

# 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>8</b>  |
| <b>Contribuiți la protecția mediului înconjurător</b> ..... | <b>18</b> |
| <b>Descriere</b> .....                                      | <b>19</b> |
| Cuptor cu aburi.....  | 19        |
| Plăcuță de date.....  | 21        |
| Accesorii incluse.....                                      | 21        |
| <b>Comenzi</b> .....  | <b>24</b> |
| Buton de Pornire/Oprire.....                                | 25        |
| Senzor de proximitate.....                                  | 25        |
| Butoane cu senzori.....                                     | 26        |
| Afișaj tactil.....  | 27        |
| Simboluri.....  | 28        |
| <b>Principiu de funcționare</b> .....                       | <b>29</b> |
| Selectarea unui punct de meniu.....                         | 29        |
| Răsfoire.....   | 29        |
| Leșirea din nivelurile de meniu.....                        | 29        |
| Modificarea unei valori sau setări.....                     | 29        |
| Modificarea setării într-o listă de selecție.....           | 29        |
| Introducerea unor cifre cu ajutorul contorului.....         | 29        |
| Introducerea cifrelor cu ajutorul tastaturii numerice.....  | 29        |
| Modificarea unei setări cu bara cu segmente.....            | 30        |
| Introducerea literelor.....                                 | 30        |
| Afișarea meniului contextual.....                           | 30        |
| Mutarea unor înregistrări.....                              | 30        |
| Afișarea meniului vertical.....                             | 31        |
| Afișarea Ajutor.....  | 31        |
| Activarea MobileStart.....                                  | 31        |
| <b>Descrierea modului de funcționare</b> .....              | <b>32</b> |
| Panou de comandă.....                                       | 32        |
| Rezervor de apă.....  | 32        |
| Sondă pentru gătit.....                                     | 32        |
| Temperatură/temperatură la miez.....                        | 32        |
| Umiditate.....  | 32        |
| Timp de gătire.....   | 33        |
| Zgomote.....  | 33        |
| Etapa de încălzire.....                                     | 33        |
| Etapa de gătire.....  | 33        |
| Reducerea aburilor.....                                     | 33        |
| Lumina din interiorul cuptorului.....                       | 33        |

|   |           |
|---|-----------|
| <b>Prima punere în funcțiune</b> .....  | <b>34</b> |
| Miele@home .....  | 34        |
| Setări de bază .....  | 35        |
| Prima curățare a cuptorului cu aburi.....   | 36        |
| Reglarea temperaturii de fierbere .....   | 37        |
| Încălzirea cuptorului cu aburi.....   | 38        |
| <b>Setări</b> .....   | <b>39</b> |
| Prezentarea generală a setărilor .....  | 39        |
| Accesarea meniului „Setări“ .....   | 42        |
| Limbă  ..... | 42        |
| Oră curentă.....  | 42        |
| Data .....  | 43        |
| Sistem iluminat .....   | 43        |
| Ecran start .....   | 44        |
| Afișaj.....   | 44        |
| Volum sonor .....   | 45        |
| Unități măsură .....  | 45        |
| Menținere caldă.....  | 45        |
| Reducerea aburilor .....  | 46        |
| Temperaturi recomandate .....   | 46        |
| Booster .....   | 46        |
| Clătire automată .....  | 46        |
| Duritate apă.....   | 47        |
| Senzor de proximitate .....   | 49        |
| Siguranță.....  | 50        |
| Identificare front de mobilă.....   | 51        |
| Miele@home .....  | 51        |
| Comandă la distanță .....   | 52        |
| Activarea MobileStart .....   | 52        |
| SuperVision .....   | 53        |
| RemoteUpdate .....  | 54        |
| Versiune software.....  | 55        |
| Informații juridice.....  | 55        |
| Reprezentanță.....  | 55        |
| Setări implicite din fabricație .....   | 55        |
| <b>Alarmă și cronometru</b> .....   | <b>56</b> |
| Utilizarea funcției Alarmă .....  | 56        |
| Utilizarea funcției Cronometru .....  | 57        |
| <b>Meniul principal și submeniuri</b> .....   | <b>58</b> |
| <b>Sfaturi pentru economisirea energiei</b> .....   | <b>60</b> |

# Cuprins

---

|  |           |
|--|-----------|
| <b>Utilizare</b> .....   | <b>61</b> |
| Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire ..... | 62        |
| Modificarea temperaturii și temperaturii la miez .....               | 63        |
| Modificarea Umiditate .....  | 63        |
| Setarea timpului de gătire .....                                     | 63        |
| Modificarea unor timpi de gătire setați .....                        | 64        |
| Ștergerea unor timpi de gătire setați .....                          | 64        |
| Anularea programului de gătire .....                                 | 65        |
| Întreruperea unui program de preparare .....                         | 65        |
| Preîncălzirea incintei cuptorului .....                              | 66        |
| Booster .....  | 66        |
| Preîncălzire .....   | 67        |
| Crisp function .....   | 67        |
| Declanșarea jeturilor de aburi .....                                 | 68        |
| Schimbarea modului de operare .....                                  | 68        |
| <b>Aspecte de reținut</b> .....                                      | <b>69</b> |
| Ce este special la gătitul cu aburi .....                            | 69        |
| Vase pentru gătit .....  | 69        |
| Nivel de așezare în cuptor .....                                     | 70        |
| Produse congelate .....  | 70        |
| Temperatură .....  | 70        |
| Timp de gătire .....   | 70        |
| Gătire cu lichid .....   | 70        |
| Rețete specifice – preparare cu aburi .....                          | 70        |
| Tavă universală și grătar combi .....                                | 71        |
| <b>Gătire cu aburi</b> .....   | <b>72</b> |
| ECO -Gătire la aburi .....   | 72        |
| Indicații privind tabelele de gătire .....                           | 72        |
| Legume .....   | 73        |
| Pește .....  | 76        |
| Carne .....  | 79        |
| Orez .....   | 81        |
| Cereale .....  | 82        |
| Paste / tăiței .....   | 83        |
| Găluște .....  | 84        |
| Leguminoase cu boabe uscate .....                                    | 85        |
| Ouă de găină .....   | 87        |
| Fructe .....   | 88        |
| Cârnați .....  | 88        |
| Crustacee .....  | 89        |
| Scoici .....   | 90        |
| Gătirea unui meniu - setare manuală .....                            | 91        |

|  |            |
|--|------------|
| <b>Sous-vide (gătire în vid)</b> ..... | <b>92</b>  |
| <b>Funcții speciale</b> .....          | <b>100</b> |
| Încălzire .....                        | 100        |
| Decongelare .....                      | 102        |
| Mix & Match .....                      | 105        |
| Gătire meniu întreg – automat .....    | 113        |
| Fierbere .....                         | 114        |
| Fierbere prăjituri .....               | 116        |
| Deshidratare.....                      | 117        |
| Extragerea sucurilor .....             | 118        |
| Blanșare .....                         | 119        |
| Sterilizarea vaselor .....             | 119        |
| Încălzirea veselei.....                | 120        |
| Menținere caldă.....                   | 120        |
| Dospirea aluatului cu drojdie .....    | 121        |
| Încălzirea șervetelor .....            | 121        |
| Dizolvarea gelatinei .....             | 121        |
| Decristalizarea mierii de albine ..... | 122        |
| Topirea ciocolatei.....                | 122        |
| Prăjirea slăninii .....                | 123        |
| Înăbușirea cepei .....                 | 123        |
| Conservarea merelor .....              | 123        |
| Pregătirea supei cu ouă .....          | 123        |
| Gemuri de fructe .....                 | 124        |
| Decojirea alimentelor.....             | 125        |
| Prepararea iaurtului .....             | 126        |
| <b>Programe automate</b> .....         | <b>127</b> |
| Categorii.....                         | 127        |
| Utilizarea programelor automate.....   | 127        |
| Indicații privind utilizarea.....      | 127        |
| Căutare .....                          | 128        |
| <b>MyMiele</b> .....                   | <b>129</b> |
| <b>Programe personalizate</b> .....    | <b>130</b> |
| <b>Coacere</b> .....                   | <b>133</b> |
| Indicații privind coacerea .....       | 133        |
| Sfaturi pentru coacere .....           | 134        |
| Indicații privind funcțiile .....      | 134        |
| <b>Prăjire</b> .....                   | <b>136</b> |
| Indicații de prăjire (frigere) .....   | 136        |

# Cuprins

---

|  |            |
|--|------------|
| Indicații privind funcțiile .....  | 136        |
| Termometru pentru alimente .....   | 138        |
| <b>Gătire la gril .....</b>  | <b>142</b> |
| Indicații privind gătirea la gril .....  | 142        |
| Sfaturi pentru gătire la gril .....  | 142        |
| Indicații privind funcțiile .....  | 143        |
| <b>Curățare și întreținere .....</b>   | <b>144</b> |
| Indicații privind curățarea și întreținerea .....                                      | 144        |
| Agenți de curățare nepotriviți .....   | 145        |
| Curățarea părții frontale .....  | 145        |
| PerfectClean .....   | 146        |
| Interiorul cuptorului .....  | 147        |
| Curățarea rezervorului de apă .....  | 148        |
| Accesorii .....  | 149        |
| Curățarea grătarului mobil .....   | 150        |
| Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril ..... | 151        |
| Întreținere .....  | 152        |
| Înmuiere .....   | 152        |
| Uscare .....   | 152        |
| Clătire .....  | 152        |
| Detartrare .....   | 152        |
| HydroClean .....   | 154        |
| Demontarea ușii .....  | 158        |
| Repunerea ușii cuptorului .....  | 159        |
| <b>Ghid de rezolvare a problemelor .....</b>   | <b>160</b> |
| Mesaje afișate .....   | 160        |
| Comportament neașteptat .....  | 163        |
| Zgomote .....  | 165        |
| Rezultat nesatisfăcător .....  | 165        |
| Probleme generale sau defecțiuni tehnice .....   | 166        |
| <b>Accesorii opționale .....</b>   | <b>170</b> |
| Vase pentru gătit .....  | 170        |
| Diverse .....  | 170        |
| Produse de curățare și îngrijire .....   | 170        |
| <b>Serviciu Clienți .....</b>  | <b>171</b> |
| Contact în caz de defecțiuni .....   | 171        |
| Garanție .....   | 171        |
| <b>Instalare .....</b>   | <b>172</b> |
| Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare .....                                      | 172        |

|   |            |
|---|------------|
| Indicații pentru încastrare .....                                     | 173        |
| Dimensiuni de încastrare.....   | 174        |
| Instalarea într-un corp de bucătărie înalt .....                      | 174        |
| Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat.....                 | 175        |
| Vedere laterală.....  | 176        |
| Perimetrul panoului de comandă .....                                  | 177        |
| Racorduri și ventilație.....  | 178        |
| Montarea cuptorului cu aburi .....                                    | 179        |
| Racord la apă curată .....  | 180        |
| Evacuarea apei .....  | 182        |
| Conectare electrică .....   | 183        |
| <b>Informații pentru institutele de testare .....</b>                 | <b>184</b> |
| Clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1 .....                | 186        |
| <b>Declarație de conformitate .....</b>                               | <b>188</b> |
| <b>Drepturi de autor și licențe .....</b>                             | <b>189</b> |
| <b>Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare.....</b> | <b>190</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.
- ▶ Folosiți cuptorul cu aburi numai în încăperile dedicate din casă, pentru a găti cu aburi, a coace, a prăji, a frige, a decongela și a încălzi alimente.  
Nu sunt permise alte moduri de utilizare.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul cu aburi, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.  
Aceste persoane pot folosi cuptorul cu aburi fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea trebuie efectuată de către un tehnician autorizat de compania Miele sau de către Serviciul Clienți Miele.
- ▶ Acest cuptor cu aburi este prevăzut cu 2 surse de lumină din clasa de eficiență energetică E.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### Siguranța copiilor

- ▶ Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru ca copiii să nu poată porni cuptorul cu aburi când nu sunt supravegheați.
- ▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de cuptorul cu aburi, decât dacă îi supravegheați în permanență.
- ▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul cu aburi fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească cuptorul cu aburi.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului cu aburi. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul cu aburi.
- ▶ Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia. Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a aburului și suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Cuptorul cu aburi se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din incinta de gătit. Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul cu aburi în timpul funcționării. Țineți copiii la distanță de cuptorul cu aburi până când acesta s-a răcit îndeajuns încât orice pericol de rănire să fie exclus.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a ușii deschise. Ușa poate susține maxim 10 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă. Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

- ▶ Când atingeți butonul cu senzor  ușa se deschide complet automat. Astfel ușa poate lovi de exemplu copiii sau animalele. Când deschideți ușa de la distanță prin intermediul unui asistent vocal, se va auzi un semnal, dacă alarmele sonore sunt activate. La deschidere, asigurați-vă că nu există persoane sau obiecte în perimetrul de deschidere a ușii. Lăsați neapărat alarmele sonore activate.

### Măsuri tehnice de siguranță

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

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ 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.
- ▶ Miele garantează respectarea cerințelor de siguranță numai dacă sunt utilizate piese de schimb originale. Componentele defecte trebuie înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ Dacă se desprinde ștecărul de la cablul de alimentare sau acest cablu nu este prevăzut cu ștecăr, cuptorul cu aburi trebuie conectat la rețeaua electrică de un electrician calificat.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare special (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, cuptorul cu aburi trebuie deconectat complet de la rețeaua electrică. Asigurați-vă că acesta este deconectat:
  - decuplați siguranțele instalației electrice sau
  - demontați complet dispozitivele de siguranță contra deșurubării ale instalației electrice sau
  - scoateți ștecărul (dacă există) din priză. Nu trageți de cablul de alimentare, ci de ștecăr.
- ▶ 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 încastrare și a pardoselii. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului cu aburi.
- ▶ Racordul de alimentare cu apă trebuie realizat exclusiv de către specialiști calificați.  
Miele nu își asumă răspunderea pentru pagubele cauzate de greșelile de montare sau conectare.
- ▶ Cuptorul cu aburi poate fi racordat numai la apă rece.
- ▶ Robinetul de închidere pentru alimentarea cu apă trebuie să fie ușor accesibil după montarea cuptorului.
- ▶ Verificați furtunurile de apă înainte de racordare, cu privire la deteriorări vizibile cu ochiul liber.
- ▶ Sistemul integrat Waterproof (de etanșeizare) previne pagubele provocate de apă, dacă sunt îndeplinite următoarele condiții:
  - Cuptorul cu aburi este instalat în mod corespunzător (racordul electric și racordul de apă).
  - Cuptorul cu aburi este reparat imediat atunci când se observă defecte.
  - Închideți robinetul de apă când lipsiți o perioadă mai lungă de timp (de exemplu, când sunteți în concediu).

## 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, geamul ușii și alimentele gătite.

Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți fierbinte sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte, precum și atunci când închideți ușa.

▶ Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

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

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

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

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

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 să pot rupe ușor.

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

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

## Indicații de siguranță și avertizări

---

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

## Indicații de siguranță și avertizări

---


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



### Curățare și întreținere

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

### Accesorii

- ▶ Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.
- ▶ Miele vă oferă o garanție a produsului de până la 15 ani, dar nu mai puțin de 10 ani, după încetarea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră cu aburi, pentru piesele de schimb care asigură funcționalitatea acestuia.
- ▶ Folosiți numai sonda pentru gătit Miele, livrată împreună cu cuptorul. Dacă sonda pentru gătit este defectă, trebuie să o înlocuiți cu o sondă pentru gătit originală Miele.
- ▶ Plasticul termometrului pentru alimente se poate topi la temperaturi foarte ridicate. Nu folosiți termometrul pentru alimente la funcțiile de gril (excepție: gril cu recircularea aerului ). Nu depozitați termometrul pentru alimente în incinta cuptorului.

# Contribuiți la protecția mediului înconjurător

---

## Aruncarea ambalajului

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

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

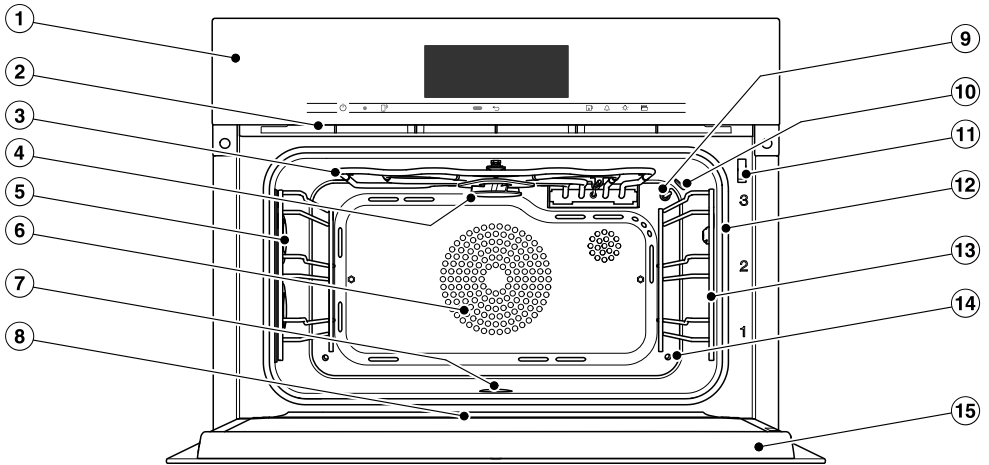
## Aruncarea aparatului vechi

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



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

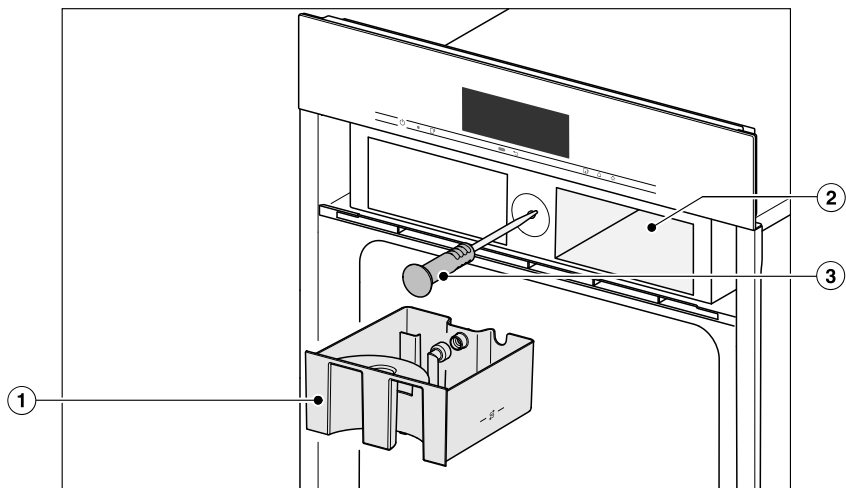
## Cuptor cu aburi



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

## Descriere

---



- ① Rezervor de apă
- ② Sertar pentru rezervorul de apă
- ③ Termometru fără fir pentru alimente

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

## Plăcuță de date

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

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

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

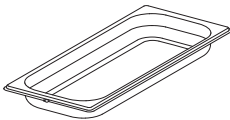
Păstrați la îndemână aceste indicații pentru ca atunci când aveți întrebări sau probleme, Miele să vă poată oferi asistență specifică.

## Accesorii incluse

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

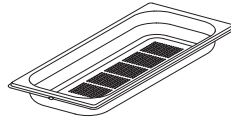
În funcție de țară și de model, pot fi incluse accesorii suplimentare.

### DGG 20



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

### DGGL 20



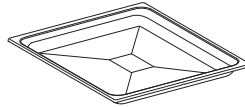
1 vas perforat  
Capacitate 2,4 l / Conținut util 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (LxlxÎ)

### DGGL 12



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

### Tavă universală



1 tavă universală pentru coacere, frigere și preparare la gril

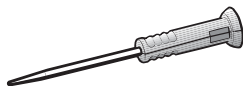
### Grătar combinat



1 grătar combinat pentru coacere, frigere și preparare la gril

# Descriere

## Termometru pentru alimente



1 termometru pentru alimente, pentru monitorizarea exactă a temperaturii în timpul programelor de gătire. Măsoară temperatura din interiorul preparatului (temperatura miezului).

## Deschizător



Pentru deschiderea manuală a ușii

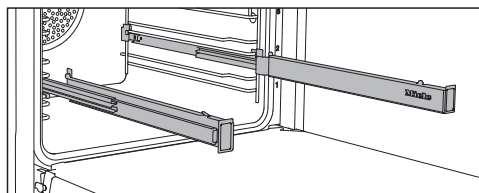
## HydroCleaner

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

## Tablete anticalcar

Pentru îndepărtarea calcarului depus în cuptorul cu aburi

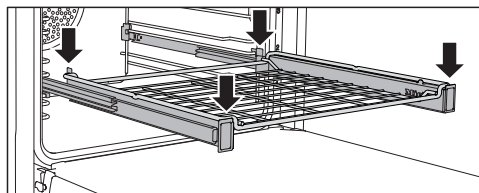
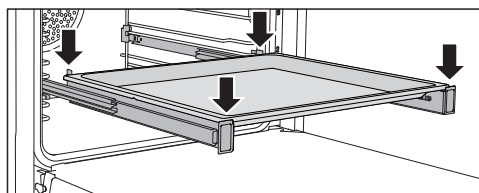
## Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 71



Ghidajele telescopice FlexiClip pot fi montate pe oricare nivel.


Introducereți 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.

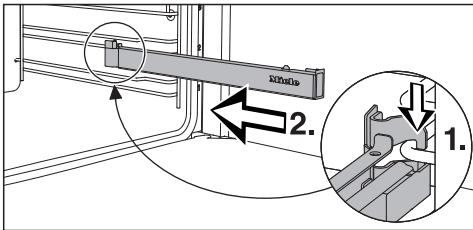
În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

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

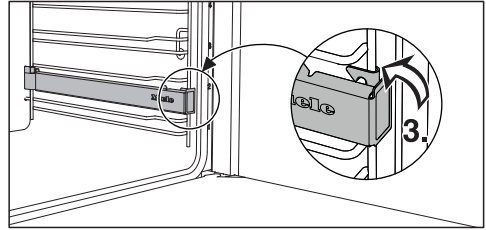
Ghidajele telescopice FlexiClip se montează între cele două șine care definesc un nivel de amplasare.

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

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



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

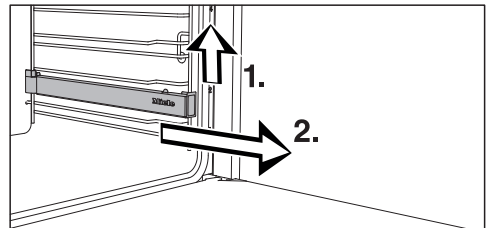


- Apoi fixați ghidajul telescopice FlexiClip pe șina inferioară a nivelului (3.).

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.

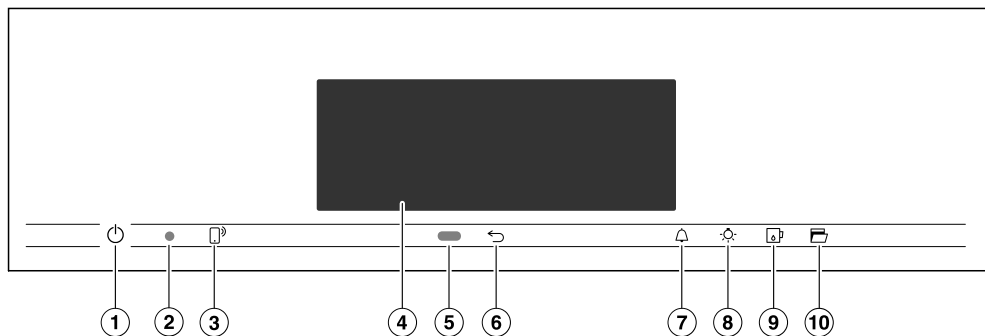
Pentru a demonta un ghidaj telescopice FlexiClip, procedați după cum urmează:








- Introduceți complet ghidajul telescopice FlexiClip.



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


## 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 Afișaj tactil  
Pentru afișarea informațiilor și pentru operare
- ⑤ Senzor de proximitate  
Pentru pornirea iluminatului incintei cuptorului și afișajului și pentru validarea semnalelor sonore la apropiere
- ⑥ Buton cu senzor   
Pentru salt înapoi pas cu pas
- ⑦ Buton cu senzor   
Pentru setarea unui cronometru sau a unei alarme
- ⑧ Buton cu senzor   
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului
- ⑨ Buton cu senzor   
Pentru deschiderea și închiderea panoului de comandă
- ⑩ Buton cu senzor   
Pentru deschiderea ușii




## 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.

## Senzor de proximitate

Senzorul de proximitate este situat sub afișajul tactil, lângă butonul cu senzor . Senzorul de proximitate detectează dacă vă apropiați de afișajul tactil, de exemplu cu mâna sau cu corpul.







Dacă ați activat setările corespunzătoare, puteți aprinde lumina din interior, puteți porni cuptorul cu aburi sau confirma alarmele sonore (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Senzor de proximitate”).

# Comenzi

## Butoane cu senzori

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

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

| Buton cu senzor   | Funcție   |
|---|---|
|    | Dacă doriți să controlați cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil, trebuie să dispuneți de sistemul Miele@home, să activați setarea Comandă la distanță și să atingeți acest buton cu senzor. Acest buton cu senzor se va aprinde portocaliu și funcția MobileStart este disponibilă.<br>Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Miele@home”). |
|    | Indiferent în ce meniu vă aflați, veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal.  |
|    | Dacă este afișat un meniu sau se desfășoară un program de gătit, cu ajutorul acestui buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor) sau o alarmă (o oră fixă) (consultați capitolul „Alarmă și cronometru”).  |
|    | Selectând acest buton cu senzor, puteți porni și opri iluminatul incintei cuptorului.<br>În funcție de setarea selectată, sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după 15 secunde sau rămâne permanent aprins sau permanent stins.  |
|  | Cu acest buton cu senzori închideți și deschideți panoul de comandă (consultați capitolul „Descrierea modului de funcționare”, secțiunea „Panoul de comandă”).  |
|  | Cu acest buton cu senzor, ușa se va deschide automat. Pentru a o închide împingeți ușa cu mâna sau cu o mănușă de bucătărie spre cadrul frontal, până când se închide.  |

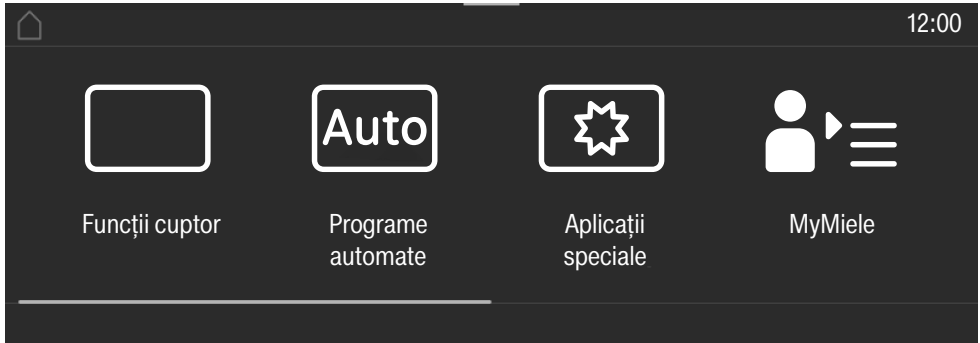
## Afișaj tactil

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


Atingeți afișajul tactil doar cu degetele.


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

Afișajul tactil este împărțit în mai multe zone.



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

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

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

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










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

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

# Comenzi

## Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

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

Utilizați cuptorul cu aburi de la afișajul tactil, atingând punctul de meniu dorit.

Cu fiecare atingere a unei selecții posibile, semnele corespunzătoare (cuvânt și/sau simbol) devin **portocalii**.

Câmpurile pentru confirmarea unui pas de utilizare sunt **verzi** (de exemplu *OK*).

## Selectarea unui punct de meniu

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



## Răsfoire

Puteți răsfoi spre stânga ori spre dreapta.

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

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

## Leșirea din nivelurile de meniu

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

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

## Modificarea unei valori sau setări

### Modificarea setării într-o listă de selecție

Setarea curentă este marcată cu portocaliu.

- Atingeți setarea dorită.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

### Introducerea unor cifre cu ajutorul contorului

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

Cifra modificată va fi salvată.

### Introducerea cifrelor cu ajutorul tasturii numerice

- Atingeți valoarea situată în mijlocul contorului.

Apare tastatura numerică.

- Atingeți scurt cifrele dorite.

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

Cu ajutorul săgeții puteți șterge ultima cifră introdusă.

- Confirmați cu *OK*.

Cifra modificată va fi salvată.

# Principiu de funcționare

---

## Modificarea unei setări cu bara cu segmente

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

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

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

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

## Introducerea literelor

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

- Atingeți literele sau caracterele dorite.

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

- Atingeți Salvare.

Numele va fi salvat.

## Afișarea meniului contextual

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

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

## Mutarea unor înregistrări

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

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

## Afișarea meniului vertical

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


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


## Afișarea Ajutor

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


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

## Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa **MobileStart**.


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

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

Puteți utiliza **MobileStart** cât timp butonul cu senzor  luminează.

# Descrierea modului de funcționare

## Panou de comandă

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

## Rezervor de apă

Apa este pompată în rezervorul de apă și de aici în generatorul de aburi.

Funcționare defectuoasă din cauza orificiului blocat al rezervorului de apă!

Orificiul de pe partea frontală a rezervorului de apă nu trebuie să fie blocat, deoarece în caz contrar nu poate fi pompată apă în generatorul de aburi.

## Sondă pentru gătit


Sonda pentru gătit măsoară temperatura din interiorul produsului gătit, temperatura internă. Cu ajutorul sondei pentru gătit puteți să monitorizați cu exactitate temperatura unui program de gătit.

## Temperatură/temperatură la miez

Unor funcții le este alocată o temperatură recomandată. Temperatura recomandată poate fi modificată pentru un singur program de gătit sau etapă de gătit sau permanent, în limitele prestabilite (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Temperaturi recomandate”).

Și temperatura la miez poate fi modificată în limitele prestabilite pentru un singur program de gătit sau etapă de gătit.

## Umiditate

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

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

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



## Timp de gătire

În funcție de funcție, puteți seta un timp de gătire între 1 minut și 6, 10 sau 12 ore.

În cazul programelor automate și de îngrijire și în cazul Gătire meniu întreg, timpul de gătire este prestabilit din fabricație și nu poate fi modificat.



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


## Zgomote

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

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

## Etapa de încălzire

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

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

## Etapa de gătire

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

## Reducerea aburilor

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


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

## Lumina din interiorul cuptorului

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

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

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

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

# Prima punere în funcțiune

## 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™.



## 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 încăstrat înainte de utilizare.

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

## Setarea limbii

- Selectați limba dorită.

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

## Setarea localității

- Selectați localitatea dorită.

## Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Instalați Miele@home?.

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

Afișajul și aplicația Miele vă ghidează prin următorii pași.

## Setarea datei

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

## Setarea orei exacte

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

# Prima punere în funcțiune

## Setarea nivelului de duritate a apei

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

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

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

## Finalizarea primei puneri în funcțiune

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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

## Activați funcția de recunoaștere a frontului de mobilier

Dacă cuptorul combi cu abur a fost instalat în spatele unui front de mobilier (de ex. în spatele unei uși), este esențial să activați funcția de recunoaștere a frontului de mobilier.


- Selectați Setări  | Identificare front de mobilă | Pornit.

## Prima curățare a cuptorului cu aburi

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



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

## Curățarea rezervorului de apă

 Pericol de rănire din cauza panoului de comandă.

Vă puteți agăța la deschiderea sau închiderea panoului de comandă.

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

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

### Curățarea accesoriilor/interiorului cuptorului

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

Tava universală și grătarul combi sunt acoperite cu stratul PerfectClean și pot fi curățate **doar** de mână. Consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „PerfectClean“.

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


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

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

### Reglarea temperaturii de fierbere

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

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

- Setati programul Gătire la aburi  (100 °C) și lăsați cuptorul să meargă 15 minute. Procedați cum este descris în capitolul „Utilizarea“.


### Reglarea temperaturii de fierbere după mutare

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

# Prima punere în funcțiune

---

## Încălzirea cuptorului cu aburi

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

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.





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

Purtați mănuși de bucătărie când lucrați în interiorul fierbinte a cuptorului și atunci când închideți ușa fierbinte.

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


Asigurați o bună ventilare a bucătăriei.

## Prezentarea generală a setărilor

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

\* Setare din fabricație

## Setări

| Opțiune de meniu             | Setări posibile  |
|------------------------------|--|
| Mentținere caldă             | Pornit<br>Oprit*   |
| Reducere aburi               | Pornit*<br>Oprit   |
| Temperaturi recomandate      |  |
| Booster                      | Pornit*<br>Oprit   |
| Clătire automată             | Pornit*<br>Oprit   |
| Duritate apă                 | 1 °dH   ...   15 °dH*   ...   70 °dH   |
| Senzor de proximitate        | Aprindere lumină<br>la proces de gătire în desfăș.*   Permanent pornit   Oprit<br>Porniți aparatul<br>Pornit   Oprit*<br>Confirmați alarma sonoră<br>Pornit*   Oprit |
| Siguranță                    | Blocare comenzi <br>Pornit   Oprit*<br>Blocare butoane<br>Pornit   Oprit*           |
| Identificare front de mobilă | Pornit<br>Oprit*   |
| Miele@home                   | Activare<br>Dezactivați<br>Status conexiune<br>Reconfigurați<br>resetați<br>Configurați  |
| Comandă la distanță          | Pornit*<br>Oprit   |
| SuperVision                  | Afișaj SuperVision<br>Pornit   Oprit*<br>Afișaj în Standby<br>Pornit   Doar în caz de eroare*<br>Listă aparate<br>Vizualiz. aparat   Tonuri alarmă sonoră            |

\* Setare din fabricație




| Opțiuni de meniu                | Setări posibile   |
|---------------------------------|---|
| RemoteUpdate                    | Pornit*<br>Oprit  |
| Versiune software               |   |
| Informații juridice             | Licențe open-source   |
| Reprezentanță                   | Regim demo<br>Pornit   Oprit*   |
| Setări implicite din fabricație | Setări aparat<br>Programe personalizate<br>MyMiele<br>Temperaturi recomandate |


\* Setare din fabricație

# Setări

## Accesarea meniului „Setări“

Din meniul  Setări puteți personaliza cuptorul dumneavoastră, adaptând setările din fabrică în funcție de nevoile dumneavoastră.

Vă aflați în meniul principal.

■ Selectați  Setări.

■ Selectați setarea dorită.




Puteți verifica ori modifica setările.

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

## Limbă

Puteți să selectați limba și localitatea dumneavoastră.

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

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

## Oră curentă

### Afișare

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

- Pornit  
Ora este vizibilă în permanență pe afișaj.  
Dacă selectați suplimentar setarea Afișaj | QuickTouch | Pornit, toate butoanele cu senzori reacționează imediat la atingere, iar senzorul de proximitate va detecta automat când vă apropiați de afișaj.  
Dacă selectați și setarea Afișaj | QuickTouch | Oprit, trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Oprit  
Afișajul este întunecat pentru economia de energie. Trebuie să porniți cuptorul cu aburi înainte de a-l putea utiliza.
- Regim noapte  
Pentru economia de energie, ora curentă apare pe afișaj numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este întunecat.

## Vizualizare

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

În cazul afișajului digital, pe ecran apare și data.

## Format ceas

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

## Setare

Setați orele și minutele.

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

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



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

## Data

Setați data.

Dacă cuptorul este oprit, data apare doar în setarea Oră curentă | Vizualizare | digital.

## Sistem iluminat

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


# Setări

---

## Ecraan start

Cuptorul cu aburi este configurat din fabrică ca la pornire să apară meniul principal. În locul acestei configurării puteți selecta ca ecran de pornire, de exemplu, direct ecranul funcțiilor sau ecranul MyMiele (consultați capitolul „MyMiele“).



Ecraanul de pornire modificat este afișat după o nouă pornire a cuptorului cu aburi.

Pentru a ajunge în meniul principal, selectați butonul cu senzor  sau utilizați calea de meniu indicată pe primul rând.

## Afișaj

### Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

-  luminozitate maximă
-  luminozitate minimă

### Schemă culori

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

- luminos  
Afișajul are un fundal de culoare deschisă cu scris de culoare închisă.
- întunecat  
Afișajul are un fundal de culoare închisă cu scris de culoare deschisă.

## QuickTouch

Selectați cum doriți să reacționeze butoanele cu senzori și senzorul de proximitate atunci când cuptorul cu aburi este oprit:

- Oprit  
Dacă ați selectat și setarea Oră curentă | Afișare | Oprit sau Regim noapte, butoanele cu senzori și senzorul de proximitate reacționează și dacă cuptorul este oprit.
- Oprit  
Indiferent de setarea Oră curentă | Afișare, butoanele cu senzori reacționează doar dacă cuptorul cu aburi este oprit, precum și un anumit timp 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.

Când doriți să deschideți ușa prin comandă la distanță prin intermediul unui asistent vocal, asigurați-vă că atunci când o deschideți nu se află nicio persoană în zona de deschidere a ușii. Asigurați-vă că ați lăsat semnalele sonore activate.

Volumul semnalelor sonore este reprezentat printr-o bară cu segmente.

- ■■■■■■■■  
volum maxim

- □□□□□□  
Semnalele sonore sunt dezactivate


### Ton butoane

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

- ■■■■■■■■  
volum maxim

- □□□□□□  
tonul butoanelor este dezactivat

### Melodie de întâmpinare

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

## Unități măsură

### Greutate

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

### Temperatură

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

## Menținere caldă

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

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

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

# Setări

## Reducerea aburilor

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

- Pornit  
Dacă se gătește cu o temperatură de peste 80 °C (gătire cu aburi) sau 80–100 °C și 100 % umiditate (gătire combi), la finalul programului de gătit, reducerea aburilor se activează automat. Pe afișaj apare Reducere aburi.
- Oprit  
Atunci când reducerea aburilor este dezactivată, se dezactivează automat și funcția Menținere caldă. Dacă reducerea aburilor este dezactivată, la deschiderea ușii va ieși o cantitate mare de aburi.

## Temperaturi recomandate

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

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

- Selectați funcția dorită.

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

- Modificați temperatura recomandată.
- Confirmați cu *OK*.

## Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

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

Puteți activa sau dezactiva funcția Booster pentru un program de gătit și cu ajutorul meniului vertical.

## Clătire automată

După ce ați oprit cuptorul cu aburi, după un program de preparare cu aburi pe ecran este afișat mesajul Aparat în curs de clătire.

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

Puteți să dezactivați sau să activați programul de clătire automată.

## 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<br>$\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ | Conținutul de carbonat de calciu<br>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                               |

# Setări

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




## Senzor de proximitate


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

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

### Aprindere lumină

- la proces de gătire în desfăș.
- De îndată ce vă apropiați de afișajul tactil în timpul unui program de gătire, iluminatul interior al incintei pornește. Iluminatul interior al incintei se oprește din nou automat după 15 secunde.
- Permanent pornit
- De îndată ce vă apropiați de afișajul tactil, iluminatul interior al incintei pornește. Iluminatul interior al incintei se oprește din nou automat după 15 secunde.
- Oprit
- Senzorul de proximitate nu reacționează atunci când vă apropiați de afișajul tactil. Porniți iluminatul interior al incintei timp de 15 secunde, selectând butonul cu senzor .

## Porniți aparatul

- Pornit
- Dacă este afișată ora curentă, cuptorul pornește și apare meniul principal imediat ce vă apropiați de afișajul tactil.
- Oprit
- Senzorul de proximitate nu reacționează atunci când vă apropiați de afișajul tactil. Porniți cuptorul cu aburi de la butonul pornit/oprit .

## Confirmați alarma sonoră

- Pornit
- De îndată ce vă apropiați de afișajul tactil, semnalele sonore se opresc.
- Oprit
- Senzorul de proximitate nu reacționează atunci când vă apropiați de afișajul tactil. Opriți manual semnalele sonore.

# Setări

---


## Siguranță

### Blocare comenzi


Funcția de blocare a comenzilor împiedică pornirea nedorită a cuptorului cu aburi.

Când funcția de blocare a comenzilor este activată, puteți seta imediat o alarmă și un cronometru și puteți utiliza funcția MibileStart.

Funcția de blocare a comenzilor rămâne activată chiar și după o pană de curent.

- Pornit  
Funcția de blocare a comenzilor se activează. Înainte de a putea folosi cuptorul cu aburi, porniți-l și atingeți simbolul  cel puțin 6 secunde.
- Oprit  
Funcția de blocare a comenzilor este dezactivată. Cuptorul cu aburi poate fi utilizat ca de obicei.

## Blocare butoane

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

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

## Identificare front de mobilă

- Pornit  
Funcția de recunoaștere a frontului de mobilier este activată. Cu senzorul de proximitate, cuptorul cu aburi detectează automat dacă ușa de mobilier este închisă.

Dacă ușa este închisă, cuptorul se oprește automat după un anumit timp.

- Oprit  
Funcția de recunoaștere a frontului de mobilier este dezactivată. Cuptorul cu aburi nu detectează dacă ușa de mobilier este închisă.

Dacă cuptorul a fost instalat în spatele unui front de mobilier (de exemplu o ușă), cuptorul cu aburi, dulapul în care este încadrat și podeaua pot fi deteriorate din cauza căldurii și umezelii acumulate în spatele frontului de mobilier închis.

Lăsați ușa de mobilier totdeauna închisă când folosiți cuptorul cu aburi. Închideți ușa de mobilier numai după răcirea completă a cuptorului cu aburi.

## Miele@home

Cuptorul cu aburi face parte din aparatele electrocasnice compatibile cu Miele@home și dispune de funcția SuperVision.

Cuptorul dumneavoastră cu aburi este dotat din fabrică cu un modul de comunicare WiFi și poate fi folosit pentru comunicarea fără fir.

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

- Activare  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este dezactivată. Funcția WiFi este activată din nou.
- Dezactivați  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activată. Miele@home rămâne configurată, funcția WiFi este dezactivată.
- Status conexiune  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activată. Pe afișaj apar informații precum calitatea semnalului WiFi, numele rețelei și adresa IP.
- Reconfigurați  
Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Resetați setările rețelei și configurați imediat o nouă conexiune la rețea.

## Setări

---

### - 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 fabrică. Trebuie să reconfigurați conexiunea la rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.

Resetați setările rețelei atunci când eliminați sau vindeți cuptorul cu aburi ori când puneți în funcțiune un cuptor folosit. Numai astfel există siguranța că ați șters toate datele personale și că posesorul anterior nu mai poate avea acces la cuptorul cu aburi.

### - Configurați


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


## Comandă la distanță

Dacă ați instalat aplicația Miele pe terminalul dumneavoastră mobil, dacă dispuneți de sistemul Miele@home și dacă ați activat comanda de la distanță (Portnit), puteți utiliza funcția MobileStart și puteți de exemplu accesa indicațiile referitoare la programele de preparare care rulează sau puteți opri un program care rulează.


Când funcționează conectat la rețea cuptorul cu aburi consumă max. 2 W.

### Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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


Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

## SuperVision

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

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

### Afișaj SuperVision

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

### Afișaj în Standby

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

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

## Listă aparate

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

- Vizualiz. aparat
  - Pornit  
Funcția SuperVision pentru acest aparat este activată.
  - Oprit  
Funcția SuperVision pentru acest aparat este dezactivată. Aparatul este înregistrat în sistemul Miele@home. Erorile sunt afișate și atunci când este dezactivată funcția SuperVision pentru acest aparat.
- Tonuri alarmă sonoră  
Puteți seta dacă pentru acest aparat doriți ca semnalele sonore să fie activate (Pornit) sau dezactivate (Oprit).

## RemoteUpdate

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

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

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

### Activare/dezactivare

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

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

## Efectuarea RemoteUpdates

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

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

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

Dacă nu doriți să instalați actualizarea, dezactivați RemoteUpdate.

Instalarea actualizării poate dura câteva minute.

La RemoteUpdate trebuie să țineți cont de următoarele:

- Dacă nu primiți niciun mesaj, înseamnă că nu este disponibilă nicio actualizare.
- O actualizare instalată nu poate fi re-setată.
- 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.

- Confirmați cu *OK*.

## Informații juridice

La Licențe open-source găsiți o prezentare generală a componentelor Open Source integrate.

- Confirmați cu *OK*.

## 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 în regimul demo pentru prezentări activat, apare mesajul Regim demo activat. Aparatul nu se încălzește.

- Pornit  
Regimul demo pentru prezentare se activează dacă atingeți *OK* minim 4 secunde.
- Oprit  
Regimul demo pentru prezentări se dezactivează dacă atingeți *OK* minim 4 secunde. Cuptorul cu aburi poate fi utilizat ca de obicei.

## Setări implicite din fabricație


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

# Alarmă și cronometru

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



Puteți să setați simultan două alarme, două cronometre sau o alarmă și un cronometru.


## Utilizarea funcției Alarmă


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


### Setarea alarmei


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

- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați  Alarmă.
- Setati ora pentru alarmă.
- Confirmați cu închidere.

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


Dacă simultan se derulează un program de preparare sau dacă sunteți într-un meniu,  și ora pentru alarmă apar în partea dreaptă de sus a afișajului.

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

## Modificarea alarmei


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

Apare ora setată pentru alarmă.

- Setati noua oră pentru alarmă.
- Confirmați cu închidere.

Ora modificată pentru alarmă este salvată și apare pe ecran.

## Ștergerea alarmei

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


Apare ora setată pentru alarmă.

- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu închidere.

Alarma este ștearsă.



## Utilizarea funcției Cronometru

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



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


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


## 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 cronometrul la 6 minute și 20 de secunde.

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

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


Dacă simultan se derulează un program de preparare sau dacă sunteți într-un meniu,  și numărătoarea inversă a cronometrului apar în partea dreaptă de sus a afișajului.

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

## Modificarea cronometrului


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

Este afișat cronometrul setat.

- Setati noul cronometru.
- Confirmați cu închidere.

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

## Ștergerea cronometrului





















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

Este afișat cronometrul setat.







- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu închidere.

Cronometrul va fi șters.

## Meniul principal și submeniuri




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

## Meniul principal și submeniuri



| Meniu   | Valoare recomandată | Interval  |
|---|---------------------|-----------|
| Aplicații speciale   |                     |           |
| Mix & Match   |                     |           |
| Gătire rezultat crocant   | —                   | —         |
| Gătire blândă   | —                   | —         |
| Încălzire rezultat crocant  | —                   | —         |
| Încălzire blândă  | —                   | —         |
| Opărire   | —                   | —         |
| Conservare  | 90 °C               | 80–100 °C |
| Deshidratare  | 50 °C               | 30–70 °C  |
| Dospire aluat cu drojdie  | —                   | —         |
| Gătire meniu întreg   | —                   | —         |
| Sterilizare veselă  | —                   | —         |
| Încălzirea veselei  | 50 °C               | 50–80 °C  |
| Menținere caldă   | 65 °C               | 40–100 °C |
| MyMiele   |                     |           |
| Programe personalizate   |                     |           |
| Setări    |                     |           |
| Întreținere    |                     |           |
| Detartrare  |                     |           |
| HydroClean  |                     |           |
| Înmuiere  |                     |           |
| Uscare  |                     |           |
| Clătire   |                     |           |

# Sfaturi pentru economisirea energiei


## Programe de gătire

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

scăzute decât în alte funcții de gril, în condițiile selectării temperaturii maxime.

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

## Ajustarea setărilor

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

## Mod de economisire a energiei

Pentru economia consumului de energie, cuptorul cu aburi se oprește automat dacă nu se derulează niciun program de preparare și nu este apăsat niciun buton. Este afișată ora sau afișajul este întunecat (consultați capitolul „Setări”).

Funcționare defectuoasă ca urmare a lipsei sitei de fund.

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

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

- Porniți cuptorul cu aburi.

Apare meniul principal.

- Introduceți mâncarea în cuptor.
- Selectați Funcții cuptor .
- Selectați funcția dorită.

Apar funcția și valorile de temperatură și eventual de umiditate recomandate.

- Modificați valorile recomandate, dacă este necesar.


Valorile recomandate sunt preluate în câteva secunde. Puteți modifica ulterior temperatura și umiditatea, selectând afișajului de temperatură sau umiditate.

- Confirmați cu *OK*.

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

Puteți urmări creșterea temperaturii. Când s-a atins prima oară temperatura selectată se aude un semnal.


- La finalul programului de preparare selectați finalizați.

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

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

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

- Scoateți mâncarea din cuptor.

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu geamul ușii.

Purtați mănuși de bucătărie atunci când închideți ușa fierbinte.

# Utilizare

---

## Curățarea cuptorului cu aburi după folosire

- Dacă este necesar, scoateți rezervorul de apă și goliți-l.
- Opriti cuptorul cu aburi.

După un program de preparare cu aburi aparatul este în curs de clătire.

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

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

Dacă ați ales setarea Afișaj | Quick-Touch | Oprit trebuie să porniți cuptorul pentru a putea deschide ușa.

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

## Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătit


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


În funcție de funcție, puteți modifica următoarele setări:

- Temperatură
- Umiditate
- Timp de gătit
- Booster
- Preîncălzire
- Crisp function

## Modificarea temperaturii și temperaturii la miez

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

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

- Atingeți afișajul temperaturii.
- Modificați temperatura și temperatura la miez , dacă este necesar.
- Confirmați cu *OK*.

Programul de gătire continuă cu temperaturile de referință modificate.

## Modificarea Umiditate

- Atingeți afișajul de umiditate.
- Modificați umiditatea.
- Confirmați cu *OK*.

Programul de gătire este continuat cu umiditatea modificată.

## Setarea timpului de gătire

Rezultatul gătirii poate fi influențat negativ dacă între introducerea preparatului și momentul pornirii programului trece un timp îndelungat. 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 Timp de gătire, Oră final sau Start la puteți opri automat programul de gătire sau îl puteți porni și opri.

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

## Utilizare

- Selectați ☺ sau Timer.
- Setați timpii doriți.
- Confirmați cu *OK*.

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

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

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

### Modificarea unor timpuri de gătit setați

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

În caz de pană de curent, setările se șterg.

### Ștergerea unor timpuri de gătit setați

- Selectați ☺, timpul indicat sau Timer.
- Selectați timpul dorit.
- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu *OK*.

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

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



## Anularea programului de gătire

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

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

- Selectați finalizați.

Apare meniul principal.

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

- Selectați Anulare.

Apare Doriți să anulați procesul de gătire?.


- Selectați da.

Apare meniul principal.

## Înteruperea unui program de preparare


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

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

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

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

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

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor și a preparatelor fierbinți.

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

Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când scoateți mâncarea fierbinte din cuptor sau când lucrați în interiorul cuptorului fierbinte, precum și atunci când închideți ușa fierbinte.

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

Dacă închideți ușa, procesul de preparare continuă.

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


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

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


# Utilizare

## Preîncălzirea incintei cuptorului

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



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

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

- La următoarele preparate este necesar să preîncălziți incinta cuptorului:
  - prăjituri și produse de patiserie cu timp de gătit scurt (până la aprox. 30 de minute) precum și aluaturi sensibile (de ex. pandișpan) cu funcția Încălzire super.-infer. 

## Booster

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

- Ventilator plus 
- Încălzire super.-infer. 

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.

## Activarea sau dezactivarea Booster pentru un program de gătit

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

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

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

Doriți să dezactivați funcția Booster pentru acest program de gătit.

- Trageți în jos meniul vertical.

Booster este marcat cu portocaliu.

- Selectați Booster.

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

- Închideți meniul vertical.

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

## Preîncălzire

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

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

Porniți imediat programul de gătit, fără a amâna pornirea.

## Activarea Preîncălzire

Funcția Preîncălzire trebuie activată individual pentru fiecare program de gătit.

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

Doriți să activați funcția Preîncălzire pentru acest program de gătit.

■ Trageți în jos meniul vertical.

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

■ Selectați Preîncălzire.

Preîncălzire este marcat cu portocaliu.

■ Închideți meniul vertical.

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

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

■ Confirmați cu *OK*.








## Crisp function

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

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

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

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

- Ventilator plus 
- Încălzire super.-infer. 
- Coacere intensivă 
- Încălzire inferioară 
- Încălzire superioară 
- Gril cu ventilator 
- Prăjituri special 

# Utilizare

---

## Activarea Crisp function

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

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

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

- Trageți în jos meniul vertical.

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

- Selectați Crisp function.


Crisp function este marcat cu portocaliu.

- Închideți meniul vertical.

Funcția Crisp function este activată.

Cu ajutorul meniului vertical, funcția Crisp function poate fi dezactivată ori-când.

## Declanșarea jeturilor de aburi

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

De îndată ce apare Jet de aburi și Start este evidențiat cu verde, puteți declanșa un jet de aburi.

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

- Selectați Start.

Jetul de aburi este declanșat. Acesta du-rează aprox. 1 minut.

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

## Schimbarea modului de operare

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

- Selectați simbolul funcției alocate.
- Dacă ați setat un timp de gătit-re, confirmați mesajul Doriți să anulați procesul? cu da.
- Selectați noua funcție.

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

- Setati valorile pentru programul de gătit-re și confirmați cu OK.

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

### Ce este special la gătitul cu aburi

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

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

### Vase pentru gătit

#### Vase pentru gătit

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

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

#### Vase proprii

Puteți utiliza vase proprii. Țineți cont de următoarele instrucțiuni:

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

## Aspecte de reținut

---

### Nivel de așezare în cuptor

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

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

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

### Produse congelate

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

### Temperatură

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

### Timp de gătire

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

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

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

### Gătire cu lichid

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

### Rețete specifice – preparare cu aburi

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

### **Tavă universală și grătar combi**

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

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


### **Proeminențe de siguranță**

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

# Gătire cu aburi


---

## ECO -Gătire la aburi

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

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

Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul.

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

## Setare

Funcții cuptor  | ECO -Gătire la aburi 

## Indicații privind tabelele de gătire

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

### Selectarea timpului de gătire ⌚

Timpii de gătire indicați sunt valori orientative.

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



## Legume

### Produce proaspete

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

### Produce congelate

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

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

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

### Vase pentru gătit

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

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

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

## Nivel de așezare în cuptor

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

## Timp de gătire

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

## Setări

Programe automate  Auto | Legume | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

## Gătire cu aburi

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

## Gătire cu aburi

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

🕒 Timp de gătire

# Gătire cu aburi

---

## Pește

### Produse proaspete

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

### Produse congelate

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

### Pregătire

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

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

### Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

### Nivel de așezare în cuptor

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

## Temperatură

### 85–90 °C

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

### 100 °C

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

### Durată de gătit

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

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

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

## Sfaturi

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

## Setări

Programe automate  Auto | Pește | ... | Gătire la aburi

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătit: consultați tabelul

## Gătire cu aburi

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

## Carne

### Produse proaspete

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

## Setări

Programe automate  | Carne | ... | Gătire la aburi

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

## Gătire cu aburi

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

🕒 Timp de gătire



## Orez

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

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

### Vase pentru gătit

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

### Pregătire

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

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

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

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

## Setări



Programe automate  Auto | Orez | ... |




sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

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

 :  Raportul orez/lichid,  timp de preparare

# Gătire cu aburi

## Cereale

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

Cerealele pot fi gătite întregi sau măcinate.

## Setări

Programe automate  Auto | Cereale | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

🕒 Durată de gătire

## Paste / tăiței

### Produse uscate

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

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

### Produse proaspete

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

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

### Setări

Programe automate  Auto | Paste făinoase | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

🕒 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

---

## Găluște

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

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

## Setări


Programe automate  Auto | Paste făinoase | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Țimp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

## Leguminoase cu boabe uscate

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

**Lintea** nu trebuie înmuiată.

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

### Setări

Programe automate  Auto | Păstăi | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

🕒 Durată de gătire

## Gătire cu aburi

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

🕒 Durată de gătire

## Ouă de găină

Dacă vrei să fierbeți ouă, folosiți vase perforate.

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

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

## Setări


Programe automate  Auto | Ouă de găină | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

# Gătire cu aburi

## Fructe

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

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

## Setări

Programe automate  Auto | Fructe | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  

Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

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

 Timpe de gătire

## Cârnați

### Setări


Programe automate  Auto | Sortimente de cârnați | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  

Temperatură: 90 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire



## Crustacee

### Preparare

Decongeleți fructele de mare congelate înainte de a le găti.

Îndepărtați carapacea, îndepărtați măruntaiele și spălați-le.

### Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

### Durată de gătire

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

Dacă crustaceele se gătesc în sos sau zeamă, prelungiți durata de gătire cu câteva minute.

### Setări



Programe automate  Auto | Crustacee | ... |

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul


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

 Temperatură,  Timp de gătire

# Gătire cu aburi

## Scoici

### Produce proaspete

 Pericol de intoxicație ca urmare a scoicilor stricate.

Scoicile stricate pot provoca toxiinfecții alimentare.

Preparați doar scoici închise.

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

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

### Produce congelate

Dezghețați scoicile congelate.

### Durată de gătire

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

### Setări



Programe automate  Auto | Scoici | ... |



sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Temperatură,  Timp de gătire

## Gătirea unui meniu - setare manuală

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

La gătirea unui meniu puteți aduce împreună într-un meniu diferite alimente cu timpi de gătire diferiți, de ex. file de biban cu orez și broccoli.

Alimentele nu se dau la cuptor toate de la început, ci pe rând, pentru a fi gata simultan.

### Nivel de așezare în cuptor

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

### Temperatură

Temperatura din timpul gătirii unui meniu trebuie să fie de 100 °C, pentru că majoritatea alimentelor se gătesc doar la această temperatură.

Nu gătiți meniul la temperatura mai joasă, dacă alimentele au temperaturi diferite de gătire, de ex. pentru file de dorida 85 °C iar pentru cartofi 100 °C.

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

### Durată de gătire

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

## Exemplu

### Timpi de gătire ai alimentelor

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

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

### Calcularea timpilor de gătire care trebuie setați:

24 minute minus 6 minute = 18 minute  
( timp de gătire 1: orez)

6 minute minus 4 minute = 2 minute  
( timp de gătire 2: file de biban)

Rămăș = 4 minute ( timp de gătire 3: broccoli)

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

## Gătirea unui meniu

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

## Sous-vide (gătire în vid)

---

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

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

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

Folosiți doar alimente proaspete care sunt în stare bună.

Respectați condițiile de igienă și lanțul de frig.

Folosiți doar pungă de vid termorezistentă și stabilă la fierbere.

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

Nu folosiți de mai multe ori punga de vid.

Vidați alimentele exclusiv cu un aparat de vidat.

### Indicații importante privind utilizarea

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

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


## Sous-vide (gătire în vid)

---

### Sfaturi

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

### Utilizarea funcției Sous-vide

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

### **Cauze posibile pentru rezultate proaste**

Punga vidată este este deschisă:

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

Preparatul are un gust neplăcut:

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

## Sous-vide (gătire în vid)

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

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

🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de gătire



## Sous-vide (gătire în vid)

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

\* Grad de gătire

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

# Sous-vide (gătire în vid)

---

## Reîncălzire

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

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

## Pregătire

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

Apoi depozitați alimentele în frigider la maximum 5 °C.

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

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

## Setări

Funcții cuptor  | Sous-vide

Temperatură: consultați tabelul

Timp: consultați tabelul

# Sous-vide (gătire în vid)

## Reîncălzire cu funcția Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatură, 🕒 timp

<sup>1</sup> Grad de gătire


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

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

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

# Funcții speciale

## Încălzire

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

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

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

### Vase pentru gătit

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

### Țimp

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

## Umăditate

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

### Sfaturi

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

Alimentele nu trebuie acoperite în timpul încălzirii.

## Setări

Aplicații speciale  | Încălzire

sau

Funcții cuptor  | Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus 

Temperatură: consultați tabelul

Umăditate: consultați tabelul

Țimp: consultați tabelul

## Funcții speciale

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

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


🌡️ Temperatură, ΔΔ Umiditate, ⌚ Timp

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

# Funcții speciale

## Decongelare

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

 Pericol de infecție din cauza apariției germenilor.

Germeii precum salmonella pot provoca toxinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul rezultat la decongelare.

Preparați alimentele imediat după expirarea timpului de decongelare.

## Temperatură

Temperatura optimă la decongelare este de 60 °C.

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

## Pregătire prealabilă/ulterioară

Dacă este necesar, scoateți ambalajul pentru a decongela alimentul.

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

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

## Vase pentru gătit

La decongelarea alimentelor din care se scurg lichide, precum pasărea, utilizați un vas de gătit perforat așezat deasupra unei tăvi universale. Astfel alimentele nu stau în lichidul rezultat de la decongelare.

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

## Sfaturi

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

## Setări

Aplicații speciale  | Decongelare sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de decongelare: consultați tabelul

Timp de odihnă: consultați tabelul

## Funcții speciale

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

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

## Funcții speciale

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

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



## Mix & Match

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

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

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

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

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

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

## Vase pentru gătit

Utilizați:

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

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

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

## Indicații pentru încălzirea preparatelor la farfurie

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

## Funcții speciale

---

### Indicații pentru pregătirea preparatelor la farfurie

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

### Alcătuirea unui preparat la farfurie din diferite componente

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

Recomandăm următorul procedeu:

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

## Indicații privind tabelele de gătire

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

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

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

| Simbol | Semnificație                |
|--------|-----------------------------|
| —      | neadecvat                   |
| □      | adecvat în anumite condiții |
| ■      | adecvat                     |

## Utilizarea funcției speciale Mix & Match

În timpul preparării, alimentele nu trebuie acoperite.

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

## Funcții speciale

### Încălzirea alimentelor cu funcția specială „Încălzire rezultat crocant“

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

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

## Prepararea alimentelor cu funcția specială „Gătire rezultat crocant“

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

# Funcții speciale

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

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

## Alimente adecvate pentru funcția specială „Gătire blândă“

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

## Funcții speciale

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

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



### Gătire meniu întreg – automat

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

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

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

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

### Utilizarea funcției speciale Gătire meniu întreg

■ **Selectați** Aplicații speciale  | Gătire meniu întreg.

■ **Selectați** alimentul dorit.

În funcție de aliment, apar întrebări cu privire la dimensiune, greutate și gradul de preparare.

■ **Selectați** valorile dorite și confirmați cu *OK*.

■ **Selectați** Adăugați mâncare.

■ **Selectați** alimentul dorit și procedați ca și la primul aliment.

■ **Repetati** procedeul, dacă este cazul, pentru cel de-al treilea aliment.

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

■ Dacă gătiți în vase perforate alimente din care picură lichid sau care pătăză, așezați vasele direct deasupra tăvii universale. Astfel evitați transferul gusturilor sau pătarea cu lichidului care picură.

La finalul etapei de încălzire, cuptorul cu aburi vă arată când trebuie introdus următorul aliment. Când a venit momentul respectiv, este emis un semnal sonor. Acest procedeu se repetă, dacă este cazul, și pentru al treilea aliment.

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

# Funcții speciale

## Fierbere

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

## Borcane

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

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

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

## Fructe

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

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

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

## Legume

Spălați, curățați și tăiați legumele.

Opăriți legumele înainte de preparare, pentru ca ele să își păstreze culoarea (consultați capitolul „Funcții speciale”, secțiunea „Opărire”).

## Cantitate de umplere

Introduceți fără a apăsa alimentele în borcan până la max. 3 cm sub margine. Pereții celulari vor fi distruși dacă ali-

mentele sunt presate. Loviți cu borcanul ușor de o lavetă, pentru ca alimentele să se distribuie mai bine. Umpleți borcanele cu lichid. Alimentele din borcan trebuie să fie acoperite.

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

## Carne roșie și mezeluri

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

## Sfaturi

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

## Fierberea alimentelor

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

## Setări

Aplicații speciale  | Conservare sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Durată fierbere: consultați tabelul

## Funcții speciale

Timpii indicați în tabel reprezintă valori orientative.

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

🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de fierbere

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

# Funcții speciale

## Fierbere prăjituri

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

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




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

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



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

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


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

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

🌡️ Temperatură, ΔΔ Umiditate, 🕒 Timp de fierbere

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


## Deshidratare




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

Bananele, ananasul și gălbiorii nu sunt adecvate pentru uscare.



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

## Setări

Aplicații speciale  | **Deshidratare**  
**Temperatură:** consultați tabelul  
**Temp de uscare:** consultați tabelul  
 sau

Funcții cuptor  | **Gătire combi**  | **Gătire combi + Ventilator plus**   
**Temperatură:** consultați tabelul  
**Umiditate:** 0 %  
**Temp de uscare:** consultați tabelul

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

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

 Temperatură,  timp de uscare (ore)

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

## Funcții speciale

---

### Extragerea sucurilor

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

Fructele răскоapte sunt cele mai potrivite pentru extragerea sucului; cu cât fructele sunt mai coapte, cu atât mai aromat și mai concentrat este sucul.

#### Pregătire

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

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

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

#### Sfaturi

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

### Extragerea sucurilor din fructe

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

#### Setări

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Temp: 40-70 minute

### Blanșare

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

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

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

### Setări

Aplicații speciale  | Opărire

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de opărire: 1 minut

### Sterilizarea vaselor

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

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

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

### Setări

Aplicații speciale  | Sterilizare veselă

Timp: 1 minut până la 10 ore

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: 15 minute


## Funcții speciale


---

### Încălzirea veselei

Datorită preîncălzirii veselei, alimentele nu se răcesc foarte repede.

Folosiți veselă termorezistentă.

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

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor.

### Menținere caldă

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

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





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



## Dospirea aluatului cu drojdie

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

### Setări

Aplicații speciale  | Dospire aluat cu drojdie  
sau  
Funcții cuptor  | Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus 

Temperatură 30 °C  
Umiditate: 100 %  
Timp: conform rețetei

## Încălzirea șervetelor

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

### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |  
Încălzire șervete umede

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi   
Temperatură: 70 °C  
Timp de gătit: 2 minute

## Dizolvarea gelatinei

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

### Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |  
Topirea gelatinei  
sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi   
Temperatură 90 °C  
Timp de gătit: 1 minut

## Funcții speciale

### Decristalizarea mierii de albine

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

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

#### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale |  
Decristalizarea mierii

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatura: 60 °C

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

Pentru a păstra nutrienții și aroma mierii, puteți alege următoarele setări:

Funcții cuptor  | Gătire combi  | Gătire combi + Încălz. sup.-inf.

Temperatură: 37 °C

umiditate: 100 %

timp: până când mierea apare omogenă vizual

### Topirea ciocolatei

Puteți topi orice tip de ciocolată în cup-torul cu aburi.

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

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

#### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale |  
Topire ciocolată

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 65 °C

Timp de gătire: 20 minute

## Prăjirea slăninii

Slănina nu se rumenește.

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

### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale | Topirea slăninii

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  SSS

Temperatură: 100 °C

Timp de gătit: 4 minute

## Înăbușirea cepei

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

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

### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale | Înăbușire ceapă

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  SSS

Temperatură: 100 °C

Timp de gătit: 4 minute

## Conservarea merelor

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

### Setări

Programe automate  Auto | Fructe | Mere | Întreg

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  SSS

Temperatură: 50 °C

Timp de conservare: 5 minute

## Pregătirea supei cu ouă

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

### Setări

Funcții cuptor  | Gătire la aburi  SSS

Temperatură: 100 °C

Timp de gătit: 4 minute

## Funcții speciale

---

### Gemuri de fructe

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

### Borcane

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

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

### Preparare

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

Îndepărtați codițele, sâmburii sau semințele.

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

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

### Pregătirea gemurilor de fructe

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

### Setări

Funcții cuptor  | Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus

Temperatură: 150 °C

Umiditate: 0 %

Timp: 35–45 minute

## Decojirea alimentelor

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

## Setări

Funcții cuptor  | Gril complet

Treapta: 3

Timp: consultați tabelul

| Alimente | ⌚ [min] |
|----------|---------|
| Ardei    | 10      |
| Roșii    | 7       |

⌚Timp

## Setări

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp: consultați tabelul

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

⌚ Timp

## Funcții speciale

### Prepararea iaurtului

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

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

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

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

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

Iaurtul și laptele trebuie să aibă același conținut de grăsime.

Borcanele nu trebuie mișcate sau scuturate în timpul depozitării.

După preparare, iaurtul trebuie răcit imediat în frigider.

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

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

- Amestecați 100 g de iaurt cu 1 litru de lapte sau preparați amestecul din fermenți de iaurt conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

- Umpleți borcanele cu acest amestec și închideți capacele.

- Așezați borcanele închise într-un vas perforat. Acestea nu trebuie să se atingă.

- După expirarea timpului de preparare puneți borcanele imediat în frigider. Nu mișcați borcanele.

### Setări

Programe automate  Auto | Aplicații speciale | Preparare iaurt

sau

Funcții cuptor  | Gătire la aburi

Temperatură: 40 °C

Timp: 5:00 ore

### Posibile cauze ale unor rezultate slabe

Iaurtul nu s-a întărit:

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

S-a depus lichid:


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

Iaurtul este granulat:


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

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

## Categorii

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

## Utilizarea programelor automate

- Selectați Programe automate .

Apare lista de selecție.


- Selectați categoria dorită.

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

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

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

La programele automate, valorile temperaturii la miez sunt prestabilite.

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

## Indicații privind utilizarea

- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.
- Datele privind greutatea se referă la greutatea unei bucăți. Puteți găti simultan o bucată de somon de 250 g sau zece bucăți de somon de 250 g.
- Gradul de preparare și rumenirea sunt reprezentate printr-o bară cu șapte segmente. Setați gradul de preparare sau de rumenire dorit atingând segmentul corespunzător.
- La unele programe de prăjire aveți și opțiunea Prăjire gourmet cu umiditate. Carnea este gătită delicat și ușor la o temperatură mai scăzută și pentru un timp mai îndelungat. Utilizarea suplimentară a umidității contribuie la un rezultat de preparare și de rumenire optim: carnea este fragedă și succulentă. Atunci când o tăiați, veți observa că este preparată uniform și că are o crustă maronie subțire care se formează în timpul programului de prăjire. Astfel nu este necesară prăjirea prealabilă a cărnii. Spre deosebire de opțiunea Prăjire, în acest caz nu se utilizează termometrul pentru alimente și puteți seta un moment de pornire sau oprire în funcție de planificarea meniului dumneavoastră.
- Pentru coacere, folosiți formele de copt indicate în rețete.
- În categoria Orez la programele pentru orez cu bob lung și bob scurt aveți în plus opțiunea General. Utilizați acest program automat dacă doriți să preparați tipuri de orez cu bob lung sau cu bob scurt, care nu sunt disponibile ca programe automate distincte.

## Programe automate

---

- La unele programe automate, ora de pornire sau de oprire poate fi schimbată cu opțiunea Start la sau Oră final.
- La punctul de meniu Vizualizare etape de gătire sunt enumerate fiecare dintre etapele de preparare ale programului automat. În cazul anumitor programe automate aveți și punctul de meniu Vizualizare acțiuni. Acțiunile necesare, de exemplu, pentru introducerea alimentelor care urmează să fie preparate sau pentru adăugarea ingredientelor, puteți utiliza acest punct de meniu. În timpul procesului de preparare, puteți seta ca acțiunile să fie afișate cu **i** Info.
- Atunci când introduceți preparatul în cuptorul fierbinte, fiți atent când deschideți ușa. Pot ieși aburi fierbinți. Rețineți-vă un pas și așteptați până când aburii se risipesc. Aveți grijă să nu intrați în contact cu aburii fierbinți sau cu pereții fierbinți din cuptor. Pericol de ardere și de opărire.
- Dacă după terminarea programului automat mâncarea nu este preparată așa cum doriți, selectați Continuare gătire sau Continuare coacere.
- Programele automate pot fi salvate și ca Programe personalizate.

## Căutare

(în funcție de limbă)

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

Căutarea se face după cuvinte sau părți de cuvinte.

Vă aflați în meniul principal.

- Selectați Programe automate **Auto**.

Apare lista de selecție a categoriilor.

- Selectați Căutare.

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

În zona inferioară apare numărul rezultatelor.

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

- Selectați XX rezultate.


Vor apărea categoriile și programele automate găsite.

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

Programul automat începe.

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.



La MyMiele  puteți salva programele utilizate frecvent.

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

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




## Adăugarea unor înregistrări

Puteți să adăugați până la 20 de înregistrări.

■ Selectați MyMiele .

■ Selectați Adăugați înregistrare.

Puteți să selectați subpuncte din rubricile următoare:

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

■ Confirmați cu *OK*.

Pe listă apare subpunctul selectat cu simbolul aferent.

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

## Ștergerea înregistrărilor

■ Selectați MyMiele .

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

■ Selectați ștergeți.

Înregistrarea este ștersă de pe listă.

## Mutarea unor înregistrări

■ Selectați MyMiele .

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

■ Selectați mutare.

În jurul înregistrării apare un cadru portocaliu.

■ Mutați înregistrarea.

Înregistrarea se mută în poziția dorită.

## Programe personalizate

---

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

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


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

Alte posibilități de creare a programelor personalizate:

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

La final introduceți numele dorit pentru program.

### Crearea unui program personalizat

- Selectați Programe personalizate .
- Selectați Creați program.

Acum puteți să stabiliți parametrii pentru prima etapă de gătire.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj:

- Selectați și confirmați setările dorite.

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


Toate setările pentru prima etapă de gătire sunt stabilite.

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

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

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

- După ce ați introdus toate etapele de gătire, selectați Salvare.
- Introduceți numele programului cu ajutorul tastaturii.

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


- După ce ați introdus numele programului, selectați Salvare.

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

- Confirmați cu *OK*.

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


### Pornirea unui program personalizat

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați Programe personalizate .
- Selectați programul dorit.

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

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


Programul pornește imediat sau la ora programată.

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

- Atunci când programul s-a terminat, selectați închidere.

### Modificarea etapelor de gătire

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

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

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


- Confirmați cu *OK*.


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

## Programe personalizate

---

### Redenumirea unor programe personalizate

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

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


- După ce ați modificat numele programului, selectați Salvare.

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

- Confirmați cu *OK*.

Programul este redenumit.


### Ștergerea unui program personalizat

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

Programul va fi șters.

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

### Mutarea unor programe personalizate

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

În jurul înregistrării apare un cadru portocaliu.

- Mutați programul.

Programul se mută în poziția dorită.

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

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

## Indicații privind coacerea

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

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

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

## Utilizarea hârtiei de coapt

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

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

## Sfaturi pentru coacere

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




## Indicații privind funcțiile

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

### Gătire combi

Această funcție lucrează cu o combinație de funcții ale cuptorului și cu umiditate. Suprafața mâncării nu se usucă din cauza adaosului de abur. Pâinea, chiflele și aluatul de foietaj capătă o crustă luscioasă și crocantă.

Puteți alege între diferite tipuri de încălzire:

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

Recomandăm coacerea pâinii și chiflelor în mai multe etape: luciul se obține în prima etapă de preparare, prin tratare cu aburi (umiditate maximă, temperatură redusă). Rumenirea se realizează în etapa următoare, cu umiditate mare și temperatură ridicată. Apoi, uscarea are loc la umiditate medie și temperatură medie până la ridicată.

**Sfat:** În cartea/caietul de rețete Miele „Coacerea – Prăjirea – Prepararea cu aburi” găsiți rețete și numeroase tabele de preparare cu date privind funcțiile, temperaturile, umiditatea și timpii de preparare.


## Programe automate

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

## Ventilator plus

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

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

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

## 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.

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

## Coacere intensivă

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

## Încălzire inferioară

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

## Încălzire superioară

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

Această funcție este adecvată pentru gratinarea și rumenirea sufleurilor.

## Prăjituri special

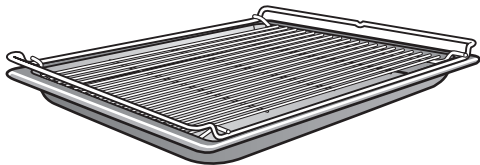
Utilizați această funcție pentru coacerea aluaturilor pufoase și a produselor de patiserie congelate, tratate cu soluție alcalină.

## Eco-Ventilator plus

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

## Indicații de prăjire (frigere)

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




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




## Indicații privind funcțiile

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

### Gătire combi

Această funcție lucrează cu o combinație de funcții ale cuptorului și cu umiditate. Suprafața mâncării nu se usucă din cauza adaosului de abur. Carnea devine deosebit de fragedă și suculentă și capătă o crustă bine rumenită. Utilizați funcția Gătire combi  pentru prepararea mâncărilor cu carne, pește și pasăre.

Puteți alege între diferite tipuri de încălzire:

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

Recomandăm prepararea lentă și delicată a cărnii, în mai multe etape: în prima etapă, la temperatură mai mare, pentru ca suprafața să se rumenească. În a doua etapă, cu umiditate mai mare și temperatură redusă. Carnea se prepară uniform, iar proteine din mușchi este eliberată și carnea devine foarte fragedă.

**Sfat:** În cartea/caietul de rețete Miele „Coacerea – Prăjirea – Prepararea cu aburi” găsiți rețete și numeroase tabele de preparare cu date privind funcțiile, temperaturile, umiditatea și timpii de preparare.




## Programe automate

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.


## Ventilator plus


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

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

## Încălzire super.-infer.

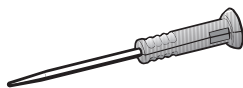
Utilizați această funcție pentru prepararea rețetelor tradiționale. Pentru rețetele din cărțile de bucate mai vechi, setați temperatura cu 10 °C mai jos decât temperatura indicată. Timpul de gătire nu se modifică.

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.

# Prăjire

## Termometru pentru alimente



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

### Mod de funcționare

Se introduce complet vârful metalic al termometrului pentru alimente în mâncare, până la mâner. În vârful metalic se află un senzor de temperatură care măsoară temperatura din interiorul mâncării în timpul programului de preparare.

Temperatura interioară care urmează a fi setată depinde de gradul de preparare și de tipul cărnii. Aceasta poate fi selectată într-un interval cuprins între 30 și 99 °C.

Timpul de preparare depinde de diverși factori: cu cât temperatura și eventual umiditatea din cuptor sunt mai mari și cu cât preparatul este mai subțire, cu atât se atinge mai rapid temperatura din interior.

De îndată ce dați în cupt la mâncarea cu termometrul în ea, are loc transferul temperaturilor din interiorul mâncării către sistemul electronic al cuptorului, prin semnale radio care încep să fie transmise între emițătorul amplasat în mânerul termometrului și antena de recepție.

Transmisia radio impecabilă are loc numai cu ușa cuptorului închisă. Dacă ușa este deschisă în timpul preparării, de exemplu pentru a adăuga apă la o friptură, transmisia radio va fi întreruptă.

Transmisia va fi reluată abia după închiderea ușii. Durează câteva secunde până când pe afișaj va apărea din nou temperatura actuală din interiorul mâncării.

Senzorul de temperatură este distrus la temperaturi de peste 100 °C.









Atunci când este introdus în preparat, nu există pericol de deteriorare, deoarece temperatura la miez maximă setabilă este 99 °C.

Dacă nu folosiți termometrul pentru alimente, nu-l lăsați în incinta cuptorului în timpul unui proces de preparare, introduceți-l în husa de depozitare.

### Posibilități de utilizare

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

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

- Ventilator plus 
- Încălzire super.-infer. 
- Gătire combi + Ventilator plus 
- Gătire combi + Încălz. sup.-inf. 
- Gătire la aburi 
- Coacere intensivă 
- Gril cu ventilator 
- Prăjituri special 

## Indicații importante privind utilizarea

Pentru a asigura o funcționare optimă, vă rugăm să respectați următoarele indicații.

Vârful metalic al termometrului pentru alimente se poate rupe. Nu folosiți termometrul pentru alimente pentru a transporta mâncarea.

- Nu folosiți vase metalice înalte și înguste, deoarece acestea pot slăbi semnalele radio.
- În cazul termometrelor fără fir pentru alimente, evitați așezarea obiectelor metalice deasupra termometrului pentru alimente, ca de ex. capace, folie de aluminiu sau grătarul de coacere și prăjire și tava universală pe nivelurile de amplasare de deasupra termometrului. Capacele din sticlă pot fi folosite.
- Nu folosiți simultan încă un termometru pentru alimente din metal, disponibil în comerț.
- Evitați introducerea mânerului termometrului pentru alimente în sosul mâncării, pe mâncare sau pe marginea vasului de gătit.
- Puteți să așezați carnea într-o cratiță sau pe grătar.
- Vârful metalic al termometrului pentru alimente trebuie să fie introdus complet, până la mâner, în aliment, astfel încât senzorul de temperatură să ajungă până aproximativ în mijlocul alimentului. Mânerul trebuie să stea oblic, cu vârful în sus și nu orizontal în direcția colțurilor incintei cuptorului sau a ușii.

- La carnea de pasăre, locul cel mai bun pentru introducerea vârfului metalic este zona cea mai groasă a pieptului. Pipăiți zona pieptului cu degetul mare și degetul arătător pentru a găsi porțiunea cea mai groasă.
- Vârful metalic nu trebuie să atingă oasele și nici să fie introdus în zone bogate în grăsime. Țesutul adipos și oasele pot să ducă la oprirea prematură a programului de gătire.
- La carnea matură, bine marmorată, selectați valoarea mai mare din intervalul de temperatură la miez indicat în tabelele de gătire.
- La utilizarea foliei de aluminiu, sulului sau pungii pentru friptură, introduceți termometrul pentru alimente prin folie până în miezul preparatului. Îl puteți introduce și în folie împreună cu carnea. Respectați informațiile producătorului foliei.
- În mâncărurile foarte subțiri, de ex. pește, termometrul pentru alimente poate fi introdus aproape numai orizontal. De aceea preparați mâncărurile foarte subțiri în vase din sticlă sau ceramică, deoarece pereții unui vas metalic pot distorsiona semnalele radio.

Dacă în timpul unui program de gătire termometrul pentru alimente nu mai este recunoscut, pe afișaj apare un mesaj care vă indică acest lucru. Modificați poziția termometrului pentru alimente în mâncare.

# Prăjire

## Folosirea termometrului pentru alimente

- Scoateți termometrul pentru alimente din husa de păstrare din spatele panoului de comandă.
- Introduceți vârful metalic al termometrului pentru alimente complet, până la mâner, în mâncare.

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


Mânerul trebuie să fie poziționat oblic, îndreptat în sus.

- Introduceți preparatul în incinta cup-torului.
- Închideți ușa.
- Selectați funcția sau programul automat.
- Setați temperatura și temperatura din interiorul mâncării, dacă este necesar.

La programele automate, valorile temperaturii din interiorul mâncării sunt prestabilite.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Programul de preparare se finalizează imediat ce este atinsă temperatura din interiorul mâncării.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

Mânerul termometrului pentru alimente se poate încinge. Vă puteți arde de mâner.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți termometrul pentru alimente.

**Sfat:** Dacă la atingerea temperaturii din interiorul mâncării aceasta nu este încă făcută pe gustul dumneavoastră, introduceți termometrul într-un alt loc sau măăriți temperatura din interiorul mâncării și repetați procedura.

## Pornirea întârziată a programului de gătire cu termometrul pentru alimente


Puteți să setați programul să pornească mai târziu.

- Selectați Start la.

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


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

## Tabele cu temperaturi la miez

| Carne   |  [°C] |
|---|--|
| Friptură de vițel   | 75–80  |
| Antricot  | 63   |
| Pulpă de miel<br>în sânge<br>mediu<br>bine făcut              | 64<br>76<br>82   |
| Spate de miel<br>în sânge<br>mediu<br>bine făcut              | 53<br>65<br>80   |
| Spate de căprioară<br>în sânge<br>mediu<br>bine făcut         | 60<br>72<br>81   |
| Friptură de vită  | 80   |
| File de vită/<br>roastbeef<br>în sânge<br>mediu<br>bine făcut | 45<br>54<br>75   |
| Friptură din pulpă<br>de porc/friptură<br>cu crustă           | 85   |
| File de porc<br>în sânge<br>mediu<br>bine făcut               | 60<br>66<br>75   |
| Vânat/pulpă   | 85   |

 Temperatura la miez

# Gătire la gril

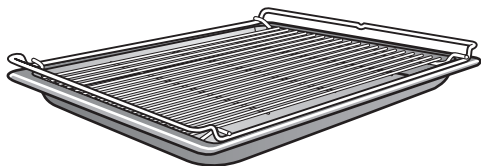
 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați ușa închisă în timpul gătirii la gril.

## Indicații privind gătirea la gril

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



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

## Sfaturi pentru gătirea la gril

- Marinați carnea slabă sau ungeți-o cu ulei. Alte grăsimi capătă o culoare închisă sau produc fum.
- Crestați cărnații înainte de gătire la gril.
- Folosiți bucăți de carne sau pește de aceeași grosime, pentru ca timpii de gătire să nu fie prea diferiți.
- 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.
- Dacă suprafața bucăților mari de carne este deja foarte rumenită, dar miezul încă nu este făcut, puteți pune preparatul pe un nivel de așezare inferior sau puteți continua gătirea la gril la o treaptă mai redusă.

## Indicații privind funcțiile

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

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

Nu utilizați termometrul pentru alimente la funcțiile de gril.

Nu depozitați termometrul pentru alimente în incinta cuptorului.

### Gătire combi + Gril

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

### Gril complet

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

### Gril parțial


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

### Gril cu ventilator

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


# Curățare și întreținere

## Indicații privind curățarea și întreținerea

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

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

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

 Pericol de rănire din cauza electrocutării.

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

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

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

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

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

Depunerile goase de resturi pot chiar deteriora cuptorul.

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

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

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

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

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

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



### Agenți de curățare nepotrivii

Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor, în timpul curățării nu folosiți

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

### Curațarea părții frontale

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

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

# Curățare și întreținere

## PerfectClean

Suprafețele tăvii universale, ale grătarului combi și ale glisierelor Flexi-Clip HFC 71 sunt tratate **PerfectClean**. Acest tratament oferă un efect optic ce face ca suprafața să sclipască. Suprafețele tratate cu PerfectClean conving prin efectul antiaderent și o curățare facilă.

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

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

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

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

## Pentru a preveni deteriorarea permanentă a suprafețelor PerfectClean, în timpul curățării, nu folosiți

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

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

## Interiorul cuptorului

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

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

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

### Curățarea după un program de preparare cu aburi

#### ■ Înlăturați:

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

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

### Curățarea după un program de prăjire (frigere), gătire la gril sau coacere

Curățați incinta cuptorului după fiecare program de prăjire (frigere), preparare la grătar sau coacere, în caz contrar resturile arzându-se și devenind imposibil de îndepărtat.

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

**Sfat:** Curățarea este facilitată dacă murdăria este înmuiată timp de câteva minute cu detergent sau dacă setați programul *Întreținere* ☺ | Înmuieră (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Întreținere“).

## Curățare și întreținere

### Curățarea sitei de fund

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

### Curățarea garniturii de etanșare a ușii

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

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

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

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

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

### Curățarea rezervorului de apă

Rezervorul de apă poate fi spălat în mașina de spălat vase.

- Scoateți rezervorul de apă după fiecare utilizare. Apăsăți ușor în sus rezervorul de apă pentru a-l scoate.
- Goliți rezervorul de apă.

La scoaterea rezervorului de apă poate picura apă în compartimentul acestuia.

- Ștergeți compartimentul, dacă este necesar.
- Spălați de mână rezervorul de apă sau în mașina de spălat vase.
- Ștergeți apoi rezervorul de apă cu o lavetă, pentru a evita depunerile de calcar.

## Accesorii

### Curățarea tăvii universale și grătarului combi

Suprafețele tăvii universale și grătarului combi sunt tratate cu PerfectClean.

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

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

### Curățarea vaselor de gătit și termometrului pentru alimente

Vasele de gătit și termometrul pentru alimente pot fi spălate în mașina de spălat vase.

- După fiecare utilizare, spălați și uscați vasele de gătit și sonda pentru gătit.
- Îndepărtați cu oțet petele albastre de pe vasele de gătit și clătiți cu apă curată din abundență.

# Curățare și întreținere

## Curățarea grătarului mobil

Puteți să demontați grătarele mobile împreună cu glisierile telescopice FlexiClip (dacă există).

Dacă în prealabil doriți să demontați separat glisierile telescopice FlexiClip, urmați instrucțiunile din capitolul „Prezentare generală”, secțiunea „Montarea și demontarea glisierelor telescopice FlexiClip”.

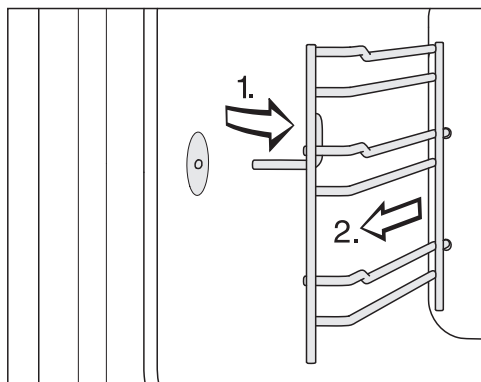
Suprafețele glisierelor FlexiClip HFC 71 sunt tratate PerfectClean.

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

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

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

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



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

## ■ Înlăturați:

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

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

- Apoi ștergeți grătarul cu o lavetă.

## Montarea are loc în ordine inversă.

- Montați la loc cu grijă grătarele.

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

### Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril

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

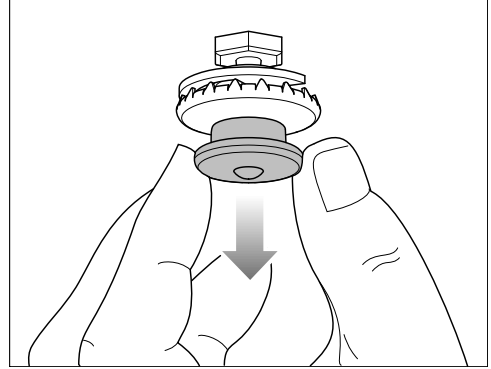
**⚠** Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

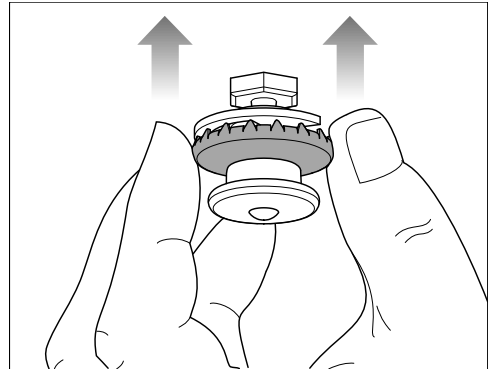
Lăsați elementele de încălzire, interiorul cuptorului, grătarele și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.

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

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



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



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

# Curățare și întreținere

## Întreținere

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

### Înmuiere

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

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

Procedeu de înmuiere durează aprox. 10 minute.

### Uscare

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

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

Procedeu de uscare durează cca. 20 minute.

### Clătire

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

- Selectați Întreținere Ⓢ | Clătire.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Procedeu de clătire durează cca. 10 minute.

## Detartrare

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

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

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

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

Recomandăm detartrarea cuptorului înainte de a-l debloca.

Procesul de detartrare durează aproximativ 41 de minute.


În timpul procesului de detartrare, rezervorul de apă trebuie clătit o dată.



### Efectuarea procesului de îndepărtare a depunerilor de calcar

- Scoateți toate accesoriile din cuptor.
- Selectați **Întreținere**  | Detartrare.

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

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

Este afișat timpul rămas. Procesul de detartrare începe.

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

În timpul procesului de detartrare, rezervorul de apă trebuie clătit și introdus la loc gol.

- Urmați indicațiile de pe afișaj.

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

### Finalizarea procesului de detartrare

- Selectați **Închidere**.
- Scoateți rezervorul de apă și goliți-l.
- Curățați și ștergeți rezervorul de apă.
- Deschideți ușa și lăsați cuptorul să se răcească.
- Apoi ștergeți interiorul cuptorului.
- Închideți ușa numai când interiorul cuptorului este complet uscat.
- Opriți cuptorul cu aburi.

# Curățare și întreținere

## HydroClean


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

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

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

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

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

 Pericol de rănire din cauza produsului de curățare.

HydroCleaner cauzează iritații ale pielii și iritații grave ale ochilor.

Evitați contactul cu pielea și ochii.

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

Nu lăsați HydroCleaner la îndemâna copiilor.

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

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

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

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

Durează cca 1 h și 57 min.

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

Durează cca 3 h și 17 min.

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

Durează cca 4 h și 17 min.

## Desfășurarea unui proces de curățare

HydroClean se desfășoară în mai multe faze:

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

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


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

Când mai rămâne cca 1 h și 20 de min. din timp, începe faza de clătire. Resturile de murdărie și de produs de curățare sunt evacuate din interiorul cuptorului.

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

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

## Pregătirea și pornirea procesului de curățare

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

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

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


## Curățare și întreținere

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

Porniți procesul de curățare.


Pe afișaj apare timpul rămas.

După câteva secunde de la pornire ușa se blochează automat.

**Sfat:** Puteți afișa timpul aproximativ până la următoarele acțiuni, de exemplu ștergerea cu laveta umedă a interiorului cuptorului, cu  Info.

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

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

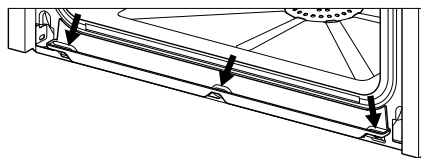
 Pagube din cauza scurgerii de apă.

Scurgerile de apă pot deteriora dulapul de încadrare și podeaua.

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

Apăsăți eventual garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.

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




În acest caz, contactați Serviciul Clienți Miele.

- Ridicați elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril (consultați capitolul „Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril“).
- Montați grătarele (consultați capitolul „Curățarea grătarelor“).
- Introduceți accesoriile în cuptor.
- Confirmați cu *OK*.
- Închideți ușa.

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

### Încheierea procesului de curățare

- Selectați închidere.
- Opriți cuptorul cu aburi.

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.

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

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

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

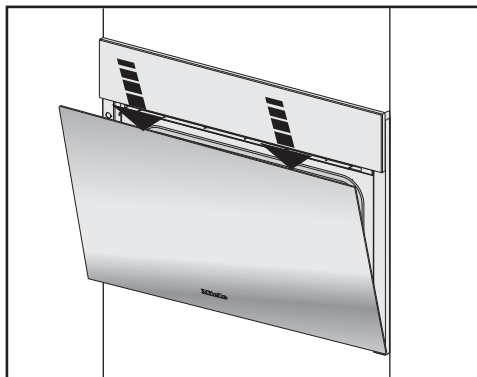
**Sfat:** Petele de culoare și depunerile de calcar din interiorul cuptorului pot fi curățate cu o soluție de oțet diluată sau cu produsul DGClean (consultați capitolul „Accesorii opționale”). Clătiți la final cu apă curată.

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

## Curățare și întreținere

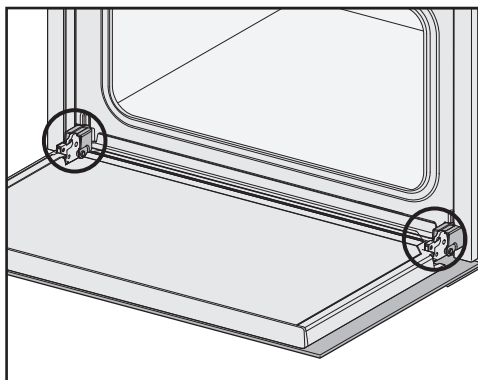
### Demontarea ușii

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

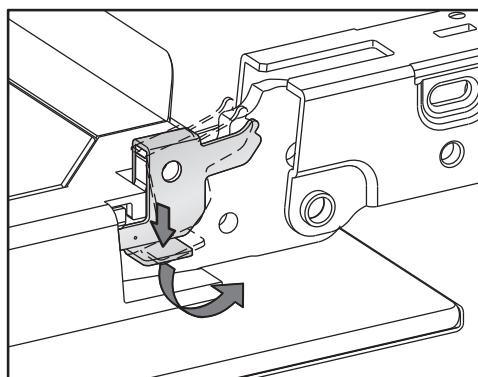


- Împingeți deodată ușa în jos ținând cu ambele mâini de marginea superioară a ușii.

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



- Deschideți complet ușa.



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

Cuptorul cu aburi se defectează dacă ușa este scoasă greșit.

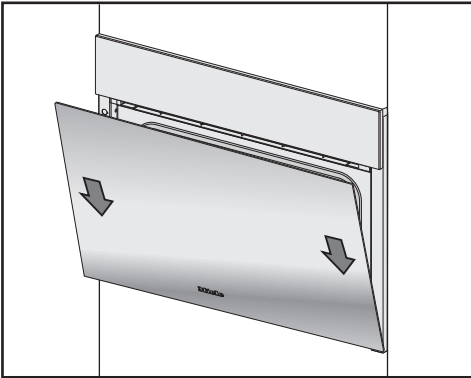
Nu încercați să scoateți ușa din ghidajele balamalelor când ușa se află în poziție orizontală, pentru că va lovi cuptorul cu aburi.

- Închideți ușa până la opritor.



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

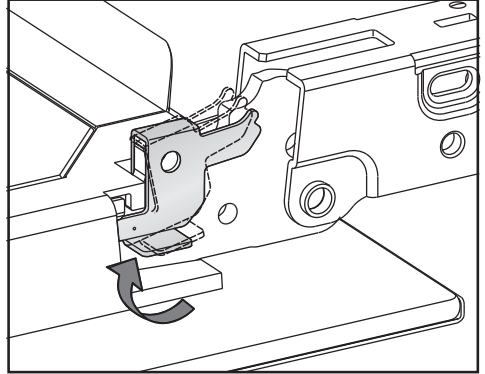
### Repunerea ușii cuptorului



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

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

Blocați obligatoriu la loc dispozitivele după folosire.



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

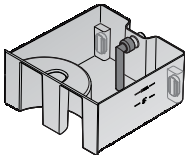
## Ghid de rezolvare a problemelor

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

Puteți găsi informații despre depanarea dvs. la [www.miele.ro/service](http://www.miele.ro/service).

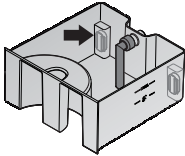
Tabelele de mai jos vă vor ajuta să găsiți și să înlăturați cauza unei defecțiuni sau a unei probleme.

### Mesaje afișate

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



## Ghid de rezolvare a problemelor

| Problemă | Cauză posibilă și remediere   |
|----------|---|
| F94      | <p>Furtunul de alimentare cu apă este agățat sau îndoit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Remediați cauza și reporniți.</li> </ul>  |
|          | <p>Robinetul de conectare la sursa de apă nu este deschis.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Deschideți robinetul și reporniți.</li> </ul>   |
|          | <p>Sunt agățate unul sau ambele plutitoare din rezervorul de apă.</p> <div style="text-align: center;">  </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Eliberați plutitorul/plutitoarele.</li> <li>■ Dacă în pofida remedierii cauzei/cauzelor mesajul de eroare apare din nou, contactați Serviciul Clienți Miele.</li> </ul> |
| F138     | <p>Cuptor cu aburi nu este etanș. S-a scurs apă în vana de jos.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți și porniți cuptorul cu aburi.</li> <li>■ Dacă mesajul de eroare apare din nou, contactați Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>   |
| F190     | <p>Perturbare a robinetului de alimentare cu apă. Această perturbare poate apărea dacă se deschide sau se închide panoul de comandă în timpul alimentării cu apă.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirmați cu OK și continuați utilizarea.</li> <li>■ Dacă mesajul de eroare apare din nou, contactați Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>   |


## Ghid de rezolvare a problemelor

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

## Comportament neașteptat

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

## Ghid de rezolvare a problemelor

| Problemă   | Cauză posibilă și remediere  |
|--|--|
| <b>Butoanele cu senzori sau senzorul de proximitate nu reacționează.</b> | Ați selectat setarea Afișaj   QuickTouch   Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori și senzorul de proximitate nu reacționează atunci când cuptorul cu aburi este oprit. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Imediat ce porniți cuptorul, butoanele cu senzori și senzorul de proximitate reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori și senzorul de proximitate să reacționeze întotdeauna, chiar și atunci când cuptorul este oprit, selectați setarea Afișaj   QuickTouch   Pornit.</li></ul> |
|  | Setările pentru senzorul de proximitate sunt dezactivate. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Modificați setările pentru senzorul de proximitate cu ajutorul Setări   Senzor de proximitate.</li></ul>   |
|  | Senzorul de proximitate este defect. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Apelați Serviciul Clienți Miele.</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 în priză.</li><li>■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.</li></ul>  |
|  | Dacă nici afișajul nu reacționează, 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>   |

## Zgomote


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

## Rezultat nesatisfăcător



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

# Ghid de rezolvare a problemelor

## Probleme generale sau defecțiuni tehnice

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

## Ghid de rezolvare a problemelor

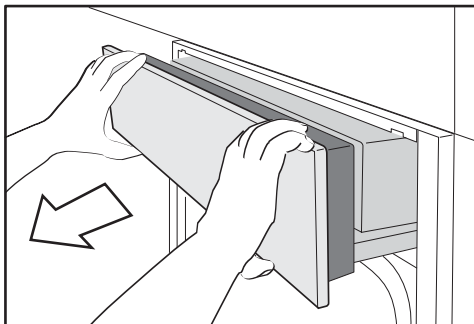
| Problemă   | Cauză posibilă și remediere   |
|--|---|
| <p><b>Nu puteți deschide ușa cu butonul cu senzor .</b></p> | <p>Ați selectat setarea Afișaj   QuickTouch   Oprit. Astfel butonul cu senzor  nu reacționează când cuptorul este oprit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Imediat ce porniți 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   Quick-Touch   Pornit.</li> </ul> <p>Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Atunci când trebuie să deschideți ușa, de exemplu deoarece mai este mâncare în cuptor, deschideți ușa manual (consultați sfârșitul capitolului).</li> <li>■ Dacă problema apare din nou, apălați Serviciul Cli-enți Miele.</li> </ul>  |
| <p><b>HydroCleaner (deter-gent) a fost turnat în rezervorul de apă.</b></p>  | <p>Nu au fost respectate instrucțiunile de pe afișaj. Pentru a obține un rezultat optim de curățare, etapele individuale ale procesului de curățare sunt coordonate între ele. Respectați întotdeauna instrucțiunile de pe afișaj (consultați și capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Întreținere“).</p> <p>Dacă procesul de curățare cu HydroClean nu a pornit:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Opriți cuptorul pentru a întrerupe procesul de curățare.</li> <li>■ Goliți rezervorul de apă și clătiți-l bine.</li> <li>■ Reporniți HydroClean.</li> </ul> <p>Dacă procesul de curățare cu HydroClean a fost realizat deja cu:</p> <p>În timpul fazei de clătire, întregul sistem este clătit de mai multe ori cu apă proaspătă. După finalizarea procesului de curățare, sunt îndepărtate toate resturile produsului de curățare.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ La nevoie, reporniți HydroClean.</li> </ul> |

## Ghid de rezolvare a problemelor

---

### Deschideți manual panoul de comandă

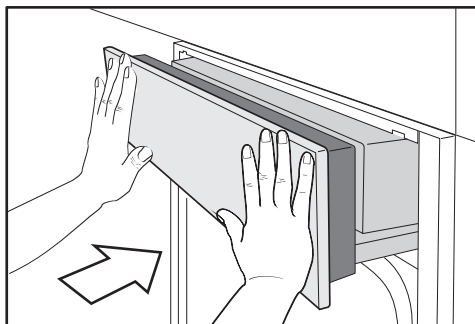
- Deschideți cu atenție ușa aparatului.



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

### Închideți manual panoul de comandă

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



- Introduceți panoul de comandă.

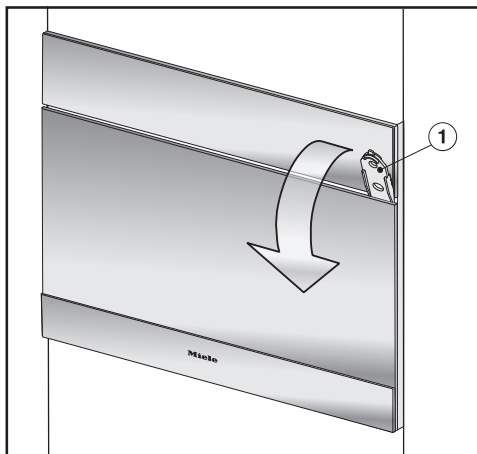


### Deschiderea manuală a ușii

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.  
Geamul ușii poate fi fierbinte. Puteți suferi arsuri în contact cu geamul ușii. Purtați mănuși de bucătărie când deschideți ușa fierbinte.

⚠ Pericol de rănire din cauza aburilor.  
La un program de preparare cu aburi, în cazul deschiderii ușii, din cuptor poate ieși o cantitate mare de aburi. Aburii pot cauza arsuri.  
Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii se risipesc înainte de a scoate mâncarea.

⚠ Pericol de rănire din cauza suprafețelor și a preparatelor fierbinți.  
În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, interiorul cuptorului, grătarele, accesoriile, alimentele și geamul ușii.  
Folosiți mănuși de bucătărie când scoateți mâncarea fierbinte din cuptor, când lucrați în incinta cuptorului fierbinte și când închideți ușa fierbinte.



- Introduceți deschizătorul ① furnizat pe partea dreaptă, cca 3 cm în fanta dintre ușă și panoul de comandă, și trageți ușa în față.

## Accesorii opționale

---

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

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

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

### Vase pentru gătit

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

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

### Diverse

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

### Produse de curățare și îngrijire

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

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.

Puteti 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.

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

### Garanție


Perioada de garanție a aparatului este de 2 ani.

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

## Instalare

---

### Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare

 Prejudicii din cauza instalării necorespunzătoare.  
Cuptorul poate fi deteriorat din cauza instalării necorespunzătoare.  
Cuptorul trebuie instalat de un specialist calificat.

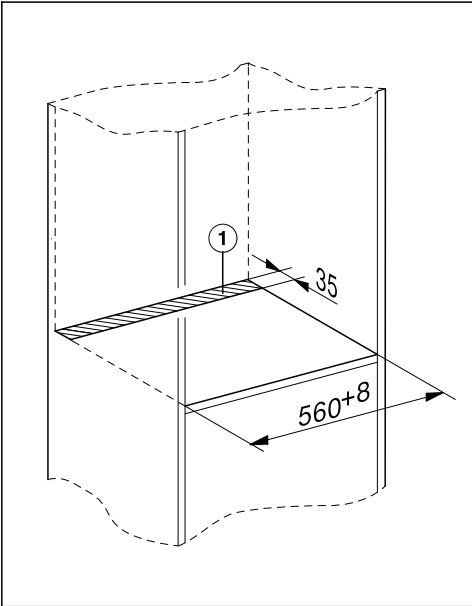
- ▶ Asigurați-vă că datele de conectare la rețea, de pe eticheta cu date tehnice a cuptorului cu aburi (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu apară defecțiuni ale cuptorului cu aburi.  
Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți îndoieli, întrebați un electrician.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta cuptorul cu aburi la rețeaua de energie electrică.
- ▶ Aveți grijă ca priza să fie ușor accesibilă după ce ați montat cuptorul.
- ▶ Cuptorul cu aburi trebuie poziționat în așa fel încât conținutul vasului de gătit să poată fi văzut atunci când vasul este așezat pe nivelul cel mai de sus. Doar astfel pot fi evitate rănirile din cauza vărsării alimentelor fierbinți.

## Indicații pentru încastrare

Toate dimensiunile sunt indicate în mm.

### Decupaj pentru întinderea furtunurilor de apă

Pentru evitarea pagubelor provocate de furtunurile de apă deteriorate, în podeaua intermediară a dulapului de încastrare trebuie realizat un decupaj.



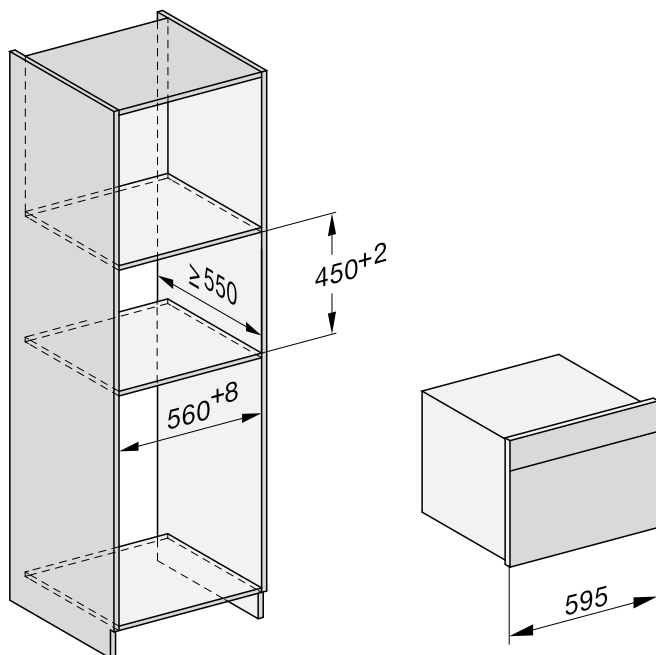
- Realizați un decupaj ① în podeaua intermediară pe care se așează cuptorul.

# Instalare

## Dimensiuni de încadrare

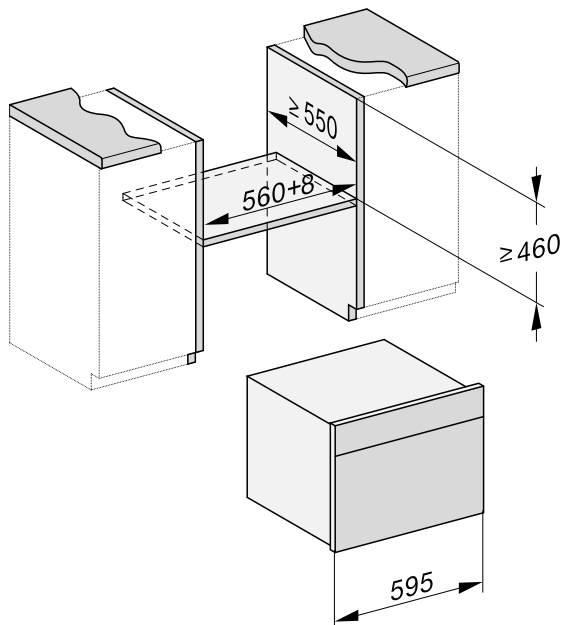
### Instalarea într-un corp de bucatărie înalt

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



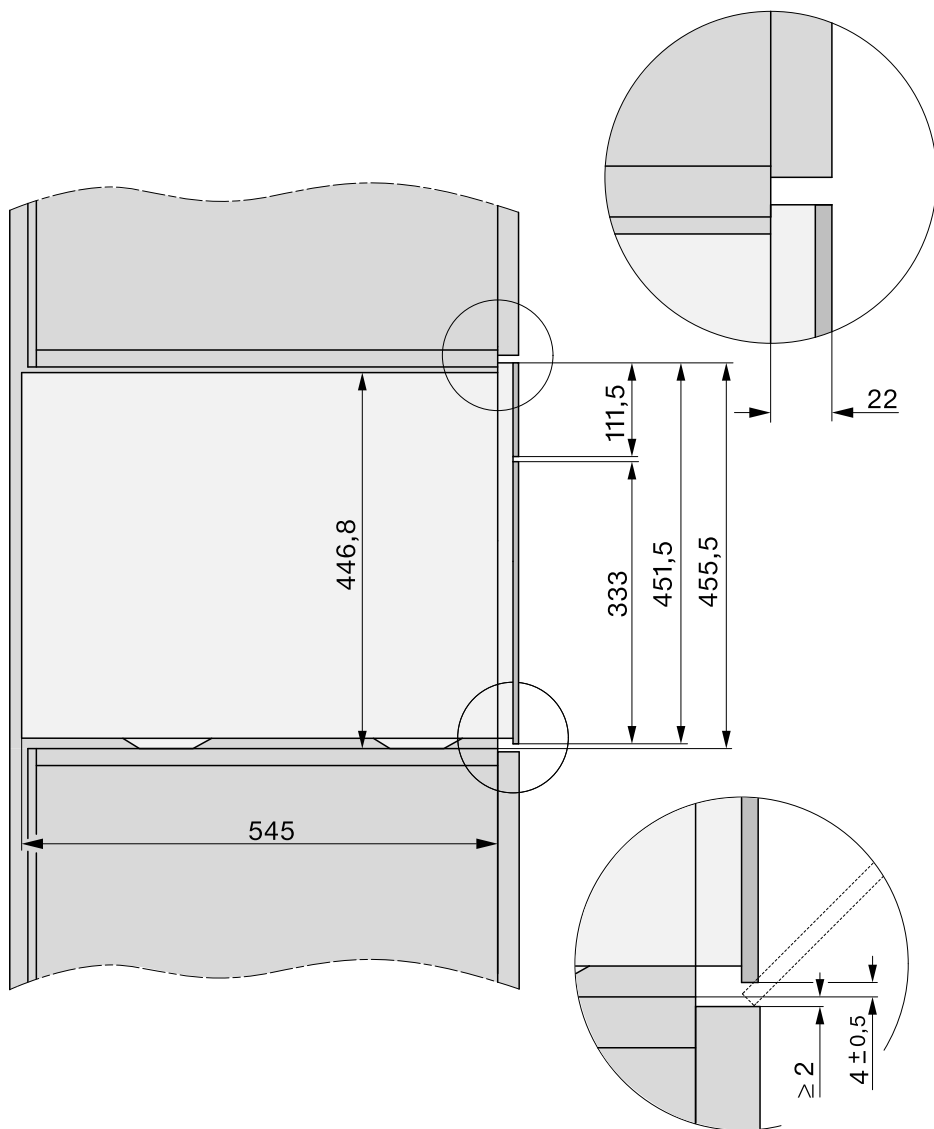
## Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat

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



# Instalare

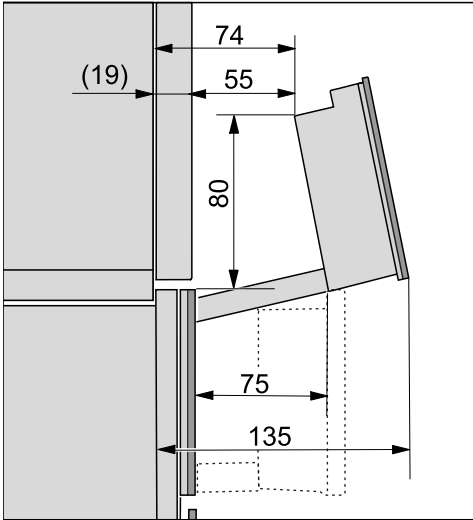
## Vedere laterală





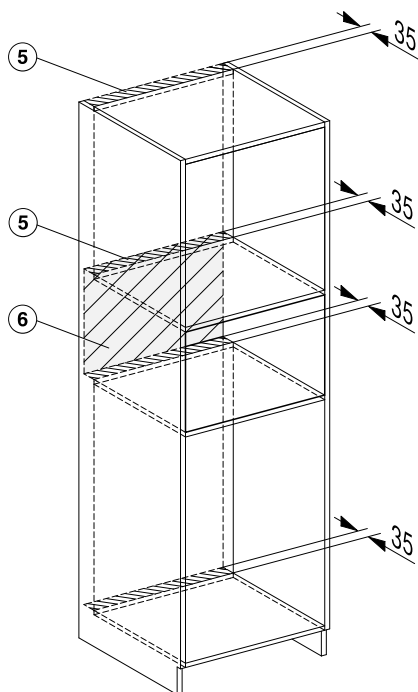
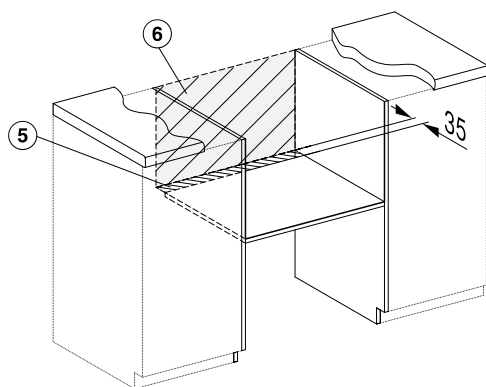
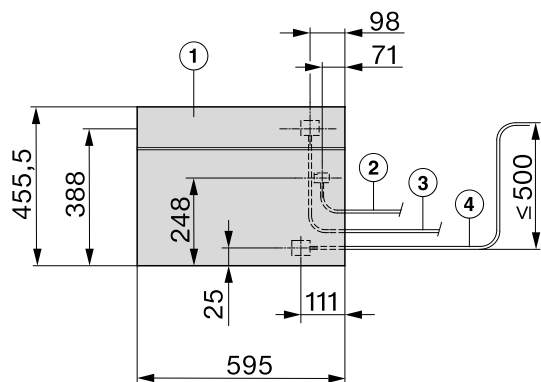
## Perimetrul panoului de comandă

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



# Instalare

## Racorduri și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare L = 2.000 mm
- ③ Furtun de alimentare cu apă (inox), L = 2.000 mm
- ④ Furtun de evacuare a apei (plastic), L = 3.000 mm  
Capătul care urcă al furtunului de evacuare a apei nu poate fi mai înalt de 500 mm față de racordul de la sifon
- ⑤ Decupaj pentru ventilație min. 180 cm<sup>2</sup>
- ⑥ Niciun racord în această zonă

## Montarea cuptorului cu aburi

Înainte de montarea și racordarea cuptorului cu aburi, citiți neapărat capitolul „Instalare”, secțiunile „Racord de apă curată” și „Evacuarea apei”.

- Cuplați cablul de alimentare al cuptorului la rețeaua electrică.
- Treceți furtnul de alimentare cu apă și furtunul de evacuare a apei prin decupajul din podeaua intermediară de sub nișa de încastrare.

Pentru transport folosiți mânerle poziționate pe lateralele carcasei.

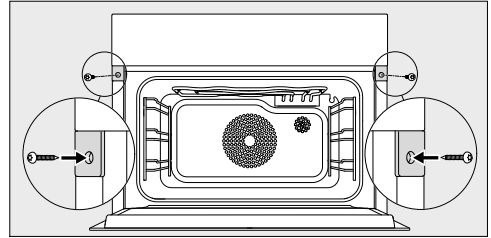
Generatorul de aburi nu funcționează corespunzător dacă cuptorul nu este așezat orizontal.

Abaterea de la orizontală poate fi de maximum 2°.

- Împingeți cuptorul cu aburi în nișa de încastrare și aliniați-l. Asigurați că cablul de alimentare și furtunurile de apă nu sunt agățate sau deteriorate.

Furtunul de evacuare a apei care este prea lung nu trebuie îndoit, înfășurat sau încolăcit, ci trebuie așezat pe podea în zona soclului.


- Deschideți ușa.




- Fixați cuptorul cu holțșuruburile livrate (3,5 x 25 mm) de pereții laterali ai dulapului.
- Racordați cuptorul cu aburi la alimentarea cu apă și la gura de evacuare a apei (consultați capitolul „Instalare”, secțiunile „Racord de apă curată” și „Evacuarea apei”).
- Conectați cuptorul cu aburi la rețeaua de energie electrică.
- Verificați toate funcțiile cuptorului pe baza manualului de utilizare.

# Instalare

## Racord la apă curată

 Pericol de vătămări corporale și prejudicii materiale din cauza racordării necorespunzătoare. Racordarea necorespunzătoare poate cauza rănirea persoanelor și/sau pagube materiale. Racordarea la sursa de alimentare cu apă curentă trebuie efectuată exclusiv de către specialiști calificați.


 Pericol pentru sănătate și pericol de prejudicii materiale din cauza apei contaminate. Calitatea apei cu care se alimentează cuptorul trebuie să corespundă regulamentelor privind apa potabilă din locul în care se utilizează cuptorul cu aburi. Conectați cuptorul combi cu abur la apă potabilă.

Racordarea la sursa de alimentare cu apă se efectuează conform prevederilor aplicabile în țara respectivă. De asemenea, toate aparatele și dispozitivele utilizate pentru direcționarea apei în cuptorul cu aburi trebuie să corespundă prevederilor aplicabile în țara respectivă.

Cuptorul cu aburi corespunde cerințelor prevăzute de IEC 61770 și EN 61770.

Cuptorul cu aburi poate fi racordat numai la o conductă de apă rece.

Dacă utilizați un sistem intern pentru desalinizarea completă a apei (de exemplu, un sistem de osmoză inversă), acesta trebuie setat astfel încât conductivitatea electrică a apei să nu scadă sub 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$ .

 Pagube provocate de apă din cauza murdărie.

Murdăria din conducta de apă se poate depune în robinetul cuptorului cu aburi. Robinetul nu se mai închide și curge apă.

Spălați conducta de apă înainte de conectarea cuptorului sau după efectuarea de lucrări la conducta de apă.

Nu este necesară o supapă unisens, deoarece cuptorul cu aburi respectă normele DIN aplicabile.

Presiunea apei din conducta racordată trebuie să se situeze între 100 kPa (1 bar) și 600 kPa (6 bari). Dacă presiunea este mai mare de 600 kPa, montați un reductor de presiune.

Între furtunul de inox și racordul la alimentarea cu apă din casă trebuie să existe un robinet de închidere, pentru ca, în caz de nevoie, să poată fi întreruptă alimentarea cu apă. Asigurați-vă că robinetul de închidere este ușor accesibil după montarea cuptorului cu aburi.

## Fixarea furtunului de inox la cuptorul cu aburi

Utilizați doar furtunul din inox livrat. Furtunul din inox nu trebuie scurtat, prelungit sau înlocuit cu alt furtun. Furtunurile vechi sau deja folosite nu trebuie racordate la cuptorul cu aburi.

Înlocuiți furtun din inox defect doar cu un furtun original de la Miele. Puteți cumpăra furtunul din inox pentru uz alimentar de la magazinul online Miele, de la Serviciul Clienți sau reprezentanța Miele.

Furtunul din inox livrat are o lungime de 2,0 m.

- Scoateți capacul racordului pentru apă curată din spatele cuptorului cu aburi.
- Luați partea **unghiulară** a furtunului din inox pentru a verifica dacă există garnitura de etanșare. Dacă este nevoie, montați o astfel de garnitură.
- Înșurubați piulița olandeză a furtunului de inox pe filetul racordului de apă.
- Asigurați-vă că este înșurubat strâns și etanș.

## Racordarea alimentării cu apă

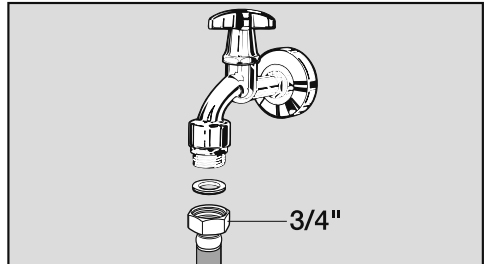
⚠ Deconectați cuptorul cu aburi de la rețeaua electrică înainte de a-l racorda la conducta de apă.

Închideți alimentarea cu apă înainte de a racorda cuptorul cu aburi la conducta de apă.

Asigurați-vă că robinetul de închidere este accesibil și după ce cuptorul a fost instalat.

Pentru a racorda cuptorul la alimentarea cu apă este necesar un robinet de apă cu filet de conectare de 3/4".

- Verificați dacă există garnitura de etanșare. Dacă este nevoie, montați o astfel de garnitură.



- Racordați furtunul din inox la robinetul de închidere.
- Asigurați-vă că este strâns bine.
- Deschideți încet robinetul de închidere a alimentării cu apă și verificați dacă racordul la alimentarea cu apă este etanș. Ajustați poziția garniturii și a racordului, dacă este cazul.

# Instalare

---

## Evacuarea apei

Utilizați doar furtunul pentru evacuarea apei livrat. Furtunul de inox nu trebuie scurtat, prelungit sau înlocuit cu alt furtun.

Furtunurile vechi sau deja folosite nu trebuie racordate la cuptorul cu aburi.

Înlocuiți furtunul de inox defect doar cu un furtun original de la Miele. Furtunul de evacuare a apei poate fi cumpărat din magazinul online Miele Webshop, de la Serviciul Clienți sau de la distribuitorul Miele.

Pentru asigurarea unei evacuări complete a apei, sifonul de scurgere nu trebuie să fie poziționat la sus decât racordul de evacuare de la cuptor.

Capătul care urcă al furtunului de evacuare a apei nu poate fi mai înalt de 500 mm față de racordul de la sifon.

Furtunul de evacuare a apei livrat are o lungime de 3,0 m.

La nevoie, se poate cumpăra un furtun de evacuare a apei de lungime diferită din magazinul online Miele Webshop, de la Serviciul Clienți sau de la distribuitorul Miele.

Evacuarea apei poate fi conectată

- la un sifon liber sau îngropat cu racord de furtun fix
- la racordul aparatului pentru sifonul de clătire

Temperatura apei evacuate este de 70 °C.

## Racordarea evacuării apei

- Racordați furtunul de evacuare a apei cu duza furtunului.
- Fixați furtunul de evacuare a apei cu colierul.

## Conectare electrică

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

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




Pericol de incendiu din cauza supraîncălzirii.

Funcționarea cuptorului conectat la prize multiple și prelungitoare provoacă suprasolicitarea cablurilor.

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

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

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

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

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








Dacă aveți îndoieli, întrebați un electrician.

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



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

# Informații pentru institutele de testare

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

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




<sup>3</sup> Nivel,  Funcție,  Temperatură,  Timp de gătire

 Gătire cu aburi,  Gătire Eco cu aburi

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

## Mâncăruri test Prepararea unui meniu<sup>1</sup> (funcția Preparare cu aburi



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
















<sup>3</sup> Nivel,  Temperatură,  Timp de preparare










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



# Informații pentru institutele de testare

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

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

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

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


# Informații pentru institutele de testare

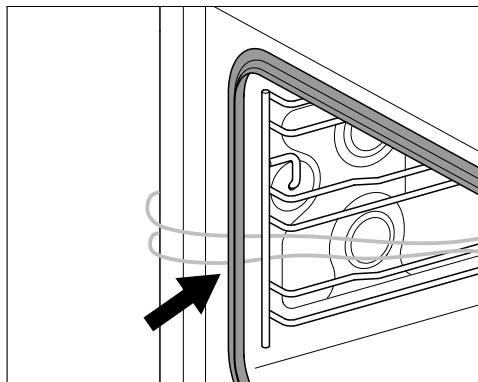
## Clasa de eficiență energetică conform EN 60350-1

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

Clasa de eficiență energetică: A+

Respectați următoarele indicații la efectuarea măsurătorii:

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



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

# Informații pentru institutele de testare

## Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic

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

|   |                  |
|---|------------------|
| <b>MIELE</b>  |                  |
| <b>Denumire/identificator de model</b>                                    | DGC 7845 HCX Pro |
| Indice de eficiență energetică/incintă ( $EEl_{incintă}$ )                | 81,6             |
| Clasă de eficiență energetică/incintă                                     |                  |
| A+++ (eficiență maximă) până la G (eficiență minimă)                      | A+               |
| Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul convențional  | 0,99 kWh         |
| Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul de ventilație | 0,61 kWh         |
| Număr de incinte  | 1                |
| Surse de căldură per incintă  | electric         |
| Volumul incintei  | 47 l             |
| Masa aparatului   | 40,2 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 –<br>2,4835 GHz |
|-------------------------------------|----------------------------|

Putere maximă de emisie a modulului WiFi < 100 mW

|  |                          |
|--|--------------------------|
| Banda de frecvență a termometrului pentru alimente | 433,2 MHz –<br>434,6 MHz |
|--|--------------------------|

Putere maximă de emisie a termometrului pentru alimente < 10 mW

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

Mai mult, în prezentul aparat sunt incluse componente software care sunt transmise mai departe sub condiții de licențiere Open Source. Puteți accesa componentele Open Source incluse, împreună cu prevederile privind drepturile de autor aferente, copii ale respectivelor condiții de licențiere valabile, precum și alte eventuale informații din aparat, în meniul Setări | Informații legale | Licențe Open Source. Reglementările privind răspunderea și garanția pentru condițiile de licențiere Open Source indicate acolo se aplică numai raportat la respectivii titulari ai drepturilor.

Aparatul include în special componente software licențiate de către titularii drepturilor sub GNU General Public License, versiunea 2, resp. GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1. Miele vă oferă dumneavoastră sau terților posibilitatea punerii la dispoziție, pentru un interval de minim 3 ani după achiziționarea respectiv livrarea aparatului, a unei copii prelucrabilă electronic a codului sursă pentru componentele Open Source incluse în aparat, licențiate sub condițiile GNU General Public License, versiunea 2, sau ale GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1, pe un suport de date (CD-ROM, DVD sau stick USB). Pentru a obține acest cod sursă, vă rugăm să ne contactați, indicând numele produsului, seria și data achiziționării, prin e-mail ([info@miele.com](mailto:info@miele.com)) sau la adresa de mai jos:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Vă atragem atenția asupra garanției limitate în favoarea titularilor drepturilor sub condițiile GNU General Public License, versiunea 2, și ale GNU Lesser General Public License, versiunea 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

*Acest program este distribuit în speranța că va fi util, dar FĂRĂ NICIO GARANȚIE; chiar și fără garanția implicită de MERCANTILITATE sau de ADECVARE PENTRU UN ANUMIT SCOP. Vezi Licența publică generală GNU pentru mai multe detalii.*

## 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 7845 HCX Pro

ro-RO

M.-Nr. 12 207 730 / 01