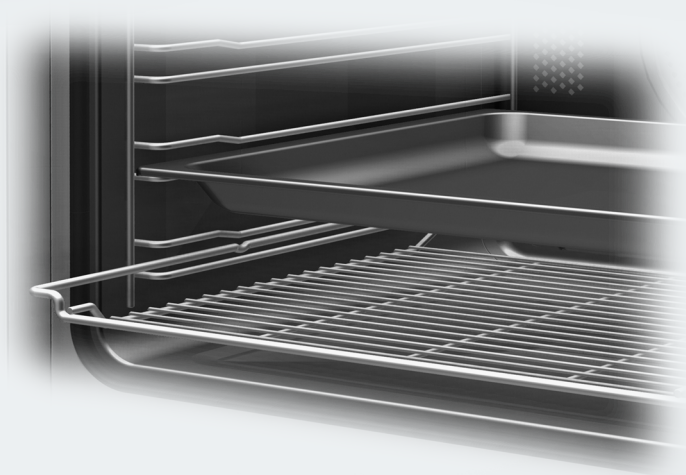




## Instrucțiuni de utilizare și instalare Cuptor



Este **esențial** să citiți instrucțiunile de utilizare și instalare înainte de amplasare - instalare - punerea în funcțiune. Astfel vă protejați și evitați pagubele.

# Cuprins

---

<b>Indicații de siguranță și avertizări</b> .....	5
<b>Contribuția dvs. la protecția mediului înconjurător</b> .....	14
<b>Descriere</b> .....	15
Cuptor .....	15
<b>Comenzile cuptorului</b> .....	16
Selector de funcții .....	17
Selector de temperatură  .....	17
Timer .....	17
Afișaj.....	17
Butoane cu senzori.....	17
<b>Dotări</b> .....	18
Etichetă cu date tehnice.....	18
Conținutul ambalajului.....	18
Accesorii incluse și accesorii opționale.....	18
Funcții .....	28
Dispozitive de siguranță .....	28
Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă).....	29
<b>Prima punere în funcțiune</b> .....	30
Înainte de prima punere în funcțiune.....	30
Încălzirea inițială a cuptorului .....	31
<b>Descrierea funcțiilor</b> .....	32
<b>Sfaturi pentru economisirea energiei</b> .....	33
<b>Utilizare</b> .....	35
Utilizare simplă .....	35
Preîncălzirea incintei cuptorului.....	35
<b>Timer</b> .....	36
Afișaj.....	36
Simbolurile de pe afișaj .....	36
Butoane cu senzori.....	36
Principiul setării timpului .....	37
Afișarea duratelor .....	37
După expirarea duratelor .....	37
Folosirea cronometrului  .....	38
Setarea cronometrului .....	38
Modificarea cronometrului.....	39
Ștergerea cronometrului .....	39

Pornirea și oprirea automată a programelor de gătire .....	40
Setarea duratei de gătire .....	40
După terminarea duratei de gătire: .....	41
Setarea duratei de gătire și a sfârșitului duratei de gătire .....	42
Modificarea timpului de gătire .....	43
Ștergerea timpului de gătire .....	44
Ștergerea sfârșitului timpului de gătire .....	44
Modificarea orei .....	45
Modificarea setărilor .....	46
Prezentarea generală a setărilor .....	47
<b>Coacere</b> .....	48
Sfaturi pentru coacere .....	48
Indicații privind tabelele de gătire .....	48
Indicații privind funcțiile .....	49
<b>Prăjire</b> .....	50
Sfaturi pentru prăjire .....	50
Indicații privind tabelele de gătire .....	50
Indicații privind funcțiile .....	51
<b>Gătire la gril</b> .....	52
Sfaturi pentru gătire la gril .....	52
Indicații privind tabelele de gătire .....	53
Indicații privind funcțiile .....	53
<b>Programe suplimentare</b> .....	54
Decongelare .....	54
Gătire lentă .....	55
Fierbere .....	56
Produse congelate/mâncăruri semi-preparate .....	58
Încălzirea veselei .....	59
<b>Curățare și întreținere</b> .....	60
Agenți de curățare nerecomandați .....	60
Înlăturarea murdăriei obișnuite .....	61
Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip) .....	62
Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip .....	62
Curățarea incintei cuptorului cu Piroliză .....	63
Pornirea procesului pirolitic .....	64
Programarea pornirii curățării pirolitice la o oră ulterioară .....	65
La finalul procesului pirolitic .....	65
Anularea procesului pirolitic .....	66
Scoaterea ușii cuptorului .....	67

# Cuprins

---

Demontarea uşii cuptorului .....	68
Repunerea uşii cuptorului.....	72
Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip.....	73
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril .	74
<b>Ghid pentru soluționarea problemelor .....</b>	<b>75</b>
<b>Serviciu Clienți .....</b>	<b>79</b>
Contact în caz de defecțiuni.....	79
Garanție.....	79
<b>Instalare.....</b>	<b>80</b>
Dimensiuni de încastrare .....	80
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat .....	80
Vedere laterală H 22xx.....	81
Vedere laterală H 25xx, H 27xx, H 28xx .....	82
Racorduri și ventilație .....	83
Instalarea cuptorului .....	84
Conectare la rețeaua electrică.....	85
<b>Tabele de gătire .....</b>	<b>86</b>
Aluat pufos .....	86
Aluat frământat .....	87
Aluat dospit .....	88
Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark .....	89
Aluat de pandișpan .....	89
Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele .....	90
Preparate picante .....	91
Vită .....	92
Vițel.....	93
Porc .....	94
Miel, carne de vânat .....	95
Carne de pasăre, pește .....	96
<b>Informații pentru institutele de testare.....</b>	<b>97</b>
Mâncare test conform EN 60350-1 .....	97
Clasa de eficiență energetică .....	98
Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic .....	98

Acest cuptor corespunde prevederilor de siguranță prescrise. Utilizarea sa incorectă poate cauza, însă, accidentarea utilizatorilor și daune materiale.

Citiți cu atenție instrucțiunile de utilizare și instalare înainte de a utiliza cuptorul pentru prima dată. Acestea conțin informații importante privind instalarea, siguranța, utilizarea și întreținerea aparatului. Astfel vă protejați și evitați pagubele la cuptor.

Conform standardului IEC/EN 60335-1 compania Miele vă sugerează în mod explicit să citiți și să urmați capitolul privind instalarea aparatului precum și indicațiile de siguranță și avertizările.

Compania Miele nu își asumă nici o răspundere pentru pagubele produse în urma nerespectării acestor indicații.

Păstrați aceste instrucțiuni de utilizare și instalare și transmiteți-le unui eventual viitor proprietar.

### Întrebuințare adecvată

▶ Acest cuptor este proiectat pentru a fi folosit în mediu casnic, dar și în spații similare celui casnic.

▶ Acest cuptor nu este proiectat pentru utilizare în exterior.

▶ Utilizați cuptorul exclusiv în regim casnic pentru coacerea, prăjirea, gătirea la gril, gătirea, decongelarea, fierberea și deshidratarea alimentelor.

Orice altă întrebuințare este contraindicată.

▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.

Aceste persoane pot folosi cuptorul fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii.

### Siguranța copiilor

▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de cuptor, decât dacă îi supravegheați în permanență.

▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.

▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească aparatul.

▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul.

▶ Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia.

Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.

▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Cuptorul se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din incinta de gătire. Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul funcționării.

▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. În timpul procesului de curățare pirolitică frontul cuptorului se încălzește mai puternic decât în timpul funcționării normale.

Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul curățării pirolitice.

▶ Pericol de rănire ca urmare a ușii deschise. Ușa poate susține maxim 15 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă. Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

### Aspecte tehnice

▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către specialiști autorizați de compania Miele.

▶ Avarierea cuptorului vă poate pune în pericol siguranța. Verificați cuptorul pentru a constata dacă prezintă daune vizibile. Nu puneți niciodată în funcțiune un cuptor deteriorat.

▶ Funcționarea sigură este garantată numai dacă cuptorul este conectat la rețeaua electrică publică.

▶ Siguranța electrică a cuptorului poate fi garantată doar dacă acesta este legat la un conductor de protecție instalat conform prevederilor relevante. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.

▶ Asigurați-vă că datele de conectare la rețea, trecute pe eticheta cu date tehnice a cuptorului (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu survină avarii la cuptor. Înainte de conectare, comparați datele de conectare. În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară. Nu le folosiți pentru a conecta cuptorul la rețeaua de energie electrică.

▶ Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încastrat înainte de utilizare.

▶ Nu este permisă utilizarea acestui aparat în locații mobile (de exemplu pe ambarcațiuni).

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Atingerea racordurilor sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice pot fi foarte periculoase pentru utilizator și pot cauza defecțiuni de funcționare a cuptorului.  
Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului.
- ▶ Dacă aparatul este supus unor reparații de către persoane neautorizate și nu de către personal autorizat de compania Miele, i se va anula garanția.
- ▶ Miele garantează îndeplinirea cerințelor de siguranță doar în cazul utilizării unor piese de schimb originale. Componentele defecte pot fi înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cuptorul este livrat fără cablul de alimentare, trebuie instalat un cablu special de alimentare de către un specialist autorizat de Miele (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special de alimentare de către un specialist autorizat de Miele (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- ▶ În timpul lucrărilor de instalare, întreținere și reparare, cuptorul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, de ex. dacă este defect iluminatul din incinta cuptorului (a se vedea capitolul „Ghid de rezolvare a problemelor“). Asigurați-vă că acesta este deconectat:
  - decuplați siguranțele instalației electrice sau
  - demontați complet dispozitivele de siguranță contra deșurubării ale instalației electrice sau
  - scoateți ștecărul (dacă există) din priză. Nu trageți de cablul de alimentare, ci de ștecăr.
- ▶ Pentru o funcționare ireproșabilă, cuptorul necesită o alimentare corespunzătoare cu aer de răcire. Asigurați-vă că alimentarea cu aer de răcire nu este blocată (de exemplu prin montarea de măști termozolante în unitatea de montare). Aerul de răcire nu trebuie să fie încălzit excesiv de la alte surse de căldură (de exemplu sobe cu combustibil solid).



► Dacă cuptorul a fost instalat în spatele unui front de mobilier (de ex. în spatele unei uși), nu închideți niciodată frontul de mobilier în timp ce utilizați cuptorul. În spatele frontului de mobilier închis se acumulează căldură și umiditate. Acestea pot provoca deteriorarea cuptorului, a unității de încălzire și a pardoselii. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului.

### Utilizare corectă



► Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, accesoriile și alimentele gătite. Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte.

► Obiectele lăsate în apropierea cuptorului pornit se pot aprinde din cauza temperaturilor ridicate emantate de acesta. Nu folosiți niciodată cuptorul pentru încălzirea încăperilor.

► Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați niciodată cuptorul nesupravegheat când gătiți cu ulei sau grăsimi. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.

► Durata prea lungă de gătire la gril poate duce la uscarea și, eventual, la autoaprinderea alimentelor. Respectați timpii de gătire recomandați.



► Unele alimente se usucă mai repede și se pot autoaprinde ca urmare a temperaturilor ridicate de gril.

Nu utilizați niciodată funcțiile de gătire la gril pentru coacerea chiflelor sau a pâinii și pentru uscarea florilor sau a plantelor. Folosiți funcțiile Ventilator plus  sau Încălzire super.-infer. .

► Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool pot lua foc la contactul cu elementele de încălzire.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ La folosirea căldurii reziduale pentru a păstra alimentele la cald, ca urmare a umidității ridicate a aerului și a condensului, există riscul apariției coroziunii în cuptor. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încăstrare se pot deteriora. Lăsați cuptorul pornit și setați temperatura cea mai scăzută în funcția aleasă. Ventilatorul de răcire rămâne pornit automat.
- ▶ Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Prin urmare, acoperiți alimentele.
- ▶ Baza incintei cuptorului poate crăpa sau plesni ca urmare a unei acumulări de căldură.  
Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului.  
Dacă folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare la prepararea mâncării sau pentru încălzirea vaselor, folosiți exclusiv funcțiile Ventilator plus  sau Eco-Ventilator plus .
- ▶ Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii obiectelor pe suprafața ei în diferite direcții. Atunci când așezați oale, cratițe sau alte vase pe baza incintei cuptorului, nu le împingeți și nu le mișcați pe suprafață.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă. Dacă este turnat un lichid rece pe o suprafață încinsă, se formează vapori care pot provoca arsuri puternice. În plus, suprafețele încinse pot fi deteriorate prin modificarea bruscă a temperaturii. Nu turnați niciodată lichide reci direct pe suprafețele încinse.
- ▶ Este important ca temperatura să se distribuie uniform în aliment, dar și să fie suficient de ridicată. Întoarceți alimentele sau amestecați-le pentru a fi încălzite uniform.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

▶ Vasele de plastic care nu sunt compatibile pentru utilizarea în cuptor se pot topi la temperaturi ridicate și pot deteriora cuptorul sau se pot aprinde.

Folosiți doar vase de plastic adecvate pentru cuptor. Respectați informațiile producătorului.

▶ În timpul fierberii și încălzirii, în conservele închise se formează suprapresiune și acestea pot plesni. Nu introduceți conserve în cuptor pentru a le fierbe sau încălzi.

▶ Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Vă puteți izbi sau împiedica de ușa deschisă. Nu lăsați ușa deschisă dacă nu este necesar.

▶ Ușa poate susține maximum 15 kg. Nu vă urcați sau nu vă așezați pe ușa deschisă și nu așezați obiecte grele pe aceasta. Aveți grijă să nu se prindă obiecte între ușă și incinta cuptorului. Astfel cuptorul se poate deteriora.

### **Valabil pentru suprafețele din inox:**

▶ Suprafețele din inox ale cuptorului cu microunde sunt acoperite de un strat protector, care însă poate fi distrus de diverse materiale adezive, pierzându-și proprietățile de protecție la murdărire. Nu aplicați pe suprafețele din inox bilețele adezive, bandă adezivă sau alte astfel de articole adezive.

▶ Magneții pot cauza zgârieturi. Nu utilizați suprafața din inox ca panou pentru magneți.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### Curățare și întreținere

- ▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit. De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pentru curățarea aparatului.
- ▶ Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului. Pentru curățarea ușii din sticlă nu utilizați soluții abrazive, bureți sau perii dure și raclete metalice ascuțite.
- ▶ Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip“). Montați corect la loc ghidajele laterale.
- ▶ Petele mari de murdărie din cuptor pot să producă mult fum. Îndepărtați petele mari de murdărie din cuptor înainte de a începe procesul de curățare pirolitică.
- ▶ În mediile umede și calde există o probabilitate mai mare de apariție a gândacilor (de ex. gândaci de bucătărie). Păstrați curat cuptorul și zona din jurul acestuia.  
Pagubele ca urmare a gândacilor nu sunt acoperite de garanție.

### Accesorii

- ▶ Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.
- ▶ Nu introduceți tăvile gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (dacă sunt disponibile) pe nivelul 1 al cuptorului. Baza incintei cuptorului va fi deteriorată. Din cauza distanței mici se acumulează căldură și există riscul ruperii sau fisurării emailului. Nu împingeți niciodată tava Miele peste șina superioară de susținere a nivelului 1, deoarece în acel loc nu este asigurată prin protecția împotriva extragerii. Folosiți în general nivelul 2.
- ▶ Temperaturile ridicate generate în cuptor în timpul procesului de curățare pirolitică pot deteriora accesoriile. Înainte de a iniția procesul de curățare pirolitică, scoateți din cuptor toate accesoriile. Acest lucru este valabil și pentru ghidajele laterale și accesoriile opționale.

## Contribuția dvs. la protecția mediului înconjurător

---

### Aruncarea ambalajului de transport

Ambalajul protejează aparatul de pagubele ce pot apărea în timpul transportului. Ambalajul de transport și protecție a fost fabricat din materiale care nu dăunează mediului înconjurător la aruncare și care pot fi reciclate în modul obișnuit.

Prin readucerea ambalajelor în circuitul materialelor se economisesc materii prime și se reduc deșeurile. Reprezentanța dumneavoastră va lua în primire ambalajul pe care îl returnați.

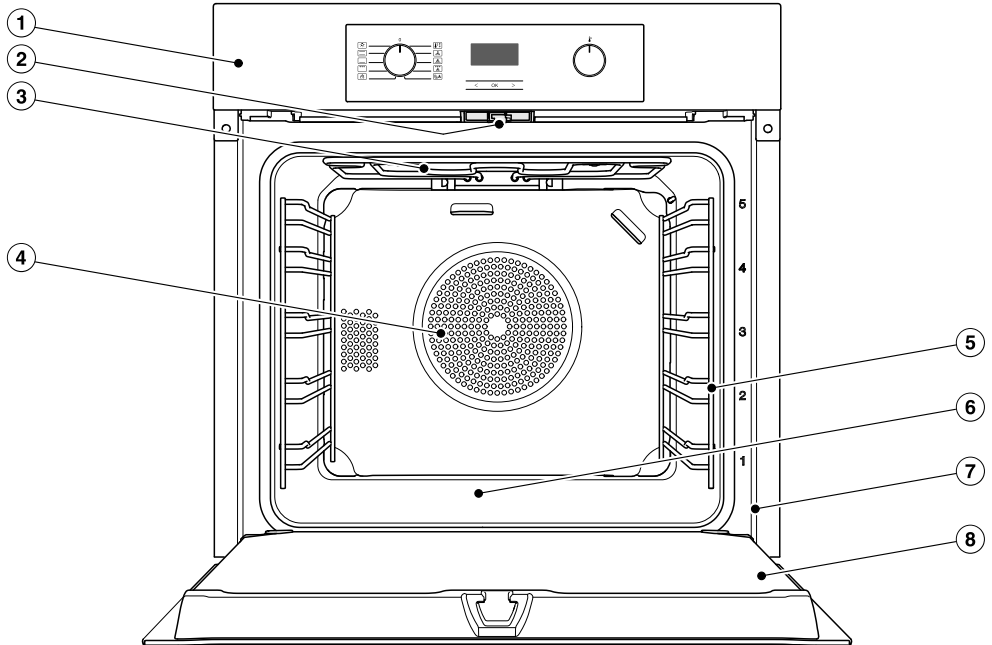
### Aruncarea aparatului vechi

Echipamentele electrice și electronice vechi conțin adesea materiale valoroase. Acestea conțin însă și substanțe, amestecuri și componente necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Aceste substanțe, prin manevrare sau aruncare incorectă, pot reprezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și mediul înconjurător. De aceea, nu aruncați niciodată vechiul aparat împreună cu gunoiul menajer.



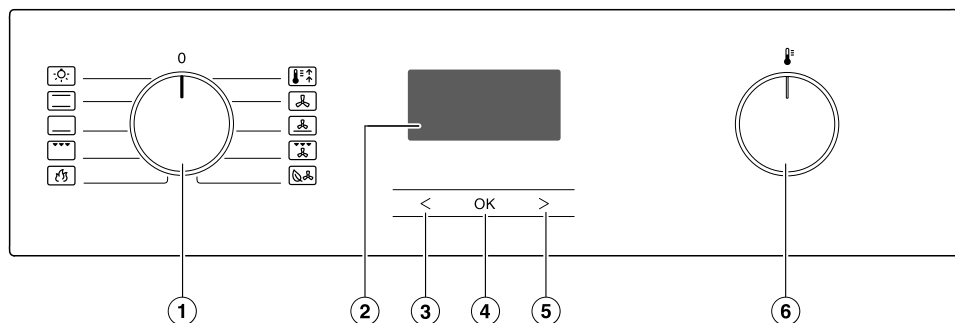
Pentru predarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice apălați la unitățile de colectare oficiale ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Asigurați-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii cât timp este depozitat pentru aruncare.

## Cuptor



- ① Comenzi
- ② Dispozitiv de blocare a ușii în timpul procesului pirolitic
- ③ Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril
- ④ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑤ Ghidaje laterale cu 5 niveluri de amplasare
- ⑥ Baza incintei cuptorului cu element de încălzire inferior amplasat sub bază
- ⑦ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑧ Ușă

# Comenzile cuptorului



- ① Selector de funcții  
Pentru selectarea funcțiilor
- ② Timer  
Pentru afișarea orei exacte și setări
- ③ Buton cu senzor <  
Pentru modificarea timpilor și a setărilor
- ④ Buton cu senzor OK  
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑤ Buton cu senzor >  
Pentru modificarea timpilor și a setărilor
- ⑥ Selector de temperatură  
Pentru setarea temperaturii








## Selector de funcții

Cu selectorul de funcții selectați funcțiile și porniți separatul iluminatului incintei cuptorului.



Puteți să îl rotiți la dreapta sau la stânga.


Când se află în poziția **0**, puteți să îl coborâți prin apăsare.

### Funcții

-  Sistem de iluminat
-  Încăzire super.-infer.
-  Încăzire inferioară
-  Gril complet
-  Piroliză
-  Booster
-  Ventilator plus
-  Coacere intensivă
-  Gril cu ventilator
-  Eco-Ventilator plus

## Selector de temperatură

La selectarea unei funcții, pe afișaj apar temperatura recomandată și simbolul . Cu ajutorul selectorului de temperatură  modificați temperatura pentru programele de gătit în trepte de câte 5 grade.

Puteți roti selectorul de temperatură  spre dreapta și spre stânga și îl puteți fixa în orice poziție prin apăsare.

## Timer

Puteți să operați timerul prin intermediul **afișajului** și al **butoanelor cu senzori** **<**, **OK** și **>**.

### Afișaj

Pe afișaj sunt afișate ora sau setările dumneavoastră.

Afișajul se întuneacă ușor atunci când nu efectuați setări.

Mai multe informații găsiți în capitolul „Timer“.

### Butoane cu senzori

Butoanele cu senzori reacționează la apăsarea cu degetul. Fiecare apăsare este confirmată cu un ton an butoanelor.

Tonul butoanelor poate fi dezactivat dacă în setarea **P 4** selectați starea **5 I** (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor”).

## Dotări

---

Modelele descrise în aceste instrucțiuni de utilizare și instalare sunt enumerate pe verso.

### Etichetă cu date tehnice

Eticheta cu date tehnice poate fi văzută cu ușa deschisă, pe cadrul frontal.

Pe această etichetă sunt înscrise modelul aparatului dumneavoastră, seria de fabricație, precum și datele de conectare (tensiune/frecvență/putere instalată).

Păstrați la îndemână aceste informații pentru ca atunci când aveți întrebări sau probleme, Miele să vă poată oferi asistență specifică.

### Conținutul ambalajului

- Instrucțiuni de utilizare și instalare pentru operarea cuptorului
- Șuruburi pentru fixarea cuptorului în dulapul de montare
- Diverse accesorii

### Accesorii incluse și accesorii opționale

Dotările depind de model.

În principiu, cuptorul dumneavoastră dispune de ghidaje laterale, tavă universală și grătar de copt și prăjit (pe scurt: grătar).


În funcție de model, cuptorul dumneavoastră este echipat și cu alte accesorii menționate în acest document.

Toate accesoriile, precum și soluțiile de curățare și întreținere sunt concepute special pentru cuptoarele Miele.

Le puteți achiziționa prin magazinul online Miele, prin Serviciul Clienți Miele sau de la reprezentanța dvs. Miele.

Atunci când faceți comanda, indicați modelul cuptorului dumneavoastră și denumirea accesoriului dorit.

## Ghidaje

Pe latura din stânga și din dreapta a încintei cuptorului se află ghidajele cu nivelurile  pentru introducerea accesoriului.

Denumirile nivelurilor pot fi citite pe cadrul frontal.

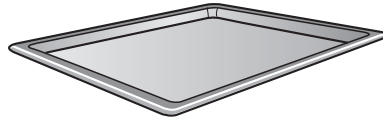
Fiecare nivel este format din 2 șine suprapuse.

Accesoriile (de ex. grătarul) se introduc în cuptor între cele două șine ale unui ghidaj.

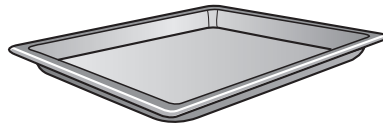
Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip“).

## Tava de copt, tava universală și grătar cu proeminențe de siguranță

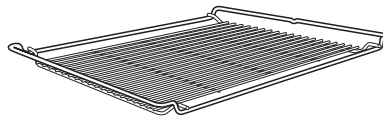
Tavă de copt HBB 71:



Tavă universală HUBB 71:



Grătar HBBR 71:



Întotdeauna introduceți aceste accesorii între șinele unui ghidaj, la nivelul dorit.

Introduceți întotdeauna grătarul cu suprafața de așezare în jos.

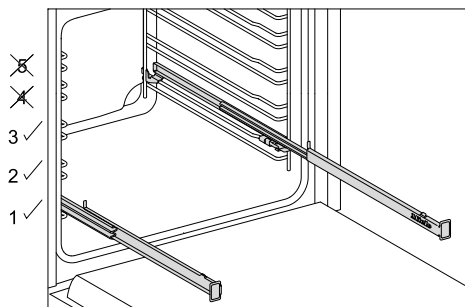
Aceste accesorii sunt prevăzute cu proeminențe de siguranță la mijloc. Acestea le împiedică să fie trase complet afară atunci când trebuie scoase doar parțial.



Dacă utilizați tava universală cu grătarul așezat deasupra, introduceți tava între șinele unui ghidaj; grătarul va sta deasupra.

## Dotări

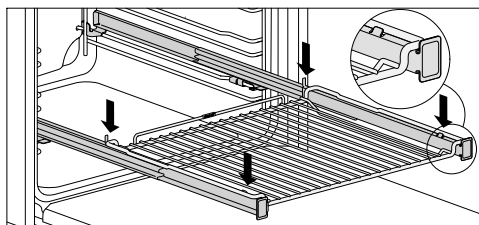
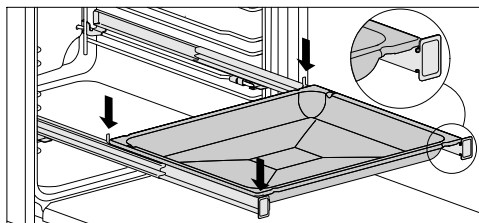
### Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C



Ghidajele telescopice FlexiClip pot fi montate doar pe nivelurile 1, 2 și 3.

Ghidajele telescopice FlexiClip pot fi scoase complet din incinta cuptorului și permit o bună vizualizare a preparatului.

Introduceți complet ghidajele telescopice FlexiClip înainte de a așeza accesoriile.



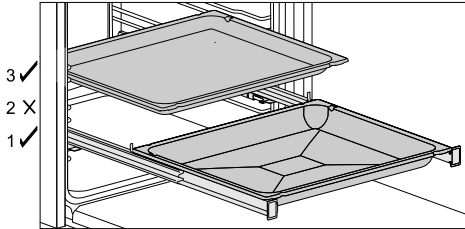
Pentru ca accesoriile să nu alunece din greșeală:

- Aveți grijă ca accesoriile să fie așezate între opritoarele de la ambele capete ale ghidajelor.
- Introduceți întotdeauna grătarul cu suprafața de așezare în jos pe ghidajele telescopice FlexiClip.

Ghidajele telescopice FlexiClip pot susține o greutate maximă de 15 kg.

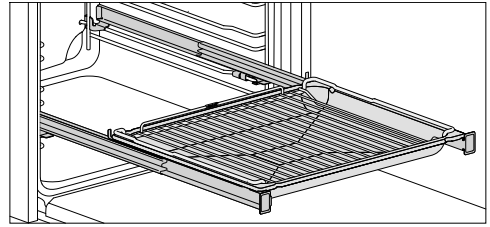
Deoarece ghidajele telescopice FlexiClip sunt montate pe șina superioară a unui nivel, se reduce distanța față de nivelul superior. În cazul unei distanțe prea reduse, rezultatul gătirii este afectat.

Puteți găti cu mai multe tăvi de copt, tăvi universale sau grătare simultan.



- Introduceți o tavă de copt, o tavă universală sau un grătar pe ghidajele telescopice FlexiClip.
- La introducerea altor accesorii, păstrați o distanță de cel puțin un nivel în sus față de ghidajele telescopice FlexiClip.

Puteți utiliza tava universală cu grătarul așezat pe ghidajele telescopice FlexiClip.



- Introduceți tava universală cu grătarul pe ghidajele telescopice FlexiClip. Când îl introduceți, grătarul alunecă automat între șinele de susținere ale nivelului de deasupra ghidajelor telescopice FlexiClip.
- La introducerea altor accesorii, păstrați o distanță de cel puțin un nivel în sus față de ghidajele telescopice FlexiClip.

# Dotări

## Montarea ghidajelor telescopice FlexiClip

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

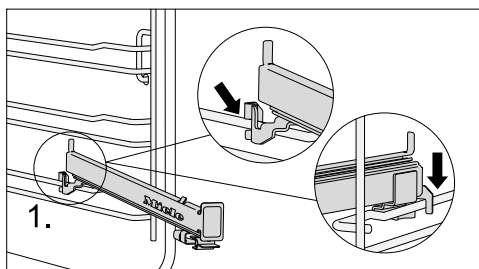
Lăsați elementele de încălzire, incinta și accesoriile să se răcească înainte de a monta și demonta ghidajele telescopice FlexiClip.

Ideal este să montați ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelul 1. Astfel le puteți folosi pentru toate preparatele care trebuie gătite pe nivelul 2.

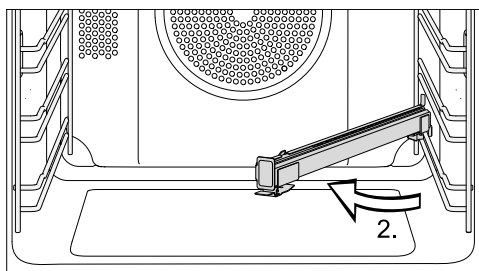
Un nivel al ghidajului lateral este format din două șine. Ghidajele telescopice FlexiClip se montează pe șinele superioare ale unui nivel de amplasare.

Ghidajul telescopice FlexiClip marcat cu logo-ul Miele se montează în partea dreaptă.

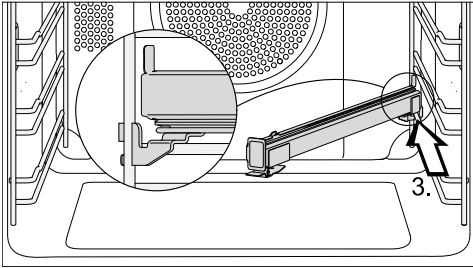
Când montați sau demontați ghidajele telescopice FlexiClip, **nu** le extindeți.



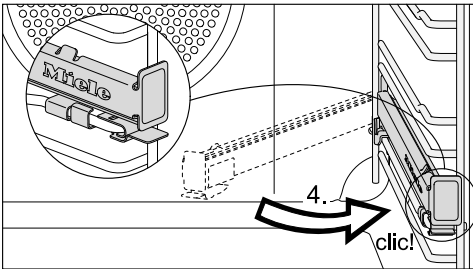
- Fixați ghidajul telescopice FlexiClip pe șina superioară a unui nivel, în partea frontală (1.).



- Pivotați ghidajul telescopice FlexiClip în mijlocul incintei cuptorului (2.).



- Introduceți ghidajul telescopic FlexiClip de-a lungul șinei superioare, diagonal, spre spate, până la opritor (3.).



- Basculați ghidajul telescopic FlexiClip spre înapoi și fixați-l cu un clic pe șina de susținere superioară (4.).

Dacă ghidajele telescopice FlexiClip sunt greu de scos în afară după ce le-ați montat, este posibil să fie nevoie să le trageți o dată cu putere, pentru a le elibera.

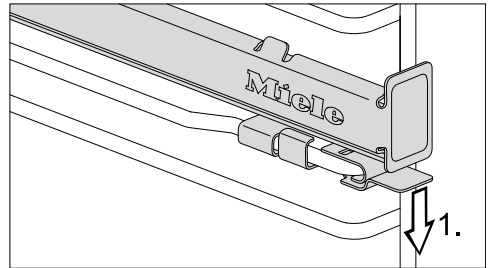
## Demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

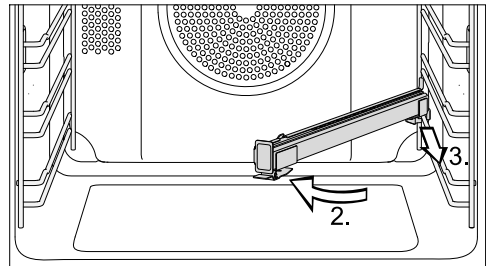
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

Lăsați elementele de încălzire, incinta și accesoriile să se răcească înainte de a monta și demonta ghidajele telescopice FlexiClip.

- Introduceți complet ghidajul telescopic FlexiClip.



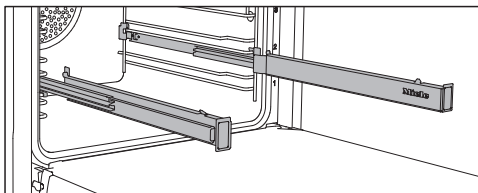
- Apăsați clema ghidajului telescopic FlexiClip în jos (1.).



- Basculați ghidajul telescopic FlexiClip în mijlocul incinteii cuptorului (2.) și trageți-l de-a lungul șinei superioare de susținere, spre în față (3.).
- Ridicați ghidajul telescopic FlexiClip de pe șina de susținere și scoateți-l.

## Dotări

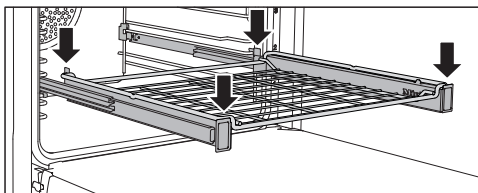
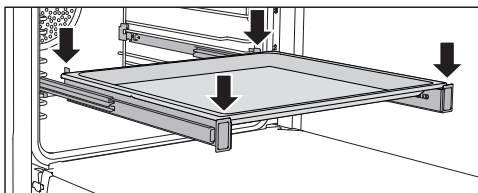
### Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 7x



Puteți folosi ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelurile 1–4.

Introduceți ghidajele telescopice FlexiClip complet în incintă, înainte de a așeza accesoriile.

Apoi accesoriile sunt asigurate automat între clemele de prindere frontale și posterioare și nu există riscul ca acestea să cadă.



Ghidajele telescopice FlexiClip pot susține o greutate maximă de 15 kg.

### Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

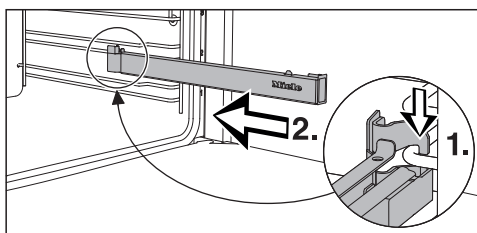
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

Lăsați elementele de încălzire, incinta și accesoriile să se răcească înainte de a monta și demonta ghidajele telescopice FlexiClip.

Ghidajele telescopice FlexiClip se montează între cele două șine care definesc un nivel de amplasare.

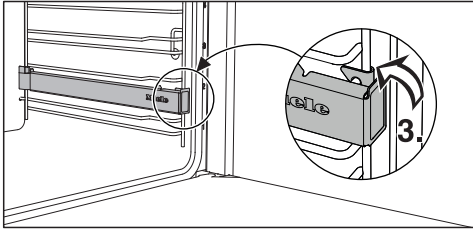
Ghidajul telescopic FlexiClip marcat cu logo-ul Miele se montează în partea dreaptă.

Când montați sau demontați ghidajele telescopice FlexiClip, **nu** le extindeți.



- Fixați ghidajul telescopic FlexiClip pe șina inferioară a unui nivel, în partea frontală (1.), apoi împingeți-l de-a lungul șinei în incinta cuptorului (2.).



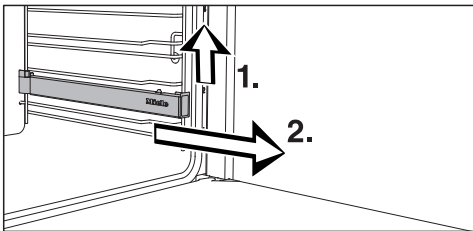


- Apoi fixați ghidajul telescopic FlexiClip pe șina inferioară a nivelului (3.).

Dacă ghidajele telescopice FlexiClip sunt greu de scos în afară după ce le-ați montat, este posibil să fie nevoie să le trageți o dată cu putere, pentru a le elibera.

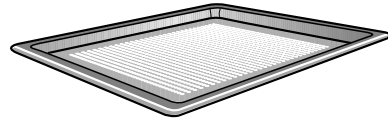
Pentru a demonta un ghidaj telescopic FlexiClip, procedați după cum urmează:

- Introduceți complet ghidajul telescopic FlexiClip.



- Ridicați ghidajul telescopic FlexiClip în partea frontală (1.) și trageți-l afară de-a lungul șinei ghidajului, conform imaginii (2.).

## Tavă de copt gourmet, perforată HBBL 71



Tava de copt gourmet perforată a fost concepută special pentru prepararea produselor de brutărie din aluat proaspăt dospit și aluat cu ulei și brânză de vaci Quark, pâine și chifle.

Perforarea fină permite rumenirea pe partea inferioară.

Puteți folosi tava de copt gourmet și pentru uscare/deshidratare.

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean (Curățare perfectă).

Aceleași posibilități de utilizare le are și **forma de copt rotundă, perforată HBFP 27-1.**

# Dotări

---

## Forme rotunde de copt



**Forma de copt rotundă neperforată HBF 27-1** este recomandată pentru a prepara pizza, prăjituri din aluat dospit sau aluat pufos, tarte dulci și savuroase, deserturi gratinate, lipii sau prăjituri și pizza congelate.

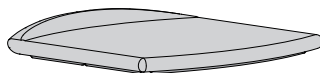
**Forma de copt rotundă perforată HBFP 27-1** a fost concepută special pentru prepararea produselor de brutărie din aluat proaspăt dospit și aluat cu ulei și brânză de vaci Quark, pâine și chifle. Perforarea fină permite rumenirea pe partea inferioară.

O puteți folosi și pentru uscare/deshidratare.

Suprafața emailată a ambelor forme de copt este tratată cu email PerfectClean (Curățare perfectă).

- Introduceți grătarul și așezați forma de copt rotundă pe grătar.

## Piatră de copt HBS 60

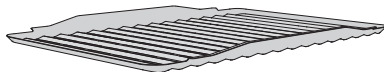


Cu piatra de copt obțineți un rezultat optim de coacere la produsele care trebuie să aibă o bază crocantă, de exemplu pizza, quiche, pâine, chifle, produse de patiserie picante etc.

Piatra de copt este o placă ceramică, glazurată, rezistentă la foc. Pentru așezarea și scoaterea preparatelor este disponibilă o paletă din lemn neprelucrat.

- Introduceți grătarul și așezați piatra de copt pe grătar.

## Tavă de gril și prăjire HGBB 71



Tava de gril și prăjire se amplasează în tava universală.

Sucurile de la mâncarea gătită sunt colectate. Acest lucru împiedică stropirea și murdărirea cuptorului. Sucurile pot fi apoi folosite pentru a prepara diverse sosuri.

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean (Curățare perfectă).

## Tăvi gourmet HUB capace de tăvi HBD

Spre deosebire de alte tăvi, tăvile gourmet Miele pot fi introduse direct pe ghidajele laterale. Ca și grătarul, ele sunt prevăzute cu proeminențe de siguranță. Suprafața tăvilor este prevăzută cu un strat anti-adeziv.

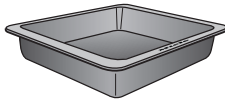
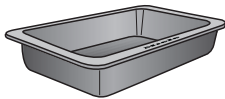
Tăvile gourmet sunt disponibile cu diferite adâncimi. Lățimea și înălțimea sunt întotdeauna la fel.

Capace potrivite sunt disponibile separat. La achiziționare, indicați denumirea modelului.

**Adâncime: 22 cm    Adâncime: 35 cm**

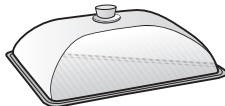
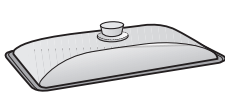
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

HUB 5001-XL\*

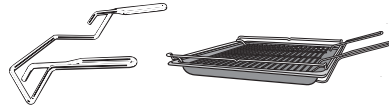


HBD 60-22

HBD 60-35



## Mâner HEG



Mânerul facilitează scoaterea tăvii universale, a tăvii de copt și a grătarului din cuptor.

## Accesorii pentru curățare și întreținere

- Lavetă universală din microfibre Miele
- Detergent Miele pentru cuptor

\* adecvată pentru plitele cu inducție


# Dotări

---

## Funcții

- Folosirea diverselor funcții pentru coacere, prăjire și gătire la gril
- Afișarea orei exacte
- Cronometru
- Pornirea sau oprirea automată a programelor de gătire
- Selectarea setărilor individuale

## Dispozitive de siguranță

- **Funcția Blocare comenzi**  pentru cuptor (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor”)

### – Ventilator

De îndată ce porniți un program de gătire, intră automat în funcțiune ventilatorul de răcire. Ventilatorul de răcire amestecă aerul cald din incinta cuptorului cu aerul rece din încăperea, înainte de a-l emana în bucătărie prin orificiile situate între ușa cuptorului și panoul de comandă.

Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze un timp după ce cuptorul a fost oprit, pentru a împiedica acumularea de umezeală în cuptor, pe panoul de comandă sau în unitatea de montare a cuptorului.

Ventilatorul de răcire se oprește automat după un anumit timp.

### – Oprire de siguranță

Oprirea de siguranță este activată automat când cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Perioada de timp depinde de funcția selectată.

### – Ușă cu orificii de aerisire

Ușa este realizată din panouri de sticlă acoperite parțial cu strat de reflectare a căldurii. Când cuptorul este în funcțiune, aerul circulă prin ușă, pentru a menține panoul exterior rece.

Puteți demonta ușa pentru a o curăța (consultați capitolul „Curățare și întreținere”).

### – Dispozitiv de blocare a ușii pentru piroliză

Când începe curățarea pirolitică, ușa este blocată din motive de siguranță. Ușa este deblocată abia după ce temperatura din incinta cuptorului a scăzut sub 280 °C.

## Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)

Suprafețele tratate cu email PerfectClean sunt caracterizate prin efectul anti-adeziv și posibilitatea de curățare extrem de ușoară.

Alimentele preparate se desprind ușor. Depunerile după operațiunile de coacere sau prăjire pot fi îndepărtate ușor.

Puteți tăia și toca alimentele pe suprafețele tratate cu email PerfectClean.

Nu utilizați cuțite ceramice, deoarece acestea zgârie suprafața tratată cu email PerfectClean.

Suprafețele tratate cu email PerfectClean se întrețin ca și cele de sticlă.


Consultați instrucțiunile din capitolul „Curățare și întreținere“ pentru a beneficia pe termen lung de avantajele efectului anti-adeziv și de curățarea extrem de facilă.

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă):

- Tavă universală
- Tavă de copt
- Tavă de gril și prăjire
- Tavă de copt gourmet, perforată
- Formă de copt rotundă, perforată
- Formă de copt rotundă

## Prima punere în funcțiune

### Înainte de prima punere în funcțiune

 Cuptorul poate fi utilizat numai dacă este montat.

- Apăsați selectorul funcțiilor și selectorul temperaturii pentru a le ridica dacă sunt apăstate.

Puteți să modificați ora numai dacă selectorul funcțiilor este în poziția **0**.

- Programați ora exactă.

### Setarea inițială a orei exacte


Ora este afișată în format de 24 ore.




După conectarea la rețeaua electrică, pe afișaj va lumina intermitent *12:00*.

Puteți să setați ora: mai întâi orele și apoi minutele.

- Confirmați cu *OK*.

*12:00* se aprinde și  luminează intermitent.

- Confirmați cu *OK*, în timp ce  luminează intermitent.

Blocul orelor luminează intermitent.

- Setati orele cu *<* sau *>*.

- Confirmați cu *OK*.

Ora este memorată și blocul de cifre al minutelor clipește.

- Setati minutele cu *<* sau *>*.

- Confirmați cu *OK*.


Ora este memorată.


Puteți afișa ora și în format de 12 ore selectând la setarea *P 2* starea *12* (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor”).

## Încălzirea inițială a cuptorului

La prima încălzire a cuptorului pot apărea mirosuri neplăcute. Eliminați aceste mirosuri prin încălzirea cuptorului gol timp de minimum o oră.

În timpul încălzirii asigurați o bună aerisire a bucătăriei. Evitați pătrunderea mirosurilor în alte încăperi.


- Îndepărtați eventualele etichete adezive sau folii de protecție de pe cuptor și accesorii.
- Scoateți din cuptor toate accesoriile și spălați-le (a se vedea capitolul „Curățare și întreținere“).
- Înainte de încălzire, ștergeți incinta cuptorului cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful și resturile de ambalaje.
- Selectați funcția Ventilator plus .

Apare temperatura recomandată (160 °C). Simbolul  clipește.

Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

- Selectați temperatura maximă posibilă (250 °C).
- Încălziți cuptorul minimum o oră.
- După încălzire, rotiți selectorul de funcții în poziția **0**.

## Curățarea incintei cuptorului după încălzirea inițială

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.










În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire și incinta cuptorului.

Lăsați elementele de încălzire și incinta cuptorului să se răcească înainte de a le curăța.

- Curățați incinta cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă moale.

Închideți ușa aparatului abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

## Descrierea funcțiilor

Funcții	Valoare recoman- dată	Interval
Ventilator plus 	160 °C	30–250 °C
Coacere intensivă 	170 °C	50–250 °C
Eco-Ventilator plus 	190 °C	100–250 °C
Booster 	160 °C	100–250 °C
Încăzire super.-infer. 	180 °C	30–280 °C
Încăzire inferioară 	190 °C	100–280 °C
Gril complet 	240 °C	200–300 °C
Gril cu ventilator 	200 °C	100–260 °C
Piroliză 		



## Programe de gătire

- Scoateți din incinta cuptorului toate accesoriile de care nu aveți nevoie pentru un program de gătire.
- Selectați în general temperatura mai scăzută indicată în rețetă sau tabelul de gătit și verificați alimentele după timpul mai scurt indicat.
- Preîncălziți incinta cuptorului numai dacă acest lucru este necesar conform rețetei.
- Pe cât posibil, nu deschideți ușa în timpul unui program de gătire.
- Vă recomandăm să folosiți forme de copt mate, închise la culoare și vase de gătit din materiale nereflectorizante (oțel emailat, sticlă termorezistentă, fontă de aluminiu tratată). Materialele deschise la culoare, cum ar fi oțelul inox sau aluminiul reflectă căldura, care ajunge cu mai mare dificultate la alimente. Nu acoperiți și baza incintei cuptorului sau grătarul cu folie de aluminiu termoreflectorizantă.
- Supravegheați timpul de gătire pentru a evita irosirea energiei în timpul gătitului.  
Setați un timp de gătire sau folosiți un termometru pentru alimente, dacă există.
- Pentru multe preparate puteți să folosiți funcția Ventilator plus . Puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu Încăzire super.-infer. , deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului. În plus, puteți să gătiți simultan pe mai multe niveluri.
- Eco-Ventilator plus  este o funcție inovatoare, adecvată pentru cantități mici, de ex. pizza congelată, chifle semipreparate sau biscuiți, dar și pentru preparate din carne și fripturi. Gătiți cu economie de energie și utilizare optimă a căldurii. La gătit pe un nivel economisiți până la 30% energie, iar rezultatele sunt la fel de bune. Nu deschideți ușa în timpul programului de gătire.
- Pentru preparate la gril utilizați pe cât posibil funcția Gril cu ventilator . Astfel gătiți la gril la temperaturi mai scăzute decât în alte funcții de gril, în condițiile selectării temperaturii maxime.
- Dacă este posibil, gătiți mai multe preparate simultan. Așezați preparatele unul lângă altul sau pe niveluri diferite.
- Dacă nu le puteți găti simultan, gătiți preparatele imediat unul după altul pentru a folosi căldura cuptorului.

## Sfaturi pentru economisirea energiei

---

### Folosirea căldurii reziduale

- La programe cu temperaturi de peste 140 °C și durate de gătire de peste 30 de minute, cu 5 minute înainte de terminarea programului puteți să reduceți temperatura la temperatura minimă reglabilă. Căldura reziduală disponibilă este suficientă pentru a termina de gătit alimentele. Nu opriți în niciun caz cuptorul (consultați capitolul „Indicații de siguranță și avertizări”).
- Cel mai bine este să porniți piroliza imediat după un program de gătire. Căldura reziduală existentă reduce consumul de energie.

### Mod de economisire a energiei

Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul se oprește automat dacă nu este în curs niciun program de gătire și nu este apăsat niciun buton. Este afișată ora sau pe afișaj nu apare nicio informație (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor”).

## Utilizare simplă

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați funcția dorită cu selectorul funcțiilor.

Apare temperatura recomandată.

Iluminatul incintei, încălzirea și ventilatorul de răcire pornesc.

- Dacă este necesar, modificați temperatura cu selectorul de temperatură.

Este afișată temperatura reală și începe etapa de încălzire.




Puteți urmări creșterea temperaturii. La prima atingere a temperaturii selectate se aude un semnal.

- După programul de gătire, rotiți selectorul de funcții în poziția 0.
- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

## Preîncălzirea incintei cuptorului


Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

Preîncălzirea incintei cuptorului este necesară doar la un număr redus de preparate.


- Puteți introduce majoritatea preparatelor în cuptorul rece, pentru a folosi căldura chiar din timpul etapei de încălzire.
- La următoarele preparate și funcții este necesar să preîncălziți incinta cuptorului:
  - aluaturi de pâine neagră precum și roastbeef și file cu funcțiile Ventilator plus  și Încălzire super.-infer. 
  - prăjituri și produse de patiserie cu timp de gătire scurt (până la aprox. 30 de minute) precum și aluaturi sensibile (de ex. pandișpan) cu funcția Încălzire super.-infer. 

## Încălzire rapidă

Cu funcția Booster , puteți să scurtați etapa de încălzire.

Pentru pizza și aluaturile sensibile (de ex. pandișpan, fursecuri) în timpul etapei de preîncălzire nu utilizați funcția Booster .

În caz contrar, aceste produse sunt rumenite prea rapid de sus.

- Selectați Booster .
- Selectați temperatura.
- Treceți la modul de operare dorit, după ce a fost atinsă temperatura setată.
- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.

# Timer

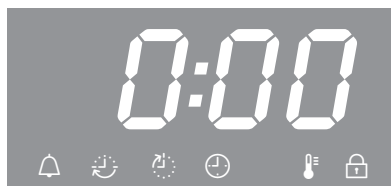
Timerul are următoarele funcții:

- Afișarea orei exacte
- Cronometru
- Pornirea sau oprirea automată a programelor de gătire
- Modificarea diverselor setări *P*

Puteți să operați timerul prin intermediul **afișajului** și al **butoanelor cu senzori** <, OK și >.

Funcțiilor disponibile le sunt alocate simboluri.

## Afișaj



## Simbolurile de pe afișaj

În funcție de poziția selectorului funcțiilor  $\bigcirc$  și/sau apăsarea unui buton cu sensor sunt afișate următoarele simboluri:

Simbol/Funcție	$\bigcirc$
Cronometru	la alegere
Timp de gătire	Funcție
Sfârșitul duratei de gătire	
Temperatură	
Ora exactă	0
<i>P</i> Setare	
5 Starea unei setări	
Funcția Blocare comenzi	

Puteți seta sau modifica o funcție numai în poziția alocată a selectorului funcțiilor.

## Butoane cu senzori

Buton cu sensor	Utilizare
<	<ul style="list-style-type: none"><li>– Marcarea funcțiilor</li><li>– Reducerea duratelor</li><li>– Accesarea setărilor <i>P</i></li><li>– Modificarea stării 5 unei setări <i>P</i></li></ul>
>	<ul style="list-style-type: none"><li>– Marcarea funcțiilor</li><li>– Mărirea duratelor</li><li>– Modificarea stării 5 unei setări <i>P</i></li></ul>
OK	<ul style="list-style-type: none"><li>– Afișarea funcțiilor</li><li>– Salvarea în memorie a duratelor programate și a setărilor modificate</li><li>– Afișarea duratelor programate</li></ul>





Setați orele, minutele sau secunde cu butonul cu sensor < sau > în pași de 1. Dacă țineți apăsat un buton cu sensor mai mult timp, procesul va fi accelerat.

## Principiul setării timpului

Timpii se programează în felul următor:

- în cazul orei exacte și a duratelor de gătire se programează mai întâi orele și apoi minutele;
- în cazul unui cronometru se programează mai întâi minutele și apoi secunde.

### ■ Confirmați cu OK.

Vor fi afișate funcțiile corespunzătoare poziției selectorului funcțiilor (, ,  sau ).

### ■ Marcați funcția dorită cu butonul cu senzor < sau >.

Simbolul corespunzător va lumina intermitent aprox. 15 secunde.

### ■ Confirmați cu OK în timp ce simbolul luminează intermitent.

Funcția este afișată și cifrele din stânga luminează intermitent.

Cât timp cifrele luminează intermitent puteți să programați ora. Dacă se scurge timpul, trebuie să selectați din nou funcția.

### ■ Setări valoarea dorită cu butonul cu senzor < sau >.

### ■ Confirmați cu OK.




Cifrele din dreapta luminează intermitent.




### ■ Setări valoarea dorită cu butonul cu senzor < sau >.

### ■ Confirmați cu OK.

Ora este memorată.

## Afișarea duratelor

Dacă ați programat timpii, simbolurile  și  sau  vor indica acest lucru.

Dacă folosiți simultan funcțiile Cronometru , Durată de gătire  și Sfârșitul duratei de gătire , va fi afișată în primul rând durata pe care ați programat-o cel mai recent.

Dacă ați programat un timp de gătire, ora exactă nu poate fi afișată.

## După expirarea duratelor

Atunci când timpul s-a scurs, simbolul corespunzător va lumina intermitent, se va auzi un semnal sonor, dacă semnalul sonor este activat (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor”).

### ■ Confirmați cu OK.

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

## Timer

### Folosirea cronometrului

Cronometrul poate fi utilizat la cronometrarea oricărei activități din bucătărie, de ex. fierberea ouălor.


Puteți folosi cronometrul concomitent cu un alt program cronometrat (de ex. pentru a vă reaminti să adăugați condimente sau apă).

Puteți introduce un timp de până la 99 de minute și 59 de secunde.

### Setarea cronometrului

Exemplu: Doriți să fierbeți ouă și setați un cronometru de 6 minute și 20 de secunde.



- Apăsați butonul cu senzor <, până când  va lumina intermitent.
- Confirmați cu OK.



00:00 va fi afișat și blocul minutelor va lumina intermitent.

Dacă apăsați o dată butonul cu senzor <, vor apărea mai întâi două liniuțe și la următoarea apăsare va fi afișată valoarea maximă posibilă a blocului minutelor 99.



- Setati minutele cu butonul cu senzor < sau >.
- Confirmați cu OK.


Minutele sunt memorate și blocul de cifre al secundelor clipește.




- Setati secundele cu butonul cu senzor < sau >.
- Confirmați cu OK.



Cronometrul este memorat și pe afișaj începe numărătoarea inversă a secundelor.

Simbolul  indică existența cronometrului.

## După expirarea timpului setat pentru cronometru:


-  va clipi.
- Va începe numărătoarea crescătoare a timpului.
- Timp de aprox. 7 minute se va auzi un semnal sonor, dacă semnalul sonor este activat (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor“).

- Confirmați cu *OK*.

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Dacă nu este programată nicio durată de gătire, va apărea ora exactă.

## Modificarea cronometrului

- Apăsăți butonul cu senzor  $<$ , până când  va lumina intermitent.

Este afișat cronometrul setat.

- Confirmați cu *OK*.

Blocul minutelor luminează intermitent.

- Setăți minutele cu butonul cu senzor  $<$  sau  $>$ .

- Confirmați cu *OK*.


Blocul secundelor luminează intermitent.

- Setăți secundele cu butonul cu senzor  $<$  sau  $>$ .

- Confirmați cu *OK*.

Timpul modificat pentru cronometru va fi memorat și va începe numărătoarea inversă a secundelor.

## Ștergerea cronometrului

- Apăsăți butonul cu senzor  $<$ , până când  va lumina intermitent.

- Confirmați cu *OK*.

Blocul minutelor luminează intermitent.

- Reduceți numărul minutelor cu butonul cu senzor  $<$  la *00* sau măriți numărul minutelor cu butonul cu senzor  $>$  la *99*.

La următoarea apăsare a butonului cu senzor respectiv, în locul blocului minutelor vor apărea două liniițe:



- Confirmați cu *OK*.

Vor apărea patru liniițe:





- Confirmați cu *OK*.

Cronometrul va fi șters.

Dacă nu este programată nicio durată de gătire, va apărea ora exactă.

# Timer

## Pornirea și oprirea automată a programelor de gătire

La toate funcțiile cu excepția Gril complet  și Gril cu ventilator  puteți opri sau porni automat programele de gătire.

În acest scop, după selectarea funcției și a temperaturii, selectați o durată de gătire sau o durată de gătire și un timp de oprire.

Durata de gătire pe care o puteți selecta pentru un program de gătire este de maximum 11 ore și 59 minute.

Pornirea și oprirea automată a unui program de gătire este recomandată pentru frigere.



Coacerea nu trebuie preselectată cu mult timp în avans. Aluatul se usucă și eficiența agentului de afânare scade.

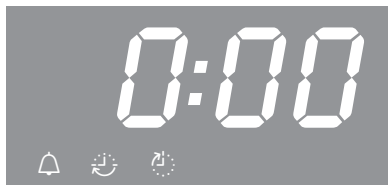
## Setarea duratei de gătire

Exemplu: o prăjitură are nevoie de o durată de coacere de 1 oră și 5 minute.

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați funcția și temperatura.

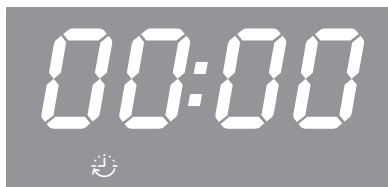
Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

- Apăsăți butonul cu sensor , până când  va lumina intermitent.




Apare 0:00.

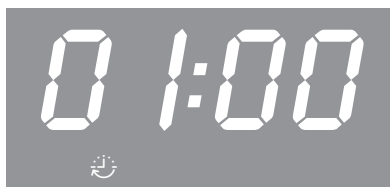
- Confirmați cu OK.



00:00 va fi afișat și blocul orelor va lumina intermitent.

Dacă apăsați o dată butonul cu sensor , vor apărea mai întâi două liniuțe și la următoarea apăsare va fi afișată valoarea maximă posibilă a blocului orelor //.

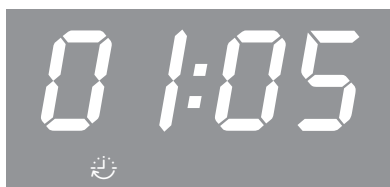




■ Setați orele cu butonul cu senzor < sau >.

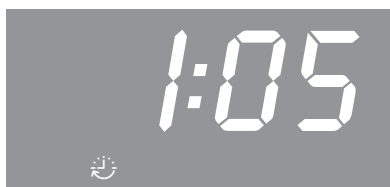
■ Confirmați cu OK.

Ora este memorată și blocul de cifre al minutelor clipește.



■ Setați minutele cu butonul cu senzor < sau >.

■ Confirmați cu OK.



Durata de gătire este memorată și începe numărătoarea inversă a minutelor și, în ultimul minut, numărătoarea inversă a secundelor.

Simbolul 🕒 indică timpul de gătire.

## După terminarea duratei de gătire:

- Apare 0:00.
- 🕒 va clipi.
- Încălzirea incintei cuptorului se va opri automat.
- Ventilatorul va rămâne pornit.
- Timp de aprox. 7 minute se va auzi un semnal sonor, dacă semnalul sonor este activat (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor”).

■ Confirmați cu OK.

- Semnalele optice și acustice vor fi oprite.
- Apare ora exactă.
- Încălzirea incintei cuptorului pornește din nou.

■ Rotiți selectorul de funcții în poziția 0.

■ Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

# Timer

## Setarea duratei de gătire și a sfârșitului duratei de gătire


Puteți să programați o durată de gătire și un sfârșit al duratei de gătire, pentru a porni și a opri automat un program de gătire.

Exemplu: ora actuală este 11:15; o prăjire cu o durată de gătire de 90 de minute trebuie să se termine la ora 13:30.

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați funcția și temperatura.

Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

### Setați mai întâi durata de gătire:

- Apăsăți > până când  va lumina intermitent.
- Confirmați cu OK.

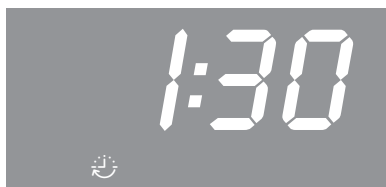
00:00 va fi afișat și blocul orelor va lumina intermitent.

- Setăți orele cu butonul cu senzor < sau >.
- Confirmați cu OK.

Ora este memorată și blocul de cifre al minutelor clipește.


- Setăți minutele cu butonul cu senzor < sau >.
- Confirmați cu OK.

Timpul de gătire este memorat.



Symbolul  indică timpul de gătire.

### Apoi setați sfârșitul duratei de gătire:

- Apăsăți butonul cu senzor >, până când  va lumina intermitent.



Pe afișaj apare 12:45 (= ora actuală + timp de gătire = 11:15 + 1:30).

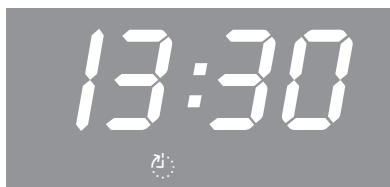
- Confirmați cu OK.

Blocul orelor luminează intermitent.



- Setăți orele cu butonul cu senzor < sau >.
- Confirmați cu OK.

Ora este memorată și blocul de cifre al minutelor clipește.



■ Setăți minutele cu butonul cu senzor < sau >.


■ Confirmați cu OK.

Sfârșitul duratei de gătire  este memorat.


Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire se opresc.

Sfârșitul programat al duratei de gătire va apărea pe afișaj.

De îndată ce este atinsă ora de pornire (13:30 - 1:30 = 12:00), pornesc încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire.

Durata de gătire setată  este afișată și începe numărătoarea inversă a minutelor; în ultimul minut, este afișată numărătoarea inversă a secundelor.

## Modificarea timpului de gătire

■ Apăsați butonul cu senzor >, până când  va lumina intermitent.

Este afișat timpul de gătire rămas.

■ Confirmați cu OK.

Blocul orelor luminează intermitent.

■ Setăți orele cu butonul cu senzor < sau >.

■ Confirmați cu OK.

Blocul minutelor luminează intermitent.

■ Setăți minutele cu butonul cu senzor < sau >.

■ Confirmați cu OK.

Timpul de gătire modificat va fi memorat.

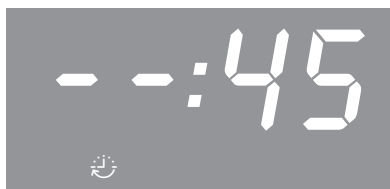
# Timer

## Ștergerea timpului de gătire

- Apăsăți butonul cu sensor < sau > până când 🕒 va lumina intermitent.
- Confirmați cu *OK*.

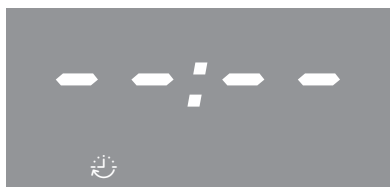
Blocul orelor luminează intermitent.

- Apăsăți butonul cu sensor < sau > până când apar două liniuțe:



- Confirmați cu *OK*.

Vor apărea patru liniuțe:



- Confirmați cu *OK*.

Durata de gătire și sfârșitul duratei de gătire vor fi șterse.

Ora este vizibilă pe afișaj atunci când nu este setat un cronometru.

Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

Dacă doriți să terminați programul de gătire:

- Rotiți selectorul de funcții în poziția **0**.
- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

## Ștergerea sfârșitului timpului de gătire

- Apăsăți butonul cu sensor < sau > până când 🕒 va lumina intermitent.
- Confirmați cu *OK*.

Blocul orelor luminează intermitent.

- Apăsăți butonul cu sensor < sau > până când apar două liniuțe.
- Confirmați cu *OK*.

Vor apărea patru liniuțe.

- Confirmați cu *OK*.

Simbolul 🕒 va fi afișat și va începe numărătoarea inversă a minutilor duratei de gătire programate, iar în ultimul minut va fi afișată numărătoarea inversă a secundelor.


Dacă doriți să terminați programul de gătire:

- Rotiți selectorul de funcții în poziția **0**.
- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

Dacă rotiți selectorul funcțiilor pe poziția **0**, setările duratei de gătire și sfârșitului duratei de gătire vor fi șterse.

## Modificarea orei

Puteți să modificați ora numai dacă selectorul funcțiilor este în poziția **0**.

- Rotiți selectorul de funcții în poziția **0**.
- Apăsați butonul cu senzor **>**, până când  va lumina intermitent.
- Confirmați cu **OK**.

Blocul orelor luminează intermitent.

- Setati orele cu butonul cu senzor **<** sau **>**.
- Confirmați cu **OK**.

Ora este memorată și blocul de cifre al minutelor clipește.

- Setati minutele cu butonul cu senzor **<** sau **>**.
- Confirmați cu **OK**.

Ora este memorată.

După o pană de curent trebuie să programați din nou ora exactă.

# Timer

## Modificarea setărilor

La comenzile cuptorului sunt presetate din fabricație anumite setări (consultați „Descrierea setărilor”).

Modificați o setare *P* prin modificarea stării 5.

- Rotiți selectorul de funcții în poziția **0**.
- Apăsați butonul cu sensor < până când apare *P* !:



- Dacă doriți să modificați o altă setare, apăsați butonul cu sensor < sau > până când este afișată cifra corespunzătoare.
- Confirmați cu *OK*.



Setarea este accesată și este afișată starea actuală 5, de ex. 0.

Pentru a modifica starea:

- Apăsați butonul cu sensor < sau > în mod repetat până când se afișează starea dorită.
- Confirmați cu *OK*.

Starea selectată este salvată și se afișează din nou setările *P*.


Dacă doriți să modificați suplimentar setările, procedați la fel.

Dacă nu doriți să mai modificați setările:

- Așteptați aprox. 15 secunde pentru ca să apară ora exactă.

Setările sunt menținute chiar și după o pană de curent.

## Prezentarea generală a setărilor

Setare	Stare
<i>P 1</i> <b>Intensitatea semnalelor sonore</b>	<p><i>5 0</i> Semnalul sonor este <b>dezactivat</b>.</p> <p><i>5 1</i> până la <i>5 30</i> Semnalul sonor este <b>activat</b>. Puteți să modificați volumul. Dacă selectați o stare, se aude concomitent semnalul sonor corespunzător acestei combinații.</p>
<i>P 2</i> <b>Formatul orei</b>	<p><i>24*</i> Ora este afișată în <b>format de 24 de ore</b>.</p> <p><i>12</i> Ora este afișată în <b>format de 12 de ore</b>. Dacă comutați de la formatul 12 ore la formatul 24 de ore după ora 13:00, trebuie să adaptați în mod corespunzător blocul numeric al orelor.</p>
<i>P 3</i> <b>Funcția Blocare comenzi pentru cuptor</b>	<p><i>5 0*</i> Funcția Blocare comenzi este <b>dezactivată</b>.</p> <p><i>5 1</i> Funcția Blocare comenzi este <b>activată</b> și pe afișaj apare . Funcția Blocare comenzi previne utilizarea nedorită a cuptorului. Ea rămâne activată chiar și după o pană de curent.</p>
<i>P 4</i> <b>Tonul butoanelor</b>	<p><i>5 0</i> Tonul butoanelor este <b>dezactivat</b>.</p> <p><i>5 1*</i> Tonul butoanelor este <b>activat</b>.</p>
<i>P 5</i> <b>Afișajul de temperatură</b>	<p><i>°C*</i> Temperatura este indicată în grade Celsius.</p> <p><i>°F</i> Temperatura este indicată în grade Fahrenheit.</p>

\* Setare din fabricație

# Coacere

Atenția și grija cu care lucrați cu alimentele sunt în folosul sănătății dumneavoastră.

Prăjiturile, pizza, cartofii prăjiți și alte produse similare trebuie coapte până când devin aurii, nu maro închis.

## Sfaturi pentru coacere

- Setati un timp de gătire. Coacerea nu trebuie preselecată cu mult timp în avans. Aluatul se usucă și eficiența agentului de afânare scade.
- În general puteți folosi grătarul, tava de copt, tava universală și orice formă de copt din material rezistent la temperatură.
- Evitați formele de culoare deschisă cu pereți subțiri, din material netratat, deoarece acestea asigură o rumenire neuniformă sau slabă. Există chiar posibilitatea ca alimentele să rămână nepătrunse.
- Se recomandă poziționarea transversală pe grătar a formelor de cozonac sau a formelor alungite pentru a obține o distribuire optimă a căldurii în formă și o coacere uniformă.
- Așezați formele de copt întotdeauna pe grătar.
- Coaceți prăjiturile cu fructe și prăjiturile în forme pe tava universală.

## Utilizarea hârtiei de copt

Accesoriile Miele, de ex. tava universală, au fost tratate cu email PerfectClean (consultați capitolul „Doutări”). În general, suprafețele tratate cu email PerfectClean nu trebuie unse sau acoperite cu hârtie de copt.

- Utilizați hârtie de copt la coacerea aluatului de covrigi, deoarece hidroxidul de sodiu folosit la pregătirea aluatului poate deteriora suprafața acoperită cu PerfectClean.
- Utilizați hârtie de copt la coacerea pandișpanului, bezelelor, pricomigdale/macaron și altele asemenea. Aceste alături se lipesc ușor datorită concentrației ridicate de albuș.
- Utilizați hârtie de copt la prepararea produselor congelate pe grătar.

## Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

## Selectarea temperaturii

- În general selectați temperatura mai scăzută. În cazul temperaturilor mai ridicate decât cele prevăzute se reduce într-adevăr durata de gătire, însă rumenirea poate fi foarte neuniformă și, în anumite situații, alimentele pot rămâne chiar crude.



## Selectarea timpului de gătire

Dacă nu se indică altceva, duratele indicate în tabelele de gătire sunt aplicabile pentru cuptorul rece. În cazul cuptorului preîncălzit, timpii se scurtează cu aprox. 10 minute.


- Verificați în general după o perioadă mai scurtă dacă mâncarea este făcută. Introduceți o scobitoare în aluat.

Dacă nu rămân resturi de aluat lipite de scobitoare, preparatul este făcut.

## Indicații privind funcțiile

O descriere a funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitoul cu același nume.

### Folosirea Ventilator plus

Puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu funcția Încăzire super.-infer. , deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului.

Utilizați această funcție atunci când coaceți simultan pe mai multe niveluri.

- 1 nivel: Introduceți preparatul pe nivelul 2.
- 2 niveluri: Introduceți preparatul pe nivelurile 1+3 sau 2+4.
- 3 niveluri: Introduceți preparatul pe nivelurile 1+3+5.

## Sfaturi

- Dacă gătiți simultan pe mai multe niveluri, introduceți tava universală pe nivelul cel mai de jos.
- Coaceți produsele de patiserie sau prăjiturile umede pe maximum 2 niveluri simultan.

### Folosirea Coacere intensivă

Utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed.

**Nu** utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor plate.

- Introduceți prăjiturile pe nivelul 1 sau 2.

### Folosirea Încăzire super.-infer.

Sunt adecvate formele de copt mate, închise la culoare din tablă neagră, email negru, tablă albă înnegrită sau aluminiu mat, formele de sticlă termorezistentă, formele învelite.

Utilizați această funcție pentru prepararea rețetelor tradiționale. Pentru rețetele din cărțile de bucate mai vechi, setați temperatura cu 10 °C mai jos decât temperatura indicată. Timpul de gătire nu se modifică.

- Introduceți preparatul pe nivelul 1 sau 2.

### Folosirea Eco-Ventilator plus

Utilizați această funcție pentru a coace cantități mici de alimente, precum pizza congelată, chifle semipreparate sau biscuiți, economisind energie.

- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

# Prăjire

## Sfaturi pentru prăjire

- Puteți utiliza orice vas din metal termorezistent, ca de ex. o tavă adâncă, o cratiță pentru friptură, o formă de sticlă, un sul sau o pungă pentru friptură, un vas roman, o tavă universală, grătar și/sau gril și o tavă pentru friptură (dacă este disponibilă), pe tava universală.
- **Preîncălzirea** incintei cuptorului este necesară doar la prepararea fripturilor de vită (roastbeef) și a fileului. În general, preîncălzirea nu este necesară.
- Pentru prăjirea cărnii utilizați un **vas de gătit închis**, de ex. o tavă adâncă. Carnea rămâne suculentă în interior. Incinta cuptorului rămâne mai curată decât după prăjirea pe grătar. Rămâne suficientă zeamă de friptură pentru prepararea unui sos.
- Dacă utilizați un **sul sau o pungă pentru friptură** respectați informațiile de pe ambalaj.
- Dacă pentru prăjire utilizați **grătarul** sau un **vas de gătit neacoperit**, puteți unge carnea slabă cu grăsime, o puteți acoperi cu felii de bacon sau o puteți împăna.
- **Condimentați** carnea și așezați-o în vasul de gătit. Presărați-o cu fulgi de unt sau margarină sau stropiți-o cu ulei sau grăsime alimentară. La bucățile mari de friptură slabă (2–3 kg) și carnea de pasăre grasă adăugați aprox. 1/8 l de apă.



- În timpul prăjirii, nu adăugați prea mult lichid. Lichidul ar putea afecta **rumenirea** cărnii. Rumenirea se realizează la finalul timpului de gătire. Carnea se rumenește mai bine dacă ridicați capacul de pe vas după aproximativ jumătate din timpul de gătire.
- După terminarea programului de prăjire scoateți preparatul din cuptor, acoperiți-l și lăsați să treacă un **timp de odihnă** de aprox. 10 minute. Astfel la tăiere se va scurge mai puțin suc din friptură.
- Pielea **cărnii de pasăre** devine crocantă dacă o ungeți cu o soluție de apă cu puțină sare cu 10 minute înainte de terminarea duratei de prăjire.

## Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

- Respectați limitele de temperatură indicate, nivelurile și timpii. La stabilirea lor sunt luate în calcul diferitele vase de gătit, bucăți de carne și particularități de gătire.

### Selectarea temperaturii

- În general selectați temperatura mai scăzută. La temperaturi mai ridicate decât cele indicate, carnea se rumenește, dar rămâne crudă.
- În cazul Ventilator plus  selectați o temperatură cu aprox. 20 °C mai scăzută decât în cazul Încălzire super.-infer. .
- Pentru bucățile de carne care cântăresc mai mult de 3 kg selectați o temperatură cu aproximativ 10 °C mai

scăzută decât cea indicată în tabelul de prăjire. Procesul de prăjire durează ceva mai mult, însă carnea se pătrunde mai uniform, iar crusta nu se îngroașă prea tare.

- La prăjirea pe grătar selectați o temperatură cu aproximativ 10 °C mai scăzută decât la prăjirea în vasul de gătit închis.

## Selectarea timpului de gătire ⌚

Dacă nu se indică altceva, duratele indicate în tabelul de prăjire sunt aplicabile pentru cuptorul rece.


- Puteți calcula timpul de gătire în funcție de tipul de carne, înmulțind grosimea fripturii dumneavoastră [cm] cu timpul necesar pentru fiecare cm de înălțime [min/cm]:
  - Vită/vânat: 15 - 18 min/cm
  - Porc/vițel/miel: 12 - 15 min/cm
  - Roastbeef/file: 8 - 10 min/cm
- Verificați în general după o perioadă mai scurtă dacă mâncarea este făcută.


## Sfaturi

- Timpul de gătire se prelungește cu aprox. 20 de minute per kg în cazul cărnii congelate.
- Carnea congelată cu o greutate de până la 1,5 kg poate fi prăjită fără a fi decongelată în prealabil.

## Indicații privind funcțiile



O descriere a funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitolul cu același nume.

Selectați funcția Încălzire inferioară  la sfârșitul timpului de gătire, când preparatul necesită mai multă rumenire pe partea inferioară.

Nu utilizați funcția Coacere intensivă  pentru prăjire, deoarece zeama de friptură se va înnegri prea tare.

## Folosirea Ventilator plus

Aceste funcții sunt adecvate pentru prăjirea preparatelor din carne, pește și pasăre cu crustă rumenă și pentru prăjirea roastbeef și file.

Cu funcția Ventilator plus  puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu funcția Încăzire super.-infer. , deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului.

- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Folosirea Încăzire super.-infer.

Utilizați această funcție pentru prepararea rețetelor tradiționale. Pentru rețetele din cărțile de bucate mai vechi, setați temperatura cu 10 °C mai jos decât temperatura indicată. Timpul de gătire nu se modifică.


- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Folosirea Eco-Ventilator plus

Utilizați această funcție pentru a prăji cantități mici de friptură sau de preparate din carne, economisind energie.

- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Gătire la gril

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

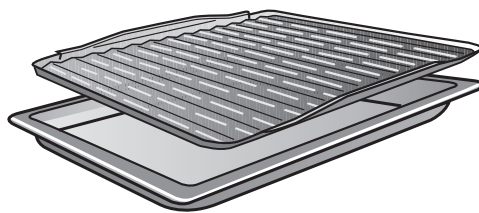
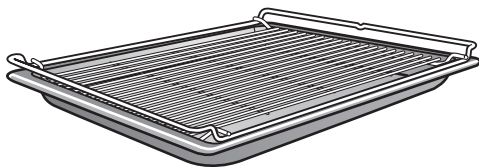
Dacă gătiți la gril cu ușa deschisă, aerul fierbinte din incinta cuptorului nu mai este direcționat automat prin ventilatorul de răcire și răcit. Comenzile se înfierbântă.

Închideți ușa atunci când gătiți la gril.

### Sfaturi pentru gătire la gril

- Pentru gătirea la gril este necesară preîncălzirea. Preîncălziți elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril timp de aproximativ 5 minute cu ușa închisă.
- Clătiți carnea rapid, sub jet de apă rece și uscați-o. Nu sărați feliile de carne înainte de prepararea la gril deoarece se scurge sucul din carne.
- Puteți să ungeți cu ulei carnea slabă. Nu utilizați alte grăsimi, deoarece acestea se ard prea repede sau produc fum.
- Curățați și sărați peștii subțiri și feliile de pește. Puteți stropi peștele și cu suc de lămâie.

- Utilizați tava universală cu grătarul montat sau tava de gril și prăjire (tava antistropire) (dacă este disponibilă). Tava de gril și prăjire împiedică stropirea și murdărirea cuptorului. Sucurile pot fi apoi folosite pentru a prepara diverse sosuri.



Nu utilizați tava de copt.

- Pentru a găti la gril, ungeți grătarul cu ulei folosind o pensulă și așezați pe el preparatul.

## Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

- Respectați limitele de temperatură indicate, nivelurile și timpii. La stabilirea lor sunt luate în calcul diferențele bucății de carne și particularități de gătire.
- Verificați preparatul după expirarea timpului cel mai scurt.

## Selectarea temperaturii 🌡️

- În general selectați temperatura mai scăzută. La temperaturi mai ridicate decât cele indicate, carnea se rumenește, dar rămâne crudă.

## Selectarea nivelului de amplasare

- Selectați nivelul în funcție de grosimea alimentului.
- Introduceți preparatele plate pe nivelul 3 sau 4.
- Introduceți preparatele cu diametru mai mare pe nivelul 1 sau 2.

## Selectarea timpului de gătire ⌚

- Gătiți la gril feliile subțiri de carne sau pește aproximativ 6–8 minute pe fiecare parte.  
Asigurați-vă că feliile au o grosime aproximativ uniformă pentru ca duratele de gătire să nu difere prea mult.
- Verificați în general după o perioadă mai scurtă dacă mâncarea este făcută.
- În cazul cărnii, pentru un **test de gătire**, apăsați pe carne cu o lingură. Astfel puteți testa cât de bine este gătită carnea.

- **în stil englezesc/în sânge**  
În cazul în care carnea este foarte elastică, este încă roșie la interior.
- **mediu**  
În cazul în care carnea este puțin moale, este roz la interior.
- **bine făcută**  
În cazul în care carnea nu este prea moale, este bine făcută.

**Sfat:** Dacă suprafețele bucăților mai mari de carne sunt deja rumenite intens, dar miezul este încă crud, mutați carnea pe un nivel inferior sau reduceți temperatura de gril. Astfel suprafața nu se rumenește prea tare.

## Indicații privind funcțiile

O descriere a funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitolul cu același nume.

## Folosirea Gril complet 🍖

Utilizați această funcție pentru prepararea la gril a cărnii tăiate subțire, în cantități mari, și pentru rumenirea în forme de mari dimensiuni.

Întregul element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril devine incandescent pentru a radia căldura necesară.

## Folosirea Gril cu ventilator 🌀

Această funcție este adecvată pentru gătitul la gril a preparatelor cu grosime mai mare, precum puiul.

Pentru alimentele subțiri, se recomandă în general o setare a temperaturii de 220 °C, iar pentru alimentele mai groase, 180–200 °C.

## Programe suplimentare

---

În acest capitol găsiți informații despre următoarele programe:


- Decongelare
- Gătire lentă
- Fierbere
- Produse congelate/mâncăruri semi-preparate
- Încălzirea veselei

### Decongelare

Atunci când produsul congelat este decongelat delicat, vitaminele și substanțele nutritive se păstrează în mare parte.

- **Selectați funcția Ventilator plus**  și o temperatură de 30–50 °C.

Aerul din incinta de gătire este recirculat și produsul congelat este decongelat delicat.

 **Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.**

Germeii precum salmonelele pot provoca toxiinfecții alimentare grave.

La decongelarea peștelui și cărnii (în special cea de pasăre) trebuie să respectați cu strictețe curățenia.

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după decongelare.

### Sfaturi

- Decongelați alimentele congelate fără ambalaj pe tava universală sau într-un castron.
- Pentru decongelarea cărnii de pasăre folosiți o tavă universală cu grătarul așezat deasupra. Carnea nu intră în contact cu lichidul provenit din decongelare.
- Carnea, carnea de pasăre sau peștele nu trebuie decongelate complet înainte de a fi gătite. Este suficient dacă alimentele sunt decongelate la suprafață. Suprafața este suficient de moale pentru a se pătrunde cu condimentele.

### Gătire lentă

Gătirea lentă este ideală pentru bucățile sensibile de carne de vită, porc, vițel sau miel, care trebuie găsite cu multă precizie.

Bucata de carne este încălzită foarte rapid și apoi este călită uniform pe toate părțile.

Apoi introduceți bucata de carne în cuptorul preîncălzit, unde este gătită delicat, la temperatură scăzută și cu o durată de gătire mai lungă.

Astfel carnea se frăgezește. Zeama din interior începe să circule și se distribuie uniform până în straturile exterioare. Produsul gătit este foarte fraged și suculent.

- Utilizați numai carne bine tranșată, slabă, fără tendoane și margini de grăsime. Este necesară dezosarea prealabilă.
- Pentru prăjirea inițială folosiți grăsime încinsă la temperaturi foarte ridicate (de exemplu unt topit, ulei alimentar).
- Nu acoperiți carnea pe parcursul gătirii.


Timpul de gătire este de aprox. 2–4 ore și depinde de greutatea, mărimea și gradul de gătire dorit al bucății de carne.


- După ce programul de gătire s-a încheiat, puteți tăia carnea imediat. Nu este necesar un timp de odihnă.
- Mențineți carnea caldă în incinta cuptorului până când o așezați pe farfurii. Rezultatul gătirii nu este afectat.


- Așezați carnea pe farfuria preîncălzită și serviți-o cu sos foarte fierbinte, ca să nu se răcească prea repede. Carnea are o temperatură optimă de consum.

### Folosirea Încăzire super.-infer.

Orientați-vă după datele din tabelele de gătire de la finalul acestui document.

Folosiți tava universală cu grătarul așezat deasupra.  
Pentru preîncălzire, nu utilizați funcția Booster .

- Introduceți tava universală cu grătarul pe nivelul 2.
- Selectați funcția Încăzire super.-infer.  și o temperatură de 120 °C.
- Preîncălziți incinta cuptorului împreună cu tava universală și grătarul timp de aproximativ 15 minute.
- În timp ce incinta cuptorului se preîncălzește, prăjiți bine bucata de carne pe toate părțile, pe plită.

 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.


În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte.

- Așezați carnea prăjită pe grătar.
- Reduceți temperatura la 100 °C (consultați capitolul „Tabele de gătire“).
- Gătiți în continuare carnea.


## Programe suplimentare

### Fierbere

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

La fierberea leguminoaselor și a cărnii se pot forma spori de toxină botulinică, ce provoacă intoxicații grave. Acești spori sunt distruși după încălzirea o încălzire, în decurs de 2 zile de la prima fierbere.

După răcire, fierbeți **întotdeauna** încă o dată leguminoasele și carnea.

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii în conservele închise.


În timpul fierberii și încălzirii, în conservele închise se formează suprapresiune și acestea pot plesni.

Nu introduceți conserve în cuptor pentru a le fierbe sau încălzi.

### Prepararea fructelor și legumelor

Informațiile sunt valabile pentru 6 borcane de 1 l.

Utilizați doar borcane speciale, disponibile în magazinele de specialitate (borcane de fierbere sau borcane cu filet). Utilizați doar borcane și inele din cauciuc nedeteriorate.

- Spălați cu apă fierbinte borcanele înainte de a le fierbe și umpleți-le în așa fel încât să mai rămână cel mult 2 cm până la marginea superioară.
- Introduceți tava universală pe nivelul 2 și așezați borcanele pe aceasta.
- Selectați funcția Ventilator plus  și o temperatură de 160–170 °C.
- Așteptați până la „perlare” (până când în borcane încep să urce uniform bule).

Reduceți temperatura la timp pentru a evita fierberea excesivă.






## Fierberea fructelor și a castraveților


- De îndată ce observați „perle” uniforme în borcane, setați temperatura de încălzire ulterioară indicată și lăsați borcanele în incinta cuptorului pe durata indicată.

## Fierberea legumelor


- De îndată ce observați „perle” uniforme în borcane, setați temperatura de fierbere indicată și fierbeți legumele pe durata indicată.
- După fierbere, setați temperatura de încălzire ulterioară indicată și lăsați borcanele în incinta cuptorului pe durata indicată.

		
Fructe	-/-	30 °C 25-35 min
Castraveți	-/-	30 °C 25-30 min
Sfeclă roșie	120 °C 30-40 min	30 °C 25-30 min
Fasole (verde sau galbenă)	120 °C 90-120 min	30 °C 25-30 min

 temperatură și timp de fierbere, de îndată ce se observă „perlele”

 temperatură și timp de încălzire ulterioară

## Scoaterea borcanelor după fierbere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

După fierbere, borcanele sunt foarte fierbinți.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți borcanele din cuptor.

- Scoateți borcanele din incinta cuptorului.
- Țineți-le acoperite cu un prosop timp de aproximativ 24 de ore într-un loc ferit de curent de aer.
- După răcire, fierbeți **întotdeauna** încă o dată leguminoasele și carnea în decursul a 2 zile.
- În cazul borcanelor de fierbere, înlăturați sistemele de închidere și apoi verificați dacă toate borcanele sunt închise.

Fierbeți din nou borcanele deschise sau depozitați-le la rece și consumați imediat fructele sau legumele fierte.

- Controlați borcanele în timpul depozitării. Dacă borcanele s-au deschis pe durata depozitării sau atunci când capacul cu filet este bombat și nu pocnește la deschidere, distrugeți conținutul.

## Programe suplimentare

---

### Produse congelate/ mâncăruri semi-preparate

#### Sfaturi pentru prăjituri, pizza și baghete

- Coaceți prăjiturile, pizza și baghetele pe grătarul acoperit cu hârtie de copt. La prepararea acestor produse congelate, tava de copt sau tava universală se pot deforma atât de mult, încât eventual nu mai pot fi scoase din cuptor cât timp sunt încălzite. Orice utilizare suplimentară produce o nouă deformare.
- Selectați temperatura cea mai scăzută dintre temperaturile recomandate pe ambalaj.

#### Sfaturi pentru cartofi prăjiți, crochete sau produse similare

- Puteți găti aceste produse congelate pe tava de copt sau pe tava universală.  
Pentru coacerea optimă a acestor produse congelate, puneți hârtie de copt dedesubt.
- Selectați temperatura cea mai scăzută dintre temperaturile recomandate pe ambalaj.
- Întoarceți produsele de mai multe ori.


### Prepararea produselor congelate/ mâncărilor semi-preparate

Atenția și grija cu care lucrați cu alimentele sunt în folosul sănătății dumneavoastră.


Prăjiturile, pizza, cartofii prăjiți și alte produse similare trebuie coapte până când devin aurii, nu maro închis.

- Selectați funcția și temperatura recomandate pe ambalaj.
- Preîncălziți incinta cuptorului.
- Introduceți alimentele în cuptorul preîncălzit pe nivelul recomandat pe ambalaj.
- Verificați alimentele după perioada cea mai scurtă recomandată pe ambalaj.

### Încălzirea veselei

Pentru încălzirea veselei, folosiți funcția Ventilator plus .

Folosiți doar veselă termorezistentă.

- Introduceți grătarul pe nivelul 1 și așezați vasele pe grătar. În funcție de mărimea vaselor, puteți să le așezați și direct pe baza incintei cuptorului și, dacă este necesar, puteți să demonstați ghidajele.
- Selectați Ventilator plus .
- Setați o temperatură de 50–80 °C.




**Pericol de arsuri!**

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor. Pe partea de jos a vasului se pot forma picături de apă.


- Scoateți vesela încălzită din cuptor.

## Curățare și întreținere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.

 Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.

Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit.

De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pentru curățarea aparatului.

Folosirea unor detergenți neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor. În special frontul cuptorului poate fi deteriorat prin utilizarea unor detergenți și detartranți pentru cuptor.

Toate suprafețele sunt sensibile la zgâriere. În anumite împrejurări, zgârierea suprafețelor de sticlă poate duce la spargerea acestora.

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

### Agenți de curățare nerecoman- dați

Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor, în timpul curățării nu folosiți:

- agenți de curățare care conțin sodă, amoniac, acizi sau cloruri;
- agenți de curățare anti-calcar pe front;
- agenți de curățare abrazivi (de ex. de tip pudră sau cremă);
- agenți de curățare pe bază de solvent;
- agenți de curățare pentru inox;
- detergenți pentru mașini de spălat vase;
- detergenți pentru curățat sticla;
- agenți de curățare pentru plite ceramice;
- bureți abrazivi și perii dure (de ex. bureți metalici de frecat cratițe, bureți uzați care conțin resturi de soluții abrazive);
- radiere speciale de îndepărtat mizeria;
- răzuitoare metalice ascuțite;
- lână de oțel;
- curățare punctuală cu agenți de curățare mecanici;
- detergenți de curățat cuptoare;
- spirale din inox.

Dacă murdăria se fixează, devine imposibil de înlăturat în anumite cazuri. Dacă cuptorul este folosit de mai multe ori fără a fi curățat între timp, efortul necesar pentru curățare va fi mult mai mare.

Ștergeți imediat orice murdărie.

Accesoriiile nu sunt adecvate pentru a fi spălate în mașina de spălat vase.

**Sfat:** Murdăria provenită de la sucul de fructe sau aluatul pentru prăjituri scurs din formele de copt care nu se închid bine poate fi îndepărtată mai ușor cât timp incinta cuptorului mai este caldă.

Pentru o curățare mai comodă recomandăm următoarele:

- Demontați ușa.
- Demontați ghidajele laterale împreună cu ghidajele telescopice FlexiClip (dacă sunt disponibile).
- Coborâți elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

## Înlăturarea murdăriei obișnuite

Pe întregul perimetru al incintei de gătit, pentru etanșarea panoului interior al ușii, este prevăzută o garnitură din fibră de sticlă sensibilă, care poate fi deteriorată prin frecare sau utilizarea de instrumente abrazive.

Pe cât posibil, evitați să curățați garnitura din fibră de sticlă.

- Îndepărtați imediat murdăria obișnuită cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete curat sau o lavetă din microfibre curată și umedă.
- Spălați bine cu apă curată resturile de detergent. Această curățare este foarte importantă pentru elementele cu suprafață PerfectClean, deoarece resturile de detergent afectează efectul antiaderent.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă moale.

## Curățare și întreținere

### Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip)

Sucurile de fructe sau resturile de prăjire pot provoca decolorarea sau mătuirea permanentă a suprafețelor. Aceste pete nu afectează caracteristicile funcționale.

Nu încercați să îndepărtați cu orice preț aceste pete. Utilizați numai metodele descrise.

- Îndepărtați resturile aderențe prin coacere utilizând o racletă pentru sticlă sau un burele metalic (de exemplu Spontex Spirinett), apă caldă și detergent de vase.

### Utilizarea detergentilor de curățat cuptoare

- În cazul murdăriei foarte persistente pe emailul PerfectClean, aplicați detergentul pentru cuptoare Miele pe suprafețele reci.

Dacă spray-ul pentru curățat cuptoare ajunge în spațiile intermediare și în orificii, se poate forma un miros puternic la următoarele programe de gătit.

Nu pulverizați spray pe plafonul cup-torului.

Nu pulverizați spray în spațiile intermediare și în orificiile din pereții cup-torului și din peretele posterior.

- Lăsați detergentul să acționeze conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

Detergenții pentru cuptoare de la alți producători pot fi aplicați numai pe suprafețele reci și trebuie lăsați să acționeze maximum 10 minute.

- După expirarea timpului de acționare, puteți utiliza partea aspră a unui burete de spălat vase.
- Spălați bine cu apă curată resturile de detergent.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă moale.

### Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip

Lubrifiantul special al ghidajelor telescopice FlexiClip este eliminat în cazul spălării în mașina de spălat vase, ceea ce duce la deteriorarea proprietăților ghidajelor.


Nu spălați ghidajele telescopice FlexiClip în mașina de spălat vase.

În cazul murdării persistente a suprafețelor sau al lipirii rulmenților din cauza scurgerilor provenite de la sucurile de fructe, procedați după cum urmează:

- Înmuiiați ghidajele telescopice FlexiClip pentru scurt timp (aproximativ 10 minute) în apă fierbinte cu detergent. Dacă este necesar, puteți utiliza partea aspră a unui burete de spălat vase. Puteți curăța rulmenții cu o perie moale.

După curățare pot apărea decolorări care însă nu afectează caracteristicile funcționale.

## Curățarea incintei cuptorului cu Piroliză

În loc de curățare manuală, incinta cuptorului poate fi curățată cu funcția Piroliză .

În cazul pirolizei, incinta cuptorului este încălzită la peste 400 °C. Temperaturile ridicate descompun și ard orice urmă de murdărie.

Sunt disponibile 3 niveluri pirolitice cu diferite durate:

- nivelul 1 pentru murdărire ușoară
- nivelul 2 pentru murdărire mai puternică
- nivelul 3 pentru murdărire foarte puternică

După pornirea curățării pirolitice, ușa este blocată automat. O puteți deschide abia după încheierea procesului pirolitic.

Puteți programa pornirea procesului pirolitic la o oră ulterioară, de exemplu pentru a profita de tarifele preferențiale pentru electricitate din timpul nopții.

După piroliză puteți înlătura cu ușurință resturile rezultate în urma curățării (de ex. cenușa), care se pot forma în incinta cuptorului în funcție de gradul de murdărire.

## Pregătirea pirolizei

Temperaturile ridicate generate în cuptor în timpul procesului de curățare pirolitică deteriorează accesoriile.

Scoateți din cuptor toate accesoriile înainte de a porni piroliza. Acest lucru este valabil și pentru ghidajele laterale și accesoriile opționale.

Petele mari de murdărie din cuptor pot să producă mult fum. Murdăria aderentă poate provoca decolorarea sau mătuirea permanentă a suprafețelor emailate.

Înainte de a porni procesul pirolitic, îndepărtați murdăria grosieră din incinta cuptorului și desprindeți murdăria încastrată de pe suprafețele emailate cu o racletă pentru sticlă.

- Scoateți accesoriile (inclusiv ghidajele) din incinta cuptorului.

# Curățare și întreținere

## Pornirea procesului pirolitic



Pericol de arsuri!

În timpul procesului de curățare pirolitică frontul cuptorului se încălzește mai puternic decât în timpul utilizării normale a cuptorului.

Copiii nu trebuie să atingă cuptorul cât timp se derulează un program pirolitic.

- Selectați Piroliză .



*PY 1* apare. Cifra clipește.



Cu butonul rotativ < sau > puteți să alegeți între *PY 1*, *PY 2* și *PY 3*.

- Selectați nivelul de piroliză dorit.
- Confirmați cu *OK*.

Procesul de curățare pirolitică începe.


Pe afișaj apare și .




Cât timp clipește , ușa este încuiată automat. După ce este încuiată,  stă aprins.


Apoi pornesc automat încălzirea incintei cuptorului și ventilatorul de răcire.

Sistemul de iluminat al incintei cuptorului nu pornește în timpul curățării pirolitice.

Dacă doriți să urmăriți derularea procesului de curățare pirolitică, trebuie să activați afișarea timpului .

- Confirmați cu *OK*.
- Apăsați > până când  va lumina intermitent.


Pe afișaj apare durata rămasă până la finalizarea procesului de curățare pirolitică. Aceasta nu poate fi modificată.

Dacă între timp ați setat un cronometru, după expirarea timpului se va auzi un semnal,  va clipi și va începe numerotarea crescătoare a timpului. După ce confirmați cu *OK* se opresc semnalele acustice și optice. *PY* și reapar cifrele curățării cu piroliză selectate.



## Programarea pornirii curățării pirolitice la o oră ulterioară

Porniți procesul de așa cum este descris mai sus și în primele cinci minute modificați ora de finalizare a procesului de curățare.

- Confirmați cu **OK**.
- Apăsăți **>** până când  va lumina intermitent.

Pe afișaj apare ora de finalizare calculată din ora actuală plus durata procesului de curățare pirolitică selectat.

- Confirmați cu **OK**.

Blocul orelor luminează intermitent.

- Setați orele cu **>**.
- Confirmați cu **OK**.

Blocul minutelor luminează intermitent.

- Setați minutele cu **>**.
- Confirmați cu **OK**.

Ora de finalizare setată este memorată.



Încălzirea incintei cuptorului se oprește.

Ora de finalizare poate fi modificată oricând până la atingerea orei de pornire a procesului pirolitic.

La atingerea orei de pornire a procesului pirolitic, pornesc încălzirea incintei cuptorului și ventilatorul de răcire și pe afișaj apare durata.



## La finalul procesului pirolitic


Mai întâi apar **0:00**,  și .

Cât timp  este aprins, ușa este încă încuiată. Când  clipește, ușa este deblocată.



După deblocarea ușii:

-  se va stinge.
  -  va clipi.
  - Se va auzi un semnal sonor, dacă semnalul sonor este activat.
- Rotiți selectorul de funcții în poziția **0**.
- Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

După piroliză, cuptorul este încă foarte fierbinte. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire și incinta cuptorului.

Lăsați elementele de încălzire și incinta să se răcească înainte de a înlătura eventualele resturi rezultate în urma pirolizei.

- Curățați incinta cuptorului de eventualele resturi de piroliză (de ex. cenușă) care s-au format în funcție de gradul de murdărire al cuptorului.

## Curățare și întreținere

Majoritatea reziduurilor pot fi înlăturate cu un burete curat, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și apă caldă sau cu o lavetă din microfibre curată și umedă.

În funcție de gradul de murdărire, pe panoul interior al ușii se poate depune un strat vizibil. Aceste depuneri pot fi curățate cu o racletă specială pentru suprafețe din sticlă sau un burete de sârmă (de ex. Spontex Spirinett) cu detergent lichid de vase.



Pe întregul perimetru al incintei de gătit, pentru etanșarea panoului interior al ușii, este prevăzută o garnitură din fibră de sticlă sensibilă, care poate fi deteriorată prin frecare sau utilizarea de instrumente abrazive.

Pe cât posibil, evitați să curățați garnitura din fibră de sticlă.

Suprafețele emailate se pot decolora de la sucurile de fructe. Aceste decolorări nu afectează caracteristicile emailului.


Nu încercați să îndepărtați cu orice preț aceste pete.

### Anularea procesului pirolitic


În general ușa rămâne încuiată după anularea procesului pirolitic până când temperatura din incinta cuptorului scade sub 280 °C.  stă aprins până când temperatura din incinta cuptorului scade sub această valoare. Când  clipește, ușa este deblocată.

Procesul pirolitic va fi anulat dacă:

- Rotiți selectorul funcțiilor într-o altă funcție sau în poziția **0**.

Rotiți selectorul funcțiilor din nou pe piroliză , dacă doriți să reporniți procesul de curățare pirolitică.

- Are loc o pană de curent.

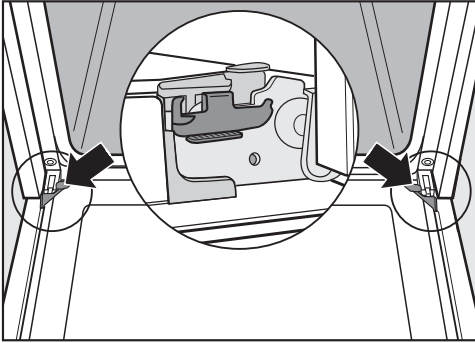
După revenirea curentului, **Py** stă aprins până când temperatura din incinta cuptorului scade sub 280 °C. Apoi apare tastatura numerică,  clipește și ușa se deblochează. Apoi **Py** clipește pe afișaj.

- Dacă doriți să porniți din nou procesul pirolitic, confirmați cu **OK**. Apoi puteți să selectați și să porniți din nou procesul pirolitic dorit.

Dacă după căderea curentului rotiți selectorul de funcții în poziția **0**, **Py** clipește în continuare. Confirmați cu **OK** um die Tageszeit neu einzugeben (siehe Kapitel „Erstinbetriebnahme“).

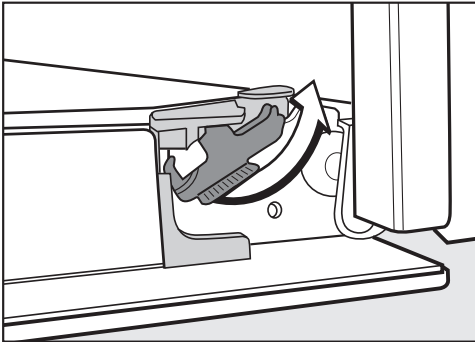
### Scoaterea ușii cuptorului

Ușa are o greutate de aprox. 10 kg.



Ușa cuptorului este prinsă în balamale. Înainte de a scoate ușa, trebuie desfăcute clemele de blocare de pe ambele balamale.

- Deschideți complet ușa.



- Rotiți ambele cleme de blocare la maximum, pentru a le debloca.

Cuptorul se va deteriora dacă scoateți ușa greșit.

Nu încercați să scoateți ușa din ghidajele balamalelor când ușa se află în poziție orizontală.

Nu ridicați ușa ținând-o de mâner. Mânerul se poate rupe, deteriorând ușa.

- Închideți ușa până la opritor.



- Prindeți ușa din lateral și trageți-o în sus pentru a o scoate din balamale. Asigurați-vă că ușa este repusă drept.

## Curățare și întreținere

---

### Demontarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului constă dintr-un sistem deschis format din 4 panouri de sticlă termoreflectorizantă.

Când cuptorul este în funcțiune, aerul circulă prin ușă, pentru a menține panoul exterior rece.

Dacă între panourile de sticlă ale ușii s-a depus murdărie, ușa poate fi demontată pentru a se curăța spațiul dintre panouri.

Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului.

Pentru curățarea ușii din sticlă nu utilizați soluții abrazive, bureți sau perii dure și raclete metalice ascuțite.

La curățarea panourilor de sticlă respectați și instrucțiunile aplicabile pentru frontul cuptorului.

Panourile de sticlă ale ușii au diverse straturi protectoare. Partea dinspre incinta cuptorului este termoreflectorizantă.

Cuptorul se va deteriora dacă montați la loc panourile în ordinea greșită. Aveți grijă ca după curățare să așezați ușa la loc în poziția corectă.

Detergenții pentru cuptoare deteriorează suprafața profilurilor din aluminiu.

Curățați componentele cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.

Panourile ușii se pot sparge prin cădere.

Așezați panourile de sticlă într-un loc sigur.

## Curățare și întreținere

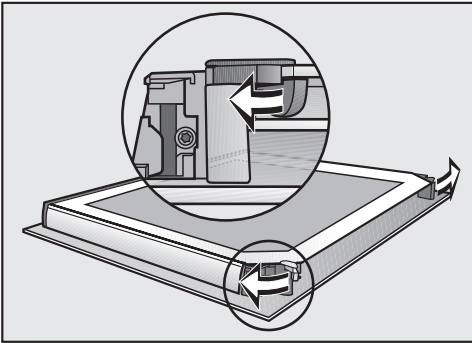
 Pericol de rănire ca urmare a ușii închise.

Ușa se poate închide dacă o demontați fără a o scoate din balamale.

Scoateți întotdeauna ușa cuptorului înainte de a o demonta.

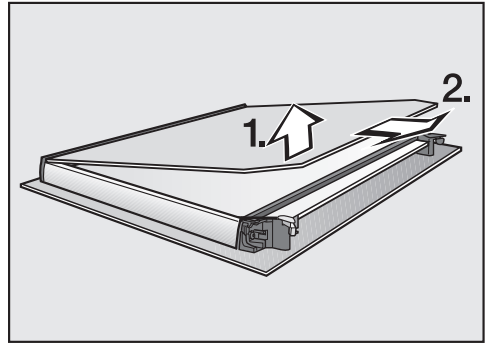
- Așezați panoul exterior al ușii pe o masă acoperită cu o suprafață moale (de ex. o față de masă) pentru a preveni zgârierea acesteia.

Mânerul ușii trebuie să stea aliniat cu marginea mesei pentru ca panoul de sticlă să stea complet culcat și să nu se spargă în timpul curățării.

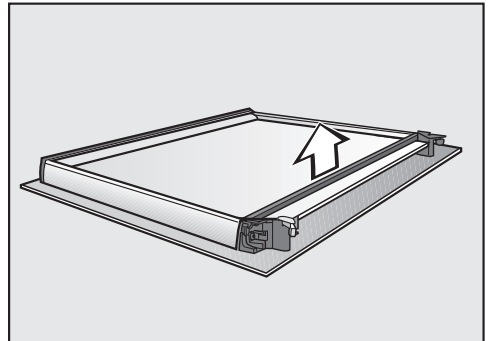


- Desfaceți opritoarele panourilor de sticlă printr-o mișcare de rotire spre exterior.

Acum puteți scoate panoul interior și cele două panouri centrale:

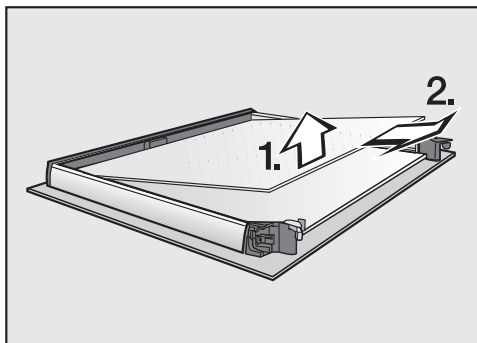


- Ridicați **ușor** panoul interior și scoateți-l din banda de plastic.

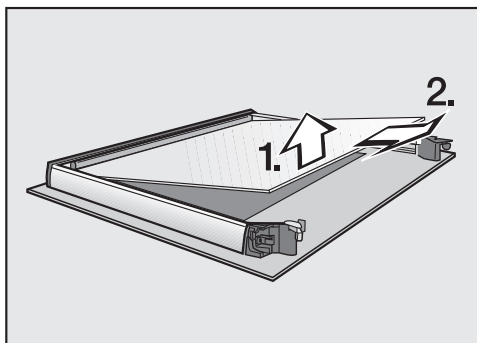


- Scoateți garnitura.

## Curățare și întreținere



- Ridicați ușor panoul central superior și scoateți-l afară.

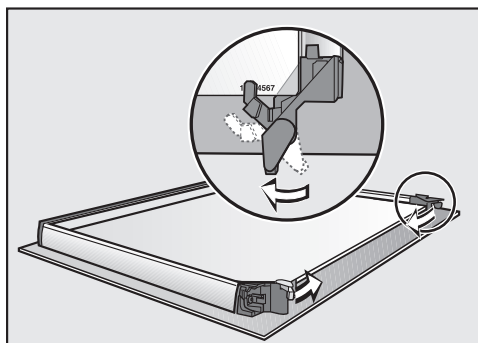


- Ridicați ușor panoul inferior și scoateți-l afară.
- Curățați geamurile ușii și celelalte piese individuale cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- Apoi ștergeți piesele cu o lavetă moale.

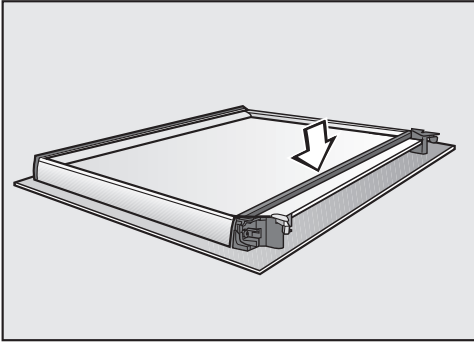
Apoi montați la loc ușa cu grijă:

Cele două panouri centrale sunt identice. Pentru a vă asigura că sunt repute în poziția corectă, pe panouri este inscripționat numărul de serie.

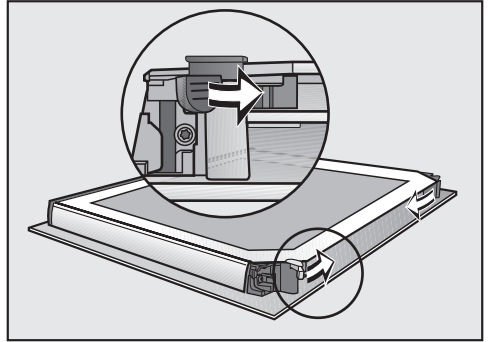
- Introduceți panoul central inferior în așa fel încât numărul de serie să fie lizibil (nu în oglindă).



- Rotiți opritoarele panourilor spre interior, astfel încât acestea să stea pe panoul central inferior.
- Introduceți panoul central superior în așa fel încât numărul de serie să fie lizibil (nu în oglindă). Panoul ușii trebuie să stea sprijinit pe opritoare.

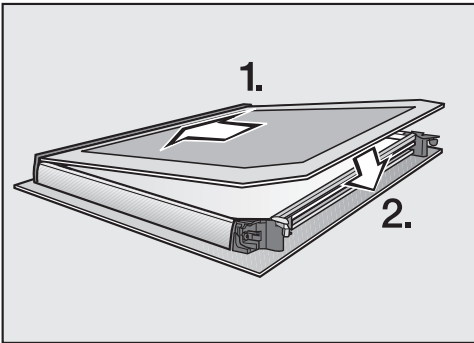


- Montați la loc garnitura.



- Închideți cele două opritoare ale panourilor de sticlă printr-o mișcare de rotație spre interior.

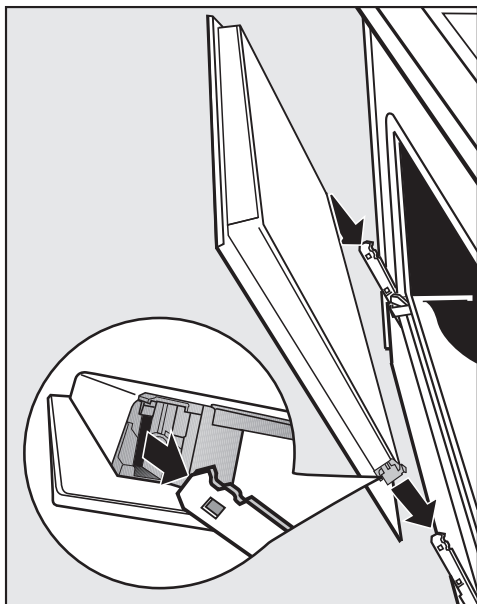
Ușa este acum montată la loc.



- Împingeți panoul interior cu banda mată imprimată în jos în banda de plastic și fixați-l între opritoare.

# Curățare și întreținere

## Repunerea ușii cuptorului



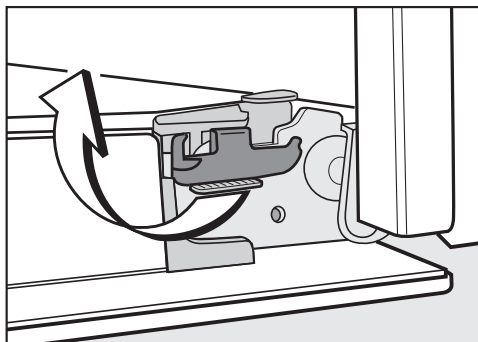
- Țineți bine ușa de ambele părți și repuneți-o cu grijă pe ghidajele balamalelor.

Asigurați-vă că ușa este repusă drept.

- Deschideți complet ușa.

Ușa se poate desprinde din suporturi și se poate deteriora dacă dispozitivele nu sunt blocate.

Blocați obligatoriu la loc dispozitivele după folosire.




- Blocați la loc dispozitivele rotindu-le până la opritor în poziție orizontală.



### Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice Flexi-Clip

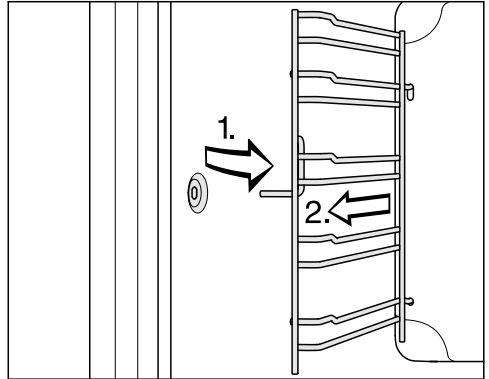
Puteți să demontați ghidajele laterale împreună cu ghidajele telescopice Flexi-Clip (dacă sunt disponibile).

Dacă în prealabil doriți să demontați separat ghidajele telescopice FlexiClip, urmați instrucțiunile de la capitolul „Dotări”, secțiunea „Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip”.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a demonta ghidajele.



- Trageți ghidajele în afară din suport (1) și scoateți-le din cuptor (2).


**Reasamblați în ordine inversă.**

- Montați cu grijă piesele la loc.

## Curățare și întreținere

### Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril

Atunci când plafonul cuptorului este foarte murdar, puteți coborî elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, pentru a curăța murdăria. Este recomandat să curățați regulat plafonul cuptorului cu o lavetă umedă sau cu un burete de vase.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.

Baza emailată a incintei cuptorului se poate zgâria ca urmare a căderii piuliței.

Pentru a o proteja, așezați de exemplu o lavetă de vase pe baza incintei cuptorului.

Acest lucru poate duce la deteriorarea elementului superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

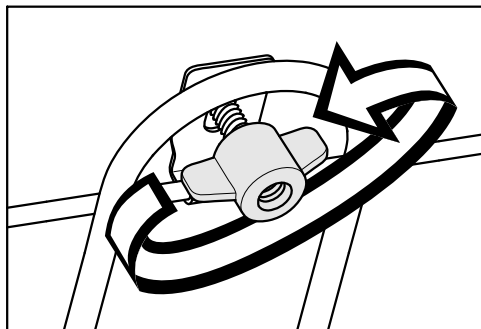
Nu apăsați niciodată cu forța pe elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

- Coborâți cu grijă elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

Acum plafonul cuptorului este accesibil.

- Curățați plafonul cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- După curățare, rabatați în sus elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.
- Repuneți piulița-fluture și strângeți-o.
- Montați la loc ghidajele laterale.

- Demontați ghidajele laterale.






- Deșurubați piulița-fluture.

## Ghid pentru soluționarea problemelor

Cu ajutorul ghidului de mai jos veți putea remedia majoritatea problemelor și defecțiunilor care pot interveni în timpul utilizării obișnuite a mașinii. Astfel veți putea economisi timp și bani, deoarece nu va mai fi nevoie să contactați Serviciul Clienți.


Tabelele de mai jos vă vor ajuta să găsiți și să înlăturați cauza unei defecțiuni sau a unei probleme.

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Afișajul este întunecat.</b>	Cuptorul nu primește curent. ■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician calificat sau Serviciul de asistență tehnică Miele.
<b>Cuptorul nu se încălzește.</b>	Funcția Blocare comenzi  este activată. ■ Dezactivați funcția Blocare comenzi (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor”). Cuptorul nu primește curent. ■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Apelați la un electrician profesionist sau la Serviciul Clienți.
<b>12:00 va clipi pe afișaj.</b>	A avut loc o pană de curent. ■ Setați din nou ora (consultați capitolul „Înainte de prima utilizare”). Și duratele programelor de gătit trebuie introduse din nou.
<b>0:00 apare neașteptat pe afișaj și în același timp simbolul  luminează intermitent. Eventual se aude un semnal sonor.</b>	Cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă și oprirea de siguranță a fost activată. ■ Rotiți selectorul funcțiilor în poziția <b>0</b> . Cuptorul este din nou gata de utilizare.
<b>Py este aprins sau luminează intermitent pe afișaj.</b>	A avut loc o pană de curent și procesul pirolitic a fost întrerupt. <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;">În momentul în care temperatura din incinta cuptorului depășește 280 °C,  luminează intermitent și ușa rămâne blocată.</div> ■ Când rotiți selectorul de funcții în poziția <b>0</b> , luminează intermitent afișajul orei exacte. Trebuie să introduceți din nou ora exactă (consultați capitolul „Prima punere în funcțiune”).

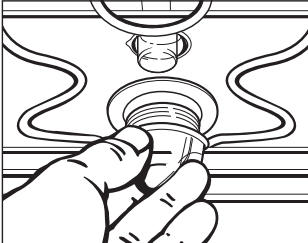

## Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Pe afișaj apare <i>F 32</i> .	Dispozitivul de blocare a ușii pentru piroliză nu se închide. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rotiți selectorul de funcții în poziția <b>0</b> și selectați din nou piroliza dorită.</li> </ul> Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți.
Pe afișaj apare <i>F 33</i> .	Dispozitivul de blocare a ușii pentru piroliză nu se deschide. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rotiți selectorul funcțiilor în poziția <b>0</b>.</li> </ul> Dacă problema persistă, contactați Serviciul Clienți Miele.
Pe afișaj apare <i>F XX</i> .	O problemă pe care nu o puteți remedia singur. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactați Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
Nu se aude niciun semnal sonor.	Semnalele sonore sunt dezactivate. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activați semnalele sonore (consultați capitolul „Timer”, secțiunea „Modificarea setărilor”).</li> </ul>
Se aude un zgomot după procesul de gătire.	Ventilatorul de răcire va continua să funcționeze un timp după ce cuptorul a fost oprit, pentru a împiedica acumularea de umezeală în cuptor, pe panoul de comandă sau în unitatea de montare a cuptorului. Ventilatorul de răcire se oprește automat după un anumit timp.
Cuptorul s-a oprit singur.	Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul se oprește automat dacă după pornirea cuptorului sau după terminarea unui program de gătire, nu este apăsat niciun buton pentru un anumit interval de timp. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reporniți cuptorul.</li> </ul>
Prăjiturile și biscuiții nu sunt copti bine, în ciuda respectării duratelor indicate în tabel.	Temperatura selectată este diferită de cea indicată în rețetă. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Selectați temperatura conform rețetei.</li> </ul> Ingredientele diferă față de cele indicate în rețetă. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificați dacă ați modificat rețeta. Prin adăugarea unei cantități mai mari de lichid sau a ouălor, aluatul devine mai moale și necesită un timp de gătire mai îndelungat.</li> </ul>

## Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<p><b>Prăjiturile sau biscuiții nu sunt rumeniți uniform.</b></p>	<p>Ați setat o temperatură sau un nivel greșit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rumenirea va fi întotdeauna ușor neuniformă. Dacă rumenirea este foarte inegală, verificați dacă ați selectat temperatura și nivelul corecte.</li> </ul> <p>Materialul sau culoarea formei de copt nu sunt adaptate funcției selectate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ În funcția Încăzire super.-infer.  formele de copt deschise la culoare sau netratate sunt mai puțin adecvate. Folosiți forme de copt mate, închise la culoare.</li> </ul>
<p><b>Ghidajele telescopice FlexiClip sunt împinse sau scoase cu dificultate.</b></p>	<p>În rulmenții ghidajelor telescopice FlexiClip nu există suficient lubrifiant.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lubrifiați rulmenții cu lubrifiantul special Miele. Numai lubrifiantul special Miele este special conceput pentru a rezista la temperaturile ridicate din incinta cuptorului. Alți lubrifianți se pot întări la încălzire, determinând lipirea ghidajelor telescopice FlexiClip. Puteți achiziționa lubrifiantul special Miele de la reprezentanța Miele sau de la Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
<p><b>După piroliză a rămas murdărie în incinta cuptorului.</b></p>	<p>În timpul curățării pirolitice, murdăria este arsă și rămân resturi de cenușă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Înlăturați cenușa cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete curat sau o lavetă din microfibre curată și umedă.</li> </ul> <p>Dacă mai există murdărie persistentă, porniți din nou procesul pirolitic, eventual cu o durată mai lungă.</p>
<p><b>După piroliză, ușa nu se deschide.</b></p>	<p>Dispozitivul de blocare a ușii pentru piroliză nu se deschide.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rotiți selectorul de funcții în poziția <b>0</b>.</li> <li>■ Dacă dispozitivul de blocare a ușii nu deschide ușa, contactați Serviciul Clienți.</li> </ul>

## Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<p data-bbox="73 201 384 292"><b>Sistemul de iluminat superior al incintei cuptorului nu se aprinde.</b></p> 	<p data-bbox="400 201 756 233">Becul cu halogen este defect.</p> <div data-bbox="406 240 1038 368" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="417 248 667 280">⚠ Pericol de arsuri!</p><p data-bbox="417 288 1025 352">Elementele de încălzire trebuie să fie oprite. Incinta cuptorului trebuie să fie răcită.</p></div> <ul data-bbox="400 384 1038 775" style="list-style-type: none"><li data-bbox="400 384 1038 480">■ Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică. În acest scop scoateți ștecărul din priză sau decuplați siguranța instalației electrice.</li><li data-bbox="400 488 1038 576">■ Deșurubați capacul becului cu un sfert de rotație spre stânga și scoateți-l din carcasă cu garnitura în jos.</li><li data-bbox="400 584 1038 647">■ Înlocuiți becul cu halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, soclu G9).</li><li data-bbox="400 655 1038 743">■ Deșurubați capacul becului cu un sfert de rotație spre stânga și scoateți-l din carcasă cu garnitura în jos.</li><li data-bbox="400 751 1038 775">■ Cuplați la loc cuptorul la rețeaua electrică.</li></ul> <p data-bbox="400 791 1025 849">Ați selectat funcția Eco-Ventilator plus . În această funcție nu se aprinde iluminatul cuptorului.</p>

### Contact în caz de defecțiuni

În cazul oricăror defecțiuni pe care nu le puteți remedia dumneavoastră, vă rugăm să contactați reprezentanța Miele sau Serviciul Clienți Miele.

Datele de contact ale Serviciului Clienți Miele sunt trecute la finalul acestor documente.

Când contactați Serviciul Clienți, vă rugăm să precizați modelul și seria aparatului. Ambele informații pot fi găsite pe eticheta cu date tehnice.

Aceste date sunt trecute pe eticheta cu date tehnice, vizibilă pe cadrul frontal, cu ușa complet deschisă.

### Garanție

Perioada de garanție a mașinii este de 2 ani.

Mai multe informații puteți găsi în Condițiile de garanție livrate împreună cu produsul.

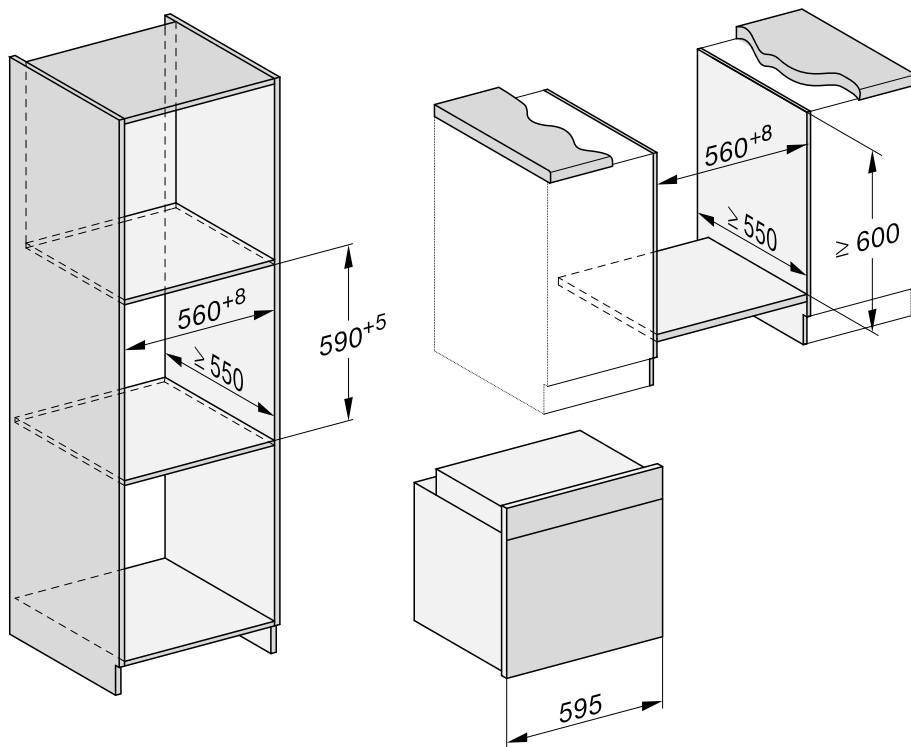
# Instalare

## Dimensiuni de încadrare

Dimensiunile sunt indicate în mm.

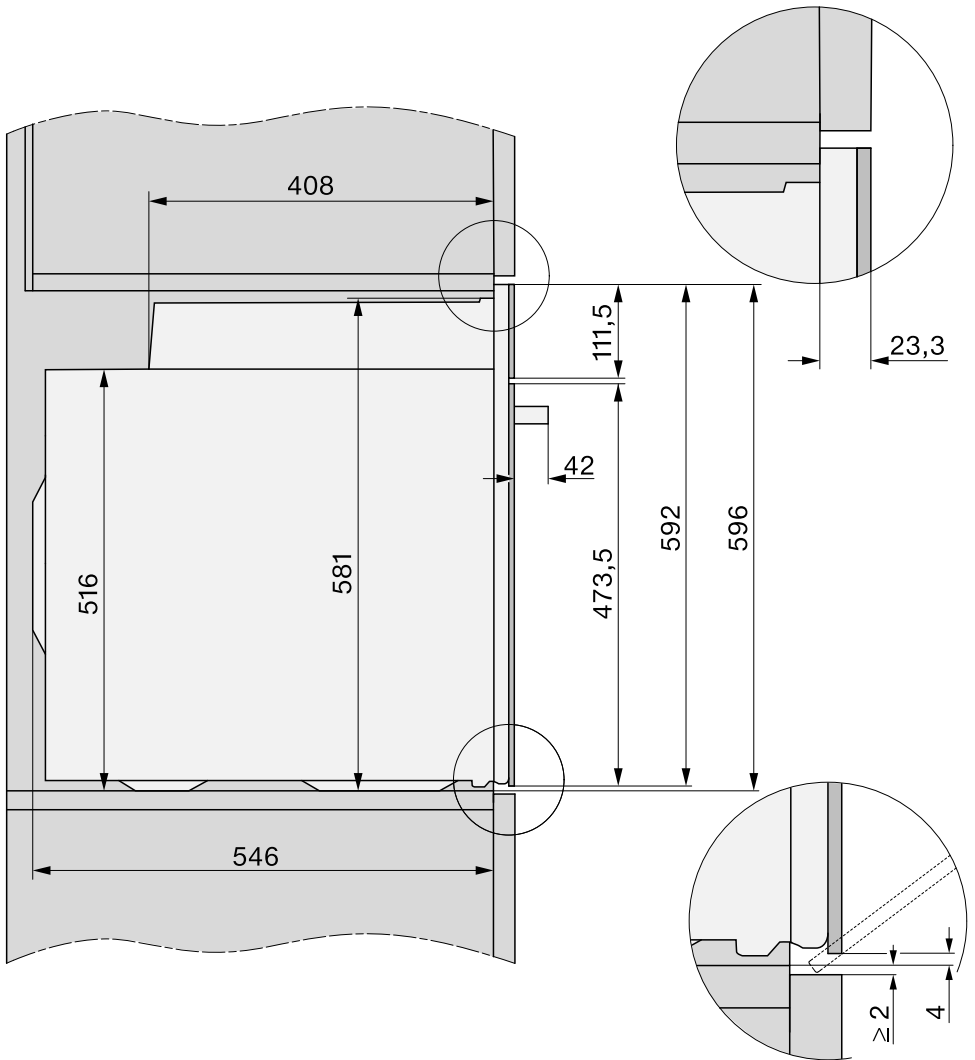
### Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat

Dacă cuptorul urmează să fie montat sub o plită, respectați instrucțiunile de montare a plitei și înălțimea de montare a plitei.



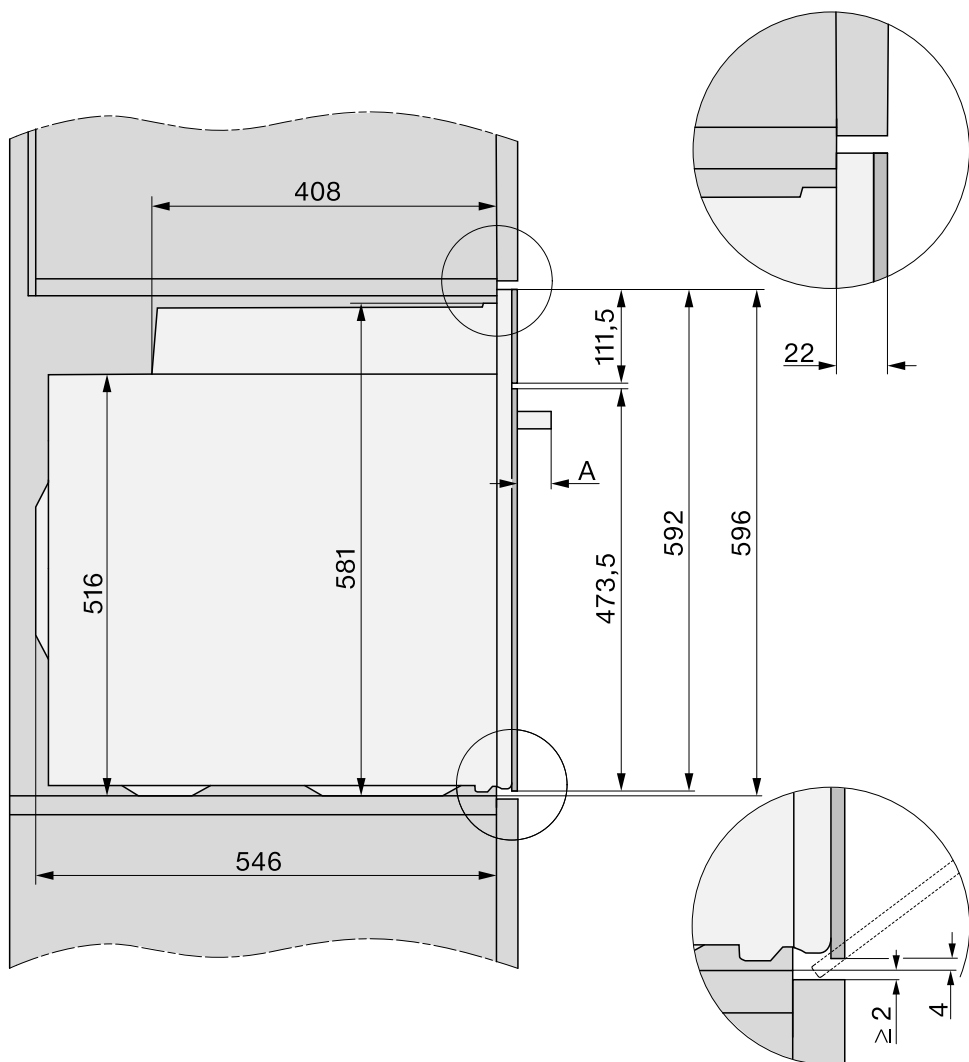


## Vedere laterală H 22xx



# Instalare

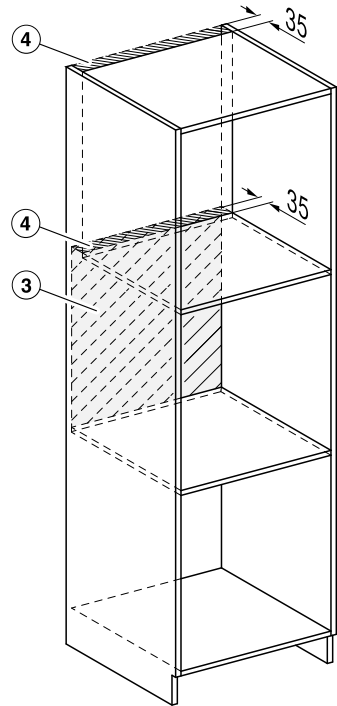
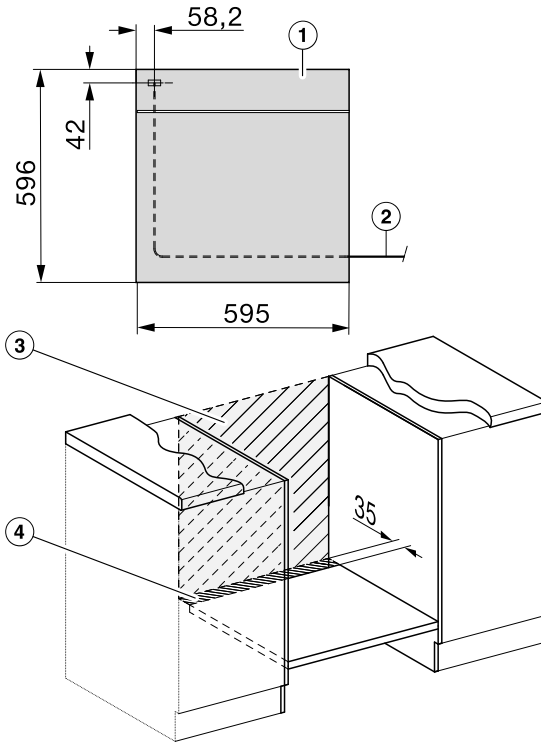
## Vedere laterală H 25xx, H 27xx, H 28xx



**A** H 25xx, H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Racorduri și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare, lungime = 2.000 mm
- ③ Niciun racord în această zonă
- ④ Decupaj pentru ventilație min. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalare

## Instalarea cuptorului

Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încastat înainte de utilizare.

Pentru o funcționare ireproșabilă, cuptorul necesită o alimentare corespunzătoare cu aer de răcire. Aerul de răcire nu trebuie să fie încălzit excesiv de la alte surse de căldură (de exemplu sobe cu combustibil solid).

La montare țineți cont de următoarele:

Asigurați-vă ca podeaua intermediară pe care stă aparatul să nu fie lipită de perete.

Asigurați-vă să nu fie montate garnituri termoizolante pe pereții laterali ai dulapului de montare.

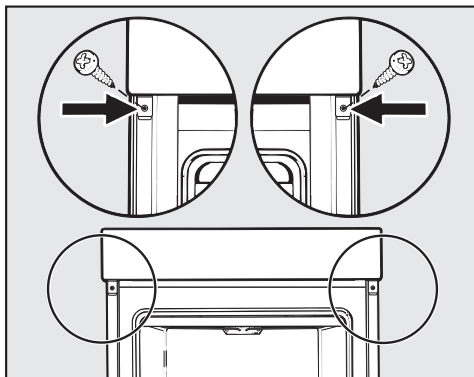
- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.

Când instalați cuptorul, nu îl ridicați ținându-l de mânerul ușii, deoarece ușa se poate deteriora.

Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasi.

Înainte de instalarea cuptorului, se recomandă scoaterea ușii (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Scoaterea ușii cuptorului”) și a accesoriilor. Cuptorul este mai ușor când îl împingeți în unitatea de montare și nu există riscul de a-l apuca din greșeală de mânerul ușii.

- Împingeți cuptorul în unitatea de montare și aliniați-l.
- Deschideți ușa cuptorului dacă nu ați demontat-o.



- Fixați cuptorul cu șuruburile livrate de pereții laterali ai unității de montare.
- Montați la loc ușa (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Repunerea ușii cuptorului”).

## Conectare la rețeaua electrică



**Pericol de accidentare!**  
Lucrările necorespunzătoare de instalare și mentenanță sau reparații pot implica pericole considerabile pentru utilizator, pentru care compania Miele nu își asumă nici o răspundere.

Conectarea aparatului la rețeaua electrică trebuie să fie realizată de către un electrician calificat, care cunoaște bine și respectă strict normele locale și regulamentele furnizorului local de energie electrică.

Aparatul poate fi conectat doar la o instalație electrică executată conform standardului VDE 0100.

Se recomandă **branșarea la o priză** (conform VDE 0701) deoarece în caz de avarie este mai simplă deconectarea de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Dacă nu mai este accesibilă priza sau dacă este prevăzut un **racord fix**, trebuie montat un dispozitiv suplimentar de decuplare pentru toți polii.

Separatorii pot fi întrerupătoarele cu o deschidere pentru contact de cel puțin 3 mm. Din această categorie fac parte întrerupătoarele automate pentru protecția liniilor, siguranțele și contactoarele (EN 60335).

## Date de conectare

Datele de conectare necesare sunt trecute pe eticheta cu date tehnice, vizibilă pe cadrul frontal, cu ușa complet deschisă.

Aceste date trebuie să coincidă cu cele ale rețelei electrice.

- La cerere, comunicați companiei Miele următoarele informații:
  - Model
  - Număr fabricație
  - Datele de conectare (tensiune/frecvență/valoare maximă de conectare)

În cazul modificării bransamentului sau la înlocuirea cablului de alimentare trebuie utilizat tipul de cablu H 05 VV-F cu diametru corespunzător.

## Cuptor























Cuptorul este prevăzut cu un cablu de alimentare cu 3 fire pentru curent alternativ de 230 V, 50 Hz.




Amperajul este de 16 A. Este permisă conectarea numai la o priză cu contact de protecție realizată în mod corespunzător.

Valoarea maximă de conectare: consultați eticheta cu date tehnice.


# Tabele de gătire

## Aluat pufos

























Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 Temperatură [°C]	 Nivel	 Timp de gătire [min]
Brioșe (1 tavă)		150–160	2	25–35
Brioșe (2 tăvi)		150–160	1+3	30–40 <sup>3</sup>
Prăjiturele (1 tavă)*		150	2 <sup>2</sup>	25–35
		160 <sup>1</sup>	3 <sup>2</sup>	20–30
Prăjiturele (2 tăvi)*		150 <sup>1</sup>	2+4 <sup>2</sup>	25–35
		150–160	2	60–70
Pandispan (formă de cozonac, 30 cm)		155–165 <sup>1</sup>	2	60–70
		150–160	2	55–65
Chec marmorat, chec cu nucă (formă de cozonac, 30 cm)		150–160	2	60–70
		150–160	2	55–65
Chec marmorat, chec cu nucă (formă rotundă cu gaură la mijloc/formă de guguluf, Ø 26 cm)		150–160	2	55–65
		150–160	2	55–65
Prăjitură cu fructe (tavă)		160–170	2	45–55
		155–165	1	45–55
Prăjitură cu fructe (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		150–160	2	55–65
		170–180 <sup>1</sup>	1	35–45
Blat de tort (formă pentru blat de tort, Ø 28 cm)		150–160	2	25–35
		170–180 <sup>1</sup>	2	15–25

 Funcție,  Temperatură,  Nivel,  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară

\* Setările sunt aplicabile și pentru cerințele conform normei EN 60350-1.


- 1 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- 2 Demontați ghidajele telescopice FlexiClip, dacă sunt disponibile.
- 3 Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

## Aluat frământat

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 Temperatură, [°C]	 Nivel	 Timp de gătire, [min]
Biscuiți (1 tavă)		140–150	2	20–30
		150–160	2	25–35
Biscuiți (2 tăvi)		140–150	1+3	20–30 <sup>3</sup>
Fursecuri șpritate (1 tavă)*		140	2 <sup>2</sup>	35–45
		160 <sup>1</sup>	3 <sup>2</sup>	20–30
Fursecuri șpritate (2 tăvi)*		140	1+3 <sup>2</sup>	35–45 <sup>3</sup>
Blat de tort (formă pentru blat de tort, Ø 28 cm)		150–160	2	35–45
		170–180 <sup>1</sup>	2	20–30
Prăjitură cu brânză (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		170–180	2	80–90
		150–160	2	80–90
Tartă cu mere (formă pentru blat de tort, Ø 20 cm)*		160	2 <sup>2</sup>	90–100
		180	1 <sup>2</sup>	90–100
Plăcintă cu mere (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		180–190 <sup>1</sup>	2	60–70
		160–170	2	60–70
Prăjitură cu fructe cu glazură (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		170–180	2	60–70
		150–160	2	55–65
Prăjitură cu fructe cu glazură (tavă)		170–180	2	50–60
		160–170	2	45–55
Tartă dulce (tavă)		210–220 <sup>1</sup>	1	55–65
		180–190	1	35–45






















 Funcție,  Temperatură,  Nivel,  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Ventilator Eco,  Încălzire superioară/inferioară,  Coacere intensă





\* Setările sunt aplicabile și pentru cerințele conform normei EN 60350-1.


- 1 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- 2 Demontați ghidajele telescopice FlexiClip, dacă sunt disponibile.
- 3 Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

# Tabele de gătire

## Aluat dospit









Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 Temperatură, [°C]	 Nivel	 Timp de gătire, [min]
Guguluf (formă de guguluf, Ø 24 cm)		150–160	2	50–60
		160–170	1	50–60
Cozonac		150–160	2	55–65
		160–170	2	55–65
Prăjitură cu aluat ras, cu/fără fructe (tavă)		160–170	2	40–50
		170–180	3	45–55
Prăjitură cu fructe (tavă)		160–170	2	45–55
		170–180	3	45–55
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 tavă)		160–170	2	25–35
Pateuri cu mere/melci cu stafide (2 tăvi)		160–170	1+3	30–40 <sup>3</sup>
Pâine albă (formă liberă)		180–190	2	35–45
		190–200	2	30–40
Pâine albă (formă de cozonac, 30 cm)		180–190	2	35–45
		190–200 <sup>1</sup>	2	30–40
Pâine integrală (formă de cozonac, 30 cm)		180–190	2	55–65
		200–210 <sup>1</sup>	2	45–55
Dospirea aluatului		30–35	– <sup>2</sup>	–

 Funcție,  Temperatură,  Nivel,  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară

- 1 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- 2 Așezați grătarul pe baza incintei cuptorului, apoi așezați vasul pe grătar. În funcție de mărimea vasului, puteți scoate și ghidajele laterale.
- 3 Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.












## Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark

Prăjituri/ produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Prăjitură cu fructe (tavă)		160–170	2	40–50
		170–180	3	50–60
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 tavă)		160–170	3	25–35
Pateuri cu mere/melci cu stafide (2 tăvi)		150–160	1+3	25–35 <sup>1</sup>

 Funcție,  Temperatură,  Nivel,  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară


<sup>1</sup> Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

## Aluat de pandișpan

Prăjituri/ produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Blat de pandișpan (2 ouă, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		160–170 <sup>1</sup>	2	15–25
Blat de pandișpan (4–6 ouă, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		150–160 <sup>1</sup>	2	30–40
Pandișpan însiropat (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)*		180	2 <sup>2</sup>	25–35
		150–170 <sup>1</sup>	2 <sup>2</sup>	25–45
Foaie de pandișpan (tavă)		180–190 <sup>1</sup>	2	15–25

 Funcție,  Temperatură,  Nivel,  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară












\* Setările sunt aplicabile și pentru cerințele conform normei EN 60350-1.





<sup>1</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

<sup>2</sup> Demontați ghidajele telescopice FlexiClip, dacă sunt disponibile.

## Tabele de gătire



















### Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele











Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]	 5 1	 [min]
Gogoșele (1 tavă)		160–170	2	30–40
Pateuri (1 tavă)		180–190	2	20–30
Pateuri (2 tăvi)		180–190	1+3	20–30 <sup>1</sup>
Macarons (1 tavă)		120–130	2	25–50
Macarons (2 tăvi)		120–130	1+3	25–50 <sup>1</sup>
Bezele (1 tavă, 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	2	120–150
Bezele (2 tăvi, fiecare cu 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	1+3	150–180

Funcție,  Temperatură,  Nivel,  Timp de gătire,  Ventilator plus

<sup>1</sup> Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.


## Preparate picante


Aliment (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup>	 [min]
Tartă picantă (tavă)		220–230 <sup>2</sup>	1	25–35
		180–190	1	30–40
Tartă cu ceapă (tavă)		180–190 <sup>2</sup>	2	25–35
		170–180	2	30–40
Pizza, aluat dospit (tavă)		170–180	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	2	20–30
Pizza, aluat cu ulei și brânză de vaci Quark (tavă)		170–180	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	2	25–35
Pizza congelată, precoaptă (grătar)		200–210	2	20–25
Toast* (grătar)		250	3	5–8
Preparate rumenite/gratinate (de ex. toast) <sup>1</sup>		250 <sup>3</sup>	3	3–6
Legume la gril <sup>1</sup>		250 <sup>3</sup>	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	5–10 <sup>4</sup>
Ratatouille (tavă universală)		180–190	2	40–60

 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire,  Încălzire superioară/inferioară,  Coacere intensă,  Ventilator plus,  Ventilator Eco,  Gril mare,  Gril cu recircularea aerului

\* Setările sunt aplicabile și pentru cerințele conform normei EN 60350-1.

<sup>1</sup> Folosiți grătarul și tava universală.


















<sup>2</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

<sup>3</sup> Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

<sup>4</sup> Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

# Tabele de gătire

## Vită


Aliment (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>9</sup> [°C]
Friptură de vită la capac, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2	120–130 <sup>6</sup>	--
	 <sup>2</sup>	180–190	2	160–180 <sup>7</sup>	--
File de vită, aprox. 1 kg (tavă universală)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2	25–60	45–75
File de vită „în stil englezesc“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2	70–80	45–48
File de vită „mediu“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2	80–90	54–57
File de vită „bine făcut“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2	110–130	63–66
Roastbeef, aprox. 1 kg (tavă universală)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2	35–65	45–75
Roastbeef „în stil englezesc“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2	80–90	45–48
Roastbeef „mediu“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2	110–120	54–57
Roastbeef „bine făcut“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2	130–140	63–66
Burger, chiftele <sup>*,1</sup>		250	4	15–25 <sup>8</sup>	--


 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire, <sup>9</sup> Temperatură la miez,  
 Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară,  Ventilator Eco,  Gril mare

\* Setările sunt aplicabile și pentru cerințele conform normei EN 60350-1.

1 Folosiți grătarul și tava universală.

2 Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

3 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

4 Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster . Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.

5 Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
















6 Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 90 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

7 Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 100 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.



8 Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

9 Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

## Vițel


















Aliment (accesorii)		 Temperatură [°C]		 Nivel <sup>5</sup>	 Timp de gătire [min]	 Temperatură la miez, <sup>6</sup> [°C]
Friptură înăbușită de vițel, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	--
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	--
File de vițel, aprox. 1 kg (tavă universală)	 <sup>2</sup>	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	30–60	45–75
File de vițel „în sânge“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	50–60	45–48
File de vițel „mediu“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
File de vițel „bine făcut“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	90–100	63–66
Antricot de vițel „în sânge“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Antricot de vițel „mediu“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	–	2	100–130	54–57
Antricot de vițel „bine făcut“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66

 Funcție,  Temperatură,  Nivel<sup>5</sup>,  Timp de gătire,  Temperatură la miez,  
 Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară



- 1 Folosiți grătarul și tava universală.
- 2 Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- 3 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- 4 Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster . Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- 5 Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 90 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- 6 Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

# Tabele de gătire













## Porc


Aliment (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>9</sup> [°C]
Friptură de porc/friptură din ceafă de porc, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)		160–170	2	130–140 <sup>5</sup>	80–90
		170–180	2	130–140 <sup>5</sup>	80–90
Friptură de porc cu șorici, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	2	130–150 <sup>6</sup>	80–90
		190–200	2	130–150 <sup>6</sup>	80–90
File de porc, aprox. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2	70–90	60–69
Friptură din pulpă de porc, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)		160–170	2	130–160 <sup>7</sup>	80–90
Antricot, aprox. 1 kg (tavă universală)		150–160	2	50–60	63–68
Antricot, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2	140–160	63–66
Drob, aprox. 1 kg (tavă universală)		170–180	2	60–70 <sup>6</sup>	80–85
		190–200	2	70–80 <sup>6</sup>	80–85
Șunculiță/bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	4	3–5	--
Cârnat <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	3	8–15 <sup>8</sup>	--



 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire,  Temperatură la miez,  Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară,  Ventilator Eco,  Gril mare

- Folosiți grătarul și tava universală.
- Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster (). Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster ().
- Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- După jumătate din timp turnați aprox. 0,5 l de lichid.
- Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 100 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.
- Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

## Miel, carne de vânat















Aliment (accesorii)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>5</sup> [°C]
Pulpă de miel cu os, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)		170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	64–82
Spate de miel fără os (tavă universală)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2	10–20	53–80
Spate de miel fără os (grătar și tavă universală)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2	40–60	54–66
Spate de cerb, fără os (tavă universală)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2	70–90	60–81
Spate de căprioară fără os (tavă universală)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2	25–35	60–81
Pulpă de mistreț fără os, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	80–90










 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire, <sup>5</sup> Temperatură la miez,  Încălzire superioară/inferioară



- 1 Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- 2 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- 3 Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster . Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- 4 Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 50 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- 5 Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

# Tabele de gătire

## Carne de pasăre, pește

Aliment (accesorii)		 Temperatură [°C]	 <sup>5</sup>	 Timp de gătire [min]	 <sup>6</sup> Temperatură la miez [°C]
Pasăre, 0,8–1,5 kg (tavă universală)		170–180	2	55–65	85–90
Pui, aprox. 1,2 kg (grătar pe tava universală)		180–190 <sup>1</sup>	2	55–65 <sup>3</sup>	85–90
Pui, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	2	100–120 <sup>4</sup>	85–90
		190–200	2	110–130 <sup>4</sup>	85–90
Pasăre, aprox. 4 kg (tavă adâncă)		160–170	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Pește, 200–300 g (de ex. păstrăvi) (tavă universală)		210–220 <sup>2</sup>	2	15–25	75–80
Pește, 1–1,5 kg (de ex. păstrăvi curcu- beu) (tavă universală)		210–220 <sup>2</sup>	2	30–40	75–80
File de pește în folie, 200–300 g (tavă universală)		200–210	2	25–30	75–80

















 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire, <sup>6</sup> Temperatură la miez,  
 Ventilator plus,  Gril cu recircularea aerului,  Încălzire superioară/inferioară,  
 Ventilator Eco







- 1 Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- 2 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- 3 Întoarceți friptura după ce a trecut jumătate din durata de gătire.
- 4 Turnați aprox. 0,25 l de lichid la începutul programului de gătire.
- 5 Turnați aprox. 0,5 l de lichid după 30 de minute.
- 6 Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.





# Informații pentru institutele de testare

## Mâncare test conform EN 60350-1

Mâncare test (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]
Prăjiturile (1 tavă de copt <sup>1</sup> )		150	2	25–35
		160 <sup>4</sup>	3	20–30
Prăjiturile (2 tăvi de copt <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	2+4	25–35
Fursecuri șprîțate (1 tavă de copt <sup>1</sup> )		140	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	3	20–30
Fursecuri șprîțate (2 tăvi de copt <sup>1</sup> )		140	1+3	35–45 <sup>6</sup>
Tartă cu mere (grătar <sup>1</sup> , formă pentru blat de tort <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	2	90–100
		180	1	90–100
Pandișpan însiropat (grătar <sup>1</sup> , formă pentru blat de tort <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	2	25–45
Toast (grătar <sup>1</sup> )		250	3	5–8
Burger (grătar <sup>1</sup> pe tava universală <sup>1</sup> )		250 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>7</sup>

 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară,  Gril mare

- Utilizați doar accesorii originale Miele.  
Demontați ghidajele telescopice FlexiClip, dacă sunt disponibile.
- Utilizați o formă pentru blat de tort mată și de culoare închisă.  
Așezați forma pentru blat de tort pe mijlocul grătarului.
- Selectați în general temperatura mai scăzută și verificați alimentele după o perioadă mai scurtă.
- Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.
- Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.


# Informații pentru institutele de testare

## Clasa de eficiență energetică

Clasa de eficiență energetică este determinată conform EN 60350-1.

Clasa de eficiență energetică: A+

Respectați următoarele indicații la efectuarea măsurătorii:

- Măsurătoarea se realizează în funcția Eco-Ventilator plus .
- În timpul măsurătorii, în incinta cuptorului se află exclusiv accesoriile necesare pentru măsurare.

Nu folosiți alte accesorii disponibile, cum ar fi ghidajele telescopice FlexiClip sau componentele cu înveliș catalitic, cum ar fi pereții laterali sau tava capac.

- O premisă importantă pentru determinarea clasei de eficiență energetică este ca ușa să fie închisă ermetic în timpul măsurătorii.

Funcția de etanșare a garniturii ușii poate fi afectată mai mult sau mai puțin, în funcție de elementele de măsurare folosite. Acest lucru are efecte negative asupra rezultatului măsurătorii.

Acest neajuns poate fi compensat prin apăsarea ușii. În cazurile cele mai nefavorabile, pentru aceasta puteți folosi accesorii tehnice adecvate, după cum este necesar. Această situație nu apare în utilizarea normală, de zi cu zi.

## Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic

conform Regulamentului Delegat (UE) nr.65/2014 și Regulamentului (UE) Nr. 66/2014

<b>MIELE</b>	
<b>Denumire/identificator de model</b>	H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2567 BP
Indice de eficiență energetică/incintă (EEI <sub>incintă</sub> )	81,7
Clasă de eficiență energetică/incintă	
A+++ (eficiență maximă) până la G (eficiență minimă)	A+
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul convențional	1,10 kWh
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul de ventilație	0,71 kWh
Număr de incinte	1
Surse de căldură per incintă	electric
Volumul incintei	76 l
Masa aparatului	47,0 kg



România  
SC Miele Appliances SRL  
Piața Presei Libere, nr. 3-5,  
București  
Clădirea City Gate, Turnul sudic, parter  
Telefon 021 352 07 77 / 78 / 79  
Fax 021 352 07 76  
E-mail [mieleinfo@ro.miele.com](mailto:mieleinfo@ro.miele.com)

Miele & Cie. KG  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh  
Germania

H 2265-1 BP, H 2267-1 BP, H 2567 BP

ro-RO

M.-Nr. 11 234 790 / 00