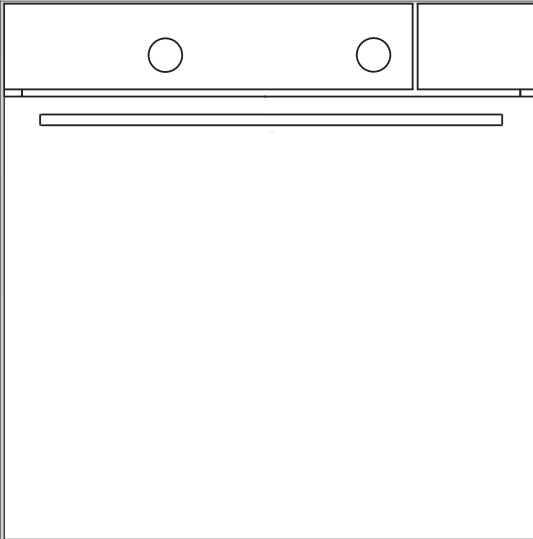


RO

**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><br>6 Înainte de a conecta cuptorul<br>.....<br><b>7 CUPTOR COMBINAT CU ABURI</b><br>11 Specificații tehnice<br>12 Unitatea de control  | <b>INTRODUCERE</b>  |
| <b>14 ÎNAINTE DE A UTILIZA APARATUL PENTRU PRIMA DATĂ</b><br>14 Gătitul la aburi<br>.....<br><b>15 UMLEREA REZERVORULUI DE APĂ</b>   | <b>PREGĂTIREA<br/>APARATULUI<br/>PENTRU PRIMA<br/>UTILIZARE</b> |
| <b>16 PAȘII PROCESULUI DE GĂTIT (1-6)</b><br>16 PASUL 1: PORNIRE ȘI SETĂRI<br>20 PASUL 2: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIT<br>22 PASUL 3: ALEGEREA SETĂRIILOR<br>26 PASUL 4: SELECTAREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE<br>27 PASUL 5: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIT<br>27 PASUL 6: OPRIREA CUPTORULUI<br>.....<br><b>28 DESCRIERI ALE SISTEMELOR (MODURI DE GĂTIT) ȘI TABELE<br/>PENTRU GĂTIT</b>                                 | <b>PAȘII PENTRU<br/>GĂTIT</b>                                   |
| <b>49 ÎNTREȚINERE ȘI CURĂȚARE</b><br>50 Curățarea convențională a cuptorului<br>51 Utilizarea funcției de curățare cu aburi pentru a curăța cuptorul<br>52 Curățarea sistemului cu aburi<br>53 Curățarea filtrului de spumă<br>54 Îndepărtarea și curățarea ghidajelor de sârmă<br>55 Înlăturarea și introducerea ușii cuptorului<br>58 Înlăturarea și introducerea ușii panoului de sticlă<br>59 Înlocuirea becului | <b>ÎNTREȚINERE ȘI<br/>CURĂȚARE</b>                              |
| <b>60 TABEL REPARARE</b>   | <b>REMEDIERE<br/>DEFECȚIUNI</b>                                 |
| <b>61 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.

**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 formarea de condens.



### ATENȚIONARE!

Risc de arsuri și de deteriorare a aparatului.

• Aburul rezultat poate provoca arsuri. Aveți grijă când deschideți ușa aparatului când funcția este activată. Aburul poate ieși.



### ATENȚIONARE!

Folosiți doar apă drept lichid. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau apă distilată

## ÎNAINTE DE A CONECTA CUPTORUL

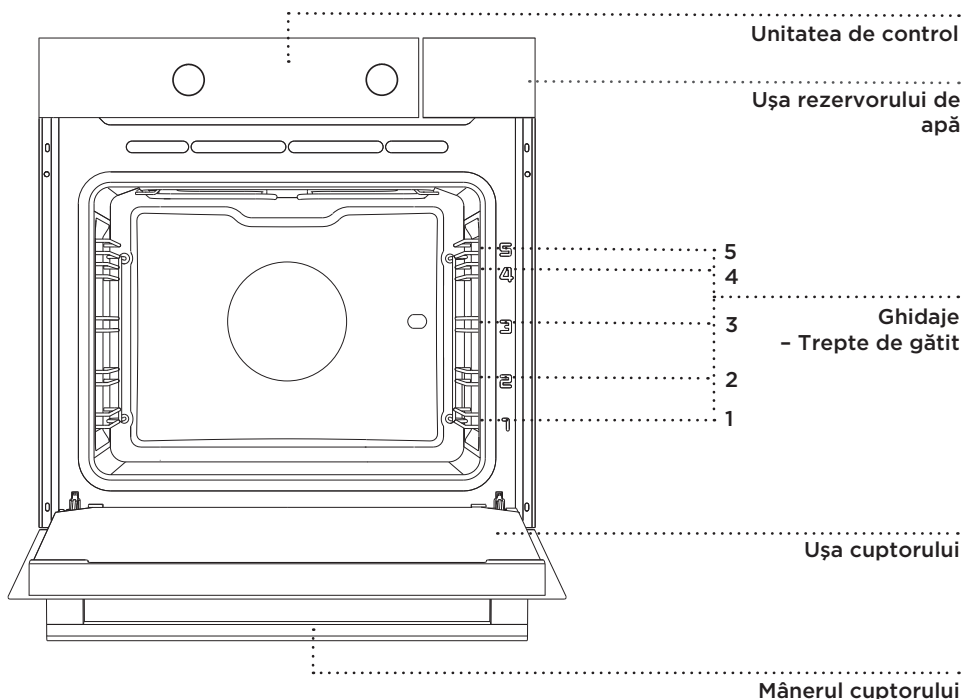


**Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare înainte de conectarea aparatului. Reparațiile sau orice revendicare de garanție care rezultă din conectarea sau utilizarea incorectă a aparatului nu sunt acoperite de garanție.**

# CUPTOR 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 SĂRMĂ

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.

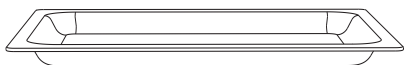
## VENTILATOR PENTRU RĂCIRE

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

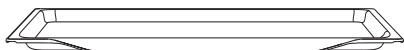
## FUNȚIONARE PRELUNGITĂ A VENTILATORULUI PENTRU RĂCIRE

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.



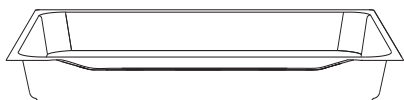
**GRĂTARUL** este folosit pentru preparare la grătar sau ca suport pentru o tigaie, tavă de copt sau vas de copt ce conține mâncare.



**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.

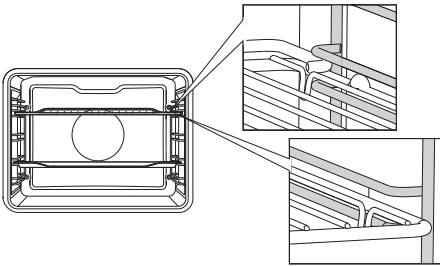
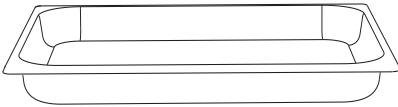
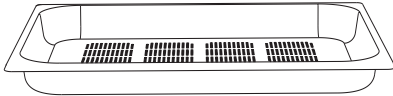


**TAVA DE COPT ADÂNCĂ** se folosește pentru pregătirea fripturii și pentru coacerea produselor moi de patiserie. De asemenea, poate fi folosită și ca tavă pentru captarea picăturilor.

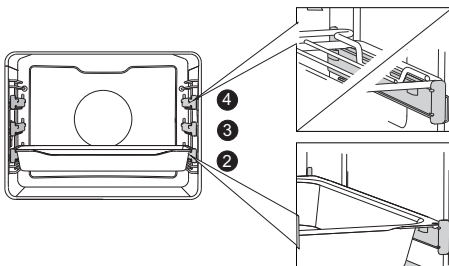


 Nu plasați niciodată în timpul gătitului tava pentru copt în prima glisieră, cu excepția situațiilor în care preparați la grătar sau când folosiți rotisorul și nici când folosiți tava adâncă drept tavă pentru colectarea picăturilor.


 **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.**

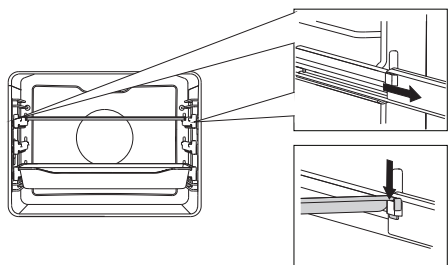


În cazul ghidajelor de sârmă, tava trebuie introdusă în șanțul dintre cele două profile de sârmă.



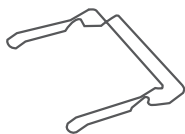
Cu ajutorul indicatorilor telescopici extensibili, prima dată scoateți glisierile de pe primul nivel și plasați grătarul sau tava de copt pe ele. Apoi, împingeți-le cu mâna cât de mult posibil.

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



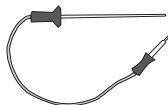
### **BARA DE SINCRONIZARE**

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.

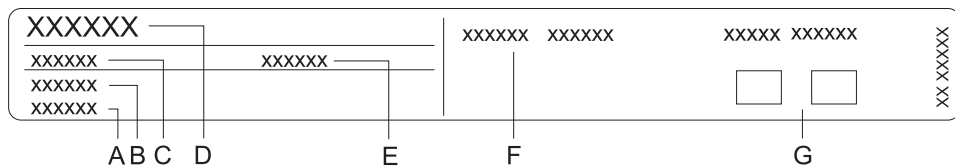
**BLOCAREA MECANICĂ A UȘII** previne deschiderea ușii cuptorului până când elementul de blocare este eliberat. Pentru a o deschide, apăsați ușor cu degetul mare către dreapta în timp ce trageți de ușă înspre exterior.



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

# SPECIFICAȚII TEHNICE

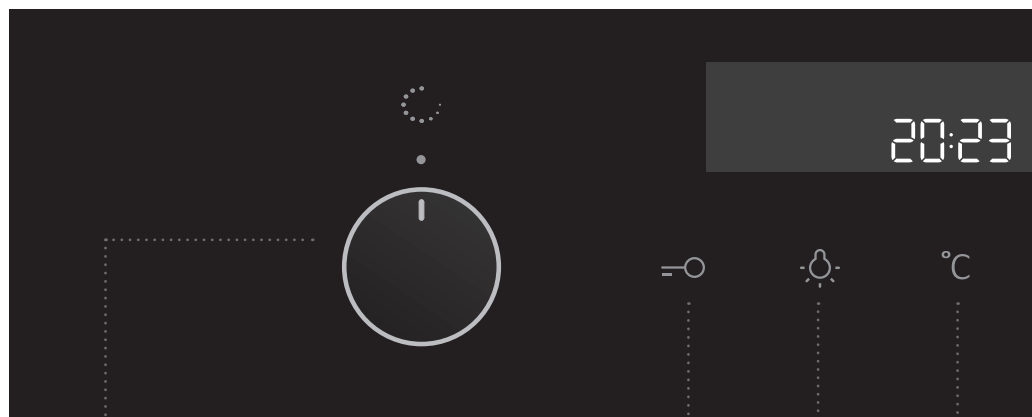
(ÎN FUNCȚIE DE MODEL)



- 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** SISTEM BUTON  
SELECTOR  
(în funcție de model)

**2** TASTĂ CUPTOR  
/ PROTECȚIE  
COPII

**3** ILUMINAT  
APRINS TASTĂ  
OPRIRE

**4** TASTĂ PORNIRE  
TEMPERATURĂ

## NOTĂ:

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



## 5 TEMPORIZATOR PROGRAM

Durata gătitului

Finalizare gătit

Alarmă

Ceas

## 6 TASTĂ START/ STOP

**Folosiți această  
tastă pentru a porni  
sau opri programul .**

## 7 BUTON SETĂRI (-/+)

Folosiți acest buton  
pentru a seta timpul,  
temperatura.

## 8 AFIȘAJ INFORMAȚII GĂTIT ȘI CEAS

### 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.

# 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.

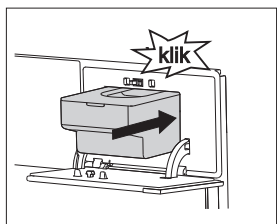
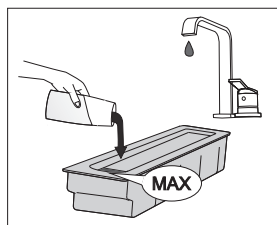
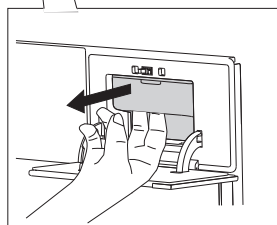
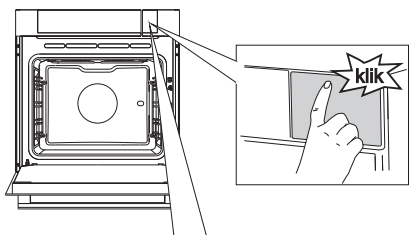
# UMPLEREA REZERVORULUI DE APĂ

Rezervorul permite o sursă independentă de apă la sistemul de producere a aburilor. Volumul rezervorului este de aproximativ 1,3 litri (nivelul maxim de apă - verificați marcajul). Această cantitate de apă permite un timp de gătit de aproximativ 3 ore la ciclul maxim de gătit (sistemul de aer cald cu aburi la "valoarea maximă").

 Curățați rezervorul de apă înainte de prima utilizare.



**Umpleți întotdeauna rezervorul de apă cu apă curată și rece de la sursa de alimentare, apă îmbuteliată fără aditivi, sau apă distilată adecvată pentru consum la gătit. Apa care este introdusă în rezervorul de apă trebuie să fie la temperatura de 20 °C (+/- 10 °C).**



**1** Apăsați în zona marcată cu autocolant pentru a deschide ușa rezervorului.



Autocolantul poate fi înlăturat ulterior.

**2** Scoateți rezervorul de apă din carcasă, prinzându-l în zona de deschizătură.

**3** Ridicați capacul. Spălați rezervorul cu apă. Reasamblați rezervorul. Înainte de utilizare, adăugați apă proaspătă până la marcajul MAX al rezervorului.

**4** Împingeți rezervorul de apă în carcasă, până în poziția finală (până ce auziți un clic scurt). Apoi, apăsați ușa rezervorului pentru a o închide.



După încheierea procesului de gătit, restul de apă din sistemul de abur va fi pompat înapoi în rezervorul de apă. Capacul și rezervorul pentru apă pot fi spălate cu agenți de curățare lichizi sau în mașina de spălat vase.

# PAȘII PROCESULUI DE GĂTIT (1-6)

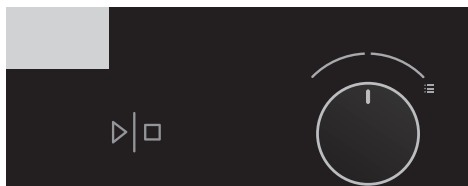
---

## PASUL 1: PORNIRE ȘI SETĂRI


După conectarea la rețeaua electrică sau după o pană de curent îndelungată, 12:00 va lumina intermitent pe afișaj, iar simbolul se va aprinde.

All settings as follows:

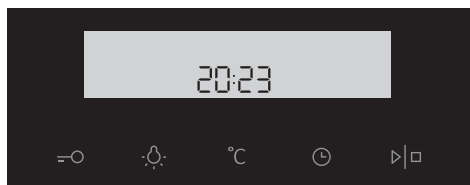
### SETAREA CEASULUI




**1** Rotiți BUTONUL DE SETĂRI (-/+ ) și setați prima dată minutele; apoi, cursorul se va muta la ore. După trei secunde, setările vor fi salvate.

 Rotirea mai amplă a butonului spre dreapta sau spre stânga va duce la schimbarea mai rapidă a setărilor.

.....



**2** Confirmați apăsând START/ STOP. Dacă nu se apasă niciun buton în următoarele trei secunde, setarea se va memora automat.

 Cuptorul va funcționa și dacă ceasul nu este setat. Totuși, setările temporizatorului nu sunt valabile în acest caz. ( a se vedea capitolul: SETAREA FUNCȚIILOR TEMPORIZATORULUI).

După câteva minute în care nu este folosit, aparatul va intra automat în modul standby.



## SETĂRI

Pentru a modifica setările, rotiți butonul de setări spre dreapta și mențineți-l astfel pentru 3 secunde. Apăsați simbolul start/stop pentru a derula setările sau parametrii respectivi. Pentru a schimba un parametru, rotiți butonul de setări spre dreapta sau spre stânga.

## NIVEL DE LUMINOZITATE

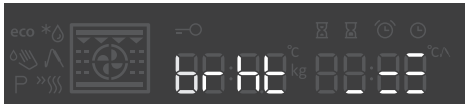
Alegeți între cele trei opțiuni diferite de luminozitate. Nivelul mediu este setarea din fabrică. Puteți seta nivelele rotind butonul.



Nivel scăzut al luminozității



Nivel mediu al luminozității



Nivel maxim al luminozității

## VOLUMUL SONOR

Nivelul mediu este setat din fabrică. Nivelul volumului poate fi setat rotind butonul.



Nivel scăzut al volumului



Nivel mediu al volumului setat din fabrică



Nivel maxim al volumului







Volum oprit

## DURITATEA APEI (valabil doar pentru cuptoarele cu abur)

Înainte de prima utilizare, efectuați un test de duritate a apei.

Întroduceți banda de testare (furnizată împreună cu aparatul) în apă timp de o (1) secundă. Așteptați un minut și verificați numărul de liniuțe apărut pe hârtie. Introduceți informațiile cu privire la numărul de liniuțe pe aparat.

|  |               |                |       |
|--|---------------|----------------|-------|
|  | 4 benzi verzi | Moale          | Hrd 1 |
|  | 1 bandă roșie | Duritate slabă | Hrd 2 |
|  | 2 benzi roșii | Duritate medie | Hrd 3 |
|  | 3 benzi roșii | Dură           | Hrd 4 |
|  | 4 benzi roșii | Foarte dură    | Hrd 5 |

Puteți alege între cinci opțiuni diferite privind nivelele de duritate a apei. Nivelul 5 de duritate a apei este setarea din fabrică. Setarea poate fi ajustată rotind butonul.



## DETARTAREA (valabil doar pentru cuptoarele cu abur)

Puteți activa procesul de detartrare selectând cu ajutorul butonului rotitor „on” sau „off” și confirmarea se face apăsând start/stop. Setarea din fabrică este „on”.



PASUL 1- Adăugați produsul de detartrat în rezervorul de apă.

PASUL 2 -Procesul de tartrare este complet. Scoateți lichidul, clătiți rezervorul de apă și adăugați apă proaspătă pentru procesul de clătire.



PASUL 3/Sfârșit - Procesul de clătire este complet. Curățați rezervorul și ștergeți cuptorul.

De asemenea, curățați filtrul de spumă (a se vedea capitolul CURĂȚARE FILTRU DE SPUMĂ)

## SFÂRȘIT

Apăsați simbolul start/stop pentru a ieși din meniul de setări și pentru a vă întoarce la modul standby. De asemenea, pentru a ieși din meniul setări, puteți să rotiți butonul de selecție spre stânga și să țineți apăsat pentru 3 secunde sau să rotiți butonul de sistem.

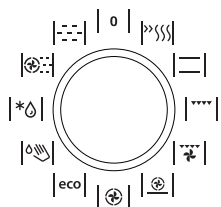


Pentru a schimba setările, rotiți spre dreapta butonul de setări și țineți apăsat trei secunde. Apăsați simbolul start/stop pentru a derula setările și parametrii respectivi. Pentru a schimba un parametru, rotiți spre dreapta sau spre stânga butonul de setări.



După o pană de curent sau după ce aparatul este oprit, funcția de setări adiționale se păstrează pentru nu mai mult de câteva minute. Ulterior, toate setările, cu excepția volumului sonor și a "sistemului de siguranță pentru copii" vor fi restabilite la setările din fabrică.

## PASUL 2: ALEGEREA SISTEMULUI DE GĂTIT








Rotiți butonul ( dreapta și stânga) pentru a selecta O SISTEMUL DE GĂTIT (vezi tabelul programelor). Pictograma selectată va apărea pe afișaj.



Setările pot fi de asemenea schimbate în timpul funcționării.

| SISTEM                  | DESCRIERE   | PRESETAȚI TEMPERATURĂ (°C) | MIN - MAX TEMPERATURĂ (°C) |
|-------------------------|---|----------------------------|----------------------------|
| <b>SISTEME DE GĂTIT</b> |   |                            |                            |
|                         | <b>PREÎNCĂLZIRE</b><br>Folosiți această funcție dacă doriți să încălziți cuptorul la temperatura dorită cât mai curând posibil. Această funcție nu este potrivită pentru a găti mâncare. Când cuptorul se încălzește la temperatura dorită, procesul de preîncălzire este finalizat.  | 160                        | 30-230                     |
|                         | <b>ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE SUPERIOR ȘI INFERIOR</b><br>Elementele de încălzire de pe partea inferioară și din tavanul cuptorului vor emite căldura uniform în interiorul cuptorului. Foietajul sau carnea pot fi coapte/ rumenite doar pe un singur nivel de înălțime.   | 200                        | 30-230                     |
|                         | <b>GRĂȚAR</b><br>Elementul de încălzire superior și cel al grătarului vor funcționa. Căldura este emisă direct de elementul de încălzire al grătarului instalat în tavanul cuptorului. Pentru a intensifica efectul de încălzire, este activat și elementul de încălzire superior. Această combinație este folosită pentru prepararea pe grătar a tartinelor, cărnii sau cârnaților de bere și pentru pâine coaptă. | 230                        | 30-230                     |
|                         | <b>PREGĂTIRE PE GRĂȚAR CU VENTILATOR</b><br>Elementul de încălzire pentru grătar și ventilatorul vor funcționa. Această combinație este folosită pentru a pregăti pe grătar 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                        | 30-230                     |
|                         | <b>AER FIERBINTE ȘI ELEMENT DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR</b><br>Elementul de încălzire inferior, cel rotund și ventilatorul de aer fierbinte vor funcționa. Acest sistem este folosit pentru a coace pizza, foietaj moale, prăjituri cu fructe, aluat dospit și aluat fraged.  | 200                        | 30-230                     |

| SISTEM  | DESCRIERE   | PRESETAȚI<br>TEMPERATURĂ<br>(°C) | MIN - MAX<br>TEMPERATURĂ<br>(°C) |
|---|---|----------------------------------|----------------------------------|
| <b>SISTEME DE GĂTIT</b>   |   |                                  |                                  |
|    | <b>AER FIERBINTE</b><br>Elementul de încălzire rotund și ventilatorul vor funcționa. Ventilatorul instalat în spatele cuptorului face ca aerul fierbinte să circule în jurul fripturii sau foietajului. Acest model este folosit pentru rumenirea mâncării și pentru a coace aluaturi pe mai multe nivele simultan.   | 180                              | 30-230                           |
| <b>eco</b>  | <b>GĂTIT ECO <sup>1)</sup></b><br>În acest mod, energia consumată în timpul procesului de gătit este optimizată. Acest mod este folosit pentru rumenirea cărnii și pentru coacerea aluaturilor.   | 180                              | /                                |
|    | <b>CURĂȚARE CU ABUR</b><br>Aburul este eliberat în cuptor pentru a înnuia impuritățile. Folosiți această funcție pentru a îndepărta petele și reziduurile de mâncare din cuptor.  | 70                               | /                                |
| <b>SISTEM AUTOMAT</b>   |   |                                  |                                  |
|    | <b>DECONGELARE</b><br>Aerul circulă fără a fi activat un element de încălzire. Doar ventilatorul va fi activat. Acesta este folosit pentru a decongela treptat alimente înghețate.  | /                                | /                                |
| <b>SISTEME COMBinate/ SISTEME CU ABUR</b>   |   |                                  |                                  |
|    | <b>COMBI ABUR+AER FIERBINTE</b><br>Folosit pentru coacere și decongelare Permite o gătire eficientă și rapidă fără a schimba culoarea sau forma alimentului.<br>Sunt disponibile trei opțiuni:<br>- RIDICAT: pentru a pregăti escalop, friptură și bucăți mari și mici de carne<br>- MEDIU: reîncălzirea alimentelor reci/ înghețate, pregătirea fileurilor de pește și legumelor gratinate.<br>- SCĂZUT: gătirea bucăților mari de mâncare (friptură, pui întreg, aluat dospit ( pâine și chifle), lasagna, etc. | 160                              | 30-230                           |
|  | <b>ABUR <sup>2)</sup>/ SOUS VIDE</b><br>Acest sistem este folosit pentru a găti carne, legume, fructe și garnituri.<br>Reprezintă o metodă de gătit 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.  | 100                              | 40-100                           |

<sup>1)</sup> Este de asemenea folosit pentru determinarea clasei de eficiență a energiei conform standardului EN60350-1.

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

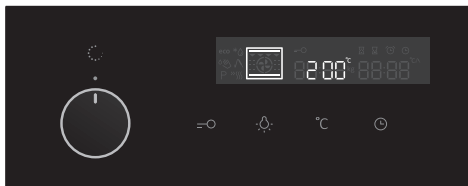
<sup>2)</sup> Reglarea temperaturii

# PASUL 3: ALEGEREA SETĂRILOR

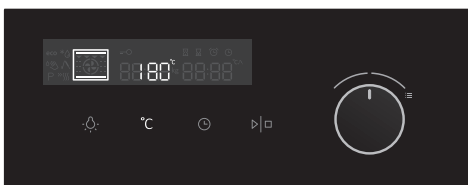
Fiecare sistem de gătit are caracteristici de bază sau setări din fabricație ce pot fi ajustate.

Ajustați setările apăsând tasta relevantă ( înainte de a apăsa tasta START/STOP). Unele setări nu sunt disponibile cu anumite programe; un semnal sonor va indica astfel de cazuri.

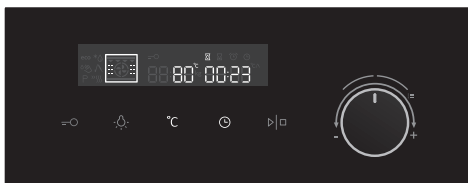
## SCHIMBAREA TEMPERATURII DE GĂTIT ȘI A FUNCȚIEI PENTRU ABUR



**1** Selectați SISTEMUL DE GĂTIT.  
Pictograma selectată va apărea pe afișaj și TEMPERTURA PRESETATĂ va lumina intermitent.



**2** Selectați SISTEMUL DE GĂTIT.  
Pictograma selectată va apărea pe afișaj și TEMPERTURA PRESETATĂ va lumina intermitent.



**3** Atingeți TASTA pentru TEMPERATURA și TIMP și rotiți butonul pentru a selecta parametrii.

 Temperatura sau puterea maximă este limitată la anumite sisteme.

Când se selectează programul de abur combinat, întâi selectați temperatura și timpul dorit. După ce confirmați apăsând tasta START, »int« și barele de nivel vor apărea pe afișaj pentru a indica intensitatea aburului ( setarea din fabrică este »medie«).

Folosiți butonul din dreapta pentru a alege între trei nivele diferite de intensitate a aburului).

Apăsați tasta START din nou pentru a confirma intensitatea selectată și pentru a începe programul de abur combinat.

## NIVELELE DE INTENSITATE ALE ABURULUI



Nivel intensitate abur: scăzut



Nivel intensitate abur: mediu

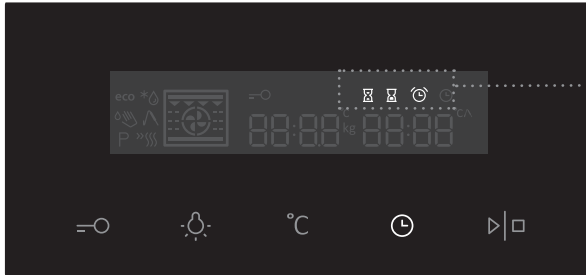


Nivel intensitate abur: ridicat

# FUNȚIILE TEMPORIZATORULUI

Întâi rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT ; apoi setați temperatura. Atingeți tasta pentru TEMPORIZATOR de câteva ori pentru a selecta simbolul. Pictograma pentru funcția selectată a temporizatorului se va lumina, iar timpul ajustabil de începere/ finalizare a gătitului va lumina intermitent pe afișaj. Celelalte pictograme vor fi slab luminate.

Apăsați START pentru a începe procesul de gătit. Se va afișa TIMPUL DE GĂTIT SCURS.



Afișaj temporizator



## Setarea timpului de gătit

În acest mod, puteți defini durata de funcționare a cuptorului ( timpul de gătit). Setati timpul de gătit dorit. Întâi setați minutele, apoi orele. Pictograma și timpul de gătit sunt afișate.



## Amânarea începerii procesului de gătit

În acest mod, puteți specifica durata procesului de gătit ( timpul de gătit) și timpul când doriți ca procesul de gătit să se termine ( finalul timpului de gătit) Asigurați-vă că ceasul este corect setat.

Exemplu:

Ora curentă:prânz

Timp de gătit: 2ore

Finalizarea gătitului :6pm

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

Setați timpul pentru sfârșitul coacerii (18:00).

Apăsați START pentru a începe procesul de gătit. Temporizatorul va aștepta ora pentru a începe procesul de gătit și simbolul se va lumina. Cuptorul se aprinde automat ( la 4 pm) și se oprește din funcționare la ora selectată.





## Setarea cronometrului de minute

Cronometrul de minute poate fi folosit independent de funcționarea cuptorului. Cea mai mare setare posibilă este de 24 ore.

În timpul ultimului minut, cronometrul de minute este afișat în secunde.

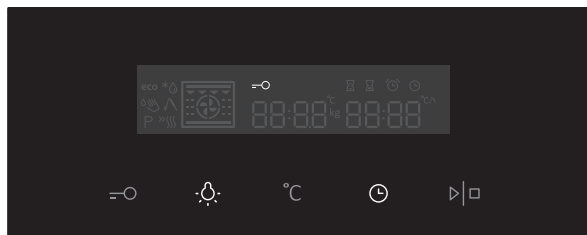


După ce timpul setat expiră, cuptorul se va opri automat ( finalizarea procesului de gătit). se va auzi un semnal sonor pe care îl puteți opri prin atingerea oricărei taste. După un minut, semnalul sonor se va opri automat.


Toate funcțiile temporizatorului pot fi anulate setând timpul la "0".

După câteva minute în care nu este folosit, aparatul va trece în modul standby.

## PASUL 4: SELECTAREA FUNCȚIILOR ADIȚIONALE



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

 Anumite funcții nu sunt disponibile cu anumite sisteme; un semnal acustic va indica astfel de cazuri.

---

### **PROTECȚIE COPII**

Activați-o atingând tasta PROTECȚIE COPII. Pictograma pentru tastă se va aprinde pe afișaj. Atingeți tasta din nou pentru a dezactiva protecția pentru copii. Pictograma pentru afișaj va dispărea.

Dacă protecția pentru copii este activată fără a fi activată și o funcție a temporizatorului (doar ceasul este afișat), atunci cuptorul nu va funcționa.

Dacă protecția pentru copii este activată după ce o funcție a temporizatorului a fost setată, cuptorul va funcționa normal; totuși, nu este posibil să schimbați setările.

Când protecția pentru copii este activată, sistemele (modurile de gătit) sau funcțiile adiționale nu pot fi schimbate. Singura schimbare posibilă este aceea de a finaliza procesul de gătit prin rotirea butonului selector în poziția "0". Protecția pentru copii va rămâne activă după ce cuptorul este oprit. Pentru a selecta un nou sistem, protecția pentru copii trebuie să fie dezactivată.

### **ILUMINATUL CUPTORULUI**

Iluminatul cuptorului pornește automat când ușa este deschisă sau când cuptorul este aprins.

După finalizarea procesului de gătit, lumina va rămâne aprinsă timp de 1 minut.

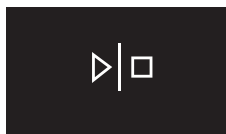
Lumina din interiorul cuptorului poate fi aprinsă sau stinsă apăsând tasta LUMINĂ (LIGHT).

### + **STANDBY**

Iluminarea afișajului poate fi automat oprită după 10 minute, dacă nu este utilizat. Apăsați TASTA + TEMPORIZATOR pentru a stinge afișajul. Dacă o funcție a temporizatorului este activată, atunci pe afișaj vor apărea pictogramele "OFF" și TEMPORIZATOR pentru a indica funcția activată.

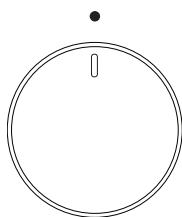
## PASUL 5: ÎNCEPEREA PROCESULUI DE GĂTIT

Începeți procesul de gătit apăsând tasta START/ STOP.




## PASUL 6: OPRIREA CUPTORULUI

Rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT în poziția "0".



 După finalizarea procesului de gătit și după ce cuptorul a fost oprit, temperatura în scădere se afișează până la 50 °C.

Toate setările sunt de asemenea oprite și anulate. Ceasul va fi afișat. După un minut în care nu este folosit, aparatul va trece în modul standby.

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

# 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.

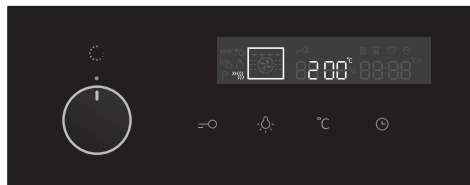
 **Asteriscul (\*) din tabel înseamnă că preîncălzirea cuptorului trebuie să se facă cu sistemul selectat.**

## SISTEME DE GĂTIT


### PREÎNCĂLZIRE RAPIDĂ



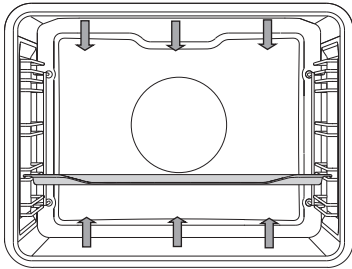
Folosiți această funcție pentru a încălzi cuptorul la temperatura dorită cât mai repede posibil. Acest mod nu este potrivit pentru gătit.



Rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT în poziția preîncălzire rapidă. Se va afișa TEMPERATURA PRESETTĂ. Această setare de temperatură poate fi ajustată.

 Când este pornit, cuptorul va începe să se încălzească. Simbolul °C va lumina intermitent pe afișaj. Când temperatura dorită este atinsă, preîncălzirea este finalizată și un scurt semnal acustic va fi emis. Semnalul sonor poate fi oprit apăsând orice tastă; după un minut, se va opri automat.

## 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.

| Tip aliment      | Greutate (g)  | Ghid (din partea de jos) | Temperatură (°C) | Timp de gătire (min) |
|------------------|---------------|--------------------------|------------------|----------------------|
| <b>CARNE</b>     |               |                          |                  |                      |
| 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               |
| <b>PEȘTE</b>     |               |                          |                  |                      |
| Pește înăbușit   | 1000 g/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 plasati tava de copt pe gratar. Daca folositi tava pentru copt furnizata, indepartati gratarul. Timpul de gatit va fi mai scurt daca se preincalzeste cuptorul.

| Tip aliment  | Ghid<br>(din partea de<br>jos) | Temperatură<br>(°C) | Timp de gătire<br>(min) |
|--|--------------------------------|---------------------|-------------------------|
| <b>PATISERIE</b>                                   |                                |                     |                         |
| 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<br>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                   |

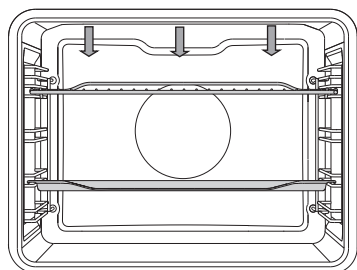
| Sfat   | Utilizare  |
|--|--|
| <b>Este prăjitura gata?</b>                            | <ul style="list-style-type: none"> <li>Înțepați prăjitura cu o scobitoare de lemn sau frigăruie. Dacă nu rămân urme pe scobitoare sau frigăruie când o scoateți afară, prăjitura este gata.</li> </ul>                 |
| <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.



## GRĂȚAR



Când preparați carnea pe grătar, vor funcționa elementul de încălzire superior și grilajul de încălzire de pe tavanul cuptorului.

Temperatura maximă permisă: 230°C.

Preîncălziți elementul de încălzire infraroșu (grătar) timp de 5 minute.

Supravegheați procesul de încălzire permanent. Carnea se poate arde repede din cauza temperaturii foarte ridicate.

Frigerea cu grilajul de încălzire este posibilă pregătirea crocantă și cu grăsime puțină a cârnaților, bucăților de carne și de pește ( fripturi, escalop, somon sau file, etc) sau pentru pâine coaptă.

Când pregătiți direct pe grătar, ungeți-l cu ulei astfel încât carnea să nu se lipească de el și inserați-l în cel de-al patrulea grilaj. Inserați și o tavă pentru colectarea picăturilor în ghidajul 2 sau 1. Când pregătiți într-o tavă de copt, asigurați-vă că este suficient lichid în tavă pentru a nu se arde.

După pregătirea pe grătar, curățați cuptorul, accesoriile și ustensilele.

### Tabel pentru pregătirea pe grătar - grătar mic

| Tip aliment             | Greutate (g) | Ghid (din partea de jos) | Temperatură (°C) | Timp de gătire (min) |
|-------------------------|--------------|--------------------------|------------------|----------------------|
| <b>CARNE</b>            |              |                          |                  |                      |
| 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                |
| <b>PÂINE PRĂJITĂ</b>    |              |                          |                  |                      |
| Pâine prăjită           | /            | 4                        | 230              | 5-10                 |
| Tartine                 | /            | 4                        | 230              | 5-10                 |

## Tabel pentru prepararea la grătar - grătar mare

| Tip aliment                            | Greutate (g) | Ghid (din partea de jos) | Temperatură (°C) | Timp de gătire (min) |
|--|--------------|--------------------------|------------------|----------------------|
| <b>CARNE</b>                           |              |                          |                  |                      |
| 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                |
| <b>PEȘTE</b>                           |              |                          |                  |                      |
| Bucată/ file somon                     | 200g/bucată  | 4                        | 230              | 15-20                |
| <b>PÂINE PRĂJITĂ</b>                   |              |                          |                  |                      |
| 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.

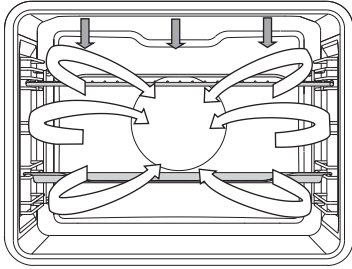
Atunci când gătiți păstrăv, uscați peștele cu un prosop de hârtie. Condimentați interiorul peștelui; acoperiți-l cu ulei la exterior și așezați-l pe grătar. Nu întoarceți peștele atunci când îl pregătiți pe grătar.



**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

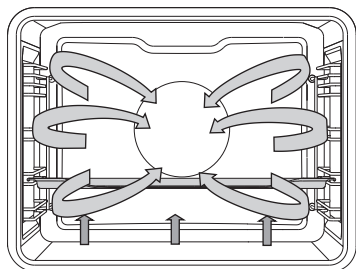


În acest mod de operare, elementul de încălzire pentru grătar și ventilatorul vor funcționa simultan. Potrivit pentru a frige carne, pește și legume.

(Vezi descrierile și sfaturile pentru grătar.)

| Tip aliment            | Greutate (g) | Ghid (din partea de jos) | Temperatură (°C) | Timp de gătire (min) |
|------------------------|--------------|--------------------------|------------------|----------------------|
| <b>CARNE</b>           |              |                          |                  |                      |
| 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                |
| <b>PEȘTE</b>           |              |                          |                  |                      |
| Păstrăv                | 200 g/bucată | 2                        | 200-220          | 20-30                |

## AERUL FIERBINTE ȘI ELEMENTUL DE ÎNCĂLZIRE INFERIOR



2

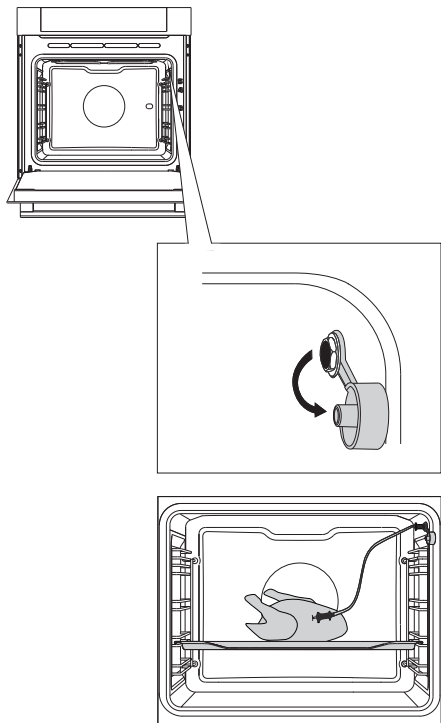
Elementul de încălzire inferior și ventilatorul de aer fierbinte vor funcționa. Potrivit pentru a coace pizza, plăcintă cu mere și prăjituri cu fructe.

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

| Tip aliment                 | Ghid (din partea de jos) | Temperatură (°C) | Timp de gătire (min) |
|-----------------------------|--------------------------|------------------|----------------------|
| <b>PATISERIE</b>            |                          |                  |                      |
| 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                |

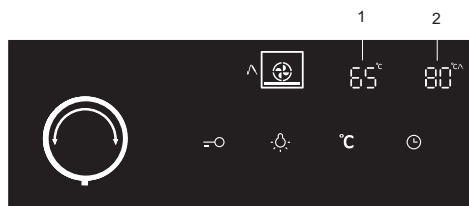
## Frigere cu termometrul cu tijă pentru carne (În funcție de model)

În acest mod, setați temperatura dorită pentru gătitul 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).



**3** Selectați sistemul (de exemplu: aer cald). Simbolul, temperatura setată în interiorul cuptorului și temperatura setată a sondei de carne vor apărea pe unitatea de afișaj. Apăsăți tasta START.

- 1 Temperatura în interiorul cuptorului
- 2 Temperatura sondei de carne



Temperatura actuală din interiorul cuptorului și temperatura actuală a sondei de carne vor fi afișate în timpul funcționării.

La atingerea temperaturii dorite, procesul de gătire se va opri.

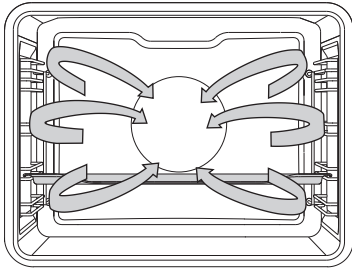
Se va emite un semnal acustic, care poate fi oprit prin apăsarea oricărei taste. După un minut, semnalul acustic se va opri automat. Ora va apărea pe afișaj.

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



**Utilizați doar termometrele adecvate utilizării cu cuptorul dumneavoastră. Asigurați-vă ca termometrul nu atinge încălzitorul pe durata procesului de gătire. După finalizarea procesului de gătire, termometrul va fi foarte încins. Aveți grijă să nu vă ardeți.**

## AER FIRBINTE



2

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:

Folosiți tigăi sau tăvi din fontă, sticlă securizată sau argilă cu înveliș de email. Tăvile din oțel inoxidabil nu sunt potrivite pentru au un efect puternic de reflectare a căldurii.

Asigurați-vă că există lichid suficient astfel încât carnea să nu se ardă. Friptura va fi mai suculentă dacă o acoperiți.

| Tip aliment                      | Greutate (g) | Ghid (din partea de jos) | Temperatură (°C) | Timp de gătire (min) |
|----------------------------------|--------------|--------------------------|------------------|----------------------|
| <b>CARNE</b>                     |              |                          |                  |                      |
| Friptură de porc, inclusiv piele | 1500         | 2                        | 160-180          | 90-120               |
| Găină, întreagă                  | 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              |

## Foietaje

Se recomandă preîncălzirea.

Biscuiți și prăjiturelele pot fi coapte în foi de copt puțin adânci pe mai multe nivele simultan (al doilea sau al treilea).

Timpul de coacere poate fi diferit chiar dacă se utilizează aceleași foi de copt. Biscuiții de pe foaia de copt superioară pot fi gata mai repede decât cei de pe foaia de copt care se află mai jos. Întotdeauna plasați tăvile pe grilaj. Dacă folosiți foaia de copt furnizată, îndepărtați grătarul.

Pentru o rumenire 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                             | 2                            | 150-160          | 30-40               |
| Prăjitură sfărâmicioasă               | 3                            | 160-170          | 25-35               |
| Prăjitură cu prune                    | 2                            | 150-160          | 30-40               |
| Ruladă *                              | 3                            | 160-170          | 15-25               |
| Plăcintă cu fructe, aluat fraged      | 2                            | 160-170          | 50-70               |
| Colac                                 | 2                            | 160-170          | 35-50               |
| Ștrudel cu mere                       | 3                            | 170-180          | 50-60               |
| Pizza *                               | 3                            | 200-210          | 15-20               |
| Biscuiți, aluat fraged*               | 3                            | 150-160          | 15-25               |
| Biscuiți, presați *                   | 3                            | 140-150          | 20-30               |
| Prăjituri mici*                       | 3                            | 140-150          | 20-30               |
| Biscuiți, cu drojdie                  | 3                            | 170-180          | 20-35               |
| Prăjituri din aluat filo              | 3                            | 170-180          | 20-30               |
| Produse de patiserie umplute cu cremă | 3                            | 180-190          | 25-45               |
| <b>PRODUSE CONGELATE</b>              |                              |                  |                     |
| Ștrudel cu mere și brânză de casă     | 3                            | 170-180          | 55-70               |
| Pizza                                 | 3                            | 180-190          | 20-35               |
| Cartofi la cuptor                     | 3                            | 200-210          | 25-40               |
| Crochete, coapte în cuptor            | 3                            | 200-210          | 20-35               |

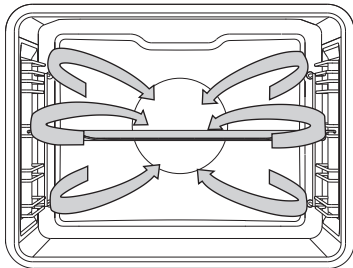


**Nu inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.**



## GĂTITUL ECO

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.

| Tip aliment                     | Ghid (din partea de jos) | Temperatură (°C) | Timp de gătire (min) |
|---------------------------------|--------------------------|------------------|----------------------|
| <b>CARNE</b>                    |                          |                  |                      |
| 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              |
| <b>PEȘTE</b>                    |                          |                  |                      |
| Pește întreg, 200 g/bucată      | 3                        | 190-200          | 40-50                |
| File pește, 100 g/bucată        | 3                        | 200-210          | 25-35                |
| <b>PATISERIE</b>                |                          |                  |                      |
| Biscuiți șprîțați               | 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                |
| <b>MÂNCĂRURILE "AU GRATIN"</b>  |                          |                  |                      |
| Cartofi gratinați               | 2                        | 180-190          | 40-50                |
| Lasagna                         | 2                        | 190-200          | 45-55                |
| <b>PRODUSE CONGELATE</b>        |                          |                  |                      |
| 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                |



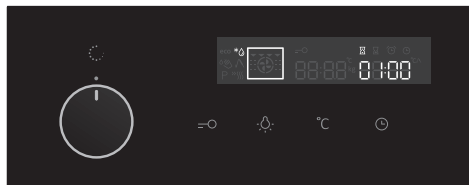
Nu inserați tava adâncă de copt pe primul ghidaj.

## DECONGELARE



În acest mod, aerul va circula fără ca nici un element de încălzire să funcționeze. Va funcționa doar ventilatorul. Folosiți această funcție pentru a decongela treptat alimente înghețate ( prăjituri, foietaje, chifle și fructe congelate).

Prin selectarea simbolului relevant puteți specifica ora de începere și finalizare a decongelării.



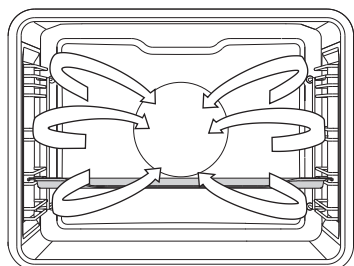
Rotiți BUTONUL SELECTOR PENTRU SISTEMUL DE GĂTIT în poziția de decongelare. TIMPUL va fi afișat. Această setare pentru timp poate fi ajustată. Apăsăți tasta START.

În cele mai multe cazuri, se recomandă să se îndepărteze ambalajul de pe aliment ( nu uitați să îndepărtați orice element de metal care ar putea fi găsit pe ambalaj).

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

## SISTEME COMBinate / SISTEM ABURI

### AER FIERBINTE CU ABUR



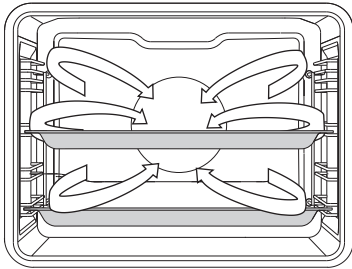
2

Apa din generatorul de abur intră în cuptor sub formă de abur. În plus, elementul de încălzire rotund cu abur funcționează odată cu ventilatorul pentru a asigura circulația continuă a aburului și a aerului fierbinte.

 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/mușchi 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 cuptor 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 o folie

## Preparate din ouă

| 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                    |

## 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.

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) |
|-------------------------------|--------------|-----------------------------|------------------------|
| <b>CARNE</b>                  |              |                             |                        |
| 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                 |

 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.



# 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

Cu funcția de curățare cu abur și o lavetă umedă, puteți îndepărta ușor grăsimea și murdăria de pe pereții cuptorului.

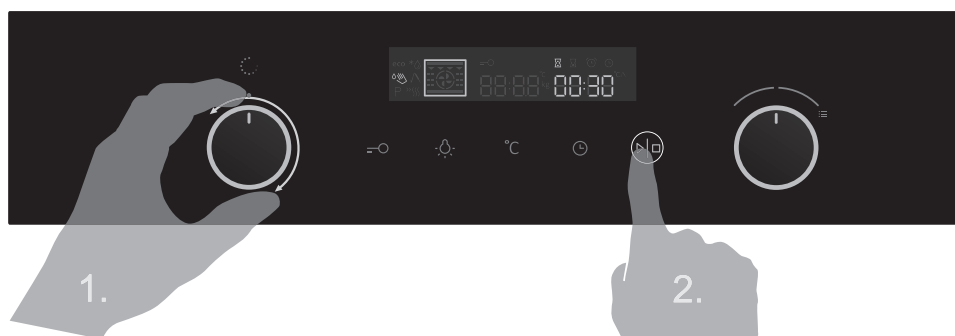
## Folosirea curățării cu abur


Folosiți-o doar când pereții cuptorului s-au răcit complet. Este mult mai dificilă îndepărtarea grăsimii și murdăriei când cuptorul este fierbinte.

După terminarea programului, urmele de mâncare de pe pereții emailați vor fi suficient de înmuiate pentru a fi îndepărtate cu o lavetă umedă.

Înainte de a selecta funcția de curățare cu abur, adăugați apă în rezervor.

1. Selectați funcția "curățare cu abur "
2. Apăsați butonul start/ stop pentru a începe curățarea cu abur.



 După începerea programului, așteptați până când expiră timpul indicat pe ecran. Când programul de curățare cu abur se termină, așteptați astfel încât cuptorul să se răcească suficient pentru a-l putea curăța fără să vă 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 dungă colorate de pe fâșia de test |
|----------------|--------|---|
| Moale          | 0-3 dH | 4 dungă verzi Hrd 1                           |
| Ușor dură      | 3-7 dH | 1 dungă roșie Hrd 2                           |
| Mediu dură     | 3-7 dH | 2 dungă roșii Hrd 3                           |
| Dură           | 3-7 dH | 3 dungă roșii Hrd 4                           |
| Foarte dură    | 3-7 dH | 4 dungă roșii Hrd 5                           |

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


După ce un anumit volum de apă a curs prin sistemul de aburi, un semn "dCal on" va apărea pe unitatea de afișaj atunci când întoarceți butonul de selectare a sistemului la oricare program de aburi, indicând că programul de detartrare a fost activat. Puteți atinge tasta START/STOP pentru a activa programul de detartrare (vezi pagina 18).

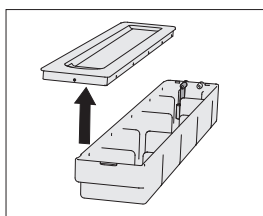


1. Adăugați agentul de curățare a calcarului în rezervorul de apă.
2. Procedura de curățare a calcarului este în desfășurare.
3. Procedura de curățare a calcarului este finalizată. Îndepărtați lichidul, clătiți rezervorul de apă și adăugați apă proaspătă pentru procesul de clătire.
4. Procesul de clătire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

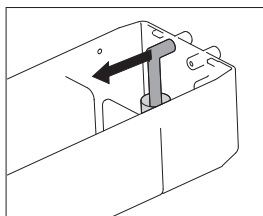
 Dacă nu doriți să derulați programul de detartrare al sistemului de aburi în momentul respectiv, puteți anula programul rotind butonul de selectare a programului pentru a selecta "off". "dCal off" va apărea pe unitatea de afișaj. Confirmați selecția apăsând tasta START/ STOP. Puteți anula programul de detartrare de trei ori. Ulterior, sistemul va dezactiva funcționarea funcției de aburi.

# CURĂȚAREA FILTRULUI DE SPUMĂ

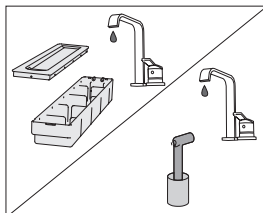
 De fiecare dată când curățați rezervorul de apă sau curățați de calcar aparatul, curățați și filtrul de spumă.



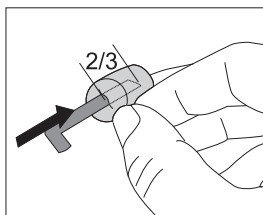
**1** Deschideți capacul rezervorului de apă.




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



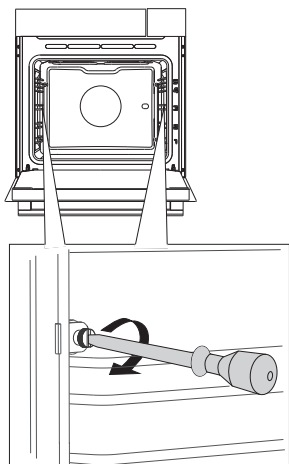
**3** Curățați țeava cu filtrul de spumă sub jet de apă. Clățiți spuma Curățați în așa fel încât să nu rămână impurități vizibile pe ea. Astfel, vă asigurați că aparatul funcționează corect și păstrează aroma proaspătă și mirosul mâncării.



 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.

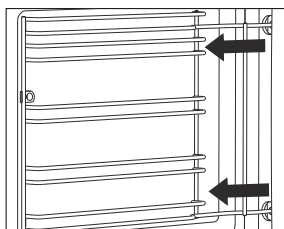
# ÎNDEPĂRTAREA ȘI CURĂȚAREA GHIDAJELOR DE SÂRMĂ

Folosiți doar agenți de curățare convenționali pentru a curăța ghidajele de sârmă.



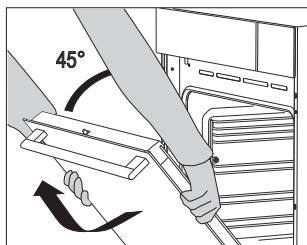
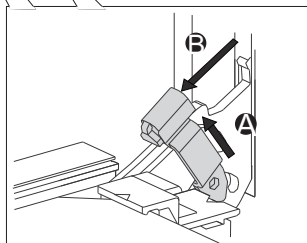
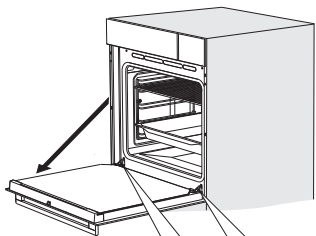
**1** Desfaceți șurubul.

.....  
**2** Îndepărtați ghidajele din orificiile din peretele din spate.



După curățare, strângeți șuruburile ghidajelor cu o șurubelniță. Când înlocuiți ghidajele de sârmă, asigurați-vă că le montați pe aceeași parte pe care au fost instalate înainte de a le îndepărta.

# 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.

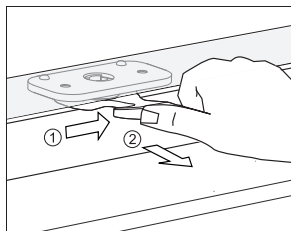


Pentru a înlocui ușa, observați ordinea inversă. Dacă ușa nu se deschide sau închide corespunzător, verificați creștăturile de pe balamale. Acestea trebuie să fie aliniată cu cadrul balamalelor.




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)



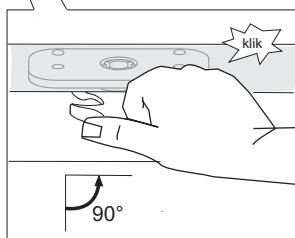
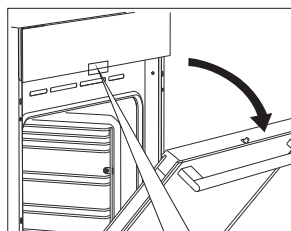
Pentru a o deschide, apăsați ușor în dreapta cu degetul mare și trageți ușa în afară în același timp.

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

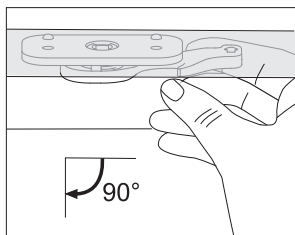
## DEZACTIVARE ȘI ACTIVARE BLOCARE UȘĂ

 **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)

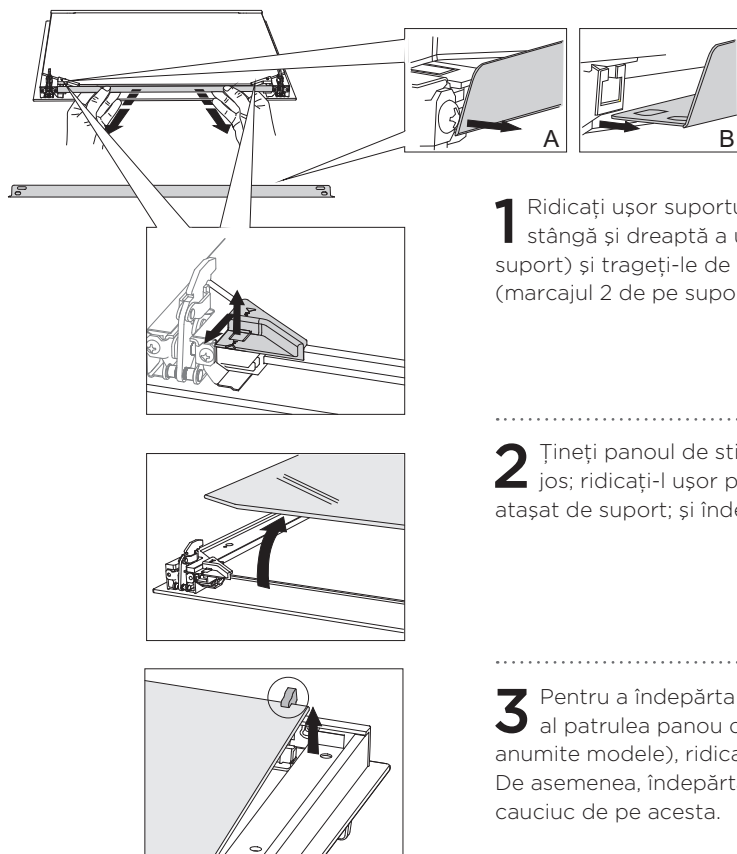
Ușa cuptorului este dotată cu un sistem care amortizează forța de închidere a ușii, începând de la un unghi de 75 de grade. Permite o închidere simplă, silențioasă și ușoară a ușii. Doar împingeți ușor (la un unghi de 15 grade față de poziția ușii închise) și este suficient pentru ca ușa să se închidă 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 cel de-al treilea și al patrulea panou din sticlă (doar la anumite modele), ridicați-și și îndepărtați-l. De asemenea, îndepărtați garniturile de cauciuc de pe acesta.

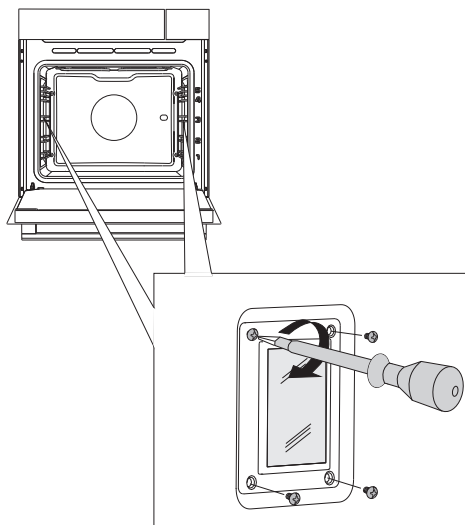


Pentru a înlocui panoul de sticlă, luați aminte la ordinea inversă. Semnele (semicercurile) de pe ușă și de pe panoul din sticlă trebuie să se suprapună.

# ÎNLOCUIREA BECULUI

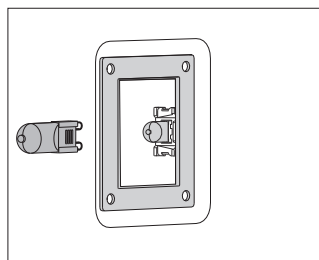
Becul este un consumabil și, deci, nu este acoperit de garanție. Înainte de a schimba becul, îndepărtați tăvile, grilajul și ghidajele.

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



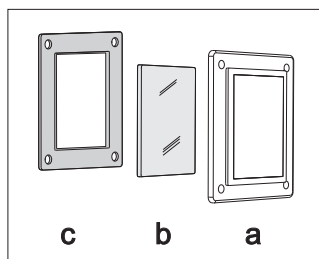
**1** Folosiți o șurubelniță plată pentru a scoate partea care acoperă becul și îndepărtați-o.


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><br><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<br>Nu este apă suficientă în rezervorul de apă<br>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

---

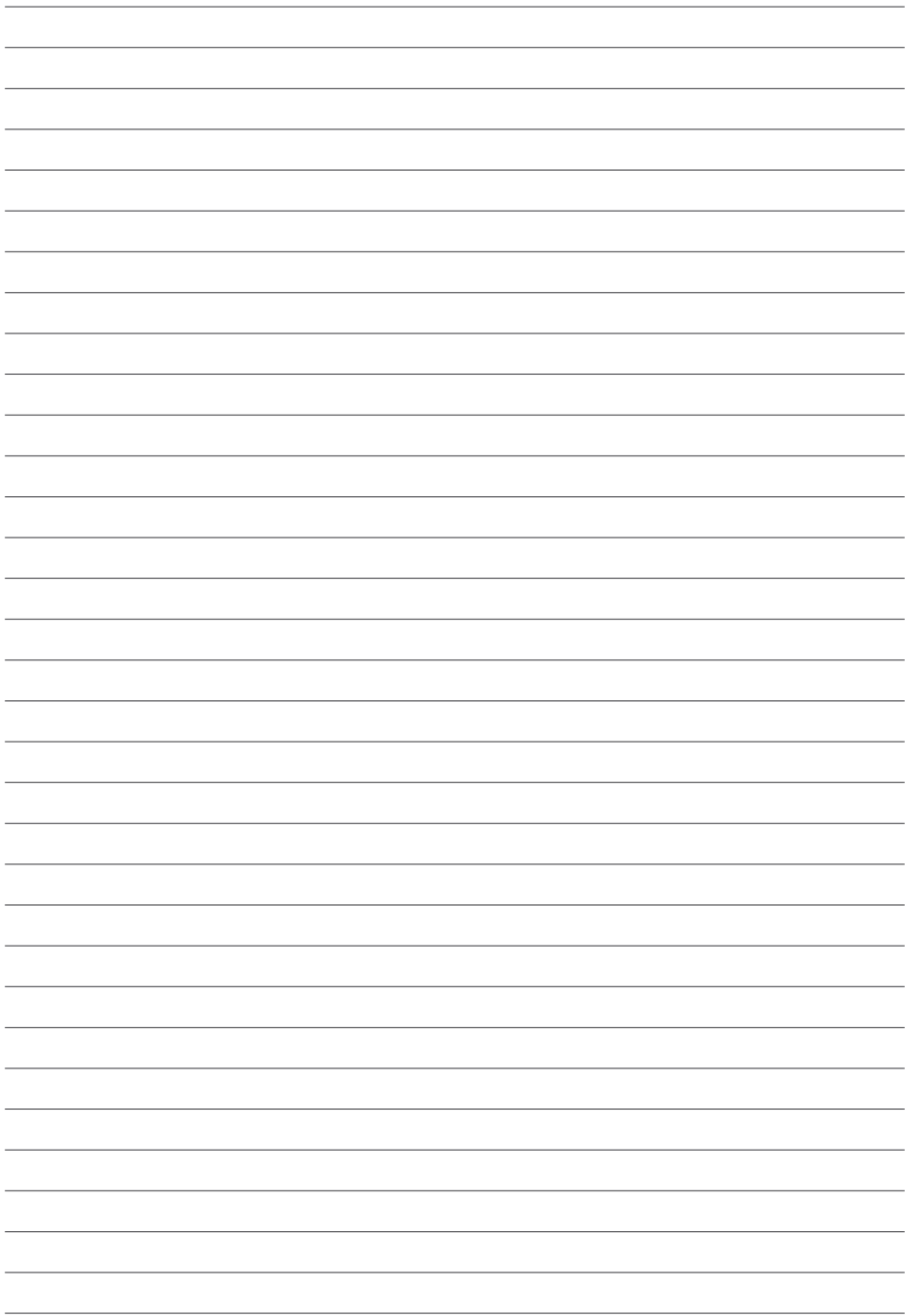


Ambalajul este realizat din materiale ecologice care pot fi reciclate, eliminate sau distruse fără a afecta mediul înconjurător. În acest scop, ambalajele sunt etichetate corespunzător.

**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\_IL+\_60



ro (09-20)