

► BSE882320M
BSK882320M

RO Manual de utilizare
Cuptor cu abur

USER MANUAL



AEG

CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. UTILIZAREA APARATULUI.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	20
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	20
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	23
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	24
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	42
12. DEPANARE.....	46
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	49

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

ℹ Informații generale și recomandări

🌿 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

1. ⚠ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

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

1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Copiii cu vârsta între 3 și 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii cu vârsta mai mică de 3 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- 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.

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.
- 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.

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



AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

- Tipul de bec cu incandescență sau de bec cu halogen folosit la acest aparat poate fi utilizat doar la aparatele electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

2.7 Service

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

2.8 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului



AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

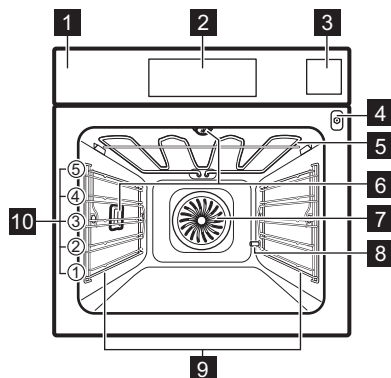
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.

- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de

companie să rămână blocați în aparat.

3. DESCRIEREA PRODUSULUI

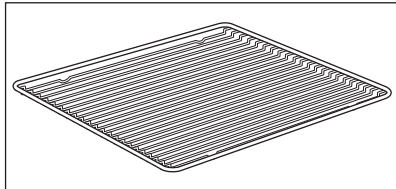
3.1 Prezentare generală



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

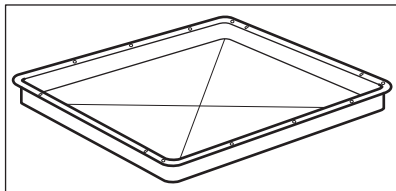
3.2 Accesorii

Raft de sârmă



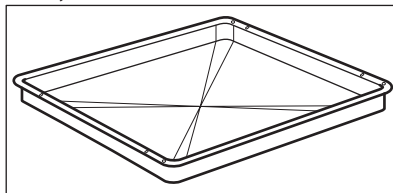
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

Tavă de gătit



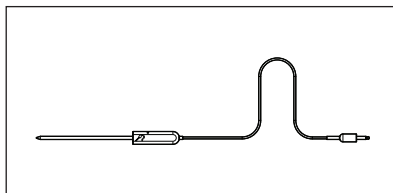
Pentru prăjituri și fursecuri.

Cratiță adâncă



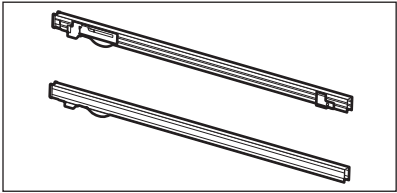
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

Senzor



Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.

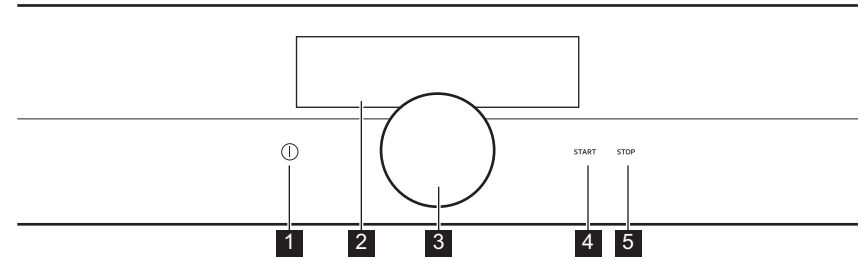
Ghidaje telescopice



Pentru rafturi și tăvi.

4. UTILIZAREA APARATULUI

4.1 Panou de comandă



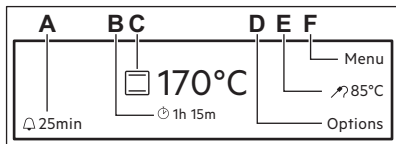
Funcție	Comentariu	
1	Pornit/Oprit	Pentru a porni și a opri aparatul.
2	Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
3	Buton rotativ	Pentru a regla setările și naviga prin meniu. Apăsați ① pentru a porni aparatul. Țineți apăsat butonul rotativ pentru a porni ecranul de setare. Țineți și rotiți butonul rotativ de selectare pentru a naviga prin meniu. Țineți și rotiți butonul rotativ de selectare pentru a confirma setarea sau pentru a intra în submeniul selectat. Pentru a reveni la meniul anterior, găsiți opțiunea Înapoi din lista meniului sau confirmați o setare selectată.
4	START	Pentru a porni funcția selectată.
5	STOP	Pentru a opri funcția selectată.

4.2 Afișaj

După pornire, afișajul indică ultimul mod selectat pentru funcția de gătire.



Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții.



- A. Reamintire
- B. Cronometru direct
- C. Funcția de gătire și temperatura
- D. Opțiuni sau Ora curentă
- E. Indică durata unei funcții și ora de Sfârșit a acestuia sau Senzor
- F. Meniu

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

După prima conectare, versiunea software apare timp de 7 secunde.

Trebuie să alegeți limba, Luminozitate afișaj, Duritate apă și Timpul.

5.3 Setarea durității apei

Tabelul de mai jos indică intervalele de duritate ale apei (dH) cu depunerile respective de Calciu 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	Foarte puțin dură
2	7 - 14	1.3 - 2.5	50 - 100	Duritate moderată
3	14 - 21	2.5 - 3.8	100 - 150	Foarte 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 4 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. Așteptați 1 minut și verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos. Culoarele zonelor reactive continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 minut după testare.
5. Stabilește duritatea apei: meniu: Setări de baza.

Bandă de test	Duritate apă
	1
	2

Bandă de test	Duritate apă
	3
	4

Puteți modifica duritatea apei în meniul: Setări de baza / Configurare / Duritate apă.

6. UTILIZAREA ZILNICĂ



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

6.1 Funcții de gătire

Pornirea și oprirea funcțiilor de gătire.

1. Porniți cuptorul.
 2. Țineți butonul rotativ.
- Ultima funcție utilizată este subliniată.
3. Apăsăți butonul rotativ pentru a intra în submeniu și rotiți-l pentru a selecta o funcție de gătire.
 4. Apăsăți butonul rotativ pentru confirmare.

5. Setăți temperatura și confirmați.

6. Apăsăți **START**. Senzor poate fi conectat oricând înainte sau în timpul procesului de gătire. Unele funcții includ o secvență de pop-up-uri. Apăsăți butonul rotativ pentru a merge la următorul pop-up. După ultima confirmare, funcția pornește.

Pentru a opri o funcție, apăsați **STOP**.



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

Funcții de gătire: Specialitati

Funcție de gătire	Aplicație
	Gătire la temp. scăzută Pentru prepararea fripturilor fragede, suculente.
	Mentine cald Pentru a păstra mâncarea caldă.
	Incalzire farfuriei Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.
	Pastrează cald Pentru a face conserve de legume, de exemplu murături.
	Uscare Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.

Funcție de gătire	Aplicație
 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.
 Gratinare	Pentru preparate la cuptor precum lasagna sau cartofi gratinați. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.

Funcții de gătire: Standard

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.
 Aer cald + Jos	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.
 Jos + Grill + Aer cald	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante precum cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Grătar	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Grill + Aer cald	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.

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer cald (umed)	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru mai multe informații, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald (umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Datorită utilizării căldurii reziduale, puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați: capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

Funcții de gătire: Abur

Funcție de gătire	Aplicație
 Gătire Cu Abur	Pentru legume la abur, garnituri sau pește.
 Umiditate Ridicată	Funcția este adecvată pentru gătitul preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.
 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 succulentă, având în același timp o crustă crocantă.
 Regenerare cu abur	Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscare 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.
 Coacere pâine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate excelente, asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.
 Aluaturi	Acțiunea de umidificare a aburului îmbunătățește și grăbește creșterea aluatului, împiedică uscarea la suprafață și păstrează elasticitatea aluatului.

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 pentru a deschide sertarul pentru apă.
2. Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece la nivelul maxim (aproximativ 950 ml) până când semnalul acustic este emis sau mesajul apare pe afișaj. Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. Nu umpleți sertarul pentru apă peste capacitatea maximă. Există pericolul ca apa să se scurgă, să dea pe dinafară și să deterioreze mobilierul.
3. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.
4. Porniți cuptorul.
5. Setati o funcție de gătire cu abur și temperatura.
6. Dacă este necesar, setati funcția:
Durata $\rightarrow$ sau: Sfarsit la $\rightarrow$.
Aburul apare după aproximativ 2 minute. Când cuptorul 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 gătul la abur conform descrierii anterioare.

Semnalul acustic este emis la sfârșitul duratei de gătire.

7. Opriți cuptorul.
8. Goliți sertarul pentru apă după ce s-a terminat gătirea cu abur. Consultați funcția de curățare: Golirea rezervorului.

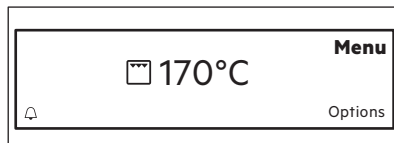


ATENȚIE!

Cuptorul este fierbinte.
Pericol de arsuri.

9. După Gătutul la abur, aburul poate să se condenseze la baza cavității. Uscăți întotdeauna baza cavității atunci când cuptorul este rece. Lăsați cuptorul să se usuce complet cu ușa deschisă. Pentru a grăbi uscarea, puteți închide ușa și încălzi cuptorul cu funcția: Aer cald la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute.

6.2 Meniu - prezentare



Meniu

Element din meniu	Aplicație
Gatire asistata	Conține o listă a programelor automate.
Curățarea	Conține o listă a programelor de curățare.
Setari de baza	Folosit pentru a seta configurația aparatului.

Submeniu pentru: Curățarea

Submeniu	Descriere
Curatire cu abur	Procedură pentru curățarea aparatului atunci când acesta este puțin murdar și nu este ars de mai multe ori.

Submeniu	Descriere
Curățire cu abur plus	Procedură pentru curățarea murdăriei persistente cu ajutorul unui agent de curățare a cuptorului.
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.
Golirea rezervorului	Procedură pentru eliminarea apei reziduale din sertarul pentru apă după utilizarea funcțiilor cu abur.

Submeniu pentru: Setari de baza

Submeniu	Descriere
Blocare acces copii	Atunci când este activată Blocare acces copii, cuptorul nu poate fi activat accidental. Puteți activa și dezactiva această funcția din Meniul Setări de bază. După activare, Blocare acces copii apare pe afișaj atunci când porniți aparatul. Pentru a permite utilizarea cuptorului, alegeți codul de litere cu butonul rotativ în următoarea ordine: A B C. Atunci când Blocare acces copii este pornită și cuptorul este stins, ușa cuptorului este încuiată.
Incalzire rapida	Scade durata de încălzire ca valoare implicită. Observație: acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire.
Gatire + Pastrare	Mentine caldă mâncarea preparată timp de 30 de minute după terminarea gătirii. Pentru a o opri mai devreme, apăsați butonul rotativ. Atunci când această funcție este activă, mesajul „Menține cald pornită” apare pe afișaj. Rețineți că aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții de gătire și doar dacă Durata este setată.
Extindere timp	Pentru a extinde durata predefinită de gătire. Observație: acest lucru este valabil doar pentru anumite funcții de gătire.
Configurare	Pentru a seta configurația cuptorului.
Service	Indică versiunea software și configurația.

Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limbă	Setează limba de afișare.
Timpul	Setează data și ora curentă.

Submeniu	Descriere
Tonul de la taste	Activează și dezactivează tonurile asociate câmpurilor tactile. Nu puteți dezactiva tonul de la INCEPUT/SFAR-SIT și STOP.
Alarma/Ton de eroare	Activează și dezactivează tonurile de alarmă.
Volum la apasare pe taste	Reglează în grade volumul tonurilor emise la apăsarea tastelor și cel al semnalelor sonore.
Luminozitate afișaj	Reglează luminozitatea afișajului în grade.
Duritate apă	Stabilește duritatea apei.

Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
DEMO	Codul de activare / dezactivare: 2468
Afișare licențe	Informații despre licențe.
Afișare versiune software	Informații despre versiunea software.
Setari initiale	Resetare la setările din fabrică.

Submeniu pentru: Gatire asistata

Fiecare preparat din acest submeniu are o funcție și temperatură propuse. Acești parametrii pot fi reglați manual în funcție de preferința utilizatorului.

Pentru anumite preparate puteți alege și modul în care să le gătiți:

- Stab. auto a greutatii
- Senzor

Nivelul la care este gătit un preparat:

- In sange sau Mai puțin
- Medie
- Bine Facut sau Mai mult

Categorie alimente: Carne și Pește

Carne		
Vită	Mușchi de vită	
	Friptură	
	Vită fiartă	
	Bucata de carne	
	Vita in stil scandinav	
Porc	Mușchi file	Proaspat
		Afumat
	Friptură	
	Șuncă	Fript
		La abur
	Picior	
	Coaste	
	Cârnați	

Carne		
Vitel	Mușchi file	
	Friptură	
	Picior	
Miel	Friptură	
	Spată	
	Pulpă	
Vânat	Căprioară	Spată
		Pulpă
	Iepure sălbatic	Spată
		Pulpă

Pasăre	
Pui	Întreg
	Jumătate
	Piept
	Pulpe
	Aripioare
Rață	
Gâscă	
Curcan	Întreg
	Piept

Pește		
Pește întreg	Mic	Fript
		La abur
	Medie	Fript
		La abur
	Mare	Fript
		La abur
Fileuri	Subtire	
	Gros	

Pește
Pește la cuptor
Degetele de pește pane

Fructe de mare
Creveți
Midii

Categorie alimente: Feluri de mâncare / Meniu la cuptor

Preparate		
Feluri de mancare	Cartofi Proaspat	Întreg
		Sfert
	Cartofi Congelat	Cartofi prajiti
		Crochete
		Cartofi wed- ges
		Chiftelute
	Orez	
	Paste, proaspete	
	Mămăligă	
	Găluște	Găluște cu cartofi
		Găluște dos- pite

Preparate	
Meniu la cuptor	Lasagne
	Cartofi gratinați
	Paste
	Legume gratinate
	Caserole, sărate
	Caserole, legume
Legume și cereale	
Terrine	
Ouă	Fierțe moi
	Fierțe mediu
	Fierțe tari
	Ouă la cuptor

Categorie alimente: Tarte la cuptor

Preparat		
Pizza	Proaspat	Subtire
		Gros
	Congelat	Subtire
		Gros
		Snacks
	Refrigerată	
Quiche	Subtire	
	Gros	

Preparat		
Pâine	Proaspat	Baghetă
		Ciabatta
		Paine alba
		Pâine neagră
		Pâine de secară
		Pâine integrală
	Congelat	Pâine nedospită
		Pâine rotundă împletită
		Pâine împletită de bere
		Pâine
Rulouri	Semipreparat	
	Proaspat	
	Congelat	
	Semipreparat	

Categorie alimente: Deserturi / Coacere

Preparat	
Prăjitură în formă	Prajitura Almond cu chimen
	Plăcintă cu mere
	Brioșă
	Prajitura cu branza
	Plăcintă cu mere, acoperită
	Blat cu aluat fraged
	Blat de pandispan
	Prăjitură Madeira
	Prajitura Ring
	Pandispan
	Tarte

Preparat	
Prajitura la tava	Congelat
	Ștrudel cu mere
	Negrese
	Prajitura cu branza
	Cozonac cu stafide
	Prăjitură sfărâmi-cioasă
	Tartă cu fructe
	Aluat fraged
	Aluat pentru maia
	Aluat cu drojdie
	Pandispan
	Prăjitură cu zahăr ars
	Ruladă
	Tartă elvețiană, dulce
	Plăcintă dospită
Tarte mici	Prăjituri, mici
	Choux a la creme
	Eclere
	Pricomigdale
	Briose
	Patiserie
	Aluat de foietaj
	Biscuiti cu aluat fraged
Tartă	

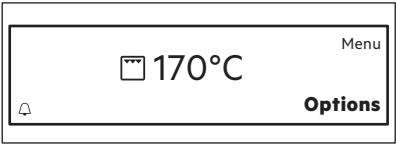
Preparat
Cremă cus-tard
Caserole, dulci
Găluște dos-pite

Categorie alimente: Legume

Preparat	
Anghinare	
Sparanghel, verde	
Sparanghel, alb	
Sfeclă roșie	
Barba caprei	
Broccoli	Buchețele
	Întreg
Varză de Bruxelles	
Gulie	
Morcovi	
Conopidă	Buchețele
	Întreg

Preparat
Țelină
Dovlecel, tăiat
Vânătă
Chimen dulce
Fasole verde
Inele de praz
Felii de ciuperci
Mazăre
Ardei
Varză creată
Spanac, proaspăt
Roșii

6.3 Opțiuni



Opțiuni	Descriere
Setări cronometru	Conține o listă a funcțiilor pentru ceas.
Incalzire rapida	Pentru reduce durata încălzirii de la funcția de gătire care rulează în acel moment. Pornit / Oprit
Setare + Pornire	Pentru a seta o funcție și pentru a o porni mai târziu. După setare, apare pe afișaj mesajul „Setare&Pornire activă”. Apăsați Start pentru a o activa. Atunci când această funcție este activă, mesajul dispare de pe afișaj și cuptorul începe să funcționeze. Rețineți că aceasta este disponibilă doar pentru anumite funcții de gătire și doar dacă Durata/Sfârșit la este setată.

6.4 Căldura reziduală

Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Aceasta

poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

7. FUNCȚIILE CEASULUI

7.1 Setări cronometru

Funcția ceasului	Aplicație
 Cronometru direct	Monitorizează automat durata de rulare a funcției. Vizibilitatea Cronometru direct poate fi pornită și oprită.
 Durata	Pentru a seta durata unei utilizări. ¹⁾
 Sfarsit la	Pentru a seta durata de oprire pentru o funcție de gătire. Această opțiune este disponibilă doar atunci când este setat Durata. Folosiți simultan funcțiile Durata și Sfarsit la pentru a porni și opri automat cuptorul la un anumit moment din viitor. ¹⁾
 Reamintire	Pentru a seta o numărătoare inversă.¹⁾ Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Alegeți  și setați durata. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Apăsăți butonul rotativ pentru a opri semnalul. Când cuptorul este oprit, apăsăți butonul rotativ pentru a porni această funcție.

¹⁾ Maxim 23 h 59 min

8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



ATENȚIE!

Utilizați doar accesoriul furnizat și piesele de schimb originale.

8.1 Senzor

Senzor măsoară temperatura din interiorul alimentului. Atunci când alimentul ajunge la temperatura setată, aparatul este dezactivat.

Trebuie setate două temperaturi:

- temperatura cuptorului (minim 120°C),
- temperatura zonei de mijloc a alimentului.

Instrucțiuni pentru cele mai bune rezultate:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Senzor nu poate fi utilizat pentru preparate lichide.
- În timpul procesului de gătire, Senzor trebuie să rămână introdus în preparat și conectat la priză.
- Folosiți setările recomandate pentru temperatura din centrul alimentului.

**AVERTISMENT!**

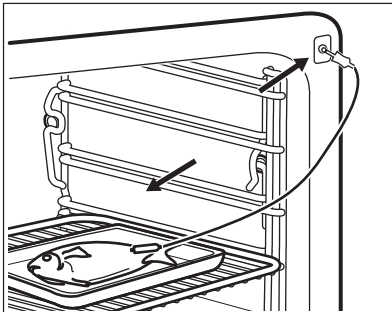
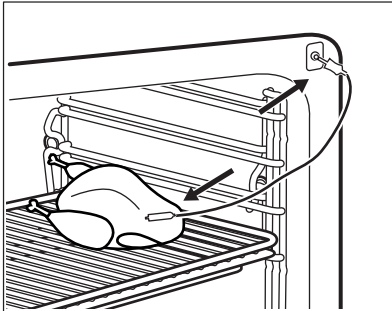
Consultați capitolul
„Informații și sfaturi”.



Aparatul calculează un timp
aproximativ pentru
finalizarea gătirii. Aceasta
depinde de cantitatea de
alimente, funcția setată la
cuptor și de temperatură.

Categorii de alimente: carne, pui și pește

1. Activați cuptorul.
2. Introduceți vârful Sensor în mijlocul bucății de carne sau de pește, în cea mai groasă parte, dacă este posibil. Asigurați-vă că cel puțin 3/4 din Sensor se află în interiorul preparatului.
3. Introduceți ștecherul Sensor în priză din partea frontală a cuptorului.



Afișajul indică: Sensor.

4. Setati temperatura zonei de mijloc.
5. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

Când preparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Cuptorul se oprește automat.

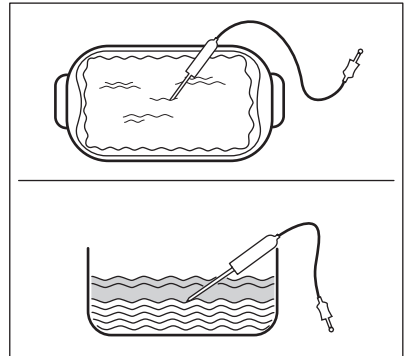
6. Apăsati butonul rotativ pentru a opri semnalul.
7. Scoateți conectorul Sensor din priză și preparatul din cuptor.

**AVERTISMENT!**

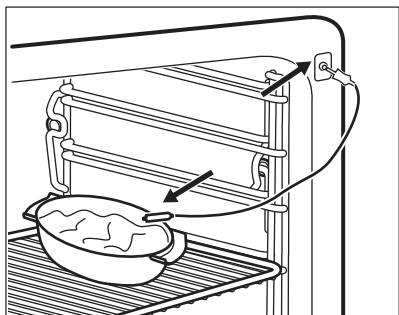
Pericol de arsuri deoarece
Sensor devine fierbinte.
Aveți grijă atunci când îl
deconectați și îl scoateți din
mâncare.

Categorie aliment: caserolă

1. Activați cuptorul.
2. Puneți jumătate din ingrediente într-un vas de copt.
3. Introduceți vârful Sensor exact în mijlocul caserolei. Sensor trebuie să rămână într-un loc fix în timpul gătirii. Folosiți un ingredient solid pentru a realiza acest lucru. Folosiți marginea tăvii de gătit pentru a sprijini mânerul de silicon al Sensor. Vârful Sensor nu trebuie să atingă fundul tăvii de gătit.



4. Acoperiți Sensor cu ingredientele rămase.
5. Introduceți ștecherul Sensor în priză din partea frontală a cuptorului.



Afișajul indică: Senzor.

6. Setați temperatura zonei de mijloc.
7. Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.

Când preparatul atinge temperatura setată, este emis un semnal sonor. Cuptorul se oprește automat.

8. Apăsați butonul rotativ pentru a opri semnalul.
9. Scoateți conectorul Senzor din priză și preparatul din cuptor.



AVERTISMENT!

Pericol de arsuri deoarece Senzor devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

Modificarea temperaturii zonei de mijloc

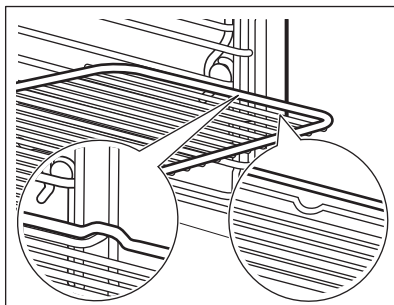
Pe durata gătirii puteți modifica în orice moment temperatura zonei de mijloc și temperatura cuptorului.

1. Selectați  pe afișaj.
2. Rotiți butonul rotativ pentru a modifica temperatura.
3. Apăsați pentru a confirma.

8.2 Introducerea accesoriilor

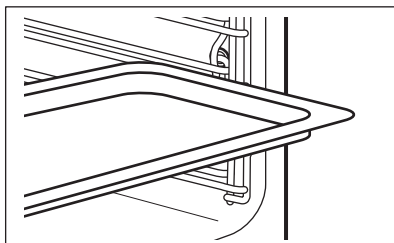
Raftul de sârmă:

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



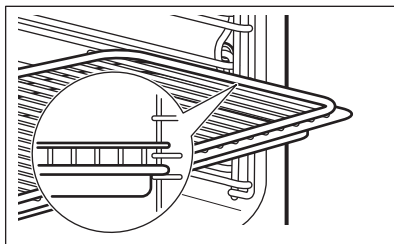
Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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



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

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



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

8.3 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!

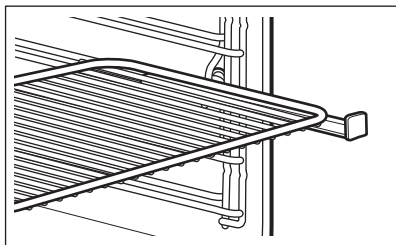
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

Raftul de sârmă:

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

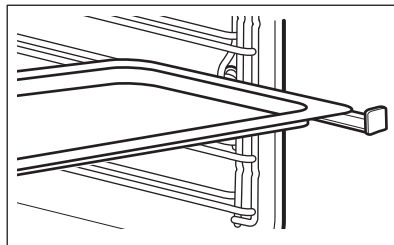


Marginea ridicată din jurul raftului din sârmă este dispozitiv special care împiedică alunecarea vaselor.



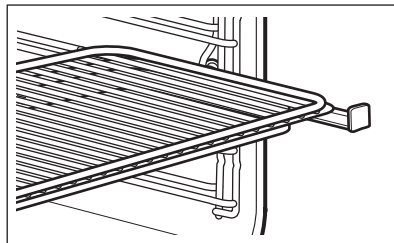
Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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



9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

9.1 Oprirea automată

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



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Lumină, Senzor, Durata, Sfsărit la.

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

9.2 Suflanta cu aer rece

Atunci când cuptorul funcționează, suflanta cu aer rece pornește automat pentru a menține reci suprafețele cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când aparatul se răcește.

10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

10.1 Partea interioară a ușii

Pe partea interioară a ușii se află:

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

10.2 Sfat privind funcțiile speciale de gătire ale cuptorului

Mentine cald

Această funcție vă permite să mențineți mâncarea caldă. Temperatura este setată automat la 80 °C.

Încălzire farfuriei

Funcția vă permite să încălziți farfuriile și preparate înainte de servire. Temperatura este setată automat la 70°C.

Puneți farfuriile și preparatele uniforme pe raftul de sârmă. Utilizați raftul de pe primul nivel. După ce a trecut jumătate din durata încălzirii, schimbați locurile acestora.

Aluaturi

Funcția vă permite să creșteți aluatul cu drojdie. Puneți aluatul într-un vas mare. Utilizați raftul de pe primul nivel. Setări funcția: Aluaturi și durata de gătire.

Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă. Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durata decongelării. Utilizați raftul de pe primul nivel.

10.3 Gătire Cu Abur



AVERTISMENT!

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

Sterilizarea

Această funcție vă permite să sterilizați recipiente (de ex. biberone).

Așezați recipientele curate cu gura în jos pe centrul raftului aflat pe primul nivel.

Umpleți sertarul cu cantitatea maximă de apă și selectați durata la 40 de minute.

Gătire

Această funcție vă permite să preparați toate tipurile de alimente, proaspete sau congelate. Legume, carne, pește, paste făinoase, orez, grîș și ouă pot fi preparate, încălzite, decongelate, fierte sau opărite.

Puteți pregăti o masă completă simultan. Gătiți împreună preparate cu durate similare de gătire. Folosiți cea mai mare cantitate de apă necesară atunci când gătiți preparatele simultan.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Setați temperatura la 99°C cu excepția cazului tabelul de mai jos recomandă o setare diferită.

Legume

Aliment	Durată (min)
Rosii cu coaja	10
Broccoli, buchețele ¹⁾	13 - 15
Legume, opărite	15
Felii de ciuperci	15 - 20
Ardei, fâșii	15 - 20

Aliment	Durată (min)
Spanac, proaspăt	15 - 20
Sparanghel, verde	15 - 25
Vinete	15 - 25
Dovlecel, tăiat	15 - 25
Dovleac, cubulețe	15 - 25
Roșii	15 - 25
Fasole, opărită	20 - 25
Lăptuci, bucăți, ornamente	20 - 25
Varză creată	20 - 25
Telină, cuburi	20 - 30
Praz, rondele	20 - 30
Mazăre	20 - 30
Mazăre de zăpadă	20 - 30
Batate	20 - 30
Sparanghel, alb	25 - 35
Varză de Bruxelles	25 - 35
Morcovi	25 - 35
Conopidă, buchețele	25 - 35
Chimen Dulce	25 - 35
Gulie, fâșii	25 - 35
Fasole albă boabe	25 - 35
Broccoli, întreg	30 - 40
Porumb fiert	30 - 40
Barba caprei	35 - 45
Conopidă, întreagă	35 - 45
Fasole verde	35 - 45
Varză albă sau roșie, fâșii	40 - 45
Anghinare	50 - 60
Fasole boabe, înmuiate (raport apă / fasole 2:1)	55 - 65

Aliment	Durată (min)
Varză murată	60 - 90
Sfeclă Roșie	70 - 90

¹⁾ Preîncălziți cuptorul timp de 5 minute.

Feluri de mancare / garnituri

Aliment	Durată (min)
Cușcuș (raport apă / cușcuș 1:1)	15 - 20
Tagliatelle, proaspete	15 - 25
Budincă de griș (raport lapte / griș 3,5:1)	20 - 25
Linte, roșie (raport apă / linte 1:1)	20 - 30
Spaetzle	25 - 30
Bulgur (raport apă / bulgur 1:1)	25 - 35
Găluște dospite	25 - 35
Orez aromat (raport apă / orez 1:1)	30 - 35
Cartofi fierți, sferturi	35 - 45
Găluște de aluat	35 - 45
Găluște cu cartofi	35 - 45
Orez (raport apă / orez 1:1) ¹⁾	35 - 45
Mămăliga (raport apă la mălai 3:1)	40 - 50
Budincă de orez (raport lapte / orez 2,5:1)	40 - 55
Cartofi necojiți, mediu	45 - 55
Linte, maro și verde (raport apă / linte 2:1)	55 - 60

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

Fructe

Aliment	Durată (min)
Felii de măr	10 - 15
Infuzie de fructe de pădure	10 - 15

Aliment	Durată (min)
Ciocolată topită	10 - 20
Compot de fructe	20 - 25

Pește

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
File de plătică	80	15
Creveți, proaspeți	85	20 - 25
Midii	99	20 - 30
File de somon	85	20 - 30
Păstrăv 0,25 kg	85	20 - 30
Creveți, congelați	85	30 - 40
Păstrăv somonizat 1 kg	85	40 - 45

Carne

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)
Cârnat de vițel în stil bavarez (cârnat alb)	80	20 - 30
Piept de pui fiert	90	25 - 35
Pui, fiert 1 - 1,2 kg	99	60 - 70
Tafelspitz (carne de vita superioară fiartă)	99	110 - 120

Ouă

Aliment	Durată (min)
Ouă fierte moi	10 - 11
Ouă fierte mediu	12 - 13
Ouă fierte tari	18 - 21

- Setați funcția: Grill + Aer cald pentru a face friptură.
- Adăugați legumele preparate și garniturile.
- Răciți cuptorul până la o temperatură de aproximativ 90°C. Puteți deschide ușa cuptorului la prima poziție pentru aproximativ 15 minute.
- Setați funcția: Gatire Cu Abur. Gătiți împreună toate preparatele până sunt gata.

10.4 Grill + Aer cald și Gatire Cu Abur combinate

Puteți combina aceste funcții pentru a găti simultan carnea, legumele și garniturile.

Aliment	Grill + Aer cald (primul pas: gătirea cărnil)			Gătire Cu Abur (al doilea pas: adăugați legumele)		
	Tempera- tura (°C)	Durață (min)	Nivel raft	Tempera- tura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură de vită 1 kg Varză de Bruxelles, mămăligă	180	60 - 70	carne: 1	99	40 - 50	carne: 1 legume: 3
Friptură de vițel 1 kg, Orez, legu- me	180	50 - 60	carne: 1	99	30 - 40	carne: 1 legume: 3

10.5 Umiditate Ridicată

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Aliment	Tem- pe- ratu- ra (°C)	Du- rată (min)
Custard / tartă în vase mici	90	35 - 45
Ouă la cuptor	90 - 110	15 - 30
Terrine	90	40 - 50
File de pește subțire	85	15 - 25

Aliment	Tem- pe- ratu- ra (°C)	Du- rată (min)
File de pește gros	90	25 - 35
Pește mic până la 0,35 kg	90	20 - 30
Pește întreg până la 1 kg	90	30 - 40
Găluște la cuptor	120 - 130	40 - 50

10.6 Umiditate Scăzută

Aliment	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură de vită 1000 g	180 - 200	60 - 90	2
Friptură de vițel 1000 g	180	80 - 90	2
Bucată de carne, crudă, 500 g	180	30 - 40	2
Pui 1000 g	180 - 210	50 - 60	2
Rață 1500 - 2000 g	180	70 - 90	2

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Gâscă 3000 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 pâini 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

10.7 Regenerare cu abur

Aliment	Temperatura (°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

10.8 Coacere

- Folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.
- Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile se răcesc, distorsiunile dispar.

10.9 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.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
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.
	Durata de coacere este prea mică.	Prelungați durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
	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.
	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.
	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.

10.10 Coacerea pe un singur nivel

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitura Ring/ Brioșă	Aer cald	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira/Prăjituri de fructe	Aer cald	140 - 160	70 - 90	1
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer cald	150 - 160 ¹⁾	20 - 30	2
Tartă cu blat de pandișpan	Aer cald	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitura cu branza	Încălzire sus/jos	170 - 190	60 - 90	1

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine împletită/ Coroniță	Încălzire sus/jos	170 - 190	30 - 40	3
Cozonac cu stafide	Încălzire sus/jos	160 - 180 ¹⁾	50 - 70	2
Pâine (pâine de secară): 1. Primele 20 de minute: 2. După aceea, reduceți la:	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 (uscătă)	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură almond cu chimen și unt / Prăjituri cu zahăr ars	Încălzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	20 - 30	3
Tarte cu fructe	Încălzire sus/jos	180	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Încălzire sus/jos	160 - 180 ¹⁾	40 - 60	3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Amestec aluat fraged / de pan-dișpan	Aer cald	150 - 160	15 - 25	3
Bezele	Aer cald	80 - 100	120 - 150	3
Pricomigdale	Aer cald	100 - 120	30 - 50	3
Biscuiți din aluat cu drojdie	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Aluat de foietaj	Aer cald	170 - 180 ¹⁾	20 - 30	3
Rulouri	Încălzire sus/jos	190 - 210 ¹⁾	10 - 25	3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

10.11 Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatura (°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⁾	Grill + Aer cald	170 - 190	15 - 35	1
Baghete cu brânză topită	Aer cald	160 - 170	15 - 30	1
Lapte de orez	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.

10.12 Aer cald (umed)

Aliment	Temperatura (°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
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

10.13 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald.

Produse de copt în tăvi de coacere

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

1) Preîncălziți cuptorul.

Biscuiți

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Biscuiți cu amestec aluat fraged / de pan-dișpan	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți din aluat cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Aluat de foietaj	170 - 180 ¹⁾	30 - 50	1 / 4	-
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-

1) Preîncălziți cuptorul.

10.14 Crustă crocantă cu Aer cald + Jos

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, (subțire)	210 - 230 ¹⁾²⁾	15 - 25	2
Pizza (groasă)	180 - 200	20 - 30	2
Tarte	180 - 200	40 - 55	1
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	1
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60	1
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	1

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine nedospită	210 - 230 ¹⁾	10 - 20	2
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180 ¹⁾	45 - 55	2
Flammekuchen	210 - 230 ¹⁾	15 - 25	2
Găluște	180 - 200 ¹⁾	15 - 25	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

10.15 Frigerea

Folosiți vase de cuptor rezistente la căldură.

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

Turnați puțină apă în tavă pentru a împiedica arderea sucurilor sau grăsimii de la carne.

Carnea cu șorici poate fi friptă în forma de coacere fără capac.

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

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 mari (1 kg sau mai mult).
- stropiți de câteva ori fripturile mari și puilul cu sosul propriu în timpul coacerii.

10.16 Frigerea

Vită

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Carne înăbușită	1 - 1.5	Încălzire sus/jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file: în sânge	1 cm gros	Grill + Aer cald	190 - 200 ¹⁾	5 - 6
Friptură de vită sau file: mediu	1 cm gros	Grill + Aer cald	180 - 190 ¹⁾	6 - 8
Friptură de vită sau file: bine făcut	1 cm gros	Grill + Aer cald	170 - 180 ¹⁾	8 - 10

1) Preîncălziți cuptorul.

Vitel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Friptura de vitel	1	Grill + Aer cald	160 - 180	90 - 120
Picior de vițel	1.5 - 2	Grill + Aer cald	160 - 180	120 - 150

Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pulpa de miel / Friptura de miel	1 - 1.5	Grill + Aer cald	150 - 170	100 - 120
Spată de miel	1 - 1.5	Grill + Aer cald	160 - 180	40 - 60

Vânat

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Spată / Picior de iepure	1	Grill + Aer cald	180 - 200 ¹⁾	35 - 55
Spată de căprioară	1.5 - 2	Încălzire sus/jos	180 - 200	60 - 90
Pulpă de căprioară	1.5 - 2	Încălzire sus/jos	180 - 200	60 - 90

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Pasăre

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Porții de pui	0.2 - 0.25	Grill + Aer cald	200 - 220	30 - 50
Jumătate de pui	0.4 - 0.5	Grill + Aer cald	190 - 210	40 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	Grill + Aer cald	190 - 210	50 - 70
Rață	1.5 - 2	Grill + Aer cald	180 - 200	80 - 100
Gâscă	3.5 - 5	Grill + Aer cald	160 - 180	120 - 180
Curcan	2.5 - 3.5	Grill + Aer cald	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6	Grill + Aer cald	140 - 160	150 - 240

Pește

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pește întreg	1 - 1.5	Grill + Aer cald	180 - 200	30 - 50

10.17 Grătar

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Puneți tava pentru grăsimi pe prima poziție a raftului.

Grătar

Aliment	Temperatura (°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
Pulpa de vitel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peste întreg, 0,5 - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

Grill rapid

Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

Aliment	Durată (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
File / Fripturi de vițel	7 - 10	6 - 8	4
Pâine prăjită cu garnitură	6 - 8	-	4

10.18 Jos + Grill + Aer cald

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, congelată	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelată	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerată	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelată	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subțiri	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

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Brânză coaptă la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	180 - 200	40 - 50	2

Alimente preparate și congelate

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza congelată	Încălzire sus/jos	conform datelor producătorului	conform datelor producătorului	3
Cartofi prajiti ¹⁾ (300 - 600 g)	Încălzire sus/jos sau Grill + Aer cald	200 - 220	conform datelor producătorului	3
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.

10.19 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. 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 cratiță 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. Setați temperatura la 120°C.

Aliment	Durată (min)	Nivel raft
Friptură de vită 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
File de vită 1 - 1,5 kg	90 - 150	3
Friptură de vițel 1 - 1,5 kg	120 - 150	1
Fripturi, 0,2 - 0,3 kg	20 - 40	3

10.20 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	Temperatura (°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	Temperatura (°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	Temperatura (°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.

10.21 Uscare

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

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

Legume

Aliment	Temperatura (°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	Temperatura (°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

10.22 Coacere paine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatura (°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 secară	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

10.23 Tabelul Senzor

Vită	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	In Sange	Mediu	Bine facut
Friptură de vită	45	60	70
Muşchi de vită	45	60	70

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

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

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

Vânat	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puţin	Mediu	Mai mult
Spată de iepure, Spată 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 puţin	Mediu	Mai mult
Pui (între / jumătate / piept)	80	83	86
Raţă (întreagă / jumătate), Curcan (întreg / piept)	75	80	85
Raţă (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

10.24 Informații pentru institutele de testare

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

Coacerea pe un singur nivel. Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durăta (min)	Nivel raft
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încălzire sus/jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer cald	160	60 - 90	2

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire sus/jos	180	70 - 90	1

Coacerea pe un singur nivel. Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Biscuit pufos / Patiserie	Aer cald	140	25 - 40	3
Biscuit pufos / Patiserie	Încălzire sus/jos	160 ¹⁾	20 - 30	3
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer cald	150 ¹⁾	20 - 35	3
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Încălzire sus/jos	170 ¹⁾	20 - 30	3

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Coacerea pe mai multe niveluri. Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
				2 poziții	3 poziții
Biscuit pufos/ Patiserie	Aer cald	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer cald	150 ¹⁾	23 - 40	1 / 4	-

¹⁾ Preîncălziți cuptorul.

Grătar

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine prăjită	Grătar	max	1 - 3	5
Biftec	Grătar	max	24 - 30 ¹⁾	4

¹⁾ Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

Grill rapid

Preîncălziți cuptorul gol timp de 3 minute.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

Aliment	Durată (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Burgeri	8 - 10	6 - 8	4
Pâine prăjită	1 - 3	1 - 3	4

10.25 Informații pentru institutele de testare

Teste conform cu IEC 60350-1.

Teste pentru funcția: Umiditate Ridicată.

Aliment	Recipient (Gastro-norm)	Cantitate (g)	Nivel raft	Temperatura (°C)	Durată (min)	Comentarii
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforat	300	3	99	13 - 15	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Broccoli ¹⁾	2 x 1/2 perforat	2 x 300	2 și 4	99	13 - 15	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Broccoli ¹⁾	1 x 1/2 perforat	max.	3	99	15 - 18	Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.
Mazăre congelată	2 x 1/2 perforat	2 x 1300	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.

11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

11.1 Note cu privire la curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și agent de curățare slab.

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

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 toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.

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.

Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

11.2 Produse de curățare recomandate

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

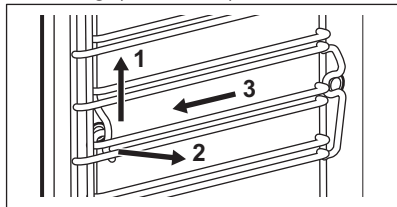
Puteți achiziționa produsele noastre de la www.aeg.com/shop și de la magazinele celor mai buni comercianți.

11.3 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 agățătoarea față.



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

Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

11.4 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 cuptorului.

Înainte de începe o procedură de curățare, asigurați-vă că cuptorul este rece.

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

1. Umpleți sertarul pentru apă la nivelul maxim (circa 950 ml de apă) până când este emis un semnal sonor sau mesajul apare pe afișaj.
2. Alegeți funcția de curățare cu abur din meniul: Curățarea.

Curățire cu abur - durata funcției este de aproximativ 30 de minute.

- a) Porniți funcția.
- b) La încheierea programului este emis un semnal sonor.
- c) Apăsăți butonul rotativ pentru a opri semnalul.

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.
 - b) Porniți funcția. Prima parte a programului se încheie după circa 50 de minute.
 - c) Ștergeți cavitatea cuptorului cu un burete ne-abraziv pentru îngrijirea suprafețelor. Puteți folosi apă caldă sau detergent pentru cuptor.
 - d) Partea finală a procedurii începe. Durata acestei etape este de circa 25 de minute.
3. Ștergeți cavitatea cuptorului cu un burete ne-abraziv. Puteți utiliza apă caldă.

După curățare, țineți deschisă ușa cuptorului pentru aproximativ 1 oră. Așteptați până când cuptorul este uscat.

Pentru a grăbi uscarea puteți încălzi cuptorul cu aer fierbinte la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute. Dacă curățați manual cuptorul imediat după terminarea funcției veți obține maximul de performanță din partea funcției de curățare.

11.5 Semnal de curatare

Atunci când este afișată reamintirea, este necesară curățarea. Rulați funcția Curățire cu abur plus.

11.6 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: Curățarea. Interfața utilizatorului vă ghidează prin procedură.

Durata procedurii complete este de aproximativ 2 ore.

Lumina pentru această funcție este oprită.

1. Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.
 2. Apăsăți **START**.
 3. Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
 4. Apăsăți butonul rotativ.
 5. Puneți 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
 6. Umpleți cu apă restul sertarului pentru apă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.
 7. Apăsăți butonul rotativ.
- Aceasta activează prima parte a procedurii: Decalcifiere.

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

8. La terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o din nou pe prima poziție a raftului.
9. Apăsăți butonul rotativ.
10. Umpleți sertarul pentru apă cu apă proaspătă la nivelul maxim până când semnalul este emis sau mesajul apare pe afișaj.

11. Apăsăți **START**.

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

 Durata acestei părți este de circa 35 de minute.

Scoateți cratița adâncă după terminarea procedurii.

 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.

11.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire pentru decalcifiere care vă reamintesc să rulați funcția: Decalcifiere.

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

Semnalul intens de reamintire vă obligă să realizați decalcifierea.

 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.

11.8 Sistemul de producere a aburului - Clătire

Scoateți toate accesoriile.

Selectați funcția din meniul: Curățarea. 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. Umpleți sertarul pentru apă cu apă proaspătă la nivelul maxim până când semnalul acustic este emis sau mesajul apare pe afișaj.
3. Apăsați **START**.
Scoateți tava de gătit după terminarea procedurii.

11.9 Golirea rezervorului

Scoateți toate accesoriile.

Funcția de curățare elimină apa reziduală din sertarul pentru apă. Utilizați funcția după funcția de gătire la abur.

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

Durata funcției este de aproximativ 6 de minute.

Lumina pentru această funcție este oprită.

Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

Scoateți tava de gătit după terminarea procedurii.

11.10 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.

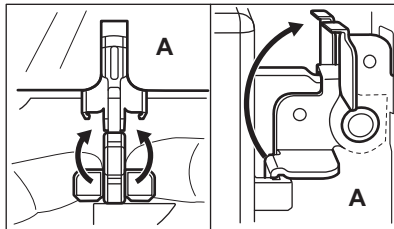


AVERTISMENT!

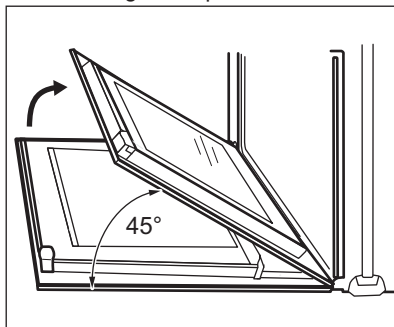
Ușa este grea.

1. Deschideți ușa complet.

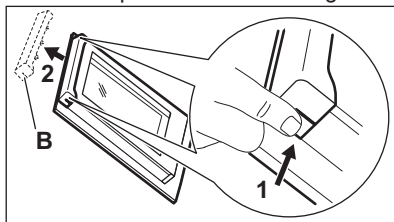
2. Ridicați complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



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 cuptor.
5. Puneți ușa cu partea exterioră în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
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.

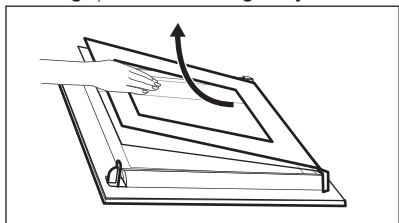


ATENȚIE!

Mânuirea 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.

11.11 Înlocuirea becului



AVERTISMENT!

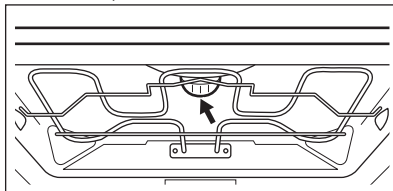
Pericol de electrocutare. Becul poate fi fierbinte.

1. Opriți cuptorul.
Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.

3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

Becul de sus

1. Rotiți 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 metalic 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.

12. DEPANARE



AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

12.1 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).

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
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 vă cere să setați Limbă.	A fost o pană de curent care a durat mai mult de 3 zile.	Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.
Afișajul vă cere să setați Limbă.	Modul demo este activat.	Opriti modul demo la: Meniu / Setari de baza / DEMO. Codul de activare / dezactivare: 2468.
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.	- Opriti și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe. - În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Alimentarea a fost întreruptă.	Repetati procedura.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
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.
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.

12.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

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

13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	AEG	
Identificarea modelului	BSE882320M BSK882320M	
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 încastat	
Masă	BSE882320M	39.0 kg
	BSK882320M	33.5 kg

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

13.2 Economisirea energiei



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

Sfaturi generale

Asigurați-vă că ușa cuptorului este închisă corect în timpul funcționării cuptorului. Nu deschideți ușa prea des în

timpul gătirii. Mențineți curată garnitura ușii și asigurați-vă că este bine fixată în poziție.

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

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

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de minute, reduceți temperatura cuptorului la minim cu 3 - 10 minute, în funcție de durata gătirii, înainte de terminarea duratei de gătit. Căldura reziduală din interiorul cuptorului va continua gătitul.

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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

Gătirea cu ventilator

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

Căldura reziduală

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat mai devreme 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. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

Gătirea cu becul stins

Opriți becul pe durata gătirii. Porniți-l doar atunci când este necesar.

Aer cald (umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți Aer cald (umed), becul se stinge automat după 30 de secunde. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

14. 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



867336179-C-012018



AEG