

# Instrucțiuni de utilizare și instalare

## Cuptor cu aburi



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

# Cuprins

|                                                           |           |                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------|-----------|---------------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Indicații de siguranță și avertizări.</b>              | <b>5</b>  | <b>Setări</b>                                                 | <b>25</b> |
| <b>Sustenabilitate și protecția mediului înconjurător</b> | <b>11</b> | Prezentarea generală a setărilor                              | 25        |
| <b>Mod de funcționare</b>                                 | <b>12</b> | Accesarea meniului „Setări“                                   | 27        |
| Cuptor cu aburi                                           | 12        | Limbă                                                         | 27        |
| Plăcuță de date                                           | 13        | Oră curentă                                                   | 27        |
| Accesorii incluse                                         | 13        | Data                                                          | 28        |
| Accesorii opționale                                       | 13        | Sistem de iluminat                                            | 28        |
| Comenzi                                                   | 14        | Afișaj                                                        | 28        |
| Buton de Pornire/Oprire                                   | 15        | Volum sonor                                                   | 29        |
| Afișaj                                                    | 15        | Unități de măsură                                             | 29        |
| Butoane cu senzori                                        | 15        | Menținere caldă                                               | 30        |
| Simboluri                                                 | 17        | Reducerea aburilor                                            | 30        |
| Principiu de funcționare                                  | 18        | Temperaturi recomandate                                       | 30        |
| Selectarea unui punct de meniu                            | 18        | Duritatea apei                                                | 31        |
| Modificarea setării într-o listă de selecție              | 18        | Siguranță                                                     | 32        |
| Modificarea unei setări cu bara cu segmente               | 18        | Miele@home                                                    | 32        |
| Selectarea modului de operare sau funcției                | 18        | Efectuarea Scan & Connect                                     | 33        |
| Introducerea cifrelor                                     | 19        | Comandă la distanță                                           | 34        |
| Introducerea literelor                                    | 19        | Activarea MobileStart                                         | 34        |
| Activarea MobileStart                                     | 19        | RemoteUpdate                                                  | 34        |
| Descrierea modului de funcționare                         | 20        | Versiune software                                             | 35        |
| Rezervor de apă                                           | 20        | Reprezentanță                                                 | 35        |
| Tava colectoare                                           | 20        | Setări implicite din fabricație                               | 35        |
| Temperatură                                               | 20        | Ore de funcționare                                            | 35        |
| Timp de gătit                                             | 20        | <b>Meniul principal și submeniuri</b>                         | <b>36</b> |
| Zgomote                                                   | 20        | <b>Utilizare</b>                                              | <b>37</b> |
| Etapa de încălzire                                        | 21        | Utilizare simplă                                              | 37        |
| Etapa de gătit                                            | 21        | Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătit | 38        |
| Reducerea aburilor                                        | 21        | Modificarea temperaturii                                      | 38        |
| Iluminatul incintei cuptorului                            | 21        | Setarea timpului de gătit                                     | 39        |
| <b>Punerea în funcțiune</b>                               | <b>22</b> | Modificarea unor timpi de gătit setați                        | 40        |
| Conectarea la rețea                                       | 22        | Ștergerea unor timpi de gătit setați                          | 40        |
| Setări de bază                                            | 22        | Întreruperea unui program de gătit                            | 40        |
| Condiții preliminare pentru conectarea în rețea           | 23        | Anularea programului de gătit                                 | 41        |
| Prima curățare a cuptorului                               | 24        | Cronometru                                                    | 41        |
| Reglarea temperaturii de fierbere                         | 24        | <b>Aspecte de reținut</b>                                     | <b>43</b> |
|                                                           |           | Ce este special la gătitul cu aburi                           | 43        |
|                                                           |           | Vase pentru gătit                                             | 43        |
|                                                           |           | Tava colectoare                                               | 43        |

|                                           |           |                                                        |            |
|-------------------------------------------|-----------|--------------------------------------------------------|------------|
| Nivel de așezare în cuptor .....          | 44        | Conservarea merelor .....                              | 84         |
| Produse congelate .....                   | 44        | Pregătirea supei cu ouă .....                          | 84         |
| Temperatură .....                         | 44        | <b>Programe automate.....</b>                          | <b>85</b>  |
| Timp de gătire .....                      | 44        | Categorii .....                                        | 85         |
| Gătire cu lichid .....                    | 44        | Utilizarea programelor automate .....                  | 85         |
| Rețete proprii .....                      | 44        | Indicații privind utilizarea .....                     | 85         |
| <b>Gătire cu aburi .....</b>              | <b>45</b> | <b>Programe personalizate .....</b>                    | <b>86</b>  |
| Eco - Gătire la aburi .....               | 45        | <b>Curățare și îngrijire .....</b>                     | <b>89</b>  |
| Indicații privind tabelele de gătire ...  | 45        | Indicații privind curățarea și întreținererea .....    | 89         |
| Legume .....                              | 46        | Agenți de curățare nerecomandați ..                    | 89         |
| Pește .....                               | 49        | Curățarea părții frontale .....                        | 90         |
| Carne .....                               | 52        | Curățarea incintei cuptorului .....                    | 90         |
| Orez .....                                | 54        | Curățarea rezervorului de apă .....                    | 90         |
| Cereale .....                             | 55        | Curățarea accesoriilor .....                           | 91         |
| Paste / tăiței .....                      | 56        | Curățarea ghidajelor .....                             | 91         |
| Găluște .....                             | 57        | Detartrarea cuptorului cu aburi .....                  | 91         |
| Leguminoase cu boabe uscate .....         | 58        | <b>Remedierea problemelor .....</b>                    | <b>93</b>  |
| Ouă de găină .....                        | 60        | Mesaje afișate .....                                   | 93         |
| Fructe .....                              | 61        | Comportament neașteptat .....                          | 94         |
| Cârnați .....                             | 61        | Zgomote .....                                          | 96         |
| Crustacee .....                           | 62        | Probleme generale sau defecțiuni tehnice .....         | 96         |
| Scoici .....                              | 63        | <b>Serviciu Clienți .....</b>                          | <b>97</b>  |
| Gătirea unui meniu - setare manuală ..... | 64        | Contact în caz de defecțiuni .....                     | 97         |
| <b>Sous-vide (gătire în vid) .....</b>    | <b>65</b> | Garanție .....                                         | 97         |
| <b>Programe suplimentare .....</b>        | <b>72</b> | <b>Instalare .....</b>                                 | <b>98</b>  |
| Încălzire .....                           | 72        | Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare .....      | 98         |
| Decongelare .....                         | 74        | Dimensiuni de încastrare .....                         | 99         |
| Blanșare .....                            | 77        | Instalarea într-un corp de bucătărie înalt .....       | 99         |
| Gătire meniu întreg – automat .....       | 77        | Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat ..... | 100        |
| Fierbere .....                            | 78        | Vedere laterală .....                                  | 101        |
| Sterilizarea vaselor .....                | 80        | Racordare și ventilație .....                          | 102        |
| Dospirea aluatului cu drojdie .....       | 80        | Instalarea cuptorului cu aburi .....                   | 103        |
| Încălzirea șervetelor .....               | 80        | Conectare la rețeaua electrică .....                   | 104        |
| Dizolvarea gelatinei .....                | 80        | <b>Informații pentru institutele de testare .....</b>  | <b>105</b> |
| Decristalizarea mierii de albine .....    | 81        |                                                        |            |
| Topirea ciocolatei .....                  | 81        |                                                        |            |
| Prepararea iaurtului .....                | 82        |                                                        |            |
| Prăjirea slăninii .....                   | 83        |                                                        |            |
| Înăbușirea cepei .....                    | 83        |                                                        |            |
| Extragerea sucurilor .....                | 83        |                                                        |            |
| Decojirea alimentelor .....               | 84        |                                                        |            |

# Cuprins

---

|                                                                    |            |
|--------------------------------------------------------------------|------------|
| <b>Date tehnice .....</b>                                          | <b>106</b> |
| Declarație de conformitate .....                                   | 106        |
| Drepturi de autor și licențe pentru<br>modulul de comunicare ..... | 106        |

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

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

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

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

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

### Utilizare adecvată

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

# Indicații de siguranță și avertizări

---

## Siguranța copiilor

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

## Aspecte de siguranță tehnică

- ▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către personal specializat autorizat de compania Miele.
- ▶ Defecțiunile aparatului pot pune în pericol siguranța dumneavoastră. Verificați cuptorul pentru a identifica defecțiunile vizibile. Nu utilizați niciodată un aparat avariata.

► 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 aparatului este garantată numai dacă aceasta este conectată la un sistem de pământare instalat conform normelor aplicabile. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.

► Datele de conectare de pe eticheta cu date tehnice (frecvență și tensiune) trebuie să corespundă instalației electrice din locuință, pentru a preveni avariarea aparatului.

Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți nelămuriri, consultați un electrician calificat.

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

► Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încastrat înainte de utilizare.

► Nu este permisă utilizarea acestui aparat în locații mobile (de exemplu pe ambarcațiuni).

► Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Atingerea racordurilor sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice pot fi foarte periculoase pentru utilizator și pot cauza defecțiuni de funcționare a cuptorului cu aburi.

Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului cu aburi.

► Garanția se anulează dacă aparatul nu este reparat de către un Serviciu de asistență tehnică autorizat de Miele.

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

## Indicații de siguranță și avertizări

---

► Dacă ștecărul este demontat sau cablul aparatului nu este dotat cu un ștecăr, cuptorul cu aburi trebuie conectat la rețeaua electrică de către un electrician.

► În cazul în care cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare special.

► În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, cuptorul trebuie deconectat complet de la rețeaua electrică. Aparatul este complet deconectat de la sursa de electricitate doar atunci când:

- siguranțele instalației electrice sunt decuplate sau
- siguranțele fuzibile ale instalației electrice sunt complet deșurubate sau
- ștecărul (dacă există) este scos din priză. În acest scop, nu trageți de cablul de alimentare cu energie electrică, ci de ștecăr.

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

### Utilizare corectă

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

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

► Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

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

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

► Pericol de rănire ca urmare a apei fierbinți.

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

- ▶ În timpul fierberii și încălzirii, în conservele închise se formează suprapresiune și acestea pot plesni. Nu utilizați cuptorul pentru fierberea și încălzirea conservelor.
- ▶ Vasele de plastic care nu rezistă la temperaturi înalte și la aburi se topesc la temperaturi ridicate și pot deteriora cuptorul cu aburi. Utilizați doar vase din plastic rezistente la temperatură (până la 100 °C) și la aburi. Respectați informațiile producătorului.
- ▶ Alimentele păstrate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Nu depozitați mâncărurile gătită în incinta cuptorului și nu folosiți la gătit obiecte care pot rugini.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Vă puteți izbi sau împiedica de ușa deschisă. Nu lăsați ușa deschisă dacă nu este necesar.
- ▶ Ușa cuptorului poate susține o greutate maximă de 8 kg. Nu vă așezați și nu vă sprijiniți pe ușa deschisă a cuptorului, respectiv nu așezați obiecte grele pe ea. Asigurați-vă că nu rămâne nimic prins între ușa și incinta cuptorului. Acest lucru poate duce la deteriorarea cuptorului.
- ▶ Dacă utilizați un aparat electric, de ex. un mixer de mână, în apropierea cuptorului cu aburi, aveți grijă să nu se prindă cablul de alimentare electrică în ușa aparatului. Izolația cablului se poate deteriora.

### Curățare și îngrijire

- ▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit. De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pentru curățarea aparatului.
- ▶ Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului. Pentru curățarea ușii din sticlă nu utilizați soluții abrazive, bureți sau perii dure și raclete metalice ascuțite.
- ▶ Ghidajele laterale pot fi îndepărtate. Montați corect la loc ghidajele laterale.
- ▶ Pentru a evita coroziunea, curățați imediat, temeinic, resturile de mâncare sau lichidele care conțin sare de bucătărie dacă acestea se depun pe pereții din oțel inox ai incintei cuptorului.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### Accesorii

- Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.
- Miele vă oferă o garanție a produsului de până la 15 ani, dar nu mai puțin de 10 ani, după încetarea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră cu aburi, pentru piesele de schimb care asigură funcționalitatea acestuia.

## 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

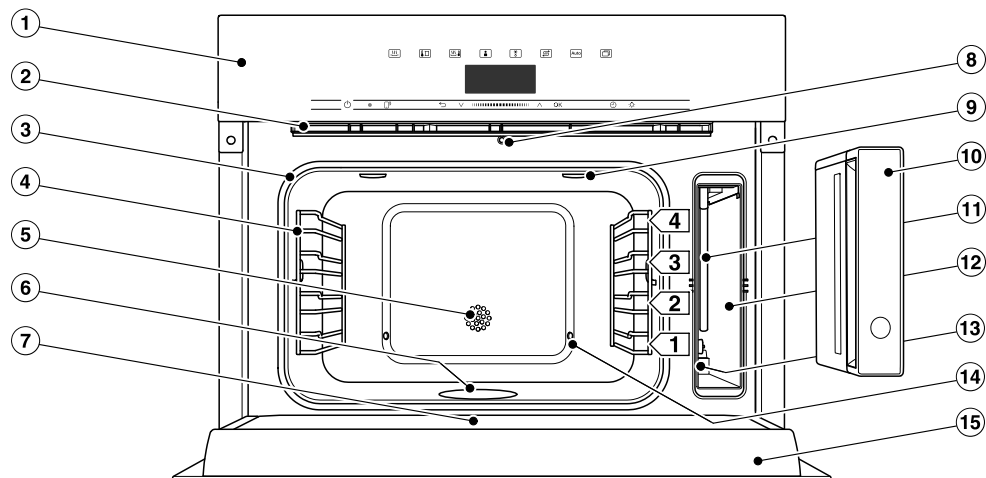
Echipamentele electrice și electronice vechi conțin adesea materiale valoroase. Acestea conțin însă și substanțe, amestecuri și componente necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Aceste substanțe, prin manevrare sau aruncare incorectă, pot reprezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și 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.

# Mod de funcționare

## Cuptor cu aburi



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

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

## Plăcuță de date

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

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

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

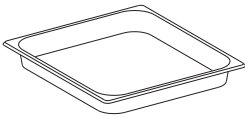
Păstrați la îndemână aceste informații pentru ca atunci când aveți întrebări sau probleme, Miele să vă poată oferi asistență specifică.

## Accesorii incluse

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

În funcție de țară și de model, pot fi incluse accesorii suplimentare.

## Tavă de scurgere DGG 100-40

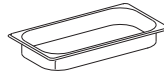


1 tavă de scurgere din inox, pentru colectarea lichidului care se scurge.

Puteți utiliza tava de scurgere și ca vas pentru gătit.

375 x 394 x 40 mm (lățime x adâncime x înălțime)

## Recipient de gătire cu aburi DGG 50-40

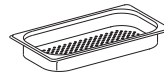


1 vas de gătit neperforat din inox

capacitate 2,2 l/ volum util 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (lățime x adâncime x înălțime)

## Recipient de gătire cu aburi DGPL 50-40



2 vase de gătit perforate din inox

capacitate 2,2 l/ volum util 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (lățime x adâncime x înălțime)

## Grătar



1 grătar pentru așezarea veselei proprii

## Tablete anti-calcar

Pentru detartrarea aparatului

## Accesorii opționale

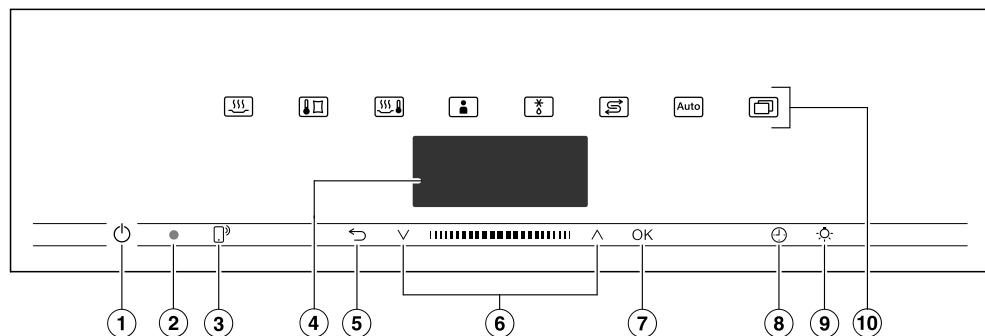
În magazinul online Miele Webshop, de la Serviciile pentru clienți Miele sau de la distribuitorul Miele, puteți obține produse special concepute pentru cuptorul dvs. cu abur, cum ar fi produse pentru îngrijire și accesorii.

Puteți accesa magazinul online Miele Webshop prin intermediul următorului cod QR:



# Mod de funcționare

## Comenzi



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

### Buton de Pornire/Oprire

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

### Afișaj

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

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

### Butoane cu senzori

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

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

### Butoane cu senzori deasupra afișajului

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

# Mod de funcționare

## Butoane cu senzori sub afișaj

| Buton cu senzor                                                                     | Funcție                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
|-------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|    | <p>Dacă doriți să controlați cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil, trebuie să dispuneți de sistemul Miele@home, să activați setarea Comandă la distanță și să atingeți acest buton cu senzor. Apoi acest buton cu senzor luminează portocaliu, iar funcția MobileStart este disponibilă.</p> <p>Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Miele@home”).</p> |
|    | <p>În funcție de meniul în care vă aflați, cu ajutorul acestui buton cu senzor veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal.</p> <p>Dacă simultan se desfășoară un proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți modifica valorile și setările, precum temperatura sau timpul de gătire pentru procesul de gătire sau puteți întrerupe procesul de gătire.</p>                                                                                                               |
|    | <p>În zona de navigare, răsfoiți în sus sau în jos prin listele de opțiuni cu butoanele săgeți sau cu zona dintre acestea. La răsfuire, punctele de meniu sunt evidențiate unul după altul. Punctul de meniu pe care doriți să îl selectați trebuie să fie evidențiat.</p> <p>Valorile sau setările evidențiate pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.</p>                                                                                                                 |
| OK                                                                                  | <p>Dacă funcțiile de pe afișaj sunt evidențiate, le puteți accesa cu butonul cu senzor OK. Apoi puteți modifica funcția selectată.</p> <p>Prin confirmare cu OK salvați modificările.</p> <p>Dacă pe afișaj apare o fereastră cu informații, confirmați-o cu butonul OK.</p>                                                                                                                                                                                                                      |
|  | <p>Dacă nu se desfășoară niciun proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor).</p> <p>Dacă simultan se desfășoară un proces de gătire, puteți seta un cronometru, un timp de gătire și o oră de pornire sau oprire pentru procesul de gătire.</p>                                                                                                                                                                                 |
|  | <p>Selectând acest buton cu senzor, puteți porni și opri iluminatul incintei cuptorului.</p> <p>În funcție de setarea selectată, sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după 15 secunde sau rămâne permanent aprins sau permanent stins.</p>                                                                                                                                                                                                                                       |

### Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

| Simbol                                                                            | Semnificație                                                                                                                          |
|-----------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Acest simbol marchează informațiile și indicațiile suplimentare de utilizare. Confirmați aceste ferestre cu informații cu <i>OK</i> . |
|  | Cronometru                                                                                                                            |
|  | Bifa marchează opțiunea actuală.                                                                                                      |
|  | Unele setări, de ex. luminozitatea afișajului sau volumul, pot fi modificate cu ajutorul unei bare cu mai multe segmente.             |

# Mod de funcționare

## Principiu de funcționare

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

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

### Selectarea unui punct de meniu

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

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

- Confirmați selecția cu *OK*.

### Modificarea setării într-o listă de selecție

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

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

- Confirmați cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

## Modificarea unei setări cu bara cu segmente

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

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

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

- Confirmați selecția cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

## Selectarea modului de operare sau funcției

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

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

Butonul cu senzor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

- Răsfoiți prin Altele  în listele de selecție, până când punctul de meniu dorit este evidențiat.

- Setări valorile pentru programul de gătire.

- Confirmați cu *OK*.

## Schimbarea modului de operare

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

Butonul cu senzor al funcției selectate până atunci luminează portocaliu.

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

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

Butonul cu senzor al modului de operare modificat luminează portocaliu.

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

## Introducerea cifrelor

Cifrele care pot fi modificate sunt evidențiate.

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

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

- Confirmați cu *OK*.

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

## Introducerea literelor

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

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

Caracterul selectat apare pe rândul de sus.

**Sfat:** Pot fi introduse maximum 10 caractere.

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

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

Numele va fi salvat.

## Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

Utilizarea directă a cuptorului cu aburi are prioritate în raport cu comanda la distanță prin aplicație.  
Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

# Mod de funcționare

---

## Descrierea modului de funcționare

### Rezervor de apă

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

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

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

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

### Tava colectoare

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

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

### Temperatură

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

### Timp de gătire

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

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

### Zgomote

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

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

## Etapa de încălzire

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

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

## Etapa de gătire

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

## Reducerea aburilor

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

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

## Iluminatul incintei cuptorului

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

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

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

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

# Punerea în funcțiune

## Conectarea la rețea

Cuptorul cu abur este dotat cu un modul Wi-Fi integrat. Modulul Wi-Fi permite conectarea la rețeaua dumneavoastră de acasă și utilizarea aplicației Miele pe un dispozitiv mobil.

După prima conectare a cuptorului cu abur la rețeaua Wi-Fi, conexiunea va fi restabilită automat la fiecare repornire a cuptorului cu abur.

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

Prin integrarea cuptorului cu abur în rețeaua dumneavoastră Wi-Fi consumul de energie crește inclusiv atunci când cuptorul cu abur este oprit.

## Caracteristici inteligente suplimentare disponibile prin intermediul aplicației Miele\*

Prin intermediul aplicației Miele vă bucurați de acces la o varietate mare de opțiuni inteligente, precum:

- Obținerea informațiilor de stare
- Utilizarea funcțiilor suplimentare practice
- Instalați actualizările de software oferite periodic de Miele pentru a vă menține cuptorul cu abur la cel mai înalt nivel de funcționare.

Mai multe detalii despre caracteristicile suplimentare inteligente puteți găsi pe site-ul web Miele, în Apple App Store® sau în Google Play Store™.

\* Ofertă digitală suplimentară de la Miele & Cie. KG. Gama de funcții poate varia în funcție de model și țară. Trebuie să acceptați Termenele și condițiile generale și Politica de confidențialitate privind produsele și serviciile digitale Miele din aplicația Miele. Miele își rezervă dreptul de a modifica sau întreține în orice moment ofertele digitale.

## Setări de bază

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă.

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

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

## Setarea limbii

■ Selectați limba dorită.

■ Confirmați cu **OK**.

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

## Setarea localității

■ Selectați localitatea dorită.

■ Confirmați cu **OK**.

## Condiții preliminare pentru conectarea în rețea

Vă rugăm să țineți cont de următoarele condiții preliminare pentru conectarea în rețea:

1. La locul de instalare este disponibilă o rețea locală.  
Pregătiți parola WiFi.
2. Aplicația Miele este disponibilă pe un dispozitiv mobil.
3. Aveți un cont de utilizator în aplicația Miele.

## Aplicația Miele

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



## Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Config. „Miele@home”.

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

Afișajul și aplicația Miele vă ghidează prin următorii pași.

## Setarea datei

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

## Setarea orei exacte

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

## Setarea nivelului de duritate a apei

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

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

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

## Finalizarea primei puneri în funcțiune

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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

# Punerea în funcțiune

## Prima curățare a cuptorului

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

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

## Curățarea rezervorului de apă

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

## Curățarea accesoriilor/incintei cuptorului

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

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

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

## Reglarea temperaturii de fierbere

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

Trebuie să rulați **neapărat** acest program, pentru a asigura buna funcționare a cuptorului.

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

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

- Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l până la marcajul superior.
- Introduceți rezervorul de apă.
- Puneți în funcțiune cuptorul cu aburi, cu funcția Gătire la aburi  (100 °C) timp de 15 minute. Procedați cum este descris în capitolul „Utilizarea”.

## Ajustarea temperaturii de fierbere după mutare

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

## Prezentarea generală a setărilor

| Opțiune de meniu                                                                        | Setări posibile                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Limbă  | ...   deutsch   english   ...<br>Locație                                                                                                                                                                                                                                                                                                           |
| Oră curentă                                                                             | Afișare<br>Pornit   Oprit*   Regim de noapte<br>Format ceas<br>12 ore   24 h*<br>Setare                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Data                                                                                    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Sistem de iluminat                                                                      | Pornit<br>„Pornit” timp de 15 secunde*<br>Oprit                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Afișaj                                                                                  | Luminozitate<br><br>QuickTouch<br>Pornit   Oprit*                                                                                                                                                                                                                 |
| Volum sonor                                                                             | Tonuri alarmă sonoră<br>Melodii* <br>Ton solo <br>Ton butoane<br><br>Melodii<br>Pornit*   Oprit |
| Unități de măsură                                                                       | Greutate<br>g*   lb/oz   lb<br>Temperatură<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Menținere caldă                                                                         | Pornit<br>Oprit*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Reducere aburi                                                                          | Pornit*<br>Oprit                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Temperaturi recomandate                                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Duritate apă                                                                            | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\* Setare din fabricație

# Setări

| Opțiune de meniu                | Setări posibile                                                                                                                                            |
|---------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Siguranță                       | Blocare butoane<br>Pornit   Oprit*<br>Blocare comenzi <br>Pornit   Oprit* |
| Miele@home                      | Activați   Dezactivați<br>Status conexiune<br>Reconfigurați<br>resetați<br>Configurați                                                                     |
| Comandă la distanță             | Pornit*<br>Oprit                                                                                                                                           |
| RemoteUpdate                    | Pornit*<br>Oprit                                                                                                                                           |
| Versiune software               |                                                                                                                                                            |
| Reprezentanță                   | Regim demo<br>Pornit   Oprit*                                                                                                                              |
| Setări implicite din fabricație | Setări aparat<br>Programe personalizate<br>Temperaturi recomandate                                                                                         |

\* Setare din fabricație

## Accesarea meniului „Setări“

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

- Selectați Altele .
- Selectați Setări .
- Selectați setarea dorită.

Puteți verifica ori modifica setările.

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

## Limbă

Puteți să selectați limba și localitatea dumneavoastră.

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

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

## Oră curentă

### Afișare

Selectați modul de afișare a orei curente pentru cuptorul oprit:

- Pornit  
Ora este vizibilă în permanență pe afișaj. Această setare duce la un consum de energie mai mare.  
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | Pornit, toate butoanele cu senzori reacționează imediat la atingere.  
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | Oprit, trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Oprit  
Afișajul este întunecat pentru economie de energie. Trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Regim de noapte  
Ora curentă apare pe afișaj numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este întunecat. Această setare duce la un consum de energie mai mare.

### Format ceas

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

# Setări

## Setare

Setați orele și minutele.

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

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

## Data

Puteți să setați data.

## Sistem de iluminat

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

## Afișaj

### Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

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

### QuickTouch

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

- Pornit  
Dacă ați selectat și setarea Oră curentă | Afișare | Pornit sau Regim de noapte, butoanele cu senzori reacționează și atunci când cuptorul cu aburi este oprit. Această setare duce la un consum de energie mai mare.
- Oprit  
Indiferent de setarea Oră curentă | Afișare, butoanele cu senzori reacționează doar atunci când cuptorul cu aburi este pornit, precum și pentru o anumită durată după oprirea cuptorului cu aburi.

## Volum sonor

### Tonuri alarmă sonoră

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

### Melodii

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

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

- ■■■■■■■■  
volum maxim

- □■■■■■■■  
melodia este dezactivată

### Ton solo

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

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

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

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

### Ton butoane

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

- ■■■■■■■■  
volum maxim

- □■■■■■■■  
tonul butoanelor este dezactivat

## Melodii

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

## Unități de măsură

### Greutate

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

### Temperatură

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

## Menținere caldă

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

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

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

## Reducerea aburilor

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

## Temperaturi recomandate

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

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

- Selectați funcția dorită.

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

- Modificați temperatura recomandată.
- Confirmați cu OK.

## Duritatea apei

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

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

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

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

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

| Duritatea apei |        | Conținut de calciu<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ sau<br>ppm (mg $\text{Ca}^{2+}$ /l) | Setare |
|----------------|--------|---------------------------------------------------------------------------------|--------|
| °dH            | mmol/l |                                                                                 |        |
| 1              | 0,2    | 7                                                                               | 1      |
| 2              | 0,4    | 14                                                                              | 2      |
| 3              | 0,5    | 21                                                                              | 3      |
| 4              | 0,7    | 29                                                                              | 4      |
| 5              | 0,9    | 36                                                                              | 5      |
| 6              | 1,1    | 43                                                                              | 6      |
| 7              | 1,3    | 50                                                                              | 7      |
| 8              | 1,4    | 57                                                                              | 8      |
| 9              | 1,6    | 64                                                                              | 9      |
| 10             | 1,9    | 71                                                                              | 10     |
| 11             | 2,0    | 79                                                                              | 11     |
| 12             | 2,2    | 86                                                                              | 12     |

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

## Siguranță

### Blocare butoane

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

- **Pornit**

Blocarea butoanelor este activată.

Atingeți butonul cu senzor *OK* timp de cel puțin 6 secunde, pentru a dezactiva pentru scurt timp blocarea butoanelor.

- **Oprit**

Blocarea butoanelor este dezactivată.

Toate butoanele cu senzori reacționează imediat la selecție.

### Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a aparatului.

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

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

- **Pornit**

Funcția Blocare comenzi este activată. Înainte de a putea folosi cuptorul cu aburi, atingeți butonul cu senzor *OK* timp de cel puțin 6 secunde.

- **Oprit**

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

## Miele@home

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

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

- **Activați**

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

- **Dezactivați**

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

- **Status conexiune**

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

- **Reconfigurați**

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

- **resetați**

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

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

## - Configurați

Această setare este vizibilă doar atunci când încă nu există conexiune cu o rețea WiFi. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.

## Efectuarea Scan & Connect

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

### ■ Scanați codul QR.

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

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

### ■ Instalați aplicația Miele și configurați un cont de utilizator.

### ■ Scanați din nou codul QR.

Aplicația Miele vă ghidează pe parcursul procesului de configurare.



## Comandă la distanță

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

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

### Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

## RemoteUpdate

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

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

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

### Activare/dezactivare

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

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

### Efectuarea RemoteUpdates

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

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

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

Dacă nu doriți să instalați actualizarea, dezactivați RemoteUpdate.

Instalarea actualizării poate dura câteva minute.

La RemoteUpdate trebuie să țineți cont de următoarele:

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

## Versiune software

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

## Reprezentanță

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

## Regim demo

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

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

## Setări implicite din fabricație

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

## Ore de funcționare

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

## Meniul principal și submeniuri

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

## Utilizare simplă

- Porniți cuptorul cu aburi.

Apare meniul principal.

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

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

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

Funcția și temperatura recomandată sunt afișate.

- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.

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

- Confirmați cu *OK*.

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

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

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



Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

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

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

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

# Utilizare

## Curățarea cuptorului cu aburi

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

 Pericol de rănire ca urmare a apei fierbinți.

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

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

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

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

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

## Completarea cu apă

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

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

Programul de gătit continuă.

## Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătit

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

- Selectați butonul cu senzor .

În funcție de funcție, pot apărea următoarele setări:

- Temperatură
- Durată de gătit

## Modificarea valorilor și setărilor

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

Programul de gătit continuă cu valorile și setările modificate.

## Modificarea temperaturii

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

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

Programul de gătit este continuat cu temperatura de referință modificată.

## Setarea timpului de gătire

Rezultatul gătirii poate fi influențat negativ dacă între introducerea preparatului și momentul pornirii programului trece un timp îndelungat. Alimintele proaspete își pot schimba culoarea și chiar se pot strica.

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

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

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

### - Durată de gătire

Programați timpul de care are nevoie o mâncare pentru a fi gătită. După expirarea acestui timp încălzirea incintei cuptorului se va opri automat. Timpul maxim de gătire care poate fi setat depinde de funcția selectată.

### - Oră de final

Stabiliți ora la care să se termine un program de gătire. Încălzirea incintei cuptorului se va opri automat la ora stabilită.

### - Oră start

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

■ Selectați butonul cu senzor ⌚.

■ Setați timpii doriți.

■ Confirmați cu OK.

■ Selectați butonul cu senzor ↩, pentru a reveni la meniul funcției selectate.

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

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

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

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

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

# Utilizare

## Modificarea unor timpi de gătire setați

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

În caz de pană de curent, setările se șterg.

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

## Ștergerea unor timpi de gătire setați

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

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

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

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

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

## Înteruperea unui program de gătire

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

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

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

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

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

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

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

Dacă închideți ușa, programul de gătire continuă.

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

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

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

## Anularea programului de gătire

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

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

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

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

- Selectați butonul cu senzor al funcției alese.

Apare meniul principal.

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

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

- Selectați butonul cu senzor al funcției alese.

Apare Doriți să anulați procesul?.

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

## Cronometru

### Utilizarea funcției Cronometru

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

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

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

### Setarea cronometrului

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

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

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

Apare solicitarea Setare 00:00 min.

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

Cronometrul va fi salvat.

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

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

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

# Utilizare

---

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

## Modificarea cronometrului

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

Este afișat cronometrul.

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

Timpul modificat pentru cronometru va fi memorat.

## Ștergerea cronometrului

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

Cronometrul va fi șters.

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

### Ce este special la gătitul cu aburi

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

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

### Vase pentru gătit

#### Vase pentru gătit

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

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

#### Vase proprii

Puteți utiliza vase proprii. Țineți cont de următoarele instrucțiuni:

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

#### Tava colectoare

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

## Aspecte de reținut

---

### Nivel de așezare în cuptor

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

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

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

### Produse congelate

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

### Temperatură

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

### Timp de gătire

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

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

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

### Gătire cu lichid

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

### Rețete proprii

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

### Eco - Gătire la aburi

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

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

Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul.

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

### Setare

Altele  | Eco - Gătire la aburi

### Indicații privind tabelele de gătire

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

#### Selectarea timpului de gătire

Timpii de gătire indicați sunt valori orientative.

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

# Gătire cu aburi

---

## Legume

### Produse proaspete

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

### Produse congelate

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

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

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

### Vase pentru gătit

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

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

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

## Nivel de așezare în cuptor

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

## Timp de gătire

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

## Setări

Programe automate  | Legume | ... |  
sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

## Gătire cu aburi

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

 Timp de gătire

### Pește

#### Produse proaspete

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

#### Produse congelate

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

#### Pregătire

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

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

#### Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

#### Nivel de așezare în cuptor

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

#### Temperatură

##### 85–90 °C

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

##### 100 °C

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

#### Durată de gătire

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

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

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

# Gătire cu aburi

---

## Sfaturi

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

## Setări

Programe automate  | Pește | ... |  
sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

## Gătire cu aburi

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

# Gătire cu aburi

---

## Carne

### Produse proaspete

Prăgiți carnea în mod obișnuit.

### Produse congelate

Carnea congelată trebuie decongelată înainte de a fi gătită (consultați capitolul „Alte utilizări”, secțiunea „Decongelare”).

### Preparare

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

### Durată de gătire

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

## Sfaturi

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

## Setări

Programe automate  | Carne | ... |  
sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

## Gătire cu aburi

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

🕒 Timp de gătire

# Gătire cu aburi

## Orez

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

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

## Vase pentru gătit

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

## Pregătire

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

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

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

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

## Setări

Programe automate  | Orez | ... | sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

|                           |  :  |  [min] |
|---------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Orez cu bob lung</b>   |                                                                                                                                                                       |                                                                                          |
| Orez basmati              | 1 : 1,5                                                                                                                                                               | 15                                                                                       |
| Orez prefierit            | 1 : 1,5                                                                                                                                                               | 23–25                                                                                    |
| Orez integral             | 1 : 1,5                                                                                                                                                               | 26–29                                                                                    |
| Orez sălbatic             | 1 : 1,5                                                                                                                                                               | 26–29                                                                                    |
| <b>Orez cu bob rotund</b> |                                                                                                                                                                       |                                                                                          |
| Orez cu lapte             | 1 : 2,5                                                                                                                                                               | 30                                                                                       |
| Risotto                   | 1 : 2,5                                                                                                                                                               | 18–19                                                                                    |

 :  Raportul orez/lichid,  timp de preparare

## Cereale

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

Cerealele pot fi gătite întregi sau măcinate.

### Setări

Programe automate  | Cereale | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

## Paste / tăiței

### Produse uscate

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

Prelungiți timpul de preparare indicat de producător cu aprox. 1/3.

### Produse proaspete

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

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

### Setări

Programe automate  | Paste făinoase | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

## Găluște

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

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

## Setări

Programe automate  | Paste făinoase | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

## Leguminoase cu boabe uscate

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

**Lintea** nu trebuie înmuiată.

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

### Setări

Programe automate  | Păstăi | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

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

🕒 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

## Ouă de găină

Dacă vrei să fierbeți ouă, folosiți vase perforate.  
Ouăle nu trebuie înțepate înainte de preparare. Pentru că în timpul etapei de încălzire ele sunt încălzite lent, nu se sparg în timpul preparării.  
Ungeți vasele pentru gătit neperforate, dacă doriți să faceți preparate cu ouă, de ex. supă cu ou.

### Setări

Programe automate  | Ouă de găină | ... |  
sau  
Gătire la aburi   
Temperatură: 100 °C  
Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

## Fructe

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

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

## Setări

Programe automate  | Fructe | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Țimp de gătire: consultați tabelul

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

 Țimp de gătire

## Cârnați

### Setări

Programe automate  | Sortiment de cârnați | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 90 °C

Țimp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

## Crustacee

### Preparare

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

### Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

### Durată de gătire

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

### Setări

Programe automate  | Crustacee | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Temperatură,  Timp de gătire

## Scoici

### Produse proaspete

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

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

### Produse congelate

Dezghețați scoicile congelate.

### Durată de gătire

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

### Setări

Programe automate  | Scoici | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Temperatură,  Timp de gătire

# Gătire cu aburi

## Gătirea unui meniu - setare manuală

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

La gătirea unui meniu puteți aduce împreună într-un meniu diferite alimente cu timpi de gătire diferiți, de ex. file de biban cu orez și broccoli. Alimentele nu se dau la cuptor toate de la început, ci pe rând, pentru a fi gata simultan.

### Nivel de așezare în cuptor

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

### Temperatură

Temperatura din timpul gătirii unui meniu trebuie să fie de 100 °C, pentru că majoritatea alimentelor se gătesc doar la această temperatură. Nu gătiți meniul la temperatura mai joasă, dacă alimentele au temperaturi diferite de gătire, de ex. pentru file de dorada 85 °C iar pentru cartofi 100 °C.

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

### Durată de gătire

Dacă temperatura de gătire este mărită, timpul de preparare trebuie scurtat cu aprox. 1/3.

## Exemplu

Timpi de gătire ai alimentelor  
(consultați tabelele de gătire din capitolul „Gătire cu aburi”)

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

### Calcularea timpilor de gătire care trebuie setați:

24 minute minus 6 minute = 18 minute  
( timp de gătire 1: orez)  
6 minute minus 4 minute = 2 minute  
( timp de gătire 2: file de biban)  
Rămas = 4 minute ( timp de gătire 3: broccoli)

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

## Gătirea unui meniu

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

Prin această procedură blândă de gătire, alimentele sunt gătite într-un ambalaj vidat, la temperaturi joase, constante.

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

Rezultatul preparării este o mâncare aromată și gătită uniform.

Folosiți doar alimente proaspete care sunt în stare bună.

Respectați condițiile de igienă și lanțul de refrigerare.

Utilizați numai pungi de vidare rezistente la căldură și la fierbere.

Nu gătiți alimente în ambalajul de livrare, de exemplu alimente congelate vidate, deoarece este posibil să nu fi fost utilizată o pungă de vidare adecvată.

Nu utilizați de mai multe ori punga de vidare.

Vidați alimentele exclusiv cu aparatul de vidat.

### Indicații importante privind utilizarea

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

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

## Sous-vide (gătire în vid)

---

- La gătirea cu o temperatură joasă și un timp de gătire lung se poate acumula mai multă apă în incinta cuptorului. Rezultatul de gătire nu este influențat de acest lucru.
- În cazul temperaturii ridicate și/sau timpului de gătire îndelungat, rezervorul de apă se poate goli. Controlați din când în când afișajul.
- Folosiți sucul sau marinata de legume, pește sau carne pentru prepararea unui sos.
- Serviți mâncarea pe farfurii preîncălzite.

### Sfaturi

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

### Utilizarea funcției Sous-vide

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

### Cauze posibile pentru rezultate proaste

Punga vidată este deschisă:

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

Preparatul are un gust neplăcut:

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

## Sous-vide (gătire în vid)

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

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

## Sous-vide (gătire în vid)

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

\* Grad de gătire

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

# Sous-vide (gătire în vid)

---

## Reîncălzire

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

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

## Pregătire

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

Apoi depozitați alimentele în frigider la maximum 5 °C.

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

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

## Setări

Sous-vide 

Temperatură: consultați tabelul

Timp: consultați tabelul

## Sous-vide (gătire în vid)

### Reîncălzire cu funcția Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatură, 🕒 timp

<sup>1</sup> Grad de gătire

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

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

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

## Încălzire

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

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

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

## Veselă

Cantitățile mici pot fi încălzite pe o farfurie, iar cantitățile mai mari într-un vas de gătit.

## Time

Numărul de farfurii sau vase pentru gătit nu influențează timpul.

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

## Sfaturi

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

## Încălzirea alimentelor

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

## Setări

Încălzire 

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: consultați tabelul

## Programe suplimentare

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

| Aliment                                                                               | 🕒* [min] |
|---------------------------------------------------------------------------------------|----------|
| <b>Legume</b>                                                                         |          |
| Morcovi<br>Conopidă<br>Gulie<br>Fasole                                                | 6–7      |
| <b>Garnituri</b>                                                                      |          |
| Tăiței<br>Orez                                                                        | 3–4      |
| Cartofi, tăiați în jumătate pe lungime                                                | 12–14    |
| Găluște                                                                               | 15–17    |
| <b>Carne roșie și carne de pasăre</b>                                                 |          |
| Friptură în felii groase de 1,5 cm<br>Rulade, tăiate felii<br>Gulaș<br>Tocană de miel | 5–6      |
| Perişoare                                                                             | 13–15    |
| Şniţel de pui<br>Şniţel de curcan                                                     | 7–8      |
| <b>Peşte</b>                                                                          |          |
| File de peşte, 2 cm grosime                                                           | 6–7      |
| File de peşte, 3 cm grosime                                                           | 7–8      |
| <b>Preparate la farfurie</b>                                                          |          |
| Spaghetti, sos de roşii                                                               | 13–15    |
| Friptură de porc, cartofi, legume                                                     | 12–14    |
| Ardei gras umplut (tăiat în jumătate), orez                                           | 13–15    |
| Tocană albă de pui, orez                                                              | 7–8      |
| Supă de legume                                                                        | 2–3      |
| Supă cremă                                                                            | 3–4      |
| Supă limpede                                                                          | 2–3      |
| Ghiveci                                                                               | 4–5      |

🕒 Timp

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

# Programe suplimentare

## Decongelare

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germenii precum salmonella pot provoca toxinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după ce a trecut timpul de odihnă.

## Temperatură

Temperatura optimă la decongelare este de 60 °C.

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

## Pregătire prealabilă/ulterioară

Dacă este necesar, scoateți ambalajul pentru a decongela alimentul.

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

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

## Vase pentru gătit

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

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

## Sfaturi

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

## Setări

Decongelare 

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de decongelare: consultați tabelul

Timp de odihnă: consultați tabelul

## Programe suplimentare

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

| Aliment congelat                          | Cantitate         | 🌡️ [°C] | 🕒 [min] | ⌚ [min] |
|-------------------------------------------|-------------------|---------|---------|---------|
| <b>Produse din lapte</b>                  |                   |         |         |         |
| Brânză felii                              | 125 g             | 60      | 15      | 10      |
| Brânză Quark                              | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Smântână                                  | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Brânză moale                              | 100 g             | 60      | 15      | 10–15   |
| <b>Fructe</b>                             |                   |         |         |         |
| Piure de mere                             | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Bucăți de mere                            | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Caise                                     | 500 g             | 60      | 25–28   | 15–20   |
| Căpșuni                                   | 300 g             | 60      | 8–10    | 10–12   |
| Zmeură/coacăze                            | 300 g             | 60      | 8       | 10–12   |
| Cireșe                                    | 150 g             | 60      | 15      | 10–15   |
| Piersici                                  | 500 g             | 60      | 25–28   | 15–20   |
| Prune                                     | 250 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| Agrișe                                    | 250 g             | 60      | 20–22   | 10–15   |
| <b>Legume</b>                             |                   |         |         |         |
| congelate în calup                        | 300 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Pește</b>                              |                   |         |         |         |
| File de pește                             | 400 g             | 60      | 15      | 10–15   |
| Păstrăv                                   | 500 g             | 60      | 15–18   | 10–15   |
| Homar                                     | 300 g             | 60      | 25–30   | 10–15   |
| Crabi                                     | 300 g             | 60      | 4–6     | 5       |
| <b>Mâncăruri semi-preparate</b>           |                   |         |         |         |
| Carne, legume, garnituri/<br>ghiveci/supe | 480 g             | 60      | 20–25   | 10–15   |
| <b>Carne</b>                              |                   |         |         |         |
| Friptură, felii                           | fiecare 125-150 g | 60      | 8–10    | 15–20   |
| Carne tocată                              | 250 g             | 50      | 15–20   | 10–15   |
|                                           | 500 g             | 50      | 20–30   | 10–15   |

## Programe suplimentare

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

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

### Blanșare

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

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

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

### Setări

Altele  | Opărire

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Durată de opărire: 1 minut

### Gătire meniu întreg – automat

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

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

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

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

### Utilizarea funcției speciale Gătire meniu întreg

- Selectați Altele  | Gătire meniu întreg.

- Selectați și confirmați alimentul dorit.

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

- Selectați și confirmați valorile dorite.

- Pentru a mai adăuga un aliment, selectați Adăugați aliment și procedați ca în cazul primului aliment.

- Repetați procesul pentru cel de-al treilea aliment.

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

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

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

Acest proces se repetă și pentru al treilea aliment.

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

## Programe suplimentare

### Fierbere

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

### Borcane

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

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

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

### Fructe

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

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

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

### Legume

Spălați, curățați și tăiați legumele.

Opăriți legumele înainte de îmbuteliere, pentru ca ele să își păstreze culoarea (consultați capitolul „Alte utilizări”, secțiunea „Opărire”).

### Cantitate de umplere

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

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

### Carne roșie și mezeluri

Prăjiți sau fierbeți carnea chiar înainte de preparare. Pentru completare folosiți sosul de friptură pe care puteți să îl prelungiți cu apă, sau supă de carne în care a fost fiartă carnea. Aveți grijă ca marginea borcanelor să nu prezinte grăsimi. Umpleți borcanele cu mezeluri numai până la jumătate, deoarece masa acestora crește în timpul fierberii.

### Sfaturi

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

### Fierberea alimentelor

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

### Setări

Altele  | Conservare sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Durată fierbere: consultați tabelul

## Programe suplimentare

| Alimente preparate            | 🌡️ [°C] | ⌚* [min] |
|-------------------------------|---------|----------|
| <b>Fructe de pădure</b>       |         |          |
| Coacăze                       | 80      | 50       |
| Agrișe                        | 80      | 55       |
| Merișoare                     | 80      | 55       |
| <b>Fructe cu sâmburi mari</b> |         |          |
| Cireșe                        | 85      | 55       |
| Corcodușe                     | 85      | 55       |
| Prune                         | 85      | 55       |
| Piersici                      | 85      | 55       |
| Prune Renclod                 | 85      | 55       |
| <b>Fructe cu sâmburi mici</b> |         |          |
| Mere                          | 90      | 50       |
| Piure de mere                 | 90      | 65       |
| Gutui                         | 90      | 65       |
| <b>Legume</b>                 |         |          |
| Fasole                        | 100     | 120      |
| Fasole mare                   | 100     | 120      |
| Castraveți                    | 90      | 55       |
| Sfeclă roșie                  | 100     | 60       |
| <b>Carne</b>                  |         |          |
| Prefiartă                     | 90      | 90       |
| Prăjită                       | 90      | 90       |

🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de fierbere

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

## Programe suplimentare

### Sterilizarea vaselor

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

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

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

#### Setări

Altele  | Sterilizare veselă  
Timp: 1 minut până la 10 ore

sau

Gătire la aburi   
Temperatură: 100 °C  
Durată: 15 minute

### Dospirea aluatului cu drojdie

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

#### Setări

Altele  | Dospire aluat  
Durată: conform rețetei

sau

Gătire la aburi   
Temperatură: 40 °C  
Timp: conform rețetei

### Încălzirea șervetelor

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

#### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale | Încălzirea șervetelor umede

sau

Gătire la aburi   
Temperatură: 70 °C  
Timp de gătire: 2 minute

### Dizolvarea gelatinei

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

#### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale | Topirea gelatinei

sau

Gătire la aburi   
Temperatură: 90 °C  
Timp de gătire: 1 minut

### Decristalizarea mierii de albine

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

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

#### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |  
Decristalizarea mierii

sau

Gătire la aburi 

Temperatura: 60 °C

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

### Topirea ciocolatei

Puteți topi orice tip de ciocolată în cup-tor.

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

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

#### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |  
Topirea ciocolatei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 65 °C

Timp de gătire: 20 minute

## Programe suplimentare

### Prepararea iaurtului

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

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

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

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

Laptele UHT poate fi utilizat fără a fi nevoie să îl mai procesați în vreun fel. Laptele proaspăt trebuie încălzit înainte la 90 °C (nu trebuie fiert), iar apoi trebuie răcit până la 35 °C. Dacă se folosește lapte proaspăt, iaurtul devine mai ferm decât în cazul laptelui UHT.

Iaurtul și laptele trebuie să aibă același conținut de grăsime.

Borcanele nu trebuie mișcate sau scuturate în timpul depozitării.

După preparare, iaurtul trebuie răcit imediat în frigider.

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

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

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

### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale | Prepararea iaurtului sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 40 °C

Timp: 5:00 ore

### Posibile cauze ale unor rezultate slabe

#### Iaurtul nu s-a întărit:

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

#### S-a depus lichid:

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

#### Iaurtul este granulat:

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

### Prăjirea slăninii

Slămina nu se rumenește.

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

#### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |  
Topirea slăninei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătit: 4 minute

### Înăbușirea cepei

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

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

#### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |  
Înăbușirea cepei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătit: 4 minute

### Extragerea sucurilor

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

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

#### Pregătire

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

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

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

#### Sfaturi

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

## Programe suplimentare

### Extragerea sucurilor din fructe

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

#### Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: 40-70 minute

### Decojirea alimentelor

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

#### Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: consultați tabelul

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

 Timp

### Conservarea merelor

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

#### Setări

Programe automate  | Fructe | Mere | întreg

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 50 °C

Timp de conservare: 5 minute

### Pregătirea supei cu ouă

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

#### Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: 4 minute

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

### Categorii

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

### Utilizarea programelor automate

- Selectați Programe automate .

Apare lista de selecție.

- Selectați categoria dorită (de ex. Pește).

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

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

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

### Indicații privind utilizarea

- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.
- Datele privind greutatea se referă la greutatea per bucată. Puteți găti simultan o bucată de somon de 250 g sau zece bucăți de somon de 250 g.
- Gradul de gătire este reprezentat printr-o bară cu șapte segmente. Cu ajutorul zonei de navigare puteți seta gradul de gătire dorit.

- În categoria Orez la programele pentru orez cu bob lung și bob scurt aveți selecția Generalități. Utilizați acest program automat dacă doriți să preparați tipuri de orez cu bob lung sau cu bob scurt, care nu sunt disponibile ca programe automate distincte.
- La unele programe automate, ora de pornire sau de oprire poate fi schimbată de la opțiunea Oră start sau Oră de final.
- La punctul de meniu Vizualizare etape de gătire sunt enumerate etapele de gătire individuale ale programului automat. În cazul anumitor programe automate aveți și punctul de meniu Vizualizare acțiuni. Acțiunile necesare, spre ex. pentru introducerea alimentelor de gătit sau adăugarea ingredientelor, puteți utiliza acest punct de meniu. În timpul procesului de gătire, puteți acțiunile pot fi afișate prin  Info.
- Atunci când introduceți preparatul în incinta fierbinte a cuptorului, aveți grijă la deschiderea ușii. Pot ieși aburi fierbinți. Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii se risipesc. Aveți grijă să nu intrați în contact cu aburii fierbinți sau cu pereții fierbinți ai incinței cuptorului. Pericol de arsuri și opărire.
- Dacă după terminarea programului automat preparatul nu este făcut așa cum doriți, selectați Continuăți gătitul.
- Programele automate pot fi salvate și ca Programe personalizate. Pentru aceasta, după terminarea unui program automat, selectați butonul cu senzor .

## Programe personalizate

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

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

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

Alte posibilități de creare a programelor personalizate:

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

La final introduceți numele dorit pentru program.

### Crearea unui program personalizat

- Selectați Programe personalizate .

- Selectați Creare program.

Acum puteți să stabiliți parametrii pentru prima etapă de gătire.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj:

- Selectați și confirmați setările dorite.

- Selectați Finalizare etapă de gătire.

Toate setările pentru prima etapă de gătire sunt stabilite.

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

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

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

- După ce ați introdus toate etape de gătire, selectați salvați.

- Introduceți numele programului.

- Selectați ✓.

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

- Confirmați cu OK.

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

### Pornirea unui program personalizat

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

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

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

Programul pornește imediat sau la ora programată.

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

### Modificarea etapelor de gătire

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

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

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

- Confirmați cu *OK*.

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

## Programe personalizate

---

### Modificarea denumirii

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

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

- Confirmați cu *OK*.

Programul este redenumit.

### Ștergerea unui program personalizat

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

Programul este șters.

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

### Indicații privind curățarea și întreținerea

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

 Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.

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

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

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

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

Pentru curățarea aparatului folosiți numai detergenți casnici.

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

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

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

Ștergeți imediat orice murdărie.

■ Curățați și uscați aparatul și accesoriile după fiecare utilizare.

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

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

### Agenți de curățare nerecoman-dați

Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor, în timpul curățării nu folosiți

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

## Curățare și Îngrijire

- curățare punctuală cu agenți de curățare mecanici
- agenți de curățat cuptoare sau spray-uri pentru cuptoare

### Curățarea părții frontale

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

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

### Curățarea incintei cuptorului

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

#### ■ Înlăturați:

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

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

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

### Curățarea dispozitivului automat de deschidere a ușii

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

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

### Curățarea rezervorului de apă

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

## Curățarea accesoriilor

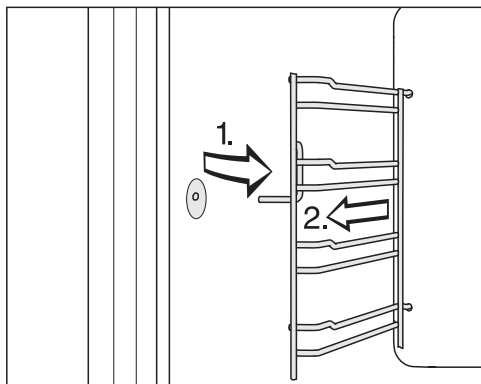
Toate accesoriile sunt potrivite pentru spălarea în mașina de spălat vase.

### Tavă colectoare de lichid, grătar, vas de gătit

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

## Curățarea ghidajelor

Ghidajele pot fi spălate în mașina de spălat vase.



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

**Reasamblați în ordine inversă.**

- Montați la loc cu grijă ghidajele laterale.

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

## Detartrarea cuptorului cu aburi

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

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

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

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

Recomandăm detartrarea aparatului înainte ca acesta să fie blocat.

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

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

## Curățare și îngrijire

- Porniți cuptorul și selectați Detartrare .

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

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

Este afișat timpul rămas. Procesul de detartrare începe.

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

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

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

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

### Finalizarea procesului de detartrare

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

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](http://www.miele.ro/support/customer-assistance) veți primi informații suplimentare cu privire la modul de remediere a defecțiunilor.



### Mesaje afișate

| Problemă                                                                                  | Cauză posibilă și remediere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F11                                                                                       | Furtunurile de evacuare sunt înfundate.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Detartrați cuptorul cu aburi (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Întreținere“).</li> <li>■ Dacă mesajul de eroare apare în continuare, contactați Serviciul Clienți.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                            |
| F44                                                                                       | A apărut o defecțiune tehnică.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți aparatul și reporniți-l după câteva minute.</li> <li>■ Dacă mesajul de eroare este afișat din nou, contactați Serviciul Clienți.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| F55                                                                                       | Durata maximă de funcționare a unei funcții a fost depășită și s-a declanșat oprirea de siguranță.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți cuptorul și reporniți-l.</li> </ul> <p>Apoi cuptorul este din nou în stare de funcționare.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
| Pentru deblocare, apăsați butonul OK timp de 6 secunde <b>apare pe afișaj la pornire.</b> | Funcția Blocare comenzi  este activată.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puteți să dezactivați funcția Blocare comenzi pentru un program de gătit, atingând butonul cu senzor OK timp de minimum 6 secunde.</li> <li>■ Dacă doriți să dezactivați permanent funcția Blocare comenzi, selectați setarea Siguranță   Blocare comenzi    Oprit.</li> </ul> |
| <b>Un mesaj care nu este listat în acest tabel apare pe afișaj.</b>                       | S-a produs o defecțiune a unității electronice.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Întrerupeți alimentarea cu curent a cuptorului cu aburi timp de cca. 1 minut.</li> <li>■ Dacă după reconectarea la rețeaua electrică problema persistă, contactați Serviciul Clienți.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                           |

# Remedierea problemelor

## Comportament neașteptat

| Problemă                                                                                                                                                                      | Cauză posibilă și remediere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Cuptorul nu se încălzește.</b>                                                                                                                                             | Este activat regimul demo.<br>Cuptorul cu aburi poate fi operat, dar încălzirea incintei cuptorului nu funcționează.<br>■ Dezactivați regimul demo (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Pentru distribuitori”).                                                                                                                                      |
|                                                                                                                                                                               | Incinta cuptorului s-a încălzit din cauza utilizării unui sertar cald montat sub cuptor.<br>■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.                                                                                                                                                                                                  |
| <b>Aparatul nu mai trece din etapa de încălzire în etapa de gătire după ce v-ați mutat în alt loc.</b>                                                                        | Temperatura de fierbere a apei s-a modificat deoarece noul loc de amplasare este la o altitudine cu cel puțin 300 m mai mică sau mai mare decât vechiul loc de amplasare.<br>■ Pentru reglarea temperaturii de fierbere, efectuați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Detartrarea cuptorului cu aburi”). |
| <b>În timpul funcționării, din cuptor se elimină o cantitate neobișnuit de mare de aburi, sau aburii sunt eliminați prin părți ale cuptorului prin care nu ies de obicei.</b> | Ușa nu este închisă corect.<br>■ Închideți ușa.                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
|                                                                                                                                                                               | Garnitura ușii nu este poziționată corect.<br>■ Apăsăți garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.                                                                                                                                                                                                                                              |
|                                                                                                                                                                               | Garnitura ușii prezintă deteriorări, de ex. crăpături.<br>■ Înlocuiți garnitura.<br>Puteți comanda garnitura de ușă de la Serviciul de asistență tehnică Miele (datele de contact sunt indicate la finalul acestui manual).                                                                                                                                |
| <b>Funcțiile Oră start și Oră de final nu sunt executate.</b>                                                                                                                 | Temperatura din incinta cuptorului este prea ridicată, de ex. la sfârșitul unui program.<br>■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.                                                                                                                                                                                                  |
|                                                                                                                                                                               | La Detartrare în general nu sunt disponibile aceste funcții.                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

| Problemă                                                                                                                                                        | Cauză posibilă și remediere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Butoanele cu senzori nu reacționează.</b>                                                                                                                    | Ați selectat setarea Afișaj   QuickTouch   Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori nu reacționează atunci când cuptorul cu aburi este oprit.<br><b>■</b> De îndată ce porniți cuptorul, butoanele cu senzori reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori să reacționeze întotdeauna, și atunci când cuptorul cu aburi este oprit, selectați setarea Afișaj   QuickTouch   Pornit. |
|                                                                                                                                                                 | Cuptorul cu aburi nu este conectat la rețeaua electrică.<br><b>■</b> Verificați dacă ștecărul cuptorului este introdus în priză.<br><b>■</b> Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.                                                                                                                    |
|                                                                                                                                                                 | Există o problemă la sistemul de comandă.<br><b>■</b> Atingeți butonul de Pornire/Oprire  , până când afișajul se stinge, iar cuptorul este repornit.                                                                                                                                                       |
| <b>Butonul cu senzor  luminează intermitent când porniți cuptorul cu abur.</b> | Nu ați conectat încă cuptorul cu abur la o rețea WiFi. Butonul cu senzor luminează intermitent pentru a indica faptul că puteți conecta pur și simplu cuptorul cu abur la rețea cu ajutorul acestui buton cu senzor. După pornirea și oprirea cuptorului cu abur de mai multe ori, butonul cu senzor nu mai luminează intermitent, dar funcția de rețea este în continuare activă.           |

# Remedierea problemelor

## Zgomote

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

## Probleme generale sau defecțiuni tehnice

| Problemă                               | Cauză posibilă și remediere                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|----------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Aparatul nu poate fi pornit.           | A sărit siguranța.<br>■ Recuplați siguranța (amperaj minim - consultați eticheta cu date tehnice).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
|                                        | Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică.<br>■ Deconectați timp de 1 minut cuptorul de la rețeaua electrică prin<br>– decuplarea comutatorului siguranței vizate / deșurubarea completă a siguranței fuzibile sau<br>– decuplarea întrerupătorului de curent rezidual (contactorului de protecție împotriva scurgerilor de curent).<br>■ Dacă după repornirea/reînșurubarea siguranței sau a întrerupătorului de curent rezidual, aparatul tot nu poate fi pornit, apelați la personalul de specialitate sau la Serviciul Clienți. |
| Iluminatul cuptorului nu funcționează. | Becul este defect.<br>■ Apelați la Serviciul de asistență tehnică dacă trebuie înlocuit becul.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |

La [www.miele.ro/service](http://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 pentru clienți Miele.

Puteți să faceți o programare la serviciul pentru clienți Miele online, la [www.miele.ro/service](http://www.miele.ro/service).

Datele de contact ale serviciului pentru clienți Miele sunt trecute la finalul acestor documente.

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

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

### Garanție

Perioada de garanție este de 2 ani.

Mai multe informații sunt disponibile în Condițiile de garanție livrate împreună cu produsul.

## Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare



Daune din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul poate fi deteriorat din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul trebuie instalat exclusiv de către un specialist calificat.

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

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

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

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

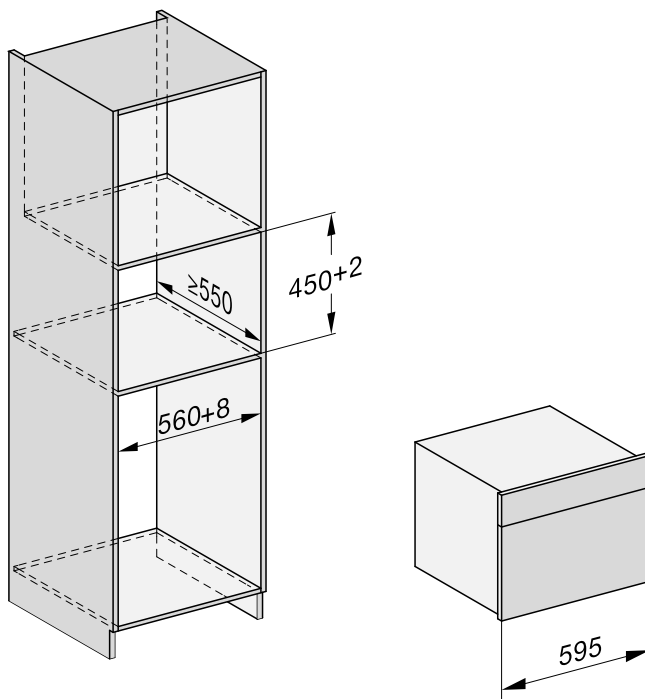
► Cuptorul cu aburi trebuie poziționat în așa fel încât conținutul vasului de gătit să poată fi văzut atunci când vasul este așezat pe nivelul cel mai de sus. Doar astfel pot fi evitate rănirile ca urmare a vărsării alimentelor fierbinți.

## Dimensiuni de încastrare

Toate dimensiunile sunt în mm.

### Instalarea într-un corp de bucătărie înalt

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

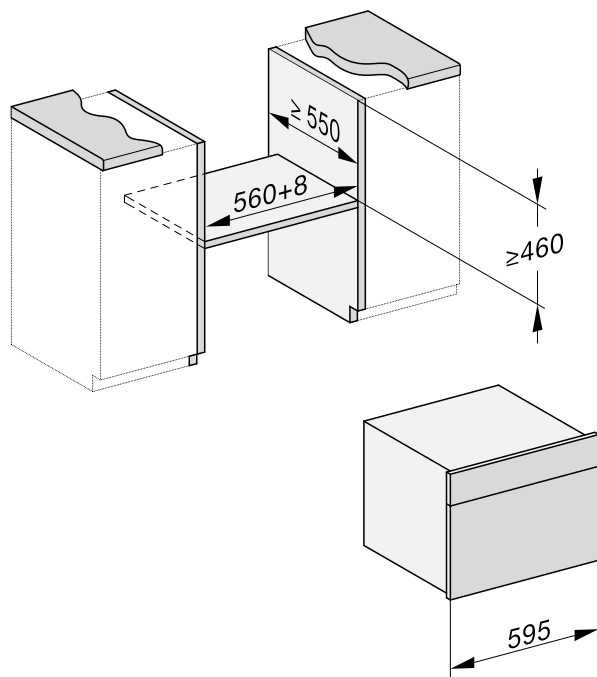


# Instalare

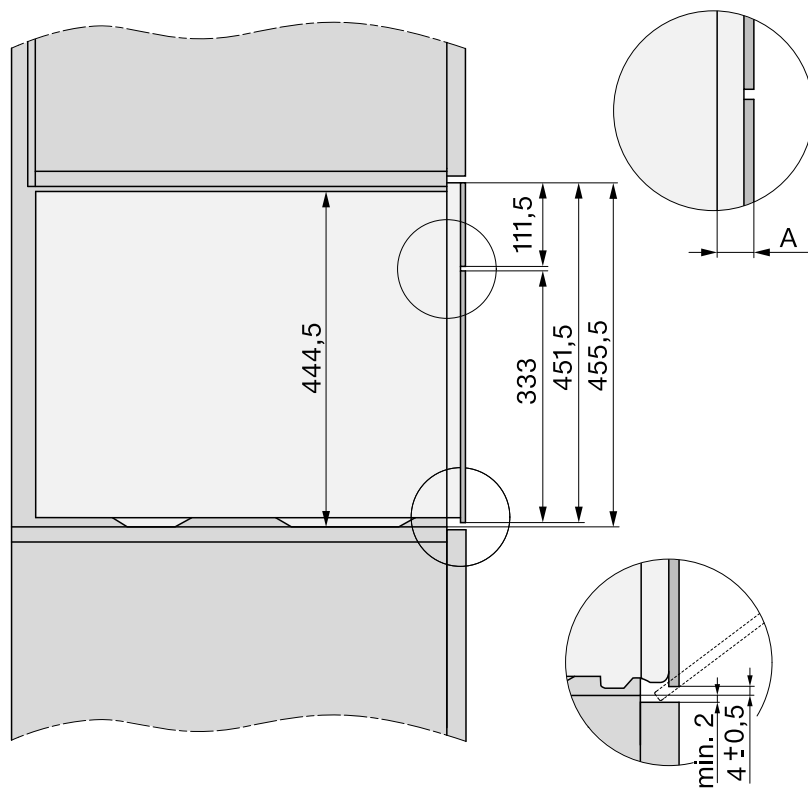
## Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat

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

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



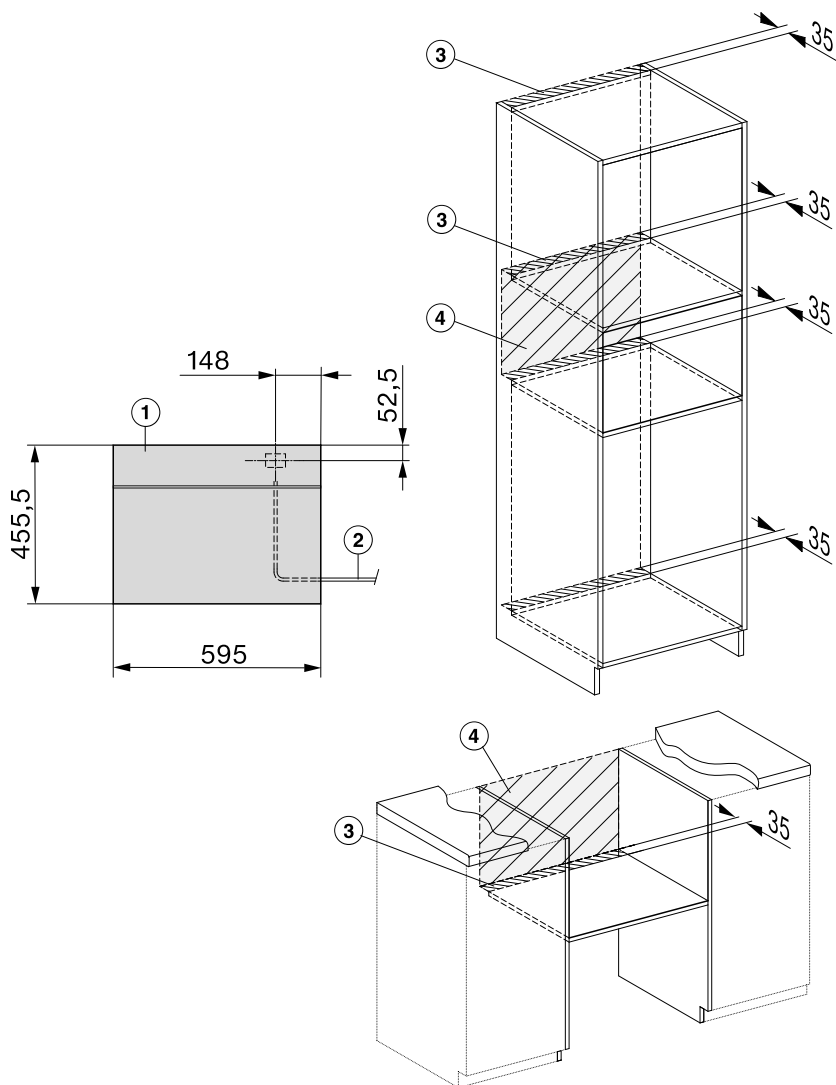
## Vedere laterală



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

# Instalare

## Racordare și ventilație



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

## Instalarea cuptorului cu aburi

- Cuplați cablul de rețea la aparat.

Daune din cauza transportului necorespunzător.

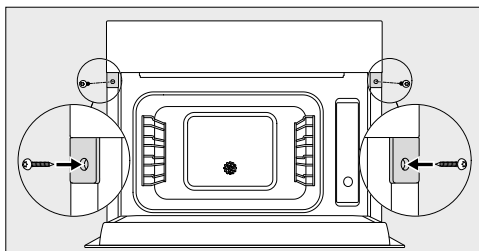
Când instalați cuptorul, nu îl ridicați ținându-l de mânerul ușii.

Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasei.

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

Abaterea de la orizontală poate fi de maximum 2°.

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



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

## Conectare la rețeaua electrică

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

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



**Pericol de incendiu ca urmare a supraîncălzirii.**

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

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

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

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

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

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

În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

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

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

# Informații pentru institutele de testare

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

| Mâncare test         | Vase pentru gătit | Cantitate [g] |  <sup>4</sup> 1 |  <sup>2</sup> [°C] |  [min] |
|----------------------|-------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Adăugare aburi       |                   |               |                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                                         |
| Broccoli (8.1)       | 1x DGGL 50-40     | 300           | la alegere                                                                                       | 100                                                                                                 | 3                                                                                       |
| Distribuția aburilor |                   |               |                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                                         |
| Broccoli (8.2)       | 2x DGGL 50-40     | max.          | la alegere <sup>3</sup>                                                                          | 100                                                                                                 | 3                                                                                       |
| Capacitate aparat    |                   |               |                                                                                                  |                                                                                                     |                                                                                         |
| Mazăre (8.3)         | 4x DGGL 50-40     | câte 875      | 2, 4 <sup>4</sup>                                                                                | 100                                                                                                 | <sup>5</sup>                                                                            |

<sup>4</sup> Nivel(uri), <sup>2</sup> Temperatură,  Timp de gătire

- <sup>1</sup> Introduceți tava colectoare sau vasul de sticlă (în funcție de model) pe nivelul 1.
- <sup>2</sup> Introduceți mâncarea test în incinta cuptorului (înainte să înceapă etapa de încălzire).
- <sup>3</sup> Introduceți 2x DGGL 50-40 una după alta pe nivel.
- <sup>4</sup> Introduceți 2x DGGL 50-40 una după alta pe nivelurile de introducere.
- <sup>5</sup> Testul este finalizat atunci când temperatura în locul cel mai rece este de 85 °C.

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

| Mâncare test                                      | Vase pentru gătit | Cantitate [g] |  <sup>4</sup> 1 |  <sup>2</sup> [°C] | Înălțime [cm]                 |  [min] |
|---------------------------------------------------|-------------------|---------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------|
| Cartofi fierți tari, tăiați în patru <sup>3</sup> | 1x DGGL 50-40     | 800           | 4                                                                                                | 100                                                                                                 | —                             | 17                                                                                      |
| File de somon, congelat, nedezghețat              | 1x DGGL 50-40     | 4 x 150       | 2                                                                                                | 100                                                                                                 | < 2,5<br>≥ 2,5 ≤ 3,2<br>> 3,2 | 9<br>10<br>11                                                                           |
| Broccoli                                          | 1x DGGL 50-40     | 600           | 3                                                                                                | 100                                                                                                 | —                             | 4                                                                                       |

<sup>4</sup> Nivel, <sup>2</sup> Temperatură,  Timp de gătire

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

## 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 cu abur corespunde Directivei 2014/53/UE.

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

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

## Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare

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

Mai mult, în prezentul modul de comunicare sunt incluse componente software care sunt transmise mai departe sub condiții de licențiere Open Source. Puteți accesa componentele Open Source incluse, împreună cu prevederile privind drepturile de autor aferente, copii ale respectivelor condiții de licențiere valabile, precum și alte eventuale informații local, prin IP, prin intermediul unui browser web (<http://<adresă ip>/Licenses>). Reglementările privind răspunderea și garanția pentru condițiile de licențiere Open Source indicate acolo se aplică numai raportat la respectivi titulari ai drepturilor.

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

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

DG 7440

ro-RO

M.-Nr. 11 266 740 / 04 / 002