

Instrucțiuni de utilizare și instalare

Cuptor



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
Sustenabilitate și protecția mediului înconjurător	15
Sfaturi pentru economisirea energiei	16
Descriere	18
Comenzi	19
Buton de Pornire/Oprire	20
Senzor de proximitate.....	20
Butoane cu senzori.....	21
Afișaj tactil.....	22
Simboluri.....	23
Principiu de funcționare	24
Selectarea unui punct de meniu	24
Răsfoire	24
Ieșirea din nivelurile de meniu	24
Modificarea unei valori sau setări	24
Modificarea setării într-o listă de selecție.....	24
Introducerea unor cifre cu ajutorul contorului	24
Introducerea cifrelor cu ajutorul tastaturii numerice	24
Modificarea unei setări cu bara cu segmente	24
Introducerea literelor	25
Afișarea meniului contextual.....	25
Mutarea unor înregistrări.....	25
Afișarea meniului vertical	25
Afișarea Ajutor	25
Activarea MobileStart.....	25
Dotări	26
Etichetă cu date tehnice.....	26
Conținutul ambalajului.....	26
Accesorii incluse și accesorii opționale	26
Dispozitive de siguranță	30
Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)	30
Accesorii care suportă piroliza	31
Prima punere în funcțiune	32
Miele@home	32
Setări de bază	33
Încălzirea inițială a cuptorului și clătirea sistemului de injectare a aburilor	34
Setări	36
Prezentarea generală a setărilor	36
Accesarea meniului „Setări“	39
Limbă 	39
Oră curentă.....	39
Data	39
Sistem de iluminat	40

Ecran start	40
Afișaj.....	40
Volum sonor	40
Unități.....	41
Booster	41
Răcire rapidă	41
Menținere caldă.....	42
Temperaturi recomandate	42
Piroliză.....	43
Funcț prelung ventilat răcire	43
Senzor de proximitate	43
Siguranță.....	44
Recunoaștere front mobilier	44
Miele@home	44
Efectuarea Scan & Connect.....	45
Comandă la distanță.....	45
Activarea MobileStart	45
SuperVision	46
Remote Update	46
Versiune software.....	47
Informații juridice.....	47
Reprezentanță.....	47
Setări implicite din fabricație	47
Ore funcțion. (total).....	48
Meniul principal și submeniuri.....	49
Utilizare	51
Utilizare simplă	51
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire.....	51
Modificarea temperaturii și temperaturii la miez	51
Setarea timpului de gătire	51
Modificarea unor timpi de gătire setați	52
Ștergerea unor timpi de gătire setați	52
Anularea programului de gătire.....	52
Preîncălzirea incintei cuptorului	52
Booster.....	53
Preîncălzire	53
Răcire rapidă	54
Menținere caldă.....	54
Crisp function.....	55
Schimbarea modului de operare	56
Alarmă și cronometru	56
Utilizarea funcției Alarmă.....	56
Utilizarea funcției Cronometru.....	57

Cuprins

Bine de știut	58
Umiditate plus.....	58
Pornirea unui program de gătire cu Umiditate plus	58
Evaporați umiditatea reziduală	61
Coacere.....	62
Sfaturi pentru coacere	62
Indicații privind tabelele de gătire	63
Indicații privind funcțiile.....	63
Prăjire	64
Sfaturi pentru prăjire	64
Indicații privind tabelele de gătire	64
Indicații privind funcțiile.....	65
Termometru pentru alimente	66
Gătire la gril	68
Sfaturi pentru gătire la gril	68
Indicații privind tabelele de gătire	68
Indicații privind funcțiile.....	69
Decongelare	70
Deshidratare.....	70
Încălziți vesela.....	71
Dospire aluat cu drojdie.....	72
Menținere caldă.....	72
Gătire la temp. joase.....	72
Program de sabat	73
Fierbere	75
Produse congelate/mâncăruri semi-preparate	77
Programe automate	77
Categorii.....	77
Utilizarea programelor automate.....	77
Indicații privind utilizarea	78
Căutare.....	78
MyMiele.....	78
Programe personalizate.....	79

Tabele de gătire.....	82
Aluat pufos.....	82
Aluat frământat	83
Aluat dospit.....	84
Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark	85
Aluat de pandișpan.....	85
Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele.....	86
Preparate picante.....	87
Vită.....	88
Vițel.....	89
Porc.....	90
Miel, carne de vânat	91
Carne de pasăre, pește	91
Curățare și întreținere	93
Agenți de curățare neadecvați.....	93
Înlăturarea murdăriei obișnuite.....	94
Înlățurați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip)	94
Curățarea incintei cuptorului cu Proliză	94
Detartrare	97
Ușă.....	100
Scoaterea ușii cuptorului	100
Demontarea ușii cuptorului.....	101
Repunerea ușii cuptorului.....	104
Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip.....	104
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril	105
Remediarea problemelor.....	106
Indicații pe afișaj.....	106
Comportament neașteptat	108
Rezultat nesatisfăcător	110
Mirosuri anormale	110
Serviciu Clienți.....	112
Contact în caz de defecțiuni	112
Garanție	112
Instalare	113
Dimensiuni de încastrare.....	113
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat	113
Vedere laterală.....	114
Racorduri și ventilație.....	115
Instalarea cuptorului	116
Conectare la rețeaua electrică.....	117
Informații pentru institutele de testare	118
Mâncare test conform EN 60350-1.....	118

Cuprins

Clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1	119
Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic	119
Date tehnice	120
Declarație de conformitate	120
Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare	120
Drepturi de autor și licențe	121

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

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

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

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

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

Întrebuințare adecvată

- ▶ Acest cuptor este proiectat pentru a fi folosit în mediu casnic, dar și în spații similare celui casnic.
- ▶ Acest cuptor nu este proiectat pentru utilizare în exterior.
- ▶ Utilizați cuptorul exclusiv în regim casnic pentru coacerea, prăjirea, gătitul la gril, gătitul, decongelarea, fierberea și deshidratarea alimentelor.
- Orice altă întrebuințare este contraindicată.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.
- Aceste persoane pot folosi cuptorul fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea trebuie efectuată de către un tehnician autorizat de compania Miele sau de către Serviciul Clienți Miele.
- ▶ Acest cuptor conține 2 surse de lumină din clasa de eficiență energetică F.

Indicații de siguranță și avertizări

Siguranța copiilor

- ▶ Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru ca copiii să nu poată porni cuptorul când nu sunt supravegheați.
- ▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de cuptor, decât dacă îi supravegheați în permanență.
- ▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească aparatul.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul.
- ▶ Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia.
Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Cuptorul se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din încănta de gătire.
Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul funcționării.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. În timpul procesului de curățare pirolitică frontul cuptorului se încălzește mai puternic decât în timpul funcționării normale.
Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul curățării pirolitice.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a ușii deschise. Ușa poate susține maxim 15 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă.
Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

Aspecte tehnice

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

- ▶ Avarierea cuptorului vă poate pune în pericol siguranța. Verificați cuptorul pentru a constata dacă prezintă daune vizibile. Nu puneți niciodată în funcțiune un cuptor deteriorat.
- ▶ 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 unui 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 cuptorului poate fi garantată doar dacă acesta este legat la un conductor de protecție instalat conform prevederilor relevante. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.
- ▶ Asigurați-vă că datele de conectare la rețea, trecute pe eticheta cu date tehnice a cuptorului (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu survină avarii la cuptor. Înainte de conectare, comparați datele de conectare. În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară. Nu le folosiți pentru a conecta cuptorul la rețeaua de energie electrică.
- ▶ Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încastrat înainte de utilizare.
- ▶ Nu este permisă utilizarea acestui aparat în locații mobile (de exemplu pe ambarcațiuni).
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Atingerea racordurilor sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice pot fi foarte periculoase pentru utilizator și pot cauza defecțiuni de funcționare a cuptorului.
Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului.

Indicații de siguranță și avertizări

► Dacă aparatul este supus unor reparații de către persoane neautorizate și nu de către personal autorizat de compania Miele, i se va anula garanția.

► Miele garantează îndeplinirea cerințelor de siguranță doar în cazul utilizării unor piese de schimb originale. Componentele defecte pot fi înlocuite doar cu piese de schimb originale.

► Dacă un cuptor este furnizat fără cablu de conectare la rețea, trebuie instalat un cablu special de conectare la rețea de către un specialist autorizat de Miele.

► Dacă cablul de conectare la rețea este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special de conectare la rețea de către un specialist autorizat de Miele.

► Cuptorul trebuie deconectat complet de la rețeaua de alimentare în timpul lucrărilor de instalare, întreținere și reparații, de exemplu, dacă iluminarea din incinta cuptorului este defectă. Asigurați-vă că acesta este deconectat:

- decuplați siguranțele instalației electrice sau
- demontați complet dispozitivele de siguranță contra deșurubării ale instalației electrice sau
- scoateți ștecărul (dacă există) din priză. Nu trageți de cablul de alimentare, ci de ștecăr.

► Pentru o funcționare ireproșabilă, cuptorul necesită o alimentare corespunzătoare cu aer de răcire. Asigurați-vă că alimentarea cu aer de răcire nu este blocată (de exemplu prin montarea de măști termoisolante în unitatea de montare). Aerul de răcire nu trebuie să fie încălzit excesiv de la alte surse de căldură (de exemplu sobe cu combustibil solid).

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

Utilizare corectă

- ▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, accesoriile și alimentele gătite. Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte.
- ▶ Dacă alimentele din incinta cuptorului formează fum, lăsați ușa închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări apărute. Anulați procesul de gătire oprind cuptorul și scoateți ștecărul din priză. Deschideți ușa numai după evacuarea fumului.
- ▶ Obiectele lăsate în apropierea cuptorului pornit se pot aprinde din cauza temperaturilor ridicate emise de acesta. Nu folosiți niciodată cuptorul pentru încălzirea încăperilor.
- ▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați niciodată cuptorul nesupravegheat când gătiți cu ulei sau grăsimi. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.
- ▶ Durata prea lungă de gătire la gril poate duce la uscarea și, eventual, la autoaprinderea alimentelor. Respectați timpii de gătire recoman-dați.
- ▶ Unele alimente se usucă mai repede și se pot autoaprinde ca urmare a temperaturilor ridicate de gril. Nu utilizați niciodată funcțiile de gătire la gril pentru coacerea chiflelor sau a pâinii și pentru uscarea florilor sau a plantelor. Folosiți funcțiile Ventilator plus  sau Încălzire super./infer. .
- ▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool pot lua foc la contactul cu elementele de încălzire.
- ▶ La folosirea căldurii reziduale pentru a păstra alimentele la cald, ca urmare a umidității ridicate a aerului și a condensului, există riscul apariției coroziunii în cuptor. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încastrare se pot deteriora. Lăsați cuptorul pornit și setați temperatura cea mai scăzută în funcția aleasă. Ventilatorul de răcire rămâne pornit automat.
- ▶ Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Prin urmare, acoperiți alimentele.

Indicații de siguranță și avertizări

► Emailul de la baza incintei cuptorului se poate desprinde sau fisura din cauza acumulării de căldură.

Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului.

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

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

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

► Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă. La programele de gătit cu aport de umiditate și în timpul evaporării umezelii reziduale se formează vapori de apă care pot duce la opăriri puternice. Nu deschideți niciodată ușa în timpul eliberării unui jet de aburi sau al evaporării apei reziduale.

► Este important ca temperatura să se distribuie uniform în aliment, dar și să fie suficient de ridicată. Întoarceți alimentele sau amestecați-le pentru a fi încălzite uniform.

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

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

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

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

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

Valabil pentru suprafețele din inox:

- Suprafețele din inox ale cuptorului sunt acoperite de un strat protector, care însă poate fi distrus de diverse materiale adezive, pierzându-și proprietățile de protecție la murdărire. Nu aplicați pe suprafețele din inox bilețele adezive, bandă adezivă sau alte astfel de articole adezive.
- Magneții pot cauza zgârieturi. Nu utilizați suprafața din inox ca panou pentru magneți.

Curățare și întreținere

- Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit. De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pentru curățarea aparatului.
- Petele mari de murdărie din cuptor pot să producă mult fum. Îndepărtați petele mari de murdărie din cuptor înainte de a începe procesul de curățare pirolitică.
- Pericol de rănire din cauza aburilor vătămători. În timpul pirolizei se pot degaja vapori care pot provoca iritarea mucoaselor. Nu stați mult timp în bucătărie în timpul pirolizei și împiedicați copiii și animalele de companie să intre în bucătărie. În timpul pirolizei asigurați o bună aerisire a bucătăriei. Evitați pătrunderea mirosurilor în alte încăperi.
- Ghidajele laterale pot fi îndepărtate. Montați corect la loc ghidajele laterale.
- Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului. Pentru curățarea ușii din sticlă nu utilizați soluții abrazive, bureți sau perii dure și ra-clete metalice ascuțite.
- În mediile umede și calde există o probabilitate mai mare de apariție a gândacilor (de ex. gândaci de bucătărie). Păstrați curat cuptorul și zona din jurul acestuia. Pagubele ca urmare a gândacilor nu sunt acoperite de garanție.

Accesorii

- Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.
- Miele va garanta furnizarea de piese de schimb funcționale pentru minim 10 ani și până la 15 ani după întreruperea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră.
- Nu introduceți tăvile gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (dacă sunt disponibile) pe nivelul 1 al cuptorului. Baza incintei cuptorului va fi deteriorată. Din cauza distanței mici se acumulează căldură și există riscul ruperii sau fisurării emailului. Nu împingeți niciodată tava Miele peste șina superioară de susținere a nivelului 1, deoarece în acel loc nu este asigurată prin protecția împotriva extragerii. Folosiți în general nivelul 2.
- Folosiți numai termometrul pentru alimente Miele, livrat împreună cu cuptorul. Dacă termometrul pentru alimente este defect, trebuie să îl înlocuiți cu un termometru pentru alimente nou și original Miele.
- La temperaturi foarte înalte, materialul plastic al termometrului pentru alimente se poate topi. Nu utilizați termometrul pentru alimente la funcțiile de gril. Nu depozitați termometrul pentru alimente în incinta cuptorului.
- Temperaturile ridicate generate în cuptor în timpul procesului de curățare pirolitică pot deteriora accesorii inadecvate pentru piroliză. Înainte de a iniția procesul de curățare pirolitică, scoateți din cuptor toate accesorii inadecvate pentru piroliză. Acest lucru este valabil și pentru accesorii opționale inadecvate pentru piroliză (consultați capitolul „Curățare și întreținere”).

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 gunoii 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.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Programe de gătire

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

Folosirea căldurii reziduale

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

Ajustarea setărilor

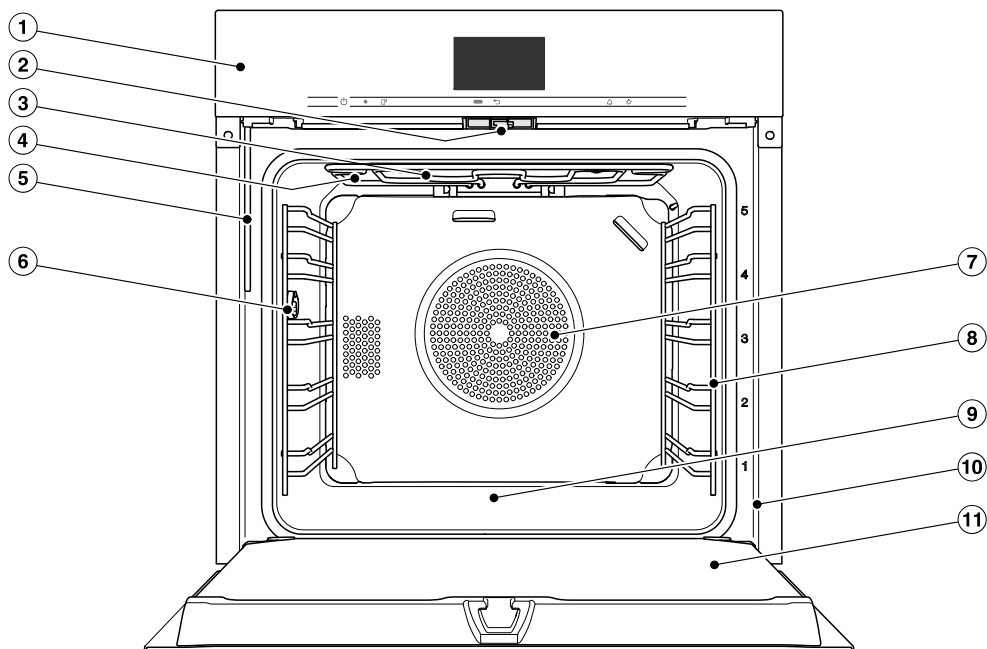
- Pentru comenzi, selectați setarea Afișaj | QuickTouch | Oprit, pentru a reduce consumul de energie.
- Pentru iluminatul incintei cuptorului selectați setarea Sistem de iluminat | Oprit sau „Pornit” timp de 15 secunde. Puteți să reporniți iluminatul incintei oricând atingând butonul cu senzor .

Mod de economisire a energiei

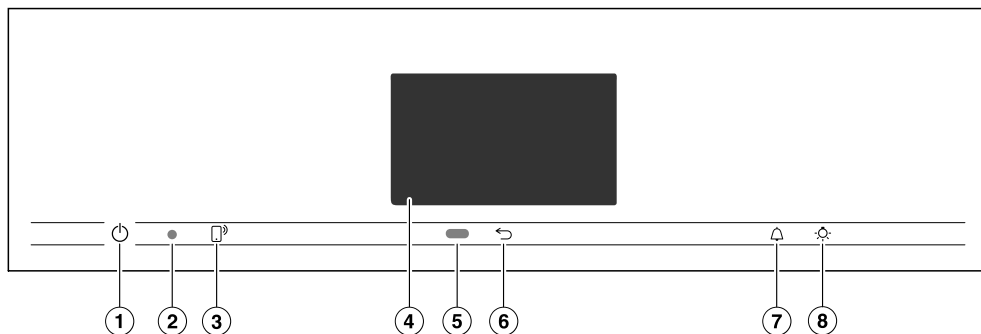
Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul se oprește automat dacă nu este în curs niciun program de gătire și nu este apăsat niciun buton. Este afișată ora sau pe afișaj nu apare nicio informație (consultați capitolul „Setări”).

Descriere

Cuptor



- ① Comenzi
- ② Încuietoare ușă
- ③ Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril
- ④ Orificii pentru admisia aburului
- ⑤ Țeavă de umplere pentru sistemul de injectare a aburilor
- ⑥ Conector pentru termometrul pentru alimente
- ⑦ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑧ Ghidaje laterale cu 5 niveluri de amplasare
- ⑨ Baza incintei cuptorului cu element de încălzire inferior amplasat sub bază
- ⑩ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑪ Ușă



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

Buton de Pornire/Oprire

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

Senzor de proximitate

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

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

Butoane cu senzori

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

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

Buton cu senzor	Funcție
	Dacă doriți să controlați cuptorul prin terminalul dumneavoastră mobil, trebuie să dispuneți de sistemul Miele@home, să activați setarea Comandă la distanță și să atingeți acest buton cu senzor. Apoi acest buton cu senzor luminează, iar funcția MobileStart este disponibilă. Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Miele@home”).
	Indiferent în ce meniu vă aflați, veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal.
	Dacă este afișat un meniu sau se desfășoară un program de gătit, cu ajutorul acestui buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor) sau o alarmă (o oră fixă) (consultați capitolul „Alarmă și cronometru”).
	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.

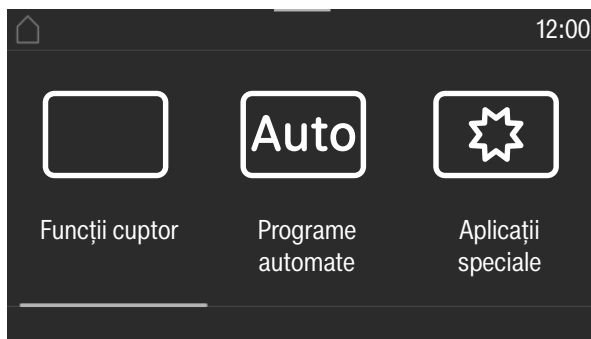
Afișaj tactil

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

Atingeți afișajul tactil doar cu degetele.

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

Afișajul tactil este împărțit în mai multe zone.



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

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

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

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

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

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

Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

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

Principiu de funcționare

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

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

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

Selectarea unui punct de meniu

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

Răsfoire

Puteți răsfoi spre stânga ori spre dreapta.

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

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

Ieșirea din nivelurile de meniu

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

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

Modificarea unei valori sau setări

Modificarea setării într-o listă de selecție

Setarea curentă este marcată cu portocaliu.

- Atingeți setarea dorită.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Introducerea unor cifre cu ajutorul contorului

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

Cifra modificată va fi salvată.

Introducerea cifrelor cu ajutorul tastaturii numerice

- Atingeți valoarea situată în mijlocul contorului.

Apare tastatura numerică.

- Atingeți scurt cifrele dorite.

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

Cu ajutorul săgeții puteți șterge ultima cifră introdusă.

- Confirmați cu *OK*.

Cifra modificată va fi salvată.

Modificarea unei setări cu bara cu segmente

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

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

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

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Introducerea literelor

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

- Atingeți literele sau caracterele dorite.

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

- Atingeți Salvare.

Numele va fi salvat.

Afișarea meniului contextual

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

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

Mutarea unor înregistrări

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

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

Afișarea meniului vertical

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

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

Afișarea Ajutor

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

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

Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

Dotări

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

Etichetă cu date tehnice

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

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

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

Conținutul ambalajului

- Instrucțiuni de utilizare și instalare pentru operarea cuptorului
- Carte de rețete pentru programele automate și pentru diferitele funcții
- Termometru pentru alimente
- Șuruburi pentru fixarea cuptorului în dulapul de montare
- Tablete anti-calcar și un furtun de plastic cu ventuză pentru îndepărtarea calcarului din sistemul de injectare a aburilor
- Diverse accesorii

Accesorii incluse și accesorii opționale

Dotările depind de model.

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

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

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

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

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

Ghidaje

Pe latura din stânga și din dreapta a incintei cuptorului se află ghidajele cu nivelurile ⁵ pentru introducerea accesoriului.

Denumirile nivelurilor pot fi citite pe cadrul frontal.

Fiecare nivel este format din 2 șine suprapuse.

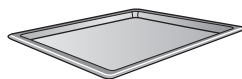
Accesoriile (de ex. grătarul) se introduc în cuptor între cele două șine ale unui ghidaj.

Ghidajele telescopice FlexiClip (dacă sunt disponibile) se montează pe șina inferioară.

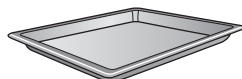
Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip”).

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

Tavă de copt HBB 71:



Tavă universală HUBB 71:



Grătar HBBR 72:



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

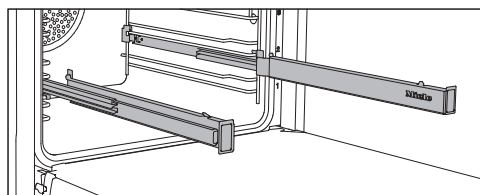
Introduceți întotdeauna grătarul cu suprafața de așezare în jos.

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



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

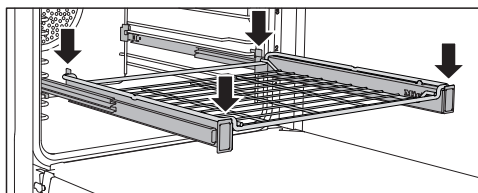
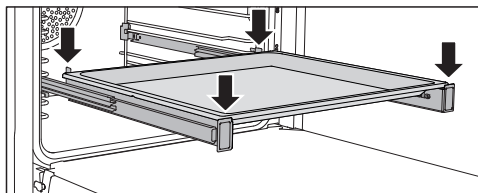
Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 72



Puteți folosi ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelurile 1–4.

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

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



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

Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

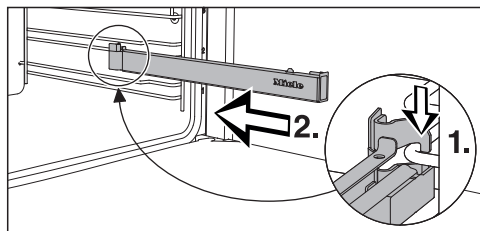
Lăsați elementele de încălzire, incinta și accesoriile să se răcească înainte de a monta și demonta ghidajele telescopice FlexiClip.

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

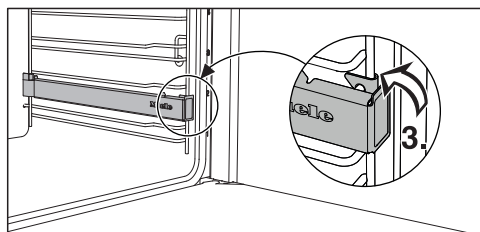
Ghidajul telescopic FlexiClip marcat cu logo-ul Miele se montează în partea dreaptă.

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

Dotări



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

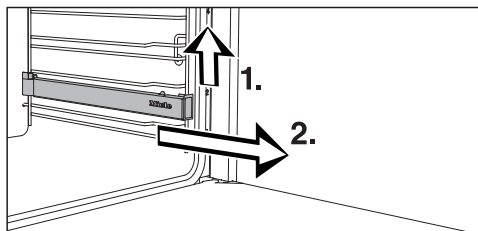


- Apoi fixați ghidajul telescopic FlexiClip pe șina inferioară a nivelului (3.).

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

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

- Introduceți complet ghidajul telescopic FlexiClip.



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

Forme rotunde de copt



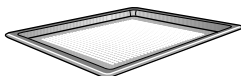
Forma rotundă de copt neperforată HBF 27-1 este recomandată pentru a prepara pizza, prăjituri plate din aluat dospit sau aluat pufos, tarte dulci și savuroase, deserturi gratinate, lipii sau prăjituri și pizza congelate.

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

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

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

Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry HBBL 71



Perforarea fină a tăvii Gourmet pentru copt și gătit AirFry perfecționează procesele de gătit:

- Produsele de patiserie din aluat dospit cu drojdie proaspătă și aluat pe bază de brânză dulce, pâinea și chiflele se

rumenesc mai bine pe partea inferioară.

Mai întâi întindeți aluatul pe o suprafață de lucru plană și apoi puneți-l pe tava de copt Gourmet AirFry.

- Cartofii prăjiți, crochetele sau altele feluri similare pot fi prăjite fără grăsimi prin expunerea la un jet de aer fierbinte (AirFry).
- În cazul deshidratării/uscării, circulația aerului în jurul alimentelor de uscare este optimizată.

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

Aceleași posibilități de utilizare vă sunt oferite și de **forma rotundă perforată pentru copt și gătit AirFry HBFP 27-1**.

Piatră de copt HBS 70

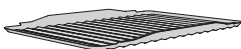


Cu piatra de copt obțineți un rezultat optim de coacere la produsele care trebuie să aibă o bază crocantă, de exemplu pizza, quiche, pâine, chifle, produse de patiserie picante etc.

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

- Introduceți grătarul și așezați piatra de copt pe grătar.

Grătar și tavă pentru prăjire HGBB 71



Grătarul și tava pentru prăjire se așează în tava universală.

La prepararea pe grătar, prăjire sau gătire cu aer fierbinte, evita arderea sucului scurs din carne, astfel încât acesta să poată fi reutilizat.

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

Tăvi gourmet HUB capace de tăvi HBD

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

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

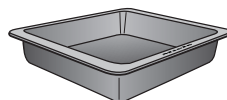
Capace potrivite sunt disponibile separat. La achiziționare, indicați denumirea modelului.

Adâncime: 22 cm

Adâncime: 35 cm

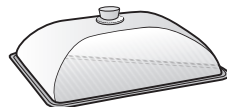
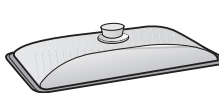
HUB 5000-M
HUB 5001-M*

HUB 5001-XL*



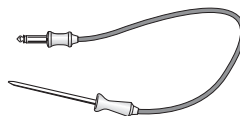
HBD 60-22

HBD 60-35



* adecvată pentru plitele cu inducție

Termometru pentru alimente

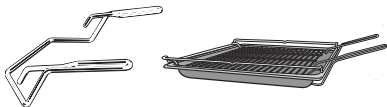


Cu ajutorul termometrului pentru alimente puteți să monitorizați cu exactitate temperatura unui program de gătire (consultați capitolul „Prăjire”, secțiunea „Termometru pentru alimente”).

Dotări

- Atunci când utilizați termometrul pentru alimente, nu instalați ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelul 4, deoarece astfel este acoperit conectorul pentru termometru.

Mâner HEG



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

Accesorii pentru curățare și întreținere

- Tablete anti-calcar, furtun de plastic cu suport pentru îndepărtarea calcarului din cuptor
- Lavetă universală din microfibre Miele
- Detergent Miele pentru cuptor

Dispozitive de siguranță

- **Funcția Blocare comenzi**  (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Aspecte tehnice”)
- **Blocare butoane** (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Aspecte tehnice”)
- **Ventilator de răcire** (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire”)
- **Oprire de siguranță**
Oprirea de siguranță este activată automat când cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Perioada de timp depinde de funcția selectată.
- **Ușă cu orificii de aerisire**
Ușa este realizată din panouri de sticlă acoperite parțial cu strat de reflectare a căldurii. Când cuptorul este în func-

țiune, aerul circulă prin ușă, pentru a menține panoul exterior rece. Puteți demonta ușa pentru a o curăța (consultați capitolul „Curățare și întreținere”).

- **Dispozitiv de blocare a ușii** pentru piroliză

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

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)

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

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

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

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

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

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

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă):

- Tavă universală
- Tavă de copt
- Tavă de gril și prăjire

- Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry
- Formă rotundă perforată pentru copt și gătit AirFry
- Formă de copt rotundă

Accesorii care suportă piroliza

Consultați instrucțiunile din capitolul „Curățare și întreținere”.

Următoarele accesorii pot să rămână în cuptor în timpul procesului de curățare pirolitică:

- Ghidaje
- Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 72
- Grătar

Prima punere în funcțiune

Miele@home

Cuptorul dumneavoastră este dotat cu un modul WiFi integrat.

Pentru utilizare aveți nevoie de:

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

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

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

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

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

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

Disponibilitatea conexiunii WiFi

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

Disponibilitate Miele@home

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

Serviciul Miele@home nu este disponibil în toate țările.

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

Aplicația Miele

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



Setări de bază

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



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul se încinge.

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

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

Setarea limbii

- Selectați limba dorită.

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

Setarea localității

- Selectați localitatea dorită.

Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Configurați „Miele@home”?

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

Afișajul și aplicația Miele vă ghidează prin următorii pași.

Setarea datei

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

Setarea orei exacte

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

Finalizarea primei puneri în funcțiune

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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

Prima punere în funcțiune

Încălzirea inițială a cuptorului și clătirea sistemului de injectare a aburilor

La prima încălzire a cuptorului pot apărea mirosuri neplăcute. Eliminați aceste mirosuri prin încălzirea cuptorului gol timp de minimum o oră. În același timp este util să clătiți sistemul de injectare a aburilor.

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

- Îndepărtați eventualele etichete adezive sau folii de protecție de pe cuptor și accesorii.
- Înainte de încălzire, ștergeți incinta cuptorului cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful și resturile de ambalaje.
- Montați ghidajele telescopice Flexi-Clip pe ghidaje și introduceți toate tăvile și grătarul.
- Porniți cuptorul cu butonul de Pornire/Opire .

Apare meniul principal.

- Selectați Funcții cuptor .
- Selectați Umiditate plus .
- Selectați Umidit. plus + Ventilator plus .

Apare temperatura recomandată (160 °C).

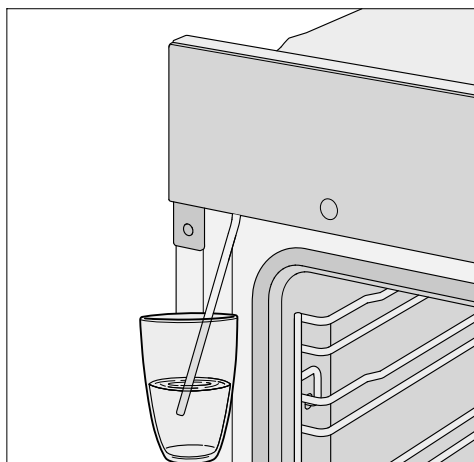
Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

- Selectați temperatura maximă posibilă (250 °C).

- Selectați mai departe.
- Selectați automat.

Apare cerința pentru procesul de alimentare a apei.

- Umpleți vasul cu cantitatea necesară de apă rece de la robinet.
- Deschideți ușa.
- Deplasați țeava de umplere din stânga de sub panoul de comandă spre în față.



- Introduceți țeava de umplere în vasul cu apă de la robinet.
- Confirmați cu OK.

Procesul de alimentare a apei începe.

Cantitatea efectivă de apă aspirată poate fi mai mică decât cea solicitată, astfel încât în vas va rămâne un rest de apă.

- Îndepărtați vasul după operațiunea de alimentare a apei și închideți ușa.

Se mai aude un scurt zgomot de pompare. Apa rămasă în țeava de umplere este aspirată.

Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

După un timp este declanșat automat un jet de aburi.

 Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă.

Vaporii de apă emanați sunt foarte fierbinți.

Nu deschideți ușa în timpul eliberării jetului de aburi.

Încălziți cuptorul minimum o oră.

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

Curățarea incintei cuptorului după încălzirea inițială

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

- Scoateți din cuptor toate accesoriile și spălați-le manual (consultați capitolul „Curățare și întreținere“).
- Curățați incinta cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă moale.

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

Setări

Prezentarea generală a setărilor

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

* Setare din fabricație

Opțiuni de meniu	Setări posibile
Booster	Pornit* Oprit
Răcire rapidă	Pornit* Oprit
Mentținere caldă	Pornit Oprit*
Temperaturi recomandate	
Piroliză	cu mesaj de atenționare fără mesaj de atenționare*
Funcț. prelung ventilat răcire	Cu durată determinată cu temp. controlată*
Senzor de proximitate	Aprindere lumini la proc. gătire în desfăș.* Permanent pornit Oprit Porniți aparatul Pornit Oprit* Confirmați alarma sonoră Pornit* Oprit
Siguranță	Blocare comenzi  Pornit Oprit* Blocare butoane Pornit Oprit*
Recunoaștere front mobilier	Pornit Oprit*
Miele@home	Activare Dezactivați Status conexiune Reconfigurați resetați Configurați
Comandă la distanță	Pornit* Oprit
SuperVision	Afișaj SuperVision Pornit Oprit* Afișaj în Standby Pornit Doar în caz de eroare* Listă aparate Vizualizare aparat Tonuri alarmă sonoră

* Setare din fabricație

Setări

Opțiune de meniu	Setări posibile
Remote Update	Pornit* Oprit
Versiune software	
Informații juridice	Licențe open-source
Reprezentanță	Regim demo Pornit Oprit*
Setări implicite din fabricație	Setări aparat Programe personalizate MyMiele Temperaturi recomandate
Ore funcțion. (total)	

* Setare din fabricație

Accesarea meniului „Setări“

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

Vă aflați în meniul principal.

■ Selectați  Setări.

■ Selectați setarea dorită.

Puteți verifica ori modifica setările.

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

Limbă

Puteți să selectați limba și localitatea dumneavoastră.

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

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

Oră curentă

Afișare

Selectați modul de afișare a orei pentru cuptorul oprit:

- Pornit

Ora este vizibilă în permanență pe afișaj. Această setare duce la un consum de energie mai mare.

Dacă selectați suplimentar setarea Afișaj | QuickTouch | Pornit, toate butoanele cu senzori reacționează imediat la atingere, iar senzorul de proximitate va detecta automat când vă apropiați de afișaj.

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

- Oprit

Afișajul este întunecat pentru economie de energie. Trebuie să porniți cuptorul înainte de a-l putea utiliza.

- Regim 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.

Vizualizare

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

În cazul afișajului digital, pe ecran apare și data.

Format ceas

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

Setare

Setați orele și minutele.

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

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

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

Data

Puteți să setați data.

Setări

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

Sistem de iluminat

- Pornit
Sistemul de iluminat al incintei cupto-
rului stă pornit pe toată durata progra-
mului de gătire.
- „Pornit” timp de 15 secunde
Sistemul de iluminat al incintei cupto-
rului se oprește după 15 secunde în
timpul unui program de gătire. Selec-
tând butonul cu senzor ☼, porniți din
nou sistemul de iluminat din incinta
cuptorului pentru 15 secunde.
- Oprit
Sistemul de iluminat al incintei cupto-
rului este oprit. Selectând butonul cu
senzor ☼, porniți sistemul de iluminat
din incinta cuptorului pentru 15 secun-
de.

Ecran start

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

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

Pentru a ajunge în meniul principal, se-
lectați butonul cu senzor ↵ sau utili-
zați calea de meniu indicată în zona su-
perioară.

Afișaj

Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezenta-
tă printr-o bară cu segmente.

- ■■■■■■
luminozitate maximă
- ■■■■■
luminozitate minimă

Schemă culori

Selectați dacă doriți ca afișajul să fie re-
prezentat printr-o schemă de culori des-
chise sau închise.

- luminos
Afișajul are un fundal de culoare des-
chisă cu scris de culoare închisă.
- întunecat
Afișajul are un fundal de culoare închi-
să cu scris de culoare deschisă.

QuickTouch

Selectați cum doriți să reacționeze bu-
toanele cu senzori și senzorul de proxi-
mitate atunci când cuptorul este oprit:

- Pornit
Dacă ați selectat și setarea Oră curen-
tă | Afișare | Pornit sau Regim noapte,
butoanele cu senzori și senzorul de
proximitate reacționează și atunci
când cuptorul este oprit. Această se-
tare duce la un consum de energie
mai mare.
- Oprit
Indiferent de setarea Oră curentă | Afi-
șare, butoanele cu senzori și senzorul
de proximitate reacționează doar
atunci când cuptorul este pornit, pre-
cum și pentru o anumită durată după
oprirea cuptorului.

Volum sonor

Tonuri alarmă sonoră

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

Melodii

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

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

- ■■■■■■
volum maxim

- □□□□□□
melodia este dezactivată

Ton solo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■
înălțime maximă a sunetului

- ■□□□□□□□□□□□
înălțime minimă a sunetului

Ton butoane

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

- ■■■■■■
volum maxim

- □□□□□□
tonul butoanelor este dezactivat

Melodie de întâmpinare

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

Unități

Temperatură

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

Setări

ușa se întredeschide automat. Ventilatorul răcește rapid preparatul și incinta cuptorului.

- Oprit

Funcția Răcire rapidă este dezactivată. După terminarea programului de gătire, ușa rămâne închisă. Ventilatorul răcește preparatul și incinta cuptorului.

Puteți activa sau dezactiva funcția Răcire rapidă pentru un program de gătire și cu ajutorul meniului vertical.

Dacă cuptorul dumneavoastră este instalat în spatele unei uși de mobilier închise, respectați indicațiile din capitolul „Setări”, secțiunea „Recunoaștere front mobilier”.

Menținere caldă

Cu funcția Menținere caldă puteți să mențineți cald preparatul după terminarea unui program de gătire, fără ca acesta să se gătească în continuare mai mult decât este necesar. Preparatul este menținut cald la o temperatură presetată timp de maximum 2 ore (Setări | Temperaturi recomandate | Menținere caldă).

Puteți utiliza funcția Menținere caldă doar în combinație cu funcția Răcire rapidă.

- Pornit

Funcția Menținere caldă este activată. După terminarea programului de gătire, ușa se întredeschide automat. Ventilatorul răcește rapid preparatul și incinta cuptorului la temperatura presetată.

De îndată ce temperatura a fost atin-

să, ușa se închide din nou automat, pentru ca preparatul să poată fi păstrat cald.

- Oprit

Funcția Menținere caldă este dezactivată. După terminarea programului de gătire, ușa rămâne închisă. Ventilatorul răcește preparatul și incinta cuptorului.

Puteți activa sau dezactiva funcția Menținere caldă pentru un program de gătire și cu ajutorul meniului vertical.

D

Piroliză

Puteți seta dacă doriți să apară recomandarea pentru efectuarea pirolizei (cu mesaj de atenționare) sau nu (fără mesaj de atenționare).

Funcț prelung ventilat răcire

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

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

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

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

Nu păstrați alimente la cald cu setarea Cu durată determinată.

Senzor de proximitate

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

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

Aprindere lumini

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

Siguranță

Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a cuptorului.

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

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

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

Blocare butoane

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

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

Recunoaștere front mobilier

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

Dacă aceasta este închisă, cuptorul se oprește automat după un anumit timp.
- Oprit
Recunoașterea frontului de mobilier este dezactiv

ua WiFi cu ajutorul aplicației Miele@mobile sau prin intermediul WPS.

- Activare

Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este dezactivat. Funcția WiFi este activată din nou.

- Dezactivați

Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activat. Miele@home rămâne configurat, funcția WiFi este dezactivată.

- Status conexiune

Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activat. Pe afișaj apar informații precum calitatea semnalului WiFi, numele rețelei și adresa IP.

- Reconfigurați

Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Resetați setările rețelei și configurați imediat o nouă conexiune la rețea.

- resetați

Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Funcția WiFi este dezactivată, iar conexiunea cu rețeaua WiFi este resetată la setările din fabricație. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.

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

- Configurați

Această setare este vizibilă doar atunci când încă nu există conexiune

cu o rețea WiFi. Trebuie să re

Setări

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

SuperVision

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

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

Afișaj SuperVision

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

Afișaj în Standby

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

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

Listă aparate

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

- Vizualizare aparat
 - Pornit
Funcția SuperVision pentru acest

Activare/dezactivare

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

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

Efectuarea RemoteUpdates

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

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

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

Dacă nu doriți să instalați actualizarea, dezactivați RemoteUpdate.

Instalarea actualizării poate dura câteva minute.

La RemoteUpdate trebuie să țineți cont de următoarele:

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

Versiune software

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

- Confirmați cu *OK*.

Informații juridice

La Licențe open-source

Setări

- MyMiele
Toate înregistrările MyMiele vor fi șterse.
- Temperaturi recomandate
Temperaturile recomandate care au fost modificate vor fi resetate la valorile implicite din fabricație.

Ore funcțion. (total)

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

Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare re-comandată	Interval
Funcții cuptor 		
Ventilator plus 	160 °C	30–250 °C
Încălzire super./infer. 	180 °C	30–280 °C
Umiditate plus 		
Umiditate plus +Prăjire auto 	160 °C	130–230 °C
Umidit. plus + Ventilator plus 	160 °C	130–250 °C
Umidit. plus +Coac. intens 	170 °C	130–250 °C
Umidit. plus + Încălz sup/inf 	180 °C	130–280 °C
Coacere intensivă 	170 °C	50–250 °C
Prăjire automată 	160 °C	100–230 °C
Încălzire inferioară 	190 °C	100–280 °C
Încălzire superioară 	190 °C	100–250 °C
Gril complet 	240 °C	200–300 °C
Gril parțial 	240 °C	200–300 °C
Gril cu ventilator 	200 °C	100–260 °C
Eco-Ventilator plus 	190 °C	100–250 °C
Programe automate 		

Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare re-comandată	Interval
Aplicații speciale 		
Decongelare	25 °C	25–50 °C
Deshidratare	60 °C	30–70 °C
Încălziți vesela	80 °C	50–100 °C
Dospire aluat cu drojdie		
Dospire 15 minute	—	—
Dospire 30 minute	—	—
Dospire 45 minute	—	—
Gătire la temp. joase	100 °C	80–120 °C
Program de sabat	180 °C	50–250 °C
Mentținere caldă	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
Programe personalizate 		
Setări 		
Întreținere 		
Detartrare		
Piroliză		

Utilizare simplă

■ Porniți cuptorul.

Apare meniul principal.

■ Introduceți preparatul în incinta cuptorului.

■ Selectați Funcții cuptor .

■ Selectați funcția dorită.

Funcția și temperatura recomandată sunt afișate.

■ Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.

Temperatura recomandată este memorată în câteva secunde. Puteți modifica ulterior temperatura prin selectarea afișajului temperaturii.

■ Confirmați cu OK.

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

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

■ La finalul programului de gătire selectați finalizați.

■ Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

■ Opriți cuptorul.

Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

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

În funcție de funcție, puteți modifica următoarele setări:

- Temperatură
- Timp de gătire

- Oră final
- Start la
- Booster
- Preîncălzire
- Răcire rapidă
- Menținere caldă
- Crisp function

Modificarea temperaturii și temperaturii la miez

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

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

■ Atingeți afișajul temperaturii.

■ Modificați temperatura și temperatura la miez , dacă este necesar.

■ Confirmați cu OK.

Programul de gătire continuă cu temperaturile de referință modificate.

Setarea timpului de gătire

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

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

Utilizare

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

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

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

- Selectați  sau Timer.
- Setati timpii doriti.
- Confirmați cu OK.

Modificarea unor timp de gătire setați

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

În caz de pană de curent, setările se șterg.

Ștergerea unor timp de gătire setați

- Selectați , timpul indicat sau Timer.
- Selectați timpul dorit.

- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu OK.

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

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

Anularea programului de gătire

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

Dacă funcția Răcire rapidă este activată, ușa se întredeschide automat la terminarea programului de gătire, iar ventilatorul răcește rapid mâncarea și incinta cuptorului.

Prin închidere ajungeți înapoi în meniul principal.

Anularea unui program de gătire fără timp de gătire setat

- Selectați finalizați.
- Apare meniul principal.

Anularea unui program de gătire cu timp de gătire setat

- Selectați Anulare.
- Apare Doriți să anulați procesul de gătire?.
- Selectați da.
- Apare meniul principal.

Preîncălzirea incintei cuptorului

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

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

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

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

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

Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

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

- Ventilator plus 
- Încălzire super./infer. 
- Prăjire automată 
- Umiditate plus 

Dacă setați o temperatură de peste 100 °C și funcția Booster este activată, incinta cuptorului este încălzită cu o eta-

pă rapidă de încălzire, la temperatura setată. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, elementul de încălzire inelar și ventilatorul pornesc simultan.

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

La aceste preparate, dezactivați funcția Booster.

Activarea sau dezactivarea Booster pentru un program de gătit

Dacă ați selectat setarea Booster | Pornit, puteți dezactiva individual funcția pentru un program de gătit.

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

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

Doriți să dezactivați funcția Booster pentru acest program de gătit.

- Trageți în jos meniul vertical.

Booster este marcat cu portocaliu.

- Selectați Booster.

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

- Închideți meniul vertical.

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

Preîncălzire

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

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

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

Porniți imediat programul de gătire, fără a amâna pornirea.

Activarea Preîncălzire

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

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

Doriți să activați funcția Preîncălzire pentru acest program de gătire.

■ Trageți în jos meniul vertical.

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

■ Selectați Preîncălzire.

Preîncălzire este marcat cu portocaliu.

■ Închideți meniul vertical.

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

■ Dați preparatul la cuptor de îndată ce vi se solicită acest lucru.

■ Confirmați cu OK.

Răcire rapidă

Cu funcția Răcire rapidă puteți răci rapid mâncarea și incinta cuptorului după terminarea programului de gătire.

Activarea sau dezactivarea Răcire rapidă pentru un program de gătire

Dacă ați selectat setarea Răcire rapidă | Pornit, puteți dezactiva individual funcția pentru un program de gătire.

În mod corespunzător, puteți activa individual funcția pentru un program de gătire, atunci când ați selectat setarea Răcire rapidă | Oprit.

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

Doriți să dezactivați funcția Răcire rapidă pentru acest program de gătire.

■ Trageți în jos meniul vertical.

Răcire rapidă este marcat cu portocaliu.

■ Selectați Răcire rapidă.

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

Dacă este activată și funcția Menținere caldă, apare Când „Răcire rapidă” e dezactivată, și „Menținere caldă” e dezactivată..

■ Dacă este necesar, confirmați mesajul cu OK.

■ Închideți meniul vertical.

Funcțiile Răcire rapidă și Menținere caldă sunt dezactivate. După terminarea programului de gătire, ușa rămâne închisă. Ventilatorul răcește preparatul și incinta cuptorului.

Menținere caldă

Cu funcția Menținere caldă puteți să mențineți cald preparatul după terminarea unui program de gătire, fără ca acesta să se gătească în continuare mai mult decât este necesar.

Preparatul este păstrat cald la o temperatură presetată (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Temperaturi recomandate”).

Dacă utilizați termometrul pentru alimente, temperatura incintei pentru menținere caldă este cu cca. 20 °C mai mare decât temperatura la miez.

Puteți utiliza funcția Menținere caldă doar în combinație cu funcția Răcire rapidă.

Dacă ați selectat setarea Menținere caldă | Pornit, puteți dezactiva individual funcția pentru un program de gătire.

În mod corespunzător, puteți activa individual funcția pentru un program de gătire, atunci când ați selectat setarea Menținere caldă | Oprit.

Activarea Menținere caldă pentru un program de gătire

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

Doriți să activați funcția Menținere caldă pentru acest program de gătire.

■ Trageți în jos meniul vertical.

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

■ Selectați Menținere caldă.

Dacă este dezactivată și funcția Răcire rapidă, apare „Menținere caldă” necesită „Răcire rapidă”. Și această funcție este activată..

■ Dacă este necesar, confirmați mesajul cu OK.

Menținere caldă și Răcire rapidă sunt marcate cu portocaliu.

■ Închideți meniul vertical.

Funcțiile Menținere caldă și Răcire rapidă sunt activate. După terminarea programului de gătire, ușa se întredeschide automat. Ventilatorul răcește rapid preparatul și incinta cuptorului la temperatura presetată.

De îndată ce temperatura a fost atinsă, ușa se închide din nou automat, pentru ca preparatul să poată fi păstrat cald.

Dezactivarea Menținere caldă pentru un program de gătire

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

Doriți să dezactivați funcția Menținere caldă pentru acest program de gătire.

■ Trageți în jos meniul vertical.

Menținere caldă este marcat cu portocaliu.

■ Selectați Menținere caldă.

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

Setarea pentru funcția Răcire rapidă nu se modifică.

■ Închideți meniul vertical.

Funcția Menținere caldă este dezactivată. După terminarea programului de gătire, ușa rămâne închisă. Ventilatorul răcește preparatul și incinta cuptorului.

Crisp function

Utilizarea funcției Crisp function (reducerea umidității) este recomandată la preparate precum quiche, pizza, prăjituri în forme cu topping umed sau briose.

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

Activarea Crisp function

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

Utilizare

Ați selectat un mod de operare și setările necesare, precum o temperatură. Doriți să activați funcția Crisp function pentru acest program de gătire.

■ Trageți în jos meniul vertical.

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

■ Selectați Crisp function.

Crisp function este marcat cu portocaliu.

■ Închideți meniul vertical.

Funcția Crisp function este activată.

Schimbarea modului de operare

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

■ Selectați simbolul funcției alese.

■ Dacă ați setat un timp de gătire, confirmați mesajul Doriți să anulați procesul? cu da.

■ Selectați noua funcție.

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

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

Alarmă și cronometru

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

Utilizarea funcției Alarmă

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

Setarea alarmei

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

■ Selectați butonul cu senzor .

■ Selectați  Alarmă.

■ Setati ora pentru alarmă.

■ Confirmați cu închidere.

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

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

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Modificarea alarmei

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

Apare ora setată pentru alarmă.

■ Setati noua oră pentru alarmă.

■ Confirmați cu închidere.

Ora modificată pentru alarmă este salvată și apare pe ecran.

Ștergerea alarmei

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

Apare ora setată pentru alarmă.

■ Selectați ștergeți.

■ Confirmați cu închidere.

Alarma este ștearsă.

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.

Sfat: Într-o funcție cu aport de umiditate folosiți cronometrul pentru a vă aminti să declanșați manual jeturile de aburi la momentul dorit.

Setarea cronometrului

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

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

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

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

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

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Modificarea cronometrului

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

Este afișat cronometrul setat.

- Setați noul cronometru.
- Confirmați cu închidere.

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

Ștergerea cronometrului

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

Este afișat cronometrul setat.

- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu închidere.

Cronometrul va fi șters.

Umiditate plus

Cuptorul dumneavoastră este echipat cu un sistem de injectare a aburilor pentru un aport de umiditate în programele de gătit. La coacere, prăjire sau gătit cu funcția Umiditate plus , cantitatea potrivită de aburi și fluxul optim de aer garantează o gătit și rumenire uniformă.

Puteți combina aportul de umiditate cu diferite tipuri de încălzire:

- Umiditate plus + Prăjire auto 
- Umidit. plus + Ventilator plus 
- Umidit. plus + Coac. intens 
- Umidit. plus + Încălz sup/inf 

După selectarea funcției dorite, setați temperatura și stabiliți numărul și tipul de jeturi de aburi (automat, manual sau Timer).

Apa este alimentată prin tubul amplasat în partea din stânga-jos, sub panoul de comandă.

Alte lichide cu excepția apei provoacă defectarea cuptorului.

La programele de gătit cu aport de umiditate folosiți exclusiv apă potabilă.

Apa este injectată în incinta cuptorului sub formă de jeturi de aburi, în timpul procesului de gătit. Orificiile de admisie a aburului sunt amplasate în colțul posterior stâng din plafonul cuptorului.

Preparate adecvate

Un jet de aburi durează aprox. 5–8 minute. Numărul jeturilor de aburi și momentul declanșării acestora sunt determinate în funcție de alimentele gătit:

- În cazul **aluaturilor dospite** creșterea este îmbunătățită printr-un jet de aburi la începutul programului de gătit.
- **Pâinea și chiflele** cresc mai bine cu un jet de aburi la început. Crusta devine mai lucioasă dacă mai este declanșat un jet de aburi la sfârșitul programului de gătit.
- La **prăjirea cărnii cu conținut ridicat de grăsime**, un jet de aburi la începutul prăjirii asigură o rumenire mai bună a grăsimii.

Nu se recomandă gătirea cu ajutorul umidității la tipurile de aluat care conțin un nivel foarte ridicat de umiditate, de exemplu aluatul pentru bezele. La aceasta este necesar un proces de uscare în timpul coacerii.

Sfat: Utilizați rețetele anexate sau aplicația Miele ca punct de plecare.

Pornirea unui program de gătit cu Umiditate plus

Este normal ca în timpul unui jet de aburi să se acumuleze umezeală pe geamul interior al ușii. Această umezeală se evaporă în timpul procesului de gătit.

- Pregătiți preparatul și introduceți-l în incinta cuptorului.
- Selectați Funcții cuptor .

- **Selectați Umiditate plus** .
- **Selectați funcția dorită cu aport de umiditate.**
Programele de gătire se desfășoară la fel cu toate tipurile de încălzire.

Apare temperatura recomandată.

Setarea temperaturii

- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.
- **Selectați mai departe.**
- Dacă este necesar, activați funcția Preîncălzire cu ajutorul meniului vertical.

Apare selecția pentru declanșarea jeturilor de aburi.

Selectarea jeturilor de aburi

- **Selectați automat, manual sau Timer.**
 - automat
Cuptorul declanșează automat 1 jet de aburi după etapa de încălzire.
 - manual
Declanșați 1, 2 sau 3 jeturi de aburi cu ajutorul afișajului tactil.
 - Timer
Setați orele pentru jeturile de aburi.
Cuptorul declanșează 1, 2 sau 3 jeturi de aburi la orele setate.

Dacă doriți să preparați produse precum pâine sau chifle în cuptorul preîncălzit, este cel mai bine să declanșați manual jeturile de aburi și să activați funcția Preîncălzire. Declanșați primul jet de aburi imediat după introducerea preparatului în cuptor.

Dacă selectați mai mult de un jet de aburi, al doilea jet de aburi poate fi declanșat cel mai devreme la o temperatură a incintei cuptorului de minimum 130 °C.

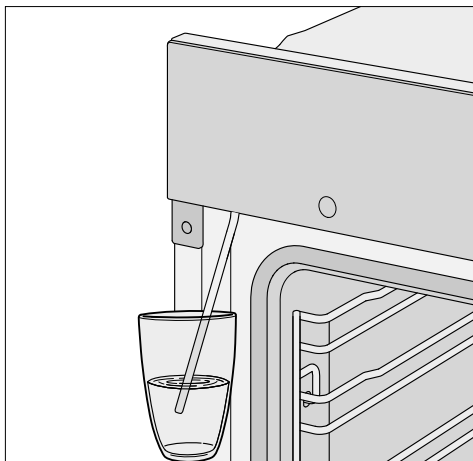
Dacă doriți să utilizați funcția Preîncălzire luați în considerare etapa de încălzire la jeturile de aburi manuale și temporizate (consultați capitolul „Utilizare”, secțiunea „Preîncălzire”).

- **Selectați numărul jeturilor de aburi** (doar la manual sau Timer).
- **Setați orele pentru jeturile de aburi**, dacă este necesar.
- **Selectați mai departe.**

Apare cerința pentru procesul de alimentare a apei.

Pregătirea apei și pornirea procesului de alimentare a apei

- **Umpleți vasul cu cantitatea necesară de apă rece de la robinet.**
- **Deschideți ușa.**
- **Deplasați țeava de umplere din stânga de sub panoul de comandă spre în față.**



- Introduceți țeava de umplere în vasul cu apă de la robinet.
- Confirmați cu **OK**.

Procesul de alimentare a apei începe.

Cantitatea efectivă de apă aspirată poate fi mai mică decât cea solicitată, astfel încât în vas va rămâne un rest de apă.

Puteți să întrerupeți și să reluați oricând procesul de alimentare a apei selectând **Stop** sau **Start**.

- Îndepărtați vasul după operațiunea de alimentare a apei și închideți ușa.

Se mai aude un scurt zgomot de pompare. Apa rămasă în țeava de umplere este aspirată.

Încălzirea incintei cuptorului și ventilatorul de răcire pornesc. Sunt afișate temperatura de referință și temperatura reală.

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

Dacă ați selectat **Timer** puteți verifica ora înainte de declanșare, cu ajutorul **i** Info.

Declanșarea jeturilor de aburi

⚠ Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă. Aburul poate provoca opăriri puternice.

În plus, depunerea vaporilor de apă pe panoul de comandă face ca butoanele cu senzori și afișajul tactil să aibă timpi de reacție mai lungi.

Nu deschideți ușa în timpul jeturilor de aburi.

automat

După etapa de încălzire se declanșează automat jetul de aburi.

Apa este vaporizată în incinta cuptorului și **Jet de aburi** apare pe afișaj.

După jetul de aburi **Jet de aburi** dispare.

- Gătiți în continuare mâncarea.

manual

Puteți declanșa jeturile de aburi de îndată ce apare **Jet de aburi** și **Start** este evidențiat cu verde.

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

Sfat: Pentru momentul declanșării aburilor, orientați-vă după datele din rețete din cartea de rețete furnizată sau după aplicația Miele. Pentru a vă aminti de momentul declanșării aburilor, utilizați funcția **Cronometru** ⏰.

- Selectați **Start**.

Jetul de aburi este declanșat. **Start** este dezactivat.

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

După ultimul jet de aburi, Start este dezactivat.

- Gătiți în continuare mâncarea.

Timer

Cuptorul declanșează fiecare jet de aburi la ora setată.

Jet de aburi apare atunci când este declanșat jetul de aburi.

După ultimul jet de aburi, Jet de aburi se stinge.

- Gătiți în continuare mâncarea.

Evaporați umiditatea reziduală

La un program de gătire cu aport de umiditate, care se desfășoară fără întrerupere, nu rămâne apă reziduală în sistem. Apa este vaporizată uniform în cursul jeturilor de aburi.

Dacă un program de gătire cu aport de umiditate este întrerupt manual sau de o pană de curent, apa care nu s-a evaporat rămâne în sistemul de injectare a aburilor.

La următoarea utilizare a Umiditate plus  sau a unui program automat cu aport de umiditate, apare Evaporați umiditatea reziduală.

- Porniți imediat procesul de evaporare a umezelii reziduale, pentru ca la următorul program de gătire să fie vaporizată pe mâncare exclusiv apă proaspătă.



Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă.

Aburul poate provoca opăriri puternice.

Nu deschideți ușa în timpul jeturilor de aburi.

Evaporarea umezelii reziduale poate să dureze până la max. 30 de minute, în funcție de cantitatea de apă existentă în cuptor.

Incinta cuptorului este încălzită, iar apa rămasă este evaporată, astfel că în incintă și pe ușă se depune umezeală.

- Îndepărtați neapărat această umezeală din incintă și de pe ușă după răcirea incintei cuptorului.

Realizarea imediată a evaporării umezelii reziduale



Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă.

Aburul poate provoca opăriri puternice.

Nu deschideți ușa în timpul jeturilor de aburi.

- Selectați o funcție sau un alt program automat cu aport de umiditate.

Apare interogarea Evaporați umiditatea reziduală?.

- Selectați da.

Evaporați umiditatea reziduală și o durată de timp sunt afișate pe ecran.

Evaporarea umezelii reziduale pornește. Puteți urmări procedura.

Timpul indicat depinde de cantitatea de apă acumulată în sistemul de injectare a aburilor. Acest timp poate fi corectat în timpul procesului de evaporare, în funcție de cantitatea efectivă de apă prezentă în sistem.

Bine de știut

La finalul procesului de evaporare a umezelii reziduale apare mesajul Finalizat.

■ Selectați închidere.

Acum puteți să derulați un program de gătire cu o funcție sau un program automat cu aport de umiditate.

La evaporarea umezelii reziduale se depune umezeală în incinta cuptorului și pe ușă. Îndepărtați neapărat această umezeală după răcirea incintei cuptorului.

Omiterea evaporării umezelii reziduale

În condiții foarte nefavorabile, dacă continuă alimentarea cu apă, există riscul deversării apei din sistemul de injectare a aburilor în incinta cuptorului.

Pe cât posibil, nu întrerupeți evaporarea umezelii reziduale.

■ Selectați o funcție sau un alt program automat cu aport de umiditate.

Apare Evaporați umiditatea reziduală?.

■ Selectați omiteți.

Acum puteți să derulați un program de gătire cu o funcție sau un program automat cu aport de umiditate.

La următoarea selectare a unei funcții sau a unui program automat cu aport de umiditate, cât și la oprirea cuptorului vi se va cere din nou să efectuați procesul de evaporare a umezelii reziduale.

Coacere

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

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

Sfaturi pentru coacere

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

Utilizarea hârtiei de copt

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

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

Indicații privind tabelele de gătire

Selectarea temperaturii

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

Selectarea timpului de gătire

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

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

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

Indicații privind funcțiile

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

Folosirea Programe automate

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Folosirea Ventilator plus

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

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

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

Sfaturi

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

Folosirea Umiditate plus

Utilizați această funcție împreună cu timpul de încălzire dorit pentru a găti cu aport de umiditate.

- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

Folosirea Coacere intensivă

Utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed.

Nu utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor plate.

- Introduceți prăjiturile pe nivelul 1 sau 2.

Folosirea Încălzire super./infer.

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

Bine de știut

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

- Introduceți preparatul pe nivelul 1 sau 2.

Folosirea Eco-Ventilator plus

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

- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

Prăjire

Sfaturi pentru prăjire

- Puteți utiliza orice vas din metal termorezistent, ca de ex. o tavă adâncă, o tavă pentru friptură, o formă de sticlă, un sul sau o pungă pentru friptură, un vas roman, o tavă universală, grătar și/sau gril și o tavă pentru friptură (dacă este disponibilă), pe tava universală.
- **Preîncălzirea** incintei cuptorului este necesară doar la prepararea fripturilor de vită (roastbeef) și a fileului. În general, preîncălzirea nu este necesară.
- Pentru prăjirea cărnii utilizați un **vas de gătit închis**, de ex. o tavă adâncă. Carnea rămâne suculentă în interior. Incinta cuptorului rămâne mai curată decât după prăjirea pe grătar. Rămâne suficientă zeamă de friptură pentru prepararea unui sos.
- Dacă utilizați un **sul sau o pungă pentru friptură** respectați informațiile de pe ambalaj.

- Dacă pentru prăjire utilizați **grătarul** sau un **vas de gătit neacoperit**, puteți unge carnea slabă cu grăsime, o puteți acoperi cu felii de bacon sau o puteți împăna.
- **Condimentați** carnea și așezați-o în vasul de gătit. Presărați-o cu fulgi de unt sau margarină sau stropiți-o cu ulei sau grăsime alimentară. La bucățile mari de friptură slabă (2–3 kg) și carnea de pasăre grasă adăugați aprox. 1/8 l de apă.
- În timpul prăjirii, nu adăugați prea mult lichid. Lichidul ar putea afecta **rumenirea** cărnii. Rumenirea se realizează la finalul timpului de gătire. Carnea se rumenește mai bine dacă ridicați capacul de pe vas după aproximativ jumătate din timpul de gătire.
- După terminarea programului de prăjire scoateți preparatul din cuptor, acoperiți-l și lăsați să treacă un **timp de odihnă** de aprox. 10 minute. Astfel la tăiere se va scurge mai puțin suc din friptură.
- Pielea **cărnii de pasăre** devine crocantă dacă o ungeți cu o soluție de apă cu puțină sare cu 10 minute înainte de terminarea duratei de prăjire.

Indicații privind tabelele de gătire

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

Selectarea temperaturii

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

Selectarea timpului de gătire

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

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

Sfaturi

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

Indicații privind funcțiile

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

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

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

Folosirea Programe automate

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Folosirea Ventilator plus sau Prăjire automată

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

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

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

Bine de știut

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

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

Folosirea Umiditate plus

Utilizați această funcție împreună cu tipul de încălzire dorit pentru a găti cu aport de umiditate.

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

Folosirea Încălzire super./infer.

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

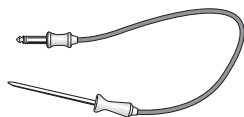
■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

Folosirea Eco-Ventilator plus

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

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

Termometru pentru alimente



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

Mod de funcționare

Se introduce complet vârful metalic al termometrului pentru alimente în mâncare, până la mâner. În vârful metalic se află un senzor de temperatură care măsoară temperatura din interiorul preparatului în timpul programului de gătire. Creșterea temperaturii la miezul cărnii

reflectă gradul de gătire. În funcție de preferințele privind friptura (de ex. mediu sau bine făcută), setați o temperatură mai redusă sau mai mare la miez.

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

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

Posibilități de utilizare

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

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

- Prăjire automată 
- Ventilator plus 
- Coacere intensivă 
- Încălzire super./infer. 
- Umiditate plus + Prăjire auto 
- Umidit. plus + Ventilator plus 
- Umidit. plus + Coac. intens 
- Umidit. plus + Încălz sup/inf 

Indicații importante privind utilizarea

- Puteți să așezați carnea într-o cratiță sau pe grătar.
- Vârful metalic al termometrului pentru alimente trebuie să fie introdus complet, până la mâner, în aliment, astfel încât senzorul de temperatură să ajungă până aproximativ în mijlocul alimentului.

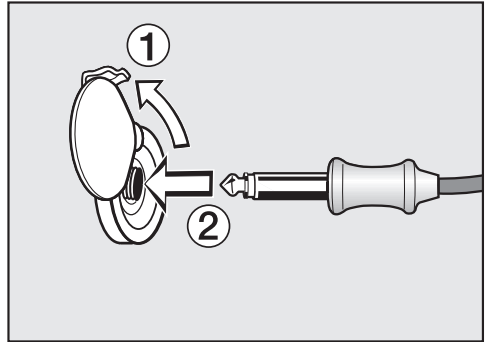
- La carnea de pasăre, locul cel mai bun pentru introducerea vârfului metalic este zona cea mai groasă a pieptului. Pipăiți zona pieptului cu degetul mare și degetul arătător pentru a găsi porțiunea cea mai groasă.
- Vârful metalic nu trebuie să atingă oasele și nici să fie introdus în zone bogate în grăsime. Țesutul adipos și oasele pot să ducă la oprirea prematură a programului de gătit.
- La carnea matură, bine marmorată, selectați valoarea mai mare din intervalul de temperatură la miez indicat în tabelele de gătit.
- La utilizarea foliei de aluminiu, sulului sau pungii pentru friptură, introduceți termometrul pentru alimente prin folie până în miezul preparatului. Îl puteți introduce și în folie împreună cu carnea. Respectați informațiile producătorului foliei.

Folosirea termometrului pentru alimente

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

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

- Introduceți preparatul în incinta cup-torului.



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

La programele automate, valorile temperaturii la miez sunt prestabilite.
Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

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

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.
Termometrul pentru alimente se poate înfierbânta. Puteți suferi arsuri la contactul cu termometrul.
Purtați mănuși de bucătărie când scoateți termometrul pentru alimente din mufa de conectare.

Pornirea întârziată a programului de gătit cu termometrul pentru alimente

Puteți să setați programul să pornească mai târziu.

- Selectați Start la.

Bine de știut

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

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

Afișarea timpului rămas

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

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

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

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

Gătire la gril



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

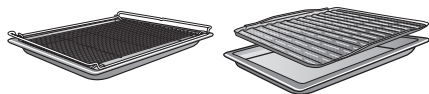
Dacă gătiți la gril cu ușa deschisă, aerul fierbinte din incinta cuptorului nu mai este direcționat automat prin ventilatorul de răcire și răcit. Comenzile se înfierbântă.

Închideți ușa atunci când gătiți la gril.

Sfaturi pentru gătire la gril

- Pentru gătitul la gril este necesară preîncălzirea. Preîncălziți elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril timp de aproximativ 5 minute cu ușa închisă.
- Clătiți carnea rapid, sub jet de apă rece și uscați-o. Nu sărați feliile de carne înainte de prepararea la gril deoarece se scurge sucul din carne.
- Puteți să ungeți cu ulei carnea slabă. Nu utilizați alte grăsimi, deoarece acestea se ard prea repede sau produc fum.
- Curățați și sărați peștii subțiri și feliile de pește. Puteți stropi peștele și cu suc de lămâie.
- Utilizați tava universală cu grătarul de coacere și prăjire montat sau tava de gril și prăjire (tava antistropire) (dacă este disponibilă). Tava de gril și prăjire împiedică stropirea și murdărirea cupratorului. Sucurile pot fi apoi folosite pentru a prepara diverse sosuri. Ungeți grătarul de coacere și prăjire sau tava de gril și prăjire cu ulei folosind o pensulă și așezați deasupra preparatul.

Nu utilizați tava de copt.



Indicații privind tabelele de gătire

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

Selectarea temperaturii

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

Selectarea nivelului de amplasare

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

Selectarea timpului de gătire

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

- în stil englezesc/în sânge

În cazul în care carnea este foarte elastică, este încă roșie la interior.

- mediu

În cazul în care carnea este puțin moale, este roz la interior.

- bine făcută

În cazul în care carnea nu este prea moale, este bine făcută.

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

Indicații privind funcțiile

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

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

Nu utilizați termometrul pentru alimente la funcțiile de gril.

Nu depozitați termometrul pentru alimente în incinta cuptorului.

Folosirea Gril complet

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

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

Folosirea Gril parțial

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

Numai zona interioară a elementului de încălzire devine incandescentă, pentru a genera radiația necesară.

Folosirea Gril cu ventilator

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

Bine de știut

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

Decongelare

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

- **Selectați Aplicații speciale** .
- **Selectați Decongelare.**
- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată și setați durata de gătire.

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

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

Germenii precum salmonellele pot provoca toxiinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după decongelare.

Sfaturi

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

Deshidratare

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

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

- **Curățați de coajă și înlăturați sâmburii** alimentelor pe care doriți să le uscați, mărunțindu-le, dacă este necesar.
- **Așezați alimentele care trebuie uscate** în funcție de mărime într-un strat uniform, dacă este posibil, pe grătar sau în tava universală.

Sfat: Puteți folosi și tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry dacă aveți una.

- **Uscați pe maximum 2 niveluri simultan.**
Introduceți alimentele care trebuie uscate pe niveluri 1+2.

Dacă utilizați grătarul și tava universală, introduceți tava universală sub grătar.

- **Selectați Aplicații speciale** .
- **Selectați** Deshidratare.
- Dacă este necesar, modificați temperatura sugerată și setați timpul de uscare.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.
- La intervale regulate, întoarceți alimentele de pe tava universală.

Timpii de uscare sunt mai mari pentru alimentele întregi și înjumătățite.

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

-  Funcție specială/mod de operare,
- 🌡️ temperatură, 🕒 timp de uscare,
-  funcție specială Deshidratare,
-  mod de operare Încălzire super./infer.

* Uscăți doar verdețuri pe tava universală de la nivelul 2 și utilizați funcția Încălzire super./infer. , deoarece ventilatorul este pornit pentru funcția specială Deshidratare.

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

Scoaterea alimentelor uscate

⚠️ Pericol de rănire ca urmare a suptăfețelor fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți alimentele din cuptor.

- Lăsați fructele sau legumele uscate să se răcească.

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

- Păstrați-le în borcane sau doze închise corespunzător.

Încălziți vesela

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

Folosiți veselă termorezistentă.

- Introduceți grătarul pe nivelul 2 și așezați pe el vasele pe care doriți să le încălziți. În funcție de mărimea vaselor, puteți să le așezați și direct pe baza incintei cuptorului și, dacă este necesar, puteți să demontați ghidajele.
- **Selectați Aplicații speciale** .
- **Selectați** Încălziți vesela.
- Dacă este necesar modificați temperatura recomandată și setați timpul.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor.

Dospire aluat cu drojdie

Acest program a fost conceput pentru dospirea aluatului cu drojdie.

- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Dospire aluat cu drojdie.
- Selectați timpul de dospire.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Menținere caldă

Puteți menține calde alimentele în incinta cuptorului pentru mai multe ore.

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

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

Gătire la temp. joase

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

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

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

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

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

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

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

Sfat: Activați funcția Menținere caldă cu ajutorul meniului vertical, pentru a menține cald preparatul după gătire, fără a-l găti ulterior accidental.

Utilizarea funcției speciale Gătire la temp. joase

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

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

 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.

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

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

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

După terminarea programului apare Fi-nalizat și se aude un semnal.

Utilizarea funcției Încălzire super./infer.

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

Folositi o tavă universală cu grătarul așezat deasupra.

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

 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.

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

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

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

Program de sabat

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

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

Cuptorul se va încălzi la temperatura programată de dumneavoastră și va menține această temperatură timp de maximum 24 de ore (Program de sabat)

Bine de știut

sau 76 de ore (Yom-Tov). Cuptorul se oprește automat după 76 de ore în ambele funcții speciale.

- Dezactivați detectarea frontului mobil.
- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați Aplicații speciale .
- Selectați Program de sabat.
- Selectați funcția specială dorită (Program de sabat sau Yom-Tov).

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

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

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

Folosirea Program de sabat

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

- Setezi temperatura.
- Selectezi Start.

Apar Program de sabat și temperatura setată.

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

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

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

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

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

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

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

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

Folosirea Yom-Tov

Această funcție specială este adecvată pentru perioada sărbătorilor de mai multe zile în timpul săptămânii. Îl poți utiliza pentru a încălzi alimente timp de maxi-

mum 76 de ore. În acest timp, puteți deschide și închide ușa de mai multe ori.

■ Setați temperatura.

■ Selectați Start.

Apar Yom-Tov și temperatura setată.

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

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

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

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

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

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

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

Fierbere

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Printr-o singură fierbere a leguminoaselor și a cărnii, spori de bacterie botulinică nu sunt distruși suficient. Astfel se pot forma toxine, care duc la intoxicații severe. Acești spori sunt distruși după încă o fierbere.

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii în conservele închise.

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

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

Prepararea fructelor și legumelor

Informațiile sunt valabile pentru 6 borcane de 1 l.

Bine de știut

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

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

Reduceți temperatura la timp pentru a evita fierberea excesivă.

Fierberea fructelor și a castraveților

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

Fierberea legumelor

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

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

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

 temperatură și timp de încălzire ulterioară

Scoaterea borcanelor după fierbere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

După fierbere, borcanele sunt foarte fierbinți.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți borcanele din cuptor.

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

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

- Controlați borcanele în timpul depozitării. Dacă borcanele s-au deschis pe durata depozitării sau atunci când ca-

pacul cu filet este bombat și nu pocnește la deschidere, distrugeți conținutul.

Produse congelate/ mâncăruri semi-preparate

Sfaturi pentru prăjituri, pizza și baghete

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

Sfaturi pentru cartofi prăjiți, crochete sau produse similare

- Puteți găti aceste produse congelate pe tava de copt sau pe tava universală.
- Selectați temperatura cea mai scăzută dintre temperaturile recomandate pe ambalaj.
- Întoarceți produsele de mai multe ori.

Prepararea produselor congelate/ mâncărilor semi-preparate

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

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

- Selectați funcția și temperatura recomandate pe ambalaj.
- Preîncălziți incinta cuptorului.

- Introduceți alimentele în cuptorul preîncălzit pe nivelul recomandat pe ambalaj.
- Verificați alimentele după perioada cea mai scurtă recomandată pe ambalaj.

Programe automate

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

Categorii

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

Utilizarea programelor automate

- Selectați Programe automate **Auto**.

Apare lista de selecție.

- Selectați categoria dorită.

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

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

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

La programele automate, valorile temperaturii la miez sunt prestabilite.

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

Indicații privind utilizarea

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

Căutare

(în funcție de limbă)

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

Căutarea se face după cuvinte sau părți de cuvinte.

Vă aflați în meniul principal.

- Selectați Programe automate .

Apare lista de selecție a categoriilor.

- Selectați Căutare.

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

În zona inferioară apare numărul rezultatelor.

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

- Selectați XX rezultate.

Vor apărea categoriile și programele automate găsite.

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

Programul automat începe.

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

MyMiele

La MyMiele  puteți salva programele utilizate frecvent.

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

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

Adăugarea unor înregistrări

Puteți să adăugați până la 20 de înregistrări.

■ **Selectați MyMiele** .

■ **Selectați Adăug. în regis..**

Puteți să selectați subpuncte din rubricile următoare:

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

■ **Confirmați cu OK.**

Pe listă apare subpunctul selectat cu simbolul aferent.

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

Ștergerea înregistrărilor

■ **Selectați MyMiele** .

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

■ **Selectați ștergeți.**

Înregistrarea este ștearsă de pe listă.

Mutarea unor înregistrări

■ **Selectați MyMiele** .

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

■ **Selectați mutați.**

În jurul înregistrării apare un cadru portocaliu.

■ **Mutați înregistrarea.**

Înregistrarea se mută în poziția dorită.

Programe personalizate

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

- Puteți să combinați până la 9 etape de gătit, pentru a crea rețetele dumneavoastră favorite sau utilizate frecvent. În fiecare etapă de gătit selectați funcția, temperatura și timpul de gătit sau temperatura la miez.

- Puteți să stabiliți nivelul (nivelurile) pentru mâncare.

- Puteți să introduceți denumirea programului conform denumirii rețetei.

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

Alte posibilități de creare a programelor personalizate:

- După derularea unui program automat, puteți să îl salvați ca program personalizat.

- După derularea unui program de gătit, puteți să îl salvați cu timpul de gătit setat.

La final introduceți numele dorit pentru program.

Crearea unui program personalizat

■ **Selectați Programe personalizate** .

■ **Selectați Creați program.**

Acum puteți să stabiliți parametrii pentru prima etapă de gătit.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj:

■ **Selectați și confirmați setările dorite.**

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

Toate setările pentru prima etapă de gătit sunt stabilite.

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

Bine de știut

- Dacă sunt necesare etape suplimentare de gătire, selectați **Adăugare** și procedați la fel ca la prima etapă.
- După ce ați introdus toate etape de gătire, selectați **Setați nivel amplasare**.
- Selectați nivelul (nivelurile) de amplasare dorit(e).
- Confirmați cu **OK**.

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

- Selectați **Salvare**.
- Introduceți numele programului cu ajutorul tastaturii.

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

- După ce ați introdus numele programului, selectați **Salvare**.

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

- Confirmați cu **OK**.

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

Pornirea unui program personalizat

- Introduceți alimentele în incinta cuptorului.
- Selectați **Programe personalizate** .

- Selectați programul dorit.

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

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

- Selectați punctul de meniu dorit.

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

Programul pornește imediat sau la ora programată.

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

În timpul programului de gătire puteți porni sau opri funcțiile **Răcire rapidă** și **Mentținere caldă** cu ajutorul meniului vertical.

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

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

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

- Confirmați cu OK.

Programul salvat este modificat și îl puteți porni imediat sau mai târziu.

Redenumirea unor programe personalizate

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

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

- După ce ați modificat numele programului, selectați Salvare.

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

- Confirmați cu OK.

Programul este redenumit.

Ștergerea unui program personalizat

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

Programul va fi șters.

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

Mutarea unor programe personalizate

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

În jurul înregistrării apare un cadru portocaliu.

- Mutați programul.

Programul se mută în poziția dorită.

Bine de știut

Tabele de gătire

Aluat pufos

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	CF
Brioșe (1 tavă)		150–160	–	2	25–35	–
Brioșe (2 tăvi)		150–160	–	1 + 3	30–40 ³	–
Prăjiturile* (1 tavă)		150	–	2	30–40	–
		160 ²	–	3	20–30	–
Prăjiturile* (2 tăvi)		150 ²	–	1 + 3	25–35	–
Pandișpan (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 ²	–	2	60–70	✓
Chec marmorat, chec cu nucă (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Chec marmorat, chec cu nucă (grătar de coacere și prăjire, formă rotundă cu gaură la mijloc/formă de guguluf, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	–
		150–160	✓	2	60–70	–
Prăjitură cu fructe (1 tavă)		150–160	–	2	40–50	✓
		155–165	–	1	40–50	✓
Prăjitură cu fructe (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65	✓
		165–175 ²	–	2	50–60	✓
Blat de tort (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 ²	–	2	15–25	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ⁵₁ Nivel,  Timp de gătire, CF funcție rumenire,  Ventilator plus,  Încălzire super./infer., ✓ pornit, – oprit

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

¹ Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.

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

³ Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

Aluat frământat

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 5	 [min]	CF
Biscuiți (1 tavă)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Biscuiți (2 tăvi)		140–150	–	1 + 3	25–35 ³	–
Fursecuri șpritate* (1 tavă)		140	–	2	35–45	–
		160 ²	–	3	25–35	–
Fursecuri șpritate* (2 tăvi)		140	–	1 + 3	40–50 ³	–
Blat de tort (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 28 cm) ¹		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 ²	✓	2	20–30	–
Prăjitură cu brânză (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90	–
		160–170	–	2	80–90	–
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 20 cm)*		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Plăcintă cu mere (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Prăjitură cu fructe cu glazură (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Prăjitură cu fructe cu glazură (1 tavă)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Tartă dulce (1 tavă)		210–220 ²	✓	1	45–55	✓
		190–200	–	2	40–50	✓

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Timp de gătire, CF funcție rumenire,
 Ventilator plus,  Eco-Ventilator plus,  Încălzire super./infer.,  Coacere intensivă,
 ✓ pornit, – oprit

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

¹ Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.

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

³ Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

Bine de știut

Aluat dospit

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Guguluf (grătar de coacere și prăjire, formă de guguluf, Ø 24 cm) ¹		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Cozonac (1 tavă)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Prăjitură cu aluat ras, cu/fără fructe (1 tavă)		160–170	–	2	35–45	✓
		170–180	–	3	45–55	✓
Prăjitură cu fructe (1 tavă)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 tavă)		160–170	✓	2	25–35	–
Pateuri cu mere/melci cu stafide (2 tăvi)		160–170	✓	1 + 3	30–40 ⁴	–
Pâine albă, formă liberă (1 tavă)		190–200	✓	2	30–40 ⁵	–
		190–200	–	2	30–40	–
Pâine albă (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Pâine integrală (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) ¹		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 ²	✓	2	55–65 ⁶	✓ ⁷
Dospirea aluatului (grătar de coacere și prăjire)		30–35	–	– ³	–	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  5 1 Nivel,  Timp de gătire, CF funcție rumenire,  Ventilator plus,  Încălzire super./infer.,  Umidit. plus + Ventilator plus,  Umidit. plus + Încălz sup/inf, ✓ pornit, – oprit

¹ Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.

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

³ Așezați grătarul de coacere și prăjire pe baza incintei cuptorului, apoi așezați vasul pe grătarul de coacere și prăjire. În funcție de mărimea vasului, puteți scoate și ghidajele laterale.

⁴ Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

⁵ Declanșați 1 jet de abur la începutul programului de gătire.

⁶ Declanșați 2 jeturi de abur la începutul programului de gătire.

⁷ Porniți funcția Rumenire după 15 minute de la începerea programului de gătire.

Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Prăjitură cu fructe (1 tavă)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 tavă)		160–170	–	3	25–35	✓
Pateuri cu mere/melci cu stafide (2 tăvi)		150–160	✓	1 + 3	25–35 ¹	✓

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  5 1 Nivel,  Timp de gătire, CF funcție rumenire,  Ventilator plus,  Încălzire super./infer., ✓ pornit, – oprit

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

Aluat de pandișpan

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

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  5 1 Nivel,  Timp de gătire, CF funcție rumenire,  Încălzire super./infer.,  Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

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

¹ Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.

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

Bine de știut

Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 ⁵	 [min]	CF
Gogoșele (1 tavă)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	25–35 ¹	✓ ²
Pateuri (1 tavă)		180–190	–	2	20–30	–
Pateuri (2 tăvi)		180–190	–	1 + 3	20–30 ³	–
Macarons (1 tavă)		120–130	–	2	25–50	✓
Macarons (2 tăvi)		120–130	–	1 + 3	25–50 ³	✓
Bezele (1 tavă, 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Bezele (2 tăvi, fiecare cu 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ⁵ Nivel,  Timp de gătire, CF funcție rumenire,  Ventilator plus,  Umidit. plus + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

¹ Declanșați 1 jet de abur la 8 minute după începerea programului de gătire.

² Porniți funcția Rumenire după 15 minute de la începerea programului de gătire.

³ Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

Preparate picante

Aliment (accesorii)		 [°C]		 ⁵	 [min]	CF
Tartă picantă (1 tavă)		220–230 ²	✓	1	30–40	✓
		180–190	–	1	45–55	✓
Tartă cu ceapă (1 tavă)		180–190 ²	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, aluat dospit (1 tavă)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 ²	–	2	20–30	✓
Pizza, aluat cu ulei și brânză de vaci Quark (1 tavă)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 ²	✓	3	25–35	✓
Pizza congelată, precoaptă (grătar de coacere și prăjire)		200–210	–	2	20–25	–
Toast* (grătar)		300	–	3	5–8	–
Preparate rumenite/gratinate (de ex. toast) (grătar de coacere și prăjire pe tava universală)	 ¹	275 ³	–	3	3–6	–
Legume la gril (grătar de coacere și prăjire pe tava universală)	 ¹	275 ³	–	4	5–10 ⁴	✓
		250 ³	–	3	5–10 ⁴	✓
Ratatouille (1 tavă universală)		180–190	–	2	40–60	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ⁵ Nivel,  Timp de gătire, CF funcție rumenire,
 Încălzire super./infer.,  Coacere intensivă,  Ventilator plus,  Eco-Ventilator plus,
 Gril complet,  Gril cu ventilator, ✓ pornit, – oprit

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

¹ În funcție de cantitate, puteți utiliza și funcția Gril parțial .

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

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

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

Bine de știut

Vită

Aliment (accesorii)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 [°C]
Friptură de vită la capac, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)	 ²	150–160 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
	 ²	170–180 ³	✓	2	120–130 ⁵	–
	 ²	180–190	–	2	160–180 ⁶	–
File de vită, aprox. 1 kg (tavă universală)	 ²	180–190 ³	✓	2	25–60	45–75
File de vită „în stil englezesc”, aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	2	70–80	45–48
File de vită „mediu”, aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	2	80–90	54–57
File de vită „bine făcut”, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	2	110–130	63–66
Roastbeef, aprox. 1 kg (tavă universală)	 ²	180–190 ³	✓	2	35–65	45–75
Roastbeef „în stil englezesc”, aprox. 1 kg ¹	 ²	80–85	–	2	80–90	45–48
Roastbeef „mediu”, aprox. 1 kg ¹	 ²	90–95	–	2	110–120	54–57
Roastbeef „bine făcut”, aprox. 1 kg ¹	 ²	95–100	–	2	130–140	63–66
Burger, chiftele ^{*1}	 ²	300 ⁴	–	4	15–25 ⁷	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ⁵ Nivel,  Timp de gătire,  Temperatura interioară,  Prăjire automată,  Încălzire super./infer.,  Eco-Ventilator plus,  Aplicații speciale Gătire lentă,  Gril complet, ✓ pornit, – oprit

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

¹ Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.

² Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

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

⁴ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.

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

⁶ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 100 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

⁷ Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

Vițel

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

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Timp de gătire,  Temperatura interioară,  Prăjire automată,  Încălzire super./infer.,  Aplicații speciale Gătire lentă, ✓ pornit, – oprit

¹ Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.

² Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

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

⁴ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 90 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

Bine de știut

Porc

Aliment (accesorii)		 Temperatură [°C]	 Booster	 Nivel ⁵	 Timp de gătire [min]	 Temperatura interioară [°C]
Friptură de porc/friptură din ceafă de porc, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)		160–170	✓	2	130–140 ⁵	80–90
		170–180	✓	2	130–140 ⁵	80–90
Friptură de porc cu șorici, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	✓	2	130–150 ^{6,7,8}	80–90
		190–200	✓	2	130–150 ^{7,8}	80–90
File de porc, aprox. 350 g ¹		90–100	–	2	70–90	63–69
Friptură din pulpă de porc, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)		160–170	–	2	130–160 ⁹	80–90
Antricot, aprox. 1 kg (tavă universală)		150–160	✓	2	50–60 ⁶	63–68
Antricot, aprox. 1 kg ¹		95–105	–	2	140–160	63–66
Drob, aprox. 1 kg (tavă universală)		170–180	✓	2	60–70 ⁷	80–85
		190–200	✓	2	70–80 ⁷	80–85
Șunculiță/bacon ¹		300 ⁴	–	4	3–5	–
Cârnat ¹		220 ⁴	–	3	8–15 ¹⁰	–

 Funcție,
  Temperatură,
  Booster,
  Nivel⁵,
  Timp de gătire,
  Temperatura interioară,
  Prăjire automată,
  Încălzire super./infer.,
  Umidit. plus + Ventilator plus,
  Aplicații speciale Gătire lentă,
  Eco-Ventilator plus,
  Gril complet,
 ✓ pornit, – oprit

¹ Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.

² Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

³ Porniți funcția Rumenire.

În funcție de cantitate, puteți utiliza și funcția Gril parțial .

⁴ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.

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

⁶ Pe parcursul gătirii, declanșați 3 jeturi manuale de aburi, după etapa de încălzire.

⁷ După jumătate din timp turnați aprox. 0,5 l de lichid.

⁸ Porniți funcția Rumenire după 60 minute de la începerea programului de gătire.

⁹ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 100 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

¹⁰ Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

Miel, carne de vânat

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

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Timp de gătire,  Temperatura interioară,  Încălzire super./infer.,  Aplicații speciale Gătire lentă, ✓ pornit, – oprit

¹ Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

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

³ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 50 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

Carne de pasăre, pește

Aliment (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Pasăre, 0,8–1,5 kg (tavă universală)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Pui, aprox. 1,2 kg (grătar de coacere și prăjire pe tava universală)		180–190 ¹	–	2	60–70 ³	85–90
Pui, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	✓	2	100–120 ⁴	85–90
		190–200	✓	3	100–120 ⁴	85–90
Pui, aprox. 4 kg (tavă adâncă)		160–170	✓	2	180–200 ⁵	90–95
		180–190	✓	2	180–200 ⁵	90–95
Pește, 200–300 g (de ex. păstrăvi) (tavă universală)		210–220 ²	–	2	15–25 ⁶	75–80
Pește, 1–1,5 kg (de ex. păstrăvi curcubeu) (tavă universală)		210–220 ²	–	2	30–40 ⁶	75–80
File de pește în folie, 200–300 g (tavă universală)		200–210	–	2	25–30	75–80

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Timp de gătire,  Temperatura interioară,  Prăjire automată,  Gril cu ventilator,  Încălzire super./infer.,  Umidit. plus + Încălz sup/inf,  Eco-Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

Bine de știut

- ¹ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- ² Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- ³ Întoarceți friptura după ce a trecut jumătate din durata de gătire.
- ⁴ Turnați aprox. 0,25 l de lichid la începutul programului de gătire.
- ⁵ Turnați aprox. 0,5 l de lichid după cca. 30 de minute.
- ⁶ Declanșați 1 jet de abur manual la 5 minute după începerea programului de gătire.



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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



Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.

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

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

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

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

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

Agenți de curățare neadecvați

Pentru a evita deteriorarea suprafețelor, evitați utilizarea următorilor agenți de curățare în timpul curățării:

- detergent pentru mașina de spălat vase care conține sodă, amoniac, acizi sau cloruri
- agent de curățare pentru dizolvarea calcarului pe partea din față
- 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
- detergent pentru sticlărie pe suprafețe mate
- agenți de curățare pentru plite vitroceramice
- bureți abrazivi și perii dure (de exemplu bureți metalici de frecat cratițe, bureți uzați care conțin resturi de soluții abrazive)
- radiere speciale de îndepărtat murdăria
- răzuitoare metalice ascuțite (de exemplu, spatulă metalică)
- lână de oțel
- burete tip spirală din oțel inoxidabil pe suprafețe mate și ghidaje telescopice FlexiClip cu extensie completă
- agenți de curățare cuptoare
- curățarea individuală a petelor cu agenți de curățare mecanici

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

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

Pentru o curățare mai comodă recomandăm următoarele:

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

Curățare și întreținere

Înlăturarea murdăriei obișnuite

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

Înlăturarea murdăriei obișnuite

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

Curățarea termometrului pentru alimente

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

Curățați termometrul pentru alimente doar cu o lavetă umedă.

Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip)

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

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

- Îndepărtați reziduurile lipite în urma coacerii utilizând o racletă pentru sticlă sau un burele metalic (de exemplu Spontex Spirinett), apă caldă și detergent de vase.

Curățarea incintei cuptorului cu Piroliză

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

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

Sunt disponibile 3 niveluri pirolitice cu diferite durate:

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

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

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

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

Pregătirea pirolizei

Temperaturile ridicate generate în cuptor în timpul procesului de curățare pirolitică pot deteriora accesoriile inadecvate pentru piroliză.

Înainte de a iniția procesul de curățare pirolitică, scoateți din cuptor toate accesoriile inadecvate pentru piroliză. Acest lucru este valabil și pentru accesoriile opționale inadecvate pentru piroliză.

Accesoriile enumerate mai jos sunt rezistente la piroliză și pot să rămână în cuptor în timpul procesului de curățare pirolitică:

- Ghidaje
 - Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 72
 - Grătar HBBR 72
- Scoateți din cuptor accesoriile care nu suportă piroliza.
 - Introduceți grătarul pe nivelul cel mai de sus.

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

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

Pornirea pirolizei

 Pericol de rănire din cauza aburilor vătămători.

În timpul pirolizei se pot degaja vapori care pot provoca iritarea mucoaselor.

Nu stați mult timp în bucătărie în timpul pirolizei și împiedicați copiii și animalele de companie să intre în bucătărie.

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

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

În timpul procesului de piroliză frontul cuptorului se încălzește mai puternic decât în timpul funcționării normale.

Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul pirolizei.

■ Selectați **Întreținere** .

■ Selectați **Piroliză**.

■ Alegeți nivelul de piroliză în funcție de gradul de murdărire.

■ Confirmați cu **OK**.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

■ Confirmați cu **OK**.

Puteți porni piroliza imediat sau o puteți amâna.

Pornirea imediată a pirolizei

■ Dacă doriți să porniți imediat piroliza, selectați **Pornire imediată**.

■ Confirmați cu **OK**.

Piroliza pornește.

Ușa se blochează automat. Apoi pornesc automat încălzirea incintei cuptorului și ventilatorul de răcire.

Curățare și întreținere

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

Este afișat timpul rămas al pirolizei. Acesta nu poate fi modificat.

Dacă între timp ați setat un cronometru, după expirarea timpului se va auzi un semnal,  va clipi și va începe numărătoarea crescătoare a timpului. După ce atingeți butonul cu senzor , se opresc semnalele acustice și optice.

Pornirea întârziată a pirolizei

- Dacă doriți să porniți piroliza la un moment ulterior, selectați **Start la**.
- Confirmați cu **OK**.
- Setati ora la care să înceapă piroliza.
- Confirmați cu **OK**.

Ușa se încuie automat. Pe afișaj vor apărea **Start la** și ora de pornire programată.

Până în momentul pornirii puteți să programați din nou ora de pornire prin opțiunea **Timer**.

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

Finalizarea pirolizei

După ce durată rămasă s-a scurs, pe afișaj apare mesajul că ușa va fi deblocată.

De îndată ce ușa a fost deblocată, pe afișaj apare **Finalizat** și se aude un semnal.

- Confirmați mesajul cu **OK**.
- Selectați **Închidere**.
- Opriti cuptorul.

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

După piroliză, cuptorul este încă foarte fierbinte. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

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

- Curățați incinta cuptorului și accesoriile rezistente la piroliză de eventualele resturi de piroliză (de ex. cenușă) care s-au format în funcție de gradul de murdărire al cuptorului.
- Aplicați câțiva stropi de ulei alimentar fierbinte pe o lavetă de hârtie și ungeți ghidajele.

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

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

Pe întregul perimetru al incintei de gătire, pentru etanșarea panoului interior al ușii, este prevăzută o garnitură din fibră de sticlă sensibilă, care poate fi deteriorată prin frecare sau utilizarea de instrumente abrazive. Pe cât posibil, evitați să curățați garnitura din fibră de sticlă.

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

Nu încercați să îndepărtați cu orice preț aceste pete.

Desfacerea ghidajelor telescopice FlexiClip

După curățare, pe ghidajele telescopice FlexiClip pot apărea decolorări. Acestea nu vor afecta caracteristicile funcționale.

■ După piroliză, desfaceți de mai multe ori ghidajele telescopice FlexiClip.

Detartrare

Sistemul de injectare a aburilor trebuie detartrat regulat, în funcție de duritatea apei.

Puteți să efectuați oricând un proces de îndepărtare a depunerilor de calcar.

Însă după un anumit număr de programe de gătit vi se solicită automat să detartrați sistemul de injectare a aburilor pentru a garanta funcționarea ireproșabilă a cuptorului.

Mai aveți la dispoziție 10 programe de gătit până când trebuie să îndepărtați depunerile de calcar; numărătoarea inversă a acestora este afișată pe ecran. Apoi va fi blocată folosirea funcțiilor și programelor automate cu aport de umiditate.

Puteți folosi din nou aceste funcții doar după ce ați efectuat detartrarea. Puteți să folosiți în continuare funcțiile și programele automate fără aport de umiditate.

Desfășurarea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

Dacă ați pornit un proces de îndepărtare a depunerilor de calcar, trebuie să îl efectuați complet, deoarece acesta nu poate fi întrerupt.

Procesul de îndepărtare a depunerilor de calcar durează aprox. 90 de minute și se desfășoară în mai multe etape:

1. Pregătirea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar
2. Aspirarea agentului anti-calcar
3. Etapa de acționare
4. Program de clătire 1
5. Program de clătire 2
6. Program de clătire 3
7. Evaporarea umezelii reziduale

Pregătirea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

Aveți nevoie de un vas cu o capacitate de aprox. 1 l.

Ca să nu trebuiască să țineți vasul cu agentul anti-calcar sub țeava de umplere, în pachetul de livrare a cuptorului este prevăzut un furtun de plastic cu clemă.

Pentru a obține un efect optim de curățare, vă recomandăm să folosiți tabletele anti-calcar furnizate, dezvoltate special pentru Miele.

Sfat: Puteți achiziționa tablete anti-calcar suplimentare de la magazinul online Miele, Serviciul Clienți Miele sau reprezentanța Miele.

Curățare și întreținere

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 aparatul.

De asemenea, efectul dorit nu poate fi garantat dacă nu se respectă concentrația soluției de detartrare.

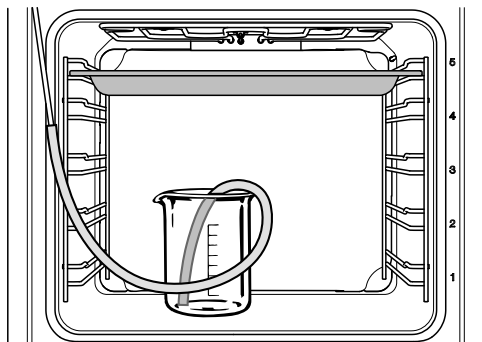
- Umpleți vasul cu aprox. 600 ml de apă rece de la robinet și dizolvați complet o tabletă anti-calcar în apă.

Efectuarea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

- Selectați Întreținere ④.
- Selectați Detartrare.

Dacă funcțiile și programele automate cu aport de umiditate au fost deja blocate, puteți să porniți imediat procesul de îndepărtare a depunerilor de calcar prin confirmare cu **OK**.

- Puneți tava universală pe nivelul superior al ghidajelor, pentru a colecta soluția de curățare după ce aceasta a acționat asupra depunerilor de calcar. Confirmați mesajul cu **OK**.



- Puneți vasul cu agentul anti-calcar pe baza incintei cuptorului.

- Atașați un capăt al tubului din plastic la tubul la alimentare a apei. Așezați celălalt capăt al tubului din plastic pe fundul vasului cu soluție anti-calcar și fixați tubul din plastic pe vas, cu ajutorul clemei.

- Confirmați cu **OK**.

Procesul de alimentare a apei începe. Se va auzi zgomotul pompei.

Puteți să întrerupeți și să reluați ori-când procesul de alimentare a apei selectând **Stop** sau **Start**.

Canțitatea efectivă de detartrant aspirată poate fi mai mică decât cea solicitată, astfel încât în vas va rămâne un rest de substanță.

Apare un mesaj de finalizare a operațiunii de alimentare a substanței.

- Confirmați cu **OK**.

Etapă de acționare începe. Puteți să urmăriți procesul.

- Lăsați vasul cu tot cu racordul cu fur-tun la țeava de umplere în cuptor și completați cu încă 300 ml de apă, deoarece sistemul absoarbe încă o dată lichid în timpul etapei de acționare.

Sistemul va absorbi lichid la intervale de aproximativ 5 minute. Se va auzi zgomotul pompei.

În timpul întregului proces, iluminatul cuptorului și ventilatorul de răcire vor rămâne pornite.

La finalul etapei de acționare se va auzi un semnal.

Clătirea sistemului de injectare a aburilor după etapa de acționare

Pentru a se îndepărta toate urmele de soluție anti-calcar, sistemul de injectare a aburilor trebuie curățat după etapa de acționare.

Curățarea se realizează trecând prin sistem aprox. 1 litru de apă de la robinet. Apa se colectează în tava universală.

- Scoateți tava universală din cuptor și goliți-o. Repuneți tava în cuptor pe nivelul superior al ghidajelor.
- Desprindeți tubul din plastic de pe vas.
- Scoateți vasul, clătiți-l și umpleți-l cu aprox. 1 litru de apă de la robinet.
- Puneți vasul în cuptor, introduceți tubul din plastic în vas și fixați-l pe acesta cu ajutorul clemei.
- Confirmați cu **OK**.

Pornește procesul de alimentare a apei pentru **primul program de clătire**.

Apa este trecută prin sistemul de injectare a aburilor și apoi este colectată în tava universală.

Apar mesaje despre pregătirea celui de al **doilea program de clătire**.

- Scoateți tava universală din cuptor și goliți-o; repuneți tava în cuptor pe nivelul superior al ghidajelor.
- Desprindeți tubul din plastic de pe vas și umpleți vasul cu aprox. 1 litru de apă de la robinet.
- Puneți vasul în cuptor, introduceți tubul din plastic în vas și fixați-l pe acesta cu ajutorul clemei.
- Confirmați cu **OK**.
- Procedați la fel pentru al **treilea program de clătire**.

În timpul evaporării umezelii reziduale lăsați în cuptor tava universală cu apa colectată în timpul celui de-al treilea program de clătire.

Evaporarea umezelii reziduale

După al treilea program de clătire pornește evaporarea umezelii reziduale.

- Scoateți vasul și tubul din incinta cuptorului.
- Închideți ușa.
- Confirmați cu **OK**.



Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă.

Aburul poate provoca opăriri puternice.

Nu deschideți ușa în timpul evaporării umezelii reziduale.

Încălzirea incintei cuptorului pornește și pe afișaj apare timpul necesar pentru evaporarea umezelii reziduale.

Timpul este corectat automat în funcție de umezeala reziduală prezentă efectiv.

Finalizarea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

La sfârșitul procesului de evaporare a umezelii reziduale apare un mesaj cu informații despre curățarea necesară după procesul de îndepărtare a depunerilor de calcar.

- Confirmați cu **OK**.

Se aude un semnal sonor și apare Finalizat pe afișaj.

- Selectați închidere.

- Opriti cuptorul cu butonul de Pornire/Oprire

Curățare și întreținere

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

- Scoateți tava universală cu lichidul colectat.
- Apoi curățați incinta răcită a cuptorului de eventualele depuneri de umezeală și resturi de agent anti-calcar.
- Închideți ușa aparatului abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

Ușă

Ușa are o greutate de aprox. 10 kg.

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

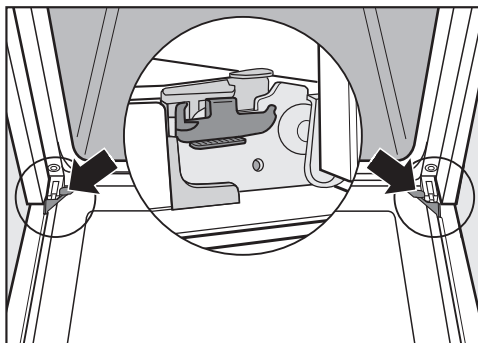
Când cuptorul este în funcțiune, aerul circulă prin ușă, pentru a menține panoul exterior rece.

Pentru a curăța geamurile ușii, procedați după cum urmează:

1. Demontarea ușii
2. Demontarea ușii cuptorului
3. Curățare ușii cuptorului
4. Asamblarea ușii
5. Montarea ușii

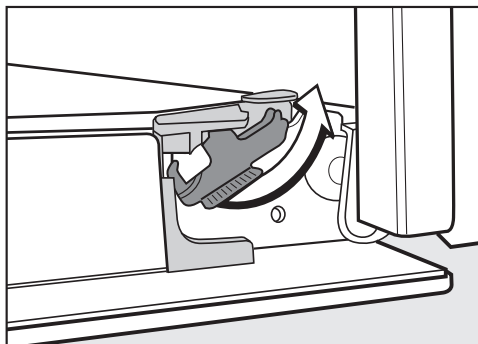
Scoaterea ușii cuptorului

Ușa are o greutate de aprox. 10 kg.



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

- Deschideți complet ușa.



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

Cuptorul se va deteriora dacă scoateți ușa greșit.

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

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

- Închideți ușa până la opritor.



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

Demontarea ușii cuptorului

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

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

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

Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului.

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

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

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

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

Detergenții pentru cuptoare deteriorează suprafața profilurilor din aluminiu.

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

Panourile ușii se pot sparge prin cădere.

Așezați panourile de sticlă într-un loc sigur.

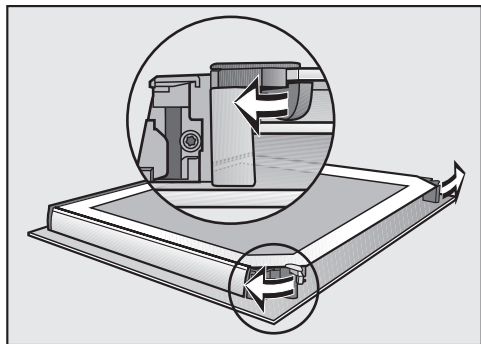
 Pericol de rănire ca urmare a închiderii.

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

Scoateți întotdeauna ușa cuptorului înainte de a o demonta.

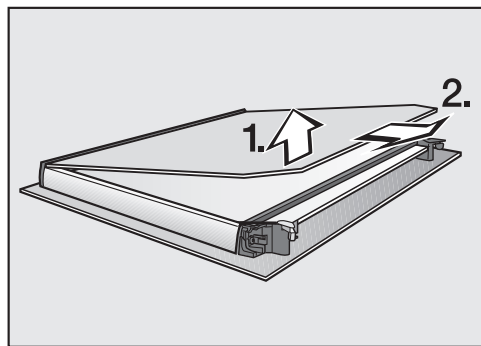
Curățare și întreținere

- Așezați panoul exterior al ușii pe o masă acoperită cu o suprafață moale (de ex. o față de masă) pentru a preveni zgârierea acesteia. Mânerul ușii trebuie să stea aliniat cu marginea mesei pentru ca panoul de sticlă să stea complet culcat și să nu se spargă în timpul curățării.

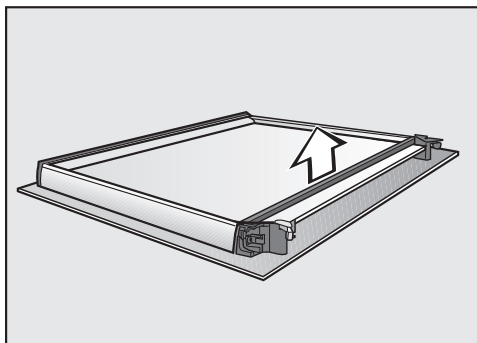


- Desfaceți opritoarele panourilor de sticlă printr-o mișcare de rotire spre exterior.

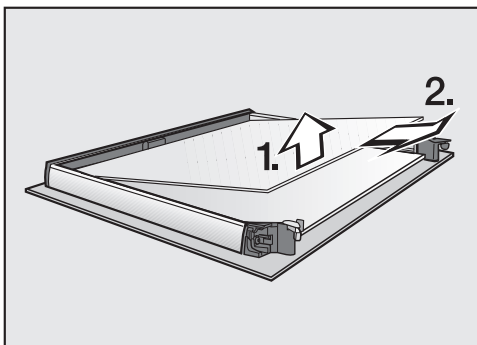
Acum puteți scoate panoul interior și cele două panouri centrale:



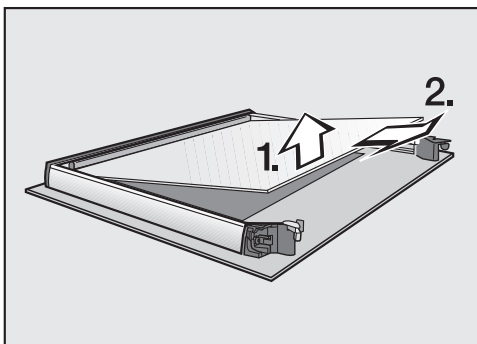
- Ridicați **ușor** panoul interior și scoateți-l din banda de plastic.



- Scoateți garnitura.



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



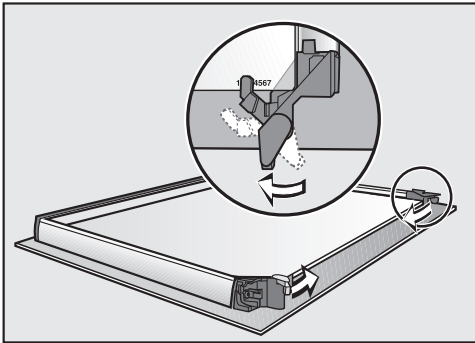
- Ridicați ușor panoul inferior și scoateți-l afară.

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

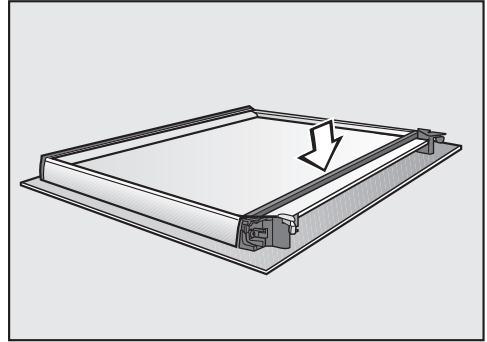
Apoi montați la loc ușa cu grijă:

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

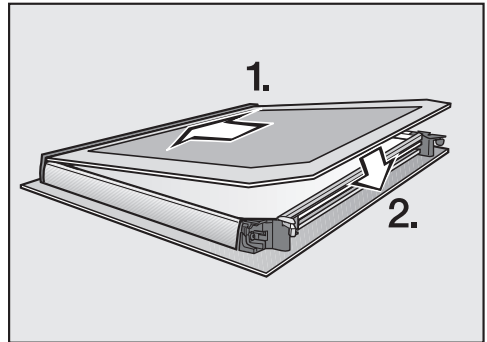
- Introduceți panoul central inferior în așa fel încât numărul de serie să fie lizibil (nu în oglindă).



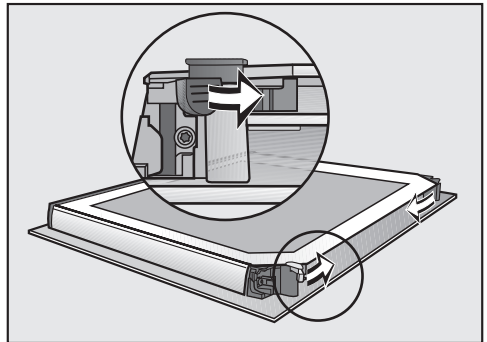
- Rotiți opritoarele panourilor spre interior, astfel încât acestea să stea pe panoul central inferior.
- Introduceți panoul central superior în așa fel încât numărul de serie să fie lizibil (nu în oglindă). Panoul ușii trebuie să stea sprijinit pe opritoare.



- Montați la loc garnitura.



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

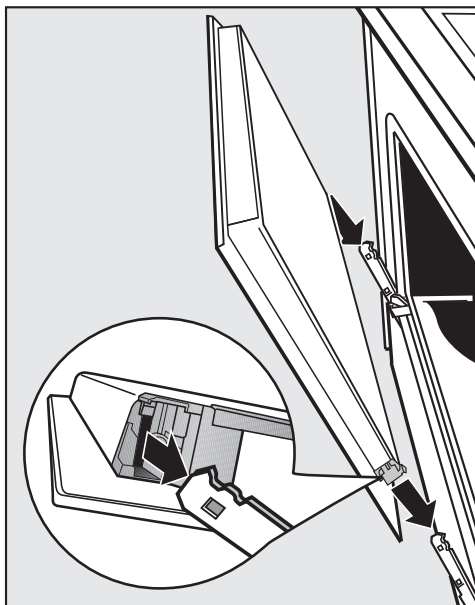


- Închideți cele două opritoare ale panourilor de sticlă printr-o mișcare de rotație spre interior.

Ușa este acum montată la loc.

Curățare și întreținere

Repunerea ușii cuptorului



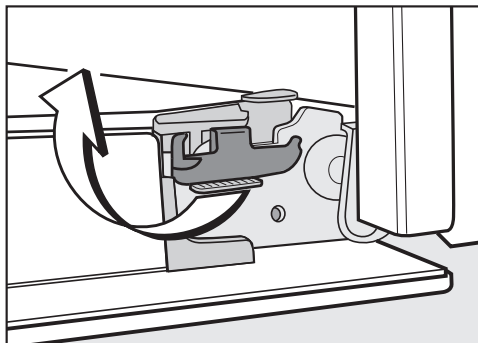
- Țineți bine ușa de ambele părți și repuneți-o cu grijă pe ghidajele balamalelor.

Asigurați-vă că ușa este repusă drept.

- Deschideți complet ușa.

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

Blocați obligatoriu la loc dispozitivele după folosire.



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

Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice Flexi-Clip

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

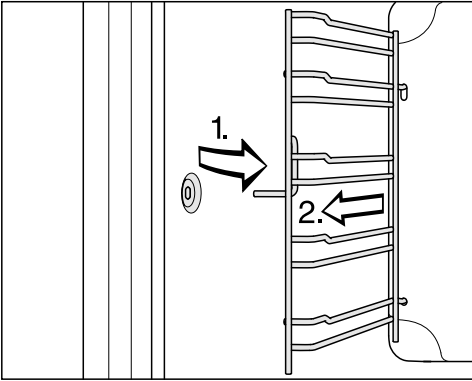
Dacă în prealabil doriți să demontați separat ghidajele telescopice FlexiClip, urmați instrucțiunile de la capitolul „Dotări”, secțiunea „Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip”.



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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



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

Reasamblați în ordine inversă.

- Montați cu grijă piesele la loc.

Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril

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

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

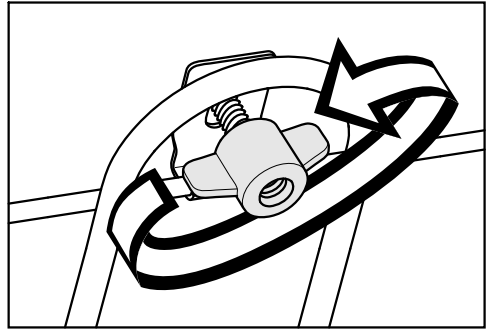
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

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

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

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

- Demontați ghidajele laterale.



- Deșurubați piulița-fluture.

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

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

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

Acum plafonul cuptorului este accesibil.

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

- După curățare, rabatați în sus elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

- Repuneți piulița-fluture și strângeți-o.

- Montați la loc ghidajele laterale.

Remedierea problemelor

Puteți remedia singur majoritatea defecțiunilor și erorilor. În multe cazuri, puteți economisi timp și bani prin faptul că nu trebuie să contactați service-ul.

La www.miele.ro/support/customer-assistance veți primi informații suplimentare cu privire la modul de remediere a defecțiunilor.



Indicații pe afișaj

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Afișajul este întunecat.	Ați selectat setarea Oră curentă Afișare Oprit. Din acest motiv, afișajul este stins atunci când cuptorul este oprit. ■ Imediat ce porniți cuptorul va fi afișat meniul principal. Dacă doriți să fie afișată permanent ora curentă, selectați setarea Oră curentă Afișare Pornit.
	Cuptorul nu primește curent. ■ Verificați dacă ștecărul cuptorului este introdus în priză. ■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.
Blocare comenzi  apare pe afișaj la pornire.	Funcția Blocare comenzi  este activată. ■ Puteți să dezactivați funcția Blocare comenzi pentru un program de gătit, atingând simbolul  timp de minimum 6 secunde. ■ Dacă doriți să dezactivați permanent funcția Blocare comenzi, selectați setarea Siguranță Blocare comenzi  Oprit.
12:00 apare pe afișaj.	Curentul a fost întrerupt timp de mai mult de 150 de ore. ■ Programați din nou ora și data curentă.
Pe afișaj apare  Pană de tensiune -proces anulat.	A avut loc o pană de curent. Această pană de curent a întrerupt programul de gătit în curs. ■ Opriți și reporniți cuptorul. ■ Reporniți programul de gătit.
Pe afișaj apare  Nr. maxim de ore de utilizare atins.	Cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Oprirea de siguranță a fost activată. ■ Confirmați cu OK. Apoi cuptorul este din nou gata de funcționare.

Remediarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Pe afișaj apare  Eroare F32 .	Dispozitivul de blocare a ușii pentru piroliză nu se închide. ■ Opriți și reporniți cuptorul. Apoi porniți din nou piroliza. ■ Dacă mesajul este afișat din nou, apălați la Serviciul Clienți Miele.
Pe afișaj apare  Eroare F33 .	Dispozitivul de blocare a ușii pentru piroliză nu se deschide. ■ Opriți și reporniți cuptorul. ■ Dacă dispozitivul de blocare a ușii nu deschide ușa, contactați Serviciul Clienți Miele.
Eroare și un cod de eroare nelistat aici apare pe afișaj .	O problemă pe care nu o puteți remedia singur. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
Funcție temporar indisponibilă apare pe afișaj după selectarea funcției Îndepărtarea depunerilor de calcar .	Sistemul de injectare a aburilor este defect. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
Unitate comandă umiditate defectă. programele automate se desfășoară fără umiditate apare după selectarea pe afișaj a unui program automat .	Sistemul de injectare a aburilor este defect. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele. Puteți să folosiți programul automat și fără aport de umiditate.

Remediarea problemelor

Comportament neașteptat

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Butoanele cu senzori sau senzorul de proximitate nu reacționează.	Ați selectat setarea Afișaj QuickTouch Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori și senzorul de proximitate nu reacționează atunci când cuptorul este oprit. ■ De îndată ce porniți cuptorul, butoanele cu senzori și senzorul de proximitate reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori și senzorul de proximitate să reacționeze întotdeauna, chiar și atunci când cuptorul este oprit, selectați setarea Afișaj QuickTouch Pornit.
	Setările pentru senzorul de proximitate sunt dezactivate. ■ Modificați setările pentru senzorul de proximitate cu ajutorul Setări Senzor de proximitate.
	Senzorul de proximitate este defect. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
	Cuptorul 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.
	Dacă nici afișajul nu reacționează, există o problemă la sistemul de comandă. ■ Atingeți butonul de Pornire/Oprire  , până când afișajul se stinge, iar cuptorul este repornit.
Butonul cu senzor  luminează intermitent când porniți cuptorul.	Nu ați conectat încă cuptorul la o rețea WiFi. Butonul cu senzor luminează intermitent pentru a indica faptul că puteți conecta cuptorul la rețea cu ajutorul acestui buton cu senzor. După pornirea și oprirea cuptorului de mai multe ori, butonul cu senzor nu mai luminează intermitent, dar funcția de rețea este în continuare activă.
Nu se aude niciun semnal sonor.	Semnalele sonore sunt dezactivate sau volumul este prea redus. ■ Activați semnalele sonore sau măriți volumul cu Setări Volum sonor Tonuri alarmă sonoră.

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Cuptorul nu se încălzește.	Este activat regimul demo. Puteți selecta puncte de meniu pe afișaj și butoane cu senzor, însă cuptorul nu se încălzește. ■ Dezactivați regimul demonstrativ cu ajutorul Setări Reprezentanță Regim demo Oprit.
La un program de gătire cu aport de umiditate nu este alimentată apă.	Este activat regimul demonstrativ pentru showroom-uri. Puteți selecta puncte de meniu pe afișaj și butoane cu senzori, însă pompa sistemului de injectare a aburilor nu funcționează. ■ Dezactivați regimul demonstrativ cu ajutorul Setări Reprezentanță Regim demo Oprit. Pompa sistemului de injectare a aburilor este defectă. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
Cuptorul s-a oprit singur.	Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul se oprește automat dacă după pornirea cuptorului sau după terminarea unui program de gătire, nu este apăsat niciun buton pentru un anumit interval de timp. ■ Reporniți cuptorul.
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după scurt timp.	Ați selectat setarea Sistem de iluminat „Pornit” timp de 15 secunde. ■ Dacă doriți să activați iluminarea incintei cuptorului pe toată durata programului de gătire, selectați setarea Sistem de iluminat Pornit.
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului este stins sau nu se aprinde.	Ați selectat setarea Sistem de iluminat Oprit. ■ Porniți sistemul de iluminat din incinta cuptorului timp de 15 secunde, selectând butonul cu senzor . ■ Dacă doriți, selectați setarea Sistem de iluminat Pornit sau „Pornit” timp de 15 secunde. Iluminatul incintei cuptorului este defect. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.

Remediarea problemelor

Rezultat nesatisfăcător

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Prăjiturile/biscuiții nu sunt copti bine, după expirarea timpului indicat în tabelul de gătire.	Temperatura selectată este diferită de cea indicată în rețetă. ■ Selectați temperatura conform rețetei.
	Ingredientele diferă față de cele indicate în rețetă. ■ Verificați dacă ați modificat rețeta. Prin adăugarea unei cantități mai mari de lichid sau a ouălor, aluatul devine mai moale și necesită un timp de gătire mai îndelungat.
Prăjiturile sau biscuiții nu sunt rumeniți uniform.	Ați setat o temperatură sau un nivel greșit. ■ Rumenirea va fi întotdeauna ușor neuniformă. Dacă rumenirea este foarte inegală, verificați dacă ați selectat temperatura și nivelul corecte.
	Materialul sau culoarea formei de copt nu sunt adaptate funcției selectate. ■ În funcția Încălzire super./infer.  formele de copt deschise la culoare sau netratate sunt mai puțin adecvate. Folosiți forme de copt mate, închise la culoare.
După piroliză a rămas murdărie în incinta cup-torului.	În timpul curățării pirolitice, murdăria este arsă și rămân resturi de cenușă. ■ Înlăturați cenușa cu apă caldă, detergent lichid de vase și un burete curat sau o lavetă din microfibre curată și umedă. Dacă mai există murdărie persistentă, porniți din nou procesul pirolitic, eventual cu o durată mai lungă.

Mirosuri anormale

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Se aude un zgomot după procesul de gătire.	Ventilatorul de răcire rămâne pornit după un proces de gătit.

Remediarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
La introducerea sau scoaterea accesoriilor se aud zgomote.	Din cauza suprafeței rezistente la piroliză a ghidajelor, apar efecte de frecare la introducerea și scoaterea accesoriilor. ■ Pentru a reduce aceste efecte de frecare, aplicați câțiva stropi de ulei alimentar fierbinte pe o lavetă de hârtie și ungeți ghidajele. Repetați procedeul după fiecare piroliză.

Serviciu Clienți

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

Contact în caz de defecțiuni

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

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

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

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

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

Garanție

Perioada de garanție este de 2 ani.

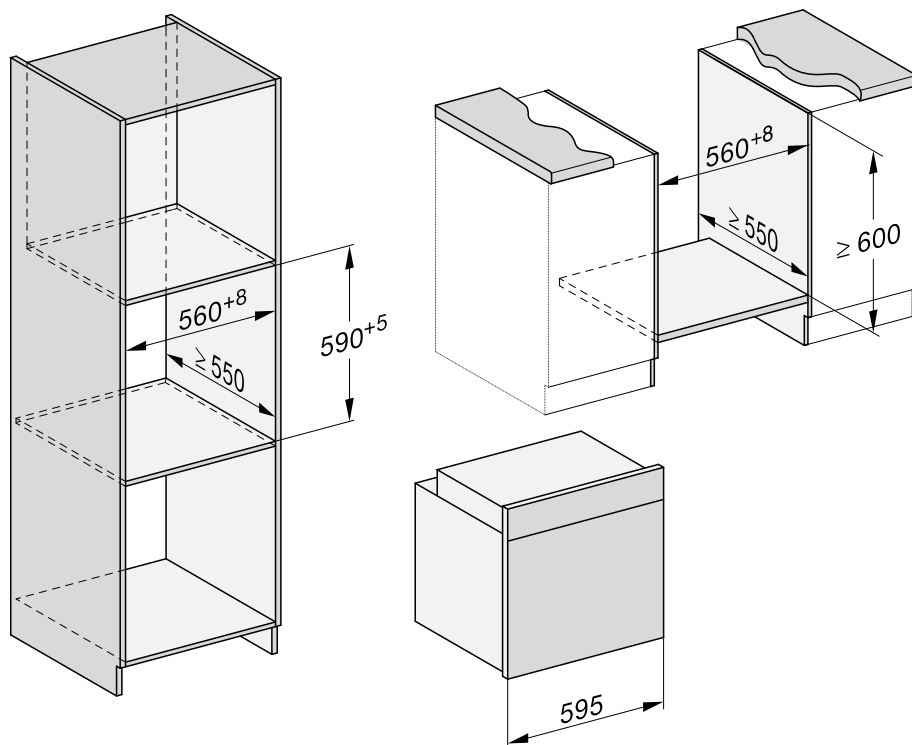
Mai multe informații puteți găsi în Condițiile de garanție livrate împreună cu produsul.

Dimensiuni de încastrare

Dimensiunile sunt indicate în mm.

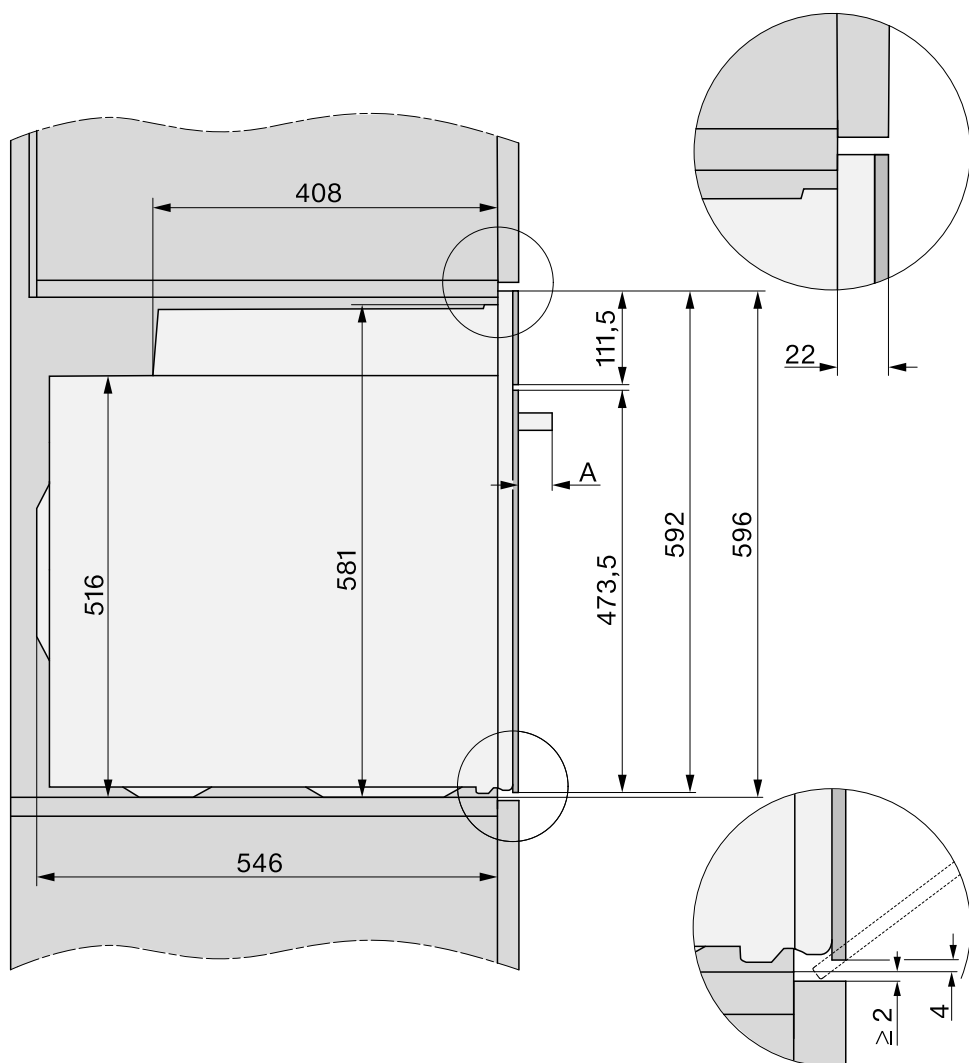
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspondat

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



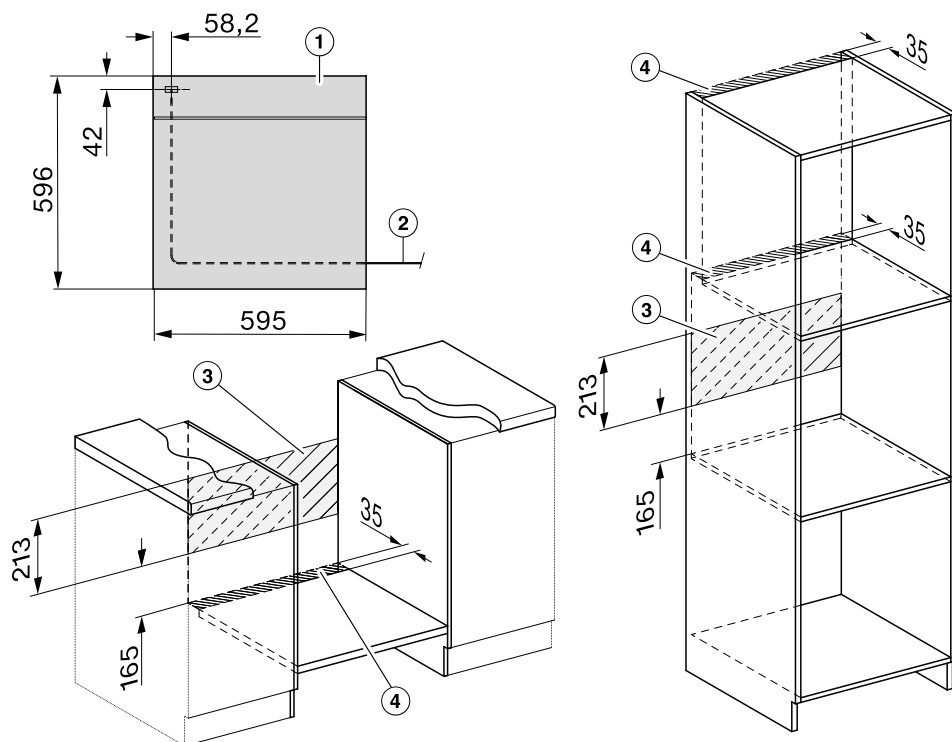
Instalare

Vedere laterală



A H 76xx: 47 mm

Racorduri și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare, lungime = 1.500 mm
- ③ Niciun racord în această zonă
- ④ Decupaj pentru ventilație min. 150 cm²

Instalare

Instalarea cuptorului

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

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

La montare țineți cont de următoarele:

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

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

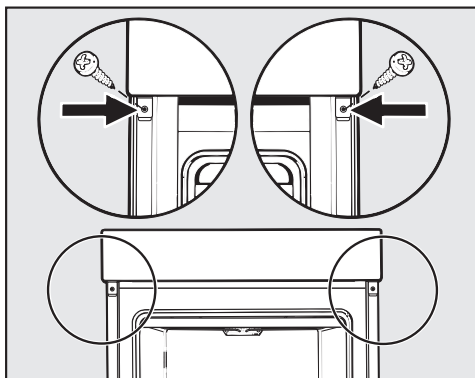
- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.

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

Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasei.

Înainte de instalarea cuptorului, se recomandă scoaterea ușii și a accesoriilor. Cuptorul este mai ușor când îl împingeți în unitatea de montare și nu există riscul de a-l apuca din greșală de mânerul ușii.

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



- Fixați cuptorul cu șuruburile livrate de pereții laterali ai unității de montare.
- Reinstalați ușa dacă este necesar.

Conectare la rețeaua electrică



Pericol de accidentare!

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

Racordarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică poate fi efectuată numai de către un electrician calificat și competent, care cunoaște exact și respectă cu atenție prevederile naționale specifice, precum și reglementările locale ale furnizorilor locali de energie electrică.

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

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

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

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

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

La cerere, comunicați companiei Miele următoarele informații:

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

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

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.

Cuptor

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

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

Valoarea maximă de conectare: consultați eticheta cu date tehnice.

Informații pentru institutele de testare

Mâncare test conform EN 60350-1

Mâncare test (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Prăjiturile (1 tavă de copt ¹)		150	—	2	30–40	—
		160 ⁴	—	3	20–30	—
Prăjiturile (2 tăvi de copt ¹)		150 ⁴	—	1+3	25–35	—
Fursecuri șprîțate (1 tavă de copt ¹)		140	—	2	35–45	—
		160 ⁴	—	3	25–35	—
Fursecuri șprîțate (2 tăvi de copt ¹)		140	—	1+3	40–50 ⁶	—
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire ¹ , formă pentru blat de tort ² , Ø 20 cm)		160	—	2	90–100	—
		180	—	1	85–95	—
Pandișpan însiropat (grătar de coacere și prăjire ¹ , formă pentru blat de tort ² , Ø 26 cm)		180	—	2	25–35	—
		150–170 ⁴	—	2	25–45	—
Toast (grătar de coacere și prăjire ¹)		300	—	3	5–8	—
Burger (grătar de coacere și prăjire ¹ pe tava universală ¹)		300 ⁵	—	4	15–25 ⁷	—

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Timp de gătire, CF funcție rumenire,  Ventilator plus,  Încălzire super./infer.,  Gril complet, ✓ pornit, — oprit

¹ Utilizați doar accesorii originale Miele.

² Utilizați o formă pentru blat de tort mată și de culoare închisă. Așezați forma pentru blat de tort pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.

³ Selectați în general temperatura mai scăzută și verificați alimentele după o perioadă mai scurtă.

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

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

⁶ Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

⁷ Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

Clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1

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

Clasa de eficiență energetică: A+

Respectați următoarele indicații la efectuarea măsurătorii:

- Măsurătoarea se realizează în funcția Eco-Ventilator plus .
- Selectați setarea Sistem de iluminat | „Pornit” timp de 15 secunde (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Sistem de iluminat”).
- Selectați setarea Senzor de proximitate | Aprindere lumini | Oprit (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Senzor de proximitate”).
- În timpul măsurătorii, în incinta cuptorului se află exclusiv accesoriile necesare pentru măsurare.
Nu folosiți alte accesorii disponibile, cum ar fi ghidajele telescopice FlexiClip sau componentele cu înveliș catalitic, cum ar fi pereții laterali sau tava capac.
- O premisă importantă pentru determinarea clasei de eficiență energetică este ca ușa să fie închisă ermetic în timpul măsurătorii.
Funcția de etanșare a garniturii ușii poate fi afectată mai mult sau mai puțin, în funcție de elementele de măsurare folosite. Acest lucru are efecte negative asupra rezultatului măsurătorii.
Acest neajuns poate fi compensat prin apăsarea ușii. În cazurile cele mai nefavorabile, pentru aceasta puteți folosi accesorii tehnice adecvate, după cum este necesar. Această situație nu apare în utilizarea normală, de zi cu zi.

Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic

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

MIELE	
Denumire/identificator de model	H 7565 BP
Indice de eficiență energetică/incintă ($EEl_{incintă}$)	81,7
Clasă de eficiență energetică/incintă	
A+++ (eficiență maximă) până la G (eficiență minimă)	A+
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul convențional	1,10 kWh
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul de ventilație	0,71 kWh
Număr de incinte	1
Surse de căldură per incintă	electric
Volumul incintei	76 l
Masa aparatului	47,0 kg

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 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.

Drepturi de autor și licențe

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

Mai mult, în prezentul aparat sunt incluse componente software care sunt transmise mai departe sub condiții de licențiere Open Source. Puteți accesa componentele Open Source incluse, împreună cu prevederile privind drepturile de autor aferente, copii ale respectivelor condiții de licențiere valabile, precum și alte eventuale informații din aparat, în meniul Setări | Informații legale | Licențe Open Source. Reglementările privind răspunderea și garanția pentru condițiile de licențiere Open Source indicate acolo se aplică numai raportat la respectivii titulari ai drepturilor.

Aparatul include în special componente software licențiate de către titularii drepturilor sub GNU General Public License, versiunea 2, resp. GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1. Miele vă oferă dumneavoastră sau terților posibilitatea punerii la dispoziție, pentru un interval de minim 3 ani după achiziționarea respectiv livrarea aparatului, a unei copii prelucrabilă electronic a codului sursă pentru componentele Open Source incluse în aparat, licențiate sub condițiile GNU General Public License, versiunea 2, sau ale GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1, pe un suport de date (CD-ROM, DVD sau stick USB). Pentru a obține acest cod sursă, vă rugăm să ne contactați, indicând numele produsului, seria și data achiziționării, prin e-mail (info@miele.com) sau la adresa de mai jos:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Vă atragem atenția asupra garanției limitate în favoarea titularilor drepturilor sub condițiile GNU General Public License, versiunea 2, și ale GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

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

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

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

H 7565 BP

ro-RO

M.-Nr. 12 419 651 / 01 / 002