

Instrucțiuni de utilizare și instalare Cuptor combi cu microunde



Citiți **în mod obligatoriu** aceste instrucțiuni de utilizare și instrucțiunile de instalare înainte de amplasare – instalare – punerea în funcțiune. Astfel, vă protejați și evitați pagubele.


Cuprins

Indicații de siguranță și avertizări	6
Contribuți la protecția mediului înconjurător	16
Descriere	17
Comenzi	18
Buton de Pornire/Oprire.....	19
Senzor de proximitate.....	19
Butoane cu senzori.....	20
Afișaj tactil.....	22
Simboluri.....	23
Principiu de funcționare	24
Selectarea unui punct de meniu.....	24
Răsfoire.....	24
Ieșirea din nivelurile de meniu.....	24
Modificarea unei valori sau setări.....	24
Modificarea setării într-o listă de selecție.....	24
Introducerea unor cifre cu ajutorul contorului.....	24
Introducerea cifrelor cu ajutorul tastaturii numerice.....	24
Modificarea unei setări cu bara cu segmente.....	24
Introducerea literelor.....	25
Afișarea meniului contextual.....	25
Mutarea unor înregistrări.....	25
Afișarea meniului vertical.....	25
Afișarea Ajutor.....	25
Activarea MobileStart.....	25
Dotări	26
Etichetă cu date tehnice.....	26
Conținutul ambalajului.....	26
Accesorii incluse și accesorii opționale.....	26
Dispozitive de siguranță.....	29
Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă).....	29
Prima punere în funcțiune	30
Miele@home.....	30
Setări de bază.....	31
Încălzirea inițială a cuptorului.....	32
Setări	33
Prezentarea generală a setărilor.....	33
Accesarea meniului „Setări“.....	36
Limbă 	36
Oră curentă.....	36
Data.....	36
Sistem iluminat.....	37
Ecran start.....	37
Afișaj.....	37

Volum sonor	37
Unități măsură	38
Quick MW	38
Popcorn.....	38
Booster	38
Temperaturi recomandate	38
Servicii furnizate	39
Funcț. prelung. ventilator răcire	39
Senzor de proximitate	39
Siguranță.....	40
Identificare front de mobilă.....	40
Miele@home	41
Efectuarea Scan & Connect.....	41
Comandă la distanță.....	42
Activarea MobileStart	42
SuperVision	42
RemoteUpdate	43
Versiune software.....	44
Informații juridice.....	44
Reprezentanță.....	44
Setări implicite din fabricație	44
Ore funcționare (total)	44
Alarmă și cronometru.....	45
Utilizarea funcției Alarmă	45
Utilizarea funcției Cronometru	46
Meniul principal și submeniuri.....	47
Funcția microunde	49
Mod de funcționare.....	49
Selectarea veselei	49
Vase adecvate	50
Vase neadecvate	52
Testarea veselei.....	52
Capac.....	53
Utilizare	54
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire.....	54
Modificarea temperaturii și temperaturii la miez	54
Modificarea puterii microundelor	55
Setarea timpului de gătire	55
Modificarea unor timpi de gătire setați	55
Ștergerea unor timpi de gătire setați	55
Întreruperea programului de gătire în funcția Microunde.....	56
Anularea programului de gătire.....	56

Cuprins

Preîncălzirea incintei cuptorului	56
Booster.....	56
Preîncălzire	57
Crisp function.....	58
Schimbarea modului de operare	58
Quick MW și Popcorn	59
Programe automate	60
Categorii.....	60
Utilizarea programelor automate.....	60
Indicații privind utilizarea.....	60
Căutare	61
Aplicații speciale	62
Decongelare	62
Deshidratare.....	65
Încălzire.....	66
Încălzirea veselei.....	69
Dospire aluat cu drojdie.....	69
Menținere caldă.....	69
Gătire la temp. joase.....	69
Program de sabat	71
Gătire.....	73
Fierbere	75
Produce congelate/mâncăruri semi-preparate	77
MyMiele	78
Programe personalizate	79
Coacere	82
Sfaturi pentru coacere	82
Indicații privind tabelele de gătire	82
Indicații privind funcțiile	82
Prăjire	84
Sfaturi pentru prăjire	84
Indicații privind tabelele de gătire	84
Indicații privind funcțiile	85
Termometru pentru alimente	86
Gătire la gril	88
Sfaturi pentru gătire la gril.....	88
Indicații privind tabelele de gătire	88
Indicații privind funcțiile	89
Curățare și întreținere	90
Agenți de curățare nepotriviți	90
Înlăturarea murdăriei obișnuite.....	91
Înlăturarea murdăriei persistente	92
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril	93

Ghid de rezolvare a problemelor	94
Serviciu Clienți	99
Contact în caz de defecțiuni	99
Garanție	99
Instalare	100
Dimensiuni de încastrare.....	100
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat	100
Vedere laterală.....	101
Racorduri și ventilație.....	102
Instalarea cuptorului	103
Conectare la rețeaua electrică.....	104
Tabele de gătire	105
Aluat pufos	105
Aluat frământat	106
Aluat dospit	107
Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark	107
Aluat de pandișpan.....	108
Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele.....	108
Preparate picante	109
Vită.....	110
Vițel.....	111
Porc	112
Miel, carne de vânat.....	113
Carne de pasăre, pește.....	114
Informații pentru institutele de testare	115
Mâncare test conform EN 60350-1.....	115
Mâncare test conform EN 60705 (funcția Microunde )	116
Date tehnice	117
Declarație de conformitate	117
Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare	117
Drepturi de autor și licențe	118

Indicații de siguranță și avertizări

► Pentru simplificare, cuptorul combi cu microunde este denumit în continuare „cuptor”.

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

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

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

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

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

Întrebuintare adecvată

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

► Acest cuptor nu este proiectat pentru utilizare în exterior.

► Utilizați cuptorul cu microunde exclusiv în regim casnic pentru decongelarea, încălzirea, gătirea, coacerea, prăjirea, gătirea la gril și fierberea alimentelor.

Orice altă întrebuintare este contraindicată.

► Pericol de incendiu ca urmare a materialelor inflamabile.

Dacă uscați materiale inflamabile cu funcția microunde, umiditatea conținută în aceste materiale se evaporă. Astfel, materialele respective se vor usca în totalitate și se pot autoaprinde.

Nu folosiți niciodată cuptorul pentru depozitarea sau uscarea obiectelor care se pot aprinde ușor.

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

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

- ▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea trebuie efectuată de către un tehnician autorizat de compania Miele sau de către Serviciul Clienți Miele.
- ▶ Acest cuptor conține 1 o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică F.

Siguranța copiilor

- ▶ Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru ca copiii să nu poată porni cuptorul când nu sunt supravegheați.
- ▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de cuptor, decât dacă îi supravegheați în permanență.
- ▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească aparatul.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul.
- ▶ Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia.
Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Cuptorul se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din incinta de gătire.
Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul funcționării.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a ușii deschise. Ușa poate susține maxim 8 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă.
Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

Indicații de siguranță și avertizări

Aspecte tehnice

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

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

▶ Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil.

Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.

▶ În cazul unui cuptor defect, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă sănătatea în pericol. Nu utilizați cuptorul atunci când:

- Ușa este deformată.
- Balamalele ușii sunt desprinse.
- Carcasa, ușa ori pereții interiori ai cuptorului prezintă găuri sau fisuri.

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

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

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

Indicații de siguranță și avertizări

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

Indicații de siguranță și avertizări

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

Utilizare corectă

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




▶ Dacă alimentele din incinta cuptorului formează fum, lăsați ușa închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări apărute. Anulați procesul de gătire oprind cuptorul și scoateți ștecărul din priză. Deschideți ușa numai după evacuarea fumului.

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

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

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

▶ Rețineți că timpii de gătire, încălzire și decongelare într-o funcție cu microunde sunt adesea mult mai scurți decât într-o funcție fără microunde. Dacă selectați o durată de gătire excesiv de lungă, alimentul se poate usca sau arde, ori poate chiar lua foc.

La funcțiile cu gril, respectați timpii de gătire recomandați. Nu utilizați funcția Microunde  de ex. pentru uscarea florilor, ierburilor, pâinii sau chiflelor. Nu utilizați niciodată funcțiile de gătire la gril de ex. pentru uscarea florilor sau ierburilor. Utilizați funcțiile Ventilator plus  sau Încălzire super.-infer.  și supravegheați obligatoriu procesele.



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

Indicații de siguranță și avertizări

► La folosirea căldurii reziduale pentru a păstra alimentele la cald, ca urmare a umidității ridicate a aerului și a condensului, există riscul apariției coroziunii în cuptor. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încastrare se pot deteriora. Lăsați cuptorul pornit și setați temperatura cea mai scăzută în funcția aleasă. Ventilatorul de răcire rămâne pornit automat.

► Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Prin urmare, acoperiți alimentele.

► Ca urmare a acumulării de căldură, cuptorul se poate deteriora. Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului.

Dacă folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare la prepararea mâncării sau pentru încălzirea vaselor, folosiți exclusiv funcțiile Ventilator plus  sau Eco-Ventilator plus  fără funcția Booster.

► Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii obiectelor pe suprafața ei în diferite direcții. Atunci când așezați oale, cratițe sau alte vase pe baza incintei cuptorului, nu le împingeți și nu le mișcați pe suprafață.

► Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă. Dacă este turnat un lichid rece pe o suprafață încinsă, se formează vapori care pot provoca arsuri puternice. În plus, suprafețele încinse pot fi deteriorate prin modificarea bruscă a temperaturii. Nu turnați niciodată lichide reci direct pe suprafețele încinse.


► Cuptorul nu este adecvat pentru curățarea și dezinfectarea diverselor obiecte, deoarece acestea se pot supraîncălzi. Există riscul de a vă arde la scoaterea lor din cuptor.

► Este important ca temperatura să se distribuie uniform în aliment, dar și să fie suficient de ridicată.

Amestecați sau întoarceți alimentele, pentru a le asigura încălzirea uniformă. Respectați, de asemenea, timpii de uniformizare la încălzire, decongelare și gătire.

Timpii de odihnă sunt timpi de așezare în care temperatura se distribuie uniform în aliment.

Indicații de siguranță și avertizări

► La fierbere, în special la reîncălzirea lichidelor cu funcția Microunde , dacă nu este utilizat fierbătorul, există posibilitatea să fie atinsă temperatura de fierbere, fără ca bulele de aer specifice să se formeze. Lichidul nu va fierbe uniform. La scoaterea recipientului, această întârziere a fierberii poate provoca o fierbere excesivă similară unei explozii, iar astfel vă puteți opări. În împrejurări nefavorabile, presiunea poate fi atât de mare, încât ușa se poate deschide singură.

Amestecați în lichid înainte de încălzire sau fierbere. După încălzire așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a scoate recipientul din cuptor. Suplimentar, în timpul încălzirii puteți să introduceți în recipient o tijă de sticlă sau un obiect similar.

► Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți. La încălzirea alimentelor, căldura este generată direct în aliment, fapt care face ca vesela să rămână mai rece (excepție: vasele de ceramică). Vasul se încălzește doar de la transferul căldurii mâncării.

După ce scoateți alimentele din cuptor, verificați să aibă temperatura dorită. Nu vă ghidați după temperatura vasului! **Acest aspect este deosebit de important atunci când încălziți mâncare pentru bebeluși. Verificați să aibă temperatura potrivită!** După ce ați încălzit mâncarea sau laptele pentru bebeluși, agitați sau amestecați bine și gustați pentru a vă asigura că nu este prea fierbinte pentru bebeluș.


► Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii acumulate în recipientele sau sticlele închise. În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora.

Nu încălziți niciodată alimente sau lichide în recipiente sau sticle închise. Deschideți recipientele în prealabil și, în cazul biberoanelor, desfaceți capacul și tetina.

► Dacă încălziți ouă fără coajă, există riscul ca după gătire gălbenușul să fie pulverizat în afară cu presiune ridicată.

Înțepați în prealabil pielița gălbenușului de mai multe ori.

► Dacă încălziți ouă în coajă, acestea se sparg și după ce sunt scoase din incinta cuptorului.

Fierbeți ouă în coajă numai într-un vas special. Nu încălziți ouăle fier-te tari cu funcția Microunde .

► Dacă încălziți sau gătiți alimente cu coajă tare, de exemplu roșii, cârnați, cartofi fierți în coajă, vinete, acestea se pot sparge.

Înțepați în prealabil de mai multe ori aceste alimente, respectiv creștați-le, pentru a permite eliminarea aburilor formați.

Indicații de siguranță și avertizări

► Termometrele cu mercur sau lichid nu sunt potrivite pentru a fi utilizate la temperaturi ridicate și se pot sparge.


Pentru măsurarea temperaturii alimentelor, folosiți numai termometrul pentru alimente Miele, livrat împreună cu cuptorul.

► Pernițele umplute cu cereale, sâmburi de cireșe sau jeleu și produse similare se pot aprinde și dacă sunt scoase din cuptor după încălzire.

Nu le încălziți în cuptor.

► La recipientele și capacele prevăzute cu mânere și toarte goale pe interior, se poate acumula umezeala în aceste spații goale. Prin condensarea umidității se formează o presiune puternică similară unei explozii, ce poate distruge mânerul și toarta (excepție: spațiile goale sunt ventilate suficient).

În funcția Microunde  nu folosiți vase cu mânere și toarte goale.

► Recipientele din plastic neadecvate pentru microunde se pot distruge cu funcția Microunde  și cu funcțiile cu microunde, avariind totodată și aparatul.

Nu utilizați recipiente metalice, folii de aluminiu, tacâmuri, veselă cu elemente metalice, vase de cristal care conțin plumb, boluri cu o margine striată, vase de plastic termosensibile, vase de lemn, clipsuri metalice, clipsuri din plastic și hârtie cu sârmă interioară și pahare de plastic cu capac de aluminiu îndepărtat incomplet (consultați capitolul „Microunde”, secțiunea „Selectarea veselei pentru microunde”).

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

La funcțiile fără microunde, folosiți doar vase de plastic adecvate pentru cuptor. Respectați informațiile producătorului.


► Pericol de incendiu ca urmare a recipientelor din materiale inflamabile. Recipientele din plastic de unică folosință trebuie să prezinte caracteristicile menționate în capitolul „Microunde”, secțiunea „Selectarea veselei pentru microunde”.


Nu lăsați cuptorul nesupravegheat dacă încălziți sau gătiți alimente în recipiente de unică folosință din material plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.



Indicații de siguranță și avertizări

▶ Ambalajele pentru păstrarea caldă a alimentelor au în compoziție, printre altele, o folie subțire de aluminiu care reflectă microundele. Hârtia care învelește folia de aluminiu se poate încălzi foarte tare și poate lua foc.

În funcțiile cu microunde nu încălziți alimente în ambalaje pentru păstrarea caldă, precum pungile pentru pui gătit la gril.

▶ Atunci când utilizați cuptorul fără preparate sau cu încărcătură greșită cu funcția Microunde  sau cu funcțiile cu microunde, acesta se poate deteriora.

Utilizați **întotdeauna** vasul de sticlă cu funcția Microunde , inclusiv ca suprafață de așezare pentru formele mai mici.

Nu utilizați funcțiile cu microunde pentru preîncălzirea veselei sau pentru uscarea ierburilor. Folosiți în schimb funcțiile Ventilator plus  sau Încălzire super.-infer. .

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

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

▶ Ușa poate susține maximum 8 kg. Nu vă urcați sau nu vă așezați pe ușa deschisă și nu așezați obiecte grele pe aceasta. Aveți grijă să nu se prindă obiecte între ușă și incinta cuptorului. Astfel cuptorul se poate deteriora.

Valabil pentru suprafețele din inox:

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

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

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 racle metalice ascuțite.
 - ▶ Pentru a evita coroziunea, curățați imediat, temeinic, resturile de alimente care conțin sare de bucătărie dacă acestea se depun pe pereții din oțel inox ai incintei cuptorului.
 - ▶ În mediile umede și calde există o probabilitate mai mare de apariție a gândacilor (de ex. gândaci de bucătărie). Păstrați curat cuptorul și zona din jurul acestuia.
- Pagubele ca urmare a gândacilor nu sunt acoperite de garanție.

Accesorii

- ▶ Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.
- ▶ Miele va garanta furnizarea de piese de schimb funcționale pentru minim 10 ani și până la 15 ani după întreruperea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră.
- ▶ Folosiți numai termometrul pentru alimente Miele, livrat împreună cu cuptorul. Dacă termometrul pentru alimente este defect, trebuie să îl înlocuiți cu un termometru pentru alimente nou și original Miele.
- ▶ 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.

Contribuiți la protecția mediului înconjurător

Aruncarea ambalajului

Ambalajul este folosit pentru manipulare și protejează aparatul împotriva deteriorării în timpul transportului. Ambalajul de transport și protecție a fost fabricat din materiale care nu dăunează mediului înconjurător la eliminarea ca deșeu și prin urmare poate fi reciclat.

Prin readucerea ambalajului în circuitul materialelor, contribuiți la economisirea materiilor prime. Utilizați opțiuni de colectare și returnare a materialelor reciclabile specifice fiecărui material. Distribuitorul Miele va prelua înapoi ambalajul de transport.

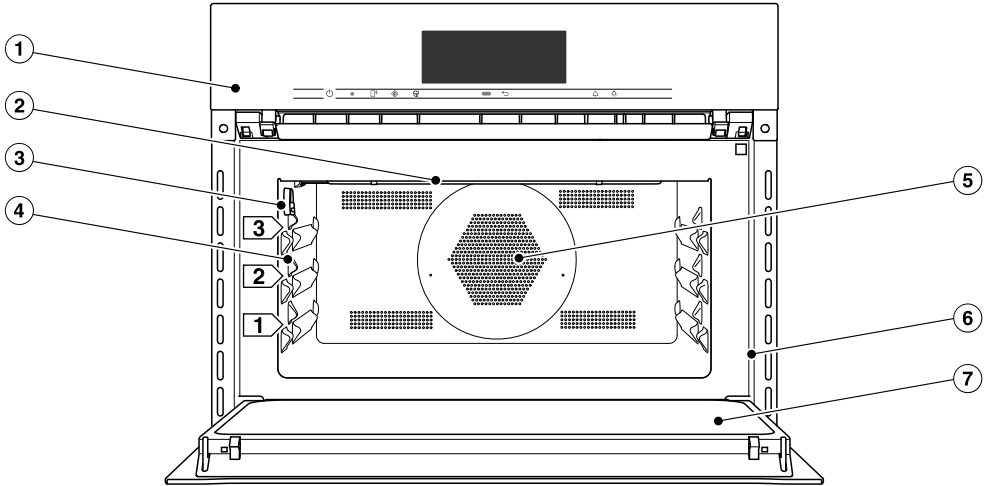
Aruncarea aparatului vechi

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.



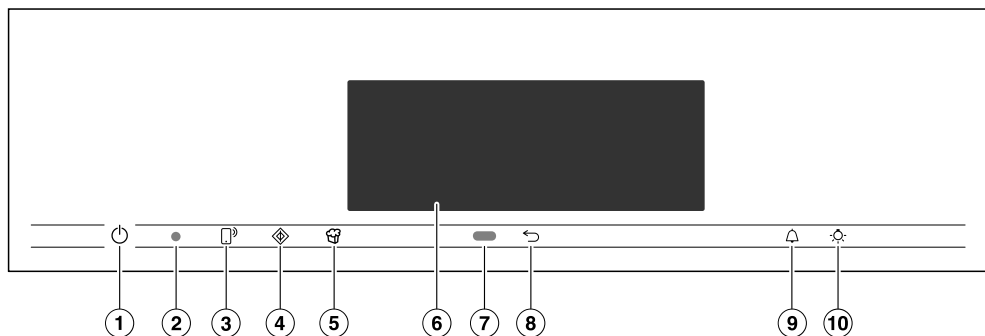
Pentru predarea și valorificarea aparaturilor electrice și electronice apălați la unitățile oficiale de colectare și livrare gratuită ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Aveți responsabilitatea legală să eliminați în mod nedistructiv bateriile și acumulatorii vechi care nu sunt încadrați în dispozitiv, precum și lămpile care pot fi îndepărtate nedistructiv. Duceți-le la un punct de colectare adecvat unde pot fi predate gratuit. Asigurați-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii în decursul perioadei de depozitare în vederea eliminării.








Cuptor




- ① Comenzi
- ② Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril
- ③ Conector pentru termometrul pentru alimente
- ④ 3 niveluri pentru vasul de sticlă și grătar
- ⑤ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑥ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑦ Ușă

Comenzi




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

Buton de Pornire/Oprire

Butonul de Pornire/Oprire  este îngropat și răspunde la contactul cu degetele. Folosiți-l pentru a opri și porni cuptorul.

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 | Oprit.

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

Buton cu senzor	Funcție
	<p>Dacă doriți să controlați cuptorul prin terminalul dumneavoastră mobil, trebuie să dispuneți de sistemul Miele@home, să activați setarea Comandă la distanță și să atingeți acest buton cu senzor. Apoi acest buton cu senzor luminează, iar funcția MobileStart este disponibilă.</p> <p>Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Miele@home“).</p>
	<p>Cu acest buton cu senzor porniți funcția Quick MW. Programul de gătire se desfășoară cu puterea maximă a microundelor (1000 W) și un timp de gătire de 1 minut (consultați capitolul „Quick MW“). Prin atingerea repetată a acestui buton cu senzor puteți să măriți treptat timpul de gătire.</p> <p>Această funcție poate fi utilizată numai dacă nu este în curs un alt program de gătire.</p>
	<p>Cu acest buton cu senzor porniți funcția Popcorn. Programul de gătire se desfășoară la 850 W și un timp de gătire de 2:50 minute (consultați capitolul „Popcorn“).</p> <p>Această funcție poate fi utilizată numai dacă nu este în curs un alt program de gătire.</p>

Buton cu senzor	Funcție
	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>

Comenzi

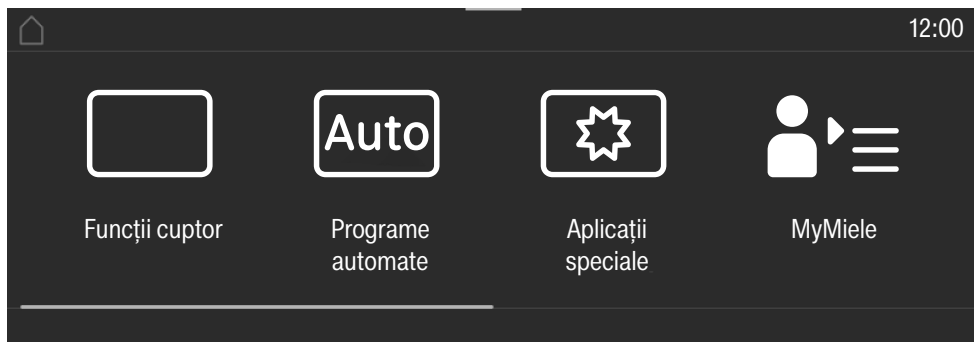
Afișaj tactil

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 gătit, 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.

Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

Simbol	Semnificație
	Acest simbol marchează informațiile și indicațiile suplimentare de utilizare. Confirmați aceste ferestre cu informații cu <i>OK</i> .
	Indicație privind opțiunile supraordonate care, din lipsă de spațiu, nu mai sunt afișate în calea de meniu.
	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 Pornit)
	SuperVision (apare doar dacă dispuneți de sistemul Miele@home și ați selectat setarea SuperVision Afișaj SuperVision Pornit)

Principiu de funcționare

Utilizați cuptorul 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 ... I.
- 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 tasturii 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.

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 Oprit, 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 gătit, 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 de la distanță prin aplicația Miele.

Utilizarea directă a cuptorului are prioritate în raport cu comanda la distanță prin aplicație.

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

Dotări

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

Etichetă cu date tehnice

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

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

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

Conținutul ambalajului

- Instrucțiuni de utilizare și instalare pentru operarea cuptorului combi cu microunde
- Carte de rețete pentru programele automate și pentru diferitele funcții
- Termometru pentru alimente
- Șuruburi pentru fixarea cuptorului în dulapul de montare
- Diverse accesorii

Accesorii incluse și accesorii opționale

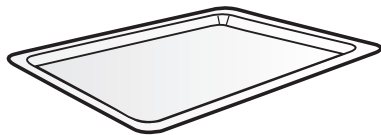
Cuptorul dvs. este dotat cu un vas din sticlă, un grătar și un termometru pentru alimente.

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

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

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

Vas de sticlă



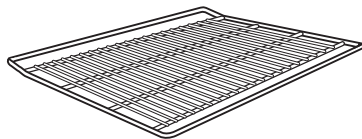
Vasul de sticlă este adecvat pentru toate funcțiile.

Ca urmare a fluctuațiilor mari de temperatură, vasul de sticlă se poate deteriora.

Nu așezați vasul de sticlă fierbinte pe suprafețe reci, de exemplu un blat de lucru din granit sau plăci ceramice, ci pe un suport corespunzător.

- Utilizați **întotdeauna** vasul de sticlă cu funcția Microunde (☞), inclusiv ca suprafață de așezare pentru formele mai mici.
- Nu încărcați vasul de sticlă cu mai mult de 8 kg.

Grătar cu proeminențe de siguranță




Grătarul **nu** este adecvat pentru utilizare cu funcția Microunde (☞). Puteți utiliza grătarul cu toate celelalte funcții cu și fără microunde.

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul programelor de gătire, grătarul se înfierbântă.

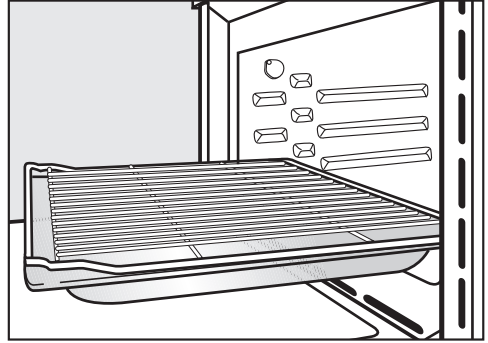
Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte.

Cuptorul și grătarul se pot deteriora ca urmare a formării scânteilor.

Nu utilizați grătarul pentru programe de gătire cu funcția Microunde .

Nu așezați grătarul pe baza incintei cuptorului, ci introduceți-l pe unul dintre niveluri.

- Dacă atunci când trageți grătarul, acesta se blochează în proeminența de siguranță, ridicați ușor grătarul în față.



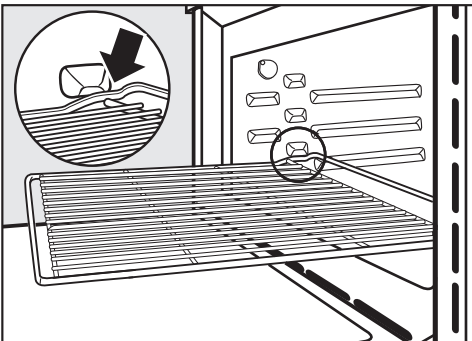
- Pentru anumite programe de gătire (de exemplu prăjire pe grătar) folosiți grătarul împreună cu vasul de sticlă. Doar în acest caz, proeminența de siguranță trebuie să se afle în față.
- Nu așezați pe grătar o greutate mai mare de 8 kg.

Utilizarea grătarului

Grătarul este prevăzut cu proeminențe de siguranță. Acestea împiedică alunecarea completă în afară a grătarului atunci când se dorește extragerea sa parțială.






Atunci când introduceți greșit grătarul, siguranța la extragerea acestuia nu mai este garantată.

Când introduceți grătarul, aveți grijă ca proeminența de siguranță să se afle în **spate**.



Forme rotunde de copt

Formele rotunde de copt se pot deteriora ca urmare a microundelor.

Nu utilizați formele rotunde de copt cu funcțiile Microunde , MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  sau MW + Gril cu ventilator .



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

Dotări

Forma **rotundă perforată pentru copt și gătit AirFry HBFP 27-1** poate fi utilizată în același mod ca și **tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry HBBL 71**.

Suprafața emailată a ambelor forme de copt este tratată cu email PerfectClean.

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

Piatră de copt HBS 70

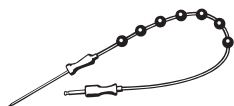


Cu piatra de copt obțineți un rezultat optim de coacere la produsele care trebuie să aibă o bază crocantă, de exemplu pizza, quiche, pâine, chifle, produse de patiserie picante etc.

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

- Introduceți grătarul și așezați piatra de copt pe grătar.

Termometru pentru alimente



Cu ajutorul termometrului pentru alimente puteți să monitorizați cu exactitate temperatura unui program de gătit (consultați capitolul „Prăjire”, secțiunea „Termometru pentru alimente”).

Tăvi gourmet HUB capace de tăvi HBD

Tăvile gourmet și capacele pot fi deteriorate de microunde. Metalul reflectă microundele, astfel încât se pot forma scânteii, iar microundele nu sunt absorbite.

Utilizați tăvile și capacele doar pentru programe de gătit cu funcțiile **fără** microunde.

Introduceți grătarul pe nivelul 1 și așezați tava gourmet pe grătar.

Suprafața tăvilor gourmet este prevăzută cu un strat anti-adeziv, iar acestea sunt adecvate pentru plitele cu inducție.

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

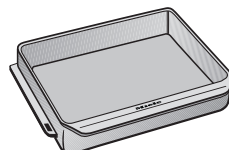
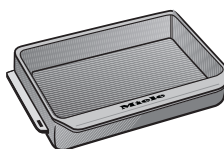
Capace potrivite sunt disponibile separat. La achiziționare, indicați denumirea modelului.

Adâncime: 22 cm

**Adâncime:
35 cm***

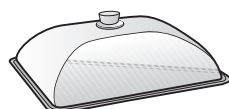
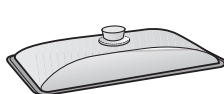
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35




* Tava nu poate fi introdusă pe nivelul 3 al cuptorului împreună cu capacul, deoarece înălțimea totală depășește înălțimea disponibilă a incintei cuptorului.

Accesorii pentru curățare și întreținere

- Lavetă universală din microfibre Miele
- Detergent Miele pentru cuptor

Dispozitive de siguranță

- **Funcția Blocare comenzi** 
(consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Aspecte tehnice“)
- **Blocare butoane**
(consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Aspecte tehnice“)
- **Ventilator de răcire**
(consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire“)
- **Oprire de siguranță**
O funcție fără microunde poate fi pornită fără indicarea unui timp de gătire. Pentru a evita o funcționare permanentă și a preveni pericolul de incendiu, cuptorul se oprește automat în funcție de temperatura și funcția selectată la un anumit timp după ultima utilizare.

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)

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

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

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

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

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

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

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă):

- Incinta cuptorului
- Grătar
- Formă rotundă perforată pentru copt și gătit AirFry
- Formă de copt rotundă

Prima punere în funcțiune

Miele@home

Cuptorul dumneavoastră este dotat cu un modul WiFi integrat.

Pentru utilizare aveți nevoie de:

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

Aplicația Miele 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. electrocasnic
- să accesați indicații despre programele de gătire desfășurate în cuptor
- să încheiați programele de gătire 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 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 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.ro.


Aplicația Miele

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



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 se încinge.

Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încastat 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 localității

- Selectați localitatea dorită.

Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Instalați 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 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*.

Finalizarea primei puneri în funcțiune

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


Prima punere în funcțiune este finalizată.

Prima punere în funcțiune



Încălzirea inițială a cuptorului

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

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

- Îndepărtați eventualele etichete adezive sau folii de protecție de pe cuptor și accesorii.
- Scoateți din cuptor toate accesoriile și spălați-le (a se vedea capitolul „Curățare și întreținere”).
- Înainte de încălzire, ștergeți incinta cuptorului cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful și resturile de ambalaje.
- Porniți cuptorul cu butonul de Pornire/Oprire .

Apare meniul principal.


- Selectați Funcții cuptor .
- Selectați Ventilator plus .

Apare temperatura recomandată (160 °C).


Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

- Selectați temperatura maximă posibilă (250 °C).
- Confirmați cu OK.

Încălziți cuptorul minimum o oră.

- Opriți cuptorul după cel puțin o oră cu butonul de Pornire/Oprire .

Curățarea incintei cuptorului după încălzirea inițială

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.





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

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

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


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

Prezentarea generală a setărilor

Opțiune de meniu	Setări posibile
Limbă 	... deutsch english ... Locație
Oră curentă	Afișare Pornit* Oprit Regim noapte Vizualizare analog* digital Format ceas 24 h* 12 h (am/pm) Setare
Data	
Sistem iluminat	Pornit „Pornit“ timp de 15 secunde* Oprit
Ecran start	Meniu principal* Funcții cuptor Programe automate Aplicații speciale Programe personalizate MyMiele
Afișaj	Luminozitate  Schemă culori luminos întunecat* QuickTouch Pornit Oprit*
Volum sonor	Tonuri alarmă sonoră  Ton butoane  Melodie de întâmpinare Pornit* Oprit

* Setare din fabricație

Setări

Opțiune de meniu	Setări posibile
Unități măsură	Greutate g* lb lb/oz Temperatură °C* °F
Quick MW	Putere Timp de gătire
Popcorn	Timp de gătire
Booster	Pornit* Oprit
Temperaturi recomandate	
Servicii furnizate	
Funcț. prelung. ventilator răcire	Cu durată determinată Cu temperatură controlată*
Senzor de proximitate	Aprindere lumină la proces de gătire în desfăș.* Permanent pornit Oprit Poniți aparatul Pornit Oprit* Confirmați alarma sonoră Pornit* Oprit
Siguranță	Blocare comenzi  Pornit Oprit* Blocare butoane Pornit Oprit*
Identificare front de mobilă	Pornit Oprit*
Miele@home	Activare Dezactivați Status conexiune Reconfigurați resetați Configurați
Comandă la distanță	Pornit* Oprit


* Setare din fabricație

Optiune de meniu	Setări posibile
SuperVision	Afişaj SuperVision Pornit Oprit* Afişaj în Standby Pornit Doar în caz de eroare* Listă aparate Vizualiz. aparat Tonuri alarmă sonoră
RemoteUpdate	Pornit* Oprit
Versiune software	
Informații juridice	Licențe open-source
Reprezentanță	Regim demo Pornit Oprit*
Setări implicite din fabricație	Setări aparat Programe personalizate MyMiele Servicii furnizate Temperaturi recomandate
Ore funcționare (total)	


* Setare din fabricație

Setări

Accesarea meniului „Setări“

În meniul  Setări puteți să vă personalizați cuptorul, 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 localitatea 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 exacte pentru cuptorul oprit:

- Pornit

Ora este vizibilă în permanență pe afișaj.

Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | Pornit, 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 | Oprit, trebuie să porniți cuptorul înainte de a-l putea utiliza.

- Oprit

Afișajul este stins pentru a economisi energie. Trebuie să porniți cuptorul 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.

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 reafișată 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, ora se sincronizează pe baza localității setate în aplicația Miele.

Data

Puteți să setați data.

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

Sistem iluminat

- Pornit
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.
- Oprit
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:

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

Volum 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

Setări


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 .

Unități măsură

Greutate

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

Temperatură

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

Quick MW

Pentru pornirea imediată a microundelor sunt presetate din fabricație o putere a microundelor de 1000 W și un timp de gătire de 1 minut.

- Putere
Puteți seta o putere a microundelor de 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W sau 1000 W.
- Timp de gătire
Durata maximă de gătire care poate fi selectată depinde de puterea selectată a microundelor:
80–300 W: maxim 10 minute
450–1000 W: maxim 5 minute

Popcorn

Pentru pornirea imediată a microundelor pentru prepararea popcorn-ului sunt presetate din fabricație o putere de 850 W și un timp de gătire de 2:50 minute. Aceasta corespunde indicațiilor de preparare ale popcorn-ului la microunde, furnizate de majoritatea producătorilor de popcorn.

Puteți să modificați timpul de gătire și să programați maximum 4 minute.

Puterea microundelor are o setare fixă și nu poate fi modificată.

Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

- Pornit
Funcția Booster este pornită automat în timpul etapei de încălzire a unui program de gătire. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, elementul de încălzire inelar și ventilatorul încălzesc simultan incinta cuptorului la temperatura dorită.
- Oprit
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 gătire și cu ajutorul meniului vertical.

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.






Modificarea temperaturii recomandate are efect în același timp și asupra funcției corespunzătoare cu microunde.

Servicii furnizate

Dacă lucrați frecvent cu puteri diferite de cele recomandate, este indicat să modificați puterile recomandate.

Puteți să modificați puterile recomandate pentru funcția Microunde  și pentru funcțiile cu microunde.

După ce ați selectat opțiunea din meniu, pe afișaj apare lista funcțiilor cu puterile recomandate aferente.

- Microunde :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W
- MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  și MW + Gril cu ventilator :
80 W, 150 W, 300 W

■ Selectați funcția dorită.

■ Modificați puterea recomandată.

■ Confirmați cu OK.

Funcț. prelung. ventilator răcire

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

- Cu temperatură controlată
Ventilatorul de răcire se oprește atunci când temperatura din cuptor este mai joasă de aprox. 70 °C.
- Cu durată determinată
Ventilatorul de răcire se oprește după aprox. 25 de minute.

Condensul poate duce la deteriorarea unității de montare și a blatului și la corodarea incintei cuptorului.

Atunci când păstrați alimente în cuptor, la setarea Cu durată determinată crește nivelul umidității, ducând la formarea condensului pe panoul de comandă și pe mobilierul adiacent de bucătărie, precum și la formarea picăturilor de umezeală sub blat.

Nu păstrați alimente la cald cu setarea Cu durată determinată.

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 | Pornit.


Aprindere lumină

- la proces de gătire în desfăș.
- De îndată ce vă apropiați de afișajul tactil în timpul unui program de gătire, 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.

Setări

- Oprit
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

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

Confirmați alarma sonoră

- Pornit
De îndată ce vă apropiați de afișajul tactil, semnalele sonore se opresc.
- Oprit
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 cuptorului.

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.

- Pornit
Funcția Blocare comenzi este activată. Înainte de a putea folosi cuptorul, porniți-l și atingeți simbolul  timp de minimum 6 secunde.
- Oprit
Funcția Blocare comenzi este dezactivată. Cuptorul 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 .

- Pornit
Blocarea butoanelor este activată. Atingeți OK timp de cel puțin 6 secunde, pentru a dezactiva pentru scurt timp blocarea butoanelor.
- Oprit
Blocarea butoanelor este dezactivată. Toate butoanele cu senzori reacționează imediat la selecție.

Identificare front de mobilă

- Pornit
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.

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

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

Lăsați întotdeauna închisă ușa de mobilier atunci când folosiți cuptorul. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului.

Miele@home

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

Cuptorul dvs. 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 la rețeaua WiFi. Vă recomandăm să conectați cuptorul la rețeaua WiFi cu ajutorul aplicației Miele@mobile sau prin intermediul WPS.

- 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.

Resetați setările rețelei atunci când eliminați cuptorul, îl vindeți sau când puneți în funcțiune un cuptor folosit. Doar așa vă asigurați că ați șters toate datele personale și posesorul anterior nu mai poate avea acces la cuptor.

- 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.

Efectuarea Scan & Connect

Prima punere în funcțiune a fost efectuată fără a configura Miele@home.

■ Scanați codul QR.

Dacă ați instalat aplicația Miele și aveți un cont de utilizator, veți fi direcționat direct în rețea.

Dacă nu ați instalat încă aplicația Miele, veți fi direcționat către Apple App Store® sau Google Play Store™.

Setări

- Instalați aplicația Miele și configurați un cont de utilizator.
- Scanați din nou codul QR.

Aplicația Miele vă ghidează pe parcursul procesului de configurare.





Comandă la distanță

Dacă ați instalat aplicația Miele pe terminalul dvs. mobil, dispuneți de sistemul Miele@home și ați activat comanda la distanță (Pornit), 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.


În modul standby în rețea, cuptorul consumă max. 2 W.

Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

Utilizarea directă a cuptorului are prioritate în raport cu comanda la distanță prin aplicație.


Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

SuperVision

Cuptorul 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

- Pornit
Funcția SuperVision este activată.
Simbolul  apare în partea dreaptă sus a afișajului.
- Oprit
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 | Pornit).

- Pornit
Electrocasnicele active înregistrate în sistemul Miele@home sunt afișate întotdeauna.
- Doar în caz de eroare
Sunt afișate exclusiv erorile aparatelor 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
 - Pornit
Funcția SuperVision pentru acest aparat este activată.
 - Oprit
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 (Pornit) sau dezactivate (Oprit).

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.

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 re-setată.
- 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 regimul demo activat, apare mesajul Regim demo activat. Aparatul nu se încălzește.


- Pornit
Puteți să activați regimul demo pentru showroom-uri, atingând *OK* timp de minimum 4 secunde.
- Oprit
Puteți să dezactivați regimul demo pentru showroom-uri, atingând *OK* timp de minimum 4 secunde. Cuptorul 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.
- Servicii furnizate
Puterile microundelor care au fost modificate vor fi resetate la valorile implicite din fabricație.
- Temperaturi recomandate
Temperaturile recomandate care au fost modificate vor fi resetate la valorile implicite din fabricație.


Ore funcționare (total)

Cu selecția Ore funcționare (total) puteți consulta numărul total de ore de funcționare a cuptorului dumneavoastră.

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 | Oprit porniți cuptorul pentru a seta alarma. Ora pentru alarmă va fi afișată chiar și cu cuptorul oprit.

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

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


Dacă simultan se derulează un program de gătit 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.

- Setați 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 condimente sau apă).


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


Setarea cronometrului


Dacă ați selectat setarea Afișaj | Quick-Touch | Oprit, porniți cuptorul 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.
- Setați 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 gătit 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 		
Ventilator plus 	160 °C	30–250 °C
Încălzire super.-infer. 	180 °C	30–250 °C
Microunde 	1000 W	80–1000 W
MW Combi 	300 W	80–300 W
MW + Ventilator plus 	160 °C	30–220 °C
MW + Gril cu ventilator 	200 °C	100–200 °C
MW + Gril 	3	1–3
MW + Prăjire automată 	160 °C	100–200 °C
Coacere intensivă 	170 °C	50–220 °C
Prăjire automată 	160 °C	100–230 °C
Încălzire inferioară 	190 °C	100–200 °C
Gril 	3	1–3
Gril cu ventilator 	200 °C	100–220 °C
Eco-Ventilator plus 	190 °C	100–230 °C
Programe automate 		

Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare recomandată	Interval
Aplicații speciale 		
Decongelare	—	—
Deshidratare	60 °C	30–70 °C
Încălzire	—	—
Încălzirea veselei	80 °C	50–100 °C
Dospire aluat cu drojdie	35 °C	30–50 °C
Gătire la temp. joase	90 °C	80–120 °C
Program de sabbat	180 °C	30–250 °C
Mentținere caldă	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programe personalizate 		
Setări 		


Mod de funcționare


În cuptor se află un magnetron, care transformă curentul electric în unde electromagnetice (microunde). Microundele sunt distribuite uniform în incinta cuptorului și sunt reflectate de pereții metalici ai incintei.

Microundele pătrund în aliment din toate direcțiile. Alimentele sunt formate din numeroase molecule. Aceste molecule (în special cele de apă) sunt supuse unor oscilații puternice, prin acțiunea microundelor. Astfel alimentul este încălzit dinspre exterior spre interior. Cu cât alimentul conține mai multă apă, cu atât se va încălzi sau se va găti mai repede.

Avantajele microundelor


- Mâncărurile pot fi gătite în general la microunde fără adaos de lichid sau grăsime sau cu o cantitate redusă de lichid/grăsime.
- Timpii pentru decongelare, încălzire sau gătire sunt mai scurți decât la o plită sau la un cuptor obișnuit.
- Vitaminele, mineralele, culoarea naturală și gustul specific al alimentelor se păstrează mai bine.

Atunci când utilizați cuptorul fără preparate sau cu încărcătură greșită cu funcția Microunde  sau cu funcțiile cu microunde, acesta se poate deteriora.

Utilizați **întotdeauna** vasul de sticlă cu funcția Microunde , inclusiv ca suprafață de așezare pentru formele mai mici.

Selectarea veselei


Pentru ca microundele să ajungă la aliment, acestea trebuie să poată penetra mai întâi vasul în care se află alimentul. Microundele pătrund prin porțelan, sticlă, carton și plastic, dar nu și prin metal. De aceea, nu utilizați vase metalice sau vase care conțin metal. Metalul reflectă microundele, astfel încât se pot forma scânteii, iar microundele nu sunt absorbite.

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii acumulate în recipientele sau sticlele închise

În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora.

Nu încălziți niciodată alimente solide sau lichide în recipiente sau sticle închise.

Deschideți recipientele în prealabil și, în cazul biberoanelor, desfaceți capacul și tetina.

 Pericol de incendiu ca urmare a vaselor neadecvate, la funcțiile cu microunde.

Recipientele neadecvate pentru microunde se pot distruge, avariind totodată și cuptorul.


În funcțiile cu microunde utilizați doar vase adecvate pentru microunde.

Materialul și forma recipientelor folosite influențează duratele de încălzire și de gătire.

Distribuirea căldurii este mai uniformă în recipientele plate de formă rotundă și ovală. În astfel de forme, încălzirea alimentelor este mai uniformă și mai bună decât în recipientele dreptunghiulare.

Funcția microunde

Vase adecvate


 Pericol de incendiu ca urmare a materialelor inflamabile.

Recipientele de unică folosință din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile se pot aprinde și pot deteriora cuptorul.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat dacă încălziți sau gătiți alimente în recipiente de unică folosință din material plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.


Puteți utiliza următoarele vase și materiale:

- sticlă termorezistentă și vitroceramică
Excepție: sticlăria din cristal, deoarece conține plumb și poate plesni.
- Porțelan
 - fără decorațiuni metalice
Decorațiunile metalice (de ex. margini aurite sau albastru cobalt) pot genera scânteii.
 - fără toarte sau mânere goale pe interior
În toarte sau mânerile goale pe interior poate pătrunde umezeala, astfel că prin condensare se formează o presiune puternică, similară unei explozii, ce poate distruge toartele sau mânerile.
- vasele din ceramică nevopsită și vasele din ceramică cu elemente pictate înainte de glazurare

 Pericol de rănire ca urmare a vaselor fierbinți.


Vasele ceramice pot deveni foarte fierbinți.





Purtați mănuși de bucătărie când utilizați vase din ceramică.

- vase din plastic și recipiente din plastic de unică folosință cu funcția Microunde 


Sfat: Renunțați la recipientele de unică folosință pentru a proteja mediul înconjurător.

Acestea trebuie să reziste la temperaturi de min. 110 °C. Vasele din plastic se pot deforma, amestecându-se cu alimentele.

Utilizați vase din plastic doar cu funcția Microunde .

Nu utilizați vase din plastic cu funcțiile MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  sau MW + Gril cu ventilator .









- vase din plastic pentru microunde
La magazinele de profil se găsesc vase din plastic speciale pentru microunde.
- vase din polistiren
Pentru încălzirea scurtă a alimentelor
- pungi din plastic pentru gătit
Puteți folosi aceste pungi la încălzirea și gătirea conținutului dacă le găuriți în prealabil. Prin aceste orificii poate fi eliminat aburul. Astfel se evită acumularea presiunii și se reduce riscul ca punga să plesnească.
În comerț se găsesc și pungi speciale de gătit la aburi, care nu necesită străpungere. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de pe ambalaj.
- pungi și suluri de copt pentru friptură
Respectați indicațiile de utilizare ale producătorului.

 Pericol de incendiu ca urmare a părților metalice.

Părțile metalice precum clipsurile metalice și clipsurile din plastic și hârtie cu sârmă interioară pot încălzi materialele inflamabile atât de tare, încât acestea se pot aprinde.

Nu utilizați clipsuri metalice sau clipsuri din plastic și hârtie cu sârmă interioară.

Sfat: Formele metalice sunt mai puțin adecvate pentru funcțiile cu microunde, deoarece metalul reflectă microundele. Microundele ajung la prăjitură doar din partea de sus, astfel că timpul de coacere se prelungește. Dacă utilizați forme metalice, așezați forma pe vasul de sticlă în așa fel încât aceasta să nu atingă pereții cuptorului. Dacă se formează scântei, nu continuați să utilizați această formă la funcțiile cu microunde.

- Grătarul **furnizat împreună cu cuptorul** este, în principiu, adecvat doar pentru programele de gătit cu funcțiile MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  și MW + Gril cu ventilator  precum și pentru funcțiile fără microunde (introdus pe un nivel).
- Forme metalice pentru copt cu funcțiile MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  și MW + Gril cu ventilator  precum și cu funcțiile fără microunde

- recipiente din aluminiu fără capac pentru decongelarea și încălzirea semi-preparatelor
Alimentele sunt încălzite doar de sus. Dacă scoateți alimentul semi-preparat din recipientul de aluminiu și îl mutați într-un vas adecvat pentru microunde, căldura va fi distribuită mai uniform în interiorul mâncării.

La utilizarea recipientelor din aluminiu și folie din aluminiu se pot auzi foșniri și există riscul formării de scântei. Nu așezați recipientele din aluminiu pe grătar, ci pe vasul de sticlă. Recipientele din aluminiu și folie din aluminiu nu trebuie să atingă pereții incintei cuptorului și trebuie să se situeze la o distanță de minimum 2 cm față de pereții incintei.


- frigărui și cleme metalice pentru carne
Bucata de carne trebuie să fie mult mai mare decât frigăruile și clemele metalice.

Funcția microunde

Vase neadecvate

La recipientele și capacele prevăzute cu mânere și toarte goale pe interior, se poate acumula umezeala în aceste spații goale. Prin condensarea umidității se formează o presiune puternică similară unei explozii, ce poate distruge mânerele și toartele (excepție: spațiile goale sunt ventilate suficient). Nu folosiți pentru gătire vase cu mânere și toarte goale.

Următoarele vase și materiale **nu** trebuie utilizate:

- Grătarele din metal (inclusiv grătarul furnizat împreună cu cuptorul) **nu** sunt adecvate, în principiu, pentru utilizarea cu funcția Microunde .
- Recipiente din metal
- Folie din aluminiu
Excepție: Pentru o decongelare uniformă și pentru a evita gătitul excesivă a bucăților inegale de carne, de ex. carne de pasăre, puteți folosi bucăți mici din folie de aluminiu pentru a proteja zonele subțiri, cu câteva minute înainte de încheierea programului.
- Clipsuri metalice, clipsuri din plastic sau hârtie cu sârmă interioară
- Pahare de plastic cu capac de aluminiu îndepărtat incomplet
- Veselă de cristal
- Tacâmuri și vase cu decorațiuni metalice (de ex. margine aurie, albastru cobalt)
- Vase cu mânere și toarte goale pe interior
- Vase din melamină
Melamina absoarbe energia și se încinge.

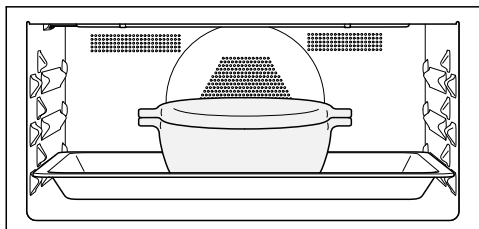
La achiziționare, informați-vă cu privire la materialul din care este realizată vesela din plastic.


- Vase din lemn
Apa din lemn se evaporă în timpul programului de gătit. Astfel lemnul se usucă și crapă.

Testarea veselei

Vesela neadecvată poate genera scântei sau foșnete la utilizarea ei în combinație cu microundele. Dacă nu știți cu certitudine dacă vasele din sticlă, porțelan sau ceramică sunt adecvate, testați-le.

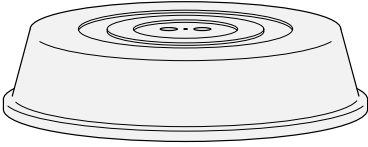
Mânerele și toartele goale nu pot fi identificate la testarea veselei.




- Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1 și așezați vasul gol în centrul acestuia.
- Închideți ușa.
- Selectați funcția Microunde .
- Setați puterea maximă a microundelor (1000 W) și un timp de gătit de 30 de secunde.
- Porniți programul.
- Observați testarea veselei în tot acest timp.
- Dacă apar scântei sau foșnete, deschideți imediat ușa.

Dacă apar scântei sau dacă auziți foșnete, vasul testat nu este adecvat pentru utilizarea în combinație cu microundele.



Capac




Sfat: Capacul este disponibil în comerț.

- Acesta împiedică eliminarea unei cantități prea mari de aburi în timpul încălzirii prelungite.
 - El accelerează procesul de încălzire a alimentelor.
 - De asemenea, împiedică uscarea alimentelor.
 - Împiedică murdărirea incintei cuptorului.
- În timpul unui program de gătire cu funcția Microunde  utilizați un capac din sticlă sau plastic, adecvat pentru microunde.





Alternativ puteți utiliza folie transparentă specială pentru microunde (folia transparentă obișnuită pentru uz casnic se poate deforma și, ca urmare a căldurii, se poate combina cu alimentele).

Materialul din care este fabricat capacul suportă temperaturi de maximum 110 °C. În cazul unor temperaturi mai ridicate (de ex. în funcțiile Gril  sau Ventilator plus ) plasticul se poate deforma și poate pătrunde în alimente.


Folosiți capacul numai cu funcția Microunde .


Capacul nu trebuie să etanșeze vasul. În cazul unui vas cu diametru redus, este posibil ca aburii să nu poată fi eliminați. Capacul se încinge prea tare și se poate topi.

Utilizați vase cu un diametru suficient de mare.

- **Nu** utilizați capace la încălzirea următoarelor alimente:
- preparate pane
 - preparate care trebuie să formeze o crustă (de ex. toast)
 - alimente care trebuie încălzite cu funcțiile MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  sau MW + Gril cu ventilator 

Utilizare

Dacă în funcția Microunde  puneți alimentele direct pe baza incintei cuptorului, cuptorul se poate deteriora.

În timpul funcției Microunde  introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1 și puneți **întotdeauna** vasele de gătit pe vasul de sticlă.

- Porniți cuptorul.

Apare meniul principal.

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.

- **Selectați** Funcții cuptor .

- **Selectați** funcția dorită.

Apare funcția selectată. În funcție de funcție, sunt afișate puterea recomandată, temperatura recomandată și timpul de gătire.

- **Modificați** valorile recomandate pentru programul de gătire și setați timpul de gătire, dacă este necesar.

Puteți modifica ulterior valorile recomandate prin selectarea valorii respective sau Timer .

- **Porniți** programul de gătire în funcțiile **fără** microunde cu *OK*.

- **Porniți** programul de gătire în funcțiile **cu** microunde cu *Start*.

În toate funcțiile apar valorile setate, iar programul de gătire se derulează.

Dacă ați setat o temperatură, puteți urmări creșterea temperaturii. La prima atingere a temperaturii selectate se aude un semnal.

Generarea microundelor se oprește de îndată ce întrerupeți programul de gătire *Stop* sau deschideți ușa. Puteți continua programul de gătire cu *Start*.

- După programul de gătire selectați finalizați sau închidere (în funcție de funcție).
- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.
- Opriti cuptorul.

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
- Putere
- Timp de gătire
- Oră final
- Start la
- 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 puterii microundelor

Puteți seta definitiv puterea recomandată cu ajutorul **Setări** | Servicii furnizate în funcție de preferințele dumneavoastră culinare.

- Atingeți afișajul puterii microundelor.
- Modificați puterea microundelor.
- Selectați **Start**.

Programul de gătire este continuat cu puterea microundelor 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.

- **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 \oplus sau **Timer**.
- Setări timpilor doriți.
- Confirmați cu **OK**.

Modificarea unor timpi de gătire setați

- Selectați \oplus , timpul indicat sau **Timer**.
- Selectați timpul dorit și modificați-l.
- Confirmați cu **OK**.

În caz de pană de curent, setările se șterg.

Ștergerea unor timpi de gătire setați


- Selectați \oplus , timpul indicat sau **Timer**.
- Selectați timpul dorit.
- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu **OK**.

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

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

Utilizare

Înteruperea programului de gătire în funcția Microunde

Puteți întrerupe un program de gătire în funcția Microunde  și puteți opri timpul de gătire.

În timp ce se derulează timpul de gătire, în partea de jos a afișajului apare Stop.

■ Selectați Stop.

Programul de gătire este întrerupt, iar timpul de gătire este oprit.

Start este evidențiat cu verde.

■ Selectați Start.

Programul de gătire continuă, iar timpul de gătire continuă să se deruleze.

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.

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 Microunde ) și trebuie activată individual pentru fiecare program de gătire.

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.

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

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






■ La următoarele preparate și funcții este necesar să preîncălziți incinta cuptorului:

- aluaturi de pâine neagră precum și roastbeef și file cu funcțiile Ventilator plus  și Încălzire super.-infer. 
- prăjituri și produse de patiserie cu timp de gătire scurt (până la aprox. 30 de minute) precum și aluaturi sensibile (de ex. pandispan) cu funcția Încălzire super.-infer.  (fără funcția Booster)

Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

Din fabricație, această funcție este activată pentru următoarele moduri de operare (Setări | Booster | Pornit):

- Ventilator plus 
- Încălzire super.-infer. 
- Prăjire automată 
- MW + Ventilator plus 
- MW + Prăjire automată 

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** | **Pornit**, 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** | **Oprit**.

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

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

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.

Funcția **Preîncălzire** nu este disponibilă în modul de operare **Microunde** .

Activarea **Preîncălzire**

Funcția **Preîncălzire** poate fi utilizată în orice mod de operare și trebuie activată individual pentru fiecare program de gătire.

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

Doriți să activați funcția **Preîncălzire** pentru acest program de gătire.

■ 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.

■ Închideți meniul vertical.

Mesajul Puneți mâncarea în cuptor la o temperatură 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**.

Utilizare

Crisp function

Utilizarea funcției Crisp function (reducerea umidității) 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.

Activarea Crisp function

Funcția Crisp function poate fi utilizată în orice mod de operare și trebuie activată individual pentru fiecare program de gătire.

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

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

■ 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.

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.

■ Setati valorile pentru programul de gătire și confirmați cu *OK*.

Aceste funcții pot fi utilizate numai dacă nu este în curs un alt program de gătire.

Utilizați întotdeauna vasul de sticlă.

Quick MW

Dacă selectați butonul cu senzor , microundele pornesc cu o anumită putere și durata de gătire, de exemplu pentru încălzirea lichidelor.


Din fabricație sunt presetate puterea maximă de 1000 W și o durată de gătire de 1 minut.

Puteți să modificați puterea microundelor și timpul de gătire. Timpul maxim de gătire care poate fi setat depinde de puterea selectată a microundelor (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Quick MW”).

■ Selectați butonul cu senzor .

Prin selectarea repetată a acestui buton cu senzor puteți să măriți treptat timpul de gătire.

Este afișat timpul rămas.


Puteți întrerupe oricând programul de gătire cu Stop sau îl puteți anula selectând butonul cu senzor .

După terminarea programului de gătire apare Finalizat și se aude un semnal.

■ Selectați închidere.

Apare meniul principal.

Popcorn


Dacă selectați butonul cu senzor , microundele pornesc cu o anumită putere și durată de gătire.

Din fabricație sunt presetate o putere a microundelor de 850 W și un timp de gătire de 2:50 minute. Aceasta corespunde indicațiilor de preparare a popcorn-ului la microunde, furnizate de majoritatea producătorilor de popcorn.

Puteți să modificați timpul de gătire și să programați maximum 4 minute. Puterea microundelor are o setare fixă și nu poate fi modificată (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Popcorn”).

■ Selectați butonul cu senzor .

Este afișat timpul rămas.

Puteți întrerupe oricând programul de gătire cu Stop sau îl puteți anula selectând butonul cu senzor .

Recipientele de unică folosință din hârtie sau alte materiale inflamabile se pot aprinde și pot deteriora cuptorul.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timpul programului de gătire și respectați instrucțiunile de pe ambalaj.

După terminarea programului de gătire apare Finalizat și se aude un semnal.


■ Selectați închidere.

Apare meniul principal.

Programe automate

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.


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

- Rețetele furnizate au rol orientativ pentru folosirea programelor automate. Cu programele respective pot fi preparate și rețete similare cu cantități diferite.
- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.
- La unele programe automate trebuie așteptat până când cuptorul se preîncălzește, înainte de a introduce mâncarea în cuptor. Pe afișaj apare un mesaj cu indicarea timpului.
- La unele programe automate, după o parte din timpul de gătire, trebuie adăugat lichid. Pe afișaj apare un mesaj cu indicarea timpului (de ex. Adăugați lichid).
- Durata programului automat indicată pe afișaj este o durată aproximativă. În funcție de derularea programului de gătire, această durată poate fi mai scurtă sau mai lungă. Timpul de gătire se poate modifica în funcție de temperatura inițială a cărnii.
- La folosirea termometrului pentru alimente, timpul de gătire depinde de atingerea temperaturii la miez.
- Dacă după terminarea programului automat preparatul nu este făcut așa cum doriți dvs., selectați [Continuare gătire](#) sau [Continuare coacere](#). Gătirea sau coacerea preparatului continuă timp de 3 minute cu încălzirea convențională.

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.

Aplicații speciale




În acest capitol găsiți informații despre următoarele programe:


- Decongelare
- Deshidratare
- Încălzire
- Încălzirea veselei
- Dospire aluat cu drojdie
- Gătire la temp. joase
- Program de sabbat
- Menținere caldă
- Gătire
- Fierbere
- Produse congelate/mâncăruri semi-preparate

Decongelare

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

■ Utilizați una dintre următoarele funcții și programe speciale:

- Aplicații speciale  | Decongelare
Selectați o categorie și o greutate pentru aliment.
- Funcții cuptor  | Microunde 
Setați puterea microundelor și durata decongelării.

 Pericol de infecție ca urmare a formării germeilor.

Germeii precum salmonellele pot provoca toxiinfecții alimentare grave. La decongelarea peștelui și cărnii (în special cea de pasăre) trebuie să respectați cu strictețe curățenia.

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după decongelare.


Sfaturi

- Așezați alimentele congelate fără ambalaj în vasul de sticlă și lăsați-le să se decongeleze.
- Pentru decongelarea cărnii de pasăre, folosiți vasul de sticlă cu grătarul aplicat. Carnea nu intră în contact cu lichidul provenit din decongelare.
- Carnea, carnea de pasăre sau peștele nu trebuie decongelate complet înainte de a fi gătite. Este suficient dacă alimentele sunt decongelate la suprafață. Suprafața este suficient de moale pentru a se pătrunde cu condimente.

Utilizarea funcției speciale Decongelare

Acest program a fost conceput pentru decongelarea delicată a alimentelor congelate.

Folosiți veselă compatibilă pentru microunde.

- Selectați Aplicații speciale .
 - Selectați Decongelare.
- Apare lista de selecție.
- Selectați categoria dorită.
 - Setați greutatea alimentului congelat.


Puteți porni imediat programul de decongelare sau puteți opta pentru startul întârziat și puteți afișa acțiunile și etapele de gătire individuale.

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Sfaturi


- Cu ajutorul **i** Info, în funcție de programul de gătire, puteți accesa informații privind întoarcerea alimentului congelat.
- Dacă după terminarea programului de decongelare alimentul nu este încă decongelat așa cum vă doriți, selectați Cont. menț. caldă. Alimentul este încălzit ulterior timp de 3 minute.
- După terminarea programului de decongelare, selectați Salvare, pentru a salva setările pentru categoria selectată și pentru greutatea selectată, ca program personalizat (consultați capitolul „Programe personalizate“).

Utilizarea funcției Microunde

Ca alternativă la funcția specială, puteți folosi pentru decongelare funcția Microunde . Setați puterea microundelor și durata decongelării.




Timpul necesar pentru încălzire depinde de caracteristicile alimentului, de cantitate și de temperatura inițială a acestuia. Țineți cont și de timpii de odihnă.

Folosiți veselă compatibilă pentru microunde.

- Selectați Funcții cuptor .
- Selectați Microunde .
- În funcție de aliment, setați puterea microundelor și durata de decongelare care sunt indicate în tabel.
- Selectați în general durata medie.
- Așezați vasul de sticlă cu alimentul în incinta cuptorului, pe nivelul 1.

Aplicații speciale

Decongelare cu funcția Microwave

Produse care urmează a fi decongelate	Cantitate	 [W]	 [min]	 [min] ¹
Unt	250 g	80	8–10	5–10
Lapte	1000 ml	450	12–16	10–15
Pandișpan (3 buc.)	aprox. 300 g	150	4–6	5–10
Prăjitură cu fructe (3 buc.)	aprox. 300 g	150	6–8	10–15
Prăjitură cu unt (3 buc.)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10
Tort cu frișcă, tort cu cremă (3 buc.)	aprox. 300 g	80	4–4:30	5–10
Produse de patiserie cu aluat dospit, aluat de foietaj (3 buc.)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10

 Putere microunde,  Durată de decongelare,  Timp de odihnă

¹ Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei. În acest timp de odihnă temperatura se distribuie uniform în alimente.

Deshidratare


Uscarea sau deshidratarea reprezintă o modalitate tradițională de conservare a fructelor, anumitor varietăți de legume și verdețuri.

Condiția este ca fructele și legumele să fie proaspete și bine coapte și să nu fie deteriorate.






- Pregătiți alimentele pe care doriți să le uscați, mărunțindu-le, curățându-le de coajă și înlăturând sâmburii, dacă este necesar.
- Distribuți alimentele care trebuie uscate în funcție de mărime și uniform într-un strat, dacă este posibil, pe grătar sau în vasul de sticlă.
- Uscați pe maximum 2 niveluri simultan.




Introduceți alimentele care trebuie uscate pe nivelurile 1+2.


Dacă utilizați grătarul și vasul de sticlă, introduceți vasul de sticlă sub grătar.

- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Deshidratare.
- Dacă este necesar modificați temperatura recomandată și setați timpul de uscare.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.
- La intervale regulate, întoarceți alimentele din vasul de sticlă.

Dacă alimentele sunt întregi și tăiate în jumătate, timpii de uscare se prelungească.


Aliment pentru uscare		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Fructe		60–70	2–8
Legume		55–65	4–12
Ciuperci		45–50	5–10
Verdețuri*		30–35	4–8

-  Funcție specială/Funcție,
- 🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de uscare,
-  Funcție specială Deshidratare,
-  Funcție Încălzire super.-infer.

*Uscați doar verdețuri pe vasul de sticlă de la nivelul 2 și utilizați funcția Încălzire super.-infer. , deoarece ventilatorul este pornit pentru funcția specială Deshidratare.

- Reduceți temperatura dacă în incinta cuptorului se formează picături de apă.

Scoaterea alimentelor uscate

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți alimentele din cuptor.

- Lăsați fructele sau legumele uscate să se răcească.


Fructele deshidratate trebuie să fie complet uscate, însă moi și elastice. Când sunt rupte sau tăiate nu trebuie să mai lase zeamă.

- Păstrați-le în borcane sau doze închise corespunzător.

Aplicații speciale

Încălzire


Citiți obligatoriu capitolul „Indicații de siguranță și avertizări”, secțiunea „Utilizare corectă”.

 Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

Dacă încălziți prea mult hrana pentru bebeluși și copii, aceștia se pot arde.

Încălziți hrana pentru bebeluși și copii numai 30-60 de secunde la 450 watt. Puteți să folosiți termometrul pentru alimente pentru încălzire cu monitorizarea temperaturii.


După încălzire, amestecați obligatoriu alimentele, în special hrana pentru bebeluși și copii, sau agitați-o și gustați-o, pentru ca bebelușii sau copiii să nu se ardă.

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii acumulate în recipientele sau sticlele închise.

În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora.

Nu încălziți niciodată alimente sau lichide în recipiente sau sticle închise. Deschideți recipientele în prealabil și, în cazul biberoanelor, desfaceți capacul și tetina.

Pericol de rănire ca urmare a lichidelor fierbinți.

La fierbere, în special la reîncălzirea lichidelor cu funcția Microunde , dacă nu este utilizat fierbătorul, există posibilitatea să fie atinsă temperatura de fierbere, fără ca bulele de aer specifice să se formeze. Lichidul nu va fierbe uniform.

La scoaterea recipientului, această întârziere a fierberii poate provoca o fierbere excesivă similară unei explozii, iar astfel vă puteți opări. În împrejurări nefavorabile, presiunea poate fi atât de mare, încât ușa se poate deschide singură.

Amestecați în lichid înainte de încălzire sau fierbere.

După încălzire așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a scoate recipientul din cuptor.

Suplimentar, în timpul încălzirii puteți să introduceți în recipient o tijă de sticlă sau un obiect similar.

Utilizarea funcției speciale Încălzire

Acest program a fost conceput pentru încălzirea alimentelor.

Timpul necesar pentru încălzire depinde de caracteristicile alimentului, de cantitate și de temperatura inițială a acestuia. De ex. alimentele de la frigider au nevoie de o durată mai lungă de încălzire decât alimentele la temperatura camerei. Țineți cont și de timpii de odihnă.

Folosiți veselă compatibilă pentru microunde.

Folosiți întotdeauna un capac, cu excepția cazului în care încălziți preparate pane.

■ Așezați alimentele pe care doriți să le încălziți în vasul de sticlă, cu capac.

■ Selectați Aplicații speciale .


■ Selectați Încălzire.

Apare lista de selecție.

■ Selectați categoria dorită.

■ Setați greutatea alimentului.

■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.

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


Purtați mănuși de bucătărie când introduceți mâinile în incinta cuptorului și când scoateți vasele din cuptor.

Timpii de odihnă sunt timpi de așezare în care temperatura se distribuie uniform în aliment.

■ După încălzire, lăsați alimentele să stea câteva minute la temperatura camerei, astfel încât temperatura să se distribuie uniform în aliment.

Sfaturi

- Folosiți întotdeauna un capac, cu excepția cazului în care încălziți preparate pane.

- Cu ajutorul  Info, în funcție de programul de gătire, puteți accesa de ex. informații privind întoarcerea sau amestecarea alimentului.




Aduceți straturile exterioare către centru, deoarece marginile se încălzesc mai repede.

- Dacă după terminarea programului alimentul nu este suficient de cald, selectați Cont. menț. caldă. Alimentul este încălzit ulterior timp de 3 minute.

- După terminarea programului, selectați Salvare, pentru a salva setările pentru categoria selectată și greutatea selectată ca program personalizat (consultați capitolul „Programe personalizate“).

Aplicații speciale

Încălzire cu funcția Microunde

Băutură/ Mâncare	Cantitate	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Băuturi (temperatură de consum 60–65 °C)	1 ceașcă /1 pahar (200 ml)	1000	00:50–1:10	–
Biberon (lapte) ²	aprox. 200 ml	450	00:50–1:00 ³	1
Hrană pentru copii ³	1 pahar (200 g)	450	00:30–1:00	1
Felii de friptură cu sos ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Garnituri ³	250 g	600	3:00–5:00	1


 Putere microunde,  Timp de gătire,  Timp de odihnă

- ¹ Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei. În acest timp de odihnă temperatura se distribuie uniform în alimente.
- ² Evitați așa-numită „fierbere întârziată”, amestecând în lichid înainte de încălzire. După încălzire așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a scoate recipientul din cuptor. Suplimentar, în timpul încălzirii puteți să introduceți în recipient o tijă de sticlă sau un obiect similar.
- ³ Duratele sunt valabile pentru o temperatură exterioară a alimentelor de aprox. 5 °C. La alimentele care în mod normal nu sunt păstrate în frigider, se ia în calcul o temperatură a camerei de aprox. 20 °C. Încălziți alimentele (cu excepția hranei pentru bebeluși și a sosurilor sensibile) la o temperatură de 70–75 °C.

Încălzirea veselei

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

Folosiți veselă termorezistentă.

- Introduceți grătarul pe nivelul 1 și așezați pe el vasele pe care doriți să le încălziți. În funcție de mărimea vaselor, puteți să le așezați și direct pe baza incintei cuptorului.
- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Încălzirea veselei.
- Dacă este necesar modificați temperatura recomandată și setați timpul.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.




Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor.

Dospire aluat cu drojdie


Acest program a fost conceput pentru dospirea aluatului cu drojdie.

- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Dospire aluat cu drojdie.
- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată și setați durata de gătire.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Menținere caldă

Puteți menține calde alimentele în incinta cuptorului pentru mai multe 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.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Gătire la temp. joase

Această metodă de gătire Gătire la temp. joase este ideală pentru bucățile sensibile de carne de vită, porc, vițel sau miel, care trebuie gătită cu multă precizie.

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

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

Astfel carnea se frăgezește. Zeama din interior începe să circule și se distribuie uniform până în straturile exterioare.

Produsul gătit este foarte fraged și suculent.

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


Aplicații speciale


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

- După ce programul de gătire s-a încheiat, puteți tăia carnea imediat. Nu este necesar un timp de odihnă.
- Mențineți carnea caldă în incinta cuptorului până când o așezați pe farfurii. Rezultatul gătirii nu este afectat.
- Așezați carnea pe farfurii preîncălzite și serviți-o cu sos foarte fierbinte, ca să nu se răcească prea repede. Carnea are o temperatură optimă de consum.

Utilizarea funcției speciale Gătire la temp. joase

Respectați indicațiile din capitolul „Prăjire”, secțiunea „Termometru pentru alimente”.

- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Gătire la temp. joase.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj. La preîncălzire, lăsați accesoriile necesare în incinta cuptorului.
- Setați temperatura și temperatura la miez.
- În timp ce incinta cuptorului se preîncălzește, prăjiți bine bucata de carne pe toate părțile, pe plită.

 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.

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

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



- De îndată ce introduceți mâncarea cu sonda de gătit apare, așezați carnea prăjită pe grătar și introduceți termometrul pentru alimente până când vârful metalic este introdus complet în miezul cărnii.
- Închideți ușa.

După terminarea programului apare Finalizat și se aude un semnal.


Utilizarea funcției Încălzire super.-infer.

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

Folosiți vasul de sticlă cu grătarul aplicat.
La preîncălzire, dezactivați funcția Booster.

- Introduceți vasul de sticlă cu grătarul pe nivelul de amplasare 1.
- Selectați Funcții cuptor .
- Selectați funcția Încălzire super.-infer.  și o temperatură de 100 °C.
- Dezactivați funcția Booster cu ajutorul meniului vertical.
- Preîncălziți incinta cuptorului împreună cu vasul de sticlă și grătarul timp de aproximativ 10 minute.

- În timp ce incinta cuptorului se preîncălzește, prăjiți bine bucata de carne pe toate părțile, pe plită.

 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.

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

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


- Așezați carnea prăjită pe grătar.
- Reduceți temperatura dacă este necesar (consultați capitolul „Tabele de gătire“).
- Gătiți în continuare carnea.

Program de sabat

Funcțiile speciale Program de sabat și Yom-Tov ajută la susținerea obiceiurilor religioase.

Urmați instrucțiunile de pe ecran pentru a respecta ofertele programului pentru Sabat.

Cuptorul se va încălzi la temperatura programată de dumneavoastră și va menține această temperatură timp de maximum 24 de ore (Program de sabat) sau 76 de ore (Yom-Tov). Cuptorul se oprește automat după 76 de ore în ambele funcții speciale.

- Dezactivați detectarea frontului mobil.
- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Program de sabat.

- Selectați funcția specială dorită (Program de sabat sau Yom-Tov).

Dacă ați setat un cronometru sau o alarmă, nu puteți porni funcția specială.

Nu puteți modifica sau salva o funcție specială Programe personalizate pornită.

În cazul unei pene de curent, funcția specială este anulată. Cuptorul rămâne în stare conformă programului sabat doar atâta timp cât este încă deconectat de la rețeaua electrică. De îndată ce conexiunea este restabilită, apare Pană de tensiune -proces anulat pe afișaj.


Folosirea Program de sabat

Această funcție specială este adecvată pentru obiceiurile religioase asociate Sabatului săptămânal (Shabat). Îl poți utiliza pentru a încălzi alimente timp de maximum 24 de ore înainte de a deschide ușa pentru prima dată.

- Setati temperatura.
- Selectați Start.

Apar Program de sabat și temperatura setată.

Încălzirea incintei cuptorului se oprește la aprox. 30 de secunde după ce ați închis ușa. Sistemul de iluminat al incintei cuptorului stă pornit pe toată durata programului de gătire.

Nu apare ora exactă. Senzorul de proximitate și toate butoanele cu senzori (cu excepția butonului pornire/oprire ) nu răspund.


Apare mesajul Sabat - nu deschideți ușa. După aproximativ 45 de minute, acest mesaj dispare și apare din nou din când în când.

Aplicații speciale

În cazul în care mesajul **nu** apare, cuptorul nu se încălzește și puteți deschide și închide ușa.

De îndată ce ați deschis ușa o dată, încălzirea compartimentului de gătit **rămâne** până la finalul funcției speciale **oprită**.

Dacă lăsați ușa închisă până la finalul funcției speciale, încălzirea cuptorului se va opri doar după 24 de ore. Cuptorul rămâne pornit în continuare.

- Dacă doriți să întrerupeți funcția specială, opriți cuptorul cu butonul pornire/oprire .

La finalul funcției speciale se stinge mesajul Sabat - nu deschideți ușa și încălzirea cuptorului se oprește. Celelalte mesaje vor continua să apară pe afișaj până când cuptorul se oprește automat după 76 de ore.


Folosirea Yom-Tov

Această funcție specială este adecvată pentru perioada sărbătorilor de mai multe zile în timpul săptămânii. Îl poți utiliza pentru a încălzi alimente timp de maximum 76 de ore. În acest timp, puteți deschide și închide ușa de mai multe ori.

- Setați temperatura.
- Selectați Start.


Apar Yom-Tov și temperatura setată.

Încălzirea incintei cuptorului se oprește la aprox. 30 de secunde după ce ați închis ușa. Sistemul de iluminat al incintei cuptorului stă pornit pe toată durata programului de gătire.

Nu apare ora exactă. Sensorul de proximitate și toate butoanele cu senzori (cu excepția butonului pornire/oprire ) nu răspund.

Apare mesajul Sabat - nu deschideți ușa. După aproximativ 45 de minute, acest mesaj dispare și apare din nou din când în când.

În cazul în care mesajul **nu** apare, puteți deschide și închide ușa de mai multe ori. Încălzirea cuptorului **rămâne pornită**.

- Dacă doriți să întrerupeți funcția specială, opriți cuptorul cu butonul pornire/oprire .

Încălzirea cuptorului rămâne pornită până la finalul funcției speciale. Cuptorul se oprește automat după 76 de ore.

În cazul unei pene de curent, funcția specială este anulată. Cuptorul rămâne în stare conformă Yom-Tov-doar atâta timp cât este încă deconectat de la rețeaua electrică. De îndată ce conexiunea este restabilă, apare Pană de tensiune -proces anulat pe afișaj.


Gătire

Citiți obligatoriu capitolul „Indicații de siguranță și avertizări”, secțiunea „Utilizare corectă”.

Dacă încălziți sau gătiți alimente cu coajă tare, de exemplu roșii, cârnați, cartofi fierți în coajă, vinete, acestea se pot sparge.

Înțepați în prealabil de mai multe ori aceste alimente, respectiv crestați-le pentru a permite eliminarea aburilor formați.

Dacă încălziți ouă în coajă, acestea se sparg și după ce sunt scoase din incinta cuptorului.




Fierbeți ouă în coajă numai într-un vas special. Nu încălziți ouăle fierde tari cu funcția Microunde .

Folosiți termometrul pentru alimente pentru gătire cu monitorizarea temperaturii (consultați capitolul „Prăjire”, secțiunea „Termometru pentru alimente”).

Setați temperatura la miez:





- Pește: minimum 70 °C
- Pasăre: minimum 85 °C




Sfaturi

- Întoarceți, mărunțiți sau amestecați alimentul de mai multe ori. Aduceți straturile exterioare către centru, deoarece marginile se încălzesc mai repede.
- La funcțiile cu microunde, folosiți doar vase adecvate pentru microunde și pentru cuptor.
- Pentru gătire, folosiți pe cât posibil programe automate.
- Gătiți cu funcțiile MW + Gril cu ventilator  și MW + Gril  întotdeauna fără capac, deoarece dacă puneți capacul, alimentele nu se vor rumeni.
- La funcția Microunde  selectați o putere a microundelor de 850 W pentru fierbere și continuați apoi gătirea la 450 W.
Respectați datele din tabelele de gătire de la finalul acestui document.

Aplicații speciale


Gătire cu funcția Microunde

Supe/ghiveciuri Legume	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
Ghiveci	1500	10	+	20	1
Supă	1500	11	+	24	1
Mazăre	500	5	+	10	2
Mazăre (congelată)	450	5	+	12	2
Morcovi	500	5	+	10	2
Broccoli	500	6	+	8	2
Broccoli (congelat)	450	5	+	11	2
Buchețele de conopidă	500	6	+	10	2
Bastonașe de gulie	500	3	+	8	2
Sparanghel	500	5	+	8	2
Praz	500	5	+	8	2
Praz (congelat)	450	5	+	8	2
Felii de ardei	500	5	+	10	2
Fasole, verde	500	4	+	12	2
Varză de Bruxelles	500	5	+	12	2
Varză de Bruxelles (congelată)	450	5	+	10	2
Legume mixte (congelate)	450	5	+	12	2

 Greutate,  Timp de gătire,  Timp de odihnă

¹ Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei. În acest timp de odihnă temperatura se distribuie uniform în alimente.


Fierbere

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Printr-o singură fierbere a leguminoaselor și a cărnii, sporii de bacterie botulinică nu sunt distruși suficient.

Astfel se pot forma toxine, care duc la intoxicații severe. Acești spori sunt distruși după încă o fierbere.

După răcire, fierbeți **întotdeauna** încă o dată leguminoasele și carnea în decursul a 2 zile.

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii în conservele închise.



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


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

Prepararea fructelor și legumelor

Informațiile sunt valabile pentru maximum 5 borcane de 0,5 l.


Folosiiți numai borcane speciale, pe care le găsiți în magazinele de specialitate:

- Ventilator plus : borcane de fierbere și borcane cu filet
- Microunde : borcane de fierbere adecvate pentru microunde cu capac din sticlă, care se închid cu folie adezivă transparentă

- Utilizați doar borcane și inele din cauciuc nedeteriorate.
- Spălați cu apă fierbinte borcanele înainte de a le fierbe și umpleți-le în așa fel încât să mai rămână cel mult 2 cm până la marginea superioară.
- Curățați cu o lavetă curată și apă fierbinte marginea borcanelor după umplerea lor cu produsele fierte și apă fierbinte.
- Închideți borcanele doar cu folie adezivă transparentă. Nu utilizați cleme metalice, deoarece acestea pot genera scântei cu funcția Microunde .
- Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1 și așezați borcanele pe el.

Aplicații speciale

Utilizarea funcției Ventilator plus

- Selectați funcția Ventilator plus  și o temperatură de 160–170 °C.
- Așteptați până la „perlare” (până când în borcane încep să urce uniform bule).



Reduceți temperatura la timp pentru a evita fierberea excesivă.


Fierberea fructelor și a castraveților


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

Fierberea legumelor


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

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

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

 temperatură și timp de încălzire ulterioară

Utilizarea funcției Microunde

- Selectați funcția Microunde  și o putere a microundelor de 850 W.
- Așteptați până la „perlare” (până când în borcane încep să urce uniform bule). Per borcan, acest procedeu durează 3 minute. La 5 borcane, timpul se prelungește așadar la aproximativ 15 minute.



Reduceți puterea microundelor la timp pentru a evita fierberea excesivă.


Fierberea fructelor și a castraveților

- De îndată ce observați „perle” uniforme în borcane, opriți cuptorul și lăsați borcanele în incinta cuptorului pe durata indicată.

Fierberea legumelor

- De îndată ce observați „perle” uniforme în borcane, setați puterea microundelor indicată și fierbeți legumele pe durata indicată.
- Opriți cuptorul după fierbere și lăsați borcanele în incinta cuptorului pe durata indicată.

		
Fructe	—/—	25–35 min
Castraveți	—/—	25–30 min
Sfeclă roșie	450 W 20–30 min	25–30 min
Fasole (verde sau galbenă)	450 W 20–30 min	25–30 min

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

 Timp de încălzire

Scoaterea borcanelor după fierbere



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

După fierbere, borcanele sunt foarte fierbinți.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți borcanele din cuptor.

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

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

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

Produse congelate/ mâncăruri semi-preparate

Sfaturi pentru prăjituri, pizza și baghete

- Coaceți prăjiturile, pizza și baghetele pe grătarul acoperit cu hârtie de copt.
- Selectați temperatura cea mai scăzută dintre temperaturile recomandate pe ambalaj.

Sfaturi pentru cartofi prăjiți, crochete sau produse similare


- Gătiți aceste produse congelate pe vasul de sticlă acoperit cu hârtie de copt.
- Selectați temperatura cea mai scăzută dintre temperaturile recomandate pe ambalaj.
- Întoarceți produsele de mai multe ori.

Prepararea produselor congelate/ mâncărilor semi-preparate

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

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

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

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 

■ 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.

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

- Puteți să combinați până la 10 etape de gătire, pentru a crea rețetele dumneavoastră favorite sau utilizate frecvent. În fiecare etapă de gătire selectați funcția, temperatura și timpul de gătire sau temperatura la miez.
- Puteți să stabiliți nivelul (nivelurile) pentru mâncare.
- 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, 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.
- După ce ați introdus toate etape de gătire, selectați Setări nivel amplasare.
- Selectați nivelul (nivelurile) de amplasare dorit(e).
- Confirmați cu OK.

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

- 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.

Programe personalizate


Pornirea unui program personalizat

- Introduceți alimentele 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.
 - Confirmați cu *OK* nivelul din cuptor la care să fie introdusă mâncarea.


Programul pornește imediat sau la ora programată.

Cu ajutorul  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.

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, selectați porniți.
- Atunci când ați modificat toate setările, selectați 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 puteți 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 ajutorul tastaturii.

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


- După ce ați modificat numele programului, selectați Salvare.

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

Coacere

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

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

Sfaturi pentru coacere

- Setati un timp de gătire. Coacerea nu trebuie preselecată cu mult timp în avans. Aluatul se usucă și eficiența agentului de afânare scade.
- 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 distribuție optimă a căldurii în formă și o coacere uniformă.
- La prepararea cartofilor prăjiți, crochetelor sau altor preparate similare, așezați hârtie de copt în vasul de sticlă.

Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

Selectarea temperaturii

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

Selectarea timpului de gătire

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

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

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

Indicații privind funcțiile


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

Folosirea Programe automate

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Folosirea Ventilator plus

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.

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

- Nivelul 1: Introduceți prăjituri în forme pe nivelul 1.
- Nivelul 1: Introduceți produse de patiserie plate (de ex. biscuiți, prăjituri în forme) pe nivelul 2.
- 2 niveluri: În funcție de înălțime, introduceți preparatul pe nivelurile 1+3 sau 2+3.

Folosirea Încălzire super.-infer.

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

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

- Introduceți prăjiturile în forme pe nivelul 1.
- Introduceți produse de patiserie plate (de ex. biscuiți, prăjituri în forme) pe nivelul 2.

Folosirea Coacere intensivă

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

Utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed.

Nu utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor plate.

- Introduceți prăjiturile în forme pe nivelul 1.

Folosirea Eco-Ventilator plus


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

Utilizați această funcție pentru gătirea de sufleuri și budinci care trebuie să aibă o crustă crocantă.

- Introduceți prăjiturile sau sufleurile în forme pe nivelul 1.
- Introduceți produse de patiserie plate (de ex. biscuiți, prăjituri în forme) pe nivelul 2.

Folosirea MW + Ventilator plus

Sunt adecvate formele de copt termorezistente, compatibile pentru microunde (consultați capitolul „Microunde”, secțiunea „Selectarea veselei”), de ex. forme de copt din sticlă sau ceramică termorezistentă, deoarece microundele penetrează aceste materiale.

Funcția MW + Ventilator plus  este adecvată în special pentru coacerea aluaturilor cu un timp de coacere mai lung, de ex. aluat dospit, aluat cu brânză de vaci Quark și ulei, aluat pufos, aluat frământat.

Dacă utilizați această funcție, timpul de gătire se scurtează.

Respectați datele din tabelele de gătire și din rețete atunci când selectați puterea microundelor.

- Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1.
- Așezați forma de copt pe vasul de sticlă.

Sfat: Formele metalice sunt mai puțin adecvate pentru funcțiile cu microunde, deoarece metalul reflectă microundele. Microundele ajung la prăjitură doar din partea de sus, astfel că timpul de gătire se prelungește. Dacă utilizați forme metalice, așezați forma pe vasul de sticlă în așa fel încât aceasta să nu atingă pereții cuptorului. Dacă se formează scântei, nu continuați să utilizați această formă la funcțiile cu microunde.

Sfaturi pentru prăjire

- **Preîncălzirea** incintei cuptorului este necesară doar la prepararea fripturilor de vită (roastbeef) și a fileului. În general, preîncălzirea nu este necesară.
- Pentru prăjirea cărnii utilizați un **vas de gătit închis**, de ex. o tavă adâncă. Carnea rămâne suculentă în interior. Incinta cuptorului rămâne mai curată decât după prăjirea pe grătar. Rămâne suficientă zeamă de friptură pentru prepararea unui sos.
- Dacă utilizați un **sul sau o pungă pentru friptură** respectați informațiile de pe ambalaj.
- Dacă pentru prăjire utilizați **grătarul** sau un **vas de gătit neacoperit**, puteți unge carnea slabă cu grăsime, o puteți acoperi cu felii de bacon sau o puteți împăna.
- **Condimentați** carnea și așezați-o în vasul de gătit. Presărați-o cu fulgi de unt sau margarină sau stropiți-o cu ulei sau grăsime alimentară. La bucățile mari de friptură slabă (2–3 kg) și carnea de pasăre grasă adăugați aprox. 1/8 l de apă.
- În timpul prăjirii, nu adăugați prea mult lichid. Lichidul ar putea afecta **rumenirea** cărnii. Rumenirea se realizează la finalul timpului de gătire. Carnea se rumenește mai bine dacă ridicați capacul de pe vas după aproximativ jumătate din timpul de gătire.
- După terminarea programului de prăjire scoateți preparatul din cuptor, acoperiți-l și lăsați să treacă un **timp de odihnă** de aprox. 10 minute. Astfel la tăiere se va scurge mai puțin suc din friptură.
- Pielea **cărnii de pasăre** devine crocantă dacă o ungeți cu o soluție de apă cu puțină sare cu 10 minute înainte de terminarea duratei de prăjire.

Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

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

Selectarea temperaturii 🌡️

- În general selectați temperatura mai scăzută. La temperaturi mai ridicate decât cele indicate, carnea se rumenește, dar rămâne crudă.
- Pentru bucățile de carne care cântăresc mai mult de 3 kg selectați o temperatură cu aproximativ 10 °C mai scăzută decât cea indicată în tabelul de prăjire. Procesul de prăjire durează ceva mai mult, însă carnea se pătrunde mai uniform, iar crusta nu se îngroașă prea tare.
- La prăjirea pe grătar selectați o temperatură cu aproximativ 20 °C mai scăzută decât la prăjirea în vasul de gătit închis.

Selectarea timpului de gătire ⌚

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


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


Sfaturi

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

Indicații privind funcțiile

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

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



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


Folosirea Programe automate

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Folosirea Ventilator plus sau Prăjire automată

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

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


La funcția Prăjire automată , în timpul etapei de prăjire inițială, incinta cuptorului este încălzită mai întâi la o temperatură de prăjire ridicată (cca. 230 °C). După ce este atinsă această temperatu-


ră, cuptorul se reglează singur la temperatura de gătire (temperatură de prăjire) setată.

- Folosiți pentru prăjire vase cu mânere rezistente la temperaturi înalte, ca de ex. o tavă adâncă, o cratiță pentru friptură, un vas de lut sau o formă de sticlă termorezistentă.
- Introduceți grătarul cu alimentul pe nivelul 1.

Folosirea MW + Ventilator plus sau MW + Prăjire automată

Aceste funcții **nu** sunt adecvate pentru prăjirea de carne sensibilă, precum roastbeef și file. Carnea se coace înainte de a căpăta o crustă crocantă.

Utilizați funcția MW + Ventilator plus  pentru încălzirea rapidă și gătirea alimentelor, cu rumenire simultană. La utilizarea acestei funcții se obține cea mai mare economie de timp și energie.

Utilizați funcția MW + Prăjire automată  pentru prăjire inițială la temperaturi ridicate și continuarea prăjirii la temperaturi mai scăzute.

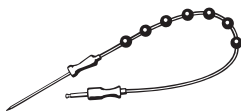
Dacă utilizați funcții cu microunde, timpul de gătire se scurtează.

Respectați datele din tabelele de gătire și din rețete atunci când selectați puterea microundelor.

- Folosiți numai veselă termorezistentă, compatibilă pentru microunde, fără capac metalic (consultați capitolul „Selectarea vasei pentru microunde”).
- Introduceți grătarul împreună cu vasul de sticlă sau doar vasul de sticlă pe nivelul 1.

Prăjire

Termometru pentru alimente



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

Mod de funcționare

Se introduce complet vârful metalic al termometrului pentru alimente în mâncare, până la mâner. În vârful metalic se află un senzor de temperatură care măsoară temperatura din interiorul preparatului în timpul programului de gătire. Creșterea temperaturii la miezul cărnii reflectă gradul de gătire. În funcție de preferințele privind friptura (de ex. mediu sau bine făcută), setați o temperatură mai redusă sau mai mare la miez.





Temperatura la miez poate fi setată până la 99 °C. Datele privind preparatele și temperaturile la miez corespunzătoare se găsesc în tabelele de gătire de la finalul acestui document.



Programele de gătire cu și fără termometru pentru alimente au un timp de gătire comparabil.

Posibilități de utilizare

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

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

- Prăjire automată 
- Ventilator plus 
- Încălzire super.-infer. 
- Microunde 

- MW + Prăjire automată 
- MW + Ventilator plus 

Indicații importante privind utilizarea

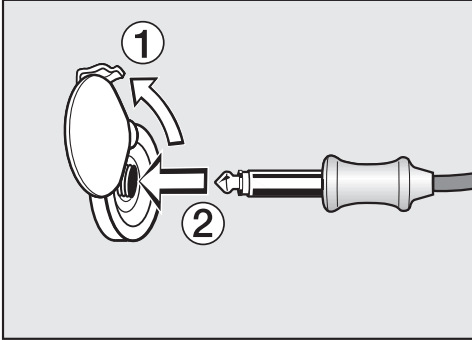
- Puteți să așezați carnea într-o cratiță sau, în funcție de funcție, pe grătar sau în vasul de sticlă.
- Vârful metalic al termometrului pentru alimente trebuie să fie introdus complet, până la mâner, în aliment, astfel încât senzorul de temperatură să ajungă până aproximativ în mijlocul alimentului.
- La carnea de pasăre, locul cel mai bun pentru introducerea vârfului metalic este zona cea mai grosă a pieptului. Pipăiți zona pieptului cu degetul mare și degetul arătător pentru a găsi porțiunea cea mai grosă.
- 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 termometru pentru alimente prin folie până în miezul preparatului. Îl puteți introduce și în folie împreună cu carnea. Respectați informațiile producătorului foliei.

Folosirea termometrului pentru alimente

- Introduceți vârful metalic al termometrului pentru alimente complet, până la mâner, în mâncare.

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

- Introduceți preparatul în incinta cup-torului.



- Introduceți ștecărl termometrului pentru alimente în conector, până se fixează.
- Închideți ușa.
- Selectați funcția sau programul automat.
- Setati temperatura și temperatura la miez dacă este necesar.

La programele automate, valorile temperaturii la miez sunt prestabilite.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

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

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

Termometrul pentru alimente se poate înfierbânta. Puteți suferi arsuri la contactul cu termometrul.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți termometrul pentru alimente din mufa de conectare.

Pornirea întârziată a programului de gătire 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 gătire cu termometrul pentru alimente corespunde aproximativ duratei unui program de gătire fără termometrul pentru alimente.

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

Afișarea timpului rămas


Dacă la un program de gătire temperatura setată este mai mare de 140 °C, după un anumit timp apare durata aproximativă rămasă a programului de gătire (timp rămas).

Timpul rămas se calculează pe baza temperaturii de gătire setate, a temperaturii la miez setate și a modului de creștere a temperaturii la miez.

Timpul rămas afișat la început este o valoare aproximativă. Deoarece timpul rămas se recalculează permanent în timpul procesului de gătire, valoarea de pe afișaj se corectează constant și devine din ce în ce mai exactă.

Toate informații privind timpul rămas vor fi șterse dacă temperatura de gătire sau la miez este modificată sau este selectată o altă funcție. Dacă ușa stă deschisă mai mult timp, timpul rămas se recalculează.

Gătire la gril

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Închideți ușa atunci când gătiți la gril.

Sfaturi pentru gătire la gril



- Pentru gătirea la gril este necesară preîncălzirea. Pentru preîncălzire selectați o funcție **fără** microunde. Preîncălziți elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril timp de aproximativ 5 minute cu ușa închisă.
- Clătiți carnea rapid, sub jet de apă rece și uscați-o. Nu sărați feliile de carne înainte de prepararea la gril deoarece se scurge sucul din carne.
- Puteți să ungeți cu ulei carnea slabă. Nu utilizați alte grăsimi, deoarece acestea se ard prea repede sau produc fum.
- Curățați și sărați peștii subțiri și feliile de pește. Puteți stropi peștele și cu suc de lămâie.
- În general pentru gril folosiți grătarul.
- Pentru a găti la gril, ungeți grătarul cu ulei folosind o pensulă și așezați pe el preparatul.

Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.



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

Selectarea temperaturii

Selectați o temperatură la funcțiile Gril cu ventilator  și MW + Gril cu ventilator .

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

Selectarea treptei de gril

În funcțiile Gril  și MW + Gril  alegeți între treptele 1–3.

- Dacă gătiți alimente cu grosime mai mare la o distanță mai mare față de elementul de încălzire pentru gril, selectați **treapta 1**.
- Dacă, de ex. la preparatele gratinate, doriți mai puțină rumenire, selectați **treapta 2**.
- Dacă gătiți alimente subțiri la o distanță mică față de elementul de încălzire pentru gril, selectați **treapta 3**.

Selectarea timpului de gătire ☺

- Gătiți la gril feliile subțiri de carne sau pește aproximativ 6–8 minute pe fiecare parte.
Asigurați-vă că feliile au o grosime aproximativ uniformă pentru ca duratele de gătire să nu difere prea mult.
- Gătiți la gril bucățile mai groase aprox. 7–9 minute pe fiecare parte.
- Gătiți rulada aprox. 10 minute per cm în diametru.
- Verificați în general după o perioadă mai scurtă dacă mâncarea este făcută.
- Pentru un **test de gătire** apăsați pe carne cu o lingură. Astfel puteți testa cât de bine este gătită carnea.
- **în stil englezesc/în sânge**
În cazul în care carnea este foarte elastică, este încă roșie la interior.
- **mediu**
În cazul în care carnea este puțin moale, este roz la interior.
- **bine făcută**
În cazul în care carnea nu este prea moale, este bine făcută.

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

Indicații privind funcțiile

O 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.

Dacă utilizați funcții cu microunde, timpul de gătire se scurtează.

Respectați datele din tabelele de gătire la gril și din rețete atunci când selectați puterea microundelor.

Folosirea Gril cu ventilator sau MW + Gril cu ventilator

Aceste funcții sunt adecvate pentru gătirea la gril a preparatelor cu grosime mai mare, precum puiul.

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


- În funcție de înălțimea alimentului, introduceți grătarul pe nivelul 1 sau 2.

Folosirea Gril sau MW + Gril

Aceste funcții sunt adecvate pentru gătirea la gril a preparatelor subțiri și pentru rumenire.


- În funcție de înălțimea alimentului, introduceți grătarul pe nivelul 2 sau 3.

Curățare și întreținere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

 Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.

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

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

Folosirea unor detergenți neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor. În special frontul cuptorului poate fi deteriorat prin utilizarea unor detergenți pentru cuptor. Toate suprafețele sunt sensibile la zgâriere. În anumite împrejurări, zgărierea 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.

În cazul unui cuptor defect, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă sănătatea în pericol.

Verificați dacă ușa și garnitura ușii nu prezintă deteriorări. Până la repararea de către un tehnician din cadrul Serviciului Clienti, nu folosiți nicio funcție cu microunde.

Agenți de curățare nepotrivii

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

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

* admiși în cazul murdăriei persistente pe suprafețele tratate cu email PerfectClean

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

Numai vasul de sticlă poate fi spălat în mașina de spălat vase.

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

Pentru o curățare mai comodă recomandăm următoarele:

- Coborâți elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.
- Fierbeți apă cu puțin suc de lămâie timp de câteva minute în cuptor, pentru a neutraliza mirosurile din incinta cuptorului.

Înlăturarea murdăriei obișnuite

Cuptorul este deteriorat de lichidele din incinta cuptorului.

Nu ștergeți incinta cuptorului cu o lavetă prea udă pentru a evita pătrunderea lichidului prin orificiile existente în interiorul aparatului.

Înlăturarea murdăriei obișnuite

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

Curățarea termometrului pentru alimente

Termometrul pentru alimente se deteriorează dacă este introdus în apă sau este curățat în mașina de spălat vase.

Curățați termometrul pentru alimente doar cu o lavetă umedă.

Curățare și întreținere

Înlăturarea murdăriei persistente

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

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

- Înmuiați resturile întărite de alimente cu soluție de detergent și lăsați să acționeze câteva minute.
- După expirarea timpului de înmuiere, puteți utiliza partea aspră a unui burete de spălat vase.

Utilizarea detergentilor de curățat cuptoare

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

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

Nu pulverizați spray pe plafonul cuptorului.

Nu pulverizați spray în spațiile intermediare și în orificiile din pereții cuptorului și din peretele posterior.

- Lăsați detergentul să acționeze conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

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

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

Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril

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

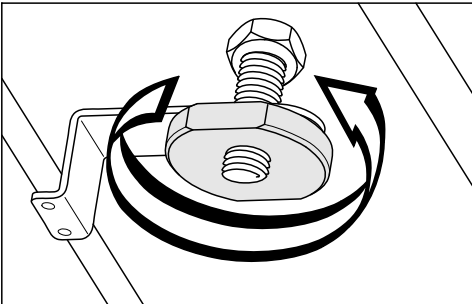
⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

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

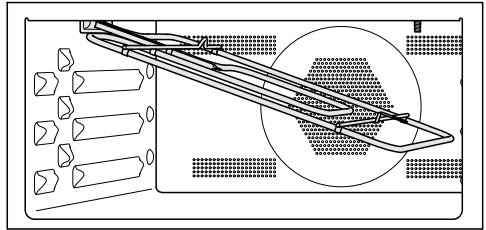
Pentru a o proteja, așezați de exemplu o lavetă de vase pe podeaua incintei cuptorului.



- Desfaceți piulița.

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

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



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

Plafonul cuptorului poate fi deteriorat.

Pentru curățarea plafonului cuptorului nu utilizați partea dură a buretului pentru vase.

LED-ul din plafonul cuptorului poate fi deteriorat.

Pe cât posibil, evitați să curățați LED-ul.

- Curățați plafonul cuptorului cu o lavetă umedă sau un burete de vase.
- După curățare, rabatați în sus elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.
- Repuneți piulița și strângeți-o.

Ghid de rezolvare a problemelor







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

Puteți găsi informații despre depanarea dvs. la www.miele.ro/service.



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

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Afișajul este întunecat.	<p>Ați selectat setarea Oră curentă Afișare Oprit. Din acest motiv, afișajul este stins atunci când cuptorul este oprit.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Imediat ce porniți cuptorul va fi afișat meniul principal. Dacă doriți să fie afișată permanent ora curentă, selectați setarea Oră curentă Afișare Pornit.
	<p>Cuptorul nu primește curent.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificați dacă ștecărul cuptorului este introdus în priză.■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.
Nu se aude niciun semnal sonor.	<p>Semnalele sonore sunt dezactivate sau volumul este prea redus.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Activați semnalele sonore sau măriți volumul cu Setări Volum sonor Tonuri alarmă sonoră.
Cuptorul nu se încălzește.	<p>Este activat regimul demo.</p> <p>Puteți selecta puncte de meniu pe afișaj și butoane cu senzor, însă cuptorul nu se încălzește.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dezactivați regimul demonstrativ cu ajutorul Setări Reprezentanță Regim demo Oprit.
Nu puteți porni niciun program de gătire.	<p>Pentru un program cu microunde ușa este încă deschisă.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificați ca ușa să fie bine închisă.
	<p>Pentru un program cu microunde nu este setată puterea microundelor sau durata de gătire.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificați dacă puterea microundelor și durata de gătire sunt setate.
	<p>Pentru un program într-o funcție cu microunde nu au fost introduse toate setările necesare.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificați dacă puterea microundelor, durata de gătire și temperatura sunt setate.


Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Butoanele cu senzori sau senzorul de proximitate nu reacționează.	Ați selectat setarea Afișaj QuickTouch Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori și senzorul de proximitate nu reacționează atunci când cuptorul este oprit. <ul style="list-style-type: none"> ■ 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 Pornit.
	Setările pentru senzorul de proximitate sunt dezactivate. <ul style="list-style-type: none"> ■ Modificați setările pentru senzorul de proximitate cu ajutorul Setări Senzor de proximitate.
	Senzorul de proximitate este defect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
	Cuptorul nu este conectat la rețeaua electrică. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificați dacă ștecărul cuptorului este introdus în priză. ■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.
	Dacă nici afișajul nu reacționează, există o problemă la sistemul de comandă. <ul style="list-style-type: none"> ■ Atingeți butonul de Pornire/Oprire , până când afișajul se stinge, iar cuptorul este repornit.
Blocare comenzi  apare pe afișaj la pornire.	Funcția Blocare comenzi  este activată. <ul style="list-style-type: none"> ■ Puteți să dezactivați funcția Blocare comenzi pentru un program de gătit, atingând simbolul  timp de minimum 6 secunde. ■ Dacă doriți să dezactivați permanent funcția Blocare comenzi, selectați setarea Siguranță Blocare comenzi  Oprit.
Pe afișaj apare  Pană de tensiune -proces anulat.	A avut loc o pană de curent. Această pană de curent a întrerupt programul de gătit în curs. <ul style="list-style-type: none"> ■ Opriți și reporniți cuptorul. ■ Reporniți programul de gătit.
12:00 apare pe afișaj.	Curentul a fost întrerupt timp de mai mult de 150 de ore. <ul style="list-style-type: none"> ■ Programați din nou ora și data curentă.


Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Pe afișaj apare Nr. maxim de ore de utilizare atins.	Cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Oprirea de siguranță a fost activată. <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirmați cu <i>OK</i>. Apoi cuptorul este din nou gata de funcționare.
Eroare și un cod de eroare nelistat aici apare pe afișaj.	O problemă pe care nu o puteți remedia singur. <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
Dacă ușa se deschide în timpul unui program de gătire cu funcția Microunde , nu se aude niciun zgomot de funcționare.	Aceasta nu este o defecțiune! Dacă ușa se deschide în timpul unui program de gătire cu funcția Microunde  , întrerupătorul contactului ușii oprește funcția Microunde și comută ventilatorul de răcire pe o turație mai mică.
Se aude un zgomot după procesul de gătire.	După un program de gătire, ventilatorul de răcire rămâne pornit (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire“).
În timpul unui program de gătit cu microunde se aude un zgomot anormal.	În timpul unui program cu microunde ați folosit vesela metalică. <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificați dacă se produc scântei din cauza utilizării de vase metalice (consultați capitolul „Microunde“, secțiunea „Selectarea veselei“).
	În timpul unui program cu microunde ați acoperit alimentul cu folie de aluminiu. <ul style="list-style-type: none"> ■ Îndepărtați folia.
	În timpul unui program cu microunde ați folosit grătarul. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pentru gătit la microunde folosiți întotdeauna vasul de sticlă.
Cuptorul s-a oprit singur.	Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul se oprește automat dacă după pornirea cuptorului sau după terminarea unui program de gătire, nu este apăsat niciun buton pentru un anumit interval de timp. <ul style="list-style-type: none"> ■ Reporniți cuptorul.

Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Prăjiturile/biscuiții nu sunt copti bine, după expirarea timpului indicat în tabelul de gătire.	Temperatura selectată este diferită de cea indicată în rețetă. ■ Selectați temperatura conform rețetei.
	Ingredientele diferă față de cele indicate în rețetă. ■ Verificați dacă ați modificat rețeta. Prin adăugarea unei cantități mai mari de lichid sau a ouălor, aluatul devine mai moale și necesită un timp de gătire mai îndelungat.
Prăjiturile sau biscuiții nu sunt rumeniți uniform.	Ași setat o temperatură sau un nivel greșit. ■ Rumenirea va fi întotdeauna ușor neuniformă. Dacă rumenirea este foarte inegală, verificați dacă ați selectat temperatura și nivelul corecte.
	Materialul sau culoarea formei de copt nu sunt adaptate funcției selectate. Formele de culoare deschisă din material netratat, cu pereți subțiri, sunt mai puțin recomandate. Ele reflectă căldura radiată de cuptor. Astfel căldura ajunge mai greu la mâncare și rezultă o rumenire neuniformă sau slabă în formă. ■ Folosiți forme de copt mate, închise la culoare.
După expirarea duratei programate, cu funcția Microunde , alimentele nu sunt încălzite sau gătit suficient.	Ați întrerupt un program de gătire cu microunde dar nu l-ați repornit. ■ Porniți din nou programul de gătire, până când alimentele sunt încălzite sau gătit suficient.
	La gătit sau încălzirea cu microunde a fost setat un timp prea scurt. ■ Verificați dacă pentru puterea setată a microundelor a fost selectat timpul corect. Cu cât este mai mică puterea microundelor, cu atât mai îndelungat este timpul.
După încălzirea sau gătit la microunde, alimentele s-au răcit prea repede.	Datorită caracteristicilor microundelor, căldura cuprinde mai întâi straturile marginale ale alimentului și apoi înaintează către mijloc. Dacă alimentul este încălzit cu o putere mare a microundelor, acesta poate fi fierbinte la exterior, însă rece la mijloc. Ulterior, când temperatura se egalizează, alimentul se încălzește la mijloc și se răcește pe margini. ■ În special la încălzirea alimentelor cu o compoziție diferită, de exemplu la un meniu, se recomandă selectarea unei puteri mai scăzute cu o durată mai lungă.

Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după scurt timp.	<p>Ați selectat setarea Sistem iluminat „Pornit” timp de 15 secunde.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dacă doriți să activați iluminarea incintei cuptorului pe toată durata programului de gătire, selectați setarea Sistem iluminat Pornit.
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului este stins sau nu se aprinde.	<p>Ați selectat setarea Sistem iluminat Oprit.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Porniți sistemul de iluminat din incinta cuptorului timp de 15 secunde, selectând butonul cu senzor .■ Dacă doriți, selectați setarea Sistem iluminat Pornit sau „Pornit” timp de 15 secunde. <p>Iluminatul incintei cuptorului este defect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Contactați Serviciul Clienți Miele.

La www.miele.ro/service veți găsi informații despre cum să remediați singur defecțiunile și despre piesele de schimb Miele.

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.

Puteți să faceți o programare pentru Serviciul Clienți Miele online, la www.miele.ro/service.

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

Serviciul Clienți are nevoie să știe denumirea modelului și numărul de fabricație (Fabr./SN/Nr.). 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 aparatului este de 2 ani.

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

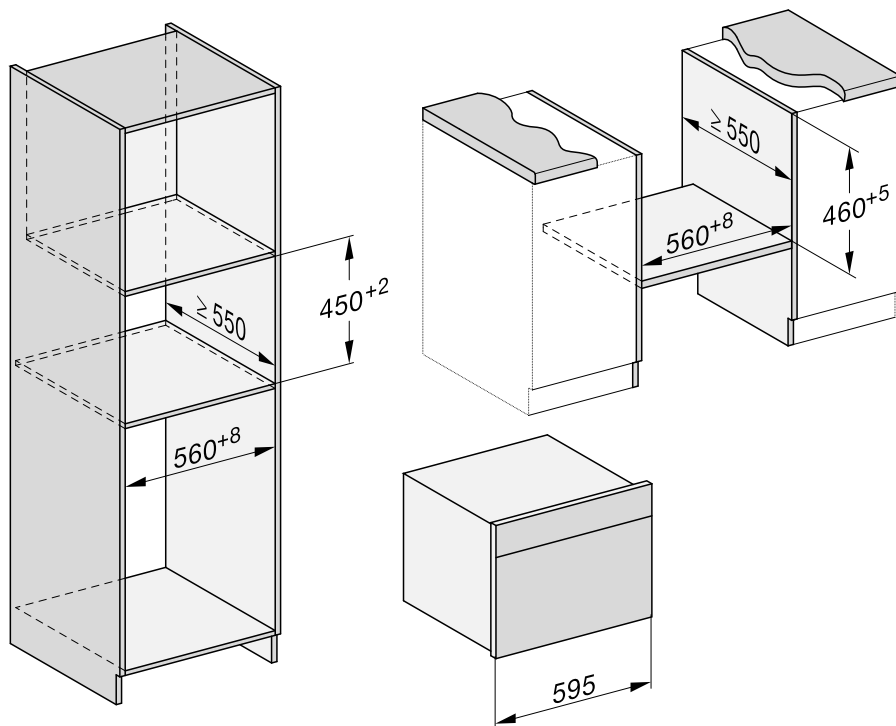
Instalare

Dimensiuni de încadrare

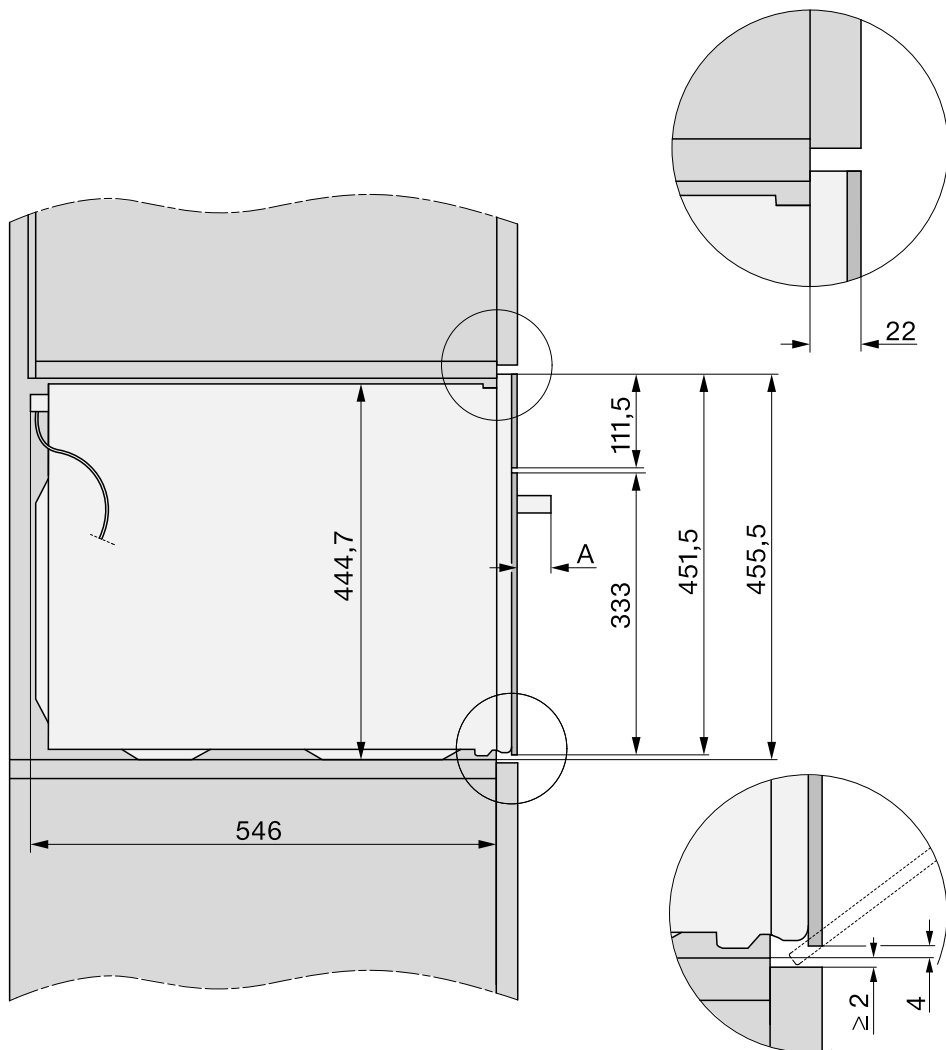
Dimensiunile sunt indicate în mm.

Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat

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



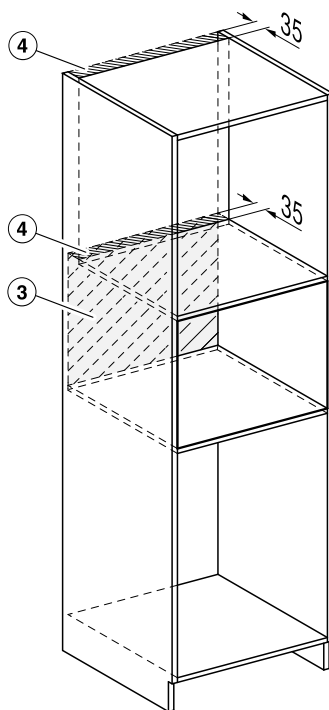
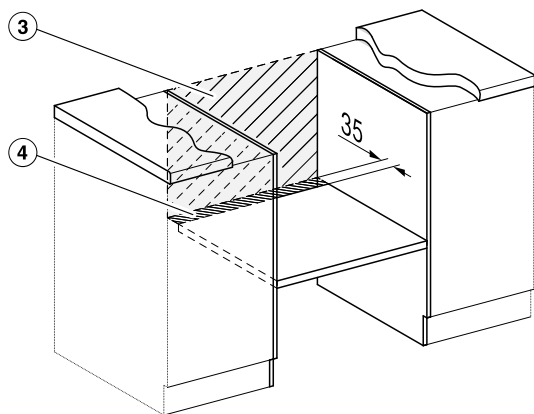
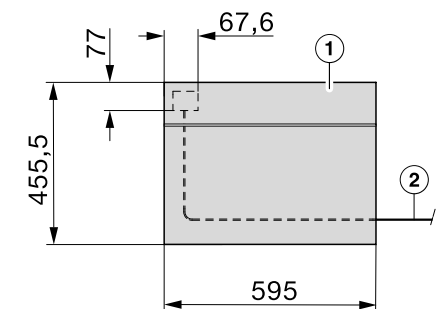
Vedere laterală



A 47 mm

Instalare

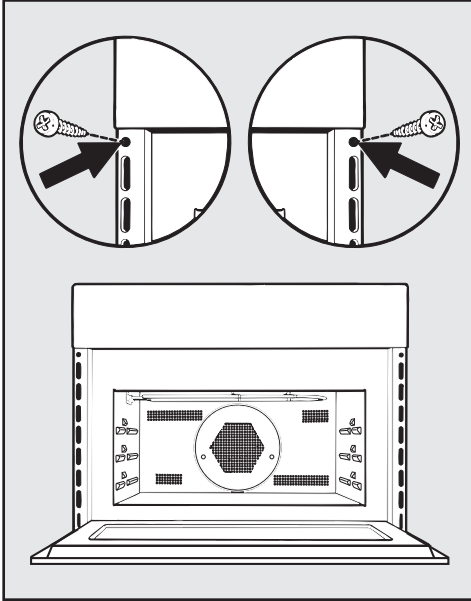
Racorduri și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare, lungime = 2.000 mm
- ③ Niciun racord în această zonă
- ④ Decupaj pentru ventilație min. 150 cm²

Instalarea cuptorului

- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
- Împingeți cuptorul în unitatea de montare și aliniați-l.



- Deschideți ușa și fixați cuptorul cu șuruburile livrate de pereții laterali ai unității de montare.

Instalare

Conectare la rețeaua electrică

Cuptorul este prevăzut cu cablu de alimentare cu 3 fire și cu ștecher poate fi conectat la curent alternativ de 230 V, 50 Hz.

Curentul nominal trebuie să fie de minim 16 A.

Este permisă conectarea numai la o priză cu contact de protecție instalată în mod corespunzător. Este permisă racordarea numai la o instalație electrică realizată conform normei VDE 0100.

Cuptorul trebuie poziționat în așa fel încât ștecărul să fie ușor accesibil.

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

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

Datele de conectare sunt trecute pe eticheta cu date tehnice, vizibilă pe cadrul frontal al incintei cuptorului. Aceste date trebuie să coincidă cu cele ale rețelei electrice.

La cerere, comunicați companiei Miele următoarele informații:

- Model
- Număr fabricație
- Datele de conectare (tensiune/frecvență/valoare maximă de conectare)

În cazul unei cablu de alimentare defect este necesară instalarea unui cablu de alimentare special de către un tehnician autorizat de Miele.

Acest cuptor cu microunde îndeplinește cerințele standardului european EN 55011. Produsul este clasificat conform standardului ca echipament din grupa 2, clasa B.

























Grupa 2 înseamnă că echipamentul generează, conform scopului, energie de înaltă frecvență sub forma radiațiilor electromagnetice pentru tratarea termică a alimentelor.










Includerea echipamentului în clasa B înseamnă că acesta este adecvat pentru uz casnic.

Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețelele insulatede, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil.

Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.

Aluat pufos

Prăjituri/ produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
Brioșe		150–160	✓	2	35–45	–
		160–170	✓	2	35–45	–
Prăjiturele (1 vas de sticlă)*		150	–	2	25–35	–
		170 ²	–	2	20–30	–
Prăjiturele (2 vase de sticlă)*		140	–	2+3	35–45	–
		160–170 + 80	✓	1	35–45	–
Pandișpan (formă de cozonac, 30 cm)		150–160	–	1	60–70	–
		160–170 + 150	✓	1	40–50	–
Guguluf (formă rotundă cu gaură la mijloc/formă de guguluf, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Chec marmorat, chec cu nucă (formă de cozonac, 30 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	65–75	–
Prăjitură cu fructe (1 vas de sticlă)		150–160	✓	2	50–60	–
		160–170	–	2	55–65	–
Prăjitură cu fructe (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65	–
		165–175 ²	–	1	50–60	–
Blat de tort (formă pentru blat de tort, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35	–
		170–180 ²	✓	1	15–25	–

 Funcție,  Temperatură,  Putere microunde,  Booster, ³₁ Nivel,  Timp de gătire, CF Crisp function,  Ventilator plus,  Încălzire super-infer.,  MW + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit
























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









¹ Așezați forma de copt în mijlocul vasului de sticlă.

² Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

Tabele de gătire

Aluat frământat

Prăjituri/ produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Biscuiți (1 vas de sticlă)		140–150	✓	2	20–30	–
		160–170	✓	2	10–20	–
Fursecuri șprîțate (1 vas de sticlă)*		140	–	2	40–50	–
		160 ¹	–	2	30–40	–
Fursecuri șprîțate (2 vase de sticlă)*		140	–	2+3	45–55 ²	–
		150–160	✓	2	30–40	–
Blat de tort (formă pentru blat de tort, Ø 28 cm)		170–180 ¹	✓	1	20–30	–
		160–170	–	1	90–100	–
Prăjitură cu brânză (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		160–170	–	1	80–90	–
		150–160	–	1	80–90	–
Tartă cu mere (formă pentru blat de tort, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Plăcintă cu mere (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Prăjitură cu fructe cu glazură (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		160–170	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Prăjitură cu fructe cu glazură (1 vas de sticlă)		160–170	✓	2	50–60	–
Tartă dulce (1 vas de sticlă)		230–240 ¹	–	1	40–50	✓




















 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Timp de gătire, CF Crisp function,  Ventilator plus,  Încălzire super.-infer.,  Coacere intensivă, ✓ pornit, – oprit









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

¹ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

² Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.










Aluat dospit








Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
Guguluf (formă de guguluf, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65	–
		150–160	✓	1	60–70	–
Cozonac (1 vas de sticlă)		150–160	✓	1	60–70	–
		160–170	✓	1	55–65	–
Prăjitură cu aluat ras cu/fără fructe (1 vas de sticlă)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	30–40	–
Prăjitură cu fructe (1 vas de sticlă)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 vas de sticlă)		160–170 ¹	✓	2	20–30	–
Pâine albă (formă liberă) (1 vas de sticlă)		180–190	–	2	35–45	–
Pâine albă (formă de cozonac, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60	–
Pâine integrală (formă de cozonac, 30 cm)		180–190	✓	1	40–50	–
Dospirea aluatului (bol)		30	–	1	30	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Timp de gătire, CF Crisp function,  Ventilator plus,  Încălzire super.-infer.,  MW + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

¹ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.











Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark









Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	CF
Prăjitură cu fructe (1 vas de sticlă)		160–170	✓	2	40–50	–
		170–180 + 150	–	2	25–35	–
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 vas de sticlă)		160–170	✓	2	20–30	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Timp de gătire, CF Crisp function,  Ventilator plus,  MW + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

Tabele de gătire

Aluat de pandișpan

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Blat de pandișpan (2 ouă, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	15–25	–
Blat de pandișpan (4 ouă, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		170–180 ²	–	1	25–35	–
Pandișpan însiropat (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)*		180–190 ²	–	2	20–30	–
	 ¹	150–180 ²	–	1	20–45	–
Foaie de pandișpan (1 vas de sticlă)		170–180 ²	–	2	15–25	–













 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Timp de gătire, CF Crisp function,  Încălzire super.-infer.,  Ventilator plus,  pornit, – oprit









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

¹ Selectați în general temperatura mai scăzută și verificați alimentele după o perioadă mai scurtă.

² Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 ³ ₁	 [min]	CF
Gogoșele (1 vas de sticlă)		160–170		2	30–40	–
Pateuri (1 vas de sticlă)		170–180 ¹		2	15–25	–
Macarons (1 vas de sticlă)		120–130 ¹		2	28–38	–
Bezele (1 vas de sticlă, 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Timp de gătire, CF Crisp function,  Ventilator plus,  Încălzire super.-infer.,  pornit, – oprit

¹ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

Preparate picante

Aliment (accesorii)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	CF
Tartă picantă (1 vas de sticlă)		240–250 ²	✓	1	35–45	✓
Tartă cu ceapă (1 vas de sticlă)		180–190 + 150	–	2	30–40	–
		150–160	✓	1	30–40	–
Pizza, aluat dospit (1 vas de sticlă)		160–170 + 80	–	2	25–35	–
		180–190 ²	✓	2	30–40	✓
Pizza, aluat cu ulei și brânză de vaci Quark (1 vas de sticlă)		150–160	–	2	25–35	–
		190–200 ²	✓	2	30–40	✓
Toast* (grătar)	¹	3 ³	–	2	2–4	–
Preparate rumenite/gratinate, de ex. toast (grătar pe vas de sticlă)	¹	3	–	2	5–9	–
Legume la gril (grătar pe vas de sti- clă)	¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴	–
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴	–

Funcție, Temperatură, Booster, ³ Nivel, Timp de gătire, CF Crisp function,
 Încălzire super.-infer., MW + Ventilator plus, Coacere intensivă, Ventilator
 plus, Gril, Gril cu ventilator, ✓ pornit, – oprit

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

¹ Selectați treapta de gril indicată.


















² Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.











³ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.

⁴ Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

Tabele de gătire

Vită

Aliment (accesorii)		 [°C]		 ³	 [min]	 [°C]
Friptură de vită la capac, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu ca- pac)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
File de vită, aprox. 1 kg ¹	 ²	180–190 ⁴	–	1	30–70	45–75
File de vită „în stil englezesc“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	65–75	45–48
File de vită „mediu“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	70–80	54–57
File de vită „bine făcut“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Roastbeef, aprox. 1 kg ¹	 ²	180–200 ⁴	✓	1	35–75	45–75
Roastbeef „în stil englezesc“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	40–50	45–48
Roastbeef „mediu“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	75–85	54–57
Roastbeef „bine făcut“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	110–120	63–66
Burger ^{*1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Chiftele ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire,  Temperatură la miez,  Ventilator plus,  Încălzire super.-infer.,  Funcție specială Gătire la temp. joase,  Gril, ✓ pornit, – oprit

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

¹ Utilizați grătarul și vasul de sticlă.

² Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

³ Selectați treapta de gril indicată.

















⁴ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.











⁵ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.

⁶ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

⁷ Întoarceți alimentele atunci când sunt suficient de rumenite (1: durată la gril pagina 1, 2: durată la gril pagina 2).

Vițel

Aliment (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 [°C]
Friptură înăbușită de vițel, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu ca- pac)	 ²	160–170	✓	1	120–130 ⁴	–
	 ²	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	–
File de vițel, aprox. 1 kg (vas de sticlă)	 ²	180–190 ³	–	1	20–50	45–75
File de vițel „în sânge“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	50–60	45–48
File de vițel „mediu“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	54–57
File de vițel „bine făcut“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	85–95	63–66
Antricot de vițel „în sânge“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	80–90	45–48
Antricot de vițel „mediu“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	120–130	54–57
Antricot de vițel „bine făcut“, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	1	140–150	63–66

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Durată de gătire,  Temperatură la miez,  Ventilator plus,  Încălzire super.-infer.,  MW + Ventilator plus,  Funcție specială Gătire la temp. joase, ✓ pornit, – oprit

¹ Utilizați grătarul și vasul de sticlă.


















² Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.












³ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

⁴ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

Tabele de gătire















Porc











Aliment (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 [°C]
Friptură de porc/friptură din cea- fă de porc, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁵	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁵	80–90
Friptură de porc cu șorici, aprox. 2 kg (tavă adâncă)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁶	80–90
		170–180	✓	1	100–110 ⁶	80–90
File de porc, aprox. 350 g (grătar pe vas de sticlă)	 ²	95–100	–	1	60–120	60–75
Antricot, aprox. 1 kg (vas de sti- clă)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Drob, aprox. 1 kg (vas de sticlă)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁶	80–85
		180–190	✓	1	60–70 ⁶	80–85
Șunculiță/bacon (grătar pe vas de sticlă)	 ³	3 ⁴	–	2	5–10	–
Cârnat (grătar pe vas de sticlă)	 ³	3 ⁴	–	2	15–20 ⁷	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire,  Temperatură la miez,  MW + Prăjire automată,  Încălzire super.-infer.,  Funcție specială Gătire la temp. joase,  MW + Ventilator plus,  Gril, ✓ pornit, – oprit

- ¹ Folosiți veselă compatibilă pentru microunde.
- ² Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- ³ Selectați treapta de gril indicată.
- ⁴ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- ⁵ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- ⁶ După jumătate din timp turnați aprox. 0,5 l de lichid.
- ⁷ Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

Miel, carne de vânat

Aliment (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³ 1	 [min]	 [°C]
Pulpă de miel cu os, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu ca- pac)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
		180–190	✓	1	110–120 ³	64–82
Spate de miel fără os (grătar pe vas de sticlă)	 ¹	180–190 ²	–	1	15–40	53–80
	 ¹	95–100	–	1	35–90	53–68
Spate de cerb fără os (tavă adâncă)	 ¹	180–190 ²	–	1	45–75	60–81
Spate de căprioară fără os (vas de sticlă)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Pulpă de mistreț fără os, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu ca- pac)	 ¹	180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire,  Temperatură la miez,  MW + Prăjire automată,  Încălzire super.-infer.,  Funcție specială Gătire la temp. joase,  Prăjire automată, ✓ pornit, – oprit

- ¹ Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- ² Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- ³ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

Tabele de gătire

Carne de pasăre, pește

Aliment (accesorii)		+ [°C] + [W]		³	 [min]	 [°C]
Pasăre, 0,8–1,5 kg (grătar pe vas de sticlă)		160–170	✓ ²	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Pui, aprox. 1,2 kg (grătar pe vas de sticlă)		180–190 ¹	– ²	1	60–70 ³	85–90
	[*]	200 + 150	–	1	45–55 ³	85–90
Pasăre, aprox. 2 kg (formă de sufleu pe vas de sticlă)		160–170	✓ ²	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Pasăre, aprox. 4 kg (tavă adâncă pe vas de sticlă)		160–170 + 80	–	1	150–160 ⁴	90–95
		180–190	✓ ²	1	180–200 ⁴	90–95
Pește, 200–300 g (de ex. păstrăvi) (vas de sticlă)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Pește, 1–1,5 kg (de ex. păstrăvi-curcubeu) (vas de sticlă)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

Funcție, Temperatură, Booster, ³ Nivel, Durată de gătire, Temperatură la miez, Prăjire automată, MW + Prăjire automată, Gril cu ventilator, MW + Gril cu ventilator, MW + Ventilator plus, Încălzire super.-infer., ✓ pornit, – oprit

* Setările sunt aplicabile și pentru cerințele conform standardului EN 60705.

¹ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.


















² Porniți Crisp function.









³ Întoarceți friptura după ce a trecut jumătate din durata de gătire.

⁴ Turnați aprox. 0,5 l de lichid după 30 de minute.

Informații pentru institutele de testare

Mâncare test conform EN 60350-1














Mâncare test (accesorii)		 [°C]		 ³	 [min]	CF
Prăjiturele (1 vas de sticlă ¹)		150	–	2	25–35	–
		170 ⁵	–	2	20–30	–
Prăjiturele (2 vase de sticlă ¹)		140	–	2+3	35–45	–
Fursecuri șprîțate (1 vas de sticlă ¹)		140	–	2	40–50	–
		160 ⁵	–	2	30–40	–
Fursecuri șprîțate (2 vase de sticlă ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁷	–
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire ¹ , formă pentru blat de tort ² , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120	–
		180	–	1	80–90	–
Pandișpan însiropat (grătar de coacere și prăjire ¹ , formă pentru blat de tort ² , Ø 26 cm)		180–190 ⁵	–	2	20–30	–
	 ³	150–180 ⁵	–	1	20–45	–
Toast (grătar de coacere și prăjire ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	2–4	–
Burger (grătar ¹ pe vas de sticlă ¹)	 ⁴	3 ⁶	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁸	–









 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Timp de gătire, CF Crisp function,  Ventilator plus,  Încălzire super.-infer.,  Gril, ✓ pornit, – oprit

- ¹ Utilizați doar accesoriile originale Miele.
- ² Utilizați o formă pentru blat de tort mată și de culoare închisă.
Așezați forma pentru blat de tort pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- ³ Selectați în general temperatura mai scăzută și verificați alimentele după o perioadă mai scurtă.
- ⁴ Selectați treapta de gril indicată.
- ⁵ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- ⁶ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- ⁷ Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.
- ⁸ Întoarceți alimentele atunci când sunt suficient de rumenite (1: durată la gril pagina 1, 2: durată la gril pagina 2).

Informații pentru institutele de testare

Mâncare test conform EN 60705 (funcția Microunde)

Mâncare test		 [W]	 [min]	 ² [min]	Mențiuni ³
Cremă de ouă, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Vase conform normei, dimensiuni la marginea superioară 250 mm x 250 mm, gătire fără capac
Pandișpan, 475 g		450	8–11	5	Vase conform normei, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac
Masă de carne tocată, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Vase conform normei, dimensiuni la marginea superioară 250 mm x 124 mm, gătire fără capac
Budincă de cartofi, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Vase conform normei, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac
Pui, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Glisați grătarul de coacere și prăjire și vasul de sticlă împreună, așezați mai întâi puiul cu pieptul în jos pe grătar
Decongelarea cărnii (carne tocată), 500 g		Carne \ 500 g	16–18 ¹	10	Vase conform normei, decongelare fără capac
		150	16–19 ¹	10	Vase conform normei, decongelare fără capac
Zmeură, 250 g		Fructe \ 250 g	aprox. 8	3	Vase conform normei, decongelare fără capac
		150	6–8	3	Vase conform normei, decongelare fără capac

 Funcție,  Putere microunde,  Timp de decongelare și gătire,  Timp de odihnă,  Microunde,  MW + Ventilator plus,  MW + Gril cu ventilator,  Funcție specială Decongelare

- ¹ Întoarceți preparatul/preparatul decongelat după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.
- ² Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei în acest timp de odihnă, pentru ca temperatura să se distribuie uniform în aliment.
- ³ Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1 și așezați vasele în mijlocul acestuia.

Declarație de conformitate

Miele declară prin prezenta că acest cuptor 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
- Puteți efectua o solicitare de service, cere informații sau instrucțiuni de utilizare, la www.miele.ro/manual, indicând numele produsului sau numărul de serie al produsului.

Banda de frecvență a modului WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------------	-------------------------

Putere maximă de emisie a modului WiFi	< 100 mW
--	----------

Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare

Pentru utilizarea și controlul modulului de comunicare, Miele folosește software-uri proprii sau externe, neîncadrate în așa-numitele condiții de licențiere Open Source. Aceste software-uri/componente software sunt protejate prin drepturi de autor. Autorizările Miele și ale terților privind drepturile de autor trebuie respectate.

Mai mult, în prezentul modul de comunicare 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 local, prin IP, prin intermediul unui browser web (<http://<adresă ip>/Licenses>). Reglementările privind răspunderea și garanția pentru condițiile de licențiere Open Source indicate acolo se aplică numai raportat la respectivii titulari ai drepturilor.

Drepturi de autor și licențe

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 respectiv livrarea aparatului, a unei copii prelucrabilă 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) 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.

Acest program este distribuit în speranța că va fi util, dar FĂRĂ NICIO GARANȚIE; chiar și fără garanția implicită de MERCANTILITATE sau de ADECVARE PENTRU UN ANUMIT SCOP. Vezi Licența publică generală GNU pentru mai multe detalii.

România
Miele Appliances S.R.L.
Piața Presei Libere, nr. 3-5,
sector 1, București
Clădirea City Gate, Turnul sudic, etaj 5
Telefon 021 352 07 77 / 78 / 79
Fax 021 352 07 76
E-mail info@miele.ro

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

H 7840 BM

ro-RO

M.-Nr. 11 236 850 / 16