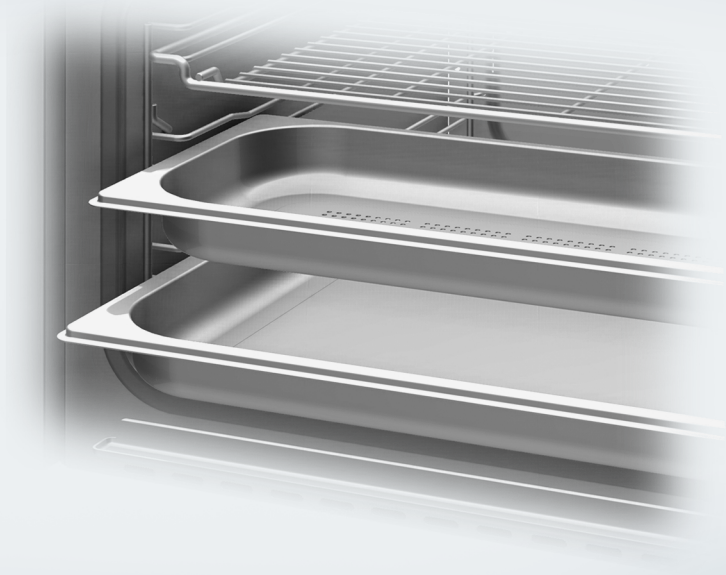



Instrucțiuni de utilizare și instalare Cuptor cu aburi



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
Contribuiți la protecția mediului înconjurător	14
Descriere	15
Cuptor cu aburi	15
Accesorii incluse	16
Comenzi	17
Buton de Pornire/Oprire	18
Afișaj.....	18
Butoane cu senzori.....	18
Simboluri	20
Principiu de funcționare	21
Selectarea unui punct de meniu.....	21
Modificarea setării într-o listă de selecție.....	21
Modificarea unei setări cu bara cu segmente	21
Selectarea modului de operare sau funcției	22
Introducerea cifrelor	22
Introducerea literelor	22
Activarea MobileStart.....	23
Descrierea modului de funcționare	24
Rezervor de apă	24
Tava colectoare	24
Temperatură	24
Timp de gătire	24
Zgomote	24
Etapa de încălzire	25
Etapa de gătire	25
Reducerea aburilor.....	25
Iluminatul incintei cuptorului.....	25
Prima punere în funcțiune	26
Miele@home	26
Setări de bază	27
Prima curățare a cuptorului	28
Reglarea temperaturii de fierbere	29
Setări	30
Prezentarea generală a setărilor	30
Accesarea meniului „Setări“	32
Limbă 	32
Oră curentă.....	32

Data	33
Sistem de iluminat	33
Afișaj	34
Volum sonor	34
Unități de măsură	35
Menținere caldă	35
Reducerea aburilor	36
Temperaturi recomandate	36
Duritatea apei	37
Siguranță	38
Miele@home	39
Comandă la distanță	40
Activarea MobileStart	40
RemoteUpdate	40
Versiune software	41
Reprezentanță	41
Setări implicite din fabricație	42
Cronometru	43
Meniul principal și submeniuri	44
Utilizare	45
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire	47
Modificarea temperaturii	47
Setarea timpului de gătire	48
Modificarea unor timpi de gătire setați	49
Ștergerea unor timpi de gătire setați	49
Înteruperea unui program de gătire	50
Anularea programului de gătire	51
Aspecte de reținut	52
Ce este special la gătitul cu aburi	52
Vase pentru gătit	52
Tava colectoare	52
Nivel de așezare în cuptor	53
Produse congelate	53
Temperatură	53
Timp de gătire	53
Gătire cu lichid	53
Rețete proprii	53
Gătire cu aburi	54
Eco - Gătire la aburi	54

Cuprins

Indicații privind tabelele de gătire.....	54
Legume.....	55
Pește.....	58
Carne.....	61
Orez.....	63
Cereale.....	64
Paste / tăiței.....	65
Găluște.....	66
Leguminoase cu boabe uscate.....	67
Ouă de găină.....	69
Fructe.....	70
Cârnați.....	70
Crustacee.....	71
Scoici.....	72
Gătirea unui meniu - setare manuală.....	73
Sous-vid (gătire în vid).....	75
Programe suplimentare.....	83
Încălzire.....	83
Decongelare.....	86
Blanșare.....	89
Gătire meniu întreg – automat.....	89
Fierbere.....	90
Sterilizarea vaselor.....	93
Dospirea aluatului cu drojdie.....	93
Încălzirea șervetelor.....	94
Dizolvarea gelatinei.....	94
Decristalizarea mierii de albine.....	95
Topirea ciocolatei.....	95
Prepararea iaurtului.....	96
Prăjirea slăninii.....	97
Înăbușirea cepei.....	97
Extragerea sucurilor.....	98
Decojirea alimentelor.....	99
Conservarea merelor.....	99
Pregătirea supei cu ouă.....	99
Ore de funcționare.....	99
Programe automate.....	100
Categorii.....	100
Utilizarea programelor automate.....	100
Indicații privind utilizarea.....	100

Programe personalizate	102
Informații pentru institutele de testare	105
Curățare și întreținere	106
Agenți de curățare nerecomandați	107
Curățarea părții frontale.....	107
Curățarea incintei cuptorului	108
Curățarea rezervorului de apă	109
Curățarea accesoriilor	109
Curățarea ghidajelor	109
Detartrarea cuptorului cu aburi.....	110
Ghid de rezolvare a problemelor	112
Mesaje în afișaje/pe Display	112
Comportament neașteptat	113
Zgomote	114
Probleme generale sau defecțiuni tehnice	115
Accesorii opționale	116
Serviciu Clienți	117
Contact în caz de defecțiuni.....	117
Garanție.....	117
Instalare	118
Instrucțiuni de siguranță pentru încăstrare	118
Dimensiuni de încăstrare	119
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt	119
Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat	120
Vedere laterală.....	121
Racordare și ventilație	122
Instalarea cuptorului cu aburi	123
Conectare la rețeaua electrică.....	124
Declarație de conformitate	125
Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare	126

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

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

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

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

Întrebuințare adecvată

- ▶ Acest cuptor cu aburi este proiectat pentru a fi folosit în mediu casnic, dar și în spații similare celui casnic.
- ▶ Acest cuptor cu aburi nu este proiectat pentru utilizare în exterior.
- ▶ Utilizați cuptorul exclusiv ca aparat electrocasnic pentru gătitul cu aburi, decongelarea și încălzirea alimentelor. Orice altă întrebuințare este contraindicată.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze aparatul, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării. Aceste persoane au voie să utilizeze cuptorul nesupravegheate numai dacă modul de utilizare li s-a explicat în așa fel încât să poată utiliza cuptorul în siguranță. Ele trebuie să recunoască și să înțeleagă posibilele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Datorită cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor cu aburi este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea poate fi efectuată numai de către un specialist autorizat Miele sau Serviciul de asistență tehnică Miele.
- ▶ Acest cuptor cu aburi conține 2 surse de lumină din clasa de eficiență energetică E.

Indicații de siguranță și avertizări

Siguranța copiilor

- ▶ Folosiți funcția Blocare sistem pentru ca aparatul să nu poată fi pornit de copii, dacă aceștia nu sunt supravegheați.
- ▶ Copiii sub 8 ani nu au voie să se apropie de cuptor, cu excepția cazului în care sunt supravegheați permanent.
- ▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Copiii nu trebuie lăsați să curețe ori să întrețină aparatul fără a fi supravegheați.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea aparatului. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul.
- ▶ Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia.
Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a aburului și suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. În timpul funcționării, ies aburi prin orificiul de evacuare a aburilor. Cuptorul cu aburi se încălzește la nivelul panoului ușii și panoului de comandă.
Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul cu aburi în timpul funcționării. Țineți copiii la distanță de cuptorul cu aburi până când acesta s-a răcit îndeajuns încât orice pericol de rănire să fie exclus.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare 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.

Măsuri tehnice de siguranță

- ▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către specialiști autorizați de compania Miele.
- ▶ Defecțiunile aparatului pot pune în pericol siguranța dumneavoastră. Verificați cuptorul pentru a identifica defecțiunile vizibile. Nu utilizați niciodată un aparat avariat.
- ▶ 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.
- ▶ Siguranța electrică a aparatului este garantată numai dacă aceasta este conectată la un sistem de pământare instalat conform normelor aplicabile. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.
- ▶ Datele de conectare de pe eticheta cu date tehnice (frecvență și tensiune) trebuie să corespundă instalației electrice din locuință, pentru a preveni avarierea aparatului. Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți nelămuriri, consultați un electrician calificat.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta aparatul la rețeaua de energie electrică.

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 cu aburi.
Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului cu aburi.
- ▶ Garanția se anulează dacă aparatul nu este reparat de către un Serviciu de asistență tehnică autorizat de Miele.
- ▶ Miele garantează respectarea cerințelor de siguranță numai dacă sunt utilizate piese de schimb originale. Componentele defecte trebuie înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ Dacă ștecărul este demontat sau cablul aparatului nu este dotat cu un ștecăr, cuptorul cu aburi trebuie conectat la rețeaua electrică de către un electrician.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare special (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- ▶ În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, cuptorul trebuie deconectat complet de la rețeaua electrică. Aparatul este complet deconectat de la sursa de electricitate doar atunci când:
 - siguranțele instalației electrice sunt decuplate sau
 - siguranțele fuzibile ale instalației electrice sunt complet deșurubate sau
 - ștecărul (dacă există) este scos din priză. În acest scop, nu trageți de cablul de alimentare cu energie electrică, ci de ștecăr.

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

Utilizare corectă

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

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

► Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

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

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

► Pericol de rănire ca urmare a apei fierbinți.

La finalul unui program de gătit, în generatorul de aburi încă se mai află apă fierbinte, care este pompată înapoi în rezervorul de apă. La scoaterea și așezarea rezervorului de apă, aveți grijă ca acesta să nu se răstoarne.

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

Nu utilizați cuptorul pentru fierberea și încălzirea conservelor.

► Vasele de plastic care nu rezistă la temperaturi înalte și la aburi se topesc la temperaturi ridicate și pot deteriora cuptorul cu aburi. Utilizați doar vase din plastic rezistente la temperatură (până la 100 °C) și la aburi. Respectați informațiile producătorului.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Alimentele păstrate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Nu depozitați mâncărurile gătite în incinta cuptorului și nu folosiți la gătit obiecte care pot rugini.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Vă puteți izbi sau împiedica de ușa deschisă. Nu lăsați ușa deschisă dacă nu este necesar.
- ▶ Ușa cuptorului poate susține o greutate maximă de 8 kg. Nu vă așezați și nu vă sprijiniți pe ușa deschisă a cuptorului, respectiv nu așezați obiecte grele pe ea. Asigurați-vă că nu rămâne nimic prins între ușa și incinta cuptorului. Acest lucru poate duce la deteriorarea cuptorului.
- ▶ Dacă utilizați un aparat electric, de ex. un mixer de mână, în apropierea cuptorului cu aburi, aveți grijă să nu se prindă cablul de alimentare electrică în ușa aparatului. Izolația cablului se poate deteriora.

Curățare și întreținere

▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit. De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pentru curățarea aparatului.

▶ Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului.

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

▶ Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Curățarea ghidajelor“).

Montați corect la loc ghidajele laterale.

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

Accesorii

▶ Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.

▶ Miele vă oferă o garanție a produsului de până la 15 ani, dar nu mai puțin de 10 ani, după încetarea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră cu aburi, pentru piesele de schimb care asigură funcționalitatea acestuia.

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 pot fi reciclate.

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.

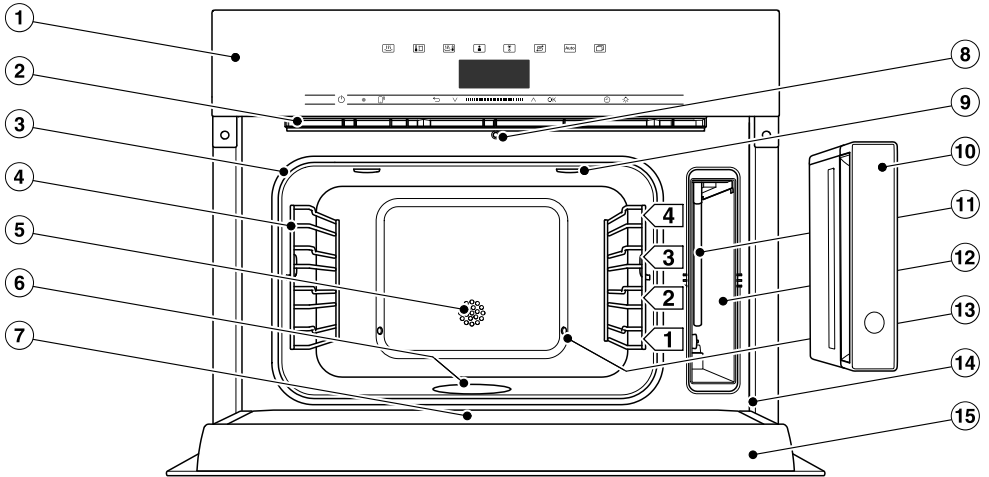
Aruncarea aparatului vechi

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 aparatelor 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 încastrate 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 cu aburi



- ① Comenzi
- ② Orificiu de evacuare a aburilor
- ③ Garnitura de etanșare a ușii
- ④ Ghidaje laterale cu 4 niveluri de amplasare
- ⑤ Senzor de temperatură
- ⑥ Element de încălzire în baza incintei cuptorului
- ⑦ Canal de colectare
- ⑧ Dispozitiv de deschidere automată a ușii pentru reducerea aburului
- ⑨ Sistem de iluminat cu LED al incintei cuptorului
- ⑩ Rezervor de apă cu protecție împotriva stropirii
- ⑪ Țeavă de aspirație
- ⑫ Sertar pentru rezervorul de apă
- ⑬ Orificiu de admisie a aburilor
- ⑭ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑮ Ușă

Descriere

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

Etichetă cu date tehnice

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

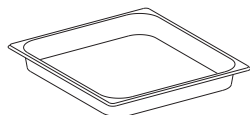
Pe această etichetă sunt înscrise modelul aparatului dumneavoastră, seria de fabricație, precum și datele de conectare (tensiune/frecvență/putere instalată).

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

Accesorii incluse

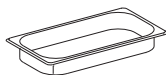
Puteți comanda accesorii suplimentare în cazul în care aveți nevoie ulterior de ele (a se vedea capitolul „Accesorii opționale“).

DGG 1/1-40L



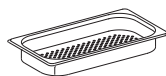
1 tavă colectoare pentru colectarea lichidului care se scurge.
Puteți folosi tava colectoare și ca vas de gătit.
375 x 394 x 40 mm (l x a x î)

DGG 1/2-40L



1 vas neperforat
Capacitate 2,2 l /
Conținut util 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxlxÎ)

DGGL 1/2-40L



2 vase perforate
Capacitate 2,2 l /
Conținut util 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxlxÎ)

DMSR 1/1L



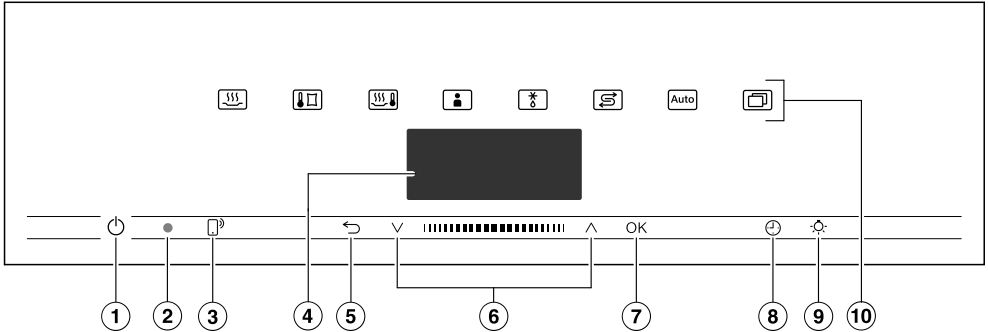
1 grătar pentru așezarea vaselor proprii

Tablete anti-calcar

Pentru detartrarea aparatului

Cartea de bucate Miele „Gătirea cu aburi”


Cele mai bune rețete din bucătăria experimentală Miele



- ① Buton de Pornire/Oprire îngropat
Pentru pornirea și oprirea cuptorului cu aburi
- ② Interfață optică
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)
- ③ Buton cu senzor [®]
Pentru controlul cuptorului prin terminalul dumneavoastră mobil
- ④ Afișaj
Pentru afișarea orei exacte și a informațiilor de operare
- ⑤ Buton cu senzor
Pentru salt înapoi în trepte și pentru modificarea punctelor de meniu în timpul unui proces de gătire
- ⑥ Zonă de navigare cu butoane săgeți și
Pentru răsfoire în listele de opțiuni și modificarea valorilor
- ⑦ Buton cu senzor OK
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑧ Buton cu senzor
Pentru setarea unui cronometru, a unui timp de gătire sau a unei ore de pornire sau oprire pentru procesul de gătire
- ⑨ Buton cu senzor
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului
- ⑩ Butoane cu senzori
Pentru selectarea modurilor de operare, programelor automate și setărilor

Comenzi


Buton de Pornire/Oprire

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


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

Afișaj

Pe afișaj apare ora curentă sau diferite informații privind funcțiile, temperaturile, timpii de gătire, programele automate și setările.

După pornirea cuptorului cu aburi de la butonul Pornire/Oprire  apare meniul principal cu solicitarea **Selectați o funcție de gătire.**

Butoane cu senzori




Butoanele cu senzori reacționează la contactul cu degetul. Fiecare atingere este confirmată prin tonuri ale butoanelor. Tonul butoanelor poate fi dezactivat prin Altele  | Setări | Volum sonor | Ton butoane.

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



Butoane cu senzori deasupra afișajului

Informațiile despre modurile de operare și alte funcții se găsesc în capitolele „Meniul principal și submeniuri“, „Setări“, „Programe automate“ și „Programe suplimentare“.

Butoane cu senzori sub afișaj





Buton cu senzor	Funcție
	<p>Dacă doriți să controlați cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil, trebuie să dispuneți de sistemul Miele@home, să activați setarea Comandă la distanță și să atingeți acest buton cu senzor. Apoi acest buton cu senzor luminează portocaliu, iar funcția MobileStart este disponibilă.</p> <p>Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Miele@home“).</p>
	<p>În funcție de meniul în care vă aflați, cu ajutorul acestui buton cu senzor veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal.</p> <p>Dacă simultan se desfășoară un proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți modifica valorile și setările, precum temperatura sau timpul de gătire pentru procesul de gătire sau puteți întrerupe procesul de gătire.</p>
	<p>În zona de navigare, răsfoiți în sus sau în jos prin listele de opțiuni cu butoanele săgeți sau cu zona dintre acestea. La răsfoire, punctele de meniu sunt evidențiate unul după altul. Punctul de meniu pe care doriți să îl selectați trebuie să fie evidențiat.</p> <p>Valorile sau setările evidențiate pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.</p>
<p>OK</p>	<p>Dacă funcțiile de pe afișaj sunt evidențiate, le puteți accesa cu butonul cu senzor OK. Apoi puteți modifica funcția selectată.</p> <p>Prin confirmare cu OK salvați modificările.</p> <p>Dacă pe afișaj apare o fereastră cu informații, confirmați-o cu butonul OK.</p>

Comenzi

Buton cu senzor	Funcție
	<p>Dacă nu se desfășoară niciun proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor).</p> <p>Dacă simultan se desfășoară un proces de gătire, puteți seta un cronometru, un timp de gătire și o oră de pornire sau oprire pentru procesul de gătire.</p>
	<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>

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> .
	Cronometru
	Bifa marchează opțiunea actuală.
	Unele setări, de ex. luminozitatea afișajului sau volumul, pot fi modificate cu ajutorul unei bare cu mai multe segmente.

Operați cuptorul cu aburi prin zona de navigare, cu butoanele săgeți \wedge și \vee cu zona dintre acestea **||||**.

De îndată ce apare o valoare, o setare sau o indicație, pe care trebuie să o confirmați, butonul cu senzor *OK* luminează portocaliu.

Selectarea unui punct de meniu

■ Atingeți butonul săgeată \wedge sau \vee sau glisați cu degetul **||||** spre dreapta sau spre stânga, până când punctul de meniu dorit este evidențiat.

Sfat: Dacă țineți apăsat butonul săgeată, lista de selecție se derulează automat mai departe, până când eliberați butonul săgeată.

■ Confirmați selecția cu *OK*.

Modificarea setării într-o listă de selecție

■ Atingeți butonul săgeată \wedge sau \vee sau glisați cu degetul **||||** spre dreapta sau spre stânga, până când apare valoarea dorită sau până când setarea dorită este evidențiată.

Sfat: Setarea actuală este marcată cu o bifă \checkmark .

■ Confirmați cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

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 niciun segment nu este plin sau dacă este plin doar un segment, este selectată valoarea minimă, sau setarea este dezactivată (de ex. în cazul volumului).


■ Atingeți butonul săgeată \wedge sau \vee sau glisați cu degetul în zona **||||** spre dreapta sau spre stânga, până când apare setarea dorită.

■ Confirmați selecția cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.


Principiu de funcționare

Selectarea modului de operare sau funcției

Butoanele cu senzori ale modurilor de operare și funcțiilor (de ex. Altele ) se află deasupra afișajului (consultați capitolul „Utilizare“ și „Setări“).

- Atingeți butonul cu senzor al modului de operare sau al funcției dorite.

Butonul cu senzor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

- Răsfoiți prin Altele  în listele de selecție, până când punctul de meniu dorit este evidențiat.
- Setări valorile pentru programul de gătire.
- Confirmați cu *OK*.

Schimbarea modului de operare

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

Butonul cu senzor al funcției selectate până atunci luminează portocaliu.

- Atingeți butonul cu senzor al noului mod de operare sau al funcției.

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

Butonul cu senzor al modului de operare modificat luminează portocaliu.

Răsfoiți prin Altele  în listele de selecție, până când apare punctul de meniu dorit.

Introducerea cifrelor

Cifrele care pot fi modificate sunt evidențiate.

- Atingeți butonul săgeată \wedge sau \vee sau glisați cu degetul în zona **|||■|||** spre dreapta sau spre stânga, până când cifra dorită este evidențiată.

Sfat: Dacă țineți apăsat un buton săgeată, valorile se derulează automat mai departe, până când eliberați butonul.

- Confirmați cu *OK*.

Cifra modificată va fi salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Introducerea literelor

Introduceți literele prin zona de navigare. Este indicat să optați pentru denumiri scurte și expresive.

- Atingeți butonul săgeată \wedge sau \vee sau glisați cu degetul în zona **|||■|||** spre stânga sau spre dreapta, până când caracterul dorit este evidențiat.

Caracterul selectat apare pe rândul de sus.


Sfat: Pot fi introduse maximum 10 caractere.


Puteți să ștergeți caracterele pe rând pe rând, cu \leftarrow .

- Selectați următoarele caractere.
- După ce ați introdus numele, selectați \checkmark .
- Confirmați cu *OK*.

Numele va fi salvat.

Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

Descrierea modului de funcționare

Rezervor de apă

Cantitatea maximă de umplere este 1,5 litri iar cea minimă de 0,5 litri. Pe rezervorul de apă există niște marcaje. Nu trebuie în niciun caz depășit marcajul superior.

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

Scoaterea rezervorului de apă se face în sistem push/pull: apăsați ușor pe rezervorul de apă pentru a-l scoate.

La finalul unui program de gătire, în generatorul de aburi încă se mai află apă fierbinte, care este pompată înapoi în rezervorul de apă. Goliți rezervorul de apă după fiecare program de gătire cu aburi.

Tava colectoare

Introduceți tava colectoare pe nivelul 1 dacă gătiți în vase de gătit perforate. Lichidul care se scurge se poate acumula în ea și îl puteți îndepărta cu ușurință.

Dacă este necesar, puteți folosi tava colectoare și ca vas de gătit.

Temperatură

Unor funcții le este alocată o temperatură recomandată. Temperatura recomandată poate fi modificată pentru un singur program de gătire, o etapă de gătire, sau permanent, în limitele prestabilite. Puteți modifica temperatura recomandată în pași de 5 °C, iar la gătit sub vid în pași de 1 °C (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Temperaturi recomandate”).

Timp de gătire

Puteți seta un timp de gătire între 1 minut (0:01) și 10 ore (10:00). Dacă timpul de gătire este mai lung de 59 de minute, acesta trebuie indicat în ore și minute. Exemplu: timp de gătire 80 minute = 1:20.

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


Zgomote

După pornirea aparatului, în timpul operării și după închiderea lui se aude un zgomot (uruit). Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. Se produce în momentul pomparei apei.

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

Etapa de încălzire

În timp ce cuptorul încălzește până la temperatura setată, pe afișaj apare în-călzire și este indicată temperatura din incinta cuptorului aflată în creștere.

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

Etapa de gătire

Când este atinsă temperatura setată, începe etapa de gătire. Pe parcursul etapei de gătire, pe afișaj va apărea durata rămasă (timpul rămas).

Reducerea aburilor

Dacă s-a gătit cu o temperatură mai mare de aprox. 80 °C, înainte de încheierea duratei de gătire, ușa cuptorului cu aburi se întredeschide automat, pentru ca aburul să poată ieși din incinta cuptorului. Pe afișaj apare Reducere aburi. Ușa se închide la loc automat.


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

Iluminatul incintei cuptorului

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

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

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

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

Prima punere în funcțiune

Miele@home

Cuptorul dumneavoastră cu aburi 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. electric
- să accesați indicații despre programele de gătit desfășurate în cuptor
- să încheiați programele de gătit aflate în desfășurare

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

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

Disponibilitatea conexiunii WiFi

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

Disponibilitate Miele@home

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

Serviciul Miele@home nu este disponibil în toate țările.

Informații privind disponibilitatea sunt disponibile pe site-ul web www.miele.com.


Aplicația Miele

Aplicația Miele poate fi descărcată gratuit de la 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 cu aburi se înfierbântă.

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

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

Setarea limbii

- Selectați limba dorită.
- Confirmați cu *OK*.

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

Setarea localității

- Selectați localitatea dorită.
- Confirmați cu *OK*.

Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Config. „Miele@home”.

- Dacă doriți să configurați imediat Miele@home, selectați mai departe și confirmați cu *OK*.
- Dacă doriți să amânați configurarea pe mai târziu, selectați omitere și confirmați cu *OK*.
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 anul, luna și ziua.
- Confirmați cu *OK*.

Setarea orei exacte

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

Prima punere în funcțiune

Setarea nivelului de duritate a apei

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

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

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

Finalizarea primei puneri în funcțiune

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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

Prima curățare a cuptorului

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

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

Curățarea rezervorului de apă

- Scoateți rezervorul de apă.
- Scoateți protecția împotriva stropirii.
- Curățați rezervorul de apă manual.

Curățarea accesoriilor/incintei cuptorului

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

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

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


Reglarea temperaturii de fierbere

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

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

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

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







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

Ajustarea temperaturii de fierbere după mutare

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

Setări

Prezentarea generală a setărilor

Opțiune de meniu	Setări posibile
Limbă 	... deutsch english ... Locație
Oră curentă	Afișare Pornit* Oprit Regim de noapte Format ceas 12 ore 24 h* Setare
Data	
Sistem de iluminat	Pornit „Pornit“ timp de 15 secunde* Oprit
Afișaj	Luminozitate  QuickTouch Pornit Oprit*
Volum sonor	Tonuri alarmă sonoră Melodii*  Ton solo  Ton butoane  Melodii Pornit* Oprit
Unități de măsură	Greutate g* lb/oz lb Temperatură °C* °F
Menținere caldă	Pornit Oprit*
Reducere aburi	Pornit* Oprit
Temperaturi recomandate	
Duritate apă	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
Siguranță	Blocare butoane Pornit Oprit* Blocare comenzi  Pornit Oprit*



* Setare din fabricație

Opțiune de meniu	Setări posibile
Miele@home	Activați Dezactivați Status conexiune Reconfigurați resetați Configurați
Comandă la distanță	Pornit* Oprit
RemoteUpdate	Pornit* Oprit
Versiune software	
Reprezentanță	Regim demo Pornit Oprit*
Setări implicite din fabricație	Setări aparat Programe personalizate Temperaturi recomandate

* Setare din fabricație

Setări

Accesarea meniului „Setări“

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

- Selectați Altele .
- 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 butonul cu senzor . Orientați-vă după simbolul , pentru a ajunge din nou în submeniul Limbă .

Ora curentă

Afișare

Selectați modul de afișare a orei curente 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.
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | Oprit, trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Oprit
Afișajul este stins pentru a economisi energie. Trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Regim de noapte
Pentru a economisi energie, ora curentă este afișată numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este stins.

Format ceas

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

Setare

Setați orele și minutele.



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

Dacă ați conectat cuptorul cu aburi 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.

Sistem de 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.

Setări

Afișaj

Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

-  luminozitate maximă
-  luminozitate minimă

QuickTouch

Selectați cum doriți să reacționeze butoanele cu senzori atunci când cuptorul cu aburi este oprit:

- Pornit
Dacă ați selectat și setarea Oră curentă | Afișare | Pornit sau Regim de noapte, butoanele cu senzori reacționează și atunci când cuptorul cu aburi este oprit.
- Oprit
Indiferent de setarea Oră curentă | Afișare, butoanele cu senzori reacționează doar atunci când cuptorul cu aburi 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.

Melodii

La finalul unui program se aude de mai multe ori o melodie.



Volumul aceste melodii este reprezentat printr-o bară cu segmente.

-  volum maxim
-  melodia este dezactivată

Ton solo

La finalul unui program se aude un sunet continuu pentru un anumit timp.

Înălțimea acestui sunet este reprezentată printr-o bară cu segmente.

-  înălțime maximă a sunetului
-  înălțime minimă a sunetului


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

Melodii

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

Unități de măsură

Greutate

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

Temperatură

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

Menținere caldă

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

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

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

Setări

Reducerea aburilor

- Pornit
Dacă s-a gătit cu o temperatură mai mare de aprox. 80 °C, cu puțin timp înainte de încheierea duratei de gătit, ușa cuptorului cu aburi se întredeschide automat. Astfel se evită ieșirea unei cantități mari de aburi dintr-o dată la deschiderea ușii. Ușa se închide la loc automat.
- Oprit
Atunci când reducerea aburilor este dezactivată, se dezactivează automat și funcția Menținere caldă. Dacă reducerea aburilor este dezactivată, la deschiderea ușii va ieși o cantitate mare de aburi.

Temperaturi recomandate

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

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

- Selectați funcția dorită.

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

- Modificați temperatura recomandată.
- Confirmați cu *OK*.

Duritatea apei

Pentru funcționarea perfectă a cuptorului și pentru detartrarea sa la momentul potrivit, trebuie să setați nivelul de duritate a apei din zona dumneavoastră. Cu cât este mai dură apa, cu atât trebuie detartrat mai frecvent cuptorul.

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

Dacă utilizați apă potabilă îmbuteliată, de ex. apă minerală, aceasta nu trebuie să aibă adaos de dioxid de carbon.

Efectuați setarea în funcție de conținutul de calciu. Conținutul de calciu este indicat pe eticheta sticlei în mg/l Ca²⁺ sau ppm (mg Ca²⁺/l).

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

■ Setează nivelul de duritate a apei din zona dumneavoastră.

■ Confirmați cu OK.


Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l Ca ²⁺ sau ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Setare
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l Ca ²⁺ sau ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Setare
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Setări

Siguranță

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 butonul cu senzor 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.

Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a aparatului.

Atunci când funcția Blocare comenzi este activată, puteți continua să folosiți 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 cu aburi, atingeți butonul cu senzor OK timp de cel puțin 6 secunde.
- Oprit
Funcția Blocare comenzi este dezactivată. Cuptorul cu aburi poate fi utilizat ca de obicei.

Miele@home

Cuptorul cu aburi face parte dintre aparatele electrocasnice compatibile cu Miele@home. Cuptorul dvs. cu aburi este dotat din fabricație cu un modul de comunicare WiFi și este adecvat pentru comunicarea fără fir.

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

- **Activați**
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 cu aburi, îl vindeți sau când puneți în funcțiune un cuptor cu aburi folosit. Doar așa vă asigurați să ați șters toate datele personale și posesorul anterior nu mai poate avea acces la cuptorul cu aburi.
- **Configurați**
Această setare este vizibilă doar atunci când încă nu există conexiune cu o rețea WiFi. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.


Comandă la distanță

Dacă ați instalat aplicația Miele 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 gătire care se desfășoară în cuptorul dvs. sau puteți termina un program de gătire.


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

Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

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 resetată.
- Nu opriți cuptorul în timpul instalării actualizării. În caz contrar actualizarea va fi întreruptă și nu va fi instalată.
- Unele actualizări de software pot fi efectuate numai de Serviciul Clienți Miele.

Versiune software

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

Reprezentanță

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

Regim demo

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


- activat
Puteți să activați regimul demo atingând butonul cu senzor OK timp de minimum 4 secunde.
- dezactivat
Puteți să dezactivați regimul demo atingând butonul cu senzor OK timp de minimum 4 secunde. Cuptorul cu aburi poate fi utilizat ca de obicei.

Setări

Setări implicite din fabricație

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

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 cu aburi pentru a seta cronometrul. Va fi afișată numărătoarea inversă a cronometrului cu cuptorul oprit.


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


- Selectați butonul cu senzor .
- Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, selectați Cronometru.

Apare solicitarea Setare 00:00 min.


- Cu ajutorul zonei de navigare, setați 06:20.
- Confirmați cu OK.


Cronometrul va fi salvat.

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

Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, în partea de jos apar  și numărătoarea inversă a cronometrului.


Dacă vă aflați într-un meniu, cronometrul se derulează pe fundal.

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

- Selectați butonul cu senzor .
- Confirmați cu OK, dacă este necesar.

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Modificarea cronometrului


- Selectați butonul cu senzor .
- Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, selectați Cronometru.
- Selectați modifi cați.
- Confirmați cu OK.

Este afișat cronometrul.

- Modificați timpul setat pentru cronometru.
- Confirmați cu OK.










Timpul modificat pentru cronometru va fi memorat.

Ștergerea cronometrului

- Selectați butonul cu senzor .
- Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, selectați Cronometru.
- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu OK.

Cronometrul va fi șters.

Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare recomandată	Interval
Funcții		
Gătire la aburi 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Încălzire 	100 °C	80–100 °C
Programe personalizate 		
Decongelare 	60 °C	50–60 °C
Detartrare 		
Programe automate 		
Altele 		
Opărire	–	–
Gătire meniu întreg	–	–
Conservare	90 °C	80–100 °C
Sterilizare veselă	–	–
Dospire aluat	–	–
Eco - Gătire la aburi	100 °C	40–100 °C
Setări 		
Ore de funcționare		

- Porniți cuptorul cu aburi.

Apare meniul principal.

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

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

- Umpleți rezervorul de apă și împingeți-l în locul său.
- Introduceți tava colectoare pe nivelul 1 dacă gătiți în vase de gătit perforate.
- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați funcția dorită.

Funcția și temperatura recomandată sunt afișate.

- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.


Temperatura recomandată este memorată în câteva secunde. Puteți modifica ulterior temperatura cu ajutorul butonului cu senzor ↵.

- Confirmați cu OK.

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

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

- După programul de gătit, selectați butonul cu senzor al funcției selectate, pentru a încheia programul de gătit.

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

La deschiderea ușii poate ieși o cantitate mare de aburi fierbinți. Vă puteți opări cu aburii.

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

- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.
- Oprii cuptorul cu aburi.

Utilizare

Curățarea cuptorului cu aburi

- Dacă este necesar, scoateți tava colectoare din incinta cuptorului și goliți-o.

 Pericol de rănire ca urmare a apei fierbinți.

După terminarea unui proces de gătit, în rezervorul de apă încă se mai află apă fierbinte, cu care vă puteți opări.

La scoaterea și așezarea rezervorului de apă, aveți grijă ca acesta să nu se răstoarne.

- Scoateți rezervorul de apă.
- Scoateți protecția împotriva stropirii și goliți rezervorul de apă.
- Curățați și uscați întregul aparat, după cum este descris în capitolul „Curățare și întreținere”.

Aveți grijă ca protecția împotriva stropirii să se fixeze corect atunci când instalați din nou rezervorul.

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

Completarea cu apă

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

- Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
- Introduceți rezervorul de apă.

Programul de gătit continuă.

Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătit

De îndată ce un program de gătit începe să se deruleze, puteți modifica, în funcție de funcție, valorile sau setările pentru acel program cu butonul cu senzor ↵.

- Selectați butonul cu senzor ↵.

În funcție de funcție, pot apărea următoarele setări:



- Temperatură
- Durată de gătit

Modificarea valorilor și setărilor

- Selectați valoarea sau setarea dorită și confirmați cu *OK*.
- Modificați valoarea sau setarea și confirmați cu *OK*.

Programul de gătit continuă cu valorile și setările modificate.

Modificarea temperaturii

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

- Selectați butonul cu senzor ↵.
- Selectați Temperatură și confirmați cu *OK*.
- Modificați temperatura de referință cu ajutorul zonei de navigare.
- Confirmați cu *OK*.

Programul de gătit este continuat cu temperatura de referință modificată.

Utilizare

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.

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 Durată de gătire, Oră de final sau Oră start cu ajutorul butonului cu senzor ⌚ puteți opri automat programul de gătire sau îl puteți porni și opri.

- Durată 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 de final
Stabiliți ora la care să se termine un program de gătire. Încălzirea incintei cuptorului se va opri automat la ora stabilită.
- Oră start
Această funcție apare în meniu abia după ce ați setat Durată de gătire sau Oră de final. Cu Oră start stabiliți ora la care să înceapă un program de gătire. Încălzirea incintei cuptorului va porni automat la ora stabilită.

- Selectați butonul cu senzor ⌚.
- Setati timpii doriți.
- Confirmați cu OK.
- Selectați butonul cu senzor ⏪, pentru a reveni la meniul funcției selectate.

Sfat: Puteți seta timpul de gătire și direct prin zona de navigare.



Timpul de gătire începe să se deruleze abia când a fost atinsă temperatura setată.

Dacă s-a gătit cu o temperatură mai mare de aprox. 80 °C, Reducere aburi apare scurt chiar înainte de terminarea duratei de gătire și ușa se întredeschide automat.

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

Un nou program de gătire poate să înceapă abia după ce dispozitivul automat de deschidere a ușii a revenit în poziția inițială. Pentru a preveni deteriorarea, nu îl împingeți manual.



Modificarea unor timpuri de gătire setați



- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați timpul dorit.
- Confirmați cu *OK*.
- Selectați modificați, dacă este necesar.
- Modificați timpul setat.
- Confirmați cu *OK*.
- Selectați butonul cu senzor , pentru a reveni la meniul funcției selectate.

În caz de pană de curent, setările se șterg.

Sfat: Puteți modifica timpul de gătire și direct, prin zona de navigare.

Ștergerea unor timpuri de gătire setați

În funcțiile Gătire la aburi , Sous-vide  și Eco - Gătire la aburi puteți șterge Durată de gătire.

- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați timpul dorit.
- Confirmați cu *OK*.
- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu *OK*.
- Selectați butonul cu senzor , pentru a reveni la meniul funcției selectate.

Dacă ștergeți Durată de gătire, timpii setați pentru Oră de final și Oră start vor fi, de asemenea, șterși.


Dacă ștergeți Oră de final sau Oră start, programul de gătire pornește cu timpul de gătire setat.

Sfat: Puteți șterge timpul de gătire și direct, prin zona de navigare.

Utilizare


Întreruperea unui program de gătire

Atunci când deschideți ușa, programul de gătire se întrerupe. Încălzirea incintei cuptorului se oprește. Timpii de gătire setați sunt salvați.

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

La deschiderea ușii poate ieși o cantitate mare de aburi fierbinți. Vă puteți opări cu aburii.

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

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

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

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

La introducerea și scoaterea recipientelor din cuptor, aveți grijă ca alimentele fierbinți să nu se verse.

Dacă închideți ușa, programul de gătire continuă.

După închiderea ușii se ajunge la o echilibrare a presiunii, moment în care se poate auzi un fluierat.

Apoi se continuă din nou încălzirea și se afișează creșterea temperaturii din incinta cuptorului. Atunci când a fost atinsă temperatura setată, timpul rămas începe să se deruleze.

Programul de gătit va fi terminat prematur dacă este deschisă ușa în ultimul minut al duratei de gătire.

Anularea programului de gătire

Înterupeți un program de gătire cu ajutorul butonului cu senzor al funcției, care luminează portocaliu sau cu ajutorul butonului cu senzor ↵.

Apoi opriți încălzirea și iluminatul incinței cuptorului. Timpii de gătire setați se șterg.

Cu ajutorul butonului cu senzor al funcției ajungeți apoi înapoi în meniul principal.

Anularea unui program de gătire fără timp de gătire setat

- Selectați butonul cu senzor al funcției alese.

Apare meniul principal.

- **Sau:** Selectați butonul cu senzor ↵.
- **Selectați** Anulați procesul.
- **Confirmați** cu *OK*.

Anularea unui program de gătire cu timp de gătire setat

- Selectați butonul cu senzor al funcției alese.

Apare Doriți să anulați procesul?.

- Selectați *da*.
- **Confirmați** cu *OK*.
- **Sau:** Selectați butonul cu senzor ↵.
- **Selectați** Anulați procesul.
- **Confirmați** cu *OK*.
- **Selectați** *da*.
- **Confirmați** cu *OK*.

Aspecte de reținut

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

Ce este special la gătitul cu aburi

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

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

Vase pentru gătit

Vase pentru gătit

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

Utilizați, pe cât posibil, vase de gătit perforate. Aburii pot pătrunde din toate părțile la alimente și astfel acestea vor fi preparate uniform.

Vase proprii

Puteți utiliza vase proprii. Țineți cont de următoarele instrucțiuni:

- Vasele trebuie să fie rezistente la temperatură (până la 100 °C) și la aburi. Dacă doriți să folosiți vase din plastic, informați-vă la producător dacă acestea sunt adecvate sau nu.
- Vasele cu pereți groși, de ex. din porțelan, ceramică sau lut sunt mai puțin recomandate pentru gătitul la aburi. Pereții groși nu dirijează bine căldura și, ca urmare, timpii de gătit indicați în tabele se prelungesc considerabil.
- Așezați vasele pe grătar, nu direct pe baza cuptorului.
- Între marginea superioară a vaselor și partea de sus a cuptorului trebuie să existe spațiu suficient pentru ca aburii să poată pătrunde în vas.

Tava colectoare

Introduceți tava colectoare pe nivelul 1 dacă gătiți în vase de gătit perforate. Lichidul care se scurge se poate acumula în ea și îl puteți îndepărta cu ușurință.

Puteți folosi tava colectoare și ca vas de gătit.

Nivel de așezare în cuptor

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

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

Introduceți vasele de gătit și grătarul întotdeauna între șinele unui nivel de așezare, pentru a preveni răsturnarea acestora.

Produse congelate

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

Temperatură

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

Timp de gătire

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

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

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

Gătire cu lichid

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

Rețete proprii

Alimentele și preparatele gătite la oală pot fi gătite și în cuptorul cu aburi. Aceiași timpi de gătit se aplică și în cazul gătirii la cuptorul cu aburi. Rețineți că în cazul gătirii la cuptorul cu aburi, preparatele nu se rumenesc.


Gătire cu aburi

Eco - Gătire la aburi


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

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

Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul.

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

Setare

Altele  | Eco - Gătire la aburi

Indicații privind tabelele de gătire

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

Selectarea timpului de gătire

Timpii de gătire indicați sunt valori orientative.

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

Legume

Produse proaspete

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

Produse congelate

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

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

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

Vase pentru gătit

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

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

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

Nivel de așezare în cuptor

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


Timp de gătire

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

Setări

Programe automate  | Legume | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

Gătire cu aburi

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

🕒 Timp de gătire

Gătire cu aburi

Pește

Produse proaspete

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

Produse congelate

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

Pregătire

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

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

Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

Nivel de așezare în cuptor

Dacă gătiți pește în vase perforate, pentru a evita transmiterea de mirosuri între pește și alte alimente din celelalte vase, gătite concomitent, introduceți vasul cu pește direct deasupra tăvii colectoare sau vasului de sticlă (în funcție de model).

Temperatură

85–90 °C

Pentru a găti ușor sortimentele pretențioase de pește, de ex. calcan.

100 °C

Pentru gătitul unor sortimente de pește cu carnea mai tare, de ex. cod și somon.

Pentru gătitul peștelui în sos sau zeamă.

Durată de gătit

Durata de gătit depinde de grosimea și de consistența alimentelor, nu de greutatea lor. Cu cât carnea este mai groasă, cu atât mai lungă este durata de gătit. O bucată de pește de 500 g și 3 cm grosime are o durată de gătit mai mare decât o bucată de 500 g și o grosime de 2 cm.


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

Dacă peștele se gătește în sos sau zeamă, prelungiți durata de gătit cu câteva minute.


Sfaturi

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

Setări

Programe automate  | Pește | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

Carne

Produse proaspete

Pregătiți carnea în mod obișnuit.

Produse congelate

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

Preparare

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

Durată de gătire

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

Sfaturi

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

Setări

Programe automate | Carne | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

🕒 Timp de gătire

Orez

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

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

Vase pentru gătit

Utilizați un vas pentru gătit neperforat. Alternativ, puteți găti cantități mai mici de orez (până la o cană, aprox. 50–150 g) într-un vas adecvat din oțel inoxidabil pe grătarul de coacere și prăjire.

Pregătire


Spălați orezul înainte de gătire. Dacă spălați orezul în recipientul de gătit, turnați din nou apa cu grijă.

Sfat: Cantitatea necesară de lichid poate fi determinată cu un cântar sau cu „metoda paharului“.


Pentru „metoda paharului“, umpleți mai întâi cantitatea dorită de orez într-un pahar și apoi puneți orezul în recipientul de gătit. Apoi măsurați cantitatea necesară de lichid (consultați tabelul) cu paharul și adăugați-o în orez.

Asigurați-vă că orezul este distribuit uniform în recipientul de gătit.

Setări



Programe automate  | Orez | ... |




sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

	 :	 [min]
Orez cu bob lung		
Orez basmati	1 : 1,5	15
Orez prefiert	1 : 1,5	23–25
Orez integral	1 : 1,5	26–29
Orez sălbatic	1 : 1,5	26–29
Orez cu bob rotund		
Orez cu lapte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Raportul orez/lichid,  timp de preparare

Gătire cu aburi

Cereale


Cerealele se umflă în timpul gătitului, de aceea ele trebuie preparate în lichid. Comportamentul cerealelor în lichid depinde de tipul cerealelor.

Cerealele pot fi gătite întregi sau măcinate.

Setări


Programe automate  | Cereale | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Paste / tăiței

Produse uscate

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

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

Produse proaspete


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

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

Setări


Programe automate  | Paste făinoase | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Găluște


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

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

Setări


Programe automate  | Paste făinoase | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Leguminoase cu boabe uscate

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

Lintea nu trebuie înmuiată.

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

Setări

Programe automate Auto | Păstăi | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

🕒 Durată de gătire

Gătire cu aburi

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

🕒 Durată de gătire

Ouă de găină

Dacă vrei să fierbeți ouă, folosiți vase perforate.


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

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

Setări


Programe automate  | Ouă de găină | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Fructe

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

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

Setări

Programe automate  | Fructe | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Timp de gătire

Cârnați

Setări


Programe automate  | Sortiment de cârnați | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 90 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Crustacee

Preparare

Decongeleți fructele de mare congelate înainte de a le găti.

Îndepărtați carapacea, îndepărtați măruntaiele și spălați-le.

Vase pentru gătit


Ungeți vasele perforate.

Durăță de gătire


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

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

Setări



Programe automate  | Crustacee | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul


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

 Temperatură,  Timp de gătire

Gătire cu aburi

Scoici

Produse proaspete

 Pericol de intoxicație ca urmare a scoicilor stricate.
Scoicile stricate pot provoca toxiiinfecții alimentare.
Preparați doar scoici închise.
Nu consumați scoicile care nu s-au desfăcut după gătire.

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

Produse congelate

Dezghețați scoicile congelate.


Durată de gătire

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

Setări



Programe automate  | Scoici | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Temperatură,  Timp de gătire

Gătirea unui meniu - setare manuală

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

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

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

Nivel de așezare în cuptor

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

Temperatură

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

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

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

Durată de gătire

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

Exemplu

Timpi de gătire ai alimentelor

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

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

Calcularea timpilor de gătire care trebuie setați:

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

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

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

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

Gătire cu aburi

Gătirea unui meniu

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

Sous-vide (gătire în vid)

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

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

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

Folosiți doar alimente proaspete care sunt în stare bună.

Respectați condițiile de igienă și lanțul de frig.

Folosiți doar pungi de vid termorezistente și stabile la fierbere.

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

Nu folosiți de mai multe ori punga de vid.

Vidați alimentele exclusiv cu un aparat de vidat.

Sous-vide (gătire în vid)

Indicații importante privind utilizarea


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

- Utilizați mai puține condimente și ierburi aromatice decât în cazul preparării convenționale, deoarece influența lor asupra gustului preparatului este mai intensă.
Puteți găti preparatul și fără condimente, urmând a le adăuga după gătit.
 - Prin adaosul de sare, zahăr și lichide se reduce timpul de gătit.
 - Prin adaosul de alimente acide, de ex. lămâie sau oțet, preparatul se întărește.
 - Nu folosiți alcool sau usturoi, deoarece acestea pot lăsa un gust neplăcut.
 - Folosiți doar pungi de vidare adecvate mărimii preparatului. Dacă punga de vidare este prea mare, poate să rămână prea mult aer înăuntru.
 - Dacă doriți să gătiți mai multe alimente într-o pungă de vid, așezați alimentele unul lângă altul în pungă.
 - Dacă doriți să gătiți mai multe pungi de vid simultan, așezați pungile una lângă alta pe grătar.
 - Timpul de gătit depinde de grosimea alimentului.
 - Lăsați ușa închisă în timpul programului de gătit. Deschiderea ușii prelungeste procesul de gătit și poate duce la rezultate de gătit diferite.
- Datele privind temperatura și timpul de gătit din rețetele Sous-vide nu pot fi preluate întotdeauna 1:1. Adaptați aceste setări la gradul de gătit dorit de dvs.
 - La gătitul cu o temperatură joasă și un timp de gătit lung se poate acumula mai multă apă în incinta cuptorului. Rezultatul de gătit nu este influențat de acest lucru.
 - În cazul temperaturii ridicate și/sau timpului de gătit îndelungat, rezervorul de apă se poate goli. Controlați din când în când afișajul.

Sfaturi

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

Utilizarea funcției Sous-vide

- Clătiți preparatul sub jet de apă rece și uscați-l.
- Așezați alimentele într-o pungă de vidare și adăugați eventual condimente sau lichid.
- Vidați alimentele cu aparatul de vidare.
- Introduceți tava colectoare pe nivelul 1.
- Pentru un rezultat optim, introduceți grătarul pe nivelul 2.
- Așezați alimentele vidate (dacă sunt mai multe pungi, așezați-le una lângă alta) pe grătar.
- Selectați Sous-vide .
- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.
- Confirmați cu OK.
- Mai efectuați și alte setări, dacă doriți (a se vedea capitoul „Utilizare”).

Sous-vide (gătire în vid)

Cauze posibile pentru rezultate proaste

Punga vidată este deschisă:

- Sudura nu a fost destul curată de stabilă și s-a desfăcut.
- Punga a fost deteriorată printr-un os ascuțit.

Preparatul are un gust neplăcut:

- Depozitarea nepotrivită a preparatului, lanțul de răcire a fost întrerupt.
- Preparatul a fost contaminat cu bacterii înainte de vidare.
- Ingredientele (de ex. condimentele) au fost dozate în cantități prea mari.
- Punga sau sudura nu au fost impecabile.
- Vacuumul a fost prea slab.
- Preparatul nu a fost consumat sau răcit imediat după preparare.

Sous-vide (gătire în vid)

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

Preparat	Adăugare în prealabil		🌡️ [°C]	⌚ [min]
	Zahăr	Sare		
Pește				
File de cod, 2,5 cm grosime		x	54	35
File de somon, 2-3 cm grosime		x	52	30
File de pește-pescar		x	62	18
File de șalău, 2 cm grosime		x	55	30
Legume				
Buchete de conopidă, medii-mari		x	85	40
Dovleac Hokkaido, felii		x	85	15
Gulie, felii		x	85	30
Sparanghel, alb, întreg	x	x	85	22–27
Cartofi dulci, felii		x	85	18
Fructe				
Ananas, felii	x		85	75
Mere, felii	x		80	20
Banane baby, întregi			62	10
Piersici, jumătăți	x		62	25–30
Rubarbă, bucăți			75	13
Prune, jumătăți	x		70	10–12
Diverse				
Fasole boabe, albă, înmuiată în raport 1 : 2 (fasole boabe : lichid)		x	90	240
Creveți, decojiți, eviscerați		x	56	19–21
Ouă de găină, întregi			65–66	60
Scoici Saint-Jacques, desfăcute			52	25
Ceapă eșalotă, întregă	x	x	85	45–60

🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de gătire

Sous-vide (gătire în vid)

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

* Grad de gătire

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

Reîncălzire

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

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

Pregătire

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

Apoi depozitați alimentele în frigider la maximum 5 °C.

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

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

Setări

Sous-vide 

Temperatură: consultați tabelul

Timp: consultați tabelul

Sous-vide (gătire în vid)

Reîncălzire cu funcția Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatură, 🕒 timp


¹ Grad de gătire

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

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

³ A se reîncălzi doar gătit în sos.

Încălzire

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

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

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

Vase pentru gătit

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

Țimp

Numărul de farfurii sau vase pentru gătit nu influențează timpul.

Timpul indicat în tabel este valabil pentru o porție medie per farfurie. În cazul cantităților mai mari, prelungiți timpul.

Sfaturi

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


Încălzirea alimentelor

- Acoperiți alimentele pe care doriți să le încălziți cu o farfurie sau cu o folie rezistentă la temperaturi ridicate (până la 100 °C) și la aburi.
- Așezați alimentele pe grătar sau într-un vas pentru gătit.

Setări

Încălzire 

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

Aliment	🕒* [min]
Legume	
Morcovi Conopidă Gulie Fasole	6-7
Garnituri	
Tăiței Orez	3-4
Cartofi, tăiați în jumătate pe lungime	12-14
Găluște	15-17
Carne roșie și carne de pasăre	
Friptură în felii groase de 1,5 cm Rulade, tăiate felii Gulaș Tocană de miel	5-6
Perișoare	13-15
Șnițel de pui Șnițel de curcan	7-8
Pește	
File de pește, 2 cm grosime	6-7
File de pește, 3 cm grosime	7-8
Preparate la farfurie	
Spaghetti, sos de roșii	13-15
Friptură de porc, cartofi, legume	12-14
Ardei gras umplut (tăiat în jumătate), orez	13-15
Tocană albă de pui, orez	7-8
Supă de legume	2-3
Supă cremă	3-4

Programe suplimentare

Aliment	🕒* [min]
Supă limpede	2-3
Ghiveci	4-5


🕒 Timp

* Timpul se aplică în cazul alimentelor încălzite pe o farfurie și acoperite cu o farfurie.

Programe suplimentare

Decongelare

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germeii precum salmonella pot provoca toxinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după ce a trecut timpul de odihnă.

Temperatură

Temperatura optimă la decongelare este de 60 °C.

Excepții: Carnea tocată și vânatul 50 °C.

Pregătire prealabilă/ulterioară

Dacă este necesar, scoateți ambalajul pentru a decongela alimentul.

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

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

Vase pentru gătit

La decongelarea alimentelor din care se scurg lichide, precum pasărea, utilizați un vas de gătit perforat așezat deasupra unei tăvi colectoare sau a unui vas de sticlă (în funcție de model). Astfel alimentele nu stau în lichidul rezultat de la decongelare.

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

Sfaturi

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

Setări

Decongelare 

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de decongelare: consultați tabelul

Timp de odihnă: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

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

Programe suplimentare

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

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

Blanșare

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


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

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

Setări

Altele  | Opărire

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Durată de opărire: 1 minut

Gătire meniu întreg – automat


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

La gătirea automată a unui meniu, alimentele nu se dau la cuptor toate de la început, ci pe rând, pentru a fi gata simultan.

Selecția de alimente se poate derula într-o ordine aleatoare, deoarece aparatul le sortează în mod automat în funcție de durata de preparare și vă arată care aliment trebuie introdus la început în cuptor.

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

Utilizarea funcției speciale Gătire meniu întreg

- Selectați Altele  | Gătire meniu întreg.
- Selectați și confirmați alimentul dorit.

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

- Selectați și confirmați valorile dorite.
- Pentru a mai adăuga un aliment, selectați Adăugați aliment și procedați ca în cazul primului aliment.
- Repetați procesul pentru cel de-al treilea aliment.

După confirmarea Start gătire meniu întreg vi se solicită să introduceți în incinta cuptorului alimentul cu timpul cel mai lung de gătire.

Programe suplimentare

- Dacă gătiți alimente din care picură lichid sau care pătează, în vase perforate, așezați vasele direct deasupra tăvii colectoare sau vasului de sticlă (în funcție de model). Astfel evitați transferul gusturilor sau pătarea ca urmare a lichidului care picură.

La finalul etapei de încălzire, cuptorul vă arată când trebuie introdus următorul aliment. Când s-a ajuns la acel moment, este emis un semnal sonor. Acest proces se repetă și pentru al treilea aliment.

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

Fierbere

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

Borcane

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

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

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

Fructe

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

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

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

Legume

Spălați, curățați și tăiați legumele.

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

Cantitate de umplere

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

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

Carne roșie și mezeluri

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

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



Sfaturi

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

Fierberea alimentelor

- Introduceți grătarul pe nivelul 1.
- Puneți pe grătar borcanele. Acestea nu trebuie să se atingă.

Setări

Altele  | Conservare
sau
Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Durată fierbere: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de fierbere

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

Sterilizarea vaselor

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

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


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

Setări

Altele  | Sterilizare veselă

Timp: 1 minut până la 10 ore

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Durată: 15 minute

Dospirea aluatului cu drojdie


- Preparați aluatul conform rețetei.
- Puneți bolul cu aluat neacoperit pe grătar.

Setări

Altele  | Dospire aluat

Durată: conform rețetei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 40 °C


Timp: conform rețetei

Programe suplimentare

Încălzirea șervetelor

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Încălzirea șervetelor umede

sau

Gătire la aburi 


Temperatură: 70 °C

Timp de gătire: 2 minute

Dizolvarea gelatinei

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Topirea gelatinei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 90 °C

Timp de gătire: 1 minut

Decristalizarea mierii de albine


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

În contextul lichefierii (decristalizării) mierii la o temperatură de 60 °C, obiectivul principal este de a obține din nou un aliment tartinabil.

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale | Decristalizarea mierii

sau

Gătire la aburi 

Temperatura: 60 °C

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

Topirea ciocolatei

Puteți topi orice tip de ciocolată în cup-tor.


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

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale | Topirea ciocolatei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 65 °C

Timp de gătire: 20 minute

Programe suplimentare

Prepararea iaurtului

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

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

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

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

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

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

Iaurtul și laptele trebuie să aibă același conținut de grăsime.

Borcanele nu trebuie mișcate sau scuturate în timpul depozitării.

După preparare, iaurtul trebuie răcit imediat în frigider.

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

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

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

Setări

Programe automate Auto | Aplicații speciale | Prepararea iaurtului

sau

Gătire la aburi SSS

Temperatură: 40 °C

Timp: 5:00 ore

Posibile cauze ale unor rezultate slabe

Iaurtul nu s-a întărit:

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

S-a depus lichid:

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

Iaurtul este granulat:

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

Prăjirea slăninii


Slănina nu se rumenește.

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Topirea slăninei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: 4 minute

Înăbușirea cepei


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

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Înăbușirea cepselor

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: 4 minute

Programe suplimentare

Extragerea sucurilor

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

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

Pregătire

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

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

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


Sfaturi

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

Extragerea sucurilor din fructe

- Așezați fructele pregătite într-un vas perforat.
- Așezați dedesubt un vas neperforat sau tava colectoare (în funcție de model), pentru a colecta sucul.

Setări

Gătire la aburi 


Temperatură: 100 °C

Timp: 40-70 minute

Decojirea alimentelor


- Tăiați alimente cum ar fi roșiile, nectarinele etc. în patru. Astfel puteți îndepărta mai ușor coaja.
- Introduceți alimentele într-un vas perforat.
- Migdalele trebuie stropite cu apă rece imediat după ce au fost scoase. Altfel nu pot fi decojite.

Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Țimp: consultați tabelul

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

 Țimp


Conservarea merelor

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

Setări

Programe automate  | Fructe | Mere | Întreg

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 50 °C

Țimp de conservare: 5 minute

Pregătirea supei cu ouă

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


Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Țimp de gătire: 4 minute

Ore de funcționare

Cu selecția Altele  | Ore de funcționare puteți consulta numărul total de ore de funcționare a cuptorului dumneavoastră cu aburi.

Programe automate

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

Categorii

Pentru o mai bună vizibilitate, programele automate **Auto** 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 **Auto**.

Apare lista de selecție.

■ Selectați categoria dorită (de ex. Pește).

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

■ Selectați programul automat dorit.

■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

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

Indicații privind utilizarea

- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.
- Datele privind greutatea se referă la greutatea per bucată. Puteți găti simultan o bucată de somon de 250 g sau zece bucăți de somon de 250 g.
- Gradul de gătire este reprezentat printr-o bară cu șapte segmente. Cu ajutorul zonei de navigare puteți seta gradul de gătire dorit.
- În categoria Orez la programele pentru orez cu bob lung și bob scurt aveți selecția Generalități. Utilizați acest program automat dacă doriți să preparați tipuri de orez cu bob lung sau cu bob scurt, care nu sunt disponibile ca programe automate distincte.
- La unele programe automate, ora de pornire sau de oprire poate fi schimbată de la opțiunea Oră start sau Oră de final.
- La punctul de meniu Vizualizare etape de gătire sunt enumerate etapele de gătire individuale ale programului automat. În cazul anumitor programe automate aveți și punctul de meniu Vizualizare acțiuni. Acțiunile necesare, spre ex. pentru introducerea alimentelor de gătit sau adăugarea ingredientelor, puteți utiliza acest punct de meniu. În timpul procesului de gătire, puteți acțiunile pot fi afișate prin **i** Info.

- Atunci când introduceți preparatul în incinta fierbinte a cuptorului, aveți grijă la deschiderea ușii. Pot ieși aburi fierbinți. Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii se risipesc. Aveți grijă să nu intrați în contact cu aburii fierbinți sau cu pereții fierbinți ai incintei cuptorului. Pericol de arsuri și opărire.
- Dacă după terminarea programului automat preparatul nu este făcut așa cum doriți, selectați **Continuați gătitura**.
- Programele automate pot fi salvate și ca Programe personalizate. Pentru aceasta, după terminarea unui program automat, selectați butonul cu senzor ↶.

Programe personalizate

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

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


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

Alte posibilități de creare a programelor personalizate:

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

La final introduceți numele dorit pentru program.

Crearea unui program personalizat

- Selectați Programe personalizate .
- Selectați Creare program.

Acum puteți să stabiliți parametrii pentru prima etapă de gătire.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj:

- Selectați și confirmați setările dorite.
- Selectați Finalizare etapă de gătire.

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 etapă de gătire și procedați la fel ca la prima etapă.

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


- După ce ați introdus toate etape de gătire, selectați salvați.
- Introduceți numele programului.
- Selectați ✓.

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

- Confirmați cu OK.

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


Pornirea unui program personalizat

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

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


- Pornire imediată
Programul este pornit imediat. Încălzirea incintei cuptorului pornește imediat.
 - Oră de final
Stabiliți ora la care să se oprească programul. Încălzirea incintei cuptorului se va opri automat la ora stabilită.
 - Oră start
Stabiliți ora la care să înceapă programul. Încălzirea incintei cuptorului va porni automat la ora stabilită.
 - Vizualizare etape de gătit
Va apărea rezumatul setărilor dumneavoastră.
- **Selectați** punctul de meniu dorit.

Programul pornește imediat sau la ora programată.

- Atunci când programul s-a terminat, **selectați** butonul cu senzor .

Modificarea etapelor de gătit

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

- **Selectați** Programe personalizate .
- **Selectați** programul pe care doriți să îl modificați.
- **Selectați** Modificați etapele de gătit.
- **Selectați** etapa de gătit pe care doriți să o modificați sau Adăugare etapă de gătit, pentru a adăuga o etapă de gătit.
- **Selectați** și confirmați setările dorite.
- Atunci când doriți să porniți programul modificat fără a-l modifica, **selectați** Porniți programul.
- Atunci când ați modificat toate setările, **selectați** salvați.


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.

Programe personalizate

Modificarea denumirii


- **Selectați** Programe personalizate .
- **Selectați** programul pe care doriți să îl modificați.
- **Selectați** Modificare denumire.
- Modificați numele programului.
- **Selectați** ✓.

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 .
- **Selectați** programul pe care doriți să îl ștergeți.
- **Selectați** Ștergere program.
- **Confirmați** solicitarea cu da.

Programul este șters.

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

Informații pentru institutele de testare




Mâncăruri test conform EN 60350-1 (funcția Gătire cu aburi)

Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 ⁴	 ² [°C]	 [min]
Adăugare aburi					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	la alegere	100	3
Distribuția aburilor					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	max.	la alegere ³	100	3
Capacitate aparat					
Mazăre (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	câte 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Nivel(uri),  Temperatură,  Timp de gătire

- 1 Introduceți tava colectoare sau vasul de sticlă (în funcție de model) pe nivelul 1.
- 2 Introduceți mâncarea test în incinta cuptorului (înainte să înceapă etapa de încălzire).
- 3 Introduceți 2x DGGL 1/2-40L una după alta pe nivel.
- 4 Introduceți 2x DGGL 1/2-40L una după alta pe nivelurile de introducere.
- 5 Testul este finalizat atunci când temperatura în locul cel mai rece este de 85 °C.


Mâncăruri test Gătirea unui meniu¹ (funcția Gătire cu aburi)

Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 ⁴	 [°C]	Înălțime [cm]	 [min]
Cartofi fierți tari, tăiați în patru ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
File de somon, congelat, nedezețat	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ Nivel,  Temperatură,  Timp de gătire


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

Curățare și întreținere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați incinta cuptorului, ghidajele laterale și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.

 Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.

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

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

Folosirea unor detergenți neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor.

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

Pentru curățarea aparatului folosiți numai detergenți casnici.

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

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

Dacă murdăria se fixează, devine imposibil de înlăturat în anumite cazuri. Suprafețele se pot decolora sau deteriora.

Ștergeți imediat orice murdărie.

■ Curățați și uscați aparatul și accesoriile după fiecare utilizare.

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

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

Agenți de curățare nerecoman- dați

Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor, în timpul curățării nu folosiți

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

Curațarea părții frontale

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

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

Curățare și întreținere

Curățarea incintei cuptorului

Curățați și uscați incinta, garnitura de etanșare a ușii, canalul de colectare și panoul interior al ușii după fiecare utilizare.

■ Înlăturați:

- apa condensată cu un burete sau cu o lavetă,
 - murdăria ușoară cu o lavetă, detergent de vase manual și apă caldă.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă.

După o utilizare îndelungată, este posibil ca **elementul de încălzire din baza incintei cuptorului** să se decoloreze din cauza lichidelor scurse. Însă funcționalitatea sa nu este afectată.

Din construcție, **garnitura de etanșare a ușii** este concepută să aibă aceeași durată de viață ca aparatul per ansamblu. Însă dacă totuși garnitura de etanșare a ușii trebuie înlocuită o dată, adresați-vă Serviciului Clienți (consultați informațiile de la finalul acestor instrucțiuni de utilizare).

Curățarea dispozitivului automat de deschidere a ușii

Aveți grijă ca dispozitivul automat de deschidere a ușii să nu rămână lipit din cauza resturilor de alimente.

- Curățați **imediat** murdăria de pe dispozitivul automat de deschidere a ușii cu soluție de apă caldă și detergent lichid de vase, aplicată cu un burete curat.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.

Curățarea rezervorului de apă

- Scoateți rezervorul de apă după fiecare utilizare.
- Scoateți protecția împotriva stropirii.
- Goliți rezervorul de apă.
- Clătiți cu mână rezervorul de apă și ștergeți-l pentru a elimina resturile de calcar.
- Repuneți protecția împotriva stropirii pe rezervorul de apă. Aveți grijă ca aceasta să se fixeze corect.

Curățarea accesoriilor

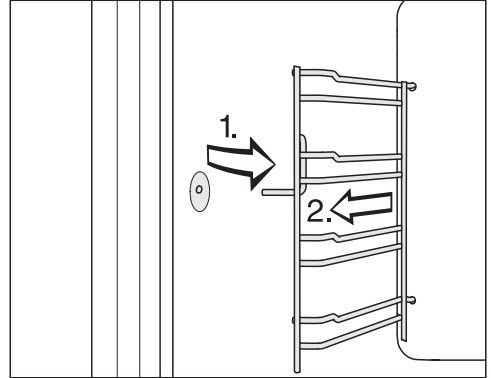
Toate accesoriile sunt potrivite pentru spălarea în mașina de spălat vase.

Tavă colectoare de lichid, grătar, vas de gătit

- După fiecare utilizare, spălați și uscați tava colectoare de lichid, grătarul și vasul de gătit.
- Îndepărtați cu oțet petele albastrii de pe vasele de gătit și clătiți cu apă curată din abundență.

Curățarea ghidajelor

Ghidajele pot fi spălate în mașina de spălat vase.



- Trageți ghidajele în afară din suport (1) și scoateți-le din cuptor (2).
- Curățați ghidajele în mașina de spălat vase sau cu soluție de apă caldă și detergent lichid de vase, aplicată cu un burete curat.

Reasamblați în ordine inversă.

- Montați la loc cu grijă ghidajele laterale.

Dacă ghidajele nu sunt introduse corect, nu este garantată protecția la răsturnare și scoatere.

Curățare și întreținere

Detartrarea cuptorului cu aburi

Vă recomandăm pentru detartrare tabletele anti-calcar Miele (consultați „Accesorii opționale”). Acestea au fost concepute special pentru produsele Miele, pentru a optimiza procesul de detartrare. Alți agenți anti-calcar, ce conțin și alți acizi în afară de acidul citric și/sau au în componență alte substanțe nedorite, precum clorurile, pot avaria produsul. De asemenea, efectul dorit nu poate fi garantat dacă nu se respectă concentrația soluției de detartrare.

Dacă detartrantul intră în contact cu suprafețele metalice, pot să apară pete.


Dacă acest lucru totuși se întâmplă, ștergeți imediat agentul anti-calcar.

După o anumită durată de funcționare, cuptorul cu aburi trebuie detartrat. Dacă s-a ajuns la momentul detartrării, este afișat numărul de programe de gătire care mai pot fi efectuate. După ultimul program de gătire rămas, utilizarea cuptorului cu aburi este blocată.


Recomandăm detartrarea aparatului înainte ca acesta să fie blocat.

În timpul procesului de detartrare, rezervorul de apă trebuie clătit și umplut cu apă proaspătă.

Funcțiile Oră start și Oră de final nu sunt disponibile la detartrare.

- Porniți cuptorul și selectați Detartrare .

Pe afișaj apare indicația Vă rugăm așteptați. Procesul de detartrare este pregătit. Acesta poate dura câteva minute. Imediat ce pregătirea este încheiată, vi se solicită să umpleți rezervorul de apă.

- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul  cu apă caldă și adăugați 2 tablete Miele anti-calcar.
- Așteptați până când tabletele s-au dizolvat.
- Introduceți rezervorul de apă.
- Confirmați cu OK.

Este afișat timpul rămas. Procesul de detartrare începe.

Nu opriți cuptorul înainte de terminarea procesului de detartrare, în caz contrar întregul proces trebuie reluat de la început.

În timpul procesului, rezervorul de apă trebuie clătit de două ori și umplut cu apă proaspătă.

- Urmați indicațiile de pe afișaj.
- Confirmați-le pe toate cu OK.

După terminarea timpului rămas apare Finalizat și se aude un semnal.

- Opriți cuptorul cu aburi.
- Scoateți rezervorul de apă și detașați protecția împotriva stropirii.
- Goliți și uscați rezervorul de apă.
- Lăsați incinta cuptorului să se răcească.
- Apoi ștergeți incinta cuptorului cu o lavetă uscată.
- Închideți ușa abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

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 mașinii. 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.com/service.

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


Mesaje în afișaje/pe Display

Problemă	Cauză posibilă și remediere
F44	A apărut o defecțiune tehnică. <ul style="list-style-type: none">■ Opriți aparatul și reporniți-l după câteva minute.■ Dacă mesajul de eroare este afișat din nou, contactați Serviciul Clienți.
Un mesaj care nu este listat în acest tabel apare pe afișaj.	S-a produs o defecțiune a unității electronice. <ul style="list-style-type: none">■ Întrerupeți alimentarea cu curent a cuptorului cu aburi timp de cca. 1 minut.■ Dacă după reconectarea la rețeaua electrică problema persistă, contactați Serviciul Clienți.

Comportament neașteptat

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Cuptorul nu se încălzește.	Este activat regimul demo. Cuptorul cu aburi poate fi operat, dar încălzirea incinței cuptorului nu funcționează. <ul style="list-style-type: none"> ■ Dezactivați regimul demo (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Pentru distribuitori”).
	Incinta cuptorului s-a încălzit din cauza utilizării unui sertar cald montat sub cuptor. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
Aparatul nu mai trece din etapa de încălzire în etapa de gătire după ce v-ați mutat în alt loc.	Temperatura de fierbere a apei s-a modificat deoarece noul loc de amplasare este la o altitudine cu cel puțin 300 m mai mică sau mai mare decât vechiul loc de amplasare. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pentru reglarea temperaturii de fierbere, efectuați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Detartrarea cuptorului cu aburi”).
În timpul funcționării, din cuptor se elimină o cantitate neobișnuit de mare de aburi, sau aburii sunt eliminați prin părți ale cuptorului prin care nu ies de obicei.	Ușa nu este închisă corect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Închideți ușa.
	Garnitura ușii nu este poziționată corect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Apăsăți garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.
	Garnitura ușii prezintă deteriorări, de ex. crăpături. <ul style="list-style-type: none"> ■ Înlocuiți garnitura. Puteți comanda garnituri de ușă de la Serviciul de asistență tehnică Miele (datele de contact sunt indicate la finalul acestui manual).
Funcțiile Oră start și Oră de final nu sunt executate.	Temperatura din incinta cuptorului este prea ridicată, de ex. la sfârșitul unui program. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
	La Detartrare în general nu sunt disponibile aceste funcții.

Ghid de rezolvare a problemelor ...

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Butoanele cu senzori nu reacționează.	Ați selectat setarea Afișaj QuickTouch Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori nu reacționează atunci când cuptorul cu aburi este oprit. <ul style="list-style-type: none">■ De îndată ce porniți cuptorul, butoanele cu senzori reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori să reacționeze întotdeauna, și atunci când cuptorul cu aburi este oprit, selectați setarea Afișaj QuickTouch Pornit.
	Cuptorul cu aburi 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.
	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.

Zgomote

Problemă	Cauză posibilă și remediere
În timpul funcționării și după oprirea cuptorului cu aburi se aude un zgomot (uruit).	Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. El se produce în momentul pompării apei.
După oprire se mai aude sunetul de ventilație.	Ventilatorul mai funcționează ceva timp după oprirea cuptorului. Cuptorul este dotat cu un ventilator care elimină aburii din incinta acestuia. Ventilatorul va continua să funcționeze o perioadă de timp și după oprirea aparatului. După ceva timp ventilatorul se va opri automat.
La repornire se aude un fluierat.	După închiderea ușii se ajunge la o echilibrare a presiunii, moment în care se poate auzi un fluierat. Zgomotul nu reprezintă un defect al aparatului.

Probleme generale sau defecțiuni tehnice

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Aparatul nu poate fi pornit.	<p>A sărit siguranța.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Recuplați siguranța (amperaj minim - consultați eticheta cu date tehnice). <p>Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deconectați timp de 1 minut cuptorul de la rețeaua electrică prin<ul style="list-style-type: none">– decuplarea comutatorului siguranței vizate / deșurubarea completă a siguranței fuzibile sau– decuplarea întrerupătorului de curent rezidual (contactorului de protecție împotriva scurgerilor de curent).■ Dacă după repornirea/reînșurubarea siguranței sau a întrerupătorului de curent rezidual, aparatul tot nu poate fi pornit, apelați la personalul de specialitate sau la Serviciul Clienți.
Iluminatul cuptorului nu funcționează.	<p>Becul este defect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Apelați la Serviciul de asistență tehnică dacă trebuie înlocuit becul.

Accesorii opționale

Compania Miele vă oferă pentru aparatul dumneavoastră o gamă largă de accesorii utile, precum și produse de curățare și întreținere.

Acestea pot fi comandate prin Internet de la magazinul online Miele Webshop.

Puteți obține aceste produse și de la Serviciul de asistență tehnică Miele (consultați finalul acestui manual) sau de la Reprezentanța Miele.

Vase pentru gătit

Miele vă oferă o gamă largă de vase pentru gătit. Acestea au funcția și dimensiunile perfect adaptate la aparatele Miele. Informații detaliate despre fiecare produs puteți găsi pe pagina web Miele.

- Vase de gătit perforate de diferite dimensiuni
- Vase de gătit neperforate de diferite dimensiuni

Produse de curățare și îngrijire

- Tablete anti-calcar (6 buc.)
- Lavetă universală din microfibre pentru îndepărtarea amprentelor și a murdăriei superficiale

La www.miele.com/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 rezervați Serviciul Clienți Miele online, la www.miele.com/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 mașinii este de 2 ani.

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

Instalare

Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare

 Daune din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul poate fi deteriorat din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul trebuie instalat exclusiv de către un specialist calificat.

▶ Asigurați-vă că datele de conectare la rețea, trecute pe eticheta cu date tehnice a cuptorului (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu survină avarii la cuptor.

Comparați aceste date înainte de conectare. În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

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

▶ Aveți grijă ca priza să fie ușor accesibilă după ce ați montat aparatul.

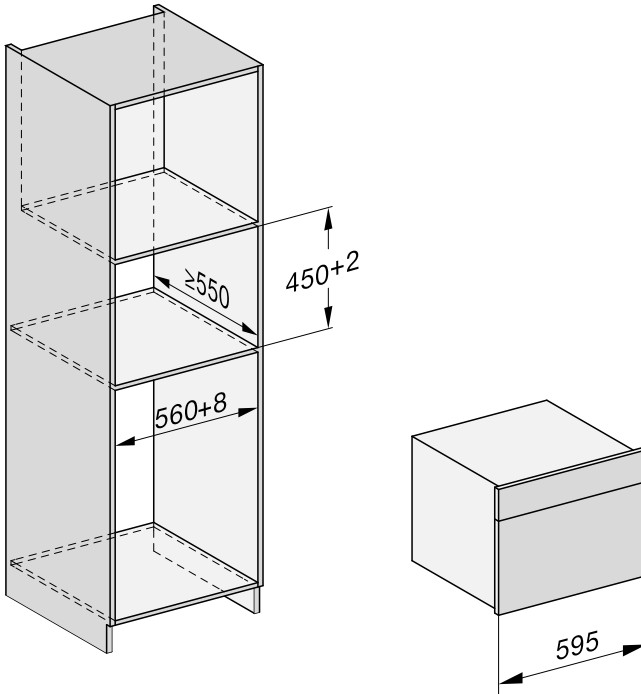
▶ Cuptorul cu aburi trebuie poziționat în așa fel încât conținutul vasului de gătit să poată fi văzut atunci când vasul este așezat pe nivelul cel mai de sus. Doar astfel pot fi evitate rănirile ca urmare a vărsării alimentelor fierbinți.

Dimensiuni de încadrare

Toate dimensiunile sunt în mm.

Instalarea într-un corp de bucătărie înalt

În spatele nișei de încadrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.

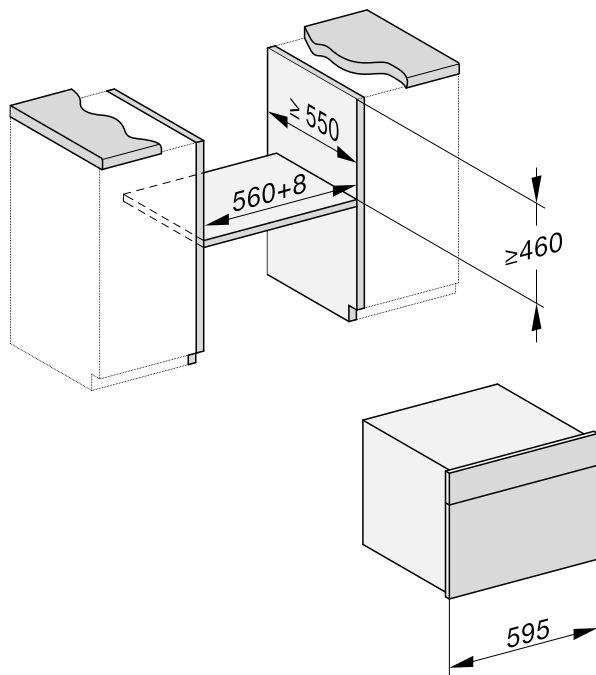


Instalare

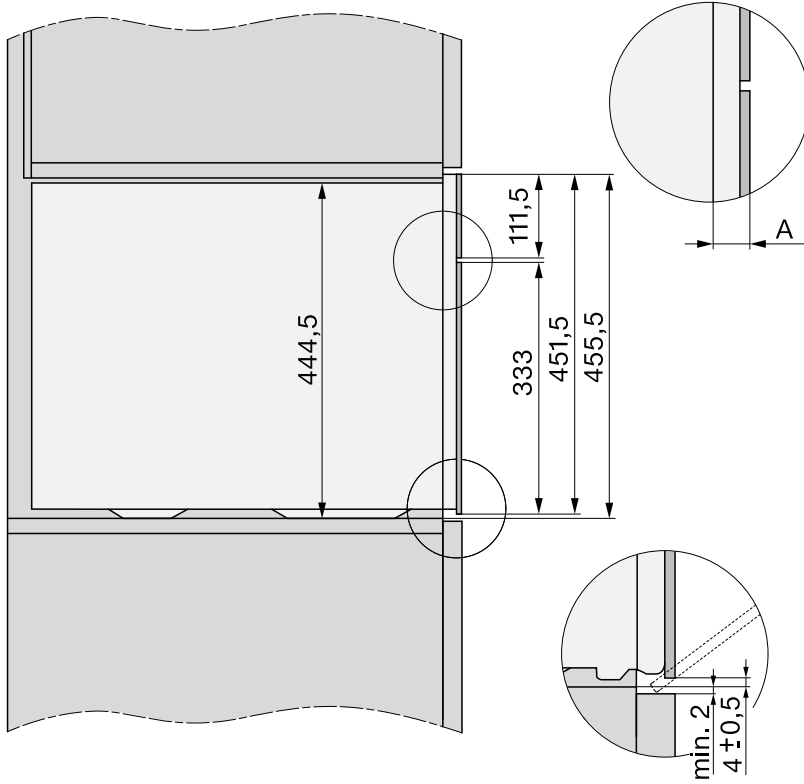
Instalarea într-un corp de bucatărie nesuspendat

În spatele nișei de încastrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.

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



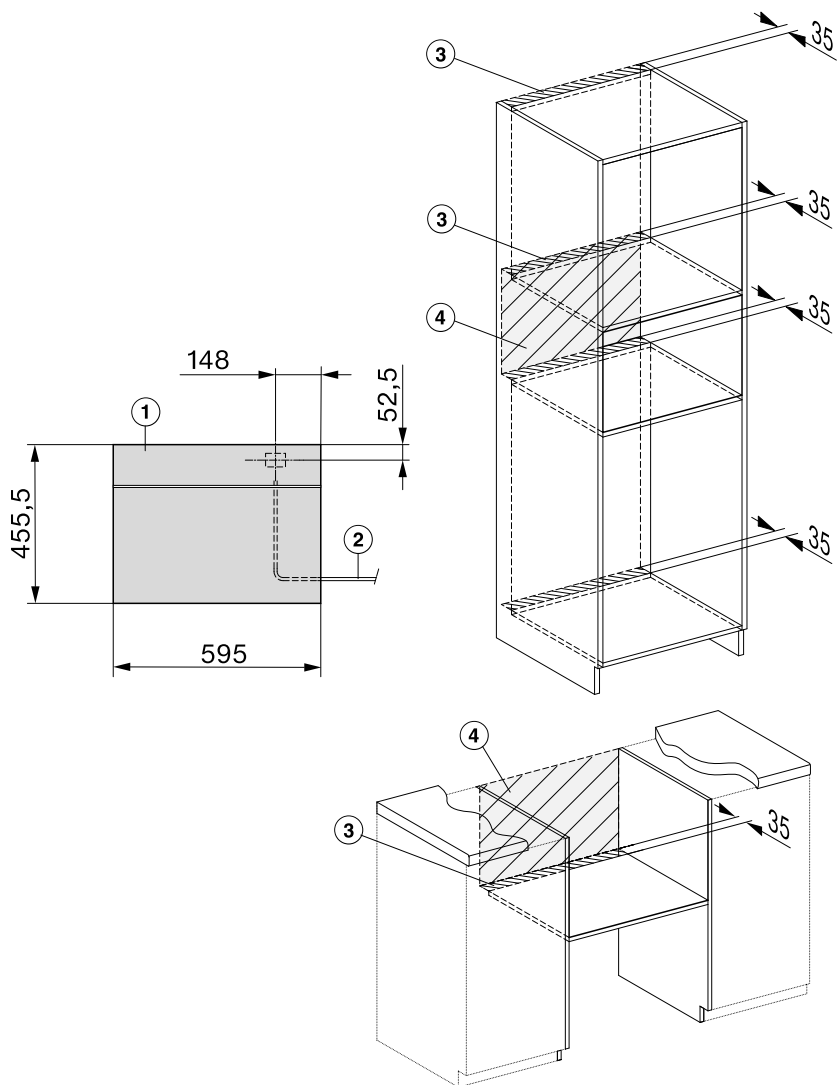
Vedere laterală



- A** Front de sticlă: 22 mm
- Front metalic: 23,3 mm

Instalare

Racordare și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare L = 2.000 mm
- ③ Decupaj pentru ventilație min. 180 cm²
- ④ Niciun racord în această zonă

Instalarea cuptorului cu aburi

- Cuplați cablul de rețea la aparat.

Daune din cauza transportului necorespunzător.

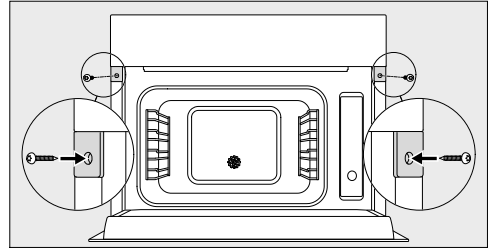
Când instalați cuptorul, nu îl ridicați ținându-l de mânerul ușii.

Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasei.

Generatorul de aburi funcționează defectuos atunci când cuptorul nu este aliniat pe orizontală.

Abaterea de la orizontală poate fi de maximum 2°.

- Împingeți cuptorul în unitatea de montare și aliniați-l.
Cablul de alimentare electrică nu trebuie să fie prins sau deteriorat.
- Deschideți ușa.



- Fixați aparatul cu holțșuruburile disponibile (3,5 x 25 mm) de pereții laterali ai dulapului.
- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
- Verificați toate funcțiile cuptorului pe baza manualului de utilizare.

Instalare

Conectare la rețeaua electrică

Cuptorul cu aburi este livrat cu un cablu de alimentare și ștecăr, pregătit pentru conectarea la o priză cu contact de protecție.

Amplasați cuptorul cu aburi în așa fel încât priza să fie accesibilă. Dacă priza nu este accesibilă, trebuie montat un dispozitiv suplimentar de decuplare pentru toți polii.




Pericol de incendiu ca urmare a supraîncălzirii.

Funcționarea cuptorului cu aburi conectat la prize multiple și prelungitoare poate duce la o suprasolicitare a cablurilor.

Din motive de siguranță, nu folosiți prize multiple și prelungitoare.

Este permisă racordarea numai la o instalație electrică realizată conform normei VDE 0100.

Din motive de siguranță, vă recomandăm utilizarea unui întrerupător de curent rezidual (RCD) de tipul  în instalația electrică a locuinței dumneavoastră pentru realizarea conexiunii electrice a cuptorului cu aburi.

Un cablu de alimentare deteriorat poate fi înlocuit doar cu un cablu special, de același tip (disponibil la Serviciul Clienți Miele). Din motive de siguranță, înlocuirea cablului se va face doar de către un specialist calificat sau de către Serviciul Clienți Miele.

Consumul nominal și amperajul corespunzător sunt indicate în instrucțiunile de utilizare sau pe eticheta cu date tehnice a respectivului aparat. Comparați aceste indicații cu datele conexiunii electrice de la fața locului.

În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

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.

Declarație de conformitate

Miele declară prin prezenta că acest cuptor cu abur 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

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

Putere maximă de emisie a modulului 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.

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

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

DG 7440

ro-RO

M.-Nr. 11 266 740 / 03