

▶ BPE842320B  
BPE842320M  
BPE842320W  
BPK842320B  
BPK842320M  
BPK842320W

RO Manual de utilizare  
Cuptor

# USER MANUAL



**AEG**

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	3
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	8
4. UTILIZAREA APARATULUI.....	9
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	10
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	10
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	17
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	18
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	21
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	21
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	38
12. DEPANARE.....	41
13. DATE TEHNICE.....	43
14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	43

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

Vă mulțumim pentru că ați ales acest produs AEG. Am creat acest produs pentru a vă oferi performanțe impecabile, pentru mulți ani, cu tehnologii inovative care fac viața mai simplă - funcții pe care s-ar putea să nu le găsiți la aparatele obișnuite. Vă rugăm să alocați câteva minute cititului pentru a obține ce este mai bun din acest aparat.

Vizitați website-ul la:



Aici găsiți sfaturi privind utilizarea, broșuri, informații care vă ajută la rezolvarea unor probleme apărute și informații despre service:

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



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

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



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


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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

Atunci când contactați centrul autorizat de service, asigurați-vă că aveți disponibile următoarele informații: Model, PNC, Număr de serie.

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

## 1. ⚠️ INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

Înainte de instalarea și de utilizarea aparatului, citiți cu atenție instrucțiunile furnizate. Producătorul nu este responsabil pentru nicio vătămare sau daună rezultată din instalarea sau utilizarea incorectă. Păstrați permanent instrucțiunile într-un loc sigur și accesibil pentru o consultare ulterioară.

### 1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile

- Acest aparat poate fi utilizat de copiii cu vârsta mai mare de 8 ani, de persoanele cu capacități fizice, senzoriale sau mentale reduse sau de persoanele fără cunoștințe sau experiență doar sub supraveghere sau după o scurtă instruire care să le ofere informațiile necesare despre utilizarea sigură a aparatului și să le permită să înțeleagă pericolele la care se expun.
- Nu lăsați copiii să se joace cu aparatul.
- Nu lăsați ambalajele la îndemâna copiilor și aruncați-le conform reglementărilor.
- Nu lăsați copiii și animalele să se apropie de aparat atunci când acesta este în funcțiune sau când se răcește. Componentele accesibile sunt fierbinți.
- Dacă aparatul are un dispozitiv de siguranță pentru copii, acesta trebuie activat.
- Copiii nu vor realiza curățarea sau întreținerea realizată de utilizator asupra aparatului fără a fi supravegheați.
- Copiii cu vârsta de maxim 3 ani nu trebuie lăsați niciodată în apropierea acestui aparat atunci când acesta este în funcțiune.

### 1.2 Aspecte generale privind siguranța

- Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat și să înlocuiască cablul.
- AVERTISMENT: Aparatul și părțile accesibile ale acestuia devin fierbinți pe durata utilizării. Aveți grijă

- să nu atingeți elementele de încălzire. Copiii cu vârsta mai mică de 8 ani nu trebuie lăsați să se apropie de aparat dacă nu sunt supravegheați permanent.
- Folosiți întotdeauna mănuși de protecție pentru a scoate sau a pune în interior accesorii sau vase.
  - Deconectați aparatul de la sursa de alimentare înainte de a efectua orice operație de întreținere.
  - Asigurați-vă că aparatul este oprit înainte de a înlocui becul pentru a evita o posibilă electrocutare.
  - Nu folosiți un aparat de curățat cu abur pentru a curăța aparatul.
  - Nu folosiți substanțe abrazive dure sau raclete ascuțite de metal pentru a curăța sticla ușii deoarece acestea pot zgâria suprafața, ceea ce poate conduce la spargerea sticlei.
  - În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit de producător, de Centrul de service autorizat al acestuia sau de persoane cu o calificare similară pentru a se evita electrocutarea.
  - Urmele de alimente vărsate trebuie să fie eliminate înainte de curățarea pirolitică. Scoateți toate componentele cuptorului.
  - Pentru a scoate suporturile pentru raft trebuie să trageți mai întâi de partea din față a suportului, după care să îndepărtați capătul din spate de pereții laterali. Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.
  - Utilizați doar senzorul alimentar (senzorul) recomandat pentru acest aparat.

## 2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ

### 2.1 Instalarea



#### AVERTISMENT!

Doar o persoană calificată trebuie să instaleze acest aparat.

- Îndepărtați toate ambalajele.
- Dacă aparatul este deteriorat, nu îl instalați sau utilizați.
- Urmați instrucțiunile de instalare furnizate împreună cu aparatul.
- Aveți întotdeauna grijă când mutați aparatul deoarece acesta este greu. Folosiți întotdeauna mănuși de protecție și încălțăminte închisă.
- Nu trageți aparatul de mâner.
- Respectați distanțele minime față de alte aparate și corpuri de mobilier.

- Verificați dacă aparatul este instalat având în jurul său structuri de siguranță.
- Laturile aparatului trebuie să rămână în apropierea altor aparate sau unități cu aceeași înălțime.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

## 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



### AVERTISMENT!

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.
- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.

## 2.3 Utilizare



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

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

**AVERTISMENT!**

Pericol de deteriorare a aparatului.

- Pentru a preveni deteriorarea sau decolorarea emailului:
  - nu puneți vase sau alte obiecte în aparat direct pe baza acestuia.
  - nu puneți folie din aluminiu direct pe baza cavității aparatului.
  - nu puneți apă direct în aparatul fierbinte.
  - nu țineți vase umede și alimente în interior după încheierea gătirii.
  - procedați cu atenție la demontarea sau instalarea accesoriilor.
- Decolorarea emailului sau a oțelului inoxidabil nu are niciun efect asupra funcționării aparatului.
- Folosiți o cratiță adâncă pentru prăjiturile siropoase. Sucurile de fructe lasă pete care pot fi permanente.
- Acest aparat poate fi utilizat numai pentru gătit. Nu trebuie utilizat în alte scopuri, de exemplu pentru încălzirea camerei.
- Gătiți întotdeauna cu ușa cuptorului închisă.
- Dacă aparatul este instalat în spatele unui panou de mobilă (de ex. o ușă), asigurați-vă că ușa nu se închide niciodată atunci când aparatul funcționează. Căldura și umezeala se pot acumula în spatele panoului închis de mobilă ceea ce produce daune aparatului, unității de mobilier sau podelei. Nu închideți panoul de mobilă dacă aparatul nu s-a răcit complet după utilizare.

**2.4 Îngrijirea și curățarea****AVERTISMENT!**

Pericol de rănire, incendiu sau de deteriorare a aparatului.

- Înainte de a efectua operațiile de întreținere, dezactivați aparatul și scoateți ștecherul din priză.
- Verificați dacă aparatul s-a răcit. Există riscul de spargere a panourilor de sticlă.

- Înlocuiți imediat panourile de sticlă ale ușii dacă acestea sunt deteriorate. Contactați Centrul de service autorizat.
- Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea!
- Curățați regulat aparatul pentru a preveni deteriorarea materialului de la suprafață.
- Curățați aparatul cu o lavetă moale, umedă. Utilizați numai detergenți neutri. Nu folosiți niciun produs abraziv, burete abraziv, solvent sau obiect metalic.
- Dacă folosiți un spray pentru cuptor, respectați instrucțiunile de siguranță de pe ambalajul acestuia.
- Nu curățați emailul catalitic (dacă este cazul) cu nici un tip de detergent.

**2.5 Curățarea pirolitică**

Pericol de vătămare / Incendiere / Emisii de substanțe chimice (fumuri) în Modul Pirolitic.

- Înainte de a efectua o funcție de auto-curățare Pirolitică sau Prima utilizare vă rugăm să scoateți din interiorul cuptorului:
  - toate reziduurile de alimente, depunerile/resturile de ulei sau grăsimi.
  - toate obiectele detașabile (inclusiv rafturile, șinele laterale etc., furnizate împreună cu produsul) în special tigăile anti-aderente, cratițele, tăvile, ustensilele etc.
- Citiți cu atenție toate instrucțiunile pentru Curățarea pirolitică.
- Nu lăsați copiii să se apropie de aparat atunci când Curățarea pirolitică este în funcțiune. Aparatul devine foarte fierbinte, iar aerul fierbinte este evacuat prin orificiile frontale de răcire.
- Curățarea pirolitică este o operație efectuată la temperatură înaltă care poate degaja fum de la reziduurile alimentare și materialele componente. De aceea, consumatori sunt sfătuiți să respecte cu strictețe următoarele:

- să asigure o ventilare bună în timpul și după fiecare Curățare pirolitică.
- să asigure o bună ventilație pe durata și după prima utilizare la temperatura maximă.
- Spre deosebire de oameni, unele păsări și reptile pot fi foarte sensibile la fumul potențial emis pe durata procesului de curățare pentru toate cuptoarele pirolitice.
  - Îndepărtați toate animalele de companie (în special păsările) din vecinătatea aparatului în timpul și după Curățarea pirolitică și utilizați prima dată funcționarea la temperatura maximă într-o zonă bine ventilată.
- Animalele mici de companie pot fi, de asemenea, foarte sensibile la modificările de temperatură punctuale din vecinătatea cuptoarelor pirolitice atunci când programul de curățare automată este în funcțiune.
- Suprafețele anti-aderente de pe tigăi, oale, tăvi, ustensile etc. pot fi deteriorate de temperatura înaltă din timpul Curățării pirolitice pentru toate cuptoarele pirolitice și, de asemenea, pot fi o sursă pentru fumuri care deranjează puțin.
- Fumurile eliberate de toate cuptoarele pirolitice / reziduurile de la gătit conform celor prezentate anterior nu sunt periculoase pentru oameni, inclusiv pentru bebeluși sau persoane cu probleme medicale.

## 2.6 Becul interior

- Tipul de bec sau de lampă cu halogen utilizat pentru acest aparat este

destinat exclusiv aparatelor electrocasnice. Nu îl utilizați în alte scopuri.



**AVERTISMENT!**  
Pericol de electrocutare.

- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică înainte de a înlocui becul.
- Folosiți exclusiv becuri cu aceleași specificații.

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



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

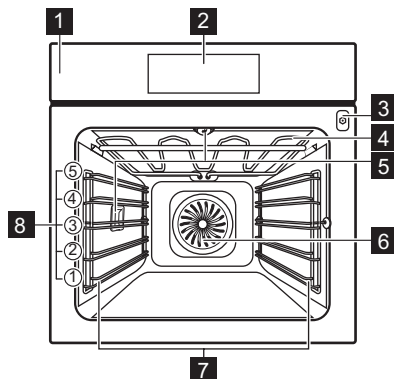
- Deconectați aparatul de la sursa de alimentare electrică.
- Tăiați cablul de alimentare electrică chiar de lângă aparat și aruncați-l.
- Scoateți încuietoarea ușii pentru a nu permite copiilor sau animalelor de companie să rămână blocați în aparat.

## 2.8 Service

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

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

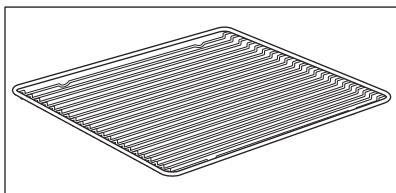
### 3.1 Prezentare generală



- 1** Panou de comandă
- 2** Dispozitiv de programare electronic
- 3** Priză pentru senzorul alimentar
- 4** Element de încălzire
- 5** Bec
- 6** Ventilator
- 7** Suport pentru raft, detașabil
- 8** Poziții rafturi

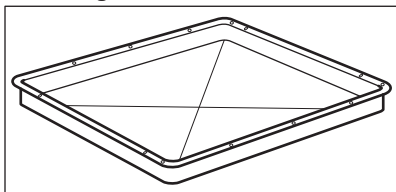
### 3.2 Accesorii

#### Raft de sârmă



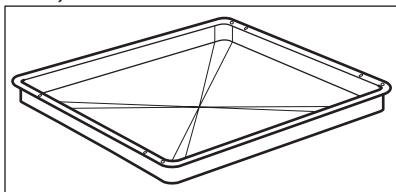
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

#### Tavă de gătit



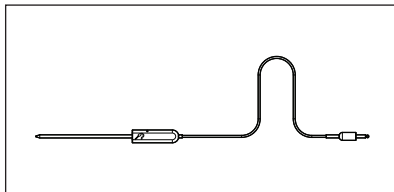
Pentru prăjituri și fursecuri.

#### Cratiță adâncă



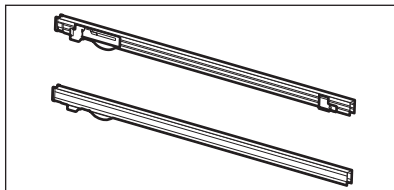
Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.

#### Senzor



Pentru a măsura temperatura din interiorul mâncării.

#### Ghidaje telescopice

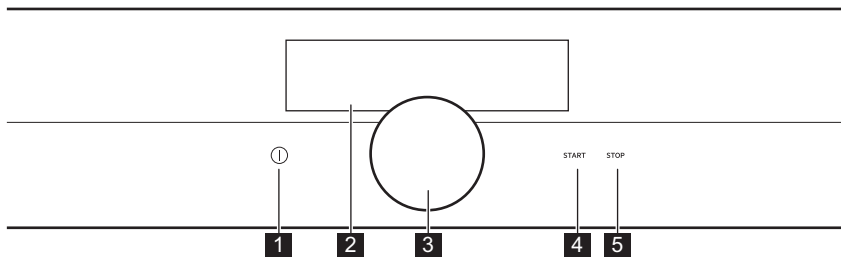


Pentru rafturi și tăvi.



## 4. UTILIZAREA APARATULUI

### 4.1 Panou de comandă



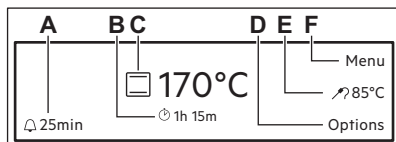
Funcție	Comentariu
<b>1</b> Inceput/Sfarsit	Pentru a porni și a opri aparatul.
<b>2</b> Afișaj	Afișează setările curente ale aparatului.
<b>3</b> Buton rotativ	Pentru a regla setările și naviga prin meniu. Apăsați ① pentru a porni aparatul. Țineți apăsat butonul rotativ pentru a porni ecranul de setare.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

### 4.2 Afișaj

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



Afișajul este setat cu numărul maxim de funcții.



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

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 5.1 Prima curățare

Scoateți din aparat toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați aparatul și accesoriile înainte de prima utilizare.

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

### 5.2 Prima conectare

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

Trebuie să alegeți limba, Luminozitate display și Timpul.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Funcții de gătire

Pornirea și oprirea funcțiilor de gătire.

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

5. Setăți temperatura și confirmați.





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





Pentru a opri o funcție, apăsați <sup>STOP</sup>.










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


### Funcții de gătire: Specialitati

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

Funcție de gătire	Aplicație
 Uscare	Pentru deshidratarea fructelor feliate (de ex. mere, prune, piersici) și a legumelor (de ex. roșii, zucchini, ciuperci).
 Aluaturi	Pentru creșterea controlată a aluaturilor dospite înainte de coacere.
 Decongelare	Această funcție poate fi folosită pentru decongelarea alimentelor congelate, cum ar fi legumele și fructele. Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Coacere paine	Folosiți această funcție pentru a prepara pâine și chifle cu rezultate excelente, asemănătoare profesioniștilor, în ceea ce privește textura crocantă, culoarea și strălucirea crustei.

## Funcții de gătire: Standard

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer cald	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încălzire sus/jos.
 Aer cald + Jos	Pentru coacerea pe un singur raft a mâncărurilor care necesită o rumenire mai intensă și o bază crocantă. Setează temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru funcția: Încălzire sus/jos.
 Încălzire sus/jos (Încălzire sus/jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Jos + Grill + Aer cald	Pentru a găti mâncăruri semipreparate crocante precum cartofi prăjiți, cartofi wedge sau rulouri crocante.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Grill + Aer cald	Pentru a frige bucăți mai mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. De asemenea, pentru gratinare și rumenire.
 Incalzire jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.

Funcție de gătire	Aplicație
 Aer cald (umed)	Pentru a face pâine, prăjituri și fursecuri. Pentru a economisi energie în timpul gătitului. Această funcție trebuie folosită în conformitate cu tabelul Aer cald (umed) pentru a obține rezultatul dorit la gătire. Pentru a obține mai multe informații despre setările recomandate, consultați capitolul Sfaturi utile, tabelul Aer cald (umed). Această funcție a fost utilizată pentru a defini clasa de eficiență energetică în conformitate cu EN 60350-1.

## 6.2 Meniu - prezentare



### Meniu

Element din meniu	Aplicație
Gătire asistată	Conține o listă a programelor automate.
Curățare	Conține o listă a programelor de curățare.
Setări de bază	Folosit pentru a seta configurația aparatului.

### Submeniu pentru: Curățare

Submeniu	Descriere
Rapid	Curățare pirolitică. 1 h pentru un nivel redus de murdărie.
Normal	Curățare pirolitică. 1 h 30 min pentru un nivel normal de murdărie.
Intensa	Curățare pirolitică. 3 h pentru un nivel ridicat de murdărie.

## Submeniu pentru: Setari de baza

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

## Submeniu pentru: Configurare

Submeniu	Descriere
Limba de utilizare	Setează limba de afișare.
Ora și Data	Setează data și ora curentă.
Tonul de la taste	Activează și dezactivează tonurile asociate câmpurilor tactile. Nu puteți dezactiva tonul de la INCEPUT/SFARSIT și STOP.
Alarma/Ton de eroare	Activează și dezactivează tonurile de alarmă.
Volum la apăsare pe taste	Reglează în grade volumul tonurilor emise la apăsarea tastelor și cel al semnalelor sonore.
Luminozitate display	Reglează luminozitatea afișajului în grade.

## Submeniu pentru: Service

Submeniu	Descriere
Modul Demo	Codul de activare / dezactivare: 2468

Submeniu	Descriere
Afișare licențe	Informații despre licențe.
Afișare versiune software	Informații despre versiunea software.
Setari initiale	Resetare la setările din fabrică.

## Submeniu pentru: Gatire asistata

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

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

- Stab. auto a greutateii
- Senzor

Nivelul la care este gătit un preparat:

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

Categorie alimente: Carne și Pește

Carne	
Vită	Mușchi de vită
	Friptură
	Bucata de carne
	Vita in stil scandinav
Porc	Mușchi file
	Proaspăt
	Afumat
	Friptură
	Șuncă
	Picior
Coaste	
Vitel	Mușchi file
	Friptură
	Picior

Carne	
Miel	Friptură
	Spată
	Pulpă
Vânat	Căprioară
	Spată
	Pulpă
	Iepure sălbatic
	Spată
	Pulpă

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

Pește	
Pește întreg	Mic
	Medie
	Mare
Pește la cuptor	
Degetele de pește pane	

Categorie alimente: Feluri de mâncare /  
Meniu la cuptor

Preparat	
Feluri de mancare	Cartofi prajiti
	Crochete
	Cartofi wedges
	Chiftelute
Meniu la cuptor	Lasagne
	Cartofi gratinati
	Paste
	Legume gratinate
	Caserole, sărate
	Caserole, legume

## Categorie alimente: Tarte la cuptor

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

Preparat	
Pâine	Proaspat
	Baghetă
	Ciabatta
	Paine alba
	Pâine ne- agră
	Pâine de se- cară
	Pâine inte- grală
	Pâine ne- dospită
	Pâine ro- tundă împle- tită
	Pâine împle- tită de bere
Congelat	
Baghetă	
Pâine	
	Semiprepa- rat
Rulouri	Proaspat
	Congelat
	Semiprepa- rat

## Categorie alimente: Deserturi / Coacere

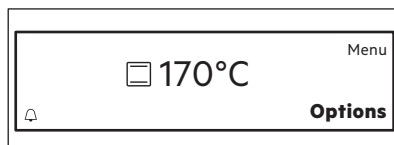
Preparat	
Prăjitură în formă	Prajitura Almond cu chimen
	Plăcintă cu mere
	Brioșă
	Prajitura cu branza
	Plăcintă cu mere, acoperită
	Blat cu aluat fraged
	Blat de pandispan
	Prăjitură Madeira
	Prajitura Ring
	Pandispan
Tarte	

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



<b>Preparat</b>
Caserole, dulci

## 6.3 Opțiuni



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




## 6.4 Căldura reziduală



Atunci când opriți cuptorul, afișajul prezintă căldura reziduală. Aceasta

poate fi utilizată pentru menținerea alimentelor calde.

# 7. FUNCȚIILE CEASULUI

## 7.1 Setări cronometru

Funcția ceasului	Aplicație
 Cronometru direct	Monitorizează automat durata de rulare a funcției. Vizibilitatea Cronometru direct poate fi pornită și oprită.
 Durata	Pentru a seta durata unei utilizări. <sup>1)</sup>
 Sfarsit la	Pentru a seta durata de oprire pentru o funcție de gătire. Această opțiune este disponibilă doar atunci când este setat Durata. Folosiți simultan funcțiile Durata și Sfarsit la pentru a porni și opri automat cuptorul la un anumit moment din viitor. <sup>1)</sup>

Funcția ceasului	Aplicație
 Reamintire	<p>Pentru a seta o numărătoare inversă.<sup>1)</sup> Această funcție nu are nici o influență asupra funcționării cuptorului.</p> <p>Alegeți  și setați durata. La încheierea duratei este emis semnalul sonor. Apăsăți butonul rotativ pentru a opri semnalul.</p> <p>Reamintire poate fi folosită și atunci când cuptorul este oprit.</p>

1) Maxim 23 h 59 min

## 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 8.1 Senzor

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

Trebuie setate două temperaturi:

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



### ATENȚIE!

Utilizați doar accesoriul furnizat și piesele de schimb originale.

Instrucțiuni pentru cele mai bune rezultate:

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



### AVERTISMENT!

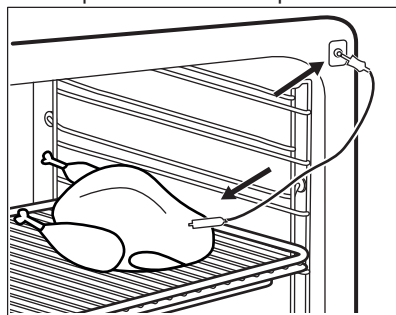
Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

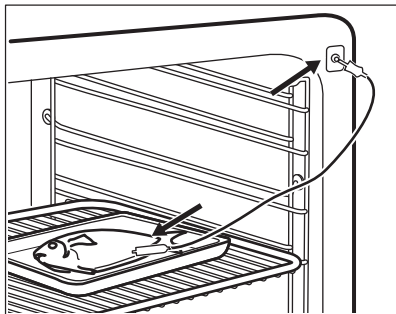


Aparatul calculează un timp aproximativ pentru finalizarea gătirii. Aceasta depinde de cantitatea de alimente, funcția setată la cuptor și de temperatură.

### Categorii de alimente: carne, pui și pește

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





Afișajul indică: Senzor.

4. Setați temperatura zonei de mijloc.
  5. Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
- Când preparatul atinge temperatura setată, este emis semnalul sonor. Cuptorul se oprește automat.
6. Apăsăți butonul rotativ pentru a opri semnalul.
  7. Scoateți conectorul Senzor din priză și preparatul din cuptor.

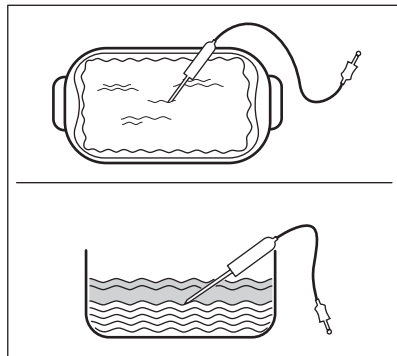


#### **AVERTISMENT!**

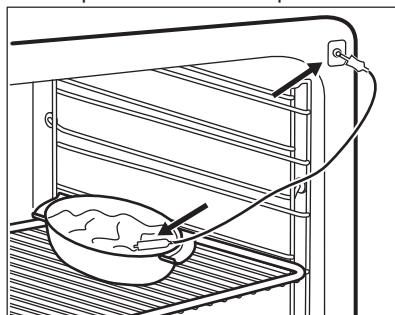
Pericol de arsuri deoarece Senzor devine fierbinte. Aveți grijă atunci când îl deconectați și îl scoateți din mâncare.

### **Categorie aliment: caserolă**

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



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



Afișajul indică: Senzor.

6. Setați temperatura zonei de mijloc.
  7. Setați o funcție de încălzire și, dacă este necesar, temperatura cuptorului.
- Când preparatul atinge temperatura setată, este emis un semnal sonor. Cuptorul se oprește automat.
8. Apăsăți butonul rotativ pentru a opri semnalul.
  9. Scoateți conectorul Senzor din priză și preparatul din cuptor.




#### **AVERTISMENT!**

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

## Modificarea temperaturii zonei de mijloc

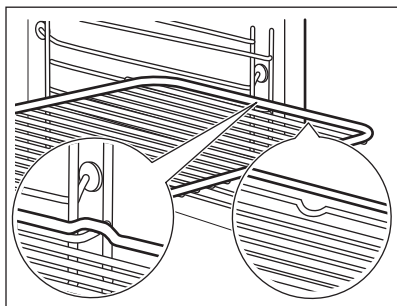
Pe durata gătirii puteți modifica în orice moment temperatura zonei de mijloc și temperatura cuptorului.

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

## 8.2 Introducerea accesoriilor

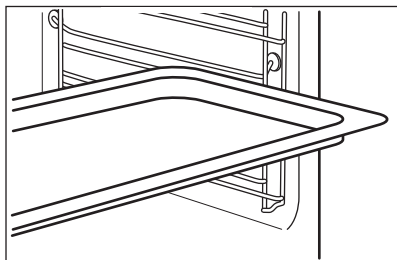
Raft sarma:

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



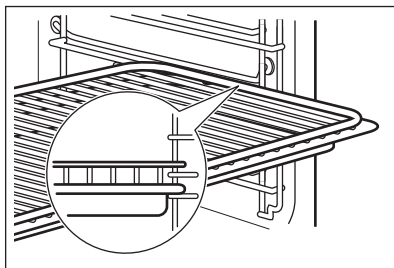
Tavă de gătit / Cratiță adâncă:

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



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

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



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

## 8.3 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor

Cu ajutorul ghidajelor telescopice puteți monta sau scoate rafturile cu ușurință.

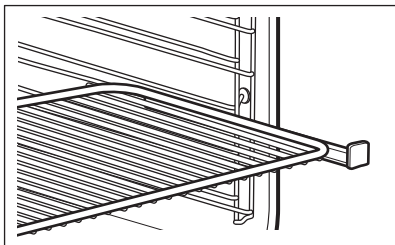
- !** **ATENȚIE!** Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.

- !** **ATENȚIE!** Înainte de a închide ușa cuptorului, verificați dacă ați împins ghidajele telescopice complet în aparat.

Raftul de sârmă:

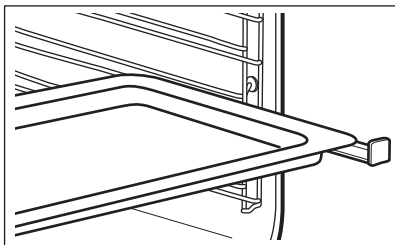
Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.

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



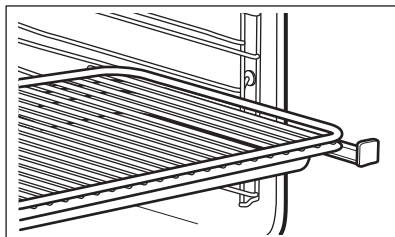
Cratița adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Oprirea automată

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

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
30 - 115	12.5
120 - 195	8.5
200 - 245	5.5

Temperatură (°C)	Durata de oprire (h)
250 - maxim	1.5



Oprirea automată nu funcționează cu aceste funcții: Iluminare cuptor, Senzor, Durata, Sfarsit la.

### 9.2 Suflanta cu aer rece

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

## 10. INFORMAȚII ȘI SFATURI



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.



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

## 10.1 Partea interioară a ușii

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

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

## 10.2 Sfat privind funcțiile speciale de gătire ale cuptorului

### Mentine cald

Folosii această funcție dacă doriți să mențineți caldă mâncarea.

Temperatura se auto-reglează automat la 80°C.

### Încalzire farfuriei

Pentru încălzirea farfuriilor și a vaselor.

## 10.4 Sfaturi pentru coacere

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Baza prăjiturii nu este rumenită suficient.	Poziția raftului nu este corectă.	Puneți prăjitura pe un nivel mai jos.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Temperatura cuptorului este prea mare.	Când coaceți data viitoare, să utilizați o temperatură puțin mai scăzută.
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Durata de coacere este prea mică.	Prelunghiți durata de coacere. <b>Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.</b>

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

Temperatura automată este 70°C.

Nivelul recomandat pentru raft: 3.

## 10.3 Coacere

- Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de aparatul de până acum. Adaptați setările dumneavoastră uzuale cum ar fi cele de temperatură, durata de gătire și pozițiile rafturilor la valorile din tabele.
- Folosiți mai întâi temperatura mai mică.
- Dacă nu puteți găsi setările pentru o rețetă specială, căutați alta similară.
- Durata de coacere poate fi extinsă cu 10 – 15 minute în cazul în care coaceți prăjituri pe o poziție a raftului.
- Prăjiturile și produsele de patiserie aflate la înălțimi diferite nu se rumenesc în mod egal la început. În acest caz, nu schimbați setarea de temperatură. Diferențele dispar în timpul procesului de coacere.
- Tăvile din cuptor se pot strâmba în timpul coacerii. Atunci când tăvile se răcesc, distorsiunile dispar.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura se fărâmițează și devine cleioasă, lipicioasă sau nu este uniformă.	Există prea mult lichid în amestec.	Utilizați mai puțin lichid. Fiți atent la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un robot de bucătărie.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură mai mare pentru cuptor.
Prăjitura este prea uscată.	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare să utilizați o durată de coacere mai scurtă.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Setați o temperatură mai redusă și măriți durata de coacere.
Prăjitura se rumenește neuniform.	Aluatul nu este distribuit în mod uniform.	Întindeți aluatul în mod uniform în tavă.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere stabilite.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură puțin mai mare pentru cuptor.

## 10.5 Coacere pe un singur nivel:

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitura Ring/ Brioșă	Aer cald	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira/Prăjituri de fructe	Aer cald	140 - 160	70 - 90	1
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Aer cald	140 - 150	35 - 50	2
Fatless sponge cake / Pandișpan fără grăsimi	Încălzire sus/jos	160	35 - 50	2
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer cald	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tartă cu blat de pandișpan	Aer cald	150 - 170	20 - 25	2

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer cald	160	60 - 90	2
Apple pie / Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire sus/jos	180	70 - 90	1
Prăjitura cu branza	Încălzire sus/jos	170 - 190	60 - 90	1

1) Preîncălziți cuptorul.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine împletită/ Coroniță	Încălzire sus/jos	170 - 190	30 - 40	3
Cozonac cu stafide	Încălzire sus/jos	160 - 180 <sup>1)</sup>	50 - 70	2
Pâine (pâine de seară): 1. Prima parte a procedurii de coacere. 2. A doua parte a procedurii de coacere.	Încălzire sus/jos	1. 230 <sup>1)</sup> 2. 160 - 180	1. 20 2. 30 - 60	1
Choux a la creme / Eclere	Încălzire sus/jos	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Ruladă	Încălzire sus/jos	180 - 200 <sup>1)</sup>	10 - 20	3
Prăjitură cu nucă (uscată)	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Prăjitură almond cu chimen și unt / Prăjituri cu zahăr ars	Încălzire sus/jos	190 - 210 <sup>1)</sup>	20 - 30	3



Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) <sup>2)</sup>	Aer cald	150	35 - 55	3
Tarte cu fructe (din aluat cu drojdie/de chec) <sup>2)</sup>	Încălzire sus/jos	170	35 - 55	3
Tarte cu fructe pe cocă fragedă	Aer cald	160 - 170	40 - 80	3
Plăcintă dospită cu umplutură delicată (de ex. brânză dulce, smântână, cremă de ou și lapte)	Încălzire sus/jos	160 - 180 <sup>1)</sup>	40 - 80	3

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

<sup>2)</sup> Folosiți o cratiță adâncă.

#### Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	Aer cald	150 - 160	10 - 20	3
Short bread / Biscuit sfărâmi-cios / Patiserie	Aer cald	140	20 - 35	3
Short bread / Biscuit sfărâmi-cios / Patiserie	Încălzire sus/jos	160 <sup>1)</sup>	20 - 30	3
Turte dulci	Aer cald	150 - 160	15 - 20	3
Dulciuri din foietaj cu albuș de ou / Bezele	Aer cald	80 - 100	120 - 150	3
Pricomigdale	Aer cald	100 - 120	30 - 50	3
Biscuiți făcuți cu drojdie	Aer cald	150 - 160	20 - 40	3
Aluat de foietaj	Aer cald	170 - 180 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Rulouri	Aer cald	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Rulouri	Încălzire sus/jos	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Aer cald	150 <sup>1)</sup>	20 - 35	3
Small cakes / Prăjituri mici (20 de bucăți per tavă)	Încălzire sus/jos	170 <sup>1)</sup>	20 - 30	3

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## 10.6 Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatură (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Paste	Încălzire sus/jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Încălzire sus/jos	180 - 200	25 - 40	1
Legume gratinate <sup>1)</sup>	Grill + Aer cald	160 - 170	15 - 30	1
Baghete cu brânză topită	Aer cald	160 - 170	15 - 30	1
Dulciuri	Încălzire sus/jos	180 - 200	40 - 60	1
Pește la cuptor	Încălzire sus/jos	180 - 200	30 - 60	1
Legume umplute	Aer cald	160 - 170	30 - 60	1

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## 10.7 Aer cald (umed)

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

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

## 10.8 Coacerea pe mai multe niveluri

Utilizați funcția: Aer cald.

Produse de copt în tăvi de coacere

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

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

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

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	1 / 4	1 / 3 / 5
Short bread / Biscuit pufos / Patiserie	140	25 - 45	1 / 4	1 / 3 / 5
Turte dulci	160 - 170	25 - 40	1 / 4	-
Biscuiți cu albuș de ou, bezele	80 - 100	130 - 170	1 / 4	-
Pricomigdale	100 - 120	40 - 80	1 / 4	-
Biscuiți făcuți cu drojdie	160 - 170	30 - 60	1 / 4	-

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

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## 10.9 Aer cald + Jos

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza (blat subțire și crocant)	200 - 230 <sup>1)2)</sup>	15 - 20	2
Pizza (cu multă garnitură)	180 - 200	20 - 30	2
Tarte	180 - 200	40 - 55	1
Tartă cu spanac	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine	170 - 190	45 - 55	1
Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	1
Plăcintă cu mere, acoperită	150 - 170	50 - 60	1
Plăcintă cu legume	160 - 180	50 - 60	1
Pâine nedospită	230 - 250 <sup>1)</sup>	10 - 20	2
Tartă cu foietaj din aluat franțuzesc	160 - 180 <sup>1)</sup>	45 - 55	2
Flammekuchen (mâncare din Alsacia, asemănătoare cu pizza)	230 - 250 <sup>1)</sup>	12 - 20	2
Piroști (versiunea ru-sească de calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

<sup>2)</sup> Folosiți o cratiță adâncă.

## 10.10 Prăjirea

- Pentru prepararea fripturilor, folosiți vase de cuptor rezistente la căldură.

Consultați instrucțiunile producătorului vaselor pentru cuptor.

- Puteți coace fripturile mari direct în cratița adâncă sau pe raftul din sârmă aflat deasupra acesteia.
- Turnați puțin lichid în cratița adâncă pentru a împiedica arderea sucurilor din carne sau a grăsimii pe suprafața acesteia.
- Toate tipurile de carne trebuie să facă o crustă, pot fi preparate într-un vas fără capac.
- Dacă este necesar, întoarceți friptura după ce a trecut 1/2 - 2/3 din durata de coacere.
- Pentru a avea o carne mai suculentă:
  - frigeți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac sau folosiți punga pentru fripturi.
  - frigeți carnea și peștele în bucăți care au masa minimă de 1 kg.
  - stropiți de câteva ori fripturile mari și piulul cu sosul propriu în timpul coacerii.

## 10.11 Tabele pentru fripturi

### Vită

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

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

### Porc

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată / Ceafă / Halcă de jambon	1 - 1,5 kg	Grill + Aer cald	160 - 180	90 - 120	1
Cotlet / Coastă de porc	1 - 1,5 kg	Grill + Aer cald	170 - 180	60 - 90	1
Bucată de carne	750 g - 1 kg	Grill + Aer cald	160 - 170	50 - 60	1
Picior de porc (semipreparat)	750 g - 1 kg	Grill + Aer cald	150 - 170	90 - 120	1

## Vitel

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

## Miel

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

## Vânat

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Spată / Picior de iepure	până la 1 kg	Încălzire sus/jos	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Spată de căprioară	1,5 - 2 kg	Încălzire sus/jos	210 - 220	35 - 40	1
Pulpă de căprioară	1,5 - 2 kg	Încălzire sus/jos	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## Pasăre

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Porții de pui	200 - 250 g fiecare	Grill + Aer cald	200 - 220	30 - 50	1
Jumătate de pui	400 - 500 g fiecare	Grill + Aer cald	190 - 210	35 - 50	1
Pui, pasăre îndopată	1 - 1,5 kg	Grill + Aer cald	190 - 210	50 - 70	1
Rață	1,5 - 2 kg	Grill + Aer cald	180 - 200	80 - 100	1
Gâscă	3,5 - 5 kg	Grill + Aer cald	160 - 180	120 - 180	1

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Curcan	2,5 - 3,5 kg	Grill + Aer cald	160 - 180	120 - 150	1
Curcan	4 - 6 kg	Grill + Aer cald	140 - 160	150 - 240	1

#### Pește (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pește întreg	1 - 1.5	Încălzire sus/jos	210 - 220	40 - 60	1

### 10.12 Grill

- Folosiți întotdeauna grătarul având setată temperatura maximă.
- Setati raftul în poziția recomandată în tabelul pentru grătar.
- Puneți întotdeauna tava pentru grăsime pe prima poziție a raftului.
- Folosiți grătarul numai cu bucăți plate de carne sau de pește.

- Pre-încălziți întotdeauna cuptorul gol timp de 5 minute utilizând funcțiile pentru grătar.



#### ATENȚIE!

Folosiți întotdeauna grătarul cu ușa cuptorului închisă.

#### Grill

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vită	230	20 - 30	20 - 30	3
Pulpă de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de vițel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peste întreg, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

#### Grill rapid

Aliment	Durată (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Burgers / Burgeri	8 - 10	6 - 8	4
File de porc	10 - 12	6 - 10	4

Aliment	Durată (min)		Nivel raft
	Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Cârnați	10 - 12	6 - 8	4
File / Fripturi de vițel	7 - 10	6 - 8	4
Toast / Pâine prăjită	1 - 3	1 - 3	5
Pâine prăjită cu garnitură	6 - 8	-	4

### 10.13 Jos + Grill + Aer cald

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pizza, congelata	200 - 220	15 - 25	2
Pizza Americana, congelata	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerata	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelata	180 - 200	15 - 30	2
Cartofi prăjiți, subtiri	200 - 220	20 - 30	3
Cartofi prăjiți, groși	200 - 220	25 - 35	3
Bulete/Crochete	220 - 230	20 - 35	3
Chiftelute	210 - 230	20 - 30	3
Lasagne/Cannelloni, proaspete	170 - 190	35 - 45	2
Lasagne/Cannelloni, cong.	160 - 180	40 - 60	2
Brânză coaptă la cuptor	170 - 190	20 - 30	3
Aripioare De Pui	190 - 210	20 - 30	2

Alimente preparate și congelate

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



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

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

## 10.14 Gatire la temp. scazuta

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

În primele 10 minute puteți seta temperatura cuptorului între 80°C și 150°C. Valoarea implicită este 90°C. După ce temperatura este setată, cuptorul continuă să gătească la 80°C. Nu folosiți această funcție pentru carnea de pasăre.



Gătiți întotdeauna fără capac atunci când utilizați această funcție.

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

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

## 10.15 Decongelare

- Scoateți ambalajul alimentului și puneți alimentul pe o farfurie întinsă.
- Utilizați prima poziție a raftului numărată de jos.

- Nu acoperiți alimentele cu un bol sau cu o altă farfurie deoarece se poate prelungi durata de decongelare.

Aliment	Cantitate	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1 kg	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe un bol întors invers pus pe o farfurie întinsă. Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.
Păstrăv	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Căpșuni	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Unt	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Frișcă	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bateți frișca cât timp mai este încă puțin înghețată.
Prăjitură	1,4 kg	60	60	-

## 10.16 Pastreaza cald

- Utilizați numai borcane din sticlă de aceleași dimensiuni, disponibile în comerț.
- Nu utilizați borcane cu capac cu filet sau tip baionetă sau cutii metalice.
- Pentru această funcție folosiți primul raft de jos.
- Nu puneți mai mult de șase borcane de un litru în tava de copt.
- Umpleți borcanele în mod egal și închideți-le cu o clemă.
- Borcanele nu trebuie să se atingă între ele.
- Puneți aproximativ 1/2 litri de apă în tava de gătit pentru a avea suficientă umezeală în cuptor.
- Când lichidul din borcane începe să fiarbă (după aproximativ 35 - 60 de minute la borcanele de un litru), opriți cuptorul sau reduceți temperatura la 100°C (consultați tabelul).

### Fructe moi

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

### Fructe cu sâmbure

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

## Legume

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

<sup>1)</sup> Lăsați-le în cuptor după ce acesta este dezactivat.

## 10.17 Uscare

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

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

## Legume

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Fasole	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Ardei	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6	3	1 / 4
Ciuperci	50 - 60	6 - 8	3	1 / 4
Ierburi	40 - 50	2 - 3	3	1 / 4

## Fructe

Aliment	Temperatură (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Prune	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Caise	60 - 70	8 - 10	3	1 / 4
Felii de măr	60 - 70	6 - 8	3	1 / 4
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10.18 Coacere paine

Pre-încălzirea nu este recomandată.

Aliment	Temperatură (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paine alba	180 - 200	40 - 60	2
Baghetă	200 - 220	35 - 45	2
Brioșă	180 - 200	40 - 60	2
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	2
Pâine de secară	190 - 210	50 - 70	2
Pâine neagră	180 - 200	50 - 70	2
Pâine integrală	170 - 190	60 - 90	2

## 10.19 Tabelul Senzor

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

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

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

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

Berbec / miel	Temperatura zonei de mijloc a alimentelor (°C)		
	Mai puțin	Mediu	Mai mult
Pulpă de berbec	80	85	88

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

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

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

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

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

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

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

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

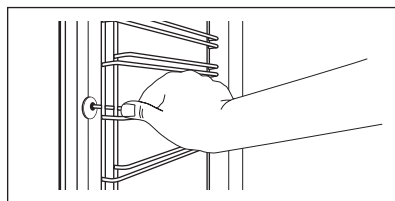
### 11.1 Note cu privire la curățare

- Curățați partea din față a cuptorului cu o cârpă moale, apă caldă și agent de curățare.
- Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.
- Curățați interiorul aparatului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.
- Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul.
- Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare.
- Dacă aveți accesoriile anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

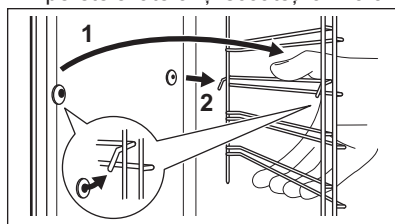
### 11.2 Scoaterea suporturilor raftului

Pentru a curăța cuptorul, scoateți suporturile pentru raft.

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



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



Instalați suporturile pentru raft în ordine inversă.



Pini de reținere de pe ghidajele rafturilor telescopice trebuie să fie orientați către înainte.

### 11.3 Curățarea pirolitică



#### ATENȚIE!

Scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.



**Procedura de curățare pirolitică nu poate porni:**

- dacă nu ați scos fișa senzorului din priză.
- dacă nu ați închis bine ușa cuptorului.

Murdăria cea mai mare trebuie curățată manual.



### ATENȚIE!

Dacă sunt instalate alte aparate în același cabinet, nu le utilizați pe acesta atunci când utilizați funcția: Curățarea pirolitică. Aparatul se poate deteriora.

1. Curățați interiorul ușii cu apă fierbinte pentru ca reziduurile să nu ardă de la aerul fierbinte.
2. Porniți aparatul.
3. Selectați Meniu și apăsați butonul rotativ pentru confirmare.
4. Selectați Curățarea pirolitică și apăsați butonul rotativ pentru confirmare.
5. Selectați durata procedurii de curățare:

Opțiune	Descriere
Rapid	1 h pentru un nivel redus de murdărie
Normal	1 h 30 min pentru un nivel normal de murdărie
Intensa	3 h pentru un nivel ridicat de murdărie

6. Apăsați butonul rotativ pentru confirmare.



Atunci când începe curățarea pirolitică, ușa aparatului se blochează și becul nu funcționează. Ventilatorul de răcire funcționează la o viteză mai ridicată.



Pentru a opri curățarea pirolitică înainte de terminarea acesteia, opriți aparatul.



### AVERTISMENT!

După terminarea funcției aparatul este foarte fierbinte. Lăsați-l să se răcească. Pericol de arsuri.



După terminarea funcției, ușa rămâne blocată pentru faza de răcire. Unele dintre funcțiile aparatului nu sunt disponibile în timpul fazei de răcire.

## 11.4 Semnal de curatare

Atunci când este afișată reamintirea, este necesară curățarea. Rulați funcția Curățarea pirolitică.

## 11.5 Scoaterea și montarea ușii

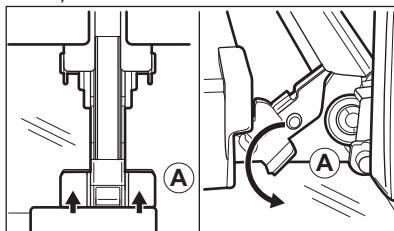
Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



### AVERTISMENT!

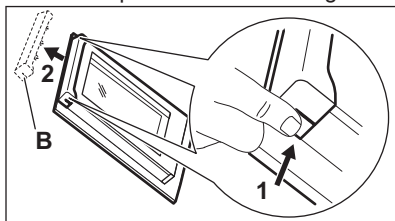
Aveți grijă atunci când îndepărtați ușa aparatului. Ușa este grea.

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

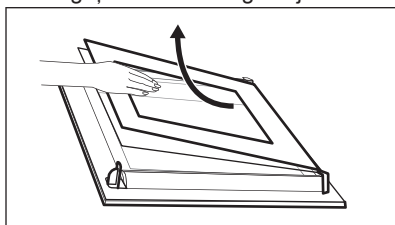


3. Închideți ușa cuptorului până la prima poziție de deschidere (la un unghi de aproximativ 70°).
4. Țineți ușa cuptorului cu câte o mână de fiecare parte și trageți-o oblic în sus, îndepărtându-vă de aparat.
5. Puneți ușa cu partea exterioară în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă. Aceasta pentru a preveni zgârieturile.

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



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



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

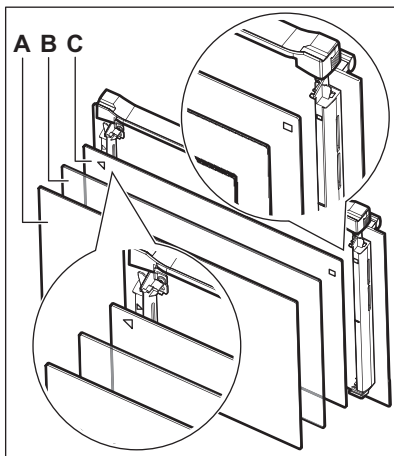
După terminarea curățeniei, efectuați pașii de mai sus în ordinea inversă. Mai întâi instalați panoul mai mic, apoi cel mare și ușa.



#### AVERTISMENT!

Asigurați-vă că panourile de sticlă sunt introduse în poziția corectă, în caz contrar suprafața ușii se poate supraîncălzi.

Verificați dacă ați pus la loc panourile de sticlă (C, B și A) în ordinea corectă. Mai întâi, introduceți panoul C, care are un pătrat imprimat pe partea stângă și un triunghi pe partea dreaptă. Veți găsi aceste simboluri ștanțate și pe cadrul ușii. Simbolul triunghi de pe sticlă trebuie să fie în dreptul triunghiului de pe cadrul ușii, iar simbolul pătrat în dreptul pătratului. După aceea, introduceți celelalte două panouri de sticlă.



## 11.6 Înlocuirea becului

Așezați o lavetă pe partea de jos din interiorul cuptorului. Aceasta previne deteriorarea cavității și a capacului din sticlă al becului.



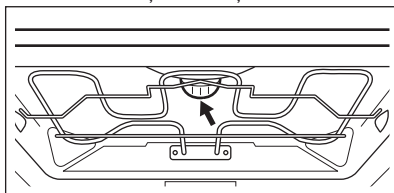
#### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare!  
Deconectați siguranța înainte de a înlocui becul. Este posibil ca becul cuptorului și capacul din sticlă al becului să fie fierbinți.

1. Dezactivați aparatul.
2. Decuplați siguranțele din tablou sau dezactivați întrerupătorul.

### Becul de sus

1. Rotiți spre stânga capacul din sticlă al becului și scoateți-l.

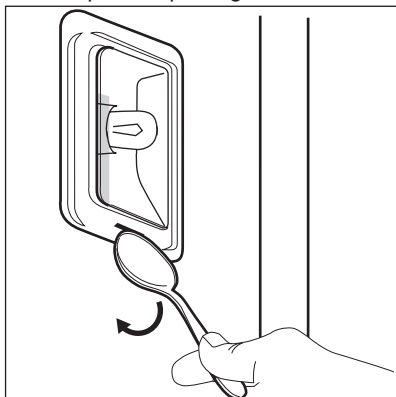


2. Curățați capacul de sticlă.
3. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
4. Montați capacul de sticlă.



## Becul lateral

1. Scoateți suportul din stânga al raftului pentru a avea acces la bec.
2. Folosiți un obiect subțire și neascuțit (de exemplu o linguriță) pentru a îndepărta capacul geamului.



3. Curățați capacul de sticlă.
4. Înlocuiți becul cu un bec adecvat rezistent la o căldură de 300°C.
5. Montați capacul de sticlă.
6. Instalați suportul din stânga al rafturilor.

## 12. DEPANARE



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu poate fi pornit sau utilizat.	Cuptorul nu este conectat la o sursă electrică sau este conectat incorect.	Verificați dacă cuptorul este conectat corect la sursa de alimentare electrică (consultați schema de conectare, dacă există).
Cuptorul nu se încălzește.	Cuptorul este oprit.	Activați cuptorul.
Cuptorul nu se încălzește.	Ceasul nu este setat.	Setați ceasul.
Cuptorul nu se încălzește.	Nu au fost efectuate setările necesare.	Verificați dacă setările sunt corecte.
Cuptorul nu se încălzește.	Oprirea automată este activă.	Consultați „Oprirea automată”.
Cuptorul nu se încălzește.	Ușa nu este închisă corect.	Închideți ușa complet.

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Cuptorul nu se încălzește.	Siguranța este arsă.	Verificați dacă siguranța este cauza defecțiunii. Dacă siguranțele se ard în mod repetat, adresați-vă unui electrician calificat.
Becul nu funcționează.	Becul este defect.	Înlocuiți becul.
Afișajul vă cere să setați Limba de utilizare	A fost o pană de curent care a durat mai mult de 3 zile.	Consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”.
Afișajul indică F111.	Conectorul senzorului nu este introdus corect în priză.	Introduceți conectorul senzorului cât mai adânc în priză.
Afișajul indică un cod de eroare care nu este în acest tabel.	Există o defecțiune electrică.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Oprii și porniți din nou cuptorul prin intermediul siguranței casnice sau a întrerupătorului de siguranță din cutia cu siguranțe.</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 pentru mai mult de 15 - 20 de minute după terminarea procesului de gătit.
Afișajul vă cere să setați Limba de utilizare.	Modul demo este activat.	Oprii Modul Demo din Meniu: Setari de baza: Modul Demo. Codul de activare / dezactivare: 2468.

## 12.2 Date pentru service

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

Datele necesare centrului de service se găsesc pe plăcuța cu date tehnice.

Aceasta este amplasată pe cadrul frontal din interiorul aparatului. Nu scoateți plăcuța cu date tehnice din interiorul aparatului.

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

## 13. DATE TEHNICE

### 13.1 Date tehnice

Tensiune	220 - 240 V
Frecvență	50 Hz

## 14. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	AEG	
Identificarea modelului	BPE842320B BPE842320M BPE842320W BPK842320B BPK842320M BPK842320W	
Indexul de eficiență energetică	81.2	
Clasa de eficiență energetică	A+ <sup>1)</sup>	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	1.09 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	71 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încastat	
Masă	BPE842320B	42.0 kg
	BPE842320M	38.5 kg
	BPE842320W	39.5 kg
	BPK842320B	39.0 kg
	BPK842320M	42.0 kg
	BPK842320W	42.0 kg

<sup>1)</sup> **Notă:** Vă rugăm să rețineți că valoarea consumului de energie al unui cuptor electric din clasa A+/A++/A+++ în conformitate cu Regulamentul european UE 65/2014 permite poziționarea cuptorului electric în clasa A în conformitate cu Rezoluția nr. 1222 a Guvernului Federației Ruse din data de 31.12.2009.

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

## 14.2 Economisirea energiei



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

### Sfaturi generale

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

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

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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 gătire este mai mare de 30 de minute, elementele de încălzire se dezactivează automat mai devreme la unele funcții ale cuptorului.

Ventilatorul și becul continuă să funcționeze.

### Menținerea caldă a alimentelor

Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi căldura reziduală și menține o mâncare caldă. Indicatorul căldurii reziduale sau al temperaturii apare pe afișaj.

### Gătitul cu becul stins

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

### Aer Cald (Umed)

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului. Acesta funcționează astfel încât temperatura din interiorul cuptorului poate diferi de temperatura indicată pe afișaj în timpul ciclului de gătire și duratele de gătire pot diferi de duratele de gătire de la alte programe.


Atunci când utilizați Aer cald (umed), becul se stinge automat după 30 de secunde. 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. Ajutați la protejarea mediului și a sănătății umane și la reciclarea deșeurilor din aparatele electrice și electrocasnice. Nu aruncați

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







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



867343076-A-222017



**AEG**