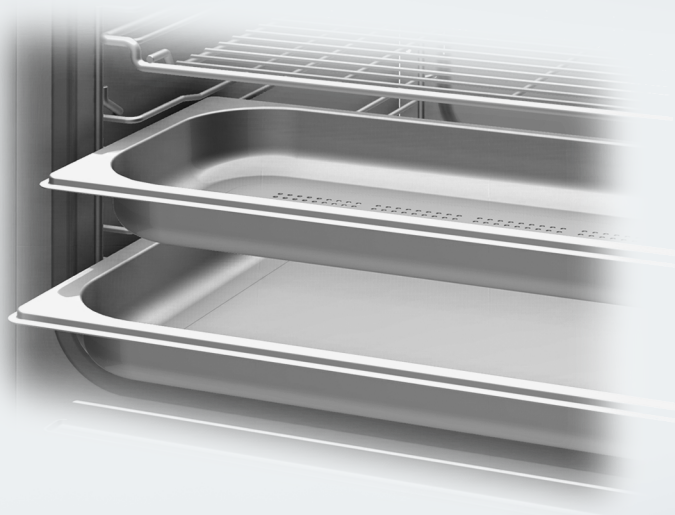


## Instrucțiuni de utilizare și instalare Cuptor combi cu aburi



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> .....	8
<b>Contribuția dvs. la protecția mediului înconjurător</b> .....	18
<b>Descriere</b> .....	19
Cuptor cu aburi .....	19
Accesorii incluse .....	21
<b>Comenzi</b> .....	24
Buton de Pornire/Oprire .....	25
Senzor de proximitate .....	25
Butoane cu senzori.....	26
Afișaj tactil .....	27
Simboluri .....	28
<b>Principiu de funcționare</b> .....	29
Selectarea unui punct de meniu.....	29
Răsfoire .....	29
Ieșirea din nivelurile de meniu .....	29
Modificarea unei valori sau setări .....	29
Modificarea setării într-o listă de selecție.....	29
Introducerea unor cifre cu ajutorul contorului .....	29
Introducerea cifrelor cu ajutorul tastaturii numerice.....	29
Modificarea unei setări cu bara cu segmente .....	30
Introducerea literelor .....	30
Afișarea meniului contextual.....	30
Mutarea unor înregistrări .....	30
Afișarea meniului vertical.....	31
Afișarea Ajutor .....	31
Activarea MobileStart .....	31
<b>Descrierea modului de funcționare</b> .....	32
Capac .....	32
Rezervor de apă .....	32
Rezervor de condens .....	32
Sondă pentru gătit.....	32
Temperatură/temperatură la miez.....	32
Umiditate .....	33
Timp de gătire .....	33
Zgomote .....	33
Etapa de încălzire .....	34
Etapa de gătire .....	34
Reducerea aburilor.....	34
Iluminatul incintei cuptorului.....	34

<b>Prima punere în funcțiune</b> .....	35
Miele@home .....	35
Setări de bază .....	36
Prima curățare a cuptorului .....	37
Reglarea temperaturii de fierbere .....	38
Încălzirea aparatului.....	39
<b>Setări</b> .....	40
Prezentarea generală a setărilor .....	40
Accesarea meniului „Setări“ .....	43
Limbă  .....	43
Oră curentă.....	43
Data .....	44
Sistem iluminat .....	44
Ecran start .....	44
Afișaj .....	45
Volum sonor .....	46
Unități măsură .....	46
Menținere caldă.....	46
Reducerea aburilor .....	47
Temperaturi recomandate .....	47
Booster .....	48
Clătire automată .....	48
Duritatea apei .....	49
Senzor de proximitate .....	50
Siguranță .....	51
Identificare front de mobilă.....	52
Miele@home .....	52
Comandă la distanță .....	53
Activarea MobileStart .....	53
SuperVision .....	54
RemoteUpdate .....	55
Versiune software .....	56
Informații juridice .....	56
Reprezentanță .....	56
Setări implicite din fabricație .....	56
<b>Alarmă și cronometru</b> .....	57
Utilizarea funcției Alarmă.....	57
Utilizarea funcției Cronometru.....	58
<b>Meniul principal și submeniuri</b> .....	59
<b>Sfaturi pentru economisirea energiei</b> .....	61

# Cuprins

---

<b>Utilizare</b> .....	63
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire.....	64
Modificarea temperaturii și temperaturii la miez.....	65
Modificarea Umiditate .....	65
Setarea timpului de gătire .....	65
Modificarea unor timpi de gătire setați.....	66
Ștergerea unor timpi de gătire setați .....	66
Anularea programului de gătire .....	67
Înteruperea unui program de gătire.....	67
Preîncălzirea incintei cuptorului.....	68
Booster.....	68
Preîncălzire .....	69
Crisp function .....	70
Declanșarea jeturilor de aburi.....	71
Schimbarea modului de operare .....	72
<b>Aspecte de reținut</b> .....	73
Ce este special la gătitul cu aburi .....	73
Vase pentru gătit .....	73
Nivel de așezare în cuptor .....	74
Produse congelate .....	74
Temperatură .....	74
Timp de gătire .....	74
Gătire cu lichid .....	74
Rețete proprii – Gătire cu aburi .....	74
Tavă universală și grătar combi .....	75
<b>Gătire cu aburi</b> .....	76
ECO -Gătire la aburi .....	76
Indicații privind tabelele de gătire.....	76
Legume.....	77
Pește.....	80
Carne .....	83
Orez .....	85
Cereale .....	86
Paste / tăiței.....	87
Găluște .....	88
Leguminoase cu boabe uscate .....	89
Ouă de găină .....	91
Fructe .....	92
Cârnați .....	92
Crustacee .....	93
Scoici.....	94

Gătirea unui meniu - setare manuală .....	95
<b>Sous-vid (gătire în vid)</b> .....	97
<b>Funcții speciale</b> .....	105
Încălzire .....	105
Decongelare .....	107
Mix & Match .....	110
Blanșare.....	121
Fierbere .....	121
Fierbere prăjituri .....	124
Deshidratare .....	125
Dospirea aluatului cu drojdie.....	126
Gătire meniu întreg – automat .....	126
Sterilizarea vaselor .....	127
Încălzirea veselei .....	128
Menținere caldă.....	128
Încălzirea șervetelor.....	129
Dizolvarea gelatinei .....	129
Decristalizarea mierii de albine.....	130
Topirea ciocolatei .....	130
Prepararea iaurtului .....	131
Prăjirea slăninii.....	132
Înăbușirea cepei .....	132
Extragerea sucurilor .....	133
Gemuri de fructe .....	134
Decojirea alimentelor.....	135
Conservarea merelor .....	136
Pregătirea supei cu ouă.....	136
<b>Programe automate</b> .....	137
Categorii .....	137
Utilizarea programelor automate .....	137
Indicații privind utilizarea .....	137
Căutare .....	138
<b>MyMiele</b> .....	139
<b>Programe personalizate</b> .....	140
<b>Coacere</b> .....	144
Indicații privind coacerea .....	144
Sfaturi pentru coacere.....	145
Indicații privind funcțiile.....	145

# Cuprins

---

<b>Prăjire</b> .....	147
Indicații de prăjire (frigere) .....	147
Indicații privind funcțiile .....	147
Termometru pentru alimente .....	149
<b>Gătire la gril</b> .....	153
Indicații privind gătirea la gril .....	153
Sfaturi pentru gătire la gril .....	153
Indicații privind funcțiile .....	154
<b>Informații pentru institutele de testare</b> .....	155
<b>Curățare și întreținere</b> .....	157
Indicații privind curățarea și întreținerea .....	157
Curățarea frontului cuptorului cu aburi .....	158
PerfectClean .....	159
Incinta cuptorului .....	160
Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens .....	161
Accesorii .....	162
Curățarea ghidajelor .....	163
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril .....	164
Întreținere .....	165
Înmuiere .....	165
Uscare .....	165
Clătire .....	165
Detartrarea cuptorului cu aburi .....	165
Scoaterea ușii cuptorului .....	167
Repunerea ușii cuptorului .....	168
<b>Ghid pentru soluționarea problemelor</b> .....	169
<b>Accesorii opționale</b> .....	177
Vase pentru gătit .....	177
Diverse .....	177
Produse de curățare și îngrijire .....	177
<b>Serviciu Clienți</b> .....	178
Contact în caz de defecțiuni .....	178
Garanție .....	178
<b>Instalare</b> .....	179
Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare .....	179

Dimensiuni de încadrare .....	180
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt .....	180
Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat .....	181
Vedere laterală.....	182
Zona de pivotare a capacului .....	183
Racordare și ventilație .....	184
Instalarea cuptorului cu aburi.....	185
Conectare la rețeaua electrică.....	186
<b>Declarație de conformitate.....</b>	<b>188</b>
<b>Drepturi de autor și licențe .....</b>	<b>189</b>

## Indicații de siguranță și avertizări

---

Pentru simplificare, cuptorul combi cu aburi va fi denumit în acest manual: cuptor cu aburi.

Acest cuptor cu aburi 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.

Conform standardului IEC/EN 60335-1, compania Miele vă sugerează în mod explicit să citiți și să urmați capitolul privind instalarea cuptorului cu aburi, 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.



### Întrebuițare adecvată

- ▶ Acest cuptor cu aburi este proiectat pentru a fi folosit în mediu casnic, dar și în spații similare celui casnic.
- ▶ Acest cuptor cu aburi nu este proiectat pentru utilizare în exterior.
- ▶ Utilizați cuptorul cu aburi exclusiv ca aparat electrocasnic pentru gătitul cu aburi, coacere, prăjire, gătit la gril, decongelarea și încălzirea alimentelor.  
Orice altă întrebuițare este contraindicată.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze aparatul, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.  
Aceste persoane au voie să utilizeze cuptorul nesupravegheate numai dacă modul de utilizare li s-a explicat în așa fel încât să poată utiliza cuptorul în siguranță. Ele trebuie să recunoască și să înțeleagă posibilele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Datorită cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor cu aburi este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea poate fi efectuată numai de către un specialist autorizat Miele sau Serviciul de asistență tehnică Miele.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### Siguranța copiilor


- ▶ Folosiți funcția Blocare sistem pentru ca aparatul să nu poată fi pornit de copii, dacă aceștia nu sunt supravegheați.
- ▶ Copiii sub 8 ani nu au voie să se apropie de cuptor, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ▶ 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 nu trebuie lăsați să curețe ori să întrețină aparatul fără a fi supravegheați.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea aparatului. 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 cu aburi 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 cu aburi în timpul funcționării. Țineți copiii la distanță de cuptorul cu aburi până când acesta s-a răcit îndeajuns încât orice pericol de rănire să fie exclus.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

► Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Ușa poate susține maxim 10 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă.

Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

► Atunci când atingeți butonul cu senzor  ușa se deschide complet automat. Astfel copiii sau animalele se pot lovi de ușă. La deschidere aveți grijă ca nimeni să nu se afle în zona de deschidere a ușii.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### Măsuri tehnice de siguranță

- ▶ 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.
- ▶ Defecțiunile aparatului pot pune în pericol siguranța dumneavoastră. Verificați cuptorul pentru a identifica defecțiunile vizibile. Nu utilizați niciodată un aparat avariat.
- ▶ Funcționarea sigură este garantată numai dacă aparatul este conectat la rețeaua electrică publică.
- ▶ Siguranța electrică a aparatului este garantată numai dacă aceasta este conectată la un sistem de pământare instalat conform normelor aplicabile. 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.
- ▶ Datele de conectare de pe eticheta cu date tehnice (frecvență și tensiune) trebuie să corespundă instalației electrice din locuință, pentru a preveni avarierea aparatului. Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți nelămuriri, consultați un electrician calificat.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta aparatul 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 cu aburi.  
Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului cu aburi.
- ▶ Garanția se anulează dacă aparatul nu este reparat de către un Serviciu de asistență tehnică autorizat de Miele.
- ▶ Miele garantează respectarea cerințelor de siguranță numai dacă sunt utilizate piese de schimb originale. Componentele defecte trebuie înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ Dacă ștecherul este demontat sau cablul aparatului nu este dotat cu un ștecher, cuptorul cu aburi trebuie conectat la rețeaua electrică de către un electrician.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare special (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- ▶ În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, cuptorul trebuie deconectat complet de la rețeaua electrică. Aparatul este complet deconectat de la sursa de electricitate doar atunci când:
  - siguranțele instalației electrice sunt decuplate sau
  - siguranțele fuzibile ale instalației electrice sunt complet deșurubate sau
  - ștecărul (dacă există) este scos din priză. În acest scop, nu trageți de cablul de alimentare cu energie electrică, ci de ștecă.
- ▶ Dacă cuptorul cu aburi 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 încastrare și a pardoselii. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### Utilizare corectă

▶ Pericol de rănire ca urmare a aburilor fierbinți și suprafețelor fierbinți. În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu aburul, elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele, accesoriile, panoul ușii și alimentele gătite.

Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți fierbinte sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte, precum și atunci când închideți ușa.

▶ Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

La introducerea sau scoaterea recipientelor cu alimente din cuptor, lichidele din vase se pot vărsa. Vă puteți opări cu alimentele.

Aveți grijă la introducerea sau scoaterea recipientelor din cuptor ca alimentele fierbinți să nu se verse.

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

Nu utilizați cuptorul pentru fierberea și încălzirea conservelor.

▶ Vasele de plastic care nu sunt compatibile pentru utilizarea în cuptor se pot topi la temperaturi ridicate, pot deteriora cuptorul sau pot începe să ardă.



Folosiți doar vase de plastic adecvate pentru cuptor. Respectați informațiile producătorului. Dacă doriți să utilizați vase din plastic la gătit cu aburi, asigurați-vă că acestea sunt rezistente la temperaturi ridicate (până la 100 °C) și la aburi. Alte vase din plastic se pot topi, pot deveni casante sau sfărâmicioase.

▶ Alimentele păstrate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Nu depozitați mâncărurile gătite în incinta cuptorului și nu folosiți la gătit obiecte care pot rugini.

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

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Ușa cuptorului poate susține o greutate maximă de 10 kg. Nu vă așezați și nu vă sprijiniți pe ușa deschisă a cuptorului, respectiv nu așezați obiecte grele pe ea. Asigurați-vă că nu rămâne nimic prins între ușa și incinta cuptorului. Acest lucru poate duce la deteriorarea cuptorului.
- ▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați cuptorul cu aburi nesupravegheat când gătiți cu ulei și grăsime.  
Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi.  
Opriiți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.
- ▶ Obiectele din apropierea cuptorului pornit pot lua foc din cauza temperaturilor ridicate.  
Nu utilizați niciodată cuptorul pentru a încălzi încăperile.
- ▶ 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 ori pentru uscarea florilor sau a verdețurilor. În acest scop folosiți funcția Ventilator plus  sau Încălzire superioară/inferioară .
- ▶ Dacă alimentele din incinta cuptorului formează fum, lăsați ușa cuptorului închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări apărute. Anulați procesul de gătire oprind cuptorul cu aburi și scoateți ștecărul din priză. Deschideți ușa cuptorului doar după ce fumul s-a risipit.
- ▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool se pot aprinde în contact cu elementele de încălzire fierbinți.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului. Nu așezați vase și nici tigăi, cratițe sau tăvi direct pe baza incintei cuptorului. Dacă doriți să folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare, așezați grătarul cu suprafața de așezare în sus pe baza incintei cuptorului și apoi așezați vasele pe grătar. Aveți grijă ca sita de fund să nu fie deplasată.
- ▶ Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii grătarului pe suprafața ei în diferite direcții. Nu împingeți grătarul pe baza incintei cuptorului în diferite direcții.
- ▶ Resturile grosiere de alimente pot înfunda evacuarea apei și pompa. Aveți grijă ca sita de fund să fie mereu montată.
- ▶ Dacă utilizați un aparat electric, de ex. un mixer de mână, în apropierea cuptorului cu aburi, aveți grijă să nu se prindă cablul de alimentare electrică în ușa aparatului. Izolația cablului se poate deteriora.
- ▶ Nu porniți niciodată aparatul fără capacul lămpii, în caz contrar aburii pot pătrunde în componentele conductoare de tensiune și pot declanșa un scurtcircuit. În plus, componentele electrice pot fi distruse.



## 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 „Curățarea ghidajelor“).


Montați corect la loc ghidajele laterale.

▶ Pentru a evita coroziunea, curățați imediat, temeinic, resturile de mâncare sau lichidele care conțin sare de bucătărie dacă acestea se depun pe pereții din oțel inox ai incintei cuptorului.

## 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.

▶ Folosiți numai sonda pentru gătit Miele, livrată împreună cu cuptorul. Dacă sonda pentru gătit este defectă, trebuie să o înlocuiți cu o sondă pentru gătit originală Miele.

▶ Plasticul termometrului pentru alimente se poate topi la temperaturi foarte ridicate. Nu folosiți termometrul pentru alimente la funcțiile de gril (excepție: gril cu recircularea aerului ). Nu depozitați termometrul pentru alimente în incinta cuptorului.

## 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.

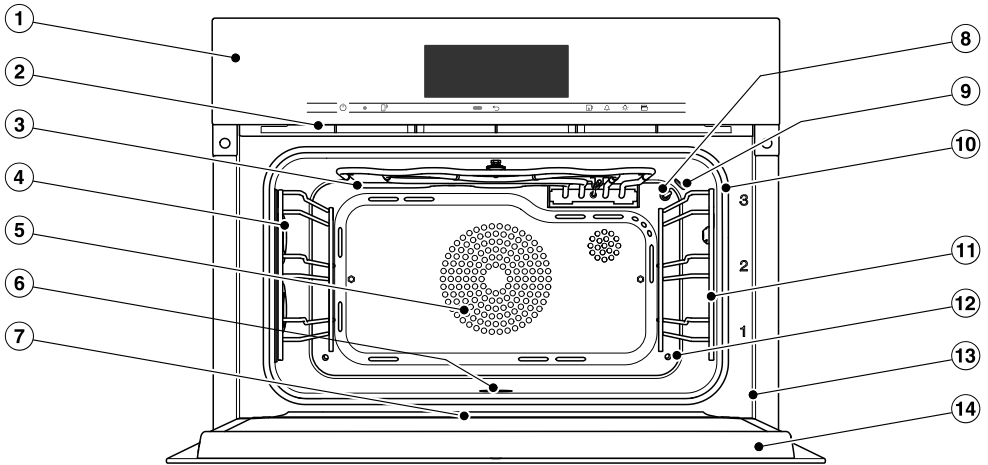
### Aruncarea aparatului vechi

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 casă. Asigurați-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii cât timp este depozitat pentru aruncare.

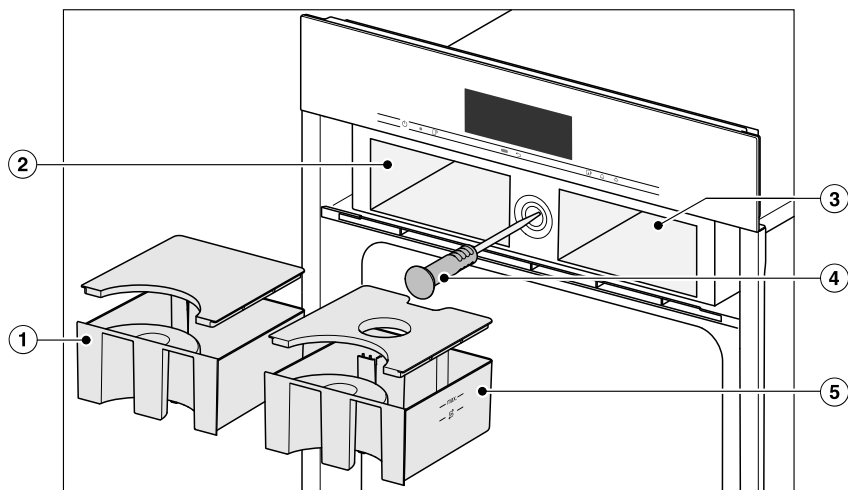
## Cuptor cu aburi



- ① Comenzi
- ② Orificiu de evacuare a aburilor
- ③ Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril cu antenă de recepție pentru termometrul pentru alimente fără fir
- ④ Iluminatul incintei cuptorului
- ⑤ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑥ Baza incintei cuptorului cu element de încălzire inferior amplasat sub bază și si-tă de fund
- ⑦ Canal de colectare
- ⑧ Senzor de temperatură
- ⑨ Senzor de umiditate
- ⑩ Garnitura de etanșare a ușii
- ⑪ Ghidaje laterale cu 3 niveluri de amplasare
- ⑫ Orificiu de admisie a aburilor
- ⑬ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑭ Ușă

## Descriere

---



- ① Rezervor de condens
- ② Sertar pentru rezervorul de condens
- ③ Sertar pentru rezervorul de apă
- ④ Termometru fără fir pentru alimente
- ⑤ Rezervor de apă

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.

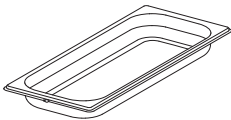
Pe această etichetă sunt înscrise modelul aparatului dumneavoastră, seria de fabricație, precum și datele de conectare (tensiune/frecvență/putere instalată).

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

## Accesorii incluse

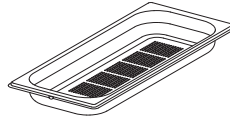
Puteți comanda accesorii suplimentare în cazul în care aveți nevoie ulterior de ele (a se vedea capitolul „Accesorii opționale“).

### DGG 20



1 vas neperforat  
Capacitate 2,4 l / Conținut util 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (LxlxÎ)

### DGGL 20



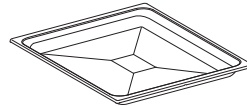
1 vas perforat  
Capacitate 2,4 l / Conținut util 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (LxlxÎ)

### DGGL 12



1 vas perforat  
Capacitate 5,4 l / Conținut util 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (LxlxÎ)

### Tavă universală



1 tavă universală pentru coacere, frigere și preparare la gril

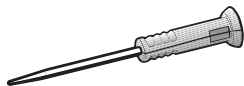
### Grătar combinat



1 grătar combinat pentru coacere, frigere și preparare la gril

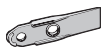
# Descriere

## Termometru pentru alimente



1 termometru pentru alimente, pentru monitorizarea exactă a temperaturii în timpul programelor de gătire. Măsoară temperatura din interiorul preparatului (temperatura miezului).

## Deschizător



Pentru deschiderea manuală a ușii

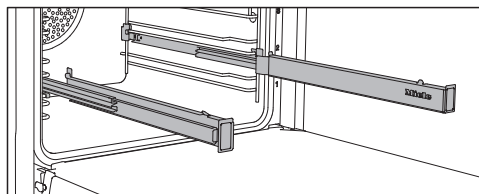
## DGClean

1 Agent special de curățare a murdăriei dificile din incinta cuptorului, în special după prăjire.

## Tablete anti-calcar

Pentru detartrarea aparatului

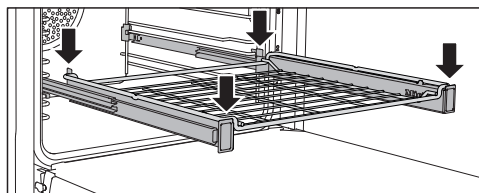
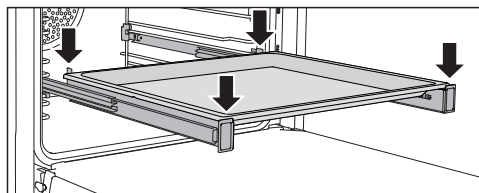
## Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 71



Ghidajele telescopice FlexiClip pot fi montate pe oricare nivel.

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 su-prafețelor fierbinți.

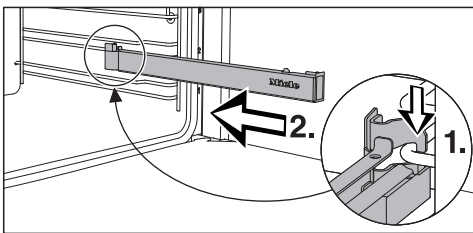
În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele și accesoriile.

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

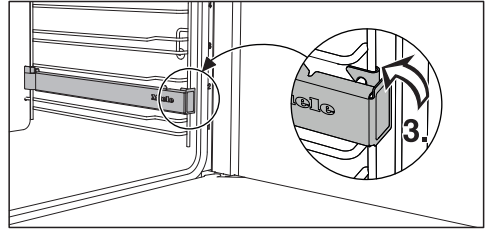
Ghidajele telescopice FlexiClip se montează între cele două șine care definesc un nivel de amplasare.

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.).

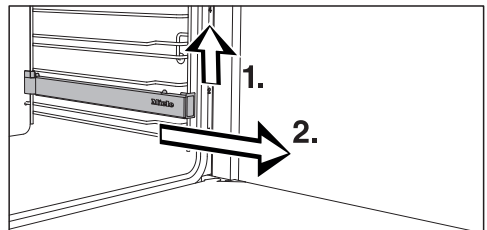


- Apoi fixați ghidajul telescopic FlexiClip pe șina inferioară a nivelului (3.).

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.

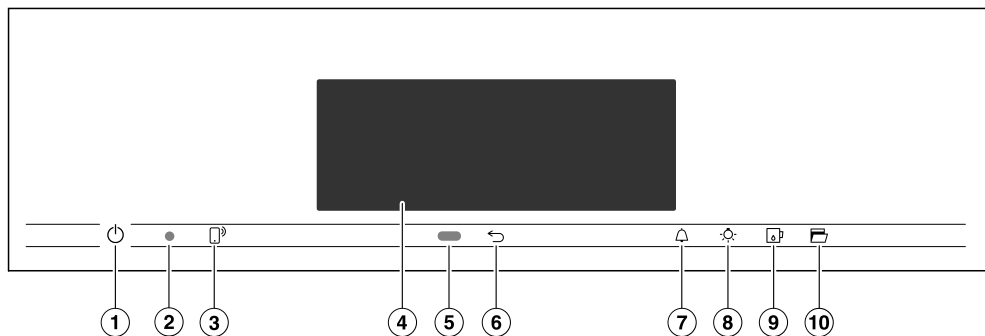
Pentru a demonta un ghidaj telescopic FlexiClip, procedați după cum urmează:








- 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.).

# Comenzi



- ① Buton de Pornire/Oprire  Îngropat  
Pentru pornirea și oprirea cuptorului cu aburi
- ② Interfață optică  
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)
- ③ Buton cu senzor   
Pentru controlul cuptorului prin terminalul dumneavoastră mobil
- ④ Afișaj tactil  
Pentru afișarea informațiilor și pentru operare
- ⑤ Senzor de proximitate  
Pentru pornirea iluminatului incintei cuptorului și afișajului și pentru validarea semnalelor sonore la apropiere
- ⑥ Buton cu senzor   
Pentru salt înapoi pas cu pas
- ⑦ Buton cu senzor   
Pentru setarea unui cronometru sau a unei alarme
- ⑧ Buton cu senzor   
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului
- ⑨ Buton cu senzor   
Pentru deschiderea și închiderea capacului
- ⑩ Buton cu senzor   
Pentru deschiderea ușii



## Buton de Pornire/Oprire

Butonul de Pornire/Oprire ① este îngropat și răspunde la contactul cu degetele.

Folosiți-l pentru a opri și porni cuptorul cu aburi.

## Senzor de proximitate

Senzorul de proximitate se află sub afișajul tactil, lângă butonul cu senzor ↵. Senzorul de proximitate detectează dacă vă apropiați de afișajul tactil, de ex. cu mâna sau cu corpul.







Dacă ați activat setările corespunzătoare, puteți porni iluminatul incintei cuptorului, puteți porni cuptorul sau valida semnalele sonore (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Senzor de proximitate“).

# Comenzi

## Butoane cu senzori

Butoanele cu senzori reacționează la contactul cu degetul. Fiecare atingere este confirmată prin tonuri ale butoanelor. Puteți dezactiva acest ton al butoanelor, selectând setarea **Volum sonor | Ton butoane | dezactivat**.

Dacă doriți ca butoanele cu senzori să reacționeze și atunci când cuptorul cu aburi este oprit, selectați setarea **Afișaj | QuickTouch | activat**.

Buton cu senzor	Funcție
	<p>Dacă doriți să controlați cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil, trebuie să dispuneți de sistemul Miele@home, să activați setarea <b>Comandă la distanță</b> și să atingeți acest buton cu senzor. Apoi acest buton cu senzor luminează portocaliu, iar funcția MobileStart este disponibilă.</p> <p>Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Miele@home”).</p>
	Indiferent în ce meniu vă aflați, veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal.
	Dacă este afișat un meniu sau se desfășoară un program de gătit, cu ajutorul acestui buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor) sau o alarmă (o oră fixă) (consultați capitolul „Alarmă și cronometru”).
	<p>Selectând acest buton cu senzor, puteți porni și opri iluminatul incintei cuptorului.</p> <p>În funcție de setarea selectată, sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după 15 secunde sau rămâne permanent aprins sau permanent stins.</p>
	Cu acest buton cu senzori închideți și deschideți capacul (consultați capitolul „Descrierea modului de funcționare”, secțiunea „Capac”).
	Cu acest buton cu senzor, ușa se va deschide automat. Pentru a o închide împingeți ușa cu mâna sau cu o mănușă de bucătărie spre cadrul frontal, până când se închide.

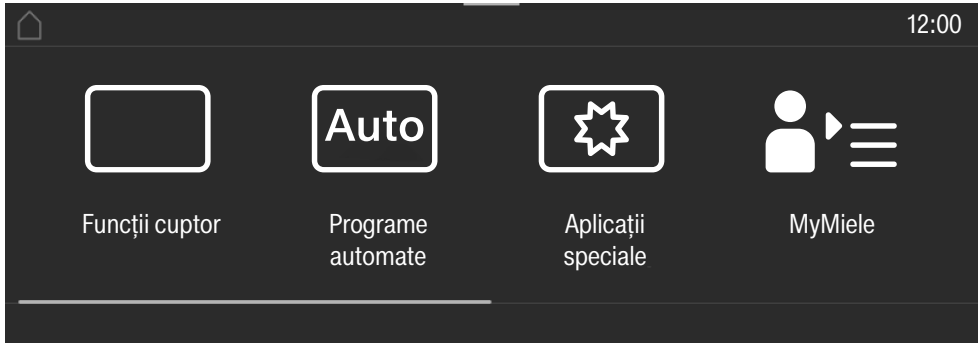
## Afișaj tactil

Suprafața sensibilă a afișajului tactil se poate zgâria cu obiectele ascuțite sau tăioase, precum știfturile.


Atingeți afișajul tactil doar cu degetele.


Asigurați-vă că nu ajunge apă în spatele afișajului tactil.

Afișajul tactil este împărțit în mai multe zone.



În **zona superioară**, în partea stângă, se află calea meniului. Punctele de meniu individuale sunt separate printr-o linie verticală. Dacă, din motive de spațiu, o cale de meniu nu poate fi afișată integral, punctele de meniu supraordonate sunt reprezentate prin ... I.

Dacă, în partea superioară, atingeți un nume din meniu, afișajul trece la meniul respectiv. Pentru a ajunge în ecranul de pornire, atingeți .

În partea dreaptă a zonei superioare este afișată ora. Puteți seta ora prin atingere. Suplimentar pot apărea și alte simboluri, precum SuperVision .

La marginea superioară a zonei superioare se află o linie portocalie, de unde puteți trage în jos meniul vertical. Astfel, în timpul unui program de gătire, puteți activa sau dezactiva setări.











În **mijloc** apare meniul actual cu opțiunile sale. Glisând pe afișaj, puteți să răsfoiți spre dreapta sau spre stânga. Atunci când atingeți un punct de meniu, îl selectați (consultați capitolul „Principii de funcționare”).

În **partea inferioară**, în funcție de meniu, apar diferite câmpuri de utilizare, precum Timer, Salvare sau OK.

# Comenzi

## Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

Simbol	Semnificație
	Acest simbol marchează informațiile și indicațiile suplimentare de utilizare. Confirmați aceste ferestre cu informații cu butonul cu senzor OK.
	Indicație privind opțiunile supraordonate care, din lipsă de spațiu, nu mai sunt afișate în calea de meniu.
	Afișarea nivelului de apă
	Alarmă
	Cronometru
	Unele setări, de ex. luminozitatea afișajului sau volumul, pot fi modificate cu ajutorul unei bare cu mai multe segmente.
	Funcția Blocare comenzi sau Blocare butoane este activată (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Siguranță”). Utilizarea aparatului este blocată.
	Temperatura din interiorul mâncării la utilizarea termometrului pentru alimente
	Comandă la distanță (apare doar dacă dispuneți de sistemul Miele@home și ați selectat setarea Comandă la distanță   activat)
	SuperVision (apare doar dacă dispuneți de sistemul Miele@home și ați selectat setarea SuperVision   Afișaj SuperVision   activat)

Utilizați cuptorul cu aburi cu ajutorul afișajului tactil atingând punctul de meniu dorit.

Fiecare atingere a unei posibile selecții face ca semnele corespunzătoare (cuvânt și/sau simbol) să devină **portocalii**.

Câmpurile pentru confirmarea unui pas de utilizare sunt evidențiate cu **verde** (de ex. *OK*).

## Selectarea unui punct de meniu

- Atingeți câmpul dorit sau valoarea dorită de pe afișajul tactil.



## Răsfoire

Puteți răsfoi spre stânga ori spre dreapta.

- Glisați cu degetul pe ecran. Pentru aceasta așezați degetul pe afișajul tactil și deplasați-l în direcția dorită.

Bara din zona inferioară vă arată poziția curentă în meniul actual.

## Ieșirea din nivelurile de meniu

- Atingeți butonul cu senzor  sau atingeți în calea de meniu simbolul ... l.
- Atingeți simbolul , pentru a trece în ecranul de pornire.

Toate valorile și setările introduse până acum și pe care nu le-ați confirmat cu *OK*, nu vor fi salvate.

## Modificarea unei valori sau setări

### Modificarea setării într-o listă de selecție

Setarea curentă este marcată cu portocaliu.

- Atingeți setarea dorită.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

### Introducerea unor cifre cu ajutorul contorului

- Glisați cu degetul pe contor în sus sau în jos, până când valoarea dorită se situează pe mijloc.

- Confirmați cu *OK*.

Cifra modificată va fi salvată.

### Introducerea cifrelor cu ajutorul tastaturii numerice

- Atingeți valoarea situată în mijlocul contorului.

Apare tastatura numerică.

- Atingeți scurt cifrele dorite.

De îndată ce ați introdus o valoare valabilă, *OK* este evidențiat cu verde.

Cu ajutorul săgeții puteți șterge ultima cifră introdusă.

- Confirmați cu *OK*.

Cifra modificată va fi salvată.

# Principiu de funcționare

---

## Modificarea unei setări cu bara cu segmente

Unele setări sunt reprezentate printr-o bară cu segmente ■■■■□□□. Atunci când toate segmentele sunt pline, este selectată valoarea maximă.

Dacă doar un segment este plin sau niciun segment nu este plin, este selectată valoarea minimă sau setarea este dezactivată (de ex. semnale sonore).

- Atingeți segmentul corespunzător de pe bara cu segmente pentru a modifica setarea.
- Selectați pornit sau dezactivat, pentru a activa sau dezactiva setarea.
- Confirmați selecția cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

## Introducerea literelor

Introduceți literele cu ajutorul tastaturii de pe afișaj. Este indicat să optați pentru denumiri scurte și expresive.

- Atingeți literele sau caracterele dorite.

**Sfat:** Cu semnul ] puteți să introduceți un spațiu între rânduri pentru nume de programe mai lungi.

- Atingeți *Salvare*.

Numele va fi salvat.

## Afișarea meniului contextual

În unele meniuri puteți dispune afișarea unui meniu contextual, de ex. pentru a redenumi programe personalizate sau pentru a muta înregistrări cu ajutorul MyMiele.

- Atingeți de ex. un program personalizat și mențineți până când se deschide meniul contextual.
- Atingeți afișajul tactil în afara ferestrei de meniu pentru a închide meniul contextual.

## Mutarea unor înregistrări

Puteți modifica ordinea unor programe personalizate sau a unor înregistrări cu ajutorul MyMiele.

- Atingeți de ex. un program personalizat și mențineți până când apare meniul contextual.
- Selectați *mutare*.
- Țineți degetul pe câmpul marcat și trageți-l în locul dorit.

## Afișarea meniului vertical

În timpul unui program de gătire, puteți activa sau dezactiva setări, precum **Booster** sau **Preîncălzire** precum și funcția **WiFi** .


- Trageți meniul vertical în jos de linia portocalie de sub zona superioară.
- Selectați setarea pe care doriți să o modificați.  
Setările active sunt marcate cu portocaliu. În funcție de schema de culori aleasă, setările inactive sunt marcate cu negru sau alb (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Afișaj“).
- Derulați meniul vertical din nou în sus sau atingeți afișajul tactil în afara ferestrei de meniu, pentru a închide meniul vertical.


## Afișarea Ajutor

La unele funcții există un ajutor contextual. Pe rândul de jos apare **Ajutor**.

- Atingeți **Ajutor**, pentru a afișa instrucțiunile cu imagini și text.
- Atingeți **închidere**, pentru a reveni la meniul anterior.

## Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

Butonul cu senzor  luminează. Puteți comanda cuptorul cu aburi de la distanță prin aplicația Miele@mobile.


Utilizarea directă pe afișajul tactil al cuptorului are prioritate în raport cu comanda la distanță prin aplicație.

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

# Descrierea modului de funcționare

---

## Capac

În spatele capacului se găsesc rezervo-  
rul de apă, rezervorul de condens și  
sonda pentru gătit. Capacul se deschi-  
de și se închide prin apăsarea butonului  
cu senzor . Capacul este echipat cu  
o protecție contra prinderii. Dacă la  
deschidere/închidere se întâmpină re-  
zistență, procedura este întreruptă.

## Rezervor de apă

Cantitatea maximă de umplere este 1,4  
litri iar cea minimă de 1,0 litri. Pe rezer-  
vorul de apă există niște marcaje. Nu  
trebuie în niciun caz depășit marcajul  
superior.

Consumul de apă depinde de aliment și  
de durata de gătire. Poate fi necesar să  
adăugați apă în timpul programului de  
gătire. Atunci când ușa este deschisă în  
timpul programului de gătire, consumul  
de apă crește.

Umpleți rezervorul de apă până la va-  
loarea maximă înainte de fiecare pro-  
gram de gătire cu aburi.

## Rezervor de condens

Condensul care apare în timpul unui  
program de gătire este pompat în rezer-  
vorul de condens. Volumul maxim al re-  
zervorului este de 1,4 litri.

## Sondă pentru gătit

Sonda pentru gătit măsoară temperatu-  
ra din interiorul produsului gătit, tempe-  
ratura internă. Cu ajutorul sondei pentru  
gătit puteți să monitorizați cu exactitate  
temperatura unui program de gătire.


## Temperatură/temperatură la miez

Unor funcții le este alocată o tempera-  
tură recomandată. Temperatura reco-  
mandată poate fi modificată pentru un  
singur program de gătire sau etapă de  
gătire sau permanent, în limitele presta-  
bilite (consultați capitolul „Setări”, secți-  
unea „Temperaturi recomandate”).

Și temperatura la miez poate fi modifi-  
cată în limitele prestabilite pentru un  
singur program de gătire sau etapă de  
gătire.



## Umiditate

Funcția Gătire combi  și funcția specială Încălzire lucrează cu o combinație dintre modul de operare al cuptorului și umiditate. Puteți selecta umiditatea în limitele prestabilite pentru un singur program de gătire sau etapă de gătire.

În funcție de setarea umidității, în incinta cuptorului se alimentează umiditate sau aer proaspăt. În cazul setării umiditate = 0 %, se realizează alimentarea maximă cu aer proaspăt și nu se alimentează deloc umiditate. În cazul setării umiditate = 100 % nu se alimentează aer proaspăt, iar conținutul de umiditate este maxim.

Unele alimente degajă umiditate în timpul unui program de gătit. Această umiditate a alimentelor este folosită de asemenea pentru reglarea umidității. Astfel se poate întâmpla ca, la valori mici ale umidității setate, generatorul de aburi să nu fie activat.

## Temp de gătire

În funcție de funcție, puteți seta un timp de gătire între 1 minut și 6, 10 sau 12 ore.

În cazul programelor automate și de îngrijire și în cazul Gătire meniu întreg, timpul de gătire este prestabilit din fabricație și nu poate fi modificat.

În cazul gătirii cu aburi și în cazul programelor și funcțiilor cu regim pur de gătit cu aburi, timpul de gătire începe să se deruleze abia atunci când s-a atins temperatura setată. La toate celelalte moduri de operare, programe și funcții, timpul de gătire începe să se deruleze imediat.

## Zgomote



În timpul funcționării și după oprirea cuptorului cu aburi se aude un zgomot (uruit). Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. El se produce în momentul pompării apei.


Cât timp aparatul este în funcțiune se aude un zgomot de ventilator.

# Descrierea modului de funcționare

---

## Etapa de încălzire

În toate funcțiile, în timpul etapei de încălzire, pe afișaj apare temperatura din incinta cuptorului, aflată în creștere (excepții: Gril complet , Gril parțial ).

În cazul gătirii cu aburi, durata etapei de încălzire depinde de cantitatea și de temperatura alimentelor. În general, etapa de încălzire durează aprox. 7 minute. Ea se prelungește la prepararea alimentelor răcite sau congelate. Etapa de încălzire se poate prelungi și în cazul temperaturilor de gătire mai scăzute și în cazul gătirii cu funcția Sous-vide .

## Etapa de gătire

În timpul etapei de gătire, pe afișaj apare timpul rămas, care se derulează. La gătirea cu aburi, etapa de gătire începe să se deruleze atunci când a fost atinsă temperatura setată. La toate celelalte moduri de operare, programe și funcții, timpul de gătire începe să se deruleze imediat.

## Reducerea aburilor

Dacă la gătirea cu aburi și gătirea combi se gătește într-un anumit interval de temperatură, după terminarea programului de gătire se activează automat funcția de reducere a aburilor. Astfel se evită ieșirea unei cantități mari de aburi dintr-o dată la deschiderea ușii. Pe afișaj apare Reducere aburi.


Reducerea aburilor poate fi dezactivată (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Reducerea aburilor”). Dacă reducerea aburilor este dezactivată, la deschiderea ușii va ieși o cantitate mare de aburi.

## Iluminatul incintei cuptorului

Aparatul este setat din fabricație astfel încât, din motive de economisire a energiei, iluminatul incintei cuptorului se stinge după pornirea programului.

Dacă doriți ca incinta cuptorului să fie iluminată în permanență în timpul gătitului, trebuie să modificați setările din fabricație (a se vedea capitolul „Setări”, secțiunea „Sistem de iluminat”).

Dacă ușa rămâne deschisă după terminarea programului de gătit, lumina din incinta cuptorului se stinge în mod automat după 5 minute.

Atunci când atingeți butonul  de pe panoul de comandă, lumina se aprinde timp de 15 secunde.

## Miele@home

Cuptorul dumneavoastră cu aburi este dotat cu un modul WiFi integrat.

Pentru utilizare aveți nevoie de:

- o rețea WiFi
- aplicația Miele@mobile
- un cont de utilizator la Miele. Puteți crea contul de utilizator prin aplicația Miele@mobile.

Aplicația Miele@mobile vă ghidează pentru a realiza conexiunea între cuptor și rețeaua WiFi de acasă.

După ce ați integrat cuptorul în rețeaua dumneavoastră WiFi, puteți efectua cu ajutorul aplicației următoarele acțiuni, de exemplu:

- să accesați informații despre starea de funcționare a aparatului dvs. electrotcasnic
- să accesați indicații despre programele de gătit desfășurate în cuptor
- să încheiați programele de gătit aflate în desfășurare

Prin integrarea cuptorului în rețeaua dvs. WiFi crește consumul energetic, chiar și atunci când cuptorul este oprit.

Asigurați-vă că în locul de instalare al cuptorului cu aburi există o rețea WiFi cu un semnal suficient de puternic.

## Disponibilitatea conexiunii WiFi

Conexiunea WiFi împarte o gamă de frecvență cu alte aparate (de ex. microunde, jucării cu telecomandă). Astfel pot apărea întreruperi temporare sau permanente ale conexiunii. De aceea nu poate fi garantată o disponibilitate permanentă a funcțiilor oferite.

## Disponibilitate Miele@home

Utilizarea Miele@mobile App depinde de disponibilitatea Miele@home Services în țara dvs.

Serviciul Miele@home nu este disponibil în toate țările.

Informații privind disponibilitatea sunt disponibile pe site-ul web [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Aplicația Miele@mobile


Aplicația Miele@mobile poate fi descărcată gratuit de la Apple App Store® sau Google Play Store™.



# Prima punere în funcțiune

## Setări de bază

Pentru prima punere în funcțiune trebuie să efectuați următoarele setări. Ulterior puteți modifica din nou aceste setări (consultați capitolul „Setări”).

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.


În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă.

Din motive de siguranță, acest cuptor cu aburi trebuie încăstrat înainte de utilizare.

Dacă cuptorul este conectat la rețeaua electrică, acesta pornește automat.

## Setarea limbii

- Selectați limba dorită.

Dacă din greșeală ați selectat o limbă pe care nu o cunoașteți, urmați instrucțiunile din capitolul „Setări”, secțiunea „Limba ”.

## Setarea țării

- Selectați țara dorită.

## Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Instalati Miele@home?.

- Dacă doriți să configurați imediat Miele@home, selectați mai departe.
- Dacă doriți să amânați configurarea pe mai târziu, selectați Omitere. Informații privind configurarea ulterioară se găsesc în capitolul „Setări”, secțiunea „Miele@home”.
- Dacă doriți să configurați imediat Miele@home, selectați metoda de conexiune dorită.

Afișajul și aplicația Miele@mobile vă ghidează prin următorii pași.

## Setarea datei

- Puteți programa în ordine ziua, luna și anul.
- Confirmați cu *OK*.

## Setarea orei exacte

- Setati orele și minutele.
- Confirmați cu *OK*.

## Setarea nivelului de duritate a apei

Solicitați furnizorului local de apă informații privind nivelul de duritate al apei din zonă.

Mai multe informații despre duritatea apei găsiți în capitolul „Setări”, secțiunea „Duritatea apei”.

- Setati nivelul de duritate a apei din zona dumneavoastră.
- Confirmați cu **OK**.

## Finalizarea primei puneri în funcțiune

- Dacă este cazul, urmați restul instrucțiunilor de pe afișaj.


Prima punere în funcțiune este finalizată.

## Prima curățare a cuptorului

- Îndepărtați eventualele etichete adezive sau folii de protecție de pe cuptor și accesorii.



Aparatul este testat în fabrică, de aceea în timpul transportului pot apărea situații în care apa rămasă de la test să curgă din țevi înapoi în incinta cuptorului.

## Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens

 Pericol de rănire din cauza capacului.

Atunci când capacul se deschide sau se închide, vă puteți răni.

Nu atingeți muchia superioară a ușii la deschiderea și închiderea capacului.

- Porniți cuptorul cu butonul de Pornire/Oprire .
- Selectați butonul cu senzor , pentru a deschide capacul.
- Scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens. Apăsati ușor în sus rezervorul de apă și rezervorul de condens, pentru a le scoate.
- Spălați rezervorul de apă și de condens manual sau în mașina de spălat vase.

## Prima punere în funcțiune

### Curățarea accesoriilor/incintei cuptorului

- Scoateți toate accesoriile din incinta cuptorului.
- Curățați vasele manual sau în mașina de spălat vase.

Tava universală și grătarul combi sunt acoperite cu stratul PerfectClean și pot fi curățate **doar** manual.

Consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „PerfectClean“.

- Curățați tava universală și grătarul combi cu soluție de apă caldă și detergent lichid de vase, aplicată cu un burete curat.

Cuptorul cu aburi a fost tratat cu un agent de îngrijire înainte de a fi livrat.

- Pentru a înlătura pelicula de agent de îngrijire, curățați incinta cuptorului cu o cârpă moale și curată îmbibată cu apă caldă și detergent lichid de vase.


### Reglarea temperaturii de fierbere

Înainte să preparați pentru prima dată alimente în cuptor, trebuie să adaptați aparatul la temperatura de fierbere a apei, care variază în funcție de altitudinea locației în care este amplasat cuptorul. În acest program sunt clătite și piesele prin care trece apa.

Trebuie **neapărat** să parcurgeți acest program, pentru a asigura o bună funcționare a aparatului.

Apa distilată sau îmbogățită cu dioxid de carbon și alte lichide pot deteriora cuptorul cu aburi.


Utilizați **doar apă potabilă proaspătă și rece** (sub 20 °C).

- Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l până la marcajul „max”.
- Introduceți rezervorul de apă.
- Puneți în funcțiune cuptorul cu aburi, cu funcția Gătire la aburi  (100 °C) timp de 15 minute. Procedați conform descrierii din capitolul „Utilizare”.

## Ajustarea temperaturii de fierbere după mutare

Dacă vă mutați trebuie să adaptați aparatul la temperatura modificată de fierbere a apei, dacă altitudinea locului de amplasare diferă cu cel puțin 300 m față de vechea locație. Pentru aceasta, efectuați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Întreținere”).

## Încălzirea aparatului

- Dacă este necesar, scoateți toate accesoriile din incinta cuptorului.
- Pentru a îndepărta grăsimea de pe elementul de încălzire inelar, încălziți cuptorul cu aburi cu funcția Ventilator plus  200 °C pentru 30 de minute. Procedați conform descrierii din capitolul „Utilizare“.



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele și panoul ușii.





Purtați mănuși de bucătărie când lucrați în incinta fierbinte a cuptorului și atunci când închideți ușa fierbinte.

Atunci când elementul de încălzire este încălzit pentru prima dată, se formează un miros. Mirosul și eventualul abur degajat se evaporă după un timp și nu indică o conectare greșită sau o defecțiune la nivelul aparatului.

Asigurați o bună ventilație în bucătărie.


# Setări

## Prezentarea generală a setărilor

Opțiune de meniu	Setări posibile
Limbă 	...   deutsch   english   ... Țară
Oră curentă	Afișare activat   dezactivat*   Regim noapte Vizualizare analog*   digital Format ceas 24 h*   12 h (am/pm) Setare
Data	
Sistem iluminat	activat "Pornit" timp de 15 secunde* dezactivat
Ecran start	Meniu principal* Funcții cuptor Programe automate Aplicații speciale Programe personalizate MyMiele
Afișaj	Luminozitate  Schemă culori luminos   întunecat* QuickTouch activat   dezactivat*
Volum sonor	Tonuri alarmă sonoră  Ton butoane  Melodie de întâmpinare activat*   dezactivat
Unități măsură	Greutate g*   lb   lb/oz Temperatură °C*   °F

\* Setare din fabricație



Opțiune de meniu	Setări posibile
Menținere caldă	activat dezactivat*
Reducere aburi	activat* dezactivat
Temperaturi recomandate	
Booster	activat* dezactivat
Clătire automată	activat* dezactivat
Duritate apă	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH
Senzor de proximitate	Aprindere lumină la proces de gătit în desfăș.*   permanent pornit   dezactivat Porniți aparatul activat   dezactivat* Confirmați alarma sonoră activat*   dezactivat
Siguranță	Blocare comenzi  activat   dezactivat* Blocare butoane activat   dezactivat*
Identificare front de mobilă	activat dezactivat*
Miele@home	Activare Dezactivați Status conexiune Reconfigurați resetați Configurați
Comandă la distanță	activat* dezactivat
SuperVision	Afișaj SuperVision activat   dezactivat* Afișaj în Standby activat   Doar în caz de eroare* Listă aparate Vizualiz. aparat   Tonuri alarmă sonoră


\* Setare din fabricație

## Setări

Opțiune de meniu	Setări posibile
RemoteUpdate	activat* dezactivat
Versiune software	
Informații juridice	Licențe open-source
Reprezentanță	Regim demo activat   dezactivat*
Setări implicite din fabricație	Setări aparat Programe personalizate MyMiele Temperaturi recomandate

\* Setare din fabricație

## Accesarea meniului „Setări“

În meniul  Setări puteți să vă personalizați cuptorul cu aburi, adaptând setările din fabricație în funcție de nevoile dumneavoastră.

Vă aflați în meniul principal.

■ **Selectați**  Setări.

■ **Selectați** setarea dorită.




Puteți verifica ori modifica setările.

Setările nu pot fi modificate în timpul derulării unui program de gătire.

## Limbă

Puteți să selectați limba și țara dumneavoastră.

După ce ați selectat și ați confirmat limba, afișajul va prezenta informațiile în limba selectată.

**Sfat:** Dacă din greșeală ați selectat o limbă pe care nu o înțelegeți, selectați în meniul principal . Orientați-vă după simbolul , pentru a ajunge din nou în submeniul Limbă .

## Oră curentă

### Afișare

Selectați modul de afișare a orei curen-te pentru cuptorul oprit:

- activat  
Ora este vizibilă în permanență pe afișaj.  
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | activat, toate butoanele cu senzori reacționează imediat la atingere, iar senzorul de proximitate vă detectează automat atunci când vă apropiați de afișaj.  
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | dezactivat, trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- dezactivat  
Afișajul este stins pentru a economisi energie. Trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Regim noapte  
Pentru a economisi energie, ora curentă este afișată numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este stins.

# Setări

---

## Vizualizare

Puteți afișa ora exactă analog (în forma unui ceas cu cadran) sau digital (ora:min).

În cazul afișajului digital, pe ecran apare și data.

## Format ceas

Puteți alege afișarea orei curente în format de 24 sau de 12 ore (24 h sau 12 h (am/pm)).

## Setare

Setați orele și minutele.

**Sfat:** Dacă nu se desfășoară niciun program de gătire, atingeți ora curentă din zona superioară pentru a o modifica.

În cazul unei pene de tensiune, ora va fi reafășată imediat după revenirea tensiunii. Ora este memorată timp de aprox. 150 de ore.



Dacă ați conectat cuptorul cu o rețea WiFi și v-ați înregistrat în aplicația Miele@mobile, ora se sincronizează pe baza țării setate în aplicația Miele@mobile.

## Data

Puteți să setați data.

Atunci când cuptorul este oprit, data apare doar la setarea Oră curentă | Vizualizare | digital.


## Sistem iluminat

- activat  
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului stă pornit pe toată durata programului de gătire.
- "Pornit" timp de 15 secunde  
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului se oprește după 15 secunde în timpul unui program de gătire. Selectând butonul cu senzor , porniți din nou sistemul de iluminat din incinta cuptorului pentru 15 secunde.
- dezactivat  
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului este oprit. Selectând butonul cu senzor , porniți sistemul de iluminat din incinta cuptorului pentru 15 secunde.

## Ecran start

În mod standard, la pornirea cuptorului, apare meniul principal. În locul acestuia, ca ecran de pornire poate fi selectat direct ecranul funcțiilor sau ecranul MyMiele (consultați capitolul „MyMiele”).


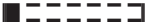
Ecranul de pornire modificat este afișat după o nouă pornire a cuptorului.

Pentru a ajunge în meniul principal, selectați butonul cu senzor  sau utilizați calea de meniu indicată în zona superioară.

## Afișaj

### Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

-  luminozitate maximă
-  luminozitate minimă

### Schemă culori

Selectați dacă doriți ca afișajul să fie reprezentat printr-o schemă de culori deschise sau închise.

- luminos  
Afișajul are un fundal de culoare deschisă cu scris de culoare închisă.
- întunecat  
Afișajul are un fundal de culoare închisă cu scris de culoare deschisă.

## QuickTouch

Selectați cum doriți să reacționeze butoanele cu senzori și senzorul de proximitate atunci când cuptorul este oprit:

- activat  
Dacă ați selectat și setarea Oră curentă | Afișare | activat sau Regim noapte butoanele cu senzori și senzorul de proximitate reacționează și atunci când cuptorul este oprit.
- dezactivat  
Indiferent de setarea Oră curentă | Afișare butoanele cu senzori și senzorul de proximitate reacționează doar atunci când cuptorul cu aburi este pornit, precum și pentru o anumită durată după oprirea cuptorului.

# Setări

---

## Volu sonor

### Tonuri alarmă sonoră

Dacă semnalele sonore sunt activate, după atingerea temperaturii setate și după expirarea timpului setat este emis câte un semnal.

Volumul semnalelor sonore este reprezentat printr-o bară cu segmente.

– ■■■■■■■■  
volum maxim

– □□□□□□  
semnalele sonore sunt dezactivate

### Ton butoane

Volumul sunetului butoanelor, care se aude la fiecare selectare a unui buton cu senzor, este reprezentat printr-o bară cu segmente.

– ■■■■■■■■  
volum maxim

– □□□□□□  
tonul butoanelor este dezactivat

### Melodie de întâmpinare

Puteți să activați sau să dezactivați melodia care se aude la atingerea butonului de Pornire/Oprire ①.

## Unități măsură

### Greutate

Puteți seta greutatea alimentelor în programele automate în grame (g), live/unzii (lb) sau livre/unzii (lb/oz).

### Temperatură

Puteți seta temperatura în grade Celsius (°C) sau grade Fahrenheit (°F).

## Menținere caldă

Cu funcția Menținere caldă puteți menține caldă mâncarea după terminarea programului de gătire cu aburi. Aceasta este menținută caldă la o temperatură presetată, timp de cel mult 15 minute. Prin deschiderea ușii puteți anula etapa de menținere caldă.

Țineți cont de faptul că anumite alimente sensibile, mai ales peștele, pot continua să fiarbă și în etapa de menținere caldă.

- activat  
Funcția Menținere caldă este activată. Atunci când se gătește cu o temperatură de cel puțin 80 °C, această funcție pornește după aprox. 5 minute. Preparatul este menținut cald la o temperatură de 70 °C.
- dezactivat  
Funcția Menținere caldă este dezactivată.

## Reducerea aburilor

Prin funcția Reducere aburi se evită ieșirea unei cantități mari de aburi dintr-o dată la deschiderea ușii.

– activat

Dacă se gătește cu o temperatură de peste 80 °C (gătire cu aburi) sau 80–100 °C și 100 % umiditate (gătire combi), la finalul programului de gătit, reducerea aburilor se activează automat. Pe afișaj apare Reducere aburi.

– dezactivat

Atunci când reducerea aburilor este dezactivată, se dezactivează automat și funcția Menținere caldă. Dacă reducerea aburilor este dezactivată, la deschiderea ușii va ieși o cantitate mare de aburi.

## Temperaturi recomandate

Dacă lucrați frecvent cu temperaturi diferite de cele recomandate, este indicat să modificați temperaturile recomandate.

După ce ați selectat opțiunea din meniu, pe afișaj apare lista funcțiilor.

■ Selectați funcția dorită.

Apare temperatura recomandată și intervalul de temperatură în care poate fi modificată.

■ Modificați temperatura recomandată.

■ Confirmați cu *OK*.

# Setări

---

## Booster

Funcția **Booster** servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

– activat

Funcția **Booster** este pornită automat în timpul etapei de încălzire a unui program de gătit. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, elementul de încălzire inferior și ventilatorul încălzesc simultan incinta cuptorului la temperatura dorită.

– dezactivat

Funcția **Booster** este dezactivată în timpul etapei de încălzire. Doar elementele de încălzire aferente funcției preîncălzesc incinta cuptorului.

Puteți activa sau dezactiva funcția **Booster** pentru un program de gătit și cu ajutorul meniului vertical.

## Clătire automată

După ce ați oprit aparatul, după un program de gătit cu aburi pe ecran se afișează mesajul **Aparat în curs de clătire**.

Eventualele resturi de alimente sunt curățate și eliminate din aparat.

Puteți să dezactivați sau să activați programul de clătire.



## Duritatea apei

Pentru funcționarea perfectă a cuptorului și pentru detartrarea sa la momentul potrivit, trebuie să setați nivelul de duritate a apei din zona dumneavoastră. Cu cât este mai dură apa, cu atât trebuie detartrat mai frecvent cuptorul. Solicitați furnizorului local de apă informații privind nivelul de duritate al apei potabile din zonă.

Dacă utilizați apă potabilă îmbuteliată, de ex. apă minerală, aceasta nu trebuie să aibă adaos de dioxid de carbon. Efectuați setarea în funcție de conținutul de calciu. Conținutul de calciu este indicat pe eticheta sticlei în mg/l  $\text{Ca}^{2+}$  sau ppm (mg  $\text{Ca}^{2+}$ /l).

Puteți seta un grad de duritate cuprins între 1° dH și 70° dH. Nivelul de duritate setat din fabricație este de 15° dH.

- Setați nivelul de duritate a apei din zona dumneavoastră.
- Confirmați cu OK.

Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l $\text{Ca}^{2+}$ sau ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l)	Setare
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9

Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l $\text{Ca}^{2+}$ sau ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l)	Setare
°dH	mmol/l		
10	1,9	71	10
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60

# Setări


Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l Ca <sup>2+</sup> sau ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Setare
°dH	mmol/l		
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

## Senzor de proximitate


Senzorul de proximitate detectează dacă vă apropiați de afișajul tactil, de ex. cu mâna sau cu corpul.

Dacă doriți ca senzorul de proximitate să reacționeze și atunci când cuptorul este oprit, selectați setarea Afișaj | QuickTouch | activat.

## Aprindere lumină

- la proces de gătit în desfăș. De îndată ce vă apropiați de afișajul tactil în timpul unui program de gătit, iluminatul interior al incintei pornește. Iluminatul interior al incintei se oprește din nou automat după 15 secunde.
- permanent pornit De îndată ce vă apropiați de afișajul tactil, iluminatul interior al incintei pornește. Iluminatul interior al incintei se oprește din nou automat după 15 secunde.
- dezactivat Senzorul de proximitate nu reacționează atunci când vă apropiați de afișajul tactil. Porniți iluminatul interior al incintei timp de 15 secunde, selectând butonul cu senzor .

## Porniți aparatul

- activat Atunci când este afișată ora curentă, cuptorul pornește și apare meniul principal, de îndată ce vă apropiați de afișajul tactil.
- dezactivat Senzorul de proximitate nu reacționează atunci când vă apropiați de afișajul tactil. Porniți cuptorul cu butonul de Pornire/Oprire .

## Confirmați alarma sonoră

- activat De îndată ce vă apropiați de afișajul tactil, semnalele sonore se opresc.
- dezactivat Senzorul de proximitate nu reacționează atunci când vă apropiați de afișajul tactil. Opriți manual semnalele sonore.

## Siguranță


### Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a aparatului.

Atunci când funcția Blocare comenzi este activată, puteți continua să folosiți o alarmă și cronometrul, precum și funcția MobileStart.

Funcția Blocare comenzi rămâne activată chiar și după o pană de curent.


– activat

Funcția Blocare comenzi este activată. Înainte de a putea folosi cuptorul cu aburi, porniți-l și atingeți simbolul  timp de minimum 6 secunde.

– dezactivat

Funcția Blocare comenzi este dezactivată. Cuptorul cu aburi poate fi utilizat ca de obicei.

### Blocare butoane

Blocarea butoanelor împiedică oprirea sau modificarea neintenționată a unui program de gătire. Dacă blocarea butoanelor este activată, toate butoanele cu senzori și câmpurile de pe afișaj sunt blocate pentru câteva secunde după pornirea unui program de gătire, cu excepția butonului de Pornire/Oprire .

– activat

Blocarea butoanelor este activată. Atingeți *OK* timp de cel puțin 6 secunde, pentru a dezactiva pentru scurt timp blocarea butoanelor.

– dezactivat

Blocarea butoanelor este dezactivată. Toate butoanele cu senzori reacționează imediat la selecție.

# Setări

## Identificare front de mobilă

### – activat

Recunoașterea frontului de mobilier este activată. Cu ajutorul senzorului de proximitate, cuptorul detectează automat dacă ușa de mobilier este închisă.

Dacă aceasta este închisă, cuptorul se oprește automat după un anumit timp.

### – dezactivat

Recunoașterea frontului de mobilier este dezactivată. Cuptorul nu detectează dacă ușa de mobilier este închisă.

Dacă cuptorul a fost instalat în spațiile unei uși de mobilier (de ex. o ușă), cuptorul, dulapul de încălzire și podeaua se pot deteriora ca urmare a acumulării de căldură și umezeală în spațiile ușii de mobilier închise.

Lăsați întotdeauna închisă ușa de mobilier atunci când folosiți cuptorul cu aburi.

Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului.

## Miele@home

Cuptorul cu aburi face parte dintre aparatele electrocasnice compatibile cu Miele@home și dispune de funcția SuperVision.

Cuptorul dvs. cu aburi este dotat din fabricație cu un modul de comunicare WiFi și este adecvat pentru comunicarea fără fir.

Aveți mai multe posibilități pentru a conecta cuptorul cu aburi la rețeaua WiFi. Vă recomandăm să conectați cuptorul cu aburi la rețeaua WiFi cu ajutorul aplicației Miele@mobile sau prin intermediul WPS.

După ce instalați aplicația Miele@mobile pe un terminal mobil, puteți să efectuați următoarele acțiuni:


- să operați aparatul electrocasnic cu telecomanda;
- să accesați informații despre starea de funcționare a aparatului dvs. electrocasnic;
- să accesați indicații privind derularea programului aparatului dvs. electrocasnic;
- să creați o rețea Miele@home cu alte aparate electrocasnice Miele cu funcție WiFi.


- **Activare**  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este dezactivat. Funcția WiFi este activată din nou.
- **Dezactivați**  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activat. Miele@home rămâne configurat, funcția WiFi este dezactivată.
- **Status conexiune**  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activat. Pe afișaj apar informații precum calitatea semnalului WiFi, numele rețelei și adresa IP.
- **Reconfigurați**  
Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Resetați setările rețelei și configurați imediat o nouă conexiune la rețea.
- **resetați**  
Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Funcția WiFi este dezactivată, iar conexiunea cu rețeaua WiFi este resetată la setările din fabricație. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.
- **Configurați**  
Această setare este vizibilă doar atunci când încă nu există conexiune cu o rețea WiFi. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.

## Comandă la distanță

Dacă ați instalat aplicația Miele@mobile pe terminalul dvs. mobil, dispuneți de sistemul Miele@home și ați activat comanda la distanță (activat), puteți utiliza funcția MobileStart și, de ex., o puteți accesa pentru a vedea programele de gătit care se desfășoară în cuptorul dvs. sau puteți termina un program de gătit.

## Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

Butonul cu senzor  luminează. Puteți comanda cuptorul cu aburi de la distanță prin aplicația Miele@mobile.

Utilizarea directă pe afișajul tactil al cuptorului are prioritate în raport cu comanda la distanță prin aplicație.

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.


# Setări

## SuperVision

Cuptorul cu aburi face parte dintre aparatele electrocasnice compatibile cu Miele@home și dispune de funcția SuperVision pentru monitorizarea altor aparate electrocasnice din sistemul Miele@home.

Puteți să activați funcția SuperVision abia după ce ați configurat un sistem Miele@home.

### Afișaj SuperVision

- activat  
Funcția SuperVision este activată. Simbolul  apare în partea dreaptă sus a afișajului.
- dezactivat  
Funcția SuperVision este dezactivată.

### Afișaj în Standby

Funcția SuperVision este disponibilă și în modul Standby al cuptorului. Condiția este ca afișarea orei curente a cuptorului să fie activată (Setări | Oră curentă | Afișare | activat).

- activat  
Electrocasnicele active înregistrate în sistemul Miele@home sunt afișate întotdeauna.
- Doar în caz de eroare  
Sunt afișate exclusiv erorile aparaturilor electrocasnice active.

## Listă aparate

Sunt afișate toate aparatele electrocasnice înregistrate în sistemul Miele@home. Dacă selectați un aparat, puteți să accesați alte setări:

- Vizualiz. aparat
  - activat  
Funcția SuperVision pentru acest aparat este activată.
  - dezactivat  
Funcția SuperVision pentru acest aparat este dezactivată. Aparatul este înregistrat în sistemul Miele@home. Erorile sunt afișate și atunci când este dezactivată funcția SuperVision pentru acest aparat.
- Tonuri alarmă sonoră  
Puteți seta dacă pentru acest aparat doriți ca semnalele sonore să fie activate (activat) sau dezactivate (dezactivat).

## RemoteUpdate

Punctul de meniu RemoteUpdate este doar afișat și poate fi selectat doar dacă sunt îndeplinite condițiile pentru utilizarea Miele@home (consultați capitolul „Prima punere în funcțiune“, secțiunea „Miele@home“).

Prin RemoteUpdate, software-ul cuptorului poate fi actualizat. Dacă este disponibilă o actualizare pentru cuptorul dumneavoastră, aceasta este descărcată automat de către cuptor. Instalarea unei actualizări nu are loc automat, ci trebuie inițiată manual de dumneavoastră.

Dacă nu instalați o actualizare, puteți să folosiți în continuare cuptorul în mod obișnuit. Miele vă recomandă totuși să instalați actualizările.

### Activare/dezactivare

RemoteUpdate este activat din fabricație. O actualizare disponibilă este descărcată automat și trebuie inițiată manual de dumneavoastră.

Dezactivați RemoteUpdate dacă nu doriți ca actualizările să fie descărcate automat.

## Efectuarea RemoteUpdates

Informațiile despre cuprinsul și conținutul unei actualizări sunt furnizate în aplicația Miele@mobile.

Dacă există o actualizare disponibilă, pe afișajul cuptorului dumneavoastră va apărea un mesaj.

Puteți instala actualizarea imediat sau o puteți amâna pe mai târziu. Mesajul va apărea din nou la repornirea cuptorului.

Dacă nu doriți să instalați actualizarea, dezactivați RemoteUpdate.

Instalarea actualizării poate dura câteva minute.

La RemoteUpdate trebuie să țineți cont de următoarele:

- Dacă nu primiți niciun mesaj, înseamnă că nu este disponibilă nicio actualizare.
- O actualizare instalată nu poate fi resetată.
- Nu opriți cuptorul în timpul instalării actualizării. În caz contrar actualizarea va fi întreruptă și nu va fi instalată.
- Unele actualizări de software pot fi efectuate numai de Serviciul Clienți Miele.

# Setări

---

## Versiune software

Versiunea de software este concepută pentru Serviciul Clienti Miele. Pentru utilizarea privată a aparatului nu aveți nevoie de aceste informații.

- Confirmați cu *OK*.

## Informații juridice

La Licențe open-source găsiți o prezentare generală a componentelor Open Source integrate.

- Confirmați cu *OK*.

## Reprezentanță

Această funcție este concepută pentru reprezentanțele care doresc să demonstreze funcționarea aparatului fără a folosi elementele de încălzire. Nu aveți nevoie de această setare pentru uz casnic.

## Regim demo


Dacă porniți cuptorul cu aburi cu regimul demo activat, apare mesajul Regim demo activat. Aparatul nu se încălzește.

- activat  
Puteți să activați regimul demo pentru showroom-uri, atingând *OK* timp de minimum 4 secunde.
- dezactivat  
Puteți să dezactivați regimul demo pentru showroom-uri, atingând *OK* timp de minimum 4 secunde. Cuptorul cu aburi poate fi utilizat ca de obicei.

## Setări implicite din fabricație


- Setări aparat  
Toate setările vor fi resetate la valorile implicite din fabricație.
- Programe personalizate  
Toate programele personalizate vor fi șterse.
- MyMiele  
Toate înregistrările MyMiele vor fi șterse.
- Temperaturi recomandate  
Temperaturile recomandate care au fost modificate vor fi resetate la valorile implicite din fabricație.



Cu butonul cu senzor  puteți să programați un cronometru (de ex. fierberea ouălor) sau o alarmă (o oră fixă).



Puteți să setați simultan două alarme, două cronometre sau o alarmă și un cronometru.


## Utilizarea funcției Alarmă


Puteți folosi alarma  pentru a programa o oră fixă la care să fie emis un semnal sonor.


### Setarea alarmei


Dacă ați selectat setarea Afișaj | Quick-Touch | dezactivat, porniți cuptorul cu aburi pentru a seta alarma. Ora pentru alarmă va fi afișată chiar și cu cuptorul oprit.

- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați  Alarmă.
- Setati ora pentru alarmă.
- Confirmați cu închidere.

Dacă cuptorul este oprit, în locul orei curente apare  și ora pentru alarmă.


Dacă simultan se derulează un program de gătire sau vă aflați într-un meniu,  și ora pentru alarmă apar în partea dreaptă sus a ecranului.

La ora setată pentru alarmă clipește  în dreptul orei de pe afișaj și este emis un semnal sonor.

- Selectați butonul cu senzor  sau ora setată pentru alarmă de pe afișaj.

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

### Modificarea alarmei


- Selectați alarma de pe ecran sau selectați butonul cu senzor  și apoi alarma dorită.

Apare ora setată pentru alarmă.

- Setati noua oră pentru alarmă.
- Confirmați cu închidere.

Ora modificată pentru alarmă este salvată și apare pe ecran.

### Ștergerea alarmei

- Selectați alarma de pe ecran sau selectați butonul cu senzor  și apoi alarma dorită.


Apare ora setată pentru alarmă.

- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu închidere.

Alarma este ștearsă.

# Alarmă și cronometru

## Utilizarea funcției Cronometru

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 condiamente sau apă).


- Puteți seta cronometrul pentru o durată maximă de 59 minute și 59 secunde.


## Setarea cronometrului


Dacă ați selectat setarea Afișaj | Quick-Touch | dezactivat, porniți cuptorul cu aburi pentru a seta cronometrul. Va fi afișată numărătoarea inversă a cronometrului cu cuptorul oprit.


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

- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați  Cronometru.
- Setati cronometrul.
- Confirmați cu închidere.

Dacă cuptorul este oprit, în locul orei curente apar  și numărătoarea inversă a cronometrului.


Dacă simultan se derulează un program de gătire sau vă aflați într-un meniu,  și numărătoarea inversă a cronometrului apar în partea dreaptă sus a ecranului.

După expirarea timpului clipește , începe numărătoarea crescătoare a timpului și se aude un semnal.

- Selectați butonul cu senzor  sau cronometrul dorit de pe afișaj.

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

## Modificarea cronometrului


- Selectați cronometrul de pe ecran sau selectați butonul cu senzor  și apoi cronometrul dorit.

Este afișat cronometrul setat.

- Setati noul cronometru.
- Confirmați cu închidere.

Cronometrul modificat este salvat și începe numărătoarea inversă a minutelor. Dacă cronometrul are o durată mai mică de 10 minute, numărătoarea inversă se desfășoară secundă cu secundă.

## Ștergerea cronometrului



















- Selectați cronometrul de pe ecran sau selectați butonul cu senzor  și apoi cronometrul dorit.

Este afișat cronometrul setat.







- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu închidere.

Cronometrul va fi șters.






## Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare recomandată	Interval
Funcții cuptor <input type="checkbox"/>		
Ventilator plus 	160 °C	30–225 °C
Încălzire super.-infer. 	180 °C	30–225 °C
Gătire combi 		
Gătire combi + Ventilator plus 	170 °C	30–225 °C
Gătire combi + Încălz. sup.-inf. 	180 °C	30–225 °C
Gătire combi + Gril 	Nivel3	Nivel1–3
Gătire la aburi 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Coacere intensivă 	180 °C	50–225 °C
Încălzire inferioară 	190 °C	100–200 °C
Încălzire superioară 	190 °C	100–225 °C
Gril complet 	Nivel3	Nivel1–3
Gril parțial 	Nivel3	Nivel1–3
Gril cu ventilator 	200 °C	50–225 °C
Prăjituri special 	160 °C	30–225 °C
Eco-Ventilator plus 	160 °C	30–225 °C
ECO -Gătire la aburi 	100 °C	40–100 °C
Programe automate 		

## Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare recomandată	Interval
Aplicații speciale 		
Încălzire	130 °C	120–140 °C
Decongelare	60 °C	50–60 °C
Mix & Match		
Încălzire rezultat crocant	–	–
Încălzire blândă	–	–
Gătire rezultat crocant	–	–
Gătire blândă	–	–
Opărire	–	–
Conservare	90 °C	80–100 °C
Deshidratare	60 °C	60–70 °C
Dospire aluat cu drojdie	–	–
Gătire meniul întreg	–	–
Sterilizare veselă	–	–
Încălzirea vasei	50 °C	50–80 °C
Menținere caldă	65 °C	40–100 °C
MyMiele  		
Programe personalizate 		
Setări 		
Întreținere 		
Detartrare		
Înmuiere		
Uscare		
Clătire		


## 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.
- Pentru coacere, folosiți forme de copt mate, închise la culoare. Acestea absorb mai bine căldura și o transferă mai repede asupra aluatului. Materialele deschise la culoare, cum ar fi oțelul inoxidabil sau aluminiul reflectă căldura, care ajunge cu mai mare dificultate la alimente. Nu acoperiți și baza incintei cuptorului sau grătarul cu folie de aluminiu termoreflctorizantă.
- Supravegheați timpul de gătire pentru a evita irosirea energiei în timpul gătitului. Setati 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 Încălzire super.-infer. , deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului. În plus, puteți să gătiți simultan pe mai multe niveluri.
- 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.
- În funcția Eco-Ventilator plus  gătiți cu economie de energie și utilizare optimă a căldurii. Folosiți această funcție pentru prepararea sufleurilor dulci și savuroase și a preparatelor gratinate. Nu deschideți ușa în timpul programului de gătire.
- Pentru a economisi energie atunci când gătiți cu aburi, puteți utiliza funcția ECO - Gătire la aburi . Această funcție este adecvată în primul rând pentru gătirea legumelor și peștelui.
- 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

---

## Setări

- Pentru comenzi, selectați setarea Afișaj | QuickTouch | dezactivat, pentru a reduce consumul de energie.
- Pentru iluminatul incintei cuptorului selectați setarea Sistem iluminat | dezactivat sau "Pornit" timp de 15 secunde. Puteți să reporniți iluminatul incintei oricând atingând butonul cu senzor .

## Mod de economisire a energiei

Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul cu aburi se oprește automat dacă nu este în curs niciun program de gătit și nu este apăsat niciun buton. Este afișată ora sau pe afișaj nu apare nicio informație (consultați capitolul „Setări“).

Funcționare defectuoasă ca urmare a lipsei sitei de fund.

Dacă sita de fund lipsește, pot ajunge resturi de alimente în evacuare.

Apa nu poate fi evacuată.

Înainte de fiecare program de gătit, verificați dacă sita de fund este montată.

- Porniți cuptorul cu aburi.

Apare meniul principal.

- Dacă doriți să gătiți într-o funcție cu aburi sau jeturi de aburi, umpleți rezervorul de apă și introduceți-l înăuntru.

Apa distilată sau îmbogățită cu dioxid de carbon și alte lichide poate deteriora cuptorul cu aburi.

Utilizați **doar apă potabilă proaspătă și rece** (sub 20 °C).

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- **Selectați** Funcții cuptor .
- **Selectați funcția dorită.**

Sunt afișate funcția și valorile recomandate pentru temperatură și eventual umiditate.

- Modificați valorile recomandate, dacă este necesar.


Valorile recomandate sunt preluate în câteva secunde. Puteți modifica ulterior temperatura și umiditatea, prin selectarea afișajului de temperatură sau umiditate.

- Confirmați cu *OK*.

Sunt afișate temperatura de referință și temperatura reală, iar etapa de încălzire începe.

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


- La finalul programului de gătit selectați finalizați.

 Pericol de rănire din cauza aburului fierbinte.

La un program de gătit cu aburi, în cazul deschiderii ușii, poate ieși din cuptor o cantitate mare de aburi fierbinți. Vă puteți opări cu aburii.

Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii fierbinți se risipesc.

- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu panoul ușii.

Purtați mănuși de bucătărie atunci când închideți ușa fierbinte.

# Utilizare

---

## Curățarea cuptorului cu aburi

- Dacă este necesar, scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens și goliți-le.
- Oprii cuptorul cu aburi.

După un program de gătire cu aburi apare Aparat în curs de clătire.

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Executați programul de clătire de fiecare dată, pentru a spăla din sistem eventualele resturi de alimente.

Dacă ați ales setarea Afișaj | Quick-Touch | dezactivat trebuie să porniți cuptorul pentru a putea deschide ușa.

- Curățați și uscați întregul aparat, după cum este descris în capitolul „Curățare și întreținere”.
- Închideți ușa abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

## Completarea cu apă

Dacă în timpul programului de gătire se constată că apa este insuficientă, se aude un semnal sonor și apare solicitarea de umplere cu apă proaspătă.

- Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
  - Introduceți rezervorul de apă.
- Programul de gătire continuă.

## Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

De îndată ce un program de gătire începe să se deruleze, puteți modifica, în funcție de funcție, valorile sau setările pentru acel program.


În funcție de funcție, puteți modifica următoarele setări:


- Temperatură
- Umiditate
- Timp de gătire
- Booster
- Preîncălzire
- Crisp function



## Modificarea temperaturii și temperaturii la miez

Puteți modifica definitiv temperatura recomandată cu ajutorul Setări | Temperaturi recomandate în funcție de preferințele dumneavoastră culinare.

Temperatura la miez  apare doar atunci când utilizați termometrul pentru alimente (consultați capitolul „Prăjire“, secțiunea „Termometru pentru alimente“).

- Atingeți afișajul temperaturii.
- Modificați temperatura și temperatura la miez , dacă este necesar.
- Confirmați cu *OK*.

Programul de gătire continuă cu temperaturile de referință modificate.

## Modificarea Umiditate

- Atingeți afișajul de umiditate.
- Modificați umiditatea.
- Confirmați cu *OK*.

Programul de gătire este continuat cu umiditatea modificată.

## Setarea timpului de gătire

Rezultatul gătirii poate fi influențat negativ dacă între introducerea preparatului și momentul pornirii programului trece un timp îndelungat. Alimentele proaspete își pot schimba culoarea și chiar se pot strica. În cazul coacerii, aluatul se poate usca, iar eficiența agentului de afânare scade.

Selectați un timp cât mai scurt posibil până la pornirea programului de gătire.

Ați introdus preparatul în cuptor, ați selectat o funcție și setările necesare, precum o temperatură.

Programând Timp de gătire, Oră final sau Start la puteți opri automat programul de gătire sau îl puteți porni și opri.

# Utilizare

- Timp de gătire  
Programați timpul de care are nevoie o mâncare pentru a fi gătită. După expirarea acestui timp încălzirea incintei cuptorului se va opri automat. Timpul maxim de gătire care poate fi setat depinde de funcția selectată.
  - Oră final  
Stabiliți ora la care să se termine un program de gătire. Încălzirea incintei cuptorului se va opri automat la ora stabilită.
  - Start la  
Această funcție apare în meniu abia după ce ați setat Timp de gătire sau Oră final. Cu Start la stabiliți ora la care să înceapă un program de gătire. Încălzirea incintei cuptorului va porni automat la ora stabilită.
- Selectați ⌚ sau Timer.
  - Setați timpii doriți.
  - Confirmați cu OK.

La gătitul cu aburi, timpul de gătire începe să se deruleze abia când a fost atinsă temperatura de referință setată.

Dacă se gătește cu o temperatură de peste 80 °C (gătire cu aburi) sau 80–100 °C și 100 % umiditate (gătire combi), la finalul programului de gătit se activează reducerea aburilor.

- Așteptați până când Reducere aburi se stinge înainte să deschideți ușa și să scoateți alimentele din incinta cuptorului.

## Modificarea unor timpuri de gătit setați

- Selectați ⌚, timpul indicat sau Timer.
- Selectați timpul dorit și modificați-l.
- Confirmați cu OK.

În caz de pană de curent, setările se șterg.

## Ștergerea unor timpuri de gătit setați

- Selectați ⌚, timpul indicat sau Timer.
- Selectați timpul dorit.
- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu OK.

Dacă ștergeți Timp de gătit, timpii setați pentru Oră final și Start la vor fi, de asemenea, șterși.

Dacă doriți să ștergeți Oră final sau Start la, programul de gătit pornește cu timpul de gătit setat.

## Anularea programului de gătire

Atunci când anulați un program de gătire, încălzirea și iluminatul incintei se opresc. Timpii de gătire setați se șterg.

## Anularea unui program de gătire fără timp de gătire setat

- Selectați finalizați.

Apare meniul principal.

## Anularea unui program de gătire cu timp de gătire setat

- Selectați Anulare.

Apare Doriți să anulați procesul de gătire?.

- Selectați da.

Apare meniul principal.

## Întreruperea unui program de gătire


Atunci când deschideți ușa, programul de gătire se întrerupe. Încălzirea incintei cuptorului se oprește.

La gătit cu aburi precum și în cazul programelor și funcțiilor cu regim pur de gătit cu aburi, timpul de gătire setat este salvat.

 Pericol de rănire din cauza aburului fierbinte.

La un program de gătire cu aburi, în cazul deschiderii ușii, poate ieși din cuptor o cantitate mare de aburi fierbinți. Vă puteți opări cu aburii.

Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii fierbinți se risipesc.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți și mâncării fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele, accesoriile, alimentele și panoul ușii. Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți fierbinte sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte, precum și atunci când închideți ușa fierbinte. Aveți grijă la introducerea sau scoaterea recipientelor din cuptor ca alimentele fierbinți să nu se verse.

Dacă închideți ușa, programul de gătire continuă.

Apoi se continuă din nou încălzirea și se afișează creșterea temperaturii din incinta cuptorului.


Abia atunci când s-a atins temperatura setată, timpul rămas începe să se deruleze, în cazul gătirii la aburi precum și în cazul programelor și funcțiilor cu regim pur de gătit cu aburi.

Numai la programe de gătit cu 100% umiditate și temperaturi de până la 100 °C: Programul de gătit va fi terminat prematur dacă este deschisă ușa în ultimul minut al duratei de gătire (timp rămas 55 secunde).


# Utilizare

## Preîncălzirea incintei cuptorului

Funcția **Booster** servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului în câteva funcții.



Funcția **Preîncălzire** poate fi utilizată în orice mod de operare (cu excepția **Eco-Ventilator plus** ) și trebuie activată individual pentru fiecare program de gătit.

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

- La următoarele preparate este necesar să preîncălziți incinta cuptorului:
  - prăjituri și produse de patiserie cu timp de gătit scurt (până la aprox. 30 de minute) precum și aluaturi sensibile (de ex. pandișpan) cu funcția **Încălzire super.-infer.** 

## Booster

Din fabricație, funcția **Booster** este activată pentru următoarele moduri de operare (**Setări | Booster | activat**):

- Ventilator plus 
- Încălzire super.-infer. 

Dacă setați o temperatură de peste 100 °C și funcția **Booster** este activată, incinta cuptorului este încălzită cu o etapă rapidă de încălzire, la temperatura setată. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, elementul de încălzire inelar și ventilatorul pornesc simultan.

Aluaturile sensibile (de ex. pandișpan, fursecuri) se vor rumeni prea repede în partea de sus cu funcția **Booster**.

La aceste preparate, dezactivați funcția **Booster**.

## Activarea sau dezactivarea Booster pentru un program de gătire

Dacă ați selectat setarea **Booster** | activat, puteți dezactiva individual funcția pentru un program de gătire.

În mod corespunzător, puteți activa individual funcția pentru un program de gătire, atunci când ați selectat setarea **Booster** | dezactivat.

Exemplu: Ați selectat un mod de operare și setările necesare, precum o temperatură.

Doriți să dezactivați funcția **Booster** pentru acest program de gătire.

■ Trageți în jos meniul vertical.

**Booster** este marcat cu portocaliu.

■ **Selectați** **Booster**.

**Booster** este marcat cu negru sau alb, în funcție de schema de culori.

■ Închideți meniul vertical.

Funcția **Booster** este dezactivată în timpul etapei de încălzire. Doar elementele de încălzire aferente funcției preîncălesc incinta cuptorului.

## Preîncălzire

Puteți introduce majoritatea preparatelor în cuptorul rece, pentru a valorifica căldura chiar din timpul etapei de încălzire.

Dacă ați setat un timp de gătire, acesta începe să se deruleze abia atunci când a fost atinsă temperatura de referință și ați introdus preparatul la cuptor.

Porniți imediat programul de gătire, fără a amâna pornirea.

# Utilizare

---

## Activarea Preîncălzire

Funcția Preîncălzire trebuie activată individual pentru fiecare program de gătire.

Ați selectat un mod de operare și setările necesare, precum o temperatură.

- Trageți în jos meniul vertical.

Preîncălzire este marcat cu negru sau alb, în funcție de schema de culori.

- Selectați Preîncălzire.

Preîncălzire este marcat cu portocaliu.

**Apare mesajul** Aparatul este preîncălzit. Nu introduceți încă alimentul.

- Confirmați cu **OK**.
- Închideți meniul vertical.

**Mesajul** Puneți mâncarea în cuptor la **apare împreună cu ora actuală**. Incinta cuptorului este încălzită la temperatura setată.

- Dați preparatul la cuptor de îndată ce vi se solicită acest lucru.
- Confirmați cu **OK**.








## Crisp function

Funcția Crisp function (reducerea umidității) facilitează introducerea umidității în incinta cuptorului pe durata întregului program de gătire sau doar temporar, după cum este necesar.

Utilizarea acestei funcții este recomandată la preparate precum quiche, pizza, prăjituri în forme cu topping umed sau briose.

În special carnea de pasăre capătă o piele crocantă dacă utilizați această funcție.

În următoarele moduri de operare se poate utiliza funcția Crisp function:

- Ventilator plus 
- Încălzire super.-infer. 
- Coacere intensivă 
- Încălzire inferioară 
- Încălzire superioară 
- Gril cu ventilator 
- Prăjituri special 

## Activarea Crisp function

Funcția Crisp function trebuie activată individual pentru fiecare program de gătit.

Ați selectat un mod de operare și setările necesare, precum o temperatură.

Doriți să activați funcția Crisp function pentru acest program de gătit.

- Trageți în jos meniul vertical.

Crisp function este marcat cu negru sau alb, în funcție de schema de culori.

- **Selectați** Crisp function.


Crisp function este marcat cu portocaliu.

- Închideți meniul vertical.

Funcția Crisp function este activată.

Cu ajutorul meniului vertical, funcția Crisp function poate fi dezactivată ori-când.

## Declanșarea jeturilor de aburi

În toate modurile de operare ale cuptorului (cu excepția Eco-Ventilator plus ) puteți declanșa jeturi de aburi în timpul programului de gătit. Numărul jeturilor de aburi nu este limitat.

De îndată ce apare Jet de aburi și Start este evidențiat cu verde, puteți declanșa un jet de aburi.

Așteptați etapa de încălzire pentru ca aburii să se distribuie uniform în aerul încălzit din incinta cuptorului.

- **Selectați** Start.

Jetul de aburi este declanșat. Acesta durează aprox. 1 minut.

- **Procedați la fel** pentru a genera jeturi suplimentare de aburi de îndată ce Start este evidențiat din nou cu verde.

## Schimbarea modului de operare

În timpul unui proces de gătire puteți trece într-un alt mod de operare.

- Selectați simbolul funcției alese.
- Dacă ați setat un timp de gătire, confirmați mesajul Doriți să anulați procesul? cu da.
- Selectați noua funcție.

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

- Setați valorile pentru programul de gătire și confirmați cu *OK*.



În capitolul „Aspecte de reținut“ veți găsi recomandări general valabile. Dacă la anumite alimente sau funcții trebuie să țineți cont de anumite aspecte speciale, atunci acestea sunt menționate în capitolele respective.

## Ce este special la gătitul cu aburi

Vitaminele și mineralele sunt păstrate aproape în totalitate în timpul gătitului cu aburi, pentru că alimentele nu stau în apă.

În timpul preparării cu aburi se păstrează gustul propriu, tipic al alimentelor mai bine decât în modul convențional de gătit. În timpul preparării cu aburi se păstrează gustul propriu, tipic al alimentelor mai bine decât în modul convențional de gătit. De aceea vă recomandăm să nu sărați mâncarea deloc sau cel mult doar după ce aceasta a fost preparată. Alimentele își păstrează de asemenea culoarea proaspătă, naturală.

## Vase pentru gătit

### Vase pentru gătit

Cuptorul cu aburi se livrează împreună cu câteva vase de gătit din inox. Pentru completare, sunt disponibile și alte vase de gătit de diferite mărimi, în varianta perforată sau neperforată (consultați capitolul „Accesorii opționale”). Pentru fiecare preparat puteți selecta vasul de gătit adecvat.

Pentru a **găti cu aburi**, utilizați, pe cât posibil, vase de gătit perforate. Aburii pot pătrunde din toate părțile la alimente și astfel acestea vor fi preparate uniform.

### Vase proprii

Puteți utiliza vase proprii. Țineți cont de următoarele instrucțiuni:

- Vasele trebuie să fie adecvate pentru cuptor și rezistente la aburi. Dacă doriți să folosiți vase din plastic pentru gătitul cu aburi, informați-vă la producător dacă acestea sunt adecvate sau nu.
- Vasele cu pereți groși, de ex. din porțelan, ceramică sau lut sunt mai puțin recomandate pentru gătitul la aburi. Pereții groși nu dirijează bine căldura și, ca urmare, timpii de gătit indicați în tabele se prelungesc considerabil.
- Așezați vasul pentru gătit pe grătar sau într-un alt vas. În funcție de mărimea vasului, puteți așeza grătarul cu suprafața de așezare în sus pe baza incintei cuptorului, punând vasul pe el și scoțând ghidajele (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Curățarea ghidajelor”).
- Între marginea superioară a vaselor și partea de sus a cuptorului trebuie să existe spațiu suficient pentru ca aburii să poată pătrunde în vas.

## Aspecte de reținut

---

### Nivel de așezare în cuptor

Puteți alege oricare nivel în care să introduceți alimentul care urmează a fi gătit, sau puteți găti pe mai multe nivele deodată. Durata de gătire nu se modifică din această cauză.

Dacă pentru gătit utilizați concomitent mai multe vase înalte, nu introduceți vasele suprapuse în cuptor. Lăsați pe cât posibil un nivel liber între vase.

Introduceți vasele, grătarul și tava întotdeauna între șinele ghidajelor, pentru a preveni răsturnarea acestora.

### Produse congelate

În cazul produselor congelate durata de încălzire este mai lungă decât în cazul produselor proaspete. Cu cât se află mai multe produse congelate în cuptor, cu atât mai lungă este durata de încălzire.

### Temperatură

La gătit cu aburi se ating temperaturi de maximum 100 °C. La această temperatură pot fi gătite aproape toate alimentele. Unele alimente sensibile, precum fructele de pădure, trebuie gătite la o temperatură mai mică, deoarece pot plesni. În capitolele corespunzătoare vi se va atrage atenția asupra acestui aspect.

### Timp de gătire

La gătit cu aburi, timpul de gătire începe să se deruleze abia când a fost atinsă temperatura setată.

În general, timpii de gătire la gătit cu aburi corespund celor valabili în cazul preparării în cratiță. Dacă timpul de gătit este influențat de anumiți factori, acest lucru este menționat în capitolele următoare.

Timpul de gătit nu depinde de cantitatea de alimente. Timpul de gătit pentru 1 kg de cartofi este la fel ca pentru 500 g de cartofi.

### Gătire cu lichid

Umpleți vasul pentru gătit doar până la  $\frac{2}{3}$ , pentru ca preparatul să nu curgă din vas atunci când îl scoateți din cuptor.

### Rețete proprii – Gătire cu aburi

Alimentele și preparatele pe care le pregătiți în oale pot fi gătite și la aburi. Durata de gătit pot fi utilizate și în cazul gătitului în cuptorul cu aburi. Țineți cont de faptul că alimentele preparate cu aburi nu se vor rumeni.

### **Tavă universală și grătar combi**

Utilizați tava universală împreună cu grătarul combi, de ex. la prăjire și gătire la gril. La prăjire, puteți colecta suc la carnea și îl puteți folosi ulterior pentru prepararea sosurilor.

Dacă utilizați tava universală împreună cu grătarul combi, introduceți tava universală între șinele unui nivel de așezare, grătarul combi va sta automat deasupra. La scoaterea din cuptor, extrageți ambele elemente concomitent.


### **Proeminențe de siguranță**

Grătarul combi și tava universală dețin proeminențe de siguranță care împiedică alunecarea de pe nivelul de așezare atunci când acestea sunt extrase doar parțial. Pentru extragere, grătarul combi și tava universală trebuie ridicate.

## Gătire cu aburi


---

### ECO -Gătire la aburi

Pentru a economisi energie atunci când gătiți cu aburi, puteți utiliza funcția ECO -Gătire la aburi . Această funcție este adecvată în primul rând pentru gătirea legumelor și peștelui.

Recomandăm timpii de gătire și temperaturile din tabelele din capitolul „Gătire cu aburi”.

Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul.

La prepararea alimentelor cu un conținut ridicat de amidon, de ex. a cartofilor, orezului și pastelor făinoase, utilizați de preferință funcția Gătire la aburi .

### Setare

Funcții cuptor  | ECO -Gătire la aburi 

### Indicații privind tabelele de gătire

Rețineți datele privind timpii de gătire, temperaturile și eventual indicațiile de preparare.

### Selectarea timpului de gătire

Timpii de gătire indicați sunt valori orientative.

- Selectați mai întâi timpul mai scurt. Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul.

## Legume

### Produce proaspete

Pregătiți legumele proaspete în modul obișnuit, de ex. spălați-le, curățați-le și tăiați-le.

### Produce congelate

Legumele congelate nu trebuie decongelate înainte de a fi gătite. Excepție: legumele congelate la calup.

Legumele congelate și cele proaspete care au același timp de gătire pot fi preparate împreună.

Mărunțiți bucățile mai mari lipite prin congelare. Timpul de gătire este indicat pe ambalaj.

### Vase pentru gătit

Alimentele cu diametru mic pe bucată (de ex. mazărea, sparanghelul) nu permit aburilor să le pătrundă ușor, pentru că nu există spațiu mult între ele. Pentru a obține alimente gătite uniform, alegeți pentru acest tip de alimente vase plate și umpleți-le aproximativ până la 3-5 cm din înălțimea lor. Cantitățile mari de alimente trebuie repartizate în mai multe vase plate.

Legumele diferite care au același timp de gătire pot fi preparate în același vas.

Legumele care trebuie gătite în lichid, de ex. varza roșie, se prepară în vase neperforate.

## Nivel de așezare în cuptor

Dacă gătiți legume care colorează în vase perforate, de ex. sfecla roșie, nu amplasați alte alimente sub ele. Astfel evitați colorarea datorită lichidului care curge din alimente.

## Timp de gătire

În cazul gătirii convenționale, timpul de gătire depinde de mărimea preparatului și de gradul de gătire dorit. Exemplu: cartofi fierți tari, tăiați în patru: aprox. 17 minute  
cartofi fierți tari, tăiați în jumătate: aprox. 20 minute

## Setări

Programe automate  Auto | Legume | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

## Gătire cu aburi

Legume	🕒 [min]
Anghinare	32–38
Conopidă, întreagă	27–28
Conopidă, buchețele	8
Fasole, verde	10–12
Broccoli, buchețele	3–4
Morcovi, întregi	7–8
Morcovi, tăiați pe jumătate	6–7
Morcovi, tăiați bucățele	4
Andivă, tăiată pe jumătate	4–5
Varză chinezească, tăiată	3
Mazăre	3
Fenicul, tăiat pe jumătate	10–12
Fenicul, tăiat fâșii	4–5
Varză verde, tăiată	23–26
Cartofi fierți tari, curățați întregi	27–29
tăiați pe jumătate	21–22
tăiați în sferturi	16–18
Cartofi fierți puțin, curățați întregi	25–27
tăiați pe jumătate	19–21
tăiați în sferturi	17–18
Cartofi fierți bine, curățați întregi	26–28
tăiați pe jumătate	19–20
tăiați în sferturi	15–16
Gulie tăiată fâșii	6–7
Dovleac, tăiat cubulețe	2–4
Porumb știulete	30–35
Mangold, tăiat	2–3

## Gătire cu aburi

Legume	🕒 [min]
Ardei, tăiat cubulețe sau fâșii	2
Cartofi în coajă, fierți bine	30–32
Ciuperci	2
Praz, tăiat	4–5
Praz, tăiat în jumătate	6
Broccoli Romanesco, întreg	22–25
Broccoli Romanesco, buchețele	5–7
Varză de Bruxelles	10–12
Sfeclă roșie, întreagă	53–57
Varză roșie, tăiată	23–26
Scorțoneră (barba-caprei), întreagă, de grosimea degetului mare	9–10
Țelină tăiată fâșii	6–7
Sparanghel, verde	7
Sparanghel, alb, de grosimea degetului mare	9–10
Morcovi, tăiați bucățele	6
Spanac	1–2
Varză cu căpățână, tăiată	10–11
Tije de apio, tăiate	4–5
Napi, tăiați	6–7
Varză albă, tăiată	12
Varză creață, tăiată	10–11
Dovleci, feliați	2–3
Mazăre lată	5–7

🕒 Timp de gătire

# Gătire cu aburi

---

## Pește

### Produse proaspete

Pregătiți peștele proaspăt în modul obișnuit, de ex. curățați-l de solzi, scoa-teți măruntaiele și curățați-l.

### Produse congelate

Peștele nu trebuie să fie dezghețat complet pentru a putea fi gătit. Este su-ficient ca suprafața sa să fie moale, pentru a putea prelua mirodeniile.

### Pregătire

Stropiți peștele înainte de a-l găti cu suc de lămâie sau limetă. Acidul din aceste sucuri face carnea de pește mai fermă.

Peștele nu trebuie sărat, pentru că în timpul gătitului cu aburi își păstrează mineralele, care asigură gustul.

### Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

### Nivel de așezare în cuptor

Dacă gătiți pește în vase perforate, pen-tru a evita transmiterea de mirosuri între pește și alte alimente din celelalte vase, gătite concomitent, introduceți vasul cu pește direct deasupra tăvii universale.

## Temperatură

### 85–90 °C

Pentru a găti ușor sortimentele pretenți-oase de pește, de ex. calcan.

### 100 °C

Pentru gătirea unor sortimente de pește cu carnea mai tare, de ex. cod și so-mon.

Pentru gătirea peștelui în sos sau zea-mă.

### Durată de gătire

Durata de gătire depinde de grosimea și de consistența alimentelor, nu de greu-tatea lor. Cu cât carnea este mai groa-să, cu atât mai lungă este durata de gă-tire. O bucată de pește de 500 g și 3 cm grosime are o durată de gătire mai mare decât o bucată de 500 g și o grosime de 2 cm.

Cu cât carnea de pește este gătită mai mult timp, cu atât devine mai fermă. Respectați timpii de gătire recomandați. Dacă nu considerați că peștele este gă-tit suficient, puteți să îl mai lăsați câteva minute.

Dacă peștele se gătește în sos sau zea-mă, prelungiți durata de gătire cu câte-va minute.



## Sfaturi

- Dacă adăugați mirodenii, de ex. mărar, gustul este amplificat.
- Peștii mai mari se gătesc în poziția lor de înot. Pentru ca aceștia să poată sta în poziția respectivă, așezați în vas o ceașcă mică sau ceva asemănător, cu gura în jos. Așezați peștele cu burta tăiată pe acel obiect.
- Resturile de pește cum ar fi oasele, aripioarele, capetele împreună cu legumele și apa rece se vor pune într-un vas pentru a obține **sosul de bază**. Gătiți-le la 100 °C timp de 60 până la 90 de minute. Cu cât este mai lungă durata de preparare, cu atât mai concentrată este această bază.
- Pentru pregătirea **saramurii de pește**, acesta se va găti în apă cu oțet (raport apă : oțet în funcție de rețetă). Important este ca pielea peștelui să nu fie deteriorată. Pentru acest mod de preparare sunt potriviți crapul, păstrăvul, linul, anghila și somonul.

## Setări

Programe automate  Auto | Pește | ... | Gătire la aburi

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătit: consultați tabelul

## Gătire cu aburi

Pește	🌡️ [°C]	🕒 [min]
Anghilă (țipar)	100	5–7
File de biban	100	8–10
File de doradă	85	3
Păstrăv, 250 g	90	10–13
File de halibut	85	4–6
File de cod	100	6
Crap, 1,5 kg	100	18–25
File de somon	100	6–8
Friptură de somon	100	8–10
Păstrăv curcubeu	90	14–17
File de pangasius	85	3
File de biban	100	6–8
File de eglefin	100	4–6
File de cambulă	85	4–5
File de pește-pescar	85	8–10
File de limbă de mare	85	3
File de calcan	85	5–8
File de ton	85	5–10
File de șalău	85	4

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

## Carne

### Produse proaspete

Prăjiți carnea în mod obișnuit.

### Produse congelate

Carnea congelată trebuie decongelată înainte de a fi gătită (consultați capitolul „Funcții speciale“, secțiunea „Decongelare“).

### Preparare

Carnea care trebuie ulterior să formeze crustă maronie, de ex. pentru gulaș, trebuie prăjită pe plită.

### Durată de gătire

Durata de gătire depinde de grosimea și de consistența alimentelor, nu de greutatea lor. Cu cât carnea este mai groasă, cu atât mai lungă este durata de gătire. O bucată de carne de 500 g și 10 cm grosime are o durată de gătire mai mare decât o bucată de 500 g și o grosime de 5 cm.

## Sfaturi

- Dacă doriți ca **aromele** să se păstreze, utilizați un vas pentru gătit perforat. Introduceți dedesubt un vas de gătit neperforat sau tava universală, pentru a colecta zeama concentrată. Cu aceasta puteți rafina sosurile sau o puteți congela pentru utilizare ulterioară.
- Pentru prepararea unei **supe concentrate** se pot folosi carne de pui sau carne de vită, cum ar fi pulpă cu os, piept, coaste sau oase de vită. Carnea împreună cu legumele și apa rece se pun într-un vas pentru gătit. Cu cât este mai lungă durata de preparare, cu atât mai concentrată este această bază.

## Setări

Programe automate  | Carne | ... | Gătire la aburi

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

## Gătire cu aburi

Carne	🕒 [min]
Pulpă cu os, acoperită cu apă	110–120
Rasol	135–140
File din piept de pui	8–10
Ciolan	105–115
Cotlet, acoperit cu apă	110–120
Tocană de vită	3–4
Antricot felii	6–8
Tocană de miel	12–16
Pui la tavă	60–70
Ruladă de curcan	12–15
Șnițel de curcan	4–6
Costiță, acoperită cu apă	130–140
Gulaș de vită	105–115
Găină pentru supă, acoperită cu apă	80–90
Vrăbioară de vită	110–120

🕒 Timp de gătire

## Orez

Orezul se umflă în timpul gătitului, de aceea el trebuie preparat în lichid. În funcție de tipul orezului, diferă cantitatea de lichid absorbită și astfel și raportul lichid-orez.

În timpul gătirii, orezul absoarbe complet lichidul, iar astfel substanțele nutritive nu se pierd.

## Setări

Programe automate  Auto | Orez | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

	Raport orez : lichid	🕒 [min]
Orez Basmati	1 : 1,5	15
Orez prefiert	1 : 1,5	23–25
Orez cu bobul rotund:		
Orez cu lapte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Orez integral	1 : 1,5	26–29
Orez sălbatic	1 : 1,5	26–29

🕒 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

## Cereale

Cerealele se umflă în timpul gătitului, de aceea ele trebuie preparate în lichid. Raportul cereale-lichid depinde de tipul de cereale.

Cerealele pot fi preparate în grăunțe întregi sau măcinate.

## Setări

Programe automate  Auto | Cereale | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

	Raport cereale : lichid	🕒 [min]
Amaranth	1 : 1,5	15–17
Bulgur	1 : 1,5	9
Grâu spelta verde întreg	1 : 1	18–20
Grâu spelta verde măcinat	1 : 1	7
Ovăz întreg	1 : 1	18
Ovăz măcinat	1 : 1	7
Mei	1 : 1,5	10
Mălai	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Secară întreagă	1 : 1	35
Secară măcinată	1 : 1	10
Grâu întreg	1 : 1	30
Grâu măcinat	1 : 1	8

🕒 Durată de gătire

## Paste / tăiței

### Produse uscate

Pastele uscate și tăiței se umflă în timpul preparării lor, de aceea ele trebuie gătite în lichid. Lichidul trebuie să acopere bine pastele. Dacă se folosește lichid fierbinte, preparatul obținut este mai bun.

Prelungiți timpul de preparare indicat de producător cu aprox.  $\frac{1}{3}$ .

### Produse proaspete

Pastele proaspete și tăiței, de ex. de la frigider, nu trebuie să se umfle. Preparați pastele proaspete și tăiței într-un vas perforat, uns în prealabil.

Desprindeți pastele sau tăiței lipiți și distribuiți-i uniform în vas.

### Setări

Programe automate  Auto | Paste făinoase | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Produse proaspete	🕒 [min]
Gnocchi	2
Paste Knöpfli	1
Ravioli	2
Paste Spätzle	1
Tortellini	2
Produse uscate, acoperite cu apă	
Paste late	14
Tăiței	8

🕒 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

---

## Găluște

Găluștele gata preparate în pungi pentru fiert trebuie bine acoperite cu apă, pentru că altfel nu ar prelua suficient lichid și s-ar desface, cu toate că au fost bine umezite înainte.

Preparați găluștele proaspete într-un vas perforat, uns în prealabil.

## Setări


Programe automate  Auto | Paste făinoase | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

	 [min]
Paste de preparat cu aburi	30
Găluște preparate cu drojdie	20
Găluște din cartofi în pungi pentru copt	20
Găluște din cartofi în pungi pentru copt	18–20

 Durată de gătire



## Leguminoase cu boabe uscate

Boabele uscate trebuie înmuiate în apă rece timp de 10 ore înainte de preparare. Prin înmuiere, ele devin mai ușor de digerat, iar timpul de preparare este scurtat. Leguminoasele cu boabe înmuiate înainte de preparare trebuie să fie acoperite de lichid în timpul preparării lor.

**Lintea** nu trebuie înmuiată.

În cazul leguminoaselor neînmuiate în prealabil trebuie respectat un anumit raport boabe:lichid, în funcție de sortiment.

### Setări

Programe automate  Auto | Păstăi | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Înmuiate	
	🕒 [min]
<b>Fasole</b>	
Fasole roșie (fasole Kidney)	55–65
Fasole roșie (fasole Azuki)	20–25
Fasole neagră	55–60
Fasole pestriță	55–65
Fasole albă	34–36
<b>Mazăre</b>	
Mazăre galbenă	40–50
Mazăre verde decojită	27

🕒 Durată de gătire

## Gătire cu aburi

Neînmuiate		
	Raport leguminoase cu boabe : li- chid	🕒 [min]
<b>Fasole</b>		
Fasole roșie (fasole Kidney)	1 : 3	130–140
Fasole roșie (fasole Azuki)	1 : 3	95–105
Fasole neagră	1 : 3	100–120
Fasole pestriță	1 : 3	115–135
Fasole albă	1 : 3	80–90
<b>Linte</b>		
Linte maro	1 : 2	13–14
Linte roșie	1 : 2	7
<b>Mazăre</b>		
Mazăre galbenă	1 : 3	110–130
Mazăre verde decojită	1 : 3	60–70

🕒 Durată de gătire

## Ouă de găină

Dacă vrei să fierbeți ouă, folosiți vase perforate.

Ouăle nu trebuie înțepate înainte de preparare. Pentru că în timpul etapei de încălzire ele sunt încălzite lent, nu se sparg în timpul preparării.

Ungeți vasele pentru gătit neperforate, dacă doriți să faceți preparate cu ouă, de ex. supă cu ou.

### Setări


Programe automate  Auto | Ouă de găină | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

	 [min]
<b>Mărime S</b> moale mediu tare	3 5 9
<b>Mărime M</b> moale mediu tare	4 6 10
<b>Mărime L</b> moale mediu tare	5 6–7 12
<b>Mărime XL</b> moale mediu tare	6 8 13

 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

## Fructe

Pentru a nu pierde sucul, fructele trebuie preparate într-un vas neperforat. Dacă preparați fructele într-un vas perforat, puneți sub el un vas neperforat. Nici așa nu pierdeți lichidul din fructe.

**Sfat:** Sucul astfel colectat poate fi folosit la prepararea unei glazuri de tort.

## Setări

Programe automate  Auto | Fructe | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

	 [min]
Mere, bucăți	1–3
Pere, bucăți	1–3
Cireșe	2–4
Corcodușe	1–2
Nectarine/piersici, bucăți	1–2
Prune	1–3
Gutui, tăiate cubulețe	6–8
Rubarbă, bucăți	1–2
Agrișe	2–3

 Timp de gătire

## Cârnați

### Setări

Programe automate  Auto | Sortiment de cârnați


| ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 90 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Cârnați	 [min]
Cârnați	6–8
Polonezi	6–8
Cârnați albi	6–8

 Durată de gătire

## Crustacee

### Preparare

Decongeleți fructele de mare congelate înainte de a le găti.

Îndepărtați carapacea, îndepărtați măruntaiele și spălați-le.

### Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

### Durată de gătire

Cu cât sunt găsite mai mult timp, cu atât mai tare devine carnea lor. Respectați timpii de gătire recomandați.

Dacă crustaceele se gătesc în sos sau zeamă, prelungiți durata de gătire cu câteva minute.

### Setări



Programe automate  Auto | Crustacee | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul


	 [°C]	 [min]
Creveți	90	3
Creveți (prawns)	90	3
Creveți uriași (King prawns)	90	4
Crabi	90	3
Languste	95	10–15
Creveți (shrimps)	90	3

 Temperatură,  Timp de gătire

# Gătire cu aburi

## Scoici

### Produse proaspete

 Pericol de intoxicație ca urmare a scoicilor stricate.

Scoicile stricate pot provoca toxiiinfecții alimentare.

Preparați doar scoici închise.

Nu consumați scoicile care nu s-au desfăcut după gătire.

Clătiți cu apă scoicile proaspete înainte de a le prepara, pentru a elimina eventualele resturi de nisip. Apoi frecați bine scoicile cu o perie, pentru a înlătura fibrele rămase lipite.

### Produse congelate

Dezghețați scoicile congelate.

### Durăta de gătire

Cu cât sunt gătite mai mult timp, cu atât mai tare devine carnea lor. Respectați timpii de gătire recomandați.

### Setări



Programe automate  Auto | Scoici | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

	 [°C]	 [min]
Scoici Pedunculata	100	2
Scoici Cardium	100	2
Midii	90	12
Scoici Saint-Jacques	90	5
Scoici brici	100	2-4
Scoici Venus	90	4

 Temperatură,  Timp de gătire

## Gătirea unui meniu - setare manuală

În timpul gătirii manuale a unui meniu, opriți funcția de reducere a aburilor (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Reducerea aburilor”).

La gătirea unui meniu puteți aduce împreună într-un meniu diferite alimente cu timpi de gătire diferiți, de ex. file de biban cu orez și broccoli.

Alimentele nu se dau la cuptor toate de la început, ci pe rând, pentru a fi gata simultan.

### Nivel de așezare în cuptor

Așezați alimentele din care picură zeamă (de ex. pește) sau care pătează (de ex. sfeclă roșie) direct deasupra tăvii universale. Astfel evitați transferul gusturilor sau pătarea ca urmare a lichidului care picură.

### Temperatură

Temperatura din timpul gătirii unui meniu trebuie să fie de 100 °C, pentru că majoritatea alimentelor se gătesc doar la această temperatură.

Nu gătiți meniul la temperatura mai joasă, dacă alimentele au temperaturi diferite de gătire, de ex. pentru file de dora de 85 °C iar pentru cartofi 100 °C.

Dacă în cazul unui aliment este recomandată o temperatură de 85 °C de exemplu, trebuie să testați cum iese preparatul final dacă este pregătit la 100 °C. Sortimentele de pește pretențioase cu structură inconsistentă, de ex. limba de mare sau cambula, devin foarte tari la 100 °C.

### Durată de gătire

Dacă temperatura de gătire este mărită, timpul de preparare trebuie scurtat cu aprox.  $\frac{1}{3}$ .

### Exemplu

#### Timpi de gătire ai alimentelor

(consultați tabelele de gătire din capitolul „Gătire cu aburi“)

Orez prefierat	24 minute
File de biban	6 minute
Broccoli	4 minute

#### Calcularea timpilor de gătire care trebuie setați:

24 minute minus 6 minute = 18 minute  
( timp de gătire 1: orez)

6 minute minus 4 minute = 2 minute  
( timp de gătire 2: file de biban)

Rămas = 4 minute ( timp de gătire 3: broccoli)

Timp de gătire	24 min. orez		
		6 min. file de biban	
			4 min. broccoli
Setare	18 min.	2 min.	4 min.

# Gătire cu aburi

---

## Gătirea unui meniu

- Dați mai întâi orezul la cuptor.
- Setați primul timp de gătire, adică 18 minute.
- Când au trecut cele 18 minute, dați la cuptor fileul de biban.
- Setați al 2-lea timp de gătire, adică 2 minute.
- Când au trecut cele 2 minute, dați la cuptor broccoli-ul.
- Setați al 3-lea timp de gătire, adică 4 minute.



## Sous-vide (gătire în vid)

În acest program blând de gătire alimentele sunt gătite într-un ambalaj vidat, la temperaturi joase, constante.

Prin vidare, în timpul programului de gătire umiditatea nu se evaporă și toate substanțele nutritive și aromele se păstrează.

Rezultatul gătirii este un preparat cu gust intens și gătit uniform.

Folosiți doar alimente proaspete care sunt în stare bună.

Respectați condițiile de igienă și lanțul de frig.

Folosiți doar pungă de vidare termorezistentă și stabilă la fierbere.

Nu gătiți niciodată alimentele în ambalajele de vânzare, de ex. produse congelate vidate, deoarece este posibil ca punga de vidare folosită ca ambalaj să nu fie adecvată.

Nu folosiți de mai multe ori punga de vidare.

Vidați alimentele exclusiv cu un aparat de vidare.

## Sous-vide (gătire în vid)

---

### Indicații importante privind utilizarea

Pentru a obține un rezultat optim de gătit, respectați următoarele indicații:

– Utilizați mai puține condimente și ierburi aromatice decât în cazul preparării convenționale, deoarece influența lor asupra gustului preparatului este mai intensă.

Puteți găti preparatul și fără condimente, urmând a le adăuga după gătit.

- Prin adaosul de sare, zahăr și lichide se reduce timpul de gătit.
- Prin adaosul de alimente acide, de ex. lămâie sau oțet, preparatul se întărește.
- Nu folosiți alcool sau usturoi, deoarece acestea pot lăsa un gust neplăcut.
- Folosiți doar pungi de vidare adecvate mărimii preparatului. Dacă punga de vidare este prea mare, poate să rămână prea mult aer înăuntru.
- Dacă doriți să gătiți mai multe alimente într-o pungă de vid, așezați alimentele unul lângă altul în pungă.
- Dacă doriți să gătiți mai multe pungi de vid simultan, așezați pungile una lângă alta pe grătar.
- Timpul de gătit depinde de grosimea alimentului.
- În cazul temperaturii ridicate și/sau timpului de gătit îndelungat, rezervorul de apă se poate goli. Controlați din când în când afișajul.

- Lăsați ușa închisă în timpul programului de gătit. Deschiderea ușii prelungeste procesul de gătit și poate duce la rezultate de gătit diferite.
- Datele privind temperatura și timpul de gătit din rețetele Sous-vide nu pot fi preluate întotdeauna 1:1. Adaptați aceste setări la gradul de gătit dorit de dvs.


### Sfaturi

- Pentru a scurta timpii de preparare, puteți vida alimentele 1-2 zile înainte de a le găti. Depozitați alimentele vidate în frigider la maximum 5 °C. Pentru menținerea calității și gustului, alimentele trebuie gătite după cel târziu 2 zile.
  - Congelați lichidele, de ex. marinata, înainte de vidare, pentru a preveni scurgerea din punga de vid.
  - La umplere, întoarceți marginile pungii de vidare spre exterior. Astfel obțineți o sudură curată și perfectă.
  - Dacă nu doriți să consumați preparatele imediat după programul de gătit, introduceți-le imediat în apă cu gheață și lăsați-le să se răcească complet. Apoi păstrați-le la maximum 5 °C. Astfel se păstrează calitatea și gustul și se prelungește durata de valabilitate.  
**Excepție:** Consumați carnea de pasăre imediat după programul de gătit.
  - După gătit, tăiați punga de vid pe toate laturile pentru a avea un acces mai bun la alimente.
- Înainte de servire, prăjiți foarte scurt soiurile de pește tare (de ex. somon). Astfel se vor intensifica aromele peștelui.
  - Folosiți suc sau marinata de legume, pește sau carne pentru prepararea unui sos.
  - Serviți mâncarea pe farfurii preîncălzite.

## Sous-vide (gătire în vid)

---

### Utilizarea funcției Sous-vide

- Clătiți preparatul sub jet de apă rece și uscați-l.
- Așezați alimentele într-o pungă de vid și adăugați eventual condimente sau lichid.
- Vidați alimentele cu aparatul de vidat.
- Pentru un rezultat optim, introduceți grătarul pe nivelul 2.
- Așezați alimentele vidate (dacă sunt mai multe pungi, așezați-le una lângă alta) pe grătar.
- Selectați Funcții cuptor .
- Selectați Sous-vide .
- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.
- Confirmați cu OK.
- Mai efectuați și alte setări, dacă doriți (a se vedea capitolul „Utilizare”).

### Posibile cauze ale unor rezultate slabe

#### Punga de vid s-a desfăcut:

- cusătura de sudură nu a fost curată sau stabilă și s-a desfăcut.
- punga a fost deteriorată de un os ascuțit.

#### Alimentele au un miros suplimentar sau un miros străin neplăcut:

- depozitarea incorectă a alimentelor, lanțul de frig a fost întrerupt.
- mâinile sau suprafața de lucru nu au fost perfect curate înainte de vidare.
- unele ingrediente au fost dozate în exces (de ex. condimente).
- punga sau cusătura de sudură nu a fost impecabilă.
- vidul a fost prea slab.
- alimentele nu au fost consumate sau răcite imediat după programul de gătit.

## Sous-vide (gătire în vid)

Timpul indicați în tabele sunt valori orientative. Vă recomandăm să selectați mai întâi timpul de gătire mai scurt. Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul. Timpul de gătire începe abia în momentul în care s-a atins temperatura setată.

Preparat	Adăugare în prealabil		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Zahăr	Sare		
<b>Pește</b>				
File de cod, 2,5 cm grosime		x	54	35
File de somon, 2-3 cm grosime		x	52	30
File de pește-pescar		x	62	18
File de șalău, 2 cm grosime		x	55	30
<b>Legume</b>				
Buchete de conopidă, medii-mari		x	85	40
Dovleac Hokkaido, felii		x	85	15
Gulie, felii		x	85	30
Sparanghel, alb, întreg	x	x	85	22–27
Cartofi dulci, felii		x	85	18
<b>Fructe</b>				
Ananas, felii	x		85	75
Mere, felii	x		80	20
Banane baby, întregi			62	10
Piersici, jumătăți	x		62	25–30
Rubarbă, bucăți			75	13
Prune, jumătăți	x		70	10–12
<b>Diverse</b>				
Fasole boabe, albă, înmuiată în raport 1 : 2 (fasole boabe : lichid)		x	90	240
Creveți, decojiți, eviscerați		x	56	19–21
Ouă de găină, întregi			65–66	60
Scoici Saint-Jacques, desfăcute			52	25

## Sous-vide (gătire în vid)

Preparat	Adăugare în prealabil		🌡️ [°C]	🕒 [min]
	Zahăr	Sare		
Ceapă eșalotă, întreagă	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

Preparat	Adăugare în prealabil		🌡️ [°C]		🕒 [min]
	Zahăr	Sare	mediu*	bine făcut*	
<b>Carne</b>					
Piept de rață, întreg		x	66	72	35
Spate de miel cu os			58	62	50
File de vită, 4 cm grosime			56	61	120
Pulpă de vită, 2,5 cm grosime			56	–	120
File de porc, întreg		x	63	67	60

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

\* Grad de gătire

Gradul de gătire „bine făcut” are o temperatură mai ridicată în interiorul mâncării decât gradul de gătire „mediu”, dar nu înseamnă pătruns în sensul clasic al cuvântului.

## Reîncălzire

Încălziți legumele din familia Brassicaceae, de ex. guliile și conopida doar împreună cu un sos. Fără sos, acestea pot căpăta un gust neplăcut de cărbune și o culoare gri-maronie.

Alimentele cu durată scurtă de gătire și cele la care gradul de gătire se modifică la reîncălzire, de ex. peștele, nu sunt adecvate, în principiu, pentru reîncălzire.

## Pregătire

Imediat după programul de gătire puneți alimentele gătite pentru aprox. 1 oră în apă cu gheață. Răcirea rapidă previne gătirea excesivă a alimentelor. Așa se păstrează starea optimă.

Apoi depozitați alimentele în frigider la maximum 5 °C.

Rețineți că cu cât depozitați mai mult alimentele, cu atât se reduce calitatea lor.

Recomandăm depozitarea alimentelor în frigider timp de cel mult 5 zile înainte de a le reîncălzi.

## Setări

Funcții cuptor  | Sous-vide

Temperatură: consultați tabelul

Timp: consultați tabelul

## Sous-vide (gătire în vid)

### Reîncălzire cu funcția Sous-vide

Tempii indicați în tabel reprezintă valori orientative. Dacă este necesar, puteți prelungi timpul. Timpul începe să se deruleze abia în momentul în care s-a atins temperatura setată.

Aliment	🌡️ [°C]		🕒 <sup>2</sup> [min]
	mediu <sup>1</sup>	bine făcut <sup>1</sup>	
<b>Carne</b>			
Spate de miel cu os	58	62	30
File de vită, 4 cm grosime	56	61	30
Pulpă de vită, 2,5 cm grosime	56	–	30
File de porc, întreg	63	67	30
<b>Legume</b>			
Buchete de conopidă, medii-mari <sup>3</sup>	85		15
Gulie, felii <sup>3</sup>	85		10
<b>Fructe</b>			
Ananas, felii	85		10
<b>Diverse</b>			
Fasole boabe, albă, înmuiată în raport 1 : 2 (fasole boabe : lichid)	90		10
Ceapă eșalotă, întreagă	85		10

🌡️ Temperatură, 🕒 timp

<sup>1</sup> Grad de gătire


Gradul de gătire „bine făcut” are o temperatură mai ridicată în interiorul mâncării decât gradul de gătire „mediu”, dar nu înseamnă pătruns în sensul clasic al cuvântului.

<sup>2</sup> Duratele sunt valabile pentru alimente vidate cu o temperatură inițială de aprox. 5 °C (temperatura din frigider).

<sup>3</sup> A se reîncălzi doar gătit în sos.



## Încălzire

Pentru încălzirea alimentelor gătite în vid, utilizați funcția **Sous-vid**  (consultați capitolul „Sous-vid“, secțiunea „Reîncălzire“).

Alimentele sunt încălzite lent în cuptor, nu se usucă, iar procesul de fierbere nu continuă după terminare. Acestea se încălzesc uniform și nu trebuie amestecate între timp.

Puteți încălzi atât semipreparate porționate pe farfurii (carne, legume, cartofi), cât și alimente individuale.

### Vase pentru gătit

Cantitățile mici pot fi încălzite pe o farfurie, iar cantitățile mai mari în vasul pentru gătit.

### Timp

Pentru un preparat la farfurie, setați 10–12 minute. Pentru mai multe farfurii este necesar un timp mai îndelungat. Dacă porniți succesiv mai multe programe de încălzire, reduceți timpul cu aprox. 5 minute pentru al doilea program și pentru următoarele, deoarece incinta cuptorului este deja caldă.

## Umiditate

Cu cât alimentul este mai umed, cu atât mai mică este umiditatea care trebuie setată.


### Sfaturi

- Bucățile mari cum ar fi o friptură, nu trebuie încălzite întregi, ci porționate pe farfurie.
- Tăiați pe jumătate bucățile compacte, cum ar fi ardeii umpluți sau ruladele.
- Încălziți sosurile separat. O excepție o constituie preparatele care sunt gătite în sos (de ex. gulaș).
- Rețineți că preparatele pane, cum ar fi de ex. șnițelele, nu vor rămâne crocante.

Alimentele nu trebuie acoperite în timpul încălzirii.

### Setări

Aplicații speciale  | Încălzire sau

Funcții cuptor  | Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus 

Temperatură: consultați tabelul

Umiditate: consultați tabelul

Timp: consultați tabelul

## Funcții speciale

Timpii indicați în tabel reprezintă valori orientative. Vă recomandăm să selectați mai întâi timpul mai scurt. Dacă este necesar, puteți prelungi timpul.


Aliment	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
<b>Legume</b>			
Morcovi Conopidă Gulie Fasole	120	70	8-10
<b>Garnituri</b>			
Paste Orez Cartofi, tăiați în jumătate pe lungime	120	70	8-10
Găluște Piure de cartofi	140	70	18-20
<b>Carne roșie și carne de pasăre</b>			
Friptură tăiată felii, rulade cu grosimea de 1,5 cm , tăiate felii Gulaș Tocană de miel Perișoare șnițel de pui șnițel de curcan, tăiat felii	140	70	11-13
<b>Pește</b>			
File de pește Ruladă de pește, tăiată în două bucăți	140	70	10-12
<b>Preparate la farfurie</b>			
Spaghete, sos de roșii Friptură de porc, cartofi, legume Ardei umpluți (tăiați pe jumătate), orez Mâncare de pui, orez Supă de legume Supă cremă Supă limpede Ghiveci	120	70	10-12

🌡️ Temperatură, 💧 Umiditate, ⌚ Timp

\* Timpii se aplică în cazul alimentelor încălzite pe o farfurie.

## Decongelare

Decongelarea în cuptor se face mult mai rapid decât la temperatura camerei.

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germeii precum salmonella pot provoca toxiiinfecții 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 ce a trecut timpul de odihnă.

## Temperatură

Temperatura optimă la decongelare este de 60 °C.

**Excepții:** Carnea tocată și vânatul 50 °C.

## Pregătire prealabilă/ulterioară

Dacă este necesar, scoateți ambalajul pentru a decongela alimentul.

**Excepții:** Pâinea și produsele de patiserie se dezgheață în ambalaj, pentru că altfel vor absorbi umiditatea și vor deveni moi.

După decongelare, lăsați alimentele să stea la temperatura camerei. Timpul de odihnă este necesar pentru transportarea uniformă a căldurii din exterior spre interior.

## Vase pentru gătit

La decongelarea alimentelor din care se scurg lichide, precum pasărea, utilizați un vas de gătit perforat așezat deasupra

unei tăvi universale. Astfel alimentele nu stau în lichidul rezultat de la decongelare.

Alimentele din care nu se scurg lichide în timpul dezghețării pot fi decongelate într-un vas neperforat.

## Sfaturi

- Nu este necesar ca peștele să fie complet dezghețat pentru a putea fi gătit. Este suficient ca suprafața să fie suficient de moale pentru a se pătrunde cu condimente. În funcție de grosime, sunt suficiente 2-5 minute.
- Produsele congelate sub formă de bucățele mai mici, cum ar fi fructele de pădure sau bucățile de carne, trebuie desprinse la jumătatea timpului de decongelare.
- Produsele care au fost decongelate o dată nu trebuie recongelate.
- Decongelați mâncărurile semi-preparate congelate după indicațiile de pe ambalaj.

## Setări

Aplicații speciale  | Decongelare sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de decongelare: consultați tabelul

Timp de odihnă: consultați tabelul

## Funcții speciale

Timpii indicați în tabel reprezintă valori orientative. Vă recomandăm să selectați mai întâi timpul de decongelare mai scurt. Dacă este necesar, puteți prelungi timpul.

Aliment congelat	Cantitate	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
<b>Produse din lapte</b>				
Brânză felii	125 g	60	15	10
Brânză Quark	250 g	60	20–25	10–15
Smântână	250 g	60	20–25	10–15
Brânză moale	100 g	60	15	10–15
<b>Fructe</b>				
Piure de mere	250 g	60	20–25	10–15
Bucăți de mere	250 g	60	20–25	10–15
Caise	500 g	60	25–28	15–20
Căpșuni	300 g	60	8–10	10–12
Zmeură/coacăze	300 g	60	8	10–12
Cireșe	150 g	60	15	10–15
Piersici	500 g	60	25–28	15–20
Prune	250 g	60	20–25	10–15
Agrise	250 g	60	20–22	10–15
<b>Legume</b>				
congelate în calup	300 g	60	20–25	10–15
<b>Pește</b>				
File de pește	400 g	60	15	10–15
Păstrăv	500 g	60	15–18	10–15
Homar	300 g	60	25–30	10–15
Crabi	300 g	60	4–6	5
<b>Mâncăruri semi-preparate</b>				
Carne, legume, garnituri/ ghiveci/supe	480 g	60	20–25	10–15
<b>Carne</b>				

## Funcții speciale

Aliment congelat	Cantitate	🌡️ [°C]	⌚ [min]	⌛ [min]
Friptură, felii	fiecare 125-150 g	60	8-10	15-20
Carne tocată	250 g	50	15-20	10-15
	500 g	50	20-30	10-15
Gulaș	500 g	60	30-40	10-15
	1000 g	60	50-60	10-15
Ficat	250 g	60	20-25	10-15
Spate de iepure	500 g	50	30-40	10-15
Spate de căprioară	1000 g	50	40-50	10-15
Șnițel/cotlet/cârnați	800 g	60	25-35	15-20
<b>Pasăre</b>				
Pui	1000 g	60	40	15-20
Pulpe de pui	150 g	60	20-25	10-15
Șnițel de pui	500 g	60	25-30	10-15
Pulpe de curcan	500 g	60	40-45	10-15
<b>Produse de patiserie</b>				
Foietaje/ produse de patiserie din aluat dospit	-	60	10-12	10-15
Produse de patiserie/ prăjituri din aluat pufos	400 g	60	15	10-15
<b>Chifle/pâine</b>				
Chifle	-	60	30	2
Pâine neagră, feliată	250 g	60	40	15
Pâine integrală, feliată	250 g	60	65	15
Pâine albă, feliată	150 g	60	30	20

🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de decongelare, ⌛ Timp de odihnă

# Funcții speciale

---

## Mix & Match

Pentru prepararea ușoară a preparatelor la farfurie, vă stă la dispoziție funcția specială Mix & Match. Cu această aplicație puteți încălzi alimentele deja gătitе (semipreparate) sau puteți alcătui un fel de mâncare porționat din alimente proaspete, pe care să-l gătiți direct pe farfurie.

La preparare puteți alege între un rezultat crocant și rumenit sau un aliment preparat delicat, cu suprafață suculentă și fără rumenire suplimentară.

Utilizați doar alimente în stare perfectă din punct de vedere al igienei. Dacă aveți îndoieli, aruncați alimentele respective.

## Vase pentru gătit

Utilizați:

- o farfurie întinsă sau o formă mică de sufleu
- un castron mic, adânc, sau o ceașcă pentru alimente peste care se adaugă lichid

Produsele de patiserie, pizza, tarta flambată și altele similare pot fi așezate direct pe grătar (cu hârtie de copt, dacă este necesar).

Recipientele din plastic ale alimentelor semipreparate nu sunt suficient de rezistente la temperaturi înalte. Puneți alimentele semipreparate în vase adecvate.

### Indicații pentru încălzirea preparatelor la farfurie

- Pentru alimentele fripte sau prăjite utilizați încălzire rezultat crocant, iar pentru cele gătite sau fierte utilizați încălzire blândă.
- Rețineți că doar alimentele care erau crocante înainte de reîncălzire vor redevini crocante cu încălzire rezultat crocant.
- Alimentele nu trebuie să depășească înălțimea de 2–2,5 cm. Puneți alimentele mai înalte în vase mai plate (de ex. ghiveci) sau tăiați bucăți compacte în felii (de ex. ruladă, sufleu).
- Încălziți pastele făinoase doar amestecate cu un sos.
- Pe partea de jos a vasului se pot forma picături de apă. Ștergeți picăturile de apă înainte de servire.

### Indicații pentru gătitul preparatelor la farfurie

- Din zeama de la carne și pește puteți prepara cu ușurință un sos: Înainte de gătit amestecați 1 linguriță de agent de îngroșare cu carnea sau cu peștele crud. Înainte de servire amestecați sosul cu o furculiță, pentru a se omogeniza. În loc de agent de îngroșare pentru sos puteți utiliza și 1 linguriță de praf pentru piure de cartofi (semi-preparat) sau 1 vârf de cuțit de gumă de guar.
- Timpii inegali de gătit a alimentelor pot fi ajustați în funcție de mărimea bucăților de alimente: cu cât este mai scurt timpul de gătit, cu atât mai mari trebuie să fie bucățile (de ex. buchețele de conopidă). Cu cât este mai lung timpul de gătit, cu atât mai mici trebuie să fie bucățile (de ex. cartofi tăiați cuburi).
- Timpii inegali de gătit pot fi echilibrați și prin introducerea stratificată a alimentelor în cuptor: un aliment cu un timp de gătit mai scurt se așază sub un aliment cu un timp de gătit mai lung sau se poate realiza un mic sufleu din acele alimente.
- Pentru a preveni uscarea alimentelor, rafinați mâncarea la farfurie cu un sos sau o marinată. Puteți utiliza și brânză sau bacon.

## Funcții speciale

---

### Alcătuirea unui preparat la farfurie din diferite componente

Pentru un rezultat de gătire optim trebuie să alăturați componentele preparatului la farfurie – precum carnea, garniturile și legumele – în așa fel încât să puteți selecta o setare comună pentru rumenire. Această setare trebuie să fie adecvată pentru toate componentele preparatului sau măcar adecvată în anumite condiții.

Recomandăm următorul procedeu:

- Pe baza tabelelor de gătire, selectați un ingredient principal, de ex. steak de vită.
- Selectați alte ingrediente care au setări corespunzătoare pentru rumenire, de ex. fasole verde și orez.

### Indicații privind tablele de gătire

Tabelele de gătire conțin, pe lângă datele privind mărimea bucăților sau gradul de preparare al alimentelor, și indicații de preparare.

Rumenirea este reprezentată pe afișaj printr-o bară cu șapte segmente. În principiu se aplică următoarea regulă: cu cât sunt mai multe segmente pline, cu atât mai lung este timpul de gătire.

Cu ajutorul simbolurilor puteți stabili ce setare este adecvată pentru rumenirea fiecărui aliment:

Simbol	Semnificație
—	neadecvat
□	adecvat în anumite condiții
■	adecvat



### Utilizarea funcției speciale Mix & Match

În timpul preparării, alimentele nu trebuie acoperite.

- Eventual pregătiți alimentele, dacă este cazul.
  - **Selectați** Aplicații speciale | Mix & Match.
  - Dacă preparați alimente deja **gătite**, **selectați** Încălzire blândă sau Încălzire rezultat crocant.
  - Dacă preparați alimente **proaspete** sau doar ușor gătite, **selectați** Gătire blândă sau Gătire rezultat crocant.
  - Dacă este necesar, modificați setarea pentru rumenire.
  - Confirmați cu *OK*.
  - Introduceți preparatul pe grătar, pe nivelul 2.
  - Confirmați cu *OK*.
- Puteți porni programul de gătire imediat sau puteți amâna pornirea.
- Dacă la finalul programului de gătire preparatul la farfurie nu este gătit așa cum vă doriți, **selectați** Continuare gătire.

# Funcții speciale

## Încălzirea alimentelor cu funcția specială „Încălzire rezultat crocant“

Aliment	Setare bară cu segmente Rumenire
Ștrudel cu mere, 4 cm înălțime	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Brânză Camembert coaptă, 25 g	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
Brânză Camembert coaptă, 75 g	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Baghetă, precoaptă	___ □ ■ □ _ _ _ _
Aperitive din aluat de foietaj	___ □ ■ □ □ _ _ _
Pachețele din aluat de foietaj, umplute cu spanac	___ □ ■ □ _ _ _ _
Börek, 3 cm înălțime	___ _ _ _ □ □ ■ □
Cartofi prăjiți (semipreparați)	___ _ _ □ ■ □ _ _ _
Chiftea <sup>1</sup> , tofu	___ □ □ ■ □ _ _ _
Chifle (grâu), precoapte	___ _ □ ■ □ _ _ _
Chifle (secară), precoapte	___ _ _ □ ■ _ _ _
Chifle, vechi, moi	___ _ _ □ ■ _ _ _
Cheeseburger	___ _ □ ■ _ _ _ _
Chili con carne <sup>1</sup> , 2 cm înălțime	___ _ _ □ ■ □ _ _
Ciabattini, precoapte	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
Ciabattini, vechi, moi	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
Crêpe <sup>1</sup>	___ _ □ □ _ _ _ _
Tartă flambată (semipreparată)	___ □ ■ □ _ _ _ _
Tartă flambată, aluat gata preparat pe care se pune topping la alegere	___ □ □ ■ _ _ _ _
Fâșii de carne <sup>1</sup> (semipreparate)	□ □ ■ □ □ _ _ _
Focaccia, precoaptă, 3–4 cm înălțime	□ □ □ ■ □ _ _ _
Chiftea <sup>1</sup> (porc), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _ _
Chiftea <sup>1</sup> (porc), 60 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
Chiftea <sup>1</sup> (porc), 100 g	___ _ _ □ □ ■ □
Pachețele de primăvară, mici	___ _ _ □ ■ □ _ _
Pachețele de primăvară	___ _ _ □ ■ □
Hot dog <sup>1</sup>	□ □ ■ □ _ _ _ _

## Funcții speciale

Aliment	Setare bară cu segmente Rumenire
Clătite imperiale <sup>1</sup> (semipreparate)	__ □ □ ■ □ □ __
Cartofi, predominant fierți tari, în felii	__ _ □ ■ □ _ _
Pachețele din cartofi (semipreparați)	__ _ □ □ ■ □ _
Lasagna <sup>1</sup> , 3 cm înălțime	__ _ _ ■ ■ □ □
Pâine Naan <sup>1</sup> , precoaptă	__ □ ■ □ _ _ _
Paste făinoase, proaspete, cu sos, brânză	__ _ □ □ □ _ _
Sufleu de paste <sup>1</sup> , 2 cm înălțime	__ _ _ ■ □ _ _
Sufleu de paste <sup>1</sup> , 4,5 cm înălțime	__ _ _ □ ■ _ _
Sufleu de paste <sup>1</sup> , 6 cm înălțime	__ _ _ _ □ ■
Clătite în stil american <sup>1</sup>	■ □ _ _ _ _ _
Clătite subțiri <sup>1</sup> , rulate	__ _ □ ■ □ _ _
Pita <sup>1</sup> , precoaptă	□ □ ■ □ _ _ _
Pizza (semipreparată)	□ □ ■ □ □ □ _
Mini-clătite olandeze	__ _ _ □ ■ □ _
Quiche, mică	□ □ ■ □ _ _ _
Quiche, 2 cm înălțime	__ _ _ □ ■ □ _
Quiche, 3,5 cm înălțime	__ _ _ _ □ ■ □
Clătite de cartofi	__ _ _ ■ □ _ _
Triunghiuri din cartofi (semipreparate)	__ _ _ □ ■ □ _
Șnițel	__ _ □ ■ □ □ _
Coji de taco	□ □ ■ □ □ □ _
Toast Hawaii	__ □ ■ □ _ _ _
Toast cu brânză	□ ■ _ _ _ _ _
Tortilla chips cu brânză	__ □ ■ □ _ _ _
Tortilla <sup>1</sup> (rulată în folie de aluminiu)	□ □ ■ □ □ _ _

<sup>1</sup> nu devine crocant, trebuie doar încălzit suficient (> 65 °C).

# Funcții speciale

## Gătirea alimentelor cu funcția specială „Gătire rezultat crocant“

Aliment	Indicații de preparare	Setare bară cu segmente Rumenire
<b>Carne<sup>1</sup></b>		
Cârnat (porc), opărit, 25 g	se crestează	___ _ □ □ ■ □
Cârnat (porc), opărit, 100 g	se crestează	___ _ □ □ □
Cârnat (porc), crud	se unge cu ulei, se crestează	___ _ □ ■
Frigărui din file (vită), cuburi mari	se marinează	□ ■ ___ _
Frigărui din carne (porc), cuburi mari	se marinează	□ □ □ ■ □ ___
Chiftea (porc), 60 g	–	___ _ □ ■ □
Piept de pui, 3 cm înălțime	cu bacon, marinat	□ □ □ ■ □ ___
Piept de pui, 3 cm înălțime	natur, marinat	___ □ □ ■ ___
Ruladă de pui	Umplutură: spanac, crème fraîche	___ □ □ ■ ___
Frigărui de pui, cuburi mari	se marinează	□ □ ■ □ ___
Pulpe de pui inferioare	se marinează	___ _ □ □ □ ■
Antricot de vițel, 180 g	marinat, cu sos	□ ___ _
Antricot, 2,5–4 cm înălțime	–	___ □ ■ □ □ □
Cotlet din antricot, 2 cm înălțime	–	___ □ □ ■ □ ___
Cotlet de miel, 2 cm înălțime	se marinează	□ ■ □ □ ___
Steak de vită, 2,5–3,5 cm înălțime	se marinează	___ □ ■ □ ___
File de porc, 4 cm înălțime	cu bacon	□ □ ■ □ ___
Cotlet de porc	pane, stropit cu ulei	___ _ ___ □
<b>Pește<sup>1</sup></b>		
Cotlet de halibut	se marinează	□ ■ ___ _
Cod	cu crustă de unt și pesmet	___ _ □ ■ □
File de cod, 3–3,5 cm înălțime	se marinează	■ □ □ ___
Ruladă din file de cod	umplută	■ □ ___ _
File de somon, 2,5–3 cm înălțime	se marinează	□ □ ■ □ □ ___
Cotlet de somon	se marinează	□ □ ■ □ □ ___
Frigărui de somon, cuburi mari	se marinează	□ □ ■ □ □ ___
File de sebastă	Topping: spanac, feta	■ □ ___ _

Aliment	Indicații de preparare	Setare bară cu segmente Rumenire
Ton	cu roșii, crustă de brânză	___ _ □ ___ _ _
Frigărui de somn, cuburi mari	se marinează	_ □ □ □ ■ ___ _
<b>Garnituri</b>		
Cartofi prăjiți (semipreparați), fierți puțin în prealabil	–	___ _ □ □ □ ■
Curmale în șunculiță (semipreparate)	–	_ □ □ ■ □ ___ _
Paste făinoase proaspete, tortellini	–	□ ___ _ _ _ _
Gnocchi (semipreparați)	cu fulgi de unt sau brânză	■ □ ___ _ _ _
Cartofi <sup>2</sup> , felii/cuburi mici	se ung cu ulei	___ _ □ □ □ ■
Pachețele din cartofi (semipreparate), gătite în prealabil	–	■ □ ___ _ _ _
Lasagna, gătită în prealabil, 3 cm înălțime	–	□ □ ___ _ _ _
Orez natur, timp de gătire 8 minute	sare, 1 : 2 (orez : lichid)	_ □ ■ ___ _ _ _
Sufleu de paste, paste proaspete	carne crudă, legume, sos	_ □ □ ■ □ □ □
Sufleu de paste, gătit în prealabil, 2 cm înălțime	–	□ ___ _ _ _ _
Ciărite de cartofi (aluat semipreparat)	se ung cu ulei	___ _ □ □ ___ _
Orez (semipreparat), prefiert	–	□ □ ■ □ ___ _
Triunghiuri din cartofi (semipreparate), gătite în prealabil	–	■ □ ___ _ _ _
Găluște de cartofi (semipreparate)	cu fulgi de unt	□ □ □ □ □ □ □ _
<b>Legume</b>		
Vânăta, 2 cm înălțime	ulei, sare, piper	___ _ □ □ ___ _
Conopidă, buchețele mari	sare, piper	□ ___ _ _ _ _
Broccoli, buchețele mari	Sos	□ ■ □ ___ _ _
Fasole, verde (fasole aciculară)	cu bacon, sare, piper	___ _ ■ □ ___ _
Roșii cocktail, întregi	se marinează	■ □ □ □ ___ _
Gulie, felii groase	se marinează	□ □ □ □ ___ _
Dovleac, cubulețe	sare, piper	■ □ ___ _ _ _
Porumb știulete	se marinează	_ □ □ ■ □ ___ _
Morcovi, tăiați în patru/în felii groase	sare, piper	□ □ □ □ ___ _
Ardei, bucăți mari	se marinează	□ □ □ ■ □ ___ _

## Funcții speciale

Aliment	Indicații de preparare	Setare bară cu segmente Rumenire
Ratatouille, tăiat mare	pulpă de roșii, ketchup, condimente, agent de îngroșare pentru sos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Dovlecel, 2 cm înălțime	ulei, sare, piper	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
<b>Diverse</b>		
Brânză Camembert coaptă, 25 g	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Baghetă, chifle pentru copt	–	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Chifle, vechi, moi	–	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Cheeseburger, gătit în prealabil	–	<input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Tartă flambată (semipreparată)	–	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _
Tartă flambată, aluat gata preparat pe care se pune topping la alegere	–	_ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Pachețul de primăvară, congelat, 25 g	–	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Pachețul de primăvară, congelat, 100 g	–	_ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Brânză la gril (semipreparată)	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _
Clătite imperiale (semipreparate)	–	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _
Clătite imperiale, negătite	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> _
Chiftea din tofu, gătită în prealabil	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Tartă cu ceapă (semipreparată)	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _

<sup>1</sup> Amestecați 1 linguriță de agent de îngroșare pentru sos cu carnea crudă/peștele crud.

<sup>2</sup> preponderent fierți tari

## Alimente adecvate pentru funcția specială „Gătire blândă“

Aliment	Indicație de preparare
<b>Carne<sup>1</sup></b>	
Cârnat (porc)	–
Frigărui din file (vită), cuburi mari	marinate cu sos de arahide
Frigărui din carne (porc)	se marinează
Piept de pui, 150 g, 3 cm înălțime	natur
Ruladă de pui	Umplutură: spanac, crème fraîche
Frigărui de pui, cuburi mari	se marinează
Tocană albă de pui	–
Antricot de vițel, 180 g	în sos
Antricot, 230 g, 2,5–4 cm înălțime	sare, piper
Cotlet din antricot (porc), 200 g, 2 cm înălțime	sare, piper
Perișoare (porc), a câte 50–100 g	în sos
<b>Pește<sup>1</sup></b>	
Păstrăv, întreg, fără cap	condimentat, unt
File de cod, 3–3,5 cm înălțime	se marinează
Ruladă din file de cod	umplut, marinat
File de somon, 2,5–3 cm înălțime	se marinează
Cotlet de somon	se marinează
Frigărui de somon, cuburi mari	se marinează
File de sebastă, 180 g	Topping: spanac și crème fraîche
Tocană de sebastă, cuburi mari	cu sos alb
Frigărui de somon, cuburi mari	se marinează
<b>Garnituri</b>	
Orez basmati	sare, raport 1 : 2,5 (orez : lichid)
Paste făinoase proaspete, tortellini	sos, sare
Gnocchi (semipreparați)	sare, acoperiți cu apă
Cartofi fierți bine, tăiați în jumătate	sare
Cartofi <sup>2</sup> , în felii sau cuburi mici	sare
Cartofi <sup>2</sup> , tăiați sferturi sau felii	sare

## Funcții speciale

Aliment	Indicație de preparare
Găluște din cartofi (semipreparate), în pungi pentru copt	acoperite cu apă
Piure de cartofi, gătit	–
Piure de cartofi (semipreparat), produs uscat	conform indicațiilor de pe ambalaj
Macaroane, scurte, nefierțe	sos, raport 1 : 3 (paste făinoase : apă)
Orez natur, timp de gătire 8 minute	sare, raport 1 : 2 (orez : lichid)
Orez prefierț (semipreparat), timp de fierbere 8 minute	sare, raport 1 : 2 (orez : lichid)
Orez prefierț, timp de fierbere 10–12 minute	sare, raport 1 : 2 (orez : lichid)
Orez (semipreparat), prefierț	sare
Găluște de cartofi (semipreparate)	sare, fulgi de unt
Tăiței, nefierți	acoperiți cu supă
<b>Legume</b>	
Conopidă, buchețele mari	sare
Fasole, verde (fasole aciculară)	cu bacon sau sare, piper
Broccoli, buchețele mari	cu/fără sos de brânză
Roșii cocktail, întregi	se marinează
Gulie, felii	sare, piper
Dovleac, cubulețe	sare, piper
Porumb știulete	unt cu verdeață
Morcovi, tăiați în patru sau în felii groase	condimentați
Ardei, bucăți mari	se marinează
Ratatouille, tăiat mare	pulpă de roșii, ketchup, condimente, agent de îngroșare pentru sos
Varză de Bruxelles, întreagă	sare, piper
Sparanghel, tulpini, întregi, 1-2 cm înălțime	sare, piper, fulgi de unt
Dovlecei, în felii de 2 cm înălțime	ulei, sare, piper

<sup>1</sup> Amestecați 1 linguriță de agent de îngroșare pentru sos cu carnea crudă/peștele crud.

<sup>2</sup> preponderent fierți tari



## Blanșare

Legumele care urmează a fi congelate trebuie blanșate înainte. Calitatea alimentelor se păstrează astfel mai bine pe durata congelării lor.

În cazul legumelor care înainte de preparare sunt blanșate, culoarea se păstrează mult mai bine.

- Așezați legumele pregătite într-un vas perforat.
- După opărire, puneți legumele în apă cu gheață pentru ca ele să se răcească rapid. Apoi lăsați-le să se scurgă bine.

## Setări

Aplicații speciale  | Opărire

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de opărire: 1 minut

## Fierbere

Utilizați doar alimente proaspete, fără urme de alterare sau lovituri.

## Borcane

Utilizați doar borcane și accesorii curate, bine spălate. Puteți folosi borcane cu capace cu filet, dar și borcane cu capace din sticlă și garnituri de etanșare din cauciuc.

Aveți grijă ca borcanele să aibă aceleași dimensiuni, pentru ca totul să fie preparat uniform.

Curățați cu o lavetă curată și apă fierbinte marginea borcanelor după umplerea lor cu produsele fierte, apoi închideți borcanele.

## Fructe

Selecționați cu grijă fructele, spălați-le bine și lăsați-le să se scurgă. Spălați cu atenție fructele de pădure, pentru că ele sunt foarte pretențioase și se pot zdrobi ușor.

Îndepărtați eventualele coji, codițe, sâmburi sau semințe. Tăiați fructele mari în bucăți mai mici. De ex. puteți tăia merele în felii.

Fructele mari cu sâmbure (prune, caise) trebuie înțepate de mai multe ori cu o furculiță sau cu o scobitoare, pentru că altfel ele se pot sparge.

# Funcții speciale

---

## Legume

Spălați, curățați și tăiați legumele.

Opăriți legumele înainte de preparare, pentru ca ele să își păstreze culoarea (consultați capitolul „Funcții speciale”, secțiunea „Opărire”).

## Cantitate de umplere

Introduceți fără a apăsa alimentele în borcan până la max. 3 cm sub margine. Pereții celulari vor fi distruși dacă alimentele sunt presate. Loviți cu borcanul ușor de o lavetă, pentru ca alimentele să se distribuie mai bine. Umpleți borcanele cu lichid. Alimentele din borcan trebuie să fie acoperite.

Utilizați o soluție cu zahăr în cazul fructelor, iar pentru legume o soluție pe bază de sare sau oțet.

## Carne roșie și mezeluri

Prăjiți sau fierbeți carnea chiar înainte de preparare. Pentru completare folosiți sosul de friptură pe care puteți să îl prelungiți cu apă, sau supă de carne în care a fost fiartă carnea. Aveți grijă ca marginea borcanelor să nu prezinte grăsimi.

Umpleți borcanele cu mezeluri numai până la jumătate, deoarece masa acestora crește în timpul fierberii.

## Sfaturi

- Utilizați căldura remanentă, scoțând borcanele din cuptor abia la 30 de minute după oprirea acestuia.
- Acoperiți borcanele cu o lavetă și lăsați-le să se răcească încet 24 de ore.

## Fierberea alimentelor

- Introduceți vasul de gătit perforat sau grătarul pe nivelul 1.
- Introduceți borcanele în vasul de gătit sau așezați-le pe grătar. Acestea nu trebuie să se atingă.

## Setări

Aplicații speciale  | Conservare sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Durată fierbere: consultați tabelul

## Funcții speciale

Timpii indicați în tabel reprezintă valori orientative.

<b>Alimente preparate</b>	<b>🌡️ [°C]</b>	<b>🕒* [min]</b>
<b>Fructe de pădure</b>		
Coacăze	80	50
Agrişe	80	55
Merişoare	80	55
<b>Fructe cu sâmburi mari</b>		
Cireşe	85	55
Corcoduşe	85	55
Prune	85	55
Piersici	85	55
Prune Renclod	85	55
<b>Fructe cu sâmburi mici</b>		
Mere	90	50
Piure de mere	90	65
Gutui	90	65
<b>Legume</b>		
Fasole	100	120
Fasole mare	100	120
Castraveți	90	55
Sfeclă roșie	100	60
<b>Carne</b>		
Prefiartă	90	90
Prăjită	90	90

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de fierbere

\* Timpii de fierbere sunt valabili pentru borcane de 1,0 l. În cazul borcanelor de 0,5 l, timpul se reduce cu 15 minute, iar în cazul borcanelor de 0,25 l, cu 20 de minute.

# Funcții speciale

## Fierbere prăjituri

Adecvate pentru fierbere sunt alaturile pufoase, de pandișpan și cu drojdie. Prăjitura poate fi păstrată aprox. 6 luni.

Prăjitura **cu fructe nu este adecvată pentru păstrare**, ci trebuie consumată în interval de 2 zile.





Utilizați doar borcane și accesorii în stare foarte bună, curate și spălate. Borcanele trebuie să fie mai înguste în partea inferioară decât în partea superioară (borcane pentru conserve). Cel mai bine se pretează borcanele de 0,25 l.

Borcanele trebuie să se închidă cu inel din cauciuc, capac din sticlă și clemă cu inel de siguranță.

Aveți grijă ca borcanele să aibă aceleași dimensiuni, pentru ca totul să fie preparat uniform.

- Ungeți borcanele cu unt până la aprox. 1 cm sub margine.
- Presărați borcanul cu pesmet (firimituri de pâine).
- Umpleți borcanele  $\frac{1}{2}$  sau  $\frac{2}{3}$  cu aluat (în funcție de rețetă). Aveți grijă ca marginea borcanelor să rămână curată.
- Introduceți grătarul pe nivelul 1.
- Puneți pe grătar borcanele de aceeași mărime, **fără capac**. Acestea nu trebuie să se atingă.
- Închideți borcanele **imediat** după gătire cu inelul din cauciuc, capacul și cleva; prăjitura nu trebuie să se răcească. Dacă aluatul a trecut puțin peste margine, acesta poate fi apăsat înapoi în borcan cu ajutorul capacului.

Timpii indicați în tabel reprezintă valori orientative. Vă recomandăm să selectați mai întâi timpul de fierbere mai scurt. Dacă este necesar, puteți prelungi timpul de fierbere.

Tip aluat	Funcție	Etapă	🌡️ [°C]	💧 [%]	🕒 [min]
Aluat pufos		–	160	–	35–45
Aluat de pandișpan		–	160	–	50–55
Aluat dospit	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatură, 💧 Umiditate, 🕒 Timp de fierbere

 Încălzire superioară/inferioară ,  Gătire combi + Încălzire superioară/inferioară

## Deshidratare

Pentru uscare și deshidratare folosiți exclusiv funcția specială **Deshidratare** sau funcția **Gătire combi**  | **Gătire combi + Ventilator plus** , pentru ca umiditatea să se poată evapora.

- Tăiați alimentele în bucăți de aceeași mărime.
- Distribuți bucățile pe hârtia de copt așezată pe grătar.

**Sfat:** Bananele și ananasul nu sunt adecvate pentru uscare.

## Setări

Aplicații speciale  | Deshidratare

Temperatură: consultați tabelul

Timp de uscare: consultați tabelul

sau

Funcții cuptor  | Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus 

Temperatură: consultați tabelul

Umiditate: 0 %

Timp de uscare: consultați tabelul

Temporii indicați în tabel reprezintă valori orientative. Vă recomandăm să selectați mai întâi timpul de uscare mai scurt. Dacă este necesar, puteți prelungi timpul de uscare.

Aliment	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Mere, inele	70	6–8
Caise, tăiate pe jumătate, fără sâmbure	60–70	10–12
Pere, felii	70	7–9
Verdețuri	60	1,5–2,5
Ciuperci	70	3–5
Roșii, felii	70	7–9
Citrice, felii	70	8–9
Prune, fără sâmbure	60–70	10–12

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp (ore)

## Funcții speciale

### Dospirea aluatului cu drojdie

- Preparați aluatul conform rețetei.
- Așezați vasele cu aluat deschise într-un vas perforat sau pe grătarul introdus în cuptor.

În funcție de mărimea vaselor cu aluat puteți așeza grătarul cu suprafața de așezare în sus, pe baza incintei cuptorului, punând vasele cu aluat pe acesta. Dacă este necesar, puteți demonta ghidajele.

### Setări

Aplicații speciale  | Dospire aluat cu drojdie

sau

Funcții cuptor  | Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus 

Temperatură 30 °C

Umiditate: 100 %

Timp: conform rețetei


### Gătire meniu întreg – automat

La gătirea automată a unui meniu puteți aduce împreună într-un meniu până la 3 alimente cu timpi de gătire diferiți, de ex. pește cu orez și legume.

Alimentele nu se dau la cuptor toate de la început, ci pe rând, pentru a fi gata simultan. Diversele alimente pot fi alese într-o ordine aleatoare, deoarece aparatul le sortează în mod automat în funcție de durata de preparare și vă arată care aliment trebuie introdus la început în cuptor.

Funcțiile Oră final și Start la nu sunt disponibile la gătirea unui meniu.

### Utilizarea funcției speciale Gătire meniu întreg

- Umpleți rezervorul de apă și împingeți-l în locașul său.
- **Selectați** Aplicații speciale  | Gătire meniu întreg.
- **Selectați** alimentul dorit.

În funcție de aliment, se pun întrebări cu privire la dimensiune, greutate și gradul de gătire.

- **Selectați** valorile dorite și confirmați cu *OK*.
- **Selectați** Adăugați mâncare.
- **Selectați** alimentul dorit și continuați ca și la primul aliment.

- Repetați pașii pentru cel de-al treilea aliment.

După confirmarea Start gătire meniu întreg vi se solicită să dați la cuptor alimentul cu timpul cel mai lung de gătire.

- Dacă gătiți alimente din care picură lichid sau care pătează, în vase perforate, așezați vasele direct deasupra tăvii universale. Astfel evitați transferul gusturilor sau pătarea ca urmare a lichidului care picură.

La finalul etapei de încălzire, cuptorul vă arată când trebuie introdus următorul aliment. Când s-a ajuns la acel moment, este emis un semnal sonor.

Acest proces se repetă și pentru al treilea aliment.

În meniu puteți include și alimente care nu sunt afișate. Informații suplimentare găsiți în capitolul „Gătire cu aburi”, secțiunea „Gătirea unui meniu - setare manuală”.

### Sterilizarea vaselor

Vasele sau biberoanele vor fi sterilizate la terminarea programului. Verificați în prealabil dacă toate componentele sunt rezistente la temperaturi ridicate (până la 100 °C) și la aburi.

Desfaceți biberoanele în componentele lor. Asamblați biberoanele abia după ce s-au uscat complet. Doar așa puteți evita contaminarea lor.

- Așezați toate componentele vaselor într-un vas perforat, astfel încât ele să nu se atingă reciproc (culcate sau cu gurile în jos). Astfel aburii pot trece cu ușurință prin toate componentele.

### Setări

Aplicații speciale  | Sterilizare veselă

Timp: 1 minut până la 10 ore

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C


Timp: 15 minute


## Funcții speciale

### Încălzirea veselei

Ca urmare a preîncălzirii veselei, alimentele nu se răcesc foarte repede.

Folosiți veselă termorezistentă.

- Introduceți grătarul pe nivelul 2 și așezați pe el vasele pe care doriți să le încălziți. În funcție de mărimea vaselor puteți așeza grătarul cu suprafața de așezare în sus, pe baza incintei cuptorului, punând vasele pe acesta. Dacă este necesar, puteți demonta ghidajele.
- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Încălzirea veselei.
- Dacă este necesar modificați temperatura recomandată și setați timpul.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.


În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele și accesoriile. Pe partea de jos a vasului se pot forma picături de apă.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor.

### Menținere caldă

Puteți menține calde alimentele în incinta cuptorului până la 2 ore.

Pentru a menține calitatea alimentelor, selectați un timp cât mai scurt posibil.

- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Menținere caldă.
- Dați la cuptor alimentul pe care doriți să-l mențineți cald și confirmați cu OK.
- Dacă este necesar modificați temperatura recomandată și setați timpul.



### Încălzirea șervetelor

- Umeziți șervetele pentru musafiri și rulați-le.
- Așezați șervetele unul lângă altul într-un vas perforat.

#### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale |  
Încălzire șervete umede

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  SSS

Temperatură: 70 °C

Timp de gătire: 2 minute

### Dizolvarea gelatinei

- Înmuiați **foile de gelatină** 5 minute într-un bol cu apă rece. Foile de gelatină trebuie să fie acoperite complet cu apă. Stoarceți-le și scurgeți apa din bol. Puneți foile de gelatină stoarse înapoi în bol.
- Puneți gelatina **măcinată** într-un bol și adăugați apă, atât cât este menționat pe ambalaj.
- Acoperiți bolul și așezați-l într-un vas perforat pentru gătit.

#### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale |  
Topirea gelatinei

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  SSS

Temperatură 90 °C

Timp de gătire: 1 minut

## Funcții speciale

---

### Decristalizarea mierii de albine

- Deșurubați puțin capacul și așezați borcanul într-un vas perforat.
- Mierea trebuie amestecată o dată pe durata decristalizării.

#### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale |  
Decristalizarea mierii

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  SSS

Temperatură 60 °C

Timp de gătire: 90 minute (indiferent de dimensiunea borcanului sau de cantitatea de miere din borcan)

### Topirea ciocolatei

Puteți topi orice tip de ciocolată în cup-tor.

La utilizarea glazurii cu conținut de grăsime, așezați ambalajul nedeschis într-un vas perforat.

- Mărunțiți ciocolata.
- Așezați cantitățile mai mari într-un vas neperforat, iar pe cele mai mici într-o ceașcă sau într-un bol.
- Acoperiți vasul pentru gătit sau recipientul cu o folie rezistentă la temperaturi ridicate (până la 100 °C) și la aburi.
- Cantitățile mai mari trebuie amestecate o dată pe durata topirii.

#### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale |  
Topire ciocolată

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  SSS

Temperatură: 65 °C

Timp de gătire: 20 minute

### Prepararea iaurtului

Aveți nevoie de lapte și culturi sau fermenți de iaurt, de ex. de la magazinele de specialitate.

Utilizați iaurt natural care are culturi active, fără aditivi. Iaurtul tratat termic nu este potrivit.

Iaurtul trebuie să fie proaspăt (timp scurt de depozitare).

Pentru prepararea iaurtului este potrivit laptele UHT nerăcit sau laptele proaspăt.

Laptele UHT poate fi utilizat fără a fi nevoie să îl mai procesați în vreun fel.

Laptele proaspăt trebuie încălzit înainte la 90 °C (nu trebuie fiert), iar apoi trebuie răcit până la 35 °C. Dacă se folosește lapte proaspăt, iaurtul devine mai ferm decât în cazul laptelui UHT.

Iaurtul și laptele trebuie să aibă același conținut de grăsime.

Borcanele nu trebuie mișcate sau scurătate în timpul depozitării.

După preparare, iaurtul trebuie răcit imediat în frigider.

Densitatea, conținutul de grăsimi și culturile folosite în iaurt influențează consistența iaurtului preparat în casă. Nu toate iaurturile sunt potrivite pentru a fi folosite drept bază la prepararea iaurtului de casă.

**Sfat:** Dacă se utilizează fermenți de iaurt, acesta poate fi preparat dintr-un amestec de lapte/smântână. Amestecați  $\frac{3}{4}$  litri lapte cu  $\frac{1}{4}$  litri smântână.

- Amestecați 100 g de iaurt cu 1 litru de lapte sau preparați amestecul din fermenți de iaurt conform instrucțiunilor de pe ambalaj.
- Umpleți borcanele cu acest amestec și închideți capacele.
- Așezați borcanele închise într-un vas perforat. Acestea nu trebuie să se atingă.
- După expirarea timpului de preparare puneți borcanele imediat în frigider. Nu mișcați borcanele.

### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale | Preparare iaurt

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 40 °C

Timp: 5:00 ore

### Posibile cauze ale unor rezultate slabe

#### Iaurtul nu s-a întărit:

Depozitare eronată a iaurtului de bază, lanțul de răcire a fost întrerupt, ambalajul a fost deteriorat, laptele nu a fost încălzit suficient.

#### S-a depus lichid:

Borcanele au fost mișcate, iaurtul nu a fost răcit suficient de rapid.

#### Iaurtul este granulat:

Laptele a fost încălzit prea tare, laptele a avut impurități, laptele și iaurtul de bază nu au fost amestecate uniform.

## Funcții speciale

---

### Prăjirea slăninii

Slănina nu se rumenește.

- Puneți șunculița (tăiată cubulețe, fâșii sau felii) într-un vas neperforat.
- Acoperiți vasul pentru gătit cu o folie rezistentă la temperaturi ridicate (până la 100 °C) și la aburi.

### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale |  
Topirea slăninii

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătit: 4 minute

### Înăbușirea cepei

Înăbușirea este prepararea în suc propriu, eventual cu adăugarea de grăsime.

- Tăiați ceapa mărunt și puneți-o împreună cu puțin unt într-un vas neperforat.
- Acoperiți vasul pentru gătit cu o folie rezistentă la temperaturi ridicate (până la 100 °C) și la aburi.

### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale |  
Înăbușire ceapă

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătit: 4 minute

### Extragerea sucurilor

În cuptor puteți extrage sucul din fructe moi și cu duritate medie.

Fructele care sunt foarte bine coapte sunt cele mai potrivite pentru extragerea sucului; cu cât sunt mai coapte fructele, cu atât mai aromat și mai concentrat este sucul.

### Pregătire

Selectați și spălați fructele din care trebuie extras sucul. Tăiați părțile stricate.

Îndepărtați codițele de la struguri și de la vișine, deoarece acestea conțin substanțe amăruie. În cazul fructelor de pădure nu este necesară înlăturarea codițelor.

Tăiați fructele mari, cum ar fi merele, în cubulețe de aprox. 2 cm. Cu cât fructele sunt mai tari, cu atât trebuie tăiate în bucăți mai mici.

### Sfaturi

- Pentru o aromă bogată amestecați fructele dulci cu cele mai amăruie.
- La cele mai multe sortimente de fructe crește cantitatea de suc și aroma este mai bună dacă se adaugă zahăr și se lasă să pătrundă în ele câteva ore. Recomandăm la 1 kg de fructe dulci 50–100 g zahăr, iar la 1 kg de fructe mai acrișoare 100–150 g zahăr.
- Dacă doriți să păstrați sucul extras, puneți-l fierbinte în sticle curate și închideți-le bine.

### Extragerea sucurilor din fructe

- Așezați fructele pregătite într-un vas perforat.
- Introduceți dedesubt un vas de gătit neperforat sau tava universală, pentru a colecta sucul.

### Setări

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp: 40-70 minute

## Funcții speciale

---

### Gemuri de fructe

Utilizați doar alimente proaspete, fără urme de alterare sau lovituri.

#### Borcane

Folositi exclusiv borcane curate cu capac cu filet, de max. 250 ml.

Curățați cu o lavetă curată și apă fierbinte marginea borcanelor după umplerea lor cu preparatele gătite, apoi închideți-le.

#### Preparare

Selecționați cu grijă fructele, spălați-le bine și lăsați-le să se scurgă. Spălați cu atenție fructele de pădure, pentru că ele sunt foarte pretențioase și se pot zdrobi ușor.

Îndepărtați codițele, sâmburii sau semințele.

Pasați fructele, în caz contrar gemul nefiind compact. Adăugați la piure o cantitate corespunzătoare de zahăr gelifiant (conform specificației producătorului). Amestecați bine masa.

Dacă pentru preparat se folosesc fructe/fructe de pădure dulci, recomandăm adăugarea de sare de lămâie.

### Pregătirea gemurilor de fructe

- Umpleți borcanele până la maximum două treimi.
- Așezați borcanele deschise într-un vas perforat sau pe grătar.
- La finalul timpului de gătire, scoateți borcanele din cuptor, folosind mănuși de bucătărie. Lăsați borcanele să stea 1-2 minute, apoi acoperiți-le cu capace și lăsați-le să se răcească.

#### Setări

Funcții cuptor  | Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus 

Temperatură: 150 °C

Umiditate: 0 %

Timp: 35–45 minute

## Decojirea alimentelor

- Tăiați alimentele precum roșiile, nectarinele etc. în patru. Astfel puteți îndepărta mai ușor coaja.
- Așezați alimentele într-un vas perforat atunci când lucrați cu aburi și pe tava universală atunci când folosiți funcția Gril.
- Migdalele trebuie stropite cu apă rece imediat după ce au fost scoase. Altfel nu pot fi decojite.

## Setări

Funcții cuptor  | Gril complet

Treapta: 3

Timp: consultați tabelul

Alimente	🕒 [min]
Ardei	10
Roșii	7

🕒Timp

## Setări

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp: consultați tabelul

Alimente	🕒 [min]
Caise	1
Migdale	1
Nectarine	1
Ardei	4
Piersici	1
Roșii	1

🕒Timp

## Funcții speciale

---

### Conservarea merelor

Durata de depozitare a merelor netratate poate fi prelungită. Tratarea cu aburi a merelor previne putrezirea. Durata de depozitare este de 5-6 luni, într-un loc uscat, răcoros și bine aerisit. Acest lucru este valabil doar în cazul merelor, nu și în cazul altor fructe cu semințe.

#### Setări

Programe automate  Auto | Fructe | Mere | Întreg

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 50 °C

Timpe de conservare: 5 minute

### Pregătirea supei cu ouă

- Amestecați 6 ouă cu 375 ml de lapte (nu trebuie bătute spumă).
- Condimentați amestecul de ouă cu lapte și umpleți un vas neperforat, care în prealabil a fost uns cu unt.

#### Setări

Funcții cuptor  | Gătire la aburi


Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: 4 minute




Numeroasele programe automate vă ghidează confortabil și sigur spre un rezultat de gătire optim.

## Categorii

Pentru o mai bună vizibilitate, programele automate  sunt sortate în funcție de categorii. Dumneavoastră doar alegeți programul automat potrivit pentru preparatul pe care doriți să îl obțineți și urmați indicațiile de pe afișaj.

## Utilizarea programelor automate

■ Selectați Programe automate .

Apare lista de selecție.

■ Selectați categoria dorită (de ex. Prăjiri).


Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

■ Selectați programul automat dorit.

■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

La unele programe automate vi se solicită să folosiți termometrul pentru alimente. Citiți indicațiile din capitolul „Prăjire“, secțiunea „Termometru pentru alimente“.

La programele automate, valorile temperaturii la miez sunt prestabilite.

**Sfat:** Cu ajutorul  Info, în funcție de programul de gătire, puteți accesa de ex. informații privind introducerea sau întoarcerea preparatului.

## Indicații privind utilizarea

- Gradul de gătire și rumenirea sunt reprezentate printr-o bară cu șapte segmente. Setați gradul de gătire sau de rumenire dorit atingând segmentul corespunzător.
- La unele programe de prăjire aveți și opțiunea Prăjire gourmet cu umiditate. Carnea este gătită la o temperatură mai scăzută și pentru un timp mai îndelungat, într-o manieră delicată. Utilizarea suplimentară a umidității contribuie la un rezultat de gătire și de rumenire optim: carnea este fragedă și suculentă. Atunci când o tăiați, ea este gătită uniform și are o crustă maronie subțire care se formează în timpul programului de prăjire. Astfel nu este necesară frigerea prealabilă a cărnii. Spre deosebire de opțiunea Prăjire, aici nu se utilizează termometrul pentru alimente și puteți seta un moment de pornire sau oprire în funcție de planificarea meniului dumneavoastră.
- Datele privind greutatea se referă la greutatea per bucată. Puteți găti simultan o bucată de somon de 250 g sau zece bucăți de somon de 250 g.
- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.

## Programe automate

---

- Atunci când introduceți preparatul în incinta fierbinte a cuptorului, aveți grijă la deschiderea ușii. Pot ieși aburi fierbinți. Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii se risipesc. Aveți grijă să nu intrați în contact cu aburii fierbinți sau cu pereții fierbinți ai incintei cuptorului. Pericol de arsuri și opărire.
- Pentru coacere, folosiți formele de copt indicate în rețete.
- La unele programe automate, ora de pornire poate fi schimbată de la opțiunea Start la sau Oră final. La punctul de meniu Vizualizare etape de gătire sunt enumerate etapele de gătire individuale ale programului automat.
- Dacă după terminarea programului automat preparatul nu este făcut așa cum doriți dvs., selectați Continuare gătire sau Continuare coacere.
- Programele automate pot fi salvate și ca Programe personalizate.

## Căutare

(în funcție de limbă)

La Programe automate puteți să căutați după denumirile categoriilor și ale programelor automate.

Căutarea se face după cuvinte sau părți de cuvinte.

Vă aflați în meniul principal.

- Selectați Programe automate .

Apare lista de selecție a categoriilor.

- Selectați Căutare.
- Cu tastatura introduceți textul după care doriți să efectuați căutarea, de ex. „Pâine”.

În zona inferioară apare numărul rezultatelor.

Dacă nu este găsit niciun rezultat sau sunt găsite mai mult de 40 de rezultate, câmpul rezultate este dezactivat și trebuie să modificați textul de căutare.



- Selectați XX rezultate.

Vor apărea categoriile și programele automate găsite.

- Selectați programul automat dorit sau categoria dorită și la final programul automat dorit.

Programul automat începe.

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

La MyMiele   puteți salva programele utilizate frecvent.

În special la programele automate nu mai este necesar să treceți prin toate nivelurile meniurilor pentru a porni un program.

**Sfat:** Punctele de meniu înregistrate în MyMiele pot fi configurate și ca ecran de pornire (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Ecran de pornire”).




## Adăugarea unor înregistrări

Puteți să adăugați până la 20 de înregistrări.

■ Selectați MyMiele  .

■ Selectați Adăugați înregistrare.

Puteți să selectați subpuncte din rubricile următoare:

- Funcții cuptor
- Programe automate  Auto
- Aplicații speciale  
- Programe personalizate  
- Întreținere  

■ Confirmați cu OK.

Pe listă apare subpunctul selectat cu simbolul aferent.

■ Procedați la fel cu următoarele înregistrări. Pot fi selectate doar subpunctele care nu au fost încă adăugate.

## Ștergerea înregistrărilor

■ Selectați MyMiele  .

■ Atingeți înregistrarea pe care doriți să o ștergeți, până când apare meniul contextual.

■ Selectați ștergeți.

Înregistrarea este ștearsă de pe listă.

## Mutarea unor înregistrări

■ Selectați MyMiele  .

■ Atingeți înregistrarea pe care doriți să o mutați, până când apare meniul contextual.

■ Selectați mutare.

În jurul înregistrării apare un cadru portocaliu.

■ Mutați înregistrarea.

Înregistrarea se mută în poziția dorită.

## Programe personalizate

Puteți să creați și să salvați în memorie până la 20 de programe personalizate.

- Puteți să combinați până la 9 etape de gătire, pentru a crea rețetele dumneavoastră favorite sau utilizate frecvent. În fiecare etapă de gătire selectați setări precum funcția, temperatura și timpul de gătire.
- Puteți să introduceți denumirea programului conform denumirii rețetei.


Când accesați și porniți din nou programul, acesta se derulează automat.

Alte posibilități de creare a programelor personalizate:

- După derularea unui program automat sau a unui program special, puteți să îl salvați ca program personalizat.
- După derularea unui program de gătire, puteți să îl salvați cu timpul de gătire setat.

La final introduceți numele dorit pentru program.

## Crearea unui program personalizat

- Selectați Programe personalizate .
- Selectați Creați program.

Acum puteți să stabiliți parametrii pentru prima etapă de gătire.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj:

- Selectați și confirmați setările dorite.

Dacă selectați funcția Preîncălzire, adăugați prin Adăugare încă o etapă de gătire în care setați un timp de gătire. Abia apoi puteți salva sau porni programul.

Toate setările pentru prima etapă de gătire sunt stabilite.

Puteți să adăugați alte etape de gătire, de ex. dacă după prima funcție mai trebuie folosită încă o funcție.

- Dacă sunt necesare etape suplimentare de gătire, selectați Adăugare și procedați la fel ca la prima etapă.

Dacă ulterior doriți să controlați sau să modificați setările, atingeți etapa de gătire respectivă.

- După ce ați introdus toate etapele de gătire, selectați Salvare.
- Introduceți numele programului cu ajutorul tastaturii.

Cu semnul ] puteți să introduceți un spațiu între rânduri pentru nume de programe mai lungi.


- După ce ați introdus numele programului, selectați Salvare.

Pe afișaj apare un mesaj care confirmă faptul că numele programului a fost salvat în memorie.

- Confirmați cu **OK**.

Puteți să porniți imediat sau mai târziu programul salvat sau să modificați etapele de gătire.

### Pornirea unui program personalizat

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- **Selectați** Programe personalizate .
- **Selectați** programul dorit.

În funcție de setările programului, apar următoarele puncte de meniu:

- Pornire imediată  
Programul este pornit imediat. Încălzirea incintei cuptorului pornește imediat.
  - Oră final  
Stabiliți ora la care să se oprească programul. Încălzirea incintei cuptorului se va opri automat la ora stabilită.
  - Start la  
Stabiliți ora la care să înceapă programul. Încălzirea incintei cuptorului va porni automat la ora stabilită.
  - Vizualizare etape de gătire  
Va apărea rezumatul setărilor dumneavoastră.
  - Vizualizare acțiuni  
Apar acțiunile necesare, de ex. introducerea alimentului la cuptor.
- **Selectați** punctul de meniu dorit.

Programul pornește imediat sau la ora programată.

Cu ajutorul **i** Info, în funcție de programul de gătire, puteți accesa de ex. informații privind introducerea sau întoarcerea preparatului.


- Atunci când programul s-a terminat, **selectați** închidere.

## Programe personalizate

---

### Modificarea etapelor de gătire

Etapele de gătire ale programelor automate pe care le-ați salvat sub o denumire proprie nu pot fi modificate.


- **Selectați** Programe personalizate .
- **Atingeți** programul pe care doriți să îl modificați și mențineți până când apare meniul contextual.
- **Selectați** modificați.
- **Selectați** etapa de gătire pe care doriți să o modificați sau *Adăugare*, pentru a adăuga o etapă de gătire.
- **Selectați** și confirmați setările dorite.
- **Atunci când doriți să porniți** programul modificat fără a-l modifica, **selec- tați** porniți.
- **Atunci când ați modificat toate setări- le,** **selec- tați** *Salvare*.

Pe afișaj apare un mesaj care confirmă faptul că numele programului a fost salvat în memorie.

- **Confirmați** cu *OK*.

Programul salvat este modificat și îl pu- teți porni imediat sau mai târziu.

### Redenumirea unor programe personalizate

- **Selectați** Programe personalizate .
- **Atingeți** programul pe care doriți să îl modificați și mențineți până când apare meniul contextual.
- **Selectați** redenumiți.
- **Modificați** numele programului cu aju- torul tastaturii.

Cu semnul ] puteți să introduceți un spațiu între rânduri pentru nume de programe mai lungi.


- După ce ați modificat numele progra- mului, **selec- tați** *Salvare*.

Pe afișaj apare un mesaj care confirmă faptul că numele programului a fost sal- vat în memorie.

- **Confirmați** cu *OK*.

Programul este redenumit.


### Ștergerea unui program personalizat

- **Selectați** Programe personalizate .
- Atingeți programul pe care doriți să îl ștergeți și mențineți până când apare meniul contextual.
- **Selectați** ștergeți.
- **Confirmați** selecția cu da.

Programul va fi șters.

Cu ajutorul Setări | Setări implicite din fabricație | Programe personalizate **puteți șterge simultan toate programele personalizate.**

### Mutarea unor programe personalizate

- **Selectați** Programe personalizate .
- Atingeți programul pe care doriți să îl mutați și mențineți până când apare meniul contextual.
- **Selectați** mutare.

În jurul înregistrării apare un cadru portocaliu.

- **Mutați** programul.

Programul se mută în poziția dorită.

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.

## Indicații privind coacerea

- Setați 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 universală și orice formă de coapt din material rezistent la temperatură.
- Așezați formele de coapt întotdeauna pe grătar.
- Coaceți prăjiturile, pizza sau baghetele congelate întotdeauna pe grătar.

Tava universală se poate deforma la temperaturi foarte mari atât de mult încât să nu o puteți scoate din cuptor în stare fierbinte.

- Puteți coace pe tava universală produsele congelate precum cartofii prăjiți, crochetele sau altele similare. Întoarceți-le de mai multe ori în timpul preparării.
- Coaceți pe maximum 2 niveluri simultan. Dacă preparați prăjituri zemoase, precum cea cu prune, coaceți pe un singur nivel.

## Utilizarea hârtiei de coapt

Accesoriile Miele, de ex. tava universală, au fost tratate cu email PerfectClean (consultați capitolul „Curățare și întreținere“). În general, suprafețele tratate cu email PerfectClean nu trebuie unse sau acoperite cu hârtie de coapt.

- Utilizați hârtie de coapt la prepararea următoarelor produse:
  - aluat de covrigi, deoarece hidroxidul de sodiu folosit la pregătirea aluatului poate deteriora suprafața acoperită cu PerfectClean
  - aluaturi care se lipesc ușor datorită concentrației ridicate de albumină, precum aluatul de pandișpan, bezele, pricomigdale/macaron
  - aluaturi de foietaj sau ștrudel
  - produsele congelate pe grătar
  - produsele congelate precum cartofii prăjiți, crochetele sau altele similare, pe tava universală



## Sfaturi pentru coacere

- Pentru coacere, folosiți de preferință forme de copt închise la culoare. 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.
- Atunci când preparați produse congelate, cum ar fi cartofii prăjiți, crochetele, prăjiturile, pizza și baghetele, selectați temperatura medie dintre temperaturile specificate de producător.
- Dacă pentru timpul de gătire este indicat un interval de timp, după expirarea timpului cel mai scurt, verificați dacă preparatul este făcut. Pentru aceasta introduceți o scobitoare în aluat. Dacă nu rămân resturi de aluat lipite de scobitoare, preparatul este făcut.




## Indicații privind funcțiile

O privire de ansamblu asupra tuturor funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitoul „Meniu principal și submeniuri”.

### Gătire combi

Această funcție lucrează cu o combinație de moduri de operare ale cuptorului și umiditate. Datorită aburului, suprafața preparatului nu se usucă. Pâinea, chiflele și aluatul de foietaj capătă o crustă lucioasă și crocantă.

Puteți alege între diferite tipuri de încălzire:

- Gătire combi + Ventilator plus 
- Gătire combi + Încălz. sup.-inf. 
- Gătire combi + Gril 

Recomandăm coacerea pâinii și chiflelor în mai multe etape: luciul se obține în prima etapă de gătire, prin tratare cu aburi (umiditate maximă, temperatură redusă). Rumenirea se realizează în etapa următoare, cu umiditate mare și temperatură ridicată. Pentru uscare este nevoie de umiditate redusă și temperatură medie până la ridicată.

**Sfat:** În cartea/caietul de rețete Miele „Coacerea - Frigerea - Gătirea cu aburi” găsiți rețete și numeroase tabele de gătire cu date privind funcțiile, temperaturile, umiditatea și timpii de gătire.

# Coacere

---

## Programe automate


Utilizați formele de copt indicate în rețete.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

## Ventilator plus

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

Puteți folosi orice formă de copt din material rezistent la temperatură.

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

## Încălzire 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.

Coaceți numai pe un singur nivel. Dacă coaceți prăjituri în forme, utilizați nivelul 2.

## Coacere intensivă

Această funcție este adecvată pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed, pizza, quiche și altele similare. Introduceți preparatul pe nivelul 1.

## Încălzire inferioară

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

## Încălzire superioară

Selectați această funcție la sfârșitul timpului de gătire, când preparatul necesită mai multă rumenire pe partea superioară.

Această funcție este adecvată pentru gratinarea și rumenirea sufleurilor.

## Prăjituri special

Utilizați această funcție pentru coacerea aluaturilor pufoase și a produselor de patiserie congelate, tratate cu soluție alcalină.

## Eco-Ventilator plus

Această funcție este adecvată pentru coacerea sufleurilor dulci și savuroase și a preparatelor gratinate, economisind energie.

## Indicații de prăjire (frigere)

- Nu frigeți niciodată carnea în stare congelată, deoarece se usucă. Decongeलाți carnea înainte de frigere (prăjire).
- Înainte de frigere, îndepărtați pielea și tendoanele.
- Marinați și condimentați carnea după preferințe.
- Dacă doriți să frigeți concomitent mai multe bucăți de carne, folosiți pe cât posibil bucăți identice ca grosime.
- Folosiți o tavă universală cu grătarul așezat deasupra. Incinta cuptorului rămâne mai curată, iar dumneavoastră puteți utiliza ulterior zeama cărnii pentru prepararea unui sos.




- Înainte de a o tăia, lăsați friptura proaspăt preparată să se „odihnească” aproximativ 10 minute. În acest timp, zeama cărnii se poate distribui uniform.




## Indicații privind funcțiile

O privire de ansamblu asupra tuturor funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitoul „Meniu principal și submeniuri”.

### Gătire combi

Această funcție lucrează cu o combinație de moduri de operare ale cuptorului și umiditate. Datorită aburului, suprafața preparatului nu se usucă. Carnea devine deosebit de fragedă și succulentă și capătă o crustă bine rumenită. Utilizați funcția Gătire combi  pentru gătirea cărnii roșii, peștelui și preparatelor din pasăre.

Puteți alege între diferite tipuri de încălzire:

- Gătire combi + Ventilator plus 
- Gătire combi + Încălz. sup.-inf. 
- Gătire combi + Gril 

Recomandăm gătirea lentă și delicată a cărnii, în mai multe etape: în etapa 1 cu o temperatură mai mare, pentru ca suprafața să se rumenească. În etapa 2 cu umiditate sporită și temperatură redusă. Carnea se gătește uniform, iar albumina din mușchi este eliberată, fapt care duce la frăgezirea cărnii.

**Sfat:** În cartea/caietul de rețete Miele „Coacerea - Frigerea - Gătirea cu aburi” găsiți rețete și numeroase tabele de gătire cu date privind funcțiile, temperaturile, umiditatea și timpii de gătire.

# Prăjire


---

## Programe automate

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.


## Ventilator plus


Această funcție este adecvată pentru prăjirea preparatelor din carne roșie și pasăre cu crustă maronie.

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

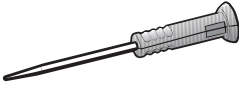
## Încălzire super.-infer.

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.

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.

## Termometru pentru alimente



Cu ajutorul termometrului pentru alimente puteți să monitorizați cu exactitate temperatura unui program de gătire.

### Mod de funcționare

Se introduce vârful metalic al termometrului pentru alimente în mâncare. În vârful metalic se află un senzor de temperatură care măsoară temperatura din interiorul preparatului în timpul programului de gătire.


Temperatura la miez care urmează a fi setată depinde de gradul de gătire și de tipul cărnii. Aceasta poate fi selectată într-un interval cuprins între 30 și 99 °C.

Timpul de gătire depinde de diverși factori: Cu cât temperatura și eventual umiditatea din cuptor sunt mai mari și cu cât preparatul este mai subțire, cu atât se atinge mai rapid temperatura la miez.

De îndată ce introduceți în cuptor mâncarea cu termometrul introdus, are loc transferul valorilor de temperatură din miezul mâncării către sistemul electronic al cuptorului, prin semnale radio care încep să fie transmise între emițătorul amplasat în mânerul termometrului și antena de recepție.

Transmisia radio impecabilă are loc numai cu ușa cuptorului închisă. Dacă ușa este deschisă în timpul unui program de gătire, de ex. pentru a adăuga apă la o friptură, transmisia radio va fi întreruptă.

Transmisia va fi reluată abia după închiderea ușii. Va dura câteva secunde până când pe afișaj va apărea din nou temperatura actuală din interiorul mâncării.

 Pagube ca urmare a temperaturilor ridicate.









Senzorul de temperatură al termometrului pentru alimente este distrus la temperaturi de peste 100 °C.

Dacă nu utilizați termometrul pentru alimente, introduceți-l înapoi în husa de păstrare.

### Posibilități de utilizare

La unele programe automate și funcții speciale vi se solicită să folosiți termometrul pentru alimente.

În plus, puteți să îl folosiți și la programele personalizate și la următoarele funcții:

- Ventilator plus 
- Încălzire super.-infer. 
- Gătire combi + Ventilator plus 
- Gătire combi + Încălz. sup.-inf. 
- Gătire la aburi 
- Coacere intensivă 
- Gril cu ventilator 
- Prăjituri special 

# Prăjire

## Indicații importante privind utilizarea

Pentru a asigura o funcționare optimă, vă rugăm să rețineți următoarele:

Vârful metalic al termometrului pentru alimente se poate rupe.

Nu folosiți termometrul pentru alimente pentru a transporta mâncarea.

- Nu folosiți vase metalice înalte și înguste, deoarece acestea pot slăbi semnalele radio.
- În cazul termometrelor fără fir pentru alimente, evitați așezarea obiectelor metalice deasupra termometrului pentru alimente, ca de ex. capace, folie de aluminiu sau grătarul și tava universală pe nivelurile de amplasare de deasupra termometrului. Capacele din sticlă pot fi folosite.
- Nu folosiți simultan încă un termometru pentru alimente din metal, disponibil în comerț.
- Evitați introducerea mânerului termometrului pentru alimente în sosul mâncării, pe mâncare sau pe marginea vasului de gătit.
- Puteți să așezați carnea într-o cratiță sau pe grătar.
- Vârful metalic al termometrului pentru alimente trebuie să fie introdus complet în aliment, astfel încât senzorul de temperatură să ajungă până aproximativ în mijlocul alimentului. Mânerul trebuie să stea oblic, cu vârful în sus și nu orizontal în direcția colțurilor incintei cuptorului sau a ușii.

- La carnea de pasăre, locul cel mai bun pentru introducerea vârfului metalic este zona cea mai groasă a pieptului. Pipăiți zona pieptului cu degetul mare și degetul arătător pentru a găsi porțiunea cea mai groasă.
- Vârful metalic nu trebuie să atingă oasele și nici să fie introdus în zone bogate în grăsime. Țesutul adipos și oasele pot să ducă la oprirea prematură a programului de gătire.
- La carnea matură, bine marmorată, selectați valoarea mai mare din intervalul de temperatură la miez indicat în tabelele de gătire.
- La utilizarea foliei de aluminiu, sulului sau pungii pentru friptură, introduceți termometrul pentru alimente prin folie până în miezul preparatului. Îl puteți introduce și în folie împreună cu carnea. Respectați informațiile producătorului foliei.
- În mâncărurile foarte subțiri, de ex. pește, termometrul pentru alimente poate fi introdus aproape numai orizontal. De aceea preparați mâncărurile foarte subțiri în vase din sticlă sau ceramică, deoarece pereții unui vas metalic pot distorsiona semnalele radio.

Dacă în timpul unui program de gătire termometrul pentru alimente nu mai este recunoscut, pe afișaj apare un mesaj care vă indică acest lucru. Modificați poziția termometrului pentru alimente în mâncare.

## Folosirea termometrului pentru alimente

- Scoateți termometrul pentru alimente din husa de păstrare din spatele capacului.
- Introduceți vârful metalic al termometrului pentru alimente complet în mâncare.

Dacă doriți să gătiți concomitent mai multe bucăți de carne, introduceți termometrul în bucata cea mai groasă.


Mânerul trebuie să fie poziționat oblic, îndreptat în sus.

- Introduceți preparatul în incinta cup-torului.
- Închideți ușa.
- Selectați funcția sau programul automat.
- Setați temperatura și temperatura la miez dacă este necesar.

La programele automate, valorile temperaturii la miez sunt prestabilite.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Programul de gătit se finalizează de îndată ce a fost atinsă temperatura la miez.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

Mânerul termometrului pentru alimente se poate încinge. Vă puteți opări la contactul cu mânerul.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți termometrul pentru alimente.

**Sfat:** Dacă la atingerea temperaturii la miez preparatul nu este încă gătit pe gustul dvs., introduceți termometrul într-un alt loc sau măriți temperatura la miez și repetați procedura.

## Pornirea întârziată a programului de gătit cu termometrul pentru alimente

Puteți să setați programul să pornească mai târziu.


- Selectați Start la.

Ora de terminare a programului poate fi aproximată deoarece durata unui program de gătit cu termometru pentru alimente corespunde aproximativ duratei unui program de gătit fără termometru pentru alimente.

Nu puteți seta Timp de gătit și Oră final, deoarece durata totală depinde de atingerea temperaturii în miezul alimentului.


# Prăjire

## Tabele cu temperaturi la miez

Carne	 [°C]
Friptură de vițel	75–80
Antricot	63
Pulpă de miel în sânge mediu bine făcut	64 76 82
Spate de miel în sânge mediu bine făcut	53 65 80
Spate de căprioară în sânge mediu bine făcut	60 72 81
Friptură de vită	80
File de vită/ roastbeef în sânge mediu bine făcut	45 54 75
Friptură din pulpă de porc/friptură cu crustă	85
File de porc în sânge mediu bine făcut	60 66 75
Vânat/pulpă	85

 Temperatura la miez



 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

Dacă deschideți ușa în timpul gătirii la gril, elementele de comandă se înfierbântă foarte tare.

Lăsați ușa închisă în timpul gătirii la gril.

## Indicații privind gătitul la gril

- Pentru gătitul la gril nu este necesară preîncălzirea. Introduceți preparatul în incinta rece a cuptorului.
- Folosiți o tavă universală cu grătarul așezat deasupra. Excepție: Dacă gătiți la gril pe nivelul 3, introduceți tava universală pe un nivel mai jos decât grătarul.



- Dacă gătiți pește la gril, așezați hârtie de copt sub pește, pe toată lungimea acestuia.
- Gătiți la gril produsele mai înalte, precum jumătățile de pui, pe nivelul 2, iar produsele plate, precum feliile de friptură (steak), pe nivelul 3.
- Întoarceți preparatul după  $\frac{2}{3}$  din timpul de gătit. Excepție: Peștele nu trebuie întors.

## Sfaturi pentru gătitul la gril

- Marinați carnea slabă sau ungeți-o cu ulei. Alte grăsimi capătă o culoare închisă sau produc fum.
- Crestați cârnații înainte de gătit la gril.
- Folosiți bucăți de carne sau pește de aceeași grosime, pentru ca timpii de gătit să nu fie prea diferiți.
- În cazul cărnii, pentru un **test de gătit**, 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.
- Dacă suprafața bucăților mari de carne este deja foarte rumenită, dar miezul încă nu este făcut, puteți pune preparatul pe un nivel de așezare inferior sau puteți continua gătitul la o treaptă mai redusă.

# Gătire la gril

---

## Indicații privind funcțiile

O privire de ansamblu asupra tuturor funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitolul „Meniu principal și submeniuri”.

La temperaturi foarte înalte, materialul plastic al termometrului pentru alimente se poate topi.

Nu utilizați termometrul pentru alimente la funcțiile de gril.

Nu depozitați termometrul pentru alimente în incinta cuptorului.

### Gătire combi + Gril

Această funcție este adecvată pentru gătirea la gril a preparatelor care trebuie să se rumenească, dar fără a se usca, de ex. știuleții de porumb.

### Gril complet

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

### Gril parțial








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

### Gril cu ventilator



Această funcție este adecvată pentru gătirea la gril a preparatelor cu grosime mai mare, precum pasărea, rulada.

# Informații pentru institutele de testare

## Mâncare test conform EN 60350-1 (funcții de gătire cu aburi)




Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 <sup>3</sup>		 <sup>1</sup> [°C]	 [min]
Adăugare aburi						
Broccoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Distribuția aburilor						
Broccoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Capacitate aparat						
Mazăre (8.3)	2x DGGL 12	câte 1500	1, 2		100	_2

<sup>3</sup> Nivel,  Funcție,  Temperatură,  Timp de gătire

 Gătire cu aburi,  Gătire Eco cu aburi

- 1 Introduceți mâncarea test în incinta cuptorului (înainte să înceapă etapa de încălzire).
- 2 Testul este finalizat atunci când temperatura în locul cel mai rece este de 85 °C.

## Mâncăruri test Gătirea unui meniu<sup>1</sup> (funcția Gătire cu aburi
















Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 <sup>2</sup>	 [°C]	Înălțime [cm]	 [min]
Cartofi fierți tari, tăiați în patru <sup>3</sup>	1x DGGL 20	800	4	100	–	17
File de somon, congelat, nedezghețat	1x DGGL 20	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli	1x DGGL 20	600	3	100	–	4










<sup>3</sup> Nivel,  Temperatură,  Timp de gătire

- 1 Pentru modul de lucru, consultați capitolul „Gătire cu aburi”, secțiunea „Gătirea unui meniu - setare manuală”.
- 2 Introduceți tava universală pe nivelul 1.
- 3 Introduceți prima mâncare test (cartofi) în cuptorul rece (înainte să înceapă etapa de încălzire).

# Informații pentru institutele de testare


## Mâncare test conform EN 50304/EN 60350-1 (funcții ale cuptorului)

Mâncare test	Accesorii	 <sup>3</sup>		 [°C]	 <sup>2</sup> [min]		preîncălzire
Fursecuri șpritate (7.5.2)	1 tavă de copt	2		140	34–36 (34)	nu	nu
	2 tăvi de copt	1		140	39–41 (40)	nu	nu
		3 <sup>1</sup>			36–38 (37)		
1 tavă de copt	2		140	29–31 (28)	da	da	
Prăjiturele (7.5.3)	1 tavă de copt	1		150	35–37 (37)	nu	nu
	2 tăvi de copt	1, 2		140	44	nu	nu
Pandișpan înșiropat (7.6.1)	1 tavă de tort 26 cm (pe grătar)	2		160	30	da	da
Tartă cu mere (7.6.2)	1 formă pentru blat de tort 20 cm (pe grătar)	2		160	95–105 (100)	nu	nu
	2 forme pentru blat de tort 20 cm (pe grătar)	2		160	85–95 (90)	da	da
Pâine albă produsă industrial (9.2)	Grătar	2		Treapta 3	5	nu	6 min.
Burger (9.3)	Grătar	3		Treapta 3	pe o parte: 10 pe cealaltă parte: 6	nu	8 min.
	Tavă universală	2					

<sup>3</sup> Nivel,  Funcție,  Temperatură/treaptă de gril,  Timp de gătire,  Booster  
 Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară,  Prăjituri special,  Gril mare


- Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.
- Valoarea din paranteză reprezintă timpul de gătire optim.

### Indicații privind curățarea și întreținerea

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele 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 cuptorului.

Folosirea unor detergenți neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor. În special frontul cuptorului cu aburi poate fi deteriorat prin utilizarea unor detergenți și de-tartranți 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.

Murdăria puternică poate chiar să deterioreze cuptorul.

Curățați incinta cuptorului, panoul interior al ușii și garnitura ușii după ce se răcesc. Dacă așteptați prea mult, se îngreunează procesul de curățare, în unele cazuri devenind chiar imposibil.

Pentru curățarea aparatului folosiți numai substanțe obișnuite din gospodărie, sub nici o formă produse profesionale.

Nu utilizați agenți de curățare care conțin hidrocarburi alifatiche. Aceste substanțe pot distruge garniturile de etanșare.

- Curățați și uscați aparatul și accesoriile după fiecare utilizare.
- Închideți ușa abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

Dacă nu folosiți cuptorul pentru o perioadă mai lungă de timp, curățați-l încă o dată bine, pentru a evita formarea de mirosuri etc. Lăsați apoi ușa deschisă.

## Curățare și întreținere

---

### 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;
- agenți de curățare abrazivi (de ex. de tip pudră sau cremă);
- agenți de curățare pe bază de solvenți;
- agenți de curățare pentru inox;
- detergenți pentru mașini de spălat vase;
- detergenți pentru curățat sticla;
- detergenți pentru plite vitroceramice;
- 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;
- spirale metalice;
- curățare punctuală cu agenți de curățare mecanici;
- agenți de curățat cuptoare sau spray-uri pentru cuptoare;

### Curățarea frontului cuptorului cu aburi

- Curățați frontul aparatului cu un burete curat, cu detergent de vase și cu puțină apă.
- Apoi ștergeți frontul cu o lavetă moale.

**Sfat:** Pentru curățare puteți utiliza și o lavetă din microfibre curată și umedă, fără detergent.

## PerfectClean

Incinta cuptorului, ghidajele, tava universală și grătarul combi sunt tratate cu **email PerfectClean**. Astfel rezultă un efect optic ce face ca suprafața să sclipască. Suprafețele tratate cu PerfectClean conving prin efectul antiaderent și o curățare facilă.

Pentru o utilizare optimă, este important să curățați suprafețele după fiecare folosire.

Dacă suprafața PerfectClean este acoperită cu resturi de la utilizările anterioare, efectul antiaderent dispare. Utilizarea repetată fără curățare intermediară conduce la un efort de curățare mărit.

Murdăria, de ex. sucul de fructe și aluatul scurs din forme de copt care nu se închid bine se îndepărtează cel mai bine cât timp incinta cuptorului este caldă încă.

Ca urmare a scurgerii sucurilor de fructe pot surveni modificări ale culorii care nu mai pot fi înlăturate. Însă acestea nu afectează caracteristicile emailului PerfectClean.

Pentru a nu afecta efectul antiaderent, înlăturați întotdeauna toate resturile de detergenți.

**Pentru a preveni deteriorarea permanentă a suprafețelor PerfectClean, în timpul curățării, nu folosiți**

- agenți de curățare abrazivi (de ex. de tip pudră sau cremă);
- detergenți pentru plite vitroceramice;
- agenți de curățare pentru suprafețe vitroceramice și din inox;
- lână de oțel;
- bureți abrazivi, de ex. bureți pentru oale sau bureți uzați, care mai conțin resturi de substanțe de curățat abrazive;
- spray pentru cuptoare;
- curățare punctuală cu agenți de curățare mecanici;

Nu curățați **sub nicio formă** elementele cu suprafață PerfectClean în mașina de spălat vase.

# Curățare și întreținere

## Incinta cuptorului

Suprafața incintei cuptorului este tratată PerfectClean.

Respectați indicațiile de curățare din capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „PerfectClean”.

Aveți grijă să nu ajungă detergenții în orificiile de pe peretele posterior al incintei cuptorului.

Pentru o curățare comodă a incintei, puteți scoate ușa, puteți demonta ghidajele și coborî elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

### Curățarea după un program de gătire cu aburi

#### ■ Înlăturați:

- apa condensată cu un burete sau cu o lavetă,
- murdăria ușoară cu o lavetă, detergent lichid de vase și apă caldă.

■ După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.


■ Apoi uscați incinta cuptorului și interiorul ușii cu o lavetă.

**Sfat:** La final puteți lăsa aparatul să se usuce automat (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Întreținere”).

### Curățarea după un program de prăjire (frigere), gătire la gril sau coacere

Curățați incinta cuptorului după fiecare program de prăjire (frigere), preparare la grătar sau coacere, în caz contrar resturile arzându-se și devenind imposibil de îndepărtat.

- Curățați incinta cuptorului și panoul interior al ușii cu un burete de vase curat, cu apă caldă și detergent lichid de vase. Dacă este necesar, pentru curățarea incintei puteți folosi și partea aspră a buretelui de vase.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.
- Apoi uscați incinta cuptorului și interiorul ușii cu o lavetă.

**Sfat:** Curățarea este facilitată dacă murdăria este înmuiată timp de câteva minute cu detergent sau dacă setați programul Întreținere  | Înmuiere (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Întreținere”).



## Curățarea sitei de fund

- Curățați și uscați sita de fund după fiecare utilizare.
- Îndepărtați cu oțet petele și depunerile de calcar de pe sita de fund și clătiți cu apă curată din abundență.

## Curățarea garniturii de etanșare a ușii

Din cauza resturilor de grăsime, garnitura poate deveni casantă sau se poate rupe.

Curățați garnitura de etanșare a ușii între panoul interior al ușii și incintă după fiecare program de coacere sau prăjire.

- Curățați garnitura de etanșare a ușii cu o lavetă din microfibre curată și umedă, fără detergent. Pentru curățare puteți utiliza și un burete curat, detergent lichid de vase și apă caldă.
- Apoi ștergeți garnitura cu o lavetă moale.
- Dacă garnitura ușii devine poroasă și fărâmicioasă, aceasta trebuie înlocuită cu o garnitură nouă.

Puteți comanda garnituri de ușă de la Serviciul Clienți Miele (datele de contact sunt indicate la finalul acestui manual).

## Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens

Rezervorul de apă și rezervorul de condens pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- Scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens după fiecare utilizare. Apăsați ușor în sus rezervorul de apă și rezervorul de condens, pentru a le scoate.
- Goliți rezervorul de apă și rezervorul de condens.

La scoaterea rezervorului de apă și rezervorului de condens, poate picura apă în sertar.

- Uscați sertarul, dacă este necesar.
- Spălați rezervorul de apă și de condens manual sau în mașina de spălat vase.
- Ștergeți rezervorul de apă și rezervorul de condens cu o lavetă, pentru a evita depunerile de calcar.

# Curățare și întreținere

## Accesorii

### Curățarea tăvii universale și grătarului combi

Suprafețele tăvii universale și grătarului combi sunt tratate cu PerfectClean.

Respectați indicațiile de curățare din capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „PerfectClean”.

- **Înlăturați:**
  - murdăria ușoară cu o lavetă curată, detergent de vase manual și apă caldă.
  - murdăria persistentă cu un burete de vase curat, apă caldă și detergent lichid de vase. Dacă este necesar puteți folosi și partea abrazivă a buretelui de vase.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă.

### Curățarea vaselor de gătit și termometrului pentru alimente

Vasele de gătit și termometrul pentru alimente pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- După fiecare utilizare, spălați și uscați vasele de gătit și sonda pentru gătit.
- Îndepărtați cu oțet petele albastre de pe vasele de gătit și clătiți cu apă curată din abundență.

## Curățarea ghidajelor

Suprafețele ghidajelor sunt tratate cu PerfectClean.

Respectați indicațiile de curățare din capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „PerfectClean”.

Puteți să demontați ghidajele laterale împreună cu ghidajele telescopice FlexiClip (dacă sunt disponibile).

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

**⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.**

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

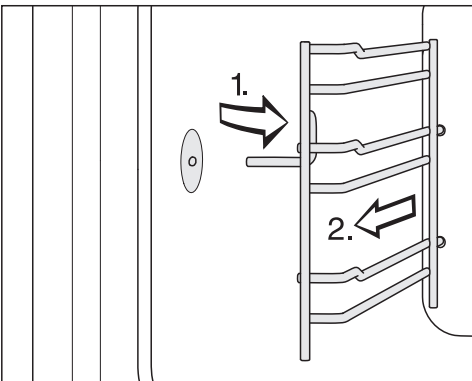
Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a demonta ghidajele.

- Trageți ghidajele în afară din suport (1) și scoateți-le din cuptor (2).
- **Înlăturați:**
  - murdăria ușoară cu o lavetă curată, detergent de vase manual și apă caldă,
  - murdăria persistentă cu un burete de vase curat, apă caldă și detergent lichid de vase. Dacă este necesar puteți folosi și partea abrazivă a buretelui de vase.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.
- Apoi ștergeți ghidajele cu o lavetă.

## Reasamblați în ordine inversă.

- Montați la loc cu grijă ghidajele laterale.


Dacă ghidajele nu sunt introduse corect, nu este garantată protecția la răsturnare și scoatere. În afară de aceasta, la introducerea vaselor de gătit, sensorul de temperatură se poate deteriora.



## 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 aprox. 5 cm, pentru a curăța murdăria.

 Pericol de rănire ca urmare a su-prafețelor fierbinți.

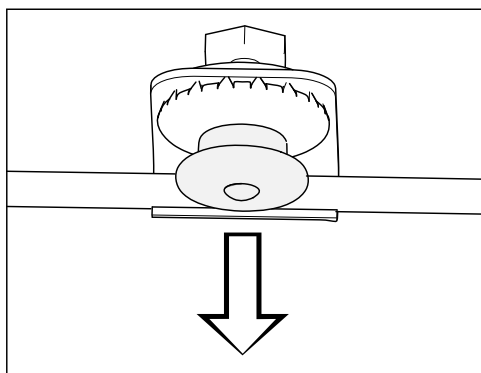
În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele și accesoriile.

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

Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril se poate deteriora.

Nu trageți niciodată cu forța în jos elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

- Trageți cu grijă în jos mecanismul de închidere prin presare. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril coboară automat.
- Curățați plafonul incintei cuptorului cu un burete sau cu un burete de vase (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Incinta cuptorului”).
- După curățare, rabatați în sus elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril acționând mecanismul de închidere prin presare. Aveți grijă ca acesta să se fixeze corect.



## Întreținere

Funcțiile Oră final și Start la nu sunt disponibile la programele de întreținere.

### Înmuiere

Murdăria persistentă se poate înmuiia cu ajutorul acestui program de întreținere.

- Lăsați incinta cuptorului să se răcească.
- Scoateți toate accesoriile din incinta cuptorului.
- Înlăturați murdăria grosieră cu o lavetă.
- Umpleți rezervorul de apă.
- Selectați Întreținere ☉ | Înmuiere.

Procedeul de înmuiere durează aprox. 10 minute.

### Uscare

Cu acest program de întreținere este uscată și umiditatea reziduală din punctele inaccesibile ale incintei cuptorului.

- Ștergeți incinta cuptorului cu o lavetă.
- Selectați Întreținere ☉ | Uscare.

Procedeul de uscare durează cca. 20 minute.

### Clătire

În cadrul acestui program de întreținere, este clătit sistemul care transportă apa. Eventualele resturi de alimente sunt evacuate.

- Selectați Întreținere ☉ | Clătire.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Procedeul de clătire durează cca. 10 minute.

### Detartrarea cuptorului cu aburi

Vă recomandăm pentru detartrare tabletele anti-calcar Miele (consultați „Accesorii opționale”). Acestea au fost concepute special pentru produsele Miele, pentru a optimiza procesul de detartrare. Alți agenți anti-calcar, ce conțin și alți acizi în afară de acidul citric și/sau au în componență alte substanțe nedorite, precum clorurile, pot avaria produsul. De asemenea, efectul dorit nu poate fi garantat dacă nu se respectă concentrația soluției de detartrare.

Dacă detartrantul intră în contact cu suprafețele metalice, pot să apară pete.

Dacă acest lucru totuși se întâmplă, ștergeți imediat agentul anti-calcar.


După o anumită durată de funcționare, cuptorul cu aburi trebuie detartrat. Dacă s-a ajuns la momentul detartrării, este afișat numărul de programe de gătire care mai pot fi efectuate. Sunt contorizate doar programele de gătire cu aburi. După ultimul program de gătire cu aburi rămas, utilizarea cuptorului cu aburi este blocată.

## Curățare și întreținere


---

Recomandăm detartrarea aparatului înainte ca acesta să fie blocat.

În timpul procesului de detartrare, rezervorul de apă trebuie clătit și umplut cu apă proaspătă. Rezervorul de condens trebuie golit.

■ Porniți cuptorul și selectați **Întreținere**  | Detartrare.

Pe afișaj apare indicația **Vă rugăm așteptați**. Procesul de detartrare este pregătit. Acesta poate dura câteva minute. Imediat ce pregătirea este încheiată, vi se solicită să adăugați agent anti-calcar în rezervorul de apă.

- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul  cu apă caldă și adăugați 2 tablete Miele anti-calcar.
- Așteptați până când tabletele s-au dizolvat.
- Introduceți rezervorul de apă.
- Confirmați cu **OK**.
- Goliți rezervorul de condens.
- Confirmați cu **OK**.

Este afișat timpul rămas. Procesul de detartrare începe.

Nu opriți cuptorul înainte de terminarea procesului de detartrare, în caz contrar întregul proces trebuie reluat de la început.

În timpul procesului, rezervorul de apă trebuie clătit de două ori și umplut cu apă proaspătă. Rezervorul de condens trebuie golit.

- Urmați indicațiile de pe afișaj.
- Confirmați-le pe toate cu **OK**.

La expirarea timpului rămas apare mesajul **Goliți rezervorul de condens**.

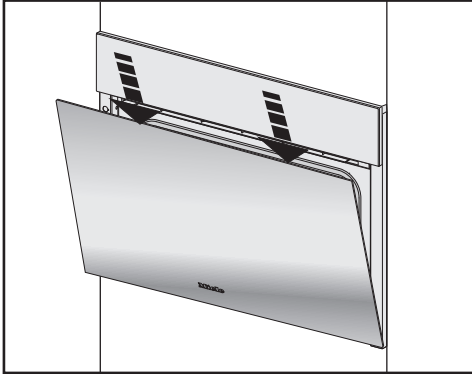
- Urmați indicațiile de pe afișaj.
- Confirmați cu **OK**.

Procesul de detartrare este finalizat.

- Dacă este necesar, scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens și goliți-le.
- Curățați și uscați rezervorul de apă și de condens.
- Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
- Apoi ștergeți incinta cuptorului cu o lavetă uscată.
- Închideți ușa abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.
- Opriți cuptorul cu aburi.

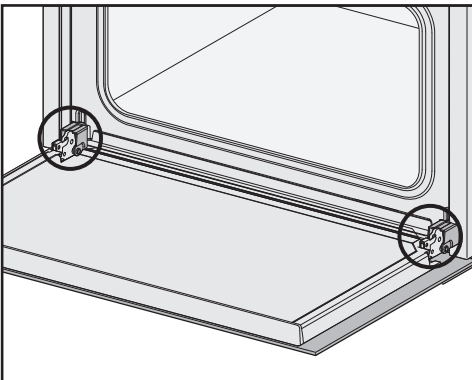
### Scoaterea ușii cuptorului

- Pregătiți o suprafață adecvată pentru așezarea ușii, de ex. o lavetă moale.
- Întredeschideți ușa.

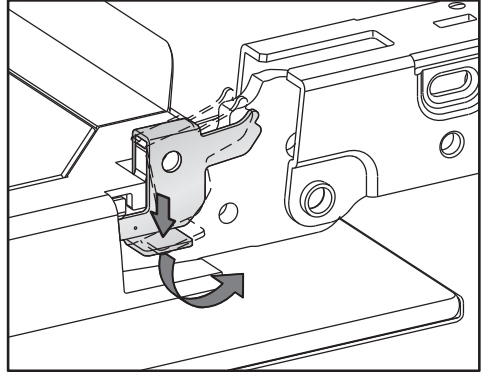


- Împingeți deodată ușa în jos ținând cu ambele de marginea superioară a ușii.

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



- Deschideți complet ușa.



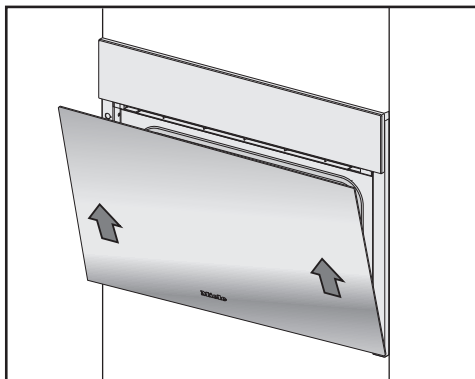
- Deblocați dispozitivele de pe ambele balamale rotindu-le în poziție oblică, până întâmpinați rezistență.

Cuptorul cu aburi se va deteriora dacă scoateți ușa greșit.

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

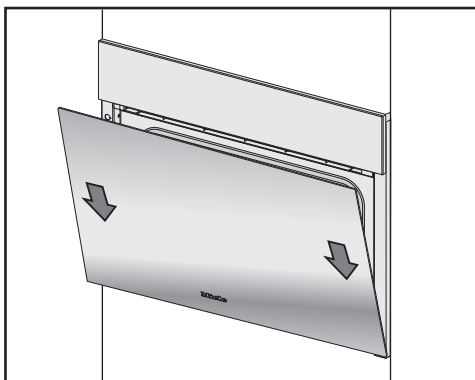
- Închideți ușa până la opritor.

## Curățare și întreținere



- Prindeți ușa din lateral și trageți uniform de ea în sus, pentru a o scoate din balamale. Asigurați-vă că ușa este așezată drept.
- Așezați ușa pe suprafața pregătită.

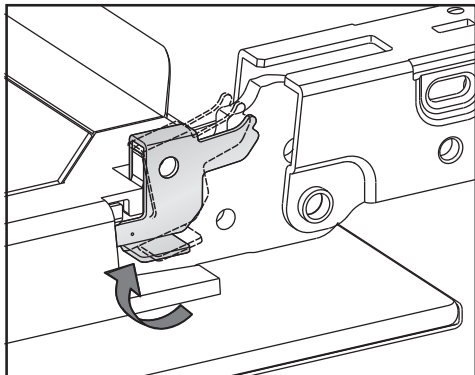
### Repunerea ușii cuptorului



- 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 la ambele balamale.




## 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.

<b>Problemă</b>	<b>Cauză posibilă și remediere</b>
<b>Aparatul nu poate fi pornit.</b>	A sărit siguranța. ■ Recuplați siguranța (amperaj minim - consultați eticheta cu date tehnice).
	Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică. ■ Deconectați timp de 1 minut cuptorul de la rețeaua electrică prin – decuplarea comutatorului siguranței vizate / deșurubarea completă a siguranței fuzibile sau – decuplarea întrerupătorului de curent rezidual (contactorului de protecție împotriva scurgerilor de curent). ■ Dacă după repornirea/reînșurubarea siguranței sau a întrerupătorului de curent rezidual, aparatul tot nu poate fi pornit, apelați la personalul de specialitate sau la Serviciul Clienți.
<b>Cuptorul nu se încălzește.</b>	Este activat regimul demo. Cuptorul cu aburi poate fi operat, dar încălzirea incintei cuptorului nu funcționează. ■ Dezactivați regimul demo (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Pentru distribuitori”).
	Incinta cuptorului s-a încălzit din cauza utilizării unui sertar cald montat sub cuptor. ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
<b>După oprire se mai aude sunetul de ventilație.</b>	Ventilatorul mai funcționează ceva timp după oprirea cuptorului. Cuptorul este dotat cu un ventilator care elimină aburii din incinta acestuia. Ventilatorul va continua să funcționeze o perioadă de timp și după oprirea aparatului. După ceva timp ventilatorul se va opri automat.


## Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Butoanele cu senzori sau senzorul de proximitate nu reacționează.</b>	<p>Ați selectat setarea Afișaj   QuickTouch   dezactivat. Din acest motiv, butoanele cu senzori și senzorul de proximitate nu reacționează atunci când cuptorul este oprit.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ De îndată ce porniți cuptorul, butoanele cu senzori și senzorul de proximitate reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori și senzorul de proximitate să reacționeze întotdeauna, chiar și atunci când cuptorul este oprit, selectați setarea Afișaj   QuickTouch   activat.</li></ul>
	<p>Setările pentru senzorul de proximitate sunt dezactivate.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Modificați setările pentru senzorul de proximitate cu ajutorul Setări   Sensor de proximitate.</li></ul>
	<p>Senzorul de proximitate este defect.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Contactați Serviciul Clienți Miele.</li></ul>
	<p>Cuptorul cu aburi nu este conectat la rețeaua electrică.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Verificați dacă ștecărul cuptorului este introdus în priză.</li><li>■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.</li></ul>
	<p>Dacă nici afișajul nu reacționează, există o problemă la sistemul de comandă.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Atingeți butonul de Pornire/Oprire , până când afișajul se stinge, iar cuptorul este repornit.</li></ul>

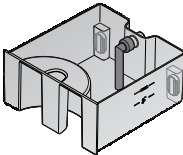

## Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Ușa nu se deschide.</b>	<p>Ați selectat setarea Afișaj   QuickTouch   dezactivat. Astfel butonul cu senzor  nu reacționează atunci când cuptorul cu aburi este oprit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ De îndată ce porniți cuptorul, butoanele cu senzori reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori să reacționeze întotdeauna, și atunci când cuptorul cu aburi este oprit, selectați setarea Afișaj   Quick-Touch   activat.</li> </ul> <p>Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atunci când trebuie să deschideți ușa, de exemplu deoarece se află mâncare în cuptor, deschideți ușa manual (consultați sfârșitul capitolului).</li> <li>■ Dacă problema reappare, sunați la Serviciul Clienți.</li> </ul>
<b>În timpul funcționării și după oprirea cuptorului cu aburi se aude un zgomot (uruit).</b>	<p>Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. El se produce în momentul pompării apei.</p>
<b>Aparatul nu mai trece din etapa de încălzire în etapa de gătire după ce v-ați mutat în alt loc.</b>	<p>Temperatura de fierbere a apei s-a modificat deoarece noul loc de amplasare este la o altitudine cu cel puțin 300 m mai mică sau mai mare decât vechiul loc de amplasare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Pentru reglarea temperaturii de fierbere, efectuați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Întreținere”).</li> </ul>
<b>În timpul funcționării, din cuptor se elimină o cantitate neobișnuit de mare de aburi, sau aburii sunt eliminați prin părți ale cuptorului prin care nu ies de obicei.</b>	<p>Ușa nu este închisă corect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Închideți ușa.</li> </ul> <p>Garnitura ușii nu este poziționată corect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apăsăți garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.</li> </ul> <p>Garnitura ușii prezintă deteriorări, de ex. crăpături.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Înlocuiți garnitura. Puteți comanda garnituri de ușă de la Serviciul de asistență tehnică Miele (datele de contact sunt indicate la finalul acestui manual).</li> </ul>
<b>Iluminatul cuptorului nu funcționează.</b>	<p>Becul este defect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Apelați la Serviciul de asistență tehnică dacă trebuie înlocuit becul.</li> </ul>

## Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<p><b>Capacul nu se deschide/închide automat în ciuda acționării repetate a butonului cu senzor</b> .</p>	<p>În zona de pivotare a capacului se află un obiect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Îndepărtați obiectul.</li> </ul> <p>Protecția la blocare reacționează foarte sensibil, motiv pentru care se poate întâmpla să nu se deschidă, respectiv închidă capacul.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deschideți/închideți manual capacul (consultați sfârșitul capitoului).</li> <li>■ Dacă problema apare foarte frecvent, sunați la Serviciul de asistență tehnică.</li> </ul>
<p><b>Funcțiile</b> Start la și Oră fi- nal <b>nu sunt executate.</b></p>	<p>Temperatura din incinta cuptorului este prea ridicată, de ex. la sfârșitul unui program.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.</li> </ul> <p>La programele de îngrijire, aceste funcții nu sunt disponibile, în general.</p>
<p><b>Prăjiturile și biscuiții nu sunt copti bine, după expirarea timpului indicat în rețetă.</b></p>	<p>Temperatura setată nu este identică cu cea indicată în rețetă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Modificați temperatura.</li> </ul> <p>Ați modificat rețeta. De exemplu, adăugarea unei cantități suplimentare de lichid sau de ouă prelungește timpul de gătire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Adaptați temperatura și/sau timpul de gătire la rețeta modificată.</li> </ul> <p>Filtrul de grăsime de pe peretele posterior (accesoriu opțional) este montat. Astfel se prelungește timpul de gătire.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajustați timpul de gătire.</li> </ul>
<p><b>Prăjitura/biscuiții nu sunt rumenite uniform.</b></p>	<p>Temperatura setată a fost prea mare.</p> <p>S-a copt pe mai mult de două niveluri de amplasare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Coaceți pe maximum două niveluri.</li> </ul> <p>Filtrul de pe peretele posterior (accesoriu opțional) nu a fost scos.</p>

## Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
F10	<p>Furtunul de aspirație din rezervorul de apă</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nu este conectat corect.</li> <li>- nu este vertical.</li> </ul> <p>■ Corectați poziția furtunului de aspirație:</p> 
F11 F20	<p>Furtunurile de evacuare sunt înfundate.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detartrați cuptorul cu aburi (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Întreținere“).</li> <li>■ Dacă mesajul de eroare apare în continuare, contactați Serviciul Clienți.</li> </ul>
F44	<p>Eroare de comunicare</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți aparatul și reporniți-l după câteva minute.</li> <li>■ Dacă mesajul de eroare este afișat din nou, contactați Serviciul de asistență tehnică.</li> </ul>
F55	<p>Durata maximă de funcționare a unei funcții a fost depășită și s-a declanșat oprirea de siguranță.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți cuptorul și reporniți-l.</li> </ul> <p>Apoi cuptorul este din nou în stare de funcționare.</p>
F196	<p>A apărut o eroare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți cuptorul și reporniți-l.</li> </ul> <p>Sita de pe fundul incintei cuptorului nu este introdusă corect.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți cuptorul cu aburi.</li> </ul>  <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Așezați corect sita:</li> <li>■ Porniți din nou cuptorul.</li> <li>■ Dacă mesajul de eroare apare în continuare, contactați Serviciul Clienți.</li> </ul>

## Ghid pentru soluționarea problemelor

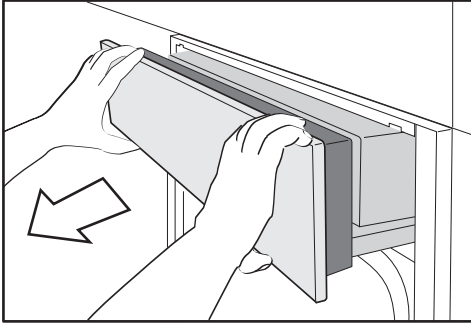
---

Problemă	Cauză posibilă și remediere
F și alte cifre	Defecțiune tehnică ■ Opriți aparatul și solicitați ajutorul Serviciului de asistență tehnică.

# Ghid pentru soluționarea problemelor

## Deschiderea manuală a capacului

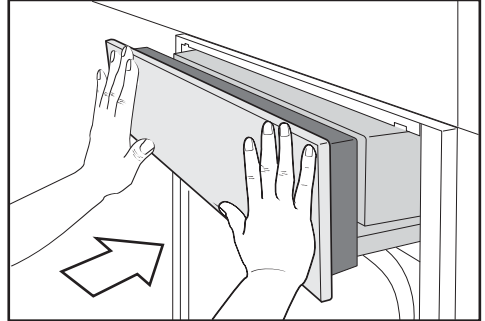
- Deschideți cu atenție ușa aparatului.



- Prindeți capacul de sus și de jos.
- Abia apoi extrageți capacul în față.
- Împingeți cu atenție capacul în sus.

## Închiderea manuală a capacului

- Prindeți capacul de sus și de jos.
- Prindeți capacul de sus și de jos.



- Împingeți capacul înăuntru.

# Ghid pentru soluționarea problemelor

## Deschiderea manuală a ușii

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

Geamul ușii poate fi fierbinte. Puteți suferi arsuri în contact cu panoul ușii. Purtați mănuși de bucătărie atunci când deschideți ușa fierbinte.

⚠ Pericol de rănire din cauza aburilor.

La un program de gătire cu aburi, în cazul deschiderii ușii, poate ieși din cuptor o cantitate mare de aburi. Vă puteți opări cu aburii.

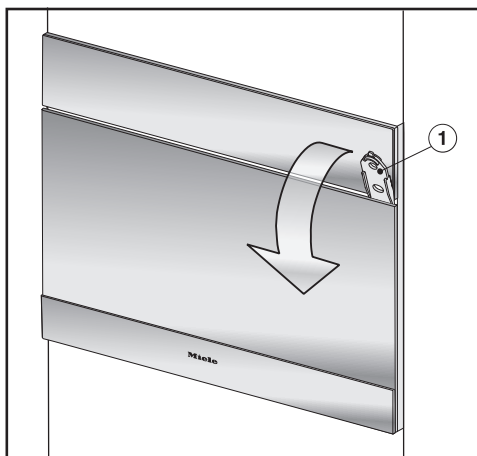
Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii se risipesc înainte de a scoate mâncarea.

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți și mâncării fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele, accesoriile, alimentele și panoul ușii.

Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți fierbinte sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte, precum și atunci când închideți ușa fierbinte.

Folosiți mănuși de bucătărie când scoateți mâncarea fierbinte din cuptor, când lucrați în incinta cuptorului fierbinte și când închideți ușa fierbinte.



- Introduceți deschizătorul ① furnizat pe partea dreaptă, aprox. 3 cm în fanta dintre ușa și capac, și trageți ușa în față.



Compania Miele vă oferă pentru aparatul dumneavoastră o gamă largă de accesorii utile, precum și produse de curățare și întreținere.

Acestea pot fi comandate prin Internet de la magazinul online Miele Webshop.

Puteți obține aceste produse și de la Serviciul de asistență tehnică Miele (consultați finalul acestui manual) sau de la Reprezentanța Miele.

### Vase pentru gătit

Miele vă oferă o gamă largă de vase pentru gătit. Acestea au funcția și dimensiunile perfect adaptate la aparatele Miele. Informații detaliate despre fiecare produs puteți găsi pe pagina web Miele.

- Vase de gătit perforate de diferite dimensiuni
- Vase de gătit neperforate de diferite dimensiuni
- Tăvi gourmet de diferite mărimi
- Capac pentru tava gourmet

### Diverse

- Tăvi de copt
- Formă de copt rotundă
- Ghidaje telescopice FlexiClip
- Filtru de grăsime
- Grătar pentru vase de gătit cu lățimea de 325 mm

### Produse de curățare și îngrijire

- DGClean  
Agent special de curățare a murdăriei dificile din incinta cuptorului, în special după prăjire
- Tablete anti-calcar (6 buc.)
- Lavetă universală din microfibre pentru îndepărtarea amprentelor și a murdăriei superficiale

## Serviciu Clienți

---

### 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.

### Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare

 Daune din cauza instalării necorespunzătoare.  
Cuptorul poate fi deteriorat din cauza instalării necorespunzătoare.  
Cuptorul trebuie instalat exclusiv de către un specialist calificat.

▶ 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.

Comparați aceste date înainte de conectare. În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

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

▶ Aveți grijă ca priza să fie ușor accesibilă după ce ați montat aparatul.

▶ Cuptorul cu aburi trebuie poziționat în așa fel încât conținutul vasului de gătit să poată fi văzut atunci când vasul este așezat pe nivelul cel mai de sus. Doar astfel pot fi evitate rămirile ca urmare a vărsării alimentelor fierbinți.

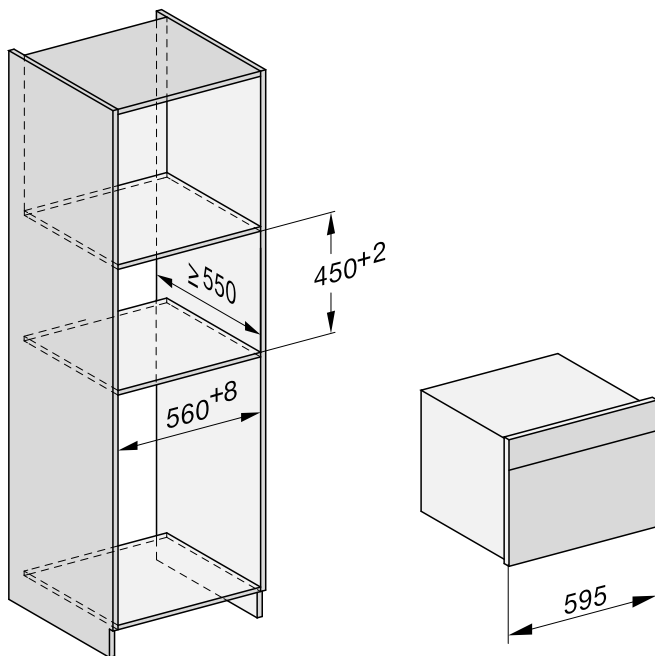
# Instalare

## Dimensiuni de încadrare

Toate dimensiunile sunt în mm.

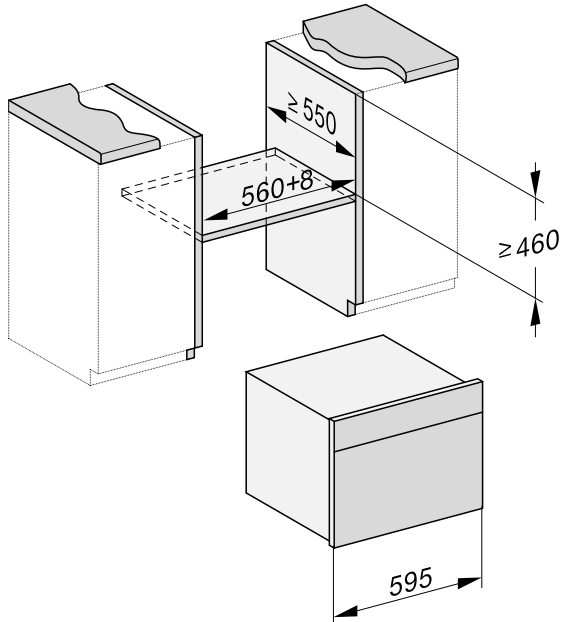
### Instalarea într-un corp de bucătărie înalt

În spatele nișei de încadrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.



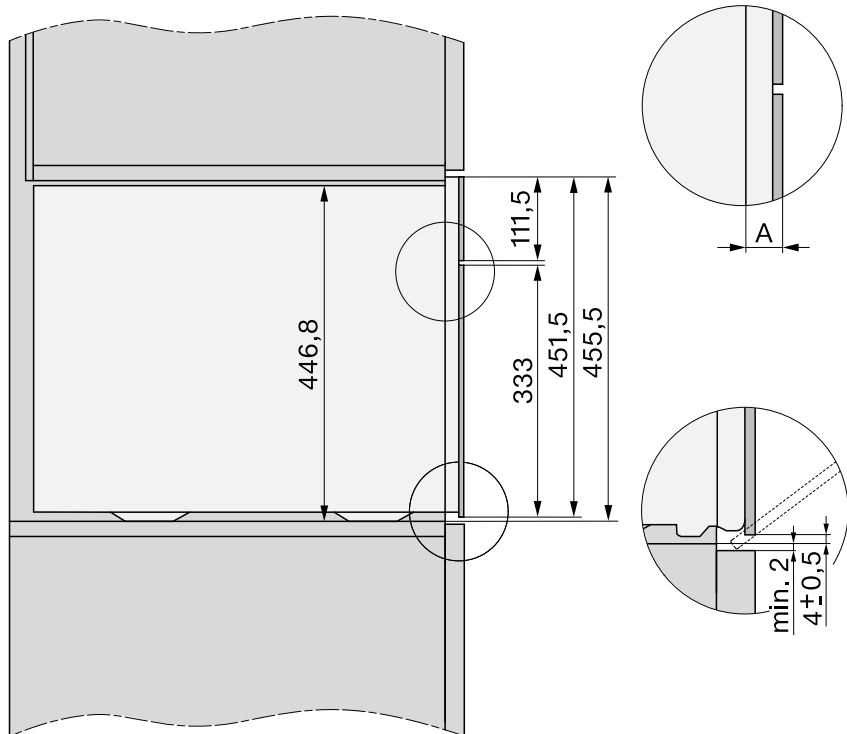
## Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat

În spatele nișei de încastrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.



# Instalare

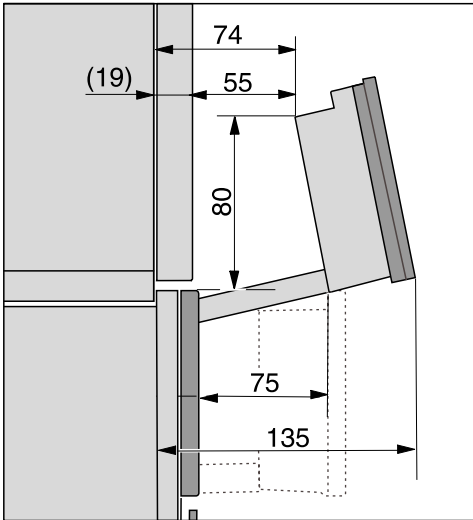
## Vedere laterală



- A** Front de sticlă: 22 mm  
Front metalic: 23,3 mm

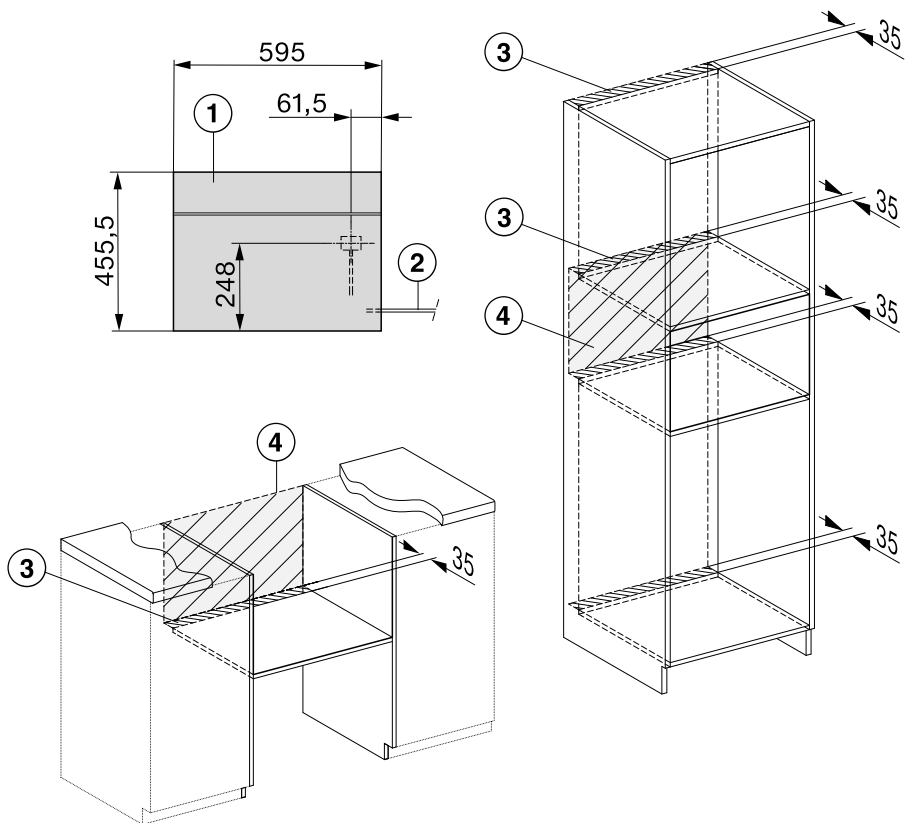
## Zona de pivotare a capacului

În zona de pivotare a capacului nu trebuie să se găsească nici un obiect (de ex. mâner de ușă) care să împiedice deschiderea și închiderea acestuia.



# Instalare

## Racordare și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare L = 2.000 mm
- ③ Decupaj pentru ventilație min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Niciun racord în această zonă



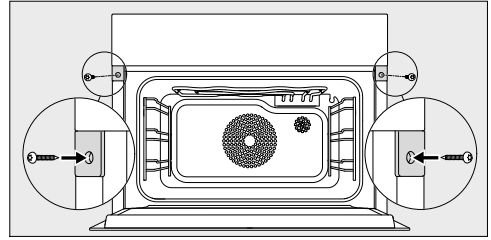
## Instalarea cuptorului cu aburi

- Cuplați cablul de rețea la aparat.

Pentru transportul cuptorului cu aburi folosiți mânerul poziționat pe lateralele carcusei.

Generatorul de aburi funcționează defectuos atunci când cuptorul nu este aliniat pe orizontală. Abaterea de la orizontală poate fi de maximum 2°.

- Împingeți cuptorul cu aburi în nișa de încastrare și aliniați-l.  
Cablul de alimentare electrică nu trebuie să fie prins sau deteriorat.
- Deschideți ușa.




- Fixați aparatul cu holțșuruburile disponibile (3,5 x 25 mm) de pereții laterali ai dulapului.
- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
- Verificați toate funcțiile cuptorului pe baza manualului de utilizare.

# Instalare

---

## Conectare la rețeaua electrică

Vă recomandăm să conectați cuptorul la rețeaua electrică printr-o priză. Astfel ușurați activitatea Serviciului Clienti. După încastrarea cuptorului, priza trebuie să fie ușor accesibilă.

 Daune din cauza conectării necorespunzătoare.

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

Compania Miele nu își asumă nici o răspundere pentru consecințele lipsei sau întreruperii conductorului de protecție ca urmare a instalării (de ex. în caz de scurtcircuit).

Dacă ștecărul este demontat sau cablul aparatului nu este dotat cu un ștecăr, cuptorul trebuie conectat la rețeaua electrică de către un electrician.

Dacă nu mai este accesibilă priza sau dacă este prevăzut un racord fix, trebuie montat un dispozitiv suplimentar de decuplare pentru fiecare pol. 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. Datele de conectare necesare sunt indicate pe eticheta cu date tehnice. Aceste date trebuie să corespundă cu cele ale rețelei.

După montare trebuie asigurată protecția la atingere a componentelor izolate din fabricație.

## Putere totală

consultați eticheta cu date tehnice

## Date de conectare

Datele de conectare necesare sunt indicate pe eticheta cu date tehnice. Aceste date trebuie să corespundă cu cele ale rețelei.


## Înterupător de curent rezidual

Pentru o siguranță sporită, VDE (Uniunea Electrotehnicienilor din Germania) sau ÖVE (Uniunea Austriacă pentru Electrotehnică) recomandă conectarea prealabilă a aparatului la un întrerupător de curent rezidual cu un curent de declanșare de 30 mA.

## Înlocuirea cablului de conectare la rețea

La înlocuirea cablului de alimentare de la rețea trebuie folosit cablul tip H 05 VV-F cu o secțiune adecvată; acesta poate fi obținut de la producător sau de la Serviciul Clienți.

## Deconectarea de la rețeaua electrică

 Pericol de electrocutare de la tensiunea de rețea.

Repornirea alimentării electrice în timpul lucrărilor de reparații și/sau întreținere poate duce la o electrocutare.

Asigurați rețeaua împotriva repornirii după deconectarea aparatului.

Dacă aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, în funcție de instalație, trebuie procedat în felul următor:

### Siguranțe fuzibile

- Înlăturați complet siguranțele fuzibile și cartușele de siguranță din clapetele cu filet.

### Siguranțe automate cu filet

- Apăsați butonul de verificare (roșu), până când butonul din mijloc (negru) sare în afară.

### Siguranțe automate

- (Înterupătoare automate pentru protecția liniilor, minimum tip B sau C): treceți comutatorul de la 1 (pornit) la 0 (oprit).

### Înterupător de curent rezidual

- (Înterupător de circuit): treceți întrerupătorul principal de la 1 (pornit) la 0 (oprit) sau apăsați butonul de verificare.

## Declarație de conformitate

---

Miele declară prin prezenta că acest cuptor combi cu aburi corespunde Directivei 2014/53/UE.

Textul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la una dintre următoarele adrese de internet:

- Produse, descărcare, pe [www.miele.ro](http://www.miele.ro)

Banda de frecvență a modului WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------------	----------------------------

Putere maximă de emisie a modului WiFi	< 100 mW
----------------------------------------	----------

Banda de frecvență a termometrului pentru alimente	433,2 MHz – 434,6 MHz
----------------------------------------------------	--------------------------

Putere maximă de emisie a termometrului pentru alimente	< 10 mW
---------------------------------------------------------	---------

Pentru utilizarea și controlul aparatului, Miele folosește software-uri proprii sau externe, neîncadrate în așa-numitele condiții de licențiere Open Source. Aceste software-uri/componente software sunt protejate de drepturi de autor. Autorizările Miele și ale terților privind drepturile de autor trebuie respectate.

Mai mult, în prezentul aparat sunt incluse componente software care sunt transmise mai departe sub condiții de licențiere Open Source. Puteți accesa componentele Open Source incluse, împreună cu prevederile privind drepturile de autor aferente, copii ale respectivelor condiții de licențiere valabile, precum și alte eventuale informații din aparat, în meniul [Setări](#) | [Informații legale](#) | [Licențe Open Source](#). Reglementările privind răspunderea și garanția pentru condițiile de licențiere Open Source indicate acolo se aplică numai raportat la respectivii titulari ai drepturilor.

Aparatul include în special componente software licențiate de către titularii drepturilor sub GNU General Public License, versiunea 2, resp. GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1. Miele vă oferă dumneavoastră sau terților posibilitatea punerii la dispoziție, pentru un interval de minim 3 ani după achiziționarea resp. livrarea aparatului, a unei copii prelucrabile electronic a codului sursă pentru componentele Open Source incluse în aparat, licențiate sub condițiile GNU General Public License, versiunea 2, sau ale GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1, pe un suport de date (CD-ROM, DVD sau stick USB). Pentru a obține acest cod sursă, vă rugăm să ne contactați, indicând numele produsului, seria și data achiziționării, prin e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) sau la adresa de mai jos:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Vă atragem atenția asupra garanției limitate în favoarea titularilor drepturilor sub condițiile GNU General Public License, versiunea 2, și ale GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*





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

DGC 7840 X

ro-RO

M.-Nr. 11 265 050 / 00