

▶ BSE792320B
BSE792320M

RO Manual de utilizare
Cuptor cu abur

USER MANUAL



AEG

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	10
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	11
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	24
8. PROGRAME AUTOMATE.....	25
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	26
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	29
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	31
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	59
13. DEPANARE.....	64
14. DATE TEHNICE.....	66
15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	67

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.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.

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.

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.
- 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 scântele 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.
- 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 Gătirea cu abur



AVERTISMENT!
Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

- Aburul eliberat poate provoca arsuri:
 - Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.
 - Deschideți cu grijă ușa aparatului după utilizarea gătitului cu abur.

2.5 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.

2.6 Lumină interioară



AVERTISMENT!
Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este destinat exclusiv aparatelor 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.

2.7 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 încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

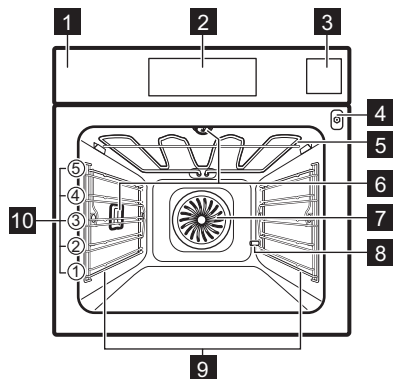
2.8 Service

- Pentru a repara aparatul contactați un Centru de service autorizat.

- Utilizați numai piese de schimb originale.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

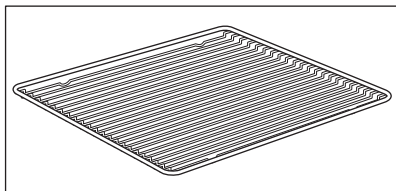
3.1 Prezentare generală



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

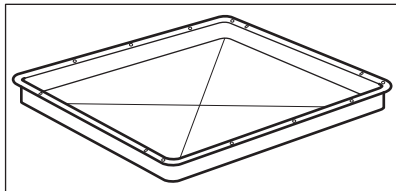
3.2 Accesorii

Raft de sârmă



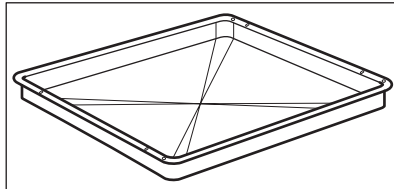
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



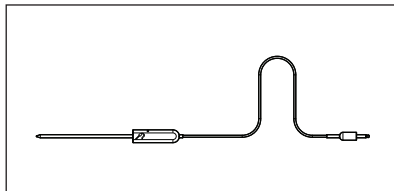
Pentru prăjituri și fursecuri.

Cratiță adâncă



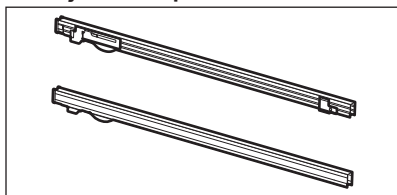
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Senzor



Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.

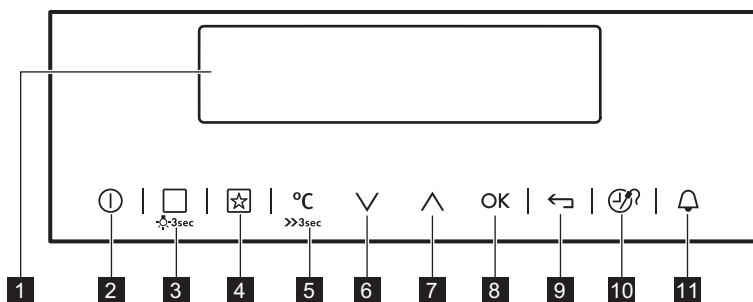
Ghidaje telescopice



Pentru rafturi și tăvi.






4. PANOUL DE COMANDĂ

4.1 Dispozitivul de programare electronic

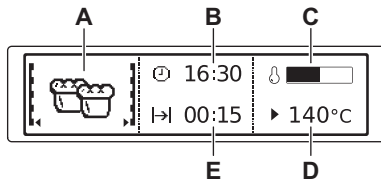


Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	- Afişaj	Afișează setările curente ale aparatului.
2	INCEPUT/SFARȘIT	Pentru activarea și dezactivarea aparatului.
3	Funcții De Gatire sau VarioGuide	Atingeți o singură dată câmpul cu senzor pentru a alege o funcție de gătire sau meniul: VarioGuide. Atingeți din nou câmpul cu senzor pentru a comuta între meniurile: Funcții De Gatire, VarioGuide. Pentru a activa sau dezactiva lumina, apăsați câmpul timp de 3 secunde. Puteți activa lumina și atunci când aparatul este dezactivat.
4	Favorite	Pentru a salva și a accesa programele favorite.
5	Selectarea temperaturii	Pentru a seta temperatura sau a afișa temperatura curentă din aparat. Atingeți câmpul timp de 3 secunde pentru activarea sau dezactivarea funcției: Incalzire Rapida.
6	Tasta jos	Pentru a vă deplasa jos în meniu.









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






4.2 Afișaj



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

Alți indicatori pentru afișaj:

Pictogramă	Funcție	Funcție
	Cronometru	Funcția este în desfășurare.
	Ora	Afișajul indică ora curentă.
	Durata	Afișajul indică durata necesară pentru gătit.
	Sfarsit La	Afișajul indică când durata de gătit s-a terminat.
	Temperatura	Afișajul indică temperatura.
	Indicare Timp	Afișajul indică durata de acțiune a funcției de gătit. Apăsați simultan  și  pentru a reseta durata. ✓

Pictogramă		Funcție
	Calcul	Aparatul calculează durata gătitului.
	Indicator de încălzire	Afișajul indică temperatura din aparat.
	Indicator Încălzire Rapidă	Funcția este activată. Aceasta reduce timpul de încălzire.
	Stab. Auto A Greutății	Afișajul indică faptul că este activat sistemul de cântărire automată sau că puteți modifica valoarea greutății.
	Gatire + Pastrare	Funcția este activată.

5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

5.2 Prima conectare

Atunci când conectați aparatul la sursa de tensiune sau ulterior întreruperii

alimentării electrice, trebuie să setați limba, contrastul afișajului și luminozitatea afișajului și ceasul.

1. Apăsăți  sau  pentru a seta valoarea.
2. Apăsăți **OK** pentru a confirma.

5.3 Setarea nivelului de duritate a apei

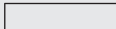
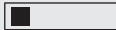



Atunci când conectați aparatul la sursa de curent aveți de setat nivelul de duritate al apei.

Tabelul de mai jos explică intervalele de duritate ale apei cu depunerile respective de Calciu (mmol/l) și calitatea apei.

Duritate apă		Depunere de Calciu (mmol/l)	Depunere de Calciu (mg/l)	Clasificarea apei
Clasa	dH			
1	0 - 7	0 - 1.3	0 - 50	Fără duritate
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Duritate moderată
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Dură
4	peste 21	peste 3,8	peste 150	Foarte dură

Atunci când duritatea apei depășește valorile din tabel, umpleți sertarul pentru apă cu apă îmbuteliată.

1. Luați banda cu patru culori schimbătoare care a fost furnizată cu setul de abur din cuptor.
2. Introduceți în apă toate zonele reactive ale benzii timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți banda sub jet de apă de la robinet!
3. Scuturați banda pentru a îndepărta excesul de apă.
4. După 1 minut verificați duritatea apei în conformitate cu tabelul de mai jos. Culoarea zonelor reactive continuă să se modifice după 1 minut. Nu luați în considerare acest lucru la măsurătoare.
5. Setați duritatea apei din meniul: Setari De Baza.

Bandă de test	Duritatea apei
	1
	
	2
	3
	4

Pătratele negre din tabel corespund cu pătratele roșii de pe banda de test.

Puteți modifica nivelul durității apei din meniul: Setari De Baza / Duritate apă.



6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!


Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Navigarea prin meniuri

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






3. Pentru a trece la submeniu sau a accepta setarea apăsați **OK**.






Puteți reveni la meniul principal în orice moment atingând .














6.2 Prezentarea generală a meniurilor





Meniul principal

Simbol	Element din meniu	Aplicație
	Functii De Gatire	Conține o listă a funcțiilor de gătire.
	Gătitul sub vid	Conține o funcție de gătire și o listă de programe automate.
	Retete	Conține o listă a programelor automate.
	Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.
	Curățare	Conține o listă a programelor de curățare.

Simbol	Element din meniu	Aplicație
	Setari De Baza	Folosit pentru a seta configurația aparatului.
	Specialitati	Conține o listă a funcțiilor de gătire suplimentare.
	VarioGuide	Conține setările recomandate ale cuptorului pentru o gamă largă de preparate. Selectați un preparat și începeți procesul de gătire. Temperatura și durata constituie doar recomandări pentru obținerea unui rezultat mai bun și acestea pot fi ajustate. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Submeniu pentru: Setari De Baza




Simbol	Submeniu	Descriere
	Setati timpul	Setează ora ceasului.
	Indicare Timp	Dacă este PORNITĂ și dezactivați aparatul, afișajul indică ora curentă.
	Incalzire Rapida	Dacă este PORNITĂ, această funcție reduce timpul de încălzire.
	Setare + Pornire	Pentru a seta o funcție și activarea acesteia mai târziu prin apăsarea oricărui simbol de pe panoul de comandă.
	Gătire + Pastrare	Menține caldă mâncarea preparată timp de 30 de minute după terminarea ciclului de gătire.
	Extindere Timp	Activează și dezactivează funcția de extindere timp.
	Contrast La Display	Reglează contrastul afișajului în grade.
	Luminozitate Display	Reglează luminozitatea afișajului în grade.
	Limba De Utilizare	Setează limba de afișare.
	Volum La Apasare Pe Taste	Reglează în grade volumul tonurilor emise la apăsarea tastelor și cel al semnalelor sonore.
	Tonul De La Taste	Activează și dezactivează tonurile asociate câmpurilor tactile. Nu puteți dezactiva tonul câmpului tactil de Pornire/Oprire.
	Alarma/Ton De Eroare	Activează și dezactivează tonurile de alarmă.
	Duritate apă	Pentru a seta nivelul de duritate al apei (1 - 4).

Simbol	Submeniu	Descriere
	Semnal De Curatare	Vă reamintește când să curățați aparatul.
	Modul DEMO	Codul de activare / dezactivare: 2468
	Service	Indică versiunea software și configurația.
	Setari Initiale	Resetează toate valorile la setările inițiale.




6.3 Submeniu pentru: Gătitul sub vid


Această tehnică este inspirată de tehnologia Sous-vide, care în limba

franceză înseamnă „în vid”. Numele se referă la o metodă de gătit la temperaturi reduse folosind pungi de plastic sigilate în vid.










Simbol	Element din meniu	Descriere
	Gătitul sub vid	Folosește aburul pentru a găti carne, pește, fructe de mare, legume și fructe. Setează temperatura în intervalul 50°C - 95°C.
	Rețete sub vid	Conține o listă a programelor automate.
	VarioGuide sub vid	Conține setările recomandate ale cuptorului pentru o gamă largă de preparate. Selectați un preparat și începeți procesul de gătit. Temperatura și durata constituie doar recomandări pentru obținerea unui rezultat mai bun și acestea pot fi ajustate. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.


6.4 Submeniu pentru: Curățare

Simbol	Element din meniu	Descriere
	Curatire Cu Abur	Procedură pentru curățarea aparatului atunci când acesta este puțin murdar și nu este ars de mai multe ori.
	Decalcifiere	Procedură pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
	Clătire	Procedură pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.




Simbol	Element din meniu	Descriere
	Curățire Cu Abur Plus	Procedură pentru curățarea murdăriei persistente cu ajutorul unui agent de curățare a cuptorului.


6.5 Funcții De Gătire

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer Cald	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 funcția: Încălzire sus/jos.
 Pizza	Pentru coacerea pe un singur raft a mâncărilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încălzire sus/jos.
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Preparate Congelate	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante precum cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Gătire Intensiva	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Incalzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Aer Cald (Umed)	Pentru a face pâine, prăjituri și fursecuri. Pentru a economisi energie în timpul gătitului. Această funcție trebuie folosită în conformitate cu tabelul Aer cald (umed) pentru a obține rezultatul dorit la gătire. Pentru a obține mai multe informații despre setările recomandate, consultați capitolul Informații și sfaturi, tabelul Aer cald (umed). Această funcție a fost utilizată pentru a defini clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN 60350-1.
 Gătitul La Umiditate	Puteți alege între trei funcții de gătire manuală cu niveluri diferite de umiditate. Aceste funcții combină aburul și aerul fierbinte. Acestea asigură gătitul cu niveluri diferite de abur.






Funcție de gătire	Aplicație
 Umiditate Ridicată	Pentru legume, pește, cartofi, orez, paste sau feluri de mâncare speciale.






Submeniu pentru: Gătitul La Umiditate

Funcție de gătire	Aplicație
 Umiditate Scăzută	Funcția este adecvată pentru carne roșie, pui, preparate la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.
 Umiditate Medie	Funcția este adecvată pentru gătitul cărnii rasol și fierte înăbușit, precum și pentru pâine și aluat dospit dulce. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă iar produsele din aluat dospit capătă o crustă crocantă și strălucitoare.
 Umiditate Ridicată	Funcția este adecvată pentru gătitul preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.

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


6.6 Specialitati

Funcție de gătire	Aplicație
 Mentine Cald	Pentru a păstra mâncarea caldă.
 Incalzire Farfuriei	Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
 Pastreaza Cald	Pentru a face conserve de legume, de exemplu murături.
 Uscare	Pentru deshidratarea fructelor feliate (de ex. mere, prune, piersici) și a legumelor (de ex. roșii, zucchini, ciuperci).
 Funcția Preparare Iaurt	Folosiți această funcție pentru prepararea iaurtului. Becul pentru această funcție este stins.


Funcție de gătire	Aplicație
 Aluaturi	Acțiunea de umidificare a aburului îmbunătățește și grăbește creșterea aluatului, împiedică uscarea la suprafață și păstrează elasticitatea aluatului.
 Gatire La Temp. Scazu- ta	Pentru prepararea fripturilor fragede, succulente.
 Coacere Paine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate excelente, asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Regenerare Cu Abur	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a re-încălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți re-încălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.
 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.





6.7 Submeniu pentru: VarioGuide

Categorie aliment: Pește/Fructe De Mare






Preparat	
Pește	Pește, copt
	Degetele De Pește Pane
	File de pește, subțire
	File de pește, gros
	File de pește, congelat
	Pește mic întreg
	Pește întreg, la abur
	Pește mic întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar 
Păstrăv	
Somon	File de somon
	Somon Întreg
Creveți	Creveți, proaspeti
	Creveți, congelati
Midii	-









Categorie aliment: Pasăre




Preparat	
Pui Dezosat	-
Pui Dezosat 	-

Preparat	
Pui	Aripioare de pui, proaspete
	Aripioare de pui, congelate
	Pulpe de pui, proaspete
	Pulpe de pui, congelate
	Piept de pui fiert
	Pui, 2 jumătăți
	Pui, întreg 
Rață, întreagă 	-
Gâscă, întreagă 	-
Curcan, întreg 	-

Categorie aliment: Carne

Preparat	
Vită	Vită Fiartă
	Carne înăbușită 
	Bucata De Carne
Vită	Carne înăbușită 
	Bucata De Carne
Friptură De Vită	In Sange
	In Sange 
	Mediu
	Mediu 
	Bine Facut
	Bine Facut 

Preparat	
Vită În Stil Scandianav	In Sange 
	Mediu 
	Bine Facut 
Porc	Cârnatii Chipolata
	Coaste De Porc
	Picior de porc, preparat ant.
	Halcă De Porc
	Pulpa de porc
	Pulpa de porc 
	Pulpă de porc, afumată
	Pulpă de porc, fiartă
	Ceafă De Porc
	Spată De Porc
	Friptura de porc 
	Șuncă Gătită
	Vitel
Pulpă de vitel	
Friptura de vitel 	
Miel	Pulpa de miel
	Friptura de miel 
	Spată de miel
	Friptură de miel, mediu
	Friptură de miel, mediu 

Preparat	
Vânat	Iepure Sălbatic
	• Picior de iepure
	• Spată de iepure
	• Spată de iepure 
	Căprioară
• Pulpă de căprioară	
• Spată de căprioară	
Friptura de vanat 	
Pulpa de vanat 	

Categorie aliment: Meniu La Cuptor

Preparat	
Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni, cong.	-
Paste	-
Cartofi Gratinati	-
Legume gratinate	-
Feluri Dulci	-

Categorie aliment: Pizza/Quiche

Preparat	
Pizza	Pizza, crustă subțire
	Pizza, extra ingrediente
	Pizza, congelata
	Pizza Americana, congelata
	Pizza, refrigerata
	Pizza Snacks, congelata
Baghetă cu brânză topită	-
Tartă Flambată	-

Preparat	
Tartă elvețiană, sărată	-
Quiche Lorraine	-
Tartă Sărată	-

Categorie aliment: Prăjitură/Fursecuri

Preparat	
Prajitura Ring	-
Plăcintă cu mere, acoperită	-
Pandispan	-
Plăcintă Cu Mere	-
Prăjitură Cu Brânză, Formă	-
Brioșă	-
Prăjitură Madeira	-
Tarte	-
Tartă elvețiană, dulce	-
Prajitura Almond Cu Chimen	-
Briose	-
Pateuri	-
Patiserie	-
Choux A La Creme	-
Aluat De Foietaj	-
Eclere	-
Pricomigdale	-
Biscuiti Cu Aluat Fraged	-
Cozonac Cu Stafide	-
Strudel de mere, congelat	-

Preparat	
Prajitura la tava	Aluat Pentru Maia
	Aluat Cu Drojdie
Prăjitură Cu Brânză, Tavă	-
Negrese	-
Ruladă	-
Plăcintă Dospită	-
Prăjitură Sfărâmi-cioasă	-
Prăjitură Cu Zahăr Ars	-
Blat Pentru Tartă	Aluat Fraged
	Tartă Cu Blat De Pandispan
Tartă Cu Fructe	Tartă Fragedă Cu Fructe
	Tartă Fructe, Blat Pandispan
	Aluat Cu Drojdie

Categorie aliment: Paine/Chifle

Preparat	
Rulouri	Rulouri
	Cornuri, semi-preparate
	Rulouri, congelate
Ciabatta	-
Baghetă	Baghetă, semi-preparată
	Baghetă, congelată

Preparat	
Pâine	Pâine Rotundă Împletită
	Paine Alba
	Pâine Împletită De Bere
	Pâine Neagră
	Pâine De Secară
	Pâine Integrală
	Pâine Nedospită
	Paine/Chifle, congelate

Categorie aliment: Legume

Preparat	
Broccoli, Buchetele	-
Broccoli, întreg	-
Conopidă, Buchetele	-
Conopidă, întreagă	-
Morcovi	-
Dovlecel, Tăiat	-
Sparanghel, verde	-
Sparanghel, alb	-
Ardei, Fâșii	-
Spanac, proaspăt	-
Inele De Praz	-
Fasole Verde	-
Felii De Ciuperci	-
Rosii Cu Coaja	-
Varză De Bruxelles	-
Telină, cuburi	-
Mazăre	-
Vânăță	-

Preparat	
Chimen Dulce	-
Anghinare	-
Sfeclă Roșie	-
Barba Caprei	-
Gulie, Fâșii	-
Fasole Albă Boabe	-
Varză Creată	-

Categorie aliment: Creme Custard Și Terrine

Preparat	
Royale	-
Tarta Cu Caramel	-
Terrine	-
Ouă	Ouă, fierte moi
	Ouă, fierte mediu
	Ouă, fierte tari
	Ouă la cuptor

Categorie aliment: Feluri De Mancare

Preparat	
Cartofi prăjiti, subtiri	-
Cartofi prăjiti, groși	-
Cartofi prajiti, congelati	-
Crochete	-
Cartofi Wedges	-
Chiftelute	-
Cartofi fierti, sferturi	-
Cartofi Fierti	-
Cartofi în coajă	-
Găluște Cu Cartofi	-
Găluște Din Aluat	-

Preparat	
Găluște sărate dospite	-
Găluște dulci dospite	-
Orez	-
Tagliatelle, proaspete	-
Mămăligă	-



Atunci când este necesară modificarea masei sau a temperaturii zonei de mijloc a preparatului, folosiți \wedge sau \vee pentru a seta noile valori.

6.8 Submeniu pentru: VarioGuide sub vid

Categorie aliment	Preparat
Pește/Fruce De Mare	File de doradă
	File de biban de mare
	Pește Proaspat
	File de păstrăv
	File de somon
	Scoici
	Midii în cochilie
	Creveti decorticați
	Caracatiță
Pasăre	Piept de pui, dezosat
	Piept de rată, dezosat
	Piept de curcan, dezosat

Categorie aliment	Preparat
Carne	Vită <ul style="list-style-type: none"> • File de vită, mediu • File de vită, bine făcut
	Miel <ul style="list-style-type: none"> • Miel, mediu • Miel, bine făcut
	Vânat <ul style="list-style-type: none"> • Porc Mistret • Iepure, dezosat
Legume	Morcovi
	Dovlecel, Tăiat
	Sparanghel, verde
	Sparanghel, alb
	Ardei, Fâșii
	Inele De Praz
	Rădăcină de telină
	Telină
	Vânăță
	Chimen Dulce
Miez De Anghinare	
Fruce	Cartofi
	Dovleac
	Mere
	Pere
	Piersici
	Nectarine
	Prune
	Ananas
	Mango

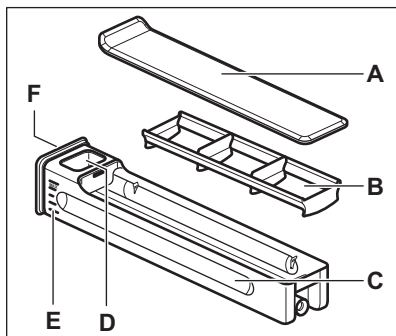
6.9 Activarea unei funcții de gătire

1. Activați aparatul.

2. Selectați meniul: Funcții De Gatire.
3. Apăsați **OK** pentru a confirma.
4. Selectați o funcție de gătit.
5. Apăsați **OK** pentru a confirma.
6. Reglați temperatura.
7. Apăsați **OK** pentru a confirma.

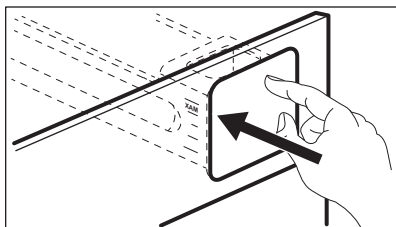
i În cazul în care setările implicite nu sunt modificate, aparatul pornește automat.

6.10 Sertar pentru apă



- A. Capac
- B. Despărțitor de valuri
- C. Corpul sertarului
- D. Orificiu pentru alimentare cu apă
- E. Gradație
- F. Buton frontal

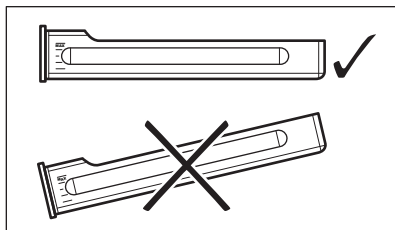
Puteți scoate din aparat sertarul pentru apă. Apăsați ușor pe butonul frontal. După ce împingeți sertarul pentru apă, acesta va ieși singur din aparat.



Puteți umple sertarul pentru apă în două moduri:

- lăsați sertarul pentru apă în interiorul aparatului și îl umpleți cu ajutorul unei căni de apă.
- scoateți sertarul pentru apă din aparat și îl umpleți de la robinetul de apă.

Atunci când umpleți sertarul pentru apă de la robinetul de apă, transportați sertarul în poziție orizontală pentru a evita vărsarea apei.



După ce ați umplut sertarul pentru apă, introduceți-l în aceeași poziție. Apăsați butonul frontal până când sertarul pentru apă este în interiorul aparatului.

Goliți sertarul pentru apă după fiecare utilizare.



ATENȚIE!

Țineți la distanță sertarul pentru apă de suprafețele fierbinți.

6.11 Gătirea cu abur

Capacul sertarului pentru apă se află în panoul de comandă.



AVERTISMENT!

Utilizați doar apă rece de la robinet. Nu utilizați apă filtrată (demineralizată) sau distilată. Nu utilizați alte lichide. Nu puneți lichide inflamabile sau care conțin alcool în sertarul pentru apă.

1. Apăsați capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide și scoate din aparat.
2. Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. Folosiți gradația de pe sertarul pentru apă.
3. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.



Ștergeți sertarul pentru apă udat cu o lavetă moale înainte de a-l introduce în aparat.

4. Porniți aparatul.
5. Setați o funcție de gătire cu abur și temperatura.
6. Dacă este necesar, setați funcția:

Durata \rightarrow sau: Sfarsit La \rightarrow .
Aburul apare după aproximativ 2 minute. Când aparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor.

Atunci când sertarul pentru apă termină apa, este emis semnalul acustic și sertarul pentru apă trebuie umplut din nou pentru a continua gătitul la abur conform descrierii anterioare.

Semnalul acustic este emis la sfârșitul duratei de gătire.

7. Opriti aparatul.
8. Goliți sertarul pentru apă după ce s-a terminat gătitul cu abur.



ATENȚIE!

Aparatul este fierbinte.
Pericol de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți sertarul pentru apă.

9. După Gătitul la abur, aburul poate să se condenseze la baza cavității.
Uscați întotdeauna baza cavității atunci când aparatul este rece.

Lăsați aparatul să se usuce complet cu ușa deschisă. Pentru a grăbi uscarea, puteți închide ușa și încălzi aparatul cu funcția: Aer Cald la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute.



La finalul gătitului cu abur, ventilatorul de răcire funcționează mai tare pentru a îndepărta aburul.

6.12 Gătitul sub vid

- Alimentele își păstrează aroma completă deoarece nu există pierderi de aromă sau umiditate prin evaporare.
- Textură mai fragedă a cărnii și a peștelui.
- Alimentele își păstrează mineralele și vitaminele.
- Sunt necesare mai puține mirodenii deoarece alimentele își păstrează aroma lor naturală.
- Un flux de lucru îmbunătățit deoarece nu mai este necesară prepararea și

servirea alimentelor în același timp și același loc.

- Temperatura redusă de gătire reduce la minim riscul de ardere a mâncării.
- Porționarea alimentelor face ușoară păstrarea lor.

Pregătirea alimentelor

1. Curățați și tăiați ingredientele.
2. Condimentați ingredientele.
3. Introduceți ingredientele în pungile de vidare adecvate.
4. Sigilați în vid punga pentru a vă asigura că ați eliminat cât mai mult aer posibil.
5. Depozitarea la rece a pungilor este obligatorie pentru cazul în care acestea nu sunt găsite imediat.
6. Continuați cu funcția Gătitul sub vid respectând indicațiile corespunzătoare din tabelul de gătit pentru tipul de aliment respectiv sau rețetele de gătire asistată.
7. Deschideți punga și serviți.
8. Opțional, adăugați un strat final alimentelor cu o frigere sau o scurtă țineră pe grătar, de ex. pentru a avea o crustă frumoasă a cărnii și aroma tipică de friptură.

Activarea unei funcții: Gătitul sub vid

1. Activați aparatul.
2. Selectați meniul: Gătitul sub vid.
3. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
4. Setați funcția: Gătitul sub vid.
5. Apăsăți **OK** pentru a confirma.
6. Reglați temperatura.
7. Apăsăți **OK** pentru a confirma.



Gătirea cu această funcție produce acumulări de apă reziduală în pungile vidate și în cavitate. După procesul de gătire, deschideți cu atenție ușa pentru a evita picurarea de apă pe mobilă. Folosiți o farfurie și un prosop pentru a scoate pungile vidate. Cu o lavetă moale sau cu un burete uscați ușa, colectorul de picături de apă de la bază și toată cavitatea. Lăsați aparatul să se usuce complet cu ușa deschisă. Pentru a grăbi uscarea puteți încălzi aparatul cu aer fierbinte la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute.

6.13 Indicator de încălzire

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

indică creșterea temperaturii. Atunci când temperatura este atinsă, soneria sună de 3 ori și bara clipește, după care dispare.

6.14 Indicator Încălzire Rapidă

Această funcție reduce timpul de încălzire.



Nu introduceți alimente în cuptor în timpul operării funcției Incalzire rapida.







Pentru activarea funcției, țineți apăsat $^{\circ}\text{C}$ timp de 3 secunde. Indicatorul de încălzire alternează.

6.15 Căldura reziduală

Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Aceasta poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

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

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



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




7.2 Setarea funcțiilor ceasului.



Înainte de a utiliza funcțiile: Durata, Sfarsit La, trebuie ca mai întâi să setați o funcție de gătire și temperatura. Aparatul se dezactivează automat.

Puteți utiliza funcțiile: Durata și Sfarsit La în același timp dacă doriți să activați și să dezactivați automat aparatul ulterior.

Funcțiile: Durata și Sfarsit La nu funcționează atunci când utilizați senzorul.

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


7.3 Gatire + Pastrare

Condiții pentru funcție:

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

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

Puteți activa sau dezactiva funcția din meniul: Setari De Baza.



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

7.4 Extindere Timp

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



Nu este aplicabilă în cazul funcțiilor de gătire care utilizează senzorul.

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

8. PROGRAME AUTOMATE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

8.1 Rețete online



Pe site-ul nostru puteți găsi rețetele pentru programele automate corespunzătoare acestui aparat. Pentru a găsi cartea de bucate corespunzătoare, consultați numărul PNC de pe plăcuța cu datele tehnice aflată pe cadrul frontal al cavității aparatului.

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

8.2 Retete cu Retete Automate

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

9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!
Consultați capitolele privind siguranța.

9.1 Senzor alimentară

Senzorul pentru alimente măsoară temperatura în interiorul preparatului. Atunci când mâncarea ajunge la temperatura setată, aparatul este dezactivat.

Trebuie luate în considerare două temperaturi:

- temperatura cuptorului (minimum 120 °C),
- temperatura zonei de mijloc a mâncării.



ATENȚIE!
Utilizați doar senzorul pentru alimente furnizat și piesele de schimb originale.

Instrucțiuni pentru obținerea celor mai bune rezultate:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Senzorul pentru alimente nu poate fi utilizat pentru preparate lichide.
- În timpul procesului de gătit, senzorul pentru alimente trebuie să

rămână introdus în preparat și în priză de conectare.

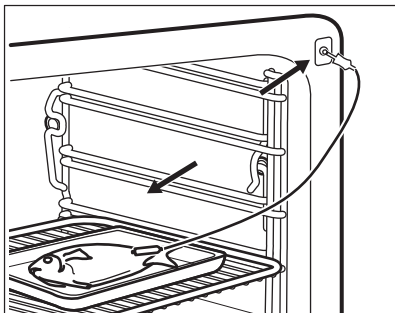
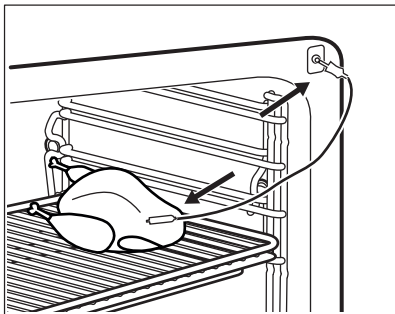
- Folosiți setările recomandate pentru temperatura zonei de mijloc a mâncării. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.



Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea procesului de gătit. Acesta depinde de cantitatea de alimente, de funcția setată pentru cuptor și de temperatura cuptorului.

Categorii de alimente: carne, pui și pește

1. Activați aparatul.
2. Introduceți vârful senzorului pentru alimente în mijlocul bucății de carne sau de pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din senzorul pentru alimente se află în interiorul preparatului.
3. Introduceți conectorul senzorului pentru alimente în locașul amplasat în cadrul frontal al aparatului.



Afișajul indică simbolul sensorului pentru alimente.

4. Apăsați \wedge sau \vee în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării.
5. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
6. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării, apăsați Ⓜ .

Când preparatul atinge temperatura setată, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.

7. Pentru a opri semnalul, atingeți orice simbol.
8. Scoateți conectorul sensorului pentru alimente din priză și preparatul din aparat.



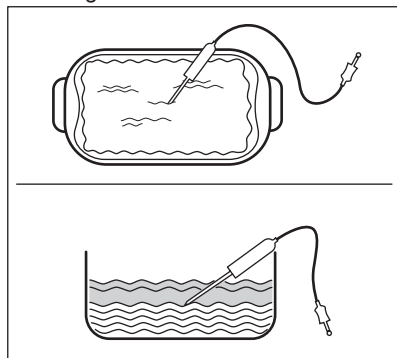
AVERTISMENT!

Pericol de arsuri, deoarece sensorul pentru alimente se încălzește puternic. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

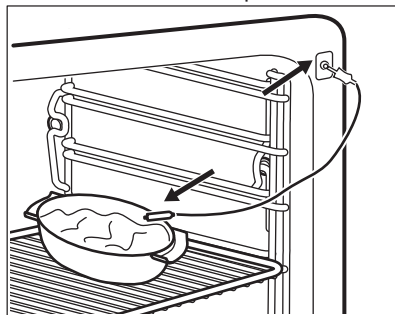
Categorie aliment: caserolă

1. Activați aparatul.

2. Puneți jumătate din ingrediente într-o tavă de gătit.
3. Introduceți vârful sensorului pentru alimente exact în mijlocul caserolei. Sensorul pentru alimente trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a reuși acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silikon al sensorului pentru alimente. Vârful sensorului pentru alimente nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.




4. Acoperiți sensorul pentru alimente cu ingredientele rămase.
5. Introduceți conectorul sensorului pentru alimente în locașul amplasat în cadrul frontal al aparatului.



Afișajul indică simbolul sensorului pentru alimente.

6. Apăsați \wedge sau \vee în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării.
7. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

8. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării, apăsați . Când preparatul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
9. Pentru a opri semnalul, atingeți orice simbol.
10. Scoateți conectorul senzorului pentru alimente din priză și preparatul din aparat.



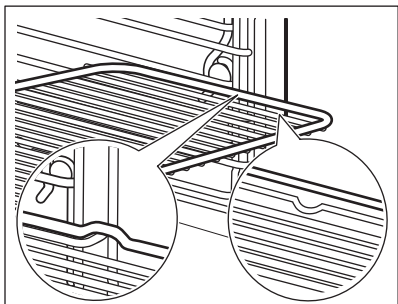
AVERTISMENT!

Pericol de arsuri, deoarece senzorul pentru alimente se încălzește puternic. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

9.2 Introducerea accesoriilor

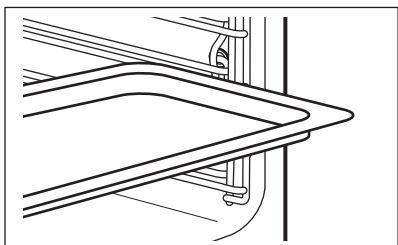
Raftul de sârmă:

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



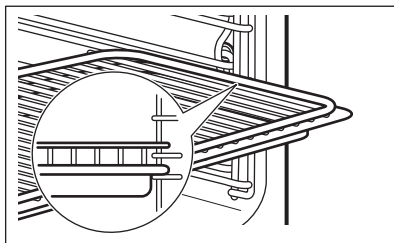
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

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.

9.3 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!

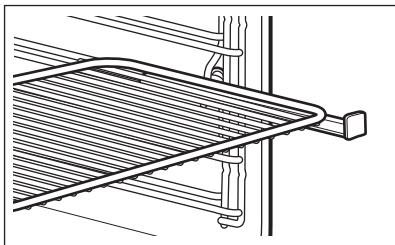
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raftul de sârmă:

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

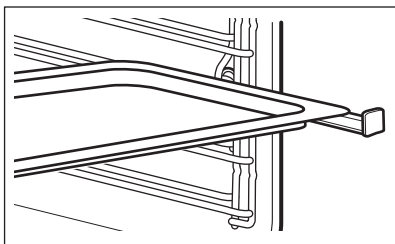


Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.



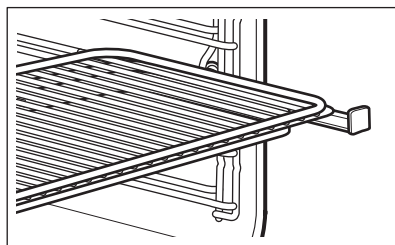
Cratița adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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








10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

10.1 Favorite

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

Salvarea unui program


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

10. Apăsati lung OK pentru a salva. Puteți scrie peste o poziție în memorie. Atunci când afișajul indică prima poziție liberă a memoriei, atingeți  sau  și apăsați OK pentru a suprascrive un program existent.

Puteți modifica denumirea unui program din meniul: Numele Programului.




Activarea programului

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

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



10.2 Utilizarea Blocare acces copii




Atunci când este activată Blocare acces copii, aparatul nu poate fi activat accidental.


1. Pentru activarea afișajului, atingeți .
2. Apăsați  și  în același timp până când afișajul indică un mesaj. Pentru a dezactiva Blocare acces copii, repetați pasul 2.

10.3 Funcția Blocare

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




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


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

 Dacă dezactivați aparatul, funcția se dezactivează, de asemenea.


10.4 Setare + Pornire

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

1. Activați aparatul.
2. Setati o funcție de gătire.
3. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Durata.
4. Setati durata.
5. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Setare + Pornire.
6. Apăsați  pentru a confirma.

Apăsați orice simbol (cu excepția ) pentru a porni funcția: Setare + Pornire. Funcția de gătire setată este activată.


La încheierea funcției de gătire este emis un semnal sonor.

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

10.5 Oprirea automată

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

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

-  Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare Cuptor, Senzor, Durata, Sfsarit La.

10.6 Luminozitatea afișajului

Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:

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

terminarea funcției, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

10.7 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.

11. 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.

11.1 Partea interioară a ușii

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

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

11.2 Sfat privind funcțiile speciale de gătit ale cuptorului

Mentine Cald

Folosiiți această funcție dacă doriți să mențineți caldă mâncarea.

Temperatura se auto-reglează automat la 80°C.

Încalzire Farfuriei

Pentru încălzirea farfuriilor și a vaselor.

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

Temperatura automată este 70°C.

Nivelul recomandat pentru raft: 3.

Aluaturi

Puteți utiliza această funcție automată pentru orice rețetă de aluat pufos. Oferă un mediu bun pentru creșterea aluatului. Puneți aluatul într-un vas suficient de mare pentru creștere. Nu este necesar să-l acoperiți. Introduceți un raft de sârmă pe primul nivel al raftului și așezați vasul pe acesta. Închideți ușa și setați funcția: Aluaturi. Setați durata necesară.

Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă. Nu acoperiți alimentele cu un bol sau cu o altă farfurie deoarece se poate prelungi durata de decongelare. Utilizați prima poziție a raftului numărată de jos.

11.3 Gătitul sub vid

Această funcție folosește temperaturi mai reduse pentru gătit comparativ cu gătitul obișnuit. Gestionați cu atenție alimentele pentru o calitate ridicată a mâncării.

Recomandări privind siguranța alimentelor:

- Utilizați ingrediente crude de calitate foarte bună.
- Utilizați întotdeauna ingrediente crude care sunt cât mai proaspete posibil.
- Păstrați întotdeauna ingredientele crude în condiții adecvate înainte de a le găti.
- Spălați întotdeauna ingredientele înainte de a le găti.
- Pentru rezultate bune și sigure, consultați întotdeauna valorile din tabelele de gătit. Verificați durata gătirii, temperatura și mărimea preparatului.

- Preparatele nu trebuie păstrate la o temperatură mai mică de 60°C pentru o perioadă mai mare de timp pentru a evita problemele privind siguranța alimentelor.
- Utilizați temperaturi reduse doar pentru preparate care pot fi mâncate crude și doar pentru o scurtă perioadă de timp.
- Preparatele sub vid au gustul ideal imediat după gătire. Dacă nu consumați preparatele imediat după gătire, scădeți rapid temperatura acestora. Pentru a realiza acest lucru, puneți preparatele într-o baie de gheață și puneți-le în frigider. Puteți păstra preparatele în frigider timp de 2 – 3 zile.
- Nu utilizați funcția Gătitul sub vid pentru reîncălzirea resturilor de mâncare.
- Împiedicați contactul dintre alimentele crude și cele gătite atunci când preparați și gătiți alimentele.
- Nu utilizați aceleași unelte pentru acțiuni diferite fără a le spăla cu atenție.
- Pentru rețete cu ouă crude, nu lăsați albușul sau gălbenușul să intre în contact cu exteriorul coji de ou.

Informații și sfaturi privind ambalarea alimentelor în vid:

- Echipamentele necesare pentru funcția Gătitul sub vid sunt un aparat de vidare și pungi de vidare.
- Tipul de aparat de vidare recomandat: aparat de vidare cu cameră. Doar acest tip de aparat de vidare poate ambala în vid lichidele.
- Utilizați pungi de vidare adecvate pentru funcția Gătitul sub vid.
- Nu reutilizați pungile de vidare.
- Puneți alimentele într-un singur strat în pungile de vidare pentru a obține un rezultat uniform la gătire.
- Pentru o gătire mai rapidă și mai uniformă a alimentelor, setați gradul de vidare la cel mai ridicat nivel posibil.
- Pentru a garanta închiderea în siguranță a pungilor de vidare, asigurați-vă că suprafața dispusă vidării este curată.

Sfaturi utile generale pentru funcția Gătitul sub vid:

- Pentru a menține gătitul la abur, țineți permanent închisă ușa aparatului atunci când utilizați funcția Gătitul sub vid.
- După gătire, deschideți cu atenție ușa deoarece se acumulează abur în aparat.
- Puteți adăuga ulei și mirodenii la alimente în funcție de gust. Uleiul împiedică lipirea alimentelor de punga de vidare.
- Condimentați puțin alimentele la început deoarece nu se pierde nimic din aromă prin evaporare.
- Pentru evaporarea alcoolului din lichide, încălziți și fierbeți lichidele înainte de ambalarea lor în vid.
- Puteți înlocui bucățile de usturoi cu praf de usturoi.
- Puteți înlocui uleiul de măsline cu un ulei neutru.
- Pentru o gătire mai rapidă și mai uniformă a alimentelor, mențineți gradul de vidare la cel mai ridicat nivel posibil (99,9%).
- Duratele de gătire sunt recomandări și pot diferi în funcție de preferințele dvs.
- Duratele de gătire din tabelele de gătit sunt pentru preparate pentru 4 persoane. Dacă cantitatea alimentelor este mai mare, duratele de gătire pot fi mai mari.
- Dacă dimensiunea alimentelor diferă de cea indicată în tabelele de gătit, durata gătirii se poate modifica.
- Puneți pungile de vidare pe grătar fără a le suprapune atunci când utilizați mai multe pungi.

11.4 Gătitul sub vid: Carne

- Consultați tabelele pentru a nu găti carnea prea crudă. Nu utilizați porții de carne cu grosime mai mare decât cea specificată în tabele.
- Duratele de gătire din tabele sunt duratele minime necesare. Durata de gătit poate fi crescută în conformitate cu preferințele personale.
- Utilizați doar carne fără os pentru a evita deteriorarea pungilor de gătit.
- Pentru ca fileurile de pasăre să aibă un gust mai bun, frigeți-le pe partea

cu piele înainte și după ambalarea în vid.

Vită

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
File de vită mediu	4 cm	800	60	110 - 120	3
File de vită bine făcut	4 cm	800	65	90 - 100	3
File de vițel mediu	4 cm	800	60	110 - 120	3
File de vițel bine făcut	4 cm	800	65	90 - 100	3

Miel / Vânat

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Miel în sânge	3 cm	600 - 650	60	180 - 190	3
Miel mediu	3 cm	600 - 650	65	105 - 115	3
Mistreț	3 cm	600 - 650	90	60 - 70	3
Iepure, dezozat	1,5 cm	600 - 650	70	50 - 60	3

Gaina

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Piept de pui, dezozat	3 cm	750	70	70 - 80	3
Piept de rață, dezozat	2 cm	900	60	140 - 160	3
Piept de curcan, dezozat	2 cm	800	70	75 - 85	3

11.5 Gătitul sub vid: Pește și fructe de mare

- Consultați tabelul pentru a nu găti carnea prea crudă. Nu utilizați porții

de pește cu grosime mai mare decât cea specificată în tabel.

- Uscați fileurile de pește cu un prosop de hârtie înainte de a le pune într-o pungă de vidare.

- Adăugați o cană de apă în punga de vidare atunci când gătiți midii.

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
File de doradă	4 fileuri 1 cm	500	70	25	3
File de biban de mare	4 fileuri 1 cm	500	70	25	3
Peste proaspăt	2 fileuri 2 cm	650	65	70 - 75	3
Scoici mari		650	60	100 - 110	3
Midii în cochilie		1000	95	20 - 25	3
Creveți decorticați	mari	500	75	26 - 30	3
Caracatiță		1000	85	100 - 110	3
File de păstrăv ¹⁾	2 fileuri 1,5 cm	650	65	55 - 65	3
File de somon ¹⁾	3 cm	800	65	100 - 110	3

¹⁾ Pentru a împiedica pierderile de proteine, puneți peștele într-o soluție cu 10% sare (100 g de sare la 1 litru de apă) timp de 30 de min și uscați-l cu un prosop de hârtie înainte de a-l pune într-o pungă de vidare.

11.6 Gătutul sub vid: Legume

- Curățați legumele de coajă dacă este necesar.
- Unele legume pot să-și modifice culoarea atunci când le decojiți și le gătiți într-un ambalaj vidat. Pentru rezultate optime, gătiți alimentele imediat după prepararea lor.
- Pentru a păstra culoarea anghinarei, puneți-o în apă cu suc de lămâie imediat după ce o curățați și tăiați.

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Sparanghel verde	întreg	700 - 800	90	40 - 50	3
Sparanghel alb	întreg	700 - 800	90	50 - 60	3
Dovlecei	felii de 1 cm	700 - 800	90	35 - 40	3

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Praz	fâșii sau inele	600 - 700	95	40 - 45	3
Vânătă	felii de 1 cm	700 - 800	90	30 - 35	3
Dovleac	bucăți cu grosimea de 2 cm	700 - 800	90	25 - 30	3
Ardei	fâșii sau sferturi	700 - 800	95	35 - 40	3
Țelină	inele de 1 cm	700 - 800	95	40 - 45	3
Morcovi	felii de 0,5 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Rădăcină de țelină	felii de 1 cm	700 - 800	95	45 - 50	3
Chimen dulce	felii de 1 cm	700 - 800	95	35 - 45	3
Cartofi	felii de 1 cm	800 - 1000	95	35 - 45	3
Miez de anghinare	tăiat în sferturi	400 - 600	95	45 - 55	3

11.7 Gătitul sub vid: Fructe și dulciuri

- Curățați fructele de coajă, scoateți semințele și sămăburiile dacă este necesar
- Pentru a păstra culoarea merelor și a perelor, puneți-le în apă cu suc de

lămâie imediat după ce le curățați și tăiați.

- Pentru rezultate optime, gătiți alimentele imediat după prepararea lor.

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Piersică	tăiate în jumătăți	4 fructe	90	20 - 25	3
Prună	tăiate în jumătăți	600 g	90	10 - 15	3
Mango	tăiat în cuburi de aproximativ 2 x 2 cm	2 fructe	90	10 - 15	3
Nectarine	tăiate în jumătăți	4 fructe	90	20 - 25	3
Ananas	felii de 1 cm	600 g	90	20 - 25	3
Mere	tăiate în sferturi	4 fructe	95	25 - 30	3
Pară	tăiate în jumătăți	4 fructe	95	15 - 30	3

Aliment	Grosime aliment	Cantitate de alimente pentru 4 persoane (g)	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Cremă de vanilie	350 g în fiecare pungă	700 g	85	20 - 22	3

11.8 Umiditate Ridicată



AVERTISMENT!

Procedați cu atenție la deschiderea ușii cuptorului atunci când funcția este activată. Poate ieși abur.

Funcția este adecvată pentru toate tipurile de alimente, proaspete sau congelate. Legume, carne, pește, paste făinoase, orez, porumb, griș și ouă pot fi preparate, încălzite, decongelate, opărite sau bătute.

Puteți pregăti o masă completă dintr-o singură operație. Pentru a găti corect fiecare preparat, folosiți duratele de gătit

care sunt similare. Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim. Puneți mâncarea în vasele adecvate și, după aceea, pe rafturile din sârmă. Reglați distanța dintre veselă pentru a lăsa aburul să circule.

Sterilizarea

- Cu această funcție puteți steriliza recipiente (de ex. biberoane).
- Așezați recipientele curate pe mijlocul raftului aflat pe primul nivel. Verificați dacă deschizătura este îndreptată în jos sub un unghi mic.
- Umpleți sertarul cu cantitatea maximă de apă și selectați durata la 40 de minute.

Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Anghinare	99	50 - 60	2
Vinete	99	15 - 25	2
Conopidă, întregă	99	35 - 45	2
Conopidă, buchețele	99	25 - 35	2
Broccoli, întreg	99	30 - 40	2
Broccoli, buchețele ¹⁾	99	13 - 15	2
Felii de ciuperci	99	15 - 20	2
Mazăre	99	20 - 30	2
Chimen dulce	99	25 - 35	2
Morcovi	99	25 - 35	2
Gulie, fâșii	99	25 - 35	2
Ardei, fâșii	99	15 - 20	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Praz, rondele	99	20 - 30	2
Fasole verde	99	35 - 45	2
Lăptuci, bucăți, ornamente	99	20 - 25	2
Varză de Bruxelles	99	25 - 35	2
Sfeclă roșie	99	70 - 90	2
Barba caprei	99	35 - 45	2
Telină, cuburi	99	20 - 30	2
Sparanghel, verde	99	15 - 25	2
Sparanghel, alb	99	25 - 35	2
Spanac, proaspăt	99	15 - 20	2
Rosii cu coaja	99	10	2
Fasole albă boabe	99	25 - 35	2
Varză creată	99	20 - 25	2
Dovlecel, tăiat	99	15 - 25	2
Fasole, opărită	99	20 - 25	2
Legume, opărite	99	15	2
Fasole boabe, înmuiate (raport apă / fasole 2:1)	99	55 - 65	2
Mazăre de zăpadă	99	20 - 30	2
Varză albă sau roșie, fâșii	99	40 - 45	2
Dovleac, cubulețe	99	15 - 25	2
Varză murată	99	60 - 90	2
Batate	99	20 - 30	2
Roșii	99	15 - 25	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Porumb fiert	99	30 - 40	2

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

Feluri de mancare / garnituri

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Găluște	99	25 - 35	2
Găluște cu cartofi	99	35 - 45	2
Cartofi necoșiți, mediu	99	45 - 55	2
Orez (raport apă / orez 1:1) ¹⁾	99	35 - 45	2
Cartofi fierti, sfer- turi	99	35 - 45	2
Găluște de aluat	99	35 - 45	2
Tagliatelle, proaspete	99	15 - 25	2
Mămăliga (raport apă la mălai 3:1)	99	40 - 50	2
Bulgur (raport apă / bulgur 1:1)	99	25 - 35	2
Cușcuș (raport apă / cușcuș 1:1)	99	15 - 20	2
Spaetzle (paste în stil nemțesc)	99	25 - 30	2
Orez aromat (ra- port apă / orez 1:1)	99	30 - 35	2
Linte, roșie (ra- port apă / linte 1:1)	99	20 - 30	2
Linte, maro și verde (raport apă / linte 2:1)	99	55 - 60	2
Budincă de orez (raport lapte / orez 2,5:1)	99	40 - 55	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Budincă de griș (raport lapte / griș 3,5:1)	99	20 - 25	2

1) Raportul de apă la orez se poate modifica în funcție de tipul orezului.

Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Felii de măr	99	10 - 15	2
Infuzie de fructe de pădure	99	10 - 15	2
Compot de fructe	99	20 - 25	2
Ciocolată topită	99	10 - 20	2

Pește

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Păstrăv, aprox. 250 g	85	20 - 30	2
Creveti, proaspeti	85	20 - 25	2
Creveti, congelati	85	30 - 40	2
File de somon	85	20 - 30	2
Păstrăv somoni- zat, aprox. 1000 g	85	40 - 45	2
Midii	99	20 - 30	2
File de plătică	80	15	2

Carne

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Șuncă fiartă 1000 g	99	55 - 65	2
Piept de pui fiert	90	25 - 35	2
Pui, fiert, 1000 - 1200 g	99	60 - 70	2
File de vițel / porc fără pulpă, 800 - 1000 g	90	80 - 90	2
Cotlet „Kasseler” (pulpă de porc afu- mată), fiert	90	70 - 90	2

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Tafelspitz (carne de vi-ta superioară fiartă)	99	110 - 120	2
Cârnați Chipolata	80	15 - 20	2
Cârnat de vițel în stil bavarez (cârnat alb)	80	20 - 30	2
Cârnat vienez	80	20 - 30	2

Ouă

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Ouă fierte tari	99	18 - 21	2
Ouă fierte mediu	99	12 - 13	2
Ouă fierte moi	99	10 - 11	2

11.9 Gatire Intensivă și Umiditate Ridicată în mod succesiv

Atunci când combinați funcțiile, puteți prepara carne, legume și garnituri, una după cealaltă. Toate preparatele vor fi gata pentru a fi servite în același timp.

- Pentru prăjirea inițială a preparatului utilizați funcția: Gatire Intensivă.
- Puneți legumele preparate și garniturile în vase adecvate pentru

cuptor și, după aceea, în cuptor pentru coacere.

- Răciți cuptorul până la o temperatură de aproximativ 80°C. Pentru a răci aparatul mai rapid deschideți ușa cuptorului la prima poziție pentru aproximativ 15 minute.
- Porniți funcția: Umiditate Ridicată. Gătiți totul împreună până când preparatul este gata.

Aliment	Gatire Intensivă (primul pas: găti-rea cărnii)			Umiditate Ridicată (al doilea pas: adăugați legumele)		
	Tempera-tură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	Tempera-tură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită 1 kg Varză de Bruxelles, mămligă	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 legume: 3
Friptură de porc 1 kg, Cartofi, le-gume, sos	180	60 - 70	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legume: 3

Aliment	Gatire Intensiva (primul pas: găti- rea cărnii)			Umiditate Ridicată (al doilea pas: adăugați legumele)		
	Tempera- tură (°C)	Dură- tă (min)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Dură- tă (min)	Nivel raft
Friptura de vițel 1 kg, Orez, legu- me	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legume: 3

11.10 Umiditate Scăzută

Aliment	Temperatură (°C)	Dură- tă (min)	Nivel raft
Friptură de porc 1.000 g	160 - 180	90 - 100	2
Friptură de vită 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Friptură de vițel 1.000 g	180	80 - 90	2
Bucată de carne, crudă, 500 g	180	30 - 40	2
Pulpă de porc afu- mată 600 - 1000 g (înmuiați timp de 2 ore)	160 - 180	60 - 70	2
Pui 1.000 g	180 - 210	50 - 60	2
Rață 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2
Gâscă 3.000 g	170	130 - 170	1
Cartofi gratinati	160 - 170	50 - 60	2
Paste	170 - 190	40 - 50	2
Lasagne	170 - 180	45 - 55	2
Tipuri diverse de pâi- ni 500 - 1000 g	180 - 190	45 - 60	2
Chifle	180 - 210	25 - 35	2
Chifle proaspete	200	15 - 20	2
Baghete proaspete 40 - 50 g	200	15 - 20	2
Baghete proaspete 40 - 50 g, congelate	200	25 - 35	2

11.11 - Umiditate Ridicată

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Custard / tartă în preparate individuale ¹⁾	90	35 - 45	2
Ouă la cuptor ¹⁾	90 - 110	15 - 30	2
Terrine ¹⁾	90	40 - 50	2
File de pește subțire	85	15 - 25	2
File de pește gros	90	25 - 35	2
Pește mic până la 350 g	90	20 - 30	2
Pește întreg până la 1000 g	90	30 - 40	2
Găluște la cuptor	120 - 130	40 - 50	2

¹⁾ Continuați pentru încă jumătate de oră cu ușa închisă.

11.12 - Umiditate Medie

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Tipuri diverse de pâini 500 - 1000g	180 - 190	45 - 60	2
Chifle	180 - 200	25 - 35	2
Pâine dulce	160 - 170	30 - 45	2
Produse de brutărie din aluat dulce	170 - 180	20 - 35	2
Feluri dulci pentru cuptor	160 - 180	45 - 60	2
Carne fiartă înăbușit	140 - 150	100 - 140	2
Coaste de porc	140 - 150	75 - 100	2
File de pește prăjit	170 - 180	25 - 40	2
Pește prăjit	170 - 180	35 - 45	2

11.13 Regenerare Cu Abur

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Preparate într-o singură porție	110	10 - 15	2
Paste	110	10 - 15	2
Orez	110	10 - 15	2
Găluște	110	15 - 25	2

11.14 Funcția Preparare Iaurt

Folosiți această funcție pentru prepararea iaurtului.

Ingrediente:

- 1 l lapte
- 250 g iaurt natural

Mod de preparare:

Amestecați iaurtul cu laptele și umpleți borcanele cu iaurt.

Dacă se folosește lapte crud, încălziți laptele până când începe să fiarbă și lăsați-l să se răcească la 40°C. După aceea, amestecați iaurtul cu laptele și turnați amestecul în borcanele de iaurt.

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft
Cremă de iaurt	42	5 - 6	2
Iaurt semisolid	42	7 - 8	2

11.15 Coacere

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/ frigere față de cuptorul 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.

11.16 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.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
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.

11.17 Coacere pe un singur nivel:

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Prăjitura Ring/ Brioșă	Aer Cald	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira/Prăjituri de fructe	Aer Cald	140 - 160	70 - 90	1
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
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer Cald	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Tartă cu blat de pandișpan	Aer Cald	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer Cald	160	60 - 90	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire sus/jos	180	70 - 90	1
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/ Coronită	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

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) ²⁾	Aer Cald	150 - 170	30 - 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
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	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	Aer Cald	150 - 160	15 - 25	3
Short bread / Biscuit sfărâmi-cios / Patiserie	Aer Cald	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuit sfărâmi-cios / Patiserie	Încălzire sus/jos	160 ¹⁾	20 - 30	3
Turte dulci	Aer Cald	150 - 160	15 - 20	3
Dulciuri din foietaj cu albuș de ou / Bezele	Aer Cald	80 - 100	120 - 150	3
Pricomigdale	Aer Cald	100 - 120	30 - 50	3
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer Cald	150 - 160	20 - 40	3
Aluat de foietaj	Aer Cald	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Rulouri	Aer Cald	160 ¹⁾	10 - 25	3
Rulouri	Încălzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	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.

11.18 Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste	Încălzire sus/jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Încălzire sus/jos	180 - 200	25 - 40	1
Legume gratinate ¹⁾	Gatire Intensiva	170 - 190	15 - 35	1
Baghete cu brânză topită	Aer Cald	160 - 170	15 - 30	1
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.

11.19 Aer Cald (Umed)

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55	3
Cartofi gratinați	180 - 200	70 - 85	3
Musaca	170 - 190	70 - 95	3
Lasagne	180 - 200	75 - 90	3

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paste Cannelloni	180 - 200	70 - 85	3
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70	3
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60	3
Prăjitură cu mere, făcută cu aluat de pandișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80	3
Paine alba	190 - 200	55 - 70	3

11.20 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer Cald.

Produse de copt în tăvi de coacere

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

1) Preîncălziți cuptorul.

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

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Turte dulci	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuiți cu 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	-

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Foietaj din aluat franțuzesc	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

11.21 Pizza

Aliment	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Pizza (blat subțire și crocant)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (cu multe ingrediente)	180 - 200	20 - 30	2
Tarte	180 - 200	40 - 55	1
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	1
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60	1
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	1
Pâine nedospită	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza)	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Piroști (versiunea rusescă de calzone)	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

²⁾ Folosiți o cratiță adâncă.

11.22 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.

11.23 Tabele pentru fripturi

Vită

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Încălzire sus/jos	230	120 - 150	1
Friptură de vită sau file: in sange	pentru fiecare cm de grosime	Gatire Intensiva	190 - 200 ¹⁾	5 - 6	1
Friptură de vită sau file: mediu	pentru fiecare cm de grosime	Gatire Intensiva	180 - 190 ¹⁾	6 - 8	1
Friptură de vită sau file: bine făcut	pentru fiecare cm de grosime	Gatire Intensiva	170 - 180 ¹⁾	8 - 10	1

1) Preîncălziți cuptorul.

Porc

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată / Ceafă / Halcă de jambon	1 - 1,5 kg	Gatire Intensiva	150 - 170	90 - 120	1
Cotlet / Coastă de porc	1 - 1,5 kg	Gatire Intensiva	170 - 190	30 - 60	1
Bucată de carne	750 g - 1 kg	Gatire Intensiva	160 - 170	50 - 60	1
Picior de porc (semipreparat)	750 g - 1 kg	Gatire Intensiva	150 - 170	90 - 120	1

Vitel

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

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pulpa de miel / Friptura de miel	1 - 1.5	Gatire Intensiva	150 - 170	100 - 120	1
Spată de miel	1 - 1.5	Gatire Intensiva	160 - 180	40 - 60	1

Vânat

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată / Picior de iepure	până la 1 kg	Gatire Intensiva	180 - 200 ¹⁾	35 - 55	1
Spată de căprioară	1,5 - 2 kg	Încălzire sus/jos	180 - 200	60 - 90	1
Pulpă de căprioară	1,5 - 2 kg	Încălzire sus/jos	180 - 200	60 - 90	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Pasăre

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	Gatire Intensiva	200 - 220	30 - 50	1
Jumătate de pui	400 - 500 g fiecare	Gatire Intensiva	190 - 210	40 - 50	1
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	Gatire Intensiva	190 - 210	50 - 70	1
Rață	1,5 - 2 kg	Gatire Intensiva	180 - 200	80 - 100	1
Gâscă	3,5 - 5 kg	Gatire Intensiva	160 - 180	120 - 180	1

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Curcan	2,5 - 3,5 kg	Gatire Intensiva	160 - 180	120 - 150	1
Curcan	4 - 6 kg	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	Gatire Intensiva	180 - 200	30 - 50	1

11.24 Grill

- Folosiți întotdeauna grătarul având setată temperatura maximă.
- Setați 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

Aliment	Durată (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
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

11.25 Preparate Congelate

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subtiri	190 - 210	15 - 25	3
Cartofi prăjiți, groși	190 - 210	20 - 30	3
Bulete/Crochete	190 - 210	20 - 40	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	180 - 200	40 - 50	2

Alimente preparate și congelate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza congelata	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3
Cartofi prajiti ¹⁾ (300 - 600 g)	Încălzire sus/jos sau Gatire Intensiva	200 - 220	conform datelor producătorului	3

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Baghete	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3
Tarte cu fructe	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3

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

11.26 Gatire La Temp. Scazuta

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

În primele 10 minute puteți seta temperatura cuptorului între 80°C și 150°C. Valoarea implicită este 90°C. După ce temperatura este setată, cuptorul continuă să gătească la 80°C.

Nu folosiți această funcție pentru carnea de pasăre.



Gătiți întotdeauna fără capac atunci când utilizați această funcție.

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

Aliment	Cantitate (kg)	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită	1 - 1.5	120	120 - 150	1
File de vită	1 - 1.5	120	90 - 150	3
Friptura de vitel	1 - 1.5	120	120 - 150	1
Fripturi	0.2 - 0.3	120	20 - 40	3

11.27 Pastreaza Cald

- 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).

Fructe moi

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

Fructe cu sâmbure

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

Legume

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

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

11.28 Uscare

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

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

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

11.29 Coacere Paine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Paine alba	170 - 190	40 - 60	2
Baghetă	200 - 220	35 - 45	2
Brioșă	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pâine de seară	170 - 190	50 - 70	2
Pâine neagră	170 - 190	50 - 70	2
Pâine integrală	170 - 190	40 - 60	2
Chifle	190 - 210	20 - 35	2

11.30 Tabelul Senzor

Vită	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	In Sange	Mediu	Bine Facut
Friptura de vita	45	60	70
Mușchi de vită	45	60	70

Vită	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Bucată de carne	80	83	86

Porc	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Șuncă, Friptură	80	84	88
Cotlet (spată), File de porc afumat, File afumat, fiert	75	78	82

Vitel	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Friptura de vitel	75	80	85
Picior de vițel	85	88	90

Berbec / miel	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Pulpă de berbec	80	85	88
Spătă de berbec	75	80	85
Pulpă de miel, Friptură de miel	65	70	75

Vânat	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Spătă de iepure, Spătă de căprioară	65	70	75
Picior de iepure, Iepure întreg, Pulpă de căprioară	70	75	80

Pasăre	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Pui (între / jumătate / piept)	80	83	86
Rață (întreagă / jumătate), Curcan (întreg / piept)	75	80	85
Rață (piept)	60	65	70

Pește (somon, păstrăv, șalău)	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Pește (întreg / mare / la abur), Pește (întreg / mare / fript)	60	64	68

Caserole - Legume semipreparate	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Caserolă de zucchini, Caserolă de broccoli, Caserolă de chimen dulce	85	88	91

Caserole - Sărate	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Cannelloni, Lasagne, Paste	85	88	91

Caserole - Dulci	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Caserolă de pâine albă cu / fără fructe, Caserolă de terci de orez cu / fără fructe, Caserolă cu tăiței dulci	80	85	90

11.31 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Teste pentru funcția: Umiditate Ridicată.

Aliment	Recipient (Gastro- norm)	Cantitate (g)	Nivel raft	Tempera- tură (°C)	Dură- tă (min)	Comentarii
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3per- forat	300	3	99	13 - 15	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Broccoli ¹⁾	2 x 2/3 per- forat	2 x 300	2 și 4	99	13 - 15	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

Aliment	Recipient (Gastro-norm)	Cantitate (g)	Nivel raft	Temperatură (°C)	Durață (min)	Comentarii
Broccoli ¹⁾	1 x 2/3 perforat	max.	3	99	15 - 18	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Mazăre congelată	2 x 2/3 perforat	2 x 1500	2 și 4	99	Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Pentru a curăța baza de eventualele depuneri de calcar, folosiți câteva picături de oțet.
- Curățați interiorul cuptorului 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.

- Uscați cuptorul când interiorul este ud după utilizare.

12.2 Produse de curățare recomandate

Nu utilizați detergenți sau bureți abrazivi. Aceștia pot deteriora stratul de email sau piesele din oțel inoxidabil.

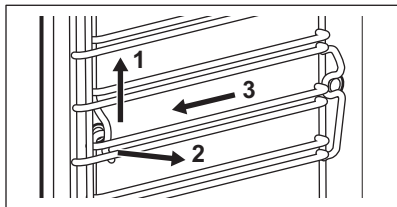
Puteți achiziționa produsele noastre de la www.aeg.com/shop și de la magazinele celor mai buni comercianți.

12.3 Scoaterea suporturilor pentru raft

Înainte de a efectua operațiile de întreținere, asigurați-vă de răcirea cuptorului. Pericol de arsuri.

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile raftului.

1. Trageți suportul cu grijă în sus afară din agățatoarea față.



2. Trageți capătul din față al suportului pentru raft și îndepărtați-l de perețele lateral.
3. Scoateți suportul din agățătoarea din spate.

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

12.4 Curățire Cu Abur

Îndepărtați manual cât mai multă mizerie posibilă.

Scoateți accesoriile și suportul raftului pentru a curăța pereții laterali.

Funcțiile de curățare cu abur ajută la curățarea cu abur a cavității aparatului.



Pentru rezultate mai bune, porniți funcția de curățare atunci când aparatul este rece.



Durata specificată corespunde cu durata funcției și nu include timpul necesar pentru curățarea cavității de către utilizator.

Atunci când funcția de curățare cu abur este activă, becul este stins.

1. Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim.
2. Alegeți funcția de curățare cu abur din meniul: Curățare.

Curățire Cu Abur - durata funcției este de aproximativ 30 de minute.

- a) Activați funcția.
- b) Atunci când programul se termină este emis un semnal acustic.
- c) Pentru a dezactiva semnalul atingeți câmpul cu senzor.

Curățire Cu Abur Plus - durata funcției este de aproximativ 75 de minute.

- a) Pulverizați uniform un detergent adecvat în cavitatea cuptorului

pe piesele emailate și cele din oțel.

Înainte de începe procedura de curățare, asigurați-vă că aparatul este rece.

- b) Activați funcția.

După circa 50 de minute este emis un semnal acustic atunci când prima parte a programului este finalizată.

- c) Apăsați OK.



Acesta nu este finalul procedurii de curățare. Urmați instrucțiunile din mesajul de pe afișaj pentru a finaliza curățarea.

- d) Ștergeți suprafața internă a aparatului cu un burete cu suprafață delicată. Puteți folosi apă caldă sau detergenți pentru cuptor la curățarea cavității.

- e) Apăsați OK.

Partea finală a procedurii începe. Durata acestei etape este de circa 25 de minute.

3. Ștergeți suprafața internă a aparatului cu un burete ne-abraziv. Puteți folosi apă caldă la curățarea cavității.
4. Îndepărtați restul de apă din sertarul pentru apă.

După curățare, țineți ușa aparatului deschisă pentru aproximativ 1 oră. Așteptați până când aparatul este uscat. Pentru a grăbi uscarea puteți încălzi aparatul cu aer fierbinte la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute. Dacă curățați manual aparatul imediat după terminarea funcției veți obține maximum de performanță din partea funcției de curățare.

12.5 Semnal De Curățare

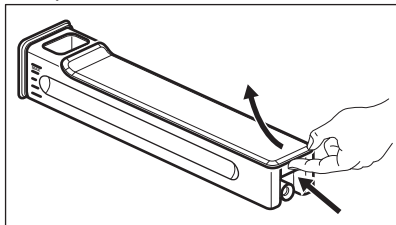
Atunci când este afișată reamintirea, este necesară curățarea. Rulați funcția Curățire Cu Abur Plus.

Puteți activa / dezactiva funcția: Semnal De Curățare în meniul: Setari De Baza.

12.6 Curățarea sertarului pentru apă

Scoateți din aparat sertarul pentru apă.

1. Scoateți capacul sertarului pentru apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.

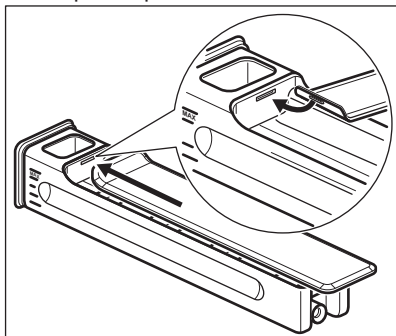


2. Scoateți despărțitorul de valuri. Scoateți-l din corpul sertarului până când se desprinde.
3. Spălați manual piesele sertarului pentru apă. Folosiți apă de la robinet și săpun.

i Nu utilizați bureți abrazivi. Nu spălați sertarul pentru apă în mașina de spălat vase.

După curățarea pieselor sertarului pentru apă, montați la loc sertarul.

1. Introduceți despărțitorul de valuri. Împingeți-l în interiorul sertarului.
2. Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul sertarului.



3. Introduceți sertarul pentru apă în interiorul aparatului.
4. Împingeți sertarul pentru apă înspre cuptor până când se fixează.

12.7 Sistemul de producere a aburului - Decalcifiere

În timpul funcționării instalației de producere a aburului, calcarul se acumulează la interior (din cauza calciului existent în apă). Acest lucru poate avea un efect negativ asupra calității aburului, asupra performanțelor instalației de producere a aburului și asupra calității alimentelor. Pentru a preveni depunerile de calcar, curățați circuitul instalației de producere a aburului.

Scoateți toate accesoriile.

Selectați funcția din meniul: Curățare. Interfața utilizatorului vă ghidează prin procedură.

Durata procedurii complete este de aproximativ 2 ore.

Lumina pentru această funcție este oprită.

1. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
2. Apăsați OK.
3. Puneți 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
4. Completați cu apă până la nivelul maxim al sertarului pentru apă.
5. Introduceți sertarul pentru apă.

6. Apăsați OK. Aceasta activează prima parte a procedurii: Decalcifiere.

i Durata acestei părți este de circa 1 oră și 40 de minute.

7. La terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o din nou pe prima poziție a raftului.
8. Apăsați OK.
9. Umpleți sertarul pentru apă cu apă proaspătă. Asigurați-vă că nu a mai rămas soluție de curățare în interiorul sertarului pentru apă.
10. Introduceți sertarul pentru apă.
11. Apăsați OK.

Aceasta activează a doua parte a procedurii: Decalcifiere. Se va clăti circuitul instalației de producere a aburului.

i Durata acestei părți este de circa 35 de minute.

Scoateți cratița adâncă după terminarea procedurii.

i Dacă funcția: Decalcifiere nu este rulată corect, afișajul va prezenta un mesaj care vă cere să o repetați.

Dacă cuptorul este umed sau ud, ștergeți-l cu o lavetă uscată. Lăsați cuptorul să se usuce complet cu ușa deschisă.

12.8 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire pentru decalcifiere care vă reamintesc să rulați funcția: Decalcifiere. Aceste semnale de reamintire se activează de fiecare dată când opriți aparatul.

Semnalul discret vă reaminteste și recomandă să efectuați ciclul de decalcifiere.

Semnalul intens de reamintire vă obligă să realizați decalcifierea.

i Dacă nu decalcificați aparatul atunci când este pornit semnalul intens de reamintire, nu puteți utiliza funcțiile cu abur. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

12.9 Sistemul de producere a aburului - Clătire

Scoateți toate accesoriile.

Selectați funcția din meniul: Curățare. Interfața utilizatorului vă ghidează prin procedură.

Durata funcției este de aproximativ 30 de minute.

Lumina pentru această funcție este oprită.

1. Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
2. Apăsăți **OK**.

3. Umpleți sertarul pentru apă cu apă proaspătă.

4. Apăsăți **OK**.

Scoateți tava de gătit după terminarea procedurii.

12.10 Scoaterea și montarea ușii

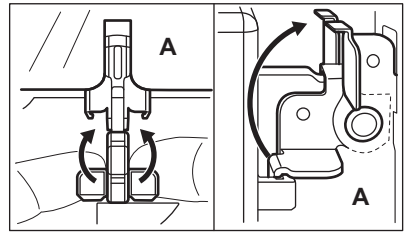
Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



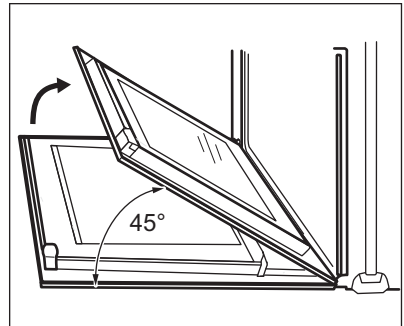
AVERTISMENT!

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

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

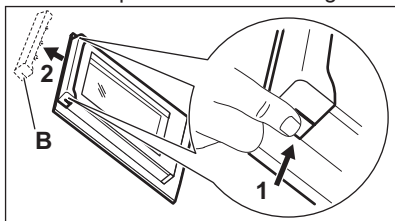


3. Închideți ușa până când aceasta este la un unghi de aproximativ 45°.



4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de aparat.
5. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. Aceasta pentru a preveni zgârieturile.

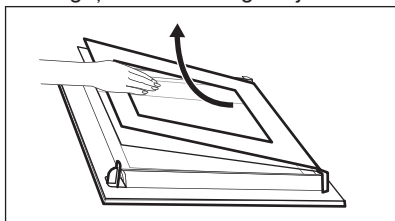
6. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



ATENȚIE!

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

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



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

După terminarea 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.

12.11 Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne

deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.



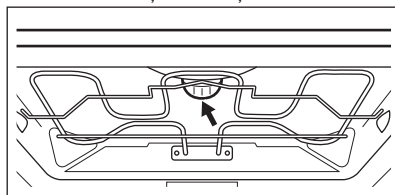
AVERTISMENT!

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. Îndepărtați inelul din metal și curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați inelul din metal pe capacul de sticlă.
5. Montați capacul de sticlă.

Becul lateral

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
2. Utilizați o șurubelniță imbus 20 pentru a scoate capacul.
3. Scoateți și curățați cadrul metallic și garnitura.
4. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
5. Instalați cadrul din metal și garnitura. Strângeți șuruburile.
6. Instalați suportul din stânga al rafturilor.

13. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	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.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța 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.
Afișajul indică F111.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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.
Aparatul nu reține sertarul pentru apă după ce îl introduceți.	Nu ați montat corect capacul sertarului pentru apă.	Montați corect capacul sertarului pentru apă.
Apa iese din sertar după ce îl transportați sau îl puneți în interiorul aparatului.	Nu ați montat corect capacul sertarului pentru apă.	Montați corect capacul sertarului pentru apă.
Apa iese din sertar după ce îl transportați sau îl puneți în interiorul aparatului.	Nu ați montat corect spărgătorul de valuri.	Montați corect spărgătorul de valuri în interiorul sertarului pentru apă.
Aparatul nu reține sertarul pentru apă după ce îl împingeți de capac.	Nu ați apăsat complet corpul sertarului pentru apă.	Introduceți corpul sertarului pentru apă în aparat prin împingerea lui până la capăt.
Sertarul pentru apă este dificil de curățat.	Nu ați scos capacul și spărgătorul de valuri.	Consultați „Curățarea sertarului pentru apă”.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Alimentarea a fost întreruptă.	Repetati procedura.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Funcția a fost oprită de utilizator.	Repetati procedura.
Nu există apă în cratița adâncă după procedura de decalcifiere.	Nu ați umplut sertarul pentru apă până la nivelul maxim.	Verificați dacă există agent de decalcifiere / apă în corpul sertarului pentru apă. Repetați procedura.
Există apă murdară la baza cavității după efectuarea ciclului de decalcifiere.	Cratița adâncă este pe o poziție incorectă a raftului.	Scoateți apa reziduală și agentul de decalcifiere de la baza cuptorului. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
Funcția de curățare este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Alimentarea a fost întreruptă.	Repetati procedura.
Funcția de curățare este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Funcția a fost oprită de utilizator.	Repetati procedura.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Există prea multă apă la baza cavității după finalizarea funcției de curățare.	Ați pulverizat prea mult detergent în aparat înainte de activarea ciclului de curățare.	Acoperiți toate piesele cavității cu un strat subțire de detergent. Pulverizați detergentul în mod uniform.
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Temperatura inițială a cavității cuptorului pentru funcția de curățare cu abur a fost prea ridicată.	Repetati ciclul. Rulați ciclul atunci când aparatul este rece.
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Nu ați îndepărtat grilajele laterale înainte de pornirea procedurii de curățare. Acestea pot transfera căldura către pereți și reduc astfel performanța.	Îndepărtați grilajele laterale din aparat și repetați funcția.
Performanțele procedurii de curățare nu sunt satisfăcătoare.	Nu ați îndepărtat accesoriile din aparat înainte de pornirea procedurii de curățare. Acestea pot compromite ciclul cu abur și reduc performanța.	Îndepărtați accesoriile din aparat și repetați funcția.

13.2 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.)

14. DATE TEHNICE

14.1 Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V
Frecvență	50 Hz

15. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	AEG	
Identificarea modelului	BSE792320B BSE792320M	
Indexul de eficiență energetică	81.0	
Clasa de eficiență energetică	A+	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.68 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	70 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încadrat	
Masă	BSE792320B	40.0 kg
	BSE792320M	40.0 kg

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

15.2 Economisirea energiei



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

Sfaturi generale

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect atunci când aparatul este în funcțiune și mențineți-o închisă cât mai mult posibil pe durata gătitului.

Folosiți vase 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 gătitului, înainte de terminarea duratei de gătit. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

Gătitul cu ventilator

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

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfarsit La și durata de gătit este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat cu 10% mai rapid la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.

Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Afișajul prezintă indicatorul sau temperatura căldurii reziduale.

Gătitul cu becul stins

Dezactivați becul pe durata gătitului și activați-l doar atunci când aveți nevoie de lumină.

Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului. Acesta


funcționează astfel încât temperatura din interiorul cuptorului poate diferi de temperatura indicată pe afișaj în timpul ciclului de gătire și duratele de gătire pot diferi de duratele de gătire de la alte programe.


Atunci când utilizați Aer Cald (Umed), lampa se dezactivează automat după 30 de secunde.

Puteți activa lampa din nou, dar veți reduce astfel economisirea de energie preconizată.

16. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul

. Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați la protejerea 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



867343283-A-262017



AEG