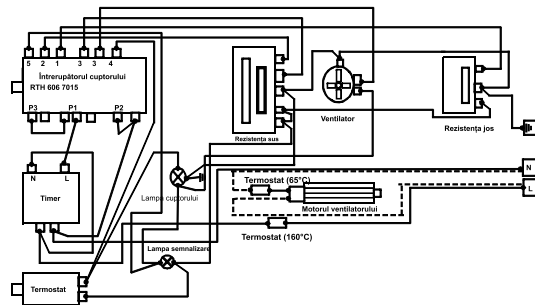
Dacă cuptorul nu mai poate fi folosit, ar trebui oprit din funcționare prin eliminarea cablului sursei de alimentare, după ce a fost scos de la sursa de alimentare. Cuptoarele ce nu mai pot fi folosite pot reprezenta un pericol deoarece copiii se joacă des cu ele. De aceea vă sfătuim să vă asigurați că cuptorul este depozitat în condiții de siguranță.

II. Schema circuitului electric

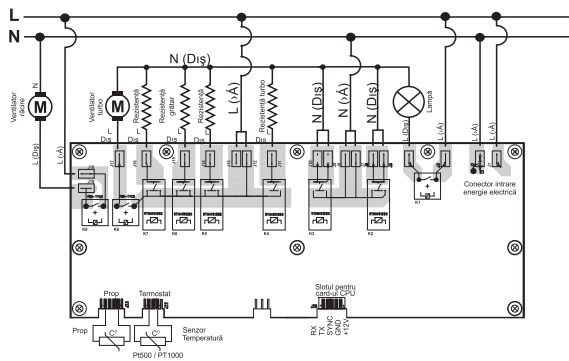
Schema circuitului electric pentru cuptorul convențional MAGNUS COMMODUS



Schema circuitului electric pentru cuptorul cu ventilator MAGNUS PASSUS



Schema circuitului electric a cuptorului multifunțional Hi-Tech MAGNUS EXCELLO



Stimate client,
vă mulțumim și vă felicităm pentru alegerea făcută.