

▶ BCE455350M  
BCK455350M

RO Manual de utilizare  
Cuptor

# USER MANUAL



**AEG**

## CUPRINS

1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA.....	2
2. INSTRUCȚIUNI DE SIGURANȚĂ.....	4
3. DESCRIEREA PRODUSULUI.....	7
4. PANOUL DE COMANDĂ.....	8
5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE.....	8
6. UTILIZAREA ZILNICĂ.....	8
7. FUNCȚIILE CEASULUI.....	10
8. UTILIZAREA ACCESORIILOR.....	12
9. FUNCȚII SUPLIMENTARE.....	13
10. INFORMAȚII ȘI SFATURI.....	13
11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA.....	27
12. DEPANARE.....	29
13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ.....	31

## PENTRU REZULTATE PERFECTE

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

Vizitați website-ul la:



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

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



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

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



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


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

## SERVICIUL DE RELAȚII CU CLIEȚII ȘI SERVICE


Utilizați doar piese de schimb originale.

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

Informațiile pot fi găsite pe plăcuța cu datele tehnice.

 Avertisment / Atenție-Informații privind siguranța

 Informații generale și recomandări

 Informații privind mediul înconjurător

Ne rezervăm dreptul asupra efectuării de modificări.

### 1. INFORMAȚII PRIVIND SIGURANȚA

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

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

## **1.1 Siguranța copiilor și a persoanelor vulnerabile**

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

## **1.2 Aspecte generale privind siguranța**

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

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

## 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.
- Instalați aparatul într-un loc sigur și adecvat care satisface cerințele privind instalarea.
- Aparatul este echipat cu un sistem de răcire electric. Acesta trebuie utilizat cu o sursă de alimentare electrică.

### 2.2 Conexiunea la rețeaua electrică



#### **AVERTISMENT!**

Pericol de incendiu și electrocutare.

- Toate conexiunile electrice trebuie realizate de către un electrician calificat.
- Aparatul trebuie legat la o priză cu împământare.
- Asigurați-vă că parametrii de pe plăcuța cu date tehnice sunt compatibili cu valorile nominale ale sursei de alimentare.
- Utilizați întotdeauna o priză cu protecție (împământare) contra electrocutării, montată corect.
- Nu folosiți prize multiple și cabluri prelungitoare.
- Procedați cu atenție pentru a nu deteriora ștecherul și cablul de alimentare electrică. Dacă este

necesară înlocuirea cablului de alimentare, acesta trebuie înlocuit numai de către Centrul de service autorizat.

- Nu lăsați cablurile de alimentare electrică să atingă sau să se afle în apropierea ușii aparatului, în special atunci când ușa este fierbinte.
- Protecția la electrocutare a pieselor aflate sub tensiune și izolate trebuie fixată astfel încât să nu permită scoaterea ei fără folosirea unor unelte.
- Introduceți ștecherul în priză numai după încheierea procedurii de instalare. Asigurați accesul la priză după instalare.
- Dacă priza de curent prezintă jocuri, nu conectați ștecherul.
- Nu trageți de cablul de alimentare pentru a scoate din priză aparatul. Trageți întotdeauna de ștecher.
- Folosiți doar dispozitive de izolare adecvate: întrerupătoare pentru protecția liniei, siguranțe (siguranțe înfiletabile scoase din suport), contactori și declanșatori la protecția de împământare.
- Instalația electrică trebuie să fie prevăzută cu un dispozitiv de izolare, care să vă permită să deconectați aparatul de la rețea la toți polii. Dispozitivul izolator trebuie să aibă o deschidere între contacte de cel puțin 3 mm.
- Acest aparat este conform cu Directivele C.E.E.

## 2.3 Utilizare



### AVERTISMENT!

Pericol de rănire, arsuri și electrocutare sau explozie.

- 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 întrebuintare.
- Procedați cu atenție la deschiderea ușii aparatului atunci când aparatul

este în funcțiune. Este posibilă emisia de aer fierbinte.

- Nu acționați aparatul având mâinile umede sau când acesta este în contact cu apa.
- Nu aplicați presiune asupra ușii deschise.
- Nu utilizați aparatul ca suprafață de lucru sau ca loc de depozitare.
- Deschideți ușa aparatului cu atenție. Utilizarea unor ingrediente cu conținut de alcool poate determina prezența aburilor de alcool în aer.
- Nu lăsați scânteele 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 Becul interior



### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.

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

## 2.6 Service

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

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



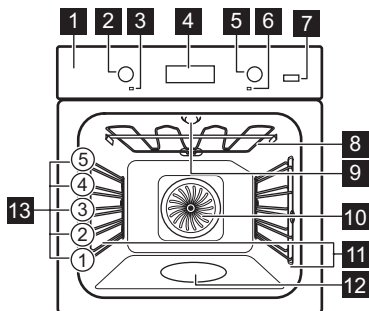
### AVERTISMENT!

Pericol de vătămare sau sufocare.

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

## 3. DESCRIEREA PRODUSULUI

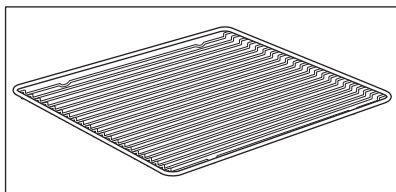
### 3.1 Prezentare generală



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

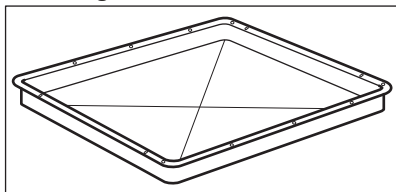
### 3.2 Accesorii

#### Raft de sârmă



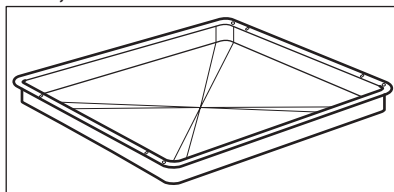
Pentru veselă, forme pentru prăjituri, fripturi.

#### Tavă de gătit



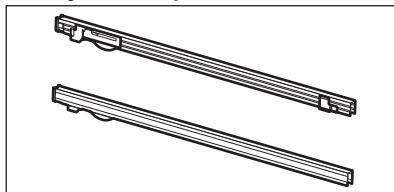
Pentru prăjituri și fursecuri.

#### Cratiță adâncă



Pentru coacere și frigere sau ca tavă pentru grăsime.



#### Ghidaje telescopice



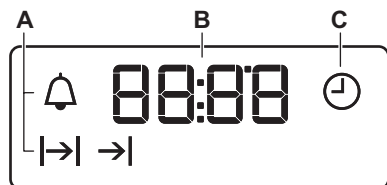
Pentru rafturi și tăvi.

## 4. PANOUL DE COMANDĂ

### 4.1 Butoane

Câmp cu senzor / Buton	Funcție	Descriere
—	MINUS	Pentru a seta timpul.
	CEAS	Pentru a seta o funcție ceas.
+	PLUS	Pentru a seta timpul.
	ABUR PLUS	Pentru a porni funcția Aer cald PLUS.

### 4.2 Afișaj



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

## 5. ÎNAINTE DE PRIMA UTILIZARE



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.



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



Consultați capitolul „Îngrijirea și curățarea”.

Curățați cuptorul și accesoriile înainte de prima utilizare.  
Puneți accesoriile și suporturile pentru raftul mobil înapoi în poziția lor inițială.

### 5.1 Prima curățare

Scoateți din cuptor toate accesoriile și suporturile pentru raftul mobil.

## 6. UTILIZAREA ZILNICĂ



**AVERTISMENT!**  
Consultați capitolele privind siguranța.

### 6.1 Butoane de selectare retractabile

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

### 6.2 Setarea unei funcții de gătire







1. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire pentru a selecta funcție de gătire.
2. Rotiți butonul de comandă pentru a selecta temperatura.







Becul se aprinde atunci când cuptorul funcționează.

3. Pentru a opri cuptorul, rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit.

### 6.3 Funcții de gătire

Funcția cup-torului	Aplicație
 Poziția Sfârșit	Cuptorul este oprit.
 Iluminare Cup-tor	Pentru a aprinde becul fără nici o funcție de gătit.
 Aer Cald / Aer cald PLUS	Pentru a coace simultan pe până la trei poziții ale raftului și pentru a deshidrata alimentele. Setați temperatura cu 20 - 40°C mai jos decât pentru Încălzire sus/jos. Pentru a adăuga umiditate în timpul gătitului. Pentru a obține culoarea adecvată și crusta crocantă în timpul coacerii. Pentru a oferi mai multă suculență în timpul re-încălzirii.
 Pizza	Pentru a coace pizza. Pentru o rumenire intensivă și o bază crocantă.
 Încălzire sus/jos (Încălzire Sus/Jos)	Pentru a coace și a prăji alimentele pe o singură poziție a raftului.
 Incalzire Jos	Pentru a coace prăjituri cu coajă crocantă și pentru a conserva alimentele.

Funcția cup-torului	Aplicație
 Decongelare	Pentru a decongela alimente (legume și fructe). Timpul necesar decongelării depinde de numărul și de dimensiunea alimentelor congelate.
 Aer Cald (Umed)	Această funcție este concepută să economisească energia în timpul gătitului. Pentru instrucțiuni pentru gătit, consultați capitolul „Informații și sfaturi”, Aer Cald (Umed). Ușa cuptorului trebuie închisă pe durata gătirii pentru a nu întrerupe funcția și pentru a asigura funcționarea cuptorului cu cea mai ridicată eficiență energetică posibilă. Atunci când folosiți această funcție, temperatura din cavitate poate fi diferită de temperatura setată. Este folosită căldura reziduală. Nivelul de căldură ar putea fi redus. Pentru recomandări generale privind economia de energie, consultați capitolul „Eficiența energetică”, Economisirea energiei. Această funcție a fost folosită pentru satisfacerea cerințelor clasei de eficiență energetică conform EN 60350-1.
 Grill	Pentru frigerea la grătar a alimentelor plate și pentru pâine prăjită.
 Gătire Intensiva	Pentru a frige bucăți mari de carne sau găină cu os pe o poziție a raftului. Pentru gratinare și rumenire.



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

## 6.4 Setarea funcției: Aer cald PLUS

Această funcție vă permite să îmbunătățiți umiditatea din timpul gătitului.



### AVERTISMENT!

Pericol de arsuri și de deteriorare a aparatului.

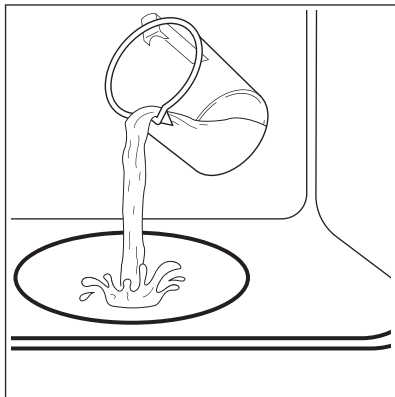
Umiditatea eliberată poate provoca arsuri:

- Nu deschideți ușa cuptorului atunci când funcția este activă.
- Deschideți cu grijă ușa cuptorului după ce s-a oprit funcția.



Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.

1. Umpleți adâncitura cavității cu apă de la robinet.



Capacitatea maximă a adânciturii cavității este de 250 ml. Umpleți cu apă adâncitura cavității doar atunci când cuptorul este rece.



### ATENȚIE!

Nu reumpleți cu apă adâncitura cavității în timpul gătirii sau atunci când cuptorul este fierbinte.

2. Puneți alimentele în cuptor și închideți ușa cuptorului.
3. Setati funcția: .
4. Apăsați: Abur plus .

Funcționează doar cu funcția: Aer cald PLUS.

Indicatorul se aprinde.

5. Rotiți butonul de selectare pentru a selecta o temperatură.
6. Rotiți butonul de selectare pentru funcțiile de gătire la poziția oprit, apăsați Abur plus pentru a opri cuptorul.

Indicatorul se stinge.

7. Îndepărtați apa din adâncitura cavității.







### AVERTISMENT!

Cuptorul trebuie să fie rece înainte de a îndepărta restul de apă din adâncitura cavității.

## 7. FUNCȚIILE CEASULUI


### 7.1 Tabelul cu funcțiile ceasului



Funcția ceasului	Aplicație
ORA CURENTĂ	Pentru a seta, modifica sau verifica ora.

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



## 7.2 Setarea orei. Modificarea orei

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





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

Pentru a seta ora corectă apăsați  sau .


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

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





## 7.3 Setarea funcției DURATA


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


Afișajul indică .

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





## 7.4 Setarea funcției SFÂRȘIT

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



Afișajul indică .


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

## 7.5 Setarea TEMPORIZĂRII

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





4. Apăsați .

5. Apăsați  sau  pentru a seta timpul pentru SFÂRȘIT.

6. Apăsați  pentru a confirma. Aparatul pornește automat mai târziu, funcționează pentru timpul setat la DURATA și se oprește la ora setată la SFÂRȘIT. La ora setată, este emis un semnal sonor.

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



## 7.6 Setarea CRONOMETRULUI

- Apăsați  în mod repetat până când  începe să clipească.
- Apăsați  sau  pentru a seta ora dorită.

Cronometrul pornește automat după 5 secunde.

- La încheierea duratei setate, este emis un semnal sonor. Pentru a opri semnalul apăsați orice buton.
- Rotiți butonul pentru funcțiile cuptorului și butonul pentru temperatură în poziția oprit.

## 7.7 Anularea funcțiilor ceasului

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

# 8. UTILIZAREA ACCESORIILOR



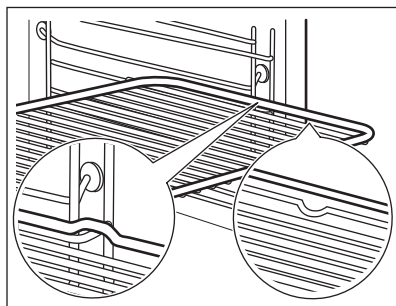
### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

## 8.1 Introducerea accesoriilor

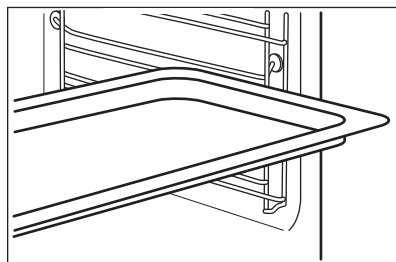
Raftul de sârmă:

Împingeți raftul între șinele de ghidaj ale suportului raftului.



Tavă de gătit/ Cratiță adâncă:

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



## 8.2 Ghidaje telescopice - Introducerea accesoriilor

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



### ATENȚIE!

Nu curățați ghidajele telescopice în mașina de spălat vase. Nu lubrifiați ghidajele telescopice.



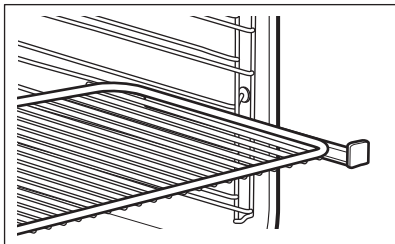
### ATENȚIE!

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

Raftul de sârmă:

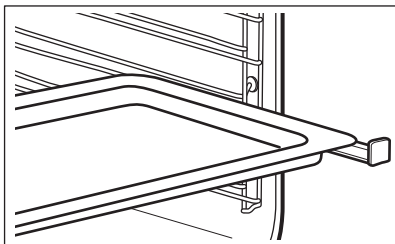
Puneți raftul din sârmă pe ghidajele telescopice, cu picioarele orientate în jos.

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



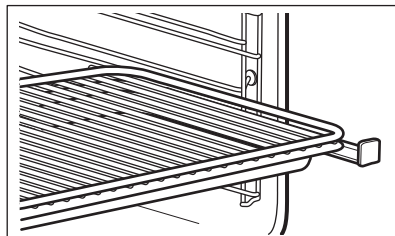
Cratiță adâncă:

Introduceți cratița adâncă pe ghidajele telescopice.



Raft de sârmă împreună cu cratița adâncă:

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



## 9. FUNCȚII SUPLIMENTARE

### 9.1 Sufianta cu aer rece

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

cuptorului. Dacă opriți cuptorul, suflanta cu aer rece continuă să funcționeze până când 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 Recomandări pentru gătit

Cuptorul dumneavoastră poate să aibă un alt comportament la coacere/frigere față de cuptorul de până acum. Tabelele de mai jos vă indică setările standard pentru temperatură, durata gătitului și poziția raftului.

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

## 10.2 Partea interioară a uşii

pentru rafturi și temperaturile pentru preparate.

Pe partea interioară a uşii se află:

- numerele pentru pozițiile raftului.
- informații referitoare la funcțiile cuptorului, pozițiile recomandate

## 10.3 Aer cald PLUS

Prăjituri / produse de patiserie / pâini  
Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Utilizați tava de copt.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Aliment	Apă în adâncitura cavitații (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)
Fursecuri, pateuri, croasante	100	150 - 180	10 - 20
Focaccia	100	200 - 210	10 - 20
Pizza	100	230	10 - 20
Chifle	100	200	20 - 25
Pâine	100	180	35 - 40
Prăjitură cu prune, plăcintă cu mere, rulouri cu scorțișoară preparate într-o formă pentru prăjituri.	100 - 150	160 - 180	30 - 60

Alimente preparate și congelate  
Preîncălziți cuptorul gol timp de 10 minute.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Aliment	Apă în adâncitura cavitații (ml)	Temperatura (°C)	Durată (min)
Pizza	150	200 - 210	10 - 20
Croissant	150	170 - 180	15 - 25
Lasagna	200	180 - 200	35 - 50

Regenerarea alimentelor  
Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți 100 ml de apă.

Setați temperatura la 110°C.

Aliment	Durată (min)
Chifle	10 - 20
Pâine	15 - 25

Aliment	Durăță (min)
Focaccia	15 - 25
Carne	15 - 25
Paste	15 - 25
Pizza	15 - 25
Orez	15 - 25
Legume	15 - 25

Frigerea

Folosiți vase din sticlă pentru coacere.

Utilizați raftul de pe al doilea nivel.

Folosiți 200 ml de apă.

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)
Friptură de vită	200	50 - 60

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (min)
Pui	210	60 - 80
Friptura de porc	180	65 - 80

## 10.4 Coacere

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

## 10.5 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.
	Durata de coacere este prea mică.	Prelunghiți durata de coacere. Nu puteți să micșorați durata de coacere prin setarea unor temperaturi mai mari.
	Există prea mult lichid în amestec.	Utilizați mai puțin lichid. Fiți atent la timpii de amestecare, mai ales dacă utilizați un robot de bucătărie.
Prăjitura este prea uscată.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură mai mare pentru cuptor.
	Durata de coacere este prea lungă.	Data viitoare să utilizați o durată de coacere mai scurtă.

Rezultatul coacerii	Cauză posibilă	Soluție
Prăjitura se rumenește neuniform.	Temperatura cuptorului este prea mare și durata de coacere este prea scurtă.	Setați o temperatură mai redusă și măriți durata de coacere.
	Aluatul nu este distribuit în mod uniform.	Întindeți aluatul în mod uniform în tavă.
Prăjitura nu este gata după terminarea duratei de coacere stabilite.	Temperatura cuptorului este prea mică.	Data viitoare să utilizați o temperatură puțin mai mare pentru cuptor.

## 10.6 Coacere pe un singur nivel:

Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Prajitura Ring/ Brișă	Aer Cald	150 - 160	50 - 70	1
Prăjitură Madeira/Prăjituri de fructe	Aer Cald	140 - 160	70 - 90	1
Aluat pentru tartă - patiserie	Aer Cald	170 - 180 <sup>1)</sup>	10 - 25	2
Tartă cu blat de pandișpan	Aer Cald	150 - 170	20 - 25	2
Prăjitura cu branza	Încălzire Sus/Jos	170 - 190	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

Produse de copt în tăvi de coacere

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pâine împletită/Coroniță	Încălzire Sus/Jos	170 - 190	30 - 40	3
Cozonac cu stafide	Încălzire Sus/Jos	160 - 180 <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



Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
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
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

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

#### Biscuiți

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Biscuiți cu aluat fraged	Aer Cald	150 - 160	10 - 20	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
Rulouri	Aer Cald	160 <sup>1)</sup>	10 - 25	3
Rulouri	Încălzire Sus/Jos	190 - 210 <sup>1)</sup>	10 - 25	3

1) Preîncălziți cuptorul.

## 10.7 Preparate coapte și gratinate

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Paste la cuptor	Încălzire sus / jos	180 - 200	45 - 60	1
Lasagne	Încălzire sus / jos	180 - 200	25 - 40	1
Legume gratinate <sup>1)</sup>	Gatire intensiva	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

1) Preîncălziți cuptorul.

## 10.8 Aer Cald (Umed)



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

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

## 10.9 Coacerea pe mai multe niveluri

Folosii funcia: Aer Cald.

Produse de copt în tăvi de coacere

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

<sup>1)</sup> Preîncălzii cuptorul.

Biscuiți / prăjituri mici / produse de patiserie / rulouri

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft	
			2 poziții	3 poziții
Biscuiți cu aluat fraged	150 - 160	20 - 40	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	-
Aluat de foietaj	170 - 180 <sup>1)</sup>	30 - 50	1 / 4	-
Rulouri	180	20 - 30	1 / 4	-

<sup>1)</sup> Preîncălzii cuptorul.

## 10.10 Pizza

Aliment	Temperatura (°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

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Tartă elvețiană	170 - 190	45 - 55	1
Prăjitura cu branza	140 - 160	60 - 90	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 rusescă de calzone)	180 - 200 <sup>1)</sup>	15 - 25	2

1) Preîncălziți cuptorul.

2) Folosiți o cratiță adâncă.

## 10.11 Frigerea

Folosiți vase de cuptor rezistente la căldură.

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

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

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

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

Pentru a avea o carne mai suculentă:

- frigeți fripturile din carne slabă într-un vas cu capac sau folosiți punga pentru fripturi.
- frigeți carnea și peștele în bucăți mari (1 kg sau mai mult).
- stropiți de câteva ori fripturile mari și puiul cu sosul propriu în timpul coacerii.

## 10.12 Tabele pentru fripturi

Vită

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Friptură înăbușită	1 - 1,5 kg	Încălzire Sus/Jos	230	120 - 150	1
Friptură de vită sau file: în sange	pentru fiecare cm de grosime	Gătire Intensiva	190 - 200 <sup>1)</sup>	5 - 6	1

Aliment	Cantitate	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptură de vită sau file: mediu	pentru fiecare cm de grosime	Gatire Intensiva	180 - 190 <sup>1)</sup>	6 - 8	1
Friptură de vită sau file: bine făcut	pentru fiecare cm de grosime	Gatire Intensiva	170 - 180 <sup>1)</sup>	8 - 10	1

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

#### Porc

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Spată / Ceafă / Halcă de jambon	1 - 1.5	Gatire Intensiva	160 - 180	90 - 120	1
Cotlet / Coastă de porc	1 - 1.5	Gatire Intensiva	170 - 180	60 - 90	1
Bucată de carne	0.75 - 1	Gatire Intensiva	160 - 170	50 - 60	1
Picior de porc (semipreparat)	0.75 - 1	Gatire Intensiva	150 - 170	90 - 120	1

#### Vitel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Friptura de vitel	1	Gatire Intensiva	160 - 180	90 - 120	1
Picior de vițel	1.5 - 2	Gatire Intensiva	160 - 180	120 - 150	1

#### Miel

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durață (min)	Nivel raft
Pulpa de miel / Friptura de miel	1 - 1.5	Gatire Intensiva	150 - 170	100 - 120	1
Spată de miel	1 - 1.5	Gatire Intensiva	160 - 180	40 - 60	1

## Vânat

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Spată / Picior de iepure	până la 1	Încălzire Sus/Jos	230 <sup>1)</sup>	30 - 40	1
Spată de căprioară	1.5 - 2	Încălzire Sus/Jos	210 - 220	35 - 40	1
Pulpă de căprioară	1.5 - 2	Încălzire Sus/Jos	180 - 200	60 - 90	1

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

## Pasăre

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Porții de pui	0,2 - 0,25 fiecare	Gatire Intensiva	200 - 220	30 - 50	1
Jumătate de pui	0,4 - 0,5 fiecare	Gatire Intensiva	190 - 210	35 - 50	1
Pui, pasăre îndopată	1 - 1.5	Gatire Intensiva	190 - 210	50 - 70	1
Rață	1.5 - 2	Gatire Intensiva	180 - 200	80 - 100	1
Gâscă	3.5 - 5	Gatire Intensiva	160 - 180	120 - 180	1
Curcan	2.5 - 3.5	Gatire Intensiva	160 - 180	120 - 150	1
Curcan	4 - 6	Gatire Intensiva	140 - 160	150 - 240	1

## Pește (în abur)

Aliment	Cantitate (kg)	Funcție	Temperatura (°C)	Durată (min)	Nivel raft
Pește întreg	1 - 1.5	Încălzire Sus/Jos	210 - 220	40 - 60	1

## 10.13 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	Temperatura (°C)	Durată (min)		Nivel raft
		Pe o parte	Pe cealaltă parte	
Friptură de vită	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
File de vită	230	20 - 30	20 - 30	3
Pulpă de porc	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpa de vitel	210 - 230	30 - 40	30 - 40	2
Pulpă de miel	210 - 230	25 - 35	20 - 25	3
Peste intreg, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	3 / 4

## 10.14 Preparate Congelate

Utilizați funcția Aer cald.

Aliment	Temperatura (°C)	Durăță (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, subțiri	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

## 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.

- Pentru porțiile mari de mâncare, puneți o farfurie goală cu fața în jos la baza cavității cuptorului. Puneți mâncarea într-o farfurie sau vas adânc și puneți-o deasupra farfuriei aflate în interiorul cuptorului.

Aliment	Cantitate (kg)	Timp de decongelare (min)	Timp suplimentar de decongelare (min)	Comentarii
Pui	1	100 - 140	20 - 30	Puneți puiul pe un bol întors invers pus pe o farfurie întinsă. 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.
Prăjitură	1.4	60	60	-

## 10.16 Pastreaza cald - Incalzire jos

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

### Fructe moi

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



## Fructe cu sâmbure

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

## Legume

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

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

**10.17 Uscare - Aer Cald**

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

Acoperiți tăvile cu hârtie cerată sau cu pergament.

Pentru rezultate mai bune, opriți cuptorul la jumătatea duratei de uscare,

## Legume

Pentru o singură tavă, folosiți a treia poziție a raftului.

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

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)
Fasole	60 - 70	6 - 8
Ardei	60 - 70	5 - 6
Legume pentru supă	60 - 70	5 - 6
Ciuperci	50 - 60	6 - 8
Ierburii	40 - 50	2 - 3

## Fructe

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

Aliment	Temperatura (°C)	Durată (h)	Nivel raft	
			1 poziție	2 poziții
Pere	60 - 70	6 - 9	3	1 / 4

## 10.18 Informații pentru institutele de testare

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

Coacerea pe un singur nivel. Coacerea în forme

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durăță (min)	Nivel raft
Pandișpan fără grăsimi	Aer Cald	140 - 150	35 - 50	2
Pandișpan fără grăsimi	Încălzire Sus/Jos	160	35 - 50	2
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Aer Cald	160	60 - 90	2
Plăcintă cu mere (2 forme Ø20 cm, așezate în diagonală)	Încălzire Sus/Jos	180	70 - 90	1

Coacerea pe un singur nivel. Biscuiți  
Utilizați raftul de pe al treilea nivel.

Aliment	Funcție	Temperatura (°C)	Durăță (min)
Biscuit pufos / Patiserie	Aer Cald	140	25 - 40
Biscuit pufos / Patiserie	Încălzire Sus/Jos	160 <sup>1)</sup>	20 - 30
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Aer Cald	150 <sup>1)</sup>	20 - 35
Prăjituri mici (20 de bucăți/tavă)	Încălzire Sus/Jos	170 <sup>1)</sup>	20 - 30

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

Coacerea pe mai multe niveluri. Biscuiți

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

<sup>1)</sup> Preîncălziți cuptorul.

Grill

Preîncălziți cuptorul gol timp de 5 minute.

Grătar cu setarea maximă a temperaturii.

Aliment	Funcție	Durată (min)	Nivel raft
Pâine prăjită	Grill	1 - 3	5
Biftec	Grill	24 - 30 <sup>1)</sup>	4

<sup>1)</sup> Întoarceți la jumătatea duratei de gătit.

## 11. ÎNGRIJIREA ȘI CURĂȚAREA



### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 11.1 Note cu privire la curățare

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

Utilizați un agent de curățare dedicat pentru curățarea suprafețelor metalice.

Curățați interiorul cuptorului după fiecare utilizare. Acumularea de grăsimi sau de orice alte resturi alimentare poate provoca un incendiu. Riscul este mai mare pentru tava pentru grătar.

Curățați toate accesoriile după fiecare utilizare și uscați-le. Folosiți o lavetă moale cu apă caldă și un agent de curățare. Nu curățați accesoriile în mașina de spălat vase.

Curățați murdăria rezistentă cu produs special de curățat cuptorul. Nu folosiți agent de curățare a cuptorului pe suprafețele catalitice.

Dacă aveți accesorii anti-aderente, nu le curățați utilizând agenți agresivi, obiecte cu margini ascuțite sau în mașina de spălat vase. Stratul anti-aderent poate fi deteriorat.

Curățați umezeala din cavitate după fiecare utilizare.

### 11.2 Curățarea adânciturii cavității

Procedura de curățare îndepărtează reziduurile de calcar din adâncitura cavității după gătitul cu abur.



Pentru funcția: Aer cald PLUS vă recomandăm să realizați procedura de curățare la cel puțin 5 - 10 cicluri de gătit.

1. Puneți 250 ml de oțet alb în adâncitura cavității de la baza cuptorului. Folosiți un oțet de maxim 6%, fără niciun aditiv.


2. Lăsați oțetul să dizolve reziduurile de calcar la temperatura mediului ambiant timp de 30 de minute.
3. Curățați cavitatea cu apă caldă și o lavetă moale.

### 11.3 Curățare catalitică

Cavitatea cu acoperire catalitică se curăță automat. Aceasta absoarbe grăsimea.

Înainte de a porni curățarea catalitică:

- scoateți toate accesoriile și suporturile rafturilor detașabile.
- curățați baza cuptorului cu apă caldă și detergent neutru.
- curățați sticla de la interior a ușii cu apă caldă și o lavetă moale.

1. Setați funcția .
2. Setați temperatura cuptorului la 250°C și lăsați cuptorul să funcționeze timp de 1 oră.
3. Opriți cuptorul.
4. După ce cuptorul se răcește, curățați cavitatea cu o lavetă moale și udă.

Petele sau decolorarea stratului catalitic nu au niciun efect asupra proprietăților de curățare Catalitică.

### 11.4 Scoaterea și montarea ușii

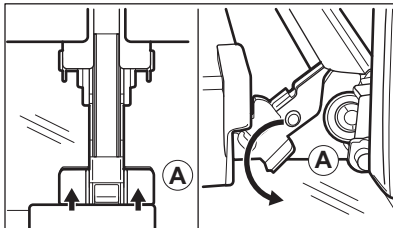
Puteți să scoateți ușa și panourile de sticlă de la interior pentru a le curăța. Numărul de panouri de sticlă diferă de la un model la altul.



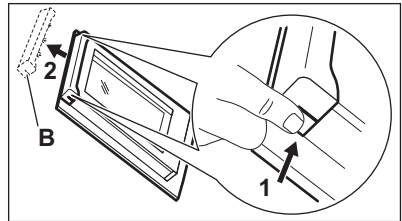
#### AVERTISMENT!

Ușa este grea.

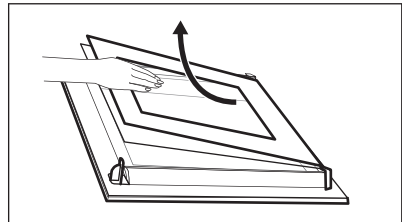
1. Deschideți ușa complet.
2. Apăsați complet pârghiile de fixare (A) de pe cele două balamale ale ușii.



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 cuptor.
5. Puneți ușa cu partea exterioră în jos pe o lavetă moale așezată pe o suprafață stabilă.
6. Apucați garnitura profilată a ușii (B) de pe partea superioară a ușii, de ambele părți și apăsați-o către interior pentru a elibera cârligul.



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



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

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



#### AVERTISMENT!

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

## 11.5 Înlocuirea becului



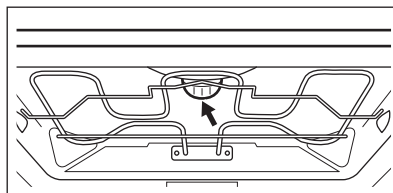
### AVERTISMENT!

Pericol de electrocutare.  
Becul poate fi fierbinte.

1. Opriti cuptorul.  
Așteptați până când cuptorul s-a răcit.
2. Deconectați cuptorul de la sursa de alimentare electrică.
3. Puneți o lavetă pe fundul cavității.

### Becul de sus

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



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

## 12. DEPANARE




### AVERTISMENT!

Consultați capitolele privind siguranța.

### 12.1 Ce trebuie făcut dacă...

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

Problemă	Cauză posibilă	Soluție
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați pornit funcția: Aer cald PLUS.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați pornit corect funcția: Aer cald PLUS cu butonul Abur plus.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Nu există performanțe bune la gătire atunci când folosiți funcția: Aer cald PLUS.	Nu ați umplut cu apă adâncitura cavității.	Consultați paragraful „Activarea funcției: Aer cald PLUS”.
Doriți să activați funcția Aer cald, însă indicatorul butonului Abur plus este aprins.	Funcția Aer cald PLUS este activă.	Apăsați butonul Abur Plus  pentru a opri funcția Aer cald PLUS.
Apa din adâncitura cavității nu fierbe.	Temperatura este prea mică.	Setați temperatura la cel puțin 110°C. Consultați capitolul „Informații și sfaturi”.
Apa se scurge din adâncitura cavității.	Este prea multă apă în adâncitura cavității.	Dezactivați cuptorul și lăsați-l să se răcească. Ștergeți apa cu o lavetă sau un burete. Adăugați cantitatea corectă de apă în adâncitura cavității. Consultați procedura specifică.

## 12.2 Date pentru service

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

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

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

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

## 13. EFICIENȚĂ ENERGETICĂ

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

Numele furnizorului	AEG	
Identificarea modelului	BCE455350M BCK455350M	
Indexul de eficiență energetică	81.2	
Clasa de eficiență energetică	A+	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul convențional	0.99 kWh/ciclu	
Consumul de energie cu o încărcătură standard, modul de ventilație	0.69 kWh/ciclu	
Numărul de incinte	1	
Sursa de căldură	Energie electrică	
Volum	71 l	
Tipul cuptorului	Cuptor încadrat	
Masă	BCE455350M	34.0 kg
	BCK455350M	34.0 kg

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

### 13.2 Economisirea energiei



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

#### Sfaturi generale

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

Folosiți vase din metal pentru a îmbunătăți economia de energie.

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

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

Folosiți căldura reziduală pentru a încălzi alte preparate.

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

#### Gătitul cu ventilator

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

#### Menținerea caldă a alimentelor


Alegeți setarea pentru cea mai mică temperatură posibilă pentru a folosi


căldura reziduală și menține o mâncare caldă.

### **Aer Cald (Umed)**

Funcție concepută să economisească energia în timpul gătitului.

## **14. INFORMAȚII PRIVIND MEDIUL**

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

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









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



867352246-A-332018



**AEG**