

# USER MANUAL



## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	9
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	11
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	12
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	14
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	14
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	31
12. DEPANARE.....	35
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	36

## 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](http://www.aeg.com/webselfservice)**



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

**[www.registreaeg.com](http://www.registreaeg.com)**



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


**[www.aeg.com/shop](http://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.
- 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. Părțile accesibile pot deveni fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.

## **1.2 Siguranța generală**

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.

- **AVERTISMENT:** Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.
- Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
- Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
- În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
- Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### **AVERTISMENT!**

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

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

- Aparatul încorporat trebuie să corespundă cerințelor de stabilitate din DIN 68930.

Înălțimea minimă a cabinetului (Înălțimea minimă a cabinetului sub blatul de lucru)	600 (600) mm
Lățimea cabinetului	550 mm
Adâncimea cabinetului	605 (580) mm
Înălțimea feței aparatului	594 mm
Înălțimea spatelui aparatului	576 mm
Lățimea feței aparatului	549 mm
Lățimea spatelui aparatului	548 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea de încorporare a aparatului	546 mm
Adâncimea cu ușa deschisă	1017 mm
Dimensiunea minimă a deschiderii de ventilație. Deschiderea este poziționată pe partea din spate jos	550 x 20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al părții din spate	1500 mm
Șuruburile de montaj	4 x 12 mm

## 2.2 Conexiunea electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.

- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului sau a nișei de sub aparat, în special atunci când acesta funcționează sau ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este livrat cu un ștecher și un cablu de alimentare electrică.

## 2.3 Utilizarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- Acest aparat este destinat exclusiv pentru uz casnic.
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Nu blocați fantele de ventilație.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.
- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteile sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umedite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse adiacent sau deasupra acestuia.



### AVERTISMENT!

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.

- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

## 2.4 Îngrijirea și curățarea



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.
- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți produse abrazive, bureți abrazivi, solvenți sau obiecte metalice.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.

## 2.5 Becul interior



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.

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

## 2.6 Service

- Pentru a repara aparatul contactați Centrul de service autorizat.

- Utilizați numai piese de schimb originale.

## 2.7 Gestionarea deșeurilor după încheierea ciclului de viață al aparatului

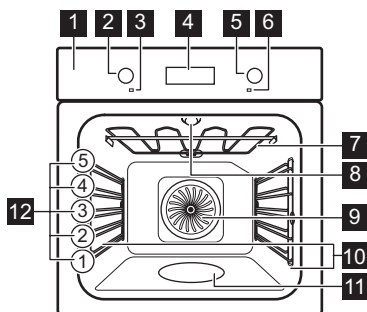


**AVERTISMENT!**  
Pericol de vătămare sau sufocare.

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

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

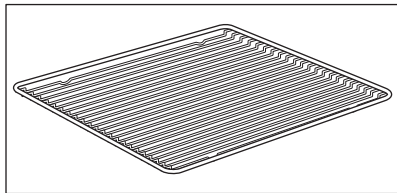
## 3.1 Prezentare generală



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

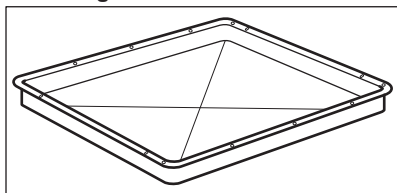
## 3.2 Accesoriile

### Raft de sârmă



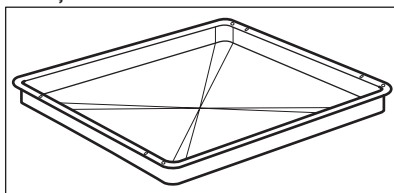
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

### Tavă de gătit



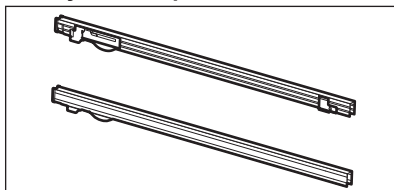
Pentru prăjituri și fursecuri.

### Cratiță adâncă



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

### Ghidaje telescopice



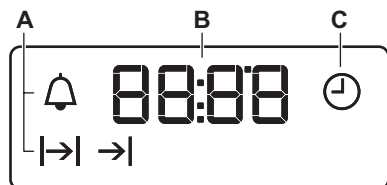
Pentru a introduce și scoate mai ușor tăvile și raftul de sârmă.

## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Descriere
—	Pentru a seta timpul.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta timpul.

### 4.2 Afișaj



- A. Funcțiile ceasului
- B. Temporizator
- C. Funcția ceasului






## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE







**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

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

### 5.1 Prima curățare

		
Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.	Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.	Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

### 5.2 Preîncălzirea inițială

 <b>Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.</b>
<b>Etapa 1</b> Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.
<b>Etapa 2</b> Setați temperatura maximă a funcției:  . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
<b>Etapa 3</b> Setați temperatura maximă a funcției:  . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 15 min.
 Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.








### 6.1 Butoane de selectare retractabile




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


### 6.2 Setarea unei funcții de gătire

1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.  
Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.
3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

## 6.3 Funcții de gătire

Funcția cup-torului	Aplicație
 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare cup-tor	Pentru a porni becul.
 Aer cald cu ventilatie	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40 °C mai jos decât pentru Incalzire sus/jos.
 Funcție Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 Incalzire sus/jos	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.

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

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

## 6.4 Note cu privire la: Căldură umedă

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

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



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

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului

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

### 7.2 Setarea orei. Modificarea orei

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

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

Pentru a seta ora corectă apăsați sau .

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

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

### 7.3 Setarea funcției DURATA





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


Afișajul indică .


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

### 7.4 Setarea funcției SFÂRȘIT









1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.

2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul.

Afișajul indică .





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

## 7.5 Setarea TEMPORIZĂRII



1. Setati o funcție a cuptorului și temperatura.
2. Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
3. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru DURATA.
4. Apăsați .
5. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.
6. Apăsați  pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.

7. Aparatul se dezactivează automat. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
8. Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

## 7.6 Setarea CRONOMETRULUI

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

## 7.7 Anularea funcțiilor ceasului

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

# 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

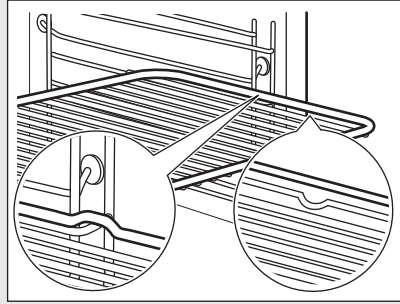
asemenea, dispozitive anti-răsturnare. Muchia ridicată din jurul raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

## 8.1 Introducerea accesoriilor

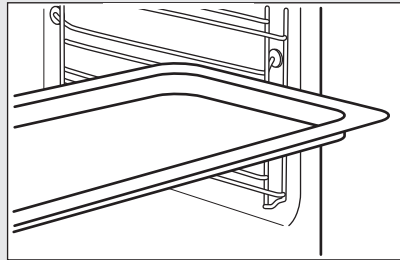
O mică proeminență în partea de sus crește siguranța. Proeminențele sunt, de

**Raftul de sârmă:**

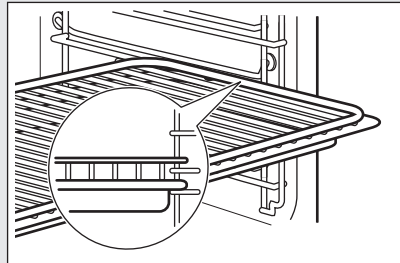
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului .

**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.



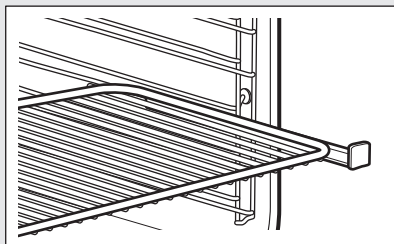
## 8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

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

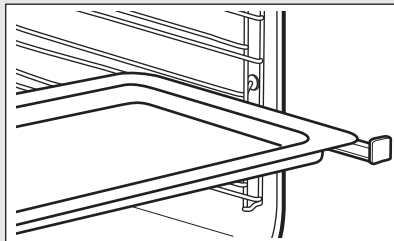
**Raftul de sârmă:**

Puneți raftul de sârmă pe ghidajele telescopice.



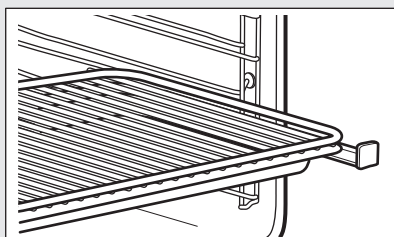
**Cratiță adâncă:**

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



**Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:**

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



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Suflanta cu aer rece

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

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

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



**AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

## 10.1 Recomandări pentru gătit



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

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

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

### 10.2 Partea interioară a ușii

Pe partea interioară a ușii se află:

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

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.

### 10.3 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.







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

### 10.4 Sfaturi pentru coacere








Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este coaptă suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai redusă.
	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură mai mare.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare setați o durată de coacere mai scurtă.








Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura se coace neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Data viitoare setați o durată de coacere puțin mai mare și o temperatură a cuptorului puțin mai redusă.
	Aluatul prăjiturii nu este distribuit uniform.	Data viitoare, întindeți uniform aluatul tortului pe tava de coacere.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată.









## 10.5 Coacerea pe un singur nivel al raftului














 <b>COACEREA ÎN FORME</b>					
		 (°C)	 (min)		
Aluat pentru tartă - patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	170 - 180	10 - 25	2	
Tartă cu blat de pandișpan	Aer cald cu ventilatie	150 - 170	20 - 25	2	
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	50 - 70	1	
Prăjitură Madeira / Prajituri cu fructe	Aer cald cu ventilatie	140 - 160	70 - 90	1	
Prăjitura cu branza	Incalzire sus/jos	170 - 190	60 - 90	1	



 <b>PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI</b>		
 <b>Utilizați raftul de pe al treilea nivel.</b>		
 <b>Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.</b>		
 <b>Utilizați o tavă de gătit.</b>		
	 (°C)	 (min)
Prăjitură cu nucă sau alune	150 - 160	20 - 40
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o cratiță adâncă	150	35 - 55

 <b>PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI</b>		
 <b>Utilizați raftul de pe al treilea nivel.</b>		
 <b>Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.</b>		
 <b>Utilizați o tavă de gătit.</b>		
	 (°C)	 (min)
Tarte cu fructe și cocă fragedă	160 - 170	40 - 80

 <b>PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI</b>			
 <b>Preîncălziți cuptorul gol.</b>			
 <b>Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.</b>			
 <b>Utilizați o tavă de gătit.</b>			
	 (°C)	 (min)	
Ruladă	180 - 200	10 - 20	3
Pâine de seară:	prima dată: 230	20	1
	după aceea: 160 - 180	30 - 60	

 <b>PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINI</b>			
 <b>Preîncălziți cuptorul gol.</b>			
 <b>Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.</b>			
 <b>Utilizați o tavă de gătit.</b>			
	 (°C)	 (min)	
Prăjitură cu unt și migdale / Prăjituri cu zahăr ars	190 - 210	20 - 30	3
Choux a la creme / Eclere	190 - 210	20 - 35	3
Pâine împletită / Paine coronita	170 - 190	30 - 40	3
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / de chec), folosiți o cratiță adâncă	170	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	160 - 180	40 - 80	3
Christstollen	160 - 180	50 - 70	2
 <b>BISCUIȚI</b>			
 <b>Utilizați raftul de pe al treilea nivel.</b>			
	 (°C)	 (min)	
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald cu ventilație	150 - 160	10 - 20



## BISCUIȚI



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.



(°C)



(min)

Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	160	10 - 25
Biscuiți cu aluat de pan-dișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 160	15 - 20
Aluat de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	170 - 180	20 - 30
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald cu ventilație	150 - 160	20 - 40
Pricomigdale	Aer cald cu ventilație	100 - 120	30 - 50
Patiserie cu albuș de ou / Bezele	Aer cald cu ventilație	80 - 100	120 - 150
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus/jos	190 - 210	10 - 25

## 10.6 Preparate coapte și gratinate



Utilizați raftul de pe primul nivel.



(°C)








(min)






Baghete cu brânză topită	Aer cald cu ventilație	160 - 170	15 - 30
Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol	Turbo Grill	160 - 170	15 - 30
Lasagne	Incalzire sus/jos	180 - 200	25 - 40
Pește la cuptor	Incalzire sus/jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald cu ventilație	160 - 170	30 - 60
Dulciuri	Incalzire sus/jos	180 - 200	40 - 60
Paste	Incalzire sus/jos	180 - 200	45 - 60

## 10.7 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați tăvile de copt.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.

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

 <b>BISCUȚI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI</b>				
	 (°C)	 (min)	 <b>2 poziții</b>	<b>3 poziții</b>
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuiți cu aluat de pandișpan	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Aluat de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți cu albuș de ou / Bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-

## 10.8 Sfaturi pentru frigere

Folosiți vase de cuptor rezistente la căldură.

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

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

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







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







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







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

## 10.9 Frigere







Utilizați raftul de pe primul nivel.

 <b>VITĂ</b>				
			 (°C)	 (min)
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Incalzire sus/jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file, în sânge, pre-încălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Turbo Grill	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Turbo Grill	180 - 190	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcută, preîncălziți cuptorul gol	pentru fiecare cm de grosime	Turbo Grill	170 - 180	8 - 10







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







 <b>VITEL</b>				
 <b>Utilizați funcția: Turbo Grill.</b>				
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>	
Friptura de vitel	1	160 - 180	90 - 120	
Picior de vitel	1.5 - 2	160 - 180	120 - 150	







  

 <b>MIEL</b>				
 <b>Utilizați funcția: Turbo Grill.</b>				
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>	
Pulpă de miel / Friptură de miel	1 - 1.5	150 - 170	100 - 120	
Spată de miel	1 - 1.5	160 - 180	40 - 60	






  






 <b>VÂNAT</b>				
 <b>Utilizați funcția: Incalzire sus/jos.</b>				
	 <b>(kg)</b>	 <b>(°C)</b>	 <b>(min)</b>	
Spată / Pulpă de iepure, preîncălziți cuptorul gol	până la 1	230	30 - 40	
Spată de căprioară	1.5 - 2	210 - 220	35 - 40	
Pulpă de căprioară	1.5 - 2	180 - 200	60 - 90	






 PASĂRE			
 Utilizați funcția: Turbo Grill.			
	 (kg)	 (°C)	 (min)
Pui, porții	0,2 - 0,25 fiecare	200 - 220	30 - 50
Pui, jumătate	0,4 - 0,5 fiecare	190 - 210	35 - 50
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	190 - 210	50 - 70
Rață	1.5 - 2	180 - 200	80 - 100
Gâscă	3.5 - 5	160 - 180	120 - 180
Curcan	2.5 - 3.5	160 - 180	120 - 150
Curcan	4 - 6	140 - 160	150 - 240







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







## 10.10 Crustă crocantă cu:Funcție Pizza

 PIZZA		
 Utilizați raftul de pe primul nivel.		
	 (°C)	 (min)
Tarte	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60

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

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

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, blat subțire și crocant, folosiți o cratiță adâncă	200 - 230	15 - 20
Pizza, blat gros și crocant	180 - 200	20 - 30

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pâine nedospită	230 - 250	10 - 20
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180	45 - 55
Tartă flam-bată	230 - 250	12 - 20
Găluște	180 - 200	15 - 25








## 10.11 Grill

Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.







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

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



 <b>GRĂTAR</b>				
 <b>Utilizați funcția: Grill</b>				
	 (°C)	 (min) Pe o parte	 (min) Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vita	230	20 - 30	20 - 30	3
File de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vițel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Spată de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Pește întreg, 0,5 kg - 1 kg	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.12 Preparate congelate

 <b>DECONGELAREA</b>				
 <b>Utilizați funcția: Aer cald cu ventilatie.</b>				
	 (°C)	 (min)		
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, subțiri	200 - 220	20 - 30	3	
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3	
Cartofi wedges / Crochete	220 - 230	20 - 35	3	
Chifteluțe	210 - 230	20 - 30	3	

**DECONGELAREA**

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.



(°C)



(min)

Lasagne / Cannelloni,  
proaspete

170 - 190

35 - 45

2

Lasagne / Cannelloni,  
congelate

160 - 180

40 - 60

2

Brânză la cuptor

170 - 190

20 - 30

3

Aripioare de pui

190 - 210

20 - 30

2

**10.13 Decongelare**

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu acoperiți alimentele deoarece se poate prelungi durata decongelării.

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

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



Utilizați raftul de pe primul nivel.



(kg)



(min)

Timp de decon-  
gelare

(min)

Mai mult timp  
de decongelare

Pui

1

100 - 140

20 - 30

Întoarceți la  
jumătatea duratei  
de gătit.Carne, întoarceți  
la jumătatea du-  
ratei de gătit

1

100 - 140

20 - 30

Întoarceți la  
jumătatea duratei  
de gătit.

Păstrăv

0.15

25 - 35

10 - 15

-

Căpșuni

0.3

30 - 40

10 - 20

-

Unt

0.25

30 - 40

10 - 15

-



Utilizați raftul de pe primul nivel.



(kg)



(min)

Timp de decongelare



(min)

Mai mult timp de decongelare



Frișcă, bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată

2 x 0,2

80 - 100

10 - 15

Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.

Prăjitură

1.4

60

60

-

## 10.14 Conservare

Utilizați funcția Incalzire jos.

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

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

Utilizați raftul de pe primul nivel.

Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.

Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.

Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.

Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.

Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100 °C (consultați tabelul).

Setați temperatura la 160 - 170 °C.



FRUCT MOA-

LE



(min)

Fierbere până la apariția bulelor de aer

Căpșuni / Afine / Zmeură / Agrișe coapte

35 - 45



FRUCT CU SÂMBURE



(min)

Fierbere până la apariția bulelor de aer



(min)

Fierbere în continuare la 100 °C

Piersici / Gutui / Prune

35 - 45

10 - 15



GUME



(min)

Fierbere până la apariția bulelor de aer



(min)

Fierbere în continuare la 100 °C

Morcovi




50 - 60

5 - 10

Castraveți

50 - 60

-

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




### 10.15 Dezhidratare - Aer cald cu ventilatie




Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de uscare, deschideți ușa și lăsați să se răcească peste noapte pentru terminarea uscării.



Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

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

 LEGUME	 (°C)	 (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8




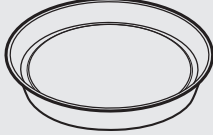
 LEGUME	 (°C)	 (h)
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburi	40 - 50	2 - 3

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

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





### 10.16 Căldură umedă - accesorii recomandate

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

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







## 10.17 Căldură umedă







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

	 (°C)	 (min)	
Grisine, 0,5 kg în total	190 - 200	50 - 60	3
Scoici întregi la cuptor	180 - 200	30 - 40	4
Pește întreg în sare, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	45 - 50	4
Pește întreg în hârtie ceruită, 0,3 - 0,5 kg	190 - 200	50 - 60	3
Amaretti (20; 0,5 kg în total)	170 - 180	40 - 50	3
Prăjitură cu mere	190 - 200	50 - 60	4
Brioșe cu ciocolată (20; 0,5 kg în total)	160 - 170	35 - 45	3







## 10.18 Informații pentru institutele de testare








Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.

 COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme				
		 (°C)	 (min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Incalzire sus/jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Incalzire sus/jos	180	70 - 90	1

 <b>COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți</b>				
 <b>Utilizați raftul de pe al treilea nivel.</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus/jos	160	20 - 30	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	20 - 35	
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă, preîncălziți cuptorul gol	Incalzire sus/jos	170	20 - 30	




 <b>COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți</b>				
		 (°C)	 (min)	
Biscuit sfărâmișos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 45	1 / 4
Prăjituri mici, 20 de bucăți/tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150	23 - 40	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	160	35 - 50	1 / 4

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

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

 **AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Note cu privire la curățare

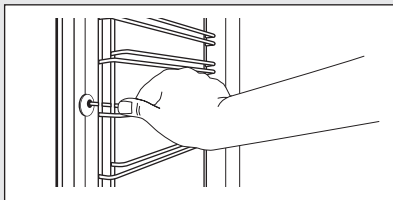
	Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.
	Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.
<b>Agenți de curățare</b>	Curățați petele cu un detergent neutru.
	Curățați cavitatea după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte reziduuri poate produce un incendiu.
	Uscați cavitatea cu o lavetă moale după fiecare utilizare.
<b>Utilizarea zilnică</b>	
	Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un detergent neutru. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.
	Nu curățați accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu muchii ascuțite.
<b>Accesoriile</b>	

## 11.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

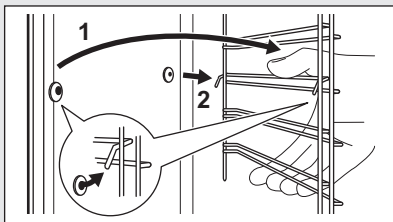
Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

**Etapa 1** Opriți cuptorul și așteptați să se răcească.

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



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



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

## 11.3 Modul de utilizare: Curățare cu apă

**Etapa 1** Turnați apă în adâncitura cavitatei: 300

**Etapa 2** Setări funcția: 

**Etapa 3** Setări temperatura la 90 °C.

**Etapa 4** Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 30 minute.

**Etapa 5** Opriți cuptorul.

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

## 11.4 Cum se scot: Grill



**AVERTISMENT!**  
Pericol de arsuri.



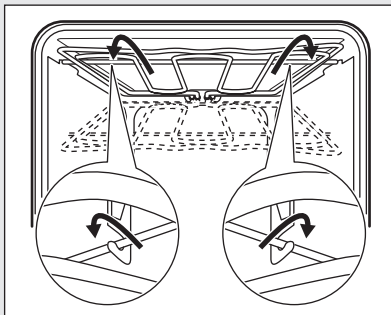
**Etapa 1** Opriți cuptorul și așteptați să se răcească pentru a-l curăța. Scoateți suporturile rafturilor.

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

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

**Etapa 4** Instalați grătarul în ordine inversă.

**Etapa 5** Instalarea suporturilor pentru rafturi.



## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă diferă de la un model la altul.



### ATENȚIE!

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

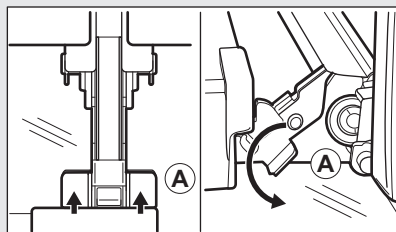


### AVERTISMENT!

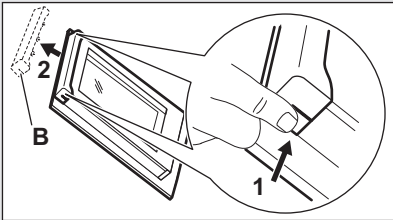
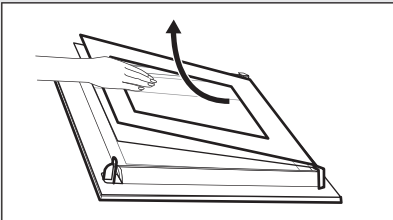
Ușa este grea.

**Etapa 1** Deschideți ușa complet.

**Etapa 2** Apăsăți complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



**Etapa 3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o înclinată oblic în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.

<b>Etapa 4</b>	Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.	
<b>Etapa 5</b>	Trageți în afară de garnitura profilată a ușii pentru a o scoate.	
<b>Etapa 6</b>	Apucați pe rând panourile de sticlă ale ușii din partea superioară și trageți-le în sus din ghidaje.	
<b>Etapa 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă caldă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Etapa 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Etapa 9</b>	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec



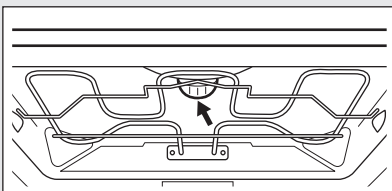
### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

Etapa 1	Etapa 2	Etapa 3
Opriți cuptorul. Așteptați până când cuptorul este rece.	Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.	Puneți o lavetă pe fundul caminului.

## Becul de sus

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

## 12. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat. Afișajul indică „400” și este emis un semnal acustic.	Cuptorul este conectat incorect la o sursă de alimentare electrică.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Aburul și condensul se depun pe alimente și în cavitatea cuptorului.	Ați lăsat vasul cu mâncare prea mult timp în cuptor.	Nu lăsați vasele cu mâncare în cuptor mai mult de 15 - 20 minute după terminarea procesului de gătit.

## 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.

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

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs\*

Numele furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BEE431310M 944187993
Indexul de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.81 kWh/ciclu
Numărul de incinte	1
Sursa de căldură	Energie electrică
Volum	71 l
Tipul cuptorului	Cuptor încadrat
Masă	33.5 kg

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

Clasa de eficiență energetică nu este aplicabilă în cazul Rusiei.

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

## 13.2 Economisirea energiei



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

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.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înaintea gătitului.

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

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


### Menținerea caldă a alimentelor


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

### Căldură umedă

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

## 14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

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

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





[www.aeg.com/shop](http://www.aeg.com/shop)



867361022-B-012020



**AEG**