

USER MANUAL



CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
5. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	8
6. FUNCȚIILE CEASULUI.....	11
7. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	12
8. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	13
9. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	14
10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	28
11. DEPANARE.....	31
12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	32

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 la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

www.aeg.com/webselfservice



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

SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE

Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, 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

📄 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.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- 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, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.
- Copiii cu vârsta de maxim 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.

1.2 Aspecte generale privind siguranța

- 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. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.

- 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.
- 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, 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.
- 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.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

2.2 Conexiunea la rețeaua 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, 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.
- 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 scânteele 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.



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.

2.3 Utilizare



AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.

- 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 niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

2.5 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.



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

2.6 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

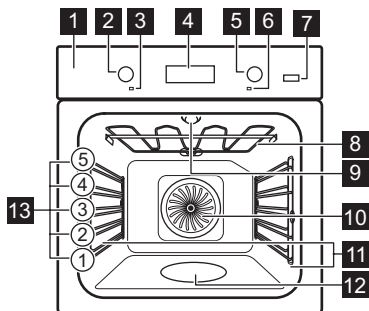
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

2.7 Service

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

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

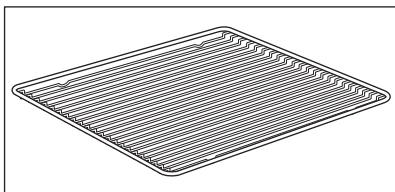
3.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Buton de selectare pentru funcțiile cuptorului
- 3** Bec / simbol alimentare
- 4** Dispozitiv de programare electronic
- 5** Buton de selectare pentru temperatură
- 6** Indicator / simbol pentru temperatură
- 7** Buton Abur plus
- 8** Element de încălzire
- 9** Bec
- 10** Ventilator
- 11** Suport pentru raft, detașabil
- 12** Adâncitură cavitate
- 13** Poziții rafturi

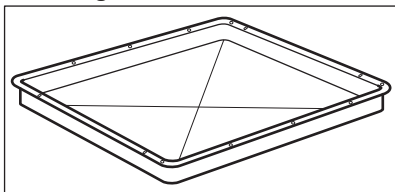
3.2 Accesorii

Raft de sârmă



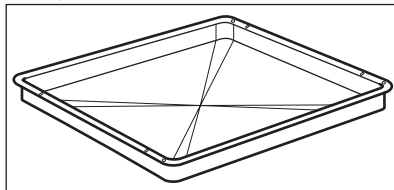
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



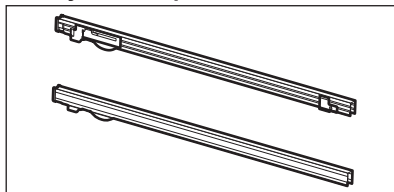
Pentru prăjituri și fursecuri.

Cratiță adâncă



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Ghidaje telescopice



Pentru rafturi și tăvi.

4. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



Pentru a seta Timpul, consultați capitolul „Funcțiile ceasului”.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul și accesoriile înainte de prima utilizare.

Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

4.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

5. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Butoane de selectare retractabile

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

1. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului pentru a selecta o funcție de gătit.
2. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.
3. Pentru a dezactiva aparatul, rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

5.2 Activarea și dezactivarea aparatului



În funcție de modelul aparatului, acesta are becuri, simboluri la butoanele de selectare sau indicatoare:

- Becul se aprinde atunci când aparatul funcționează.
- Simbolul arată dacă butoanele de selectare comandă funcțiile cuptorului sau temperatura.
- Indicatorul se aprinde când cuptorul se încălzește.

5.3 Funcțiile cuptorului

Funcția cuptorului	Aplicație
0	Poziția Sfarsit Aparatul este oprit.
	Iluminare Cuptor Pentru a activa becul fără nici o funcție de gătit.
	Aer Cald Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.
	Aer cald PLUS 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.
	Pizza Pentru coacerea pe un singur raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos.
	Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/ Jos)
	Incalzire Jos Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
	Decongelare Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
	Grill Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
	Grill Rapid Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate în cantități mari și pentru pâine prăjită.
	Gatire Intensiva Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.



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

5.4 Activarea funcției Aer cald PLUS

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea în timpul gătirii.

**AVERTISMENT!**

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Deschideți cu grijă ușa aparatului după ce s-a oprit funcția Aer cald PLUS.



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Deschideți ușa cuptorului.
2. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.
Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml.
Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.
3. Puneți alimentele în aparat și închideți ușa cuptorului.
4. Setati funcția Aer cald PLUS: .
5. Apăsati butonul Abur plus .
Butonul Abur plus funcționează doar cu funcția Aer cald PLUS.

Indicatorul se aprinde.

6. Pentru a selecta o temperatură rotiți butonul de selectare corespunzător.

**ATENȚIE!**

Nu reumpleți cu apă adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

7. Pentru a dezactiva aparatul, apăsați butonul Abur plus , rotiți butoanele de selectare pentru funcțiile și temperatura cuptorului în poziția oprit.

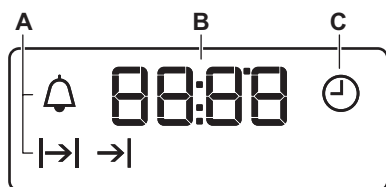
Indicatorul butonului Abur plus se stinge.

8. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.

**AVERTISMENT!**

Aparatul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

5.5 Afișaj



- A. Indicatoarele funcției
B. Afișaj pentru oră
C. Indicator funcție

5.6 Butoane

Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	Abur plus	Pentru a activa funcția Aer cald PLUS.

6. FUNCȚIILE CEASULUI

6.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 DURATA	Pentru a seta durata de funcționare a aparatului.
 SFÂRȘIT	Pentru a seta ora de dezactivare a aparatului.
 TEMPORIZARE	Pentru a combina funcțiile DURATA și SFÂRȘIT.
 CRONOMETRU	Pentru a seta timpul pentru numărătoarea inversă. Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării aparatului. Puteți seta CRONOMETRUL oricând, chiar dacă aparatul este oprit.

6.2 Setarea orei. Modificarea orei

Trebuie să setați ora înainte de a pune în funcțiune cuptorul.

 se aprinde intermitent când conectați aparatul la rețeaua electrică, când a fost o pană de curent sau când cronometrul nu este setat.

Pentru a seta ora corectă apăsați  sau .

După aproximativ cinci secunde, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora setată.

Pentru a modifica ora curentă, apăsați în mod repetat  până când  începe să clipească.

6.3 Setarea funcției DURATA

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.

Afișajul indică .

4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.

5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

6.4 Setarea funcției SFÂRȘIT

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul.

Afișajul indică .

4. La încheierea duratei,  clipește și este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
5. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
6. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

6.5 Setarea TEMPORIZĂRII

1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.

4. Apăsați .
5. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsați  pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.
7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

6.6 Setarea CRONOMETRULUI

1. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.

2. Apăsați **+** sau **-** pentru a seta ora dorită.
Cronometrul pornește automat după 5 secunde.
3. La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
4. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

6.7 Anularea funcțiilor ceasului

1. Apăsați repetat  până când indicatorul corespunzător funcției dorite începe să clipească.
2. Apăsați lung **-**.
După câteva secunde simbolul funcției ceasului dispare.

7. UTILIZAREA ACCESORIILOR



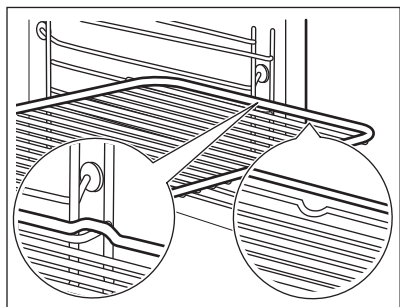
AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

7.1 Introducerea accesoriilor

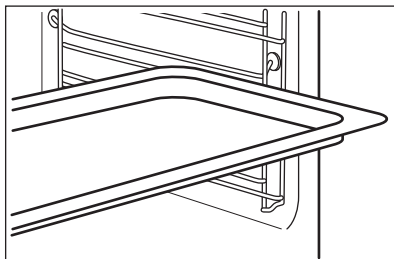
Raft sarma:

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



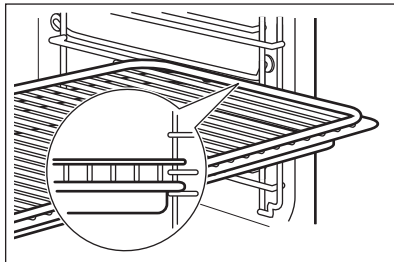
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

Împingeți tava de gătit / cratița adâncă între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Raft de sârmă și tavă de gătit / cratiță adâncă împreună:

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





Mica proeminență de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

7.2 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.



ATENȚIE!

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.



ATENȚIE!

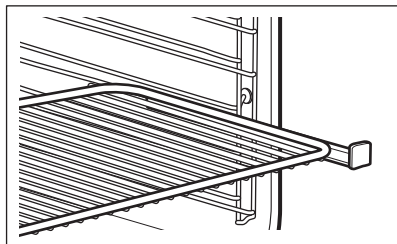
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

Raftul de sârmă:

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

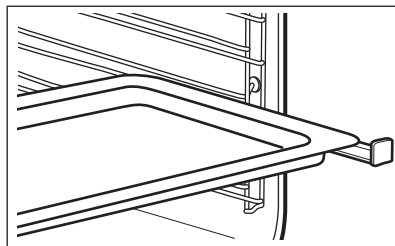


Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.



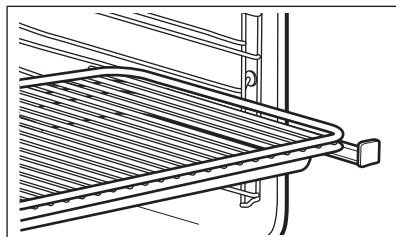
Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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



8. FUNCȚII SUPLIMENTARE

8.1 Suflanta cu aer rece

Când aparatul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă

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

9. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

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.

- numerele pentru pozițiile raftului.
- informații referitoare la funcțiile cuptorului, pozițiile recomandate pentru rafturi și temperaturile pentru preparatele standard.

9.2 Aer cald PLUS



Înainte de preîncălzire, umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.

Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”

9.1 Partea interioară a ușii

La anumite modele, pe partea interioară a ușii se află:

Produse de panificație

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Pâine	100	180	35 - 40	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Chifle	100	200	20 - 25	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Pizza de casă	100	230	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Fursecuri, pateuri, croasante	100	150 - 180	10 - 20	2	Folosiți tava de gătit. ¹⁾
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară	100 - 150	160 - 180	30 - 60	2	Folosiți forma pentru prăjituri. ¹⁾

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 5 minute înainte de gătire.

Gătirea alimentelor congelate

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza congelată	150	200 - 210	10 - 20	2 ¹⁾
Lasagna congelată	200	180 - 200	35 - 50	2 ¹⁾
Croasant congelat	150	170 - 180	15 - 25	2 ¹⁾

¹⁾ Preîncălziți într-un cuptor gol timp de 10 minute înainte de gătire.

Regenerarea alimentelor

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine	100	110	15 - 25	2
Chifle	100	110	10 - 20	2
Pizza de casă	100	110	15 - 25	2
Focaccia	100	110	15 - 25	2
Legume	100	110	15 - 25	2
Orez	100	110	15 - 25	2
Paste	100	110	15 - 25	2
Carne	100	110	15 - 25	2

Prăjire

Aliment	Apă în adâncitura cavității (ml)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Comentarii
Friptura de porc	200	180	65 - 80	2	Vas de sticlă pentru copt
Friptura de vita	200	200	50 - 60	2	Vas de sticlă pentru copt
Pui	200	210	60 - 80	2	Vas de sticlă pentru copt

9.3 Coacere

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale cum ar fi cele de temperatură, durată de gătire și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.
- Folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta 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.

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

9.4 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.

9.5 Coacere pe un singur nivel:

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitura Ring/ Brioșă	Aer Cald	150 - 160	50 - 70	1

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prăjitură Madeira/Prăjituri de fructe	Aer Cald	140 - 160	70 - 90	1
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer Cald	170 - 180 ¹⁾	10 - 25	2
Tartă cu blat de pandișpan	Aer Cald	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitura cu branza	Încălzire Sus/Jos	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine împletită/Coroniță	Încălzire Sus/Jos	170 - 190	30 - 40	3
Cozonac cu stafide	Încălzire Sus/Jos	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pâine (pâine de seară): 1. Prima parte a procedurii de coacere. 2. A doua parte a procedurii de coacere.	Încălzire Sus/Jos	1. 230 ¹⁾ 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux a la creme / Eclere	Încălzire Sus/Jos	190 - 210 ¹⁾	20 - 35	3
Ruladă	Încălzire Sus/Jos	180 - 200 ¹⁾	10 - 20	3
Prăjitură cu nucă (uscată)	Aer Cald	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură almond cu chimen și unt / Prăjituri cu zahăr ars	Încălzire 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⁾	Încălzire Sus/Jos	170	35 - 55	3
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer Cald	160 - 170	40 - 80	3

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Încălzire Sus/Jos	160 - 180 ¹⁾	40 - 80	3

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	Aer Cald	150 - 160	10 - 20	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
Aluat de foietaj	Aer Cald	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Rulouri	Aer Cald	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rulouri	Încălzire Sus/Jos	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

1) Preîncălziți cuptorul.

9.6 Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	Încălzire sus / jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Încălzire 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

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Dulciuri	Încălzire sus / jos	180 - 200	40 - 60	1
Pește la cuptor	Încălzire sus / jos	180 - 200	30 - 60	1
Legume umplute	Aer cald	160 - 170	30 - 60	1

1) Preîncălziți cuptorul.

9.7 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția Aer cald.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Choux a la creme / Eclere	160 - 180 ¹⁾	25 - 45	1 / 4	-
Prajitura Streusel uscată	150 - 160	30 - 45	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

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

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Turte dulci	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuiți cu albuș de ou, bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aluat de foietaj	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

9.8 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
Prăjitură cu brânză	140 - 160	60 - 90	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
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 ru-sească de calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

9.9 Prăjirea

- Pentru prepararea fripturilor, folosiți vase de cuptor rezistente la căldură. Consultați instrucțiunile producătorului vaselor pentru cuptor.
- Puteți coace fripturile mari direct în cratița adâncă sau pe raftul din sârmă aflat deasupra acesteia.
- Turnați puțin lichid în cratița adâncă pentru a împiedica arderea sucurilor din carne sau a grăsimii pe suprafața acesteia.
- Toate tipurile de carne trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.

- Dacă este necesar, întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de coacere.
- Pentru a avea o carne mai suculentă:
 - frigeți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac sau folosiți punga pentru fripturi.
 - frigeți carnea și peștele în bucăți care au masa minimă de 1 kg.
 - stropiți de câteva ori fripturile mari și puiul cu sosul propriu în timpul coacerii.

9.10 Tabele pentru fripturi

Vită

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Încălzire sus / Încălzire 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
Friptură de vită sau file: bine făcut	pentru fiecare cm de grosime	Gătire intensiva	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Spată / Ceafă / Halcă de jambon	1 - 1.5	Gătire intensiva	160 - 180	90 - 120	1
Cotlet / Antricot	1 - 1.5	Gătire intensiva	170 - 180	60 - 90	1
Bucata de carne	0.75 - 1	Gătire intensiva	160 - 170	50 - 60	1
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	Gătire intensiva	150 - 170	90 - 120	1

Vitel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	Gătire intensiva	160 - 180	90 - 120	1
Picior de vitel	1.5 - 2	Gătire intensiva	160 - 180	120 - 150	1

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pulpă de miel / Pulpa 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 (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Spată / Picior de iepure	până la 1	Încălzire sus / Incalzire jos	230 ¹⁾	30 - 40	1
Spată de căprioară	1.5 - 2	Încălzire sus / Incalzire jos	210 - 220	35 - 40	1
Pulpă de căprioară	1.5 - 2	Încălzire sus / Incalzire jos	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Pasăre

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	Gatire intensiva	200 - 220	30 - 50	1
Jumătate de pui	0,4 - 0,5 fiecare	Gatire intensiva	190 - 210	35 - 50	1
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	Gatire intensiva	190 - 210	50 - 70	1
Rață	1.5 - 2	Gatire intensiva	180 - 200	80 - 100	1
Gâscă	3.5 - 5	Gatire intensiva	160 - 180	120 - 180	1
Curcan	2.5 - 3.5	Gatire intensiva	160 - 180	120 - 150	1
Curcan	4 - 6	Gatire intensiva	140 - 160	150 - 240	1

Pește (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pește întreg	1 - 1.5	Încălzire sus / Încălzire jos	210 - 220	40 - 60	1

9.11 Grill

- Folosiți întotdeauna grătarul având setată temperatura maximă.
- Setati 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
Pulpă de vițel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peste întreg, 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 - 3	1 - 3	5
Pâine prăjită cu garnitură	6 - 8	-	4

9.12 Preparete Congelate

Utilizați funcția Aer cald.

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
Pizza Snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subtiri	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

9.13 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.
- Pentru porțiile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu fața în jos la baza cavității cuptorului. Puneți mâncarea într-o farfurie sau vas adânc și puneți-o deasupra farfuriei aflate în interiorul cuptorului. Scoateți suporturile raftului dacă este necesar.

Aliment	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Puneți puilul pe un bol întors invers pus pe o farfurie întinsă. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Aliment	Cantitate (kg)	TimP de de-congelare (min)	TimP suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Carne	0.5	90 - 120	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	-

9.14 Pastreaza cald - Incalzire 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.
- 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).

Fruite 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	-

Fruite 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 / Spa-ranghel	160 - 170	50 - 60	15 - 20

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

9.15 Uscare - 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.

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
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

9.16 Informații pentru institutele de testare

Teste realizate conform cu EN 60350-1:2013 și IEC 60350-1:2011.

Coacerea pe un singur nivel. Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Aer Cald	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Încălzire Sus/Jos	160	35 - 50	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)	Încălzire Sus/Jos	180	70 - 90	1

Coacerea pe un singur nivel. Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Short bread / Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer Cald	140	25 - 40	3
Short bread / Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Încălzire Sus/Jos	160 ¹⁾	20 - 30	3
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Aer Cald	150 ¹⁾	20 - 35	3
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Încălzire Sus/Jos	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Coacerea pe mai multe niveluri. Biscuiți / small cakes / prăjituri mici / produse de patiserie / rulouri

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
				2 poziții	3 poziții
Short bread / Biscuit sfărâmicios / Patiserie	Aer cald.	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
				2 poziții	3 poziții
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Aer cald.	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

Grill

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Toast / Pâine prăjită	Grill	max	1 - 3 ¹⁾	5
Beef Steak / Biftec	Grill	max	24 - 30 ¹⁾²⁾	4

1) Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

2) Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

10. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

10.1 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 dedicat pentru curățarea suprafețelor 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.

10.2 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu abur.



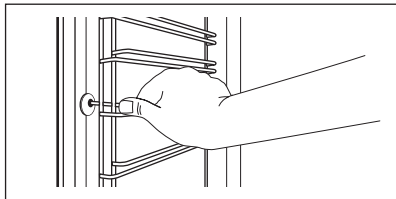
Vă recomandăm să efectuați procedura de curățare cel puțin la fiecare 5 - 10 cicluri Aer cald PLUS.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără ierburi aromatice.
2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

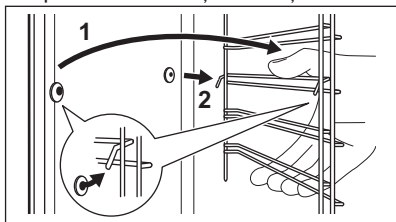
10.3 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

1. Trageți partea din față a suportului pentru rafturi 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** Pinii de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

10.4 Curățare catalitică

- !** **ATENȚIE!** Nu curățați suprafața catalitică cu spray-uri pentru cuptor, agenți de curățare abrazivi, săpun sau alți agenți de curățare. Aceștia vor deteriora suprafața catalitică.

- i** Petele sau decolorarea suprafeței catalitice nu au niciun efect asupra proprietăților de autocurățare.



AVERTISMENT!

Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când curățați cuptorul la temperatură înaltă. Suprafața cuptorului devine foarte fierbinte și există risc de arsuri.



Înainte de a activa curățarea catalitică scoateți toate accesoriile din cuptor.

Pereții cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceștia absorb grăsimea care se colectează pe pereți în timpul funcționării aparatului.

Pentru a ajuta procedura de autocurățire, încălziți în mod regulat cuptorul fără nimic în interior.

1. Curățați podeaua cuptorului cu apă caldă și soluție de spălare, după care o uscați.
2. Setați funcția .
3. Setați temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
4. După răcirea aparatului, curățați-l cu un burete moale și umed.

10.5 Scoaterea și montarea ușii

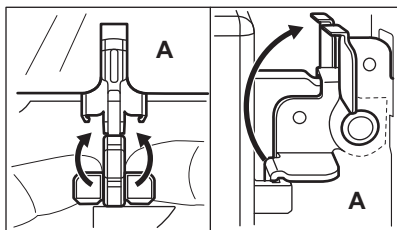
Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



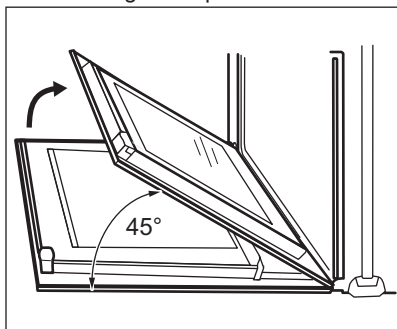
AVERTISMENT!

Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea.

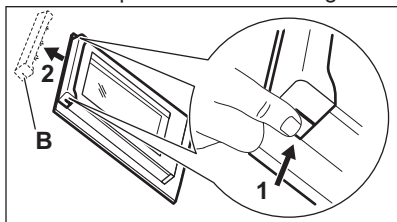
1. Deschideți ușa complet.
2. Ridicați complet pârgurile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



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



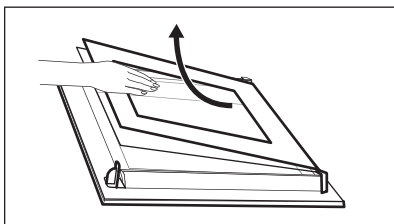
4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de aparat.
5. Puneți ușa cu partea exterioră în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. Aceasta pentru a preveni zgârieturile.
6. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară 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 curățeniei, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.



AVERTISMENT!

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

10.6 Înlocuirea becului

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



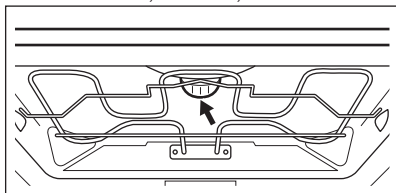
AVERTISMENT!

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.

11. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.	Cuptorul este conectat incorect la o sursă de alimentare electrică.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
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.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
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.
Afișajul indică „12.00”.	Alimentarea a fost întreruptă.	Setați din nou ceasul.
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați activat funcția Aer cald PLUS.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Performanțele la gătire nu sunt bune atunci când se folosește funcția Aer cald PLUS.	Nu ați activat corect funcția Aer cald PLUS de la butonul Abur Plus.	Consultați „Activarea funcției Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția Aer cald PLUS este activă.	Apăsați butonul Abur Plus  pentru a opri funcția Aer cald PLUS.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

11.2 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.)	

12. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BCE451350M
Indexul de eficiență energetică	103.5
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	0.88 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	71 l
Tipul cuptorului	Cuptor încadrat
Masă	37.0 kg

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

12.2 Economisirea energiei



Cuptorul 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 în timpul funcționării aparatului. Nu deschideți ușa 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.

Atunci când este posibil, nu pre-încălziți cuptorul înainte de a introduce alimente în interior.

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 preparate.

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.

Menținerea caldă a alimentelor

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

13. 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



867336892-B-212017

AEG