

RO

**INSTRUCȚIUNI  
DETALIAȚE**  
CUPTORULUI CU  
MICROUNDE COMBINAT

**gorenje**  
BY  
**ora'ito**

## Vă mulțumim

pentru încredere și pentru  
achiziționarea aparatului.

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

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

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

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

[www.gorenje.com](http://www.gorenje.com) / < <http://www.gorenje.com> />



Informații importante



Sfaturi, observații

# CUPRINS

---

<b>4 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE</b> 8 Înainte de a conecta cuptorul .....	<b>INTRODUCERE</b>
<b>9 CUPTOR CU MICROUNDĂ COMBINAT</b> 12 Unitatea de control (în funcție de model) 14 Specificații tehnice	
<b>15 ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI PENTRU PRIMA DATĂ</b>	<b>PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE</b>
<b>16 PAȘII PROCESULUI DE GĂTIRE (1-6)</b> 16 Pasul 1: PORNIREA ȘI SETĂRILE 17 Pasul 2: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIT 19 Pasul 3: ALEGEREA SETĂRILOR 23 Pasul 4: SELECTAREA FUNCȚIILOR SUPPLEMENTARE 25 Pasul 5: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIRE 25 Pasul 6: OPRIREA CUPTORULUI .....	<b>PAȘII PENTRU GĂTIT</b>
<b>26 DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIT) ȘI TABELELE DE GĂTIT</b>	
<b>46 ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)</b> 47 Curățarea normală a cuptorului 48 Folosirea funcției aqua clean pentru curățarea cuptorului 49 Scoaterea și curățarea ghidajelor de sârmă 50 Înlocuirea becului	<b>ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE</b>
<b>51 TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE</b> .....	<b>PROBLEMELE TEHNICE</b>
<b>52 ELIMINAREA</b>	

# INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE

---



**CITIȚI CU ATENȚIE INSTRUCȚIUNILE ȘI PĂSTRAȚI-LE  
PENTRU A LE CONSULTA PE VIITOR.**

Acest aparat poate fi utilizat de către copii cu vârsta de peste 8 ani și de către persoane cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau lipsite de experiență și cunoștințe doar dacă au fost supravegheate sau instruite în vederea utilizării aparatului într-un mod sigur și înțeleg riscurile implicate. Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul. Curățarea și întreținerea nu vor fi făcute de către copii dacă nu sunt supravegheați.

**AVERTISMENT:** Aparatul și părțile sale accesibile devin fierbinți în timpul utilizării. Ar trebui să aveți grijă să evitați atingerea elementelor încinse. Copiii sub 8 ani trebuie ținuti la distanță dacă nu sunt supravegheați continuu.

**AVERTISMENT:** Părțile accesibile pot devin fierbinți în timpul utilizării. Copiii mici ar trebui ținuti la distanță.

În timpul utilizării, aparatul devine fierbinte. Ar trebui să aveți grijă să evitați atingerea elementelor încinse din interiorul cuptorului.

Folosiți doar sonda de temperatură care se recomandă a fi utilizată în acest cuptor.

**AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui lampa, pentru a evita riscul unui șoc electric.

Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau raclete ascuțite din metal pentru a curăța cuptorul deoarece ar putea

deteriora finisajul sau învelișul de protecție din email. Aceste daune pot duce la crăparea sticlei.

Nu utilizați dispozitive de curățare cu abur sau de înaltă presiune pentru a curăța aparatul deoarece se poate produce un șoc electric.

Mijloacele de deconectare trebuie încorporate în cablurile fixe conform normelor de cablare.

În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de către producător, agenții săi de service autorizați sau persoane similare calificate, pentru a evita un dezastru (doar pentru aparatele cu cablu de legătură).

Pentru a preveni supraîncălzirea, aparatul nu trebuie instalat în spatele unei uși decorative.

Aparatul este destinat uzului casnic. A nu se utiliza în alte scopuri, precum încălzirea camerei, uscarea animalelor de companie sau a altor animale, a hârtiei, materialelor textile, plantelor medicinale, etc. deoarece ar putea duce la rănire sau la producerea unui incendiu.

Aparatul poate fi conectat la sursa de energie doar de către un tehnician autorizat sau de către un specialist. Intervențiile asupra aparatului sau repararea acestuia de către o persoană neautorizată pot cauza răni grave sau avarierea produsului.

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

Nu acoperiți pereții cuptorului cu folie de aluminiu și nu așezați tăvi de copt sau alte vase de gătit pe fundul cuptorului. Folia de aluminiu va împiedica circulația aerului în cuptor, va împiedica procesul de gătire și va distruge stratul de email.

Ușa cuptorului devine foarte fierbinte în timpul funcționării. Un al treilea geam este montat pentru protecție suplimentară, reducând temperatura suprafeței exterioare (doar la anumite modele).

Balamalele ușii cuptorului se pot deteriora dacă sunt supuse unei greutate excesive. Nu așezați tigăi grele pe ușa deschisă a cuptorului și nu vă sprijiniți pe ea când curățați interiorul cuptorului. Nu vă așezați niciodată pe ușa deschisă a cuptorului și nu lăsați nici copiii să se așeze pe ea.

Nu folosiți mânerul ușii pentru a ridica aparatul!

Funcționarea aparatului este sigură cu și fără ghidajele tăvii.

Asigurați-vă că orificiile de ventilație nu sunt niciodată acoperite sau blocate.

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

## **Utilizarea în siguranță a cuptorului cu microunde**

**AVERTISMENT:** Atunci când aparatul funcționează în modul combinat, copiii ar trebui să folosească cuptorul sub supravegherea unui adult, din cauza temperaturilor generate.

**AVERTISMENT:** Dacă ușa sau garniturile ușii sunt deteriorate, cuptorul nu trebuie să fie utilizat până când nu este reparat de către o persoană competentă.

**AVERTISMENT:** Este periculos pentru oricine altcineva în afară de persoana competentă să desfășoare operațiuni de service sau reparații ce implică îndepărtarea carcasei care oferă protecție împotriva expunerii la energia microundelor.

**AVERTISMENT:** Lichidele și alte alimente nu trebuie încălzite în recipiente închise, deoarece acestea pot exploda.

Aparatul este destinat uzului casnic și în mediile similare, precum:

- bucătăria personalului în magazine, birouri și alte medii de lucru;
- ferme;
- de către clienți în hoteluri, moteluri și alte medii rezidențiale;
- pensiuni cu mic dejun.

Utilizați doar ustensile potrivite pentru cuptoarele cu microunde.

Recipientele metalice pentru alimente și băuturi nu sunt permise în timpul gătirii la microunde.

Când încălziți alimentele în recipiente din plastic sau hârtie, supravegheați cuptorul deoarece aceste recipiente pot lua foc.

Încălzirea la microunde a bauturilor poate duce la fierbere eruptivă întârziată; prin urmare, trebuie să fiți precaut atunci când manipulați recipientul. Pentru a preveni fierberea eruptivă, așezați un obiect nemetalic (de ex. o lingură din lemn, sticlă sau plastic) în recipient înainte de a începe să încălziți băutura.

Conținutul biberoanelor și al borcanelor cu hrană pentru bebeluși trebuie amestecat sau agitat, iar temperatura trebuie verificată înaintea consumului, pentru a preveni arsurile.

Ouăle în coajă sau ouăle fierte tari nu trebuie încălzite în cuptoarele cu microunde fiindcă pot exploda, chiar și după finalizarea procesului de încălzire la microunde.

Dacă observați fum, opriți sau scoateți din priză aparatul și țineți ușa cuptorului închisă pentru a stinge flăcările.

Cuptorul cu microunde este conceput pentru încălzirea alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea pachetelor sau compreselor calde, a papucilor, bureților, hainelor umede ar putea duce la rănire, combustie sau foc.

Cuptorul trebuie curățat în mod regulat, iar orice resturi de alimente îndepărtate.

Incapacitatea de a menține cuptorul în condiții curate poate duce la deteriorarea suprafeței care ar putea afecta în mod negativ durata de funcționare a aparatului și poate chiar să ducă la situații periculoase.

Aparatul trebuie să funcționeze cu orice ușă a cabinetului deschisă.

Acordați atenție stabilirii distanței minime dintre marginea superioară a cuptorului și cel mai apropiat obiect de sub el.

Cuptorul cu microunde este conceput pentru încălzirea alimentelor și băuturilor. Uscarea alimentelor sau a hainelor și încălzirea pachetelor sau compreselor calde, a papucilor, bureților, hainelor umede ar putea duce la rănire, combustie sau foc.

Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate vasele din cuptor. Anumite oale, tigăi sau tăvi absorb căldura alimentelor și de aceea devin foarte fierbinți.

Asigurați-vă că folosiți doar vase de gătit potrivite pentru cuptorul cu microunde. Nu folosiți vase de gătit din metal sau cu margini aurii sau argintii.

Nu lăsați accesoriile sau ustensilele în cuptor atunci când este oprit. Pentru a evita avarierea, nu porniți un cuptor gol.

Nu folosiți recipiente din porțelan, ceramică sau lut, dacă există pori în material sau dacă interiorul nu este smălțuit. Odată

încălzite aceste recipiente, umezeala care pătrunde în pori poate cauza fisurarea. Folosiți doar vase de gătit concepute pentru cuptorul cu microunde.

Citiți și respectați întotdeauna instrucțiunile de încălzire în cuptorul cu microunde, menționate pe ambalajul alimentelor.

Aveți grijă atunci când încălziți alimente ce conțin alcool, deoarece, se poate forma un amestec combustibil de alcool și aer în interiorul cuptorului. Deschideți ușa cu atenție.

Când folosiți microundele sau combinați microundele cu funcțiile de convecție, nu este recomandată utilizarea vaselor de gătit metalice, a furculițelor, lingurilor, cuțitelor sau a clemelor/închizătoarelor metalice ale alimentelor congelate. După încălzire, amestecați alimentele sau lăsați-le să respire până ce căldura se distribuie în mod egal.

Nu conectați aparatul la sursa de alimentare dacă un circuit ELCB (întrerupător cu scurgere la pământ) este instalat în circuitul de alimentare.

## ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL



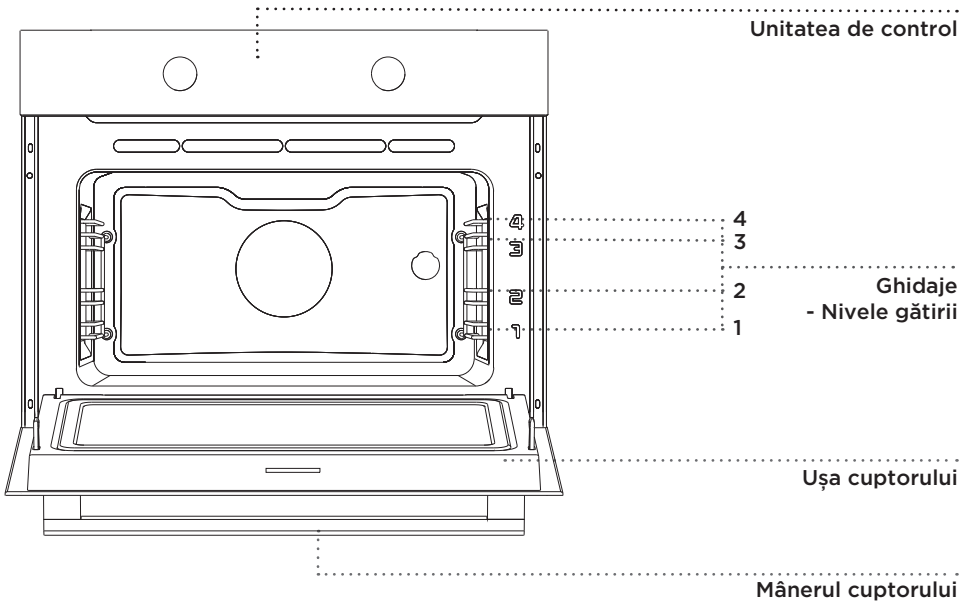
**Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.**



# CUPTOR CU MICROUND COMBINAT

## (DESCRIEREA CUPTORULUI ȘI A DOTĂRII - ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Figura reprezintă unul dintre modelele aparatului încorporabil. Deoarece aparatele pentru care au fost elaborate aceste instrucțiuni pot avea dotări diferite, anumite funcții sau echipamente pot fi descrise în manual, dar ar putea să nu se regăsească pe aparatul dumneavoastră.



## GHIDAJE DE SÂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit prepararea alimentelor pe patru nivele (vă rugăm să rețineți că nivelele/ ghidajele sunt numerotate de jos în sus).

Ghidajele 3 și 4 sunt destinate grill-ului, și ghidajul 1 este folosit cu sistemul de microunde când alimentele sunt preparate într-un vas de gătit din sticlă.

## ÎNTRERUPĂTORUL UȘII CUPTORULUI

Întrerupătoarele dezactivează încălzirea cuptorului, ventilatorul și microundele când ușa cuptorului este deschisă în timpul procesului de gătire. Când ușa se închide, întrerupătoarele repornesc rezistențele și microundele.

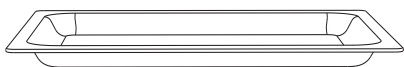
## VENTILATORUL DE RĂCIRE

Aparatul este prevăzut cu un ventilator care răcește carcasa și panoul de control al aparatului.

## FUNȚIONAREA PRELUNGITĂ A VENTILATORULUI DE RĂCIRE

După ce cuptorul este oprit, ventilatorul continuă să funcționeze o perioadă scurtă de timp pentru a oferi răcire suplimentară cuptorului. (Funcționarea prelungită a ventilatorului depinde de temperatura din centrul cuptorului.)

## DOTĂRILE ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI



**VASUL DE GĂTIT DIN STICLĂ** este utilizat pentru gătitul cu toate sistemele cuptorului și pentru gătitul cu microunde. Poate fi folosit și ca tavă de servire.



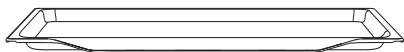
**Nu utilizați niciodată grilajul, tava puțin adâncă sau tava adâncă sau orice altă piesă sau accesoriu din metal atunci când folosiți sistemul cu microunde.**



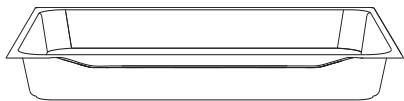
**GRILAJUL** este folosit pentru grill sau ca suport pentru tigaie, tavă sau vas de gătit cu mâncare.



Grilajul este prevăzut cu sistem de blocare de siguranță. De aceea, grilajul trebuie ridicat ușor din partea din față atunci când doriți să îl scoateți din cuptor.



TAVA **PUȚIN ADÂNCĂ** este folosită pentru a coace produse de patiserie și prăjituri.



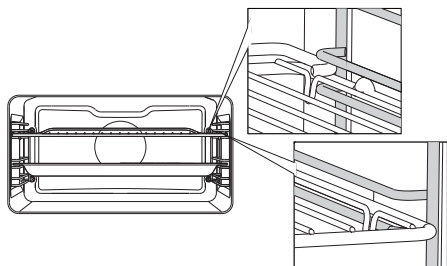
TAVA **ADÂNCĂ** este folosită pentru friptură și pentru produse de patiserie cu textură fragedă. Poate fi folosită și ca tavă de picurare.



Nu așezați niciodată tava adâncă pe primul ghidaj în timpul procesului de gătit, cu excepția folosirii grill-ului sau rotisorului și utilizați tava adâncă doar ca tavă de picurare.



**Pe măsură ce accesoriile de coacere se încălzesc, forma acestora se poate modifica. Acest lucru nu afectează funcționalitatea acestora, iar acestea vor reveni la forma originală atunci când se răcesc.**



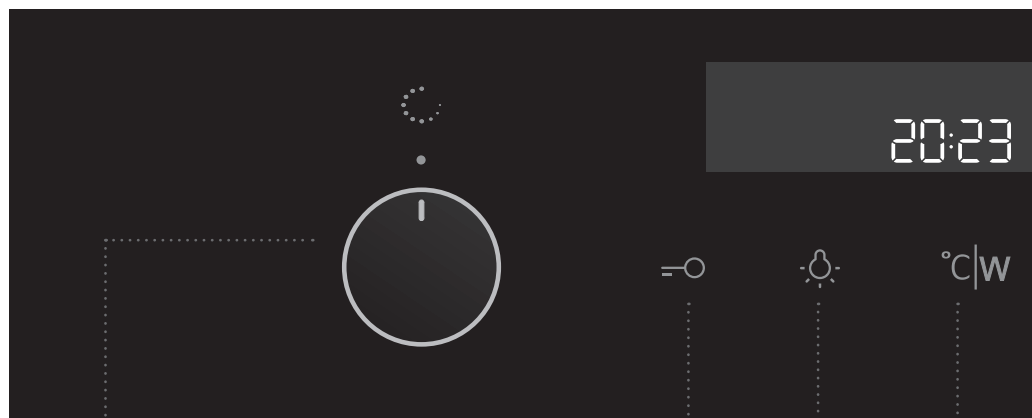
Grilajul sau tava trebuie să fie întotdeauna introduse în canalul dintre cele două profile de sârmă.



**Nu utilizați niciodată grilajul, tava puțin adâncă sau tava adâncă sau orice altă piesă sau accesoriu din metal atunci când folosiți sistemul cu microunde.**

# UNITATEA DE CONTROL

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)



**1** SISTEM BUTON DE SELECTARE  
(în funcție de model)

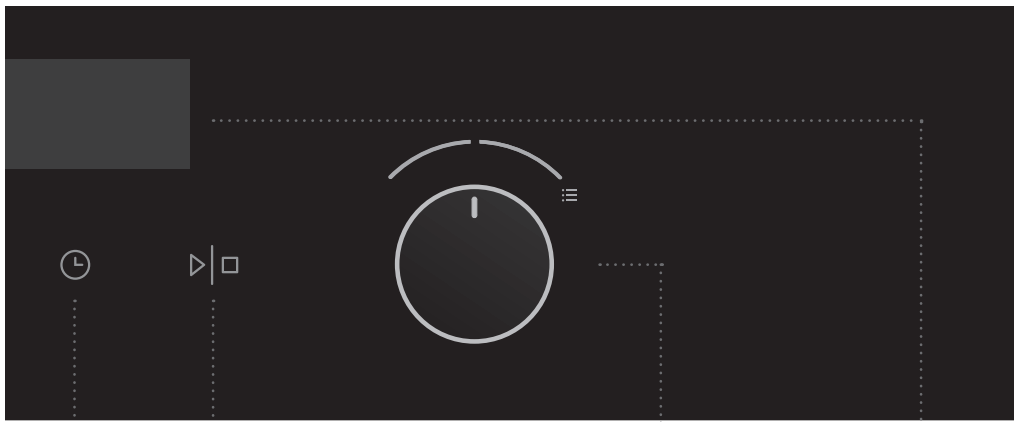
**2** TASTA DE BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII

**3** SISTEMUL DE ILUMINARE A CUPTORULUI PORNIT/ TASTA DE OPRIRE

**4** TASTA TEMPERATURĂ/ PUTERE

## OBSERVAȚIE:

Simbolurile sistemelor de gătit pot fi găsite pe buton sau pe panoul frontal (în funcție de modelul aparatului)



## **5** PROGRAMAREA TIMER-ULUI

Durata procesului de  
gătire

Terminarea  
procesului de gătire

Alarmă

Ceas

## **6** TASTA START/ STOP

Folosiți tasta pentru  
a porni sau opri  
programul.

## **7** BUTON DE SETĂRI

Folosiți acest buton  
pentru a seta timpul,  
temperatura și  
puterea microundelor.

## **8** INFORMAȚII DESPRE GĂTIRE ȘI AFIȘAJUL CEASULUI

### **OBSERVAȚIE:**

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

# SPECIFICAȚII TEHNICE

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

XXXXXX	220-240V ~	$P_{n_{max}}$ : 3.0 kW	TN XXXXX
TYPE: XXXXXX	220V-240V, 50/60Hz	Freq. : 2,45 GHz	
ART. Nr:			
SER. Nr: XXXXXX			

Plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice care indică informațiile de bază ale aparatului este localizată pe marginea cuptorului și este vizibilă doar atunci când ușa cuptorului este deschisă.

# ÎNAINTE DE UTILIZAREA APARATULUI PENTRU PRIMA DATĂ

La primirea aparatului înlăturați toate componentele, inclusiv echiparea de transport, din cuptor.

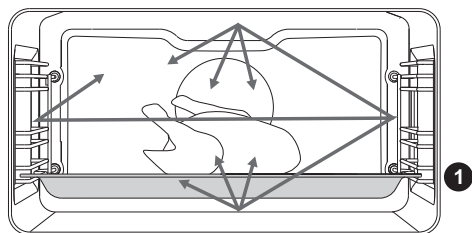
Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldută și detergent obișnuit. Nu folosiți detergenți abrazivi.

Atunci când cuptorul se încălzește pentru prima dată, va emana mirosul caracteristic unui nou aparat. Aerisiți bine camera în timpul primei utilizări.

## FUNCȚIA DE MICROUND

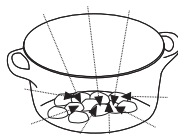
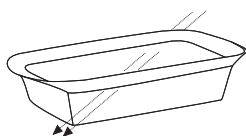
Microundele sunt folosite pentru gătit, coacerea și dezghețarea alimentelor. Ele permit gătitul rapid și eficient fără a modifica culoarea sau forma alimentelor.

Microundele sunt un tip de radiații electromagnetice. Aceste radiații se găsesc în mod normal în mediul înconjurător sub forma undelor radio-electrice, razelor de lumină sau infraroșii. Frecvența lor este de 2.450 MHz.



Comportarea lor:

- Sunt reflectate de metale.
- Se deplasează prin toate celelalte materiale.
- Sunt absorbite de moleculele din apă, grăsime și zahăr.



Când alimentul este expus la microunde, moleculele încep să se miște rapid, astfel generând-se căldura.

Microundele pătrund aproximativ 2,5 centimetri în aliment. Dacă alimentul este mai dens, mijlocul său se va găti prin conducție, precum în gătitul convențional.



**Nu utilizați sau activați niciodată sistemul de microunde în cazul în care cuptorul este gol.**

# PAȘII PROCESULUI DE GĂTIRE (1-6)

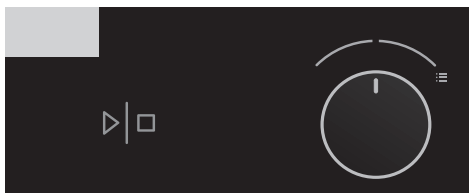
---

## PASUL 1: PORNIREA ȘI SETĂRILE


După conectarea aparatului sau după o pană de curent prelungită, 12:00 se va afișa pe display și simbolul se va lumina.

Setați ora curentă.

### SETAREA CEASULUI




**1** Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+ ) și mai întâi setați minutele; apoi, cursorul va trece la ore. După trei secunde, setările se vor salva.

 Întoarcerea butonului mai mult la dreapta sau la stânga va schimba setările mai rapid.




**2** Confirmați apăsând tasta START/STOP. Dacă nu mai apăsați nici un alt buton pentru următoarele 3 secunde, setările se vor salva automat.

 De asemenea, cuptorul va funcționa chiar dacă ceasul nu este setat. Totuși, funcția timer nu este disponibilă în acest caz (vezi capitolul: SETAREA FUNCȚIILOR TIMER)

După câteva minute de inactivitate, aparatul va trece în modul standby.

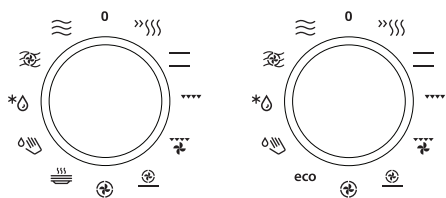
### MODIFICAREA SETĂRILOR CEASULUI

Setările ceasului pot fi modificate atunci când funcția timer nu este activată.


Apăsați tasta  pentru a seta ora curentă. Confirmați apăsând tasta START/STOP.















## PASUL 2: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIT



Rotiți butonul (la stânga sau la dreapta) pentru a selecta SISTEMUL DE GĂTIT (vezi tabelul cu programe). Simbolul selectat va apărea pe display.

 Setările pot fi modificate și în timpul funcționării.

SISTEM	DESCRIERE TEMPERATURĂ	RECOMANDATĂ (°C)	PUTEREA RECOMANDATĂ (W)
<b>SISTEME DE GĂTIT</b>			
	<b>PREÎNCĂLZIREA RAPIDĂ</b> Utilizați această funcție dacă vreți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Această funcție nu este recomandată pentru a găti alimente. Când cuptorul ajunge la temperatura dorită, procesul de încălzire este complet.	160	-
	<b>REZISTENȚA SUPERIOARĂ ȘI CEA INFERIOARĂ</b> Rezistențele de la baza și din plafonul interiorului cuptorului vor radia uniform căldura în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea pot fi coapte/fripte doar la un singur nivel de înălțime.	200	-
	<b>GRILL-UL</b> Vor funcționa rezistența superioară și cea a grill-ului. Căldura este radiată direct de rezistența grill-ului instalat în plafonul cuptorului. Pentru a spori efectul căldurii, se va activa și rezistența superioară. Combinația este folosită pentru a face o cantitate mai mică de sandvișuri, carne sau cârnăciori de bere pe grill și pentru a prăji pâine.	240	-
	<b>GRILL-UL CU VENTILATOR</b> Vor funcționa rezistența grill-ului și ventilatorul. Această combinație este folosită pentru a face carne la grill și pentru a frige bucăți mari de carne roșie sau albă la un singur nivel de înălțime. Este de asemenea indicat pentru preparate gratinate și pentru rumenirea crustei crocante.	170	-
	<b>AERUL CALD ȘI REZISTENȚA INFERIOARĂ</b> Vor funcționa rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul de aer cald. Acesta este folosit pentru a coace pizza, produse fragede de patiserie, checuri cu fructe, aluat dospit și fraged, pe mai multe nivele, simultan.	200	-

SISTEM	DESCRIERE TEMPERATURĂ	RECOMANDATĂ (°C)	PUTEREA RECOMANDATĂ (W)
	<b>AER CALD</b> Vor funcționa rezistența rotundă și ventilatorul. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie. Această funcție este utilizată pentru frigerea cărnii și coacerea produselor de patiserie pe mai multe nivele, simultan.	180	-
	<b>ÎNCĂLZITORUL DE FARFURII</b> Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vesela (farfurii, căni) înainte de a servi alimentele în ea, pentru a le menține calde mai mult timp.	60	-
<b>eco</b>	<b>GĂTIREA ECOLOGICĂ <sup>1)</sup></b> În acest mod, se optimizează puterea consumată în timpul procesului de gătit. Această funcție este folosită pentru a frige carnea și pentru a coace produse de patiserie.	180	-
	<b>AQUA CLEAN</b> Doar microundele generează căldura. Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și resturile de mâncare din cuptor. Programul durează 4 minute.	-	750
<b>SISTEM AUTOMAT</b>			
	<b>DEZGHEȚAREA</b> Aerul circulă fără ca nici o rezistență să fie activă. Doar ventilatorul se va activa. Aceasta este folosită pentru a dezgheța încet alimentele congelate. Utilizarea microundelor pentru dezghețarea alimentelor congelate. De asemenea, programele automate permit dezghețarea cu microunde (de la A1 la A5).	-	-
<b>SISTEMUL COMBINAT/SISTEMUL CU MICROUNDE</b>			
	<b>GRILL-UL CU VENTILATOR + MICROUNDE</b> (Folosiți această combinație pentru bucăți mai mici de carne, pește sau legume. Permite gătirea rapidă, iar alimentele vor avea o crustă crocantă rumenită frumos.)	200	600
	<b>AER CALD ȘI MICROUNDE</b> Utilizați această funcție pentru toate tipurile de carne, tocănițe, legume, plăcinte, prăjituri, pâine și preparate gratinate (adică alimente ce necesită un timp mai lung de preparare).	160	600
	<b>MICROUNDE</b> Microundele sunt folosite pentru gătit și dezghețare. Ele permit gătirea rapidă și eficientă fără a modifica culoarea sau forma alimentelor.	-	750

<sup>1)</sup> Este folosit pentru a determina clasa energetică eficientă prevăzută în standardul RO 60350-1.

În acest mod, temperatura reală din cuptor nu este afișată datorită unui algoritm special pentru funcționarea aparatului și utilizarea căldurii reziduale.

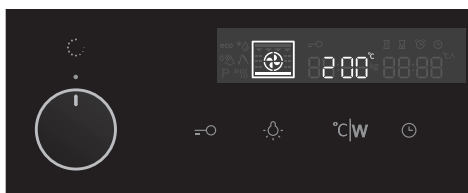
# PASUL 3: ALEGEREA SETĂRILOR

Fiecare sistem de gătit are setări de bază și implicite care pot fi modificate.

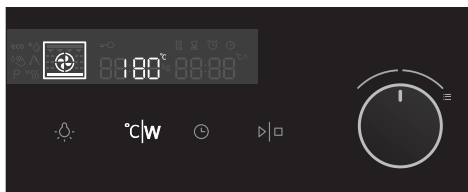
Modificați setările apăsând tasta corespunzătoare (înainte de a apăsa tasta START/STOP). Anumite setări nu sunt disponibile pentru unele programe; un semnal acustic vă va aminti de aceste cazuri.

## MODIFICAREA TEMPERATURII DE GĂTIRE ȘI A PUTERII MICROUNDDELOR

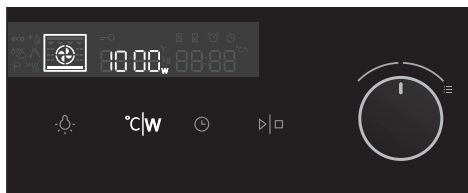
Setați puterea (W) doar în sistemul combinat și în sistemul cu microunde.



**1** Selectați SISTEMUL DE GĂTIT. Simbolul selectat va apărea pe display și TEMPERATURA PRESETATĂ va lumina intermitent.



**2** Selectați SISTEMUL DE GĂTIT. Simbolul selectat va apărea pe display și TEMPERATURA PRESETATĂ va lumina intermitent.



**3** Atingeți TASTA DE TEMPERATURĂ de două ori pentru a seta puterea. W Puterea în wați (W) va apărea pe W display. Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+) și setați puterea.

 Temperatura și puterea maximă sunt limitate în anumite sisteme.

După pornirea aparatului prin apăsarea tastei START temperatura și puterea microundelor vor alterna pe display (doar la sistemele combinate).

Simbolul °C/W va lumina intermitent pe display până când se atinge valoarea selectată.

NIVELUL DE PUTERE	CONSUM
1000 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Reîncălzirea rapidă a băuturilor, apei și preparatelor ce conțin un volum mare de lichid.</li> <li>• Gătirea preparatelor cu un conținut ridicat de apă (supe, sosuri etc.).</li> </ul>
750 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gătirea legumelor proaspete sau congelate.</li> </ul>
600 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Topirea ciocolatei.</li> <li>• Gătirea peștelui și al fructelor de mare; reîncălzirea pe două nivele.</li> <li>• Gătirea fasolii uscate la temperatură joasă.</li> <li>• Reîncălzirea și gătirea preparatelor delicate pe bază de ou.</li> </ul>
360 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gătirea la temperatură joasă a produselor lactate și a gemurilor.</li> </ul>
180 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dezghețarea manuală; înmuierea untului sau a înghețatei.</li> </ul>
90 W	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Dezghețarea produselor de patiserie umplute cu cremă.</li> </ul>

## FUNȚIILE TIMER

Mai întâi, rotiți BUTONUL DE SELECTARE A SISTEMULUI DE GĂTIT; apoi, setați temperatura. Atingeți tasta TIMER de mai multe ori pentru a selecta simbolul. Simbolul pentru funcția timer selectată se va aprinde și timpul de preparare ajustabil start/end va lumina intermitent pe display. Celelalte simboluri sunt luminate slab.

Apăsați START pentru începerea procesului de gătire. TIMPUL DE PREPARARE SCURS va fi afișat.



Display-ul funcției timer



### Setarea timpului de preparare

În acest mod, puteți seta durata funcționării cuptorului (timpul de preparare). Setați timpul de preparare dorit. Mai întâi setați minutele, apoi orele. Simbolul și timpul de preparare sunt afișate pe display-ul unității.



### Setarea începerii întârziate

În acest mod, aveți posibilitatea să specificați durata procesului de gătire (timpul de preparare) și momentul în care doriți încheierea procesului de gătire (ore încheierii). Asigurați-vă că ceasul este setat corect la ora curentă.

Exemplu:

Ora curentă: amiază

Timpul de preparare: 2 ore.

Terminarea procesului de gătire: 6 pm

Mai întâi setați OPERATION DURATION/DURATA OPERAȚIEI (2 hours/2 ore). Atingeți din nou butonul CLOCK/CEAS și selectați END OF OPERATION/SFÂRȘITUL OPERAȚIEI. Ecranul afișează automat o sumă intermitentă a timpului zilei și durata de funcționare a cuptorului (14:00).

Setați timpul pentru sfârșitul coacerii (18:00).

Apăsați START pentru începerea procesului de gătire. Timer-ul va aștepta momentul pentru începerea procesului de gătire și simbolul se va aprinde. Cuptorul pornește automat (la 4 pm) și se oprește la momentul selectat (la 6 pm).



## Setarea temporizatorului

Temporizatorul poate fi folosit independent de funcționarea cuptorului. Cea mai lungă setare posibilă este de 24 de ore. În ultimul minut, temporizatorul este afișat în secunde.

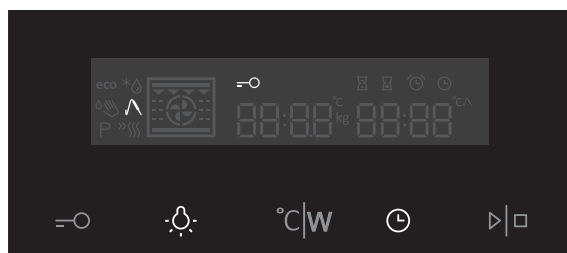


După expirarea timpului, cuptorul se va opri automat (sfârșitul gătirii). Se va auzi un semnal acustic pe care îl puteți opri atingând orice tastă. După un minut, semnalul acustic se va opri automat.


Toate funcțiile timer-ului pot fi anulate prin setarea timpului la "0".

După câteva minute de inactivitate, aparatul va trece în modul standby.

## PASUL 4: SELECTAREA FUNCȚIILOR SUPPLEMENTARE



Activați/dezactivați funcțiile apăsând tasta dorită sau o combinație de taste.

 Unele funcții nu sunt W disponibile pentru anumite sisteme; un semnal acustic va indica aceste cazuri.

### **BLOCAREA DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII**

O puteți activa prin atingerea tastei de BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII. Simbolul "cheie" se va aprinde pe display. Atingeți tasta din nou pentru a dezactiva blocarea de siguranță pentru copii. Simbolul va dispărea de pe display.

Dacă blocarea de siguranță pentru copii este activată fără a activa și funcția timer (doar ceasul este afișat), cuptorul nu va funcționa. Dacă blocarea de siguranță pentru copii este activată după ce funcția timer a fost setată, cuptorul va funcționa normal; totuși, modificarea setărilor nu va fi posibilă.

Când blocarea de siguranță pentru copii este activă, sistemele (moduri de gătit) sau funcțiile suplimentare nu pot fi modificate. Singura modificare posibilă este încheierea procesului de gătire rotind butonul de selectare la "0". Blocarea de siguranță pentru copii va rămâne activă și după ce cuptorul este oprit. Pentru a selecta un nou sistem, trebuie mai întâi să dezactivați blocarea de siguranță pentru copii.

### **SISTEMUL DE ILUMINARE AL CUPTORULUI**

Sistemul de iluminare al cuptorului este pornit automat atunci când ușa cuptorului este deschisă sau atunci când cuptorul este pornit. După terminarea procesului de gătire, lumina va rămâne aprinsă pentru încă un minut.

Lumina din interiorul cuptorului poate fi aprinsă sau stinsă prin apăsarea tastei LUMINĂ.

## 5sek °C|w **SEMNALUL ACUSTIC**

Volumul semnalului acustic poate fi setat atunci când funcția timer nu este activă (doar ora curentă este afișată).

Apăsați tasta TEMPERATURĂ/PUTERE și țineți-o apăsată timp de 5 secunde. Două bare luminate complet vor apărea pe display. Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+ ) pentru a alege unul din cele trei nivele de volum (una, două sau trei bare). După trei secunde, setările vor fi stocate automat și ora curentă va apărea.

## 5sek ☀ **SCĂDEREA CONTRASTULUI DISPLAY-ULUI**

Butonul de selectare al sistemului de gătit ar trebui să fie în poziția "0". Apăsați tasta LUMINĂ și țineți-o apăsată timp de 5 secunde. Două bare luminate complet vor apărea pe display. Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+ ) pentru a regla luminozitatea display-ului (una, două sau trei bare). După trei secunde, setările se vor salva automat.

## =O + ⌚ **STANDBY**

Luminozitatea display-ului se poate stinge automat dacă timp de 10 minute nu a fost utilizat.

Apăsați tastele CHEIE+TIMER pentru a opri display-ul. Dacă o funcție timer a fost activată, apăsați "OFF" și simbolul TIMER va apărea pe display pentru a indica că funcția este activă.

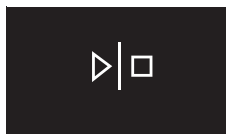


După o pană de curent sau după ce aparatul a fost oprit, funcțiile suplimentare selectate vor rămâne stocate pentru câteva minute. Apoi, toate setările, cu excepția semnalului acustic și a blocării de siguranță pentru copii vor reveni la setările din fabrică.



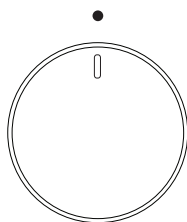
## PASUL 5: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIRE


Începeți procesul de gătire apăsând tasta START/STOP și ținând-o apăsată pentru scurt timp.




## PASUL 6: OPRIREA CUPTORULUI

Întoarceți BUTONUL DE SELECTARE AL SISTEMULUI DE GĂTIT la poziția "0".



 După terminarea procesului de gătire și după oprirea cuptorului, temperatura descrescătoare este afișată până la 50 °C.

De asemenea, toate setările timer sunt oprite sau anulate. Ora curentă (ceasul) va fi afișată. După un minut de inactivitate, aparatul va trece în modul standby.

 După folosirea cuptorului ar putea rămâne o cantitate mică de apă în canalul condensator (poziționat sub ușă). Ștergeți canalul cu un burete sau o cârpă.

# DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIT) ȘI TABELELE DE GĂTIT

---

Dacă alimentul dorit nu se regăsește în tabelul de gătit, căutați informațiile pentru alimentele asemănătoare. Informațiile afișate se aplică gătirii pe un singur nivel.

Este indicat un interval de temperatură recomandată. Începeți prin a seta o temperatură scăzută și măriți-o în cazul în care considerați că alimentul nu este rumenit suficient.

Timpul de gătire este estimat aproximativ și poate varia în funcție de anumite condiții.

Simbolul \* arată că ar trebui să preîncălziți cuptorul utilizând sistemul de gătit selectat.

Preîncălziți cuptorul doar dacă este menționat în rețeta din tabelele acestui manual de instrucțiuni. Încălzirea unui cuptor gol consumă multă energie. De aceea, dacă veți coace mai multe tipuri de produse de patiserie sau mai multe pizza în mod succesiv, veți economisi multă energie deoarece cuptorul a fost deja preîncălzit.

Utilizați tăvi de copt negre stratificate cu silicon sau smălțuite deoarece sunt conductoare mai bune de căldură.

Dacă utilizați hârtie de copt asigurați-vă că este rezistentă la temperaturi înalte.

Atunci când gătiți bucăți mai mari de carne sau produse de patiserie, se va genera mult abur în cuptor, care în schimb poate condensa ușa cuptorului. Acest fenomen este normal și nu va afecta funcționalitatea aparatului. După procesul de gătire, ștergeți ușa și geamul ușii până se usucă.

Oprți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de terminarea procesului de gătire pentru a economisi energia, utilizând căldura acumulată (aceasta nu se aplică sistemelor cu microunde).

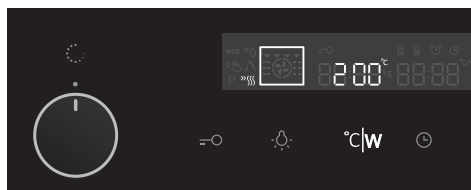
Pentru a preveni condensarea (condens) nu răciți alimentele într-un cuptor închis.

## SISTEME DE GĂTIT

### PREÎNCĂLZIREA RAPIDĂ




Utilizați această funcție pentru a încălzi cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Această funcție nu este recomandată pentru a găti.

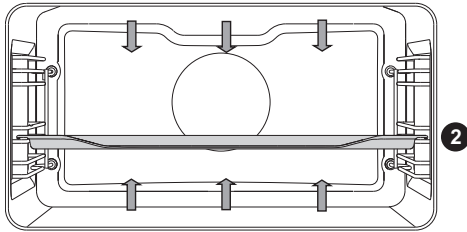


Întoarceți BUTONUL DE SELECȚIE A SISTEMULUI DE GĂTIT la preîncălzirea rapidă.

TEMPERATURA PRESETATĂ va fi afișată. Setarea acestei temperaturi poate fi ajustată.

 Când este pornit, cuptorul va începe să se încălzească. Simbolul °C va lumina intermitent pe display. Când se atinge temperatura setată, preîncălzirea este completă și se va auzi un semnal acustic. Semnalul acustic poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste; după un minut, se va opri automat.

## REZISTANȚA SUPERIOARĂ ȘI CEA INFERIOARĂ



Rezistențele de la baza și din plafonul interiorului cuptorului vor radia uniform căldura în interiorul cuptorului.

### Frigerea cărnii:

Utilizați tigăi sau tăvi emailate, din sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Tăvile din inox nu sunt recomandate deoarece reflectă căldura puternic.

Utilizați tigăi sau tăvi emailate, din sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Tăvile din inox nu sunt recomandate deoarece reflectă căldura puternic.

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Ghidajul (de la bază)	Temperatura (°C)	Timpu de preparare (min)
<b>CARNE</b>				
Friptură de porc	1500	2	180-190	130-150
Spată de porc	1500	2	190-200	120-140
Ruladă de porc	1500	2	190-200	120-140
Ruladă din carne tocată	1500	2	200-210	60-70
Friptură de vită	1500	2	180-210	90-120
Friptură de vită bine făcută	1000	2	200-210	40-60
Ruladă din carne de mânzat	1500	2	180-200	90-120
Mușchi de miel	1500	2	190-200	100-120
File de iepure	1500	2	190-200	100-120
Pulpă de căprioară	1500	2	190-200	70-90
Sarmale	1500	2	180-200	15-30
<b>PEȘTE</b>				
Pește înăbușit	1000	1	190-210	60-80

## Coacerea produselor de patiserie

Utilizați doar un nivel și tăvi de gătit închise la culoare. În tăvi de gătit deschise la culoare, rumenirea foietajului va fi mai mică, deoarece acest tip de echipament reflectă căldura. Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grilaj. Dacă folosiți tava de copt furnizată, scoateți grilajul. Timpul de preparare va fi mai scurt dacă preîncălziți cuptorul.

Tipul alimentului	Ghidajul (de la bază)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (min)
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Pâine albă*	2	180-190	40-50
Pâine de hrișcă*	2	180-190	40-50
Pâine din grâu întreg*	2	180-190	40-50
Pâine de seară*	2	180-190	40-50
Pâine din grâu spelt*	2	180-190	45-55
Sufleu dulce	1	170-180	35-45
Sufleu	1	170-180	35-45
Chifle*	2	200-220	30-40
Tartă cu nucă	1	180	55-60
Pandișpan	2	160-170	20-30
Macarons (produs de patiserie cu beza)	2	120-140	15-30
Rulouri cu legume	2	190-200	15-20
Rulouri cu fructe	2	190-200	25-30
Tartă cu brânză	1	170-180	65-75
Brioșe	2	160-170	20-30
Prăjiturele făcute din cocă dospită	2	190-200	20-25
Pirozhki cu varză*	2	185-195	25-35
Chec cu fructe	2	140-150	85-95
Fursecuri cu beza	2	90	120-130
Chifle umplute cu jeleu (Buchtel)	2	170-180	30-35

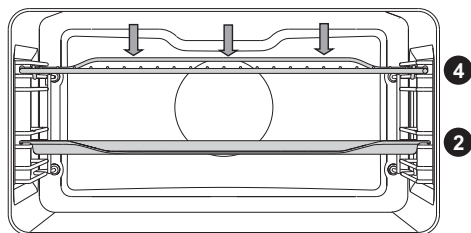
Sfat	De utilizare
<b>Este prăjitura gata?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Înțepați prăjitura în partea de sus cu o scobitoare sau cu un băț de lemn. Dacă nu rămân resturi pe scobitoare sau pe bățul de lemn când o/îl scoateți, atunci prăjitura este gata.</li> </ul>
<b>S-a lăsat prăjitura?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Verificați rețeta.</li> <li>• Data viitoare, folosiți mai puțin lichid.</li> <li>• Observați timpul de amestecare atunci când folosiți mixere mici, blendere etc.</li> </ul>
<b>Este fundul prăjiturii prea deschis la culoare?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Folosiți o tavă puțin adâncă sau o tavă de copt închisă la culoare.</li> <li>• Așezați tava pe un ghidaj mai jos și porniți rezistența inferioară spre finalul procesului de gătire.</li> </ul>
<b>Prăjitura cu umplutură umedă este nefăcută?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Creșteți temperatura și timpul de coacere.</li> </ul>



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.



## GRILL-UL



Când faceți carne la grill, rezistența superioară și rezistența grill-ului montată pe plafonul din interiorul cuptorului vor funcționa.

Preîncălziți rezistența (grill) cu infraroșu timp de 5 minute.

Supravegheați procesul de gătire în permanență. Carnea se poate arde repede din cauza temperaturii înalte.

Frigerea cu rezistența grill-ului este recomandată pentru gătirea crocantă și slabă în grăsimi a cărnaților, bucăților de carne sau pește (fripturi, escalop, fripturi sau file de somon etc.) sau pentru prăji pâine prăjită.

Când frigeți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii și așezați-l pe al 4-lea ghidaj. Așezați tava de scurgere pe primul sau al doilea ghidaj. Când frigeți în tavă, asigurați-vă că există suficient lichid în tavă pentru a preveni arderea. Întoarceți carnea în timpul gătirii.

După utilizarea grill-ului, curățați cuptorul, accesoriile și ustensilele.

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Ghidajul (de la bază)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (min)
<b>CARNE</b>				
Biftec, în sânge	180g/bucată	4	220-240	14-16
Biftec, bine făcut	180g/bucată	4	220-240	18-21
File din ceafă de porc	180g/bucată	4	220-240	19-23
Antricot/cotlete	180g/bucată	4	220-240	20-24
Escalop de vițel	180g/bucată	4	220-240	19-22
Cârnați de grătar	100g/bucată	4	220-240	11-14
Drob fin din carne de porc (Leberkäse)	200g/bucată	4	220-240	9-15
<b>PEȘTE</b>				
Friptură/file de somon	600	3	220-240	19-22
<b>PÂINE PRĂJITĂ</b>				
6 felii de pâine albă*	/	4	240	1,5-3
4 felii de pâine mixtă*	/	4	240	2-3
Sandvișuri cu o singură felie de pâine*	/	4	240	3,5-7

Țineți întotdeauna ușa cuptorului închisă atunci când folosiți rezistența (cu infraroșu) grill-ului.

Rezistența grill-ului, grilajul și alte accesorii ale cuptorului devin foarte fierbinți în timpul utilizării grill-ului. Așadar, utilizați mănuși de bucătărie și clești de carne.

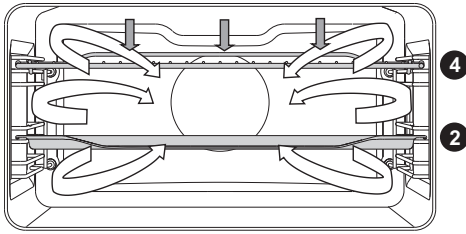


**Țineți întotdeauna ușa cuptorului închisă atunci când folosiți rezistența (cu infraroșu) grill-ului.**

**Rezistența grill-ului, grilajul și alte accesorii ale cuptorului devin foarte fierbinți în timpul utilizării grill-ului. Așadar, utilizați mănuși de bucătărie și clești de carne.**



## GRILL-UL CU VENTILATOR



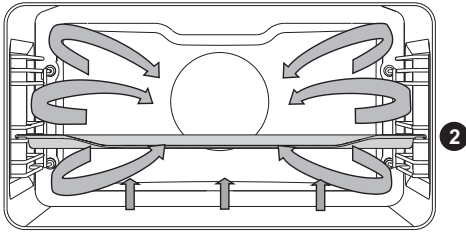
În acest mod de operare, rezistența grill-ului și ventilatorul funcționează simultan. Recomandat pentru a frige carne, pește și legume.

(Vezi descrieri și sfaturi pentru GRILL.)

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Ghidajul (de la bază)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (min)
<b>CARNE</b>				
Rață*	2000	1	150-170	80-100
Friptură de porc	1500	2	160-170	60-85
Spată de porc	1500	2	150-160	120-160
Pulpă de porc	1000	2	150-160	120-140
Jumătate de pui	600	2	180-190	25 (pe o parte) 20 (pe cealaltă parte)
Pui*	100	1	210	60
<b>PEȘTE</b>				
Păstrăv	200g/bucată	2	170-180	45-50



## AERUL CALD ȘI REZISTENȚA INFERIOARĂ

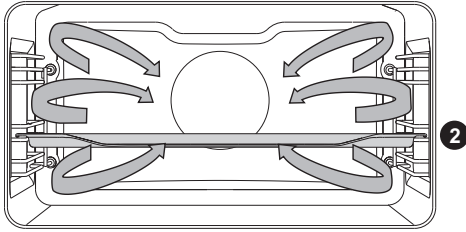


Vor funcționa rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul de aer cald. Recomandat pentru a coace pizza, tarte cu mere și chec cu fructe.

(Vezi descrierea și sfaturile pentru REZISTENȚA SUPERIOARĂ și cea INFERIOARĂ.)

Tipul alimentului	Ghidajul (de la bază)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (min)
Tartă cu brânză, aluat fraged	2	150-160	65-75
Pizza *	2	200-210	15-20
Tartă Quiche Lorraine, aluat fraged	2	180-200	35-40
Plăcintă cu mere, aluat dospit	2	150-160	35-40
Ștrudel cu mere, foietaj	2	170-180	45-65

## AER CALD



Vor funcționa rezistența rotundă și ventilatorul. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie.

### Frigerea cărnii:

Utilizați tigăi sau tăvi emailate, din sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Tăvile din inox nu sunt recomandate deoarece reflectă căldura puternic.

Adăugați suficient lichid în timpul procesul de gătire pentru a preveni arderea cărnii. Întoarceți carnea în timpul frigerii. Friptura va fi mai suculentă dacă o acoperiți.

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Ghidajul (de la bază)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (min)
<b>CARNE</b>				
Friptură de porc, cu șorici	1500	2	170-180	140-160
Piept de porc	1500	2	170-180	120-150
Pui întreg	1200	2	180-190	60-80
Rață	1700	2	160-170	120-150
Piept de pui	1000	2	180-190	60-70
Pui umplut	1500	1	170-180	100-120

## Coacerea produselor de patiserie

Este recomandată preîncălzirea.

Biscuiții și fursecurile se pot coace în tăvi puțin adânci pe mai multe nivele în același timp (al2-lea și al 3-lea).

Aveți grijă deoarece timpul de coacere poate fi diferit chiar dacă tăvile folosite sunt identice. Biscuiții din tava superioară pot fi gata mai repede decât cei din tava inferioară. Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grilaj. Dacă folosiți tava de copt furnizată, scoateți grilajul.

Pentru rumenire uniformă, asigurați-vă că biscuiții au aceeași grosime.

Tipul alimentului	Ghidajul (de la bază)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (min)
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Tort	2	150-160	45-60
Pandișpan	2	150-160	25-35
Prăjitură crumble	2	160-170	25-35
Chec cu fructe, pandișpan	2	150-160	45-65
Prăjitură cu prune	2	150-160	30-40
Ruladă*	2	160-170	15-25
Chec cu fructe, aluat fraged	2	160-170	50-70
Challah (chiflă împletită)	2	160-170	35-50
Ștrudel cu mere	2	170-180	40-60
Pizza *	2	190-210	25-45
Biscuiți, fragezi	2	150-160	15-25
Biscuiți, presați	2	150-160	13-18
Fursecuri, dospite	2	170-180	20-35
Fursecuri, foietaj	2	170-180	20-30
Foietaje umplute cu cremă	2	180-190	25-45
<b>PRODUSE DE PATISERIE - CONGELATE</b>			
Ștrudel cu mere și brânză de casă	2	170-180	50-70
Tartă cu brânză	2	160-170	65-85
Pizza	2	170-180	20-30
Cartofi copți, gata pentru cuptor	2	170-180	20-35
Crochete, coapte la cuptor	2	170-180	20-35
Iaurt	2	40	240



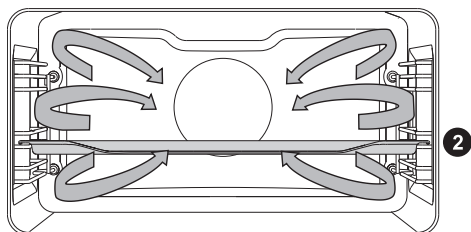
**Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.**

## ÎNCĂLZITORUL DE FARFURII

Folosiți această funcție pentru a reîncălzi vesela (farfurii și căni) înainte de a servi alimentele în ea pentru a le menține calde pentru mai mult timp.



## GĂTIREA ECOLOGICĂ



Vor funcționa rezistența rotundă și ventilatorul. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie.

Tipul alimentului	Ghidajul (de la bază)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (min)
<b>CARNE</b>			
Friptură de porc, 1 kg	2	190	150-170
Friptură de porc, 2 kg	2	190	160-190
Friptură de vită, 1 kg	2	210	120-140
<b>PEȘTE</b>			
Pește întreg 200g/bucată	2	200	40-50
File de pește, 100g/bucată	2	210	25-35
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Fursecuri presate*	2	180	25-30
Brioșe mici	2	190	30-35
Ruladă	2	190	15-25
Chec cu fructe, aluat fraged	2	190	55-65
<b>LEGUME</b>			
Cartofi gratinați	2	190	40-50
Lasagna	2	200	40-50
<b>ALIMENTE CONGELATE</b>			
Cartofi prăjiți, 1 kg	2	220	25-40
Medalion de pui, 0.7 kg	2	220	25-35
Crochete de pește, 0.6 kg	2	220	20-30



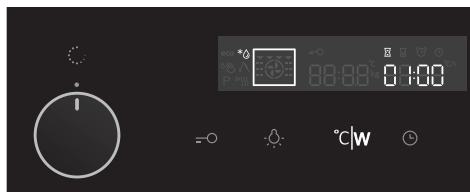
Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

## SISTEME AUTOMATE

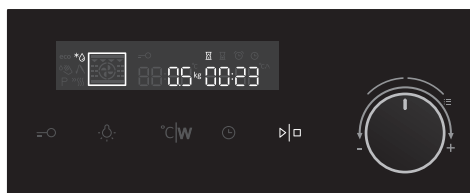
### DEZGHEȚAREA



Sistemul include și programe automate de dezghețare cu microunde a alimentelor. Printre alimentele pentru care se recomandă dezghețarea se numără torturi cu frișcă sau cremă pe bază de unt, prăjituri și produse de patiserie, pâine și chifle și fructe congelate.



**1** Întoarceți BUTONUL DE SELECȚIE A SISTEMULUI DE GĂTIT la dezghețare. Simbolul și programul A1 vor lumina intermitent pe display-ul unității (alegeți dintre cinci programe - vezi tabelul de mai jos).



**2** Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+ ) și alegeți programul dorit. Apăsați tasta (°C/W) pentru a schimba greutatea. Apăsați tasta START.

Program	Rețetă	Greutatea (g)	Timpul de preparare (min)
A1	Carne	1	29:30
A2	Carne de pasăre	1	17:00
A3	Pește	1	12:00
A4	Pâine	1	12:00
A5	Legume congelate	1	16:00

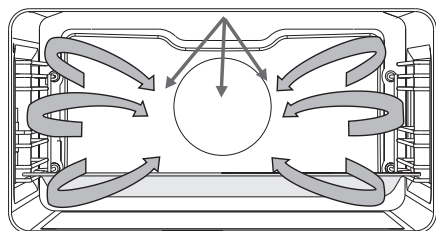
 Timpul de dezghețare se calculează în funcție de greutatea prestabilită a alimentului.

În majoritatea cazurilor, este recomandat să scoateți alimentele din ambalaj (nu uitați să scoateți orice clemă sau clips).

La jumătatea timpului de dezghețare, bucățile ar trebui întoarse, amestecate și separate, dacă au fost congelate împreună.

## SISTEMUL COMBINAT

### AERUL CALD ȘI MICROUNDUNDELE



În modul de gătit, alimentele sunt gătitе folosind o combinație de microunde și grill.

Nivelele de putere: 90, 180, 360, 600 W

- 1 Așezați vasul de gătit din sticlă pe primul ghidaj.

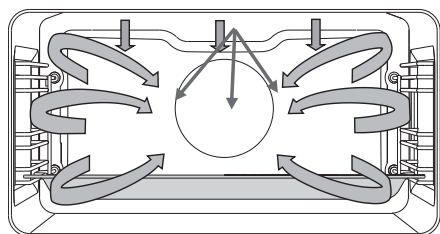
Tipul alimentului	Greutatea (g)	Puterea (W)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (min)
Carne de pasăre	1000	360	190-200 °C	30-40
Carne de pasăre	1/2 de pasăre	36	190-200 °C	25-35
Pui - pulpe	1000	180	190-200 °C	20-30
Rață	1500	360	190-200 °C	40-50
Carne de pasăre - aripi	500	600	190-200 °C	15-20



Când folosiți această funcție, nu utilizați vase de gătit sau ustensile de metal. Nu preîncălziți cuptorul.



## GRILL-UL CU VENTILATOR + MICROUNDRE



Acest sistem folosește o combinație de microundre și grill-ul cu ventilator pentru un timp de preparare mai scurt.

Nivelele de putere: 90, 180, 360, 600 W

1 Așezați vasul de gătit din sticlă pe primul ghidaj

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Puterea (W)	Temperatura (°C)	Timpul de preparare (minute)
<b>CARNE</b>				
Friptură de mânzat	1500	360	180-190	70-90
Miel - coaste	1500	360	180-190	50-60
Ruladă de carne tocată	1000	360	180-190	40-50
Carne de pasăre - piept	500	360	180-200	25-35
Piept de rață	1000	360	200-210	25-35
Friptură de porc	1500	600	180-190	60-80
Friptură de vită	1500	600	180-190	60-80
Pui, întreg	1500	360	200-210	45-60
Pui, jumătate	1500	360	200-210	35-45
Pulpe de pui	1000	360	200-210	35-45
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>				
Ștrudel - dulce	/	600	180-200	15-20
<b>PREPARATE DIN LEGUME</b>				
Cannelloni	/	600	180-200	15-20
Sarmale ucrainene în foi de varză	/	750	180-200	25-35
Cartofi gratinați	800	600	180-200	25-35

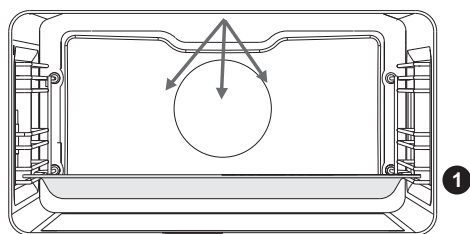


**Când folosiți sistemele cu microundre, nu utilizați vase de gătit sau ustensile de metal.**

**Nu preîncălziți cuptorul.**

# SISTEME CU MICROUND

## MICROUND



Microundele sunt folosite pentru gătire și dezghețare.

Nivelele de putere: 90, 180, 360, 600, 750, 1000 W

Așezați vasul de gătit din sticlă pe primul ghidaj

## Dezghețarea

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Puterea (W)	Timpul de preparare (min)
<b>CARNE</b>			
Carne tocată **	500	90	20-35
Carne tăiată cubulețe **	500	90	20-35
Escalop/fripturi **	500	90	20-35
Bucăți mari de carne **	1000	90	50-70
Carne de pasăre, porții **	500	90	20-35
Pește **	200	90	10-15
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Pâine **	1000	90	15-25
Chifle de pâine **	500	90	10-15
Potica (pâine cu umplutură dulce) **	500	90	15-25
Prăjitură cu fructe **	500	90	15-25
<b>FRUCTE ȘI LEGUME</b>			
Fructe	500	90	10-20
Legume	500	90	10-20

\*\* Întoarceți la jumătate procesului de gătire.

Separati bucățile individuale. La terminarea procesului, lăsați mâncarea la temperatura camerei pentru 10-20 de minute pentru a permite căldurii să se distribuie uniform în mâncare.

## Reîncălzirea

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Puterea (W)	Timpul de reîncălzire/gătire (minute)
<b>ALIMENTE</b>			
Escalop/fripturi	300 g	600	2-3
Pește	200 g	600	2-3
Amestec de legume *	500 g	600	2-3
Garnituri *	500 g	600	2-3
Sosuri *	500 g	600	3-5
Supe/tocănițe *	5 dl	750	5-7
Pizza	500 g	600	2-3
Medalion de pui	500 g	600	1-2
Sandvișuri cu o singură felie de pâine	/	600	1-2
Popcorn	90 g	1000	5-7
Topirea ciocolatei	100 g	600	2-4
Înmuierea untului	250 g	180	2-4
Biberon	2 dl	360	3-4
Mâncare pentru bebeluși	4 dl	180	2-3
<b>BĂUTURI</b>			
Apă	2 dl	1000	1-2
Cafea	2 dl	1000	1-2
Vin fiert	2 dl	1000	1-2
Lapte	2 dl	1000	1-2

\* Amestecați în mâncare de câteva ori în timpul reîncălzirii.

## Gătirea

Când gătiți carne și legume, vă recomandăm să folosiți o caserolă de sticlă cu capac. Așezați caserola pe tava de sticlă de pe <sup>primul</sup> ghidaj.

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Puterea (W)	Timpul de preparare (minute)
<b>ALIMENTE</b>			
Pulpe de pui **	1000	600	20-30
Aripi de pui **	1000	600	20-30
Pui înăbușit în sos *	500	1000	10-20
Pui - întreg **	1500	600	45-60
Friptură de porc **	1000	600	45-60
Cotlete de porc **	500	750	25-35
Escalop/fripturi **	500	1000	10-20
Ruladă de carne tocată **	700	600	25-40
Chiftele *	1000	1000	10-20
Pește **	200	600	15-20
<b>DESERTURI</b>			
Sufleu de ciocolată	6	360	5-10
Sufleu de brânză	vas de gătit din sticlă	750	15-20
Piure de fructe	vas de gătit din sticlă	750	10-15
Cremă custard	vas de gătit din sticlă	600	15-25

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Puterea (W)	Timpul de preparare (minute)
<b>LÉGUME</b>			
Cartofi	500	1000	5-10
Vinete	500	1000	5-10
Dovlecei	500	600	10-15
Morcovi	500	1000	10-15
Ceapă	200	1000	2-5
Fasole verde	500	750	10-15
Broccoli	1000	750	15-20
Ardei gras	500	1000	3-5
Conopidă	1000	750	15-20
Praz	200	1000	10-15

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Puterea (W)	Timpul de preparare (minute)
Varză de Bruxelles	500	1000	10-15
Ciuperci Champignon	500	1000	10-15
Asparagus	500	750	5-10
Mazăre ***	500	750	15-20
Varză	500	1000	10-15
<b>GARNITURI</b>			
Orez ****	200	1000	10-15
Paste ****	200	1000	10-15
Paste din grâu întreg****	200	1000	10-15
Ovăz	500	1000	5-10
Orez brun ****	200	750	25-30
Risotto ****	500	750	20-25
Cușcuș ****	250	1000	2-5
Mămăligă *****	250	1000	5-10
Mei *****	250	1000	10-15

Tipul alimentului	Greutatea (g)	Puterea (W)	Timpul de preparare (minute)
<b>ALIMENTE CONGELATE</b>			
Ruladă de carne tocată **	700	600	35-45
Pui, întreg **	1500	600	55-65
Friptură de porc **	1000	600	50-60
Medalion de pui **	500	750	10-15
Amestec de legume *	500	750	10-20
Pește **	200	600	10-15

\* Amestecați în mâncare de câteva ori în timpul reîncălzirii.

\*\* Întoarceți la jumătate procesului de gătire.

# ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE

## (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)



Asigurați-vă că ați deconectat aparatul de la sursa de energie și așteptați ca aparatul să se răcească.

Curățarea și întreținerea nu trebuie făcute de copii fără a fi supravegheați corespunzător.

### Finisaj de aluminiu

Curățați finisajul de aluminiu cu detergenți lichizi, neabrazivi, destinați acestor suprafețe. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața. Apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați detergent direct pe finisajul de aluminiu.

Nu folosiți detergenți sau bureți abrazivi.

OBSERVAȚIE: Suprafața nu trebuie să intre în contact cu spray-uri de curățare a cuptorului deoarece se poate deteriora vizibil și permanent.

### Partea frontală a carcasei fabricată din tablă de oțel inoxidabil

(în funcție de model)

Curățați suprafața doar cu detergent neutru (clăbuci de săpun) și cu un burete moale care nu va zgâria finisajul. Nu folosiți detergenți abrazivi sau care conțin solvenți deoarece pot deteriora finisajul carcasei.

### Suprafețele lăcuite și componentele din plastic

(în funcție de model)

Curățați butoanele și mânerul ușii cu o cârpă moale și cu detergent lichid destinat suprafețelor fine lăcuite. Puteți utiliza și detergenți destinați acestor suprafețe conform instrucțiunilor producătorilor lor.

### Ușa aparatului

Ușa este atașată aparatului și nu poate fi scoasă. De asemenea, ușa nu poate fi dezasamblată sau modificată în vreun fel.



OBSERVAȚIE: Suprafețele din aluminiu nu trebuie să intre în contact cu spray-uri de curățare a cuptorului deoarece se pot deteriora vizibil și permanent.

# CURĂȚAREA NORMALĂ A CUPTORULUI

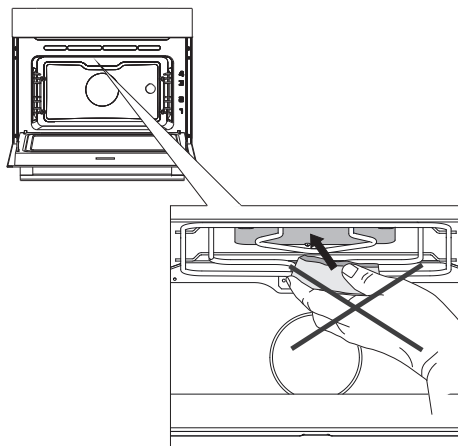
Puteți folosi procedura standard de curățare pentru a curăța murdăria persistentă din cuptor (folosind detergenți sau spray-uri de cuptor). După curățare, clătiți bine reziduurile de detergent.

Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni arderea murdăriei pe suprafață. Cel mai ușor mod de a îndepărta grăsimea este prin utilizarea apei călduțe cu săpun în timp ce cuptorul este cald încă.

În cazul murdăririi persistente și a impurităților, folosiți detergenți convenționali de cuptor. Clătiți bine cuptorul cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent. Nu utilizați niciodată detergenți agresivi, abrazivi, bureți abrazivi, substanțe de îndepărtare a petelor și a ruginii etc.

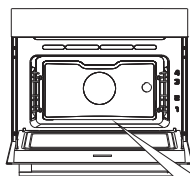
Curățați accesoriile (tăvile, grătarele etc.) cu apă fierbinte și detergent.

Cuptorul, interiorul cuptorului și tăvile de copt sunt acoperite cu un email special pentru o suprafață netedă și rezistentă. Acest email special face curățarea la temperatura camerei mai ușoară.



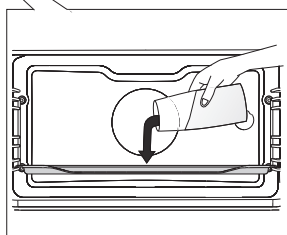
Nu folosiți niciodată agenți de curățare agresivi, agenți de curățare abrazivi, bureți abrazivi, agenți de îndepărtare a petelor și a ruginii, etc. pe capacul plafonului cuptorului.

# FOLOSIREA FUNCȚIEI AQUA CLEAN PENTRU CURĂȚAREA CUPTORULUI

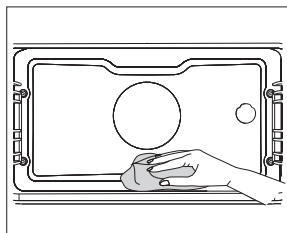


**1** Întoarceți BUTONUL DE SELECȚIE A SISTEMULUI DE GĂTIT la Aqua Clean. Un simbol va fi afișat împreună cu TEMPERATURA PRESETATĂ și intervalul de 30 minute.

 Durata nu poate fi schimbată.



**2** Turnați 0,6 l de apă într-un vas termorezistent sau într-o tavă puțin adânc și introduceți-l în dispozitivul inferior de ghidare.



**3** După 30 minute, resturile de mâncare de pe pereții emailați ai cuptorului se vor înmuia și vor fi mai ușor de curățat cu o cârpă umedă.

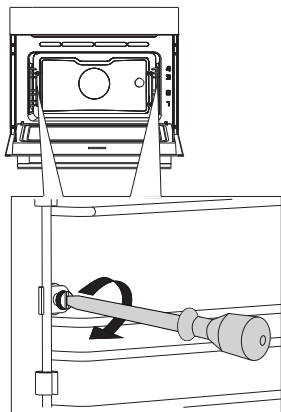


Utilizați sistemul Aqua Clean atunci când cuptorul s-a răcit complet.

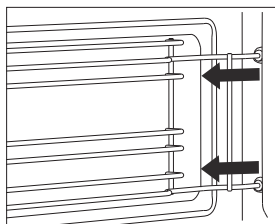


# SCOATEREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DE SÂRMĂ

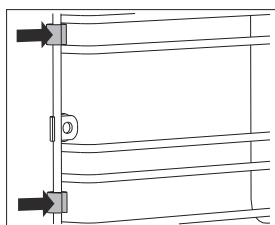
Folosiți doar detergenți obișnuiți pentru a curăța ghidajele.



**1** Desfaceți șurubul. Folosiți o șurubelniță.



**2** Scoateți ghidajele din orificiile peretelui din spate.



Aveți grijă să nu pierdeți inelele de ghidare montate pe ghidajele de sârmă. Înlocuiți inelele de ghidare după curățare; altfel, pot apărea scântei.



După curățare, refixați șuruburile pe ghidaje folosind o șurubelniță.  
Când înlocuiți ghidajele de sârmă, asigurați-vă că le montați pe aceeași parte pe care au fost instalate anterior scoaterii.

# ÎNLOCUIREA BECULUI

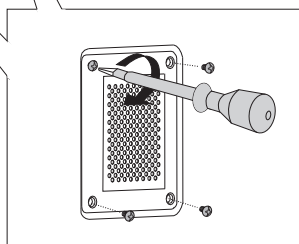
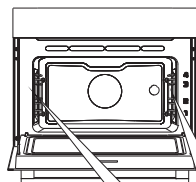
Becul este consumabil și, prin urmare, nu este acoperit de garanție. Înainte de schimbarea becului, scoateți tăvile, grilajul și ghidajele.

Cuptorul este echipat cu o lampă cu halogen.

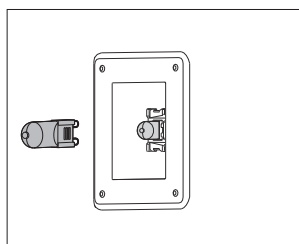
Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică (G).

Folosiți o șurubelniță Phillips (cruce).

(Lampă cu halogen: G9, 230 V, 25 W)



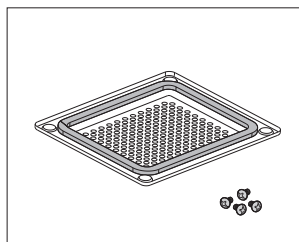
- 1** Desfaceți cele patru șuruburi de pe carcasă. Scoateți capacul și sticla.



- 2** Scoateți becul cu lumină halogenă și înlocuiți-l cu unul nou.



Folosiți protecție pentru a evita arsurile.



Pe capac este atașată o garnitură care nu trebuie scoasă. Nu permiteți garniturii să se desprindă de pe capac. Garnitura trebuie să se potrivească corect în peretele din interiorul cuptorului.



**Refixați ferm șuruburile pe capac folosind o șurubelniță; altfel, pot apărea scântei.**

# TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE

Problemă/eroare	Cauză
<b>Senzorii nu răspund; ecranul este blocat.</b>	Deconectați aparatul de la sursa de energie timp de câteva minute (deșurubați siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi, reconectați aparatul și porniți-l.
<b>Siguranța principală din locuința dumneavoastră se declanșează des.</b>	Contactați un tehnician.
<b>Lumina cuptorului nu funcționează.</b>	Procedura de înlocuire a becului este descrisă în capitolul Curățare și întreținere.
<b>Produsele de patiserie nu sunt coapte suficient.</b>	Ați selectat temperatura și sistemul de încălzire corecte? Este închisă ușa cuptorului?
<b>Se afișează un cod de eroare (E1, E2, E3 etc.).</b>	Există o eroare în funcționarea modului electronic. Deconectați dispozitivul de la sursa de energie timp de câteva minute.. Apoi, reconectați-l și setați ora curentă. Dacă eroarea este afișată în continuare, contactați un tehnician.
<b>Apar scânteii în cuptor.</b>	Asigurați-vă că sunt fixate toate carcusele luminilor și toate inelele ghidajelor de sârmă. Asigurați-vă că ghidajele sunt așezate corect în aparat.

Dacă, în ciuda sfaturilor de mai sus, problemele persistă, contactați un tehnician autorizat. Reparațiile sau pretențiile de garanție rezultate din conectarea sau utilizarea necorespunzătoare a aparatului nu vor fi acoperite de garanție. În acest caz, utilizatorul va achita costul reparațiilor.



**Înainte de reparații, deconectați aparatul de la sursa de energie (prin deșurubarea siguranței sau prin scoaterea din priză).**

# ELIMINAREA

---



Ambalajele sunt confecționate din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a exista vreun pericol pentru mediu. În acest scop, materialele ambalajelor sunt etichetate în mod corespunzător.

Simbolul de pe produs sau de pe ambalajul acestuia indică faptul că produsul nu trebuie tratat ca un deșeu menajer. Produsul trebuie dus la un centru de colectare autorizat pentru prelucrarea deșeurilor de echipamente electrice și electronice.

Eliminarea corectă a produsului va ajuta la prevenirea efectelor negative asupra mediului și a sănătății oamenilor care pot apărea în cazul eliminării incorecte a produsului. Pentru informații detaliate cu privire la eliminarea și prelucrarea produsului, vă rugăm să contactați autoritatea municipală care se ocupă de gestionarea deșeurilor, serviciul de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

*Ne rezervăm dreptul de a face modificări, precum și în ceea ce privește erorile din manualul de instrucțiuni.*







COMBI MW\_IL\_ORAITO2



ro (11-21)