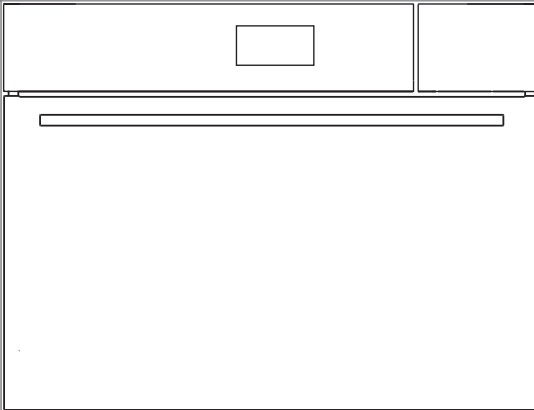


RO

**INSTRUCȚIUNI  
DETALIAȚE**  
PENTRU UTILIZAREA  
CUPTORULUI COMBINAT  
CU ABURI

**gorenje**



## 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,



notă

# CUPRINS

<b>4 INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ IMPORTANTE</b> 6 Înainte de a conecta cuptorul ..... <b>7 CUPTOR COMBINAT CU ABURI</b> 11 Specificații tehnice 12 Unitatea de control	<b>INTRODUCERE</b>
<b>14 ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ</b> 14 Gătitul la aburi 15 Umplerea rezervorului de apă	<b>PREGĂTIREA APARATULUI PENTRU PRIMA UTILIZARE</b>
<b>16 PAȘI ÎN PROCESUL DE GĂTIT (1-6)</b> 16 Pasul 1: APRINDEREA APARATULUI PENTRU PRIMA DATĂ 18 Pasul 2: ALEGEREA MENIURILOR DE BAZĂ PENTRU GĂTIT ȘI A SETĂRILOR 29 Pasul 3: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIT 29 Pasul 4: FINALUL GĂTITULUI ȘI OPRIREA CUPTORULUI 30 Pasul 5: SELECTAREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE/ALTELE 33 Pasul 6: ALEGEREA SETĂRILOR GENERALE ..... <b>35 DESCRIERI ALE SISTEMELOR (MODURI DE GĂTIT) ȘI TABELE PENTRU GĂTIT</b>	<b>PAȘII PENTRU GĂTIT</b>
<b>55 ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE</b> 56 Curățarea convențională a cuptorului 57 Utilizarea funcției de curățare cu aburi pentru a curăța cuptorul 58 Curățarea sistemului cu aburi 59 Curățarea filtrului de spumă 60 Îndepărtarea și curățarea grilajelor 61 Înlăturarea și introducerea ușii cuptorului 64 Înlăturarea și introducerea ușii panoului de sticlă 65 Înlocuirea becului	<b>ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE</b>
<b>66 TABEL REPARARE</b>	<b>REMEDIERE DEFECȚIUNI</b>
<b>67 ELIMINARE</b>	<b>ALTELE</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 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.

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).

După ce se încheie procesul de gătit 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 gătit, 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 formarea de condens.

## ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL

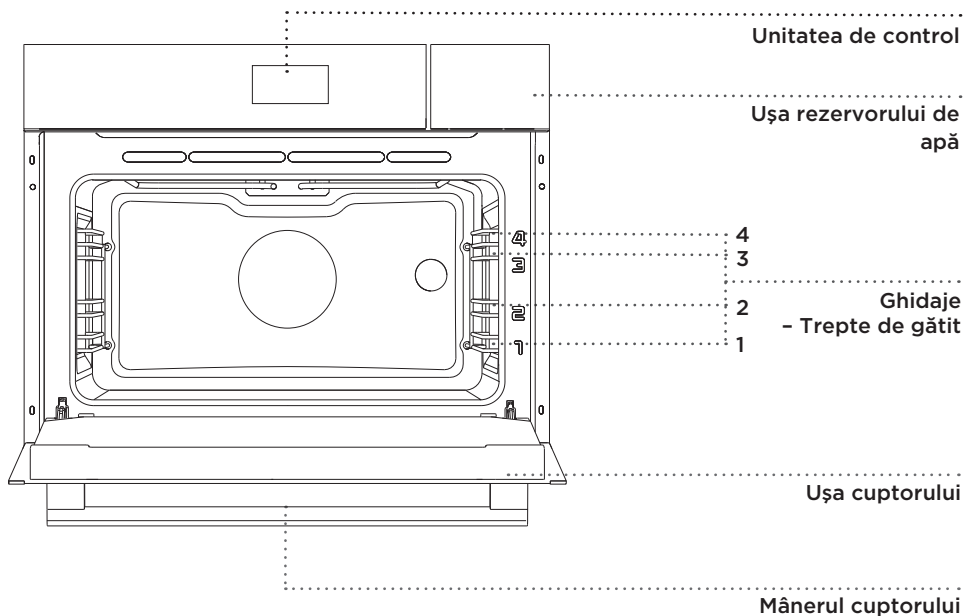


**Citiți cu atenție instrucțiunile înainte de a conecta aparatul. Orice reparație ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție.**

# CUPTOR COMBINAT CU ABURI

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

Figura arată unul din modele de aparat încorporat. Întrucât aparatele pentru care au fost redactate aceste instrucțiuni pot avea o echipare diferită, unele funcții sau echipamente descrise în acest manual pot să nu fie prezente la aparatul dumneavoastră.



## GHIDAJE DE SÂRMĂ

Ghidajele de sârmă permit pregătirea mâncării pe 4 nivele (luați în considerare că nivelele/ghidajele sunt numerotate de jos în sus)

Ghidajele 3 și 4 sunt destinate pentru pregătirea pe grătar.

## GHIDAJE TELESCOPICE DETAȘABILE

Ghidajele detașabile telescopice (extensibile) pot fi montate și pe nivelul doi sau trei.

Ghidajele detașabile se pot prelungi parțial sau total.

## BUTON UȘĂ CUPTOR

Butoanele dezactivează încălzirea cuptorului și ventilatorul când ușa cuptorului este deschisă în timpul procesului de gătit. Când ușa este închisă, butoanele pornesc din nou elementul de încălzire.

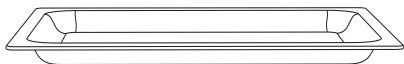
## VENTILATOR PENTRU RĂCIRE

Aparatul este dotat cu un ventilator pentru răcire care răcește carcasa și panoul de control al aparatului.

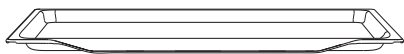
## FUNȚIONARE PRELUNGITĂ A VENTILATORULUI PENTRU RĂCIRE

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

## ECHIPAMENTUL ȘI ACCESORIILE CUPTORULUI



**VASUL DE STICLĂ PENTRU GĂTIT** este folosit pentru a găti la toate sistemele cuptorului. De asemenea, poate fi folosit și ca tavă pentru servit.



**GRĂTARUL** este folosit pentru preparare la grătar sau ca suport pentru o tigaie, tavă de copt sau vas de copt ce conține mâncare.

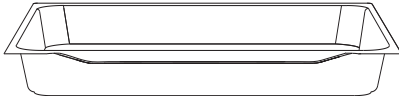


**FOAIA SUBȚIRE PENTRU COPT** se folosește pentru a coace prăjituri și torturi.





Există un declic de siguranță pe grătar. Deci, ridicați ușor grătarul din partea din față când îl scoateți din cuptor.

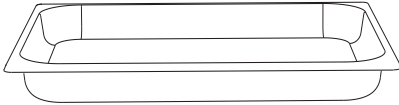
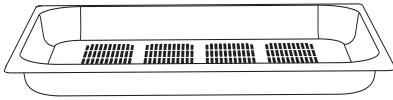




**TAVA DE COPT ADÂNCĂ** se folosește pentru pregătirea fripturii și pentru coacerea produselor moi de patiserie. De asemenea, poate fi folosită și ca tavă pentru captarea picăturilor.

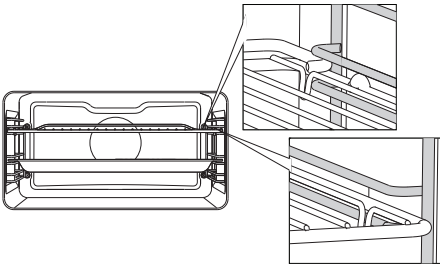
 Nu plasați niciodată în timpul gătitului tava pentru copt în prima glisieră, cu excepția situațiilor în care preparați la grătar sau când folosiți rotisorul și nici când folosiți tava adâncă drept tavă pentru colectarea picăturilor.

 **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.**



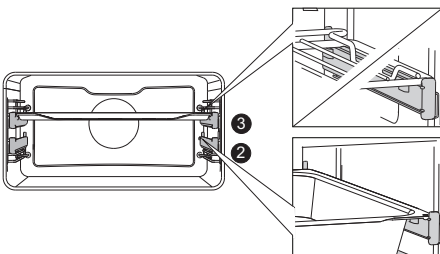
**SET ABUR (INOX)** este utilizat pentru gătitul cu abur. Așezați tava cu perforații la nivelul de mijloc și tava de scurgere, cu un nivel mai jos.

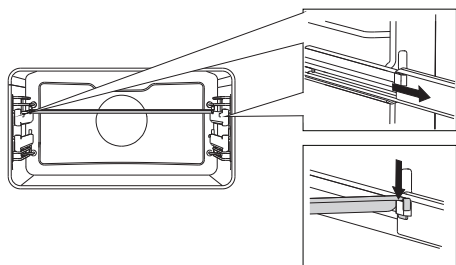
În cazul ghidajelor de sârmă, tava trebuie introdusă în șanțul dintre cele două profile de sârmă.



Cu ajutorul indicatorilor telescopici extensibili, prima dată scoateți glisierile de pe primul nivel și plasați grătarul sau tava de copt pe ele. Apoi, împingeți-le cu mâna cât de mult posibil.

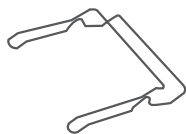
 Închideți ușa cuptorului când ghidajele telescopice s-au retras complet în cuptor.





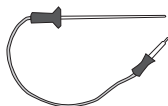
### **BARA DE SINCRONIZARE**

Bara poate fi instalată sau îndepărtată de pe ghidajele telescopice complet retractabile. Întâi, scoateți complet ambele ghidaje de pe nivelul dorit. Inșerați bara în cele două spații de pe ghidaje și împingeți ghidajele cu mâna până când acestea se opresc.



### **SUPORTUL PENTRU TIGAIUA DE COPT**

permite o îndepărtare ușoară a tigăilor fierbinți din cuptor.



**SONDA** pentru pregătirea bucăților mari de carne.

**AGENT DE CURĂȚARE** pentru curățarea sistemului de abur.

**FÂȘIE DE HÂRTIE PENTRU TESTAREA APEI** se folosește pentru a testa duritatea apei.

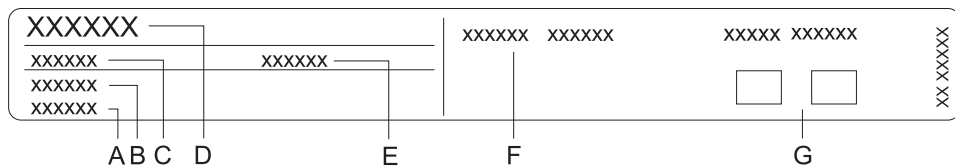
**BLOCAREA MECANICĂ A UȘII** previne deschiderea ușii cuptorului până când elementul de blocare este eliberat. Pentru a o deschide, apăsați ușor cu degetul mare către dreapta în timp ce trageți de ușă înspre exterior.



**Aparatul și unele dintre accesoriile au tendința de a se încălzi în timpul gătitului. Folosiți mănuși pentru cuptor.**

# SPECIFICAȚII TEHNICE

(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)



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

**Plăcuța ce indică informațiile de bază ale aparatului este localizată pe marginea cuptorului și este vizibilă când ușa cuptorului este deschisă.**

# UNITATEA DE CONTROL



**1** TASTA PORNIRE  
/ OPRIRE

**2** TASTA ÎNAPOI  
Atingeți ușor pentru  
a vă întoarce la  
meniul anterior.

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

**3** AFIȘAJ  
Pentru selectare și  
afișarea setărilor

00



**4** TASTA  
PORNIRE/  
OPRIRE

**5** SISTEM DE  
SIGURANȚĂ  
PENTRU COPII

**NOTĂ:**

Tastele vor răspunde mai bine dacă le atingeți cu o porțiune mai mare a degetelor dumneavoastră. De fiecare dată când apăsați o tastă, acest lucru va fi redat printr-un semnal acustic scurt.

Navigați prin meniu mișcând degetul în sus și în jos sau de la stânga la dreapta. Confirmați selecția prin atingere.

# ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ

---

După primirea aparatului îndepărtați toate piesele, inclusiv echipamentul de transport (carton și polistiren) din cuptor.

Curățați toate accesoriile și ustensilele cu apă caldă și detergent. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi.

Înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată, încălziți-l cu sistemul de încălzire superior și inferior la 200 °C, timp de aproximativ o oră. Mirosul caracteristic de "aparat nou" va fi simțit; asigurați-vă că încăperea este aerisită.

## GĂTITUL LA ABURI

Sănătos și natural, gătitul la aburi păstrează întreaga aromă a alimentelor. Această metodă de gătit nu elimină mirosuri. Nu este nevoie să adăugați sare în apă sau să adăugați ierburi și condimente.

### **În continuare sunt prezentate avantajele gătitului la aburi:**


Gătitul (înăbușire, frigere) începe înainte ca temperatura din interiorul cuptorului să atingă 100 °C. Gătitul lent (înăbușire, frigere) este de asemenea posibil la temperaturi mai joase.

Este sănătos: vitaminele și mineralele se păstrează întrucât doar o mică parte din ele este dizolvată în apa care atinge mâncarea.

Nu este nevoie să adăugați grăsime în timpul procesului de gătit. Aburul menține gustul mâncării. Nu apar alte mirosuri și nici nu se preia gustul de la pregătirea pe grătar sau în tigaie. Mai mult, păstrează toate proprietățile, deoarece mâncarea nu este diluată în apă. Aburul nu răspândește aroma sau mirosul, astfel carnea sau peștele pot fi gătite împreună cu legumele. De asemenea, este potrivit și pentru a fierbe, dezgheța și reîncălzi sau pentru a păstra mâncarea caldă.

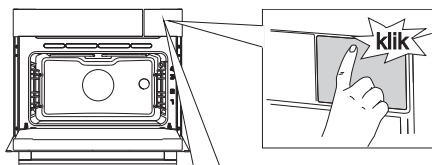
# UMPLEREA REZERVORULUI DE APĂ

Rezervorul permite adăugarea de apă în vaporizator. Volumul rezervorului este de aproximativ 1.3 litri (nivel maxim de apă - vedeți marcajul) Această cantitate de apă permite un timp de gătit de aproximativ 3 ore, la ciclul maxim de abur (aerul fierbinte cu aburul la sistemul "maximum")

 Curățați rezervorul înainte de prima utilizare.

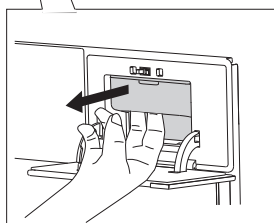


**Întotdeauna umpleți rezervorul cu apă rece și curată de la robinet, apă îmbuteliată fără aditivi sau apă distilată potrivită pentru a fi folosită la gătit. Apa care este turnată în rezervor trebuie să aibă temperatura de 20 °C (+/- 10 °C).**

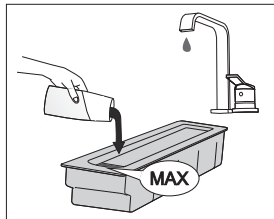


**1** Apăsăți pe zona cu abțibild pentru a deschide ușa rezervorului.

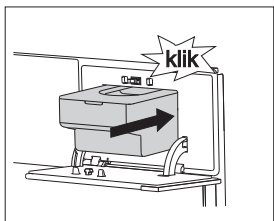
 Abțibildul poate fi ulterior îndepărtat.




**2** Scoateți rezervorul de apă din carcasă apucându-l de crestătură.



**3** Deschideți capacul. Spălați rezervorul cu apă. Reasamblați rezervorul. Înainte de utilizare, adăugați apă proaspătă până la marcajul MAX de pe rezervor.



**4** Rezervoar potisnite nazaj v ohišje, do končne pozicije (zasliši se kratek klik) in nato s pritiskom zaprite vrata rezervoarja.

 După procesul de gătit, apa rămasă în sistemul de aburi este pompată înapoi în rezervorul de apă. Capacul și rezervorul de apă pot fi spălate cu detergenți standard, neabrazivi sau în mașina de spălat vase.

# PAȘI ÎN PROCESUL DE GĂTIT (1-6)

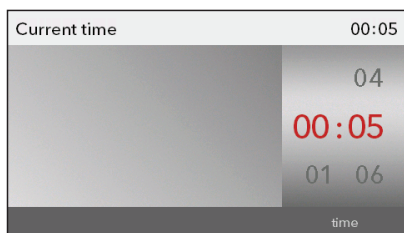
## PASUL 1: APRINDEREA APARATULUI PENTRU PRIMA DATĂ

### SETAREA CEASULUI

După conectarea aparatului la rețeaua de electricitate sau după o pană de curent prelungită, setările CEASULUI vor apărea pe afișaj.



Navigați prin meniu mișcând degetul în sus și în jos sau de la stânga la dreapta.



Setați ceasul atingând afișajul. Confirmați setarea cu tasta START / STOP.



Cuptorul va funcționa și dacă nu este setat ceasul. Totuși, funcțiile temporizatorului nu sunt disponibile în această situație (vedeți capitolul SETAREA FUNCȚIILOR TEMPORIZATORULUI). După câteva minute în care nu este folosit, aparatul va intra în modul standby.

### SCHIMBAREA SETĂRII CEASULUI

Setările ceasului pot fi schimbate când nu este activată nici o funcție a temporizatorului (vedeți capitolul ALEGEREA SETĂRIILOR GENERALE).

### SELECTAREA LIMBII

Dacă nu sunteți mulțumiți de limba în care sunt prezentate mesajele pe afișaj, alegeți alta. Limba engleză este limba prestabilită.



Când atingeți rândul ce conține limba dorită, mărimea literelor din acel rând se va mări.



Apăsați tasta , pentru a vă întoarce la MENIUL PRINCIPAL.








## TESTAREA DURITĂȚII APEI

Testarea durității apei trebuie realizată înainte de prima utilizare.

O atenționare va apărea pe afișaj: **"Folosiți hârtia de test pentru a măsura duritatea apei."**

Scufundați în apă timp de 1 secundă fâșia de hârtie (furnizată odată cu aparatul). Așteptați un minut și observați numărul de dungi de pe hârtie. Introduceți în aparat numărul obținut. Confirmați apăsând tasta START / STOP.

	4 dungi verzi	Moale
	1 dungă roșie	Ușor dură
	2 dungi roșii	Mediu dură
	3 dungi roșii	Dură
	4 dungi roșii	Foarte dură

Cea mai mare duritate a apei este prestabilită ca setare din fabrică.

### SCHIMBAREA SETĂRII DE DURITATE A APEI

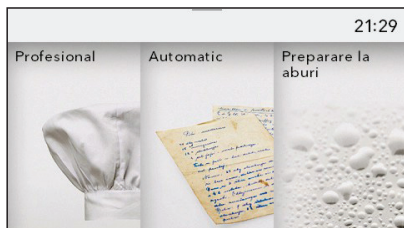
Duritatea apei poate fi setată și din meniu ALEGEREA SETĂRIILOR GENERALE.



**Dacă nu este setat nivelul corect de duritate, ar putea afecta funcționarea aparatului și durata acestuia de viață.**

# PASUL 2: ALEGEREA MENIURILOR DE BAZĂ PENTRU GĂTIT ȘI A SETĂRILOR

Procesul de pregătire a mâncării în cuptor poate fi controlat în diferite moduri:



Rotiți BUTONUL și selectați simbolul. Simbolul se va lumina în alb. NUMELE meniului selectat va apărea în partea superioară.

## Modul profesionist

Folosiți acest mod când doriți să pregătiți orice fel de mâncare și în orice cantitate. Toate setările sunt selectate de către utilizator.

## Modul automat

În acest mod, întâi selectați tipul de mâncare. Apoi se va seta automat cantitatea, nivelul de pregătire și finalul timpului de gătit. Programul oferă o gamă largă de rețete prestabilite revizuite de bucătari profesioniști și experți în nutriție.

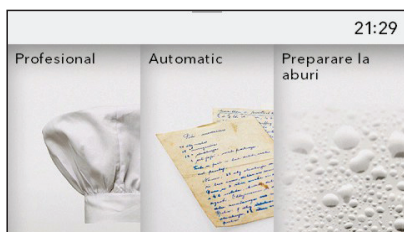
## Rețetele mele

Acest mod vă permite să vă pregătiți mâncarea cum vă doriți, folosind de fiecare dată aceeași pași și setări. Salvați rețetele preferate în memoria cuptorului și folosiți-le de fiecare dată când aveți nevoie.

## Modul aburi

Este un mod natural de a găti ce păstrează întreaga aromă a mâncării.

## A) GĂTITUL PRIN SELECTAREA TIPULUI DE MÂNCARE (Modul automat)



1 Alegeți Modul automat.



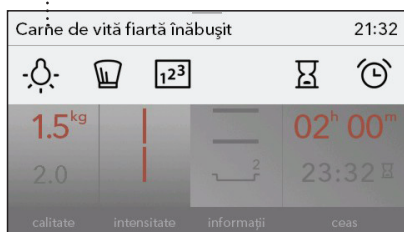
2 Selectați tipul de mâncare și vasul.



3 Valorile prestabilite vor fi afișate:

- **cantitate**,
- **gradul de pregătire** (intensitate),
- **timpul de gătit** (finalul timpului de gătit este afișat în culoarea gri).

Cantitatea și gradul de pregătire pot fi ajustate. Valorile selectate vor apărea.



4 SETĂRI EXTRA (ALTELE)

Alegeți-le atingând partea superioară sau semnul corespunzător.



- iluminatul cuptorului



- metode și ingrediente pentru rețeta selectată.



- **Modul pași** (vezi capitolul PAȘII PENTRU GĂTIT)



- **Setarea finalului timpul de gătit** (vezi capitolul FUNCȚIILE TEMPORIZATORULUI)



- **Cronometru minute** (vezi capitolul SETĂRI EXTRA / ALTELE)

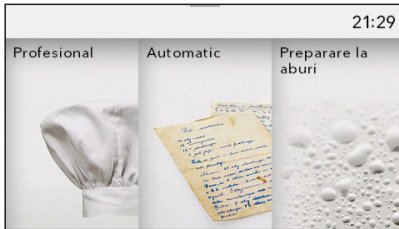
## PREÎNCĂLZIRE

Anumite feluri de mâncare din Modul automat includ de asemenea și funcția de preîncălzire. Când selectați mâncarea, următoarea notă va apărea: **"Programul selectat include preîncălzire."** **PREÎNCĂLZIREA a început.** Încă nu introduceți mâncarea. Simbolul °C va lumina intermitent pe afișaj.

Când se atinge temperatura selectată, procesul de preîncălzire se oprește și un semnal acustic este emis. Următoarea notă va apărea pe afișaj: **"PREÎNCĂLZIRE finalizată"**. Introduceți mâncarea. Deschideți ușa sau confirmați apăsând BUTONUL. Programul va relua procesul de gătit cu setările selectate.

 Când funcția de preîncălzire este setată, nu poate fi folosită funcția de începere întârziată.

## B) GĂTITUL PRIN SELECTAREA MODULUI DE OPERARE (Modul profesionist și Modul aburi)



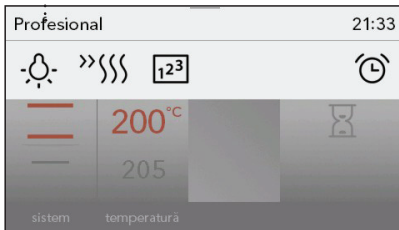
Alegeți modul profesionist (Pro).



Alegeți propriile dumneavoastră setări:

- **sistem**
- **temperatura cuptorului**

Atingeți simbolul pentru a selecta timpul de gătit. (finalul timpului de gătit este afișat în culoarea gri).



SETĂRI EXTRA (ALTELE)

Alegeți-le atingând partea superioară sau semnul corespunzător.



- iluminatul cuptorului



- Preîncălzire




- Modul pași (vezi capitolul PAȘII PENTRU GĂTIT)



- **Cronometru minute** (vezi capitolul SETĂRI EXTRA / ALTELE)



-  Dacă selectați Durata, setările vă vor permite să selectați începerea întârziată (vezi capitolul FUNCȚIILE TEMPORIZATORULUI)



- adăugare abur (vezi secțiunea INJEȚIE ABUR)


Atingeți tasta START.



Vor fi afișate temperatura cuptorului și timpul de gătit care a trecut.

## PREÎNCĂLZIRE










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



Când acest simbol  este selectat, funcția de preîncălzire va fi pornită și o atenționare va apărea. Încă nu introduceți mâncarea. Simbolul °C va lumina intermitent pe afișaj. Când se atinge temperatura selectată, procesul de preîncălzire se oprește și un semnal acustic este emis. Următoarea notă va apărea pe afișaj: **»Preîncălzire completă«**. Introduceți mâncarea. Deschideți ușa. Programul va relua procesul de gătit cu setările selectate.



Când funcția de preîncălzire este setată, funcția de începere întârziată nu poate fi folosită.

## SISTEME DE GĂTIT (ÎN FUNCȚIE DE MODEL)


SISTEM	DESCRIERE	PRESETAȚI TEMPERATURĂ
<b>SISTEME DE GĂTIT</b>		
	<b>ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR</b> Elementele de încălzire din partea superioară și din tavanul cuptorului vor emana căldură uniform în interiorul cuptorului. Produsele de patiserie sau carnea pot fi coapte/ fripte la un singur nivel.	200
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR</b> Doar elementul de încălzire de pe tavanul cuptorului va radia căldură. Folosiți-l pentru a rumeni partea superioară a mâncării.	150
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR</b> Doar elementul de încălzire de pe fundul cuptorului va radia căldură. Folosiți-l pentru a rumeni partea de jos a mâncării.	160
	<b>GRĂȚAR</b> Doar elementul de încălzire pentru grățar, o parte a setului mare de grățar, va funcționa. Folosiți acest element de încălzire pentru a pregăti pe grățar sanșuri sau cârnați de bere sau pentru a prăji pâinea.	230
	<b>GRĂȚAR MARE</b> Elementul de încălzire superior și grățarul vor funcționa. Căldura va fi emanată direct pe elementul de încălzire pentru grățar instalat pe partea superioară din interiorul cuptorului. Pentru a intensifica efectul de încălzire, elementul de încălzire superior este și el activat. Acest sistem este folosit pentru frigerea pe grățar a unei cantități mai mici de sanșuri sau cârnați de bere și pentru a prăji pâinea.	230
	<b>PREGĂTIRE PE GRĂȚAR CU VENTILATOR</b> Elementul de încălzire pentru grățar și ventilatorul vor funcționa. Această combinație este folosită pentru a pregăti pe grățar carne și pentru a rumeni bucăți mai mare de carne sau de pui pe un singur nivel. De asemenea, este indicat pentru gratinare și pentru rumenire.	170
	<b>AER FIERBINTE ȘI ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR</b> Elementul de încălzire inferior, elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Acesta este folosit pentru a coace pizza, produsele de patiserie, prăjituri cu fructe, aluat dospit și aluat fragede pe mai multe nivele în același timp.	200
	<b>AER FIERBINTE 3D</b> Elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Ventilatorul instalat în peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul fierbinte circulă constant în jurul fripturii sau aluatului. Acest mod este folosit pentru a rumeni carnea și produsele de patiserie pe mai multe nivele în același timp.	180
	<b>GĂTIT ECO <sup>1)</sup></b> În acest mod, energia consumată în timpul procesului de gătit este optimizată. Acest mod este folosit pentru rumenirea cărnii și pentru coacerea aluaturilor.	180





SISTEM	DESCRIERE	PRESETAȚI TEMPERATURĂ
<b>SISTEME DE GĂTIT</b>		
	<b>ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR ȘI VENTILATORUL</b> Acesta este folosit pentru a coace aluat dospit și pentru a conserva fructe și legume.	180
	<b>GĂTITUL AUTOMAT AL CĂRNII - MODUL AUTO RUMENIRE</b> În modul / sistemul Auto Rumenire, elementul de încălzire superior va funcționa în combinație cu elementul de încălzire pentru grătar și elementul de încălzire rotund. Este folosit pentru rumenirea tuturor tipurilor de carne.	180

<sup>1)</sup> Este folosit pentru a determina eficiența clasei de energie conform standardului EN 60350-1.

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

Atingeți tasta START pentru a începe funcționarea cuptorului. Toate setările selectate sunt indicate pe afișaj.

 Simbolul °C va lumina intermitent pe afișaj până când se atinge temperatura selectată. Un bip scurt se va auzi. Sistemele de gătit / coacere nu pot fi schimbate în timpul operațiunii.

SISTEM	DESCRIERE	PRESETAȚI TEMPERATURA (°C)
<b>SISTEME COMBINATE / SISTEM ABURI</b>		
	<b>AER FIERBINTE CU ABUR</b> Acest sistem este folosit pentru gătit și decongelare. Permite un gătit rapid și eficient fără a schimba culoarea sau forma mâncării. Sunt disponibile 3 opțiuni:	180
	<b>RIDICAT:</b> pentru a găti escalop, fripturi și bucăți mai mici de carne.	
	<b>MEDIU:</b> reîncălzirea felurilor de mâncare reci/ congelate, gătitul fileurilor de pește și legumelor gratinate.	
	<b>SCĂZUT:</b> pentru a găti bucăți mari de carne (friptură, pui întreg), pentru a coace aluaturi crescute (pâine și chifle), pentru a găti lasagna etc.	
	<b>ABUR</b> Folosiți această opțiune pentru toate tipurile de carne, tocană, legume, plăcinte, prăjituri, pâine și feluri de mâncare gratinate (de exemplu mâncare ce necesită un timp mai mare de gătit).	100



## FUNȚIILE TEMPORIZATORULUI - DURATĂ



Funțiile temporizatorului pot fi alese din modul profesionist (Pro) de bază, din Modul automat și din Modul aburi prin alegerea simbolului corespunzător.



### Setarea timpului de gătit

În acest mod, puteți defini durata funcționării cuptorului (timpul de gătit). Setati timpul de gătit dorit și confirmați setarea. Finalul timpului de gătit este ajustat corespunzător. Apăsati START pentru a începe procesul de gătit. Toate setările selectate sunt indicate pe afișaj. Toate funcțiile temporizatorului pot fi anulate prin setarea timpului la "0".



### Setarea începerii întârziate.

În acest mod, puteți specifica durata procesului de gătit (timpul de gătit) și ora la care doriți să se oprească procesul de gătit (finalul timpului). Asigurați-vă că ceasul este corect setat la ora curentă.

Exemplu:

Ora curentă: prânz

Timp de gătit: 2 ore

Finalul gătitului: 6 PM

Întâi, setati timpul de gătit (durata gătitului), de exemplu 2 ore. Suma orei curent și timpul de gătit sunt afișate automat (2 PM). Acum, setati FINALUL TIMPULUI DE GĂTIT și setati ora (6 PM). Apăsati START pentru a începe procesul de gătit. Temporizatorul va aștepta ca procesul de gătit să înceapă. Următoarea notă va apărea pe afișaj: : **"Programul dumneavoastră este întârziat. Va începe la 4 PM"**.

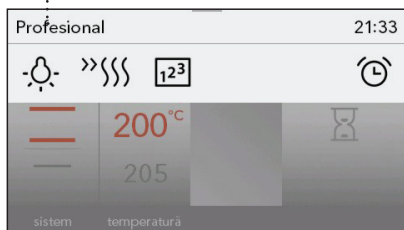


După ce timpul stabilit expiră, cuptorul se va opri automat. Acest lucru va fi indicat printr-un semnal acustic scurt care se va opri după un minut.

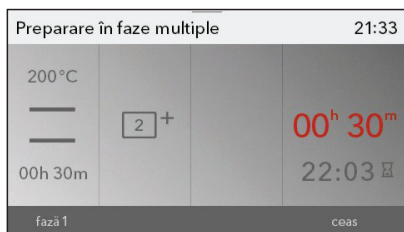
După câteva minute în care nu este folosit, aparatul va intra în modul standby. Va apărea ora.

## GĂTIT PE ETAPE

Acest mod vă permite să combinați trei setări diferite succesiv într-un singur proces de gătit. Alegeți setări sau valori diferite ale finalului timpului de gătit) pentru a pregăti mâncarea așa cum vă doriți.




Atingeți semnul corespunzător pentru a selecta simbolul GĂTIT PE ETAPE în SETĂRI EXTRA (ALTELE).



Atingeți afișajul de două ori pentru a selecta Pasul 2 și Pasul 3. Atingeți semnul corespunzător (numele pasului) pentru a confirma sau șterge pasul.

Atingeți simbolul START pentru a aprinde cuptorul. Cuptorul începe să funcționeze imediat, cu setările definite la Pasul 1. (Pasul selectat va fi luminat în roșu.) După ce timpul de gătit setat ajunge la final, Pasul 2 și apoi Pasul 3 sunt activate, dacă este specificat acest lucru.

 Pentru a șterge un pas în timpul funcționării, selectați pasul și apoi selectați simbolul în formă de cruce atingându-i numele. Acest lucru poate fi făcut cu pașii care încă nu au început.

# INJEȚIE CU ABUR

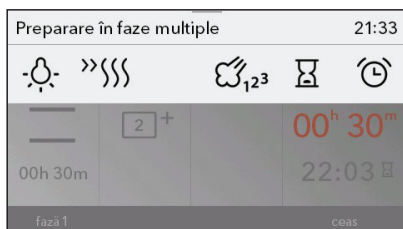
Injecția cu abur este recomandată când gățiți

- **carne** (către finalul procesului de gătit): carnea va fi mai suculentă și mai moale, iar injecția cu va ajuta la rumenire. Carne: vită, vițel, porc, vânat, pui, miel, pește, cârnați;
- **pâine, chifle:** Utilizați abur în primele 5-10 minute de coacere. Crusta va fi mai crocantă și frumos rumenită.
- **sufleuri de legume și fructe,** lasagna, feluri de mâncare cu amidon, budincă;
- **legume,** în special cartofi, conopidă, broccoli, morcovi, zucchini, vinete.

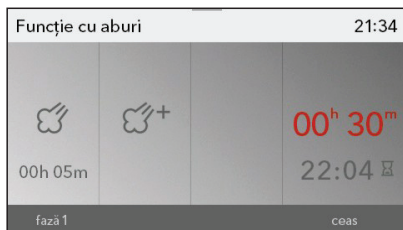
Injecția cu abur este posibilă în modul profesionist de bază (Pro).

 **Timpul total de gătit în modul Gătit în pași nu poate fi mai scurt de 5 minute.**

## PAȘII INJEȚIEI CU ABUR



În ALTELE (setări extra) atingeți simbolul Injecție cu abur pentru a selecta pașii Injecție cu Abur.

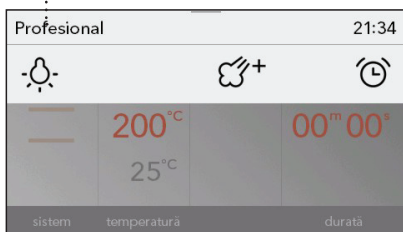


Atingeți de două ori pentru a selecta Pasul 1, Pasul 2 sau Pasul 3.

Ar trebui să fie o pauză de cel puțin 3 minute între injecțiile succesive de abur. Aburul este injectat inițial ca parte primei etape; simbolul va apărea pe afișaj. Când timpul setat expiră, programul continuă cu Pasul 2, urmat de Pasul 3. Când Pasul 3 este complet, simbolul va fi oprit.

## INJEȚIE DIRECTĂ CU ABUR

Atingeți tasta START pentru a începe funcționarea cuptorului.



În ALETELE (setări extra ), atingeți numele relevant pentru a selecta INJEȚIE DIRECTĂ CU ABUR.

Simbolul va apărea pe afișaj. Injecția directă cu abur poate fi repetată în trei pași.

## PASUL 3: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIT

Tasta START / STOP va lumina intermitent înainte de a începe procesul de gătit.

Porniți procesul de gătit atingând tasta START.

Unele setări pot fi schimbate în timpul funcționării prin atingerea unității de afișaj (temperatură, durata gătitului și modul/programul în etape).

Apăsați tasta START / STOP pentru a schimba setări sau pentru a finaliza procesul de gătit. Următoarea atenționare va apărea: "Program oprit. Doriți să îl anulați?"



## PASUL 4: FINALUL GĂTITULUI ȘI OPRIREA CUPTORULUI



După procesul de gătit, va apărea meniul cu simboluri.



### Final!

Selectați simbolul și finalizați procesul de gătit. Meniul principal va apărea pe afișaj.



### Timp de gătit prelungit

Timpul de gătit poate fi prelungit selectând simbolul. Noul timp final de gătit) poate fi selectat (vedeți capitolul FUNCȚIILE TEMPORIZATORULUI).



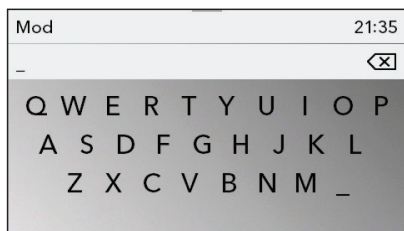
### Adăugați la rețetele mele - salvați


Acest mode vă permite să salvați setările selectate în memoria cuptorului și să le folosiți ulterior.



După gătitul în cuptor, ventilatorul pentru răcire se va opri. Dacă lăsați mâncarea în cuptor, se poate produce umiditate și poate duce la condens pe panoul din față al panoului și pe ușă. Pentru a preveni condensul, setați butonul selector la lumină. Astfel, ventilatorul pentru răcire va continua să funcționeze și să răcească cuptorul, prevenind condensul.

## SALVAREA PROGRAMELOR DEFINITE DE UTILIZATOR (REȚETELE MELE)



Selecționați simbolul  și specificați numele prin atingerea literelor corespunzătoare. Dacă este necesar, ștergeți un caracter folosind săgeata.

Atingeți tasta START / STOP pentru a salva setările.

 Rețetele dumneavoastră preferate salvate anterior pot fi folosite în orice moment. Selecționați procesul și setările în meniul principal Rețetele mele .

## PASUL 5: SELECTAREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE/ALTELE

 Navigați prin meniu mișcând degetul de la stânga la dreapta.



Selecționați meniul ALETELE atingându-l. Meniul ALTELE va apărea.



### Curățare cu abur

Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și reziduurile de mâncare din cuptor. Folosiți această funcție doar după ce cuptorul s-a răcit complet. (Vedeți capitolul CURĂȚARE ȘI ÎNTREȚINERE)

## Decongelare

În acest mod, aerul va circula fără ca nici un element de încălzire să funcționeze. Doar ventilatorul va fi activ. Folosiți această funcție pentru a decongela treptat mâncarea congelată (prăjituri, produse de patiserie, pâine și fructe congelate). Prin selectarea simbolului relevant, puteți specifica tipul de mâncare, greutatea sau timpul de începere și finalizare a decongelării. La jumătatea timpului de decongelare alimentele ar trebui întoarse pe partea cealaltă, amestecate și separate dacă sunt congelate împreună.

## Preîncălzire rapidă

Folosiți funcția de preîncălzire dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită pe cât mai repede posibil. Acest mod nu este potrivit pentru a găti. Când cuptorul se încălzește până la temperatura selectată, procesul de preîncălzire este finalizat și cuptorul este gata pentru a găti folosind modul de gătit selectat.

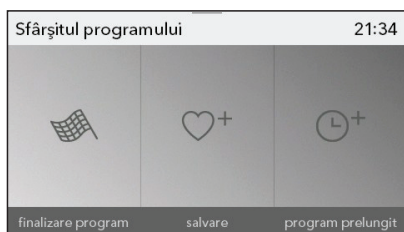
## Încălzirea farfuriilor

Folosiți această funcție pentru a încălzi vesela (farfurii, cești) înainte de a servi mâncarea pentru a o menține caldă mai mult timp. Selectați simbolul pentru a seta temperatura și timpul de începere și finalizare a funcției preîncălzire.

## Regenerare

Acest mod este folosit pentru a reîncălzi mâncarea gătită. Datorită aburului, nu se pierde din calitatea mâncării. Gustul și textura sunt păstrate ca și cum mâncarea ar fi proaspăt gătită. Mai multe feluri de mâncare pot fi regenerare simultan.

Cu această funcție, utilizatorul poate seta începerea și finalizarea procesului de regenerare.



Selectați simbolul și finalizați procesul de gătit. Meniul principal va apărea pe afișaj.



## SISTEM DE SIGURANȚĂ PENTRU COPII

Activați-l atingând simbolul BLOCARE (simbolul cheie). Următorul mesaj va apărea pe afișaj: **"Sistem de siguranță pentru copii activat."** Atingeți tasta din nou pentru a dezactiva sistemul de siguranță pentru copii.



Dacă sistemul de siguranță pentru copii este activat fără a fi setată și o funcție a temporizatorului (doar ceasul va fi afișat), atunci cuptorul nu va funcționa.

Dacă sistemul de siguranță pentru copii este activat după setarea unei funcții a temporizatorului, atunci cuptorul va funcționa normal; totuși, nu va fi posibil să schimbați setările.

Când sistemul de siguranță pentru copii este activat, sistemele (modurile de gătit) sau funcțiile adiționale nu pot fi schimbate.

Doar procesul de gătit/copt/fript poate fi stopat sau oprit.

Sistemul de siguranță pentru copii rămâne activ după ce cuptorul este oprit. Pentru a selecta un nou sistem, trebuie întâi dezactivat sistemul de siguranță pentru copii.



## ILUMINATUL CUPTORULUI

Iluminatul cuptorului este pornit automat când ușa este deschisă sau când este pornit. După finalizarea procesului de gătit, lumina va rămâne aprinsă pentru încă un minut.



## SETAREA CRONOMETRULUI

Cronometrul poate fi utilizat independent de funcționarea cuptorului. Cea mai mare durată posibilă este de 10 ore. La expirarea timpului, un semnal acustic va fi auzit pe care îl puteți opri atingând orice tastă. După un minut, semnalul acustic va fi oprit automat.



Iluminatul și cronometrul pot fi selectate în orice moment atingând partea superioară.



# PASUL 6: ALEGEREA SETĂRIILOR GENERALE

 Navigați prin meniu mișcând degetul de la stânga la dreapta.



Selectați meniul Setări atingându-l.



Când atingeți rândul dorit, mărimea literelor din acel rând se va mări.

## Limbă

Selectați limba pentru text de pe afișaj.

## Timp

Setați ziua după ce aparatul este conectat la rețeaua de electricitate pentru prima dată sau după ce a fost deconectat de la rețea pentru o perioadă mare de timp ( mai mult de o săptămână). Setarea ceasului. Apoi, modul de afișare a ceasului poate fi selectat din câmpul "TIMP": digital sau analog.

## Sunet

Intensitatea semnalului acustic poate fi setată când nu este activată nici o funcție a temporizatorului (este afișată doar ziua). În acest meniu, alegeți între următoarele două opțiuni: intensitatea sunetului și durata alarmei.

## Afișaj

În acest meniu, puteți seta următoarele:

**Luminozitatea/reglarea intensității afișajului**

**Modul de noapte** - specificați timpul până la care doriți ca afișajul să fie oprit.

## Alte setări

Opriți iluminatul;  
cuptorului Resetați la;  
setările din fabrică;  
Curățare Duritate Apă.



După o pană de curent sau după oprirea aparatului toate setările extra ale utilizatorului sunt reluate.

# DESCRIERI ALE SISTEMELOR (MODURI DE GĂTIT) ȘI TABELE PENTRU GĂTIT

---

Dacă mâncarea dorită nu se găsește în tabelul pentru gătit, căutați informația la feluri de mâncare asemănătoare. Informația afișată se referă la gătitul pe un singur nivel.

Este indicat un interval de temperatură. Începeți cu o temperatură mai joasă și creșteți-o dacă observați că mâncarea nu este rumenită suficient.

Timpul de gătit este aproximativ și poate varia în funcție de condiții.

**Preîncălziți cuptorul doar când** este cerut de rețeta din tabelele din acest manual de instrucțiuni. Încălzirea unui cuptor gol consumă foarte multă energie. Astfel, coacerea mai multor tipuri de produse de patiserie sau mai multe pizza succesiv vă vor ajuta să economisiți mai multă energie întrucât cuptorul a fost deja preîncălzit.


Folosiți foi de copt și tăvi din silicon negru sau cu înveliș de email întrucât acestea conduc căldura foarte bine.

Când folosiți hârtie de pergament, asigurați-vă este rezistentă la temperaturi înalte.

Când gătiți bucăți mari de carne sau produse de patiserie, se degajează mult abur în interiorul cuptorului, care, în schimb, poate crea condens pe ușa cuptorului. Este un fenomen normal care nu afectează funcționarea aparatului. După procesul de gătit, ștergeți ușa și ușa de sticlă

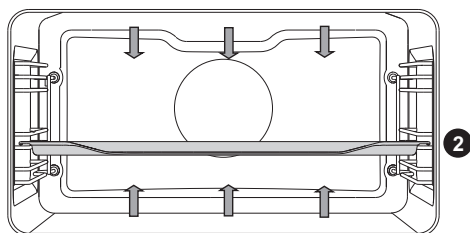
**Opriți cuptorul cu aproximativ 10 minute înainte de finalul procesului de gătit** pentru a economisi energie, utilizând căldura acumulată.

Nu răciți mâncarea în cuptorul închis pentru a putea preveni condensul.

 **Asteriscul (\*) din tabel înseamnă că preîncălzirea cuptorului trebuie să se facă cu sistemul selectat.**

## SISTEME DE GĂTIT

### ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR



Elementele de încălzire din partea superioară și din tavanul cuptorului vor emana căldură uniform în interiorul cuptorului.

#### Frigerea cărnii:

Folosiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau fontă. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite întrucât reflectă puternic căldura.

Folosiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau oțel inoxidabil. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
Friptură de porc	1500	1	180-200	90-120
Pulpă de porc	1500	1	180-200	110-140
Ruladă de porc	1500	2	180-200	90-110
Friptură de vită	1500	1	170-190	120-150
Ruladă de vițel	1500	2	180-200	80-100
Mușchi de miel	1500	1	180-200	60-80
File de iepure	1000	2	180-200	50-70
Rasol de căprioară	1500	1	180-200	90-120
Rulouri carne	/	2	180-200	15-30
<b>PEȘTE</b>				
Pește înăbușit	1000g/bucată	2	190-210	40-50

## Foietaj:

Folosii doar un singur nivel si tavi sau foi de copt negre. In foi de copt sau tavi deschise la culoare, foietajul nu se va rumeni bine, intrucat acestea reflecta caldura. Intotdeauna plasați tava de copt pe gratar. Daca folositi tava pentru copt furnizata, indepartati gratarul. Timpul de gatit va fi mai scurt daca se preincalzeste cuptorul.

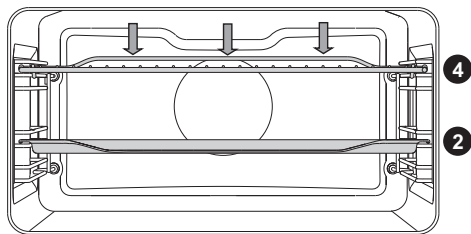
Tipul de mancare	Ghid (din partea inferioara)	Temperatura (°C)	Timp de gatit (min)
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Paine alba, 1 kg*	2	220	10-15
		180-190	30-40
Paine de hrisca, 1 kg*	2	180-190	50-60
Paine din cereale integrale, 1 kg*	2	180-190	50-60
Paine de secară, 1 kg *	2	180-190	50-60
Paine alac, 1 kg*	2	180-190	50-60
Sufleu dulce	2	170-190	40-50
Chifle *	2	190-210	20-30
Tort de nuci	1	170-180	50-60
Pandispan	1	160-170	30-40
Macarons (produse de patiserie pe baza de beza)	2	130-150	15-25
Rulouri cu legume	2	190-200	25-35
Rulouri de fructe	2	190-200	25-35
Produse de patiserie mici facute din aluat dospit	2	200-210	20-30
Pirozhki cu varza *	2	190-200	25-35
Prajitura cu fructe	1	130-150	80-100
Biscuiti cu beza	2	80-90	110-130
Rulouri cu jeleu (Buchtel)	2	170-180	30-40

Sfat	Utilizare
<b>Este prăjitura gata?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Înțepați prăjitura cu o scobitoare de lemn sau frigăruie. Dacă nu rămân urme pe scobitoare sau frigăruie când o scoateți afară, prăjitura este gata.</li> </ul>
<b>Totul s-a lăsat?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verificați rețeta.</li> <li>Data viitoare, folosiți mai puțin lichid.</li> <li>Notați timpul de amestecare când folosiți mixere sau blendere mici.</li> </ul>
<b>Prăjitura este prea moale în partea inferioară?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Folosiți o tavă de copt sau de culoare închisă.</li> <li>Plasați foaia de copt cu un ghidaj mai jos și aprindeți elementul de încălzire inferior aproape de finalul.</li> </ul>
<b>Tortul cu umplură moale nu este bine făcut?</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Creșteți temperatura și prelungiți timpul de coacere.</li> </ul>



Nu inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.

## GRĂTAR MARE, GRĂTAR



Când gătiți pe grătarul mare, elementul de încălzire superior și elementul de încălzire pentru grătar de pe partea de sus a cuptorului vor funcționa.

Când gătiți pe grătarul normal (nu mare), doar elementul de încălzire pentru grătar, o parte a setului mare de grătar, va funcționa.

Temperatura maximă permisă: 230°C.

Preîncălziți elementul de încălzire pe infraroșu (grătar) timp de cinci minute.

Supravegheați permanent procesul de gătit. Carnea se poate arde repede din cauza temperaturii mari.

Frigerea pe grătar este potrivită pentru gătitul crocant și cu grăsime puțină a cârnaților, cărnii și peștelui (fripturi, escalop, friptură sau file de somon etc.) sau a pâinii prăjite.

Când gătiți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei. Carnea nu se va mai lipi de el și inserați-l în cel de-al patrulea ghidaj. Inserați tava pentru colectarea picăturilor în primul sau al doilea ghidaj. Când frigeți în tava de copt, asigurați-vă că este suficient lichid în tava ca să nu se ardă.

Întoarceți carnea în timpul gătirii.

După ce ați preparat pe grătar, curățați cuptorul, accesoriile și ustensilele.

### Tabel pentru pregătirea pe grătar - grătar mic

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
Friptură de vită, în sânge	180g/bucată	3	230	20-25
File din ceafă de porc	150g/bucată	3	230	25-30
Cotlete	280g/bucată	3	230	30-35
Cârnați pe grătar	70g/bucată	3	230	20-25
<b>PÂINE PRĂJITĂ</b>				
Pâine prăjită	/	3	230	5-10
Sandvișuri	/	3	230	5-10

## Tabel pentru prepararea la grătar - grătar mare

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
Friptură de vită, în sânge	180g/bucată	3	230	10-15
Friptură de vită, bine făcută	180g/bucată	3	230	15-20
File din ceafă de porc	150g/bucată	3	230	15-20
Cotlete	280g/bucată	3	230	20-25
Escalop vițel	140g/bucată	3	230	15-20
Cârnați la grătar	70g/bucată	3	230	10-20
Ruladă din carne în stil bavarez (Leberkäse)	150g/bucată	3	230	15-20
<b>PEȘTE</b>				
Friptură/file de somon	200g/bucată	3	230	15-20
<b>PÂINE PRĂJITĂ.</b>				
6 felii de pâine	/	3	230	1-4
Sandvișuri	/	3	230	2-5

Întotdeauna țineți ușa cuptorului închisă când folosiți elementul de încălzire al grătarului.

Elementul de încălzire al grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului devin foarte fierbinți în timpul pregătirii pe grătar. Folosiți mănuși pentru cuptor și clește pentru carne.

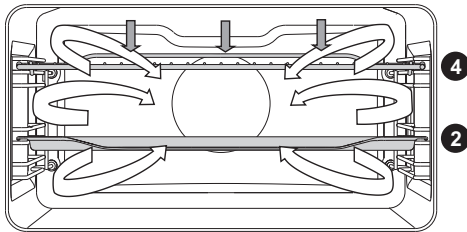


Întotdeauna țineți ușa cuptorului închisă când folosiți elementul de încălzire al grătarului.

Elementul de încălzire al grătarului, grătarul și alte accesorii ale cuptorului devin foarte fierbinți în timpul pregătirii pe grătar. Folosiți mănuși pentru cuptor și clește pentru carne.



## PREGĂTIRE PE GRĂTAR CU VENTILATOR

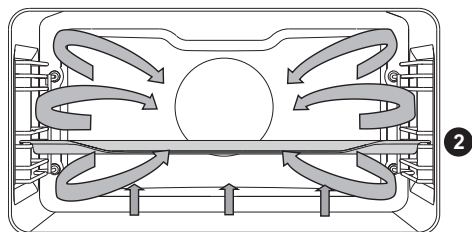


În acest mod de operare, elementul de încălzire pentru grătar și ventilatorul vor funcționa simultan. Potrivit pentru a frige carne, pește și legume.

(Vezi descrierile și sfaturile pentru grătar.)

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
Rață	2000	1	180-200	90-110
Friptură de porc	1500	1	170-190	90-120
Pulpă de porc	1500	1	160-180	100-130
Jumătate de găină	700	1	190-210	50-60
Pui	1500	1	200-220	60-80
Ruladă de carne	1500	1	160-180	70-90
<b>PEȘTE</b>				
Păstrăv	200g/bucată	2	200-220	20-30

## AERUL FIERBINTE ȘI ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR

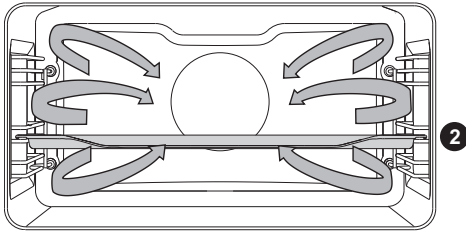


Elementul de încălzire inferior și ventilatorul de aer fierbinte vor funcționa. Potrivit pentru a coace pizza, plăcintă cu mere și prăjituri cu fructe.

(Vezi descriere și sfaturi pentru elementul de încălzire SUPERIOR și INFERIOR.)

Tipul de mâncare	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Plăcintă cu brânză, aluat fraged	2	160-170	6
Pizza *	2	220-230	10-15
Tartă, aluat fraged	1	200-201	50-60
Ștrudel de mere, foietaj	2	180-190	50-60

## AER FIRBINTE 360°



Elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Ventilatorul instalat în peretele din spate al cuptorului face ca aerul fierbinte să circule constant în jurul fripturii sau aluatului.

### Frigerea cărnii:

Folosiiți tigăi sau tăvi cu înveliș de email, din sticlă termorezistentă, lut sau oțel inoxidabil. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite

Aveți grijă să fie suficient de mult lichid în timpul procesului de gătit, astfel încât să nu se ardă carnea. Întoarceți carnea în timpul gătirii. Friptura va fi mai suculentă dacă o acoperiți.

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>				
Friptură de porc, cu șorici	1500	1	170-190	90-120
Pui, întreg	1500	2	180-200	70-90
Rață	2000	1	170-190	120-150
Piept de pui	1000	2	190-210	50-60
Pui umplut	1500	1	190-210	110-130

## Foietaje

Preîncălzirea este recomandată.

Biscuiții pot fi copti în foi de copt subțiri pe câteva nivele, în același timp.

Țineți minte că timpul de gătit diferă chiar dacă foile de copt sunt aceleași. Biscuiții din foaia de copt de deasupra pot fi gata mai repede decât cei de mai jos. Întotdeauna plasați tava de copt pe grătar. Dacă folosiți tava pentru copt furnizată, îndepărtați grătarul.

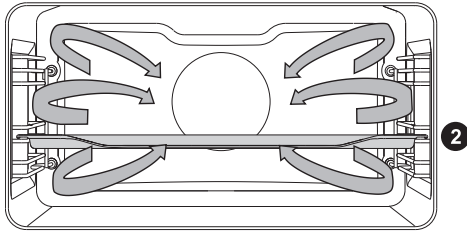
Pentru a se rumeni uniform, asigurați-vă că biscuiții au aceeași grosime.

Tipul de mâncare	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Pandișpan	1	160-170	30-40
Prăjitură sfărâmicioasă	2	170-180	25-35
Prăjitură cu prune	1	160-170	30-40
Ruladă *	2	170-180	15-25
Plăcintă cu fructe, aluat fraged	1	170-180	50-70
Colac	2	170-180	35-50
Ștrudel cu mere	2	180-190	50-60
Pizza *	2	210-220	15-20
Biscuiți, aluat fraged	2	160-170	15-25
Biscuiți, presați *	2	150-160	20-30
Prăjituri mici	2	150-160	20-30
Biscuiți, cu drojdie	2	180-190	20-35
Prăjituri din aluat filo	2	180-190	20-30
Produse de patiserie umplute cu cremă	2	190-200	24-45
<b>PRODUSE CONGELATE</b>			
Ștrudel cu mere și brânză de casă	2	180-190	55-70
Pizza	2	190-200	20-35
Cartofi la cuptor	2	210-220	25-40
Crochete, coapte în cuptor	2	210-220	20-35



**Nu inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.**

## GĂTITUL ECO



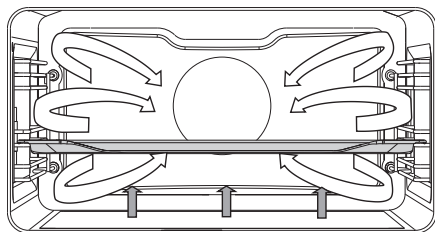
Elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Ventilatorul instalat în peretele din spate al cuptorului asigură faptul că aerul fierbinte circulă constant în jurul fripturii sau aluatului.

Tipul de mâncare	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
<b>CARNE</b>			
Friptură de porc, 1 kg	1	200-201	110-130
Friptură de porc, 2 kg	1	200-201	130-150
Friptură de vită 1 kg	1	210-220	100-120
<b>PEȘTE</b>			
Pește întreg, 200g/bucată	2	200-201	40-50
File pește, 100 g/bucată	2	210-220	25-35
<b>PRODUSE DE PATISERIE</b>			
Biscuiți presați	2	180-190	20-30
Brioșe mici	2	190-200	30-35
Ruladă	2	200-201	15-25
Plăcintă cu fructe, aluat fraged	1	190-200	55-65
<b>FELURI DE MÂNCARE GRATINATE</b>			
Cartofi gratinați	2	190-200	40-50
Lasagna	2	200-201	45-55
<b>PRODUSE CONGELATE</b>			
Cartofi prăjiți	2	220-230	35-45
Medalion de pui, 0.7 kg	2	220-230	30-40
Batoane de pește, 0.6 kg	2	220-230	30-40



Nu inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.

## ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR ȘI VENTILATORUL



Acesta este folosit pentru a coace aluat dospit și pentru a conserva fructe și legume. Utilizați cel de-al doilea ghidaj din partea inferioară și o tavă de copt nu foarte adâncă pentru a permite aerului cald să circule pe deasupra vasului.

## CONSERVARE

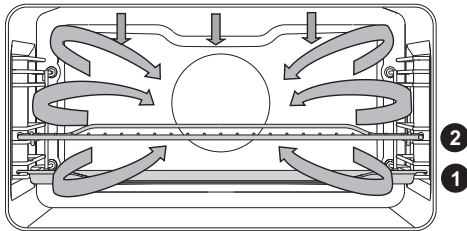
Pregătiți mâncarea ce urmează a fi conservată și borcanele ca de obicei. Folosiți borcane cu inel de cauciuc și capac de sticlă. Nu folosiți borcane cu capace de metal sau recipiente din tablă. Asigurați-vă că borcanele au aceeași mărime, sunt umplute cu același conținut și sunt bine sigilate.

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

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

Tipul de mâncare	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură	Timp de gătit (min)	Temperatura la începerea fierberii	Timpul de repaus în cuptor (min)
<b>FRUCTE</b>					
Căpșune	2	180	40-60	oprire	20-30
Fructe cu sămburi (6x1 l)	2	180	40-60	oprire	20-30
Piure de fructe (6x1l)	2	180	40-60	oprire	20-30
<b>LEGUME</b>					
Castraveți cornișon murați	2	180	40-60	oprire	20-30
Fasole/morcovi (6x 1 l)	2	180	40-60	120 °C, 60 min	20-30

# GĂTITUL AUTOMAT AL CĂRNII - MODUL AUTO RUMENIRE



În modul / sistemul de Auto Rumenire, elementul de încălzire superior va funcționa în combinație cu elementul de încălzire pentru grătar și elementul de încălzire rotund. Este folosit pentru rumenirea tuturor tipurilor de carne.

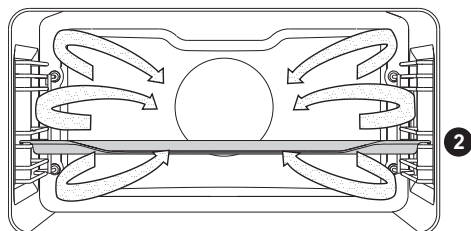
Când pregătiți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei. Carnea nu se va mai lipi de el și inserați-l în cel de-al doilea ghidaj. Inserați tava pentru colectarea picăturilor în primul ghidaj. Când frigeți carnea într-o tavă de copt, introduceți-o în primul ghidaj.

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)	Temperatură interior
Mușchi de vită	1000	2	170-190	60-80	55-75*
Pui, întreg	1500	2	180-200	65-85	85-90
Curcan	4000	2	170-190	150-180	85-90
Friptură de porc	1500	2	170-190	100-120	70-85
Ruladă de carne	1000	2	170-190	50-65	80-85
Vițel	1000	2	170-190	70-90	75-85
Miel	1000	2	180-200	50-70	75-85
Vânat	1000	2	180-200	60-90	75-85
Pește întreg	1000	2	170-190	40-50	75-85
Pulpe de pui	1000	2	190-210	45-55	85-90

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

## SISTEME COMBINATE / SISTEM ABURI

### AER FIERBINTE CU ABUR



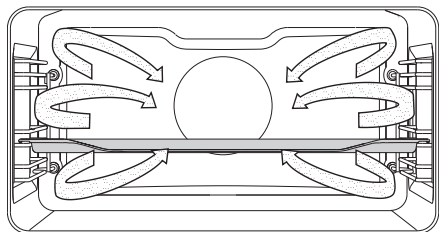
Apa din generatorul de abur intră în cuptor sub formă de abur. În plus, elementul de încălzire central cu ventilator funcționează pentru a oferi o circulație continuă a aerului fierbinte și a aburului.

 Umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă.

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Intensitatea aburului	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Vită/cotlet	1000	1	1	170-190	80-110
Mușchi de vită	1000	1	2	180-200	50-70
Vițel/picior	1000	1	1	180-200	80-110
Miel	1000	1	1	180-200	60-90
Pui, întreg	1500	1	1	180-200	65-85
Pui/piept	1000	2	3	180-200	50-60
Porc/file	1000	1	2	180-200	50-70
Pește	200g/ bucată	2	2	190-210	25-35
Cartofi	1000	2	1	190-210	45-60
Cartofi cu broccoli	1000	2	2	180-200	35-50



## ABUR



Apa din generatorul de abur intră în cuptor sub formă de abur.



Umpleți rezervorul de apă cu apă proaspătă.

## Carne

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Varză murată și cârnați	700	3	100	30-40
Friptură de vită	1000	3	100	40-50
Piept de pui	1000	3	100	20-30
Creveți	1000	3	100	20-30
File de pește	500	3	80	15-20
Friptură de pește	500	3	80	20-25
Pește întreg	400	3	100	20-30
Midii	1000	3	100	15-20
Cârnat Frankfurter	1000	3	85	10-15

## Legume

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Proporție alimente: lichid	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	TimP de gătit (min)
Fasole verde	500	/	3	100	50-60
Fasole boabe	500	1:2	2	100	80-90
Mazăre	500	/	3	100	20-25
Conopidă - întreagă	500	/	3	100	20-30
Conopidă - bucăți	500	/	3	100	15-20
Broccoli - întreg	500	/	3	100	15-25
Broccoli - bucăți	500	/	3	100	15-20
Morcov - întreg	500	/	3	100	20-30
Morcov - cubulețe	500	/	3	100	15-25
Porumb	500	/	3	100	20-30
Năut	500	1:2	2	100	70-80
Fenicul	500	/	3	100	15-25
Gulie	500	/	3	100	20-30
Sfeclă roșie - întreagă	500	/	3	100	50-60
Ardei gras	500	/	3	100	15-20
Ridiche	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
Mangold	500	/	3	100	15-20
Mix de legume	1000	/	3	100	20-30
Varză	500	/	3	100	30-40
Varză chinezească	500	/	3	100	25-35
Vânăță	500	/	3	100	15-20
Dovlecei	500	/	3	100	10-15
Cartofi, întregi	500	/	3	100	30-40
Cartofi, felii	500	/	3	100	25-35

## Paste/orez/cereale

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Proporție alimente: lichid	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Orez alb	200	1:2	2	100	25-35
Orez brun	200	1:2	2	100	60-70
Risotto	Rețetă	1:2	2	100	30-40
Paste	200	1:2	2	100	15-25
Paste din cereale integrale	200	1:2	2	100	15-25
Mei	250	1:1	2	100	25-35
Gnocchi	500	/	3	100	15-25
Găluște	500	/	3	100	15-25
Tortellini	500	/	3	100	20-30
Couscous	500	1:1	2	100	15-20
Ravioli	500	/	3	100	15-20

## Deserturi

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Proporție alimente: lichid	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Topire ciocolată*	200	/	2	50	20-30
Îmbibare/dizolvare gelatină*	1 pachet	/	2	50	15-20
Budincă de orez	Rețetă	1:4	2	100	30-40
Aluat dospit	Rețetă	/	2	40	25-35
Cremă caramel	Rețetă	/	2	100	40-50

\* Acoperiți recipientul cu o folie

## Preparate din ouă



Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (min)
Ouă fierte moi	200	2	100	10-15
Ouă fierte tari	200	2	100	15-20
Ouă poșate	200	2	100	13-17
Omletă	200	2	100	10-15
Omletă cu șuncă	Rețetă	2	100	15-20

## Fructe

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Timp de gătit (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

Tipul de mâncare	Greutate (g)	Ghid (din partea inferioară)	Temperatură (°C)	Durăță decongelare (min)
Carne congelată	500	2	50	40-50
Pui congelat	1500	2	50	50-60
Pește congelat, 200 g/bucată	1000	2	50	35-45
Fructe congelate	500	2	50	10-20
Preparate congelate	1000	2	60	45-60

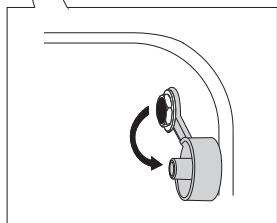
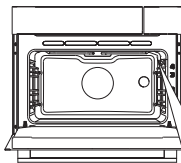
 Pentru a usca interiorul cuptorului, setați aerul cald și încălzitorul inferior () la 170°C pe timp de 15 minute. După terminarea programului, lăsați ușa cuptorului deschisă pe timp de cel puțin două minute pentru a lăsa aburul să iasă și a lăsa interiorul aparatului să se usuce.

## Prăjire cu sonda pentru carne

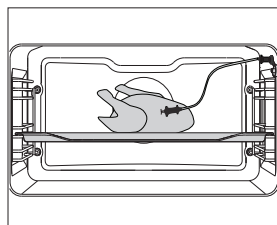
În acest mod, setați temperatura dorită a mâncării. Cuptorul funcționează până când mâncarea atinge temperatura setată. Temperatura este măsurată cu sonda pentru temperatură.



**Sonda pentru carne nu poate fi utilizată cu sistemul microunde.**



**1** Îndepărtați capacul (duza este în colțul superior din dreapta al peretelui cuptorului).



**2** Conectați la priză cablul sondei pentru carne, și introduceți sonda în mâncare. (Dacă sunt activate setări ale temporizatorului, acestea vor fi anulate.)

	195	65
	<b>200 °C</b>	<b>70 °C</b>
	205	75

Alegeți sistemul (elementul de încălzire inferior și ventilatorul).

Vor fi afișate temperatura prestabilă și temperatura sondei. Atingeți tasta START

În timpul gătirii, temperatura crescândă din interior va fi afișată (temperatura dorită poate fi ajustată în timpul procesului de gătit). Când se atinge temperatura dorită, procesul de gătit se va opri.

Un semnal acustic va fi auzit pe care îl puteți opri atingând orice tastă.  
După un minut, semnalul acustic va fi oprit automat. Ceasul va apărea pe afișaj.  
După gătit, înlocuiți capacul.

## Gradul de pregătire al cărnii

TIPUL DE CARNE	Temperatură interior (°C)
<b>VITĂ</b>	
Crud	40-45
În sânge	55-60
Mediu	65-70
Bine făcută	75-80
<b>VIȚEL</b>	
Bine făcută	75-85
<b>PORC</b>	
Mediu	65-70
Bine făcută	75-85
<b>MIEL</b>	
Bine făcută	79
<b>OAIE</b>	
Crud	45
În sânge	55-60
Mediu	65-70
Bine făcută	80
<b>CARNE DE CAPRĂ</b>	
Mediu	70
Bine făcută	82
<b>PUI</b>	
Bine făcută	82
<b>PEȘTE</b>	
Bine făcută	65-70



Folosiți doar sonda special creată pentru cuptorul dumneavoastră.  
Asigurați-vă că sonda nu atinge elementul de încălzire central în timpul gătitului. După procesul de gătit, sonda va fi foarte fierbinte. Aveți grijă să nu vă ardeți.

# ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE



Scoateți din priză aparatul și așteptați să se răcească.

Copiii nu trebuie să curețe aparatul fără a fi supravegheați.

## Email

Curățați emailul cu agenți de curățare lichizi neabrazivi special concepuți pentru asemenea suprafețe. Aplicați detergentul pe o cârpă umedă și curățați suprafața. Apoi, clătiți suprafața cu apă. Nu aplicați detergentul direct pe email.

Nu utilizați agenți de curățare sau bureți abrazivi.

NOTĂ: Suprafața nu trebuie să intre în contact cu spray-uri de curățare pentru cuptor pentru că poate duce la deteriorări vizibile și permanente.

## Învelișul de oțel inoxidabil de pe partea din față a carcasei

(în funcție de model)

Curățați această suprafață doar cu un detergent blând și un burete moale care să nu zgârie emailul. Nu utilizați agenți de curățare abrazivi sau detergenți ce conțin solvenți pentru că pot deteriora emailul carcasei.

## Suprafețe lăcuite și părți din plastic

(în funcție de model)

Curățați butoanele și mânerul ușii cu o cârpă moale și detergent lichid special creat pentru suprafețe lăcuite. Puteți folosi și detergenți special creați pentru asemenea suprafețe conform instrucțiunilor producătorului de detergent.



Suprafața cu înveliș de aluminiu nu trebuie să intre în contact cu spray-uri de curățare pentru cuptor pentru că poate duce la deteriorări vizibile și permanente.

# CURĂȚAREA CONVENȚIONALĂ A CUPTORULUI

Puteți folosi procedura standard de curățare a mizeriei din cuptor (cu detergenți și spray pentru cuptor). După curățare, clătiți bine reziduurile de detergent.)

Curățați cuptorul și accesoriile după fiecare utilizare pentru a preveni mizeria să adere la suprafață. Cea mai ușoară metodă de a îndepărta grăsimea este să folosiți detergent lichid cald, cât cuptorul încă este cald.

În cazul mizeriei și grăsimii greu de curățat, folosiți detergenți convenționali de curățare a cuptorului. Clătiți cuptorul bine cu apă curată pentru a îndepărta toate reziduurile de detergent.

Nu utilizați niciodată detergenți agresivi sau abrazivi, bureți abrazivi, soluții de îndepărtat pete și rugină, etc. Curățați accesoriile (foi și tăvi de copt, grătar etc.) cu apă fierbinte și detergent.

Cuptorul și tăvile de copt sunt acoperite cu un email special pentru o suprafață fină și rezistentă. Acest înveliș special face mi ușoară curățarea la temperatura camerei.



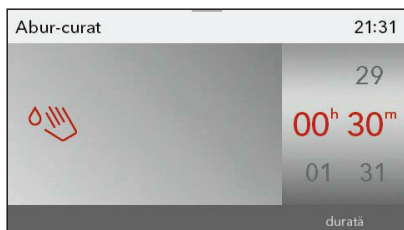
# UTILIZAREA FUNCȚIEI DE CURĂȚARE CU ABURI PENTRU A CURĂȚA CUPTORUL

Înainte de începe programul de Curățare cu Abur, adăugați apă proaspătă în rezervorul de apă.




Alegeți "Funcții adiționale/extra" din meniul principal și selectați simbolul de Curățare cu Aburi.

Confirmați setarea apăsând pe BUTON.



Apăsați tasta START.

 După începerea programului, așteptați până când timpul indicat pe ecran expiră (30 minute).

Când programul de Curățare cu Abur s-a terminat, așteptați să se răcească cuptorul suficient de mult astfel încât să puteți să îl ștergeți prin interior în siguranță, fără să va ardeți.



**Folosiți funcția de Curățare cu Abur după ce cuptorul s-a răcit complet.**

# CURĂȚAREA SISTEMULUI CU ABURI

Curățarea depinde de duritatea apei.

Duritatea apei	°N	Numărul de dungi colorate de pe fâșia de test
Moale	0-3 dH	4 dungi verzi
Ușor dură	3-7 dH	1 dungă roșie
Mediu dură	3-7 dH	2 dungi roșii
Dură	3-7 dH	3 dungi roșii
Foarte dură	3-7 dH	4 dungi roșii


Vă recomandăm să folosiți un agent de curățare a calcarului oferă rezultate mai bune în procesul de curățare a curățare cu aburi.

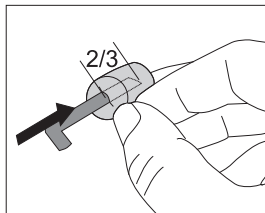
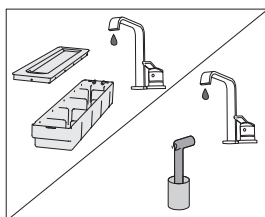
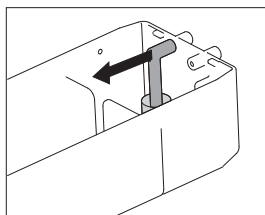
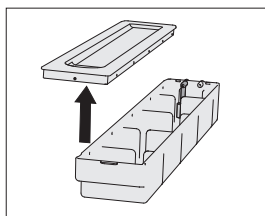
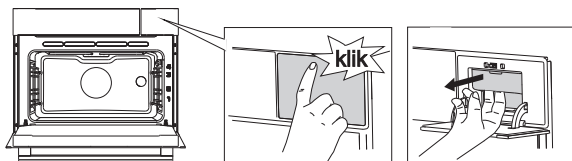
Următoarea notă va apărea pe afișaj: **"Începeți procedura de curățare a calcarului."**

Notele de pe afișaj vă vor ghida pe parcursul procedurii de curățare a calcarului.

1. Adăugați agentul de curățare a calcarului în rezervorul de apă (diluat în apă în proporție de 1:8).
2. Procedura de curățare a calcarului este în desfășurare.
3. Procedura de curățare a calcarului este finalizată. Îndepărtați lichidul, clătiți rezervorul de apă și adăugați apă proaspătă pentru procesul de clătire.
4. Procesul de clătire este finalizat. Curățați rezervorul și ștergeți cuptorul. Curățați și filtrul de spumă (vezi capitolul CURĂȚAREA FILTRULUI DE SPUMĂ).

# CURĂȚAREA FILTRULUI DE SPUMĂ


 De fiecare dată când curățați rezervorul de apă sau curățați de calcar aparatul, curățați și filtrul de spumă.



**1** Deschideți capacul rezervorului de apă.

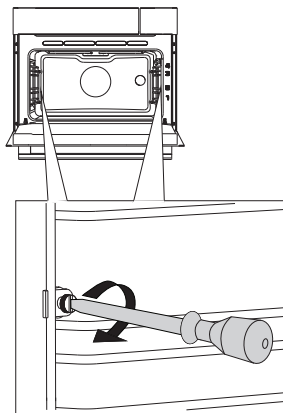
**2** În depărtați țeava de intrare din imbinarea de țevi.

**3** Curățați țeava cu filtrul de spumă sub jet de apă. Clățiți spuma Curățați în așa fel încât să nu rămână impurități vizibile pe ea. Astfel, vă asigurați că aparatul funcționează corect și păstrează aroma proaspătă și mirosul mâncării.

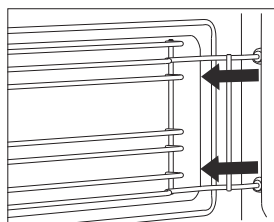
 Dacă filtrul de spumă este desprins de pe țeava de intrare, înlocuiți-l prin introducerea țevii pe o lungime de două treimi din lungimea totală de spumă.

# ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA GRILAJELOR

Folosiți doar detergenți convenționali pentru a curăța grilajele.



**1** Desfaceți șurubul.

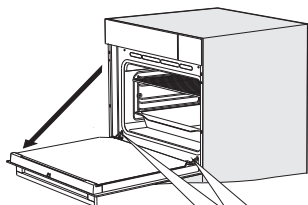


**2** Îndepărtați grilajele din orificiile de pe peretele din spatele cuptorului.

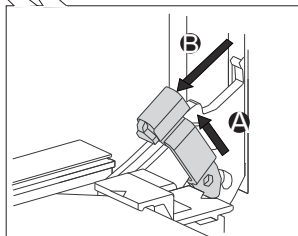


După curățare, strângeți șuruburile pe grilaje cu o șurubelniță.

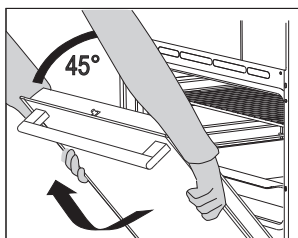
# ÎNLĂTURAREA ȘI INTRODUCEREA UȘII CUPTORULUI




**1** Întâi, deschideți ușa complet (cât de mult se poate).



**2** Ridicați ușor dispozitivele balamalelor și trageți de ușă înspre dumneavoastră.



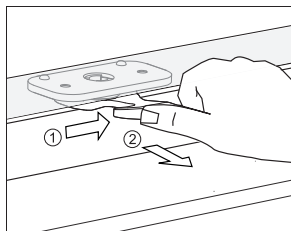
**3** Închideți ușor ușa la un unghi de 45 de grade (în funcție de poziția ușii complet deschise); apoi, ridicați ușa și trageți-o afară.

 Pentru a înlocui ușa, observați ordinea inversă. Dacă ușa nu se deschide sau închide corespunzător, verificați creștăturile de pe balamale. Acestea trebuie să fie aliniate cu cadrul balamalelor.




Când înlocuiți ușa, întotdeauna verificați creștăturile balamalelor să fie corect poziționate pe cadrul balamalelor pentru a preveni închiderea bruscă a balamalei principale care este conectată la un arc principal puternic. Dacă arcul principal este angrenat, există riscul de rănire.

## BLOCARE UȘĂ (în funcție de model)



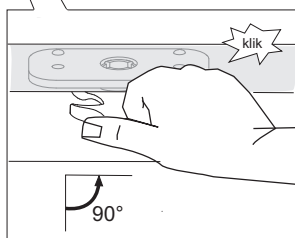
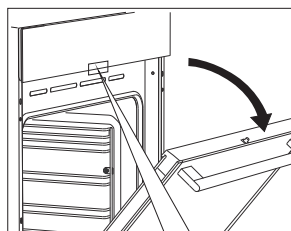
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

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

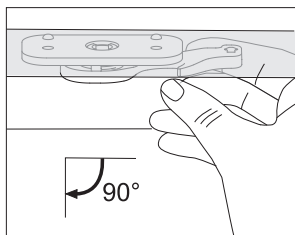
## DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **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.

## DESCHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

Ușa cuptorului este dotată cu un sistem care amortizează forța de deschidere a ușii, începând de la un unghi de 75 de grade.

## ÎNCHIDEREA UȘOARĂ A UȘII (în funcție de model)

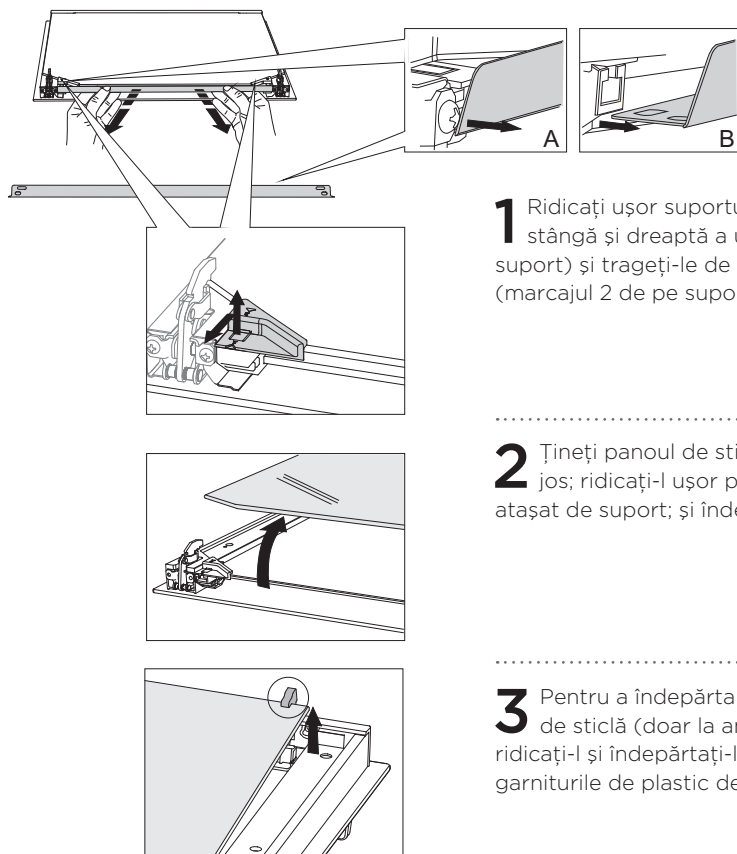
Ușa cuptorului este dotată cu un sistem care amortizează forța de închidere a ușii, începând de la un unghi de 75 de grade. Permite o închidere simplă, silențioasă și ușoară a ușii. Doar împingeți ușor (la un unghi de 15 grade față de poziția ușii închise) și este suficient pentru ca ușa să se închidă automat și ușor.



**Dacă forța aplicată pentru a închide ușa este prea mare, efectul asupra sistemului va trece pe cel de siguranță.**

# ÎNLĂTURAREA ȘI INTRODUCEREA UȘII PANOULUI DE STICLĂ

Ușa panoului de sticlă poate fi curățată pe interior, dar trebuie întâi îndepărtată. Îndepărtați ușa cuptorului (vezi capitolul "Îndepărtarea și înlocuirea ușii cuptorului").



**1** Ridicați ușor suporturile de pe partea stângă și dreaptă a ușii (marcajul 1 de pe suport) și trageți-le de pe panoul de sticlă (marcajul 2 de pe suport).

**2** Țineți panoul de sticlă de marginea de jos; ridicați-l ușor pentru a nu mai fi atașat de suport; și îndepărtați-l.

**3** Pentru a îndepărta al treilea panou de sticlă (doar la anumite modele), ridicați-l și îndepărtați-l. Îndepărtați și garniturile de plastic de pe panou.



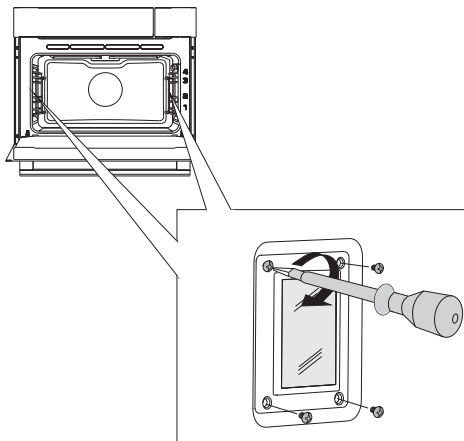
Pentru a înlocui panoul de sticlă, urmași pașii în ordinea inversă. Marcajele (semicercurile) de pe ușă și de pe panoul de sticlă trebuie să se suprapună.



# ÎNLOCUIREA BECULUI

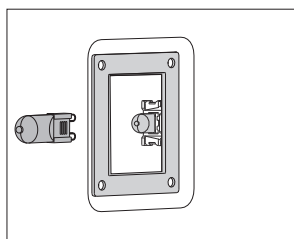
Becul este un consumabil și, deci, nu este acoperit de garanție. Înainte de a schimba becul, îndepărtați tăvile, grilajul și ghidajele.

Folosiți o șurubelniță Phillips. (Bec cu halogen: G24-9 24-230 V, 24-25 W)



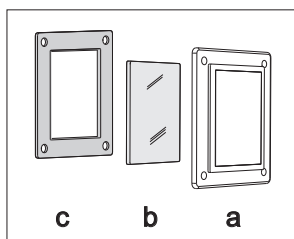
**1** Folosiți o șurubelniță plată pentru a scoate partea care acoperă becul și îndepărtați-o.


NOTĂ: Asigurați-vă că nu deteriorați emailul



**2** Îndepărtați becul cu halogen.

 Protejați-vă pentru a evita arsurile.



 Există o garnitură pe partea care acoperă becul ce nu trebuie îndepărtată. Nu permiteți ca garnitura să fie îndepărtată de pe partea care acoperă becul. Garnitura ar trebui să plieze complet pe peretele cuptorului.

# TABEL REPARARE

Problemă/eroare	Soluție
<b>Senzorii nu răspund, afișajul este blocat.</b>	Deconectați aparatul de la rețeaua de electricitate timp de câteva minute (desfaceți siguranța sau închideți întrerupătorul principal); apoi reconectați aparatul și
<b>Siguranța din casa dumneavoastră sare des.</b>	Sunați un tehnician de service.
<b>Iluminatul cuptorului nu funcționează.</b>	Procesul de schimbare a becului este descris în capitol.
<b>Produsele de patiserie nu</b>	Curățare și întreținere
<b>Codul de eroare este afișat: ERRXX ...</b> <b>* XX arată numărul/codul de eroare.</b>	Este o eroare în modulul electronic de funcționare. Deconectați aparatul de la rețeaua de electricitate timp de câteva minute. Apoi, reconectați-l și setați ora. Dacă eroarea încă apare, sunați un tehnician.
<b>Apa nu este pompată în sistemul de abur.</b>	Verificați nivelul apei în rezervorul de apă Nu este apă suficientă în rezervorul de apă Asigurați-vă tuburile de pe spatele rezervorului de apă și orificiile nu sunt înfundate.

Dacă problema persistă în ciuda efectuării pașilor de mai sus, sunați un tehnician autorizat. Orice reparație ce rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu va fi acoperită de garanție. În acest caz, utilizatorul va acoperi costul reparației.



**Înainte de a fi reparat, deconectați aparatul de la rețeaua de electricitate (îndepărtați siguranța sau scoateți-l din priză).**

# ELIMINARE

---



Ambalajul este realizat din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a afecta mediul înconjurător. În acest scop, ambalajele sunt etichetate corespunzător.

**Simbolul** de pe produs sau de pe ambalaje indică faptul că produsul nu ar trebui să fie tratat ca un deșeu menajer obișnuit. Produsul trebuie dus la un centru autorizat de colectare a deșeurilor electrice și de procesare a echipamentelor electronice.

Eliminarea corectă a produsului previne orice efect negativ asupra mediului înconjurător și asupra sănătății oamenilor care ar putea apărea în cazul în care produsul nu este eliminat corect. Pentru detalii despre eliminarea și procesarea produsului, vă rugăm contactați organul municipal relevant responsabil de administrarea deșeurilor, serviciul local de eliminare a deșeurilor sau magazinul de unde ați cumpărat produsul.

*Ne rezervăm dreptul de a face orice schimbare în instrucțiunile de utilizare.*

COMBI STEAM\_45\_TFT



601232

ro (05-18)