


## Instrucțiuni de utilizare și instalare Cuptor cu aburi





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

# Cuprins

---







<b>Indicații de siguranță și avertizări</b> .....	<b>6</b>
<b>Contribuiți la protecția mediului înconjurător</b> .....	<b>14</b>
<b>Descriere</b> .....	<b>15</b>
<b>Comenzi</b> .....	<b>16</b>
Buton de Pornire/Oprire .....	17
Afișaj .....	17
Butoane cu senzori .....	17
Simboluri .....	19
<b>Principiu de funcționare</b> .....	<b>20</b>
Selectarea unui punct de meniu .....	20
Modificarea setării într-o listă de selecție .....	20
Modificarea unei setări cu bara cu segmente .....	20
Selectarea modului de operare sau funcției .....	21
Introducerea cifrelor .....	21
Activarea MobileStart .....	21
Sucțiunea apei .....	22
<b>Dotări</b> .....	<b>23</b>
Etichetă cu date tehnice .....	23
Conținutul ambalajului .....	23
Accesorii incluse și accesorii opționale .....	23
Dispozitive de siguranță .....	28
Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă) .....	28
<b>Prima punere în funcțiune</b> .....	<b>29</b>
Miele@home .....	29
Setări de bază .....	30
Încălzirea inițială a cuptorului cu aburi și clătirea sistemului de injectare a aburilor .....	31
<b>Setări</b> .....	<b>32</b>
Prezentarea generală a setărilor .....	32
Accesarea meniului „Setări“ .....	34
Limbă  .....	34
Oră curentă .....	34
Sistem de iluminat .....	34
Afișaj .....	35
Volum sonor .....	35
Unități de măsură .....	35
Booster .....	35
Răcire rapidă .....	36
Menținere caldă .....	36
Temperaturi recomandate .....	37
Timp extins ventilat răcire .....	37
Duritate apă .....	38
Altitudine .....	40

Siguranță.....	40
Miele@home .....	40
Comandă la distanță.....	41
Activarea MobileStart.....	41
RemoteUpdate .....	41
Versiune software.....	42
Reprezentanță.....	42
Setări implicite.....	42
Ore de funcționare .....	42
<b>Cronometru .....</b>	<b>43</b>
<b>Meniul principal și submeniuri.....</b>	<b>44</b>
<b>Sfaturi pentru economisirea energiei .....</b>	<b>45</b>
<b>Utilizare .....</b>	<b>47</b>
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire.....	48
Modificarea temperaturii .....	48
Setarea timpului de gătire .....	48
Modificarea unor timpi de gătire setați .....	49
Ștergerea unor timpi de gătire setați .....	49
Anularea programului de gătire.....	50
Înteruperea programului de gătire în funcția Gătire la aburi  .....	50
Preîncălzirea incintei cuptorului .....	51
Booster.....	51
Răcire rapidă .....	52
Menținere caldă.....	52
<b>Gătire cu aburi .....</b>	<b>53</b>
Folosirea Gătire la aburi  .....	53
Produse congelate.....	54
Gătire cu lichid .....	54
Indicații privind tabelele de gătire .....	54
Nivel.....	54
Temperatură.....	54
Timp de gătire.....	54
Legume .....	54
Pește .....	55
Carne.....	56
Orez .....	57
Cerealele.....	57
Tăiței .....	57
Fructe .....	57
<b>Umiditate plus .....</b>	<b>58</b>
Folosirea Umiditate plus  .....	58
<b>Programe automate .....</b>	<b>60</b>
Categorii.....	60

# Cuprins

---

Utilizarea programelor automate.....	60
Indicații privind utilizarea.....	60
<b>Programe suplimentare</b> .....	<b>61</b>
Decongelare .....	61
Gătire lentă.....	61
Fierbere .....	62
Deshidratare.....	63
Produse congelate/mâncăruri semi-preparate .....	64
Încălzirea veselei.....	65
<b>Coacere</b> .....	<b>66</b>
Sfaturi pentru coacere .....	66
Indicații privind tabelele de gătire .....	66
Indicații privind funcțiile .....	67
<b>Prăjire</b> .....	<b>68</b>
Sfaturi pentru prăjire .....	68
Indicații privind tabelele de gătire .....	68
Indicații privind funcțiile .....	69
<b>Gătire la gril</b> .....	<b>70</b>
Sfaturi pentru gătire la gril.....	70
Indicații privind tabelele de gătire .....	70
Indicații privind funcțiile .....	71
<b>Curățare și întreținere</b> .....	<b>72</b>
Agenți de curățare nepotriviți .....	72
Înlăturarea murdăriei obișnuite.....	73
Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip).....	73
Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip .....	74
Curățarea panoului posterior emailat catalitic .....	74
Îndepărtarea resturilor de condimente, zahăr sau produse similare.....	74
Îndepărtarea resturilor de ulei și grăsimi.....	75
Curățați plafonul cuptorului .....	75
Evaporare umidă. rezid. ....	76
Întreținere .....	77
Înmuiere .....	77
Uscare .....	77
Detartrare.....	78
Scoaterea ușii cuptorului.....	81
Demontarea ușii cuptorului.....	81
Repunerea ușii cuptorului.....	83
Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip.....	84
Demontarea panoului posterior .....	84
<b>Ghid de rezolvare a problemelor</b> .....	<b>85</b>
<b>Serviciu Clienți</b> .....	<b>90</b>
Contact în caz de defecțiuni .....	90

Garanție .....	90
<b>Instalare</b> .....	<b>91</b>
Dimensiuni de încastrare.....	91
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat .....	91
Vedere laterală.....	92
Racorduri și ventilație.....	93
Montarea cuptorului cu aburi .....	94
Conectare la rețeaua electrică.....	95
<b>Tabele de gătire</b> .....	<b>96</b>
Legume 	96
Pește 	97
Carne 	97
Tăiței 	97
Orez 	97
Aluat pufos .....	98
Aluat frământat .....	99
Aluat dospit .....	100
Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark .....	101
Aluat de pandișpan.....	101
Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele.....	102
Preparate picante .....	103
Vită.....	104
Vițel.....	105
Porc .....	106
Miel, carne de vânat.....	107
Carne de pasăre, pește.....	108
<b>Informații pentru institutele de testare</b> .....	<b>109</b>
Mâncăruri test conform EN 60350-1 (Funcția Gătire la aburi  ).....	109
Mâncăruri test Gătirea unui meniu (funcția Gătire la aburi  ) .....	110
Mâncare test conform EN 60350-1 (funcții ale cuptorului) .....	111
Clasa de eficiență energetică .....	112
<b>Declarație de conformitate</b> .....	<b>113</b>
<b>Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare</b> .....	<b>114</b>

## 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.

### 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.
  - ▶ Utilizați cuptorul cu aburi exclusiv în regim casnic pentru gătirea la aburi, coacerea, prăjirea, gătirea la gril, decongelarea, gătirea, fierberea și deshidratarea alimentelor.
- Orice altă întrebuințare este contraindicată.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul 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.
  - ▶ Acest cuptor cu aburi conține 1 o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică G.

### 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 15 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă. Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

### Aspecte tehnice

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

## Indicații de siguranță și avertizări

---

▶ 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.

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



## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Miele garantează îndeplinirea cerințelor de siguranță doar în cazul utilizării unor piese de schimb originale. Componentele defecte pot fi înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cuptorul cu aburi este livrat fără cablul de alimentare, trebuie instalat un cablu special de alimentare la rețea de către un specialist autorizat de Miele (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special de alimentare de către un specialist autorizat de Miele (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- ▶ În timpul lucrărilor de instalare, întreținere și reparare, cuptorul cu aburi trebuie deconectat de la rețeaua electrică, de ex. dacă este defect iluminatul din incinta cuptorului (a se vedea capitolul „Ghid de rezolvare a problemelor“). Asigurați-vă că acesta este deconectat:
  - decuplați siguranțele instalației electrice sau
  - demontați complet dispozitivele de siguranță contra deșurubării ale instalației electrice sau
  - scoateți ștecărul (dacă există) din priză. Nu trageți de cablul de alimentare, ci de ștecăr.
- ▶ Pentru o funcționare ireproșabilă, cuptorul cu aburi necesită o alimentare corespunzătoare cu aer de răcire. Asigurați-vă că alimentarea cu aer de răcire nu este blocată (de exemplu prin montarea de măști termoizolante în unitatea de montare). Aerul de răcire nu trebuie să fie încălzit excesiv de la alte surse de căldură (de ex. sobe cu combustibil solid).
- ▶ 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 încălzire și a pardoselii. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului cu aburi.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### 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 gătitе.

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

▶ Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

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

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



▶ 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.

▶ Obiectele lăsate în apropierea cuptorului cu aburi pornit se pot aprinde din cauza temperaturilor ridicate emantate de acesta. Nu folosiți niciodată cuptorul cu aburi pentru încălzirea încăperilor.

▶ 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.

▶ 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 gril.

Nu utilizați niciodată funcțiile de gătire la gril pentru coacerea chiflor sau a pâinii și pentru uscarea florilor sau a plantelor. Folosiți funcțiile Ventilator plus  sau Încălzire super.-infer. .

▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool se pot aprinde în contact cu elementele de încălzire fierbinți.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ La folosirea căldurii reziduale pentru a păstra alimentele la cald, ca urmare a umidității ridicate a aerului și a condensului, există riscul apariției coroziunii în cuptorul cu aburi. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încastrare se pot deteriora. Lăsați cuptorul cu aburi pornit și setați temperatura cea mai scăzută în funcția aleasă. Ventilatorul de răcire rămâne pornit automat.
- ▶ Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului cu aburi. Prin urmare, acoperiți alimentele.
- ▶ Emailul de la baza incintei cuptorului se poate desprinde sau fisura din cauza acumulării de căldură.  
Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului.  
Dacă folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare la prepararea mâncării sau pentru încălzirea vaselor, folosiți exclusiv funcțiile Ventilator plus  sau Eco-Ventilator plus  fără funcția Booster.
- ▶ Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii obiectelor pe suprafața ei în diferite direcții. Atunci când așezați oale, cratițe sau alte vase pe baza incintei cuptorului, nu le împingeți și nu le mișcați pe suprafață.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă. Dacă este turnat un lichid rece pe o suprafață încinsă, se formează vapori care pot provoca arsuri puternice. În plus, suprafețele încinse pot fi deteriorate prin modificarea bruscă a temperaturii. Nu turnați niciodată lichide reci direct pe suprafețele încinse.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă. Pentru cuptorul cu aburi, la programele de gătire cu aport de umiditate și în timpul evaporării umezelii reziduale se formează vapori de apă care pot duce la opăriri puternice. Nu deschideți niciodată ușa în timpul unui proces de gătire cu aburi unui jet de aburi sau al evaporării apei reziduale.
- ▶ Este important ca temperatura să se distribuie uniform în aliment, dar și să fie suficient de ridicată. Întoarceți alimentele sau amestecați-le pentru a fi încălzite uniform.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

▶ 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.

Folosiți 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 se pot rupe ușor.

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

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

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

▶ 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.

### **Valabil pentru suprafețele din inox:**

▶ Suprafețele din inox ale cuptorului cu microunde sunt acoperite de un strat protector, care însă poate fi distrus de diverse materiale adezive, pierzându-și proprietățile de protecție la murdărire. Nu aplicați pe suprafețele din inox bilețele adezive, bandă adezivă sau alte astfel de articole adezive.

▶ Magneții pot cauza zgârieturi. Nu utilizați suprafața din inox ca panou pentru magneți.

### Curățare și întreținere

- ▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit. De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pentru curățarea aparatului.
  - ▶ Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului. Pentru curățarea ușii din sticlă nu utilizați soluții abrazive, bureți sau perii dure și ra-clete metalice ascuțite.
  - ▶ Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip“). Montați corect la loc ghidajele laterale.
  - ▶ Panoul posterior emailat catalitic poate fi demontat pentru a fi curățat (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Demontarea panoului posterior“). Montați-l la loc corect și nu utilizați niciodată cuptorul cu aburi fără panoul posterior montat.
  - ▶ În mediile umede și calde există o probabilitate mai mare de apariție a gândacilor (de ex. gândaci de bucătărie). Păstrați curat cuptorul cu aburi și zona din jurul acestuia.
- Pagubele ca urmare a gândacilor nu sunt acoperite de garanție.

### Accesorii

- ▶ Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.
- ▶ Miele 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.
- ▶ Nu introduceți tăvile gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (dacă sunt disponibile) pe nivelul 1 al cuptorului. Baza incintei cuptorului va fi deteriorată. Din cauza distanței mici se acumulează căldură și există riscul ruperii sau fisurării emailului. Nu împingeți niciodată tava Miele peste șina superioară de susținere a nivelului 1, deoarece în acel loc nu este asigurată prin protecția împotriva extragerii. Folosiți în general nivelul 2.

# Contribuiți la protecția mediului înconjurător

---

## Aruncarea ambalajului

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

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

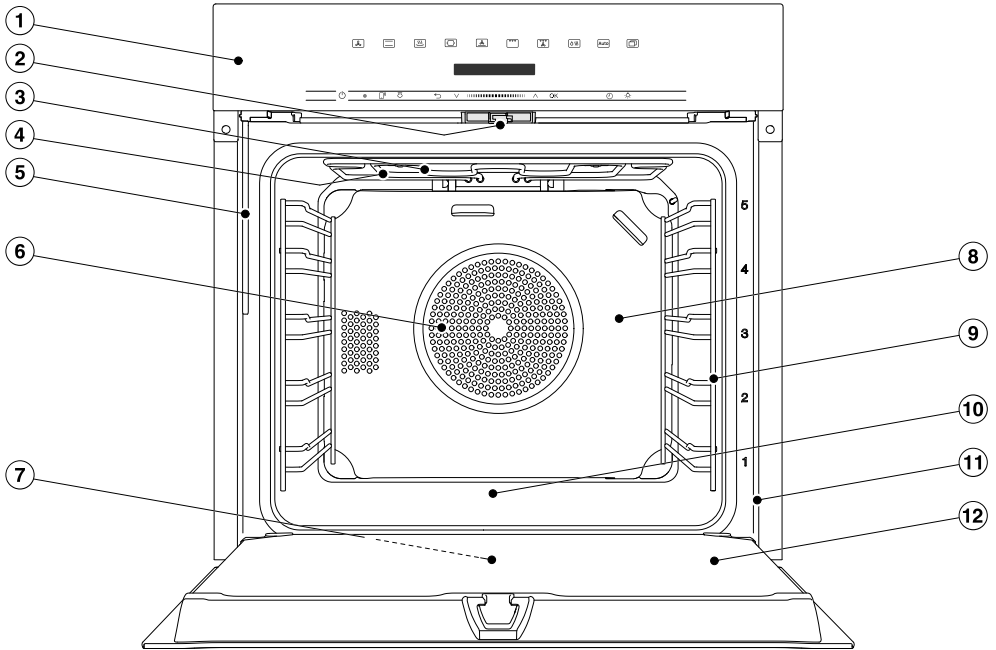
## Aruncarea aparatului vechi

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



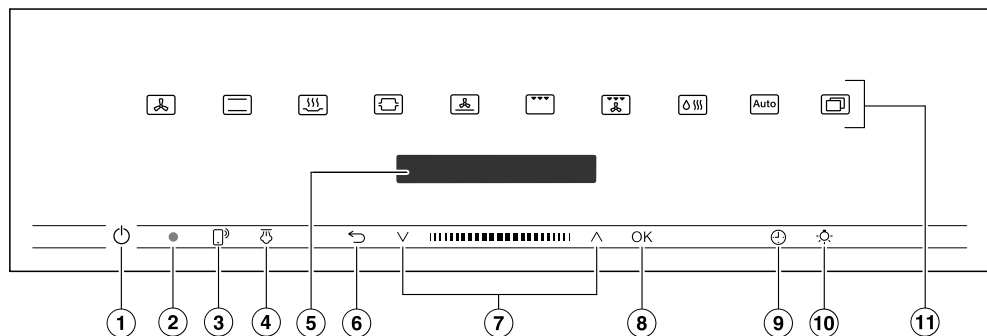
Pentru predarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice apălați la unitățile oficiale de colectare și livrare gratuită ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Aveți responsabilitatea legală să eliminați în mod nedistructiv bateriile și acumulatorii vechi care nu sunt încadrați 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 Încuietoare ușă
- ③ Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril
- ④ Orificiu pentru admisia aburului
- ⑤ Țeavă de umplere pentru sistemul de injectare a aburilor
- ⑥ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑦ Canal de colectare
- ⑧ Panou posterior emailat catalitic
- ⑨ Ghidaje laterale cu 5 niveluri de amplasare
- ⑩ Baza incintei cuptorului cu element de încălzire inferior amplasat sub bază
- ⑪ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑫ Ușă


## 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 declanșarea jeturilor de aburi în modul de operare Umiditate plus 
- 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>Dacă ați selectat jeturi manuale de aburi în funcția Umiditate plus , declanșați jeturile de aburi cu acest buton cu senzor.</p> <p>De îndată ce un jet de aburi poate fi declanșat, acest buton cu senzor luminează portocaliu.</p> <p>În timp ce este eliberat jetul de aburi, pe afișaj apare .</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 gătit, cu acest buton cu senzor puteți anula programul de gătit.</p>
     	<p>În zona de navigare, răsfoiți în sus sau în jos prin listele de opțiuni cu butoanele săgeți sau cu zona dintre acestea. Pe afișaj apare punctul de meniu pe care doriți să îl selectați.</p> <p>Valorile sau setările pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.</p>

Buton cu senzor	Funcție
OK	De îndată ce apare o valoare, o indicație sau o setare, pe care o puteți confirma, butonul cu senzor <i>OK</i> luminează portocaliu. Prin selectarea acestui buton cu senzor accesați funcții precum cronometrul, salvați modificări ale valorilor sau setărilor sau confirmați indicații.
	Dacă nu se desfășoară niciun proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor). Dacă simultan se desfășoară un proces de gătire, puteți seta un cronometru, un timp de gătire și o oră de pornire sau oprire pentru procesul de gătire.
	Selectând acest buton cu senzor, puteți porni și opri iluminatul incintei cuptorului. În funcție de setarea selectată, sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după 15 secunde sau rămâne permanent aprins sau permanent stins.

## Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

Simbol	Semnificație
	Acest simbol marchează informațiile și indicațiile suplimentare de utilizare. Confirmați aceste ferestre cu informații cu <i>OK</i> .
	Cronometru
	Bifa marchează opțiunea actuală.
	Unele setări, de ex. luminozitatea afișajului sau volumul, pot fi modificate cu ajutorul unei bare cu mai multe segmente.
	Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a cuptorului cu aburi (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Siguranță”).

## Principiu de funcționare

---

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

De îndată ce apare o valoare, o 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 în zona **||||** spre dreapta sau spre stânga, până când apare punctul de meniu dorit.

**Sfat:** Dacă țineți apăsat un buton 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

Setarea actuală este marcată cu o bifă  $\checkmark$ .

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

■ 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.

- În moduri de operare sau funcții: Setăți valorile precum temperatura.
- La Altele : Răsfoiți prin listele de selecție, până când apare punctul de meniu dorit.
- 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.

## Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu sensor  pentru a activa MobileStart.



Butonul cu sensor  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 sensor  luminează.

# Principiu de funcționare

## Sucțiunea apei

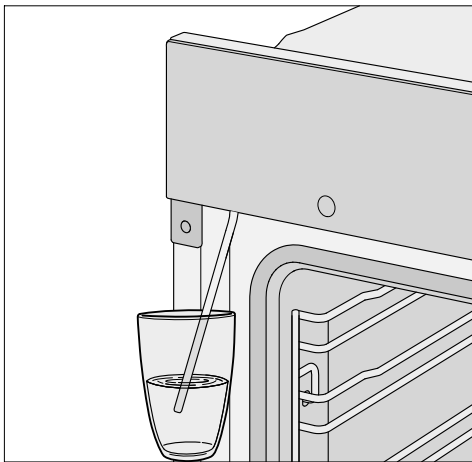
În modurile de operare Gătire la aburi  și Umiditate plus  apare cerința pentru a adăuga apă pentru procesul de gătire.

- Umpleți un vas cu cantitatea necesară de apă proaspătă.

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).

- Deschideți ușa.
- Deplasați țeava de umplere din stânga de sub panoul de comandă spre în față.



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

Procesul de alimentare a apei începe.


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

Puteți să întrerupeți și să reluați ori-când procesul de aspirare al apei se-lectând OK.

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

Se mai aude un scurt zgomot de pom-pare. Apa rămasă în țeava de umplere este aspirată.

Programul de gătire începe. Apa este in-jectată în incinta cuptorului sub formă de jeturi de aburi, în timpul procesului de gătire. Orificiile de admisie ale aburu-lui sunt amplasate în colțul posterior stâng din plafonul cuptorului.

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

La un program de gătire cu aburi, în cazul deschiderii ușii, poate ieși din cuptor o cantitate mare de aburi fier-binți. Vă puteți cauza arsuri din cauza aburilor.

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

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

## Etichetă cu date tehnice

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

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

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

## Conținutul ambalajului

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

## Accesorii incluse și accesorii opționale

Dotările depind de model.

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


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

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

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

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

## Ghidaje

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

Denumirile nivelurilor pot fi citite pe cadrul frontal.

Fiecare nivel este format din 2 șine suprapuse.

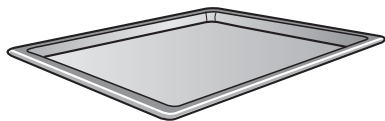
Accesoriile (de ex. grătarul) se introduc în cuptor între cele două șine ale unui ghidaj.

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

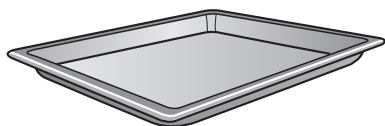
## Dotări

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

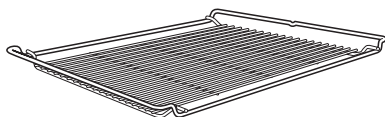
Tavă de copt HBB 71:



Tavă universală HUBB 71:



Grătar HBBR 71:




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

Introduceți întotdeauna grătarul cu suprafața de așezare în jos.

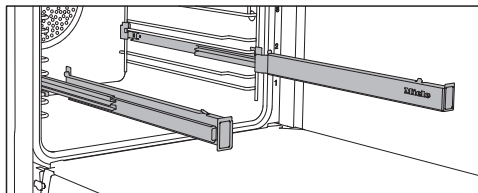
Aceste accesorii sunt prevăzute cu proeminențe de siguranță la mijloc. Acestea le împiedică să fie trase complet afară atunci când trebuie scoase doar parțial.



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

În modul de operare Gătire la aburi , introduceți **întotdeauna** tava universală pe nivelul 1, pentru a putea colecta lichidul.

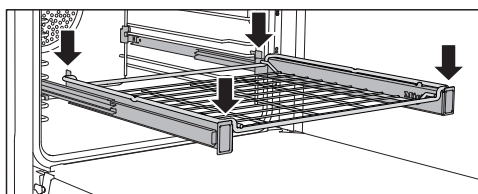
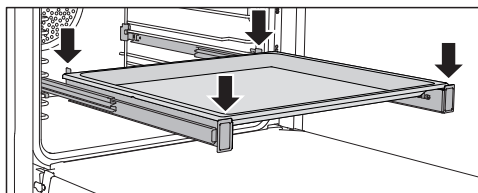
### Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 71



Puteți folosi ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelurile 1–4.

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

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



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



## Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip

**⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.**

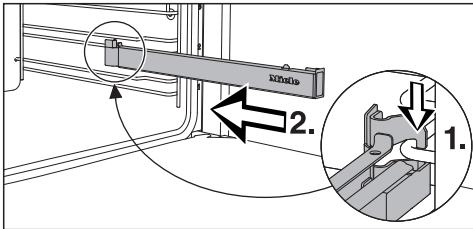
În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

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

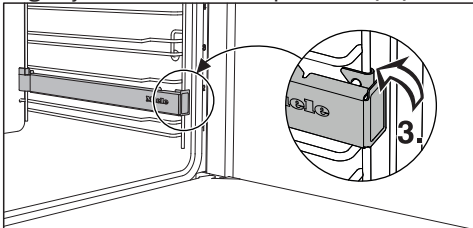
Ghidajele telescopice FlexiClip se montează între cele două șine care definesc un nivel de amplasare.

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

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



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

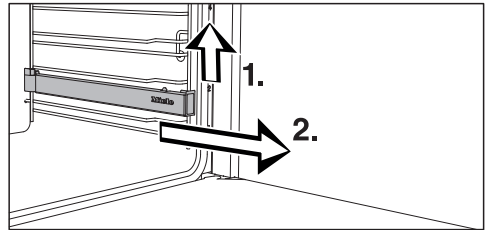


- Apoi fixați ghidajul telescopic FlexiClip pe șina inferioară a nivelului (3.).

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

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

- Introduceți complet ghidajul telescopic FlexiClip.



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

## Forme rotunde de copt



### Forma rotundă de copt neperforată

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

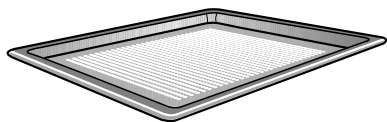
Forma **rotundă perforată pentru copt și gătit AirFry HBFP 27-1** poate fi utilizată în același mod ca și **tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry HBBL 71**.

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

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

## Dotări

### Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry HBBL 71



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

- Produsele de patiserie din aluat dospit cu drojdie proaspătă și aluat pe bază de brânză dulce, pâinea și chiflele se rumenesc mai bine pe partea inferioară.


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

- Cartofii prăjiți, crochetele sau altele feluri similare pot fi prăjite fără grăsime prin expunerea la un jet de aer fierbinte (AirFry).

- În cazul deshidratării/uscării, circulația aerului în jurul alimentelor de uscare este optimizată.

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

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

Tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry și forma rotundă perforată pentru copt și gătit AirFry nu sunt potrivite pentru utilizare în modul de operare Gătire la aburi .

Utilizați tăvile și formele perforate doar pentru coacere.

### Piatră de copt HBS 70

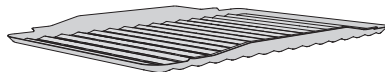


Cu piatra de copt obțineți un rezultat optim de coacere la produsele care trebuie să aibă o bază crocantă, de exemplu pizza, quiche, pâine, chifle, produse de patiserie picante etc.

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

- Introduceți grătarul și așezați piatra de copt pe grătar.

### Grătar și tavă pentru prăjire HGBB 71



Grătarul și tava pentru prăjire se așează în tava universală.

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

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

### Tăvi gourmet HUB capace de tăvi HBD

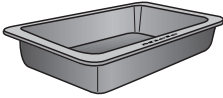
Spre deosebire de alte tăvi, tăvile gourmet Miele pot fi introduse direct pe ghidajele laterale. Ca și grătarul, ele sunt prevăzute cu proeminențe de siguranță. Suprafața tăvilor este prevăzută cu un strat anti-adeziv.

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

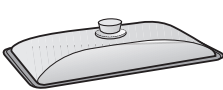
Capace potrivite sunt disponibile separat. La achiziționare, indicați denumirea modelului.

**Adâncime: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

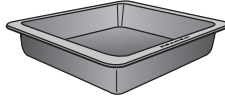


HBD 60-22

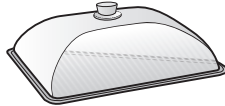


**Adâncime: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\*adekvată pentru plitele cu inducție

## Recipient de gătire cu aburi

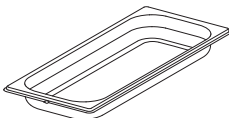
Cuptorul cu aburi se livrează împreună cu câteva vase de gătit din inox. Pentru completare, sunt disponibile și alte vase de gătit de diferite mărimi, în varianta perforată sau neperforată.

Pentru a găti cu aburi, utilizați, pe cât posibil, vase de gătit perforate. Aburii pot pătrunde din toate părțile la alimente și astfel acestea vor fi preparate uniform.

Recipientul de gătit cu alimente este introdus la nivelul 3.

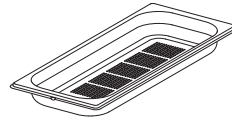
Introduceți **întotdeauna** tava universală pe nivelul 1, pentru a putea colecta lichidul.

## DGG 20



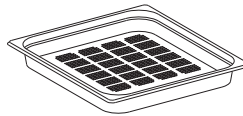
1 vas neperforat  
Capacitate 2,4 l / Conținut util 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (Lxlxl)

## DGGL 20



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

## DGGL 12



1 vas perforat  
Capacitate 5,4 l / Conținut util 3,3 l  
450 x 390 x 40 mm (Lxlxl)

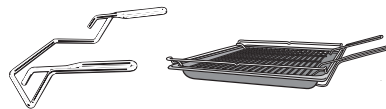
## Accesorii emailate catalitic

### Perete posterior

Comandați piesa de schimb în cazul în care emailul catalitic a devenit ineficient ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau a murdăriei excesive.

Atunci când faceți comanda, indicați modelul cuptorului dumneavoastră cu aburi.

## Mâner HEG



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


## Dotări

---

### Accesorii pentru curățare și întreținere

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

### Dispozitive de siguranță

- **Funcția Blocare comenzi**  (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Aspecte tehnice“)
- **Blocare butoane** (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Aspecte tehnice“)
- **Ventilator de răcire** (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire“)
- **Oprire de siguranță**  
Oprirea de siguranță este activată automat când cuptorul cu aburi a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Perioada de timp depinde de funcția selectată.
- **Ușă cu orificii de aerisire**  
Ușa este realizată din panouri de sticlă acoperite parțial cu strat de reflectare a căldurii. Când cuptorul este în funcțiune, aerul circulă prin ușă, pentru a menține panoul exterior rece. Puteți demonta ușa pentru a o curăța (consultați capitolul „Curățare și întreținere“).

### Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)

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

Alimentele preparate se desprind ușor. Depunerile după operațiunile de coacere sau prăjire pot fi îndepărtate ușor. Puteți tăia și toca alimentele pe suprafețele tratate cu email PerfectClean.

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

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

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

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă):

- Incinta cuptorului
- Ghidaje
- Ghidaje telescopice FlexiClip
- Grătar
- Tavă universală
- Tavă de copt
- Tavă de gril și prăjire
- Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry
- Formă rotundă perforată pentru copt și gătit AirFry
- Formă de copt rotundă

## Miele@home

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

Pentru utilizare aveți nevoie de:

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

Aplicația Miele vă ghidează pentru a realiza conexiunea între 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](http://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 încastrat 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 greșală ați selectat o limbă pe care nu o cunoașteți, urmați instrucțiunile din capitolul „Setări”, secțiunea „Limba .

## Setarea localității

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

## Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Configurați „Miele@home“.

- Dacă doriți să configurați imediat Miele@home, 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 orei exacte

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

## Setarea nivelului de duritate a apei

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

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

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

## Finalizarea primei puneri în funcțiune


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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

### Încălzirea inițială a cuptorului cu aburi și clătirea sistemului de injectare a aburilor

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

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

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

Apare **Selectați o funcție de gătire.**

- **Selectați Umiditate plus** .

Apare temperatura recomandată (160 °C).


Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

- **Selectați temperatura maximă posibilă** (250 °C).
- **Confirmați cu OK.**
- **Selectați Jet automat de aburi.**


Apare cerința pentru procesul de alimentare a apei.

- Umpleți un vas cu cantitatea necesară de apă proaspătă și urmați indicațiile afișate (vezi capitolul „Principiul de funcționare“, secțiunea „Sucțiunea apei“).

Încălziți cuptorul cu aburi minimum o oră.

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

### Curățați incinta cuptorului după încălzirea inițială

 Pericol de arsuri din cauza suprafețelor fierbinți.

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






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

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

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


# Setări

## Prezentarea generală a setărilor

Opțiune de meniu	Setări posibile
Limbă 	...   deutsch   english   ... Locație
Oră curentă	Afișare Pornit*   Oprit   Regim de noapte Format ceas 12 h   24 h* Setare
Sistem de iluminat	Pornit „Pornit“ timp de 15 sec.* Oprit
Afișaj	Luminozitate  QuickTouch Pornit   Oprit*
Volum sonor	Tonuri alarmă sonoră Melodii*  Ton solo  Ton butoane  Melodii Pornit*   Oprit
Unități de măsură	Temperatură °C*   °F
Booster	Pornit* Oprit
Răcire rapidă	Pornit* Oprit
Mentținere caldă	Pornit Oprit*

\* Setare din fabricație




Opțiune de meniu	Setări posibile
Temperaturi recomandate	
Timp extins ventilat răcire	cu temp. controlată* Cu durată determinată
Duritate apă	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH
Altitudine	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
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	Setări aparat 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 h).

## 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.

## Sistem de iluminat

- Pornit


Sistemul de iluminat al incintei cuptorului stă pornit pe toată durata programului de gătire.

- „Pornit“ timp de 15 sec.

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.

## 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

### Temperatură

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

### Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

## Setări

---

- 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 inelar 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.

### Răcire rapidă

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

Această funcție este recomandată de ex. atunci când, imediat după un program de gătire, doriți să porniți un alt program automat pentru care incinta cuptorului trebuie să fie rece.

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

- Pornit  
Funcția **Răcire rapidă** este activată. După terminarea programului de gătire, ușa se întredeschide automat. Ventilatorul răcește rapid preparatul și incinta cuptorului.
- Oprit  
Funcția **Răcire rapidă** este dezactivată. După terminarea programului de gătire, ușa rămâne închisă. Ventilatorul răcește preparatul și incinta cuptorului.

### Menținere caldă

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

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

- Pornit  
Funcția **Menținere caldă** este activată. După terminarea programului de gătire, ușa se întredeschide automat. Ventilatorul răcește rapid preparatul și incinta cuptorului la temperatura presetată.  
De îndată ce temperatura a fost atinsă, ușa se închide din nou automat, pentru ca preparatul să poată fi păstrat cald.
- Oprit  
Funcția **Menținere caldă** este dezactivată. După terminarea programului de gătire, ușa rămâne închisă. Ventilatorul răcește preparatul și incinta cuptorului.

## Temperaturi recomandate

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

După ce ați selectat punctul de meniu, pe afișaj apare lista de selecție a funcțiilor cu temperaturile recomandate.

- Selectați funcția dorită.
- Modificați temperatura recomandată.
- Confirmați cu *OK*.

De asemenea, puteți modifica temperatura recomandată pentru funcția Menținere caldă.

## Timpi extins ventilați răcire

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

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

Condensul poate duce la deteriorarea unității de montare și a blatului și la corodarea incintei cuptorului cu aburi. Atunci când păstrați alimente în cuptor, la setarea Cu durată determinată crește nivelul umidității, ducând la formarea condensului pe panoul de comandă și pe mobilierul adiacent de bucătărie, precum și la formarea picăturilor de umezeală sub blat. Nu păstrați alimente la cald cu setarea Cu durată determinată.

# 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
15	26,8	2,69	107	268	15

Duritatea apei			Conținut de calciu mg/l Ca <sup>2+</sup>	Conținutul de carbonat de calciu ppm (mg/l CaCO <sub>3</sub> )	Setarea cuptorului combi cu abur
°dH	°fH	mmol/l			
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

## Altitudine

Temperatura de fierbere a apei variază în funcție de altitudinea locației. Cu această setare adaptați aparatul la temperatura modificată de fierbere a apei, dacă altitudinea locului de amplasare diferă cu cel puțin 300 m față de vechea locație.

## Siguranță

### Blocare butoane

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

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

### Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a 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. Re-setați 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. Resetati 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.

# Setări

## 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. Cuptorul 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

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

## Ore de funcționare

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

## Utilizarea funcției Cronometru

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

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


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

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

## Setarea cronometrului

Dacă ați selectat setarea Afișaj | Quick-Touch | Oprit, porniți cuptorul 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 gătire, selectați Cronometru.


Apare solicitarea Setare 00:00 min.

■ Cu ajutorul zonei de navigare, setați 06:20.

■ Confirmați cu *OK*.


Cronometrul va fi salvat.

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

Dacă simultan se desfășoară un program de gătire **fără** timp de gătire setat, apar  și numărătoarea inversă a cronometrului, de îndată ce a fost atinsă temperatura setată.

Dacă simultan se desfășoară un program de gătire **cu** timp de gătire setat, cronometrul se derulează în fundal, deoarece timpul de gătire are prioritate la afișare.

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

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

■ Selectați butonul cu senzor .

■ Confirmați cu *OK*, dacă este necesar. Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

## Modificarea cronometrului

■ Selectați butonul cu senzor .

■ Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, selectați Cronometru.

■ Selectați modifi cați.

■ Confirmați cu *OK*.

Este afișat cronometrul.

■ Modificați timpul setat pentru cronometru.

■ Confirmați cu *OK*.

Timpul modificat pentru cronometru va fi memorat.

## Ștergerea cronometrului

■ Selectați butonul cu senzor .












■ Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, selectați Cronometru.

■ Selectați ștergeți.

■ Confirmați cu *OK*.

Cronometrul va fi șters.

## Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare recomandată	Interval
Funcții		
Ventilator plus 	160 °C	30–250 °C
Încăzire super.-infer. 	180 °C	30–250 °C
Gătire la aburi 	100 °C	70–100 °C
Prăjire automată 	160 °C	100–230 °C
Coacere intensivă 	170 °C	50–250 °C
Gril complet 	240 °C	200–250 °C
Gril cu ventilator 	200 °C	100–250 °C
Umiditate plus 	160 °C	130–250 °C
Programe automate 		
Altele 		
Încăzire inferioară	190 °C	100–250 °C
Eco-Ventilator plus	190 °C	100–250 °C
Decongelare	25 °C	25–50 °C
Întreținere		
Detartrare		
Înmuiere		
Uscare		
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.
- Pe cât posibil, nu deschideți ușa în timpul unui program de gătire.
- Vă recomandăm să folosiți forme de copt mate, închise la culoare și vase de gătit din materiale nereflectorizante (oțel emailat, sticlă termorezistentă, fontă de aluminiu tratată). Materialele deschise la culoare, cum ar fi oțelul inox sau aluminiul reflectă căldura, care ajunge cu mai mare dificultate la alimente. Nu acoperiți și baza incintei cuptorului sau grătarul cu folie de aluminiu termoreflectorizantă.
- Supravegheați timpul de gătire pentru a evita irosirea energiei în timpul gătitului. Setați un timp de gătire sau folosiți un termometru pentru alimente, dacă există.
- Pentru multe preparate puteți să folosiți funcția Ventilator plus . Puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu Încăzire super.-infer. , deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului. În plus, puteți să gătiți simultan pe mai multe niveluri.
- Eco-Ventilator plus  este o funcție inovatoare, adecvată pentru cantități mici, de ex. pizza congelată, chifle semipreparate sau biscuiți, dar și pentru preparate din carne și fripturi. Gătiți cu economie de energie și utilizare optimă a căldurii. La gătit pe un nivel economisiți până la 30% energie, iar rezultatele sunt la fel de bune. Nu deschideți ușa în timpul programului de gătire.
- Pentru preparate la gril utilizați pe cât posibil funcția Gril cu ventilator . Astfel gătiți la gril la temperaturi mai scăzute decât în alte funcții de gril, în condițiile selectării temperaturii maxime.
- Dacă este posibil, gătiți mai multe preparate simultan. Așezați preparatele unul lângă altul sau pe niveluri diferite.
- Dacă nu le puteți găti simultan, gătiți preparatele imediat unul după altul pentru a folosi căldura cuptorului.


# Sfaturi pentru economisirea energiei

---

## Folosirea căldurii reziduale

- La programe cu temperaturi de peste 140 °C și durate de gătire de peste 30 de minute, cu 5 minute înainte de terminarea programului puteți să reduceți temperatura la temperatura minimă reglabilă. Căldura reziduală disponibilă este suficientă pentru a termina de gătit alimentele. Nu opriți în niciun caz cuptorul cu aburi (consultați capitolul „Indicații de siguranță și avertizări”).
- Dacă doriți să înlăturați petele de ulei și grăsime de pe elementele emailate catalitic, cel mai bine este să porniți procesul de curățare imediat după un program de gătire. Căldura reziduală existentă reduce consumul de energie.

## Ajustarea setărilor

- Pentru comenzi, selectați setarea Afișaj | QuickTouch | Oprit, pentru a reduce consumul de energie.
- Pentru iluminatul incintei cuptorului selectați setarea Sistem de iluminat | Oprit sau „Pornit” timp de 15 sec.. 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”).

- Porniți cuptorul cu aburi.

Apare meniul principal.


- Selectați funcția dorită.



Mai întâi apare funcția și apoi temperatura recomandată.

- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată și setați timpul de gătire.

Temperatura recomandată este memorată în câteva secunde. Puteți modifica ulterior temperatura cu ajutorul butoanelor săgeți.

- Confirmați cu *OK*.

- Selectați jetul de aburi dorit în Funcția Umiditate plus  (vezi capitolul „Umiditate plus“).


În modurile de operare Gătire la aburi  și Umiditate plus  apare cerința pentru a adăuga apă pentru procesul de gătire.

- Umpleți un vas cu cantitatea necesară de apă proaspătă și urmați indicațiile afișate (vezi capitolul „Principiul de funcționare“, secțiunea „Sucțiunea apei“).
- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.

Este afișată temperatura reală și începe etapa de încălzire.

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

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


 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

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

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

- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

## Uscăți incinta cuptorului după un proces de gătire cu aburi

Recomandăm uscarea incintei cuptorului cu un program de îngrijire Uscare după utilizarea unui proces de gătire cu Funcția Gătire la aburi .

Programul de îngrijire Uscare constă din 3 faze: evaporarea umezelii reziduale în incinta goală a cuptorului, uscarea incintei cuptorului prin încălzire și răcirea rapidă prin deschiderea ușoară a ușii.


Utilizați Programul de îngrijire Uscare de fiecare dată când doriți să protejați incinta cuptorului de coroziune și când doriți evaporarea completei a umidității reziduale.

- Urmăți instrucțiunile de pe afișaj.
- Îndepărtați apa și apa condensată din incinta cuptorului și din jgheabul de colectare cu un burete sau cu o lavetă.
- Închideți ușa.
- După ce programul de îngrijire Uscare este finalizat, opriți cuptorul cu aburi.

# Utilizare

## Completarea cu apă

Dacă în timpul unui program de gătire cu aport de umiditate există prea puțină apă în rezervor, se aude un semnal sonor și apare solicitarea de umplere cu apă proaspătă.

 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.

- Umpleți un vas cu cantitatea necesară de apă proaspătă și urmați indicațiile afișate (vezi capitolul „Principiul de funcționare”, secțiunea „Sucțiunea apei”).

Faza de încălzire începe din nou și 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.

În funcție de funcție, puteți modifica următoarele setări:

- Temperatură
- Durată gătire
- Oră de final
- Oră start

## Modificarea temperaturii

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

- Selectați butonul săgeată ^ sau ∨ sau glisați cu degetul  spre dreapta sau spre stânga.

Pe afișaj apare temperatura de referință.

- Modificați temperatura de referință cu ajutorul zonei de navigare.

Temperatura se modifică în pași de câte 5 °C.

- Confirmați cu *OK*.

Programul de gătire este continuat cu temperatura de referință modificată.


## Setarea timpului de gătire

Rezultatul gătirii poate fi influențat negativ dacă între introducerea preparatului și momentul pornirii programului trece un timp îndelungat. Alimentele 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 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 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 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.

## Modificarea unor timp de gătire setați

- Selectați butonul cu senzor ⏸.
- Selectați timpul dorit.
- Confirmați cu *OK*.
- Selectați modifi cați.
- 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.

## Ștergerea unor timp de gătire setați

- 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 gătire, timpii setați pentru Oră de final și Oră start vor fi, de asemenea, șterși.

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

# Utilizare

## Anularea programului de gătire

- Selectați butonul cu senzor al funcției alese sau butonul cu senzor ↩.
- Atunci când apare Anulați procesul, confirmați cu OK.

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


Apare meniul principal.


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

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

## Înteruperea programului de gătire în funcția Gătire la aburi

Recomandăm ca, în timpul unui proces de gătire cu regim pur de gătit cu aburi, să mențineți ușa închisă, pentru ca aburul să nu iasă și temperatura din incinta cuptorului să nu scadă.

Puteți întrerupe un program de gătire în funcția Gătire la aburi  sau puteți întrerupe programele și aplicațiile în regim de gătire pur cu aburi și opri timpul de gătire.


 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.

- Dacă doriți să întrerupeți un program de gătire, deschideți ușa în timpul procesului de gătire.

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

 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, incinta cuptorului și grătarul suport, accesoriile și preparatele.

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

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





- Dacă doriți să continuați cu programul de gătire, închideți ușa.

Procesul de gătire continuă cu temperatura actuală din incinta cuptorului. Restul de timp rămas se scurge în continuare.

## Preîncălzirea incintei cuptorului



Funcția **Booster** servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului în câteva moduri de operare.





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

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

## Booster

Funcția **Booster** servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

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

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

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

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

## Dezactivarea **Booster** pentru un program de gătire

- Selectați setarea **Booster** | Oprit, înainte a selecta funcția dorită.

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

Dacă ulterior doriți din nou să porniți un program de gătire cu funcția **Booster** selectați setarea **Booster** | Pornit, pentru a reactiva funcția.

# Utilizare

## Răcire rapidă

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

Această funcție nu este disponibilă în modul de operare Gătire la aburi .

## Dezactivarea Răcire rapidă pentru un program de gătire

- **Selectați setarea Răcire rapidă | Oprit, înainte a selecta funcția dorită.**

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

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

Dacă ulterior doriți din nou să porniți un program de gătire cu funcția Răcire rapidă, selectați setarea Răcire rapidă | Pornit, pentru a reactiva funcția.

## Menținere caldă

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

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

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

Această funcție nu este disponibilă în modul de operare Gătire la aburi .

## Activarea Menținere caldă pentru un program de gătire

- **Selectați setarea Menținere caldă | Pornit, înainte a selecta funcția dorită.**

Dacă este dezactivată și funcția Răcire rapidă, apare „Menținere caldă” necesită „Răcire rapidă”. „Răcire rapidă” este de asemenea activată.

- **Dacă este necesar, confirmați mesajul cu OK.**


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


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

Dacă ulterior doriți din nou să porniți un program de gătire fără funcția Menținere caldă, selectați setarea Menținere caldă | Oprit, pentru dezactiva funcția.

Setarea pentru funcția Răcire rapidă nu se modifică.

## Folosirea Gătire la aburi

În modul de operare Gătire la aburi  gătiți alimentele exclusiv cu aburi (vezi capitolul „Principiul de funcționare“, secțiunea „Sucțiunea apei“).

Spre deosebire de modul de operare Umiditate plus , se sucțiunează o cantitate mai mare de apă și temperatura maximală din incinta cuptorului crește continuu până la 100 °C sub formă de aburi.

Astfel, alimentele **nu** se rumenesc.

**Sfat:** Lăsați ușa închisă în timpul programului de gătire, pentru ca aburul să nu iasă.

Respectați indicațiile din capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Evaporare umidit. rezid.“).

## Preparate adecvate

Prin gătirea cu aburi se păstrează mai bine gustul tipic, propriu al alimentelor, decât în cazul fierberii obișnuite. De aceea, vă recomandăm să nu adăugați sare deloc sau să adăugați sare abia după gătire. De asemenea, alimentele își păstrează prospețimea și culoarea naturală.

- **Legumele** sunt foarte potrivite pentru gătitul la aburi, în special pentru blănșare. Vitaminele și mineralele se păstrează aproape în integralitate la gătitul cu aburi, deoarece alimentul nu stă în apă.
- **Orezul** se gătește în lichid și îl absoarbe complet în timpul procesului de gătire, astfel încât nicio substanță nutritivă nu se pierde. Prepararea de **budincă de oriz** este foarte ușoară, pentru că nu trebuie amestecat în ea și nu se arde.

- La gătirea **preparatelor cu ou** (de ex. cremă de ouă, creme brûlée sau suflouri), rezultatul gătirii este foarte uniform și cu pori fini.

## Vase pentru gătit

Selectați recipientul de gătit potrivit pentru alimentul dorit (vezi capitolul „Dotări“, secțiunea „Accesorii livrate și opționale“).

Pentru a găti cu aburi, utilizați, pe cât posibil, vase de gătit perforate. Aburii pot pătrunde din toate părțile la alimente și astfel acestea vor fi preparate uniform.

## Vase proprii

Puteți utiliza vase proprii. Țineți cont de următoarele:

- Introduceți **întotdeauna** tava universală pe nivelul 1, pentru a putea colecta lichidul. Așezați vasul pentru gătit pe grătar sau într-un alt vas pe nivelul 3.
- Vasele trebuie să fie adecvate pentru cuptor și rezistente la aburi. Dacă doriți să folosiți vase din plastic pentru gătirea 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 gătirea la aburi. Pereții groși nu dirijează bine căldura și, ca urmare, timpii de gătire indicați în tabele se prelungesc considerabil.
- Între marginea superioară a vaselor și partea de sus a cuptorului trebuie să existe spațiu suficient pentru ca aburii să poată pătrunde în vas.

# Gătire cu aburi

---

## 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.

## 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.

## Indicații privind tabelele de gătit

Tabelele de gătit se găsesc la finalul acestui document.

## Nivel

Introduceți **întotdeauna** tava universală pe nivelul 1, pentru a putea colecta lichidul.

Introduceți grătarul sau vasul pentru gătit pe nivelul 3.

Introduceți vasele de gătit, grătarul și tava întotdeauna între șinele ghidajelor, pentru a preveni răsturnarea acestora.

## Temperatură

La gătirea cu aburi se ating temperaturi de maximum 100 °C. La această temperatură pot fi gătite aproape toate alimentele. Unele alimente sensibile, de ex. fructele de pădure, trebuie gătite la o temperatură mai mică, deoarece pot plesni.

## Timp de gătit

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

În general, timpii de gătit la gătirea 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.

## Legume

### Produse proaspete

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

### Produse congelate

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

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

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

### Vase pentru gătit

Alimentele cu diametrul pic per bucată (de ex. mazăre, sulite de sparanghel) nu formează sau formează numai puține cavități, iar aburii intră greu. Pentru a obține un rezultat de gătit uniform, alegeți vase de gătit puțin adânci pentru aceste alimente și umpleți-le doar la aproximativ 3-5 cm înălțime. Distribuți cantitățile mari de alimente în mai multe vase plate.

Diferitele legume care au același timp de gătit pot fi gătite în același vas.

Gătiți legumele, care sunt preparate în lichid, de ex. varza roșie, în vase neperforate.

## Nivel

Dacă gătiți legume colorate în recipiente de gătit perforate, de ex. sfecla roșie, nu puneți alte alimente dedesubt. Astfel evitați pătarea ca urmare a lichidului care picură.

## Țimp 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. 25 minute  
cartofi fierți tari, tăiați în jumătate: aprox. 30 minute

## Pește

### Produse proaspete

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

### Produse congelate

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

### Pregătire

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

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

### Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

## Nivel

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 gătire

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

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

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

## Sfaturi

- Dacă adăugați mirodenii, de ex. mărar, gustul este amplificat.

## Gătire cu aburi

---

- 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 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.

## Carne

### Produse proaspete

Pregătiți carnea în mod obișnuit.

### Produse congelate

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

### Preparare

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

### Durată de gătire

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

### Sfaturi

- Dacă doriți ca **aromele** să se păstreze, utilizați un vas pentru gătit perforat. Concentratul colectat în tava universală poate fi folosit pentru aromatizarea sosurilor sau poate fi congelat 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.



## 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.

## Cerealele

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

Cerealele pot fi gătite întregi sau măcinate.

## Tăiței

### Produse uscate

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

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

### 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.

## Fructe


Pentru ca sucul să nu se piardă, ar trebui să gătiți fructele într-un vas de gătit neperforat.


Dacă gătiți fructe într-un recipient de gătit perforat, utilizați tava universală pentru a colecta sucul.

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

# Umhiditate plus

## Folosirea Umhiditate plus

În modul de operare Umhiditate plus  coacere, prăjiți sau gătiți alimentele prin combinarea încălzirii incintei cuptorului cu aportul de umhiditate (vezi capitolului „Meniul principal și submeniuri” și capitolul „Principiul de operare”, secțiunea „Sucțiunea apei”).

Apa sucționată este injectată în timpul procesului de gătire prin 1 până la 3 jeturi de aburi în incinta cuptorului. Alimentele sunt găsite simultan, spre deosebire de modul de operare Gătire la aburi , se rumenesec simultan prin temperaturi mai înalte.

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

Respectați indicațiile din capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Evaporare umhid. rezid.“).


## Preparate adecvate

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

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

Nu se recomandă gătitul cu ajutorul umhidității la tipurile de aluat care conțin un nivel foarte ridicat de umhiditate, de exemplu aluatul pentru bezele. La acestea este necesar un proces de uscare în timpul coacerii.

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

 Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă.

Aburii pot provoca opăriri puternice. În plus, depunerea vaporilor de apă pe panoul de comandă face ca butoanele să aibă timpi de reacție mai lungi.


Nu deschideți ușa în timpul jeturilor de aburi.


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

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

### Jet automat de aburi


După etapa de încălzire se declanșează automat jetul de aburi.

Apa este vaporizată în incinta cuptorului. Pe afișaj apare .

După jetul de aburi  dispare.

■ Gătiți în continuare mâncarea.



### 1 jet de aburi, 2 jeturi de aburi sau 3 jeturi de aburi


Puteți declanșa manual jeturile de aburi de îndată ce butonul cu senzor  luminează.



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

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

■ Selectați butonul cu senzor .

Jetul de aburi este declanșat.  apare pe afișaj, iar butonul cu senzor  se stinge.

■ Procedați la fel pentru a genera jeturi suplimentare de aburi, de îndată ce butonul cu senzor  luminează.

După ultimul jet de aburi, se stinge butonul cu senzor  și  de pe afișaj.


■ Gătiți în continuare mâncarea.

## Programe automate

---


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.

Respectați indicațiile din capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Evaporare umidit. rezid.“).

### 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.

### Indicații privind utilizarea

- Gradul de gătire este reprezentat printr-o bară cu șapte segmente. Cu ajutorul zonei de navigare puteți seta gradul de gătire dorit.
- Rețetele furnizate au rol orientativ pentru folosirea programelor automate. Cu programele respective pot fi preparate și rețete similare cu cantități diferite.
- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.


- Atunci când introduceți preparatul în incinta fierbinte a cuptorului, aveți grijă la deschiderea ușii. Pot ieși aburi fierbinți. Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii se risipesc. Aveți grijă să nu intrați în contact cu aburii fierbinți sau cu pereții fierbinți ai incintei cuptorului. Pericol de arsuri și opărire.
- La unele programe automate trebuie așteptat până când cuptorul se preîncălzește, înainte de a introduce mâncarea în cuptor. Pe afișaj apare un mesaj cu indicarea timpului.
- La unele programe automate, după o parte din timpul de gătire, trebuie adăugat lichid. Pe afișaj apare un mesaj cu indicarea timpului (de ex. Adăugați lichid).
- Durata programului automat indicată pe afișaj este o durată aproximativă. În funcție de derularea programului de gătire, această durată poate fi mai scurtă sau mai lungă. Timpul de gătire se poate modifica în funcție de temperatura inițială a cărnii.

În acest capitol găsiți informații despre următoarele programe:


- Decongelare
- Gătire lentă
- Fierbere
- Deshidratare
- Produse congelate/mâncăruri semi-preparate
- Încălzirea veselei

## Decongelare

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

- **Selectați Altele** .
- **Selectați Decongelare.**
- **Modificați eventual temperatura recomandată.**

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germeii precum salmonellele pot provoca toxiiinfecții alimentare grave. La decongelarea peștelui și cărnii (în special cea de pasăre) trebuie să respectați cu strictețe curățenia.

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după decongelare.

## Sfaturi

- Decongeleți alimentele congelate fără ambalaj pe tava universală sau într-un castron.

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

## Gătire lentă

Gătirea lentă este ideală pentru bucățile sensibile de carne de vită, porc, vițel sau miel, care trebuie gătite cu multă precizie.

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

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

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

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

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


## Programe suplimentare


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

### Folosirea Încăzire super.-infer.

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

Folosiți o tavă universală cu grătarul așezat deasupra.

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

 Pericol de arsuri din cauza suprafețelor fierbinți.


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

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

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

- Gătiți în continuare carnea.

### Fierbere

 Pericol de infecție ca urmare a formării germeilor.

Printr-o singură fierbere a leguminoaselor și a cărnii, sporii de bacterie botulinică nu sunt distruși suficient.

Astfel se pot forma toxine, care duc la intoxicații severe. Acești spori sunt distruși după încă o fierbere.

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii în conservele închise.

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


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

### Prepararea fructelor și legumelor

Informațiile sunt valabile pentru 6 borcane de 1 l.

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

- Spălați cu apă fierbinte borcanele înainte de a le fierbe și umpleți-le în așa fel încât să mai rămână cel mult 2 cm până la marginea superioară.
- Curățați cu o lavetă curată și apă fierbinte marginea borcanelor după umplerea lor cu produsele fierte, apoi închideți borcanele.
- Introduceți tava universală pe nivelul 2 și așezați borcanele pe aceasta.

- Selectați funcția Ventilator plus  și o temperatură de 160–170 °C.
- Așteptați până la „perlare” (până când în borcane încep să urce uniform bule).



Reduceți temperatura la timp pentru a evita fierberea excesivă.


## Fierberea fructelor și a castraveților


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

## Fierberea legumelor


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

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

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

 temperatură și timp de încălzire ulterioară

## Scoaterea borcanelor după fierbere

 Pericol de rănire ca urmare a suptărețelor fierbinți.

După fierbere, borcanele sunt foarte fierbinți.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți borcanele din cuptor.

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

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

- Controlați borcanele în timpul depozitării. Dacă borcanele s-au deschis pe durata depozitării sau atunci când capacul cu filet este bombat și nu pocnește la deschidere, distrugeți conținutul.

## Deshidratare

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


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

- Curățați de coajă și înlăturați sâmburii alimentelor pe care doriți să le uscați, mărunțindu-le, dacă este necesar.






## Programe suplimentare


- Așezați alimentele care trebuie uscate în funcție de mărime într-un strat uniform, dacă este posibil, pe grătar sau în tava universală.

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

- Uscăți pe maximum 2 niveluri simultan.  
Introduceți alimentele care trebuie uscate pe niveluri 1+3.  
Dacă utilizați grătarul și tava universală, introduceți tava universală sub grătar.
- Selectați Ventilator plus .
- \*Schimbați temperatura sugerată și setați timpul de uscare.
- La intervale regulate, întoarceți alimentele de pe tava universală.

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


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

Funcție, 🌡️ temperatură, 🕒 timp de uscare,  Ventilator plus,  Încăzire super-infer.

\*Uscăți verdețuri numai pe tava universală de la nivelul 2 și folosiți funcția Încăzire super-infer. , deoarece ventilatorul este pornit Ventilator plus în modul de operare.

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

## Scoaterea alimentelor uscate

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile. Purați mănuși de bucătărie când scoateți alimentele din cuptor.

- Lăsați fructele sau legumele uscate să se răcească.

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

- Păstrați-le în borcane sau doze închise corespunzător.

## Produse congelate/ mâncăruri semi-preparate

### Sfaturi pentru prăjituri, pizza și baghete

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

### Sfaturi pentru cartofi prăjiți, crochete sau produse similare

- Puteți găti aceste produse congelate pe tava de copt sau pe tava universală.



- Selectați temperatura cea mai scăzută dintre temperaturile recomandate pe ambalaj.
- Întoarceți produsele de mai multe ori.


### Prepararea produselor congelate/ mâncărilor semi-preparate

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


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


- Selectați funcția și temperatura recomandate pe ambalaj.
- Preîncălziți incinta cuptorului.
- Introduceți alimentele în cuptorul preîncălzit pe nivelul recomandat pe ambalaj.
- Verificați alimentele după perioada cea mai scurtă recomandată pe ambalaj.

### Încălzirea veselei

Pentru încălzirea veselei, folosiți funcția Ventilator plus .

Folosiți doar veselă termorezistentă.

- Introduceți grătarul pe nivelul 1 și așezați vasele pe grătar. În funcție de mărimea vaselor, puteți să le așezați și direct pe baza incintei cuptorului și, dacă este necesar, puteți să demonstați ghidajele.
- Selectați Ventilator plus .
- Setati o temperatură de 50–80 °C.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor.

- Scoateți vesela încălzită din cuptor.

# Coacere

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

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

## Sfaturi pentru coacere

- 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 de copt, tava universală și orice formă de copt din material rezistent la temperatură.
- Evitați formele de culoare deschisă cu pereți subțiri, din material netratat, deoarece acestea asigură o rumenire neuniformă sau slabă. Există chiar posibilitatea ca alimentele să rămână nepătrunse.
- Se recomandă poziționarea transversală pe grătar a formelor de cozonac sau a formelor alungite pentru a obține o distribuire optimă a căldurii în formă și o coacere uniformă.
- Așezați formele de copt întotdeauna pe grătar.
- Coaceți prăjiturile cu fructe și prăjiturile în forme pe tava universală.

## Utilizarea hârtiei de copt

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

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

## Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

### Selectarea temperaturii

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

### Selectarea timpului de gătire

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

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

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


## Indicații privind funcțiile

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

### Folosirea Programe automate

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

### Folosirea Ventilator plus

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

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

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

## Sfaturi

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

### Folosirea Umiditate plus

Utilizați această funcție pentru a găti cu aport de umiditate.

- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

### Folosirea Coacere intensivă

Utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed.

■ Nu utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor plate.

- Introduceți prăjiturile pe nivelul 1 sau 2.

### Folosirea Încăzire super.-infer.

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

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

- Introduceți preparatul pe nivelul 1 sau 2.

### Folosirea Eco-Ventilator plus

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

- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Sfaturi pentru prăjire

- Puteți utiliza orice vas din metal termorezistent, ca de ex. o tavă adâncă, o cratiță pentru friptură, o formă de sticlă, un sul sau o pungă pentru friptură, un vas roman, o tavă universală, grătar și/sau gril și o tavă pentru friptură (dacă este disponibilă), pe tava universală.
- **Preîncălzirea** incintei cuptorului este necesară doar la prepararea fripturilor de vită (roastbeef) și a fileului. În general, preîncălzirea nu este necesară.
- Pentru prăjirea cărnii utilizați un **vas de gătit închis**, de ex. o tavă adâncă. Carnea rămâne suculentă în interior. Incinta cuptorului rămâne mai curată decât după prăjirea pe grătar. Rămâne suficientă zeamă de friptură pentru prepararea unui sos.
- Dacă utilizați un **sul sau o pungă pentru friptură** respectați informațiile de pe ambalaj.
- Dacă pentru prăjire utilizați **grătarul** sau un **vas de gătit neacoperit**, puteți unge carnea slabă cu grăsime, o puteți acoperi cu felii de bacon sau o puteți împănă.
- **Condimentați** carnea și așezați-o în vasul de gătit. Presărați-o cu fulgi de unt sau margarină sau stropiți-o cu ulei sau grăsime alimentară. La bucățile mari de friptură slabă (2–3 kg) și carnea de pasăre grasă adăugați aprox. 1/8 l de apă.
- În timpul prăjirii, nu adăugați prea mult lichid. Lichidul ar putea afecta **rumenirea** cărnii. Rumenirea se realizează la finalul timpului de gătire. Carnea se rumenește mai bine dacă ridicați capacul de pe vas după aproximativ jumătate din timpul de gătire.
- După terminarea programului de prăjire scoateți preparatul din cuptor, acoperiți-l și lăsați să treacă un **timp de odihnă** de aprox. 10 minute. Astfel la tăiere se va scurge mai puțin suc din friptură.





- Pielea **cărnii de pasăre** devine crocantă dacă o ungeți cu o soluție de apă cu puțină sare cu 10 minute înainte de terminarea duratei de prăjire.

## Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

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

### Selectarea temperaturii

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

### Selectarea timpului de gătire

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

■ Puteți calcula timpul de gătire în funcție de tipul de carne, înmulțind grosimea fripturii dumneavoastră [cm] cu timpul necesar pentru fiecare cm de înălțime [min/cm]:

- Vită/vânat: 15 - 18 min/cm
- Porc/vitel/miel: 12 - 15 min/cm
- Roastbeef/file: 8 - 10 min/cm


■ Verificați în general după o perioadă mai scurtă dacă mâncarea este făcută.


## Sfaturi

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

## Indicații privind funcțiile

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

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



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


## Folosirea Programe automate

■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

## Folosirea Ventilator plus sau Prăjire automată

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

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

La funcția Prăjire automată , în timpul etapei de prăjire inițială, incinta cuptorului este încălzită mai întâi la o temperatură de prăjire ridicată (cca. 230 °C). După ce este atinsă această temperatură, cuptorul cu aburi se reglează singur la temperatura de gătire (temperatura de prăjire) setată.

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Folosirea Umiditate plus

Utilizați această funcție pentru a găti cu aport de umiditate.

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Folosirea Încălzire super.-infer.

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


■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Folosirea Eco-Ventilator plus

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

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

# Gătire la gril

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

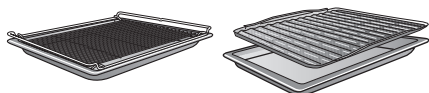
Dacă gătiți la gril cu ușa deschisă, aerul fierbinte din incinta cuptorului nu mai este direcționat automat prin ventilatorul de răcire și răcit. Comenzile se înfierbântă.

Închideți ușa atunci când gătiți la gril.

## Sfaturi pentru gătire la gril

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

Nu utilizați tava de copt.



## Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

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

## Selectarea temperaturii

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

## Selectarea nivelului de amplasare

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

## Selectarea timpului de gătire

■ Gătiți la gril feliile subțiri de carne sau pește aproximativ 6–8 minute pe fiecare parte.

Asigurați-vă că feliile au o grosime aproximativ uniformă pentru ca duratele de gătire să nu difere prea mult.

■ Verificați în general după o perioadă mai scurtă dacă mâncarea este făcută.

■ În cazul cărnii, pentru un **test de gătire**, apăsați pe carne cu o lingură. Astfel puteți testa cât de bine este gătită carnea.

### - în stil englezesc/în sânge

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

### - mediu

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

### - bine făcută

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

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

## Indicații privind funcțiile

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

## Folosirea Gril complet

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


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

## Folosirea Gril cu ventilator

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


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

# Curățare și întreținere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

 Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.

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

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

Folosirea unor detergenți neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor. În special frontul cuptorului cu aburi poate fi deteriorat prin utilizarea unor detergenți și de-tartranți 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.

## Agenți de curățare nepotrivii

Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor, în timpul curățării nu folosiți:

- agenți de curățare care conțin sodă, amoniac, acizi sau cloruri
- agenți de curățare anti-calcar pe front
- agenți de curățare abrazivi (de ex. de tip pudră sau cremă)
- agenți de curățare pe bază de solvenți
- agenți de curățare pentru inox

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

Dacă murdăria se fixează, devine imposibil de înlăturat în anumite cazuri. Dacă cuptorul este folosit de mai multe ori fără a fi curățat între timp, efortul necesar pentru curățare va fi mult mai mare.

Ștergeți imediat orice murdărie.

Accesoriile nu sunt adecvate pentru a fi spălate în mașina de spălat vase (cu excepția vasului de gătit).


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

Pentru o curățare mai comodă recomandăm următoarele:

- Demontați ușa.
- Demontați ghidajele laterale împreună cu ghidajele telescopice FlexiClip (dacă sunt disponibile).
- Demontați panoul posterior emailat catalitic.



## Înlăturarea murdăriei obișnuite

**Sfat:** Curățarea este facilitată dacă utilizați programul Altele  | Întreținere | Înmuiere (vezi secțiunea „Întreținere“).

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

## Curățarea garniturii

De jur împrejurul incintei cuptorului există o garnitură pentru etanșarea panoului interior al ușii.

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

- Cel mai bine este să curățați garnitura după fiecare program de gătit.

Dacă garnitura nu este introdusă corect, aburii pot ieși din compartimentul cuptorului în timpul gătirii.

Nu îndepărtați **niciodată** sigiliul.

## 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.

## Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip)

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

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

- Îndepărtați resturile aderente prin coacere utilizând o racletă pentru sticlă sau un burele metalic (de exemplu Spontex Spirinett), apă caldă și detergent de vase.

**Sfat:** Curățarea este facilitată dacă utilizați programul Altele  | Întreținere | Înmuiere (vezi secțiunea „Întreținere“).

Emailul catalitic își pierde capacitatea de curățare automată prin efectul soluțiilor abrazive, al periilor și bureților care îl zgârie și al detergentilor pentru cuptoare.

Demontați componentele emailate catalitic înainte de folosi detergent pentru cuptor.

# Curățare și întreținere

## Utilizarea detergenților de curățat cuptoare

- În cazul murdăriei foarte persistente pe suprafețele PerfectClean, aplicați detergentul pentru cuptoare Miele pe suprafețele reci.

Dacă spray-ul pentru curățat cuptoare ajunge în spațiile intermediare și în orificii, se poate forma un miros puternic la următoarele programe de gătit.

Nu pulverizați spray pe plafonul cuptorului.

Nu pulverizați spray în spațiile intermediare și în orificiile din pereții cuptorului și din peretele posterior.

- Lăsați detergentul să acționeze conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

Detergenții pentru cuptoare de la alți producători pot fi aplicați numai pe suprafețele reci și trebuie lăsați să acționeze maximum 10 minute.

- După expirarea timpului de acționare, puteți utiliza partea aspră a unui burete de spălat vase.
- Spălați bine cu apă curată resturile de detergent.
- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă moale.

## Murdăria persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip

Lubrifianțul special al ghidajelor telescopice FlexiClip este eliminat în cazul spălării în mașina de spălat vase, ceea ce duce la deteriorarea proprietăților ghidajelor.

Nu spălați ghidajele telescopice FlexiClip în mașina de spălat vase.

În cazul murdăririi persistente a suprafețelor sau al lipirii rulmenților din cauza scurgerilor provenite de la sucurile de fructe, procedați după cum urmează:

- Înmuiați ghidajele telescopice FlexiClip pentru scurt timp (aproximativ 10 minute) în apă fierbinte cu detergent. Dacă este necesar, puteți utiliza partea aspră a unui burete de spălat vase. Puteți curăța rulmenții cu o perie moale.

După curățare pot apărea decolorări care însă nu afectează caracteristicile funcționale.

## Curățarea panoului posterior emailat catalitic

La temperaturi ridicate, emailul catalitic se auto-curăță de resturile de ulei și de grăsime. Nu aveți nevoie de niciun agent de curățare. Cu cât temperatura este mai ridicată, cu atât operațiunea de curățare este mai eficientă.

Emailul catalitic își pierde capacitatea de curățare automată prin efectul soluțiilor abrazive, al periiilor și bureților care îl zgărie și al detergenților pentru cuptoare.


Demontați componentele emailate catalitic înainte de folosi detergent pentru cuptor în incinta cuptorului.

## Îndepărtarea resturilor de condimente, zahăr sau produse similare

- Demontați panoul posterior (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Demontarea panoului posterior”).
- Curățați panoul posterior manual cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și o perie moale.


- Clătiți temeinic panoul posterior.
- Înainte de a-l monta la loc, lăsați-l să se usuce.

## Îndepărtarea resturilor de ulei și grăsimi

- Scoateți toate accesoriile (ghidajele) din incinta cuptorului.
- Înainte de a începe curățarea catalitică, îndepărtați impuritățile grosiere de pe interiorul ușii și de pe suprafețele tratate cu email PerfectClean pentru ca acestea să nu se impregneze.
- Selectați funcția Ventilator plus  și 250 °C.
- Încălziți incinta cuptorului goală cel puțin 1 oră.

Durata depinde de gradul de murdărire.

Dacă emailul catalitic este contaminat puternic cu ulei sau grăsime, în timpul procesului de curățare se poate depune o peliculă în incinta cuptorului.

 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 și incinta cuptorului.


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

- Curățați ușa pe interior și incinta cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.

Fiecare încălzire suplimentară la temperaturi ridicate îndepărtează gradual murdăria.

## Curățați plafonul cuptorului

Este recomandat să curățați regulat resturile alimentare de pe plafonul cuptorului.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

Cuptorul cu aburi se poate deteriora dacă aburii pătrund în capacul becului.

Nu puneți niciodată în funcțiune cuptorul cu aburi dacă capacul becului nu este fixat.

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



Nu apăsați niciodată cu forța pe elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

- Curățați plafonul cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.


# Curățare și întreținere

## Evaporare umidit. rezid.

În cazul unui program de gătire cu aburi sau cu aport de umiditate, poate să rămână apă reziduală în sistemul de ejecție al aburilor, de ex. dacă un program de gătire cu aport de umiditate este întrerupt manual sau de o pană de curent.

La următoarea utilizare a Gătire la aburi , Umiditate plus  sau a unui program automat cu aport de umiditate, apare Evaporare umidit. rezid..

- Porniți imediu mezelii reziduat procesul de evaporare a ale, pentru ca la următorul program de gătire să fie vaporizată pe mâncare exclusiv apă proaspătă și astfel sistemul de ejecție al aburilor să nu fie supraîncărcat prin suțiuinea de apă suplimentară.


 Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă.  
Aburii pot provoca opăriri puternice.  
Nu deschideți ușa în timpul evaporării umezelii reziduale.

Durata evaporării umezelii reziduale variază în funcție de cantitatea de apă existentă în cuptor.

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

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

## Realizarea imediată a evaporării umezelii reziduale

 Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă.  
Aburul poate provoca opăriri puternice.  
Nu deschideți ușa în timpul jeturilor de aburi.

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

Apare interogarea Evaporare umidit. rezid..

- Confirmați cu *OK*.

Pe afișaj apare o durată de timp.

Evaporarea umezelii reziduale pornește. Puteți urmări procedura.


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

La finalul procesului de evaporare a umezelii reziduale se aude un semnal și pe afișaj apare Finalizat .

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

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

## Omiterea evaporării umezelii reziduale

 Pericol de infecție prin apă contaminată în rezervorul de apă.

Dacă omiteți evaporarea apei reziduale, în rezervorul de apă se pot dezvolta germeni. Această apă contaminată poate fi vaporizată pe alimente în următorul program de gătit.

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

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

Pe cât posibil, nu întrerupeți evaporarea umezelii reziduale.

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

Apare Evaporare umidit. rezid..

- Selectați omitere.


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


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

## Întreținere

### Înmuiere

Cu ajutorul acestui program de întreținere puteți înmuia murdăria persistentă.

- Scoateți toate accesoriile din incinta cuptorului.
- Înlăturați murdăria grosieră cu o lavetă.
- Selectați Altele  | Întreținere | Înmuiere.
- Urmăți instrucțiunile de pe afișaj.

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

La încheierea programului de îngrijire, poate ieși o cantitate mare de aburi la deschiderea ușii. Vă puteți cauza arsuri din cauza aburilor.

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

- După înmuiere, îndepărtați **imediat** apa și apa condensată din incinta cuptorului și din jgheabul de colectare cu un burete sau cu o lavetă.
- Apoi uscați incinta cuptorului și interiorul ușii cu o lavetă.


**Sfat:** Recomandăm ca după programul de îngrijire Înmuiere să efectuați programul de îngrijire *Uscare*, pentru a îndepărta umiditatea din locurile inaccesibile ale incintei cuptorului.

### Uscare

Cu acest program de întreținere, puteți usca umiditatea reziduală din locurile inaccesibile ale incintei cuptorului, pentru a-l proteja de coroziune.


## Curățare și întreținere

Programul de îngrijire Uscare constă în 3 faze: evaporarea umezelii reziduale din incinta goală a cuptorului, uscarea incintei cuptorului prin încălzire și răcirea rapidă prin deschiderea ușoară a ușii.

 Pericol de infecție prin apă contaminată în rezervorul de apă.

Dacă nu utilizați programul de întreținere Uscare, se pot acumula germeni în rezervorul de apă. Această apă contaminată poate fi vortizată pe alimente în următorul proces de preparare.

Utilizați programul de îngrijire Uscare de fiecare dată când doriți evaporarea completă a umidității reziduale.

- Selectați Altele  | Întreținere | Uscare.
- Selectați dacă doriți să începeți uscare imediat sau mai târziu și confirmați cu OK.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.
- Îndepărtați apa și apa condensată din incinta cuptorului și din jgheabul de colectare cu un burete sau cu o lavetă.
- După ce programul de îngrijire Uscare este finalizat, opriți cuptorul combi cu abur.

### Detartrare

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

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

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

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

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

### Desfășurarea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

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

Procesul de îndepărtare a depunerilor de calcar durează aprox. 140 de minute și se desfășoară în mai multe etape:

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

### Pregătirea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

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

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

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


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

Alți agenți anti-calcar, ce conțin și alți acizi în afară de acidul citric și/sau au în componență alte substanțe nedorite, precum clorurile, pot avaria aparatul.

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

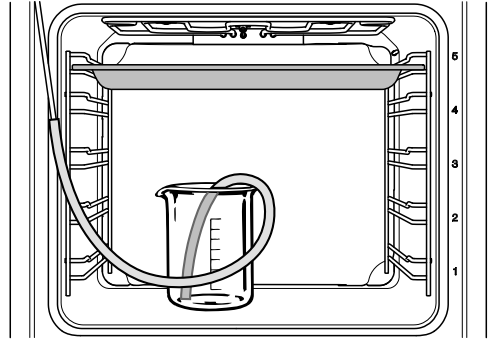
- Umpleți vasul cu aprox. 900 ml de apă rece de la robinet și dizolvați complet două tablete anti-calcar în apă.

### Efectuarea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

- Selectați Altele .
- Selectați Întreținere.
- Selectați Detartrare.

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

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



- Atașați un capăt al tubului din plastic la tubul la alimentare a apei.
- Puneți vasul cu agentul anti-calcar pe baza incintei cuptorului.
- Așezați celălalt capăt al tubului din plastic pe fundul vasului în soluția anti-calcar și fixați tubul din plastic pe vas, cu ajutorul clemei.
- Confirmați cu *OK*.

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

Puteți să întrerupeți și să reluați oricând procesul de aspirare al apei selectând *OK*.

După procesul de sucțiune al apei apare un mesaj.

- Confirmați cu *OK*.
- Pregătiți 1 l de apă proaspătă și urmați instrucțiunile de pe afișaj.

**Etapa de acțiune** începe. Puteți să urmăriți procesul.

- Lăsați vasul cu tot cu racordul cu furcun la țeava de umplere în cuptor.

Sistemul aspiră de mai multe ori ceva lichid în timpul etapei de acțiune. Se va auzi zgomotul pompei.

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

La finalul etapei de acțiune se va auzi un semnal.

## Curățare și întreținere

### Clătirea sistemului de injectare a aburilor după etapa de acționare

La finalul etapei de acționare, sistemul de injectare al aburilor trebuie clătit cu apă **rece** de la robinet, pentru a îndepărta resturile de agent anti-calcar.

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

Clătiți bine vasul după primul proces de clătire pentru a îndepărta resturile de agenți anti-calcar.

- Urmați indicațiile de pe afișaj.

La finalul procesului de clătire, pompa funcționează aprox. 1 minut, pentru a pompa apa rămasă în sistemul de injectare al aburilor.


- Urmați indicațiile de pe afișaj.
- Scoateți tava universală, vasul și tubul din plastic.
- Confirmați cu *OK*.

Procesul de clătire s-a încheiat.

### Evaporarea umezelii reziduale

După al treilea program de clătire pornește evaporarea umidității reziduale și procesul de uscare.

- Închideți ușa.

 Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă.

Aburii pot provoca opăririi puternice. Nu deschideți ușa în timpul evaporării umezelii reziduale.

Încălzirea incintei cuptorului pornește și pe afișaj apare timpul necesar pentru evaporarea umezelii reziduale. Timpul este corectat automat în funcție de umezeala reziduală prezentă efectiv.


La finalul evaporării umidității reziduale pornește automat procesul de uscare, pentru a îndepărta umiditatea și din locurile inaccesibile ale incintei cuptorului.


### Finalizarea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

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

- Confirmați cu *OK*.

Se aude un semnal sonor și apare Finalizat pe afișaj.

- Porniți cuptorul cu aburi de la butonul Pornit/oprit .

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

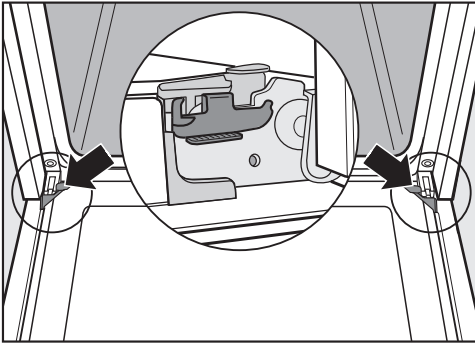
Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.

- Apoi curățați incinta răcită a cuptorului de eventualele resturi de agent anti-calcar.
- Închideți ușa aparatului abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.



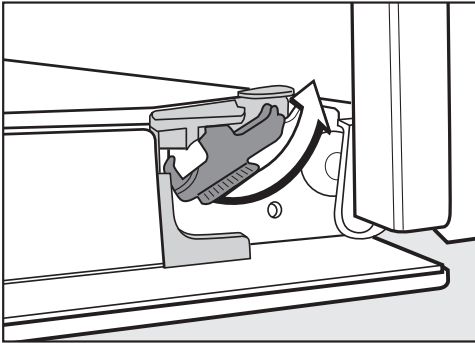
## Scoaterea ușii cuptorului

Ușa are o greutate de aprox. 9 kg.



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

- Deschideți complet ușa.



- Rotiți ambele cleme de blocare la maximum, pentru a le debloca.

Cuptorul cu aburi se va deteriora dacă scoateți ușa 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.



- Prindeți ușa din lateral și trageți-o în sus pentru a o scoate din balamale. Asigurați-vă că ușa este repusă drept.

## Demontarea ușii cuptorului

Ușa cuptorului constă dintr-un sistem deschis format din 3 panouri de sticlă termoreflectorizantă.

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

Dacă între panourile de sticlă ale ușii s-a depus murdărie, ușa poate fi demontată pentru a se curăța spațiul dintre panouri.

Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului.

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

La curățarea panourilor de sticlă respectați și instrucțiunile aplicabile pentru frontul cuptorului cu aburi.


## Curățare și întreținere

Detergenții pentru cuptoare deteriorează suprafața profilurilor din aluminiu.

Curățați componentele cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.

Panourile ușii se pot sparge prin cădere.

Așezați panourile de sticlă într-un loc sigur.

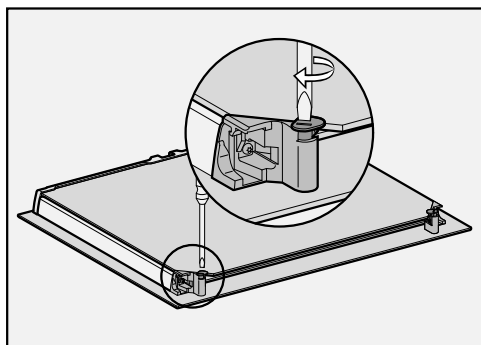
 Pericol de rănire ca urmare a ușii închise.

Ușa se poate închide dacă o demontați fără a o scoate din balamale.

Scoateți întotdeauna ușa cuptorului înainte de a o demonta.

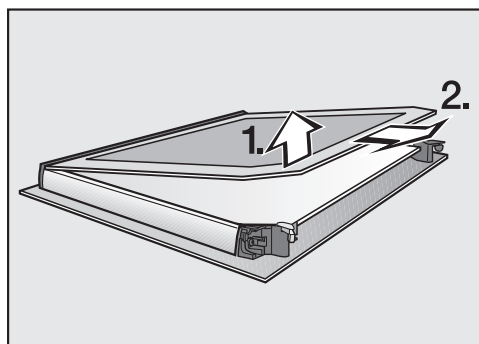
- Așezați panoul exterior al ușii pe o masă acoperită cu o suprafață moale (de ex. o față de masă) pentru a preveni zgârierea acesteia.

Mânerul ușii trebuie să stea aliniat cu marginea mesei pentru ca panoul de sticlă să stea complet culcat și să nu se spargă în timpul curățării.

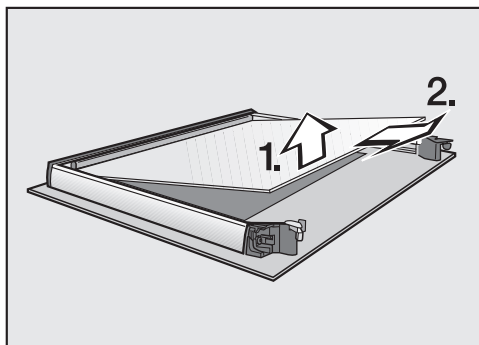


- Însurubați către exterior ambele opritoare ale panourilor de sticlă cu o șurubelniță cu vârf drept.

Acum puteți scoate panoul interior:



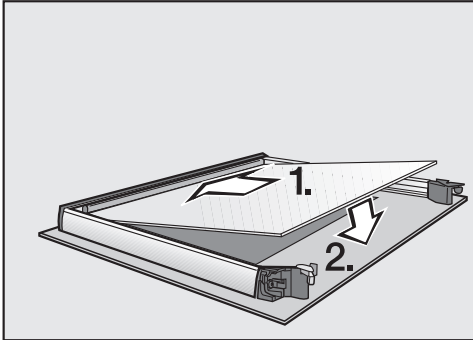
- Ridicați **ușor** panoul interior și scoateți-l din banda de plastic.



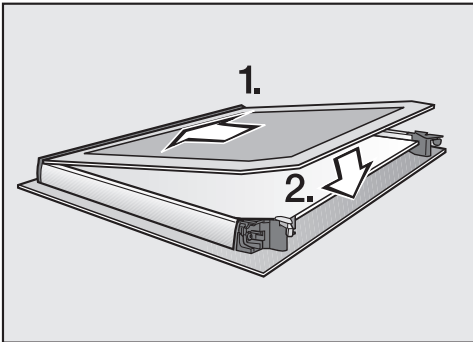
- Ridicați **ușor** panoul interior și scoateți-l.
- Curățați geamurile ușii și celelalte piese individuale cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- Apoi ștergeți piesele cu o lavetă moale.

Apoi montați la loc ușa cu grijă:

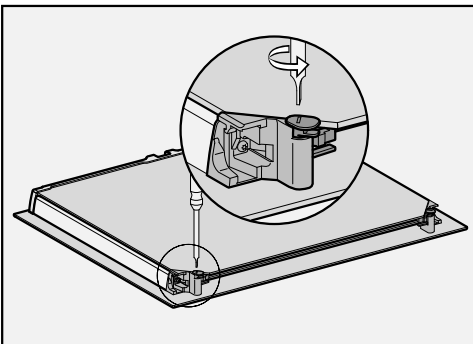
## Repunerea ușii cuptorului



- Introduceți panoul central în așa fel încât numărul de serie să fie lizibil (nu în oglindă).

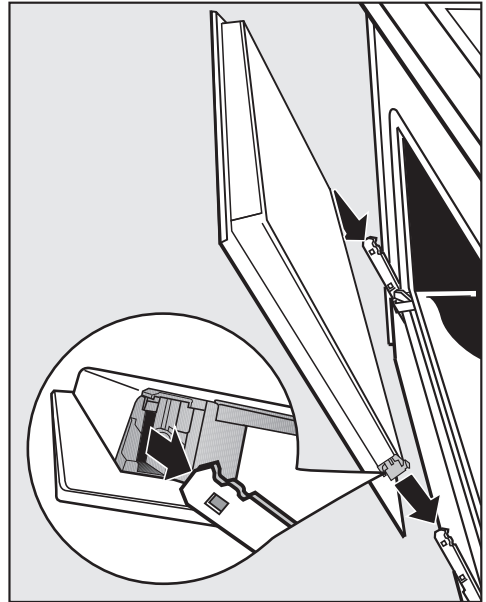


- Împingeți panoul interior cu banda mată imprimată în jos în banda de plastic și fixați-l între opritoare.



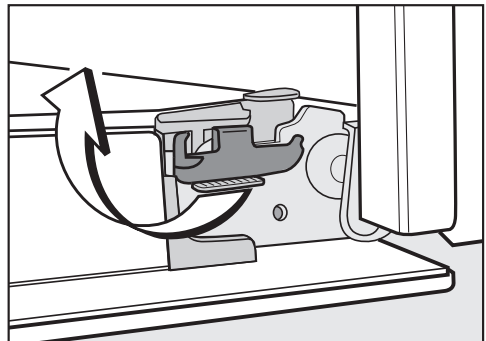
- Înșurubați către interior ambele opritoare ale panourilor de sticlă cu o șurubelniță cu vârf drept.

Ușa este acum montată la loc.



- 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.

## Curățare și întreținere

### Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice Flexi-Clip

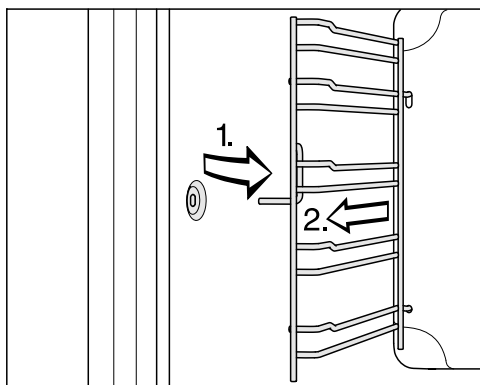
Puteți să demontați ghidajele laterale împreună cu ghidajele telescopice Flexi-Clip (dacă sunt disponibile).

Dacă în prealabil doriți să demontați separat ghidajele telescopice FlexiClip, urmați instrucțiunile de la capitolul „Dotări”, secțiunea „Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip”.

**⚠** Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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



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

**Reasamblarea** are loc în ordine inversă.

■ Montați cu grijă piesele la loc.

### Demontarea panoului posterior

Puteți să demontați panoul posterior pentru a-l curăța.

**⚠** Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a demonta panoul posterior.

**⚠** Pericol de rănire ca urmare a rotorului de ventilator aflat în mișcare. Vă puteți răni în rotorul ventilatorului de aer cald.

Nu folosiți niciodată cuptorul cu aburi fără panoul posterior.

- Deconectați cuptorul cu aburi de la rețeaua electrică. În acest scop scoateți ștecărul din priză sau decuplați siguranța instalației electrice.
- Demontați ghidajele laterale.
- Desfaceți cele patru șuruburi din colțurile panoului posterior și demontați panoul posterior.
- Curățați panoul posterior (consultați capitolul „Curățarea panoului posterior emailat catalitic”).

**Reasamblarea** are loc în ordine inversă.

■ Montați cu grijă panoul posterior la loc.




Orificiile trebuie să fie dispuse conform descrierii din capitolul „Descrierea cuptorului”.

- Montați la loc ghidajele laterale.
- Cuplați la loc cuptorul cu aburi la rețeaua electrică.


# 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](http://www.miele.ro/service).

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

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Afișajul este în-tunecat.</b>	<p>Ați selectat setarea Oră curentă   Afișare   Oprit. Din acest motiv, afișajul este stins atunci când cuptorul cu aburi este oprit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Imediat ce porniți cuptorul cu aburi va fi afișat meniul principal. Dacă doriți să fie afișată permanent ora curentă, selectați setarea Oră curentă   Afișare   Pornit.</li> </ul> <p>Cuptorul cu aburi nu primește curent.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificați dacă ștecărul cuptorului cu aburi este în priză.</li> <li>■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
<b>Nu se aude niciun semnal sonor.</b>	<p>Semnalele sonore sunt dezactivate sau volumul este prea redus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activați semnalele sonore sau măriți volumul cu setarea Volum sonor   Tonuri alarmă sonoră.</li> </ul>
<b>Cuptorul nu se încălzește.</b>	<p>Este activat regimul demo.</p> <p>Puteți selecta puncte de meniu pe afișaj și butoane cu senzor, însă cuptorul nu se încălzește.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dezactivați regimul demo cu setarea Reprezentantă   Regim demo   Oprit.</li> </ul>
<b>Blocare comenzi  apare pe afișaj la pornire.</b>	<p>Funcția Blocare comenzi  este activată.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirmați cu OK.</li> </ul> <p>Apare Apăsați „OK” 6 secunde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puteți să dezactivați funcția Blocare comenzi pentru un program de gătit, atingând butonul cu senzor OK timp de minimum 6 secunde.</li> <li>■ Dacă doriți să dezactivați permanent funcția Blocare comenzi, selectați setarea Siguranță   Blocare comenzi    Oprit.</li> </ul>


## Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Butoanele cu senzori nu reacționează.</b>	Ați selectat setarea Afișaj   QuickTouch   Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori nu reacționează atunci când cuptorul cu aburi este oprit. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ 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.</li> </ul>
	Cuptorul cu aburi nu este conectat la rețeaua electrică. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificați dacă ștecărul cuptorului cu aburi este introdus în priză.</li> <li>■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
	Există o problemă la sistemul de comandă. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atingeți butonul de Pornire/Oprire , până când afișajul se stinge, iar cuptorul cu aburi este repornit.</li> </ul>
<b>Pe afișaj apare</b> Pană de tensiune.	A avut loc o pană de curent. Această pană de curent a întrerupt programul de gătire în curs. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți cuptorul cu aburi și reporniți-l.</li> <li>■ Reporniți programul de gătire.</li> </ul>
<b>12:00 apare pe afișaj.</b>	Curentul a fost întrerupt timp de mai mult de 150 de ore. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Programați din nou ora și data curentă.</li> </ul>
<b>Pe afișaj apare</b> Max. ore utilizare atins.	Cuptorul cu aburi a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Oprirea de siguranță a fost activată. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirmați cu <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Apoi cuptorul cu aburi este din nou gata de funcționare.</p>
<b>Eroare și un cod de eroare nelistat aici apare pe afișaj.</b>	O problemă pe care nu o puteți remedia singur. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactați Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
<b>Funcțiile</b> Oră start și Oră de final <b>nu sunt executate.</b>	Temperatura din incinta cuptorului este prea ridicată, de ex. la sfârșitul unui program. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.</li> </ul>
	La programele de îngrijire, aceste funcții nu sunt disponibile, în general.

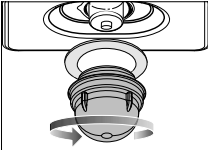
## Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Această funcție nu este disponibilă momentan. <b>apare pe afișaj după selectarea funcției Îndepărtarea depunerilor de calcar.</b>	Sistemul de injectare a aburilor este defect. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactați Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
La un program de gătire cu aport de umiditate nu este alimentată apă.	Este activat regimul demonstrativ pentru showroom-uri. Puteți selecta puncte de meniu pe afișaj și butoane cu senzori, însă pompa sistemului de injectare a aburilor nu funcționează. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dezactivați regimul demonstrativ cu ajutorul Setări   Reprezentanță   Regim demo   Oprit.</li> </ul>
	Pompa sistemului de injectare a aburilor este defectă. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactați Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
Se aude un zgomot după procesul de gătire.	După un program de gătire, ventilatorul de răcire rămâne pornit (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire“).
Cuptorul cu aburi nu mai trece din etapa de încălzire în etapa de gătire după ce v-ați mutat în alt loc.	Temperatura de fierbere a apei s-a modificat deoarece noul loc de amplasare este la o altitudine cu cel puțin 300 m mai mică sau mai mare decât vechiul loc de amplasare. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ajustați temperatura de fierbere în funcție de altitudinea noii locații (vezu capitolul „Setări“, secțiunea „Altitudine“).</li> </ul>
În timpul funcționării, din cuptor se elimină o cantitate neobișnuit de mare de aburi, sau aburii sunt eliminați prin părți ale cuptorului prin care nu ies de obicei.	Ușa nu este închisă corect. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Închideți ușa.</li> </ul>
	Garnitura ușii prezintă deteriorări, de ex. crăpături sau garnitura ușii nu este introdusă corect. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Contactați Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
	Panoul interior al ușii este atât de murdar, încât garnitura nu se poziționează corect. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Curățați panoul interior al ușii (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Demontarea ușii“).</li> </ul>

## Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Cuptorul cu aburi s-a oprit sin-gur.</b>	Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul cu aburi se oprește automat dacă după pornirea cuptorului cu aburi sau după terminarea unui program de gătire, nu este apăsat niciun buton pentru un anumit interval de timp. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Reporniți cuptorul cu aburi.</li> </ul>
<b>Prăjiturile/biscuiții nu sunt copti bine, după expirarea timpului indicat în tabelul de gătire.</b>	Temperatura selectată este diferită de cea indicată în rețetă. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Selectați temperatura conform rețetei.</li> </ul>
	Ingredientele diferă față de cele indicate în rețetă. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificați dacă ați modificat rețeta. Prin adăugarea unei cantități mai mari de lichid sau a ouălor, aluatul devine mai moale și necesită un timp de gătire mai îndelungat.</li> </ul>
<b>Prăjiturile sau biscuiții nu sunt rumeniți uni-form.</b>	Ați setat o temperatură sau un nivel greșit. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rumenirea va fi întotdeauna ușor neuniformă. Dacă rumenirea este foarte inegală, verificați dacă ați selectat temperatura și nivelul corecte.</li> </ul>
	Materialul sau culoarea formei de copt nu sunt adaptate funcției selectate. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ În funcția Încăzire super.-infer.  formele de copt deschise la culoare sau netratate sunt mai puțin adecvate. Folosiți forme de copt mate, închise la culoare.</li> </ul>
<b>Pe emailul catalitic se află im-purități de culoa-re ruginii.</b>	Resturile de condimente, zahăr sau produse similare nu sunt îndepărtate prin procesul de curățare catalitică. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Demontați componentele emailate catalitic și îndepărtați această murdărie cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și o perie moale (consultați capitolul „Curățarea panoului posterior emailat catalitic”).</li> </ul>
<b>Ghidajele teles-copice FlexiClip sunt împinse sau scoase cu difi-cultate.</b>	În rulmenții ghidajelor telescopice FlexiClip nu există suficient lubrifiant. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Lubrifiați rulmenții cu lubrifiantul special Miele. Numai lubrifiantul special Miele este special conceput pentru a rezista la temperaturile ridicate din incinta cuptorului. Alți lubrifianți se pot întări la încălzire, determinând lipirea ghidajelor telescopice FlexiClip. Puteți achiziționa lubrifiantul special Miele de la reprezentanța Miele sau de la Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
<b>Sistemul de ilu-minat al incintei cuptorului se stinge după scurt timp.</b>	Ați selectat setarea Sistem de iluminat   „Pornit” timp de 15 sec.. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dacă doriți să activați iluminarea incintei cuptorului pe toată durata programului de gătire, selectați setarea Sistem de iluminat   Pornit.</li> </ul>



Problemă	Cauză posibilă și remediere
<p><b>Sistemul de iluminat al incintei cuptorului nu se aprinde.</b></p> 	<p>Becul cu halogen este defect.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p><b>⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.</b> În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile. Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>Cuptorul cu aburi se poate deteriora dacă aburii pătrund în capacul becului. Nu utilizați niciodată cuptorul cu aburi dacă capacul becului nu este fixat.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deconectați grilul de la rețeaua electrică. În acest scop scoateți ștecărul din priză sau decuplați siguranța instalației electrice.</li> <li>■ Deșurubați capacul becului și scoateți-l din carcasă cu garnitura inelară orientată în jos.</li> <li>■ Înlocuiți becul cu halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, soclu G9).</li> <li>■ Puneți capacul becului cu garnitura inelară în carcasă. Partea curbată a garniturii inelare trebuie să fie îndreptată în jos.</li> <li>■ Înșurubați bine capacul lămpii.</li> <li>■ Cuplați la loc cuptorul cu aburi la rețeaua electrică.</li> </ul>

## Serviciu Clienți

---

La [www.miele.ro/service](http://www.miele.ro/service) veți găsi informații despre cum să remediați singur defecțiunile și despre piesele de schimb Miele.

### Contact în caz de defecțiuni

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

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

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

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

Aceste date sunt trecute pe eticheta cu date tehnice, vizibilă pe cadrul frontal, cu ușa complet deschisă.

### Garanție

Perioada de garanție a aparatului este de 2 ani.

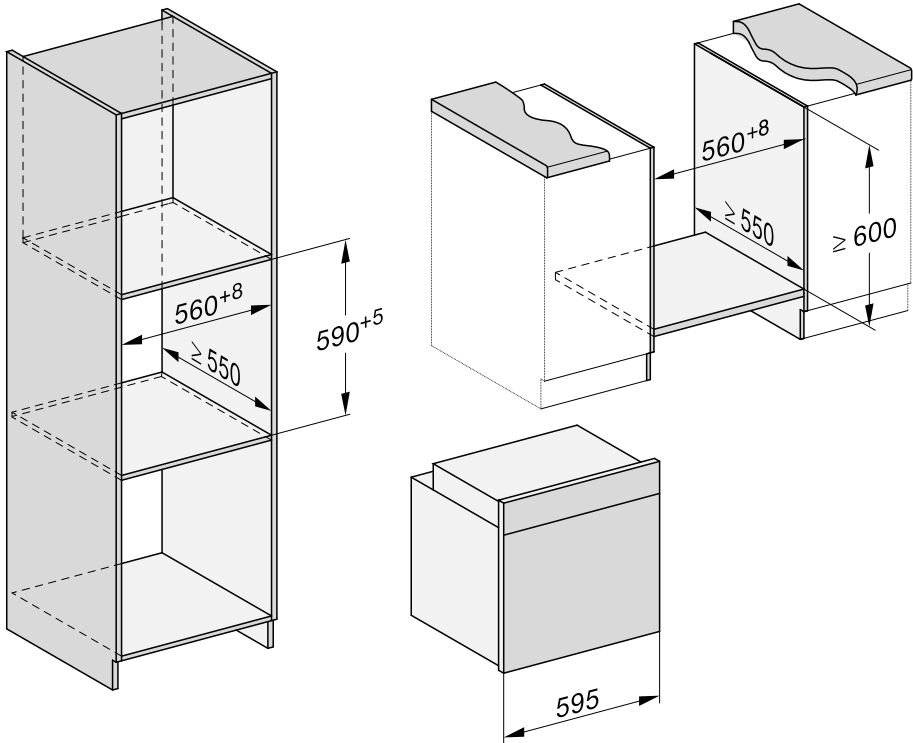
Mai multe informații puteți găsi în Condițiile de garanție livrate împreună cu produsul.

## Dimensiuni de încadrare

Dimensiunile sunt indicate în mm.

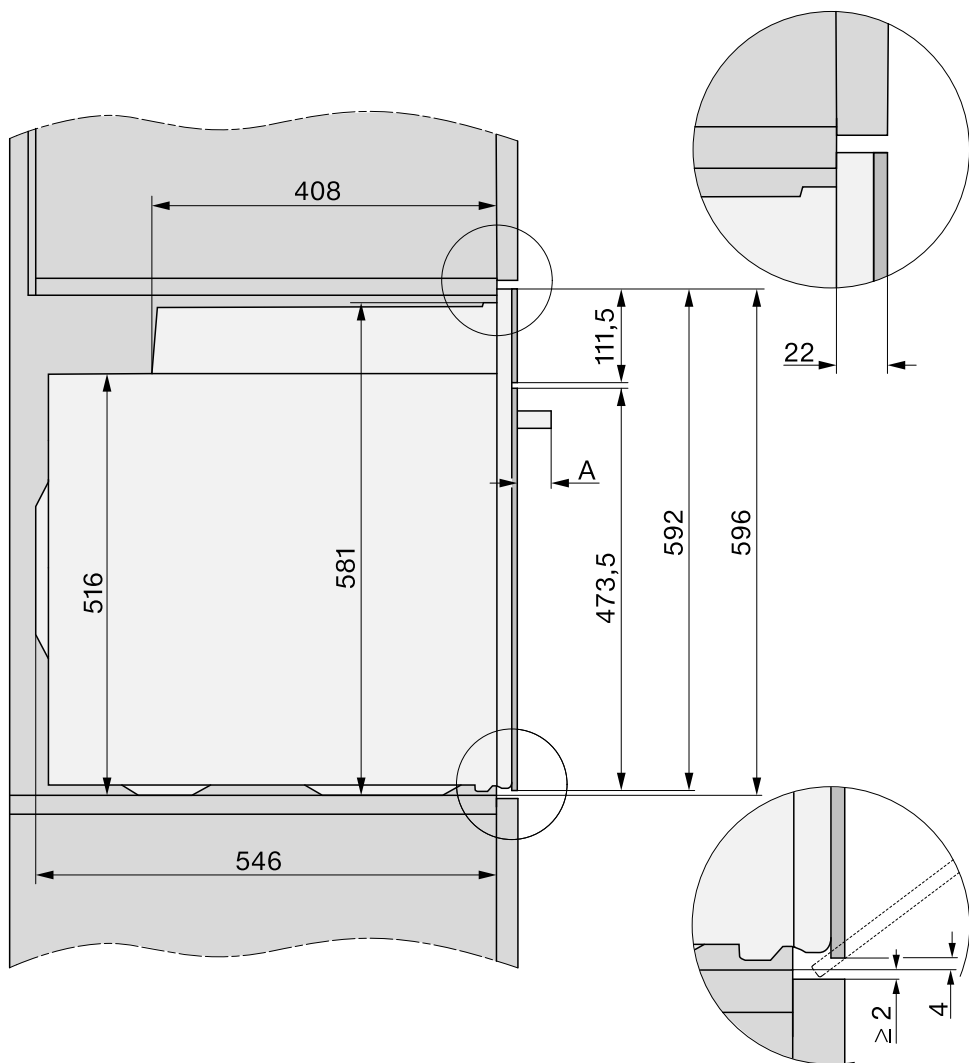
### Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat

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



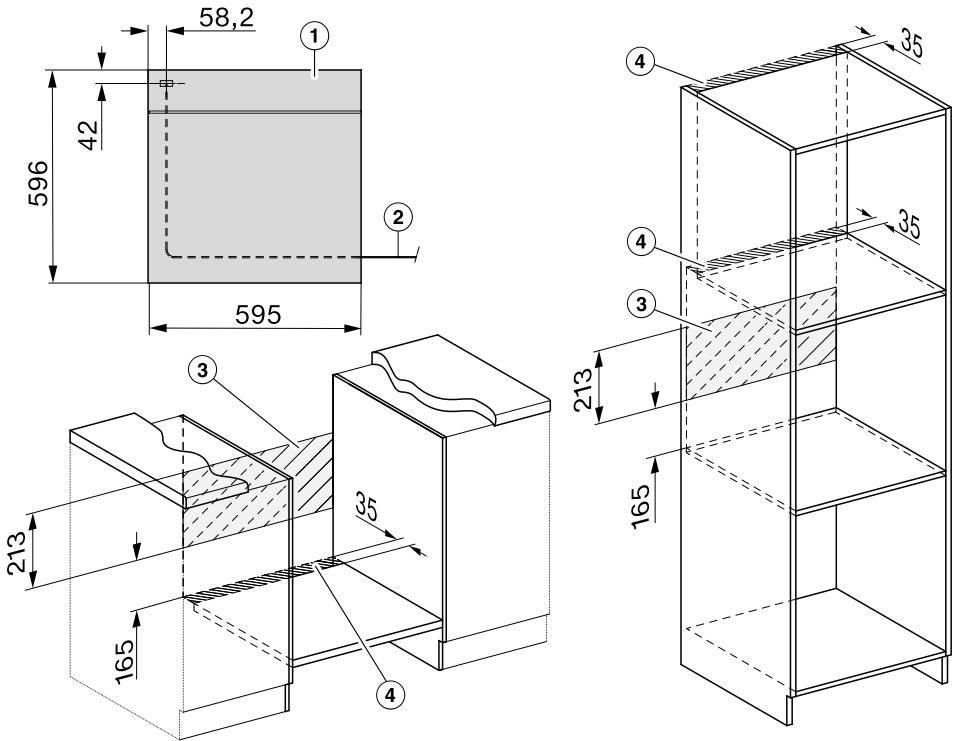
# Instalare

## Vedere laterală



- A** DGC 715x: 43 mm  
DGC 725x: 47 mm

## Racorduri și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare, lungime = 1.500 mm
- ③ Niciun racord în această zonă
- ④ Decupaj pentru ventilație min. 150 cm<sup>2</sup>

# Instalare

## Montarea cuptorului cu aburi

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

Pentru o funcționare ireproșabilă, cuptorul cu aburi necesită o alimentare corespunzătoare cu aer de răcire. Aerul de răcire nu trebuie să fie încălzit excesiv de la alte surse de căldură (de exemplu sobe cu combustibil solid).

La montare țineți cont de următoarele:

Asigurați-vă ca podeaua falsă pe care stă cuptorul cu aburi să nu fie lipită de perete.

Asigurați-vă să nu fie montate garnituri termoizolante pe pereții laterali ai dulapului de montare.

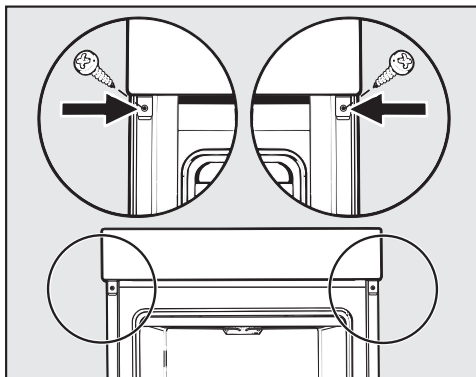
- Conectați cuptorul cu aburi la rețeaua electrică.

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

Pentru transport folosiți mânerul poziționate pe lateralele carcasei.

Înainte de instalarea cuptorului, se recomandă scoaterea ușii (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Scoaterea ușii cuptorului“) și a accesoriilor. Cuptorul cu aburi este mai ușor când îl împingeți în unitatea de montare și nu există riscul de a-l apuca din greșeală de mânerul ușii.

- Împingeți cuptorul cu aburi în unitatea de montare și aliniați-l.
- Deschideți ușa cuptorului dacă nu ați demontat-o.



- Fixați cuptorul cu aburi cu șuruburile livrate de pereții laterali ai unității de montare.
- Montați la loc ușa (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Repunerea ușii cuptorului“).

## Conectare la rețeaua electrică



Pericol de accidentare!

Lucrările necorespunzătoare de instalare și mentenanță sau reparații pot implica pericole considerabile pentru utilizator, pentru care compania Miele nu își asumă nici o răspundere.

Racordarea la rețeaua de alimentare cu energie electrică poate fi efectuată numai de către un electrician calificat și competent, care cunoaște exact și respectă cu atenție prevederile naționale specifice, precum și reglementările locale ale furnizorilor locali de energie electrică.

Aparatul poate fi conectat doar la o instalație electrică executată conform standardului VDE 0100.

Se recomandă **bransarea la o priză** (conform VDE 0701) deoarece în caz de avarie este mai simplă deconectarea de la rețeaua de alimentare cu energie electrică.

Dacă nu mai este accesibilă priza sau dacă este prevăzut un **racord fix**, trebuie montat un dispozitiv suplimentar de decuplare pentru toți polii.

Separatorii pot fi întrerupătoarele cu o deschidere pentru contact de cel puțin 3 mm. Din această categorie fac parte întrerupătoarele automate pentru protecția liniilor, siguranțele și contactoarele (EN 60335).

**Datele de conectare** sunt trecute pe eticheta cu date tehnice, vizibilă pe cadrul frontal al incintei cuptorului. Aceste date trebuie să coincidă cu cele ale rețelei electrice.

La cerere, comunicați companiei Miele următoarele informații:

- Model

- Număr fabricație
- Datele de conectare (tensiune/frecvență/valoare maximă de conectare)

În cazul modificării bransamentului sau la înlocuirea cablului de alimentare trebuie utilizat tipul de cablu H 05 VV-F cu diametru corespunzător.

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

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

### Cuptor cu aburi
































Cuptorul cu aburi este prevăzut cu cablul de alimentare cu 3 fire și cu ștecherul poate fi conectat la curent alternativ de 230 V, 50 Hz.

Amperajul este de 16 A. Este permisă conectarea numai la o priză cu contact de protecție realizată în mod corespunzător.

Valoarea maximă de conectare: consultați eticheta cu date tehnice.

# Tabele de gătire

## Legume











Legume		 [°C]	 5 1	 [min]
Conopidă întregă		100	3	20–40
Conopidă buchețele		100	3	10
Fasole, verde		100	3	15
Broccoli buchețele		100	3	6
Mazăre		100	3	4–6
Fenicul țaiat pe jumătate		100	3	20–28
Fenicul țaiat fâșii		100	3	6–8
Gulie țaiată fâșii		100	3	8–10
Dovleac țaiat cubulețe		100	3	4–6
Morcovi întregi		100	3	7–18
Morcovi țaiți în jumătate		100	3	7–9
Morcovi țaiți bucățele		100	3	6–10
Cartofi în coajă, fierți bine		100	3	28–44
Praz tăiat   în inele		100	3	6–10
Broccoli Romanesco întreg		100	3	10–22
Broccoli Romanesco buchețele		100	3	7–10
Varză de Bruxelles		100	3	12–18
Cartofi sărați curățați de coajă, întregi		100	3	23–40
Cartofi sărați curățați de coajă, țaiți în jumătate		100	3	20–30
Cartofi sărați curățați de coajă, țaiți în sferturi		100	3	16–25
Țelină țaiată fâșii		100	3	6–10
Sparanghel, verde		100	3	5–14
Sparanghel, alb, de grosimea degetului mare		100	3	13–19
Spanac		100	3	3–4
Varză creastă țaiată		100	3	12–18
Dovlecei țaiți felii		100	3	3–4
Mazăre lată		100	3	8–10

 Funcție,  Temperatură,  Nivel,  Durată de gătire,  Gătire la aburi









1 Dacă utilizați un recipient pentru gătit perforat, introduceți tava universală pe nivelul 1 pentru colectarea lichidului.



## Pește

Pește (proaspăt sau dezghețat)		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
File de biban		100	3	8–10
Păstrăv		100	3	10–13
File de somon, 3 cm înălțime		100	3	6–10
Păstrăv curcubeu		100	3	17–20
Cambulă		100	3	8–14
File de cambulă		100	3	3–5





## Carne

Carne		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
File din piept de pui		100	3	8–10
Ruladă de curcan		100	3	12–15
Șnițel de curcan		100	3	4–6
Antricot felii		100	3	6–10











 Funcție,  Temperatură,  <sup>5</sup>/<sub>1</sub> Nivel,  Durată de gătire,  Gătire la aburi

1 Dacă utilizați un recipient pentru gătit perforat, introduceți tava universală pe nivelul 1 pentru colectarea lichidului.

## Tăiței

Tăiței		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
Cartofi/găluște din pâine, proaspăt		100	3	15
Cartofi/găluște din pâine, în pungi de gătit		100	3	20

## Orez























Orez	 : 		 [°C]	 <sup>5</sup> / <sub>1</sub>	 [min]
Orez basmati	1 : 1,5		100	3	15
Orez prefierat	1 : 1,5		100	3	23–25
Orez cu lapte	1 : 2,5		100	3	30–35
Orez integral	1 : 1,5		100	3	25–30

 :  Comportamentul orezului la lichid,  Funcție,  Temperatură,  <sup>5</sup>/<sub>1</sub> Nivel,  Timp de gătire,  Gătire la aburi

2 Utilizați un vas pentru gătit neperforat.

# Tabele de gătire

## Aluat pufos


























Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 5	 [min]
Brioșe (1 tavă)		150–160	–	2	25–35
Brioșe (2 tăvi)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>3</sup>
Prăjiturele* (1 tavă)		150	–	2	28–38
		160 <sup>2</sup>	–	3	22–32
Prăjiturele* (2 tăvi)		150 <sup>2</sup>	–	1+3	25–35
Pandișpan (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70
		155–165 <sup>2</sup>	–	2	60–70
Chec marmorat, chec cu nucă (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	55–65
		160–170	–	2	60–70
Chec marmorat, chec cu nucă (grătar de coacere și prăjire, formă rotundă cu gaură la mijloc/formă de guguluf, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60
		150–160	–	2	60–70
Prăjitură cu fructe (1 tavă)		150–160	✓	2	35–45
		160–170	✓	2	45–55
Prăjitură cu fructe (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	–	2	45–55
Blat de tort (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25










 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  Încălzire super.-infer., ✓ pornit, – oprit

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

- Folosiiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

## Aluat frământat

Prăjituri/ produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 5	 [min]
Biscuiți (1 tavă)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Biscuiți (2 tăvi)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>3</sup>
Fursecuri șprîțate* (1 tavă)		140	–	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	–	3	25–30
Fursecuri șprîțate* (2 tăvi)		140	–	1+3	40–50 <sup>3</sup>
Blat de tort (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	20–30
Prăjitură cu brânză (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	75–85
		160–170	–	2	60–70
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Plăcintă cu mere (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Prăjitură cu fructe cu glazură (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Prăjitură cu fructe cu glazură (1 tavă)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Tartă dulce (1 tavă)		210–220 <sup>2</sup>	✓	1	40–50
		190–200	–	1	30–40

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  Eco-Ventilator plus,  Încăzire super.-infer.,  Coacere intensivă, ✓ pornit, – oprit

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

- Folosiiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

# Tabele de gătire










## Aluat dospit


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

Funcție, Temperatură, Booster, Nivel, Durată de gătire, Ventilator plus, Încăzire super.-infer., Umiditate plus, ✓ pornit, – oprit

- Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- Așezați grătarul de coacere și prăjire pe baza incintei cuptorului, apoi așezați vasul pe grătarul de coacere și prăjire. În funcție de mărimea vasului, puteți scoate și ghidajele laterale.
- Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.
- Declanșați 1 jet de abur la începutul programului de gătire.
- Declanșați 2 jeturi de abur la începutul programului de gătire.











## Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]
Prăjitură cu fructe (1 tavă)		160–170	✓	2	40–50
		170–180	✓	3	50–60
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 tavă)		160–170	–	3	25–35
Pateuri cu mere/melci cu stafide (2 tăvi)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer., ✓ pornit, – oprit

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

## Aluat de pandișpan

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]
Blat de pandișpan (2 ouă) (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	2	15–25
Blat de pandișpan (4–6 ouă) (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	2	30–40
Pandișpan însiropat* (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	2	25–35
		150–170 <sup>2</sup>	–	2	25–45
Foaie de pandișpan (1 tavă)		180–190 <sup>2</sup>	–	2	15–20

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer., ✓ pornit, – oprit













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









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

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

# Tabele de gătire

## Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele




















Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Gogoșele (1 tavă)		160–170	–	2	35–45 <sup>1</sup>
Pateuri (1 tavă)		180–190	–	2	20–30
Pateuri (2 tăvi)		180–190	–	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Macarons (1 tavă)		120–130	–	2	25–50
Macarons (2 tăvi)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Meringue/Bezele (1 tavă, 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Meringue/Bezele (2 tăvi, fiecare cu 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180












 Funcție,  Temperatură,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel,  Durată de gătire,  Umiditate plus,  Ventilator plus,  pornit, – oprit

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

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

## Preparate picante

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



















 Funcție,  Temperatură,  Booster, <sup>5</sup> Nivel,  Durată de gătit,  Încăzire super-infer.,  Coacere intensivă,  Ventilator plus,  Eco-Ventilator plus,  Gril complet,  Gril cu ventilator, ✓ pornit, – oprit











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

- 1 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- 2 Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- 3 Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

# Tabele de gătire

## Vită

Aliment (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Friptură de vită la capac, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)	 2	150–160 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 2	180–190	–	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
File de vită, aprox. 1 kg (tavă universală)	 2	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
File de vită „în stil englezesc”, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
File de vită „mediu”, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
File de vită „bine făcut”, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Roastbeef, aprox. 1 kg (tavă universală)	 2	180–190 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Roastbeef „în stil englezesc”, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Roastbeef „mediu”, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Roastbeef „bine făcut”, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burger/chiftele* (grătar de coacere și prăjire pe nivelul 4 și tavă universală pe nivelul 1)	 3	250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>9</sup>	–
















 Funcție,  Temperatură,  Booster,  5  
1 Nivel,  Durată de gătire,  Temperatura interioară,  Prăjire automată,  Încăzire super.-infer.,  Eco-Ventilator plus,  Gril complet, ✓ pornit, – oprit









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

- Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.
- Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).
- Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 90 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 100 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- Întoarceți alimentele atunci când sunt suficient de rumenite (1: durată la gril pagina 1, 2: durată la gril pagina 2).
- Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.



## Vițel



















Aliment (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]	 7 [°C]
Friptură înăbușită de vițel, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	120–130 <sup>6</sup>	–
File de vițel, aprox. 1 kg (tavă univ- ersală)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2 <sup>5</sup>	30–60	45–75
File de vițel „în sânge“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	50–60	45–48
File de vițel „mediu“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	54–57
File de vițel „bine făcut“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	90–100	63–66
Antricot de vițel „în sânge“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	80–90	45–48
Antricot de vițel „mediu“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	100–130	54–57
Antricot de vițel „bine făcut“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2 <sup>5</sup>	130–140	63–66












 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel  Durată de gătire,  Temperatura interioară,  Prăjire automată,  Încăzire super.-infer., ✓ pornit, – oprit

- Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.
- Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).
- Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 90 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

# Tabele de gătire













## Porc








Aliment (accesorii)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>11</sup> [°C]
Friptură de porc/friptură din ceafă de porc, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Friptură de porc cu șorici, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	✓	2 <sup>5</sup>	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>8</sup>	80–90
File de porc, aprox. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Friptură din pulpă de porc, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)		160–170	–	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>9</sup>	80–90
Antricot, aprox. 1 kg (tavă universală)		160–170	✓	2 <sup>5</sup>	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Antricot, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Drob, aprox. 1 kg (tavă universală)		170–180	✓	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Șunculiță/bacon <sup>1</sup>		250 <sup>4</sup>	–	4	3–5	–
Cârnat <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	–	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>10</sup>	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, <sup>5</sup> Nivel,  Durată de gătire, <sup>11</sup> Temperatura interioară,  Prăjire automată,  Încăzire super.-infer.,  Umiditate plus,  Eco-Ventilator plus,  Gril complet, ✓ pornit, – oprit

- Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.
- Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).
- Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- Pe parcursul gătirii, declanșați 3 jeturi manuale de aburi, după etapa de încălzire.
- După jumătate din timp turnați aprox. 1 l de lichid.
- Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 100 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.
- Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

## Miel, carne de vânat















Aliment (accesorii)		 Temperatură [°C]	 Booster	 Nivel <sup>5</sup>	 Durată de gătire [min]	 Temperatura interioară <sup>6</sup> [°C]
Pulpă de miel cu os, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)		180–190	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	64–82
Spate de miel fără os (tavă universală)		180–190 <sup>2</sup>	✓	2 <sup>4</sup>	10–20	53–80
Spate de miel fără os (grătar de coacere și prăjire și tavă universală)		95–105 <sup>3</sup>	–	2 <sup>4</sup>	40–60	54–66
Spate de cerb, fără os (tavă universală)		160–170 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	70–90	60–81
Spate de căprioară fără os (tavă universală)		140–150 <sup>2</sup>	–	2 <sup>4</sup>	25–35	60–81
Pulpă de mistreț fără os, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)		170–180	–	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>5</sup>	80–90

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  Nivel<sup>5</sup>,  Durată de gătire,  Temperatura interioară,  Încăzire super.-infer., ✓ pornit, – oprit

- 1 Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- 2 Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- 3 Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- 4 Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).
- 5 Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 50 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- 6 Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

# Tabele de gătire

## Carne de pasăre, pește




Aliment (accesorii)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]	 <sup>7</sup> [°C]
Pasăre, 0,8–1,5 kg (tavă universală)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	55–65	85–90
Pui, aprox. 1,2 kg (grătar de coacere și prăjire pe tava universală)		180–190 <sup>1</sup>	–	2 <sup>2</sup>	70–80 <sup>3</sup>	85–90
Pui, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Pui, aprox. 4 kg (tavă adâncă)		160–170	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2 <sup>2</sup>	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Pește, 200–300 g (de ex. păstrăvi) (tavă universală)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	25–35 <sup>6</sup>	75–80
Pește, 1–1,5 kg (de ex. păstrăvi curcubeu) (tavă universală)		170–180	✓	2 <sup>2</sup>	35–45 <sup>6</sup>	75–80
File de pește în folie, 200–300 g (tavă universală)		200–210	–	2 <sup>2</sup>	25–30	75–80




 Funcție  Temperatură,  Booster, <sup>5</sup> Nivel,  Durată de gătire, <sup>7</sup> Temperatura interioară,  Prăjire automată,  Gril cu ventilator,  Încăzire super.-infer.,  Umiditate plus,  Eco-Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

- 1 Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- 2 Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).
- 3 Întoarceți friptura după ce a trecut jumătate din durata de gătire.
- 4 Turnați aprox. 0,25 l de lichid la începutul programului de gătire.
- 5 Turnați aprox. 0,5 l de lichid după 30 de minute.
- 6 Declanșați 1 jet de abur manual la 5 minute după începerea programului de gătire.
- 7 Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

## Informații pentru institutele de testare

### Mâncăruri test conform EN 60350-1 (Funcția Gătire la aburi )


Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 <sup>5</sup>	 <sup>1</sup> [°C]	 [min]
Adăugare aburi					
Broccoli (8.1)	1 x DGGL 12	max.	2	100	6
Distribuția aburilor					
Broccoli (8.2)	1 x DGGL 20	300	2	100	6
Capacitate aparat					
Mazăre (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 <sup>2</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		

<sup>5</sup> Nivel,  Temperatură,  Timp de gătire

- 1 Puneți alimentele de testare în incinta cuptorului rece (înainte de începerea fazei de încălzire) și puneți tava universală la nivelul 1.
- 2 Testul este finalizat atunci când temperatura în locul cel mai rece este de 85 °C.

# Informații pentru instituttele de testare


## Mâncăruri test Gătirea unui meniu (funcția Gătire la aburi )

Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]		Temperatură [°C]	Înălțime [cm]	⌚ [min] <sup>1</sup>
Cartofi fierți tari, tăiați în patru	1 x DGGL 20	400	4	100	–	37
File de somon, congelat, nedezghețat	1 x DGGL 20	2 x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Buchețele de broccoli	1 x DGGL 20	300	4	100	–	(16)


 Nivel,  Temperatură,  Timp de gătire

1 Timpul de gătire pentru primul fel de mâncare de probă corespunde timpului de gătire pentru întregul meniu.

Dacă doriți să setați un timp scurt ca memento, setați timpul rămas până la introducerea următoarelor mâncăruri test (vezi capitolul „Cronometru”).


- Introduceți tava universală cu grătarul pe nivelul 1.
- Puneți primul vas de probă (cartofi) în încănta rece a cuptorului.
- Selectați funcția Gătire la aburi  și setați temperatura.
- Setați timpul de gătire pentru cartofi și pentru întregul meniu (37 de minute).

Când temperatura setată este atinsă, se aude un semnal și pe afișaj apare timpul de gătire.

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.


















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

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

- De îndată ce este afișat timpul rămas de 22 de minute, puneți al doilea vas de probă (file de somon) în încănta cuptorului.
- De îndată ce este afișat timpul rămas de 16 de minute, puneți al treilea vas de probă (buchețele de broccoli) în încănta cuptorului.
- După programul de gătire, selectați butonul cu senzor , pentru a încheia programul de gătire.
- Scoateți mâncarea din încănta cuptorului.

# Informații pentru institutele de testare

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

Mâncare test (accesorii)		 [°C]		 <sup>5</sup>	 [min]
Prăjiturile (1 tavă de copt <sup>1</sup> )		150	–	2	28–38
		160 <sup>4</sup>	–	3	22–32
Prăjiturile (2 tăvi de copt <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3	25–35
Fursecuri șpritate (1 tavă de copt <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	–	3	25–30
Fursecuri șpritate (2 tăvi de copt <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>6</sup>
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire <sup>1</sup> , formă pentru blat de tort <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100
		180	–	1	85–95
Pandișpan însiropat (grătar de coacere și prăjire <sup>1</sup> , formă pentru blat de tort <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35
	 <sup>3</sup>	150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45
Toast (grătar de coacere și prăjire <sup>1</sup> )		250	–	3	5–8
Burger/chiftele (grătar de coacere și prăjire <sup>1</sup> pe nivelul 4 și tavă universală <sup>1</sup> pe nivelul 1)		250 <sup>5</sup>	–	4	18–27 <sup>7</sup>

 Funcție,  Temperatură,  Booster, <sup>5</sup> Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer.,  Gril complet,  pornit, – oprit

- <sup>1</sup> Utilizați doar accesoriile originale Miele.
- <sup>2</sup> Utilizați o formă pentru blat de tort mată și de culoare închisă.  
Așezați forma pentru blat de tort pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- <sup>3</sup> Selectați în general temperatura mai scăzută și verificați alimentele după o perioadă mai scurtă.
- <sup>4</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- <sup>5</sup> Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- <sup>6</sup> Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.
- <sup>7</sup> Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.


# Informații pentru institutele de testare

## Clasa de eficiență energetică

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

Clasa de eficiență energetică: A+

Respectați următoarele indicații la efectuarea măsurătorii:

- Măsurătoarea se realizează în funcția Eco-Ventilator plus .
- Selectați setarea Sistem de iluminat | „Pornit“ timp de 15 sec. (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Sistem de iluminat“).
- În timpul măsurătorii, în incinta cuptorului se află exclusiv accesoriile necesare pentru măsurare.  
Nu folosiți alte accesorii disponibile, cum ar fi ghidajele telescopice FlexiClip sau componentele cu înveliș catalitic, cum ar fi pereții laterali sau tava capac.
- O premisă importantă pentru determinarea clasei de eficiență energetică este ca ușa să fie închisă ermetic în timpul măsurătorii.  
Funcția de etanșare a garniturii ușii poate fi afectată mai mult sau mai puțin, în funcție de elementele de măsurare folosite. Acest lucru are efecte negative asupra rezultatului măsurătorii.  
Acest neajuns poate fi compensat prin apăsarea ușii. În cazurile cele mai nefavorabile, pentru aceasta puteți folosi accesorii tehnice adecvate, după cum este necesar. Această situație nu apare în utilizarea normală, de zi cu zi.

## Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic

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

MIELE	
Denumire/identificator de model	DGC 7250, DGC 7151
Indice de eficiență energetică/incintă ( $EEl_{incintă}$ )	81,7
Clasă de eficiență energetică/incintă	
A+++ (eficiență maximă) până la G (eficiență minimă)	A+
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul convențional	1,05 kWh
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul de ventilație	0,71 kWh
Număr de incinte	1
Surse de căldură per incintă	electric
Volumul incintei	76 l
Masa aparatului	42,0 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](http://www.miele.ro)
- Puteți efectua o solicitare de service, cere informații sau instrucțiuni de utilizare, la [www.miele.ro/manual](http://www.miele.ro/manual), indicând numele produsului sau numărul de serie al produsului.

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](mailto:info@miele.ro)

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

DGC 7250, DGC 7151

ro-RO

M.-Nr. 12 168 340 / 08