

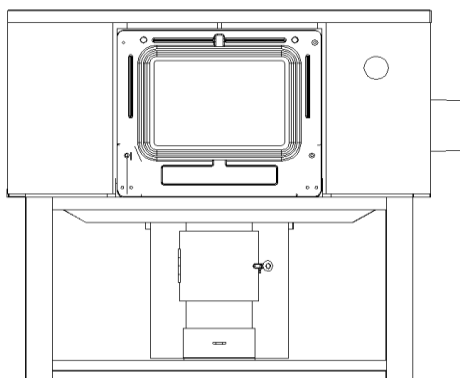
INSTRUCTIUNI DE UTILIZARE

1. Descrierea produsului

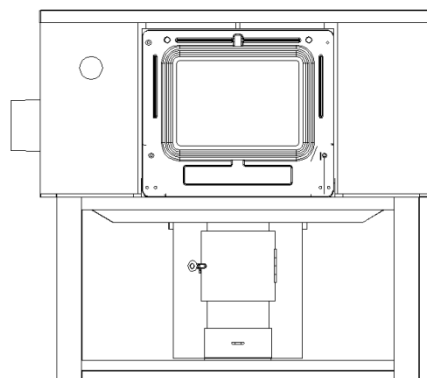
Cuptorul Bunica este destinat prepararii alimentelor prin coacere si prajire.

Cuptorul Bunica are o constructie simpla si functioneaza prin alimentare cu lemne sau rumegus. Se poate instala in orice gospodarii, pensiuni, pizzerii, mici brutarii si restaurante, laboratoare de patiserii si cofetarii, etc.

Cuptor cu evacuare ardere gaze – dreapta



Cuptor cu evacuare ardere gaze - stanga



2. Montare si instalare

Cuptorul se aseaza pe o suprafata orizontala, in interiorul sau in exteriorul gospodariei, si se racordeaza prin stut direct la cosul de fum sau la un burlan, evacuarea gazelor de ardere facandu-se obligatoriu in exteriorul gospodariei.

Daca se doreste montarea cuptorului in afara gospodariei, acesta trebuie protejat de ploi si ninsori. Se va evita scurgerea apei provenita de la ploaie sau ninsoare in interiorul cosului de fum (acest lucru ar putea scurta viata cuptorului).

Sub partea inferioara a cuptorului propriu zis se fixeaza ansamblul arzator, urmarind ca acesta sa fie impins maxim in spate, pana la limitator.

Datorita faptului ca are o structura simpla, Cuptorul Bunica ocupa un spatiu mic si i se poate schimba usor locul de amplasare sau pozitia.

3. Utilizare

Inainte de prima folosire a cuptorului se verifica daca este bine instalat si daca toate racordarile sunt corespunzatoare.

Se aprinde focul in arzator si se lasa deschisa usa cuptorului pana se elimina tot fumul cauzat de arderea uleiului de pe tabla cuptorului.

Inainte de fiecare utilizare se curata gratarul din interiorul arzatorului si se goleste sertarul cu cenusa.

Se aprinde focul in interiorul arzatorului, lasand la inceput deschisa usita sertarului cu cenusa. Dupa ce s-a aprins bine focul, se poate inchide usita si se continua alimentarea cu

lemn a focului pana se obtine temperatura dorita, in functie de alimentele ce urmeaza a fi preparate.

Se va evita incalzirea cuptorului la mai mult de 300°C si nu se va lasa nesupravegheat in timpul utilizarii acestuia.

In functie de temperatura dorita, aceasta poate fi atinsa in 10-15 minute de la aprinderea focului.

Cand s-a ajuns la temperatura necesara coacerii se introduc tavile cu alimente.

In cazul in care in cuptor se introduce o tava sau 2, acestea se vor aseza cat mai central. Daca se vor folosi 3 sau 4 tavi, acestea se vor aseza la distante aproximativ egale unele de altele si de peretii cuptorului.

In cazul in care cuptorul este plin cu tavi, pentru a se asigura uniformitatea coacerii produselor, pe la jumatatea timpului de preparare se pot schimba pozitiile tavilor in cuptor.

In timpul coacerii se urmareste indeaproape temperatura cuptorului afisata de termometru astfel incat sa nu existe variatii mari de temperatura care ar putea afecta calitatea preparatelor.

Daca se doreste cresterea temperaturii, se alimenteaza cu lemne si se lasa putin timp deschisa usita sertarului cu cenusa pentru a asigura un tiraj potrivit.

In timpul functionarii cuptorului:

- Nu lasati copiii sau animalele nesupravegheate in preajma acestuia;
- Nu pastrati materiale inflamabile la mai putin de 2 metri de cuptor;
- Folositi intotdeauna manusi de protectie pentru a manevra usa cuptorului sau tavile din interior;
- Feriti-va de aburii fierbinti la deschiderea usii cuptorului;
- Asigurati-va ca atunci cand asezati sau scoateti preparatele din cuptor nu se scurg grasimi sau uleiuri pe suprafata interioara fierbinte a cuptorului;
- Folositi doar recipiente rezistente la temperaturile indicate de termometrul cuptorului.

La sfarsitul utilizarii cuptorului, se stinge focul.

4. Ingrijire si curatare

Curatarea generala a cuptorului si cosului de fum se poate face o data la 5-6 luni sau ori de cate ori este nevoie, in functie de gradul de utilizare.

Se scoate ansamblul arzator din locasul sau, se culca pe spate cuptorul si se demonteaza capacul de jos, curatindu-se in interior cu o perie sau o carpa aspra. Dupa ce cuptorul este reasamblat si in pozitie verticala, se poate demonta partea de sus iar sub materialul izolant se gaseste un capac prin care se poate curata si aceasta parte a cuptorului. La final, cuptorul se monteaza in forma initiala.

Burlanele se demonteaza, se scot in aer liber si se curata in interior cu o perie.

Exteriorul si usa cuptorului se curata numai cu un burete sau o carpa moale, fara a utiliza bureti de sarma, acizi sau materiale abrazive si se sterg cu o carpa moale si uscata.

Inainte de curatarea cuptorului in interior se scot gratarele care se pot curata cu o perie. Partea interioara se poate curata cu produse speciale de curatat cuptorul (in cazul in care pe suprafata inferioara sunt depuneri) si o carpa umeda inmuata in apa calda si agent de curatare si se sterge cu o carpa moale si uscata.

Interiorul cuptorului trebuie curatat dupa fiecare utilizare, in acest mod puteti indeparta mai usor murdaria, care nu se va arde.

5. Date tehnice

Lungimea: 950mm

Latimea: 786mm

Inaltimea: 880mm

Greutatea: 55kg

6. Alte informatii / Reguli de folosire / Tabel coacere – gatire

- Preincalziti cuptorul cu aprox. 15 minute inainte de a incepe coacerea prajiturilor, painii, fripturilor, etc.
- Nu este recomandata deschiderea usii cuptorului in timpul coacerii aluaturilor deoarece aerul rece poate ingreuna dospirea.

TABEL DE GATIRE / COACERE

| Denumire produs | Temperatura, °C | Timp coacere, minute |
|--------------------------------------|-----------------|----------------------|
| Aluaturi | | |
| Biscuiti de casa si fursecuri | 190-220 | 20-30 |
| Branzoici moldovenesti | 180-200 | 25-35 |
| Cornuri cu aluat dulce | 180-200 | 25-30 |
| Covrigi cu sare/susan/mac | 180-200 | 25-30 |
| Cozonaci | 180-210 | 35-40 |
| Paine | 190-220 | 40-50 |
| Pizza | 220-240 | 12-15 |
| Placinta cu branza sarata si cartofi | 180-200 | 40-50 |
| Aluaturi foietaj | 220-230 | 20 |
| Preparate cu carne | | |
| Friptura de porc / vita | 200-240 | 100-120 |
| Musaca din cartofi si carne de porc | 200-220 | 45-50 |
| Pulpe de pui cu cartofi | 190-240 | 70-80 |
| Sarmale | 200-220 | 80-90 |
| Varza a la Cluj | 200-220 | 50-60 |
| Peste | | |
| Pastravi la cuptor | 180-200 | 20 |
| Preparate cu legume | | |
| Cartofi gratinati | 200-220 | 50-60 |
| Conopida gratinata | 200-220 | 50-60 |
| Sarmale de post | 200-220 | 80-90 |

Valorile din tabel (temperatura si timpul de coacere) sunt aproximative si pot varia in functie de gustul fiecarei persoane, de cantitatea si felul carnilor, de grosimea bucatilor, etc.

7. Garantie

Cuptorul Bunica are garantie un an de zile, daca se respecta conditiile de utilizare si pastrare mentionate mai sus.

La solicitarea garantiei este necesara prezentarea produsului defect cu elementele de identificare intacte precum si copia de pe factura si instructiunile de utilizare in original. Solutionarea garantiei se face in maxim 15 de zile calendaristice.

Nu fac obiectul garantiei produsele care prezinta defecte fizice precum: lovituri, crapaturi, ciobiri, componente arse sau plesnite, etichete sau sigilii de garantie deteriorate, indepartate sau modificate, produsele utilizate in conditii neadecvate (socuri mecanice, manipulare incorecta, utilizarea produsului sub actiunea substantelor chimice, folosirea de combustibil neadecvat, etc) , interventia mecanica sau plastica asupra produselor.