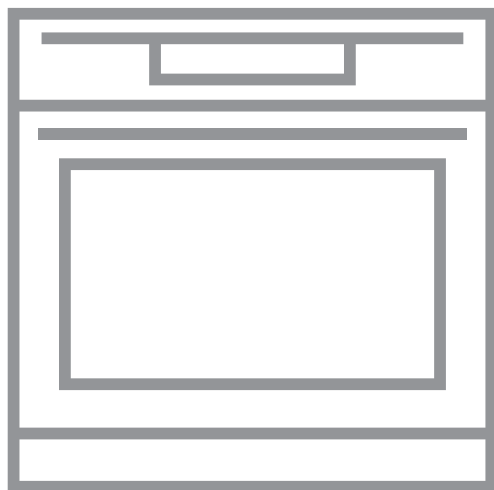


▶ BSE792320B

RO Manual de utilizare  
Cuptor cu abur

# USER MANUAL



**AEG**

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a oferi performanțe impecabile pentru mulți ani de acum înainte, cu tehnologii inovatoare care vă fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute și să citiți manualul pentru a reține aspectele importante.

**Vizitați site-ul nostru pentru:**



A găsi sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații pentru depanare, service și reparații:

**[www.aeg.com/support](http://www.aeg.com/support)**



A vă înregistra produsul pentru a beneficia de servicii mai bune:

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



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


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


## ASISTENȚĂ PENTRU CLIENȚI ȘI SERVICE


Utilizați întotdeauna piese de schimb originale.

Atunci când contactați Centrul nostru de service autorizat, asigurați-vă că aveți la dispoziție următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu date tehnice.

 Avertisment / Atenție - Informații privind siguranța

 Informații și sfaturi generale

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	10
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	12
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	21
8. PROGRAME AUTOMATE.....	22
9. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	23
10. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	26
11. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	28
12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	51
13. DEPANAREA.....	56
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	59
15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	60

## 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 ne-experimentate doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani și persoanele cu dizabilități profunde și complexe nu trebuie lăsate să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheate permanent.
- Copiii trebuie supravegheați pentru a vă asigura că nu se joacă cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- **AVERTISMENT:** Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat când este în funcțiune sau când se răcește. Părțile accesibile devin fierbinți în timpul funcționării.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza operațiunile de curățare sau de întreținere care revin utilizatorului aparatului fără a fi supravegheați.

### 1.2 Informații generale despre siguranță

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- Nu folosiți aparatul înainte de a-l instala în structura încastrată.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operațiune de întreținere.
- 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.
- **AVERTISMENT:** Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
- **AVERTISMENT:** Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă să nu atingeți elementele de încălzire.
- Utilizați întotdeauna mănuși de bucătărie pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.
- 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.
- 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 avea drept consecință spargerea sticlei.

## 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 prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Acesta trebuie utilizat cu alimentarea electrică.
- Unitatea încorporată trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului sub blatul de lucru)	600 (600) mm
Lățimea dulapului	550 mm
Adâncimea dulapului	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 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 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 ștecăr 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 (la interior).
- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întreținere.

- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. Se poate degaja 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 scântelele 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 alături 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 însirocate. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire. 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 carcasei 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 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.

## 2.6 Iluminare interioară



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.

- Referitor la becul (becurile) din acest produs și becurile de schimb vândute separat: Aceste becuri sunt concepute pentru a suporta situațiile fizice extreme din aparatele electrocasnice, cum ar fi

cele de temperatură, vibrație, umiditate sau au rolul de a semnaliza informații privitoare la starea operațională a aparatului. Acestea nu sunt destinate utilizării în alte aplicații și nu sunt adecvate pentru iluminarea camerelor din locuință.

- Acest produs conține o sursă de lumină cu clasa de eficiență energetică G.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

## 2.7 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.8 Eliminare



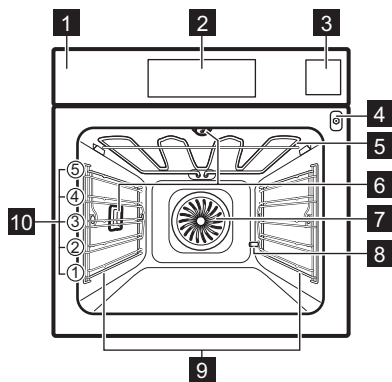
### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

- Contactați autoritatea locală pentru informații privind eliminarea aparatului.
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietorea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

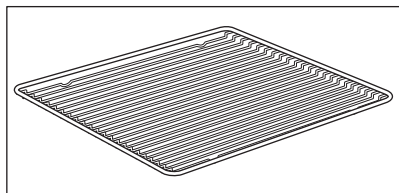
### 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Dispozitiv de programare electronic
- 3 Sertar pentru apă
- 4 Priză pentru senzorul de gătit
- 5 Element de încălzire
- 6 Bec
- 7 Ventilator
- 8 Ieșire pentru țeava de decalcifiere
- 9 Suport pentru raft, detașabil
- 10 Poziții raft

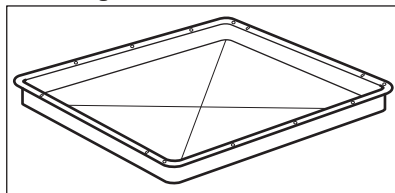
### 3.2 Accesorii

#### Raft sârmă



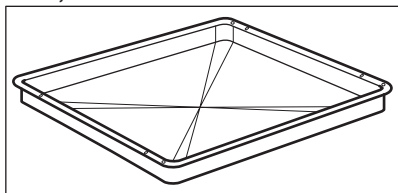
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

#### Tavă de gătit



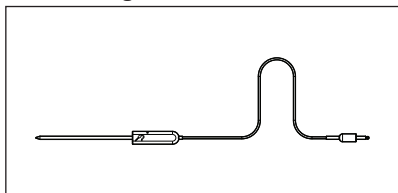
Pentru prăjituri și biscuiți.

### Cratiță



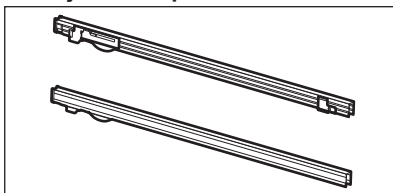
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

### Senzor de gătire



Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.

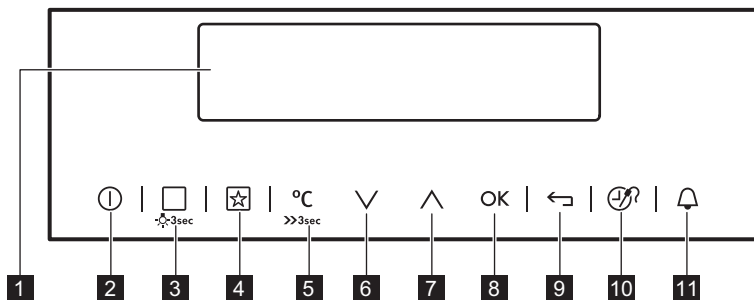
### Ghidaje telescopice



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

## 4. PANOUL DE COMANDĂ










### 4.1 Dispozitivul de programare electronic



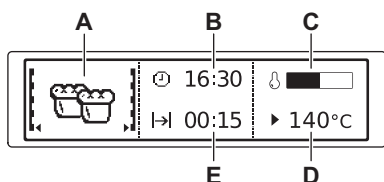
Folosiți câmpurile cu senzori pentru controlul aparatului.

Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
1	-	Afișaj
2	INCEPUT / SFARSIT	Pentru a porni și a opri cuptorul.



Câmp cu senzor	Funcție	Comentariu
3 	Funcții de gătit sau Gătit Asistat	Apăsăți o singură dată câmpul cu senzor pentru a alege o funcție de gătit sau meniul: Gătit Asistat. Apăsăți din nou câmpul cu senzor pentru a comuta între meniurile: Funcții de gătit, Gătit Asistat. Pentru a aprinde sau stinge lumina, apăsați câmpul timp de 3 secunde. Puteți aprinde lumina și atunci când cuptorul este oprit.
4 	Favorite	Pentru a salva și a accesa programele favorite.
5 	Selectarea temperaturii	Pentru a seta temperatura sau a afișa temperatura curentă din cuptor. Apăsăți câmpul timp de 3 secunde pentru a porni sau opri funcția: Încălzire rapidă.
6 	Tasta jos	Pentru a vă deplasa jos în meniul.
7 	Tasta sus	Pentru a vă deplasa sus în meniul.
8 	OK	Pentru confirmarea selecției sau setării.
9 	Tasta înapoi	Pentru a reveni la meniul anterior din meniul. Pentru a afișa meniul principal, apăsați câmpul timp de 3 secunde.
10 	Oră și funcții suplimentare	Pentru a seta funcții diferite. Atunci când funcționează o funcție de gătit, apăsați câmpul cu senzor pentru a seta cronometrul sau funcțiile: Funcția blocare, Favorite, Gătit + Pastrare, Setare + Pornire. De asemenea, puteți modifica setările senzorului.
11 	Cronometru	Pentru a seta funcția: Cronometru.












## 4.2 Afișaj



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

### Alți indicatori pentru afișaj:

Simbol	Funcție
	Cronometru
	Ora

Simbol		Funcție
	Durata	Afișajul indică durata necesară pentru gătire.
	Timp de terminare	Afișajul indică când durata de gătire s-a terminat.
	Temperatură	Afișajul indică temperatura.
	Indicare Timp	Afișajul indică durata de acțiune a funcției de gătire. Apăsăți simultan  și  pentru a re-seta durata.
	Calcul	Cuptorul calculează durata gătitului.
	Indicator de încălzire	Afișajul indică temperatura din cuptor.
	Încălzire rapidă	Funcția este activă. Aceasta reduce timpul de încălzire.
	Stab. auto a greutatii	Afișajul indică faptul că este pornit sistemul de cântărire automată sau că puteți modifica valoarea greutății.
	Gătire + Pastrare	Funcția este activă.

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Curățarea inițială



#### Pasul 1

Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.



#### Pasul 2

Curățați cuptorul și accesoriile cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.



#### Pasul 3

Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

### 5.2 Prima conectare

#### Înainte de prima utilizare trebuie să setați:

Limba

Contrast la display

Luminozitate display

Timpul

## 5.3 Preîncălzirea inițială



**Preîncălziți cuptorul gol înainte de a-l folosi prima dată.**

**Etapa 1** Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

**Etapa 2** Setează temperatura maximă a funcției: . Lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.

**Etapa 3** Setează 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.

## 5.4 Modul de setare: Duritate apă

Atunci când conectați cuptorul la sursa de curent trebuie să setați duritatea apei.

Folosiți hârtia de test furnizată împreună cu setul pentru gătitul cu abur.



### Pasul 1

Puneți hârtia de test în apă timp de aproximativ 1 secundă. Nu puneți hârtia de test sub jet de apă de la robinet.

### Pasul 2

Scuturați hârtia de test pentru a îndepărta excesul de apă.

### Pasul 3

După 1 min, verificați duritatea apei cu tabelul de mai jos.

### Pasul 4

Setați nivelul durității apei din meniu: Setări de bază.

Culorile hârtiei de test continuă să se modifice. Nu verificați duritatea apei mai târziu de 1 min după testare.

Puteți modifica nivelul durității apei din meniu: Setări de bază / Duritate apă.

Tabelul indică intervalele durității apei (dH) cu nivelul corespunzător de depuneri de Calciu și clasificarea apei. Reglați nivelul durității apei conform tabelului.

Duritate apă Nivel	dH	Hârtie de test	Depunere de calciu (mmol/l)	Depunere de calciu (mg/l)	Clasificarea apei
1	0 - 7		0 - 1,3	0 - 50	duritate mica
2	8 - 14		1,4 - 2,5	51 - 100	duritate moderată
3	15 - 21		2,6 - 3,8	101 - 150	dură
4	≥22		≥ 3,9	≥151	foarte dură

Când duritatea apei de la robinet este 4, umpleți sertarul pentru apă cu apă plată îmbuteliată.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Navigarea prin meniuri

1. Porniți cuptorul.
2. Apăsati  $\nabla$  sau  $\blacktriangle$  pentru a selecta opțiunea de meniu.
3. Pentru a trece la submeniu sau a accepta setarea apăsați OK.



Puteți reveni la meniul principal în orice moment atingând  $\leftarrow$ .

### 6.2 Setarea unei funcții de gătire

1. Porniți cuptorul.
2. Selectați meniul: Funcții de gătire.
3. Apăsati OK pentru a confirma.
4. Selectați o funcție de gătire.
5. Apăsati OK pentru a confirma.
6. Reglați temperatura.
7. Apăsati OK pentru a confirma.



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

### 6.3 Gătirea cu funcția de încălzire 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. Apăsati capacul sertarului pentru apă pentru a-l deschide și scoate din cuptor.

2. Umpleți sertarul pentru apă cu apă rece până la nivelul maxim (aproximativ 950 ml). Cantitatea de apă este suficientă pentru aproximativ 50 de minute. Folosiți gradația de pe sertarul pentru apă.
3. Împingeți sertarul pentru apă la loc în poziția sa inițială.



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

4. Porniți cuptorul.
5. Setati o funcție de gătire cu abur și temperatura.
6. Dacă este necesar, setati funcția: Durata  $\left| \rightarrow \right|$  sau: Timp de terminare  $\rightarrow \left| \right|$ .

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 gătitul 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 gătitul.



### ATENȚIE!

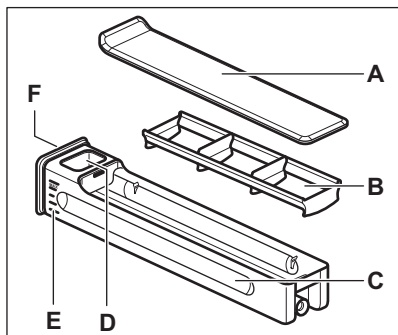
Cuptorul este fierbinte. Pericol de arsuri. Aveți grijă atunci când goliți sertarul pentru apă.

9. După gătire, aburul se poate condensa la baza cavității. Uscați 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 cu ventilație la temperatura de 150°C timp de aproximativ 15 minute.



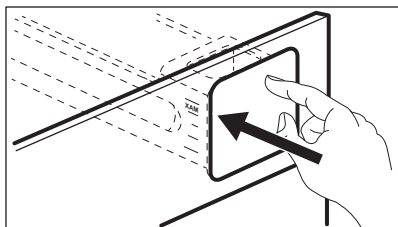
La finalul gătitului, ventilatorul de răcire funcționează mai tare pentru a îndepărta aburul.

## 6.4 Sertar pentru apă



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

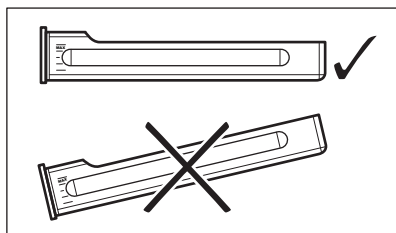
Sertarul pentru apă poate fi scos din cuptor. Apăsați ușor pe butonul frontal. După ce împingeți sertarul pentru apă, acesta va ieși singur din cuptor.



Puteți umple sertarul pentru apă în două moduri:

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

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



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

Goliți sertarul pentru apă după fiecare utilizare.



### ATENȚIE!

Țineți la distanță sertarul pentru apă de suprafețele fierbinți.

## 6.5 Indicator de încălzire.

Când porniți o funcție de gătit, bara indică creșterea temperaturii. Când temperatura este atinsă, semnalul sună de 3 ori, bara clipește și dispare.

## 6.6 Utilizarea: Încălzire rapidă

Utilizați această funcție înainte de a introduce alimentele în cuptor.

Această funcție reduce timpul de încălzire. Nu este disponibilă pentru anumite funcții ale cuptorului.


°C  
>>> - apăsați lung.








## 6.7 Căldura reziduală

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






## 6.8 Prezentarea generală a meniurilor













### Meniul principal

Simbol / Element meni	Aplicație
 Funcții de gătit	Conține o listă a funcțiilor de gătit.

Simbol / Element meniu	Aplicație
 Gătire SousVide	Conține o funcție de gătire și o listă de programe automate.
 Retete	Conține o listă a programelor automate.
 Favorite	Conține o listă a programelor de gătit favorite, creată de utilizator.
 Curățare	Conține o listă a programelor de curățare.
 Setări de bază	Folosit pentru a seta configurația aparatului.
 Specialitati	Conține o listă a funcțiilor de gătire suplimentare.
 Gătire Asistată	Conține setările recomandate ale cuptorului pentru o gamă largă de preparate. Selectați un preparat și începeți procesul de gătire. Temperatura și timpul constituie doar recomandări pentru obținerea unui rezultat mai bun și acestea pot fi ajustate. Acestea depind de rețete și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.




### Submeniu pentru: Setări de bază

Simbol / Element meniu	Descriere
 Setați timpul	Setează ora ceasului.
 Indicator timp	Dacă este PORNITĂ și dezactivați aparatul, afișajul indică ora curentă.
 Încălzire rapidă	Dacă este PORNITĂ, această funcție reduce timpul de încălzire.
 Setare + Pornire	Pentru a seta o funcție și activarea acesteia mai târziu prin apăsarea oricărui simbol de pe panoul de comandă.
 Gătire + Pastrare	Menține caldă mâncarea preparată timp de 30 de minute după terminarea ciclului de gătire.





Simbol / Element meniu	Descriere
 Extindere timp	Activează și dezactivează funcția de extindere timp.
 Contrast la display	Reglează contrastul afișajului în grade.
 Luminozitate display	Reglează luminozitatea afișajului în grade.
 Limba de utilizare	Setează limba de afișare.
 Volum la apăsare pe taste	Reglează în grade volumul tonurilor emise la apăsarea tastelor și cel al semnalelor sonore.
 Tonul de la taste	Activează și dezactivează tonurile asociate câmpurilor tactile. Nu puteți dezactiva tonul câmpului tactil de Pornire/Oprire.
 Alarma/Ton de eroare	Activează și dezactivează tonurile de alarmă.
 Duritate apă	Pentru a seta nivelul de duritate al apei (1 - 4).
 Semnal de reamintire la curățare	Vă reamintește când să curățați aparatul.
 Modul Demo	Codul de activare / dezactivare: 2468.
 Serviciul de asistență tehnică	Indică versiunea software și configurația.
 Setări inițiale	Resetează toate valorile la setările inițiale.

### 6.9 Submeniu pentru: Gătire SousVide




Această tehnică este inspirată de tehnologia Sous-vidé (numele francez pentru „în vid”). Aceasta se referă la o metodă de gătit la temperaturi reduse folosind pungi de plastic sigilate în vid.





Simbol	Element din meniu	Descriere
	Gătire SousVide	Folosește aburul pentru a găti carne, pește, fructe de mare, legume și fructe. Setează temperatura între 50°C și 95°C.
	Rețete SousVide	Lista programelor automate.
	SousVide asistată	Setările recomandate ale cuptorului pentru o gamă largă de preparate. Selectați un preparat și începeți procesul de gătire. Temperatura și durata sunt doar recomandări. Le puteți ajusta în funcție de rețetele sau cantitățile diferite utilizate.

## 6.10 Submeniu pentru: Curățare

Simbol	Element din meniu	Descriere
	Curățare cu abur	Procedură pentru curățarea aparatului atunci când acesta este puțin murdar și nu este ars de mai multe ori.
	Decalcifiere	Procedură pentru curățarea depunerilor de calcar din circuitul instalației de producere a aburului.
	Clătire	Procedură pentru clătirea și curățarea circuitului instalației de producere a aburului după utilizarea frecventă a funcțiilor cu abur.
	Curățare cu abur plus	Procedură pentru curățarea murdăriei persistente cu ajutorul unui agent de curățare a cuptorului.

## 6.11 Funcții de gătire

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer cald cu ventilatie	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: Încalzire sus si jos.
 Funcție Pizza	Pentru coacerea pe un singur raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încalzire sus si jos.
 Încalzire sus si jos	Pentru a coace și frige alimentele pe o singură poziție a raftului.

Funcție de gătire	Aplicație
 Preparate congelate	Pentru a găti mâncăruri semi-preparate crocante cum ar fi cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a bucăților subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.
 Gătire intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau pui cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.

## Funcție de gătire Aplicație



Aer cald umed

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: Aer cald umed.



Gătitul la umiditate

Puteți alege între trei funcții de gătire manuală cu niveluri diferite de umiditate. Aceste funcții combină aburul și aerul fierbinte. Acestea asigură gătitul cu niveluri diferite de abur.



Gătire cu abur

Pentru gătitul la abur a legumelor, garniturilor sau peștelui.

## Submeniu pentru: Gătitul la umiditate

### Funcție de gătire Aplicație



Umiditate scăzută

Funcția este adecvată pentru carne roșie, pasăre, meniuri la cuptor și tocănițe. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă, având în același timp o crustă crocantă.



Umiditate medie

Funcția este adecvată pentru gătitul cărnii rasol și fierte înăbușit, precum și pentru pâine și aluat cu drojdie dulce. Datorită combinației de abur și căldură, carnea capătă o textură fragedă și suculentă iar produsele din aluat cu drojdie capătă o crustă crocantă și strălucitoare.



Umiditate ridicată

Funcția este adecvată pentru gătitul preparatelor delicate, cum ar fi creme custard, tarte, terrine și pește.



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

## 6.12 Specialitati

### Funcție de gătire Aplicație



Menținere cald

Pentru a păstra mâncarea caldă.



Încalzire farfurii

Pentru a pre-încălzi farfuriile înainte de servire.



Conservare

Pentru conservarea legumelor (de exemplu murături).



Dehidratare

Pentru a usca fructe, legume și ciuperci feliate.



Funcția preparare iaurt

Pentru a prepara iaurt. Beclul pentru această funcție este stins.



Dospire aluatului

Pentru a grăbi creșterea aluatului cu drojdie. Acesta previne uscarea suprafeței aluatului și menține elasticitatea sa.



Gătire la temp. scăzută

Pentru prepararea fripturilor fragede și suculente.



Coacere pâine

Folositi această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.



Regenerare cu abur

Reîncălzirea cu abur a mâncării împiedică uscarea la suprafață. Căldura este distribuită în mod delicat și uniform, ceea ce permite recuperarea gustului și aromei mâncării ca atunci când a fost preparată. Această funcție poate fi folosită pentru a re-încălzi alimentele direct pe o farfurie. Puteți re-încălzi simultan mai multe farfurii, folosind diferite poziții ale raftului.



Funcție de gătire	Aplicație
-------------------	-----------



Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.

### 6.13 Note cu privire la: Aer cald umed

Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign în conformitate cu UE 65/2014 și UE 66/2014. Teste conform 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.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec.

Pentru instrucțiuni de gătire consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer cald umed. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei.

## 6.14 Gatire Asistata

### Categorie aliment: Pește/Fructe De Mare

#### Preparat



Peste	Pește, copt
	Degetele de pește pane
	File de pește, subtire
	File de pește, gros
	File de pește, congelat
	Pește mic întreg
	Pește întreg, la abur
	Pește mic întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar
	Pește întreg, la grătar
	Păstrăv
Somon	File de somon
	Somon întreg
Creveti	Creveti, proaspeti
	Creveti, congelati
Midii	-

### Categorie aliment: Pasăre

#### Preparat










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

## Preparat







Gâscă, întreagă 	-
Curcan, întreg 	-

## Categorie aliment: Carne:

### Preparat

Vită	Vită fiartă
	Carne înăbușită 
	Bucată de carne
Friptură de vită	In sange
	In sange 
	Mediu
	Mediu 
Vită în stil scandinav	Bine facut
	Bine facut 
	In sange 
	Mediu 
Porc	Bine facut 
	Cârnați Chipolata
	Coaste de porc
	Picior de porc, preparat ant.
	Carne de porc
	Pulpa de porc
	Pulpa de porc 
	Pulpă de porc, afumată
	Pulpă de porc, fiartă
	Ceafă de porc
	Spată de porc
	Friptura de porc 
	Șuncă gătită

## Preparat

Vitel	Picior de vitel
	Pulpă de vitel
	Friptura de vitel 
Miel	Pulpă de miel
	Friptură de miel 
	Spată de miel
	Friptura de miel, medie
	Friptura de miel, medie 
	lepure sălbatic
Vanat	• Pulpă de iepure
	• Spate de iepure
	• Spate de iepure 
	Căprioară
	• Pulpă de căprioară
	• Spată de căprioară
Friptură de vânat 	
Pulpa de vanat 	

## Categorie aliment: Meniu la cuptor

### Preparat

Lasagne	-
Lasagne/Cannelloni, cong.	-
Paste	-
Cartofi gratinati	-
Legume gratinate	-
Feluri dulci	-

## Categorie aliment: Pizza/Quiche

Preparat	
Pizza	Pizza, crustă subtire
	Pizza, extra ingrediente
	Pizza, congelata
	Pizza Americana, congelata
	Pizza, refrigerata
	Pizza snacks, congelata
Baghete gratinate	-
Tartă flambată	-
Tartă elvețiană, sărată	-
Quiche lorraine	-
Tartă sărată	-

## Categorie aliment: Prăjitură/Fursecuri

Preparat	
Prăjitură Ring	-
Plăcintă cu mere, acoperită	-
Pandispan	-
Plăcintă cu mere	-
Prăjitură cu brânză, formă	-
Brioșă	-
Prăjitură Madeira	-
Tarte	-
Tartă elvețiană, dulce	-
Prajitura Almond cu chimen	-
Briose	-
Pateuri	-
Patiserie	-
Choux a la creme	-
Aluat de foietaj	-
Eclere	-
Pricomigdale	-
Biscuții cu aluat fraged	-

Preparat	
Cozonac cu stafide	-
Strudel de mere, congelat	-
Prăjitură la tavă	Aluat pentru maia
	Aluat cu drojdie
Plăcintă cu brânză, tavă	-
Negrese	-
Ruladă	-
Plăcintă dospită	-
Prăjitură sfărâmicioasă	-
Prăjitură cu zahăr ars	-
Blat pentru tartă	Aluat fraged
	Amestec pentru blat de pandispan
Tartă cu fructe	Tartă fragedă cu fructe
	Tartă fructe, blat pandispan
	Aluat cu drojdie

## Categorie aliment: Paine/Chifle

Preparat	
Rulouri	Rulouri
	Cornuri, semi-preparate
	Rulouri, congelate
Ciabatta	-
Baghetă	Baghetă, semi-preparată
	Baghetă, congelată
Pâine	Paine coronita
	Paine alba
	Pâine împletită
	Pâine neagră
	Pâine de seacă
	Pâine integrală
	Pâine nedospită
	Paine/Chifle, congelate

## Categorie aliment: Legume

### Preparat

Broccoli, buchețele -

Broccoli, întreg -

Conopidă, buchețele -

Conopidă, întreagă -

Morcovi -

Dovlecel, tăiat -

Sparanghel, verde -

Sparanghel, alb -

Fâșii de ardei -

Spanac, proaspăt -

Praz, rondele -

Fasole verde -

Felii de ciuperci -

Rosii cu coaja -

Varză de Bruxelles -

telină, cuburi -

Mazăre -

Vânăță -

Chimen dulce -

Anghinare -

Sfeclă roșie -

Barba caprei -

Fâșii de gulie -

Fasole albă boabe -

Varză creată -

## Categorie aliment: Creme Custard Și Terrine

### Preparat

Royale -

Tarta cu caramel -

Terrine -

### Preparat

Ouă, fierte moi

Ouă, fierte mediu

Ouă, fierte tari

Ouă la cuptor

## Categorie aliment: Feluri de mancare

### Preparat

Cartofi prăjiți, subțiri -

Cartofi prăjiți, groși -

Cartofi prajiti, congelati -

Crochete -

Cartofi wedges -

Chifteluțe -

Cartofi fierti, sferturi -

Cartofi fierti -

Cartofi în coajă -

Găluște cu cartofi -

Găluște din aluat -

Găluște sărate dospite -

Găluște dulci dospite -

Orez -

Tagliatelle proaspete -

Mămăligă -



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



## 6.15 Submeniu pentru: SousVide asistată


Categorie aliment	Preparat
Pește/Fruce De Mare	File de doradă
	File de biban de mare
	Peste proaspat
	File de păstrăv
	File de somon
	Scoici
	Midii în cochilie
	Creveti decorticati
	Caracatiță
	Piept de pui, dezosat
Pasăre	Piept de rață, dezosat
	Piept de curcan, dezosat
	Viță
Carne:	<ul style="list-style-type: none"> <li>File de viță, mediu</li> <li>File de viță, bine făcut</li> </ul>
	Miel
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Miel, mediu</li> <li>Miel, bine făcut</li> </ul>
	Vanat
	<ul style="list-style-type: none"> <li>Porc mistret</li> <li>Iepure, dezosat</li> </ul>

Categorie aliment	Preparat
Legume	Morcovi
	Dovlecel, tăiat
	Sparanghel, verde
	Sparanghel, alb
	Fâșii de ardei
	Praz, rondele
	Rădăcină de telină
	telină
	Vânăță
	Chimen dulce
Fruce	Miez de anghinare
	Cartofi
	Dovleac
	Mere
	Pere
	Piersici
	Nectarine
	Prune
	Ananas
	Mango

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI

### 7.1 Tabelul cu Funcțiile ceasului

Funcția ceas	Aplicație
 Cronometru	Pentru a seta o numărătoare inversă (max. 2 h 30 min). Această funcție nu are nicio influență asupra funcționării cuptorului.
 Durata	Pentru a seta durata funcționării cuptorului (max. 23 h 59 min). Nu este disponibilă pentru: Senzor de gătire.




Funcția ceas	Aplicație
 Timp de terminare	Pentru a seta timpul de oprire a unei funcții de gătire (max. 23 h 59 min). Nu este disponibilă pentru: Senzor de gătire.

Dacă setați timpul pentru o funcție a ceasului, durata începe numărătoarea inversă după 5 secunde.

Durata, Timp de terminare - înainte de a utiliza funcțiile trebuie să setați o funcție de gătire și temperatura. Cuptorul se oprește automat.

Durata, Timp de terminare - puteți utiliza simultan funcțiile dacă doriți să porniți și să opriți automat cuptorul la un anumit moment mai târziu.

## 7.2 Setarea funcțiilor ceasului

1. Setați o funcție de gătire.
2.  - apăsați în mod repetat până când afișajul indică funcția necesară a ceasului și simbolul aferent.
3.  ,  - apăsați pentru a seta timpul.
4. Apăsați: **OK**.

La sfârșit este emis un semnal sonor. Cuptorul se stinge. Afișajul indică un mesaj.

5. Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.


## 7.3 Gatire + Pastrare

Condiții pentru funcție:

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

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

Puteți porni sau opri funcția din meniul: Setări de bază.



1. Porniți cuptorul.
2. Selectați funcția de gătire.
3. Setati temperatura peste 80°C.
4. Apăsați  în mod repetat până când afișajul indică: Gatire + Pastrare.
5. Apăsați **OK** pentru a confirma. La terminarea funcției este emis un semnal sonor.

## 7.4 Extindere timp

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



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

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

# 8. PROGRAME AUTOMATE



## AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 8.1 Rețete online

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

## 8.2 Retete cu Rețete automate

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

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

## 9. UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 9.1 Senzor de gătire

Senzorul de gătire măsoară temperatura din interiorul alimentului. Atunci când alimentul ajunge la temperatura setată, cuptorul se stinge.

Există două temperaturi care trebuie setate:

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



### ATENȚIE!

Utilizați doar senzorul de gătire furnizat și piesele de schimb originale.

Pentru rezultate optime de gătire:

- Ingredientele trebuie să fie la temperatura camerei.
- Senzorul de gătire nu poate fi utilizat pentru preparate lichide.
- În timpul procesului de gătire, senzorul de gătire trebuie să rămână introdus în preparat și în priza de conectare.
- Folosiți setările recomandate pentru temperatura din centrul alimentului. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

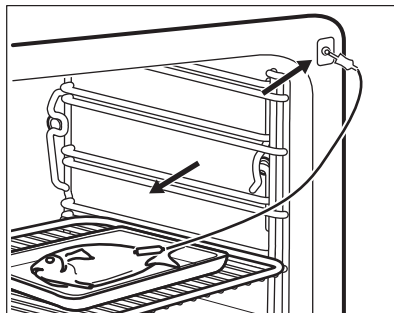
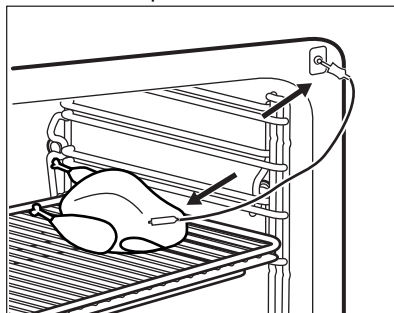


Cuptorul calculează un timp aproximativ pentru sfârșitul gătirii. Acesta depinde de cantitatea de alimente, funcția de gătire setată și de temperatură.

Categorii de alimente: carne, pui și pește

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

3. Introduceți conectorul senzorului pentru alimente în locașul amplasat în cadrul frontal al aparatului.



Afișajul indică simbolul senzorului pentru alimente.

4. Apăsați  $\wedge$  sau  $\vee$  în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării.
  5. Setati o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
  6. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării, apăsați  $\text{Ⓜ}$ .
- Când preparatul atinge temperatura setată, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
7. Pentru a opri semnalul, atingeți orice simbol.
  8. Scoateți conectorul senzorului pentru alimente din priză și preparatul din aparat.

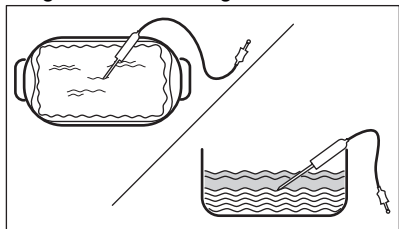


### AVERTISMENT!

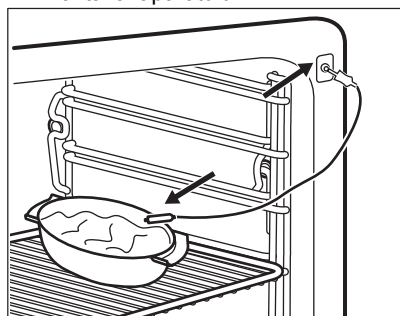
Pericol de arsuri, deoarece senzorul pentru alimente se încălzește puternic. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

### Categorie aliment: caserolă

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



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



Afișajul indică simbolul senzorului pentru alimente.

6. Apăsăți  $\wedge$  sau  $\vee$  în mai puțin de 5 secunde pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării.
7. Setăți o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
8. Pentru a seta temperatura zonei de mijloc a mâncării, apăsați  $\text{Ⓜ}$ .  
Când preparatul ajunge la temperatura setată, este emis un semnal sonor. Aparatul se dezactivează automat.
9. Pentru a opri semnalul, atingeți orice simbol.
10. Scoateți conectorul senzorului pentru alimente din priză și preparatul din aparat.



### AVERTISMENT!

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

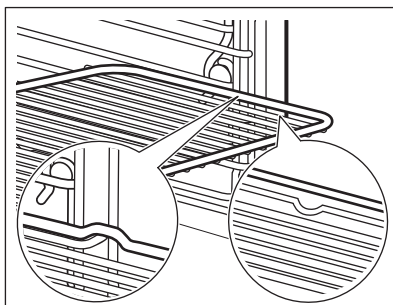
## 9.2 Introducerea accesoriilor

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

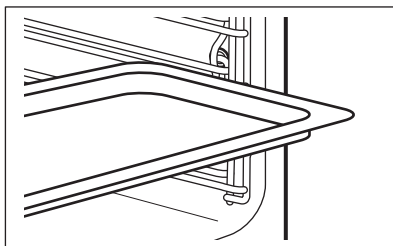


**Raft de sârmă:**

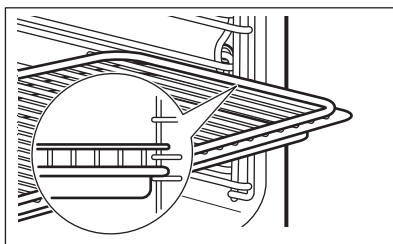
Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.

**Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împingeți tava între șinele de ghidaj ale nivelului raftului.

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

Împingeți tava între barele de ghidaj ale suportului raftului și raftul de sârmă pe barele de ghidaj de sus.



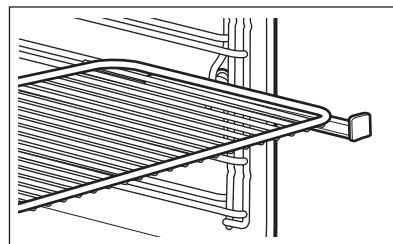
### 9.3 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

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

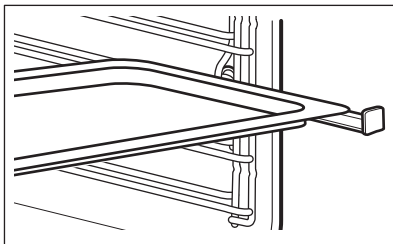
**Raft sârmă:**

Puneți raftul de sârmă pe ghidajele telescopice.



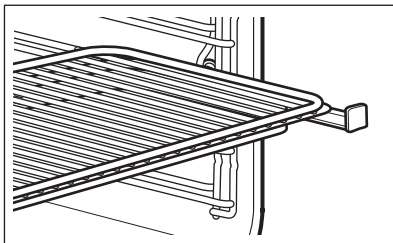
### Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



### Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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




## 10. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 10.1 Favorite

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

#### Salvarea unui program

1. Porniți cuptorul.
2. Setati o funcție de gătire sau un program automat.
3. Apăsati  în mod repetat până când afișajul indică: SALVEAZĂ.
4. Apăsati **OK** pentru a confirma. Afișajul indică prima poziție liberă în memorie.
5. Apăsati **OK** pentru a confirma.
6. Introduceți numele programului. Prima literă se aprinde intermitent.
7. Apăsati  $\checkmark$  sau  $\wedge$  pentru a schimba litera.
8. Apăsati **OK**. Litera următoare se aprinde intermitent.
9. Repetați pasul 7 dacă este necesar.
10. Apăsati lung **OK** pentru a salva.


Puteți scrie peste o poziție în memorie.

Atunci când afișajul indică prima poziție liberă a memoriei, apăsați  $\vee$  sau  $\wedge$  și apăsați **OK** pentru a suprascris un program existent.

Puteți modifica denumirea unui program din meniul: Numele programului.

#### Activarea programului



1. Porniți cuptorul.
2. Selectați meniul: Favorite.
3. Apăsati **OK** pentru a confirma.
4. Alegeți numele pentru programul favorit.
5. Apăsati **OK** pentru a confirma.

Puteți apăsa  pentru a accesa direct meniul: Favorite. Îl puteți utiliza și atunci când cuptorul este dezactivat.

### 10.2 Utilizarea Blocare acces copii

Atunci când este activată Blocare acces copii, cuptorul nu poate fi pornit accidental.



1. Apăsati  pentru a porni afișajul.




2. Apăsați  și  simultan până când afișajul indică un mesaj .

Pentru a opri funcția Blocare acces copii, repetați pasul 2.

### 10.3 Funcția blocare

Această funcție previne schimbarea accidentală a funcției de gătire. O puteți porni doar atunci când cuptorul funcționează.

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




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




Atunci când opriți cuptorul, se oprește, de asemenea, și funcția.

### 10.4 Setare + Pornire

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

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

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



La încheierea funcției de gătire este emis un semnal sonor.



- Funcția blocare este activată atunci când funcția de gătire funcționează.
- Meniul: Setări de bază vă permite: Setare + Pornire să porniți și să opriți funcția.

### 10.5 Oprirea automată

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

 (°C)	 (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 230	5.5

Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor de gătire, Durata, Timp de terminare.

### 10.6 Luminozitatea afișajului

Există două moduri pentru luminozitatea afișajului:



**Luminozitatea de zi**



**Luminozitatea de noapte**

Se aprinde atunci când cuptorul este pornit.

Acesta este pornit timp de 10 secunde când atingeți orice câmp cu senzor în timpul modului luminozitate de noapte.

Când cuptorul este oprit, afișajul se află în modul luminozitate de noapte între orele 22:00 și 6:00.

Acesta se aprinde atunci când cuptorul este oprit și setați funcția: Cronometru. La sfârșitul funcției, afișajul revine la luminozitatea de noapte.

### 10.7 Sufianta 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 cuptorul se răcește.

## 11. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire 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. Sfaturile 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.

### 11.2 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.

### 11.3 Sfat pentru funcțiile de gătire speciale ale cuptorului

#### Menține cald

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

#### Încalzire farfurii

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

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

#### Dospire aluaturi

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

#### Decongelare

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

### 11.4 Gătire SousVide

Această funcție folosește temperaturi mai reduse pentru gătit comparativ cu gătitul obișnuit.

#### Gătire SousVide Recomandări

Folosiți alimente proaspete crude și de calitate înaltă. Spălați întotdeauna alimentele înainte de a le găti. Procedați cu atenție dacă folosiți ouă crude.

Temperaturile reduse sunt adecvate doar pentru tipurile de alimente care pot fi mâncate crude.

Nu gătiți alimentele pentru o perioadă mare dacă folosiți temperaturi mai mici de 60°C.

Fierbeți ingredientele care conțin alcool înainte de ambalarea în vid.

Puneți pungile vidate pe grilaj, una lângă alta.

Puteți păstra alimentele gătite în frigider timp de 2 – 3 zile. Răciți rapid alimentele (folosind baia de gheață).

Nu utilizați această funcție pentru reîncălzirea resturilor de mâncare.

## Ambalarea în vid

Folosiți doar pungii vidate și aparatul cu cameră de vidare recomandate pentru gătitul în vid. Doar acest tip de aparat de vidare poate ambala în vid lichidele.

Nu reutilizați pungile de vidare.

Pentru rezultate mai rapide și mai bune, setați nivelul maxim de vid.

Pentru a garanta închiderea în siguranță a pungilor de vidare, asigurați-vă că suprafața dispusă vidării este curată.





Asigurați-vă că muchiile interne ale pungii vidate sunt curate înainte de a o etanșa.





## 11.5 Gătire SousVide: Carne




Utilizați doar carne fără os pentru a evita perforarea pungilor vidate.




Prăjiți fileurile de pui cu pielea în jos înainte de ambalarea în vid.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

 <b>VITA</b>			
<b>File de vită / vițel</b>	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>	
Mediu, 4 cm grosime, 0,8 kg	60	110 - 120	
Bine făcut, 4 cm grosime, 0,8 kg	65	90 - 100	

 <b>MIEL / VÂNAT</b>			
	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>	
Miel în sânge, 3 cm gros, 0,6 - 0,65 kg	60	180 - 190	
Miel mediu, 3 cm gros, 0,6 - 0,65 kg	65	105 - 115	
Mistreț, 3 cm gros, 0,6 - 0,65 kg	90	60 - 70	

 <b>MIEL / VÂNAT</b>		
	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>
lepure, 1,5 cm gros, 0,6 - 0,65 kg	70	50 - 60




 <b>PASĂRE</b>		
	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>
Piept de pui, 3 cm gros, 0,75 kg	70	70 - 80
Piept de rață, 2 cm gros, 0,9 kg	60	140 - 160
Piept de curcan, 2 cm gros, 0,8 kg	70	75 - 85

## 11.6 Gătire SousVide: Pește și fructe de mare

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

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

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

 <b>PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE</b>		
	<b>(°C)</b>	<b>(min)</b>
Doradă roșie, 4 fileuri de 1 cm grosime, 0,5 kg	70	25
Biban de mare, 4 fileuri de 1 cm grosime, 0,5 kg	70	25
Cod, 2 fileuri de 2 cm grosime, 0,65 kg	65	70 - 75



## PEȘTE ȘI FRUCTE DE MARE



(°C)



(min)

Scoici scallop, 0,65 kg	60	100 - 110
Midii în cochilie, 1 kg	95	20 - 25
Creveti decorticați, 0,5 kg	75	25 - 30
Caracatiță, 1 kg	85	100 - 110
Păstrăv, 2 fileuri de 1,5 cm grosime, 0,65 kg	65	55 - 65
Somon, file de 3 cm grosime, 0,8 kg	65	100 - 110

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

### 11.7 Gătire SousVide: Legume

Pentru a păstra culoarea anghinarei, puneți-o în apă cu suc de lămâie imediat după ce o curățați și tăiați.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.



## LEGUME



Setați temperatura la 90 °C.



(min)

Sparanghel verde, întreg, 0,7 - 0,8 kg	40 - 50
Sparanghel alb, întreg, 0,7 - 0,8 kg	50 - 60
Dovlecel, felii de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Vânăță, felii de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	30 - 35



## LEGUME



Setați temperatura la 90 °C.



(min)

Dovleac, bucăți, groase de 2 cm, 0,7 - 0,8 kg
 25 - 30 |



## LEGUME



Setați temperatura la 95 °C.



(min)

Praz, fâșii sau inele, 0,6 - 0,7 kg	40 - 45
Ardei, fâșii sau sferturi, 0,7 - 0,8 kg	35 - 40
Țelină, inele de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	40 - 45
Morcovi, felii de 0,5 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Rădăcină de țelină, felii de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	45 - 50
Fenicul, felii de 1 cm, 0,7 - 0,8 kg	35 - 45
Cartofi, felii de 1 cm, 0,8 - 1 kg	35 - 45
Miez de anghinare, sferturi, 0,4 - 0,6 kg	45 - 55

### 11.8 Gătire SousVide: Fructe și dulciuri

Pentru a păstra culoarea merelor și a perelor, puneți-le în apă cu suc de lămâie imediat după ce le curățați și tăiați.

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.



(°C)



(min)

Piersici, 4, jumătăți	90	20 - 25
Prune, jumătăți, 0,6 kg	90	10 - 15
Mango, 2, tăiate în cuburi de 2 cm grosime	90	10 - 15
Pere, 4, jumătăți	90	15 - 30
Nectarine, 4, jumătăți	90	20 - 25
Ananas, felii de 1 cm, 0,6 kg	90	20 - 25
Mere, 4, sferturi	95	25 - 30
Cremă de vanilie x2, 350 g în fiecare pungă	85	20 - 22

## 11.9 Gătire cu abur

Utilizați numai vesela rezistentă la căldură și la coroziune.

Atunci când gătiți pe mai mult de un singur nivel, asigurați-vă că există o distanță suficientă între rafturi pentru a permite circulația aburului.

Începeți gătitul cu un cuptor rece, cu excepția cazului în care este recomandată preîncălzirea în tabelul de mai jos.

### 11.10 Gatire cu abur

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

#### Sterilizarea

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

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

Umpleți sertarul până la nivelul maxim 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 prepara o masă alcătuită din câteva preparate într-o singură sesiune de gătire. Pentru a vă asigura că toate preparatele vor fi gata simultan, începeți cu mâncarea cu cea mai lungă durată de gătire, după care adăugați preparatele rămase la momentul adecvat, conform specificațiilor din tabelele de gătire

**Exemplu: Durata totală a acestei sesiuni de gătire este de 40 min. Mai întâi introduceți Cartofi fierti, sferturi, după 20 min adăugați File de somon și Broccoli, buchețele după 30 min.**



(min)

Cartofi fierti, sferturi	40
File de somon	20
Broccoli, buchețele	10

Folosiți cea mai mare cantitate de apă necesară atunci când gătiți mai mult de un preparat simultan.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.



LEGUME



Setați temperatura la 99°C.



(min)



8 - 10	Broccoli, buchețele, preîncălziți cuptorul gol
10	Rosii cu coaja
10 - 15	Spanac, proaspăt
10 - 15	Dovlecel, tăiat
15	Legume, opărite



## LEGUME



Setați temperatura la 99°C.



(min)



15 - 20	Ciuperci, feliate
15 - 20	Ardei, fâșii
15 - 25	Broccoli, întreg
15 - 25	Sparanghel, verde
15 - 25	Vinete
15 - 25	Dovleac, cubulețe
15 - 25	Roșii
20 - 25	Fasole, opărită
20 - 25	Lăptuci, bucăți, ornamente
20 - 25	Varză creată
20 - 30	telină, cuburi
20 - 30	Praz, rondele
20 - 30	Mazăre
20 - 30	Mazăre de zăpadă / Ardei Kaiser
20 - 30	Batate
20 - 30	Chimen dulce
20 - 30	Morcovi
25 - 35	Sparanghel, alb
25 - 35	Varză de Bruxelles
25 - 35	Conopidă, buchețele
25 - 35	Gulie, fâșii
25 - 35	Fasole albă boabe
30 - 40	Porumb fiert
35 - 45	Barba caprei
35 - 45	Conopidă, întreagă
35 - 45	Fasole verde
40 - 45	Varză albă sau roșie, fâșii
50 - 60	Anghinare



## LEGUME



Setați temperatura la 99°C.



(min)



55 - 65	Fasole boabe, înmuiate, raport apă / fasole 2:1
60 - 90	Varză murată
70 - 90	Sfeclă roșie



## GARNITURI



Setați temperatura la 99°C.



(min)



15 - 20	Cușcuș, raport apă / cușcuș 1:1
15 - 25	Tagliatelle proaspete
20 - 25	Budincă de griș, raport lapte / griș 3,5:1
20 - 30	Linte, roșie, raport apă / linte 1:1
25 - 30	Spaetzle
25 - 35	Bulgur, raport apă / bulgur 1:1
25 - 35	Găluște dospite
30 - 35	Orez parfumat, raport apă / orez 1:1
30 - 40	Cartofi fierți, sferturi
35 - 45	Găluște de aluat
35 - 45	Găluște cu cartofi
35 - 45	Orez, raport apă / orez 1:1, raportul de apă la orez se poate modifica în funcție de tipul de orez
40 - 50	Mămăligă, raport lichid 3:1
40 - 55	Budincă cu orez, raport lapte / orez 2,5:1





## GARNITURI



Setați temperatura la 99°C.



(min)



45 - 55	Cartofi necoțiți, mediu
55 - 60	Linte, maro și verde, raport apă / linte 2:1



## FRUCT



Setați temperatura la 99°C.



(min)



10 - 15	Felii de măr
10 - 15	Infuzie de fructe de pădure
10 - 20	Ciocolată topită
20 - 25	Compot de fructe



## PEȘTE



(min)



(°C)

15 - 20	File de pește subțire	75 - 80
20 - 25	Creveți, proaspeti	75 - 85
20 - 30	Midii	100
20 - 30	File de somon	85
20 - 30	Păstrăv, 0,25 kg	85
30 - 40	Creveți, congelati	75 - 85
40 - 45	Păstrăv somonizat, 1 kg	85



## CARNE



(min)



(°C)

15 - 20	Cârnați Chipolata	80
20 - 30	Cârnat bavarez de vițel / Cârnat alb	80
20 - 30	Cârnat vienez	80
25 - 35	Piept de pui fiert	90
55 - 65	Șuncă gătită, 1 kg	99
60 - 70	Pui, fiert, 1 - 1,2 kg	99
70 - 90	Kasseler, fiert	90
80 - 90	Vitel / File de porc, 0,8 - 1 kg	90
110 - 120	Tafelspitz	99



## OUĂ



Setați temperatura la 99°C.



(min)



10 - 11	Ouă fierte moi
12 - 13	Ouă fierte mediu
18 - 21	Ouă fierte tari

### 11.11 Combinarea funcțiilor: Gatire intensiva + Gatire cu abur

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








1. Setați funcția: Gatire intensiva pentru a prăji carnea.
2. Adăugați legumele preparate și garniturile.
3. Reduceți temperatura cuptorului la o temperatură de aproximativ 90 °C. Puteți

deschide ușa cuptorului la prima poziție pentru aproximativ 15 minute.





4. Setați funcția: Gatire cu abur. Gătiți împreună toate preparatele până sunt gata.

Cantitatea maximă de apă este de 650 ml.





Folosii prima poziție a raftului pentru carne și a treia poziție pentru legume.

	 <b>Gatire intensiva</b> Primul pas: gătiți carnea		 <b>Gatire cu abur</b> Al doilea pas: adăugați legumele	
	 (°C)	 (min)	 (°C)	 (min)
Friptură de vită, 1 kg / Varză de Bruxelles, mămăligă	180	60 - 70	99	40 - 50
Friptura de porc, 1 kg / Cartofi / Legume, în sos	180	60 - 70	99	30 - 40
Friptura de vitel, 1 kg / Orez / Legume	180	50 - 60	99	30 - 40

## 11.12 Umiditate ridicata




 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
File de pește subțire	85	15 - 25
Ouă la cuptor	90 - 110	15 - 30
Pește mic, până la 0,35 kg	90	20 - 30
File de pește gros	90	25 - 35
Pește întreg, până la 1 kg	90	30 - 40
Cremă custard, tartă în vase mici	90	35 - 45
Terrine	90	40 - 50
Găluște	120 - 130	40 - 50

## 11.13 Umiditate medie

 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Produse de brutărie din aluat dulce	170 - 180	20 - 35
Chifle	180 - 200	25 - 35
File de pește prăjit	170 - 180	25 - 40
Pâine dulce	160 - 170	30 - 45
Pește prăjit	170 - 180	35 - 45
Feluri dulci pentru cuptor	160 - 180	45 - 60
Diverse tipuri de pâine, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Coastă de porc	140 - 150	75 - 100
Fiartă / Carne înăbușită	140 - 150	100 - 140




## 11.14 Umiditate scazuta




Folositi a doua pozitie a raftului daca nu este specificat altfel.

	 (°C)	 (min)
Chifle proaspete	200	15 - 20
Baghete proaspete, 40 - 50 g	200	15 - 20
Chifle, 40 - 60 g	180 - 200	25 - 35
Baghete proaspete, congelate, 40 - 50 g	200	25 - 35
Bucata de carne, cruda, 0,5 kg	180	30 - 40
Paste	170 - 190	40 - 50
Lasagne	170 - 180	45 - 55
Paune, 0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60
Cartofi gratinati	160 - 170	50 - 60
Pui, 1 kg	180 - 210	50 - 60
File de porc, afumat, 0,6 - 1 kg, inmuiati timp de 2 ore	160 - 180	60 - 70
Friptura de vită, 1 kg	180 - 200	60 - 90
Rață, 1,5 - 2 kg	180	70 - 90
Friptura de vitel, 1 kg	180	80 - 90
Friptura de porc, 1 kg	160 - 180	90 - 100
Gâscă, 3 kg, utilizați raftul de pe primul nivel	170	130 - 170

## 11.15 Regenerare cu abur

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

	 (°C)	 (min)
Preparate într-o singură porție	110	10 - 15




	 (°C)	 (min)
Paste	110	10 - 15
Orez	110	10 - 15
Găluște	110	15 - 25

## 11.16 Functia preparare iaurt

Această funcție vă permite să preparați iaurt.

Amestecați 0,25 kg de iaurt cu 1 l de lapte. Umpleți borcanele de iaurt.

Dacă folosiți lapte crud, fierbeți-l mai întâi și lăsați-l să se răcească la 40°C.

	Utilizați raftul de pe al doilea nivel.	
	 (h)	
iaurt, cremos	5 - 6	
iaurt, gros	7 - 8	

## 11.17 Coacere

La prima coacere, folosiți temperatura mai mică.

Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 - 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.







Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal. Nu este necesară modificarea temperaturii dacă rumenirea nu se face uniform. Diferențele se egalizează în timpul coacerii.

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

## 11.18 Sfaturi pentru coacere

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

## 11.19 Coacerea pe un singur nivel

 <b>COACEREA ÎN FORME</b>					
		 (°C)	 (min)		
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	
Aluat pentru tartă - patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	20 - 30	2	
Tartă cu blat de pan-dișpan	Aer cald cu ventilatie	150 - 170	20 - 25	2	
Prăjitura cu branza	Încalzire sus și jos	170 - 190	60 - 90	1	



## PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE



Preîncălziți cuptorul gol, dacă nu se specifică altfel.



(°C)



(min)



Pâine împletită / Paine coronita, preîncălzirea nu este necesară

Încalzire sus si jos

170 - 190

30 - 40

3

Christstollen

Încalzire sus si jos

160 - 180

50 - 70

2

Pâine de seară:

Încalzire sus si jos

prima dată: 230

20

1

după aceea: 160 - 180

30 - 60

Choux a la creme / Eclere

Încalzire sus si jos

190 - 210

20 - 35

3

Ruladă,

Încalzire sus si jos

180 - 200

10 - 20

3

Prăjitură cu nucă sau alune, preîncălzirea nu este necesară

Aer cald cu ventilatie

150 - 160

20 - 40

3

Prăjitură cu unt și migdale / Prăjituri cu zahăr ars

Încalzire sus si jos

190 - 210

20 - 30

3

Tarte cu fructe, preîncălzirea nu este necesară

Încalzire sus si jos

180

35 - 55

3

Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)

Încalzire sus si jos

160 - 180

40 - 60

3



## BISCUIȚI



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.



(°C)



(min)

Aluat fraged / Amestec pentru pandispan

Aer cald cu ventilatie

150 - 160

15 - 25

Bezele

Aer cald cu ventilatie

80 - 100

120 - 150



## BISCUIȚI



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.




(°C)

(min)

Pricomigdale	Aer cald cu ventilatie	100 - 120	30 - 50
Biscuiți din aluat cu drojdie	Aer cald cu ventilatie	150 - 160	20 - 40
Aluat de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilatie	170 - 180	20 - 30
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si jos	190 - 210	10 - 25

## 11.20 Preparate coapte și gratinate



Utilizați raftul de pe primul nivel.



(°C)

(min)

Paste	Încalzire sus si jos	180 - 200	45 - 60
Lasagne	Încalzire sus si jos	180 - 200	25 - 40
Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol	Gatire intensiva	170 - 190	15 - 35
Baghete cu brânză topită	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	15 - 30
Lapte de orez	Încalzire sus si jos	180 - 200	40 - 60
Pește la cuptor	Încalzire sus si jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald cu ventilatie	160 - 170	30 - 60

## 11.21 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilatie.

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



### PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE



(°C)

(min)

Choux a la creme / Eclere, preîncălziți cuptorul gol	160 - 180	25 - 45
--	-----------	---------



## PRODUS DE COPT ÎN TĂVI DE COACERE



(°C)



(min)

Prajitura Streusel uscată	150 - 160	30 - 45
---------------------------	-----------	---------



## BISCUIȚI



(°C)



(min)

Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40
Bezele	80 - 100	130 - 170
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80
Biscuiți din aluat cu drojdie	160 - 170	30 - 60
Aluat de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50



## BISCUIȚI



(°C)



(min)

Rulouri	180	20 - 30
---------	-----	---------

### 11.22 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.

Frigeti 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.

### 11.23 Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.



## VITA



(°C)



(min)

Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Încalzire sus si jos	230	120 - 150
Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol	1 cm gros	Gatire intensiva	190 - 200	5 - 6
Friptură de vită sau file, gătită mediu, preîncălziți cuptorul gol	1 cm gros	Gatire intensiva	180 - 190	6 - 8
Friptură de vită sau file, bine făcută, preîncălziți cuptorul gol	1 cm gros	Gatire intensiva	170 - 180	8 - 10



## PORC



Utilizați funcția: **Gatire intensiva.**



(kg)



(°C)



(min)

Spinare / Gât / Halcă de jambon

1 - 1.5

150 - 170

90 - 120

Cotlete / Coastă de porc

1 - 1.5

170 - 190

30 - 60

Bucată de carne

0.75 - 1

160 - 170

50 - 60

Picior de porc, semipreparat

0.75 - 1

150 - 170

90 - 120



## VITEL



Utilizați funcția: **Gatire intensiva.**



(kg)



(°C)



(min)

Friptura de vitel

1

160 - 180

90 - 120

Picior de vitel

1.5 - 2

160 - 180

120 - 150



## MIEL



Utilizați funcția: **Gatire intensiva.**



(kg)



(°C)



(min)

Pulpă de miel / Friptură de miel

1 - 1.5

150 - 170

100 - 120

Spată de miel

1 - 1.5

160 - 180

40 - 60





## VANAT



(kg)



(°C)



(min)

Spată / Pulpă de iepure, preîncălziți cuptorul gol	1	Gatire intensiva	180 - 200	35 - 55
--	---	------------------	-----------	---------

Spată de căprioară	1.5 - 2	Încalzire sus si jos	180 - 200	60 - 90
--------------------	---------	----------------------	-----------	---------

Pulpă de căprioară	1.5 - 2	Încalzire sus si jos	180 - 200	60 - 90
--------------------	---------	----------------------	-----------	---------



## PASĂRE



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Pui, porții	0.2 - 0.25	200 - 220	30 - 50
-------------	------------	-----------	---------

Pui, jumătate	0.4 - 0.5	190 - 210	40 - 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



(kg)



(°C)



(min)

Pește întreg	1 - 1.5	Gatire intensiva	180 - 200	30 - 50
--------------	---------	------------------	-----------	---------

## 11.24 Coacere pâine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.



## PÂINE



(°C)



(min)

Paine alba	170 - 190	40 - 60
Baghetă	200 - 220	35 - 45
Brioșă	180 - 200	40 - 60
Ciabatta	200 - 220	35 - 45
Pâine de seară	170 - 190	50 - 70
Pâine din făină integrală	170 - 190	50 - 70
Pâine din grâu întreg	170 - 190	40 - 60
Chifle	190 - 210	20 - 35

## 11.25 Crustă crocantă cu Funcție Pizza



## PIZZA



Utilizați raftul de pe primul nivel.



(°C)



(min)

Tarte	180 - 200	40 - 55
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60
Quiche lorraine / Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	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 cratița adâncă	210 - 230	15 - 25
Pizza, blat gros și crocant	180 - 200	20 - 30
Pâine nedospită	210 - 230	10 - 20
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180	45 - 55
Tartă flambată	210 - 230	15 - 25
Găluște	180 - 200	15 - 25
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60

## 11.26 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.



GRILL



(°C)



(min)

Pe o parte



(min)

Pe cealaltă parte



File de vita	230	20 - 30	20 - 30	3
File de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Spată de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3

## 11.27 Gătire la temp. scăzută

Această funcție vă permite să preparați carne fragedă, fără grăsimi și pește. Nu se folosește cu: pasăre, friptură grasă de porc, friptură înăbușită. Temperatura Senzor de gătire să nu depășească 65 °C.

1. Frigeți carnea timp de 1 - 2 minute pe fiecare parte într-o cratiță la căldură ridicată.
2. Așezați carnea în cratița de friptură sau direct pe raftul cuptorului. Așezați o tavă sub raftul de sârmă pentru a aduna grăsimea.

Gătiți întotdeauna fără capac în timp ce utilizați această funcție.

- Utilizare: Senzor de gătire. Consultați capitolul „Utilizarea accesoriilor”, Cum se folosește. Senzor de gătire.
- Selectați funcția: Gătire la temp. scăzută. În primele 10 minute puteți seta

temperatura între 80 °C și 150 °C. Implicite aceasta este 90 °C. Setați temperatura pentru Senzor de gătire.

- După 10 minute, cuptorul reduce automat temperatura la 80 °C.



**Setați temperatura la 120 °C.**



(kg)

(min)

	(kg)	(min)	
Fripturi	0.2 - 0.3	20 - 40	3
File de vită	1 - 1.5	90 - 150	3
Friptură de vită	1 - 1.5	120 - 150	1
Friptura de vitel	1 - 1.5	120 - 150	1

## 11.28 Preparate congelate



(°C)

(min)

	(°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, subtiri	190 - 210	15 - 25	3
Cartofi prăjiți, groși	190 - 210	20 - 30	3
Cartofi wedges / Crochete	190 - 210	20 - 40	3
Chifteluțe	210 - 230	20 - 30	3
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	180 - 200	40 - 50	2

## 11.29 Conservare

Utilizați funcția Încălzire jos.

Utilizați numai borcane din sticlă de aceeași 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.

	<b>FRUCT MOALE</b>	
		(min) Fierbere până la apariția bulelor de aer

Căpșuni / Afine / Zmeură / 35 - 45  
Agrișe coapte

	<b>FRUCT CU SĂMBURE</b>		
		(min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	(min) Fierbere în continuare la 100 °C




Piersici / Gutui / Prune 35 - 45 10 - 15

	<b>LE-GUME</b>		
		(min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	(min) Fierbere în continuare la 100 °C

Morcovi 50 - 60 5 - 10

Castraveți 50 - 60 -

Murături asortate 50 - 60 5 - 10

	<b>LE-GUME</b>		
		(min) Fierbere până la apariția bulelor de aer	(min) Fierbere în continuare la 100 °C

Kohlrabi / Mazăre / Sparanghel 50 - 60 15 - 20




### 11.30 Dehidratare - Aer cald cu ventilatie

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau pergament de copt.



Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea timpului de uscare, deschideți ușa și lăsați-l să se răcească timp de o noapte pentru finalizarea uscării.

Pentru 1 tavă, folosiți a treia poziție a raftului.



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

	<b>LEGUME</b>		
		(°C)	(h)
Fasole	60 - 70	6 - 8	
Ardei	60 - 70	5 - 6	
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	
Ierburii	40 - 50	2 - 3	



Setați temperatura la 60 - 70 °C.

	<b>FRUCT</b>	
		(h)
Prune	8 - 10	
Caise	8 - 10	
Felii de măr	6 - 8	
Pere	6 - 9	



## 11.31 Senzor de gătire

 <b>VITA</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	In sange	Mediu gatit	Bine facut
Friptură de vită	45	60	70
Mușchi de vită	45	60	70



  

 <b>VITA</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Bucată de carne	80	83	86



  

 <b>PORC</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Sunca / Friptură	80	84	88
Bucată de spată / File de porc, afumat / File de porc, fiert	75	78	82



  

 <b>VITEL</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Friptura de vitel	75	80	85
Picior de vitel	85	88	90

 <b>BERBEC / MIEL</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Pulpă de berbec	80	85	88
Spată de berbec	75	80	85
Friptură de miel / Pulpă de miel	65	70	75

 <b>VÂNAT</b>	 Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Suculent	Mediu gatit	Bine facut
Spată de iepure / Spată de căprioară	65	70	75

**VÂNAT**

Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)

Suculent	Mediu gatit	Bine facut
----------	-------------	------------

Pulpă de iepure / Iepure, întreg / Pulpă de căprioară

70

75

80

**PASĂRE**

Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)

Suculent	Mediu gatit	Bine facut
----------	-------------	------------

Pui

80

83

86

Rață, întregă / jumătate / Curcan, întreg / piept

75

80

85

Rață, piept

60

65

70

**PEȘTE (SOMON, PĂSTRĂV, ȘALĂU)**

Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)

Suculent	Mediu gatit	Bine facut
----------	-------------	------------

Pește întreg / mare / la abur / Pește întreg / mare / fript

60

64

68

**CASEROLE - LEGUME SEMI-  
PREPARATE**

Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)

Suculent	Mediu gatit	Bine facut
----------	-------------	------------

Caserolă de zucchini / Caserolă de broccoli / Caserolă de chimen dulce

85

88

91

**CASEROLE - SĂRATE**

Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)

Suculent	Mediu gatit	Bine facut
----------	-------------	------------

Paste Cannelloni / Lasagne / Paste

85

88

91

**CASEROLE - DULCI**

Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)

Suculent	Mediu gatit	Bine facut
----------	-------------	------------

Caserolă de pâine albă cu / fără fruct / Caserolă de terci de orez cu / fără fruct / Caserolă cu tăiței dulci

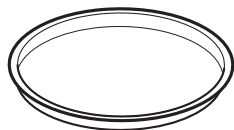
80

85

90

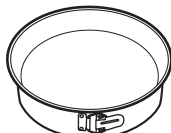
### 11.32 Aer cald umed - accesorii recomandate

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



Tigaie de pizza

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm



Tavă de copt

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 26 cm



Ramekin-uri

Vitroceramică  
Diametru de 8 cm,  
înălțime de 5 cm






Tavă rotundă pentru tarte

Culoare închisă, fără reflexie  
Diametru de 28 cm

### 11.33 Aer cald umed

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

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

	 (°C)	 (min)
Paste la cuptor	200 - 220	45 - 55
Cartofi gratinati	180 - 200	70 - 85
Musaca	170 - 190	70 - 95
Lasagne	180 - 200	75 - 90
Paste Cannelloni	180 - 200	70 - 85
Budincă cu pâine	190 - 200	55 - 70
Budincă cu orez	170 - 190	45 - 60
Prăjitură cu mere, făcută din aluat de pandișpan (prăjitură în formă rotundă)	160 - 170	70 - 80
Paine alba	190 - 200	55 - 70

### 11.34 Informații pentru institutetele de testare

Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.





## COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Coacerea în forme



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilatie	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încalzire sus si jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilatie	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încalzire sus si jos	180	70 - 90	1



## COACERE PE UN SINGUR NIVEL. Biscuiți



Utilizați raftul de pe al treilea nivel.



(°C)



(min)

		(°C)	(min)	
Biscuit sfărâmicos / Patiserie	Aer cald cu ventilatie	140	25 - 40	
Biscuit sfărâmicos / Patiserie, preîncălziți cuptorul gol	Încalzire sus si 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	Încalzire sus si jos	170	20 - 30	



## COACERE PE MAI MULTE NIVELURI. Biscuiți



(°C)



(min)



		(°C)	(min)	
Biscuit sfărâmicos / 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



## GRĂTAR



Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.



Grătar cu setarea maximă a temperaturii.



(min)



Pâine prăjită

Grill

1 - 3

5

Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit

Grill

24 - 30

4

## 11.35 Informații pentru institutele de testare

Teste pentru funcția: Gatire cu abur.

Teste conform cu IEC 60350.



Setați temperatura la 99 °C.



Recipient  
(Gastronorm)



(kg)



(min)



Broccoli, preîncălziți cuptorul gol

1 x 2/3 perforat

0,3

3

13 - 15

Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

Broccoli, preîncălziți cuptorul gol

2 x 2/3 perforat

2 x 0,3

2 și 4

13 - 15

Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

Broccoli, preîncălziți cuptorul gol

1 x 2/3 perforat

max.

3

15 - 18

Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

Mazăre, congelată

2 x 2/3 perforat

2 x 1,5

2 și 4

Până când temperatura din locul cel mai rece ajunge la 85°C.

Puneți tava de gătit pe primul nivel al raftului.

## 12. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Note cu privire la curățare



Agenți de curățare

Curățați partea din față a cuptorului cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru. Curățați baza cavității cu câteva picături de oțet pentru a îndepărta reziduurile de calcar.

Folosiți o soluție de curățare pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați petele cu un detergent neutru.



Utilizarea zilnică

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

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



Accesoriiile

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.

### 12.2 Cum se scot: Suporturile pentru raft

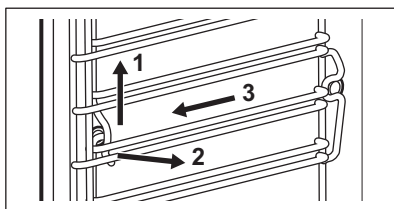
Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

**Pasul 1** Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.

**Pasul 2** Trageți suporturile raftului cu grijă în sus afară din agățătoarea față.

**Pasul 3** Trageți partea din față a suportului pentru rafturi și îndepărtați-o de perețele lateral.

**Pasul 4** Scoateți suporturile afară din agățătoarea din spate.



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.

## 12.3 Modul de utilizare: Curățare cu abur

### Înainte de a începe:

Opriți cuptorul și așteptați să se răcească. Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile. Curățați baza cavității și ușa de sticlă de la interior cu o lavetă moale, apă caldă și un detergent neutru.

**Etapa 1** Umpleți sertarul pentru apă până la nivelul maxim.

**Etapa 2** Selectați: Meniu / Curățare.

Funcție	Descriere	Durata
Curățare cu abur	Curățare ușoară	30 min
Curățare cu abur plus	Curățare normală Pulverizați un detergent în cavitate.	75 min

**Etapa 3** Porniți funcția. Urmați instrucțiunile de pe afișaj. La terminarea curățării este emis un semnal sonor.

**Etapa 4** Pentru a opri semnalul, apăsați orice simbol.

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

### La terminarea curățării:

Opriți cuptorul. După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale. Îndepărtați restul de apă din sertarul pentru apă. Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

## 12.4 Semnal de reamintire la curățare

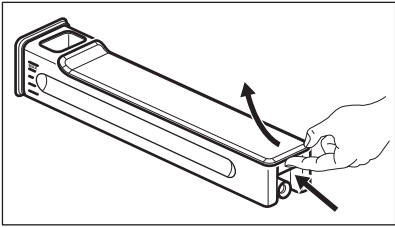
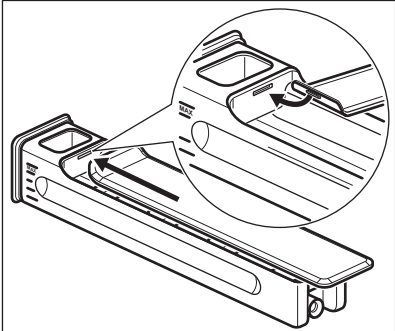
Când apare semnalul de reamintire, se recomandă curățarea.

Utilizați funcția: Curățare cu abur plus.

Puteți activa și dezactiva reamintirea din meniul: Setări de bază .

## 12.5 Cum se curăță: Sertar pentru apă

**Etapa 1** Scoateți din cuptor sertarul pentru apă.

<b>Etapa 2</b>	Scoateți capacul sertarului pentru apă. Ridicați capacul care corespunde cu proeminența din spate.	
<b>Etapa 3</b>	Scoateți despărțitorul de valuri. Scoateți-l din corpul sertarului până când se desprinde.	
<b>Etapa 4</b>	Spălați piesele sertarului pentru apă cu apă și săpun. Nu folosiți bureți abrazivi și nu curățați sertarul pentru apă într-o mașină de spălat vase.	
<b>Etapa 5</b>	Montați la loc sertarul pentru apă.	
<b>Etapa 6</b>	Introduceți despărțitorul de valuri. Împingeți-l în interiorul sertarului.	
<b>Etapa 7</b>	Montați capacul. Introduceți mai întâi clema frontală, după care împingeți-o înspre corpul sertarului.	
<b>Etapa 8</b>	Introduceți sertarul pentru apă.	
<b>Etapa 9</b>	Împingeți sertarul pentru apă înspre cuptor până când se fixează.	

## 12.6 Modul de utilizare: Decalcifiere

### Înainte de a începe:

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească. Scoateți toate accesoriile din cuptor. Verificați dacă sertarul pentru apă este gol.

**Durata primei părți:** circa 100 min

- Pasul 1** Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.
- Pasul 2** Turnați 250 ml de agent de decalcifiere în sertarul pentru apă.
- Pasul 3** Umpleți cu apă până la nivelul maxim al sertarului pentru apă.
- Pasul 4** Selectați: Meniu / Curățare.
- Pasul 5** Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj. Începe prima parte a decalcifierii.
- Pasul 6** După terminarea primei părți, goliți cratița adâncă și puneți-o înapoi pe prima poziție a raftului.


**Durata celei de-a doua părți:** circa 35 min

- Pasul 7** Umpleți cu apă sertarul pentru apă. Asigurați-vă că nu a mai rămas agent de decalcifiere în interiorul sertarului pentru apă. Introduceți sertarul pentru apă.

---

**Pasul 8** Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

---

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

---

#### Când decalcifierea se încheie:

Oprți cuptorul.

După ce cuptorul s-a răcit, uscați cavitatea cu o lavetă moale.  
Îndepărtați apa rămasă în sertarul pentru apă.

Lăsați deschisă ușa cuptorului și așteptați până când cavitatea este uscată.

---

 Dacă rămân în cuptor reziduuri de calcar după ce s-a făcut decalcifierea, afișajul solicită repetarea procedurii.

---

## 12.7 Semnalul de reamintire pentru decalcifiere

Există două semnale de reamintire care vă solicită să decalcificați cuptorul. Nu puteți dezactiva semnalul de reamintire pentru decalcifiere.

Tip	Descriere
Reamintire discretă	Vă recomandă decalcifierea cuptorului.
Reamintire insistentă	Vă obligă să decalcificați cuptorul. Dacă nu decalcificați cuptorul atunci când este pornit semnalul insistent de reamintire, funcțiile cu abur sunt dezactivate.

---

 Aceste semnale de reamintire se activează de fiecare dată când oprți cuptorul.

---

## 12.8 Modul de utilizare: Clătire

#### Înainte de a începe:

Oprți cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile din cuptor.

---

**Pasul 1** Puneți cratița adâncă pe prima poziție a raftului.

---

**Pasul 2** Umpleți cu apă sertarul pentru apă.

---

**Pasul 3** Selectați: Meniu / Curățare / Clătire.  
Durată: aproximativ 30 min

---

**Pasul 4** Porniți funcția și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

---

**Pasul 5** Când funcția se termină, scoateți cratița adâncă.

---

 Atunci când funcția este activă, becul este stins.

---

## 12.9 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 este diferit în funcție de model.



**AVERTISMENT!**  
Ușa este grea.

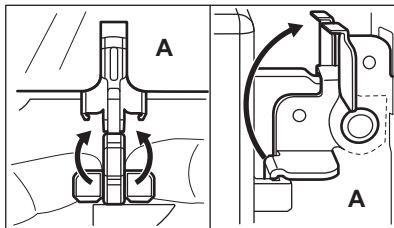


### ATENȚIE!

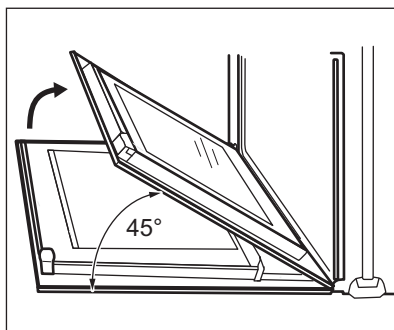
Manevrați sticla cu grijă, în special în preajma marginilor panoului frontal. Sticla se poate sparge.

**Pasul 1** Deschideți ușa complet.

**Pasul 2** Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



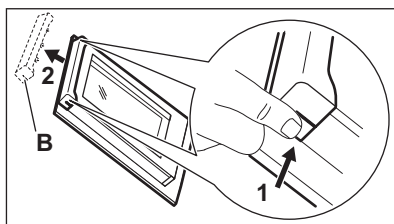
**Pasul 3** Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 45°). Țineți ușa cu o mână de fiecare parte și îndepărtați-o de cuptor la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.



**Pasul 4** Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.

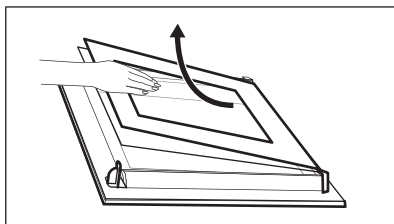
**Pasul 5** Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.

**Pasul 6** Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.



**Pasul 7** Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.

**Pasul 8** După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.



**Pasul 9** Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

## 12.10 Cum se înlocuiește: Bec



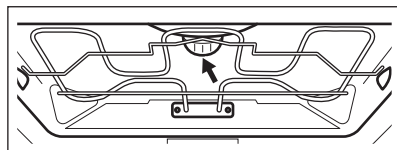
**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### 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 cavității.

### Becul de sus

**Etapa 1** Rotiți capacul de sticlă și scoateți-l.



**Etapa 2** Îndepărtați inelul din metal și curățați capacul de sticlă.

**Etapa 3** Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300 °C.

**Etapa 4** Montați inelul din metal pe capacul de sticlă și instalați-l.

### Bec lateral

## 13. DEPANAREA



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 13.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Porniți cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.



Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprire automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Dispozitivul Blocare acces copii este activat.	Consultați secțiunea „Utilizarea Blocare acces copii”.
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.
Senzorul alimentar nu funcționează.	Conectorul senzorului alimentar nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului alimentar cât mai adânc în priză.
Afișajul indică F111.	Conectorul senzorului alimentar nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului alimentar cât mai adânc în priză.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Opriti cuptorul de la siguranța din locuință sau de la întrerupătorul de siguranță din tabloul de siguranțe și porniți-l în nou.</li> <li>În cazul în care codul de eroare apare din nou pe afișaj, contactați departamentul de asistență pentru clienți.</li> </ul>
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.
Aparatul este activat dar nu se încălzește. Ventilatorul nu funcționează. Afișajul indică "Demo".	Modul demo este activat.	Consultați capitolul "Utilizarea zilnică, Setări de bază".
Aparatul nu reține sertarul pentru apă după ce îl introduceți.	Nu ați montat corect capacul sertarului pentru apă.	Montați corect capacul sertarului pentru apă.
Apa iese din sertar după ce îl transportați sau îl puneți în interiorul aparatului.	Nu ați montat corect capacul sertarului pentru apă.	Montați corect capacul sertarului pentru apă.
Apa iese din sertar după ce îl transportați sau îl puneți în interiorul aparatului.	Nu ați montat corect spărgătorul de valuri.	Montați corect spărgătorul de valuri în interiorul sertarului pentru apă.
Aparatul nu reține sertarul pentru apă după ce îl împingeți de capac.	Nu ați apăsat complet corpul sertarului pentru apă.	Introduceți corpul sertarului pentru apă în aparat prin împingerea lui până la capăt.
Sertarul pentru apă este dificil de curățat.	Nu ați scos capacul și spărgătorul de valuri.	Consultați „Curățarea sertarului pentru apă”.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Alimentarea a fost întreruptă.	Repețați procedura.
Procedura de decalcifiere este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Funcția a fost oprită de utilizator.	Repețați procedura.

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă</b>	<b>Soluție</b>
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. Repețiți 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.	Repețiți procedura.
Funcția de curățare este întreruptă înainte de finalizarea acesteia.	Funcția a fost oprită de utilizator.	Repețiți 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.	Repețiți 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 repețiți 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 repețiți funcția.

## 13.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității cuptorului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul cuptorului.

### Vă recomandăm să notați datele aici:

Model (MOD.) .....

Numărul produsului (PNC) .....

Numărul de serie (S.N.) .....

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

### 14.1 Informații produs și Fișă cu informații produsbritanice privind proiectarea ecologică și etichetarea energetică

Denumirea furnizorului	AEG
Identificarea modelului	BSE792320B 944187994
Index de eficiență energetică	81.0
Clasă de eficiență energetică	A+
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.68 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	70 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	39.5 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 se aplică pentru Rusia.

EN 60350-1 - Aparat de gătit electrocasnice - Partea 1: Gamă, cuptoare, cuptoare cu abur și grill-uri - Metode pentru măsurarea performanței.

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

Când este posibil, nu preîncălziți cuptorul înainte de a găti.

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

Dacă este activat un program cu selectare Durată sau Sfârșit și durata de gătit este mai mare de 30 de min, elementele de încălzire se opresc automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze. Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Căldura poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

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

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. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

#### **Gătirea cu becul stins**


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


#### **Aer cald umed**

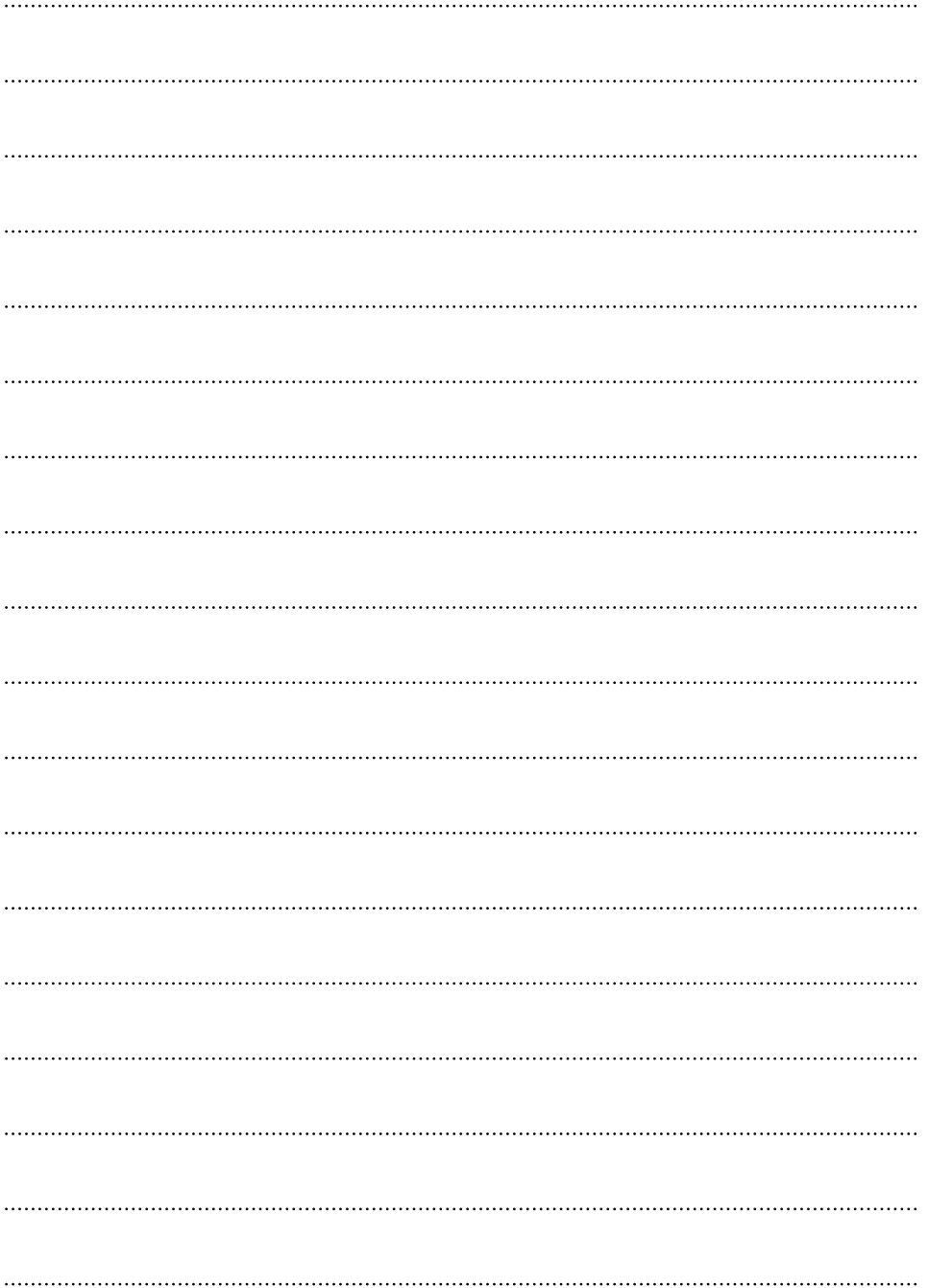
Funcție concepută să economisească energia în timpul gătirii.

Atunci când folosiți această funcție, becul se stinge automat după 30 de sec. Puteți aprinde din nou becul, însă această acțiune va reduce economiile de energie estimate.

## 15. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL

Reciclați materialele marcate cu simbolul . Pentru a recicla ambalajele, acestea trebuie puse în containerele corespunzătoare. Ajuțați 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.



A series of 20 horizontal dotted lines spaced evenly down the page, providing a template for handwriting practice.



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



867370705-A-372021



**AEG**