


Instrucțiuni de utilizare și instalare Cuptor cu aburi



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

Cuprins

Indicații de siguranță și avertizări	7
Contribuiți la protecția mediului înconjurător	16
Descriere	17
Cuptor cu aburi	17
Plăcuță de date	19
Accesorii incluse.....	19
Comenzi	20
Buton de Pornire/Oprire	21
Afișaj.....	21
Butoane cu senzori.....	21
Simboluri.....	23
Principiu de funcționare	24
Selectarea unui punct de meniu	24
Modificarea setării într-o listă de selecție	24
Modificarea unei setări cu bara cu segmente	24
Selectarea modului de operare sau funcției	25
Introducerea cifrelor.....	25
Introducerea literelor	25
Activarea MobileStart.....	26
Descrierea modului de funcționare	27
Panou de comandă	27
Rezervor de apă	27
Rezervor de condens	27
Temperatură	27
Umiditate	27
Timp de gătire	28
Zgomote.....	28
Etapa de încălzire	28
Etapa de gătire	28
Reducerea aburilor	28
Lumina din interiorul cuptorului.....	28
Prima punere în funcțiune	29
Miele@home	29
Setări de bază	30
Prima curățare a cuptorului cu aburi.....	31
Reglarea temperaturii de fierbere	32
Încălzirea cuptorului cu aburi.....	33

Setări	34
Prezentarea generală a setărilor.....	34
Accesarea meniului „Setări“.....	36
Limbă 	36
Oră curentă.....	36
Data.....	37
Sistem de iluminat.....	37
Afișaj.....	37
Volum sonor.....	38
Unități de măsură.....	38
Menținere caldă.....	39
Reducerea aburilor.....	39
Temperaturi recomandate.....	39
Booster.....	39
Duritate apă.....	40
Clătire automată.....	42
Siguranță.....	42
Miele@home.....	43
Comandă la distanță.....	44
Activarea MobileStart.....	44
RemoteUpdate.....	44
Versiune software.....	45
Reprezentanță.....	45
Setări implicite din fabricație.....	45
Cronometru	46
Meniul principal și submeniuri	47
Sfaturi pentru economisirea energiei	49
Utilizare	50
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire.....	51
Modificarea temperaturii.....	52
Modificarea Umiditate.....	52
Setarea timpului de gătire.....	52
Modificarea unor timpi de gătire setați.....	53
Ștergerea unor timpi de gătire setați.....	54
Anularea programului de gătire.....	54
Întreruperea unui program de preparare.....	55
Preîncălzirea incintei cuptorului.....	56
Booster.....	56
Preîncălzire.....	57
Crisp function.....	57

Cuprins

Declanșarea jeturilor de aburi.....	58
Aspecte de reținut	59
Ce este special la gătitul cu aburi	59
Vase pentru gătit	59
Nivel de așezare în cuptor.....	60
Produse congelate.....	60
Temperatură	60
Timp de gătire	60
Gătire cu lichid.....	60
Rețete specifice – preparare cu aburi	60
Tavă universală și grătar combi.....	61
Gătire cu aburi	62
Eco - Gătire la aburi.....	62
Indicații privind tabelele de gătire	62
Legume	63
Pește	66
Carne.....	69
Orez	71
Cereale.....	72
Paste / tăiței	73
Găluște.....	74
Leguminoase cu boabe uscate	75
Ouă de găină	77
Fructe	78
Cârnați.....	78
Crustacee	79
Scoici.....	80
Gătirea unui meniu - setare manuală	81
Sous-vide (gătire în vid).....	82
Programe suplimentare	90
Încălzire.....	90
Decongelare	92
Mix & Match	95
Gătire meniu întreg – automat	103
Fierbere	104
Fierbere prăjituri	106
Deshidratare.....	107
Folosirea Program de sabbat și Yom-Tov	108
Extragerea sucurilor	110
Blanșare	111

Sterilizarea vaselor	111
Încălzirea veselei.....	112
Menținere caldă.....	112
Dospirea aluatului cu drojdie	113
Încălzirea șervetelor	113
Dizolvarea gelatinei	113
Decristalizarea mierii de albine	114
Topirea ciocolatei.....	114
Prăjirea slăninii.....	115
Înăbușirea cepei	115
Conservarea merelor	115
Pregătirea supei cu ouă	115
Gemuri de fructe	116
Decojirea alimentelor.....	117
Prepararea iaurtului	118
Programe automate.....	119
Categorii.....	119
Utilizarea programelor automate.....	119
Indicații privind utilizarea.....	119
Programe personalizate.....	121
Coacere	124
Indicații privind coacerea	124
Sfaturi pentru coacere	125
Indicații privind funcțiile	125
Prăjire.....	127
Indicații de prăjire (frigere)	127
Indicații privind funcțiile	127
Gătire la gril	129
Indicații privind gătirea la gril	129
Sfaturi pentru gătire la gril.....	129
Indicații privind funcțiile	130
Curățare și întreținere	131
Indicații privind curățarea și întreținerea.....	131
Agenți de curățare nepotriviți	132
Curățarea părții frontale	132
PerfectClean	133
Interiorul cuptorului.....	134
Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens.....	135
Accesorii	136

Cuprins

Curățarea grătarului mobil.....	137
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril	138
Întreținere	139
Înmuiere	139
Uscare	139
Clătire	139
Detartrare.....	139
HydroClean.....	141
Demontarea ușii	145
Repunerea ușii cuptorului.....	146
Ghid de rezolvare a problemelor.....	147
Mesaje afișate.....	147
Comportament neașteptat	149
Zgomote.....	151
Rezultat nesatisfăcător	151
Probleme generale sau defecțiuni tehnice	152
Accesorii opționale	155
Vase pentru gătit	155
Diverse	155
Produse de curățare și îngrijire	155
Serviciu Clienți.....	156
Contact în caz de defecțiuni	156
Garanție	156
Instalare	157
Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare.....	157
Dimensiuni de încastrare.....	158
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt	158
Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat.....	159
Vedere laterală.....	160
Perimetrul panoului de comandă	161
Racordare și ventilație.....	162
Montarea cuptorului cu aburi	163
Conectare electrică	164
Informații pentru institutele de testare	165
Clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1	167
Declarație de conformitate	169
Depturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare.....	170

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

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

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

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

Indicații de siguranță și avertizări

Întrebuințare adecvată

- ▶ Acest cuptor cu aburi este proiectat pentru a fi folosit în mediul casnic, dar și în spații similare celui casnic.
- ▶ Acest cuptor cu aburi nu este proiectat pentru utilizare în exterior.
- ▶ Folosiți cuptorul cu aburi numai în încăperile dedicate din casă, pentru a găti cu aburi, a coace, a prăji, a frige, a decongela și a încălzi alimente.
Nu sunt permise alte moduri de utilizare.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul cu aburi, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.
Aceste persoane pot folosi cuptorul cu aburi fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea trebuie efectuată de către un tehnician autorizat de compania Miele sau de către Serviciul Clienți Miele.
- ▶ Acest cuptor cu aburi este prevăzut cu 2 surse de lumină din clasa de eficiență energetică E.

Siguranța copiilor

- ▶ Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru ca copiii să nu poată porni cuptorul cu aburi când nu sunt supravegheați.
- ▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de cuptorul cu aburi, decât dacă îi supravegheați în permanență.
- ▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul cu aburi fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească cuptorul cu aburi.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului cu aburi. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul cu aburi.
- ▶ 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. Cuptorul cu aburi se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din incinta de gătit. 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 10 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă. Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

Indicații de siguranță și avertizări

Măsuri tehnice de siguranță

- ▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către specialiști autorizați de compania Miele.
- ▶ Avarierea cuptorului cu aburi vă poate pune în pericol siguranța. Verificați cuptorul cu aburi pentru a constata dacă prezintă daune vizibile. Nu puneți niciodată în funcțiune un cuptor cu aburi deteriorat.
- ▶ Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil. Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Siguranța electrică a cuptorului cu aburi poate fi garantată doar dacă acesta este legat la un conductor de protecție instalat conform prevederilor relevante. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.
- ▶ Asigurați-vă că datele de conectare la rețea, trecute pe eticheta cu date tehnice a cuptorului cu aburi (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu survină avarii la cuptorul cu aburi. Înainte de conectare, comparați datele de conectare. În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară. Nu le folosiți pentru a conecta cuptorul cu aburi la rețeaua de energie electrică.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Din motive de siguranță, acest cuptor cu aburi trebuie încastat înainte de utilizare.
- ▶ Nu este permisă utilizarea acestui cuptor cu aburi în locații mobile (de ex. 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.
- ▶ Dacă cuptorul cu aburi este supus unor reparații de către persoane neautorizate și nu de către personal autorizat de compania Miele, i se va anula garanția.
- ▶ Miele garantează respectarea cerințelor de siguranță numai dacă sunt utilizate piese de schimb originale. Componentele defecte trebuie înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se desprinde ștecărul de la cablul de alimentare sau acest cablu nu este prevăzut cu ștecăr, cuptorul cu aburi trebuie conectat la rețeaua electrică de un electrician calificat.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare special (consultați capitolul „Instalare”, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică”).
- ▶ În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, cuptorul cu aburi trebuie deconectat complet de la rețeaua electrică. Asigurați-vă că acesta este deconectat:
 - decuplați siguranțele instalației electrice sau
 - demontați complet dispozitivele de siguranță contra deșurubării ale instalației electrice sau
 - scoateți ștecărul (dacă există) din priză. Nu trageți de cablul de alimentare, ci de ștecăr.

Indicații de siguranță și avertizări

▶ 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 cu aburi. În spatele frontului de mobilier închis se acumulează căldură și umiditate. Acestea pot provoca deteriorarea cuptorului cu aburi, a unității de încăstrare și a pardoselii. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului cu aburi.

Utilizare corectă

▶ Pericol de rănire ca urmare a aburului și suprafețelor fierbinți. În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu aburul, elementele de încălzire, incinta cuptorului, accesoriile și alimentele gătite.

Folosii 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.

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


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

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

Dacă doriți să folosiți vase din plastic pentru cupătorul cu aburi,, asigurați-vă că acestea sunt rezistente la temperaturi (de până la 100 °C) și aburi. Anumite vase din plastic se pot topi, pot deveni aspre sau să pot rupe ușor.

▶ Alimentele păstrate în interiorul cuptorului se pot usca și umiditatea rezultată poate cauza coroziune în cuptorul cu aburi. Nu păstrați alimente în cuptor și nu folosiți la preparare obiecte care pot rugini.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Vă puteți izbi sau împiedica de ușa deschisă. Nu lăsați ușa deschisă dacă nu este necesar.
- ▶ Ușa poate susține maximum 10 kg. Nu vă urcați sau nu vă așezați pe ușa deschisă și nu așezați obiecte grele pe aceasta. Aveți grijă să nu se prindă obiecte între ușă și incinta cuptorului. Astfel cuptorul cu aburi se poate deteriora.
- ▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați cuptorul cu aburi nesupravegheat când gătiți cu ulei și grăsimi. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți cuptorul cu aburi și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.
- ▶ Obiectele lăsate în apropierea cuptorului cu aburi pornit se pot aprinde din cauza temperaturilor ridicate emenate de acesta. Nu folosiți niciodată cuptorul cu aburi pentru încălzirea încăperilor.
- ▶ Durata prea lungă de gătire la gril poate duce la uscarea și, eventual, la autoaprinderea alimentelor. Respectați timpii de gătire recomandați.
- ▶ Unele alimente se usucă mai repede și se pot autoaprinde ca urmare a temperaturilor ridicate de pe gril. Nu utilizați niciodată funcțiile de gătire la gril pentru coacerea chiflelor sau a pâinii și pentru uscarea florilor sau a plantelor. Folosiți funcția Ventilator plus  sau Încălzire superioară/inferioară.
- ▶ Lăsați ușa cuptorului închisă, dacă alimentele din interior scot fum, pentru a înnăbuși flăcările care pot să apară. Întrerupeți procesul prin oprirea cuptorului și scoaterea ștecărului din priză. Deschideți ușa doar după ce s-a risipit fumul.
- ▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool se pot aprinde în contact cu elementele de încălzire fierbinți.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului. Nu așezați vase și nici tigăi, cratițe sau tăvi direct pe baza incintei cuptorului. Dacă doriți să folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare, așezați grătarul cu suprafața de așezare în sus pe baza incintei cuptorului și apoi așezați vasele pe grătar. Aveți grijă ca sita de fund să nu fie deplasată.
- ▶ Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii grătarului pe suprafața ei în diferite direcții. Nu împingeți grătarul pe baza incintei cuptorului în diferite direcții.
- ▶ Resturile grosiere de alimente pot înfunda evacuarea apei și pompa. Aveți grijă ca sita de fund să fie mereu montată.
- ▶ Dacă utilizați un aparat electrocasnic, de exemplu, un mixer manual, în apropierea cuptorului, asigurați-vă că cablul de alimentare al aparatului nu este prins în ușa cuptorului cu aburi. S-ar putea deteriora izolația externă a cablului.
- ▶ Aburii pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit. În plus, piesele electrice pot fi distruse. Nu puneți în funcțiune cuptorul cu aburi fără capacul becului.

Curățare și întreținere

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

Accesorii

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

Contribuiți la protecția mediului înconjurător

Aruncarea ambalajului

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

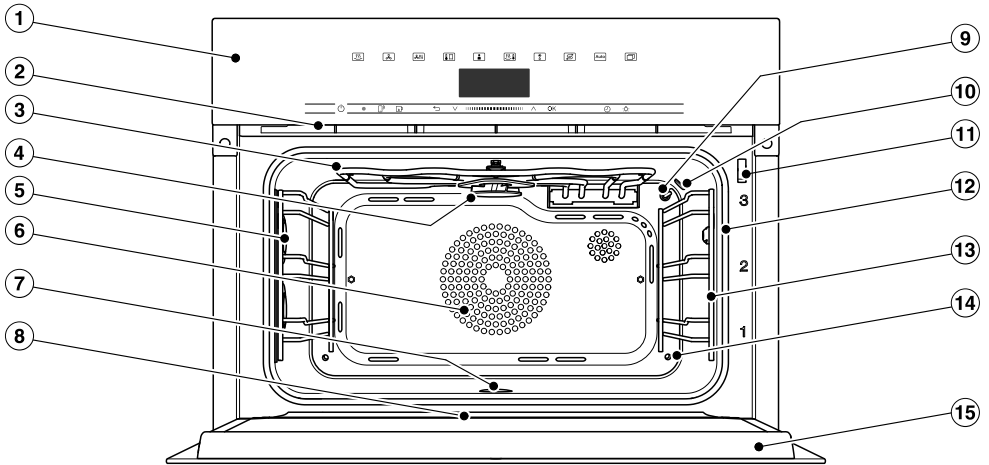
Aruncarea aparatului vechi

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 menajeri.



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

Cuptor cu aburi



- ① Comenzi
- ② Orificiu de evacuare a aburilor
- ③ Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril
- ④ Disc de distribuție pentru curățare HydroClean
- ⑤ Iluminatul incintei cuptorului
- ⑥ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑦ Baza incintei cuptorului cu element de încălzire inferior amplasat sub bază și sită de fund
- ⑧ Canal de colectare
- ⑨ Senzor de temperatură
- ⑩ Senzor de umiditate
- ⑪ Blocare ușă pentru curățare HydroClean
- ⑫ Garnitura de etanșare a ușii
- ⑬ Ghidaje laterale cu 3 niveluri de amplasare
- ⑭ Orificiu de admisie a aburilor
- ⑮ Ușă

Descriere



- ① Rezervor de condens
- ② Sertar pentru rezervorul de condens
- ③ Sertar pentru rezervorul de apă
- ④ Rezervor de apă

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

Plăcuță de date

Plăcuța de date este situată în partea de sus a carcasei.

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

Modelul aparatului și numărul de serie (SN) pot fi găsite și pe eticheta mică din partea de sus a panoului de comandă.

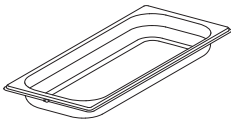
Păstrați la îndemână aceste indicații pentru ca atunci când aveți întrebări sau probleme, Miele să vă poată oferi asistență specifică.

Accesorii incluse

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

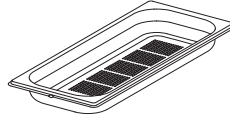
În funcție de țară și de model, pot fi incluse accesorii suplimentare.

DGG 20



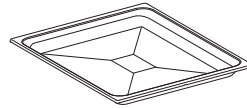
1 vas neperforat
Capacitate 2,4 l / Conținut util 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (Lxlxl)

DGGL 20



1 vas perforat
Capacitate 2,4 l / Conținut util 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (Lxlxl)

Tavă universală



1 tavă universală pentru coacere, frigere și preparare la gril

Grătar combinat



1 grătar combinat pentru coacere, frigere și preparare la gril

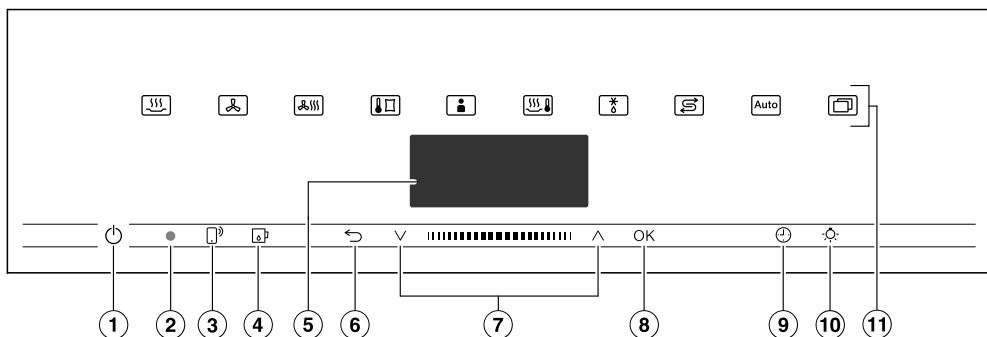
HydroCleaner

1 Produs pentru curățarea interiorului cuptorului cu ajutorul programului de îngrijire HydroClean. Potrivit în special pentru curățarea depunerilor întărite.

Tablete anticalcar


Pentru îndepărtarea calcarului depus în cuptorul cu aburi

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 cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil
- ④ Buton cu senzor
Pentru deschiderea și închiderea panoului de comandă
- ⑤ Afișaj
Pentru afișarea orei exacte și a informațiilor de operare
- ⑥ Buton cu senzor
Pentru salt înapoi în trepte și pentru modificarea punctelor de meniu în timpul unui proces de gătire
- ⑦ Zonă de navigare cu butoane săgeți și
Pentru răsfoire în listele de opțiuni și modificarea valorilor
- ⑧ Buton cu senzor OK
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑨ Buton cu senzor
Pentru setarea unui cronometru, a unui timp de gătire sau a unei ore de pornire sau oprire pentru procesul de gătire
- ⑩ Buton cu senzor
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului
- ⑪ Butoane cu senzori
Pentru selectarea modurilor de operare, programelor automate și setărilor


Buton de Pornire/Oprire

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


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

Afișaj

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

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

Butoane cu senzori

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





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



Butoane cu senzori deasupra afișajului

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

Comenzi





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, 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>Cu acest buton cu senzori închideți și deschideți panoul de comandă (consultați capitolul „Descrierea modului de funcționare”, secțiunea „Panoul de comandă”).</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 program de gătire, cu acest buton cu senzor puteți modifica valorile și setările, precum temperatura sau funcția Booster pentru programul de gătire, sau puteți anula programul de gătire.</p>
	<p>În zona de navigare, răsfoiți în sus sau în jos prin listele de opțiuni cu butoanele săgeți sau cu zona dintre acestea. La răsfoire, punctele de meniu sunt evidențiate unul după altul. Punctul de meniu pe care doriți să îl selectați trebuie să fie evidențiat.</p> <p>Valorile sau setările evidențiate pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.</p>
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>

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

Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

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

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 indicație sau o setare, pe care o puteți confirma, 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 sensor al modului de operare sau al funcției dorite.

Butonul cu sensor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

- Răsfoiți prin Altele  în listele de selecție, până când punctul de meniu dorit este evidențiat.
- Setați 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 sensor al funcției selectate până atunci luminează portocaliu.

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

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

Butonul cu sensor 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.


Principiu de funcționare

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.

Panou de comandă

În spatele panoului de comandă se află rezervorul de apă și rezervorul de condens. Panoul de comandă se deschide și se închide prin atingerea butonului cu senzor . Măscă este prevăzută cu protecție împotriva agățării. Dacă la deschidere/închidere, panoul de comandă se lovește de un obstacol, procesul este întrerupt. Cu toate acestea, nu atingeți partea de sus a ușii când deschideți și închideți panoul de comandă.

Rezervor de apă

Cantitatea maximă de umplere este 1,4 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 gătit. Poate fi necesar să adăugați apă în timpul programului de gătit. Atunci când ușa este deschisă în timpul programului de gătit, consumul de apă crește.

Umpleți rezervorul de apă până la valoarea maximă înainte de fiecare program de gătit cu aburi.



Rezervor de condens

Condensul care apare în timpul unui program de gătit este pompat în rezervorul de condens. Volumul maxim al rezervorului este de 1,4 litri.

Temperatură

Unor funcții le este alocată o temperatură recomandată. Temperatura recomandată poate fi modificată pentru un singur program de gătit, o etapă de gătit, 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 capitoul „Setări”, secțiunea „Temperaturi recomandate”).

Umiditate

Funcția Gătire combi  și aplicația Încălzire  lucrează cu o combinație dintre modul de operare al cuptorului și umiditate. Puteți selecta umiditatea în limitele prestabilite pentru un singur program de gătit sau etapă de gătit.

În funcție de setarea umidității, în incinta cuptorului se alimentează umiditate sau aer proaspăt. În cazul setării umiditate = 0 %, se realizează alimentarea maximă cu aer proaspăt și nu se alimentează deloc umiditate. În cazul setării umiditate = 100 % nu se alimentează aer proaspăt, iar conținutul de umiditate este maxim.

Unele alimente degajă umiditate în timpul unui program de gătit. Această umiditate a alimentelor este folosită de asemenea pentru reglarea umidității. Astfel se poate întâmpla ca, la valori mici ale umidității setate, generatorul de aburi să nu fie activat.

Descrierea modului de funcționare

Timp de gătire

În funcție de funcție, puteți seta un timp de gătire între 1 minut și 10 sau 12 ore.

În cazul programelor automate și de întreținere, timpul de gătire este prestabilit din fabricație și nu poate fi modificat.

În cazul gătirii cu aburi și în cazul programelor și funcțiilor cu regim pur de gătit cu aburi, timpul de gătire începe să se deruleze abia atunci când s-a atins temperatura setată. La toate celelalte moduri de operare, programe și funcții, timpul de gătire începe să se deruleze imediat.


Zgomote

În timpul funcționării și după oprirea cuptorului cu aburi se aude un zgomot (huruit). Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. Se produce în momentul pompării apei.

Când aparatul este în funcțiune se aude un zgomot de ventilator.

Etapa de încălzire

În toate funcțiile, în timpul etapei de încălzire, pe afișaj apare temperatura din incinta cuptorului, aflată în creștere (excepții: Gril complet, Gril parțial).

În cazul gătirii cu aburi, durata etapei de încălzire depinde de cantitatea și de temperatura alimentelor. În general, etapa de încălzire durează aprox. 7 minute. Ea se prelungeste 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

În timpul etapei de gătire, pe afișaj apare timpul rămas, care se derulează. La gătitul cu aburi, etapa de gătire începe să se deruleze atunci când a fost atinsă temperatura setată. La toate celelalte moduri de operare, programe și funcții, timpul de gătire începe să se deruleze imediat.

Reducerea aburilor

Dacă la gătitul cu aburi și gătitul combi se gătește într-un anumit interval de temperatură, după terminarea programului de gătit se activează automat funcția de reducere a aburilor. Astfel se evită ieșirea unei cantități mari de aburi dintr-o dată la deschiderea ușii. Pe afișaj apare *Reducere aburi*.


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.

Lumina din interiorul cuptorului

Pentru economia de energie, cuptorul combi cu abur este reglat din fabrică astfel încât lumina din interior să se stingă după pornire.

Dacă doriți ca lumina din interiorul cuptorului să rămână continuu aprinsă în timpul funcționării, trebuie să modificați reglajul din fabrică (a se vedea capitolul „Setări”, secțiunea „Sistem de iluminat”).

Dacă după finalizarea programului ușa rămâne deschisă, lumina din cuptor se stinge automat după 5 minute.

Când atingeți butonul cu senzor  de pe panoul de comandă, lumina se aprinde pentru 15 secunde.

Miele@home

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

Pentru utilizare aveți nevoie de:

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

Aplicația Miele vă ghidează pentru a realiza conexiunea între cuptorul cu aburi și rețeaua WiFi de acasă.

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

- să accesați informații despre starea de funcționare a cuptorului cu aburi
- să accesați indicații despre programele de gătit desfășurate în cuptorul cu aburi
- să încheiați programele de gătit aflate în desfășurare

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

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

Disponibilitatea conexiunii WiFi

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

Disponibilitate Miele@home

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

Serviciul Miele@home nu este disponibil în toate țările.

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

Aplicația Miele


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



Prima punere în funcțiune

Setări de bază

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.


În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge.

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

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

Setarea limbii

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

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

Setarea localității

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

Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Config. „Miele@home”.

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

Afișajul și aplicația Miele vă ghidează prin următorii pași.

Setarea datei

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

Setarea orei exacte

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

Setarea nivelului de duritate a apei

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

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

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

Finalizarea primei puneri în funcțiune

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


Prima punere în funcțiune este finalizată.

Prima curățare a cuptorului cu aburi

- Îndepărtați eventualele abțibilduri sau folii de protecție de pe cuptorul combi cu abur și de pe accesorii cu excepția plăcuței de date și a plăcuței de pe capacul deschis.



Cuptorul cu aburi este supus în fabrică unei inspecții de funcționare, de aceea, la transport ar putea uneori curge apă reziduală din conductă în interiorul cuptorului.

Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens

 Pericol de rănire din cauza panoului de comandă.

Vă puteți agăța la deschiderea sau închiderea panoului de comandă.

Nu atingeți partea de sus a ușii când deschideți și închideți panoul de comandă.

- Porniți cuptorul cu aburi de la butonul pornit/oprit .
- Selectați butonul cu senzor , pentru a deschide panoul de comandă.
- Scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens. Împingeți ușor în sus rezervorul de apă și rezervorul de condens, pentru a le scoate.
- Spălați de mână rezervorul de apă și rezervorul de condens sau în mașina de spălat vase.

Prima punere în funcțiune

Curățarea accesoriilor/interiorului cuptorului

- Scoateți toate accesoriile din cuptor.
- Curățați de mână vasele sau în mașina de spălat vase.

Tava universală și grătarul combi sunt acoperite cu stratul PerfectClean și pot fi curățate **doar** de mână.

Consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „PerfectClean”.

- Curățați tava universală și grătarul combi cu un burete curat, apă caldă și detergent de vase pentru splat de mână.

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

- Pentru a curăța pelicula de agent de îngrijire, spălați interiorul cuptorului cu un burete curat, apă caldă și detergent de vase pentru splat de mână.


Reglarea temperaturii de fierbere

Înainte să preparați pentru prima dată alimente în cuptor, trebuie să reglați 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 aparatului.

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


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


- Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l până la marcajul „max”.
- Introduceți rezervorul de apă.
- Setezi programul Gătire la aburi  (100 °C) și lăsați cuptorul să meargă 15 minute. Procedați cum este descris în capitolul „Utilizarea”.

Reglarea temperaturii de fierbere după mutare

Dacă vă mutați în altă parte, trebuie să reglați aparatul pentru temperatura de fierbere modificată a apei, dacă altitudinea locului unde vă aflați este cu cel puțin 300 m mai mare decât cea a locului de unde v-ați mutat. Pentru aceasta, rulați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Întreținere”).

Încălzirea cuptorului cu aburi

- Scoateți eventual toate accesoriile din cuptor.
- Pentru a curăța grăsimea de pe elementul de încălzire circular, încălziți cuptorul cu aburi cu programul Ventilator plus  200 °C pentru 30 de minute.
Procedați cum este descris în capitolul „Utilizare“.

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Vă puteți arde dacă atingeți elementele de încălzire, interiorul cuptorului și grătarele.






Purtați mănuși de bucătărie când lucrați în interiorul cuptorului când este fierbinte.

La prima încălzire a elementului de încălzire se formează un miros. Mirosul și aburul degajat eventual se disipează în scurt timp, și nu indică existența unei conexiuni greșite sau vreo defecțiune a aparatului.


Asigurați o bună ventilare a bucătăriei.

Setări

Prezentarea generală a setărilor

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


* Setare din fabricație

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

* Setare din fabricație

Setări

Accesarea meniului „Setări“

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

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




Puteți verifica ori modifica setările.

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

Limbă

Puteți să selectați limba și localitatea dumneavoastră.

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

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

Oră curentă

Afișare

Selectați modul de afișare a orei exacte pentru cuptorul cu aburi oprit:

- Pornit
Ora este vizibilă în permanență pe afișaj.
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | Pornit, toate butoanele cu senzori reacționează imediat la atingere.
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | Oprit, trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Oprit
Afișajul este stins pentru a economisi energie. Trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Regim de noapte
Pentru a economisi energie, ora curentă este afișată numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este stins.

Format ceas

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

Setare

Setați orele și minutele.



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

Dacă ați conectat cuptorul cu aburi la 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.
- 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.

Setări

Volum sonor

Tonuri alarmă sonoră

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

Melodii

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

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

- ■■■■■■■■
volum maxim

- □■■■■■■□
melodia este dezactivată

Ton solo

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

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

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

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


Ton butoane

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

- ■■■■■■■■
volum maxim

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

Melodii

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

Unități de măsură

Greutate

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

Temperatură

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

Menținere caldă

Cu funcția Menținere caldă puteți menține caldă mâncarea după terminarea programului de gătire cu aburi. Aceasta este menținută caldă la o temperatură pre-setată, timp de cel mult 15 minute. Prin deschiderea ușii 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

Prin funcția Reducere aburi se evită ieșirea unei cantități mari de aburi dintr-o dată la deschiderea ușii.

- Pornit
Dacă se gătește cu o temperatură de peste 80 °C (gătire cu aburi) sau 80–100 °C și 100 % umiditate (gătire combinată), la finalul programului de gătire, reducerea aburilor se activează automat. Pe afișaj apare Reducere aburi.
- 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.

Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

- Pornit
Funcția Booster este pornită automat în timpul etapei de încălzire a unui program de gătire. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, elementul de încălzire inferior și ventilatorul încălzesc simultan incinta cuptorului la temperatura dorită.
- Oprit
Funcția Booster este dezactivată în timpul etapei de încălzire. Doar elementele de încălzire aferente funcției preîncălzesc incinta cuptorului.

Setări

Duritate apă

Pentru funcționarea perfectă a cuptorului cu aburi și pentru detartrarea sa la momentul potrivit, trebuie să setați nivelul de duritate a apei din zona dumneavoastră. Cu cât apa este mai dură, cu atât mai des trebuie detartrat cuptorul cu aburi. Solicitați furnizorului local de apă informații privind nivelul de duritate al apei potabile din zonă.

Dacă folosiți o unitate internă de dedurizare a apei, setați cuptorul combi cu abur în funcție de valoarea setată a unității de dedurizare a apei.

Dacă utilizați un sistem intern pentru desalinizarea completă a apei (de exemplu, un sistem de osmoză inversă), acesta trebuie setat astfel încât apa tratată să aibă o conductivitate de cel puțin 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Acest lucru poate fi obținut prin majoritatea procedurilor de calitate ale apei, nu prin desalinizarea completă a apei, ci prin stabilirea unei durități a apei de cel puțin 3 $^{\circ}\text{dH}$. Conductivitatea este necesară pentru detectarea nivelului în generatorul de abur. Setați cuptorul combi cu abur în funcție de valoarea setată a sistemului pentru desalinizarea completă a apei.

Dacă utilizați apă îmbuteliată, de ex. apă minerală, aceasta trebuie să respecte directiva europeană pentru apă potabilă. Nu folosiți apă minerală sau apă cu adaos de dioxid de carbon. Efectuați setarea cuptorului combi cu abur în funcție de conținutul de calciu. Conținutul de calciu este indicat pe eticheta sticlei în $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ sau ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$).

Duritatea apei			Conținut de calciu $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Conținutul de carbonat de calciu ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$)	Setarea cuptorului combi cu abur
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14

Duritatea apei			Conținut de calciu mg/l Ca ²⁺	Conținutul de carbonat de calciu ppm (mg/l CaCO ₃)	Setarea cuptorului combi cu abur
°dH	°fH	mmol/l			
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37–45	66–80	6,62–8,06	264–321	661–804	37–45
46–60	82–107	8,23–10,74	328–428	821–1071	46–60
61–70	109–125	10,92–12,53	436–500	1089–1250	61–70

Setări

Clătire automată


După ce ați oprit cuptorul cu aburi, după un program de preparare cu aburi pe ecran este afișat mesajul Aparatul este clătit.

În timpul acestui proces, eventualele resturi de alimente sunt spălate și eliminate din sistem.

Puteți să dezactivați sau să activați programul de clătire automată.

Siguranță

Blocare butoane

Blocarea butoanelor împiedică oprirea sau modificarea neintenționată a unui program de gătit. Dacă blocarea butoanelor este activată, toate butoanele cu senzori și câmpurile de pe afișaj sunt blocate pentru câteva secunde după pornirea unui program de gătit, 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 cuptorului cu aburi.

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


Comandă la distanță

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


În Consum de putere în modul inactiv, cuptorul cu aburi necesită 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 cu aburi poate fi actualizat. Dacă este disponibilă o actualizare pentru cuptorul dumneavoastră cu aburi, aceasta este descărcată automat de către cuptorul cu aburi. Instalarea unei actualizări nu are loc automat, ci trebuie inițiată manual de dumneavoastră.

Dacă nu instalați o actualizare, puteți să folosiți în continuare cuptorul cu aburi 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 cu aburi.

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 cu aburi 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 cuptorului cu aburi 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.

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 de aburi 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 gătit, 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 cu aburi este oprit, în locul orei curente apar  și numărătoarea inversă a cronometrului.

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


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

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Modificarea cronometrului

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

■ Selectați ștergeți.



■ Confirmați cu *OK*.

Cronometrul va fi șters.

Meniul principal și submeniuri


Meniu	Valoare recomandată	Interval
Funcții		
Gătire la aburi 	100 °C	40–100 °C
Ventilator plus 	160 °C	30–230 °C
Gătire combi 		
Gătire combi + Ventilator plus	170 °C	30–230 °C
Gătire combi + Încălzire sup.-inf.	180 °C	30–230 °C
Gătire combi + Gril	Nivel 3	Nivel 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Programe personalizate 		
Încălzire 	130 °C	120–140 °C
Decongelare 	60 °C	50–60 °C
Detartrare 		
Programe automate 		
Altele 		
Încălzire sup.-inf.	180 °C	30–230 °C
Coacere intensivă	180 °C	50–230 °C
Încălzire inferioară	190 °C	100–200 °C
Încălzire superioară	190 °C	100–230 °C
Gril complet	Nivel 3	Nivel 1–3
Gril parțial	Nivel 3	Nivel 1–3
Gril cu ventilator	200 °C	50–230 °C
Prăjituri special	160 °C	30–230 °C
Eco - Ventilator plus	180 °C	30–230 °C
Eco - Gătire la aburi	100 °C	40–100 °C

Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare recomandată	Interval
Altele 		
Aplicații speciale		
Mix & Match		
Gătire meniu întreg	–	–
Opărire	–	–
Conservare	90 °C	80–100 °C
Deshidratare	50 °C	30–70 °C
Dospire aluat	–	–
Sterilizare veselă	–	–
Program de sabat	180 °C	50–230 °C
Încălzirea vasei	50 °C	50–80 °C
Mentținere caldă	65 °C	40–100 °C
Întreținere		
HydroClean		
Înmuiere		
Uscare		
Clătire		
Setări 		


Sfaturi pentru economisirea energiei

Programe de gătire

- Utilizați pe cât posibil programele automate pentru prepararea alimentelor.
- Scoateți din incinta cuptorului toate accesoriile de care nu aveți nevoie pentru un program de gătire.
- Selectați, în general, temperatura mai scăzută indicată în rețetă sau tabelul de gătit și verificați alimentele după timpul mai scurt indicat.
- Preîncălziți incinta cuptorului numai dacă acest lucru este necesar conform rețetei sau tabelului de gătit.
- Pe cât posibil, nu deschideți ușa în timpul unui program de gătire.
- Pentru coacere, folosiți forme de copt mate, închise la culoare. Acestea absorb mai bine căldura și o transferă mai repede asupra aluatului. Materialele deschise la culoare, cum ar fi inoxidul sau aluminiul, reflectă căldura, care ajunge cu mai mare dificultate la alimente. Nu acoperiți nici baza incintei cuptorului sau grătarul cu folie de aluminiu termorelectorizantă.
- Supravegheați timpul de gătire pentru a evita irosirea energiei în timpul gătitului. Setați un timp de gătire sau folosiți un termometru pentru alimente, dacă există.
- Pentru multe preparate puteți să folosiți funcția Ventilator plus . Puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu încălzire sup.-inf., deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului. În plus, puteți să gătiți simultan pe mai multe niveluri.

- Pentru preparate la gril utilizați pe cât posibil funcția Gril cu ventilator. Astfel gătiți la gril la temperaturi mai scăzute decât în alte funcții de gril, în condițiile selectării temperaturii maxime.
- În funcția Eco - Ventilator plus gătiți cu economie de energie și utilizare optimă a căldurii. Utilizați acest mod de funcționare pentru a prepara cantități mici, de ex. pizza congelată sau prăjitorii din aluat de biscuiți. Nu deschideți ușa în timpul programului de gătire.
- Pentru a economisi energie atunci când gătiți cu aburi, puteți utiliza funcția Eco - Gătire la aburi. Această funcție este adecvată, în primul rând, pentru gătitul legumelor și peștelui.
- Dacă este posibil, gătiți mai multe preparate simultan. Așezați preparatele unul lângă altul sau pe niveluri diferite.
- Dacă nu le puteți găti simultan, gătiți preparatele imediat unul după altul pentru a folosi căldura cuptorului.

Ajustarea setărilor

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

Mod de economisire a energiei

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

Utilizare

Funcționare defectuoasă ca urmare a lipsei sitei de fund.

Dacă sita de fund lipsește, pot ajunge resturi de alimente în evacuare. Apa nu poate fi evacuată.

Înainte de fiecare program de gătit, verificați dacă sita de fund este montată.

- Porniți cuptorul cu aburi.

Apare meniul principal.

- Dacă doriți să gătiți folosind o funcție cu aburi sau cu jet de aburi, umpleți rezervorul de apă și introduceți-l înăuntru.

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

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

- Introduceți preparatul în cuptor.
- Selectați funcția dorită.

Apare funcția selectată. Sunt afișate succesiv valorile recomandate pentru temperatură și eventual umiditate, în funcție de funcția selectată.

- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.
- Confirmați cu *OK*.


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

- Dacă este necesar, modificați umiditatea.
- Confirmați cu *OK*.

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

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

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

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

La un program de preparare cu aburi, în cazul deschiderii ușii, din cuptor poate ieși o cantitate mare de aburi fierbinți. Aburii pot cauza arsuri.

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

- Scoateți mâncarea din cuptor.

Curățarea cuptorului cu aburi după folosire

- Dacă este necesar, scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens și goliți-le.
- Oprii cuptorul cu aburi.

După un program de preparare cu aburi apare Aparatul este clătit.

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Executați neapărat programul de clătire complet, pentru a spăla din sistem eventualele resturi de alimente.

- Curățați și uscați întregul cuptor în modul descris în capitolul „Curățare și întreținere“.
- Închideți ușa numai când interiorul cuptorului este complet uscat.

Completarea cu apă

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

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

Programul de gătire continuă.

Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

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

- Selectați butonul cu senzor ↵.

În funcție de funcție, pot apărea următoarele setări:

- Temperatură
- Umiditate
- Durată de gătire
- Booster
- Preîncălzire
- Crisp function



Modificarea valorilor și setărilor


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

Programul de gătire continuă cu valorile și setările modificate.

Utilizare


Modificarea temperaturii

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

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

Programul de gătire este continuat cu temperatura de referință modificată.

Modificarea Umiditate

- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați Umiditate și confirmați cu *OK*.
- Modificați umiditatea.
- Confirmați cu *OK*.

Programul de gătire este continuat cu umiditatea modificată.


Setarea timpului de gătire

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

În cazul coacerii, aluatul se poate usca, iar eficiența agentului de afânare scade.

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

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

Programând 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.

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

Dacă se gătește cu o temperatură de peste 80 °C (gătire cu aburi) sau 80–100 °C și 100 % umiditate (gătire combi), la finalul programului de gătit se activează reducerea aburilor.

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

Modificarea unor timpuri de gătit setați

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

În caz de pană de curent, setările se șterg.

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

Utilizare

Ștergerea unor timpuri de gătire setați

În funcțiile și programele care necesită întotdeauna setarea unui timp de gătire, puteți șterge doar timpurile setate pentru Oră de final și Oră start.

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

Dacă ștergeți Durată de gătire, timpurile setate 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, din zona de navigare.

Anularea programului de gătire

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

Apoi opriți încălzirea și iluminatul incinței cuptorului. Timpurile de gătire setate 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*.

Înteruperea unui program de preparare


Dacă deschideți ușa, programul de preparare se întrerupe. Încălzirea cuptorului încetează.

Când se gătește cu aburi, precum și în cazul programelor și funcțiilor care folosesc exclusiv aburul, este salvat timpul de preparare setat.

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

La deschiderea ușii, în timp ce se prepară alimentele cu aburi, din cuptor poate ieși o cantitate mare de aburi fierbinți. Aburii vă pot cauza arsuri.

Faceți un pas în spate și așteptați până când aburii fierbinți se risipesc.

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor și a preparatelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Vă puteți arde dacă atingeți elementele de încălzire, interiorul cuptorului și grătarul suport, accesoriile și preparatele.

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

La introducerea sau scoaterea recipientelor din cuptor, aveți grijă să nu se verse preparatele fierbinți.

Dacă închideți ușa, procesul de preparare continuă.

Mai întâi continuă să se încălzească și este afișată creșterea temperaturii din interiorul cuptorului.

Când se gătește cu aburi, precum și în cazul programelor și funcțiilor care folosesc exclusiv aburul pentru preparare, timpul rămas începe să se scurgă numai după ce a fost atinsă temperatura setată.

Numai în cazul programelor cu 100 % umiditate și temperaturi de până la 100 °C: programul de preparare se întrerupe anticipat, dacă este deschisă ușa în ultimul minut al timpului setat (timp rămas 55 secunde).

Utilizare

Preîncălzirea incintei cuptorului

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



Funcția **Preîncălzire** poate fi utilizată în orice mod de operare al cuptorului (cu excepția **Eco - Ventilator plus**) și trebuie activată individual pentru fiecare program de gătire.


Dacă ați setat un timp de gătire, acesta începe să se deruleze abia după etapa de încălzire.

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

- La următoarele preparate este necesar să preîncălziți incinta cuptorului:
 - prăjituri și produse de patiserie cu un timp de gătire scurt (până la aprox. 30 de minute), precum și aluaturi sensibile (de ex. pandișpan) cu funcția **Încălzire sup.-inf.**

Booster

Ca setare din fabricație, funcția **Booster** este activată pentru următoarele moduri de operare (Altele  | Setări  | **Booster** | Pornit):

- Ventilator plus 
- Încălzire sup.-inf.

Dacă setați o temperatură de peste 100 °C și funcția **Booster** este activată, incinta cuptorului este încălzită cu o etapă rapidă de încălzire, la temperatura setată. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, elementul de încălzire inelar și ventilatorul pornesc simultan.

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

La aceste preparate, dezactivați funcția **Booster**.


Activarea sau dezactivarea **Booster** pentru un program de gătire

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

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

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

Doriți să dezactivați funcția **Booster** pentru acest program de gătire.

- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați **Booster** | Oprit.
- Confirmați cu **OK**.

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

Preîncălzire

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

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

Porniți imediat programul de gătire, fără a amâna pornirea.

Activarea Preîncălzire

Funcția Preîncălzire trebuie activată individual pentru fiecare program de gătire.

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

Doriți să activați funcția Preîncălzire pentru acest program de gătire.

- Selectați butonul cu senzor ↶.
- Selectați Preîncălzire | Pornit.
- Confirmați cu *OK*.

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

- Dați preparatul la cuptor de îndată ce vi se solicită acest lucru.
- Confirmați cu *OK*.


Crisp function

Funcția Crisp function (reducerea umidității) facilitează introducerea umidității în incinta cuptorului pe durata întregului program de gătire sau doar temporar, după cum este necesar.

Utilizarea acestei funcții este recomandată la preparate precum quiche, pizza, prăjituri în forme cu topping umed sau briose.

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

În următoarele moduri de operare se poate utiliza funcția Crisp function:

- Ventilator plus 
- Încălzire sup.-inf.
- Coacere intensivă
- Încălzire inferioară
- Încălzire superioară
- Gril cu ventilator
- Prăjituri special

Utilizare

Activarea Crisp function

Funcția Crisp function trebuie activată individual pentru fiecare program de gătit.

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

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

- Selectați butonul cu senzor ↵.
- Selectați Crisp function | Pornit.
- Confirmați cu *OK*.

Funcția Crisp function este activată. Cu ajutorul butonului cu senzor ↵, funcția Crisp function poate fi dezactivată oricând.

Declanșarea jeturilor de aburi

În toate modurile de operare ale cuptorului (cu excepția Eco - Ventilator plus) puteți declanșa jeturi de aburi în timpul programului de gătit. Numărul jeturilor de aburi nu este limitat.

De îndată ce Jet de aburi este evidențiat pe afișaj, puteți declanșa un jet de aburi.

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

- Selectați *OK*.

Jetul de aburi este declanșat. Pe afișaj apare ☁, iar Jet de aburi se stinge. Durata este de aprox. 1 minut.

- Procedați la fel pentru a genera jeturi suplimentare de aburi de îndată ce Jet de aburi apare din nou pe afișaj.

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 de inox. Suplimentar, sunt disponibile și alte vase de gătit de diferite mărimi, în varianta perforată sau neperforată (consultați capitolul „Accesorii opționale“). Astfel, se poate alege pentru fiecare mâncare în parte vasul de gătit potrivit.

Dacă **gătiți cu aburi**, utilizați, pe cât posibil, vase de gătit perforate. Aburii pot ajunge din toate părțile la alimente și astfel vor fi preparate uniform.

Vase proprii

Puteți utiliza vase proprii. Țineți cont de următoarele instrucțiuni:

- Vasele trebuie să fie adecvate pentru cuptor și rezistente la aburi. Dacă doriți să folosiți vase din plastic pentru gătitul cu aburi, informați-vă la producător dacă acestea sunt adecvate sau nu.
- Vasele cu pereți groși, de ex. din porțelan, ceramică sau lut sunt mai puțin recomandate pentru gătitul cu aburi. Pereții groși nu dirijează bine căldura și, ca urmare, timpurile de gătit indicate în tabele se prelungesc considerabil.
- Așezați vasul pentru gătit pe grătar sau într-un alt vas. În funcție de mărimea vasului, puteți așeza grătarul cu suprafața de așezare în sus pe baza incintei cuptorului, punând vasul pe el și scoțând ghidajele (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Curățarea ghidajelor”).
- Între marginea superioară a vaselor și partea de sus a cuptorului trebuie să existe spațiu suficient pentru ca aburii să poată pătrunde în vas.

Aspecte de reținut

Nivel de așezare în cuptor

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

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

Introduceți vasele, grătarul și tava întotdeauna între șinele ghidajelor, 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 specifice – preparare cu aburi

Alimentele și mâncărurile care se prepară în oală pot fi preparate și în cuptorul cu aburi. Timpul de preparare pot fi folosiți și pentru cuptorul cu aburi. Rețineți că în cazul gătirii la cuptorul cu aburi, preparatele nu se rumenesc.

Tavă universală și grătar combi

Utilizați tava universală împreună cu grătarul combi, de ex. la prăjire și gătit la gril. La prăjire, puteți colecta sucul cărnii și îl puteți folosi ulterior pentru prepararea sosurilor.

Dacă utilizați tava universală împreună cu grătarul combi, introduceți tava universală între șinele unui nivel de așezare, grătarul combi va sta automat deasupra. La scoaterea din cuptor, extrageți ambele elemente concomitent.

Proeminențe de siguranță

Grătarul combi și tava universală dețin proeminențe de siguranță care împiedică alunecarea de pe nivelul de așezare atunci când acestea sunt extrase doar parțial. Pentru extragere, grătarul combi și tava universală trebuie ridicate.


Gătire cu aburi

Eco - Gătire la aburi


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

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

Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul.

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

Setare

Altele  | Eco - Gătire la aburi

Indicații privind tabelele de gătire

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

Selectarea timpului de gătire ⌚

Timpii de gătire indicați sunt valori orientative.

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

Legume

Produce proaspete

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

Produce congelate

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

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

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

Vase pentru gătit

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

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

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

Nivel de așezare în cuptor

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


Timp de gătire

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

Setări

Programe automate  | Legume | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

Legume	🕒 [min]
Anghinare	32–38
Conopidă, întregă	27–28
Conopidă, buchețele	8
Fasole, verde	10–12
Broccoli, buchețele	3–4
Morcovi, întregi	7–8
Morcovi, tăiați pe jumătate	6–7
Morcovi, tăiați bucățele	4
Andivă, tăiată pe jumătate	4–5
Varză chinezească, tăiată	3
Mazăre	3
Fenicul, tăiat pe jumătate	10–12
Fenicul, tăiat fâșii	4–5
Varză verde, tăiată	23–26
Cartofi fierți tari, curățați întregi	27–29
tăiați pe jumătate	21–22
tăiați în sferturi	16–18
Cartofi fierți puțin, curățați întregi	25–27
tăiați pe jumătate	19–21
tăiați în sferturi	17–18
Cartofi fierți bine, curățați întregi	26–28
tăiați pe jumătate	19–20
tăiați în sferturi	15–16
Gulie tăiată fâșii	6–7
Dovleac, tăiat cubulețe	2–4
Porumb știulete	30–35
Mangold, tăiat	2–3
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 creață, tăiată	10–11
Dovlecei, feliați	2–3
Mazăre lată	5–7

🕒 Timp de gătire

Gătire cu aburi

Pește

Produse proaspete

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

Produse congelate

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

Pregătire

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

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

Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

Nivel de așezare în cuptor

Dacă gătiți pește în vase perforate, pentru a evita transmiterea de mirosuri între pește și alte alimente din celelalte vase, gătiți concomitent, introduceți vasul cu pește direct deasupra tăvii universale.

Temperatură

85–90 °C

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

100 °C

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

Durată de gătit

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


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

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


Sfaturi

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

Setări

Programe automate  | Pește | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

Carne

Produse proaspete

Prăgățiți 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

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

Timpe de gătire: consultați tabelul

	 :	 [min]
Orez cu bob lung		
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
Orez cu bob rotund		
Orez cu lapte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19

 :  Raportul orez/lichid,  timp de preparare

Gătire cu aburi

Cereale

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

Cerealele pot fi gătitе întregi sau măcinate.

Setări

Programe automate Auto | Cereale | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

🕒 Durată de gătire

Paste / tăiței

Produse uscate

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

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

Produse proaspete

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

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

Setări

Programe automate Auto | Paste făinoase | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

🕒 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Găluște

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

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

Setări


Programe automate Auto | Paste făinoase | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Leguminoase cu boabe uscate

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

Lintea nu trebuie înmuiată.

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

Setări

Programe automate Auto | Păstăi | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

🕒 Durată de gătire

Gătire cu aburi

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

🕒 Durată de gătit

Ouă de găină

Dacă vrei să fierbeți ouă, folosiți vase perforate.


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

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

Setări


Programe automate  | Ouă de găină | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire


Gătire cu aburi

Fructe

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

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

Setări

Programe automate  | Fructe | ... |


sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C


Timpe 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


 Timpe de gătire

Cârnați

Setări


Programe automate  | Sortimente de cârnați | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 90 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Crustacee

Preparare

Decongeleți fructele de mare congelate înainte de a le găti.

Îndepărtați carapacea, îndepărtați măruntaiele și spălați-le.

Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

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 Auto | Crustacee | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul


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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

Gătire cu aburi

Scoici

Produse proaspete

 Pericol de intoxicație ca urmare a scoicilor stricate.

Scoicile stricate pot provoca toxiinfecții alimentare.

Preparați doar scoici închise.

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

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

Produse congelate

Dezghețați scoicile congelate.

Durată de gătire

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

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 universale. 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 dorida 85 °C iar pentru cartofi 100 °C.

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

Durată de gătire

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

Exemplu

Timpi de gătire ai alimentelor

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

Orez 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.

Sous-vide (gătire în vid)

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

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

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

Folosiți doar alimente proaspete care sunt în stare bună.

Respectați condițiile de igienă și lanțul de frig.

Folosiți doar pungi de vid termorezistente și stabile la fierbere.

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

Nu folosiți de mai multe ori punga de vid.

Vidați alimentele exclusiv cu un aparat de vidat.

Indicații importante privind utilizarea

Pentru a obține un rezultat optim la preparare, respectați următoarele indicații:


- Utilizați mai puține condimente și ierburi aromatice decât în cazul preparării convenționale, deoarece influența lor asupra gustului mâncării este mai puternică.
Puteți de asemenea prepara mâncarea fără condimente și să o condimentați după ce este gata.
- Prin adaosul de sare, zahăr și lichide se reduce timpul de preparare.
- Prin adaosul de alimente acide, de exemplu lămâie sau oțet, macarea se întărește.
- Nu folosiți alcool sau usturoi, deoarece acestea pot lăsa un gust neplăcut.
- Folosiți doar pungi de vidare potrivite pentru dimensiunea mâncării preparate. Dacă punga de vid 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 preparați alimente în mai multe pungi de vid simultan, așezați pungile una lângă alta pe grătar.
- Timpul de preparare depinde de grosimea alimentului.
- Lăsați ușa închisă în timpul procesului de preparare. Deschiderea ușii prelungeste procesul de preparare și poate conduce la rezultate de preparare diferite.
- Datele privind temperatura și timpul de preparare indicate în rețetele Sous-vide nu pot fi preluate întotdeauna 1:1. Adaptați aceste setări la gradul de preparare dorit.
- În cazul temperaturii ridicate și/sau al timpului de preparare mai lung, rezervorul de apă se poate goli. Controlați din când în când afișajul.

Sous-vide (gătire în vid)

Sfaturi

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

Utilizarea funcției Sous-vide

- Clătiți preparatul sub jet de apă rece și uscați-l.
- Așezați alimentele într-o pungă de vid și adăugați eventual condimente sau lichid.
- Vidați alimentele cu aparatul de vidat.
- 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 (consultați capitolul „Utilizare”).

Cauze posibile pentru rezultate proaste

Punga vidată este este deschisă:

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

Preparatul are un gust neplăcut:

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

Sous-vide (gătire în vid)

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

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

🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de gătire

Sous-vide (gătire în vid)

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

🌡️ Temperatură, 🕒 timp

¹ Grad de gătire


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

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

³ A se reîncălzi doar gătit în sos.

Programe suplimentare

Încălzire

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

În cuptorul cu aburi alimentele sunt încălzite ușor, nu se usucă și nu sunt fierite sau coapte excesiv. Se încălzesc uniform și nu este necesar să fie amestecate din când în când.

Puteți încălzi alimente porționate în prealabil (carne, legume, cartofi), precum și câte un singur aliment.

Vase pentru gătit

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

Timp

Pentru un preparat la farfurie, setați 10–12 minute. Pentru mai multe farfurii este necesar un timp mai îndelungat. Dacă porniți succesiv mai multe programe de încălzire, reduceți timpul cu aprox. 5 minute pentru al doilea program și pentru următoarele, deoarece incinta cuptorului este deja caldă.

Umiditate

Cu cât alimentul este mai umed, cu atât mai mică este umiditatea care trebuie setată.

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 sau ruladele.
- Încălziți sosurile separat. O excepție o constituie preparatele care sunt gătite în sos (de ex. gulaș).
- Rețineți că preparatele pane, cum ar fi de ex. șnițelele, nu vor rămâne crocante.

Alimentele nu trebuie acoperite în timpul încălzirii.

Setări

Încălzire 

sau

Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus

Temperatură: consultați tabelul

Umiditate: consultați tabelul

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	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	⌚* [min]
Legume			
Morcovi Conopidă Gulie Fasole	120	70	8–10
Garnituri			
Paste Orez Cartofi, tăiați în jumătate pe lungime	120	70	8–10
Găluște Piure de cartofi	140	70	18–20
Carne roșie și carne de pasăre			
Friptură tăiată felii, rulade cu grosimea de 1,5 cm , tăiate felii Gulaș Tocană de miel Perișoare șnițel de pui șnițel de curcan, tăiat felii	140	70	11–13
Pește			
File de pește Ruladă de pește, tăiată în două bucăți	140	70	10–12
Preparate la farfurie			
Spaghete, sos de roșii Friptură de porc, cartofi, legume Ardei umpluți (tăiați pe jumătate), orez Mâncare de pui, orez Supă de legume Supă cremă Supă limpede Ghiveci	120	70	10–12


🌡️ Temperatură, ΔΔ Umiditate, ⌚ Timp

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

Programe suplimentare

Decongelare

Decongelarea în cuptorul cu aburi este mult mai rapidă decât la temperatura camerei.

 Pericol de infecție din cauza apariției germenilor.

Germeii precum salmonella pot provoca toxinfecții alimentare grave.

La decongelarea peștelui și cărnii (în special cea de pasăre) trebuie să asigurați strict igiena.

Nu utilizați lichidul rezultat la decongelare.

Preparați alimentele imediat după expirarea timpului de decongelare.

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 universale. Astfel alimentele nu stau în lichidul rezultat de la decongelare.

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

Sfaturi

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

Setări

Decongelare 

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de decongelare: consultați tabelul

Timp de odihnă: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

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

Programe suplimentare

Aliment congelat	Cantitate	🌡️ [°C]	🕒 [min]	⌚ [min]
Carne				
Friptură, felii	fiecare 125-150 g	60	8–10	15–20
Carne tocată	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulaș	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Ficat	250 g	60	20–25	10–15
Spate de iepure	500 g	50	30–40	10–15
Spate de căprioară	1000 g	50	40–50	10–15
Șnițel/cotlet/cârnați	800 g	60	25–35	15–20
Pasăre				
Pui	1000 g	60	40	15–20
Pulpe de pui	150 g	60	20–25	10–15
Șnițel de pui	500 g	60	25–30	10–15
Pulpe de curcan	500 g	60	40–45	10–15
Produse de patiserie				
Foietaje/ produse de patiserie din aluat dospit	–	60	10–12	10–15
Produse de patiserie/ prăjituri din aluat pufos	400 g	60	15	10–15
Chifle/pâine				
Chifle	–	60	30	2
Pâine neagră, feliată	250 g	60	40	15
Pâine integrală, feliată	250 g	60	65	15
Pâine albă, feliată	150 g	60	30	20

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

Mix & Match

Pentru prepararea simplă a mâncării pe farfurie, aveți la dispoziție funcția specială Mix & Match. Cu această funcție puteți încălzi alimentele semipreparate (mâncare rapidă) sau puteți alcătui o porție de alimente proaspete, pe care să le preparați direct pe farfurie.

La preparare puteți alege între un rezultat crocant și rumen sau un aliment preparat delicat, cu suprafață succulentă și fără rumenire suplimentară.

Utilizați doar alimente perfectă sigure din punct de vedere igienic. Dacă aveți îndoieli, aruncați alimentele respective.

Sfat: Pentru funcția specială Mix & Match vă recomandăm să utilizați aplicația Miele. Cu aplicația Miele, puteți compune interactiv din diferite ingrediente farfuria de mâncare și să transferați setările programului în cuptorul cu aburi.

Pentru această funcție trebuie să conectați cuptorul cu aburi la rețeaua WiFi. Pentru realizarea conexiunii, consultați capitolul „Prima punere în funcțiune”, secțiunea „Miele@home”.

Dacă nu folosiți aplicația Miele, respectați următoarele indicații și compuneți preparatele la farfurie folosind tabelul pentru preparare.

Vase pentru gătit

Utilizați:

- o farfurie întinsă sau o formă mică de sufleu
- un castron mic, adânc, sau o ceașcă pentru alimente peste care se adaugă lichid

Produsele de patiserie, pizza, tarta flambată și altele similare pot fi așezate direct pe grătar (cu hârtie de copt, dacă este necesar).

Recipientele din plastic ale alimentelor semipreparate nu sunt suficient de rezistente la temperaturi înalte. Puneți alimentele semipreparate în vase adecvate.

Indicații pentru încălzirea preparatelor la farfurie

- Pentru alimentele fripte sau prăjite utilizați Încălzire rezultat crocant, iar pentru cele gătite sau fierte utilizați Încălzire blândă.
- Rețineți că doar alimentele care erau crocante înainte de reîncălzire vor deveni crocante cu Încălzire rezultat crocant.
- Alimentele nu trebuie să depășească înălțimea de 2–2,5 cm. Puneți alimentele mai înalte în vase mai plate (de ex. ghiveci) sau tăiați bucăți compacte în felii (de ex. ruladă, sufleu).
- Încălziți pastele făinoase doar amestecate cu un sos.
- Pe partea de jos a vasului se pot forma picături de apă. Ștergeți picăturile de apă înainte de servire.

Programe suplimentare

Indicații pentru pregătirea preparatelor la farfurie

- Din zeama de la carne și pește puteți prepara cu ușurință un sos: înainte de preparare amestecați 1 linguriță de agent de îngroșare cu carnea sau cu peștele crud. Înainte de servire amestecați sosul cu o furculiță, pentru a se omogeniza. În loc de agent de îngroșare pentru sos puteți utiliza și 1 linguriță de praf pentru piure de cartofi (semipreparat) sau 1 vârf de cuțit de guămă de guar.
- Timpii diferiți pentru prepararea alimentelor pot fi ajustați în funcție de mărimea bucăților de: cu cât este mai scurt timpul de gătire, cu atât mai mari trebuie să fie bucățile (de exemplu, buchețele de conopidă mari). Cu cât timpul de preparare este mai lung, cu atât mai mici trebuie să fie bucățile (de exemplu, cartofi tăiați cuburi).
- Timpii diferiți de preparare pot fi egalați și prin introducerea stratificată a alimentelor în cuptor: un aliment cu un timp de preparare mai scurt se așază sub un aliment cu un timp de preparare mai lung sau se poate realiza un mic sufleu din acele alimente.
- Pentru a preveni uscarea alimentelor, rafinați mâncarea la farfurie cu un sos sau o marinată. Puteți utiliza și brânză sau bacon.

Alcătuirea unui preparat la farfurie din diferite componente

Pentru un rezultat de gătire optim trebuie să alăturați componentele preparatului la farfurie – precum carnea, garniturile și legumele – în așa fel încât să puteți selecta o setare comună pentru rumenire. Această setare trebuie să fie adecvată pentru toate componentele preparatului sau măcar adecvată în anumite condiții.

Recomandăm următorul procedeu:

- Pe baza tabelelor de gătire, selectați un ingredient principal, de ex. steak de vită.
- Selectați alte ingrediente care au setări corespunzătoare pentru rumenire, de ex. fasole verde și orez.

Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire conțin, pe lângă datele privind mărimea bucăților sau gradul de preparare al alimentelor, și indicații de preparare.


Rumenirea este reprezentată pe afișaj printr-o bară cu șapte segmente. În principiu se aplică următoarea regulă: cu când sunt mai multe segmente pline, cu atât mai lung este timpul de gătire.

Cu ajutorul simbolurilor puteți stabili ce setare este adecvată pentru rumenirea fiecărui aliment:

Simbol	Semnificație
—	neadecvat
□	adecvat în anumite condiții
■	adecvat

Utilizarea funcției speciale Mix & Match

În timpul preparării, alimentele nu trebuie acoperite.

- Eventual pregătiți alimentele, dacă este cazul.
 - Selectați Altele  | Aplicații speciale | Mix & Match.
 - Dacă preparați alimente deja **gătite**, selectați Încălzire blândă sau Încălzire rezultat crocant.
 - Dacă preparați alimente **proaspete** sau doar ușor gătite, selectați Gătire blândă sau Gătire rezultat crocant.
 - Dacă este necesar, modificați setarea pentru rumenire.
 - Confirmați cu *OK*.
 - Introduceți preparatul pe grătar, pe nivelul 2.
 - Confirmați cu *OK*.
- Puteți porni programul de gătire imediat sau puteți amâna pornirea.
- Dacă la finalul programului de gătire preparatul la farfurie nu este gătit așa cum vă doriți, selectați Contin. rumenire.

Programe suplimentare

Încălzirea alimentelor cu funcția specială „Încălzire rezultat crocant“

Aliment	Setare bară cu segmente Rumenire
Ștrudel cu mere, 4 cm înălțime, gata copt	___ □ ■ □ _
Brânză Camembert coaptă, 75 g, gata coaptă	___ □ ■ □ _
Baghetă, gata coaptă	_ □ ■ □ _ _ _
Aperitive de foietaj, gata coapte	_ □ ■ □ □ _ _
Chiftea din tofu ¹ , gata prăjită	_ □ □ ■ □ _ _
Chifle, precoapte sau gata coapte, păstrate	_ _ □ ■ □ _ _
Cheeseburger, gata copt	_ _ □ ■ _ _ _
Chili con carne ¹ , 2 cm înălțime, gata prăjit	_ _ _ □ ■ □ _
Ciabattini, precoapte sau gata coapte, păstrate	_ _ _ _ ■ □ _ _
Tartă flambată, gata coaptă	_ □ ■ □ _ _ _
Fâșii de carne ¹ , preprăjite sau gata prăjite	□ □ ■ □ □ _ _
Chiftea ¹ (porc), 60 g, gata prăjită	_ _ _ □ ■ □ _
Pachețele de primăvară, 100 g, gata coapte	_ _ _ _ □ ■ □
Clătite imperiale ¹ , congelate, dezghețate	_ □ □ ■ □ □ _
Cartofi, predominant fierți tari, felii, gata copti	_ _ □ ■ □ _ _
Pachețele din cartofi, gata coapte	_ _ □ □ ■ □ _
Lasagna ¹ , 3 cm înălțime, gata coaptă	_ _ _ _ ■ □ _ _
Sufleu de paste ¹ , 4,5 cm înălțime, gata copt	_ _ _ □ ■ _ _
Clătite ¹	_ _ □ ■ □ _ _
Pizza, gata coaptă	□ □ ■ □ □ □ _
Quiche, 3,5 cm înălțime, gata copt	_ _ _ _ □ ■ □
Clătite de cartofi ¹ , gata coapte	_ _ _ _ ■ □ _ _
Plăcintă răsti, gata coaptă	_ _ _ □ ■ □ _
Șnițel, gata prăjit	_ _ □ ■ □ □ _

¹ nu devine crocant, trebuie doar încălzit suficient (> 65 °C).

Prepararea alimentelor cu funcția specială „Gătire rezultat crocant“

Aliment	Indicații de preparare	Setare bară cu segmente Rumenire
Carne¹		
Cârnat, 100 g, opărit	tăiat	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Chiftea, 60 g, 2,5 cm înălțime	Carne tocată condimentată	___ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Piept de pui, 3 cm înălțime, crud	Natur, condimentat	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Pulpe de pui inferioare, crude	Marinat	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Steak de antricot de vițel, 2,5 cm înălțime, crud	marinat, cu sos	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Cotlet Kassler, 3,5 cm înălțime, crud	–	___ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Cotlet de miel, 2 cm înălțime, crud	Marinat	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Steak de vită, 3 cm înălțime, crud	Marinat	_ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
File de porc, 4 cm înălțime, crud	în bacon, sare, piper	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Cotlet de porc, 1,5 cm înălțime, crud	pane, cu puțin ulei	___ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/>
Pește¹		
Cotlet de halibut, 3 cm înălțime, crud	Marinat	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
File de cod, 3,5 cm înălțime, crud	Marinat	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
File de somon, 3 cm înălțime, crud	Condimentat	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
File de sebastă, 3 cm înălțime, crud	condimentat, topping: spanac, feta	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
File de ton, 3 cm înălțime, crud	Marinat	___ <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Frigărui de somn, 50 g cuburi, crud	Marinate, cu grăsime	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _
Legume		
Vânăta, 2 cm înălțime, crude	Marinat	___ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Conopidă, buchețele mari, crudă	Sare, piper, pesmet	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Broccoli, buchețele mari, crud	Sos de brânză	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Fasole aciculară în bacon, crudă	învelită în bacon, condimentată	___ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Cartofi, fierți tari, felii 3 mm, cruzi	Unt, sare sau brânză	___ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>
Gulie, felii 2 cm, crudă	Piper, sare, nucșoară,	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Dovleac, cuburi 2 cm, crud	Piper, sare, ulei de sămburi de dovleac	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Porumb știulete, crud	Sare, unt	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Morcovi, rondele 2 cm, cruzi	Sare, piper, unt	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Ardei, bucăți mari, crud	Marinat	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _

Programe suplimentare

Aliment	Indicații de preparare	Setare bară cu segmente Rumenire
Dovlecel, felii 2 cm, crud	Marinat	_ □ □ ■ □ □ _
Paste&orez		
Paste, tortellini, prefierite	–	□ _ _ _ _ _
Lasagna, 3 cm înălțime, gătită în prealabil	–	■ □ _ _ _ _
Sufleu de paste, 2 cm înălțime, gătit în prealabil	–	■ _ _ _ _ _
Orez natur, timp de preparare 8 minute, nefiert	Sare, 1 : 2 (orez : lichid)	_ □ ■ □ _ _ _
Orez prefierit, timp de preparare 8–12 minute, nefiert	Sare, 1 : 1,5 (orez : lichid)	_ _ □ ■ □ _ _
Orez, preparat în prealabil	–	□ □ ■ □ _ _ _
Pizza & Co		
Brânză Camembert, 25 g, congelată	Dezghețați	■ □ □ □ _ _ _
Baghetă, congelată sau precoaptă	Dezghețați	□ ■ _ _ _ _
Chiflă, congelată sau precoaptă	Dezghețați	□ ■ □ _ _ _
Cheeseburger, precopt	–	■ _ _ _ _ _
Curmale în bacon, crude	–	_ □ □ ■ □ _ _
Tartă flambată, crudă	Aluat din vitrina frigorifică, cu ingrediente	_ _ □ ■ □ _ _
Pachețul de primăvară, 100 g, congelat	Dezghețați	_ □ ■ □ _ _ _
Brânză pe grill, 90 g, gătită în prealabil	–	_ _ _ _ □ ■ □
Pachețele din cartofi, congelate	Dezghețați	■ □ _ _ _ _
Gnocchi, preparat în prealabil	Unt, sar, brânză	■ _ _ _ _ _
Clăite cartofi (aluat semipreparat), crude	Cu puțin ulei	_ _ □ ■ □ _ _
Tăiței groși din cartofi, preparați în prealabil	–	□ □ ■ □ □ □ _
Chiftea din tofu, 80 g, gata preparată	–	■ _ _ _ _ _
Pizza, gata coaptă	–	□ ■ □ _ _ _
Cartofi răsti triunghiuri, congelați	Dezghețați	■ □ _ _ _ _
Tartă cu ceapă, 2,5 cm înălțime	Precoaptă	_ _ _ _ ■ □
Deserturi		
Clăite imperiale, gata preparate	–	_ □ □ ■ □ □ _

¹ Amestecați 1 linguriță de agent de îngroșare pentru sos cu carnea crudă/peștele crud.

Alimente adecvate pentru funcția specială „Gătire blândă“

Aliment	Indicație de preparare
Carne¹	
Cârnat (porc), 100 g, gata preparat	–
Frigărui din file de vită, 50 g cuburi, crude	Marinate, cu grăsime
Frigărui din carne de porc, 50 g cuburi, crude	Marinate, cu ardei și ceapă
Piept de pui, 3 cm înălțime, crud	Natur, condimentat
Steak de antricot de vițel, 2,5 cm înălțime, crud	Marinat, cu sos
Antricot, 3,5 cm înălțime, crud	–
Pește¹	
Păstrăv, întreg, 350 g, crud	Condimentat, umplutură: unt, ierburi aromate
Cotlet de halibut, 3 cm înălțime, crud	Marinat
File de cod, 3,5 cm înălțime, crud	Marinat
File de somon, 3 cm înălțime, crud	Condimentat
File de sebastă, 180 g	Topping: spanac și crème fraîche
File de ton, 3 cm înălțime, crud	Marinat
Frigărui de somn, 50 g cuburi	Marinate, cu grăsime
Legume	
Conopidă, buchețele mari, crudă	Condimentat
Broccoli, buchețele mari, crud	Cu/fără sos de brânză
Cartofi, fierți tari, tăiați în patru/bucăți, cruzi	Sare
Gulie, felii 2 cm, crudă	Piper, sare, nucșoară,
Dovleac, cuburi 1,5 cm, crud	Piper, sare, ulei de sămburi de dovleac
Porumb știulete, crud	Sare, unt
Morcovi, rondele 2 cm, cruzi	Sare, piper, unt
Ardei, bucăți mari, crud	Marinat
Varză de Bruxelles, întreagă, crudă	Piper, sare, nucșoară,
Sparanghel, tulpini, întregi, crud	Sare, unt
Cartofi dulci, 1,5 cm cuburi/bucăți lungi, cruzi	Sare
Dovlecel, felii 2 cm, crud	Marinat

Programe suplimentare

Aliment	Indicație de preparare
Paste&orez	
Paste, tortellini, prefierite	Sos
Macaroane, scurte, crude	Sare, raport 1 : 3 (paste făinoase : apă)
Orez, orez basmati, timp de preparare 10 minute, nefiert	Sare, 1 : 2,5 (orez : lichid)
Orez natur, timp de preparare 8 minute, nefiert	Sare, 1 : 2 (orez : lichid)
Orez prefiert, timp de preparare 8–12 minute, nefiert	Sare, 1 : 2 (orez : lichid)
Orez, orez cu bob rotund, gata preparat	–
Tăiței de supă, nefierți	Acoperiți cu zeamă
Pizza & Co	
Gnocchi, prepaprat în prealabil	Sare, unt
Piure de cartofi, gata preparat	–
Tăiței groși din cartofi, preparați în prealabil	Sare, unt

¹ Amestecați 1 linguriță de agent de îngroșare pentru sos cu carnea crudă/peștele crud.

Gătire meniu întreg – automat

La prepararea automată a unui meniu, puteți combina până la 3 alimente diferite, de ex. pește cu orez și legume.

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

Alimentele pot fi selectate în orice ordine, deoarece cuptorul cu aburi le sortează automat în funcție de durata de preparare și vă indică care aliment trebuie introdus la în cuptor.

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

Utilizarea funcției speciale Gătire meniu întreg

■ Selectați Altele  | Aplicații speciale | Gătire meniu întreg.

■ Selectați alimentul dorit.

În funcție de aliment, apar întrebări referitoare la dimensiune, greutate și gradul de gătire.

■ Selectați valorile dorite și confirmați cu *OK*.

■ Selectați Adăugați aliment.

■ Selectați alimentul dorit și continuați ca și la primul aliment.

■ Repetați procesul pentru cel de-al treilea aliment.

După confirmarea Start gătire meniu întreg vi se solicită să introduceți în cuptor 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 universale. Astfel evitați amestecul de gusturi sau petele lăsate de lichidul care picură.

La finalul etapei de încălzire, cuptorul cu aburi 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 „Preparare cu aburi”, secțiunea „Prepararea 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

Seleționați 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 ali-

mente 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 vasul de gătit perforat sau grătarul pe nivelul 1.
- Introduceți borcanele în vasul de gătit sau așezați-le pe grătar. Acestea nu trebuie să se atingă.

Setări

Alte  | Aplicații speciale | Conservare sau Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Durată fierbere: consultați tabelul

Programe suplimentare

Timpii indicați în tabel reprezintă valori orientative.

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

🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de fierbere

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

Programe suplimentare

Fierbere prăjituri

Adecvate pentru fierbere sunt aluaturile pufoase, de pandișpan și cu drojdie. Prăjitura poate fi păstrată aprox. 6 luni.

Prăjitura **cu fructe nu este adecvată pentru păstrare**, ci trebuie consumată în interval de 2 zile.

Utilizați doar borcane și accesorii în stare foarte bună, curate și spălate. Borcanele trebuie să fie mai înguste în partea inferioară decât în partea superioară (borcane pentru conserve). Cel mai bine se pretează borcanele de 0,25 l.

Borcanele trebuie să se închidă cu inel din cauciuc, capac din sticlă și clemă cu inel de siguranță.

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

- Ungeți borcanele cu unt până la aprox. 1 cm sub margine.
- Presărați borcanul cu pesmet (firimituri de pâine).
- Umpleți borcanele $1/2$ sau $2/3$ cu aluat (în funcție de rețetă). Aveți grijă ca marginea borcanelor să rămână curată.
- Introduceți grătarul pe nivelul 1.
- Puneți pe grătar borcanele de aceeași mărime, **fără capac**. Acestea nu trebuie să se atingă.
- Închideți borcanele **imediat** după gătire cu inelul din cauciuc, capacul și clema; prăjitura nu trebuie să se răcească. Dacă aluatul a trecut puțin peste margine, acesta poate fi apăsat înapoi în borcan cu ajutorul capacului.

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

Tip aluat	Funcție	Etapă	🌡️ [°C]	ΔΔ [%]	🕒 [min]
Aluat pufos		–	160	–	35–45
Aluat de pandișpan		–	160	–	50–55
Aluat dospit		1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Temperatură, ΔΔ Umiditate, 🕒 Timp de fierbere

Încălzire superioară/inferioară, Gătire combi + Încălzire superioară/inferioară


Deshidratare

Pentru uscare și deshidratare utilizați exclusiv funcția specială Deshidratare sau funcția Gătire combi + Ventilator plus, pentru ca umiditatea să se poată evapora.

Bananele, ananasul și gălbiorii nu sunt adecvate pentru uscare.

- Tăiați alimentele uscate în bucăți de aceeași dimensiune.
- Se tapetează grila de coacere și prăjire cu hartie de copt și se distribuie alimentele de uscat în mod uniform și într-un singur strat, dacă este posibil, pe grila de coacere și prăjire.
- Lăsați fructele sau legumele uscate să se răcească după uscare.
- Păstrați-le în borcane sau doze închise corespunzător.
Pentru a preveni dezvoltarea de mucegai și deteriorarea, aveți grijă să nu pătrundă umezeală în recipientul de depozitare.

Setări

Altele  | Aplicații speciale | Deshidratare
 Temperatură: consultați tabelul
 Timp de uscare: consultați tabelul

sau



Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus

Temperatură: consultați tabelul

Umiditate: 0 %

Timp de uscare: consultați tabelul

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

Aliment pentru uscare	 [°C]	 [h]
Mere, inele	70	6–8
Caise, tăiate pe jumătate, fără sâmbure	60–70	10–12
Pere, felii	70	7–9
Verdețuri	40	1,5–2,5
Ciuperci*	50	5–7
Roșii, felii	70	7–9
Citrice, felii	70	8–9
Prune, fără sâmbure	60–70	10–12

 Temperatură,  timp de uscare (ore)

* Ciupercile porcini, shiitake, zgârciobi, ciupercile chinezești muerr și hribii de castan sunt adecvate pentru uscare. Ciupercile sunt suficient de uscate atunci când „foșnesc“.


Programe suplimentare

Folosirea Program de sabbat și Yom-Tov

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

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

Cuptorul se încălzește la temperatura programată de dumneavoastră și va menține această temperatură timp de maxim 24 de ore (Program de sabbat) sau 76 de ore (Yom-Tov). Cuptorul cu aburi se oprește automat după 76 de ore în ambele funcții speciale.

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați Altele  | Aplicații speciale.
- Selectați Program de sabbat.
- Selectați funcția specială dorită (Program de sabbat sau Yom-Tov).

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

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

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


Folosirea Program de sabbat

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

- Setează temperatura.
- Confirmați cu OK.

Apar Program de sabbat și temperatura setată.


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

Nu apare ora exactă. Niciun buton cu senzor (cu excepția butonului pornire/oprire ) nu răspunde.

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

În cazul în care mesajul **nu** apare, cuptorul combi cu abur nu se încălzește și puteți deschide și închide ușa. De îndată ce ați deschis ușa o dată, încălzirea compartimentului de gătit **rămâne** până la finalul funcției speciale **oprită**.

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

- Dacă doriți să întrerupeți funcția specială înainte de expirarea timpului, opriți cuptorul de la butonul pornire/oprire .

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


Folosirea Yom-Tov

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

- Setează temperatura.
- Confirmați cu OK.


Apar Yom-Tov și temperatura setată.

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

Nu apare ora exactă. Niciun buton cu senzor (cu excepția butonului pornire/oprire ) nu răspunde.

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

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

- Dacă doriți să întrerupeți funcția specială înainte de expirarea timpului, opriți cuptorul de la butonul pornire/oprire .

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

Programe suplimentare

Extragerea sucurilor

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

Fructele răскоapte sunt cele mai potrivite pentru extragerea sucului; cu cât fructele sunt mai coapte, 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.

Extragerea sucurilor din fructe

- Așezați fructele pregătite într-un vas perforat.
- Introduceți dedesubt un vas de gătit neperforat sau tava universală, pentru a colecta suc.

Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Temp: 40-70 minute

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  | Aplicații speciale | Opărire

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Durată de opărire: 1 minut


Sterilizarea vaselor

Vesela și biberonul igienizat în cuptorul cu aburi sunt dezinfectate după expirarea programului ca și cum ar fi fost fier-te. Totuși, verificați în prealabil pe baza indicațiilor producătorului dacă componentele rezistă la temperatura (de până la 100 °C) și la acțiunea aburilor.

Desfaceți biberonul în părțile sale componente. Asamblați biberonul după ce s-a uscat complet. Numai astfel se împiedică recontaminarea cu germeni.


- 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  | Aplicații speciale | Sterilizare veselă

Timp: 1 minut până la 10 ore

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C


Timp: 15 minute


Programe suplimentare

Încălzirea veselei

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

Folosiți veselă termorezistentă.

- Introduceți grătarul pe nivelul 2 și așezați pe el vasele pe care doriți să le încălziți. În funcție de dimensiunea vaselor puteți așeza grătarul cu fața în sus pe partea de jos din cuptor și să așezați vasele pe grătar. Dacă este necesar, suplimentar puteți demonta grătarul mobil.
- Selectați Altele  | Aplicații speciale.
- Selectați Încălzirea veselei.
- Dacă este necesar modificați temperatura recomandată și setați timpul.

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.


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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor.

Menținere caldă

Puteți menține calde alimentele în incinta cuptorului până la 2 ore.



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

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

Dospirea aluatului cu drojdie

- Preparați aluatul conform rețetei.
- Așezați vasele cu aluat deschise într-un vas perforat sau pe grătarul introdus în cuptor.
În funcție de mărimea vaselor cu aluat puteți așeza grătarul cu suprafața de așezare în sus, pe baza incintei cuptorului, punând vasele cu aluat pe aceasta. Dacă este necesar, puteți demonta ghidajele.

Setări


Altele  | Aplicații speciale | Dospire aluat sau
Gătire la aburi 


Temperatură 30 °C
Umiditate: 100 %
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 gătit: 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 bolul și așezați-l într-un vas perforat pentru gătit.

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Topirea gelatinei

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

Programe suplimentare

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-torul cu aburi.

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

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Topirea ciocolatei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 65 °C

Timp de gătire: 20 minute

Prăjirea slăninii


Slănina nu se rumenește.

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale | Topirea slăninii

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale | Înăbușirea cepelor

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătit: 4 minute


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 gătit: 4 minute

Programe suplimentare

Gemuri de fructe

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

Borcane

Folosiți exclusiv borcane curate cu capac cu filet, de max. 250 ml.

Curățați cu o lavetă curată și apă fierbinte marginea borcanelor după umplerea lor cu preparatele gătite, apoi închideți-le.

Preparare

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 codițele, sâmburii sau semințele.

Pasați fructele, în caz contrar gemul nefiind compact. Adăugați la piure o cantitate corespunzătoare de zahăr gelifiant (conform specificației producătorului). Amestecați bine masa.

Dacă pentru preparat se folosesc fructe/fructe de pădure dulci, recomandăm adăugarea de sare de lămâie.

Pregătirea gemurilor de fructe

- Umpleți maxim două treimi din capacitatea borcanelor.
- Așezați borcanele deschise într-un vas perforat sau pe grătar.
- După expirarea timpului de preparare lăsați borcanele să stea 1–2 minute.
- Închideți apoi borcanele cu capac și lăsați-le să se răcească.

Setări

Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus

Temperatură: 150 °C

Umiditate: 0 %

Timp: 35–45 minute

Decojirea alimentelor

- Tăiați alimentele precum roșiile, nectarinele etc. în patru. Astfel puteți îndepărta mai ușor coaja.
- Așezați alimentele într-un vas perforat atunci când lucrați cu aburi și pe tava universală atunci când folosiți funcția Gril.
- Migdalele trebuie stropite cu apă rece imediat după ce au fost scoase. Altfel nu pot fi decojite.

Setări

Altele  | Gril complet


Treapta: 3

Timp: consultați tabelul

Alimente	⌚ [min]
Ardei	10
Roșii	7

⌚Timp

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

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.

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

Categorii

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

Utilizarea programelor automate


- Selectați Programe automate .

Apare lista de selecție.

- Selectați categoria dorită.

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

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

Sfat: Cu ajutorul  Info, în funcție de programul de gătire, puteți accesa de ex. informații privind introducerea sau întoarcerea 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 pe bucată. Puteți găti simultan o bucată de somon de 250 g sau zece bucăți de somon de 250 g.
- Gradul de gătire și rumenirea sunt reprezentate printr-o bară cu șapte segmente. Cu ajutorul zonei de navigare puteți seta gradul de preparare sau de rumenire dorit.
- Pentru coacere, folosiți formele de copt indicate în rețete.
- În categoria Orez la programele pentru orez cu bob lung și bob scurt aveți în plus opțiunea 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.

Programe automate

- La punctul de meniu Vizualizare etape de gătit sunt enumerate etapele de gătit individuale ale programului automat. În cazul anumitor programe automate aveți și punctul de meniu Vizualizare acțiuni. Acțiunile necesare, de exemplu pentru introducerea alimentelor de gătit sau adăugarea ingredientelor, pot fi apelate din punct de meniu. În timpul procesului de preparare, puteți selecta ca acțiunile să fie afișate pe **i** Info.
- Atunci când introduceți preparatul în cuptorul fierbinte, 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 din interiorul cuptorului. Pericol de arsuri și opărire.
- Dacă după terminarea programului automat preparatul nu este făcut așa cum doriți dvs., selectați Continuați gătit sau Contin. coacere.
- Programele automate pot fi salvate și ca Programe personalizate. Pentru aceasta, după terminarea unui program automat, selectați butonul cu senzor ↶.

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.

Atunci când selectați funcția Preîncălzire, terminați mai întâi prima etapă de gătire. Apoi, cu ajutorul Adăugare etapă de gătire, adăugați încă o etapă de gătire în care setați un timp de gătire. Abia apoi puteți salva sau porni programul.

- Dacă este necesar, selectați Alți parametri, pentru a porni sau pentru a opri funcțiile Booster și Crisp function.
- 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 etapele de gătire, selectați salvați.
- Introduceți numele programului.
- Selectați ✓.


Programe personalizate

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 preparatul 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.
 - Vizualizare acțiuni
Apar acțiunile necesare, de ex. introducerea alimentului la cuptor.
- Selectați punctul de meniu dorit.


Programul pornește imediat sau la ora programată.

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

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

Modificarea etapelor de gătire

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


- Selectați Programe personalizate .
- 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.

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.

Coacere

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

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

Indicații privind coacerea

- Setati un timp de gătire. Coacerea nu trebuie preselecată cu mult timp în avans. Aluatul se usucă și eficiența agentului de afânare scade.
- În general puteți folosi grătarul, tava universală și orice formă de coapt din material rezistent la temperatură.
- Așezați formele de coapt întotdeauna pe grătar.
- Coaceți prăjiturile, pizza sau baghetele congelate întotdeauna pe grătar.

Tava universală se poate deforma la temperaturi foarte mari atât de mult încât să nu o puteți scoate din cuptor în stare fierbinte.

- Puteți coace pe tava universală produsele congelate precum cartofii prăjiți, crochetele sau altele similare. Întoarceți-le de mai multe ori în timpul preparării.
- Coaceți pe maximum 2 niveluri simultan. Dacă preparați prăjituri zemoase, precum cea cu prune, coaceți pe un singur nivel.

Utilizarea hârtiei de coapt

Accesoriile Miele, de ex. tava universală, au fost tratate cu email PerfectClean (consultați capitolul „Curățare și întreținere”). În general, suprafețele tratate cu email PerfectClean nu trebuie unse sau acoperite cu hârtie de coapt.

- Utilizați hârtie de coapt la prepararea următoarelor produse:
 - aluat de covrigi, deoarece hidroxidul de sodiu folosit la pregătirea aluatului poate deteriora suprafața acoperită cu PerfectClean
 - aluaturi care se lipesc ușor datorită concentrației ridicate de albumină, precum aluatul de pandișpan, bezele, pricomigdale/macaron
 - aluaturi de foietaj sau ștrudel
 - produsele congelate pe grătar
 - produsele congelate precum cartofii prăjiți, crochetele sau altele similare, pe tava universală

Sfaturi pentru coacere

- Pentru coacere, folosiți de preferință forme de copt închise la culoare. Evitați formele de culoare deschisă cu pereți subțiri, din material netratat, deoarece acestea asigură o rumenire neuniformă sau slabă. Există chiar posibilitatea ca alimentele să rămână nepătrunse.
- Se recomandă poziționarea transversală pe grătar a formelor de cozonac sau a formelor alungite pentru a obține o distribuire optimă a căldurii în formă și o coacere uniformă.
- Atunci când preparați produse congelate, cum ar fi cartofii prăjiți, crochetele, prăjiturile, pizza și baghetele, selectați temperatura medie dintre temperaturile specificate de producător.
- Dacă pentru timpul de gătire este indicat un interval de timp, după expirarea timpului cel mai scurt, verificați dacă preparatul este făcut. Pentru aceasta introduceți o scobitoare în aluat. Dacă nu rămân resturi de aluat lipite de scobitoare, preparatul este făcut.

Indicații privind funcțiile

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

Gătire combi

Această funcție lucrează cu o combinație de moduri de operare ale cuptorului și umiditate. Datorită aburului, suprafața preparatului nu se usucă. Pâinea, chiflele și aluatul de foietaj capătă o crustă lucioasă și crocantă.

Puteți alege între diferite tipuri de încălzire:

- Gătire combi + Ventilator plus
- Gătire combi + Încălzire sup.-inf.
- Gătire combi + Gril

Recomandăm coacerea pâinii și chiflelor în mai multe etape: luciul se obține în prima etapă de gătire, prin tratare cu aburi (umiditate maximă, temperatură redusă). Rumenirea se realizează în etapa următoare, cu umiditate mare și temperatură ridicată. Pentru uscare este nevoie de umiditate redusă și temperatură medie până la ridicată.

Sfat: În cartea/caietul de rețete Miele „Coacerea - Frigerea - Gătirea cu aburi” găsiți rețete și numeroase tabele de gătire cu date privind funcțiile, temperaturile, umiditatea și timpii de gătire.

Coacere

Programe automate

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Ventilator plus

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

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

Puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu funcția Încălzire sup.-inf., deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului.

Încălzire sup.-inf.

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

Coaceți numai pe un singur nivel. Dacă coaceți prăjituri în forme, utilizați nivelul 2.

Coacere intensivă

Această funcție este adecvată pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed, pizza, quiche și altele similare. Introduceți preparatul pe nivelul 1.

Încălzire inferioară

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

Încălzire superioară

Selectați această funcție la sfârșitul timpului de gătire, când preparatul necesită mai multă rumenire pe partea superioară.

Această funcție este adecvată pentru gratinarea și rumenirea sufleurilor.

Prăjituri special

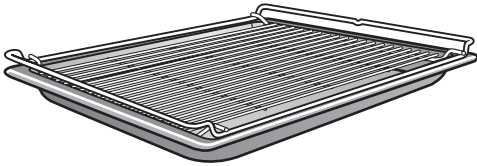
Utilizați această funcție pentru coacerea aluaturilor pufoase și a produselor de patiserie congelate, tratate cu soluție alcalină.

Eco - Ventilator plus

Această funcție este adecvată pentru a coace cantități mici de alimente, precum pizza congelată, chifle semipreparate sau biscuiți, economisind energie.

Indicații de prăjire (frigere)

- Nu frigeți niciodată carnea în stare congelată, deoarece se usucă. Decongeleți carnea înainte de frigere (prăjire).
- Înainte de frigere, îndepărtați pielea și tendoanele.
- Marinați și condimentați carnea după preferințe.
- Dacă doriți să frigeți concomitent mai multe bucăți de carne, folosiți pe cât posibil bucăți identice ca grosime.
- Folosiți o tavă universală cu grătarul așezat deasupra. Incinta cuptorului rămâne mai curată, iar dumneavoastră puteți utiliza ulterior zeama cârnii pentru prepararea unui sos.




- Înainte de a o tăia, lăsați friptura proaspăt preparată să se „odihnească” aproximativ 10 minute. În acest timp, zeama cârnii se poate distribui uniform.

Indicații privind funcțiile

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

Gătire combi

Această funcție lucrează cu o combinație de moduri de operare ale cuptorului și umiditate. Datorită aburului, suprafața preparatului nu se usucă. Carnea devine deosebit de fragedă și suculentă și capătă o crustă bine rumenită. Utilizați funcția Gătire combi  pentru gătirea cârnii roșii, peștelui și preparatelor din pasăre.

Puteți alege între diferite tipuri de încălzire:

- Gătire combi + Ventilator plus
- Gătire combi + Încălzire sup.-inf.
- Gătire combi + Gril

Recomandăm gătirea lentă și delicată a cârnii, în mai multe etape: în etapa 1 cu o temperatură mai mare, pentru ca suprafața să se rumenească. În etapa 2 cu umiditate sporită și temperatură redusă. Carnea se gătește uniform, iar albumina din mușchi este eliberată, fapt care duce la frăgezirea cârnii.

Sfat: În cartea/caietul de rețete Miele „Coacerea - Frigerea - Gătirea cu aburi” găsiți rețete și numeroase tabele de gătire cu date privind funcțiile, temperaturile, umiditatea și timpii de gătire.

Prăjire

Programe automate

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Ventilator plus

Această funcție este adecvată pentru prăjirea preparatelor din carne roșie și pasăre cu crustă maronie.


Puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu funcția Încălzire sup.-inf., deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului.

Încălzire sup.-inf.

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

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

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

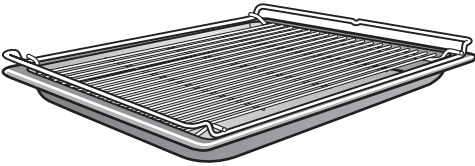
 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

Dacă deschideți ușa în timpul gătirii la gril, elementele de comandă se înfierbântă foarte tare.

Lăsați ușa închisă în timpul gătirii la gril.

Indicații privind gătitul la gril

- Pentru gătitul la gril nu este necesară preîncălzirea. Introduceți preparatul în incinta rece a cuptorului.
- Folosiți o tavă universală cu grătarul așezat deasupra. Excepție: Dacă gătiți la gril pe nivelul 3, introduceți tava universală pe un nivel mai jos decât grătarul.



- Dacă gătiți pește la gril, așezați hârtie de copt sub pește, pe toată lungimea acestuia.
- Gătiți la gril produsele mai înalte, precum jumătățile de pui, pe nivelul 2, iar produsele plate, precum feliile de friptură (steak), pe nivelul 3.
- Întoarceți preparatul după $\frac{2}{3}$ din timpul de gătit. Excepție: Peștele nu trebuie întors.

Sfaturi pentru gătitul la gril

- Marinați carnea slabă sau ungeți-o cu ulei. Alte grăsimi capătă o culoare închisă sau produc fum.
- Crestați cărnații înainte de gătit la gril.
- Folosiți bucăți de carne sau pește de aceeași grosime, pentru ca timpii de gătit să nu fie prea diferiți.
- În cazul cărnii, pentru un **test de gătit**, apăsați pe carne cu o lingură. Astfel puteți testa cât de bine este gătită carnea.
 - **în stil englezesc/în sânge**
În cazul în care carnea este foarte elastică, este încă roșie la interior.
 - **mediu**
În cazul în care carnea este puțin moale, este roz la interior.
 - **bine făcută**
În cazul în care carnea nu este prea moale, este bine făcută.
- Dacă suprafața bucăților mari de carne este deja foarte rumenită, dar miezul încă nu este făcut, puteți pune preparatul pe un nivel de așezare inferior sau puteți continua gătitul la gril la o treaptă mai redusă.

Gătire la gril

Indicații privind funcțiile

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

Gătire combi + Gril

Această funcție este adecvată pentru gătirea la gril a preparatelor care trebuie să se rumenească, dar fără a se usca, de ex. știuleții de porumb.

Gril complet

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


Gril parțial

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

Gril cu ventilator


Această funcție este adecvată pentru gătirea la gril a preparatelor cu grosime mai mare, precum pasărea, rulada.

Indicații privind curățarea și întreținerea

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

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

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

 Pericol de rănire din cauza electrocutării.

Aburii de la un aparat de curățare cu aburi pot ajunge la piesele electrice, provocând scurtcircuite.

Nu folosiți niciodată aparate de curățare cu aburi pentru curățarea cuptorului cu aburi.

Folosirea unor detergenți neadecvați poate deteriora sau decolora suprafețele. În special frontul cuptorului cu aburi poate fi deteriorat din cauza utilizării unor detergenți și detartranți pentru cuptor.

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

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

Depunerile goase de resturi pot chiar deteriora cuptorul.

Curățați interiorul cuptorului, panoul interior al ușii și garnitura ușii imediat ce s-au răcit. Dacă așteptați prea mult, curățare devine mai dificilă și în unele cazuri chiar imposibilă.

Pentru curățare nu folosiți în niciun caz produse de curățare profesionale, ci numai detergenți folosiți în mod obișnuit acasă.

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

- Curățați și uscați cuptorul cu aburi și accesoriile după fiecare utilizare.
- Închideți ușa numai când interiorul cuptorului este complet uscat.

Dacă folosiți cu preponderență funcțiile de preparare cu aburi și nu folosiți programul de curățare HydroClean, este recomandabil să folosiți cuptorul cel puțin odată pe an la o temperatură mai mare de 225 °C, pentru a îndepărta umiditatea și din locurile inaccessibile din cuptorul cu aburi.

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

Curățare și întreținere

Agenți de curățare nepotriviți

Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor, în timpul curățării nu folosiți

- detergent pentru mașina de spălat vase care conține 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
- detergenți pentru mașini de spălat vase
- detergenți pentru curățat sticla
- detergenți pentru plite vitroceramice
- bureți abrazivi și perii dure (de exemplu bureți metalici de frecat cratițe, bureți uzați care conțin resturi de soluții abrazive)
- radiere speciale de îndepărtat mizeria
- răzuitoare metalice ascuțite
- lână de oțel
- spirale metalice
- curățare punctuală cu agenți de curățare mecanici
- agenți de curățat cuptoare sau spray-uri pentru cuptoare

Curațarea părții frontale

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

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

PerfectClean

Suprafețele tăvii universale și ale grătarului combi sunt **tratate cu**

PerfectClean. Acest tratament oferă un efect optic ce face ca suprafața să sclipască. Suprafețele tratate cu PerfectClean conving prin efectul antiaderent și o curățare facilă.

Pentru o utilizare optimă, este important să curățați suprafețele după fiecare folosire.

Dacă suprafața tratată cu PerfectClean este acoperită cu resturi de la utilizările anterioare, efectul antiaderent dispare. Utilizările repetate fără curățare între ele înseamnă un efort de curățare mai mare.

Ca urmare a scurgerii sucurilor de fructe pot apărea modificări de culoare care nu mai pot fi înlăturate. Acestea nu afectează însă caracteristicile stratului PerfectClean.

Pentru a nu distruge efectul antiaderent, înlăturați totdeauna toate resturile de detergenți.

Pentru a preveni deteriorarea permanentă a suprafețelor PerfectClean, la curățare nu folosiți

- agenți de curățare abrazivi (de ex. de tip pudră sau cremă)
- detergenți pentru plite vitroceramice
- agenți de curățare pentru suprafețe vitroceramice și de inox
- lână de oțel
- bureți abrazivi (de exemplu bureți pentru oale sau bureți uzați, care mai conțin resturi de substanțe de curățat abrazive)
- spray pentru cuptoare
- curățare punctuală cu agenți de curățare mecanici

Nu spălați **în niciun caz** elementele cu suprafață PerfectClean în mașina de spălat vase.

Curățare și întreținere

Interiorul cuptorului

După multe folosiri este normal ca interiorul cuptorului să se îngălbenescă. Caracteristicile funcționale nu vor fi însă afectate din această cauză.

Asigurați-vă că nu vor pătrunde detergenți în orificiile de pe peretele interior din spate al cuptorului.

Pentru o curățare comodă a interiorului, puteți scoate ușa, puteți demonta gătarele și coborî elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

Curățarea după un program de preparare cu aburi

■ Înlăturați:


- apa condensată cu un burete sau cu o lavetă;
- murdăria ușoară cu o lavetă, detergent de vase și apă caldă.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.
- Apoi ștergeți interiorul cuptorului și partea interioară a ușii cu o lavetă.

Sfat: La final puteți lăsa aparatul să se usuce automat cu programul de întreținere **Uscare** (consultați secțiunea „Întreținere“).

Curățarea după un program de prăjire, gril sau coacere

Curățați interiorul cuptorului după fiecare program de prăjire, gril sau coacere, în caz contrar resturile arzându-se și devenind imposibil de îndepărtat.

- Curățați interiorul cuptorului și panoul interior al ușii cu un burete de vase curat, cu apă caldă și detergent de vase. Dacă este necesar, pentru curățarea interiorului puteți folosi și partea aspră a buretelui de vase.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.
- Apoi ștergeți interiorul cuptorului și interiorul ușii cu o lavetă.

Sfat: Curățarea este facilitată dacă murdăria este înmuiată timp de câteva minute cu apă cu detergent sau dacă se tați programul **Altele**  | **Întreținere** | **Înmuiere**.

Pentru resturile întărite vă recomandăm să spălați interiorul cuptorului cu programul de întreținere **HydroClean** (consultați secțiunea „Întreținere“).

Curățarea sitei de fund

- Curățați și uscați sita de fund după fiecare utilizare.
- Îndepărtați cu oțet petele și depunerile de calcar de pe sita de fund și clătiți cu apă curată din abundență.

Curățarea garniturii de etanșare a ușii

Din cauza resturilor de grăsime, garnitura poate deveni casantă sau se poate rupe.

Curățați garnitura de etanșare a ușii după fiecare un program de prăjire, gril sau coacere.

- Curățați garnitura de etanșare a ușii cu o lavetă din microfibre curată și umedă, fără detergent. Pentru curățare puteți utiliza și un burete curat, detergent de vase și apă caldă.
- Ștergeți garnitura cu o lavetă moale după fiecare utilizare.
- Verificați dacă garnitura ușii este poziționată corect. Apăsăți eventual garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.

Dacă garnitura prezintă deteriorări, de exemplu crăpături, trebuie înlocuită. Apelați Serviciul Clienți Miele.

Până la înlocuirea garniturii nu folosiți funcțiile cu aburi și nu curățați cuptorul cu programul de întreținere Hydro-Clean.

Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens

Rezervorul de apă și rezervorul de condens pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- Scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens după fiecare utilizare. Apăsăți ușor în sus rezervorul de apă și rezervorul de condens, pentru a le scoate.
- Goliți rezervorul de apă și rezervorul de condens.

La scoaterea rezervorului de apă și rezervorului de condens, poate picura apă în sertar.

- Uscați sertarul, dacă este necesar.
- Spălați rezervorul de apă și de condens manual sau în mașina de spălat vase.
- Ștergeți rezervorul de apă și rezervorul de condens cu o lavetă, pentru a evita depunerile de calcar.

Curățare și întreținere

Accesorii

Curățarea tăvii universale și grătarului combi

Suprafețele tăvii universale și grătarului combi sunt tratate cu PerfectClean.

Respectați indicațiile de curățare din capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „PerfectClean”.


- **Înlăturați:**
 - murdăria ușoară cu o lavetă curată, detergent de vase manual și apă caldă.
 - murdăria persistentă cu un burete de vase curat, apă caldă și detergent lichid de vase. Dacă este necesar puteți folosi și partea abrazivă a buretelui de vase.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă.

Curățarea vaselor pentru gătit

Vasele de gătit pot fi spălate în mașina de spălat vase.

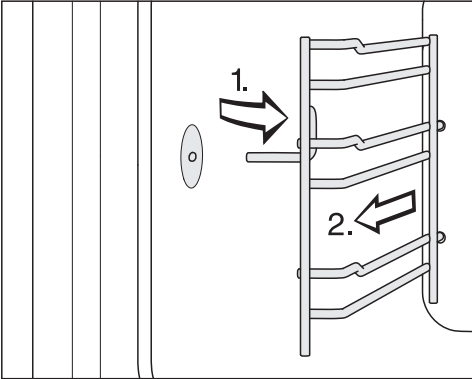
- Spălați și uscați vasele de gătit după fiecare utilizare.
- Îndepărtați cu oțet petele albastre și clătiți vasele de gătit cu apă curată din abundență.

Curățarea grătarului mobil

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați elementele de încălzire, interiorul cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a scoate grătarele.



- Trageți grătarele în afară din suport (1) și scoateți-le din cuptor (2).

■ Înlăturați:

- urmele de depuneri cu o lavetă curată, detergent de vase și apă caldă
- depunerile întărite cu un burete de vase curat, apă caldă și detergent de vase. Dacă este necesar puteți folosi și partea abrazivă a buretelui de vase.

- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.

- Apoi ștergeți grătarul cu o lavetă.

Reasamblarea are loc în ordine inversă.

- Montați la loc cu grijă grătarele.

Dacă grătarele nu sunt introduse corect, nu este garantată protecția împotriva răsturnării. În plus, la introducerea vaselor de gătit, senzorul de temperatură poate fi deteriorat.

Curățare și întreținere

Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril

Când tavanul cuptorului este foarte murdar puteți coborî elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril aproximativ 5 cm, pentru a putea curăța murdăria depusă.

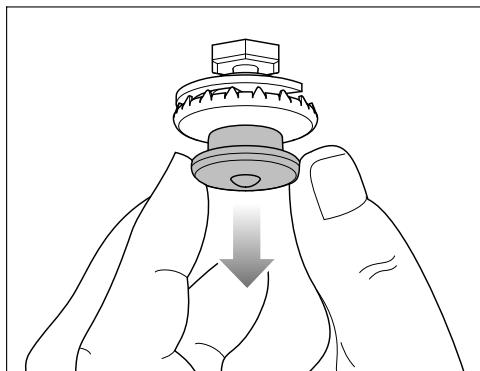
⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

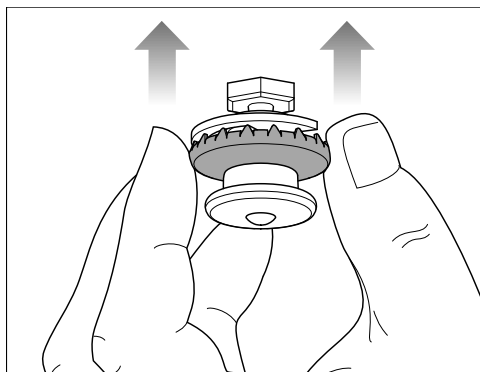
Lăsați elementele de încălzire, interiorul cuptorului, grătarele și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.

Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril se poate deteriora.

Nu trageți niciodată cu forța în jos elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.



- Trageți cu grijă în jos mecanismul de închidere prin presare. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril coboară automat.
- Curățați tavanul cuptorului cu un burete sau cu un burete de vase (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Interiorul cuptorului”).




- După curățare, rabatați în sus elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril prin presarea inelului exterior al mecanismului de închidere. Aveți grijă ca mecanismul de închidere prin presare se închidă corect.

Întreținere

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

Înmuiere


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

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

Procedul de înmuiere durează aprox. 10 minute.

Uscare

Cu acest program de întreținere este uscată și umiditatea reziduală din punctele inaccesibile ale incintei cuptorului.

- Ștergeți incinta cuptorului cu o lavetă.
- **Selectați Altele**  | Întreținere | Uscare.

Procedul de uscare durează cca. 20 minute.

Clătire

În cadrul acestui program de întreținere, este clătit sistemul care transportă apa. Eventualele resturi de alimente sunt evacuate.

- **Selectați Altele**  | Întreținere | Clătire.
- **Urmați instrucțiunile de pe afișaj.**

Procedul de clătire durează cca. 10 minute.

Detartrare

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

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

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

După o anumită perioadă de utilizare, cuptorul cu aburi trebuie detartrat. Dacă s-a ajuns la momentul în care trebuie detartrat, pe afișaj este indicat numărul de programe de preparare rămas. Sunt contorizate doar programele de preparare cu aburi. După ultimul program de preparare cu aburi rămas, cuptorul cu aburi este blocat.

Recomandăm detartrarea cuptorului înainte de a-l debloca.

Procesul de detartrare durează aproximativ 41 de minute.


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

Curățare și întreținere

Efectuarea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

- Scoateți toate accesoriile din cuptor.
- Selectați Detartrare .

Pe afișaj apare indicația Vă rugăm așteptați. Procesul de detartrare este pregătit. Poate dura câteva minute. Imediat ce pregătirea s-a finalizat, vi se solicită să adăugați produsul de detartrare în rezervorul de apă.

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

Este afișat timpul rămas. Procesul de detartrare începe.

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

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

- Urmați indicațiile de pe afișaj.

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

Finalizarea procesului de detartrare

- Scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens și eventual goliți-le.
- Curățați și uscați rezervoarele de apă și de condens.
- Opriți cuptorul cu aburi.
- Deschideți ușa și lăsați cuptorul să se răcească.
- Apoi ștergeți interiorul cuptorului.
- Închideți ușa numai când interiorul cuptorului este complet uscat.

HydroClean


În loc de curățare manuală, interiorul cuptorului poate fi curățat cu programul de întreținere HydroClean.

Mirosurile care apar la prepararea peștelui, dar și resturile de murdărie întărită care se depun de exemplu la prăjire și gril pot fi îndepărtate ușor cu acest program.

Vă recomandăm să curățați cuptorul cu aburi de patru ori pe an cu HydroClean. Dacă este necesar, curățarea poate avea loc și mai des.

Pentru curățarea cu HydroClean folosiți numai HydroCleaner de la Miele. Acest produs de curățare a fost creat special pentru cuptorul cu aburi. Alte produse de curățare pot deteriora cuptorul cu aburi.

În pachetul în care este livrat cuptorul cu aburi găsiți 1 sticlă de HydroCleaner de la Miele. Alte sticle de HydroCleaner pot fi achiziționate din Miele Webshop, de la Serviciul de asistență tehnică sau de la reprezentanța Miele.

 Pericol de rănire din cauza produsului de curățare.

HydroCleaner cauzează iritații ale pielii și iritații grave ale ochilor.

Evitați contactul cu pielea și ochii.

În caz de contact cu ochii, spălați imediat cu multă apă și dacă iritația ochilor persistă, consultați medicul.

Nu lăsați HydroCleaner la îndemâna copiilor.

Indiferent de cât este de murdar cuptorul, folosiți totdeauna conținutul 1 sticle întregi de HydroCleaner (125 ml).

Cantitatea de 125 ml este prevăzută pentru procesul de curățare complet și nu trebuie modificată.

Puteți selecta unul dintre cei 3 pași de curățare, fiecare cu o durată diferită:

- **Nivel de murdărie 1** pentru depuneri abia vizibile și mirosuri, de exemplu după prepararea peștelui sau a legumelor din familia verzei

Durează cca 1 h și 57 min.

- **Nivel de murdărie 2** pentru ușoare depuneri vizibile, de exemplu brânza scursă de pe pizza sau tarta cu fructe scursă

Durează cca 3 h și 17 min.

- **Nivel de murdărie 3** pentru depuneri arse, depuse în timp, de diferite alimente, de exemplu la prepararea fripturii de pui

Durează cca 4 h și 17 min.

Curățare și întreținere

Desfășurarea unui proces de curățare

HydroClean se desfășoară în mai multe faze:

1. Pregătirea
2. Faza de curățare
3. Faza de clătire
4. Curățare manuală ulterioară
5. Faza de uscare

Veți fi ghidat de cuptorul cu aburi pe tot parcursul procesului de curățare. Pentru curățare vi se va solicita de exemplu să scoateți accesoriile din cuptor și să turnați produsul de curățare prin sita de jos.


După încheierea tuturor pregătirilor, începe faza de curățare. Ușa se blochează automat. Produsul de curățare este amestecat cu apă curată și sprizuită de discul de repartiție de pe plafonul cuptorului în întregul spațiu din cuptor. Acest proces se repetă de mai multe ori.

Când mai rămâne cca 1 h și 20 de min. din timp, începe faza de clătire. Resturile de murdărie și de produs de curățare sunt evacuate din interiorul cuptorului. La începutul și în timpul acestei faze rezervorul de apă trebuie umplut de mai multe ori cu apă curată și rezervorul de condens trebuie golit.

Ultima fază este faza de uscare. Această fază începe aproximativ în ultimele 30 de minute. Pentru a scoate resturile de murdărie mari, interiorul cuptorului trebuie șters cu o lavetă umedă înainte de începerea fazei de uscare.

Când opriți cuptorul, procesul de curățare este întrerupt. După repornire, cuptorul continuă până la final faza de clătire și uscare, pentru a elimina eventualele resturi de produs de curățare. După aceea, cuptorul poate fi folosit în mod obișnuit (consultați și capitolul „Ce să fac dacă ...”, secțiunea „Mesaje afișate”).

Pregătirea și pornirea procesului de curățare

- Selectați Altele  | Întreținere.
- Selectați HydroClean.
- Selectați treapta de curățare în funcție de nivelul de murdărie.
- Confirmați cu *OK*.

Apare mesajul Vă rugăm așteptați. Se pregătește curățarea. Poate dura câteva minute. După ce pregătirea s-a încheiat, vi se solicită să scoateți accesoriile și grătarele din cuptor.

- Scoateți toate accesoriile din cuptor.
- Montați grătarele (consultați capitolul „Curățarea grătarelor”).
- Confirmați cu *OK*.
- Coborâți elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril (consultați capitolul „Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril”).
- Scoateți resturile de murdărie din interiorul cuptorului și de sub sita de jos.
Asigurați-vă că nu pătrunde murdărie în scurgere.
- Confirmați cu *OK*.

- Verificați dacă este montată sita de jos.
- Turnați întregul conținut al unei sticle de HydroCleaner prin sita de jos. Asigurați-vă că produsul de curățare nu se varsă pe geamul sau garnitura ușii.
- Confirmați cu *OK*.
- Închideți ușa.

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

Folosiți **doar apă potabilă curată și rece**.

- Clătiți bine rezervorul de apă și umpleți-l mână la nivelul „max”.
- Introduceți rezervorul de apă în locul său și confirmați cu *OK*.
- Goliți rezervorul de condens.
- Introduceți rezervorul de condens în locul său și confirmați cu *OK*.

Porniți procesul de curățare.

Pe afișaj apare timpul rămas.

După câteva secunde de la pornire ușa se blochează automat.

Sfat: Puteți afișa timpul aproximativ până la următoarele acțiuni, de exemplu umplerea cu apă curată, cu **i** Info.

La începutul și în timpul fazei de clătire rezervorul de apă trebuie umplut de mai multe ori cu apă curată și rezervorul de condens trebuie golit.

- Urmați indicațiile de pe afișaj în fiecare caz.

Înainte de începerea fazei de uscare ușa este deblocată și vi se solicită să ștergeți cu un material umed interiorul cuptorului și partea interioară a ușii:

- Ștergeți temeinic interiorul cuptorului (inclusiv sub sita de jos) și partea interioară a ușii cu o lavetă de microfibre sau un burete umed.
- Confirmați cu *OK*.
- Pentru a asigura funcționarea optimă a cuptorului cu aburi, controlați șanțul de scurgere și scoateți eventual apa acumulată.

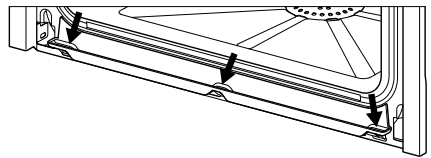
⚠ Pagube din cauza scurgerii de apă.

Scurgerile de apă pot deteriora dulapul de încastrare și podeaua.

Dacă în canal sunt câteva picături de apă, verificați dacă garnitura ușii este fixată corect.

Apăsați eventual garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.

În împrejurări foarte nefavorabile se poate întâmpla ca în șanț să se acumuleze apă până la nivelul platoului:



În acest caz, contactați Serviciul Clienti Miele.

- Ridicați elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril (consultați capitolul „Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril”).
- Montați grătarele (consultați capitolul „Curățarea grătarelor”).


Curățare și întreținere

- Introduceți accesoriile în cuptor.
- Confirmați cu *OK*.
- Închideți ușa.
- Clătiți rezervorul de condens.
- Introduceți rezervorul de condens în locul său și confirmați cu *OK*.

După expirarea timpului rămas apare Fi-nalizat și se aude un semnal.

Încheierea procesului de curățare

- Opriți cuptorul cu aburi.

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați elementele de încălzire, interiorul cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a curăța eventualele resturi de produs și de calc.

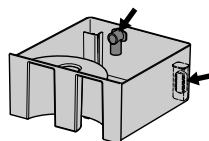
- După ce interiorul cuptorului s-a răcit, curățați eventualele resturi de pe partea interioară a ușii, din canalul de scurgere a apei și de pe garnitura ușii cu o lavetă de microfibră sau un burete curat și umed.

Sfat: Petele de culoare și depunerile de calcar din interiorul cuptorului pot fi curățate cu o soluție de oțet diluată sau cu produsul DGClean (consultați capitolul „Accesorii opționale”). Clătiți la final cu apă curată.

- Ștergeți interiorul cuptorului și partea interioară a ușii cu o lavetă.
- Închideți ușa numai când interiorul cuptorului este complet uscat.

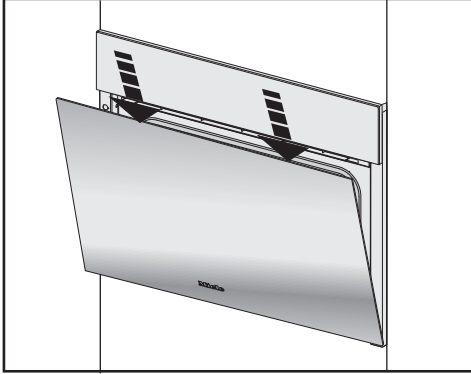
Recomandăm ca înainte de a prepara din nou alimente să spălați rezervorul de condens cu mâna sau în mașina de spălat vase (consultați capitolul „Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens”).

La final verificați ca ștuțul de scurgere să fie în poziția corectă și plutitorul să fie liber:



Demontarea ușii

- Pregătiți o suprafață adecvată pentru așezarea ușii, de ex. o lavetă moale.
- Întredeschideți ușa.

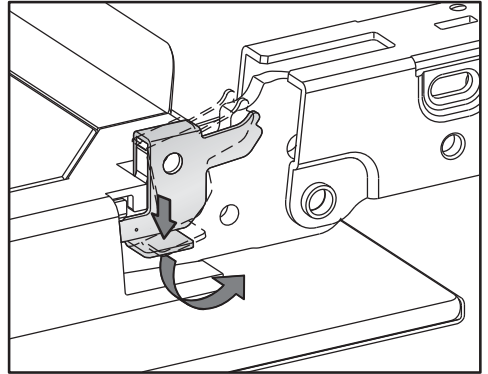


- Împingeți deodată ușa în jos ținând cu ambele mâini de marginea superioară a ușii.

Ușa cuptorului este prinsă în balamale. Înainte de a scoate ușa, trebuie desfăcute clemele de blocare de pe ambele balamale.



- Deschideți complet ușa.



- Deblocați dispozitivele de pe ambele balamale rotindu-le în poziție obică, până întâmpinați rezistență.

Cuptorul cu aburi se defectează dacă ușa este scoasă greșit.

Nu încercați să scoateți ușa din ghidajele balamalelor când ușa se află în poziție orizontală, pentru că va lovi cuptorul cu aburi.

Nu ridicați ușa ținând-o de mâner, deoarece mânerul se poate rupe.

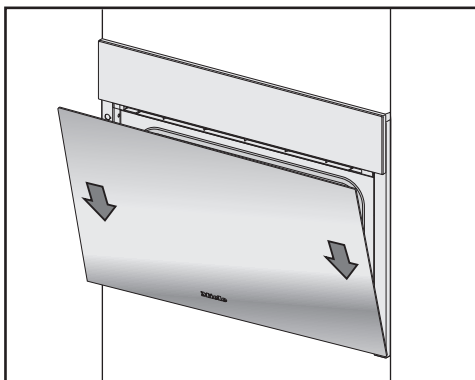
- Închideți ușa până la opritor.

Curățare și întreținere



- Prindeți ușa din lateral și trageți uniform de ea în sus, pentru a o scoate din balamale. Asigurați-vă că ușa este așezată drept.
- Așezați ușa pe suprafața pregătită.

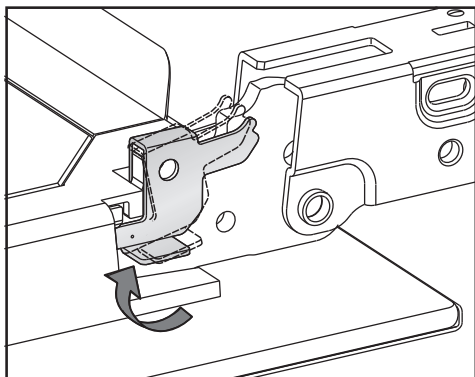
Repunerea ușii cuptorului



- Țineți bine ușa de ambele părți și repuneți-o cu grijă pe ghidajele balamalelor. Asigurați-vă că ușa este repusă drept.
- Deschideți complet ușa.

Ușa se poate desprinde din suporturi și se poate deteriora dacă dispozitivele nu sunt blocate.

Blocați obligatoriu la loc dispozitivele după folosire.



- Blocați la loc dispozitivele rotindu-le până la opritor în poziție orizontală la ambele balamale.

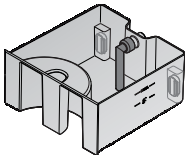
Ghid de rezolvare a problemelor

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

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

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

Mesaje afișate

Problemă	Cauză posibilă și remediere
F10	<p>Furtunul de alimentare din rezervorul de apă nu este îmbinat corect sau nu este vertical.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corectați poziția furtunului de alimentare: 
F11 F20	<p>Furtunurile de evacuare sunt înfundate.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Detartrați cuptorul cu aburi (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Întreținere“).■ Dacă mesajul de eroare apare din nou, contactați Serviciul Clienți Miele.
F32	<p>Dispozitivul de blocare a ușii pentru curățare cu HydroClean nu se închide.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți și porniți cuptorul cu aburi.■ Dacă mesajul de eroare apare din nou, contactați Serviciul Clienți Miele.
F55	<p>Durata maximă de funcționare într-un regim de funcționare a fost depășită și s-a declanșat siguranța.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți și porniți cuptorul cu aburi. <p>Cuptorul cu aburi poate fi imediat folosit.</p>
F138	<p>Cuptor cu aburi nu este etanș. S-a scurs apă în vana de jos.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți și porniți cuptorul cu aburi.■ Dacă mesajul de eroare apare din nou, contactați Serviciul Clienți Miele.


Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
F196	<p>A apărut o eroare.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți și porniți cuptorul cu aburi.
	<p>Sita de jos din cuptor nu a fost așezată la loc.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți cuptorul cu aburi.■ Așezați la loc sita.■ Reporniți cuptorul cu aburi.■ Dacă mesajul de eroare apare din nou, contactați Serviciul Clienți Miele.
După pornire apare mesajul „HydroClean“ este continuat.	<p>Programul de curățare s-a întrerupt din cauza unei căderi de curent sau a opririi.</p> <p>După repornire, cuptorul continuă până la final faza de clătire și uscare, pentru a elimina eventualele resturi de produs de curățare. Acest proces durează cca 1 h și 30 de min. În cazul unei întreruperi a procesului de uscare procesul durează cca 30 de minute.</p> <p>După aceea, cuptorul poate fi folosit în mod obișnuit.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Urmați indicațiile de pe afișaj. <p>Atenție, rezultatul curățării este necorespunzător.</p>
Un mesaj care nu figurează în acest tabel apare pe afișaj.	<p>S-a produs o defecțiune a unității electronice.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Întrerupeți alimentarea cu curent a cuptorului timp de cca 1 minut.■ Dacă după repornirea curentului problema persistă, contactați Serviciul Clienți Miele.

Comportament neașteptat

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Interiorul cuptorului nu se încălzește.	Este activat regimul demo. Cuptorul cu aburi poate fi folosit, dar interiorul cuptorului nu se încălzește. ■ Dezactivați regimul demo (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Pentru distribuitori”).
	Interiorul cuptorului s-a încălzit din cauza utilizării unui sertar cald montat sub cuptor. ■ Deschideți ușa și lăsați cuptorul să se răcească.
Cuptorul cu aburi nu mai trece din etapa de încălzire în etapa de preparare după ce v-ați mutat în altă parte.	Temperatura de fierbere a apei s-a modificat deoarece noul loc unde se află cuptorul este la o altitudine cu cel puțin 300 m mai mică sau mai mare decât vechiul loc. ■ Pentru reglarea temperaturii de fierbere, rulați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Întreținere”).
În timpul funcționării, din cuptor iese o cantitate neobișnuit de mare de aburi sau aburii sunt eliminați prin părți ale cuptorului prin care nu ies de obicei.	Ușa nu este închisă corect. ■ Închideți ușa.
	Garnitura ușii nu este poziționată corect. ■ Apăsați garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.
	Garnitura ușii prezintă deteriorări, de ex. crăpături. ■ Pentru înlocuirea garniturii, contactați Serviciul Clienți Miele. ■ Până la înlocuirea garniturii nu folosiți funcțiile cu aburi și nu curățați cuptorul cu HydroClean.
În timpul curățării cu HydroClean în șanțul de scurgere s-a acumulat apă până la nivelul platoului.	Cuptor cu aburi nu este etanș. ■ Scoateți apa și rulați programul de curățare până la final, dacă este cazul. ■ Apelați Serviciul Clienți Miele.
Funcțiile Oră start și Oră de final nu sunt executate.	Temperatura din incinta cuptorului este prea ridicată, de ex. la sfârșitul unui program. ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
	La programele de îngrijire, aceste funcții nu sunt disponibile, în general.

Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Butoanele cu senzori nu reacționează.	<p>Ați selectat setarea Afișaj QuickTouch Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori nu reacționează atunci când cuptorul cu aburi este oprit.</p> <ul style="list-style-type: none">■ De îndată ce porniți cuptorul cu aburi, butoanele cu senzori reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori să reacționeze și atunci când cuptorul cu aburi este oprit, selectați setarea Afișaj QuickTouch Pornit.
	<p>Cuptorul cu aburi nu este conectat la rețeaua electrică.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Verificați dacă ștecărul cuptorului cu aburi este introdus în priză.■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.
	<p>Există o problemă la sistemul de comandă.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Atingeți butonul de Pornire/Oprire , până când afișajul se stinge, iar cuptorul cu aburi este repornit.

Zgomote


Problemă	Cauză posibilă și remediere
În timpul funcționării și după oprirea cuptorului cu aburi se aude un zgomot (huruit).	Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. Se produce în momentul pompării apei.
După oprirea aparatului se aude un șuierat.	Ventilatorul nu s-a oprit încă. Cuptorul cu aburi este prevăzut cu un ventilator care împinge afară apa din interiorul cuptorului. Ventilatorul mai funcționează și după oprirea cuptorului. Ventilatorul se oprește automat după un anumit timp.

Rezultat nesatisfăcător

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Prăjitura/aluatul nu este încă copt după expirarea timpului din rețetă.	Temperatura setată nu este identică cu cea indicată în rețetă. ■ Modificați temperatura.
	Ați modificat rețeta. De exemplu, adăugarea unei cantități suplimentare de lichid sau de ouă prelungește timpul de coacere. ■ Adaptați temperatura și/sau timpul de preparare la rețeta modificată.
Prăjitura/aluatul nu este rumenit uniform.	Temperatura setată a fost prea mare.
	S-a copt pe mai mult de două supraetajări. ■ Coaceți pe maxim două niveluri.
După curățarea cu HydroClean în cuptor mai există murdărie.	Treapta de curățare selectată a fost prea mică. ■ La nevoie, reporniți HydroClean la o treaptă de curățare mai mare.
	Interiorul cuptorului nu a fost șters sau a fost șters superficial înainte de pronirea fazei de uscare. ■ La nevoie, reporniți HydroClean. ■ Când pe afișaj apare indicația corespunzătoare, ștergeți temeinic interiorul cuptorului cu o lavetă umedă.

Ghid de rezolvare a problemelor

Probleme generale sau defecțiuni tehnice

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Cuptorul nu poate fi pornit.	<p>A sărit siguranța.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Recuplați siguranța (amperaj minim, consultați eticheta cu date tehnice). <p>Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică timp de 1 minut, prin<ul style="list-style-type: none">– decuplarea comutatorului siguranței respective/ deșurubarea completă a siguranței fuzibile sau– decuplarea întrerupătorului de curent rezidual (contactorului de protecție împotriva scurgerilor de curent).■ Dacă după repornirea/reînșurubarea siguranței sau a întrerupătorului de curent rezidual, cuptorul nu pornește, cereți ajutorul unui electrician sau apălați Serviciul Clienți Miele.
Iluminatul cuptorului nu funcționează.	<p>Becul este defect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Apelați la Serviciul de asistență tehnică dacă trebuie înlocuit becul.
Panoul de comandă se deschide/închide în ciuda acționării repetate a butonului cu senzor .	<p>În perimetrul panoului de comandă se găsește un obiect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dați obiectul la o parte. <p>Protecția împotriva agățării este foarte sensibilă, astfel că este posibil ca panoul de comandă să nu se deschidă sau închidă.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deschideți/închideți panoul de comandă manual (consultați finalul capitolului).■ Dacă problema apare des, apălați Serviciul Clienți Miele.

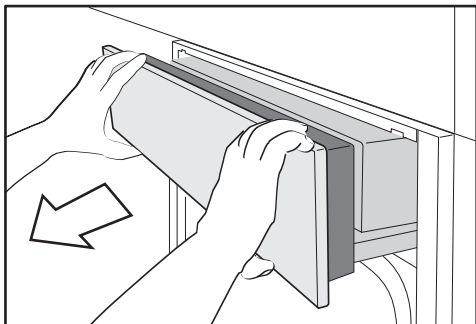
Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
HydroCleaner (detergent) a fost turnat în rezervorul de apă.	<p>Nu au fost respectate instrucțiunile de pe afișaj. Pentru a obține un rezultat optim de curățare, etapele individuale ale procesului de curățare sunt coordonate între ele. Respectați întotdeauna instrucțiunile de pe afișaj (consultați și capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Întreținere”).</p> <p>Dacă procesul de curățare cu HydroClean nu a pornit:</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți cuptorul pentru a întrerupe procesul de curățare.■ Goliți rezervorul de apă și clătiți-l bine.■ Reporniți HydroClean. <p>Dacă procesul de curățare cu HydroClean a fost realizat deja cu:</p> <p>În timpul fazei de clătire, întregul sistem este clătit de mai multe ori cu apă proaspătă. După finalizarea procesului de curățare, sunt îndepărtate toate resturile produsului de curățare.</p> <ul style="list-style-type: none">■ La nevoie, reporniți HydroClean.

Ghid de rezolvare a problemelor

Deschideți manual panoul de comandă

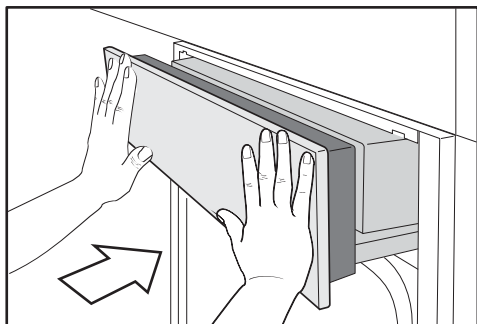
- Deschideți cu atenție ușa aparatului.



- Prindeți panoul de comandă de sus și de jos.
- Trageți mai întâi panoul de comandă spre înainte.
- Împingeți ușor panoul de comandă în sus.

Închideți manual panoul de comandă

- Prindeți panoul de comandă de sus și de jos.
- Împingeți ușor panoul de comandă în jos.



- Introduceți panoul de comandă.

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

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

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

Vase pentru gătit

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

- Vase de gătit perforate de diferite dimensiuni
- Vase de gătit neperforate de diferite dimensiuni
- Tăvi gourmet de diferite mărimi
- Capac pentru tava gourmet

Diverse

- Tăvi de copt
- Forma de copt rotundă
- Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 71
- Grătar pentru vase de gătit cu lățimea de 325 mm

Produse de curățare și îngrijire

- HydroClean
produs de curățat special pentru curățarea interiorului cuptorului cu programul de îngrijire HydroClean. Potrivit în special pentru curățarea depunerilor întărite.
- DGClean
produs de curățat special pentru curățarea de mână a interiorului cuptorului în cazul depunerilor consistente, în special după prăjire.
- Tablete pentru detartrare (6 bucăți)
- Lavetă universală din microfibre pentru îndepărtarea amprentelor și a murdăriei superficiale

Serviciu Clienți

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

Contact în caz de defecțiuni

În cazul oricăror defecțiuni pe care nu le puteți remedia dumneavoastră, vă rugăm să contactați reprezentanța Miele sau Serviciul Clienți Miele.

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

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

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

Atunci când aparatul este montat, veți găsi modelul aparatului și numărul de serie pe eticheta mică din partea de sus a panoului de comandă deschis.

Garanție

Perioada de garanție a aparatului este de 2 ani.

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

Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare



Prejudicii din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul poate fi deteriorat din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul trebuie instalat de un specialist calificat.

- ▶ Asigurați-vă că datele de conectare la rețea, de pe eticheta cu date tehnice a cuptorului cu aburi (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu apară defecțiuni ale cuptorului cu aburi. Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți îndoieli, întrebați un electrician.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta cuptorul cu aburi la rețeaua de energie electrică.
- ▶ Aveți grijă ca priza să fie ușor accesibilă după ce ați montat cuptorul.
- ▶ 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 din cauza vărsării alimentelor fierbinți.

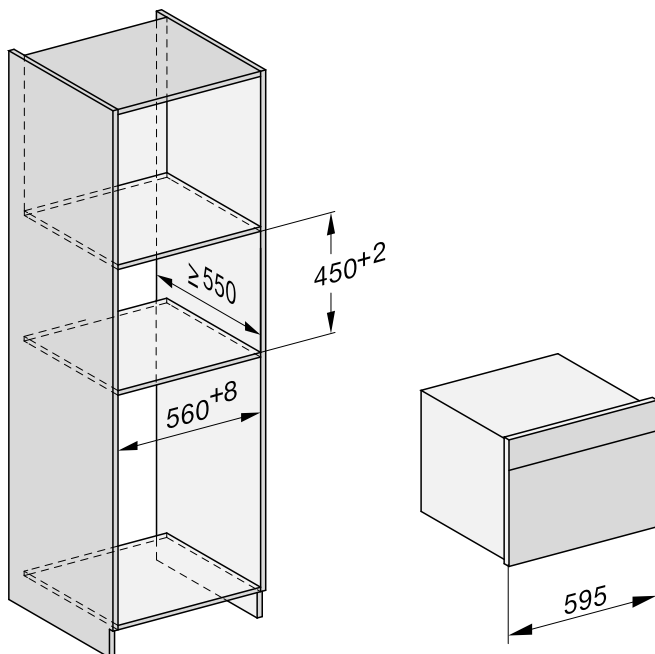
Instalare

Dimensiuni de încadrare

Toate dimensiunile sunt în mm.

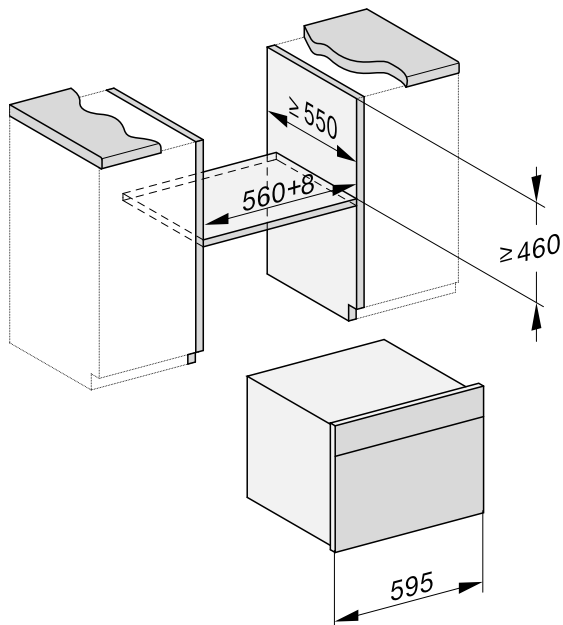
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt

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



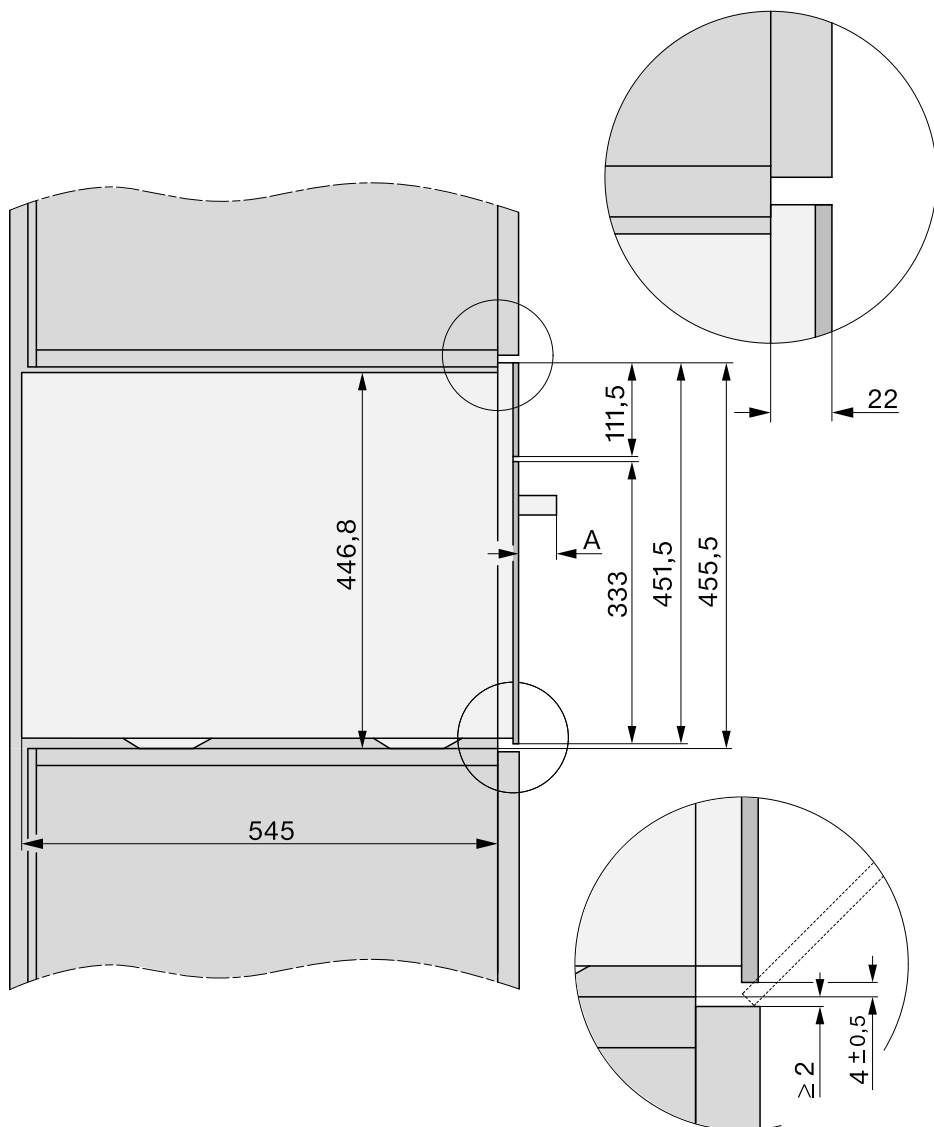
Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat

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



Instalare

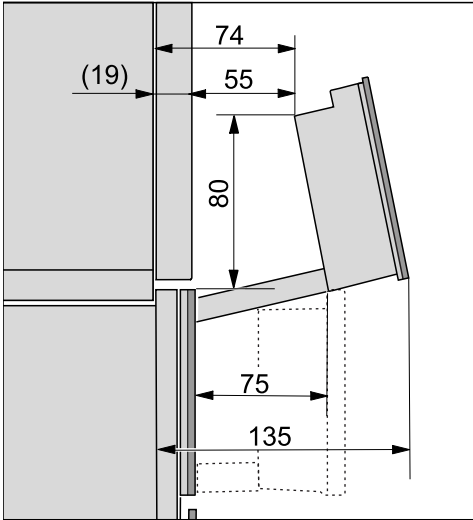
Vedere laterală



A DGC 74xx: 47 mm

Perimetrul panoului de comandă

În zona de pivotare a panoului de comandă nu trebuie să se găsească nici un obiect (de ex. mâner de ușă) care să împiedice deschiderea și închiderea acestuia.



Instalare

Racordare și ventilație



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

Montarea cuptorului cu aburi

- Cuplați cablul de alimentare al cuptorului la rețeaua electrică.

Pagube din cauza transportului necorespunzător.

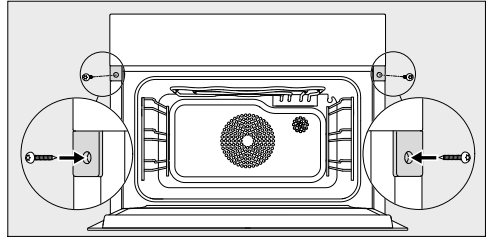
Ușa cuptorului cu aburi se poate deteriora dacă ridicați cuptorul trăgând de mânerul ușii.

Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasei.

Generatorul de aburi nu funcționează corespunzător dacă cuptorul nu este așezat orizontal.

Abaterea de la orizontală poate fi de maximum 2°.

- Împingeți cuptorul cu aburi în nișa de încastrare și aliniați-l.
Cablul de alimentare nu trebuie să fie prins sau deteriorat.
- Deschideți ușa.




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

Conectare electrică

Cuptorul cu aburi este livrat „gata de conectare”, cu un cablu de alimentare și ștecă, la o priză cu contact de protecție.


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

 Pericol de incendiu din cauza supraîncălzirii.

Funcționarea cuptorului conectat la prize multiple și prelungitoare provoacă suprasolicitarea 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 din locul respectiv.








Dacă aveți îndoieli, 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

Mâncare test conform EN 60350-1 (funcții de gătire cu aburi)

Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 ³		 ¹ [°C]	 [min]
Adăugare aburi						
Broccoli (8.1)	1 x DGGL 12	max.	2		100	3
Distribuția aburilor						
Broccoli (8.2)	1 x DGGL 20	300	2		100	3
Capacitate aparat						
Mazăre (8.3)	2 x DGGL 12	câte 1500	1, 2		100	_2




³ Nivel,  Funcție,  Temperatură,  Timp de gătire

 Gătire cu aburi,  Gătire Eco cu aburi

- 1 Introduceți mâncarea test în incinta cuptorului (înainte să înceapă etapa de încălzire).
- 2 Testul este finalizat atunci când temperatura în locul cel mai rece este de 85 °C.

Mâncăruri test Prepararea unui meniu¹ (funcția Preparare cu aburi


















Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 ^{3,2}	 [°C]	Înălțime [cm]	 [min]
Cartofi fierți tari, tăiați în patru ³	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
File de somon, congelat, nedezghețat	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Buchețele de broccoli	1x DGGL 20	600	2	100	–	4










³ Nivel,  Temperatură,  Timp de preparare

- 1 Pentru modul de lucru, consultați capitolul „Preparare cu aburi”, secțiunea „Prepararea unui meniu – setare manuală”.
- 2 Introduceți tava universală cu grătarul pe nivelul 1.
- 3 Introduceți prima mâncare test (cartofi) în cuptorul rece (înainte să înceapă etapa de încălzire).

Informații pentru institutele de testare

Mâncare test conform EN 60350-1 (funcții ale cuptorului)

Mâncare test	Accesorii	 ³		 [°C]	 ² [min]		preîncălzire
Fursecuri șpritate (7.5.2)	1 tavă de copt	2		140	34–36 (35)	nu	nu
	2 tăvi de copt	1		140	39–41 (40)	nu	nu
		3 ¹			36–38 (37)		
1 tavă de copt	2		140	29–31 (29)	da	da	
Prăjiturele (7.5.3)	1 tavă de copt	2		150	34–37 (34)	da	nu
	2 tăvi de copt	1, 2		140	43–46 (44)	da	nu
Pandișpan însiropat (7.6.1)	1 tavă de tort 26 cm (pe grătar de coacere și prăjire)	2		160	30	da	da
Prăjitură cu mere (7.6.2)	1 tavă de tort 20 cm (pe grătar de coacere și prăjire)	2		160	95–105 (100)	nu	nu
	2 forme pentru blat de tort 20 cm (pe grătar de coacere și prăjire)	2		160	85–95 (85)	da	da
Toast (Pâine albă produsă industrial) (9.2)	Grătar de coacere și prăjire	2		Treapta 3	4,5	nu	5,5 Min.
Burger (9.3)	Grătar de coacere și prăjire	3		Treapta 3	1 parte: 10	nu	10 min.
	Tavă universală	2			2 parte: 6		

³ Nivel,  Funcție,  Temperatură/treaptă de gril,  Timp de gătire,  Booster
 Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară,  Prăjituri special,  Gril complet


- Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.
- Valoarea din paranteză reprezintă timpul de gătire optim.

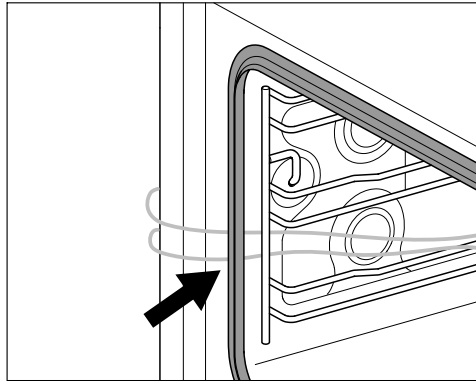
Clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1

Clasa de eficiență energetică este determinată conform EN 60350-1.

Clasa de eficiență energetică: A+

Respectați următoarele indicații la efectuarea măsurătorii:

- Măsurătoarea se realizează în regimul Eco - Ventilator plus .
- Selectați setarea Sistem de iluminat | „Pornit“ timp de 15 secunde (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Sistem de iluminat“).
- În timpul măsurătorii, în cuptor se află exclusiv accesoriile necesare pentru măsurare. Nu folosiți alte accesorii disponibile, cum ar fi glisierile FlexiClip.
- Pentru măsurători, elementele termice trebuie introduse prin garnitura ușii. Scoateți garnitura din canelură și perforați-o de două ori. Introduceți ambele elemente termice prin cele două găuri din garnitură. La final, apăsați din nou garnitura în canelură, astfel încât fie așezată drept și uniform peste tot.



- Apoi, scoateți sita de jos și vărsați apă până când se formează o suprafață de apă vizibilă.
- O premisă importantă pentru determinarea clasei de eficiență energetică este ca ușa să fie închisă ermetic în timpul măsurătorii. Funcția de etanșare a garniturii ușii poate fi afectată mai mult sau mai puțin în funcție de elementele de măsurare folosite. Acest lucru are efecte negative asupra rezultatului măsurătorii.

Informații pentru institutele de testare

Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic

conform Regulamentului Delegat (UE) nr.65/2014 și Regulamentului (UE) Nr. 66/2014

MIELE	
Denumire/identificator de model	DGC 7440 HC Pro
Indice de eficiență energetică/incintă ($EEl_{incintă}$)	81,6
Clasă de eficiență energetică/incintă	
A+++ (eficiență maximă) până la G (eficiență minimă)	A+
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul convențional	0,99 kWh
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul de ventilație	0,61 kWh
Număr de incinte	1
Surse de căldură per incintă	electric
Volumul incintei	47 l
Masa aparatului	40,1 kg

Declarație de conformitate

Miele declară prin prezenta că acest cuptor cu aburi corespunde Directivei 2014/53/UE.

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

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

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

Putere maximă de emisie a modulului WiFi < 100 mW

Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare

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

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

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

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

DGC 7440 HC Pro

ro-RO

M.-Nr. 12 207 700 / 01