

**BCE451350M**

RO Manual de utilizare | Cuptor



## 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.....	5
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	9
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	9
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	11
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	13
9. FUNCȚII SUPPLEMENTARE.....	14
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	14
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	29
12. DEPANAREA.....	33
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	33
14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL.....	34

## 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: Aparatul și piesele accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Nu lăsați copiii și animalele de companie în apropierea aparatului atunci când funcționează și se răcește.
- 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

- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătire.
- Acest aparat este proiectat pentru utilizarea în locuințe individuale la interior

- Acest aparat electrocasnic poate fi utilizat în birouri, camere de oaspeți, camere de oaspeți cu paturi și mic dejun, case de oaspeți în cadrul fermelor și alte spații de cazare similare, în care această utilizare nu depășește (media) nivelurile de utilizare domestică.
- Instalarea acestui aparat și înlocuirea cablului vor fi efectuate exclusiv de o persoană calificată.
- Nu folosi aparatul înainte de a-l instala în structura încorporată.
- Aparatul trebuie deconectat 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. Se recomandă ca elementele de încălzire sau suprafața aparatului să nu fie atinse.
- Utilizați întotdeauna mănuși de cuptor pentru a scoate sau a pune în aparat vase sau accesorii.
- 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 instala aparatul, verificați dacă ușa aparatului se poate deschide fără probleme.
- Aparatul este prevăzut cu un sistem de răcire electrică. Pentru a funcționa, acesta necesită curent electric.
- Unitatea încorporabilă trebuie să respecte cerințele de stabilitate ale DIN 68930.

Înălțimea minimă a dulapului (Înălțimea minimă a dulapului de sub blatul de lucru)	600 (600) mm
Lățimea dulapului	550 mm
Adâncimea dulapului	605 (580) mm
Înălțimea părții frontale a aparatului	594 mm
Înălțimea părții posterioare a aparatului	576 mm
Lățimea părții frontale a aparatului	549 mm
Lățimea părții posterioare a aparatului	548 mm
Adâncimea aparatului	567 mm
Adâncimea încorporabilă a aparatului	546 mm

Adâncimea cu ușa deschisă	1017 mm
Dimensiunea minimă a orificiului de ventilație. Orificiul este poziționat în partea din spate jos	550 x 20 mm
Lungimea cablului de alimentare electrică. Cablul este poziționat în colțul dreapta al peretelui posterior	1500 mm
Șuruburi 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.

- Nu modificați specificațiile acestui aparat.
- Verificați dacă orificiile de ventilație nu sunt blocate.
- Nu lăsați aparatul nesupravegheat în timpul funcționării.
- Dezactivați aparatul după fiecare întrebuințare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul este în funcțiune. 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 scântele sau flăcările deschise să intre în contact cu aparatul atunci când deschideți ușa.
- Produsele inflamabile sau obiectele umezite cu produse inflamabile nu trebuie introduse în aparat, nici puse 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.
- Gătiți întotdeauna cu ușa închisă a aparatului.
- 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 vătămare personală, incendiu sau deteriorare a aparatului!

- Înainte de a efectua operațiunile 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 cu regularitate aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale și umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic cu detergenți.

## 2.5 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

adevate pentru iluminarea camerelor din locuință.

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

## 2.6 Serviciul de asistență tehnică

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

## 2.7 Eliminare

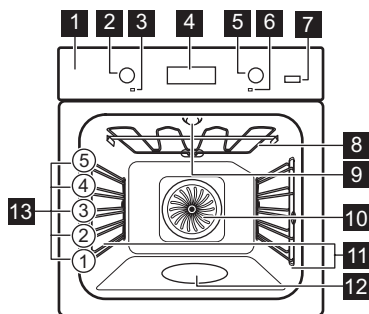
### ⚠ AVERTISMENT!

Pericol de rănire 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 încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

# 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

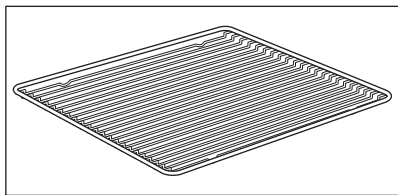
## 3.1 Prezentare generală



- 1 Panou de comandă
- 2 Buton de selectare pentru funcții de gătire
- 3 Bec/simbol putere
- 4 Afișaj
- 5 Buton de comandă (pentru temperatură)
- 6 Indicator / simbol pentru temperatură
- 7 Abur Plus
- 8 Element de încălzire
- 9 Bec
- 10 Ventilator
- 11 Suport pentru raft, detașabil
- 12 Adâncitură cavitate
- 13 Poziții raft

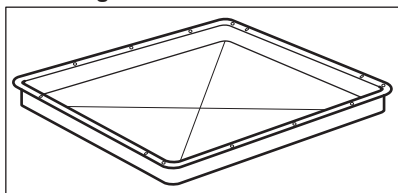
## 3.2 Accesorii

### Raft sârmă



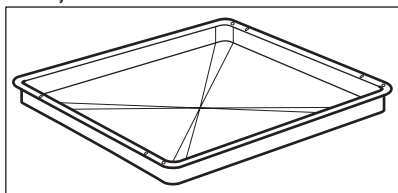
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

### Tavă de gătit



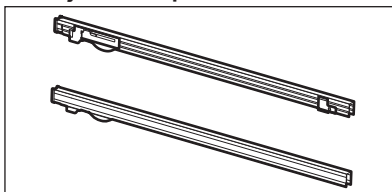
Pentru prăjituri și biscuiți.

### Cratiță



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

### Ghidaje telescopice



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

## 4. PANOUL DE COMANDĂ

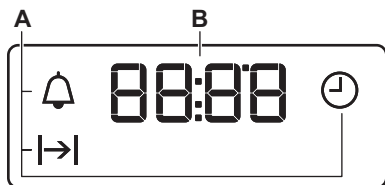
### 4.1 Butoane de selectare retractabile

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

### 4.2 Câmpuri cu senzor / Butoane

—	Pentru a seta ora.
⌚	Pentru a seta o funcție ceas.
+	Pentru a seta ora.
	Pentru a porni și opri funcția Aer cald PLUS.

## 4.3 Afișaj



A. Funcțiile ceasului

B. Cronometru

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Înainte de prima utilizare

Cuptorul poate emite un miros și fum în timpul pre-încălzirii. Asigurați-vă că încăperea este ventilată.



Pasul 1




Pasul 2



Pasul 3




#### Setați ceasul

1.  - apăsați pentru a seta ora. După aproximativ 5 secunde, indicatorul pentru oră începează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

#### Curățați cuptorul

1. Scoateți toate accesoriile din cuptor și suporturile pentru raftul mobil.
2. Curăța cuptorul și accesoriile doar cu o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent ne-agresiv.

#### Preîncălziți cuptorul gol

1. Setează temperatura maximă a funcției: .  
Timp: 1 h.
2. Setează temperatura maximă a funcției:  .  
Timp: 15 min.

Opriti cuptorul și așteptați să se răcească. Puneți în cuptor accesoriile și suporturile raftului detașabil.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Modul de setare Funcția de încălzire

**Pasul 1** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta o funcție de gătire.

**Pasul 2** Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura .

**Pasul 3** Când gătitul se încheie, rotiți butoanele la poziția oprit pentru a opri cuptorul.


## 6.2 Setarea funcției: Aer cald PLUS

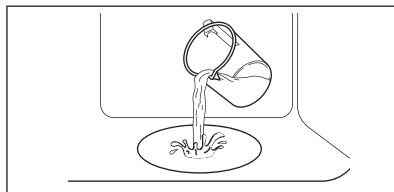
### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

**Pasul 1** Verificați dacă cuptorul s-a răcit.

**Pasul 2** Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.

 Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Nu reumpleți adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.



**Pasul 3** Setati funcția:  .


Apăsați: . Indicatorul se aprinde. Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.

**Pasul 4** Rotiți butonul de control pentru temperatură pentru a seta temperatura.

**Pasul 5** Preîncălziți cuptorul timp de 10 min pentru a crea umiditate.

**Pasul 6** Introduceți mâncarea în cuptor.  
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.  
Nu deschideți ușa cuptorului în timpul gătirii.

**Pasul 7** Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit pentru a opri cuptorul.

 - apăsați pentru a opri cuptorul. Indicatorul se stinge.

**Pasul 8** După terminarea funcției, deschideți cu atenție ușa. Umiditatea eliberată poate produce arsuri.

**Pasul 9** Verificați dacă cuptorul s-a răcit. Îndepărtați apa rămasă din adâncitura cavității.

## 6.3 Funcții de încălzire

Funcția de încălzire

Utilizare

0

Poziția oprit

Cuptorul este oprit.



Iluminare cuptor

Pentru a aprinde lumina.

Funcția de încălzire

Utilizare



Aer cald cu ventilație / Aer cald PLUS






Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setati temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru încălzire sus și jos.


Pentru a adăuga umiditate în timpul gătirii. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru ca preparatele să nu se usuce în timpul reîncălzirii.



Funcție Pizza

Pentru a coace pizza. Pentru rumenire intensivă și crocant la bază.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Încălzire sus și /Cataliză	Pentru a coace și rumeni alimentele fără să schimbi poziția raftului. Pentru a porni curățarea catalitică.
 Încălzire jos	Pentru a coace prăjituri crocante la bază și pentru a conserva alimentele.
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de cantitatea și mărimea preparatelor congelate.
 Căldură umedă	Această funcție este concepută pentru a economisi energie în timpul gătirii. Când utilizezi această funcție, temperatura din interiorul aparatului poate diferi de temperatura setată. Puterea de încălzire poate fi redusă. Pentru mai multe informații, consultă capitolul „Utilizarea zilnică”, Note despre: Căldură umedă.
 Grill	Pentru gătirea la grătar a feliilor subțiri de alimente și pentru pâine prăjită.

Funcția de încălzire	Utilizare
 Gătire intensiva	Pentru a rumeni bucăți mari de carne sau carne de pasăre ne-dezosată pe un singur raft. Pentru gratinare și rumenire.



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

## 6.4 Note despre: Căldură umedă




Această funcție a fost folosită pentru conformarea cu clasa de eficiență energetică și cerințele de ecodesign EU 65/2014 ( în conformitate cu și EU 66/2014). Teste conforme cu: IEC/EN 60350-1.

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

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

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI



### 7.1 Funcțiile ceasului

Funcția ceasului	Aplicație
 Ora curentă	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.
 Durata	Pentru a seta durata de funcționare a cuptorului.
 Cronometru	Pentru a seta cronometrul. Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului. Puteți seta această funcție oricând, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

## 7.2 Modul de setare: Funcțiile ceasului



### Modul de setare: Ora curentă



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

 ,  - apăsați pentru a seta ora.

După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.



### Cum se schimbă: Ora curentă





**Pasul 1**  - apăsați în mod repetat pentru a modifica ora curentă.  - începe să clipească.

**Pasul 2**  ,  - apăsați pentru a seta ora.  
După aproximativ 5 sec, indicatorul pentru oră încetează aprinderea intermitentă, iar afișajul indică ora.

### Modul de setare: Durata

**Pasul 1** Setați funcția și temperatura cuptorului.



**Pasul 2**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.



**Pasul 3**  ,  - apăsați pentru a seta durata.  
Afișajul indică: .  
 - clipește când se încheie durata setată. Este emis un semnal și cuptorul se oprește.

**Pasul 4** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Pasul 5** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Modul de setare: Cronometru


**Pasul 1**  - apăsați în mod repetat.  - începe să clipească.


**Pasul 2**  ,  - apăsați pentru a seta ora.  
Funcția pornește automat după 5 secunde.  
La încheierea duratei alese, este emis semnalul sonor.

**Pasul 3** Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.

**Pasul 4** Rotiți butoanele de selectare la poziția oprit.

### Cum se anulează: Funcțiile ceasului

**Pasul 1**  - apăsați repetat până când simbolul funcției ceas începe să clipească.

**Pasul 2** Apăsați lung: .  
Funcția ceas se oprește după câteva secunde.

## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

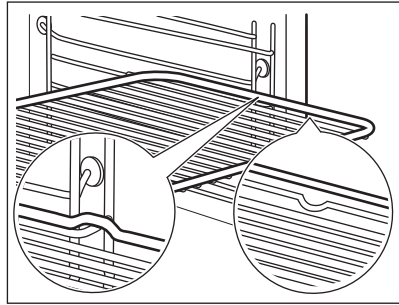
### 8.1 Introducerea accesoriilor

O mică adâncitură în partea de sus sporește siguranța. Adânciturile sunt și dispozitive

anti-răsturnare. Marginea ridicată a raftului împiedică alunecarea vaselor de pe raft.

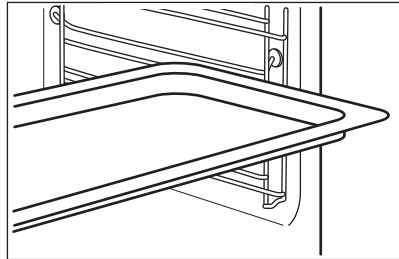
#### **Raft sârmă:**

Împinge raftul pe șinele de ghidare ale suportului pentru rafturi.



#### **Tavă de gătit / Cratiță adâncă:**

Împinge tava pe șinele de ghidare.



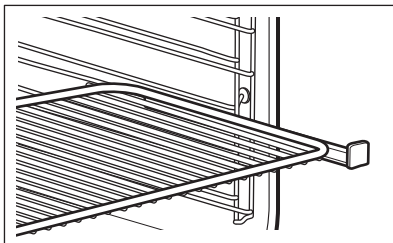
### 8.2 Utilizarea ghidajelor telescopice

Nu ungeți ghidajele telescopice.

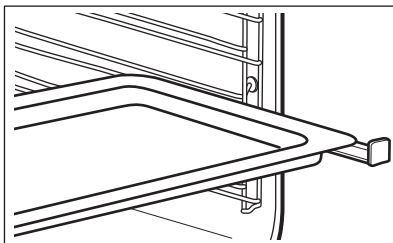
Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în cuptor.

**Raft sârmă:**

Puneți raftul de sârmă pe ghidajele telescopice.

**Cratiță adâncă:**

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Ventilator de răcire

Atunci când aparatul este în funcțiune, ventilatorul de răcire pornește automat pentru a menține reci suprafețele aparatului. Dacă

oprești cuptorul, ventilatorul de răcire va continua să funcționeze până când aparatul s-a răcit.

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



Consultați capitolele privind siguranța.

### 10.1 Recomandări pentru gătit



Temperatura și duratele de gătire din tabele sunt doar orientative. Acestea depind de rețetele și de calitatea și cantitatea ingredientelor utilizate.

Aparatul tău poate să se comporte diferit la coacere sau rumenire față de aparatul tău anterior. Sfaturile de mai jos prezintă setările recomandate pentru temperatură, durata gătirii și poziția raftului pentru anumite tipuri de alimente.

Dacă nu găsești setările pentru o anumită rețetă, caută alta similară.

### 10.2 Partea interioară a ușii

Pe partea interioară a ușii se află:





- numerele pentru pozițiile raftului.

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




### 10.3 Aer cald PLUS

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Utilizați o tavă de gătit.



 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (ml)	 (°C)	 (min)
Prăjituri / Turte / Croissant	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Chifle din aluat de pâine	100	200	20 - 25
Pâine	100	180	35 - 40
Prăjitură cu prune / Plăcintă cu mere / Rulouri cu scorțișoară, făcute într-o formă de tort	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Folosiți 150 ml de apă dacă nu se specifică altfel.

 ALIMENTE PREPARATE ȘI CONGELATE	 (°C)	 (min)
Pizza	200 - 210	10 - 20
Croissant	170 - 180	15 - 25
Lasagna, folosiți 200 ml	180 - 200	35 - 50

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110 °C.

 REGENERAREA ALIMENTELOR	 (min)
Chifle din aluat de pâine	10 - 20
Pâine	15 - 25
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Paste	15 - 25
Pizza	15 - 25
Orez	15 - 25



## REGENERAREA ALIMENTELOR



(min)

Legume

15 - 25

Folosiți 200 ml de apă.

Folosiți un vas din sticlă pentru coacere.



## FRIGERE



(°C)



(min)

Friptură de vită

200

50 - 60

Pui

210

60 - 80

Friptură de porc

180

65 - 80

### 10.4 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.

### 10.5 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.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere menționate în rețetă.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare, setați cuptorul cu o temperatură puțin mai ridicată.




## 10.6 Coacerea pe un singur nivel al raftului

 COACEREA ÎN FORME		 (°C)	 (min)	
Blat pentru tartă - aluat fraged, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	170 - 180	10 - 25	2
Amestec blat pentru tartă - pandișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitură Ring / Brioșă	Aer cald cu ventilație	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira / Prăjituri cu fructe	Aer cald cu ventilație	140 - 160	70 - 90	1
Prăjitură cu brânză	Încălzire sus și jos	170 - 190	60 - 90	1

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.





Utilizați o tavă de gătit.

 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATISERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)
Prăjitură cu nucă sau alune	150 - 160	20 - 40
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / pandișpan), folosiți o cratiță adâncă	150	35 - 55
Tarte cu fructe și aluat fraged	160 - 170	40 - 80





Preîncălziți cuptorul gol.

Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.

Utilizați o tavă de gătit.





 PRĂJITURI / PRODUSE DE PATI- SERIE / PÂINE	 (°C)	 (min)	
Ruladă	180 - 200	10 - 20	3
Pâine de seară:	prima dată: 230	20	1
	după aceea: 160 - 180	30 - 60	
Prăjitură cu migdale cu unt / Prăjituri cu zahăr ars	190 - 210	20 - 30	3
Choux a la creme / Eclere	190 - 210	20 - 35	3
Pâine împletită / Paine coronita	170 - 190	30 - 40	3
Tarte cu fructe (cu aluat cu drojdie / pandișpan), folosiți o cratiță adâncă	170	35 - 55	3
Plăcintă dospită cu umplură delicată (de ex. brânză dulce, frișcă, cremă custard)	160 - 180	40 - 80	3
Christollen	160 - 180	50 - 70	2

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

 BISCUIȚI		 (°C)	 (min)
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald cu ventilație	150 - 160	10 - 20
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	160	10 - 25
Biscuiți cu aluat de pandișpan	Aer cald cu ventilație	150 - 160	15 - 20
Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	170 - 180	20 - 30
Biscuiți cu aluat cu drojdie	Aer cald cu ventilație	150 - 160	20 - 40
Pricomigdale	Aer cald cu ventilație	100 - 120	30 - 50
Pateuri cu albuș de ou / Bezele	Aer cald cu ventilație	80 - 100	120 - 150
Rulouri, preîncălziți cuptorul gol	Încălzire sus și jos	190 - 210	10 - 25

## 10.7 Preparate coapte și gratinate





Utilizați raftul de pe primul nivel.






		 (°C)	 (min)
Baghete ornate cu brânză topită	Aer cald cu ventilație	160 - 170	15 - 30
Legume gratinate, preîncălziți cuptorul gol	Gatire intensiva	160 - 170	15 - 30
Lasagna	Încălzire sus și jos	180 - 200	25 - 40
Pește la cuptor	Încălzire sus și jos	180 - 200	30 - 60
Legume umplute	Aer cald cu ventilație	160 - 170	30 - 60
Dulciuri dulci	Încălzire sus și jos	180 - 200	40 - 60
Paste la cuptor	Încălzire sus și jos	180 - 200	45 - 60

## 10.8 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați tăvile de copt.

Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.

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

 BISCUIȚI / PRĂJITURI MICI / PRODUSE DE PATISERIE / RULOURI	 (°C)	 (min)	 2 poziții	 3 poziții
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Biscuiți cu aluat de pandișpan	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Aluaturi de foietaj, preîncălziți cuptorul gol	170 - 180	30 - 50	1 / 4	-
Biscuiți cu aluat cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-



**BISCUI-  
ȚI / PRĂJITURI  
MICI / PRODUSE  
DE PATISERIE /  
RULOURI**



(°C)



(min)



2 poziții

3 poziții

Biscuiți cu albuș de ou / Bezele

80 - 100

130 - 170

1 / 4

-

## 10.9 Sfaturi pentru frigere

Folosii vase de cuptor rezistente la căldură.

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

Prăjiți bucățile mari de carne direct în tavă.

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).

Dacă se sugerează nivelul unu, puneți alimentele direct pe tava de gătit

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

## 10.10 Frigere

Utilizați raftul de pe primul nivel.



**VITĂ**



(°C)



(min)

Friptură înăbușită

1 - 1,5 kg

Încălzire sus și jos

230

120 - 150

Friptură de vită sau file, în sânge, preîncălziți cuptorul gol

pentru fiecare cm de grosime

Gatire intensiva

190 - 200

5 - 6

Friptură de vită sau file, mediu, preîncălziți cuptorul gol

pentru fiecare cm de grosime

Gatire intensiva

180 - 190

6 - 8

Friptură de vită sau file, bine făcut, preîncălziți cuptorul gol

pentru fiecare cm de grosime

Gatire intensiva

170 - 180

8 - 10



## PORC



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Spinare / Gât / Halcă de jambon

1 - 1.5

160 - 180

90 - 120

Cotlete / Coastă de porc

1 - 1.5

170 - 180

60 - 90

Ruladă 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)

Friptură de vițel

1

160 - 180

90 - 120

Picior de vițel

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



## VÂNAT



Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.



(kg)



(°C)



(min)

Spată / Pulpă de iepure, preîncălziți cuptorul gol

până la 1

230

30 - 40

Spată de căprioară

1.5 - 2

210 - 220

35 - 40

Pulpă de căprioară

1.5 - 2

180 - 200

60 - 90



## PASĂRE



Utilizați funcția: Gatire intensiva.



(kg)



(°C)



(min)

Pasăre, porții

0,2 - 0,25 fiecare

200 - 220

30 - 50

Pui, jumătate

0,4 - 0,5 fiecare

190 - 210

35 - 50

Pui, pui mare

1 - 1.5

190 - 210

50 - 70

Rață

1.5 - 2

180 - 200

80 - 100

Gâscă

3.5 - 5

160 - 180

120 - 180

Curcan

2.5 - 3.5

160 - 180

120 - 150

Curcan

4 - 6

140 - 160

150 - 240



## PEȘTE (ÎN ABUR)



Utilizați funcția: Încălzire sus și jos.



(kg)



(°C)



(min)






Pește întreg







1 - 1.5







210 - 220

40 - 60

## 10.11 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
Prăjitură cu brânză	140 - 160	60 - 90
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60

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

 PIZZA		
 Preîncălziți cuptorul gol înainte de a găti.		
 Utilizați raftul de pe al doilea nivel.		
	 (°C)	 (min)
Pizza, blat gros și crocant	180 - 200	20 - 30
Pâine nedospită	230 - 250	10 - 20
Tartă cu aluat de foietaj	160 - 180	45 - 55
Tartă flambată	230 - 250	12 - 20
Găluște	180 - 200	15 - 25

## 10.12 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.



## GRĂȚAR



Utilizați funcția: Grill



(°C)



(min)

Pe o parte



(min)

Pe cealaltă parte



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

## 10.13 Preparate congelate



## DECONGELAREA



Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.



(°C)



(min)



	(°C)	(min)	
Pizza congelată	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americană, congelată	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerată	210 - 230	13 - 25	2
Pizza snacks, congelată	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subțiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3
Cartofi wedges / Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Crochete de cartofi	210 - 230	20 - 30	3
Lasagna / Paste cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagna / Paste cannelloni, con- gelate	160 - 180	40 - 60	2



## DECONGELAREA



Utilizați funcția: Aer cald cu ventilație.



(°C)



(min)



Brânză la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare de pui	190 - 210	20 - 30	2

### 10.14 Decongelare

Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.

Nu acoperiți alimentele deoarece acestea se pot extinde durata decongelării.

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

Utilizați raftul de pe primul nivel.

cuptorului. Puneți mâncarea într-un vas adânc și puneți-o deasupra farfuriilor aflate în interiorul cuptorului. Scoateți suporturile raftului dacă este necesar.



(kg)



(min)

Timp de decongelare



(min)

Mai mult timp de decongelare



Pui	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne:	1	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	0.15	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	0.3	30 - 40	10 - 20	-
Unt	0.25	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 0,2	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Tort	1.4	60	60	-

### 10.15 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
Gulie / Mazăre / Sparanghel	50 - 60	15 - 20	




## 10.16 Dehidratare - Aer cald cu ventilație

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.


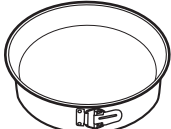


	<b>LEGUME</b>		
		(°C)	(h)
Fasole	60 - 70	6 - 8	
Ardei	60 - 70	5 - 6	
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	
Ierburi	40 - 50	2 - 3	

Setați temperatura la 60 - 70 °C.

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






## 10.17 Căldură umedă - accesorii recomandate






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

			
<b>Tigăie de pizza</b>	<b>Tavă de copt</b>	<b>Ramekin-uri</b>	<b>Tavă rotundă pentru tarte</b>
Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 26 cm	Ceramică Diametru de 8 cm, înălțime de 5 cm	Culoare închisă, fără reflexie Diametru de 28 cm

## 10.18 Căldură umedă

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






		 (°C)		 (min)
Rulouri dulci, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	45 - 55
Pizza congelată, 0,35 kg	raft sarma	190	2	45 - 50
Ruladă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	45 - 55
Negresă	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	2	55 - 60
Blat de pandișpan	formă pentru aluat fraged pe raft de sarmă	180	2	40 - 50
Pește fiert, 0,3 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
Pește întreg, 0,2 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	25 - 35
File de pește, 0,3 kg	tavă de pizza pe raft de sarmă	180	3	40 - 50
Carne fiartă, 0,25 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	40 - 50
Șașlăc, 0,5 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	190	3	35 - 45
Prăjituri, 16 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	40 - 50

		 (°C)		 (min)
Pricomigdale, 24 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	35 - 45
Brioșe, 12 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	160	2	35 - 45
Pateuri sărate, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Fursecuri, 20 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	150	2	40 - 45
Mini tarte, 8 bucăți	tavă de gătit sau tavă de colectare	170	2	35 - 45
Legume, fierte, 0,4 kg	tavă de gătit sau tavă de colectare	180	3	45 - 55
Omeletă vegetariană	tavă de pizza pe raft de sârmă	190	3	40 - 50

## 10.19 Informații pentru institutele de testare





Teste conforme cu: EN 60350, IEC 60350.





Coacerea pe un singur nivel - coacerea în forme

		 °C	 min	
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	160	45 - 60	2
Pandișpan fără grăsimi	Încălzire sus și jos	160	45 - 60	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Aer cald cu ventilație	160	55 - 65	2
Plăcintă cu mere, 2 forme Ø20 cm	Încălzire sus și jos	180	55 - 65	1
Biscuit sfărâmișos	Aer cald cu ventilație	140	25 - 35	2
Biscuit sfărâmișos	Încălzire sus și jos	140	25 - 35	2






Coacerea pe un singur nivel - biscuiți

Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	20 - 30

		 °C	 min
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Încălzire sus și jos	170	20 - 30





### Coacere pe mai multe niveluri - biscuiți

		 °C	 min	
Biscuit sfărâmicios	Aer cald cu ventilație	140	25 - 45	2 / 4
Prăjituri mici, 20 bucăți pe tavă, preîncălziți cuptorul gol	Aer cald cu ventilație	150	25 - 35	1 / 4
Pandișpan fără grăsimi	Aer cald cu ventilație	160	45 - 55	2 / 4
Plăcintă cu mere, 1 formă per grilă (Ø 20 cm)	Aer cald cu ventilație	160	55 - 65	2 / 4

### Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grill cu setarea maximă a temperaturii.

		 min	
Pâine prăjită	Grill	1 - 2	5
Friptură de vită, întoarceți la jumătatea duratei de gătit	Grill	24 - 30	4

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA

### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Observații privind curățarea



Agenți de curățare

Curăța partea din față a aparatului doar cu o lavetă din microfibră, cu apă caldă și un detergent neagresiv.

Folosește o soluție de curățare dedicată pentru suprafețe metalice.

Curăța petele cu un detergent neagresiv. Nu îl folosi pe suprafețele catalitice.



#### Utilizarea zilnică

Curăță cavitatea după fiecare utilizare. Depunerile de grăsime sau de orice alte reziduuri pot provoca un incendiu.

Nu depozita preparatele în aparat pentru mai mult de 20 de minute. Usucă cavitatea după fiecare utilizare doar cu o lavetă din microfibră.



#### Accesorii

Curăță toate accesoriile după fiecare utilizare și lăsa-le să se usuce. Folosește doar o lavetă din microfibră, apă caldă și un detergent neagresiv. Nu curăța accesoriile în mașina de spălat vase.

Nu curăța accesoriile anti-aderente folosind un agent de curățare abraziv sau obiecte cu margini ascuțite.

## 11.2 Cum se curăță: Adâncitură cavitate

Curățați adâncitura cavității pentru a îndepărta reziduurile de calcar după ce gătiți cu abur.

### Pasul 1

Turnați: 250 ml de oțet din vin alb în adâncitura cavității. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.

### Pasul 2

Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.

### Pasul 3

Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

Pentru funcția: Aer cald PLUS curățați cuptorul la fiecare 5 - 10 cicluri de gătire.

## 11.3 Cum se scot: Suporturile pentru raft

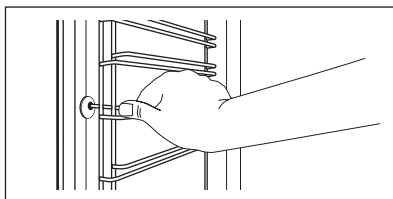
Scoateți suporturile raftului pentru a curăța cuptorul.

### Pasul 1

Oprii cuptorul și așteptați să se răcească.

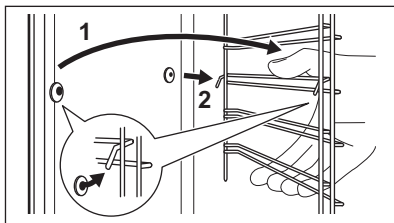
### Pasul 2

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



**Pasul 3** Trageți partea din spate a suportului pentru raft și îndepărtați-o de peretele lateral și îndepărtați.

**Pasul 4** Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă. Știfturile de fixare de pe ghidajele telescopice trebuie să fie îndreptate spre față.



## 11.4 Modul de utilizare: Curățarea catalitică

Cavitatea este acoperită cu email catalitic. Acestea absorb grăsimea în timpul catalizei.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra curățării.

### Înainte de curățarea catalitică


Opriti cuptorul și așteptați să se răcească.

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.

Curățați podeaua cuptorului și geamul de la interior al ușii cu apă caldă, o lavetă moale și detergent neutru.

### Curățați cuptorul folosind curățarea catalitică

#### Pasul 1

Setați funcția și temperatura cuptorului:  250 °C  
Durată: 1 h

#### Pasul 2

După curățare, rotiți butonul de selecție a funcțiilor cuptorului la poziția oprit.

#### Pasul 3

După ce cuptorul s-a răcit, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

## 11.5 Cum se scoate și se montează: Ușa

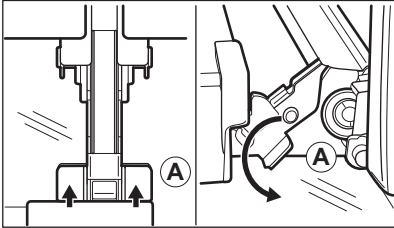
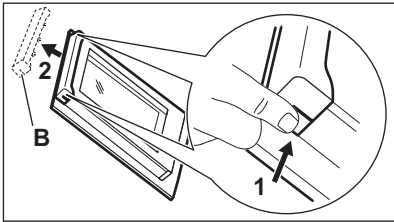
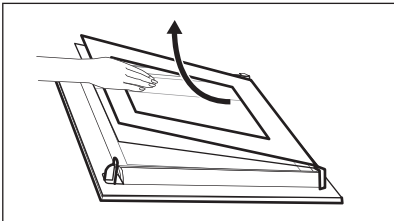
Puteți scoate ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul panourilor de sticlă este diferit în funcție de model.

### AVERTISMENT!

Ușa este grea.

### ATENȚIE!

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

<b>Pasul 1</b>	Deschideți ușa complet.	
<b>Pasul 2</b>	Ridicați și apăsați pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.	
<b>Pasul 3</b>	Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°). Țineți ușa din ambele părți și scoateți-o din cuptor ținând-o la un unghi îndreptat în sus. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.	
<b>Pasul 4</b>	Țineți garnitura ușii (B) pe partea superioară a ușii de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera clema.	
<b>Pasul 5</b>	Trageți garnitura ușii spre față pentru a o scoate.	
<b>Pasul 6</b>	Țineți panourile de sticlă ale ușii de marginea superioară unul câte unul și trageți-le în sus din ghidaj.	
<b>Pasul 7</b>	Curățați panoul de sticlă cu apă și săpun. Uscați cu grijă panoul de sticlă. Nu curățați panourile de sticlă în mașina de spălat vase.	
<b>Pasul 8</b>	După curățare urmați pașii de mai sus în ordine inversă.	
<b>Pasul 9</b>	Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa. Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.	

## 11.6 Cum se înlocuiește: Bec

### **AVERTISMENT!**

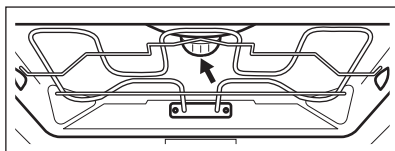
Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

### Înainte de a schimba becul:

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

## Becul de sus

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



**Pasul 2** Curățați capacul de sticlă.

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

**Pasul 4** Montați capacul de sticlă.

## 12. DEPANAREA

### **AVERTISMENT!**

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

În orice situație care nu este prevăzută în acest tabel, contactați un Centru de service autorizat.

Problemă	Verificați dacă...
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.
Afișajul indică „12.00”.	A fost o pană de curent. Setați timpul.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.
Performanțe nesatisfăcătoare la gătire pentru funcția: Aer cald PLUS .	Ați umplut adâncitura cavității cu apă.

Problemă	Verificați dacă...
Becul nu funcționează.	Becul este ars.

### 12.2 Date pentru service

Dacă nu poți remedia problema de unul singur, contactează comerciantul sau un centru de service autorizat.

Datele necesare solicitate de centrul de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice. Plăcuța cu datele tehnice se află pe cadrul frontal al cavității aparatului. Nu scoate plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

#### Îți recomandăm să notezi datele aici:

Model (MOD.)	.....
Numărul produsului (PNC)	.....
Numărul de serie (S.N.)	.....

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

**13.1 Informații despre produs și Fișa cu informații despre produs în conformitate cu Regulamentul UE privind etichetare ecologică și energetică**

Denumirea furnizorului

AEG

Identificarea modelului	BCE451350M 944187801
Index de eficiență energetică	95.3
Clasă de eficiență energetică	A
Consum de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu
Consum de energie cu o încărcare standard, în modul ventilație	0.81 kWh/ciclu
Număr de cavități	1
Sursă de căldură	Energie electrică
Volumul	71 l
Tip cuptor	Cuptor încorporabil
Masă	34.5 kg

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

## 13.2 Economisirea de energie



Aparatul este prevăzut cu unele funcții care ajută la economisirea de energie în timpul procesului zilnic de gătit.

Asigură-te că ușa aparatului este închisă în timpul funcționării. Nu deschide ușa aparatului prea des în timpul gătirii. Menține garnitura ușii curată și asigură-te că este bine fixată în poziție.

Folosește vase metalice pentru o economie optimizată de energie.

Atunci când este posibil, nu preîncălzi aparatul înainte de gătit.

Ai grijă ca pauzele să fie cât mai mici între două coaceri, atunci când pregătești mai multe preparate o dată.

### Gătitul cu ventilator

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

### Căldura reziduală

Atunci când durata de gătit este mai mare de 30 de min, redu temperatura aparatului cu cel puțin 3 - 10 min înainte de încheierea gătirii. Căldura reziduală din interiorul aparatului va continua să gătească preparatul.

Folosește căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.


### Menținerea caldă a alimentelor


Alege setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține preparatele calde.

### Căldură umedă

Funcție umedă pentru a economisi energie în timpul gătirii.

## 14. 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.

**aeg.com**

867361293-B-332023



**CE**