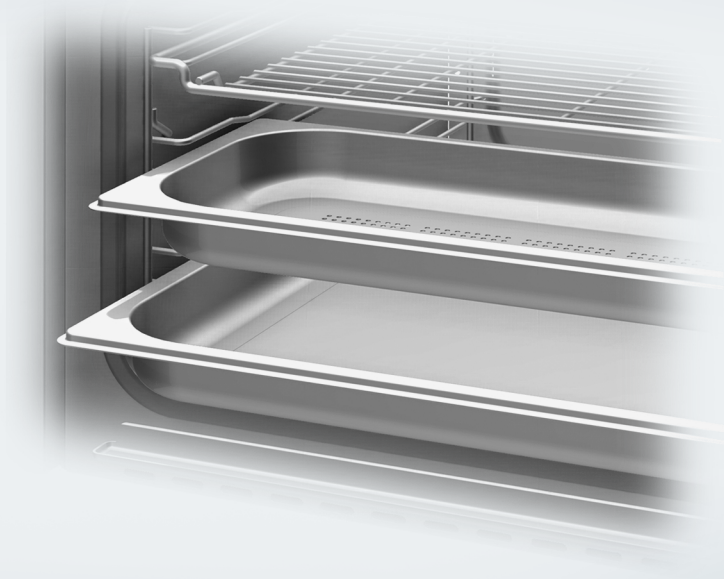


Instrucțiuni de utilizare și instalare

Cuptor cu aburi cu microunde



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

Cuprins

Indicații de siguranță și avertizări	7
Contribuiți la protecția mediului înconjurător	18
Descriere	19
Cuptor cu aburi	19
Plăcuță de date	20
Accesorii incluse.....	20
Comenzi	22
Buton de Pornire/Opre	23
Afișaj.....	23
Butoane cu senzori.....	23
Simboluri.....	25
Principiu de funcționare	26
Selectarea unui punct de meniu	26
Modificarea setării într-o listă de selecție	26
Modificarea unei setări cu bara cu segmente	26
Selectarea modului de operare sau funcției	26
Introducerea cifrelor.....	27
Introducerea literelor	27
Activarea MobileStart.....	27
Descrierea modului de funcționare	28
Funcția Gătire cu aburi	28
Rezervor de apă	28
Temperatură.....	28
Timp de gătire.....	28
Zgomote	28
Etapa de încălzire.....	28
Etapa de gătire	29
Reducerea aburilor	29
Funcția microunde.....	29
Mod de funcționare	29
Selectarea veselei.....	30
Vas de sticlă	34
Iluminatul incintei cuptorului	34
Prima punere în funcțiune	35
Miele@home	35
Setări de bază	36
Prima curățare a cuptorului.....	37
Reglarea temperaturii de fierbere	37
Setări	38
Prezentarea generală a setărilor	38

Accesarea meniului „Setări“	40
Limbă 	40
Oră curentă	40
Data	41
Sistem de iluminat	41
Afișaj	41
Volum sonor	42
Unități de măsură	42
Quick MW	42
Popcorn	42
Menținere caldă	43
Reducerea aburilor	43
Temperaturi recomandate	44
Niveluri putere recomandate	44
Duritatea apei	45
Siguranță	46
Miele@home	46
Comandă la distanță	47
Activarea MobileStart	47
RemoteUpdate	48
Versiune software	49
Reprezentanță	49
Setări implicite din fabricație	49
Ore de funcționare	49
Cronometru	50
Meniul principal și submeniuri	51
Utilizare	52
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire	53
Modificarea temperaturii	53
Modificarea puterii microundelor	54
Setarea timpului de gătire	54
Modificarea unor timpi de gătire setați	55
Ștergerea unor timpi de gătire setați	55
Întreruperea unui program de gătire în funcțiile cu microunde	56
Întreruperea unui program de gătire în funcțiile cu aburi	56
Anularea programului de gătire	57
Quick MW și Popcorn	58
Aspecte de reținut privind gătitul cu aburi	59
Ce este special la gătitul cu aburi	59
Vase pentru gătit	59
vas de sticlă	59

Cuprins

Nivel de așezare în cuptor	60
Produse congelate	60
Temperatură	60
Timp de gătire	60
Gătire cu lichid	60
Rețete proprii	60
Gătire cu aburi	61
Eco - Gătire la aburi	61
Indicații privind tabelele de gătire	61
Legume	62
Pește	65
Carne	68
Orez	70
Cereale	71
Paste / tăiței	72
Găluște	73
Leguminoase cu boabe uscate	74
Ouă de găină	76
Fructe	77
Cârnați	77
Crustacee	78
Scoici	79
Gătirea unui meniu - setare manuală	80
Sous-vide (gătire în vid)	82
Programe suplimentare	89
Încălzire cu aburi	89
Decongelare cu aburi	91
Blanșare	94
Gătire meniu întreg – automat	94
Fierbere	95
Sterilizarea vaselor	98
Dospirea aluatului cu drojdie	98
Încălzirea șervetelor	98
Dizolvarea gelatinei	98
Decristalizarea mierii de albine	99
Topirea ciocolatei	99
Prepararea iaurtului	100
Prăjirea slăninii	101
Înăbușirea cepei	101
Extragerea sucurilor	102
Decojirea alimentelor	103
Conservarea merelor	103

Pregătirea supei cu ouă	103
Gătire rapidă.....	104
Cartofi în coajă, fierți bine	105
Gătirea orezului.....	106
Decongelare și încălzire cu microunde	107
Decongelare	108
Încălzire.....	111
Programe automate	115
Categorii.....	115
Utilizarea programelor automate.....	115
Programe personalizate.....	116
Informații pentru institutele de testare	119
Curățare și îngrijire.....	121
Agenți de curățare nerecomandați.....	122
Curățarea părții frontale	122
Curățarea incintei cuptorului	122
Curățarea rezervorului de apă.....	123
Curățarea accesoriilor.....	123
Curățarea ghidajelor	123
Întreținere	124
Detartrare.....	124
Înmuiere	125
Ghid de rezolvare a problemelor.....	126
Mesaje în afișaje/pe Display.....	126
Comportament neașteptat	127
Zgomote.....	128
Rezultat nesatisfăcător	129
Probleme generale sau defecțiuni tehnice	130
Accesorii opționale	131
Serviciu Clienți.....	132
Contact în caz de defecțiuni	132
Garanție	132
Instalare	133
Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare.....	133
Dimensiuni de încastrare.....	134
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt	134
Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat.....	135
Vedere laterală.....	136
Racordare și ventilație.....	137

Cuprins

Instalarea cuptorului cu aburi	138
Conectare la rețeaua electrică.....	139
Date tehnice	140
Declarație de conformitate	140
Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare	140

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

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

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

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

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

Indicații de siguranță și avertizări

Utilizare 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, încălzirea și gătitul alimentelor. Orice altă întrebuințare este contraindicată.
- ▶ Pericol de incendiu ca urmare a materialelor inflamabile. Dacă uscați materiale inflamabile cu funcția microunde, umiditatea conținută în aceste materiale se evaporă. Astfel, materialele respective se vor usca în totalitate și se pot autoaprinde. Nu folosiți niciodată cuptorul cu aburi pentru depozitarea sau uscarea obiectelor care se pot aprinde ușor.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze 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.
- ▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea trebuie efectuată de către un tehnician autorizat de compania Miele sau de către Serviciul Clienți Miele.
- ▶ Acest cuptor cu aburi conține 2 surse de lumină din clasa de eficiență energetică E.

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.

Aspecte de siguranță tehnică

► Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către personal specializat autorizat de compania Miele.

► Expunere la radiații ca urmare a microundelor:

Lucrările de întreținere sau reparații, care necesită înlăturarea unui capac, pot fi efectuate doar de către persoane calificate.

► Defecțiunile aparatului pot pune în pericol siguranța dumneavoastră. Verificați cuptorul pentru a identifica defecțiunile vizibile. Nu utilizați niciodată un aparat avariat.

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

► În cazul unui cuptor cu aburi defect, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă sănătatea în pericol. Nu utilizați cuptorul cu aburi dacă

- ușa este deformată,
- frontul incintei cuptorului prezintă adâncituri sau este îndoit,
- balamalele ușii sunt desprinse,
- carcasa, ușa ori pereții interiori ai cuptorului prezintă găuri sau fisuri,
- există umiditate între panourile de sticlă.

► Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincronizat cu rețeaua (de ex. rețelele autonome, sistemele de copie de siguranță). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele standardului EN 50160 sau ale unuia 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 actuală 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.
- ▶ Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încastrat 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 îndeplinirea cerințelor de siguranță doar în cazul utilizării unor 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”).

Indicații de siguranță și avertizări

► 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 și pot deteriora cuptorul cu aburi. Pentru a găti la aburi, utilizați doar vase din plastic rezistente la temperatură (până la 100 °C) și la aburi. Respectați informațiile producătorului.
- ▶ 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 uşii deschise. Vă puteți izbi sau împiedica de uşa deschisă. Nu lăsați uşa deschisă dacă nu este necesar.
- ▶ Uşa cuptorului poate susține o greutate maximă de 8 kg. Nu vă așezați și nu vă sprijiniți pe uşa deschisă a cuptorului, respectiv nu așezați obiecte grele pe ea. Asigurați-vă că nu rămâne nimic prins între uşa 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 uşa aparatului. Izolația cablului se poate deteriora.

Funcția Microunde

- ▶ Vă rugăm să rețineți că duratele de gătire, încălzire, decongelare cu funcția Microunde sunt mult mai scurte decât cu o funcție fără microunde. Duratele prea lungi de funcționare duc la uscarea și chiar autoaprinderea alimentelor.
- ▶ Funcția Microunde  servește la încălzirea alimentelor și băuturilor. Nu utilizați funcția Microunde  pentru a usca, de ex. flori, ierburi, pâine, chifle sau alte materiale inflamabile, deoarece există pericolul de rănire și incendiu.
- ▶ Este important ca temperatura să se distribuie uniform în aliment, dar și să fie suficient de ridicată. Amestecați sau întoarceți alimentele, pentru a le asigura încălzirea uniformă. Respectați, de asemenea, timpii de uniformizare la încălzire, decongelare și gătire. Timpii de odihnă sunt timpii de așezare în care temperatura se distribuie uniform în aliment.

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

► Funcția Microunde  nu este adecvată pentru curățarea și dezinfectarea obiectelor de uz casnic, deoarece acestea se pot supraîncălzi. Există riscul de a vă arde la scoaterea lor din cuptor.

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

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

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

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

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

Înțepați în prealabil pielița gălbenușului de mai multe ori.

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

Fierbeți ouă în coajă numai cu funcția Gătire cu aburi  sau cu un program automat corespunzător. Nu încălziți ouă fierte tari cu funcția Microunde.

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

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

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

► Dacă alimentele din incinta cuptorului formează fum, lăsați ușa cuptorului închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări apărute. Anulați procesul de gătire oprind cuptorul cu aburi și scoateți ștecărul din priză. Deschideți ușa cuptorului doar după ce fumul s-a risipit.

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

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

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

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

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

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

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

► Dacă folosiți cuptorul cu aburi fără alimente sau cu o încărcătură greșită cu funcția Microunde  cuptorul cu aburi se poate deteriora. Folosiți **întotdeauna** vasul de sticlă cu funcția Microunde , de asemenea, ca suprafață de așezare pentru formele mai mici. Utilizați funcția Microunde  pentru preîncălzirea veselei sau pentru uscarea ierburilor.

Curățare și îngrijire

► 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.

► Ghidajele sunt așezate în mufe de plastic. Verificați ca mufele să nu prezinte deteriorări. Până la înlocuirea mufelor, nu utilizați funcții cu microunde.

► 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 poate fi reciclat.

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

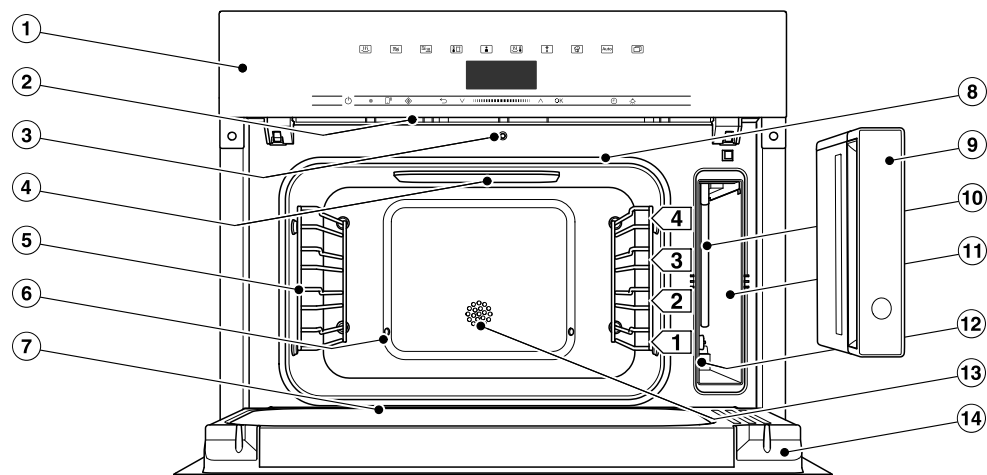
Aruncarea aparatului vechi

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



Pentru predarea și valorificarea 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 încastrați 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 Dispozitiv de deschidere automată a ușii pentru reducerea aburului
- ④ Sistem de iluminat cu LED al incintei cuptorului
- ⑤ Ghidaje laterale cu 4 niveluri de amplasare
- ⑥ Orificiu de admisie a aburilor
- ⑦ Canal de colectare
- ⑧ Garnitura de etanșare a ușii
- ⑨ Rezervor de apă cu protecție împotriva stropirii
- ⑩ Țeavă de aspirație
- ⑪ Sertar pentru rezervorul de apă
- ⑫ Plăcuță de date
- ⑬ Senzor de temperatură
- ⑭ Ușă

Descriere

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

Plăcuță de date

Plăcuța de date se află în compartimentul pentru rezervorul de apă.

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

Modelul și seria de fabricație (SN) pot fi găsite, și pe eticheta mică de pe rama frontală atunci când ușa este deschisă.

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

Accesorii incluse

Aveți posibilitatea să comandați din nou accesoriile furnizate și alte accesorii, după cum este necesar (consultați capitolul „Accesorii opționale”).

DMGS 100-30



1 vas de sticlă

Vasul de sticlă este adecvat pentru toate funcțiile.

La funcția de gătit cu aburi, puteți utiliza vasul de sticlă pentru colectarea lichidului care picură.

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

375 x 394 x 30 mm (lățime x adâncime x înălțime)

Nu încărcați vasul de sticlă cu mai mult de 8 kg.

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

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

Grătarele și vasele de gătit din metal utilizate cu funcția Microunde  pot produce scântei. Cuptorul poate fi deteriorat.

Nu utilizați grătarul și vasele pentru gătit cu funcția Microunde .

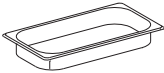
Puteți utiliza grătarul și vasele pentru gătit cu funcția Gătire rapidă  și cu toate funcțiile de gătit la abur.

Grătar



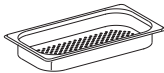
1 grătar pentru așezarea veselei proprii

DGG 50-40



1 vas de gătit perforat
capacitate 2,2 l /
volum util 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (lățime x adâncime x înălțime)

DGGL 50-40



2 vase de gătit perforate
capacitate 2,2 l /
volum util 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (lățime x adâncime x înălțime)

Tablete anti-calcar

Pentru detartrarea aparatului

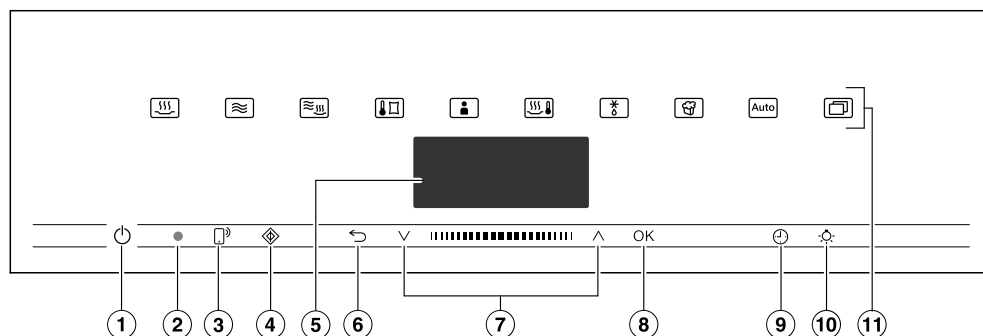
Cartea de bucate Miele „Gătirea cu aburi”

Cele mai bune rețete din bucătăria experimentală Miele

Cartea de bucate Miele „Gătire și încălzire”

Cele mai bune rețete din bucătăria experimentală Miele

Comenzi



- ① Buton de Pornire/Oprire îngropat
Pentru pornirea și oprirea cuptorului cu aburi
- ② Interfață optică
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)
- ③ Buton cu senzor
Pentru controlul cuptorului prin terminalul dumneavoastră mobil
- ④ Buton cu senzor
Pentru pornirea funcției Quick MW
- ⑤ Afișaj
Pentru afișarea orei exacte și a informațiilor de operare
- ⑥ Buton cu senzor
Pentru salt înapoi în trepte și pentru modificarea punctelor de meniu în timpul unui proces de gătire
- ⑦ Zonă de navigare cu butoane săgeți și
Pentru răsfoire în listele de opțiuni și modificarea valorilor
- ⑧ Buton cu senzor OK
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑨ Buton cu senzor
Pentru setarea unui cronometru, a unui timp de gătire sau a unei ore de pornire sau oprire pentru procesul de gătire
- ⑩ Buton cu senzor
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului
- ⑪ Butoane cu senzori
Pentru selectarea modurilor de operare, programelor automate și setărilor

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 **Selecțați 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, selecțați 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”.

Comenzi

Butoane cu senzori sub afișaj

Buton cu senzor	Funcție
	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. Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Miele@home”).
	Cu acest buton cu senzor porniți funcția Quick MW. Procesul de preparare se desfășoară cu o putere presetată a microundelor de 600 W și un timp de gătire de 1 minut (consultați capitolul „Quick MW”). Prin atingerea repetată a acestui buton cu senzor puteți să măriți treptat timpul de gătire. Această funcție poate fi utilizată numai dacă nu este în curs un alt proces de preparare.
	În funcție de meniul în care vă aflați, cu ajutorul acestui buton cu senzor veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal. 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.
	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. Valorile sau setările evidențiate pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.
OK	Dacă funcțiile de pe afișaj sunt evidențiate, le puteți accesa cu butonul cu senzor OK. Apoi puteți modifica funcția selectată. Prin confirmare cu OK salvați modificările. Dacă pe afișaj apare o fereastră cu informații, confirmați-o cu butonul OK.

Buton cu senzor	Funcție
	Dacă nu se desfășoară niciun proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor). 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.
	Selectând acest buton cu senzor, puteți porni și opri iluminatul incintei cuptorului. În funcție de setarea selectată, sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după 15 secunde sau rămâne permanent aprins sau permanent stins.

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.
	Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a cuptorului cu aburi (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Siguranță”).

Principiu de funcționare

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 .

- 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.

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.
- Setăți 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 .

- Selectați următoarele caractere.
- După ce ați introdus numele, selectați .
- 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

Funcția Gătire cu aburi

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.

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 gătirea sub vid în pași de 1 °C (consultați capitoul „Setări”, secțiunea „Temperaturi recomandate”).

Temp 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 gătirea cu aburi, timpul de gătire 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 pompării 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 **Încălzire** 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.

Funcția microunde

Mod de funcționare

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

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

Avantajele microundelor

- Mâncărurile pot fi gătite în general la microunde fără adaos de lichid sau grăsime sau cu o cantitate redusă de lichid/grăsime.
- Timpii pentru decongelare, încălzire sau gătire sunt mai scurți decât la o plită sau la un cuptor obișnuit.

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

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

Descrierea modului de funcționare

Selectarea vaselei

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

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

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

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

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

 Pericol de incendiu ca urmare a utilizării unor vase neadecvate cu funcția Microunde .

Recipientele din plastic neadecvate pentru microunde se pot distruge, avariind totodată și aparatul.

În funcția Microunde  utilizați doar vase adecvate pentru microunde.

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

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

Vase adecvate

 Pericol de incendiu ca urmare a materialelor inflamabile.

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

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

Puteți utiliza următoarele vase și materiale:

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

 Pericol de rănire ca urmare a vaselor fierbinți.

Vasele ceramice pot deveni foarte fierbinți.

Purtați mănuși de bucătărie când utilizați vase din ceramică.

Descrierea modului de funcționare

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

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

Vasele din plastic și pungile pentru gătit din plastic, ce nu sunt rezistente la temperaturi ridicate, se pot deforma și se pot combina cu alimentele. Utilizați doar vase din plastic și pungi pentru gătit rezistente la temperaturi ridicate. Vasele din plastic și pungile pentru gătit trebuie să reziste la temperaturi de minimum 110 °C.

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

 Pericol de incendiu ca urmare a părților metalice.

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

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

- **Grătarul și vasele de gătit** livrate împreună cu cuptorul sunt, în principiu, **adevate doar** pentru programe de gătire cu funcția Gătire rapidă  precum și cu funcțiile fără microunde.
- recipiente din aluminiu fără capac pentru decongelarea și încălzirea semi-preparatelor
Alimentele sunt încălzite doar de sus. Dacă scoateți alimentul semi-preparat din recipientul de aluminiu și îl mutați într-un vas adecvat pentru microunde, căldura va fi distribuită mai uniform în interiorul mâncării.

La utilizarea recipientelor din aluminiu și folie din aluminiu se pot auzi foșneturi și există riscul formării de scântei. Nu așezați vase din aluminiu pe vasul de sticlă.

Recipientele din aluminiu și folie din aluminiu nu trebuie să atingă pereții incintei cuptorului și trebuie să se situeze la o distanță de minimum 2 cm față de pereții incintei.

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

Descrierea modului de funcționare

Vase neadecvate

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

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

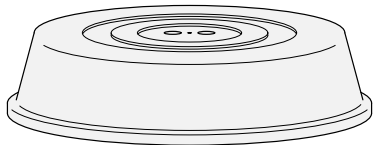
- Grătarele din metal (inclusiv grătarul furnizat împreună cu cuptorul) **nu** sunt adecvate, în principiu, pentru utilizarea cu funcția Microunde .
- În principiu, recipientele din metal și inox (inclusiv vasele de gătit livrate împreună cu cuptorul) **nu** sunt adecvate pentru utilizarea cu funcția Microunde .
- Folie de aluminiu
Excepție: Pentru o decongelare uniformă și pentru a evita gătitul excesiv a bucăților inegale de carne, de ex. carne de pasăre, puteți folosi bucăți mici din folie de aluminiu pentru a proteja zonele subțiri, cu câteva minute înainte de încheierea programului.
- Clipsuri metalice, clipsuri din plastic sau hârtie cu sârmă interioară
- Pahare de plastic cu capac de aluminiu îndepărtat incomplet
- Veselă de cristal
- Tacâmuri și vase cu decorațiuni metalice (de ex. margine aurie, albastru cobalt)

- Vase cu mânere și toarte goale pe interior
- Vase din melamină
Melamina absoarbe energia și se încinge.
La achiziționare, informați-vă cu privire la materialul din care este realizată vesa din plastic.
- Vase din plastic și pungi pentru gătit nerezistente la temperaturi ridicate
- Vase din lemn
Apa din lemn se evaporă în timpul programului de gătit. Astfel lemnul se usucă și crapă.

Așezarea veselei în incinta cuptorului

- Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1.
- Așezați vasul cu mâncare în mijloc pe vasul de sticlă.

Capac



Sfat: Capacul este disponibil în comerț.

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

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

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

Utilizați vase cu un diametru suficient de mare.

- **Nu** utilizați capace la încălzirea următoarelor alimente:
- preparate pane
- alimente care trebuie încălzite sau gătit cu funcția Gătire rapidă 

Descrierea modului de funcționare

Vas de sticlă

Funcții/utilizare cu aburi:

Atunci când folosiți vase de gătit perforate, așezați vasul de sticlă pe nivelul 1. Lichidul scurs se colectează acolo și dumneavoastră puteți să îl scoateți ușor.

Condensul nu se poate evapora suficient atunci când vasul de sticlă este așezat pe baza cuptorului. Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1.

Funcția Microunde :

Folosiți **întotdeauna** vasul de sticlă pe nivelul 1, de asemenea, ca suprafață de așezare pentru formele mai mici.

Iluminatul incintei cuptorului

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

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

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

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

Miele@home

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

Pentru utilizare aveți nevoie de:

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

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

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

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

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

Asigurați-vă că în locul de instalare al cuptorului 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.ro.

Aplicația Miele

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



Prima punere în funcțiune

Setări de bază

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



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă.

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

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

Setarea limbii

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

Dacă din greșală 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**.

Setarea nivelului de duritate a apei

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

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

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

Finalizarea primei puneri în funcțiune

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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

Prima curățare a cuptorului

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

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

Curățarea rezervorului de apă

- 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 piețele prin care trece apa.

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

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

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

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

Ajustarea temperaturii de fierbere după mutare

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

Setări

Prezentarea generală a setărilor

Opțiune de meniu	Setări posibile
Limba 	... 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
Quick MW	Putere Durată de gătire
Popcorn	Durată de gătire
Menținere caldă	Gătire la aburi Pornit Oprit * Microunde Pornit Oprit *
Reducere aburi	Pornit* Oprit
Temperaturi recomandate	
Niveluri putere recomandate	

* Setare din fabricație

Opțiune de meniu	Setări posibile
Duritate apă	1 °dH ... 21 °dH* ... 70 °dH
Siguranță	Blocare butoane Pornit Oprit* Blocare comenzi  Pornit Oprit*
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 Niveluri putere recomandate 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 .

Oră curentă

Afișare

Selectați modul de afișare a orei curente pentru cuptorul oprit:

- Pornit
Ora este vizibilă în permanență pe afișaj. Această setare duce la un consum de energie mai mare.
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 întunecat pentru economie de energie. Trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Regim de noapte
Ora curentă apare pe afișaj numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este întunecat. Această setare duce la un consum de energie mai mare.

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 reafișată 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 gătit.
- „Pornit” timp de 15 secunde
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului se oprește după 15 secunde în timpul unui program de gătit. 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.

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. Această setare duce la un consum de energie mai mare.
- 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 cu aburi.

Setări

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).

Quick MW

Pentru pornirea imediată a microundelor sunt presetate din fabricație o putere a microundelor de 600 W și un timp de gătire de 1 minut.

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

Popcorn

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

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

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

Menținere caldă

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

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

Gătire cu aburi

- 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 oprită.

Microunde

- Pornit
Funcția Menținere caldă este activată. Dacă se gătește cu o putere a microundelor de minim 450 W și un timp de gătire de cel puțin 10 minute, această funcție pornește după aprox. 5 minute. Preparatul este menținut cald cu o putere a microundelor de 150 W.
- Oprit
Funcția Menținere caldă este oprită.

Reducerea aburilor

- Pornit
Dacă s-a gătit cu o temperatură mai mare de aprox. 80 °C, cu puțin timp înainte de încheierea duratei de gătire, 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*.

Niveluri putere recomandate

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

Puteți modifica puterile recomandate pentru funcția Microunde  și pentru funcția combinată de gătire la aburi și microunde Gătire rapidă .

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

- Microunde .

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,
600 W, 850 W, 1000 W

- Gătire rapidă .

80 W, 150 W, 300 W

■ Selectați funcția dorită.

■ Modificați puterea 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 Ca^{2+} sau ppm (mg Ca^{2+} /l).

Puteți seta un grad de duritate cuprins între 1 °dH și 70 °dH. Nivelul de duritate setat din fabricație este de 21 °dH.

- Setati 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
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12

Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l Ca^{2+} sau ppm (mg Ca^{2+} /l)	Setare
°dH	mmol/l		
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

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

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.

- Pornit
Puteți să activați regimul demo atingând butonul cu senzor *OK* timp de minimum 4 secunde.
- Oprit
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 implicite din fabricație

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

Ore de funcționare

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

Cronometru

Utilizarea funcției Cronometru

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

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

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

Setarea cronometrului

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

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

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

După expirarea timpului clipește , începe număratoarea 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 modificați.
- 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
Microunde 	1000 W	80–1000 W
Gătire rapidă 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Programe personalizate 		
Încălzire 		
Gătire la aburi	100 °C	80–100 °C
Microunde	450 W	450–1000 W
Decongelare 		
Gătire la aburi	60 °C	50–60 °C
Microunde	150 W	80–150 W
Popcorn 		
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
Întreținere		
Detartrare		
Înmuiere		
Setări 		
Ore de funcționare		

Utilizare

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

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

- Porniți cuptorul cu aburi.

Apare meniul principal.

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

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).

- Introduceți alimentele în incinta cuptorului.
- Selectați funcția dorită.

Apare funcția selectată. În funcție de funcția aleasă, apar una după alta puterea recomandată, temperatura recomandată și timpul de gătire.

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

Puteți modifica ulterior valorile recomandate prin butonul cu senzor .

- Confirmați fiecare înregistrare cu **OK**. Prin confirmarea temperaturii porniți programul de gătire în funcțiile **fără** microunde.

În funcțiile **cu** microunde apare o sinteză a setărilor și Start este evidențiat.

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

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

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

Generarea microundelor se oprește de îndată ce întrerupeți programul de gătire sau deschideți ușa. Puteți continua programul de gătire cu butonul cu senzor **OK**.

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

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

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

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

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

Curățarea cuptorului cu aburi

 Pericol de rănire ca urmare a apei fierbinți.

După terminarea unui proces de gătire cu aburi, 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.

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

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

Programul de gătire continuă.

Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

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

- Selectați butonul cu senzor .

În funcție de funcție, pot apărea următoarele setări:

- Temperatură
- Putere
- Durată de gătire

Modificarea valorilor și setărilor

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

Programul de gătire 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 gătire este continuat cu temperatura de referință modificată.

Utilizare

Modificarea puterii microundelor

Puteți modifica puterea microundelor în funcția Microunde  și în funcția Gătire rapidă .

Puteți seta definitiv puterea recomandată cu ajutorul Altele  | Setări  | Niveluri putere recomandate, în funcție de preferințele dumneavoastră culinare.

- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați Putere și confirmați cu OK.
- Modificați puterea microundelor prin zona de navigare.

În funcție de funcție, puteți seta următoarele puteri ale microundelor: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Confirmați cu OK.

Start este evidențiat.

- Selectați butonul cu senzor OK.

Programul de gătire este continuat cu puterea microundelor modificată.

Setarea timpului de gătire

Rezultatul gătirii poate fi influențat negativ dacă între introducerea preparatului și momentul pornirii programului trece un timp îndelungat. Alimintele 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 .
- Setări timpilor doriți.
- Confirmați cu OK.
- Selectați butonul cu senzor , pentru a reveni la meniul funcției selectate.

Sfat: La funcțiile cu aburi puteți seta timpul de gătire și direct prin zona de navigare.

La un program de gătire cu aburi, 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 modifi cați.

Acest punct de meniu nu apare atunci când doriți să modifi cați timpul de gătire la funcți ile **cu** microunde, deoarece un timp de gătire trebuie setat întotdeauna.

Timpul este evidențiat.

- Modifi cați timpul setat.
- Confirmați cu OK.
- Selectați butonul cu senzor ↵, pentru a reveni la meniul funcției selectate.
- Continuați programul de gătire cu funcți ile **cu** microunde cu butonul cu senzor OK.

În caz de pană de curent, setările se șterg.

Sfat: Puteți modifi ca timpul de gătire și cu ajutorul zonei de navigare.

Ștergerea unor timpuri de gătire setați

Într-o funcție **cu** microunde puteți șterge doar timpii setați pentru Oră de final și Oră start. Un timp de gătire trebuie setat întotdeauna.

- 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 într-o funcție **fără** microunde doriți să ștergeți Durată de gătire, timpii setați pentru Oră de final și Oră start vor fi, de asemenea, șterși.

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

Sfat: La funcți ile cu aburi puteți șterge timpul de gătire și prin zona de navigare.

Întreruperea unui program de gătire în funcțiile cu microunde

Puteți întrerupe un program de gătire în funcțiile Microunde  și Gătire rapidă  și puteți opri timpul de gătire.

În timp ce se derulează timpul de gătire, Stop este evidențiat.

■ Selectați butonul cu senzor OK.

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

Start este evidențiat.

■ Selectați butonul cu senzor OK.

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

Întreruperea unui program de gătire în funcțiile cu aburi

Atunci când deschideți ușa, programul de gătire în funcțiile cu aburi 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

Întrerupeți 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*.

Quick MW și Popcorn

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

Utilizați întotdeauna vasul de sticlă.

Quick MW

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

Din fabricație sunt presetate o putere a microundelor de 600 W și o durată de gătire de 1 minut.

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

- Selectați butonul cu senzor .

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

Este afișat timpul rămas.

Puteți întrerupe oricând programul de gătire cu butonul cu senzor *OK* și îl puteți continua, sau îl puteți anula cu butonul cu senzor .

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

- Selectați butonul cu senzor .

Apare meniul principal.

Popcorn

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

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

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

Respectați datele privind timpul de gătire de pe ambalajul fiecărui producător. Dacă este necesar, modificați timpul presetat.

- Selectați butonul cu senzor .

Este afișat timpul rămas.

Puteți întrerupe oricând programul de gătire cu butonul cu senzor *OK* și îl puteți continua, sau îl puteți anula cu butonul cu senzor .

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

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

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

- Selectați butonul cu senzor .

Apare meniul principal.

În capitolul „Aspecte de reținut privind gătitul cu aburi” 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.

vas de sticlă

Atunci când folosiți vase de gătit perforate, așezați vasul de sticlă pe nivelul 1. Lichidul scurs se colectează acolo și dumneavoastră puteți să îl scoateți ușor.

Condensul nu se poate evapora suficient atunci când vasul de sticlă este așezat pe baza cuptorului. Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1.

Aspecte de reținut privind gătirea cu aburi

Nivel de așezare în cuptor

Pentru vasele pentru gătit și grătar puteți alege oricare nivel în 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, grătarul și vasul de sticlă 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 gătirea 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 gătirea cu aburi, timpul de gătire începe să se deruleze abia când a fost atinsă temperatura setată.

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

Timpul de gătire nu depinde de cantitatea de alimente. Timpul de gătire 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 gătire se aplică și în cazul gătirii la cuptorul cu aburi. Rețineți că în cazul gătirii la cuptorul cu aburi, preparatele nu se rumenesc.

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.

Gătire cu aburi

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

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 tăiați pe jumătate tăiați în sferturi	27–29 21–22 16–18
Cartofi fierți puțin, curățați întregi tăiați pe jumătate tăiați în sferturi	25–27 19–21 17–18
Cartofi fierți bine, curățați întregi tăiați pe jumătate tăiați în sferturi	26–28 19–20 15–16
Gulie tăiată fâșii	6–7
Dovleac, tăiat cubulețe	2–4
Porumb știulete	30–35
Mangold, tăiat	2–3
Ardei, tăiat cubulețe sau fâșii	2

Gătire cu aburi

Legume	 [min]
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 creată, tăiată	10–11
Dovlecei, feliați	2–3
Mazăre lată	5–7

 Timp de gătire

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 mi-neralele, 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 gătirea unor sortimente de pește cu carnea mai tare, de ex. cod și somon. Pentru gătirea peștelui în sos sau zeamă.

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 pește de 500 g și 3 cm grosime are o durată de gătire mai mare decât o bucată de 500 g și o grosime de 2 cm.

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

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

Gătire cu aburi

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

Gătire cu aburi

Carne

Produse proaspete

Pregătiți carnea în mod obișnuit.

Produse congelate

Carnea congelată trebuie decongelată înainte de a fi gătită (a se vedea capitolul „Decongelare cu aburi”).

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

Gătire cu aburi

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 | ... | Gătire la aburi

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Temp 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

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

Gătire cu aburi

Paste / tăiței

Produse uscate

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

Prelungiți timpul de preparare indicat de producător cu aprox. 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 paste 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

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

Gătire cu aburi

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  | 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

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

Gătire cu aburi

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

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

Țimp 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

 Țimp de gătire

Cârnați

Setări

Programe automate  | Sortiment de cârnați | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 90 °C

Țimp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Crustacee

Preparare

Decongeleți fructele de mare congelate înainte de a le găti.
Îndepărtați carapacea, îndepărtați măruntaiele și spălați-le.

Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

Durată de gătire

Cu cât sunt gătit mai mult timp, cu atât mai tare devine carnea lor. Respectați timpii de gătire recomandați.
Dacă crustaceele se gătesc în sos sau zeamă, prelungiți durata de gătire cu câteva minute.

Setări

Programe automate Auto | Crustacee | ... |

sau

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

Scoici

Produse proaspete



Pericol de intoxicație ca urmare a scoicilor stricate.

Scoicile stricate pot provoca toxiinfecții alimentare.

Preparați doar scoici închise.

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

Clățiți 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.

Durață de gătire

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

Setări

Programe automate Auto | 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

Gătire cu aburi

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 dorada 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.

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.

Indicații importante privind utilizarea

Pentru a obține un rezultat optim de gătire, 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 gătire.
- Prin adaosul de sare, zahăr și lichide se reduce timpul de gătire.
- 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 gătire depinde de grosimea alimentului.
- Lăsați ușa închisă în timpul programului de gătire. Deschiderea ușii prelungește procesul de gătire și poate duce la rezultate de gătire diferite.
- Datele privind temperatura și timpul de gătire din rețetele Sous-vide nu pot fi preluate întotdeauna 1:1. Adaptați aceste setări la gradul de gătire dorit de dvs.
- La gătirea cu o temperatură joasă și un timp de gătire lung se poate acumula mai multă apă în incinta cuptorului. Rezultatul de gătire nu este influențat de acest lucru.
- În cazul temperaturii ridicate și/sau timpului de gătire 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 gătire, 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 gătire.
- După gătire, tăiați punga de vid pe toate laturile pentru a avea un acces mai bun la alimente.
 - Înainte de servire, prăjiți foarte scurt soiurile de pește tare (de ex. somon). Astfel se vor intensifica aromele peștelui.
 - Folosiți suc sau marinata de legume, pește sau carne pentru prepararea unui sos.
 - Serviți mâncarea pe farfurii preîncălzite.

Utilizarea funcției Sous-vide

- Clătiți preparatul sub jet de apă rece și uscați-l.
- Așezați alimentele într-o pungă de vid și adăugați eventual condimente sau lichid.
- Vidați alimentele cu aparatul de vidare.
- Introduceți vasul de sticlă 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 capitolul „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, întreagă	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 cu aburi

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.

Timp

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  | Gătire la aburi 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
Perişoare	13–15
Şniţel de pui Şniţel de curcan	7–8
Peşte	
File de peşte, 2 cm grosime	6–7
File de peşte, 3 cm grosime	7–8
Preparate la farfurie	
Spaghetti, sos de roşii	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
Supă limpede	2–3
Ghiveci	4–5

🕒 Timp

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

Decongelare cu aburi

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germenii precum salmonella pot provoca toxiinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după 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 dimensiune, 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  | Gătire la aburi 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
Carne tocată	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15

Programe suplimentare

Aliment congelat	Cantitate	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
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

Programe suplimentare

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.

- 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 aburi”, secțiunea „Gătirea unui meniu – setare manuală”.

Fierbere

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

Borcane

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

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

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

Fructe

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

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

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

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 supa de carne în care a fost fiartă carnea. Aveți grijă ca marginea borcanelor să nu prezinte grăsime. Umpleți borcanele cu mezeluri numai până la jumătate, deoarece masa acestora crește în timpul fierberii.

Programe suplimentare

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
Agrișe	80	55
Merișoare	80	55
Fructe cu sâmburi mari		
Cireșe	85	55
Corcodușe	85	55
Prune	85	55
Piersici	85	55
Prune Renclod	85	55
Fructe cu sâmburi mici		
Mere	90	50
Piure de mere	90	65
Gutui	90	65
Legume		
Fasole	100	120
Fasole mare	100	120
Castraveți	90	55
Sfeclă roșie	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.

Programe suplimentare

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

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 gră-sime, 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  | Aplicații speciale | Prepararea iaurtului sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 40 °C

Timp: 5:00 ore

Posibile cauze ale unor rezultate slabe

Iaurtul nu s-a întărit:

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

S-a depus lichid:

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

Iaurtul este granulat:

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

Prăjirea slăninii

Slămina 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 cepelor

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

Temp: 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

Timp: consultați tabelul

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

 Timp

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

Timp 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

Timp de gătire: 4 minute

Gătire rapidă

În funcția Gătire rapidă  puteți decongela, încălzi și găti alimentele cu o combinație dintre aburi și microunde.

În timpul etapei de încălzire, incinta este încălzită mai întâi cu aburi la temperatura setată. De îndată ce a fost atinsă această temperatură, se activează și microundele; pe tot parcursul etapei de gătit, atât generatorul de aburi cât și magnetronul sunt active.

La fel ca atunci când se gătește doar cu aburi, timpul de gătit începe să se deruleze abia când a fost atinsă temperatura setată.

Funcția combinată Gătire rapidă  are avantajul că alimentele

- au un timp de gătit mai scurt, deoarece se gătesc mai repede decât atunci când se utilizează doar aburii,
- nu sunt gătit excesiv și nu se usucă, așa cum se întâmplă cu funcția microunde,
- pot fi decongelate și încălzite într-o singură etapă,
- nu trebuie amestecate în timpul programului.

Decongelarea și încălzirea cu funcția Gătire rapidă

	 [W]	 [min]	 [°C]	Vas pentru gătit
Încălzire mâncăruri la farfurie^{1,2}				
Paste cu sos de roșii, 400 g (raport 5 : 3)	300	7–8	90	farfurie adâncă
Chiftele cu piure de cartofi și varză roșie, 450 g	300	11	85	farfurie adâncă
Decongelare și încălzire^{1,2}				
Ghiveciuri/supe congelate, 250 g	300	10–11	95	castron
Ghiveciuri/supe congelate, 500 g	300	15–16	90	castron

 Putere microunde,  Timp,  Temperatură

¹ A **nu** se utiliza capac.

² Așezați alimentele în vasul de sticlă, pe nivelul 1.

Cartofi în coajă, fierți bine

- Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1.
- Așezați cartofii spălați unul lângă altul într-un vas de gătit perforat.

Setări

Programe automate  | Legume | Cartofi | Cartofi fierți în coajă | tari | ... | Gătire rapidă sau

Gătire rapidă 

Putere microunde/temperatură: 80 W + 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Mărime cartofi	Cantitate	 ⁴	 [min]
mici (40–60 g)	200 g (4 St)	2	15
	600 g (12 buc.)	2	18
	1000 g (20 buc.)	2	21
medii (90–110 g)	200 g (2 buc.)	2	18
	600 g (6 buc.)	2	21
	1000 g (10 buc.)	2	24
mari (140–160 g)	300 g (2 buc.)	2	22
	600 g (4 buc.)	2	25
	900 g (6 buc.)	2	29

⁴ Nivel,  timp de gătire

Gătire rapidă

Gătirea orezului

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.

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 | ... | Gătire rapidă

sau

Gătire rapidă 

Putere microunde/temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

	Raport orez : lichid	Se adaugă	 ⁴	 [W]	 [min]	 [°C]
Orez basmati	1 : 2	Sare	2	300	9	100
Orez prefier	1 : 2	Sare	2	150	17	100
Orez cu lapte	1 : 3	Zahăr ¹	2	150	21	100

⁴ Nivel,  Putere microunde,  Timp de gătire,  Temperatură

¹ Se adaugă la finalul programului de gătire.

Decongelare și încălzire cu microunde

Pentru decongelarea și încălzirea alimentelor, recomandăm în general setarea următoarelor puteri ale microundelor:

 [W]	Decongelare
80	alimente foarte sensibile: unt, tort cu frișcă și cremă de unt, brânză
150	toate celelalte alimente
	Încălzire
450	Hrană pentru bebeluși și copii
600	diverse alimente, mâncăruri semi-preparate congelate care nu trebuie să se rumenească
850	
1000	Băuturi

 Putere microunde

Timpul necesar pentru încălzire depinde de caracteristicile alimentului, de cantitate și de temperatura inițială a acestuia. Timpii sunt indicați în tabelele de pe paginile următoare.

Decongelare și încălzire cu microunde

Decongelare

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germenii precum salmonella pot provoca toxiinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după ce a trecut timpul de odihnă.

Sfaturi

- Așezați alimentele congelate fără ambalaj în vasul de sticlă și lăsați-le să se decongeleze. În cazul unor cantități mai mari de alimente, puneți-le într-un vas adecvat pentru microunde și așezați-l pe vasul de sticlă.
- Semi-preparatele congelate pot fi decongelate și încălzite în același timp. Respectați indicațiile de pe ambalaj.

Dezghetarea produselor congelate

Folosii veselă compatibilă pentru microunde.

- Așezați produsul pe care doriți să-l decongeleți pe vasul de sticlă, pe nivelul 1.
- Acoperiți preparatul dacă este necesar.
- Selectați Decongelare .
- Selectați Microunde și confirmați cu OK.
- Dacă este necesar, modificați puterea recomandată și confirmați cu OK.

- Dacă este necesar, modificați timpul de decongelare și confirmați cu OK.

Start este evidențiat.

- Porniți programul de la butonul cu senzor OK.
- În timpul decongelării:
Amestecați, întoarceți sau reasezați alimentele. Aduceți straturile exterioare către centru, deoarece marginile se încălzesc mai repede.

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

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

Setări alternative

Microunde 

Putere microunde: consultați tabelul
Timp de decongelare: consultați tabelul
Timp de odihnă: consultați tabelul

Indicații privind tabelul

Respectați puterile indicate ale microundelor, timpii și timpii de odihnă. Acestea țin cont de consistența, cantitatea și temperatura inițială a alimentelor.

Selectarea timpilor

- Selectați în general durata medie.

Decongelare și încălzire cu microunde

Decongelare cu funcția Microunde

Aliment congelat	Cantitate	 [W]	 [min]	 [min]	Amestecare/ întoarcere/ rearanjare	Capac
Produse din lapte						
Smântână	250 ml	80	14	10–15	la fiecare 5 minute	da
Unt	250 g	80	12–14	5–10	la jumătatea timpului	da
Felii de brânză	250 g	80	6–7	10–15; Feliile de brânză se dezlipesc una de cealaltă	după 3 minute	nu
Lapte	500 ml	150	22–23	5–10	de 2 ori după câte 7 minute	da
Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri						
Pandișpan (1 buc.)	100 g	150	1–2	5–10	–	da
Pandișpan (1 buc.)	300 g	150	3–4	10–15	la jumătatea timpului	da
Prăjitură cu fructe (3 buc.)	3 x 100 g	150	9–10	10–15	după 5 minute	da
Prăjitură cu unt (3 buc.)	3 x 100 g	150	5–6	10–15	la jumătatea timpului	da
Tort cu frișcă/ tort cu cremă (1 buc.)	100 g	80	3–4	10–15	–	da
Tort cu frișcă/ tort cu cremă (3 buc.)	3 x 100 g	80	5,5–6,5	10–15	la jumătatea timpului	da
Chifle (4 buc.)	4 x circa 50 g	150	4–5	5–10	la jumătatea timpului	nu
Fructe						
Căpșuni, zmeură	150 g	80	11–12	5–10	la jumătatea timpului	da
Coacăze	250 g	80	13–14	5–10	la jumătatea timpului	da
Prune	500 g	150	13–15	5–10	la jumătatea timpului	da

Decongelare și încălzire cu microunde

Aliment congelat	Cantitate	 [W]	 [min]	 [min]	Amestecare/ întoarcere/ rearanjare	Capac
Carne						
Carne tocată de vită	500 g	150 + 80	8–9 + 17–19	10–15	de 2 ori după câte 10 minute	nu
Pui	1000 g	150	25–28	10–15	la fiecare 10 minute	nu
Legume						
Mazăre	250 g	150	9–10	5–10	la jumătatea timpului	da
Sparanghel	250 g	150	11–12	5–10	după 5 minute	da
Fasole	500 g	150	16–17	5–10	de 2 ori după câte 5 minute	da
Varză roșie (porționabilă)	500 g	150	18–19	5–10	de 2 ori după câte 5 minute	da
Spanac (porționabil)	300 g	150	14–15	10–15	de 2 ori după câte 5 minute	da

 Putere microunde,  Timp de decongelare,  Timp de odihnă

Încălzire

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

 Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

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

Încălziți hrana pentru bebeluși și copii numai 60–70 de secunde la 450 watt.

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

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

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

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

Pericol de rănire ca urmare a lichidelor fierbinți.

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

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

Amestecați în lichid înainte de încălzire sau fierbere.

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

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

Decongelare și încălzire cu microunde

Sfaturi

- Folosiți întotdeauna un capac, cu excepția cazului în care încălziți băuturi și preparate pane.
- Rețineți că alimentele cu o temperatură inițială de aprox. 5 °C (temperatura din frigider) au nevoie de mai mult timp pentru încălzire decât alimentele la temperatura camerei.
- Dacă nu sunteți siguri că alimentele sunt suficient de calde, selectați o durată mai lungă de încălzire.
- Semi-preparatele congelate pot fi decongelate și încălzite în același timp. Respectați indicațiile de pe ambalaj.

Încălzirea alimentelor

Folosiți veselă compatibilă pentru microunde.

- Așezați alimentele pe care doriți să le încălziți în vasul de sticlă, pe nivelul 1.
- Acoperiți-le, dacă este necesar.
- Selectați Încălzire .
- Selectați Microunde și confirmați cu OK.
- Dacă este necesar, modificați puterea recomandată și confirmați cu OK.
- Dacă este necesar, modificați timpul și confirmați cu OK.

Start este evidențiat.

- Porniți programul de la butonul cu senzor OK.
- În timpul încălzirii: Amestecați, întoarceți sau reasezați alimentele. Aduceți straturile exterioare către centru, deoarece marginile se încălzesc mai repede.

 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.

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

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

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

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

Selectări alternative

Microunde 

Putere microunde: consultați tabelul

Timp: consultați tabelul

Timp de odihnă: consultați tabelul

Indicații privind tabelul

Respectați puterile indicate ale microundelor, timpii și timpii de odihnă. Acestea țin cont de consistența, cantitatea și temperatura inițială a alimentelor.

Selectarea timpilor

- Selectați în general durata medie.

Decongelare și încălzire cu microunde

Încălzire cu funcția Microunde

Aliment	Cantitate	 [W]	 [min:s]	 [min]	Amestecare/ întoarcere/ rearanjare	Capac
Băuturi¹						
Cafea, temperatură de consum 60–65 °C	1 ceașcă (200 ml)	1000	1:10–1:20	–	înainte de încălzire	nu
Lapte, temperatură de consum 60–65 °C	1 pahar/ cană (200 ml)	1000	1:20–1:30	–	înainte de încălzire	nu
Aduceți apa la punctul de fierbere	1 ceașcă (125 ml)	1000	1:40–1:50	–	înainte de încălzire	nu
Biberon (lapte)	circa 200 ml	450	1:30–1:40	1	înainte de consum	nu
Vin fiert, grog, temperatură de consum 60–65 °C	1 pahar/ cană (200 ml)	1000	1:00–1:10	–	înainte de încălzire	nu
Aliment²						
Mâncare pentru bebeluși (temperatura camerei)	1 pahar (190 g)	450	1:00–1:10	1	înainte de consum	nu
Cotlet, prăjit	200 g	600	4:20–4:50	1	la jumătatea timpului	nu
File de pește, prăjit	200 g	600	3:50–4:20	1	la jumătatea timpului	nu
Friptură cu sos	200 g	600	4:50–5:20	1	la jumătatea timpului	da
Garnituri	250 g	600	3:40–4:10	1	la jumătatea timpului	da
Legume	250 g	600	3:50–4:20	1	la jumătatea timpului și înainte de consum	da
Sos de friptură	250 g	600	4:10–4:40	1	la jumătatea timpului și înainte de consum	da

Decongelare și încălzire cu microunde

Aliment	Cantitate	 [W]	 [min:s]	 [min]	Amestecare/ întoarcere/ rearanjare	Capac
Supă/ghiveci	250 g	600	4:00–4:30	1	la jumătatea timpului și înainte de consum	da
	500 g	600	7:00–7:30	1	la jumătatea timpului și înainte de consum	da

 Putere microunde,  Timp,  Timp de odihnă

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

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

Categorii

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

Utilizarea programelor automate

- Selectați Programe automate .

Apare lista de selecție.

- Selectați categoria dorită (de ex. Pește).

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

- Selectați programul automat dorit.
- Urmăriți instrucțiunile de pe afișaj.

Sfat: Cu ajutorul  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 General. 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  Info.
- Atunci când introduceți preparatul în incinta fierbinde 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 incin-tei cuptorului. Pericol de arsuri și opărire.
- Dacă după terminarea programului automat preparatul nu este făcut așa cum doriți, selectați Continuați gătitrea.
- 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 gătire
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 gătire

Etapetele de gătire 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 gătire.
- Selectați etapa de gătire pe care doriți să o modificați sau Adăugare etapă de gătire, pentru a adăuga o etapă de gătire.
- Selectați și confirmați setările dorite.
- Atunci când doriți să porniți programul modificat fără a-l modifica, selectați Porniți 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 1	 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), ² 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 2	 [°C]	Înălțime [cm]	 [min]
Cartofi fierți tari, tăiați în patru ³	1/2 DGGL 40 L	800	4	100	—	17
File de somon, congelat, nedezghețat	1/2 DGGL 40 L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli	1/2 DGGL 40 L	600	3	100	—	4

⁴ Nivel,  Temperatură,  Timp de gătire

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

Informații pentru institutele de testare

Mâncăruri test conform EN 60705 (funcția Gătire rapidă ¹⁾

Mâncare test	 ^{4 2}	 [W]	 ³ [°C]	 [min]	 ⁴ [min]	Observație
Cremă de ouă, 1000 g (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Vase: consultați descrierea 12.3.1.2 și Anexa B, dimensiuni la marginea superioară 250 x 250 mm, gătire fără capac
Pandișpan, 475 g (12.3.2)	1	300	85	7	5	Vase: consultați descrierea 12.3.2.2 și Anexa B, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac

⁴ Nivel,  Putere microunde,  Temperatură,  Timp de decongelare sau gătire,  Timp de odihnă

- ¹ Funcție combinată de gătire cu aburi și microunde.
- ² Utilizați vasul de sticlă ca suprafață de amplasare.
- ³ Introduceți mâncarea test în incinta cuptorului (înainte să înceapă etapa de încălzire).
- ⁴ Lăsați mâncarea test să stea la temperatura camerei. În acest timp temperatura se distribuie uniform în aliment.

Mâncare test conform EN 60705 (funcția Microunde

Mâncare test	 ^{4 1}	 [W]	 [min]	 ² [min]	Observație
Cremă de ouă, 1000 g (12.3.1)	1	450	19–20	120	Vase: consultați descrierea 12.3.1.2 și Anexa B, dimensiuni la marginea superioară 250 x 250 mm, gătire fără capac
Pandișpan, 475 g (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10– 10:30	5	Vase: consultați descrierea 12.3.2.2 și Anexa B, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac
Pastă de carne tocată, 900 g (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Vase: consultați descrierea 12.3.3.2 și Anexa B, dimensiuni la marginea superioară 250 x 124 mm, gătire fără capac, vasul se poziționează transversal în cuptor
Decongelare carne (carne tocată de vită), 500 g (13.3)	1	150 + 80	8–9 + 17–19	10	Vase: consultați descrierea 13.3.2 și Anexa B, decongelare fără capac, întoarceți după jumătate din timp
Zmeură, 250 g (A.3.2)	1	80	12–13	3	Recipiente: consultați descrierea A.3.2.2, decongelare fără capac

⁴ Nivel,  Putere microunde,  Timp de decongelare sau gătire,  Timp de odihnă

- ¹ Utilizați vasul de sticlă ca suprafață de amplasare.
- ² Lăsați mâncarea test să stea la temperatura camerei. În acest timp temperatura se distribuie uniform în aliment.

 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, zgârirea 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.

Murdăria puternică poate chiar să deterioreze cuptorul.

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

În cazul unui cuptor cu aburi defect, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă sănătatea în pericol. Verificați dacă ușa și garnitura ușii nu prezintă deteriorări. Până la repararea de către un tehnician din cadrul Serviciului Clienți, nu folosiți nicio funcție cu microunde.

- 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.

Curățare și îngrijire

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.

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.

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 cu apă după fiecare program de gătit cu aburi.
- 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

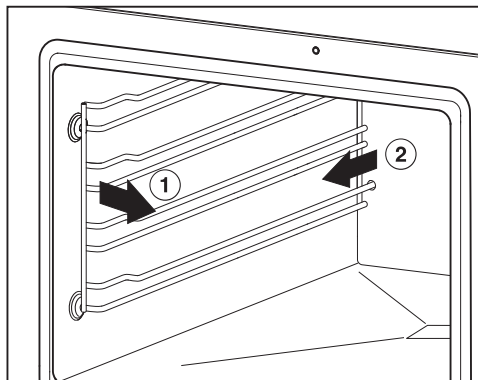
Toate accesoriile sunt potrivite pentru spălarea în mașina de spălat vase.

Curățarea vasului de sticlă, grătarului, vasului de gătit

- După fiecare utilizare, spălați și uscați vasul de sticlă, grătarul și vasul de gătit.
- Îndepărtați cu oțet petele albastre 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.

Ghidajele sunt așezate în mufe de plastic. Verificați ca mufele să nu prezinte deteriorări.

Dacă mufele sunt deteriorate, până la înlocuirea lor nu utilizați funcții cu microunde.

Curățare și Îngrijire

Întreținere

Funcțiile Oră de final și Oră start nu sunt disponibile la programele de întreținere.

Detartrare

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

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

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

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

Recomandăm detartrarea aparatului înainte ca acesta să fie blocat.

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

- Porniți cuptorul și selectați Altele  | Întreținere | Detartrare.

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

- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul S 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.

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

Finalizarea procesului de detartrare

- 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 uscați incinta cuptorului.
- Închideți ușa numai când incinta cuptorului este complet uscată.

Înmuiere

Murdăria persistentă se poate înmuia cu ajutorul acestui program de întreținere.

- Lăsați incinta cuptorului să se răcească.
- Scoateți toate accesoriile din incinta cuptorului.
- Înlăturați murdăria grosieră cu o lavetă.
- Selectați Altele  | Întreținere | Înmuiere.

Procedeu de înmuiere durează aprox. 10 minute.

Ghid de rezolvare a problemelor

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

Puteți găsi informații despre depanare la www.miele.ro/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. ■ 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. ■ 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 incintei cuptorului nu funcționează. ■ Dezactivați regimul demo (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Pentru distribuitori”). Incinta cuptorului s-a încălzit din cauza utilizării unui sertar cald montat sub cuptor. ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
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. ■ Pentru reglarea temperaturii de fierbere, efectuați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Întreținere”).
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. ■ Închideți ușa. Garnitura ușii nu este poziționată corect. ■ Apăsați garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot. Garnitura ușii prezintă deteriorări, de ex. crăpături. Garnitura ușii trebuie înlocuită. ■ Solicitați ajutorul Serviciului de asistență tehnică pentru înlocuirea garniturii. ■ Până la înlocuirea garniturii, nu folosiți nicio funcție cu microunde.
Funcțiile Oră start și Oră de final nu sunt executate.	Temperatura din incinta cuptorului este prea ridicată, de ex. la sfârșitul unui program. ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească. La programele de îngrijire, aceste funcții nu sunt disponibile, în general.

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. ■ 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. ■ 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. ■ 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 pomparei 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.

Rezultat nesatisfăcător

Problemă	Cauză posibilă și remediere
După expirarea duratei programate, cu funcția Microunde  , alimentele nu sunt încălzite sau gătite suficient.	După întreruperea unui program, nu au fost repornite microundele. ■ Porniți din nou programul de gătire, până când alimentele sunt încălzite sau gătite suficient.
	La gătitul sau încălzirea cu microunde a fost setat un timp prea scurt. ■ Verificați dacă pentru puterea setată a microundelor a fost selectat timpul corect. Cu cât este mai mică puterea microundelor, cu atât mai îndelungat este timpul.
	În cazul încărcării cu o cantitate prea mică, cuptorul cu aburi reduce automat puterea, pentru a se proteja, până când, pentru încărcarea dată, se emite o putere adecvată. Pe afișaj continuă să apară puterea setată inițial. ■ Porniți din nou programul cu o putere mai scăzută a microundelor, până când alimentele sunt încălzite sau gătite suficient.
După încălzirea sau gătitul cu funcția Microunde  , alimentele s-au răcit prea repede.	Datorită caracteristicilor microundelor, căldura cuprinde mai întâi straturile marginale ale alimentului și apoi înaintea către mijloc. Dacă alimentul este încălzit cu o putere mare a microundelor, acesta poate fi fierbinte la exterior, însă rece la mijloc. Ulterior, când temperatura se egalizează, alimentul se încălzește la mijloc și se răcește pe margini. ■ În special la încălzirea alimentelor cu o compoziție diferită, de exemplu la un meniu, se recomandă selectarea unei puteri mai scăzute cu o durată mai lungă.
În funcția Popcorn  , popcorn-ul nu s-a desfcut decât într-o mică măsură (mai puțin de jumătate).	Incinta cuptorului a fost prea caldă și/sau umedă. ■ Lăsați incinta să se răcească și/sau uscați-o cu o lavetă.
	Timpul de gătit a fost prea scurt. ■ Modificați timpul presetat. Puteți seta un timp de gătit de maximum 4 minute (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Popcorn”).

Ghid de rezolvare a problemelor

Probleme generale sau defecțiuni tehnice

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Aparatul nu poate fi pornit.	A sărit siguranța. ■ Recuplați siguranța (amperaj minim - consultați eticheta cu date tehnice).
	Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică. ■ Deconectați timp de 1 minut cuptorul de la rețeaua electrică prin – decuplarea comutatorului siguranței vizate / deșurubarea completă a siguranței fuzibile sau – decuplarea întrerupătorului de curent rezidual (contactorului de protecție împotriva scurgerilor de curent). ■ Dacă după repornirea/reînșurubarea siguranței sau a întrerupătorului de curent rezidual, aparatul tot nu poate fi pornit, apălați la personalul de specialitate sau la Serviciul Clienți.
Iluminatul cuptorului nu funcționează.	Becul este defect. ■ Apelați la Serviciul de asistență tehnică dacă trebuie înlocuit becul.
După programe de gătire mai îndelungate cu funcția Microunde  , în incintă este foarte multă umezeală.	Cuptorul cu aburi cu funcția Microunde este un cuptor complet. Incinta este complet etanșă la aburi. În cazul unui cuptor cu microunde convențional este vorba despre un sistem deschis de aer. Ca urmare a incintei etanșe la aburi, în cazul programelor de gătire mai îndelungate cu funcția Microunde  se formează condens pe pereții laterali și pe interiorul panoului ușii. Cantitatea de condens depinde de durata de gătire și de conținutul de apă al alimentului.

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.

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.

Vasele de gătit **nu** sunt adecvate pentru utilizarea cu funcția Microunde .

- 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

Diverse

Grătarul **nu** este adecvat pentru utilizare cu funcția Microunde .

- Grătar
- vas de sticlă

Serviciu Clienți

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

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

Serviciul Clienți are nevoie să știe denumirea modelului și numărul de fabricație (Fabr./SN/Nr.). Ambele informații pot fi găsite pe eticheta cu date tehnice.

Plăcuța de date se află în compartimentul pentru rezervorul de apă. Modelul și seria de fabricație pot fi găsite, și pe eticheta mică de pe rama frontală atunci când ușa este deschisă.

Garanție

Perioada de garanție a aparatului este de 2 ani.

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

Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare



Daune din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul poate fi deteriorat din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul trebuie instalat exclusiv de către un specialist calificat.

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

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

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

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

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

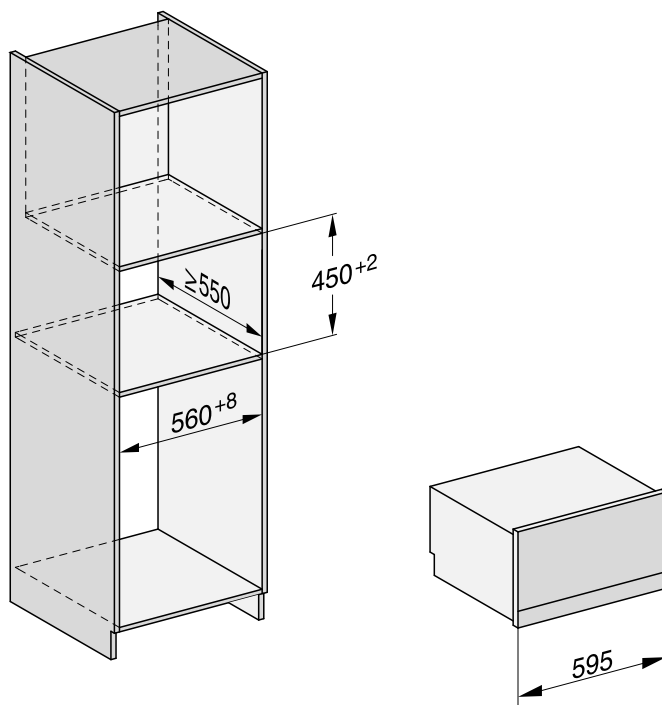
Instalare

Dimensiuni de încastrare

Toate dimensiunile sunt în mm.

Instalarea într-un corp de bucătărie înalt

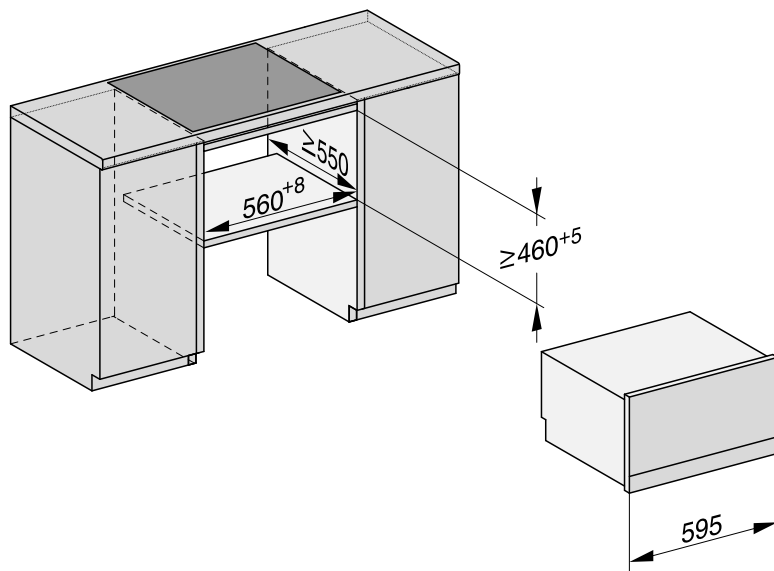
În spatele nișei de încastrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.



Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat

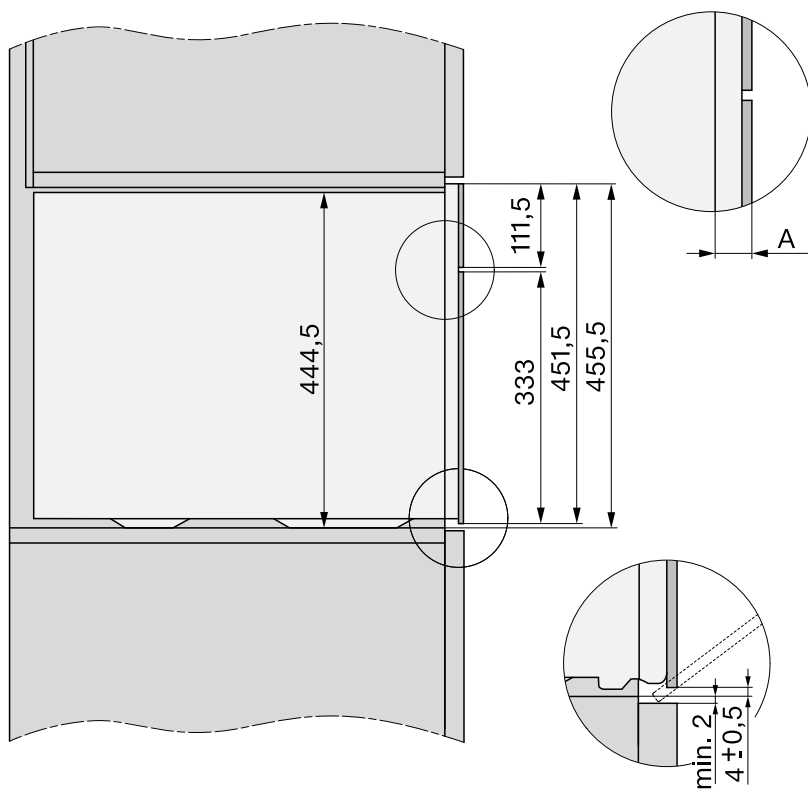
În spatele nișei de încastrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.

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.



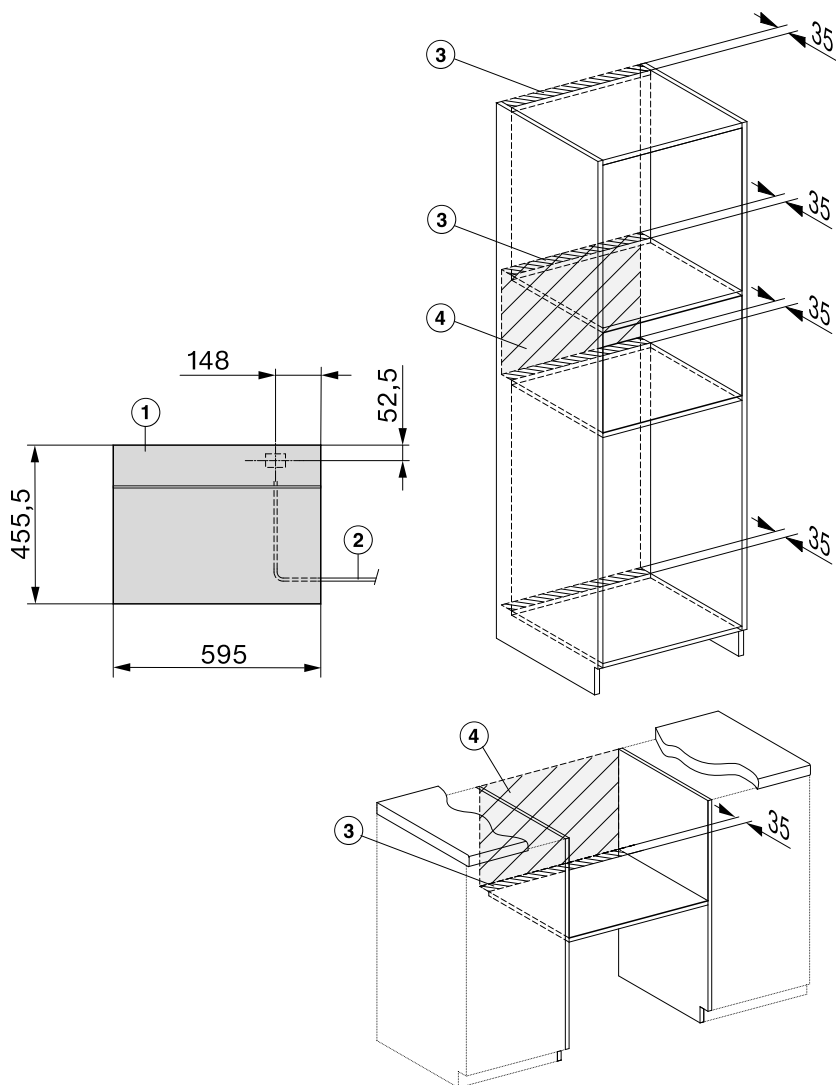
Instalare

Vedere laterală



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

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

Instalare

Instalarea cuptorului cu aburi

- Cuplați cablul de rețea la aparat.

Daune din cauza transportului necorespunzător.

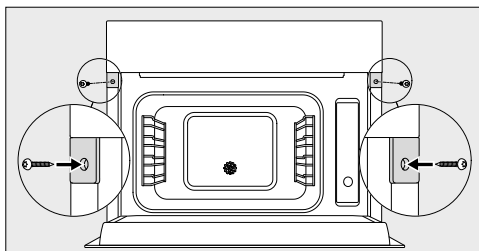
Când instalați cuptorul, nu îl ridicați ținându-l de mânerul ușii.

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.

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.

Acest cuptor cu aburi cu microunde îndeplinește cerințele standardului european EN 55011. Produsul este clasificat conform standardului ca echipament din grupa 2, clasa B. Grupa 2 înseamnă că echipamentul generează, conform scopului, energie de înaltă frecvență sub forma undelor electromagnetice pentru tratarea termică a alimentelor. Includeerea echipamentului în clasa B înseamnă că acesta este adecvat pentru uz casnic.

Date tehnice

Consum de putere în modul oprit, afișare oră oprită	max. 0,3 W
Consum de putere în modul oprit, afișare oră pornită	max. 0,8 W
Consum de putere în modul inactiv în rețea	max. 2,0 W
Timpul până la pornirea automată în modul oprit	20 min
Timpul până la pornirea automată în modul inactiv în rețea	20 min
Banda de frecvență a modulului WLAN	2,4000–2,4835 GHz
Puterea de emisie a modulului WLAN	max. 100 mW

Declarație de conformitate

Miele declară prin prezenta că acest cuptor combi cu abur și microunde corespunde Directivei 2014/53/UE.

Textul complet al declarației de conformitate UE este disponibil la una dintre următoarele adrese de internet:

- Produse, descărcare, pe www.miele.ro
- Puteți efectua o solicitare de service, cere informații sau instrucțiuni de utilizare, la www.miele.ro/manual, indicând numele produsului sau numărul de serie al produsului.

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 respectivi titulari ai drepturilor.

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

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

DGM 7340, DGM 7440

ro-RO

M.-Nr. 11 269 180 / 04