

Manual de
utilizare

Cuptor

EEBP6750.0J

Küppersbusch

FÜR KÜCHEN MIT STIL

CUPRINS

Informații privind siguranța	2	Utilizarea accesoriilor	16
Instrucțiuni privind siguranța	3	Funcții suplimentare	18
Descrierea produsului	7	Informații și sfaturi	20
Panoul de comandă	8	Îngrijirea și curățarea	36
Înainte de prima utilizare	10	Depanare	39
Utilizarea zilnică	10	Informații tehnice	41
Funcțiile ceasului	14	Eficiență energetică	41
Programe automate	15		

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil dacă instalarea și utilizarea incorectă a aparatului provoacă vătămări și daune. Păstrați întotdeauna instrucțiunile împreună cu aparatul pentru consultare ulterioară.

Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajul produsului la îndemâna copiilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, vă recomandăm să-l activați.
- Curățarea și întreținerea curentă nu trebuie efectuate de copii nesupravegheați.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Aparatul devine fierbinte în interior pe durata funcționării. Nu atingeți elementele de încălzire din interiorul aparatului. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Întrerupeți alimentarea cu electricitate înainte de a efectua operațiile de întreținere.
- Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, trebuie înlocuit de producător, de centrul autorizat de service al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita orice pericol.
- Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
- Utilizați senzorul recomandat pentru acest aparat.

INSTRUCȚIUNI PRIVIND SIGURANȚA

Instalarea



AVERTIZARE! Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
 - Respectați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
 - Procedați cu atenție sporită atunci când mutați aparatul deoarece acesta este
- Îndepărtați toate ambalajele.

greu. Purtați întotdeauna mănuși de protecție.

- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.

Conexiunea la rețeaua electrică



AVERTIZARE! Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Verificați dacă informațiile de natură electrică, specificate pe plăcuța cu datele tehnice, corespund cu cele ale sursei de tensiune. În caz contrar, contactați un electrician.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către centrul autorizat de service.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se aple în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.

- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

Utilizare



AVERTIZARE! Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Utilizați acest aparat doar într-un mediu casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.

- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTIZARE! Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
 - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
 - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza aparatului.
 - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
 - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
 - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului nu are niciun efect asupra funcționării aparatului. Nu este un defect în ceea ce privește garanția legală.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

Îngrijirea și curățarea



AVERTIZARE! Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați centrul de service autorizat.
- Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Resturile de grăsimi sau de alimente din aparat pot duce la apariția unui incendiu.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalaj.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

Curățarea pirolitică



Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
 - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
 - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special țigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.

- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune.
Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatorii sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:
 - să asigure o ventilație bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
 - să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
 - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.

- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru bebeluși sau persoane cu probleme medicale.

Becul interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



AVERTIZARE! Pericol de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți doar becuri cu aceleași specificații.

Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTIZARE! Pericol de vătămare sau sufocare.

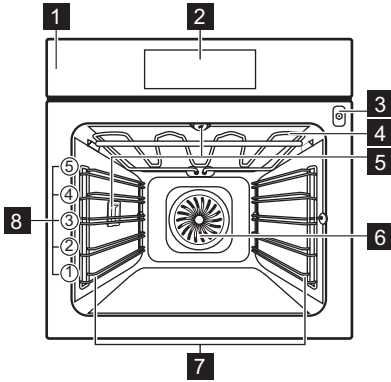
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul electric și îndepărtați-l.
- Scoateți dispozitivul de blocare a ușii pentru a preveni închiderea copiilor sau a animalelor de companie în aparat.

Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.
- Utilizați numai piese de schimb originale.

DESCRIEREA PRODUSULUI

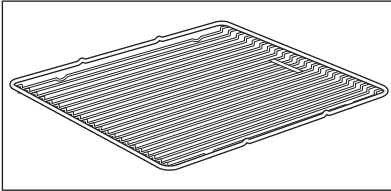
Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Dispozitiv de programare electronic
- 3 Priză pentru senzor
- 4 Element de încălzire
- 5 Bec
- 6 Ventilator
- 7 Suport pentru raft, detașabil
- 8 Poziții rafturi

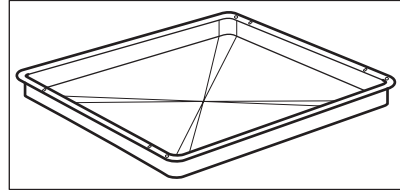
Accesorii

Raft de sârmă



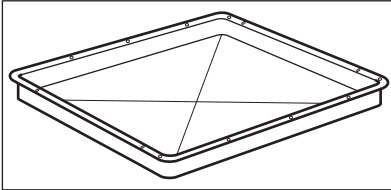
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Cratiță adâncă



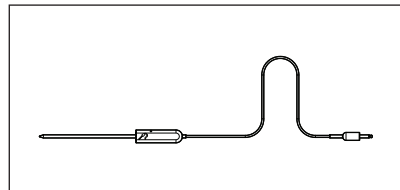
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Tavă de gătit



Pentru prăjituri și fursecuri.

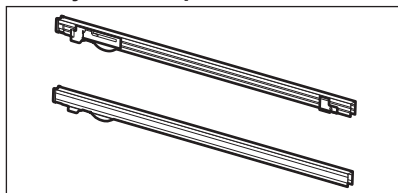
Senzor



Pentru a măsura cât de bine sunt făcute alimentele.

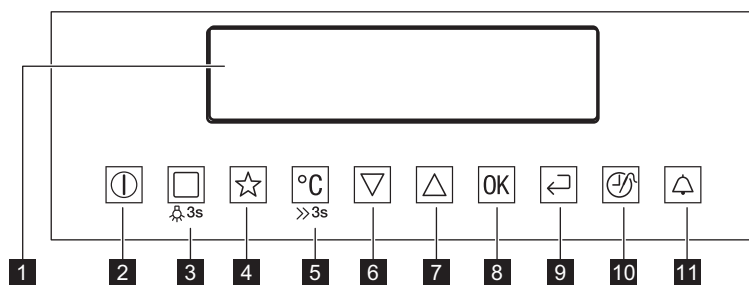
Pentru rafturi și tăvi.

Ghidaje telescopice








PANOUL DE COMANDĂ

Dispozitivul de programare electronic

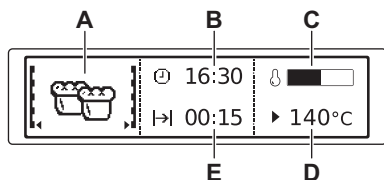


Folosii câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

	Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	-	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
2		PORNIT / OPRIT	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
3		Funcții de gătire sau Gătire asistată	Atingeți o singură dată câmpul cu senzor pentru a alege o funcție de gătire sau meniul: Gătire asistată. Atingeți din nou câmpul cu senzor pentru a comuta între meniurile: Funcții de gătire, Gătire asistată. Pentru a activa sau dezactiva lumina, apăsați câmpul timp de 3 secunde. Puteți activa lumina și atunci când aparatul este dezactivat.
4		Programele Favorite	Pentru a salva și a accesa programele favorite.
5		Selectarea temperaturii	Pentru a seta temperatura sau a afișa temperatura curentă din aparat. Atingeți câmpul timp de 3 secunde pentru activarea sau dezactivarea funcției: Incalzire rapida.






	Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
6		Tasta jos	Pentru a vă deplasa jos în meniu.
7		Tasta sus	Pentru a vă deplasa sus în meniu.
8	OK	OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.
9		Tasta de revenire la ecranul inițial	Pentru a reveni la meniul anterior din meniu. Pentru a afișa meniul principal, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
10		Timp și funcții suplimentare	Pentru a seta funcții diferite. Atunci când funcționează o funcție de gătit, atingeți câmpul cu senzor pentru a seta cronometrul sau funcțiile: Blocare, Programele Favorite, Gatire + Pastrare, Setare + Pornire. De asemenea, puteți modifica setările senzorului.
11		Cronometru	Pentru a seta funcția: Cronometru.









Afișaj



- A) Funcție de gătit
- B) Ora
- C) Indicator de încălzire
- D) Temperatura
- E) Indică durata unei funcții sau ora de sfârșit a acesteia

Alți indicatori pentru afișaj:

Simbol	Funcție	
	Cronometru	Funcția este în desfășurare.
	Ora	Afișajul indică ora curentă.
	Durata	Afișajul indică durata necesară pentru gătit.
	Sfarsit la	Afișajul indică când durata de gătit s-a terminat.
	Temperatura	Afișajul indică temperatura.

Simbol	Funcție	
	Indicare timp	Afișajul indică durata de acțiune a funcției de gătire. Apăsăți simultan  și  pentru a reseta durata.
	Calculare	Aparatul calculează durata gătitului.
	Indicator de încălzire	Afișajul indică temperatura din aparat.
	Indicator Încălzire rapidă	Funcția este activată. Aceasta reduce timpul de încălzire.
	Stab. auto a greutatii	Afișajul indică faptul că este activat sistemul de cântărire automată sau că puteți modifica valoarea greutății.
	Gătire + Pastrare	Funcția este activată.

ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranța.

Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.



Curățați aparatul înainte de prima utilizare. Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

UTILIZAREA ZILNICĂ





AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranța.

Navigarea prin meniuri


1. Activați aparatul.
2. Apăsăți  sau  pentru a selecta opțiunea de meniu.

Prima conectare

Atunci când conectați aparatul la sursa de tensiune sau ulterior întreruperii alimentării electrice, trebuie să setați limba, contrastul afișajului și luminozitatea afișajului și ceasul.






1. Apăsăți  sau  pentru a seta valoarea.
2. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
3. Pentru a trece la submeniu sau a accepta setarea apăsați **OK**.
















Puteți reveni la meniul principal în orice moment atingând .

Prezentarea generală a meniurilor

Meniul principal












Simbol	Element din meniu	Aplicație
	Gatire asistata	Conține o listă a programelor automate.
	Functii de gatire	Conține o listă a funcțiilor de gătire.
	Pirolitica	Curățare pirolitică.
	Setari de baza	Le puteți utiliza pentru a seta alte funcții.
	Programele Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.









Submeniu pentru: Setari de baza

Simbol	Submeniu	Descriere
	Setati timpul	Setează ora ceasului.
	Indicare timp	Dacă este PORNITĂ și dezactivați aparatul, afișajul indică ora curentă.
	Setare + Pornire	Dacă este PORNITĂ, din fereastra de selectare opțiuni puteți alege funcția: Setare + Pornire.
	Gatire + Pastrare	Dacă este PORNITĂ, din fereastra de selectare opțiuni puteți alege funcția: Gatire + Pastrare.
	Extindere timp	Activează și dezactivează funcția de extindere timp.
	Contrast la display	Reglează contrastul afișajului în grade.
	Luminozitate display	Reglează luminozitatea afișajului în grade.
	Limba de utilizare	Setează limba de afișare.
	Volum la apasare pe taste	Reglează în grade volumul tonurilor emise la apăsarea tastelor și cel al semnalelor sonore.
	Tonul de la taste	Activează și dezactivează tonurile asociate câmpurilor tactile. Nu puteți dezactiva tonul câmpului tactil de Pornire/Oprire.
	Alarma/Ton de eroare	Activează și dezactivează tonurile de alarmă.
	Semnal de curatare	Vă reamintește când să curățați aparatul.
	Service	Indică versiunea software și configurația.

Simbol	Submeniu	Descriere
	Setari initiale	Resetează toate valorile la setările inițiale.

Funcții de gătire

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la 3 poziții ale raftului și pentru a dehidrata alimentele. Setăți temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Caldura de sus + jos.
 Pizza	Pentru coacerea pe 1 raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setăți temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Caldura de sus + jos.
 Gătire la temp. scăzută	Pentru prepararea fripturilor fragede, suculente.
 Caldura de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimente pe 1 poziție a raftului.
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante precum cartofi prăjiți, cartofi wedges, rulouri crocante.
 Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne roșie sau de găină cu os pe 1 nivel al raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Grill rapid	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Aer cald (umed)	Pentru a economisi energie când coaceți și gătiți produse coapte fără abur. De asemenea, pentru produse coapte în forme pe 1 poziție a raftului. Această funcție a fost utilizată pentru a defini clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN50304.
 Mentine cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente congelate.

Funcție de gătire		Aplicație
	Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
	Aluaturi	Pentru creșterea controlată a aluaturilor dospite înainte de coacere.
	Coacere paine	Pentru coacerea pâinii.
	Gratinare	Pentru preparate la cuptor precum lasagna sau cartofi gratinați. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
	Pastreaza cald	Pentru a face conserve de legume, de exemplu murături.
	Uscare	Pentru deshidratarea fructelor feliate (de ex. mere, prune, piersici) și a legumelor (de ex. roșii, zucchini, ciuperci).
	Incalzire farfuriei	Pentru a pre-încălzi farfuria înainte de servire.
	ECO Prajire	Funcțiile ECO vă permit să optimizați consumul de energie în timpul gătirii. Prin urmare, este necesar să setați mai întâi durata de gătire. Pentru informații suplimentare despre setările recomandate, consultați tabelele de gătit cu funcția echivalentă a cuptorului.

Activarea unei funcții de gătire

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Funcții de gătire.
3. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
4. Setăți o funcție de gătire.
5. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
6. Reglați temperatura.
7. Apăsăți **OK** pentru a confirma.

Indicator de încălzire

La activarea unei funcții de gătire, pe afișaj apare bara indicatoare. Aceasta indică creșterea temperaturii.

Indicator Încălzire rapidă

Această funcție reduce timpul de încălzire.







Pentru activarea funcției țineți apăsat ^{°C} timp de 3 secunde. Indicatorul de încălzire alternează.

Căldură reziduală

La dezactivarea aparatului, pe afișaj este indicată căldura reziduală. Aceasta poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

FUNCȚIILE CEASULUI

Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului		Aplicație
	Cronometru	Pentru a seta o numărătoare inversă (max. 2 ore 30 de minute). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Îl puteți activa atunci când aparatul este dezactivat. Pentru activarea funcției utilizați  . Apăsăți  sau  pentru a seta minutele și OK pentru pornire.
	Durata	Pentru a seta lungimea unei operații (max. 23 h 59 min).
	Sfarsit la	Pentru a seta perioada de decuplare a unei funcții de gătire (max. 23 h și 59 min).

Dacă setați timpul aferent unei funcții a ceasului, numărătoarea inversă începe după 5 secunde.






Dacă utilizați funcțiile ceasului: Durata, Sfarsit la, aparatul dezactivează elementele de încălzire la scurgerea a 90% din timpul setat. Aparatul utilizează căldura reziduală pentru a continua procesul de gătire până la terminarea timpului (3 - 20 minute).

Setarea funcțiilor ceasului



- Înainte de a utiliza funcțiile: Durata, Sfarsit la, trebuie ca mai întâi să setați o funcție de gătire și temperatura. Aparatul se dezactivează automat.
- Puteți utiliza funcțiile: Durata și Sfarsit la în același timp dacă doriți să activați și să dezactivați automat aparatul ulterior.
- Funcțiile: Durata și Sfarsit la nu funcționează atunci când utilizați senzorul.

1. Setați o funcție de gătire.
2. Apăsăți  în mod repetat, până când afișajul indică funcția necesară a ceasului și simbolul aferent.
3. Apăsăți pe  sau  pentru a seta ora dorită.
4. Apăsăți OK pentru a confirma. La încheierea duratei este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează. Afișajul indică un mesaj.
5. Pentru a opri semnalul apăsați un câmp cu senzor.


Gatire + Pastrare

Condiții pentru funcție:

- Temperatura setată trebuie să fie peste 80°C.
- Funcția: Durata este setată.

Funcția: Gatire + Pastrare păstrează alimentele preparate calde la 80°C timp de 30 de minute. Aceasta este activată după încheierea procedurii de coacere sau prăjire.

Puteți activa sau dezactiva funcția din meniul: Setari de baza.

1. Activați aparatul.
 2. Selectați funcția de gătire.
 3. Setați temperatura peste 80°C.
 4. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Gatire + Pastrare.
 5. Apăsați **OK** pentru a confirma.
- La încheierea funcției este emis un semnal sonor.
Funcția rămâne pornită dacă schimbați funcțiile de gătire.

PROGRAME AUTOMATE



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranța.

Gatire asistata cu Retete automate

Acest aparat dispune de un set de rețete pe care le puteți utiliza. Acestea sunt fixe și nu pot fi modificate.

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Gatire asistata.
Apăsați **OK** pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea.
Apăsați **OK** pentru a confirma.
4. Selectați o rețetă. Apăsați **OK** pentru a confirma.





La utilizarea funcției: Manual, aparatul folosește setările automate. Acestea pot fi modificate la fel ca celelalte funcții.

Extindere timp

Funcția: Extindere timp asigură continuarea funcției de gătire după terminarea Durata.





Aplicabilă la toate funcțiile de gătire cu Durata sau Stab. auto a greutatii.
Nu este aplicabilă în cazul funcțiilor de gătire care utilizează senzorul.

1. La încheierea duratei de gătire este emis un semnal sonor. Apăsați orice câmp cu senzor.
Pe afișaj apare mesajul.
2. Apăsați  pentru activarea funcției sau  pentru anulare.
3. Setați durata funcției.
4. Apăsați **OK**.

Gatire asistata cu Stab. auto a greutatii

Această funcție calculează automat timpul necesar coacerii. Pentru a o utiliza, este necesar să introduceți greutatea alimentelor.

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Gatire asistata.
Apăsați **OK** pentru confirmare.
3. Selectați categoria și mâncarea.
Apăsați **OK** pentru a confirma.
4. Selectați funcția: Stab. auto a greutatii.
Apăsați **OK** pentru confirmare.
5. Atingeți  sau  pentru a seta greutatea alimentului. Apăsați **OK** pentru a confirma.

Este inițiat programul automat.

6. Puteți modifica greutatea în orice moment. Apăsați \triangle sau ∇ pentru a schimba greutatea.
7. La încheierea duratei este emis un semnal sonor. Pentru a dezactiva semnalul apăsați un câmp cu senzor.



În cazul anumitor programe, trebuie să întoarceți preparatul după 30 de minute. În acest sens, afișajul indică un memento.

UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranța.

Senzor

Trebuie setate două temperaturi: temperatura cuptorului și temperatura zonei de mijloc.

Senzorul măsoară temperatura zonei de mijloc a cărnii. Când carnea este la temperatura setată, aparatul este dezactivat.

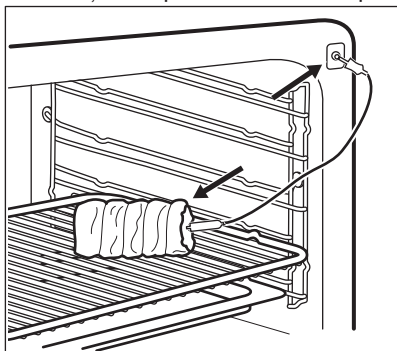


ATENȚIE! Utilizați doar senzorul furnizat sau piese de schimb originale.



În timpul procesului de gătire, senzorul trebuie să rămână introdus în carne și în locașul aferent.

1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului în mijlocul cărnii.
3. Introduceți ștecherul senzorului în locașul din partea frontală a aparatului.



Pe afișaj va apărea simbolul pentru senzor.

4. Apăsați \triangle sau ∇ în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc.

5. Setati funcția de gătire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizare. Timpul de finalizare diferă în funcție de cantitățile de aliment, de temperatura setată pentru cuptor (minim 120°C) și de modurile de operare. Aparatul calculează timpul de finalizare în aproximativ 30 de minute.

6. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc, apăsați ⌚ .

Atunci când carnea atinge temperatura setată pentru zona de mijloc, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.

7. Pentru a opri semnalul atingeți un câmp cu senzor.
8. Scoateți conectorul senzorului din priză și carnea din cuptor.

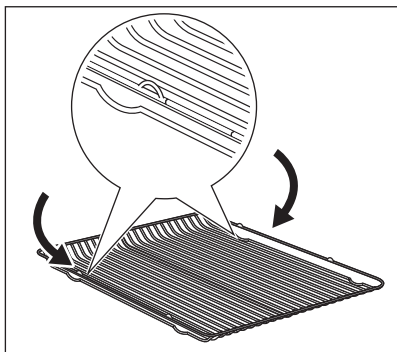


AVERTIZARE! Senzorul este fierbinte. Pericol de arsuri. Procedați cu atenție la extragerea vârfului și a conectorului senzorului.

Introducerea accesoriilor

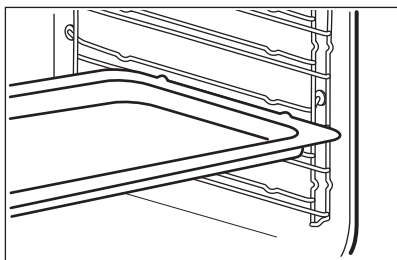
Raft sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului și asigurați-vă că piciorușele sunt îndreptate în jos.



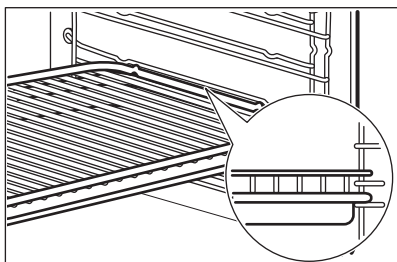
Cratiță adâncă:

Împingeți cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Împingeți cratița adâncă între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă deasupra barelor de ghidaj.



- Toate accesoriile au proeminențe mici în partea de sus a laturilor stânga și dreapta pentru a crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare.
- Marginea înaltă din jurul raftului este un dispozitiv care împiedică alunecarea vaselor.

Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor



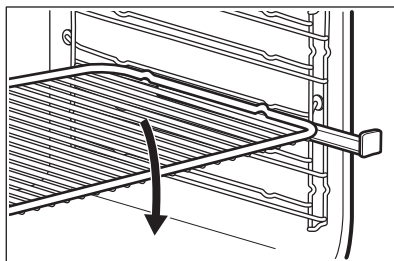
ATENȚIE! Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

Raft de sârmă:

Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.

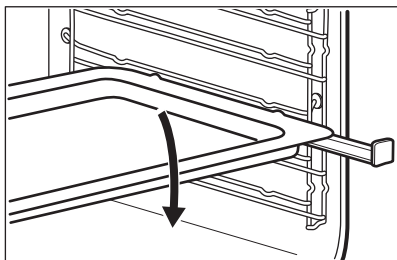


Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.



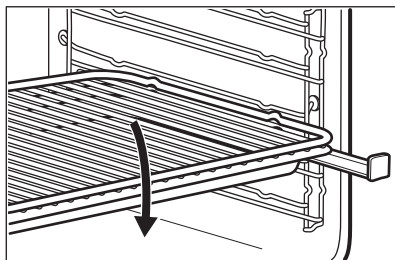
Tavă de gătit sau cratiță adâncă:

Puneți tava pentru coacere sau cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Puneți raftul din sârmă pe cratița adâncă.
Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă pe suporturile telescopice.








FUNCȚII SUPLIMENTARE

Programele Favorite

Puteți salva setările preferate, precum durata, temperatura sau funcția de gătire. Acestea sunt disponibile în meniul: Programele Favorite. Puteți salva 20 de programe.

Salvarea unui program


1. Activați aparatul.
2. Setati o funcție de gătire sau un program automat.
3. Atingeți  în mod repetat până când afișajul indică: SALVEAZA.
4. Apăsati OK pentru a confirma. Afișajul indică prima poziție liberă în memorie.
5. Apăsati OK pentru a confirma.
6. Introduceți numele programului. Prima literă se aprinde intermitent.
7. Atingeți  sau  pentru a schimba litera.
8. Apăsati OK. Litera următoare se aprinde intermitent.
9. Repetați pasul 7 dacă este necesar.
10. Apăsati lung OK pentru a salva. Puteți scrie peste o poziție în memorie. Atunci când afișajul indică prima poziție liberă a memoriei, atingeți  sau  și

apăsati OK pentru a suprascrie un program existent.

Puteți modifica denumirea unui program din meniul: Numele programului.

Activarea programului

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Programele Favorite.
3. Apăsati OK pentru a confirma.
4. Alegeți numele pentru programul favorit.
5. Apăsati OK pentru a confirma.

Apăsati  pentru a accesa direct meniul: Programele Favorite. Îl puteți utiliza și atunci când aparatul este dezactivat.



Utilizarea Blocare acces copii

Funcția Blocare acces copii împiedică utilizarea accidentală a aparatului.



Dacă funcția Pirolică este activă, ușa se blochează automat.


Un mesaj se aprinde pe afișaj când atingeți un câmp cu senzor.


1. Activați aparatul.
2. Apăsati  și  în același timp până când afișajul indică un mesaj.



Pentru a dezactiva Blocare acces copii, repetați pasul 2.


Blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire. Puteți activa funcția doar în timpul funcționării aparatului.

1. Activați aparatul.
2. Selectați o funcție de gătire sau o setare.
3. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Blocare.
4. Apăsați OK pentru a confirma.




 Dacă funcția Pirolitica este activă, ușa este blocată și simbolul unei chei apare pe afișaj.

Pentru a dezactiva funcția, apăsați . Afișajul indică un mesaj. Apăsați  în mod repetat și după aceea OK pentru confirmare.

 Dacă dezactivați aparatul, funcția se dezactivează, de asemenea.

Setare + Pornire

Funcția vă permite setarea unei funcții de gătire (sau a unui program) și utilizarea ulterioară a acesteia cu o singură apăsare a câmpului cu senzor.

1. Activați aparatul.
2. Setati o funcție de gătire.
3. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Durata.
4. Setati durata.
5. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Setare + Pornire.
6. Apăsați OK pentru a confirma. Apăsați un câmp cu senzori (cu excepția ) pentru a porni funcția: Setare + Pornire. Funcția de gătire setată este activată.

La încheierea funcției de gătire este emis un semnal sonor.



- Blocare este activată atunci când funcția de gătire este în desfășurare.
- Meniul: Setari de baza vă permite activarea și dezactivarea funcției: Setare + Pornire.

Oprirea automată

Din motive de siguranță, aparatul se dezactivează automat după o perioadă dacă o funcție de gătire este activă și nu modificați nicio setare.

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5
250 - maxim	1.5



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, senzor, Sfarsit la, Durata.

Luminozitatea afișajului

Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:

- Luminozitate de noapte - când aparatul este dezactivat. Luminozitatea afișajului este mai scăzută între 10 PM și 6 AM.
- Luminozitate de zi:
 - când aparatul este activat.
 - dacă atingeți un câmp cu senzor în timpul perioadei de iluminare de noapte (cu excepția celui pentru PORNIRE / OPRIRE), afișajul revine la modul de luminozitate de zi pentru următoarele 10 secunde.
 - dacă aparatul este dezactivat și setați funcția: Cronometru. La

terminarea funcției, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

Suflanta cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a

INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranța.



Temperatura și duratele de coacere din tabele au rol consultativ. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Sfat privind funcțiile speciale de gătire ale cuptorului

Mentine cald

Folosiți această funcție dacă doriți să mențineți caldă mâncarea.

Temperatura se auto-reglează automat la 80°C.

Încalzire farfuriei

Pentru încălzirea farfuriilor și a vaselor.

Distribuiți farfuriile și vasele uniform pe raftul de sârmă. Schimbați poziția vaselor după jumătate din timpul de încălzire (schimbați cele de sus cu cele de jos).

Temperatura automată este 70°C.

Nivelul recomandat pentru raft: 3.

Aluaturi

Puteți utiliza această funcție automată pentru orice rețetă de aluat pufos. Oferă un mediu bun pentru creșterea aluatului.

menține reci suprafețele aparatului. Dacă opriți aparatul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

Puneți aluatul într-un vas suficient de mare pentru creștere și acoperiți-l cu un prosop ud sau cu o folie din plastic. Introduceți un raft de sârmă pe primul nivel al raftului și așezați vasul pe acesta. Închideți ușa și setați funcția: Aluaturi. Setați durata necesară.

Coacere

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale (temperatură, durată de gătire) și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.
- Producătorul vă recomandă să folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu găsiți setările pentru o anumită rețetă, căutați una similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.
- În cazul timpilor mai lungi de coacere, puteți dezactiva cuptorul cu 10 minute înainte de terminarea duratei de coacere pentru a utiliza căldura reziduală.

Când gătiți alimente congelate, este posibil ca tăvile din interiorul cuptorului să se deformeze în timpul coacerii. Când tăvile se răcesc, distorsiunea dispare.

Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este rumenită suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Când coaceți data viitoare, să utilizați o temperatură puțin mai scăzută.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Durata de coacere este prea mică.	Prelunghiți durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Există prea mult lichid în amestec.	Utilizați mai puțin lichid. Fiți atent la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un robot de bucătărie.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură mai mare pentru cuptor.
Prăjitura este prea uscată.	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare să utilizați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Setați o temperatură mai redusă și măriți durata de coacere.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Aluatul nu este distribuit în mod uniform.	Întindeți aluatul în mod uniform în tavă.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere stabilite.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură puțin mai mare pentru cuptor.

Coacere pe un singur nivel:

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald	150 - 160	50 - 70	1
Chec Madeira / Prajituri de fructe	Aer cald	140 - 160	70 - 90	1

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Caldura de sus + jos	160	35 - 50	2
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer cald	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Coca pentru chec	Aer cald	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer cald	160	60 - 90	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Caldura de sus + jos	180	70 - 90	1
Prăjitură cu brânză	Caldura de sus + jos	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pâine împletită / Coronită	Caldura de sus + jos	170 - 190	30 - 40	3
Cozonac cu stafide	Caldura de sus + jos	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine (pâine de seară): 1. Prima parte a procedurii de coacere. 2. A doua parte a procedurii de coacere.	Caldura de sus + jos	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux a la creme / Ecler	Caldura de sus + jos	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Ruladă cu cremă	Caldura de sus + jos	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Prăjitură cu nucă (uscată)	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură cu migdale și unt / Prăjituri cu glazură de zahăr	Caldura de sus + jos	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) ²⁾	Aer cald	150	35 - 55	3
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie / de chec) ²⁾	Caldura de sus + jos	170	35 - 55	3
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	160 - 170	40 - 80	3

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Cozonac cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Caldura de sus + jos	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

²⁾ Folosiți o cratiță adâncă.

Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuit sfărâmi-cios / Patiserie	Aer cald	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuit sfărâmi-cios / Patiserie	Caldura de sus + jos	160 ¹⁾	20 - 30	3
Turte dulci	Aer cald	150 - 160	15 - 20	3
Dulciuri din foietaj cu albuș de ou / Bezele	Aer cald	80 - 100	120 - 150	3
Pricomigdale	Aer cald	100 - 120	30 - 50	3
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Foietaj din aluat franțuzesc	Aer cald	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Rulouri	Aer cald	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rulouri	Caldura de sus + jos	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Aer cald	150 ¹⁾	20 - 35	3

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Caldura de sus + jos	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	Caldura de sus + jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Caldura de sus + jos	180 - 200	25 - 40	1
Legume gratinate ¹⁾	Gătire intensiva	160 - 170	15 - 30	1
Baghete cu brânză topită	Aer cald	160 - 170	15 - 30	1
Dulciuri	Caldura de sus + jos	180 - 200	40 - 60	1
Pește la cuptor	Caldura de sus + jos	180 - 200	30 - 60	1
Legume umplute	Aer cald	160 - 170	30 - 60	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Aer cald (umed)

Aliment Tip de mâncare	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	180 - 200	45 - 60	2
Lasagne	180 - 200	45 - 60	2
Cartofi gratinați	190 - 210	55 - 80	2
Feluri dulci	180 - 200	45 - 60	2
Prajitura Ring sau brișă	160 - 170	50 - 70	1
Pâine împletită / coroniță	170 - 190	40 - 50	2
Prăjitură cu nucă (uscată)	160 - 170	20 - 40	3

Aliment Tip de mâncare	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	20 - 40	2

Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Choux a la creme / Ecler	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Prăjitură Streu- sel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți / small cakes / prăjituri mici / produse de patiserie / rulouri

Aliment	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Turte dulci	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuiți cu al- buș de ou, be- zele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Foietaj din aluat franțu- zesc	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Gătire la temp. scăzută

Folosiți această funcție pentru a pregăti bucăți macră, fragedă de carne și pește cu temperaturi în zona de mijloc mai mici de 65°C. Această funcție nu poate fi folosită la rețetele cu friptură la tavă sau friptură grasă de porc. Puteți utiliza senzorul pentru a garanta temperatura optimă corectă pentru carne (consultați tabelul pentru senzor).

În primele 10 minute puteți seta temperatura cuptorului între 80°C și 150°C. Valoarea implicită este 90°C. După ce temperatura este setată, cuptorul continuă să gătească la 80°C. Nu folosiți această funcție pentru carnea de pasăre.

i Gătiți întotdeauna fără capac atunci când utilizați această funcție.

1. Puneți carnea într-o cratiță pe plită la un nivel foarte mare al căldurii, timp de 1 - 2 minute pentru fiecare parte.
2. Puneți carnea în cratița pentru coacere, care va fi așezată în cuptor pe raftul din sârmă.
3. Introduceți senzorul în carne.
4. Selectați funcția: Gătire la temp. scăzută și setați temperatura corectă pentru zona de mijloc.

Aliment	Cantitate	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
File de vită	1000 - 1500 g	120	90 - 150	3
Friptura de vitel	1000 - 1500 g	120	120 - 150	1
Fripturi	200 - 300 g	120	20 - 40	3

Pizza

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza (blat subțire și crocant)	200 - 230 ^{1/2)}	15 - 20	2
Pizza (cu multă garnitură)	180 - 200	20 - 30	2
Tarte	180 - 200	40 - 55	1
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	1
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60	1
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	1
Pâine nedospită	230 - 250 ¹⁾	10 - 20	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza)	230 - 250 ¹⁾	12 - 20	2
Piroști (versiunea rusească de calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

²⁾ Folosiți o cratiță adâncă.

Coacerea

- Pentru coacere utilizați vase termorezistente (consultați instrucțiunile producătorului).
- Puteți coace fripturile mari direct în cratița adâncă (dacă există) sau pe raftul din sârmă aflat deasupra acestora.
- Prăjiți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac. Astfel se va menține carnea suculentă.
- Toate tipurile de carne trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.
- Vă recomandăm să preparați carnea și peștele de peste 1 kg în aparat.
- Pentru a preveni arderea în cratiță a sucurilor sau grăsimilor eliminate, puneți niște apă în cratița adâncă.
- Dacă este necesar, întoarceți friptura (după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de coacere).
- Stropiți de câteva ori fripturile mari și puilul cu sosul propriu în timpul coacerii. În acest mod, rezultatul va fi mai bun.
- Puteți dezactiva aparatul cu aproximativ 10 minute înainte de terminarea timpului de coacere și utilizați căldura reziduală.

Tabele pentru fripturi

Vită

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Caldura de sus + jos	230	120 - 150	1
Friptură de vită sau file: în sânge	pentru fiecare cm de grosime	Gătire intensiva	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Friptură de vită sau file: mediu	pentru fiecare cm de grosime	Gătire intensiva	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file: bine făcut	pentru fiecare cm de grosime	Gatire intensiva	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Carne de porc

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată / Ceață / Pulpă	1 - 1,5 kg	Gatire intensiva	160 - 180	90 - 120	1
Cotlet / Antricot	1 - 1,5 kg	Gatire intensiva	170 - 180	60 - 90	1
Bucata de carne	750 g - 1 kg	Gatire intensiva	160 - 170	50 - 60	1
Picior de porc (semipreparat)	750 g - 1 kg	Gatire intensiva	150 - 170	90 - 120	1

Vițel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	Gatire intensiva	160 - 180	90 - 120	1
Picior de vițel	1.5 - 2	Gatire intensiva	160 - 180	120 - 150	1

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C) Nivel raft	Durață (min)	Nivel raft
Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1.5	Gatire intensiva	150 - 170	100 - 120	1
Spată de miel	1 - 1.5	Gatire intensiva	160 - 180	40 - 60	1

Vânat

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată / Pulpă de iepure	până la 1 kg	Caldura de sus + jos	230 ¹⁾	30 - 40	1
Mușchi de căprioară	1,5 - 2 kg	Caldura de sus + jos	210 - 220	35 - 40	1
Șuncă de căprioară	1,5 - 2 kg	Caldura de sus + jos	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Gaina

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	Gatire intensiva	200 - 220	30 - 50	1
Jumătate de pui	400 - 500 g fiecare	Gatire intensiva	190 - 210	35 - 50	1
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	Gatire intensiva	190 - 210	50 - 70	1
Rață	1,5 - 2 kg	Gatire intensiva	180 - 200	80 - 100	1
Gâscă	3,5 - 5 kg	Gatire intensiva	160 - 180	120 - 180	1
Curcan	2,5 - 3,5 kg	Gatire intensiva	160 - 180	120 - 150	1
Curcan	4 - 6 kg	Gatire intensiva	140 - 160	150 - 240	1

Peste (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Peste întreg	1 - 1.5	Caldura de sus + jos	210 - 220	40 - 60	1

Grill

- Folosiți întotdeauna grătarul având setată temperatura maximă.
- Setăți raftul în poziția recomandată în tabelul pentru grătar.
- Puneți întotdeauna tava pentru grăsime pe prima poziție a raftului.

- Folosiți grătarul numai cu bucăți plate de carne sau de pește.
- Pre-încălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 5 minute utilizând funcțiile pentru grătar.



ATENȚIE! Folosiți întotdeauna grătarul cu ușa cuptorului închisă.

Grill

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vită	230	20 - 30	20 - 30	3
Pulpă de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpa de vitel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peste intreg, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill rapid

Aliment	Durată (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Burgers / Burgeri	8 - 10	6 - 8	4
File de porc	10 - 12	6 - 10	4
Cârnați	10 - 12	6 - 8	4
File / Fripturi de vițel	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Pâine prăjită ¹⁾	1 - 3	1 - 3	5
Pâine prăjită cu garnitură	6 - 8	-	4

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Preparate congelate

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Pizza Snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subțiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3
Bulete / Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Chiftelute	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, cong.	160 - 180	40 - 60	2
Brânză coaptă la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	2

Alimente preparate și congelate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Temperatură (°C)
Pizza congelata	Caldura de sus + jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3
Cartofi prăjiți ¹⁾ (300 - 600 g)	Caldura de sus + jos sau Gătire intensiva	200 - 220	conform datelor producătorului	3
Baghete	Caldura de sus + jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3
Tarte cu fructe	Caldura de sus + jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3

¹⁾ Cartofii prăjiți trebuie întorși de 2-3 ori.

Decongelare

- Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.
- Utilizați prima poziție a raftului numărată de jos.

- Nu acoperiți alimentele cu un bol sau cu o altă farfurie deoarece se poate prelungi durata de decongelare.

Aliment	Cantitate	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1 kg	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe un bol întors invers pus pe o farfurie întinsă. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Prăjitură	1,4 kg	60	60	-

Pastreaza cald

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.
- Pentru această funcție folosiți primul raft de jos.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.
- Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.

- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.
- Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100°C (consultați tabelul).

Fructe moi

Aliment	Temperatură (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Căpșune / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	160 - 170	35 - 45	-

Fructe cu sâmbure

Aliment	Temperatură (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Pere / Gutui / Prune	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Fierbere până la apariția bulelor de aer (min)	Fierbere în continuare la 100°C (min)
Morcovi ¹⁾	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Castraveți	160 - 170	50 - 60	-
Murături asortate	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Gulie / Mazăre / Sparanghel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

¹⁾ Lăsați-le în cuptor după ce acesta este dezactivat.

Uscare

- Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.
- Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de uscare,

deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

Coacere paine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Paine alba	180 - 200	40 - 60	2
Baghetă	200 - 220	35 - 45	2
Brioșă	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pâine de seară	190 - 210	50 - 70	2
Pâine neagră	180 - 200	50 - 70	2
Pâine integrală	170 - 190	60 - 90	2

Tabel pentru senzor

Vită

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Costiță / Mușchi file: În sânge	45 - 50
Costiță / Mușchi file: mediu	60 - 65
Costiță / Mușchi file: bine făcut	70 - 75

Carne de porc

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Spată / Șuncă / Ceafă de porc	80 - 82
Cotlet (spate) / Pulpă afumată de porc	75 - 80
Ruladă de carne	75 - 80

Vițel

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Friptura de vitel	75 - 80
Picior de vițel	85 - 90

Berbec / miel

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Pulpă de berbec	80 - 85
Spate de berbec	80 - 85
Friptură de miel / Pulpă de miel	70 - 75

Vânat

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Spate de iepure	70 - 75
Pulpă de iepure	70 - 75
Iepure întreg	70 - 75
Mușchi de căprioară	70 - 75
Pulpă de căprioară	70 - 75

Pește

Aliment	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)
Somon	65 - 70
Păstrăvi	65 - 70

ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranța.

Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare obișnuit pentru a curăța suprafețele metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi

sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

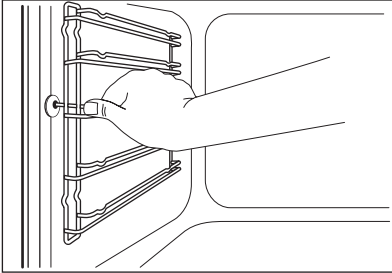
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în

mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

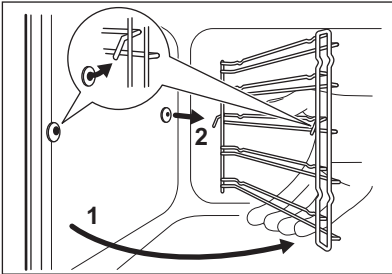
Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curata cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral.



2. Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

- i** Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

Pirolitica

- !** **ATENȚIE!** Scoateți toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

- i** **Procedura de curățare pirolitică nu poate porni:**

- dacă nu ați scos conectorul senzorului din priză.

- dacă nu ați închis bine ușa cuptorului. Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.



ATENȚIE! Dacă sunt instalate alte aparate în același cabinet, nu le utilizați pe acesta atunci când utilizați funcția: Pirolitica. Aparatul se poate deteriora.

1. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
2. Activați aparatul și selectați din meniul principal funcția: Pirolitica. Apăsăți **OK** pentru confirmare.
3. Setăți durata procedurii de curățare:

Optiune	Descriere
Usoara	1h pentru un nivel redus de murdărie
Normal	1 h 30 min pentru un nivel normal de murdărie
Intensa	2 h 30 min pentru un nivel ridicat de murdărie

4. Atingeți **OK** pentru a confirma.



Când curățarea pirolitică pornește, ușa aparatului este blocată.



Pentru a opri curățarea pirolitică înainte de terminarea acesteia, dezactivați aparatul.



AVERTIZARE! După terminarea funcției aparatul este foarte fierbinte. Lăsați-l să se răcească. Pericol de arsuri.



După terminarea funcției, ușa rămâne blocată pentru faza de răcire. Unele dintre funcțiile aparatului nu sunt disponibile în timpul fazei de răcire.

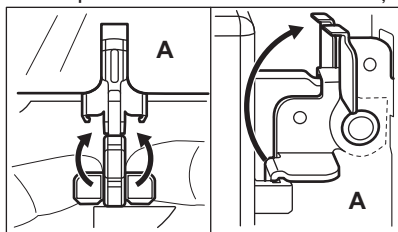
Scoaterea și montarea ușii

Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.

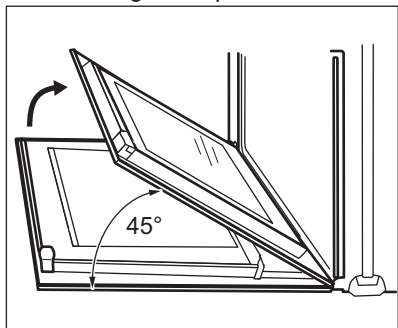


AVERTIZARE! Atenție când scoateți ușa aparatului. Ușa este grea.

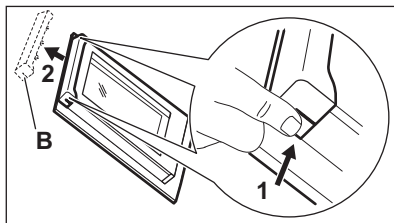
1. Deschideți ușa complet.
2. Ridicați complet pârgiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



3. Închideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 45°.

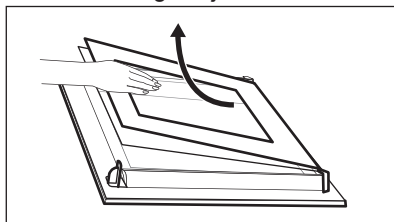


4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de aparat.
5. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. Aceasta pentru a preveni zgârieturile.
6. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



ATENȚIE! Mănuirea cu duritate a sticlei, mai ales la marginile panoului frontal, poate duce la spargerea sticlei.

7. Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.
8. Apucați pe rând panourile de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.



9. Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă.

După terminarea procedurii de curățare, remontați panourile de sticlă și ușa. Urmați pașii de mai sus în ordine inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare.

Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.



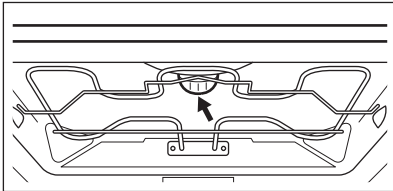
AVERTIZARE! Pericol de electrocutare! Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul.

Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

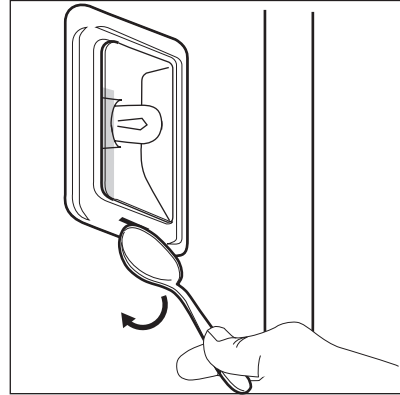
Becul de sus

1. Rotiți spre stânga capacul din sticlă al becului și scoateți-l.



2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.

2. Folosiți un obiect subțire și neascuțit (de exemplu o linguriță) pentru a îndepărta capacul geamului.



3. Curățați capacul de sticlă.
4. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
5. Montați capacul de sticlă.
6. Instalați suportul din stânga al rafturilor.

Becul lateral

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.

DEPANARE



AVERTIZARE! Consultați capitolele privind siguranța.

Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța s-a declanșat.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se declanșează în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul indică F111.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.

Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție la problemă, adresați-vă comerciantului sau unui centru de service autorizat.

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.)
Codul numeric al produsului (PNC)
Numărul de serie (S.N.)

INFORMAȚII TEHNICE

Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V
Frecvență	50 Hz

EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

Fișa produsului și informații în conformitate cu UE 65-66/2014

Numele furnizorului	Küppersbusch
Identificarea modelului	EEBP6750.0J
Indexul de eficiență energetică	92.9
Clasa de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.79 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	71 l
Tipul cuptorului	Cuptor încastat
Masă	40.0 kg

EN 60350-1 - Aparate de gătit electrocasnice - Partea 1: Game, cuptoare, cuptoare cu abur și grătare - Metode de măsurare a performanței.

Economisirea energiei

Aparatul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătit.

• Sfaturi generale

- Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.
- Folosiți vase metalice pentru a îmbunătăți economia de energie.

- Atunci când este posibil, puneți alimentele în interiorul cuptorului fără a-l mai încălzi înainte.
- Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3-10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătit. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.
- Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte alimente.
- **Gătitul cu ventilator** - atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energia.
- **Căldura reziduală**
 - La unele funcții de gătit, dacă este activat un program cu selectare

timp (Durata, Sfarsit la) și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat atunci când a mai rămas 10% din timp.


Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.


- **Gătitul cu becul stins** - dezactivați becul pe durata gătirii și activați-l doar atunci când aveți nevoie.
- **Menține mâncarea caldă** - dacă doriți să utilizați căldura reziduală pentru a menține mâncarea caldă, alegeți cel

mai scăzut nivel de temperatură posibil. Afișajul indică temperatura căldurii reziduale.

- **Funcții eco** - consultații „Funcții de gatire”.
- La utilizarea funcției: **Aer cald (umed)**, becul se dezactivează după 30 de secunde. Îl puteți activa din nou, dacă doriți.
- Atunci când utilizați **funcțiile Eco**, becul se stinge. Îl puteți activa din nou, dacă doriți.

INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

aparatele marcate cu acest simbol  împreună cu deșeurile menajere. Returnați produsul la centrul local de reciclare sau contactați administrația orașului dvs.

Küppersbusch Hausgeräte GmbH

Postfach 10 01 32, D-45801 Gelsenkirchen, Küppersbuschstr. 16, D-45883 Gelsenkirchen

Telefon: (02 09) 4 01-0, Telefax: (02 09) 4 01-3 03

www.kueppersbusch.de