

USER MANUAL



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	9
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	12
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	13
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	15
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	15
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	32
12. DEPANAREA.....	36
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	37

PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani, cu tehnologii inovative care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul nostru la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

www.aeg.com/support



Înregistrați-vă produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

www.registreaeg.com



Cumpărați accesorii, consumabile și piese de schimb originale pentru aparatul dvs.:

www.aeg.com/shop

ASISTENȚĂ CLIEȚI ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul de service autorizat, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

⚠ Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

ℹ Informații generale și recomandări

🌿 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este

responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

1.1 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. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- AVERTISMENT: Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

1.2 Siguranța generală

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.

- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- 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, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- 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.

2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

2.1 Instalarea



AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.
- Înainte de a monta aparatul, verificați dacă ușa cuptorului se deschide fără opreliști.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.
- Aparatul încorporat trebuie să corespundă cerințelor de stabilitate din DIN 68930.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	578 (600) mm
Lățimea cabinetului	560 mm
Adâncimea cabinetului	550 (550) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	595 mm
Lățimea spatelui aparatului	559 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1027 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	560 x 20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4 x 25 mm

2.2 Conexiunea electrică



AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt

compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.

- 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 de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau 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 livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

2.3 Utilizarea



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuintare.
- 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 scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschiideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



AVERTISMENT!

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 cavității 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 sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- 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.

2.4 Îngrijirea și curățarea



AVERTISMENT!

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.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- 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 ambalajul acestuia.

2.5 Becul interior



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat

poate fi utilizat doar la aparatele electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.

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

2.6 Service

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

2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



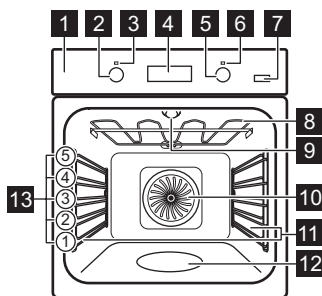
AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

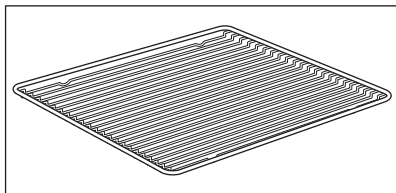
3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec / simbol alimentare
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Abur Plus
- 8 Element încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru grătar, detașabil
- 12 Adâncitură cavitate - Recipient pentru curățarea cu apă
- 13 Poziții rafturi

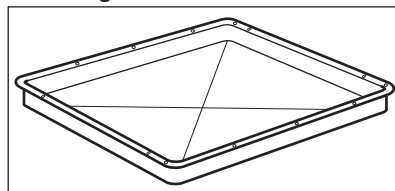
3.2 Accesoriiile

Raft de sârmă



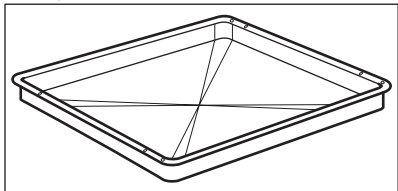
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



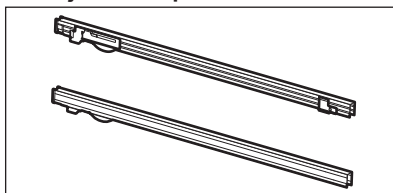
Pentru prăjituri și fursecuri.

Cratiță adâncă



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Ghidaje telescopice



Pentru a introduce și scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

4. PANOUL DE COMANDĂ

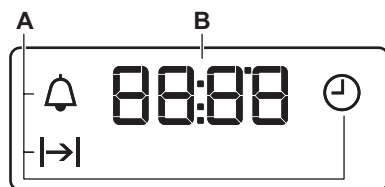
4.1 Butoane de selectare retractabile

Pentru a utiliza aparatul, apăsați butonul. Butonul iese în afară.

4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.
🔥	Pentru a porni și opri funcția Aer cald PLUS.

4.3 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Cronometru

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

 Etapa 1	 Etapa 2	 Etapa 3
Setați ceasul	Curățați cuptorul	Preîncălziți cuptorul gol
1. Apăsați:  2.   - apăsați pentru a seta ora. Apăsați:  3.   - apăsați pentru a seta minutele. Apăsați: 	1. Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil. 2. Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	1. Setări temperatura maximă a funcției:  Ora: 1 h. 2. Setări temperatura maximă a funcției:   Ora: 15 min.
Opriți cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.		

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Modul de utilizare: Funcție de gătire

Etapa 1 Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătit.
--

Etapa 2 Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.
Etapa 3 Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

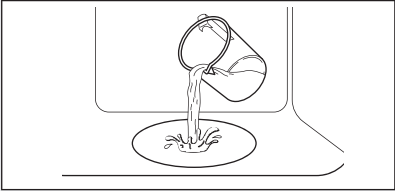
6.2 Setarea funcției: Aer cald PLUS



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Etapa 1 Verificați dacă cuptorul s-a răcit.
--

Etapa 2	Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet. ❗ Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.	
Etapa 3	Setați funcția: . Apăsăți: . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.	
Etapa 4	Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.	
Etapa 5	Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.	
Etapa 6	Introduceți mâncarea în cuptor. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”. Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.	
Etapa 7	Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.  - apăsăți pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.	
Etapa 8	După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.	
Etapa 9	Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.	

6.3 Funcții de gătire

Funcția cup- torului	Aplicație
0 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare cup- tor	Pentru a aprinde becul.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Aer cald / Aer cald PLUS / Curățare cu apă	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Căldură de sus + jos. Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul reîncălzirii. Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea” pentru detalii despre: Curățare cu apă.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensă și o bază crocantă.
 Căldură de sus + jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Căldură umedă	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Nivelul de căldură poate fi redus. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Utilizarea zilnică”, Note cu privire la: Căldură umedă.
 Grătar	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensivă	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.



Becul se poate opri automat la temperaturi sub 60 °C în timpul anumitor funcții ale cuptorului.

6.4 Note cu privire la: Căldură umedă

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign conform cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conforme cu EN 60350-1.

Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția astfel încât cuptorul să funcționeze cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă.

Pentru instrucțiuni de gătit consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Căldură umedă. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durată	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Ceas avertizor	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

7.2 Modul de utilizare: Funcțiile ceasului

Cum se schimbă: Ora curentă	
 - se aprinde intermitent când conectați cuptorul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.	
Etapa 1	 - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.
Etapa 2	 ,  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.
 - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.	
Modul de utilizare: Durată	
Etapa 1	Selectați o funcție a cuptorului și temperatura.
Etapa 2	 - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.
Etapa 3	 ,  - apăsați pentru a seta durata. Afișajul indică:   - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.
Etapa 4	Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
Etapa 5	Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.
Modul de utilizare: Ceas avertizor	
Etapa 1	 - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.

Modul de utilizare: Ceas avertizor

Etapa 2 +, — - apăsați pentru a seta ora.
 Funcția pornește automat după 5 secunde.
 La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

Etapa 3 Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

Etapa 4 Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

Anularea: Funcțiile ceasului

Etapa 1 ⌚ - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

Etapa 2 Apăsați lung: —.
 Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

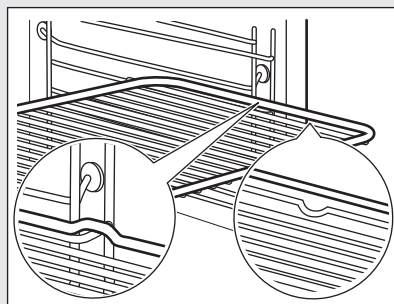
asemenea, dispozitive anti-răsturnare.
 Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

8.1 Introducerea accesoriilor

O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de

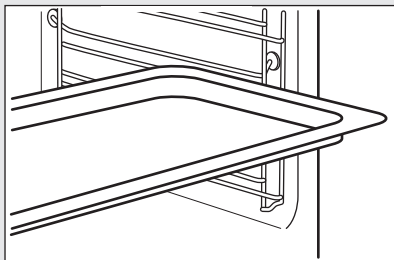
Raft de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

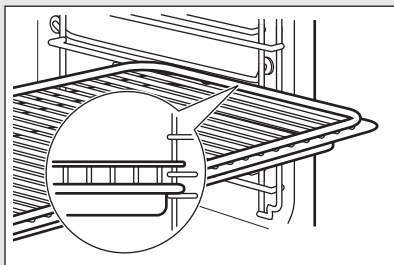


Tavă de gătit /Tavă adâncă:

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.

**Raft de sârmă, Tavă de gătit /Tavă adâncă:**

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



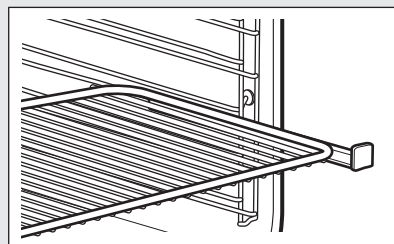
8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

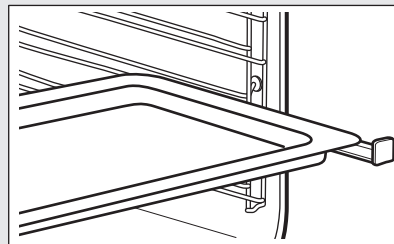
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raftul de sârmă:

Puneți raftul de sârmă pe ghidajele telescopice.

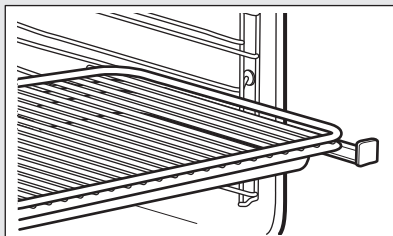
**Cratiță adâncă:**

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

Puneți raftul din sârmă și cratița adâncă împreună pe ghidajul telescopic.



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele

cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 Recomandări pentru gătit



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

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.

10.2 Partea interioară a ușii

Pe partea interioară a ușii se află:

- numerele pentru pozițiile raftului.
- informații referitoare la funcțiile cuptorului, pozițiile recomandate

pentru rafturi și temperaturile pentru preparate.

10.3 Aer cald PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Utilizați o tavă de gătit.



PÂINE

PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE /



(ml)



(°C)



(min)

Prăjituri / Pateuri / Croissant

100

150 - 180

10 - 20

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (ml)	 (°C)	 (min)
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Chifle	100	200	20 - 25
Pâine	100	180	35 - 40
Prăjitură cu prune / Plăcintă cu mere / Rulouri cu scorțișoară, făcute într-o formă de tort	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Folosiți 150 ml de apă dacă nu se specifică altfel.

 ALIMENTE PRE- PARATE ȘI CONGELA- TE	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant	170 - 180	15 - 25
Lasagne, folosiți 200 ml	180 - 200	35 - 50

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110 °C.

 REGENERA- REA ALIMENTELOR	 (min)
Chifle	10 - 20
Pâine	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Paste	15 - 25
Pizza	15 - 25
Orez	15 - 25

 REGENERA- REA ALIMENTELOR	 (min)
Legume	15 - 25

Folosiți 200 ml de apă.

Folosiți un vas din sticlă pentru coacere.

 FRIGE- RE	 (°C)	 (min)
Friptură de vi- tă	200	50 - 60
Pui	210	60 - 80
Friptura de porc	180	65 - 80

10.4 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

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. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.

Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile s-au răcit, distorsiunile dispar.

10.5 Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este coaptă suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai redusă.
	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură mai mare.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare setați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se coace neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
	Aluatul prăjiturii nu este distribuit uniform.	Data viitoare, întindeți uniform aluatul tortului pe tava de coacere.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată.

10.6 Coacerea pe un singur nivel al raftului

 COACEREA ÎN FORME		 (°C)	 (min)	
Aluat pentru tartă - patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald	170 - 180	10 - 25	2
Tartă cu blat de pandișpan	Aer cald	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald	150 - 160	50 - 70	1

 COACEREA ÎN FORME		 (°C)	 (min)	
Prăjitură Ma-deira / Prajituri cu fructe	Aer cald	140 - 160	70 - 90	1
Prăjitura cu branza	Căldură de sus + jos	170 - 190	60 - 90	1

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Aer cald.

Utilizați o tavă de gătit.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)
Prăjitură cu nucă sau alune	150 - 160	20 - 40
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o cratiță adâncă	150	35 - 55
Tarte cu fructe și cocă fragedă	160 - 170	40 - 80

Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați funcția: Căldură de sus + jos.

Utilizați o tavă de gătit.

 PRĂJITU- RI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)	
Ruladă	180 - 200	10 - 20	3
Pâine de secară:	prima dată: 230	20	1
	după aceea: 160 - 180	30 - 60	
Prăjitură cu unt și migdale / Prăjituri cu zahăr ars	190 - 210	20 - 30	3
Choux a la creme / Eclere	190 - 210	20 - 35	3
Pâine împletită / Paine coronita	170 - 190	30 - 40	3

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)	
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o cratiță adâncă	170	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

 BISCUIȚI		 (°C)	 (min)
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald	150 - 160	10 - 20
Rulouri, preîncălziți cup-torul gol	Aer cald	160	10 - 25
Biscuiți cu aluat de pandișpan	Aer cald	150 - 160	15 - 20
Aluat de foietaj, preîncălziți cup-torul gol	Aer cald	170 - 180	20 - 30
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	150 - 160	20 - 40
Pricomigdale	Aer cald	100 - 120	30 - 50
Patiserie cu albuș de ou / Bezele	Aer cald	80 - 100	120 - 150
Rulouri, preîncălziți cup-torul gol	Căldură de sus + jos	190 - 210	10 - 25

10.7 Preparate coapte și gratinate

Utilizați raftul de pe primul nivel.

		 (°C)	 (min)
Baghete cu brânză to-pită	Aer cald	160 - 170	15 - 30
Legume gratinate, pre-încălziți cuptorul gol	Gătire intensivă	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Căldură de sus + jos	180 - 200	25 - 40
Pește la cuptor	Căldură de sus + jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald	160 - 170	30 - 60
Dulciuri	Căldură de sus + jos	180 - 200	40 - 60
Paste	Căldură de sus + jos	180 - 200	45 - 60

10.8 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați tăvile de copt.

Utilizați funcția: Aer cald.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE	 (°C)	 (min)	 2 poziții
Choux a la creme / Eclere, preîncălziți cuptorul gol	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Prajitura Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4

 BISCUITI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI	 (°C)	 (min)	 2 poziții	 3 poziții
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuiți cu aluat de pandișpan	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-

 BIS- CUIȚI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI	 (°C)	 (min)	 2 poziții	3 poziții
Aluat de foietaj, preîncălziți cup-torul gol	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți cu albuș de ou / Bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

10.9 Sfaturi pentru frigere

Folosii vase de cuptor rezistente la căldură.

Frigeți carnea slabă acoperită (puteți folosi folie de aluminiu).

Frigeți bucățile mari de carne direct în tavă sau pe raftul de sârmă pus deasupra tăvii.

Adăugați puțină apă în tavă pentru a preveni arderea grăsimii picurate.

Întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de gătire.

Frigeți carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).

Stropiți bucățile de carne cu sucul propriu de mai multe ori pe durata frigerei.

10.10 Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.

 VITĂ				
			 (°C)	 (min)
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Căldură de sus + jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Gătire intensivă	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Gătire intensivă	180 - 190	6 - 8

 VITĂ				
			 (°C)	 (min)
Friptură de vită sau file, bine făcută, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Gătire intensivă	170 - 180	8 - 10

 PORC				
 Utilizați funcția: Gătire intensivă.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Spinare / Gât / Halcă de jambon	1 - 1.5	160 - 180	90 - 120	
Cotlete / Coastă de porc	1 - 1.5	170 - 180	60 - 90	
Bucată de carne	0.75 - 1	160 - 170	50 - 60	
Picior de porc, semipreparat	0.75 - 1	150 - 170	90 - 120	

 VITEL				
 Utilizați funcția: Gătire intensivă.				
	 (kg)	 (°C)	 (min)	
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	
Picior de vitel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	

**MIEL****Utilizați funcția: Gătire intensivă.****(kg)****(°C)****(min)**Pulpă de miel / Frip-
tură de miel

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Spată de miel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60

**VÂNAT****Utilizați funcția: Căldură de sus + jos.****(kg)****(°C)****(min)**Spată / Pulpă de ie-
pure, preîncălziți
cuptorul gol

până la 1

230

30 - 40

Spată de căprioară

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Pulpă de căprioară

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90

**PASĂRE****Utilizați funcția: Gătire intensivă.****(kg)****(°C)****(min)**

Pui, porții

0,2 - 0,25 fiecare

200 - 220

30 - 50

Pui, jumătate

0,4 - 0,5 fiecare

190 - 210

35 - 50

Pui, pasăre îndopată

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Rață

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gâscă

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

 PASĂRE			
 Utilizați funcția: Gătire intensivă.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240

 PEȘTE (ÎN ABUR)			
 Utilizați funcția: Căldură de sus + jos.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pește întreg	1 - 1.5	210 - 220	40 - 60

10.11 Crustă crocantă cu:Funcție Pizza

 PIZZA		
 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tarte	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60
Quiche lor-raine / Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55
Prăjitura cu branza	140 - 160	60 - 90

 PIZZA		
 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
	 (°C)	 (min)
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, blat subțire și crocant, folosiți o cratiță adâncă	200 - 230	15 - 20
Pizza, blat gros și crocant	180 - 200	20 - 30
Pâine nedospită	230 - 250	10 - 20
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180	45 - 55

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tartă flam-bată	230 - 250	12 - 20
Găluște	180 - 200	15 - 25

10.12 Grătar

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.

Folosiți grătarul numai cu bucăți subțiri de carne sau de pește.

Puneți o cratiță pe prima poziție a raftului pentru a colecta grăsimea.

 GRĂTAR				
 Utilizați funcția: Grătar				
	 (°C)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vita	230	20 - 30	20 - 30	3
File de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2

**GRĂȚAR****Utilizați funcția: Grătar****(°C)****(min)****Pe o parte****(min)****Pe cealaltă par-
te**

File de vițel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Spată de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pește întreg, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

10.13 Preparate congelate**DECONGELAREA****Utilizați funcția: Aer cald.****(°C)****(min)**

Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, conge- lata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subțiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3
Cartofi wedges / Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Chifteluțe	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne / Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne / Cannelloni, congelate	160 - 180	40 - 60	2



DECONGELAREA



Utilizați funcția: Aer cald.



(°C)



(min)



Brânză la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	2

10.14 Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durata decongelării.

Pentru porțiile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu fața în jos la baza

Utilizați raftul de pe primul nivel.

cavității cuptorului. Puneți mâncarea într-un vas adânc și puneți-o deasupra farfuriei aflate în interiorul cuptorului. Scoateți suporturile raftului dacă este necesar.

	 (kg)	 (min) Timp de decongelare	 (min) Mai mult timp de decongelare	
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Prăjitură	1.4	60	60	-

10.15 Păstrează cald

Utilizați funcția Încălzire jos.

Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași dimensiuni, disponibile în comerț.

Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.

Utilizați raftul de pe primul nivel.

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).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.

 FRUCT MOA-LE	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	
Căpșuni / Afine / Zmeură / Agrișe coapte	35 - 45	

 FRUCT CU SÂMBURE	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	 (min) Fierbere în continuare la 100 °C
Piersici / Gutui / Prune	35 - 45	10 - 15

 GUME LE-	 (min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	 (min) Fierbere în continuare la 100 °C
Morcovi	50 - 60	5 - 10
Castraveți	50 - 60	-
Murături asortate	50 - 60	5 - 10
Kohlrabi / Mazăre / Sparanghel	50 - 60	15 - 20

10.16 Deshidratare - Aer cald

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.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

Pentru 2 tăvi, folosiți prima și a patra poziție a raftului.

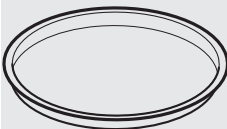
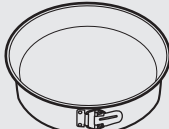
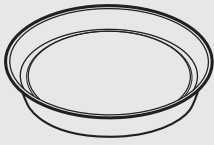
 LEGUME	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

 FRUCT	 (h)
Prune	8 - 10
Caise	8 - 10
Felii de măr	6 - 8
Pere	6 - 9

10.17 Căldură umedă - accesorii recomandate

Folosiți forme și recipiente în culori închise, fără reflexie. Acestea absorb mai bine căldura decât vasele deschise la culoare și cu reflexie.

			
Tigaie de pizza	Tavă de copt	Ramekin-uri	Tavă rotundă pentru tarte
Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 26 cm	Vitroceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Întunecată, ne-reflexivă Diametru de 28 cm

10.18 Căldură umedă

Pentru cele mai bune rezultate, respectați sugestiile din tabelul de mai jos.

		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	45 - 55
Pizza, congelată, 0,35 kg	raft sarma	190	2	45 - 50
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	55 - 60
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sârmă	180	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sârmă	180	3	40 - 50
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	40 - 50
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	35 - 45
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	40 - 50
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	35 - 45
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	35 - 45
Patiserie sărată, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 45
Tarte mici, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	45 - 55
Omletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	190	3	40 - 50

10.19 Informații pentru institutele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

**COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme**

(°C)



(min)



Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Căldură de sus + jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Căldură de sus + jos	180	70 - 90	1

**COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți****Utilizați raftul de pe al treilea nivel.**

(°C)



(min)

Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Căldură de sus + jos	160	20 - 30	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald	150	20 - 35	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/ tavă, preîncălziți cuptorul gol	Căldură de sus + jos	170	20 - 30	

**COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți**

(°C)



(min)



Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald	140	25 - 45	1 / 4
--------------------------------	----------	-----	---------	-------

 COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți				
		 (°C)	 (min)	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald	150	23 - 40	1 / 4
Pandispan fără grăsimi	Aer cald	160	35 - 50	1 / 4

 GRĂTAR				
 Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.				
 Grătar cu setarea maximă a temperaturii.				
		 (min)		
Pâine prăjită	Grătar	1 - 3	5	
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grătar	24 - 30	4	

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.

Nu țineți alimentele în cuptor pentru mai mult de 20 de minute. Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.



Accesoriile

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.

11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

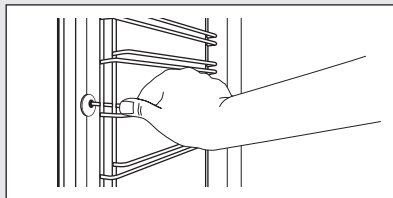
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.	Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.	Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.
Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.		

11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

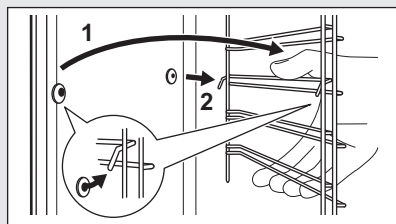
Etapa 1 Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Etapa 2 Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de peretele lateral.



Etapa 3 Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și scoateți-o în afară.

Etapa 4 Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.



11.4 Modul de utilizare: Curățare cu apă

Această procedură de curățare folosește umiditatea pentru a elimina grăsimile și resturile de mâncare rămase în cuptor.

Etapa 1 Turnați apă în adâncitura cavității: 200 ml.

Etapa 2 Setări funcția: Apăsați:

Etapa 3 Setări temperatura la 90 °C.

Etapa 4 Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 min.

Etapa 5 Opriti cuptorul.

Etapa 6 Așteptați până când cuptorul este rece. Uscați cavitatea cu o lavetă moale.

11.5 Cum se scot: Grill



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri.

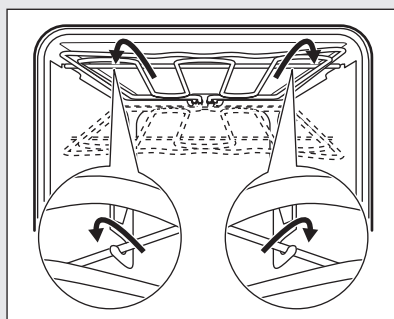
Etapa 1 Opriti cuptorul și așteptați să se răcească pentru a-l curăța. Scoateți suporturile rafturilor.

Etapa 2 Apucați grătarul de colțuri. Trageți înspre arc și scoateți din cele două suporturi. Grătarul se pliază.

Etapa 3 Curățați plafonul cuptorului cu apă caldă, o cârpă moale și detergent neutru. Lăsați-l să se usuce.

Etapa 4 Instalați grătarul în ordine inversă.

Etapa 5 Instalarea suporturilor pentru rafturi.



11.6 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul

panourilor de sticlă diferă de la un model la altul.



AVERTISMENT!

Ușa este grea.

**ATENȚIE!**

Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

Etapa 1	Deschideți ușa complet.	
Etapa 2	Apăsați complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
Etapa 3	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o înclinată oblic în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
Etapa 4	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.	
Etapa 5	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.	
Etapa 6	Apucați pe rând panourile de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.	
Etapa 7	Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
Etapa 8	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
Etapa 9	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

11.7 Cum se înlocuiește: Bec



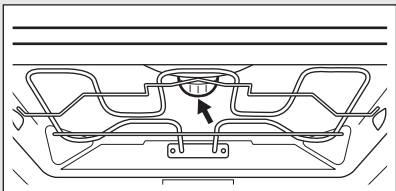
AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

Becul poate fi fierbinte.

Înainte de a schimba becul:		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Oprii cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul camerei.

Becul de sus

Etapa 1	Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.	
Etapa 2	Curățați capacul de sticlă.	
Etapa 3	Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.	
Etapa 4	Montați capacul de sticlă.	

12. DEPANAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă. Setati timpul.

Problemă	Verificați dacă...
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.
Performanțe nesatisfăcătoare la gătit pentru funcția: Aer cald PLUS.	Ați umplut adâncitura cavității cu apă.
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

12.2 Date pentru service

Dacă nu puteți găsi singur o soluție, 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 cuptorului. Nu scoateți

plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

Vă recomandăm să notați datele aici:	
Model (MOD.)	
Codul numeric al produsului (PNC)	
Numărul de serie (S.N.)	

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs*

Numele furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BES351110M 944187805
Indexul de eficiență energetică	95.3
Clasă 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	0.81 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	71 l
Tipul cuptorului	Cuptor încadrat
Masă	34.0 kg

* Pentru Uniunea Europeană conform cu Reglementările UE 65/2014 și 66/2014.
Pentru Republica Belarus conform cu STB 2478-2017, Anexa G; STB 2477-2017, Anexele A și B.
Pentru Ucraina conform cu 568/32020.

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

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

13.2 Economisirea energiei



Cuptorul dispune de unele funcții care vă ajută la economisirea energiei în timpul procesului zilnic de gătire.

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa cuptorului prea des în timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

Faceți pauze cât mai mici între două coaceri atunci când pregătiți câteva preparate simultan.

Gătitul cu ventilator

Atunci când este posibil, folosiți funcțiile de gătit cu ventilator pentru a economisi energie.

Căldura reziduală

Când durata gătirii este mai mare de 30 de min, reduceți temperatura cuptorului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de a termina gătitul. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătirea.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

Căldură umedă

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul



Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajutați 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.

www.aeg.com/shop



867361336-A-152020



AEG