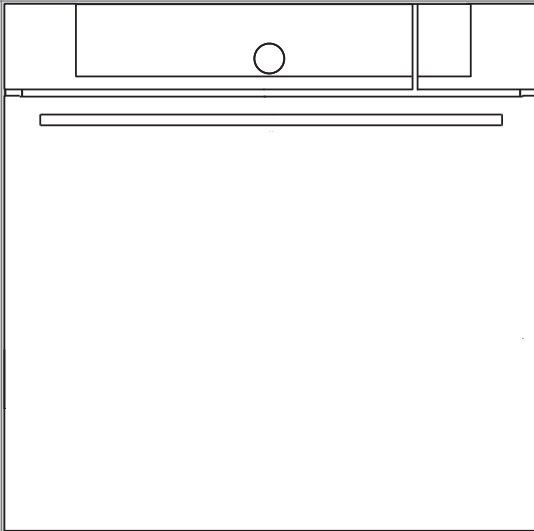


RO

INSTRUCȚIUNI DETALIATE PRIVIND FOLOSIREA CUPTORULUI CU ABUR COMBINAT

gorenje



Vă mulțumim pentru

încrederea acordată prin
achiziționarea produsului nostru.

Acest manual de instrucțiuni detaliat
este furnizat pentru a vă permite să
învățați să utilizați noul dispozitiv cât
mai curând posibil.

Asigurați-vă că ați primit produsul
nedeteriorat.

Dacă observați orice daune la
transport, vă rugăm să anunțați
vânzătorul sau depozitul regional
care v-a furnizat produsul.

Numărul de telefon poate fi găsit pe
factură sau pe nota de livrare.

Instrucțiunile pentru instalare și
conectare se găsesc pe o fișă
separată.

Instrucțiunile de utilizare sunt
disponibile și pe site-ul nostru:

www.gorenje.com / < <http://www.gorenje.com> />



Informații importante



Sfaturi, observații

CUPRINS

4 Instrucțiuni de siguranță importante 6 Înainte de a conecta cuptorul	AVERTIZĂRI
7 CUPTOR CU ABUR COMBINAT 11 Informații despre dispozitiv – plăcuță cu specificații tehnice 12 Unitate de control	INTRODUCERE
14 ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI 14 Gătitul la aburi 15 Umplerea rezervorului de apă 16 PRIMA UTILIZARE 17 Testarea durității apei	PREGĂTIREA INIȚIALĂ A PRODUSULUI
18 ALEGEȚI MENIURILE PRINCIPALE PENTRU COACERE ȘI SETĂRI 19 A) Gătire prin alegerea tipului mâncării (Mod automat - Auto) 21 B) Coacere prin selectarea modului de operare 29 C) Gătire la abur (abur - acces rapid la programele cu abur) 32 D) Memorarea propriului program (modul meu) 33 ÎNCEPEȚI PROCESUL DE GĂTIT 33 FINALIZAREA PROCESULUI DE GĂTIT ȘI OPRIREA CUPTORULUI 34 SETARE FUNCȚII SUPPLEMENTARE 36 SELECTAREA SETĂRIILOR GENERALE 38 DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIRE) ȘI TABELUL PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE	SETĂRI ȘI COACERE
58 ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA 59 Curățarea cuptorului convențional 60 Program curățare cu abur 61 Curățarea rezervorului de apă 62 Curățarea spumei de filtrare 63 Îndepărtarea și curățarea ghidajelor din sârmă și extensibile telescopice 64 Scoaterea și introducerea ușii cuptorului 67 Scoaterea și introducerea geamului de pe ușa cuptorului (în funcție de model) 68 Schimbarea becului	CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE
69 TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE 70 ELIMINAREA	REMEDIEREA PROBLEMELOR

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.

AVERTISMENT: Părțile accesibile vor deveni fierbinți în timpul utilizării. Pentru a evita arsuri și opărire, copiii 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.

Aparatul nu trebuie utilizat cu un întrerupător extern cu ceas electronic sau cu sisteme speciale de control.

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 gătit 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.

Utilizarea corectă și în siguranță a cuptorului cu aburi

Lăsați aparatul la temperatura camerei o perioadă de timp înainte de a îl conecta la sursa de energie electrică pentru a permite componentelor să se adapteze la temperatura din cameră. În cazul în care cuptorul este depozitat la o temperatură aproape de sau sub punctul de înghețare, există pericol pentru anumite componente, în special pompele.

Aparatul nu ar trebui să funcționeze într-un mediu cu o temperatură sub 5°C. Sub această temperatură, aparatul ar putea să nu funcționeze corect. Dacă aparatul este pornit în aceste condiții, pompa se poate deteriora.

Dacă aparatul nu funcționează corect, deconectați-l de la sursa de energie electrică.

Nu depozitați obiecte în cuptor, care ar putea cauza pericole atunci când cuptorul este pornit.

Nu utilizați apă distilată care nu este potrivită pentru a fi ingerată (de ex. apă distilată pentru baterii, la care se adaugă acid).

Când deschideți ușa cuptorului (acționata de sistemul cu aburi), după finalizarea sau în timpul procesului de gătire cu abur, asigurați-vă că aceasta este deschisă complet; în caz contrar, aburul ieșit din interiorul cuptorului ar putea afecta panoul de control.

După ce se încheie procesul de gătire cu aburi, rămâne abur rezidual în cuptor. Deschideți ușa cuptorului cu atenție, deoarece există pericolul de opărire cu aburi. Curățați cuptorul în momentul în care a atins temperatura camerei.

După procesul de gătire, apa rămasă în sistemul de aburi este pompată înapoi în rezervorul de apă. Prin urmare, apa din rezervor ar putea fi fierbinte. Aveți grijă atunci când goliți rezervorul de apă.

Pentru a preveni depunerea de calcar, lăsați ușa cuptorului deschisă după ce ați gătit pentru a permite interiorului cuptorului să se răcească la temperatura camerei.

Nu este recomandat să deschideți ușa în timpul ciclului de aburi, deoarece acest lucru va mări consumul de putere și formare de condens.

ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL

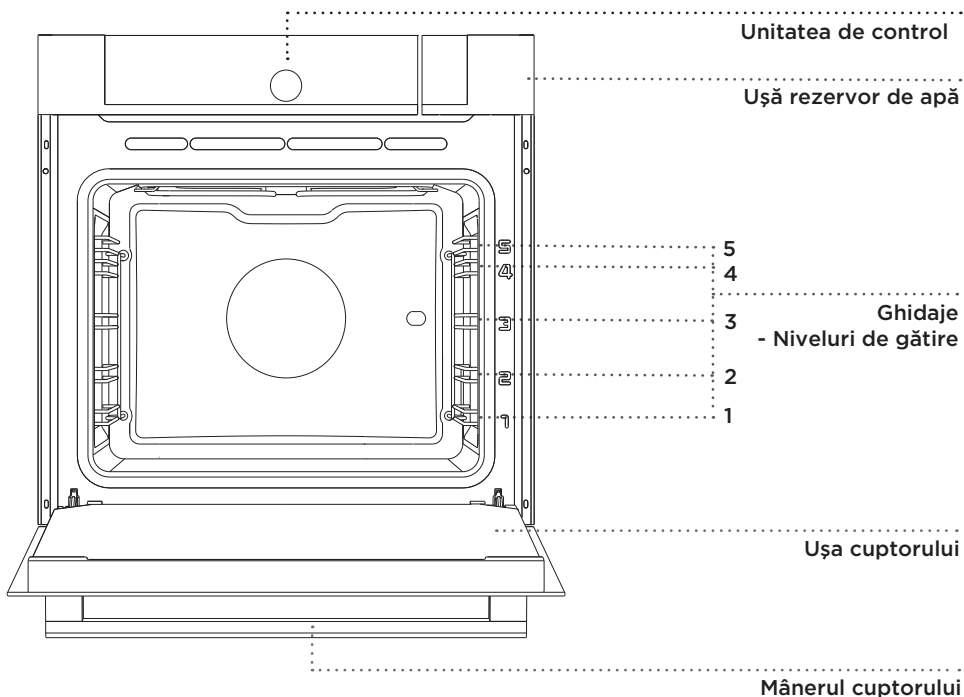


Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.

CUPTOR CU ABUR COMBINAT

(DESCRIERE CUPTOR ȘI ECHIPAMENTE - ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

Figura reprezintă unul dintre modelele aparatului incorporabil. Deoarece aparatele pentru care au fost elaborate aceste instrucțiuni pot avea diferite echipamente, unele funcții sau echipamente pot fi descrise în manual, dar este posibil ca acestea să nu se regăsească pe aparatele dumneavoastră.



GHIDAJE DE SĂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit pregătirea mâncărurilor pe cele patru niveluri (vă rugăm să rețineți că nivelurile/ ghidajele sunt numerotate din partea de jos). Ghidajele 4 și 5 sunt destinate grătarului.

GHIDAJE TELESCOPICE

Pe nivelurile 2, 3 și 4 pot fi instalate șine telescopice de ghidare spre exterior. Șinele de ghidare spre exterior pot fi extrase total sau parțial.

COMUTATOR UȘĂ CUPTOR

Dacă deschideți ușa cuptorului în timpul funcționării acestuia, schimbătoarele de căldură ale cuptorului, ventilatorul și generatorul de aburi se vor opri. După ce închideți ușa din nou, comutatoarele repornesc schimbătoarele de căldură și injectorul cu abur.

VENTILATORUL DE RĂCIRE

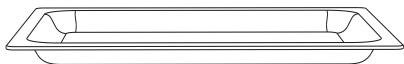
Aparatul este prevăzut cu un ventilator de răcire care răcește carcasa și panoul de comandă al aparatului.

UTILIZAREA PRELUNGITĂ A VENTILATORULUI DE RĂCIRE

După oprirea cuptorului, ventilatorul de răcire continuă să funcționeze pe o perioadă scurtă pentru a răci cuptorul. (Utilizarea prelungită a ventilatorului de răcire depinde de Temperatură din centrul cuptorului).

ECHIPAMENTELE ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI


(depinde de model)

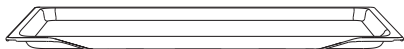


VASELE TERMOREZISTENTE sunt utilizate pentru gătitul cu toate sistemele cuptorului. Pot fi folosite și ca tavă de servire.

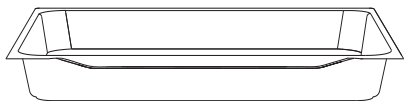


GRĂTARUL este folosit pentru pregătirea fripturilor sau ca suport pentru tigăile, tăvile de copt sau vasele de copt cu mâncare.

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



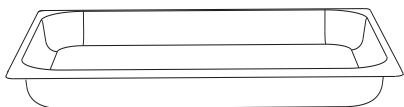
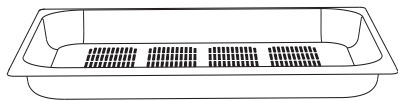
TAVA PUȚIN ADÂNCĂ este folosită pentru produse de patiserie și prăjituri.



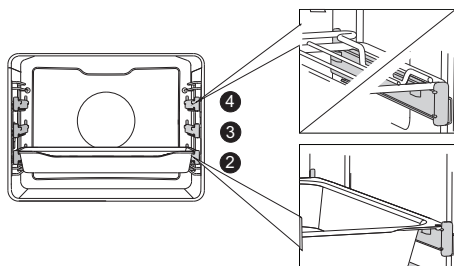
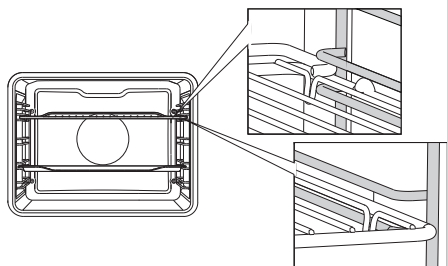
TAVA ADÂNCĂ este folosită pentru friptură și produse de patiserie cu textură fragedă. Poate fi folosită și ca tavă de picurare.

💡 Nu așezați niciodată tava de gătit adâncă pe primul ghidaj în timpul procesului de gătire, cu excepția situației în care folosiți grilul și utilizați tava adâncă drept tavă de scurgere.

⚠️ **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.**



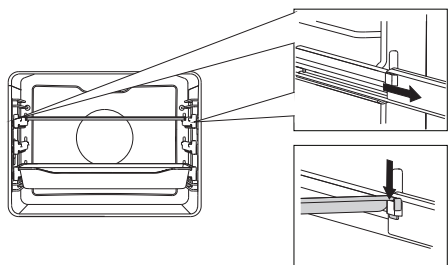
SET ABUR (INOX) este utilizat pentru gătitul cu abur. Așezați tava cu perforații la nivelul de mijloc și tava de scurgere, cu un nivel mai jos.



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

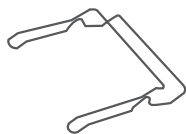
În cazul utilizării ghidajelor telescopice extensibile, scoateți în primul rând ghidajele de pe un nivel și așezați grătarul sau tava de copt pe ele. Apoi, împingeți-le cu mâna cât de mult puteți.

💡 Închideți ușa cuptorului atunci când ghidajele telescopice sunt introduse complet în cuptor.

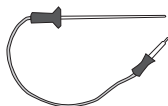


BARA DE SINCRONIZARE

Bara poate fi instalată pe ghidajele extensibile telescopice (extensie completă) sau îndepărtată de pe acestea. În primul rând, îndepărtați ambele ghidaje de pe un nivel. Așezați bara pe cele două prelungiri ale ghidajelor și împingeți-le cu mâna până se opresc.



SUPPORTUL DE TAVĂ ușurează extragerea din cuptor a tăvilor fierbinți după coacere.



SONDĂ temperatură carne

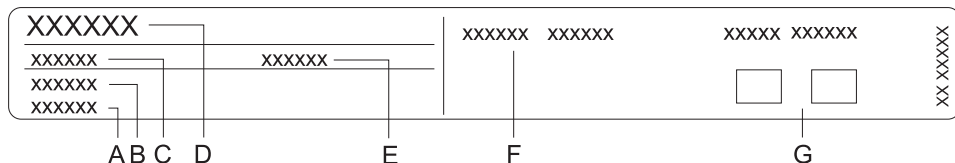
AGENT DE CURĂȚARE A DEPUNERILOR
sau curățare prin sistemul cu abur.

BANDĂ DE HÂRTIE PENTRU TESTARE
pentru testarea durității apei.



Închideți ușa cuptorului atunci când ghidajele telescopice sunt introduse complet în cuptor.

INFORMAȚII DESPRE DISPOZITIV - PLĂCUȚĂ CU SPECIFICAȚII TEHNICE (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)

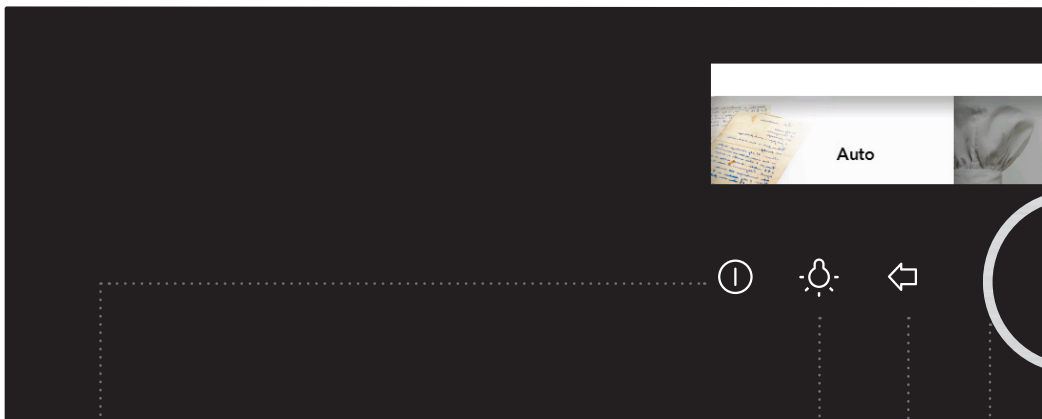
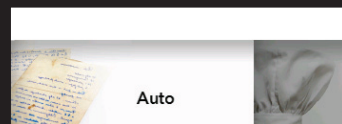


- A Număr serie
- B Cod
- C Tip
- D Marcă
- E Model
- F Date tehnice
- G Simboluri de conformitate

Plăcuța care indică informațiile de bază ale aparatului este amplasată pe marginea cuptorului și este vizibilă atunci când ușa cuptorului este deschisă.

UNITATE DE CONTROL

(în funcție de model)



1 TASTĂ PORNIT / OPRIT

2 TASTĂ ILUMINARE CUPTOR OPRIT / PORNIT

3 TASTĂ ÎNAPOI

4 BUTON selectare și CONFIRMARE

Atingeți ușor pentru a vă întoarce la meniul anterior.

Selectați setarea prin rotirea butonului.

Atingeți și țineți apăsat pentru a vă întoarce la meniul principal.

Confirmați selectarea prin apăsarea butonului.



5 ALARMĂ DE
CRONOMETRA-
RE

6 TASTĂ
PROTECȚIE
PENTRU COPII

7 TASTĂ START/
STOP

8 AFIȘAJ - afișează
toate setările

Atingere prelungită:
START

**Atingere prelungită
în timpul funcționării:**
STOP

NOTĂ:

Tastele vor răspunde mai bine dacă le atingeți cu o suprafață mai mare a degetului. Fiecare apăsare de tastă va fi confirmată printr-un semnal sonor scurt.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE A CUPTORULUI

Înainte de prima utilizare, îndepărtați toate componentele, inclusiv orice echipament de transport din cuptor. Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent obișnuit. Nu folosiți produse de curățare abrazive.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, încălziți-l fără mâncare, pe modul „încălzire sus și jos”, la temperatura de 200 °C timp de aproximativ o oră. Se va degaja un miros caracteristic de „aparat nou”. Aerișiți bine încăperea în timpul primei utilizări.

GĂTITUL LA ABURI

- sănătos și natural, gătitul la aburi păstrează intactă savoarea alimentelor. Această metodă de gătit nu emană niciun miros.

Mai jos regăsiți avantajele gătitului la aburi:

Gătirea (fieberea înăbușită, coacerea) începe înainte ca temperatura din interiorul cuptorului să atingă 100 °C. Gătirea lentă este posibilă și la temperaturi mai joase, fiind sănătoasă: vitaminele și mineralele sunt bine conservate, deoarece doar o mică parte din acestea se dizolvă în apa condensată care atinge alimentele. Nu este nevoie să adăugați niciun fel de grăsimi în timpul procesului de gătire. Aburul păstrează gustul alimentelor. Nu dobândesc niciun miros, nici gust de gătire pe gril sau în tigaie. Mai mult, nu se pierde nimic, pentru că alimentele nu sunt introduse în apă. Aburul nu afectează gustul sau mirosul, prin urmare, carnea sau peștele pot fi gătite împreună cu legume. De asemenea, gătitul la aburi este potrivit pentru blanșare, dezghețare și reîncălzire sau păstrarea alimentelor calde.

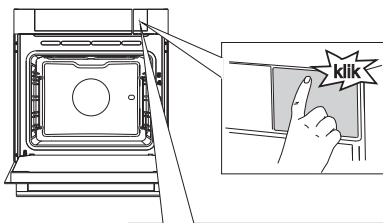
UMPLEREA REZERVORULUI DE APĂ

REZERVORUL DE APĂ permite aprovizionarea autonomă cu apă a cuptorului cu abur. Volumul rezervorului este de aproximativ 1,3 litri (nivel maxim apă - a se vedea marcajul). Această cantitate de apă este suficientă pentru aproximativ 3 ore de funcționare la cel mai lung ciclu de abur (aer fierbinte cu abur în sistemul „high” „ridicat”).

 Curățați rezervorul de apă înainte de prima utilizare.

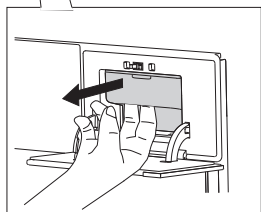


Umpleți întotdeauna rezervorul de apă cu apă rece și curată de la robinet, apă îmbuteliată fără aditivi sau apă distilată potrivită pentru gătit. Temperatura apei turnate în rezervor trebuie să fie de 20 °C (+/- 10 °C).

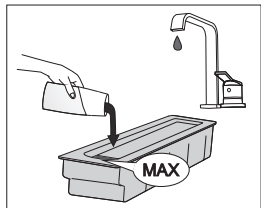


1 Apăsăți (în locul cu etichetă) pentru a deschide ușa rezervorului. Eticheta poate fi ulterior, îndalaturată.

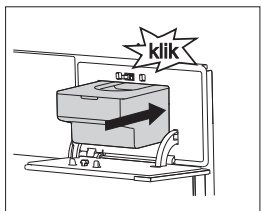
 Nalepko lahko kasneje odstranite.




2 Scoateți rezervorul de apă din carcasă, trăgând de partea îngropată.



3 Deschideți capacul. Spălați rezervorul cu apă. Remontați rezervorul. Înainte de utilizare, adăugați apă proaspătă până la macajul MAX de pe rezervor.



4 Împingeți rezervorul de apă înapoi în carcasă în poziția finală (până se aude un click scurt). Apoi, apăsați pe ușa rezervorului pentru a-l închide.

 După încheierea procesului de gătit, apa rămasă în sistemul cu abur este pompată înapoi în rezervorul de apă. Capacul și rezervorul de apă pot fi spălate cu produse de curățare lichide neabrazive standard în mașina de spălat vase.

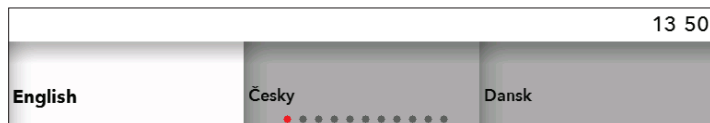
PRIMA UTILIZARE

ALEGEREA LIMBII

La prima conectare a aparatului la sursa de curent sau după o perioadă mai îndelungată de deconectare, vă rugăm să alegeți limba dorită. Limba standard este engleza.

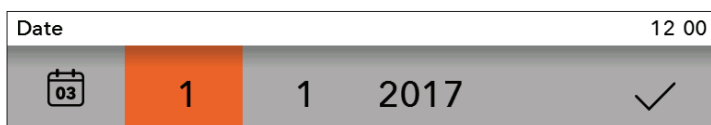


Confirmați fiecare setare apăsând **BUTONUL ROTATIV**.



Întoarceți **BUTONUL ROTATIV** pentru a alege limba dorită. Confirmați alegerea.

ALEGEȚI DATA



Apăsând **BUTONUL ROTATIV** setați **ZIUA, LUNA și ANUL**. Răsuciți butonul și confirmați selecția cu o bifă.

FIXAREA CEASULUI



Întoarceți **BUTONUL ROTATIV** și fixați **CEASUL**. Confirmați selecția cu o bifă.



Cuptorul funcționează și dacă nu fixați ora, dar în acest caz nu este posibilă setarea funcțiilor cu timer (vezi capitolul **ALEGEREA CARACTERISTICILOR CRONOMETRULUI**).

După câteva minute de inactivitate, dispozitivul intră în modul Standby.

SCHIMBAREA SETĂRILOR CEASULUI

Puteți schimba ora atunci când este activată funcția „fără cronometru” (vezi capitolul **ALEGEREA SETĂRILOR GENERALE**).

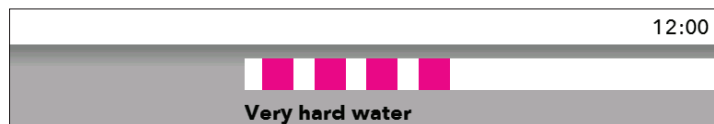
TESTAREA DURITĂȚII APEI

testul privind duritatea apei trebuie efectuat înainte de prima utilizare

Pe afișaj va apărea o bandă cu semnul „Apă foarte dură”.



Duritatea maximă a apei este setată din fabrică.



Înmuiați banda de hârtie pentru test (furnizată împreună cu aparatul electrocasnic) în apă o (1) secundă. Așteptați un minut și observați numărul de dungi de pe hârtie. Introduceți informațiile privind numărul de dungi în aparat. Rotiți BUTONUL

	4 benzi verzi	Apă foarte moale
	1 bandă roșie	Apă moale
	2 benzi roșii	Apă mediu dură
	3 benzi roșii	Apă dură
	4 benzi roșii	Apă foarte dură

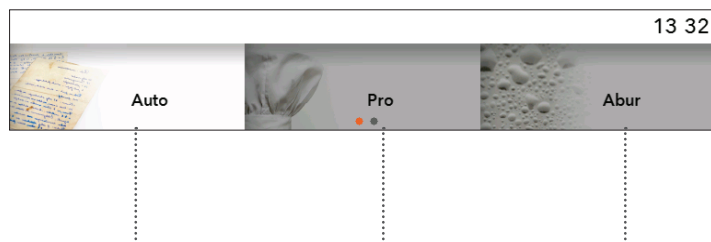
MODIFICARE SETARE DURITATE APĂ

Duritatea apei poate fi setată și din meniu ALEGERE SETĂRI GENERALE.



Setarea incorectă a nivelului durității apei poate afecta funcționarea aparatului și durata de viață a acestuia.

ALEGEȚI MENIURILE PRINCIPALE PENTRU COACERE ȘI SETĂRI



Răsuciți BUTONUL ROTATIV și alegeți numele meniului. Confirmați alegerea apăsând BUTONUL ROTATIV. NUMELE meniului selectat apare deasupra.



Confirmați fiecare setare apăsând BUTONUL ROTATIV.

A) Auto

În acest mod, mai întâi selectați tipul felului de mâncare și apoi mâncarea aleasă cu setarea automată a cantității, gradul de gătire și sfârșitul funcționării.

Programul oferă o gamă adevărată de rețete presetate, testate de către maiștri bucătari și experți în nutriție.

B) Pro

Acest mod oferă o selecție de feluri de mâncare cu valori presetare din fabrică pe care le puteți modifica.


C) Abur

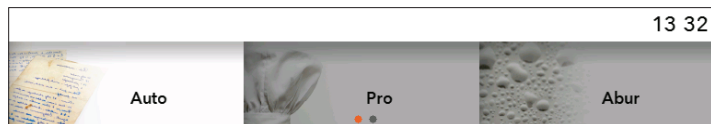
Reprezintă metodă naturală de gătit care păstrează intact gustul alimentelor.

D) My mode (modul meu)

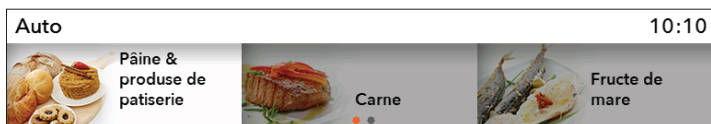
Acest mod vă permite să pregătiți mâncăruri în funcție de preferințele voastre, folosind de fiecare dată aceeași pași și aceleași setări. Puteți să salvați setările în memoria cuptorului și să le reluați data viitoare când doriți să le utilizați.

A) GĂTIRE PRIN ALEGEREA TIPULUI MÂNCĂRII (Mod automat - Auto)

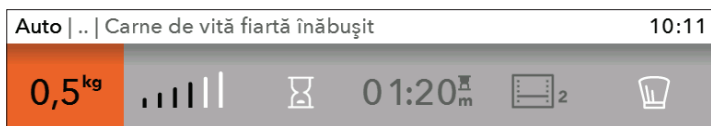
 Confirmați fiecare setare apăsând **BUTONUL ROTATIV**.



Răsuciți **BUTONUL ROTATIV** și selectați Auto. Confirmați alegerea apăsând **BUTONUL ROTATIV**.



Alegeți tipul mâncării și mâncarea selectată. Confirmați alegerea.




Valorile presetate apar.
Puteți să alegeți cantitatea, nivelul de gătire și pornirea întârziată (sfârșitul coacerii).

- 1 cantitatea
- 2 nivelul de gătire
- 3 pornire întârziată
- 4 durata de gătire
- 5 sistemul de gătire și nivelul recomandat
- 6 modul profesional (Pro)

 Dacă în modul automat este ales simbolul , programul trece în Modul profesional (vezi capitolul GĂTIRE PRIN SELECTAREA MODULUI).

Atingeți butonul **START/STOP** pentru a începe procesul de coacere.
Afișajul arată toate setările alese.

PREÎNCĂLZIRE

Procedurile de gătire pentru anumite preparate din modul Auto includ și funcția preîncălzire .

Când selectați alimentul, va apărea următoarea notificare: **"Programul selectat include funcția preîncălzire."** (Confirmați selecția folosind BUTONUL SELECTOR.) "Preîncălzirea a început." Încă nu introduceți alimentele. Temperatura curentă și cea setată vor alterna pe afișaj.

Când se atinge temperatura selectată, se oprește procesul de preîncălzire și se emite un semnal acustic.

Următoarea notificare va apărea pe afișaj: **"Preîncălzire completă."** Deschideți ușa și intro



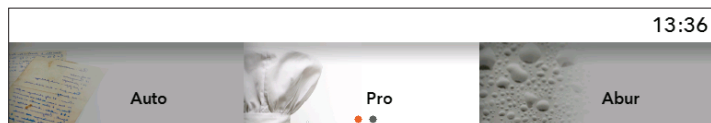
Când se setează funcția de preîncălzire, nu se poate utiliza funcția de începere întârziată.

B) COACERE PRIN SELECTAREA MODULUI DE OPERARE

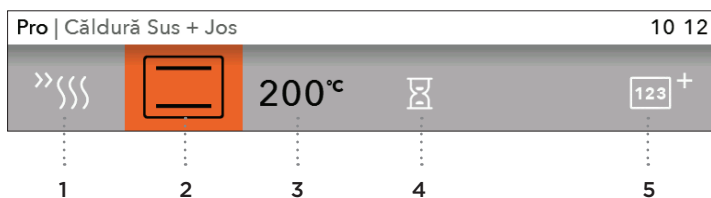
(modul profesional și modul aburi)



Confirmați fiecare setare apăsând BUTONUL ROTATIV.



Întoarceți BUTONUL ROTATIV și selectați Pro. Confirmați alegerea.



Alegeți-vă propriile setări de bază.

SETĂRI DE BAZĂ


- 1 pre-încălzire
- 2 sistem (vezi tabelul SISTEME CUPTOR)
- 3 temperatura din cuptor

SETĂRI ADIȚIONALE

- 4 durata de coacere (vezi capitolul FUNCȚII TIMER - DURATĂ)
- 5 Gătire în faze multiple (vezi capitolul Gătire în faze multiple)
- 6 (injecție cu abur) (a se vedea capitolul INJECȚIE CU ABUR)

PREÎNCĂLZIRE

Utilizați funcția preîncălzire dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil.

Când se selectează acest simbol , se va activa funcția preîncălzire și se va afișa o notificare: **"Preîncălzirea a început."** Încă nu introduceți alimentele. Temperatura curentă și cea setată vor alterna pe afișaj.

Când se atinge temperatura selectată, se oprește procesul de preîncălzire și se emite un semnal acustic.










Următoarea notificare va apărea pe afișaj: **"Preîncălzire completă."**



Deschideți ușa și introduceți alimentele. În acest moment, programul reia procesul de gătit cu setările selectate.



Când se setează funcția de preîncălzire, nu se poate utiliza funcția de începere întârziată.






SISTEME CUPTOR (în funcție de model)

SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURĂ PRESETATĂ (°C)	MIN - MAX TEMPERATURĂ (°C)
SISTEME CUPTOR			
	CĂLDURĂ SUS + JOS Rezistențele inferioare și cele de pe plafonul cuptorului vor radia uniform căldură în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea pot fi coapte/fripte doar la un singur nivel de înălțime.	200	30-230
	CĂLDURĂ SUS Doar rezistența de pe plafonul cuptorului va radia căldură pe alimente. Folosiți această rezistență pentru a rumeni partea inferioară a mâncării.	150	30-230
	CĂLDURĂ JOS Toploto oddaja samo grelo na spodnji strani pečice. Uporablja se, kadar želite močnejše zapeče spodnjo stran jedi.	160	30-230
	GRĂȚAR MIC Doar rezistența grătarului - o parte din setul de grătar mai mare - va funcționa. Folosiți această rezistență pentru pregătirea sandvișurilor cu o felie de pâine sau a cârnăciorilor de bere sau pentru prăjirea pâinii.	230	30-230
	GRĂȚAR MARE Rezistența superioară și rezistența grătarului vor funcționa simultan. Căldura este radiată direct de rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului. Pentru a amplifica efectul de încălzire, rezistența superioară este, de asemenea, activată. Acest sistem este folosit pentru pregătirea unei cantități mai mici de sandvișuri cu o felie de pâine sau cârnăciori de bere și pentru prăjirea pâinii.	230	30-230
	GRĂȚAR MARE + VENTILATOR Rezistența grătarului și ventilatorul vor funcționa simultan. Această combinație este folosită pentru frigerea cărnii și pentru frigerea unei cantități mai mari de carne roșie sau albă pe un singur nivel de înălțime. De asemenea, este adecvată pentru preparate gratinate și pentru rumenirea crustei crocante.	170	30-230
	AER CALD + CĂLDURĂ JOS Rezistența inferioară, rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Acestea sunt utilizate pentru pregătirea pizzei, a produselor fragede de patiserie, a checurilor cu fructe confiate, a aluatului dospit și fraged pe mai multe niveluri simultan.	200	30-230
	AER CALD Rezistența rotundă și ventilatorul vor funcționa simultan. Ventilatorul montat pe peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul cald circulă constant în jurul fripturii sau al produselor de patiserie. Acest mod este folosit pentru frigerea cărnii și coacerea produselor de patiserie pe mai multe niveluri simultan.	180	30-230
	AER CALD ECO ¹⁾ Acest mod de gătire permite optimizarea consumului de energie pe parcursul procesului de gătire. Acesta este folosit pentru frigerea cărnii și pentru coacerea produselor din foietaj.	180	120- 230

SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURĂ PRESETATĂ (°C)	MIN - MAX TEMPERATURĂ (°C)
SISTEME CUPTOR			
	CĂLDURĂ JOS + VENTILATOR Acestea sunt utilizate pentru coacerea produse de patiserie dospite și a celor cu creștere scăzută și pentru conservarea fructelor și legumelor.	180	30-230
	PRĂJIRE În modul de preparare automată a cărnii (Auto-frigere), rezistența superioară va funcționa în combinație cu rezistența rotundă. Acesta este folosit la frigerea tuturor tipurilor de carne.	180	30-230


¹⁾ Este folosit pentru a obține o clasă de eficiență energetică în conformitate cu standardul EN 60350-1.

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

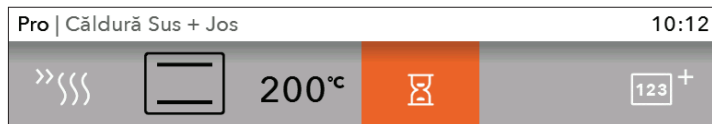
SISTEM	DESCRIERE	TEMPERATURĂ PRESETATĂ (°C)	MIN - MAX TEMPERATURĂ (°C)
	AER FIERBINTE CU ABUR Sistem de gătire și dezghețare. Acesta permite gătirea rapidă și eficientă, fără a altera forma sau culoarea alimentelor. Sunt disponibile trei opțiuni:	160	
	INTENSIV: escalop, fripturi și bucăți mici de carne		30-230
	MEDIU: reincălzire preparate reci/înghețate, gătirea peștelui file și a legumelor gratinate		30-230
	SCĂZUT: gătire bucăți mari de carne (friptură înăbușită, pui întreg), coacere aluat crescut (pâine și rulade), gătirea lasagnei, etc.		30-230
	ABUR Utilizați această opțiune pentru toate tipurile de carne, tocane, legume, plăcinte, prăjituri, pâine și alimente au gratin (adică alimente care necesită timp de gătire mai lung)	100	-
	SOUS VIDE reprezintă o metodă de gătire lentă, alimentele fiind vidate și gătite la o temperatură specifică, care se menține cu precizie. Metoda sous-vide este potrivită pentru a găti carne, pește și orice fel de legume și fructe. Alimentele gătite astfel sunt suculente și dezvoltă un gust mai intens.	50	30-95

Atingeți butonul START/STOP pentru a începe procesul de coacere.

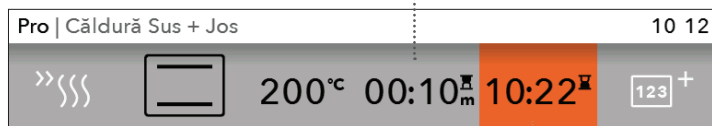
Afișajul arată toate setările alese.

 Simbolul °C clipește pe display până când este atinsă temperatura setată. Este emis un semnal sonor. În timpul procesului nu puteți schimba sistemele de coacere.

FUNȚII TEMPORIZATOR - DURATA



În modul Profesional de bază puteți selecta **Funcția timer**. Confirmați alegerea apăsând BUTONUL ROTATIV.



Durata operării cuptorului

Pornire amânată



Setarea timpului de gătire

În acest mod, puteți defini durata operării cuptorului. Setați timpul dorit de gătire și confirmați selecția (durata maximă de gătire este de 10 ore).

Timpul de sfârșit afișat este ajustat corespunzător.


Apăsați START pentru a începe procesul de gătire.

Afișajul arată toate setările alese.

Oprii toate funcțiile timerului alegând timpul la 0.



Setare pornire întârziată

 Pornirea cu întârziere nu este posibilă pe sistemele de grătar mici, grătarul mare și pe grătar cu ventilator.

În acest mod, puteți să specificați durata procesului de gătire (timp de gătire - cooking time) și ora la care doriți să se încheie procesul de gătire (oră oprire - end time) (întârzierea poate fi setată la 24 de ore).

Asigurați-vă că ceasul este setat corect la ora curentă.

Exemplu:

Ora curentă: 12:00

Timp de gătire: 2 ore

Sfârșitul gătirii: 18:00

Mai întâi, setați TIMPUL DE GĂTIRE (2 ore).

Suma orei curente și timpul de gătire este afișată automat (14:00).

Apoi selectați ORA SFÂRȘIT și setați timerul (18:00).

Apăsați START pentru a începe procesul de gătire.

Timerul va aștepta ora de începere a procesului de gătire.

Afișajul arată mesajul: „**Pornire amânată. Gătirea va începe la ora 16:00.**”

Când expiră timpul setat, cuptorul va opri automat funcționarea.

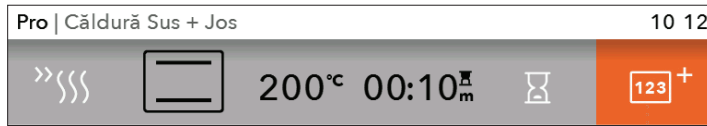


La expirarea timpului setat, cuptorul va înceta automat să funcționeze (încheierea gătitului). Se va emite un scurt semnal acustic și se va afișa meniul Finish.

După câteva minute de inactivitate, dispozitivul intră în modul Standby.

GĂTIRE ÎN FAZE MULTIPLE

Acest mod vă permite să combinați trei moduri diferite consecutive de pregătire a mâncării într-o singură coacere. Selectând diferite setări puteți să pregătiți feluri de mâncare exact așa cum vă doriți.



În modul Pro de bază, sunt disponibile programul **Step Cooking** și Steam (Abur). Confirmați setarea apăsând **BUTONUL**.



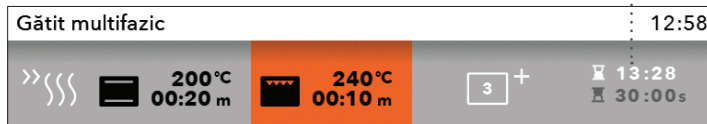
Selecțaiți: pasul 1, pasul 2, pasul 3
Confirmați setarea apăsând **BUTONUL ROTATIV**.



Pasul 1 este deja selectat dacă ați stabilit anterior Funcții timer.



Setați sistemul, temperatura și timpul. Confirmați selecția cu o BIFĂ apăsând **BUTONUL ROTATIV**.

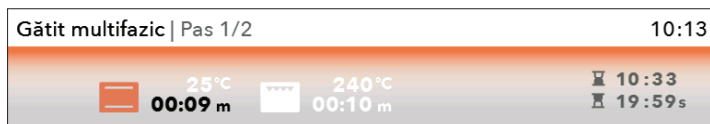



Timp total de coacere - sfârșit

Progresul pasului curent

Temperatura și durata pasului selectat

Apăsând butonul START, cuptorul mai întâi începe să funcționeze în funcție de pasul 1. (Bara de progres din partea inferioară a afișajului indică pasul curent al procesului de gătit). Când expiră o anumită perioadă, pasul 2 este activat și apoi pasul 3 dacă a fost selectat.



 Dacă doriți să anulați oricare dintre pași în timpul operării, rotiți BUTONUL, alegeți pasul și anulați-l confirmând cu o CRUCE. Puteți să faceți aceasta cu pașii care nu au fost inițiați încă.

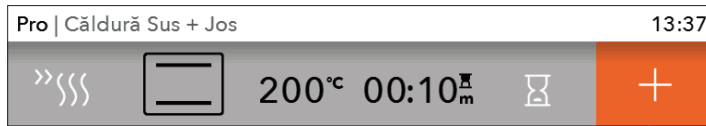
INJEȚIA CU ABUR

Injecția cu abur se recomandă pentru a găti: carne (spre finalul procesului de gătit):

- **carnea** va fi mai suculentă și mai moale, nu necesită ungeri. Carne: vită, vițel, porc, vânat, pui, miel, pește, cârnați;
- **pâine și pâine prajită**: utilizați aburii în primele 5-10 minute de coacere. crusta va fi crocantă și aurie;
- **sufleuri de legume și fructe**, lasagna, feluri de mâncare cu amidon, budincă;
- **legume**, în special cartofi, conopidă, broccoli, morcovi, dovlecei și vinete.

Injecția cu abur este posibilă în **modul profesional**, dacă selectați timpul de gătit. Timpul de gătit trebuie să fie suficient de lung pentru a permite injecția cu abur.

 **Timpul total de gătit nu poate fi mai scurt de 10 minute.**



Pentru injecția cu abur, selectați **simbolul +**. Confirmați setarea, apăsând pe BUTON.




Rotiți BUTONUL și selectați simbolul. Gătit multifază. (a se vedea capitolul GĂTIT MULTIFAZĂ), intensitate pe trei niveluri a injecției cu abur.

A) INJEȚIE CU ABUR ÎN ETAPE

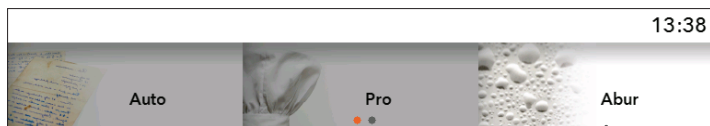
Setați etapele (a se vedea capitolul GĂTIT MULTIFAZĂ). Selectați simbolul + pentru injecția cu abur. Sistemul va calcula automat injecțiile cu abur individuale, în funcție de timpul total de gătit. Atingeți tasta START/STOP pentru a pune cuptorul în funcțiune.

B) INJEȚIE CU ABUR DIRECTĂ

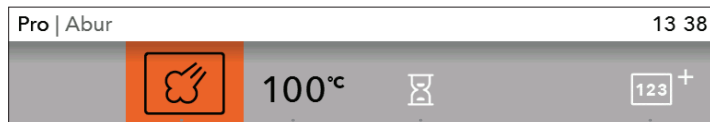
Injecția cu abur directă are loc în timpul procesului de gătit. Selectați simbolul . Se afișează următorul avertisment: „Doriți să injectați abur?” Simbolul va apărea intermitent până la finalizarea procesului. Injecția cu abur directă poate fi repetată în trei etape, ulterior, simbolul abur dispare.

C) GĂTIT LA ABUR (abur - acces rapid la programele cu abur)

 Confirmați fiecare setare, apăsând pe BUTON.




Rotiți BUTONUL și selectați modul **abur**. Confirmați setarea, apăsând pe BUTON.



Alegeți propriile dvs. setări de bază.

- 1 Sistem
- 2 Temperatură cuptor
- 3 Durată gătit
- 4 Gătit multifază (a se vedea capitolul GĂTIT MULTIFAZĂ)

 Utilizați funcția de preîncălzire, dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil.

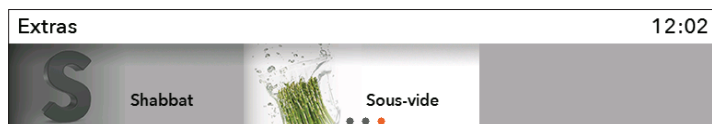
Umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă până la marcajul MAX. Utilizați SET ABUR pentru a găti legume, pește, carne și cartofi, dacă nu gătiți cu sosuri. Așezați SETUL ABUR pe al doilea ghidaj.

SOUS-VIDE (GĂTIT LA ABUR)

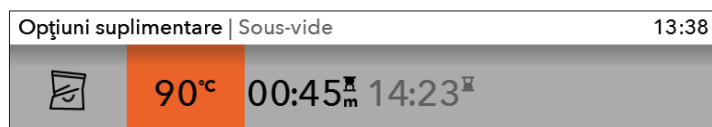
Asezonați alimentele și introduceți-le într-o pungă de plastic potrivită pentru vidare și gătire sous-vide. Așezați punga sigilată cu alimente pe tava cu perforații, pe al doilea raft al cuptorului.



Rotiți BUTONUL și selectați extra în meniul principal. Confirmați selecția. Se va afișa meniul EXTRAS.



Rotiți BUTONUL și selectați **Sous-vide**.




Alegeți temperatura și timpul de gătit. Gătiți alimentele o perioadă mai lungă de timp, la o temperatură joasă (a se vedea tabelul de gătit).

După încheierea procesului de gătit, scoateți alimentele din pungă. Pentru un gust mai intens, alimentele pot fi rapid prăjite în ulei încins.

Preparat	Grosime (cm)	Pictogramă temperatură (°C)	Timp de gătit(minute)
CARNE			
Friptură de vită, medium	3	60	150-180
Friptură de vită, bine făcută	3	70	140-170
Friptură de porc, medium	3	65	70-100
Friptură de porc, bine făcută	3	70	70-100
Friptură de miel, medium	2	60	90-120
Friptură de miel, bine făcută	3	60	90-120
Friptură de vițel, medium	3	70	70-100
Piept de pui fără os	3	65	90-120
Piept de rață fără os	3	65	120-150
Piept de curcan fără os	3	65	180-210
File de pește	1	55	40-60
Friptură de pește	2	55	40-60
Creveți	/	60	30-40
Caracatiță, tentacule	/	85	180-240
Scoici	/	60	40-60
Morcovi, tocați/feliați	1	85	90-120
Cartofi, cuburi	2	85	100-130
Asparagus	/	85	50-70
Vinete	1	85	50-70
Fructe, bucăți	/	70	90-120

D) MEMORAREA PROPRIULUI PROGRAM (MODUL MEU)

La încheierea procesului de gătire, va apărea meniul "End". Selectați simbolul  pentru a păstra setările în memoria cuptorului.



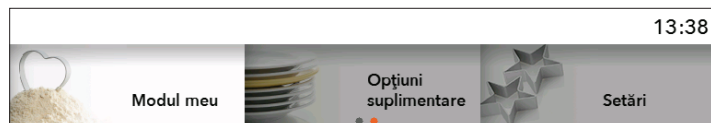
Răsuciți BUTONUL și selectați Modul meu din meniul principal.



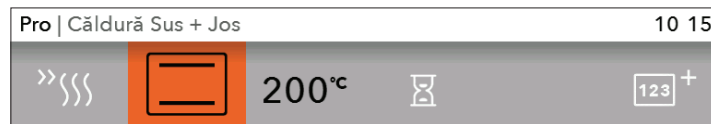
Puteți păstra până la 12 rețete în memorie.




Rotiți BUTONUL SELECTOR și confirmați literele corespunzătoare pentru a introduce denumirea. Dacă este necesar, ștergeți un caracter folosind săgeata; memorați denumirea utilizând semnul văzut.



Puteți obține rețetele preferate alegând Rețetele mele din meniul principal. Confirmați selecția folosind BUTONUL.



Se vor afișa valorile presetate pe care, dacă este necesar, le puteți modifica.

La finalizarea programului, va apărea meniul **Finish**. Dacă ați efectuat vreo modificare, o puteți memora folosind simbolul . Selectați o rețetă cu aceeași denumire. Semnul **"Programul va fi modificat"** apare pe afișaj.

– Confirmați selecția pentru a memora rețeta sub aceeași denumire sau sub o altă denumire.

– De asemenea, aveți posibilitatea de a anula selecția. Va apărea un afișaj în care puteți selecta un nou câmp și memora noua rețetă.


ÎNCEPEȚI PROCESUL DE GĂTIT

Tasta START/STOP va clipi înainte de începerea procesului de gătit.

Porniți procesul de gătit, apăsând tasta START/STOP.





Apăsați și rotiți BUTONUL pentru a modifica setările curente în timpul gătirii.



 Dacă deschideți ușa în timpul funcționării, procesul de gătit se va opri. Va reîncepe după ce reînchideți ușa. Trebuie să efectuați acest lucru în mai puțin de 3 minute; altfel, funcționarea va fi întreruptă, iar pe afișaj va apărea „Finish”.

FINALIZAREA PROCESULUI DE GĂTIT ȘI OPRIREA CUPTORULUI

Pentru o pauză în timpul procesului de gătit, țineți apăsată tasta START/STOP.

Finalizare	10:00	Răsuciți BUTONUL până apare meniul Finalizare împreună cu simbolurile.
   		



Final!

Selectați iconița și finalizați procesul de preparare. Pe afișaj va apărea meniul principal.



Prelungirea timpului de preparare

Durata de preparare poate fi extinsă prin selectarea acestui simbol. Poate fi selectată o nouă oră de finalizare a preparării (a se vedea capitolul Funcții temporizator).




Gratinare

Alegeți acest simbol pentru a rumeni stratul superior al preparatului după gătire.



Adaugă la rețetele mele

Acest mod vă permite să salvați setările selectate în memoria cuptorului și utilizarea acestora la o dată ulterioară.

 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.

SETARE FUNCȚII SUPLIMENTARE



Răsuciți BUTONUL și selectați Extras din meniul principal. Confirmați selecția. Se afișează meniul funcțiilor suplimentare.



Anumite funcții nu sunt disponibile pentru unele sisteme; în acest caz se emite un semnal sonor.

Curățare cu abur

Acest program facilitează îndepărtarea petelor din interiorul cuptorului.

Dezghețare

În modul acesta, aerul circulă fără funcționarea încălzitoarelor. Funcționează doar ventilatorul.

Este utilizat pentru dezghețarea lentă a alimentelor înghețate (torturi, plăcinte, pâine și chifle, și fructe congelate).

Prin selectarea simbolului, setați tipul alimentului, greutatea și momentul începerii și finalizării procesului de dezghețare.

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

Reîncălzire

Reîncălzirea poate fi utilizată pentru a păstra calde alimentele deja gătite. Selectați simbolul pentru a seta temperatura și timpul de încălzire și de încheiere a reîncălzirii.

Încălzire farfurie

Utilizați această funcție pentru a preîncălzi vesela dvs. (farfurii, cești) înainte de a servi alimente în aceasta pentru a păstra alimentele calde mai mult timp. Prin selectarea simbolului, puteți seta temperatura și momentul începerii și finalizării procesului de încălzire.

Regenerare

Acest mod de gătit poate fi utilizat pentru a reîncălzi alimentele deja gătite. Deoarece alimentele sunt reîncălzite cu ajutorul aburului, nu își pierd din calitate. Gustul și textura se păstrează ca și când alimentele ar fi fost gătite recent. Se pot regenera mai multe feluri de mâncare în același timp.


- Cu ajutorul acestei funcții, puteți selecta pornirea și finalizarea procesului de regenerare.

Preîncălzire rapidă

Utilizați această funcție dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Nu este indicat pentru gătitul alimentelor. Atunci când cuptorul se încălzește la temperatura setată, procesul de încălzire este complet, iar cuptorul este pregătit pentru funcționarea programului selectat.

Shabbat

În acest mod, setați temperatura între 85 și 180 °C și durata (până la 74 de ore) Sabatului. Apăsăți START pentru a începe numărătoarea inversă. O lumină va fi aprinsă în cuptor. Toate sunetele și funcționarea, cu excepția tastei ON/OFF, vor fi dezactivate. La încheierea procesului, se pot memora setările.

 În caz de întrerupere a alimentării, modul Shabbat este anulat, iar cuptorul revine la poziția de start.



Avertisment: producătorul nu este responsabil pentru utilizarea necorespunzătoare a modului Shabbat.

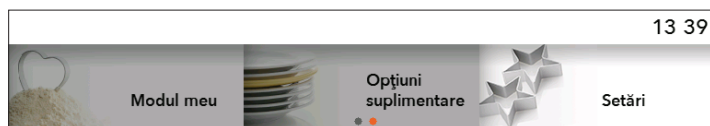
Sous-vide

Se folosește pentru gătit lent în vid, utilizând aburul. Gătiți lent alimentele vidate, la o temperatură joasă. Alimentele vor dezvolta un gust mai intens și vor păstra mai multe vitamine și minerale.

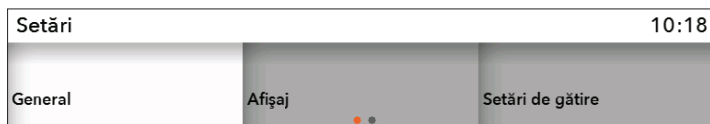
Finalizare	10 18
	

Răsuciți BUTONUL pentru a afișa meniul **Finalizare** cu un afișaj de simboluri.

SELECTAREA SETĂRILOR GENERALE



Răsuciți BUTONUL și selectați Setări din meniul principal. Confirmați selecția.



Prin răsucirea BUTONULUI vă puteți mișca în jurul meniului. Confirmați fiecare selecție prin apăsarea BUTONULUI.

General

Limba - selectați limba în care doriți afișarea meniului.

Data - setați data atunci când conectați aparatul pentru prima dată la sursa de energie sau dacă aparatul a fost deconectat de la sursa de energie pentru o perioadă mai lungă de timp (mai mult de o săptămână). Setați ziua, luna și anul.

Ora - ora trebuie setată atunci când conectați aparatul pentru prima dată la sursa de energie sau dacă aparatul a fost deconectat de la sursa de energie pentru o perioadă mai lungă de timp (mai mult de o săptămână). Setați CEASUL - ora. În câmpul Oră puteți selecta și afișarea digitală sau analogică a ceasului.

Sunet - volumul semnalului sonor poate fi setat doar atunci când nu este activă nicio funcție a timpului (este afișată doar ora).

Volum - puteți alege trei niveluri diferite de volum.

Sunet butoane - îl puteți activa sau dezactiva.

Sunet la pornire/oprire - îl puteți activa sau dezactiva.

Afișaj

În acest meniu puteți seta:

Luminozitatea - puteți seta trei niveluri diferite.

Regimul de noapte - setați perioada de timp în care doriți diminuarea luminozității afișajului.

Aplicarea modului stand-by - afișajul se închide automat după 1 oră.

Setări de gătire

Duritate apă

Proces de detartrare

Sistem

Informații aparat

Setări din fabrică

Lumină cuptor în timpul funcționării - iluminarea se oprește atunci când deschideți ușa în timpul procesului de coacere.

Iluminare cuptor - iluminarea cuptorului se activează automat atunci când deschideți ușa sau porniți cuptorul. La finalul procesului de coacere, lumina rămâne aprinsă timp de aproximativ 1 minut. Puteți aprinde sau stinge lumina prin apăsarea butonului de lumină.



BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII

Se activează prin atingerea tastei BLOCARE DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII. Este afișat mesajul "Blocarea de siguranță pentru copii ACTIVATĂ". Atingeți din nou tasta pentru a dezactiva blocarea de siguranță pentru copii.



Dacă blocarea de siguranță pentru copii s-a activat fără funcționarea nici unei funcții cronometru (este afișat doar ceasul), cuptorul nu va funcționa. Dacă blocarea de siguranță pentru copii s-a activat după setarea unei funcții cronometru, cuptorul va funcționa normal; cu toate acestea, nu va fi posibilă modificarea setărilor. Atunci când se activează blocarea de siguranță pentru copii, sistemele sau funcțiile suplimentare nu pot fi modificate. Singura modificare posibilă este finalizarea procesului de gătire. Blocarea de siguranță pentru copii va rămâne activă după oprirea cuptorului. Pentru a selecta un sistem nou, trebuie mai întâi să dezactivați blocarea de siguranță pentru copii.



SETAREA MEMENTO-ULUI

Memento-ul poate fi folosit separat, independent de funcționarea cuptorului. Se activează prin apăsarea tastei. Setarea maximă este de 10 ore. La expirarea timpului setat, se emite un semnal sonor, care poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste sau se oprește automat după un minut.



După o pană de curent sau după oprirea aparatului, toate setările suplimentare vor rămâne în memorie.

DESCRIEREA SISTEMELOR (MODURILOR DE GĂTIRE) ȘI TABELUL PRIVIND PROCESUL DE GĂTIRE

Dacă mâncarea dorită nu se regăsește în tabelul privind procesul de gătire, veți găsi informații despre mâncăruri similare. Informațiile se aplică procesului de gătire pe un singur nivel.

Se indică un interval de temperatură sugerat. Începeți cu o temperatură redusă și creșteți-o dacă constatați că mâncarea nu este suficient de rumenită.

Timpii de gătire reprezintă estimări brute și pot varia în funcție de anumite condiții.

Preîncălziți cuptorul doar dacă acest lucru este menționat în rețetă sau este prevăzut în tabelele acestui manual de instrucțiuni. Încălzirea unui cuptor gol consumă multă energie. Prin urmare, prin coacerea mai multor tipuri de produse de patiserie sau a mai multor pizza în mod succesiv, veți economisi energie, deoarece cuptorul va fi preîncălzit deja.

Când folosiți hârtie de copt, asigurați-vă că este rezistentă la temperaturi ridicate.

Atunci când gătiți bucăți mari de carne sau produse de patiserie, se va genera o cantitate mare de abur în interiorul cuptorului, care la rândul său poate forma condens pe ușa cuptorului. Acesta este un fenomen normal care nu va afecta funcționarea aparatului. După finalizarea procesului de gătit, ștergeți ușa și uscați geamul ușii.

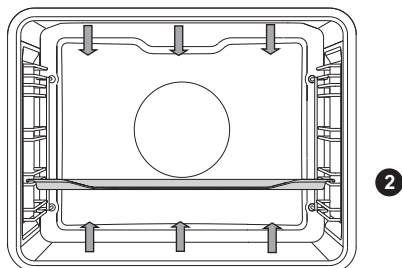
Opriți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de sfârșitul procesului de gătire pentru a economisi energie utilizând căldura acumulată.

Nu răciți mâncarea într-un cuptor închis pentru a preveni formarea condensului (rouă).



Simbolul * reprezintă faptul că ar trebui să preîncălziți cuptorul utilizând sistemul de gătit selectat.

CĂLDURĂ SUS + JOS



Rezistențele inferioare și cele de pe plafonul cuptorului vor radia uniform căldură în interiorul cuptorului.

Prăjirea cărnii

Utilizați tigăi sau tăvi emailate, din sticlă securizată, lut sau fontă.

Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt adecvate deoarece reflectă căldura puternic.

În timpul prăjirii, asigurați umezeală suficientă pentru a preveni arderea cărnii.

Întoarceți carnea în timpul prăjirii.

Dacă acoperiți friptura, aceasta va rămâne mai suculentă.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Temp de gătire (min)
CARNE				
Friptură de porc	1500	2	180 – 200	90 – 120
Pulpă de porc	1500	2	180 – 200	110 – 140
Ruladă de porc	1500	2	180 – 200	90 – 110
Friptură de vită	1500	2	170 – 190	120 – 150
Ruladă de vițel	1500	2	180 – 200	80 – 100
Mușchi miel	1500	2	180 – 200	60 – 80
Carne iepure	1000	2	180 – 200	50 – 70
Cotlet căprioară	1500	2	180 – 200	90 – 120
PEȘTE				
Pește înăbușit, 1 kg	1000g/bucată	2	190 – 210	40 – 50

Produse de patiserie

Folosiți doar un nivel și tăvi sau tăvi puțin adânci de copt închise la culoare. În tăvile puțin adânci sau tăvile de copt de culoare deschisă, rumenirea produselor de patiserie va fi mai redusă, deoarece echipamentul va reflecta căldura. Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grătar. Dacă folosiți tava de copt puțin adâncă furnizată, scoateți grătarul. Timpul de gătire va fi mai scurt dacă cuptorul este preîncălzit.

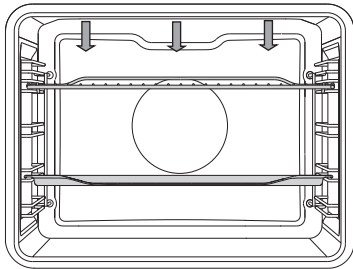
Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
PATISERIE			
Sufleu de legume	2	190 – 210	35 – 45
Sufleu dulce	2	170 – 190	40 – 50
Chifle pâine*	3	190 – 210	20 – 30
Pâine albă, 1 kg *	3	220	10 – 15
		180 – 190	30 – 40
Pâine din făină de hrișcă, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Pâine din cereale integrale, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Pâine din făină de secară, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Pâine din făină de alac, 1 kg *	3	180 – 190	50 – 60
Tort nucă	2	170 – 180	50 – 60
Pandișpan *	2	160 – 170	30 – 40
Produse de patiserie preparate din aluat dospit	3	200 – 210	20 – 30
Varză pirozhki *	3	190 – 200	25 – 35
Tort de fructe	2	130 – 150	80 – 100
Biscuiți Meringue	3	80 – 90	110 – 130
Rulouri umplute cu jeleu (Buchtel)	3	170 – 180	30 – 40

Sfat	Utilizare
Este gata prăjitura?	<ul style="list-style-type: none"> • Înțepați prăjitura în partea de sus cu o scobitoare sau cu un băț de lemn. Dacă nu sunt urme pe scobitoare sau pe băț atunci când o/il scoateți, prăjitura este gata.
S-a lăsat prăjitura?	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați rețeta. • Data viitoare, folosiți mai puțin lichid. • Observați timpul de amestecare când folosiți mixere mici, blendere, etc.
Este fundul prăjiturii prea deschis la culoare?	<ul style="list-style-type: none"> • Verificați rețeta. • Data viitoare, folosiți mai puțin lichid. • Observați timpul de amestecare când folosiți mixere mici, blendere, etc.
Prăjitura cu umplutură umedă nu este făcută?	<ul style="list-style-type: none"> • Creșteți temperatura și prelungiți timpul de coacere.



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

GRĂȚAR MIC, GRĂȚAR MARE



4

2

Când pregătiți alimente pe grătar cu ajutorul **grătarului mare**, rezistența superioară și rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului vor funcționa simultan.

Când pregătiți alimente pe **grătar**, rezistența superioară și rezistența grătarului montată pe plafonul cuptorului vor funcționa simultan.

Temperatura maximă permisă: 230°C.

Preîncălziți încălzitorul infra roșu (grill) timp de cinci minute. Supravegheați procesul de gătire în permanență. Carnea se poate arde rapid din cauza temperaturii ridicate! Prăjirea cu ajutorul încălzitorului grill este adecvată gătirii crocante și slabă în grăsimi a cârnaților, bucăților de carne și pește (fripturi, șnițele, file de somon etc.) sau pentru pâine prăjită

Atunci când grilați direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii pe acesta și introduceți-l în ghidajul 4. Introduceți tava de picurare în ghidajul 1 sau 2. Atunci când grilați într-o tavă, asigurați umezeală suficientă pentru a preveni arderea cărnii. Întoarceți carnea în timpul grilării.

După fiecare grilare, curățați cuptorul și accesoriiile.

Tabel referitor la pregătirea pe grătar - grătar mic

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Friptură vită, în sânge	180 g/bucată	4	230	20 - 25
File ceafă de porc	150 g/bucată	4	230	25 - 30
Cotlete	280 g/bucată	4	230	30 - 35
Cârnați de grătar	70 g/bucată	4	230	20 - 25
PÂINE PRĂJITĂ				
Pâine prăjită	/	4	230	5 - 10
Tartine	/	4	230	5 - 10

Tabel referitor la pregătirea pe grătar - grătar mare

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Tim de gătire (min)
CARNE				
Friptură vită, în sânge	180 g/bucată	4	230	10 - 15
Friptură vită, bine făcută	180 g/bucată	4	230	15 - 20
File din ceafă de porc	150 g/bucată	4	230	15 - 20
Cotlete	280 g/bucată	4	230	20 - 25
Escalop vițel	140 g/bucată	4	230	15 - 20
Cârnați de grătar	70 g/bucată	4	230	10 - 20
Conservă din carne de porc (Leberkäse)	150 g/bucată	4	230	15 - 20
PEȘTE				
Bucată/ file somon	200 g/bucată	4	230	15 - 20
PÂINE PRĂJITĂ				
6 felii de pâine	/	4	230	1 - 4
Tartine	/	4	230	2 - 5

Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că este suficient lichid în tava ca să nu se ardă. Întoarceți carnea în timpul gătirii.

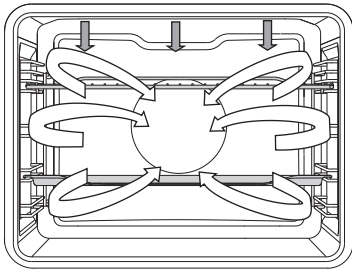
Atunci când gătiți păstrăv, uscați peștele cu un prosop de hârtie. Condimentați interiorul peștelui; acoperiți-l cu ulei la exterior și așezați-l pe grătar. Nu întoarceți peștele atunci când îl pregătiți pe grătar.



Țineți întotdeauna ușa cuptorului închisă când folosiți rezistența (cu infraroșu) a grătarului.

Rezistența grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului se încing în timpul preparării. Prin urmare, folosiți mănuși de bucătărie și clești pentru carne.

GRĂTAR MARE + VENTILATOR

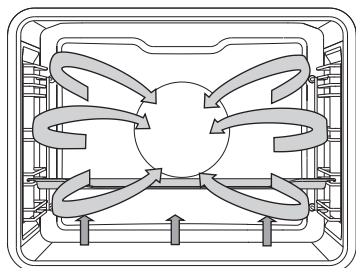


În acest mod de funcționare, rezistența grătarului și ventilatorul funcționează concomitent. Adecvat pentru frigerea cărnii, peștelui și a legumelor.

(Consultați descrierile și sfaturile pentru GRĂTAR.)

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Carne de rață	2000	2	180 – 200	90 – 110
Friptură de porc	1500	2	170 – 190	90 – 120
Pulpă de porc	1500	2	160 – 180	100 – 130
Jumătate de găină	700	2	190 – 210	50 – 60
Carne de găină, 1,5 kg	1500	2	200 – 220	60 – 80
Ruladă de carne	1500	2	160 – 180	70 – 90
PEȘTE				
Păstrăv	200 g/bucată	2	200 – 220	20 – 30

AER CALD + CĂLDURĂ JOS

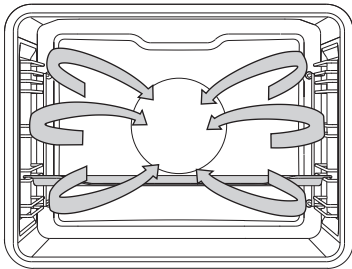


Vor funcționa încălzitorul de la bază, încălzitorul rotund și ventilatorul de aer cald. Adecvat pentru coacerea pizzei, a plăcintelor cu mere și a prăjiturilor cu fructe.

(Vezi descrierile și sfaturile pentru ÎNCĂLZITORUL SUPERIOR și ÎNCĂLZITORUL DE LA BAZĂ.)

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	TimP de gătire (min)
PATISERIE			
Plăcintă cu brânză, fragedă	2	150 - 160	60 - 70
Pizza *	3	210 - 220	10 - 15
Tartă Lorraine, fragedă	2	190 - 200	50 - 60
Strudel cu mere,foietaj	2	170 - 180	50 - 60

AER CALD



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

Prăjirea cărnii:

Utilizați tigăi sau tăvi emailate, din sticlă securizată, lut sau fontă.

Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt adecvate deoarece reflectă căldura puternic.

În timpul prăjirii, asigurați umezeală suficientă pentru a preveni arderea cărnii. Întoarceți carnea în timpul prăjirii. Dacă acoperiți friptura, aceasta va rămâne mai suculentă.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE				
Friptură de porc, inclusiv piele	1500	2	160 - 180	90 - 120
Găină, întregă	1500	2	170 - 190	70 - 90
Carne de rață	2000	2	160 - 180	120 - 150
Carne de găscă	4000	2	150 - 170	170 - 200
Carne de curcan	5000	2	150 - 170	180 - 210
Piept de pui	1000	3	180 - 200	50 - 60
Găină umplută	1500	2	180 - 200	110 - 130

Coacerea produselor de patiserie

Se recomandă preîncălzirea cuptorului.

Produsele mici de patiserie pot fi coapte în tăvi joase în mai multe niveluri (2 și 3).

Rețineți că timpul de coacere poate varia în funcție de diferitele tăvi de copt.

Este posibil să fie nevoie să scoateți tava superioară mai repede decât pe cea inferioară.

Așezați întotdeauna tăvile de copt pe grătar; dacă folosiți tava de copt furnizată,

îndepărtați grătarul.

Produsele mici de patiserie ar trebui să aibă aceeași grosime pentru a obține rumenirea uniformă.

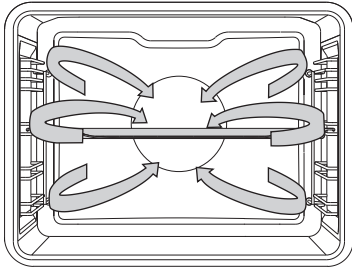
Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
PATISERIE			
Pandișpan	2	150 - 160	30 - 40
Prăjitură cu aluat sfărâmișos	3	160 - 170	25 - 35
Prăjitură cu prune	2	150 - 160	30 - 40
Ruladă*	3	160 - 170	15 - 25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	160 - 170	50 - 70
Challah (chifle împletite din aluat dospit)	2	160 - 170	35 - 50
ștrudel cu mere	3	170 - 180	50 - 60
Pizza *	3	200 - 210	15 - 20
Biscuiți, fragezi *	3	150 - 160	15 - 25
Biscuiți, șprițați *	3	140 - 150	20 - 30
Prăjituri mici *	3	140 - 150	20 - 30
Prăjituri, aluat fermentat	3	170 - 180	20 - 35
Prăjituri, foietaj	3	170 - 180	20 - 30
Prăjituri umplute cu cremă	3	180 - 190	25 - 45
PRODUSE CONGELATE			
Ștrudel cu mere și brânză proaspătă	3	170 - 180	55 - 70
Pizza	3	180 - 190	20 - 35
Cartofi prăjiți, gata pentru gătit	3	200 - 210	25 - 40
Crochete, coapte în cuptor	3	200 - 210	20 - 35



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

AER CALD ECO

eco



Vor funcționa încălzitorul rotund și ventilatorul.

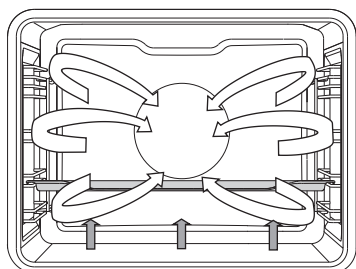
Ventilatorul instalat pe peretele din spate din interiorul cuptorului asigură circulația constantă a aerului cald în jurul cărnii, legumelor sau produselor de patiserie.

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
CARNE			
Friptură de porc, 1 kg	2	190 - 200	110 - 130
Friptură de porc, 2 kg	2	190 - 200	130 - 150
Friptură de vită, 1 kg	2	200 - 210	100 - 120
PEȘTE			
Pește întreg, 200 g/bucată	3	190 - 200	40 - 50
File pește, 100 g/bucată	3	200 - 210	25 - 35
PATISERIE			
Biscuiți șprițați	3	170 - 180	15 - 25
Brioșe mici	3	180 - 190	30 - 35
Ruladă	3	190 - 200	15 - 25
Prăjitură cu fructe, fragedă	2	180 - 190	55 - 65
LEGUME			
Cartofi gratinați	2	180 - 190	40 - 50
Lasagna	2	190 - 200	45 - 55
PRODUSE CONGELATE			
Cartofi prăjiți, 1 kg	3	220 - 230	35 - 45
Medalion carne de găină, 0.7 kg	3	210 - 220	30 - 40
Crochete din pește, 0.6 kg	3	210 - 220	30 - 40



Nu așezați tava adâncă pe primul ghidaj.

CĂLDURĂ JOS + VENTILATOR



Acesta este utilizat pentru coacerea produselor de patiserie dospite și a celor cu creștere scăzută și pentru conservarea fructelor și legumelor. Folosiți cel de-al doilea ghidaj din partea de jos și o tavă puțin adâncă pentru a permite circulația aerului cald de-a lungul părții superioare a vasului.

CONSERVARE

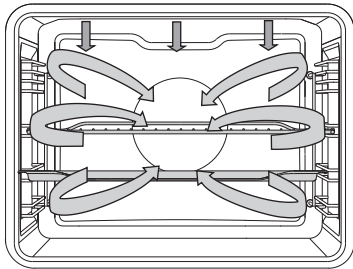
Pregătiți alimentele care vor fi conservate și borcanele în mod normal. Folosiți borcane cu inel de etanșare din cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace filetate sau metalice sau cutii metalice. Asigurați-vă că borcanele au dimensiuni egale, sunt umplute cu același conținut și sunt închise ermetic.

Turnați un litru de apă fierbinte în tava adâncă (aprox. 70°C) și așezați 6 borcane de 1 litru în tavă. Puneți tava în cuptor pe al doilea ghidaj.

În timpul conservării, verificați alimentele și lăsați-le până când lichidul din borcane începe să fiarbă - când apar bule în primul borcan.

Tip aliment	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)	Temperatura când începe să fiarbă	Timp de repaus în cuptor (min)
FRUCTE					
Căpșuni (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Fructe sâmburoase (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Piure fructe (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
LEGUME					
Castraveci murați (6x1 l)	2	180	40-60	opriți	20-30
Fasole/morcovi (6x1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

PRĂJIRE



În modul Auto Roast, încălzitorul superior va funcționa în combinație cu încălzitorul pentru grill și cu încălzitorul rotund. Acesta este folosit la frigerea tuturilor tipurilor de carne.

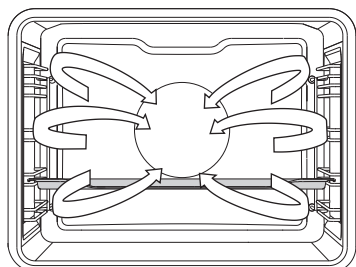
Atunci când prăjiți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei pentru a preveni lipirea cărnii pe acesta și introduceți-l în ghidajul 3. Introduceți tava de picurare în ghidajul 2. Când prăjiți carnea într-o tavă, introduceți tava în ghidajul 2.

Setați sistemul și temperatura de gătire și temperatura finală a preparatului.


Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)	Temperatura internă (°C)
CARNE					
Mușchi file de vită	1000	2	160-180	60-80	55-75*
Găină, întreagă	1500	2	170-190	65-85	85-90
Carne de curcan	4000	2	160-180	150-180	85-90
Friptură de porc	1500	2	160-180	100-120	70-85
Ruladă de carne	1000	2	160-180	50-65	80-85
Carne de vițel	1000	2	160-180	70-90	75-85
Carne de miel	1000	2	170-190	50-70	75-85
Carne de vânat	1000	2	170-190	60-90	75-85
Pește întreg	1000	3	160-180	40-50	75-85

* în sânge = 55-60 °C; mediu = 65-70 °C; bine fript = 70-75 °C

AER CALD CU ABUR

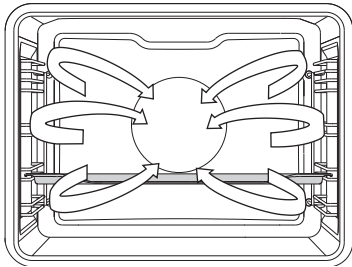


Apa din generatorul de aburi intră în cavitatea cuptorului sub formă de aburi. În plus, încălzitorul rotund cu ventilator funcționează pentru a asigura circulația continuă a aerului cald și a aburului.


 Umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă.

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Intensitate abur	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
Vită/picior	1000	2	1	160-180	80-110
Vită/muşchi file	1000	2	2	170-190	50-70
Vițel/picior	1000	2	1	170-190	80-110
Carne de miel	1000	2	1	170-190	60-90
Carne de pui, întreg	1500	2	1	170-190	65-85
Carne de pui/piept	1000	3	3	170-190	50-60
Porc/file	1000	2	2	170-190	50-70
Carne de pește	200 g/ bucată	3	2	180-200	25-35
Cartofi	1000	3	1	180-200	45-60
Cartofi cu broccoli	1000	3	2	170-190	35-50

ABUR



Apa din generatorul de abur intră în interiorul cuptorului sub formă de abur.

 Umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă.

Carne

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
Varză acră și cârnat	700	3	100	35-45
Friptură vită	1000	3	100	45-55
Piept de pui	1000	3	100	25-35
Creveți	1000	3	100	25-35
File pește	500	3	80	20-25
Friptură pește	500	3	80	25-30
Pește întreg	400	3	100	25-35
Midii	1000	3	100	20-25
Cârnat Frankfurt	1000	3	85	15-20

Legume

Tip aliment	Greutate (g)	rație aliment: lichid	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
Fasole verde	500	/	3	100	50-60
Fasole- boabe	500	1:2	3	100	80-90
Mazăre	500	/	3	100	20-25
Conopidă- întreagă	500	/	3	100	20-30
Conopidă- tăiată	500	/	3	100	15-20
Broccoli - întreg	500	/	3	100	15-25
Broccoli - tăiat	500	/	3	100	15-20
Morcov - întreg	500	/	3	100	20-30
Morcov - tăiat	500	/	3	100	15-25
Porumb	500	/	3	100	20-30
Năut	500	1:2	3	100	70-80
Fenicul	500	/	3	100	15-25
Gulie	500	/	3	100	20-30
Sfeclă roșie- întreagă	500	/	3	100	50-60
Ardei grași	500	/	3	100	15-20
Andive	500	/	3	100	15-20
Varză de Bruxelles	500	/	3	100	15-25
Sparanghel	500	/	3	100	15-25
Spanac	500	/	3	100	5-10
Sfeclă mangold	500	/	3	100	15-20
Amestec de legume	1000	/	3	100	20-30
Varză	500	/	3	100	30-40
Varză chinezească	500	/	3	100	25-35
Vinete	500	/	3	100	15-20
Dovlecel	500	/	3	100	10-15
Cartofi, întregi	500	/	3	100	30-40
Cartofi, feliați	500	/	3	100	25-35

Paste/orez/cereale

Tip aliment	Greutate (g)	rație aliment: lichid	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
Orez alb	200	1:2	3	100	25-35
Orez brun	200	1:2	3	100	60-70
Risotto	Rețetă	1:2	3	100	30-40
Paste	200	1:2	3	100	15-25
Paste integrale	200	1:2	3	100	15-25
Mei	250	1:1	3	100	25-35
Gnochi	500	/	3	100	15-25
Găluște	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Cușcuș	500	1:1	3	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

Deserturi

Tip aliment	Greutate (g)	rație aliment: lichid	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
Ciocolată topită *	200	/	3	50	20-30
Gelatină îmbibare/dizolvare *	1 pachet	/	3	50	15-20
Budincă de orez	Rețetă	1:4	3	100	30-40
Aluat fermentat	Rețetă	/	3	40	25-35
Cremă caramel	Rețetă	/	3	100	40-50

* Acoperiți recipientul cu un capac sau folie

Feluri de mâncare cu ou



Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
Ouă fierte moi	200	3	100	10-15
Ouă fierte tari	200	3	100	15-20
Ouă posate	200	3	100	13-17
Ouă jumări	200	3	100	10-15
Omletă cu bacon	Rețetă	3	100	15-20

Fructe

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de gătire (min)
Felii de măr	500	3	100	5-15
Felii de caisă	500	3	100	5-15
Cireșe	500	3	100	10-15
Agrise	500	3	100	5-15
Pere - bucăți	500	3	100	5-15
Prune	500	3	100	5-15
Rubarbă	500	3	100	5-15
Nectarine	500	3	100	5-10

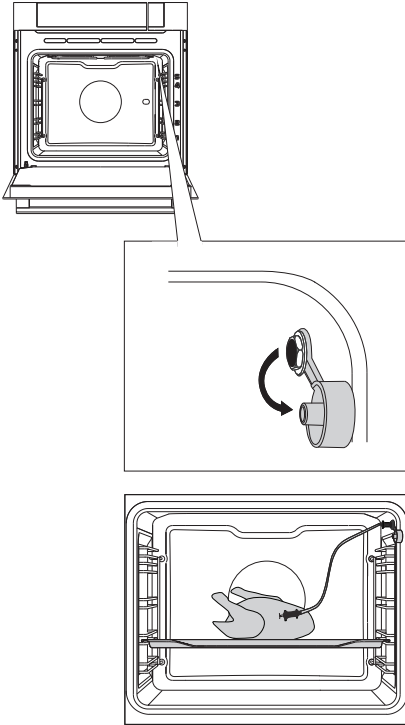
Decongelare

Tip aliment	Greutate (g)	Ghid (din partea de jos)	Temperatură (°C)	Timp de dezghețare (min)
Carne congelată	1000	2	50	45-55
Carne de pui congelată	1500	2	50	55-65
Pește congelat, 200 g / bucată	1000	3	50	40-50
Fructe congelate	500	3	50	15-25
Semi-preparate congelate	1000	3	60	50-65

 Pentru a usca interiorul cuptorului, setați aerul cald și încălzitorul inferior  la 170°C pe timp de 15 minute. După terminarea programului, lăsați ușa cuptorului deschisă pe timp de cel puțin două minute pentru a lăsa aburul să iasă și a lăsa interiorul aparatului să se usuce.

Frigere cu termometrul cu tijă pentru carne (În funcție de model)

În acest mod, setați temperatura dorită pentru gătirea interiorului alimentului. Cuptorul funcționează până când interiorul alimentului atinge temperatura setată. Temperatura din interior este măsurată cu ajutorul termometrului cu tijă.



1 Înlăturați capacul metalic (racordul se află în colțul frontal superior al peretelui din dreapta cuptorului).

2 Conectați termometrul în racord și introduceți-l în aliment. (Dacă s-au activat funcțiile cronometrului, acestea se vor anula).



.....
Selectați sistemul (de exemplu: aer cald).
.....

Se vor afișa temperatura presetată și temperatura măsurată. Setați sistemul și temperatura de gătire și temperatura finală a preparatului.

Atingeți tasta START.

💡 Pe parcursul procesului de gătire, temperatura atinsă la interiorul alimentului se va afișa (temperatura dorită la interior poate fi ajustată pe parcursul procesului de gătire). La atingerea temperaturii dorite, procesul de gătire se va opri.

Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat. Ora va apărea pe afișaj.

După procesul de gătire, puneți la loc capacul din metal al cronometrului cu tijă.

Gradul de gătire a cărnii

TIP CARNE	Temperatura din interior (°C)
VITĂ	
Crudă	40-45
În sânge	55-60
Medie	65-70
Bine făcută	75-80
CARNE DE VIȚEL	
Bine făcută	75-85
PORC	
Medie	65-70
Bine făcută	75-85
CARNE DE MIEL	
Bine făcută	79
CARNE DE OAIIE	
Crudă	45
În sânge	55-60
Medie	65-70
Bine făcută	80
CARNE DE CAPRĂ	
Medie	70
Bine făcută	82
CARNE DE PUI	
Bine făcută	82
PEȘTE	
Bine făcută	65-70



Folosiți doar termometrul cu tijă care se recomandă a fi utilizat în acest cuptor.

Aveți grijă ca termometrul să nu atingă grătarul pe parcursul procesului de gătire. După procesul de gătire, termometrul va fi foarte încins. Aveți grijă să preveniți arsurile.

ÎNTREȚINEREA ȘI CURĂȚAREA



Înainte de a începe curățarea aparatului, deconectați-l de la sursa de energie și lăsați-l să se răcească.

Curățarea și întreținerea aparatului nu ar trebui efectuate de copii fără supraveghere adecvată.

Suprafețe din aluminiu

Suprafețele din aluminiu trebuie curățate cu detergenți lichizi neabrazivi destinați acestor materiale.

Aplicați detergentul pe o cârpă udă, curățați suprafața și clătiți cu apă.

Nu aplicați produsul de curățare direct pe suprafață.

Nu folosiți produse de curățare abrazive sau bureți abrazivi.

Observație: Suprafața nu trebuie să intre în contact cu spray-uri de curățare a cuptoarelor; acestea pot cauza deteriorări vizibile și permanente.

Panouri frontale din oțel inoxidabil

(în funcție de model)

Curățați suprafața cu un produs de curățare delicat (spumă de săpun) și un burete moale neabraziv.

Pentru a evita deteriorarea suprafeței, nu utilizați produse de curățare abrazive sau pe bază de solvenți.

Suprafețe acoperite cu lac sau din plastic

(în funcție de model)

Nu utilizați niciodată bureți și produse de curățare abrazive, produse de curățare pe bază de alcool sau alcool pur pentru a curăța butoanele, mânerele ușii, etichetele și plăcuța indicatoare a caracteristicilor tehnice.

Îndepărtați petele imediat utilizând o cârpă moale și detergenți lichizi. Puteți utiliza și produse de curățare concepute special pentru acest tip de suprafețe; în acest caz, urmați instrucțiunile producătorului.



Suprafețele din aluminiu nu trebuie niciodată să intre în contact cu spray-uri de curățare a cuptoarelor, deoarece acestea pot cauza deteriorări vizibile și permanente.

CURĂȚAREA CUPTORULUI CONVENȚIONAL

Puteți utiliza procedura standard de curățare pentru a curăța murdăria dificilă din cuptor (utilizând produse de curățare sau un spray pentru cuptor). După acest tip de curățare, clătiți cu atenție reziduurile de detergent.

Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a evita arderea murdăriei pe suprafață. Cel mai ușor mod de eliminare a grăsimii este utilizarea spumei calde de săpun în timp ce cuptorul este cald.

Pentru praful și murdăria dificile, utilizați detergenți convenționali de curățare a cuptorului. Clătiți cuptorul cu atenție cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent. Nu utilizați niciodată produse de curățare agresive, produse de curățare abrazive, bureți abrazivi, produse de îndepărtare a petelor și ruginii.

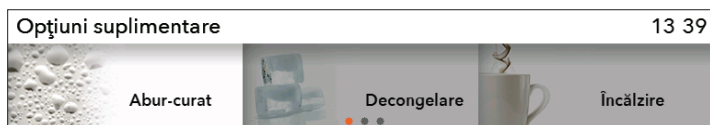
Curățați accesoriile (tăvi adânci și joase de copt, grătare etc.) cu apă fierbinte și detergent.

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

PROGRAM CURĂȚARE CU ABUR

Înainte de pune în funcțiune programul de curățare, îndepărtați toată murdăria și reziduurile alimentare din interiorul cuptorului.

Umpleți rezervorul de apă și setați programul de curățare cu abur.




În meniul principal, selectați **Extra și Stream clean**. Confirmați setarea apăsând pe BUTON.



Apăsăți tasta START.

Atunci când programul este complet, lăsați cuptorul să se răcească suficient pentru a putea curăța interiorul acestuia, în condiții de siguranță.

Dacă procesul de curățare nu a fost unul reușit (în cazul murdăriei greu de îndepărtat), repetați-l.

 Dacă procesul de curățare nu a fost unul reușit (în cazul murdăriei greu de îndepărtat), repetați-l.



Utilizați programul de curățare după ce cuptorul s-a răcit complet.

CURĂȚAREA REZERVORULUI DE APĂ

Curățarea depinde de nivelul de duritate al apei.


Duritatea apei	°N	Numărul de linii de pe banda de testare
Moale	0-3 dH	4 benzi verzi
Duritate slabă	3-7 dH	1 bandă roșie
Duritate medie	7-14 dH	2 benzi roșii
Dură	14-21 dH	3 benzi roșii
Foarte dură	>21 dH	4 benzi roșii

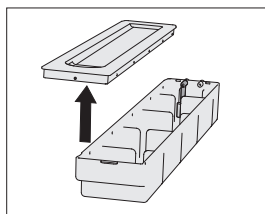
Vă recomandăm utilizarea unui agent decalcifiant, având în vedere că acesta oferă rezultate de calitate în procesul sistemului de gătit la aburi.

Următoarea notă va apare pe afișaj: **"Vă rugăm realizați procesul de îndepărtare a depunerilor."**

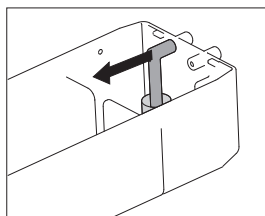
1. Adăugați agent de dedurizare în rezervorul de apă.
2. Dedurizarea în desfășurare.
3. Dedurizare completă. Vă rugăm evacuați lichidul, clătiți rezervorul de apă și adăugați apă curată pentru procesul de clătire.
4. Procesul de clătire s-a încheiat. Curățați rezervorul și ștergeți cuptorul.
De asemenea, curățați spuma de filtrare (consultați capitolul CURĂȚAREA SPUMEI DE FILTRARE)

CURĂȚAREA SPUMEI DE FILTRARE

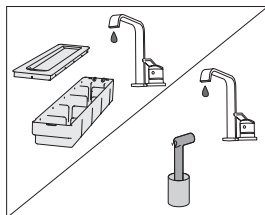
 De fiecare dată când curățați rezervorul de apă sau curățați piatra depusă pe aparat, curățați și spuma de filtrare.



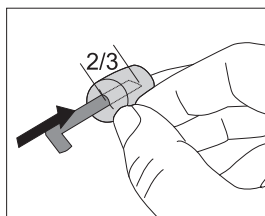
1 Deschideți capacul rezervorului de apă.




2 Îndepărtați conducta de alimentare din elementul de atașare.



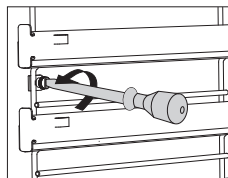
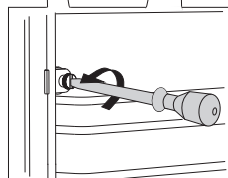
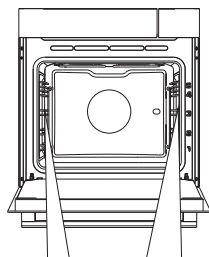
3 Curățați conducta de alimentare cu spuma de filtrare, sub jet de apă. Clățiți spuma de filtrare, astfel încât să nu rămână impurități vizibile pe ea. Astfel, vă veți asigura că aparatul funcționează în mod corect și păstrează aroma și mirosul proaspăt al alimentelor.



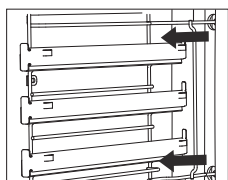
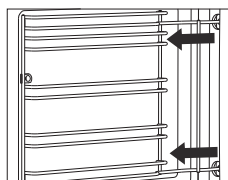
 Dacă spuma de filtrare se detașează de pe conducta de alimentare, montați-o la loc, introducând două treimi din conductă pe lungimea totală a spumei.

ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DIN SÂRMĂ ȘI EXTENSIBILE TELESCOPIC

Folosiți detergenți convenționali pentru a curăța ghidajele.



1 Îndepărtați șurubul.

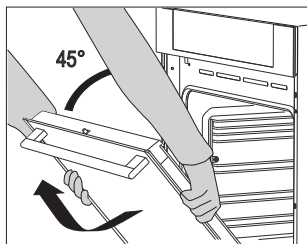
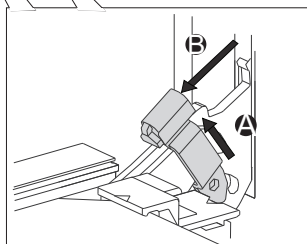
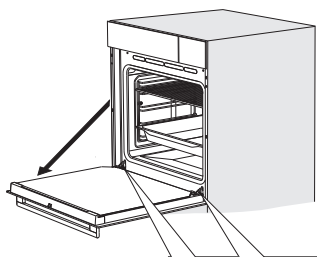


2 Scoateți ghidajele din orificiile din spatele cuptorului.



După curățare, înșurubați la loc șuruburile pe ghidaje cu o șurubelniță.


SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI



1 În primul rând, deschideți complet ușa (cât de mult posibil).

2 Ridicați ușor cei doi fixatori și trageți către dvs.

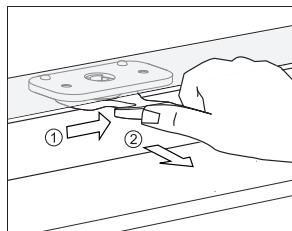
3 Închideți ușor ușa la un unghi de 45 de grade (în raport cu poziția ușii închise complet); ridicați ușa și scoateți-o.

 Pentru a înlocui ușa, aplicați procedura în ordine inversă. Dacă ușa nu se deschide sau închide corespunzător, asigurați-vă că creștăturile de pe balamale sunt aliniată cu bazele balamalei.




La înlocuirea ușii, asigurați-vă că suporturile balamalelor sunt așezate corect în bazele balamalelor pentru a preveni închiderea bruscă a balamalei principale care este legată de un arc principal puternic. Dacă se acționează arcu principal, există riscul să vă răniți.

BLOCARE UȘĂ (în funcție de model)



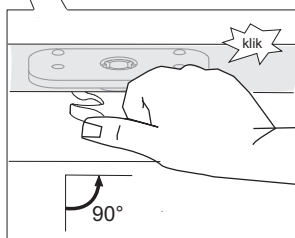
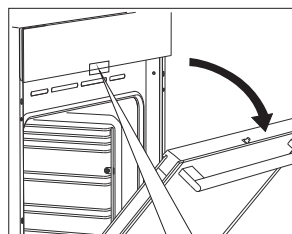
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

 **Atunci când ușa cuptorului este închisă, încuietoarea revine automat la poziția inițială.**

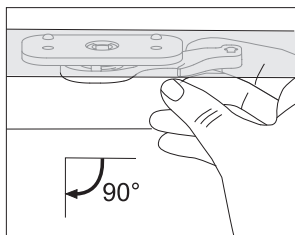
DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **Cuptorul trebuie să fie rece în totalitate.**

Mai întâi, deschideți ușa cuptorului.



Împingeți încuietoarea la dreapta la 90° cu degetul mare până simțiți un click. Blocarea ușii nu este dezactivată.



Pentru a reactiva blocarea ușii, deschideți ușa cuptorului și folosiți degetul drept arătător pentru a trage mânerul către dumneavoastră.

DESHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de deschidere a ușii, care începe la unghiul de 75 grade.

ÎNCHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

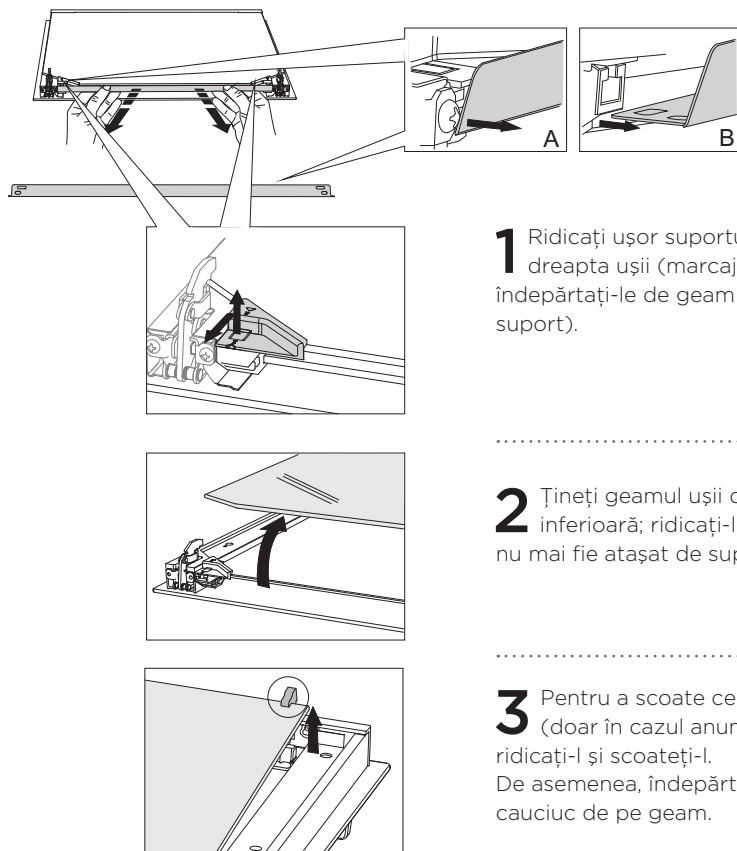
Ușa cuptorului este prevăzută cu un sistem care atenuează forța de închidere a ușii, care include și unghiul de 75 grade. Acesta permite închiderea simplă, fără zgomot și cursivă a ușii. O împingere ușoară (într-un unghi de 15 grade relativ față de poziția închisă a ușii) este suficientă pentru ca ușa să se închidă automat și ușor.



În cazul în care forța aplicată pentru închiderea ușii este prea puternică, efectul sistemului este redus sau sistemul va fi ocolit pentru siguranța acestuia.

SCOATEREA ȘI INTRODUCEREA GEAMULUI DE PE UȘA CUPTORULUI (în funcție de model)


Geamul din sticlă al ușii cuptorului poate fi curățat din interior, dar ușa trebuie mai întâi îndepărtată. Îndepărtați ușa cuptorului (a se vedea capitolul ÎNDEPĂRTAREA ȘI PUNEREA LA LOC A UȘII CUPTORULUI)



1 Ridicați ușor suporturile din stânga și dreapta ușii (marcajul 1 de pe suport) și îndepărtați-le de geam (marcajul 2 de pe suport).

2 Țineți geamul ușii de marginea inferioară; ridicați-l ușor astfel încât să nu mai fie atașat de suport; și scoateți-l.

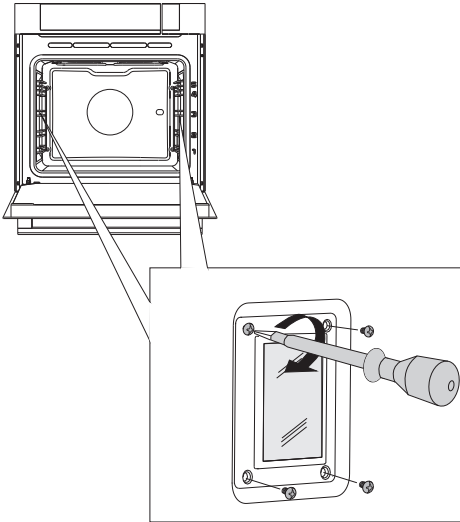
3 Pentru a scoate cel de-al treilea geam (doar în cazul anumitor modele), ridicați-l și scoateți-l. De asemenea, îndepărtați garniturile din cauciuc de pe geam.

 Pentru a reșeza geamul, aplicați procedura în ordine inversă. Marcajele (semicerc) de pe ușă și geam trebuie să se suprapună.

SCHIMBAREA BECULUI

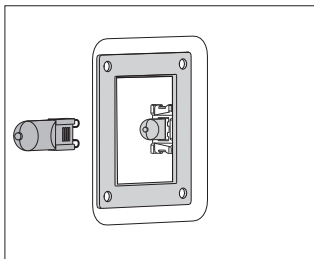
Becul este consumabil și, prin urmare, nu este inclus în garanție. Înainte de schimbarea becului, scoateți tăvile, grătarul și ghidajele.

folosiți o șurubelniță Phillips (în cruce).
(Bec cu halogen: G9, 230 V, 25 W)




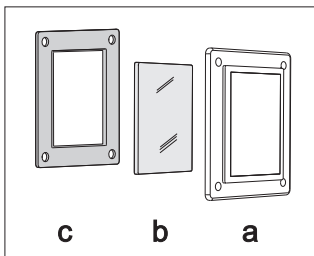
1 Folosiți o șurubelniță plată pentru a desface capacul becului și a-l scoate.


NOTĂ: Aveți grijă să nu deteriorați emailul.



2 Scoateți becul cu halogen.

 Folosiți protecții pentru a evita punctele ascuțite.



 Există o garnitură pe capac care nu trebuie scoasă. Nu permiteți desprinderea garniturii de pe capac. Garnitura trebuie să se potrivească corect pe peretele cavității cuptorului.

TABEL CU PRIVIRE LA PROBLEMELE TEHNICE

Defecțiune/Eroare	Cauza
Senzorii nu răspund; ecranul este blocat.	Deconectați aparatul de la sursa de alimentare pentru câteva minute (deșurubați siguranța sau opriți comutatorul principal); apoi, reconectați aparatul și porniți-l.
Siguranța principală din locuința dumneavoastră se declanșează des.	Contactați un tehnician.
Lumina cuptorului nu funcționează.	Procedura de schimbare a becului este descrisă în capitolul Curățare și Întreținere.
Produsele de patiserie nu sunt coapte suficient.	Ați selectat temperatura și sistemul de încălzire corect? Este închisă ușa cuptorului?
Se va afișa codul de eroare: ERRXX ... * XX semnifică numărul/codul erorii.	Există o eroare în ceea ce privește funcționarea modulului electronic. Deconectați aparatul de la rețeaua de energie electrică timp de câteva minute. Apoi, reconectați-l și setați ora. Dacă eroare continuă să apară, contactați un tehnician.
Apa nu este pompată în sistemul de abur.	Verificați nivelul apei din rezervorul de apă. Nu este suficientă apă în rezervorul de apă. Asigurați-vă că tuburile din spatele rezervorului de apă și orificiile nu sunt blocate.

Dacă problema persistă în ciuda respectării recomandării de mai sus, contactați un tehnician autorizat. Reparația sau orice reclamație cu privire la garanție, care rezultă din racordarea sau utilizarea incorectă a aparatului, nu va fi acoperită de garanție. În acest caz, utilizatorul va acoperi costul reparației.



Înainte de efectuarea reparației, deconectați aparatul de la sursa de alimentare (prin scoaterea siguranței sau a ștecherului din priza de perete).

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 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 ar putea să apară în caz de eliminare incorectă 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.

STEAM ASSIST_DM_60



ro (12-19)