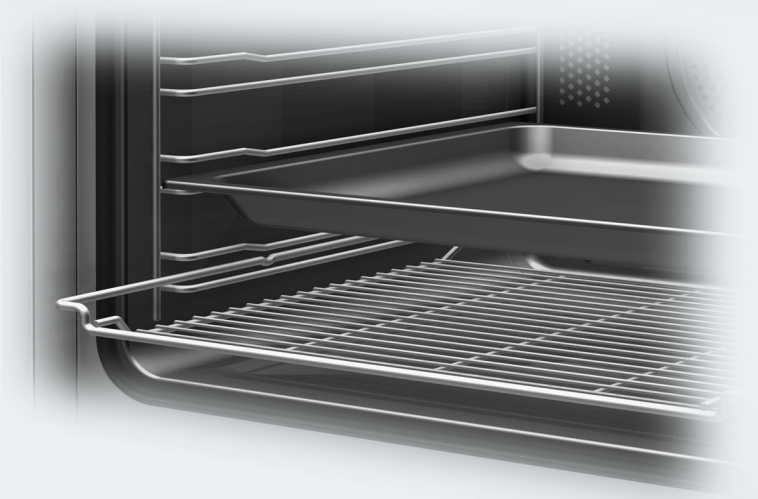
Miele

Instrucțiuni de utilizare și instalare
Cuptor



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

ro-RO

M.-Nr. 11 234 851

Cuprins

Indicaţii de siguranţă şi avertizări **6**
Sustenabilitate şi protecţia mediului înconjurător **13**
Sfaturi pentru economisirea energiei 14
Descriere **16**
Comenzi **17**
Buton de Pornire/Oprire 18
Afişaj 18
Butoane cu senzori 18
Simboluri 19
Principiu de funcţionare **20**
Selectarea unui punct de meniu 20
Modificarea setării într-o listă de selecţie 20
Modificarea unei setări cu bara cu segmente 20
Selectarea modului de operare sau funcţiei 20
Introducerea cifrelor 21
Dotări **22**
Etichetă cu date tehnice 22
Conţinutul ambalajului 22
Accesorii incluse şi accesorii opţionale 22
Dispozitive de siguranţă 26
Suprafeţe tratate cu email PerfectClean (Curăţare perfectă) 27
Prima punere în funcţiune **28**
Setări de bază 28
Încălzirea iniţială a cuptorului 29
Setări **30**
Prezentarea generală a setărilor 30
Accesarea meniului „Setări“ 31
Limbă ⚑ 31
Oră curentă 31
Sistem de iluminat 31
Afişaj 32
Volum sonor 32
Unităţi de măsură 32
Booster 32
Temperaturi recomandate 33
Timp extins ventilat răcire 33
Siguranţă 33
Versiune software 34
Reprezentanţă 34
Setări implicite 34
Ore de funcţionare 34
Meniul principal şi submeniuri **35**

Utilizare **36**
Utilizare simplă 36
Modificarea valorilor şi setărilor pentru un program de gătire 36
Modificarea temperaturii 36
Setarea timpului de gătire 36
Modificarea unor timpi de gătire setaţi 37
Ştergerea unor timpi de gătire setaţi 37
Anularea programului de gătire 37
Preîncălzirea incintei cuptorului 37
Booster 38
Cronometru 38
Bine de ştiut **40**
Coacere 40
Sfaturi pentru coacere 40
Indicaţii privind tabelele de gătire 40
Indicaţii privind funcţiile 40
Prăjire 41
Sfaturi pentru prăjire 41
Indicaţii privind tabelele de gătire 42
Indicaţii privind funcţiile 42
Gătire la gril 43
Sfaturi pentru gătire la gril 43
Indicaţii privind tabelele de gătire 44
Indicaţii privind funcţiile 44
Decongelare 45
Gătire lentă 45
Fierbere 46
Deshidratare 48
Încălzirea veselei 48
Produse congelate/mâncăruri semi-preparate 49
Programe automate 49
Categorii 49
Utilizarea programelor automate 49
Indicaţii privind utilizarea 50

Cuprins

Tabele de gătire 51
Aluat pufos 51
Aluat frământat 52
Aluat dospit 53
Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark 54
Aluat de pandișpan 54
Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele 55
Preparate picante 56
Vită 57
Viței 58
Porc 59
Miel, carne de vânat 60
Carne de pasăre, pește 61
Curățare și întreținere 62
Agenți de curățare neadecvați 62
Înlăturarea murdăriei obișnuite 63
Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip) 63
Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip 64
Interiorul cuptorului 64
Curățați manual pereții, baza incintei și plafonul cuptorului 64
Curățarea garniturii incintei cuptorului 65
Panoul posterior al incintei cuptorului emailat catalitic 65
Scoaterea și instalarea peretelui din spate al incintei cuptorului 65
Curățați manual panoul posterior al incintei cuptorului 66
Curățați catalitic panoul posterior al incintei cuptorului 67
Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip 67
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril 68
Ușă 69
Demontarea ușii 69
Demontarea ușii cuptorului 70
Repunerea ușii cuptorului 72
Remedierea problemelor 73
Indicații pe afișaj 73
Comportament neașteptat 74
Rezultat nesatisfăcător 76
Mirosuri anormale 76
Serviciu Clienţi 77
Contact în caz de defecțiuni 77
Garanție 77

Instalare **78**
Dimensiuni de încastrare 78
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat 78
Vedere laterală 79
Racorduri și ventilație 80
Instalarea cuptorului 81
Conectare la rețeaua electrică 82
Informații pentru institutele de testare **83**
Testare alimente conform EN 60350-1 83
Clasa de eficiență energetică 84
Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic 84
Date tehnice **85**

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

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

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

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

Întrebuințare adecvată

▶ Acest cuptor este proiectat pentru a fi folosit în mediu casnic, dar și în spații similare celui casnic.

▶ Acest cuptor nu este proiectat pentru utilizare în exterior.

▶ Utilizați cuptorul exclusiv în regim casnic pentru coacerea, prăjirea, gătirea la gril, gătirea, decongelarea, fierberea și deshidratarea alimentelor.
Orice altă întrebuințare este contraindicată.

▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.
Aceste persoane pot folosi cuptorul fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.

▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii.

▶ Acest cuptor conține 1 o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică G.

Siguranța copiilor

▶ Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru ca copiii să nu poată porni cuptorul când nu sunt supravegheați.

▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de cuptor, decât dacă îi supravegheați în permanență.

▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.

▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească aparatul.

▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul.

▶ Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia.
Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.

▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Cuptorul se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din incinta de gătire.
Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul funcționării.

▶ Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Ușa poate susține maxim 15 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă.
Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

Aspecte tehnice

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

▶ Avarierea cuptorului vă poate pune în pericol siguranța. Verificați cuptorul pentru a constata dacă prezintă daune vizibile. Nu puneți niciodată în funcțiune un cuptor deteriorat.

▶ Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincronizat cu rețeaua (de ex. rețelele autonome, sistemele de copie de siguranță). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele standardului EN 50160 sau ale unuia comparabil. Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația actuală a VDE-AR-E 2510-2.

▶ Siguranța electrică a cuptorului poate fi garantată doar dacă acesta este legat la un conductor de protecție instalat conform prevederilor relevante. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.

▶ Asigurați-vă că datele de conectare la rețea, trecute pe eticheta cu date tehnice a cuptorului (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu survină avarii la cuptor. Înainte conectare, comparați datele de conectare. În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară. Nu le folosiți pentru a conecta cuptorul la rețeaua de energie electrică.

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

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

▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Atingerea racordurilor sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice pot fi foarte periculoase pentru utilizator și pot cauza defecțiuni de funcționare a cuptorului.
Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului.

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

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

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

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

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

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

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

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

Utilizare corectă

▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, accesoriile și alimentele gătite. Folosiți mănuși de bucătărie când puneți mâncarea în cuptor, când o scoateți sau când lucrați în incinta cuptorului fierbinte.

▶ Dacă alimentele din incinta cuptorului formează fum, lăsați ușa închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări apărute. Anulați procesul de gătire oprind cuptorul și scoateți ștecărul din priză. Deschideți ușa numai după evacuarea fumului.

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

▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați niciodată cuptorul nesupravegheat când gătiți cu ulei sau grăsimi. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.

▶ Durata prea lungă de gătire la gril poate duce la uscarea și, eventual, la autoaprinderea alimentelor. Respectați timpii de gătire 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 și pentru uscarea florilor sau a plantelor. Folosiți funcțiile Ventilator plus [⁂] sau Încăzire super.-infer. [▭].

▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool pot lua foc la contactul cu elementele de încălzire.

▶ La folosirea căldurii reziduale pentru a păstra alimentele la cald, ca urmare a umidității ridicate a aerului și a condensului, există riscul apariției coroziunii în cuptor. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încastrare se pot deteriora. Lăsați cuptorul pornit și setați temperatura cea mai scăzută în funcția aleasă. Ventilatorul de răcire rămâne pornit automat.

▶ Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Prin urmare, acoperiți alimentele.

▶ Emailul de la baza incintei cuptorului se poate desprinde sau fisura din cauza acumulării de căldură.
Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului.
Dacă folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare la prepararea mâncării sau pentru încălzirea vaselor, folosiți exclusiv funcțiile Ventilator plus [⁂] sau Eco-Ventilator plus [⁂] fără funcția Booster.

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

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

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

▶ Vasele de plastic care nu sunt compatibile pentru utilizarea în cuptor se pot topi la temperaturi ridicate și pot deteriora cuptorul sau se pot aprinde.
Folosiți doar vase de plastic adecvate pentru cuptor. Respectați informațiile producătorului.

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

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

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

Valabil pentru suprafețele din inox:

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

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

Curăţare şi întreţinere

▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Aburii de la un dispozitiv de curăţare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit. De aceea nu folosiţi niciodată un dispozitiv de curăţare cu aburi pentru curăţarea aparatului.

▶ Ghidajele laterale pot fi îndepărtate. Montaţi corect la loc ghidajele laterale.

▶ Panoul din spate emailat catalitic poate fi îndepărtat pentru curăţare. Reinstalaţi corect panoul din spate şi nu utilizaţi niciodată cuptorul fără panoul din spate instalat.

▶ Zgârieturile pot deteriora uşa din sticlă a cuptorului. Pentru curăţarea uşii din sticlă nu utilizaţi soluţii abrazive, bureţi sau perii dure şi raclete metalice ascuţite.

▶ În mediile umede şi calde există o probabilitate mai mare de apariţie a gândacilor (de ex. gândaci de bucătărie). Păstraţi curat cuptorul şi zona din jurul acestuia.
Pagubele ca urmare a gândacilor nu sunt acoperite de garanţie.

Accesorii

▶ Utilizaţi doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenţii privind garanţia ori răspunderea pentru produs.

▶ Miele va garanta furnizarea de piese de schimb funcţionale pentru minim 10 ani şi până la 15 ani după întreruperea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră.

▶ Nu introduceţi tăvile gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (dacă sunt disponibile) pe nivelul 1 al cuptorului. Baza incintei cuptorului va fi deteriorată. Din cauza distanţei mici se acumulează căldură şi există riscul ruperii sau fisurării emailului. Nu împingeţi niciodată tava Miele peste şina superioară de susţinere a nivelului 1, deoarece în acel loc nu este asigurată prin protecţia împotriva extragerii. Folosiţi în general nivelul 2.

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, contribuiţi la economisirea materiilor prime. Utilizaţi 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 siguranţa aparatelor. Aceste substanțe, prin manevrare sau aruncare incorectă, pot reprezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și mediul înconjurător. De aceea, nu aruncaţi niciodată vechiul aparat împreună cu gunoiul menajer.

Pentru predarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice apelaţi la unităţile oficiale de colectare și livrare gratuită ale autorităţilor locale, reprezentanţei sau companiei Miele. Aveţi responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceţi la casat. Aveţi responsabilitatea legală să eliminaţi în mod nedistructiv bateriile și acumulatorii vechi care nu sunt încastraţi în dispozitiv, precum și lămpile care pot fi îndepărtate nedistructiv. Duceţi-le la un punct de colectare adecvat unde pot fi predate gratuit. Asiguraţi-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii în decursul perioadei de depozitare în vederea eliminării.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Programe de gătire

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

Folosirea căldurii reziduale

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

Ajustarea setărilor

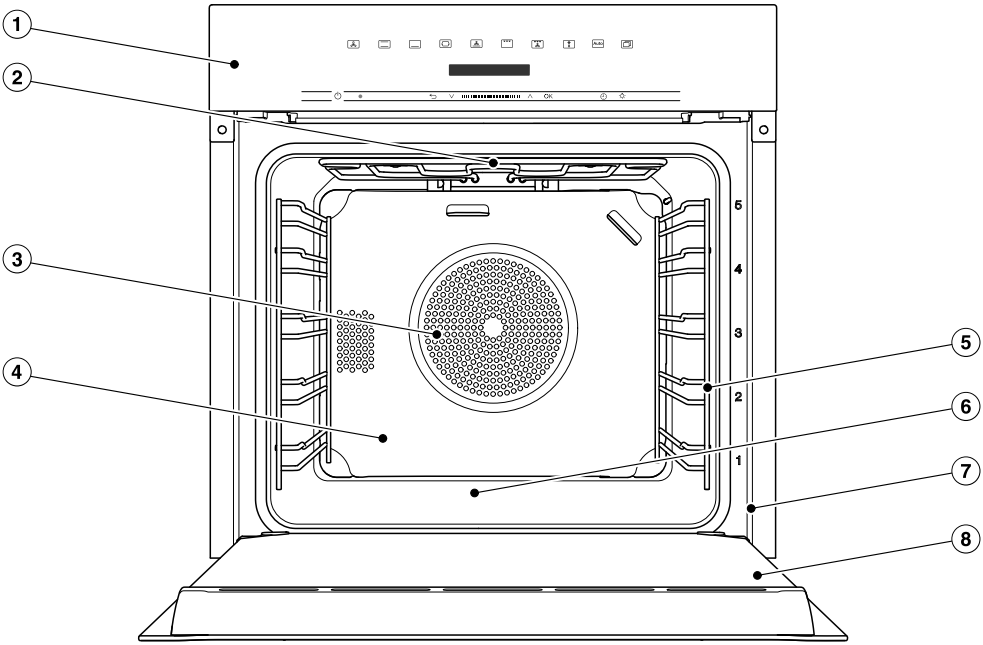
- Pentru comenzi, selectați setarea Afișaj | QuickTouch | Oprit, pentru a reduce consumul de energie.
- Pentru iluminatul incintei cuptorului selectați setarea Sistem de iluminat | Oprit sau „Pornit“ timp de 15 sec.. Puteți să reporniți iluminatul incintei oricând atingând butonul cu senzor ☼.

Mod de economisire a energiei

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

Descriere

Cuptor



① Comenzi

② Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril

③ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior

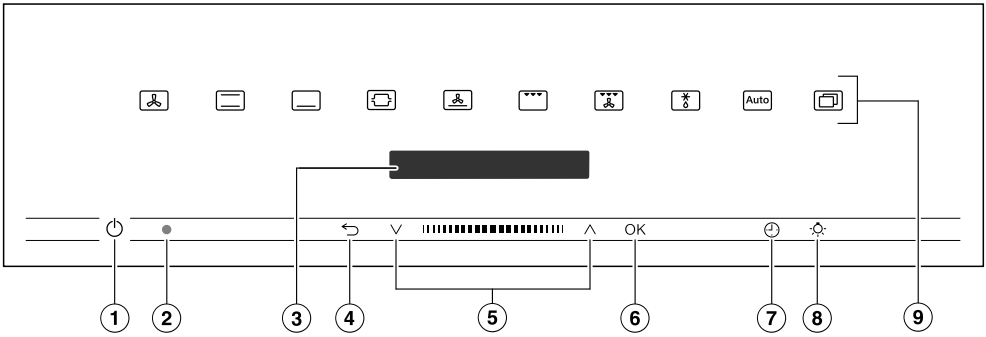
④ Panou posterior emailat catalitic

⑤ Ghidaje laterale cu 5 niveluri de amplasare

⑥ Baza incintei cuptorului cu element de încălzire inferior amplasat sub bază

⑦ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice

⑧ Ușă



① Buton de Pornire/Oprire ⏻ îngropat
Pentru pornirea și oprirea cuptorului

② Interfață optică
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)

③ Afișaj
Pentru afișarea orei exacte și a informațiilor de operare

④ Buton cu senzor ⮌
Pentru salt înapoi pas cu pas și pentru anularea unui program de gătire

⑤ Zonă de navigare cu butoane săgeți ∧ și ∨
Pentru răsfoire în listele de opțiuni și modificarea valorilor

⑥ Buton cu senzor *OK*
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor

⑦ Buton cu senzor ⏲
Pentru setarea unui cronometru, a unui timp de gătire sau a unei ore de pornire sau oprire pentru procesul de gătire

⑧ Buton cu senzor ☼
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului

⑨ Butoane cu senzori
Pentru selectarea modurilor de operare, programelor automate și setărilor

Buton de Pornire/Oprire

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

Folosiți-l pentru a opri și porni cuptorul.

Afișaj

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

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

Butoane cu senzori

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

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

Butoane cu senzori deasupra afișajului

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

Butoane cu senzori sub afişaj

Buton cu senzor	Funcţie
⮌	În funcţie de meniul în care vă aflaţi, cu ajutorul acestui buton cu senzor veţi ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal. Dacă simultan se desfăşoară un program de gătire, cu acest buton cu senzor puteţi anula programul de gătire.
∨ ∧	În zona de navigare, răsfoiţi în sus sau în jos prin listele de opţiuni cu butoanele săgeţi sau cu zona dintre acestea. Pe afişaj apare punctul de meniu pe care doriţi să îl selectaţi. Valorile sau setările pot fi modificate cu butoanele săgeţi sau cu zona dintre ele.
OK	De îndată ce apare o valoare, o indicaţie sau o setare, pe care o puteţi confirma, butonul cu senzor *OK* luminează portocaliu. Prin selectarea acestui buton cu senzor accesaţi funcţii precum cronometrul, salvaţi modificări ale valorilor sau setărilor sau confirmaţi indicaţii.
⏲	Dacă nu se desfăşoară niciun proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteţi seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor). Dacă simultan se desfăşoară un proces de gătire, puteţi seta un cronometru, un timp de gătire şi o oră de pornire sau oprire pentru procesul de gătire.
☼	Selectând acest buton cu senzor, puteţi porni şi opri iluminatul incintei cuptorului. În funcţie de setarea selectată, sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după 15 secunde sau rămâne permanent aprins sau permanent stins.

Simboluri

Pe afişaj apar următoarele simboluri:

Simbol	Semnificaţie
ℹ	Acest simbol marchează informaţiile şi indicaţiile suplimentare de utilizare. Confirmaţi aceste ferestre cu informaţii cu *OK*.
🔔	Cronometru
✓	Bifa marchează opţiunea actuală.
▮▮▮▮▭▭▭	Unele setări, de ex. luminozitatea afişajului sau volumul, pot fi modificate cu ajutorul unei bare cu mai multe segmente.
🔒	Funcţia Blocare comenzi previne pornirea neintenţionată a cuptorului.

Operați cuptorul prin zona de navigare, cu butoanele săgeți ∧ și ∨ sau cu zona dintre acestea ||▮▮▮||.

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

Selectarea unui punct de meniu

- Atingeți butonul săgeată ∧ sau ∨ sau glisați cu degetul în zona ||▮▮▮|| spre dreapta sau spre stânga, până când apare punctul de meniu dorit.

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

- Confirmați selecția cu *OK*.

Modificarea setării într-o listă de selecție

Setarea actuală este marcată cu o bifă ✓.

- Atingeți butonul săgeată ∧ sau ∨ sau glisați cu degetul ||▮▮▮|| spre dreapta sau spre stânga, până când apare valoarea dorită sau setarea dorită.
- Confirmați cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Modificarea unei setări cu bara cu segmente

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

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

- Atingeți butonul săgeată ∧ sau ∨ sau glisați cu degetul în zona ||▮▮▮|| spre dreapta sau spre stânga, până când apare setarea dorită.
- Confirmați selecția cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Selectarea modului de operare sau funcției

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

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

Butonul cu senzor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

- În moduri de operare sau funcții: Setați valorile precum temperatura.
- La Altele ⧉: Răsfoiți prin listele de selecție, până când apare punctul de meniu dorit.
- Confirmați cu *OK*.

Schimbarea modului de operare

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

Butonul cu senzor al funcției selectate până atunci luminează portocaliu.

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

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

Butonul cu senzor al modului de operare modificat luminează portocaliu.

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

Introducerea cifrelor

Cifrele care pot fi modificate sunt evidențiate.

- Atingeți butonul săgeată ∧ sau ∨ sau glisați cu degetul în zona ||▮▮▮|| spre dreapta sau spre stânga, până când cifra dorită este evidențiată.

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

- Confirmați cu *OK*.

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

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

Etichetă cu date tehnice

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

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

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

Conținutul ambalajului

- Instrucțiuni de utilizare și instalare pentru operarea cuptorului
- Carte de rețete pentru programele automate și pentru diferitele funcții
- Șuruburi pentru fixarea cuptorului în dulapul de montare
- Diverse accesorii

Accesorii incluse și accesorii opționale

Dotările depind de model.

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

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

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

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

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

Ghidaje

Pe latura din stânga și din dreapta a incintei cuptorului se află ghidajele cu nivelurile 5 1 pentru introducerea accesoriului.

Denumirile nivelurilor pot fi citite pe cadrul frontal.

Fiecare nivel este format din 2 șine suprapuse.

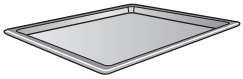
Accesoriile (de ex. grătarul) se introduc în cuptor între cele două șine ale unui ghidaj.

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

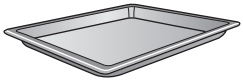
Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip“).

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

Tavă de copt HBB 71:



Tavă universală HUBB 71:



Grătar HBBR 71:

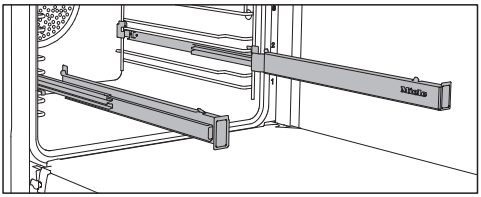
Întotdeauna introduceți aceste accesorii între șinele unui ghidaj, la nivelul dorit.

Introduceți întotdeauna grătarul cu suprafața de așezare în jos.

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

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

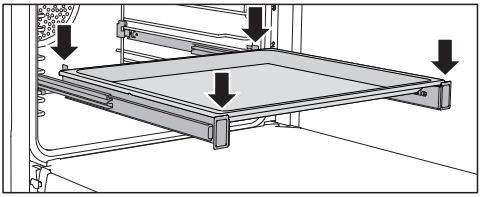
Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 71

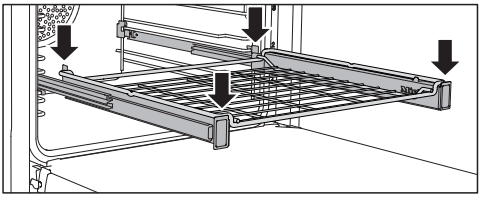


Puteți folosi ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelurile 1–4.

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

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





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

Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

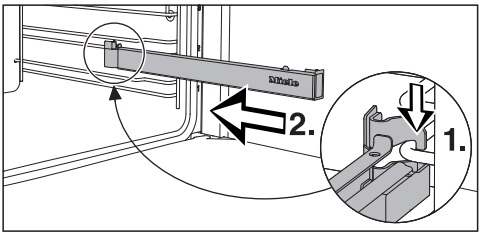
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

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

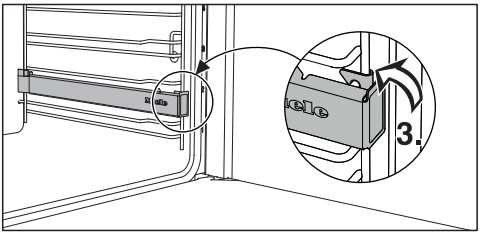
Ghidajele telescopice FlexiClip se montează între cele două șine care definesc un nivel de amplasare.

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

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



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

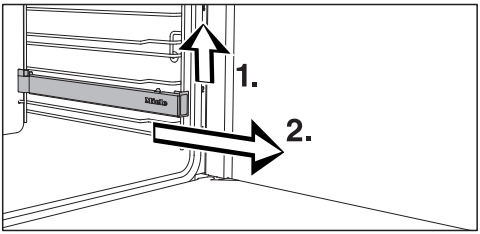


■ Apoi fixați ghidajul telescopic FlexiClip pe șina inferioară a nivelului (3.).

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

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

■ Introduceți complet ghidajul telescopic FlexiClip.



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

Forme rotunde de copt

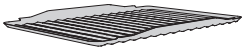
Forma rotundă de copt neperforată HBF 27-1 este recomandată pentru a prepara pizza, prăjituri plate din aluat dospit sau aluat pufos, tarte dulci și savuroase, deserturi gratinate, lipii sau prăjituri și pizza congelate.

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

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

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

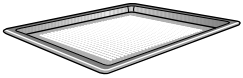
Grătar și tavă pentru prăjire HGBB 71



Grătarul și tava pentru prăjire se așează în tava universală.
La prepararea pe grătar, prăjire sau gătire cu aer fierbinte, evită arderea sucului scurs din carne, astfel încât acesta să poată fi reutilizat.

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFryHBBL 71



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

- Produsele de patiserie din aluat dospit cu drojdie proaspătă și aluat pe bază de brânză dulce, pâinea și chiflele se rumenesc mai bine pe partea inferioară.
  Mai întâi întindeți aluatul pe o suprafață de lucru plană și apoi puneți-l pe tava de copt Gourmet AirFry.
- Cartofii prăjiți, crochetele sau altele feluri similare pot fi prăjite fără grăsime prin expunerea la un jet de aer fierbinte (AirFry).

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

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

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

Piatră de copt HBS 70

Cu piatra de copt obțineți un rezultat optim de coacere la produsele care trebuie să aibă o bază crocantă, de exemplu pizza, quiche, pâine, chifle, produse de patiserie picante etc.
Piatra de copt este o placă ceramică, glazurată, rezistentă la foc. Pentru așezarea și scoaterea preparatelor este disponibilă o paletă din lemn neprelucrat.

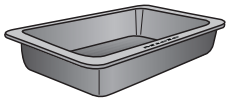
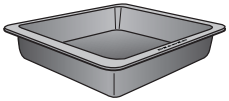
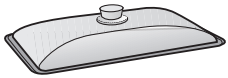
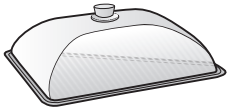
■ Introduceți grătarul și așezați piatra de copt pe grătar.

Tăvi gourmet HUB
capace de tăvi HBD

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

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

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

Adâncime: 22 cm	**Adâncime: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

*adecvată pentru plitele cu inducție

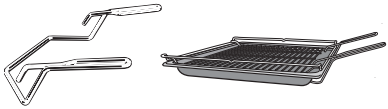
Accesorii emailate catalitice

Suprafețele emailate catalitice se curăță singure de petele de ulei și grăsime la temperaturi ridicate.

- **Pereți laterali**
  Pereții laterali sunt introduși în spatele grilelor de susținere și protejează pereții dulapului de gătit de murdărie.
- **Perete posterior**
  Comandați piesa de schimb în cazul în care emailul catalitic a devenit ineficient ca urmare a utilizării necorespunzătoare sau a murdăriei excesive.

La plasarea comenzii, specificați denumirea modelului cuptorului dumneavoastră.

Mâner HEG



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

Accesorii pentru curățare și întreținere

- Lavetă universală din microfibre Miele
- Detergent Miele pentru cuptor

Dispozitive de siguranță

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

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)

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

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

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

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

Suprafețele tratate cu email PerfectClean se întrețin ca și cele de sticlă.
Consultați instrucțiunile din capitolul „Curățare și întreținere“ pentru a beneficia pe termen lung de avantajele efectului anti-adeziv și de curățarea extrem de facilă.

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă):

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

Setări de bază

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

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.
În timpul funcționării, cuptorul se încinge.
Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încastrat înainte de utilizare.

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

Setarea limbii

- Selectați limba dorită.

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

Setarea localității

- Selectați localitatea dorită.

Setarea orei exacte

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

Finalizarea primei puneri în funcțiune

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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

Încălzirea iniţială a cuptorului

La prima încălzire a cuptorului pot apărea mirosuri neplăcute. Eliminați aceste mirosuri prin încălzirea cuptorului gol timp de minimum o oră.

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

- Îndepărtați eventualele etichete adezive sau folii de protecție de pe cuptor și accesorii.
- Înainte de încălzire, ștergeți incinta cuptorului cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful și resturile de ambalaje.
- Montaţi ghidajele telescopice FlexiClip (dacă sunt disponibile) pe ghidajele laterale și introduceți toate tăvile și grătarul.
- Porniţi cuptorul cu butonul de Pornire/Oprire⏻.

Apare Selectați o funcție de gătire.

- Selectaţi Ventilator plus [ ].

Apare temperatura recomandată (160 °C).

Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

- Selectaţi temperatura maximă posibilă (250 °C).
- Confirmaţi cu *OK*.

Încălziţi cuptorul minimum o oră.

- Opriţi cuptorul după cel puţin o oră cu butonul de Pornire/Oprire⏻.

Curăţarea incintei cuptorului după încălzirea iniţială

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafeţelor fierbinţi.
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.
Lăsaţi elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a le curăţa.

- Scoateţi din cuptor toate accesoriile și spălaţi-le manual (consultaţi capitolul „Curăţare și întreţinere“).
- Curăţaţi incinta cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- Apoi ștergeţi suprafeţele cu o lavetă moale.

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

Prezentarea generală a setărilor

Opțiune de meniu	Setări posibile
Limbă ⚑	... | deutsch | english | ... Locație
Oră curentă	Afișare Pornit | Oprit* | Regim de noapte Format ceas 12 h | 24 h* Setare
Sistem de iluminat	Pornit „Pornit“ timp de 15 sec.* Oprit
Afișaj	Luminozitate ■■■■□□□ QuickTouch Pornit | Oprit*
Volum sonor	Tonuri alarmă sonoră Melodii* ■■■■□□□ Ton solo ■■■■■■■■□□□□□□ Ton butoane ■■■■□□□ Melodii Pornit* | Oprit
Unități de măsură	Temperatură °C* | °F
Booster	Pornit* | Oprit
Temperaturi recomandate	
Timp extins ventilat răcire	cu temp. controlată* Cu durată determinată
Siguranță	Blocare butoane Pornit | Oprit* Blocare comenzi 🔒 Pornit | Oprit*
Versiune software	
Reprezentanță	Regim demo Pornit | Oprit*
Setări implicite	Setări aparat Temperaturi recomandate

* Setare din fabricație

Accesarea meniului „Setări“

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

- Selectați Altele ⧉.
- Selectați Setări ⚑.
- Selectați setarea dorită.

Puteți verifica ori modifica setările.

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

Limbă ⚑

Puteți să selectați limba și localitatea dumneavoastră.

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

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

Oră curentă

Afişare

Selectați modul de afișare a orei pentru cuptorul oprit:

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

Format ceas

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

Setare

Setați orele și minutele.

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

Sistem de iluminat

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

Afişaj

Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

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

QuickTouch

Selectaţi cum doriţi să reacţioneze butoanele cu senzori atunci când cuptorul este oprit:

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

Volum sonor

Tonuri alarmă sonoră

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

Melodii

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

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

- ■■■■■■■
  volum maxim
- ▭▭▭▭▭▭▭
  melodia este dezactivată

Ton solo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■
  înălțime maximă a sunetului
- ▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭▭
  înălțime minimă a sunetului

Ton butoane

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

- ■■■■■■■
  volum maxim
- ▭▭▭▭▭▭▭
  tonul butoanelor este dezactivat

Melodii

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

Unităţi de măsură

Temperatură

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

Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

- Pornit
  Funcția Booster este pornită automat în timpul etapei de încălzire a unui program de gătire. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire

pentru gril, elementul de încălzire inelar și ventilatorul încălzesc simultan incinta cuptorului la temperatura dorită.

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

Temperaturi recomandate

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

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

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

Timp extins ventilat răcire

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

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

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

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

Nu păstrați alimente la cald cu setarea Cu durată determinată.

Siguranţă

Blocare butoane

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

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

Blocare comenzi 🔒

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenţionată a cuptorului.

Cronometrul poate fi folosit în timp ce funcția Blocare comenzi este activată.

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

- Pornit
  Funcția Blocare comenzi este activată. Înainte de a putea folosi cuptorul, atingeți butonul cu senzor *OK* timp de cel puțin 6 secunde.
- Oprit
  Funcția Blocare comenzi este dezactivată. Cuptorul poate fi utilizat ca de obicei.

Versiune software

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

Reprezentanţă

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

Regim demo

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

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

Setări implicite

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

Ore de funcţionare

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

Meniu	Valoare recomandată	Interval
Funcții		
Ventilator plus	160 °C	30 – 250 °C
Încălzire super.-infer.	180 °C	30 – 280 °C
Încălzire inferioară	190 °C	100 – 280 °C
Prăjire automată	160 °C	100 – 230 °C
Coacere intensivă	170 °C	50 – 250 °C
Gril complet	240 °C	200 – 300 °C
Gril cu ventilator	200 °C	100 – 260 °C
Decongelare	25 °C	25 – 50 °C
Programe automate Auto		
Altele		
Eco-Ventilator plus	190 °C	100 – 250 °C
Setări		
Ore de funcționare		

Utilizare simplă

■ Porniți cuptorul.

Apare meniul principal.

■ Introduceți preparatul în incinta cuptorului.

■ Selectați funcția dorită.

Mai întâi apare funcția și apoi temperatura recomandată.

■ Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.

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

■ Confirmați cu *OK*.

Este afișată temperatura reală și începe etapa de încălzire.

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

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

■ Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

■ Opriți cuptorul.

Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

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

În funcție de funcție, puteți modifica următoarele setări:

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

Modificarea temperaturii

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

■ Selectați butonul săgeată ∧ sau ∨ sau glisați cu degetul |▮▮▮▮| spre dreapta sau spre stânga.

Pe afișaj apare temperatura de referință.

■ Modificați temperatura de referință cu ajutorul zonei de navigare.

Temperatura se modifică în pași de câte 5 °C.

■ Confirmați cu *OK*.

Programul de gătire este continuat cu temperatura de referință modificată.

Setarea timpului de gătire

Rezultatul gătirii poate fi influențat negativ dacă între introducerea preparatului și momentul pornirii programului trece un timp îndelungat. Alimentele proaspete își pot schimba culoarea și chiar se pot strica.
În cazul coacerii, aluatul se poate usca, iar eficiența agentului de afânare scade.
Selectați un timp cât mai scurt posibil până la pornirea programului de gătire.

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

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

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

■ Selectați butonul cu senzor ◷.

■ Setați timpii doriți.

■ Confirmați cu *OK*.

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

Modificarea unor timpi de gătire setați

■ Selectați butonul cu senzor ◷.

■ Selectați timpul dorit.

■ Confirmați cu *OK*.

■ Selectați modificați.

■ Modificați timpul setat.

■ Confirmați cu *OK*.

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

În caz de pană de curent, setările se șterg.

Ștergerea unor timpi de gătire setați

■ Selectați butonul cu senzor ◷.

■ Selectați timpul dorit.

■ Confirmați cu *OK*.

■ Selectați ștergeți.

■ Confirmați cu *OK*.

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

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

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

Anularea programului de gătire

■ Selectați butonul cu senzor al funcției alese sau butonul cu senzor ⮌.

■ Atunci când apare Anulați procesul, confirmați cu *OK*.

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

Apare meniul principal.

Preîncălzirea incintei cuptorului

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

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

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

- La următoarele preparate și funcții este necesar să preîncălziți incinta cuptorului:

- aluaturi de pâine neagră precum și roastbeef și file cu funcțiile Ventilator plus ⊛ și Încălzire super.-infer. ▭
- prăjituri și produse de patiserie cu timp de gătire scurt (până la aprox. 30 de minute) precum și aluaturi sensibile (de ex. pandișpan) cu funcția Încălzire super.-infer. ▭ (fără funcția Booster)

Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

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

- Ventilator plus ⊛
- Încălzire super.-infer. ▭
- Prăjire automată ⊡

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

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

Dezactivarea Booster pentru un program de gătire

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

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

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

Cronometru

Utilizarea funcției Cronometru

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

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

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

Setarea cronometrului

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

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

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

Apare solicitarea Setare 00:00 min.

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

Cronometrul va fi salvat.

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

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

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

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

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Modificarea cronometrului

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

Este afișat cronometrul.

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

Timpul modificat pentru cronometru va fi memorat.

Ștergerea cronometrului

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

Cronometrul va fi șters.

Coacere

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

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

Sfaturi pentru coacere

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

Utilizarea hârtiei de copt

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

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

Indicații privind tabelele de gătire

Selectarea temperaturii

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

Selectarea timpului de gătire

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

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

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

Indicații privind funcțiile

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

Folosirea Programe automate Auto

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Folosirea Ventilator plus

Puteţi să gătiţi la temperaturi mai scăzute decât cu funcţia Încălzire super.-infer., deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului.

Utilizaţi această funcţie atunci când coaceţi simultan pe mai multe niveluri.

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

Sfaturi

- Dacă gătiţi simultan pe mai multe niveluri, introduceţi tava universală pe nivelul cel mai de jos.
- Coaceţi produsele de patiserie sau prăjiturile umede pe maximum 2 niveluri simultan.

Folosirea Coacere intensivă

Utilizaţi această funcţie pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed.

Nu utilizaţi această funcţie pentru coacerea prăjiturilor plate.

- Introduceţi prăjiturile pe nivelul 1 sau 2.

Folosirea Încălzire super.-infer.

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

Utilizaţi această funcţie pentru prepararea reţetelor tradiţionale. Pentru reţetele din cărţile de bucate mai vechi, setaţi temperatura cu 10 °C mai jos decât temperatura indicată. Timpul de gătire nu se modifică.

- Introduceţi preparatul pe nivelul 1 sau 2.

Folosirea Eco-Ventilator plus

Utilizaţi această funcţie pentru a coace cantităţi mici de alimente, precum pizza congelată, chifle semipreparate sau biscuiţi, economisind energie.

- Introduceţi preparatul pe nivelul 2.

Prăjire

Sfaturi pentru prăjire

- Puteţi utiliza orice vas din metal termorezistent, ca de ex. o tavă adâncă, o tavă pentru friptură, o formă de sticlă, un sul sau o pungă pentru friptură, un vas roman, o tavă universală, grătar şi/sau gril şi o tavă pentru friptură (dacă este disponibilă), pe tava universală.
- **Preîncălzirea** incintei cuptorului este necesară doar la prepararea fripturilor de vită (roastbeef) şi a fileului. În general, preîncălzirea nu este necesară.
- Pentru prăjirea cărnii utilizaţi un **vas de gătit închis**, de ex. o tavă adâncă. Carnea rămâne suculentă în interior. Incinta cuptorului rămâne mai curată decât după prăjirea pe grătar. Rămâne suficientă zeamă de friptură pentru prepararea unui sos.
- Dacă utilizaţi un **sul sau o pungă pentru friptură** respectaţi informaţiile de pe ambalaj.
- Dacă pentru prăjire utilizaţi **grătarul** sau un **vas de gătit neacoperit**, puteţi unge carnea slabă cu grăsime, o puteţi acoperi cu felii de bacon sau o puteţi împăna.

- **Condimentaţi** carnea şi aşezaţi-o în vasul de gătit. Presăraţi-o cu fulgi de unt sau margarină sau stropiţi-o cu ulei sau grăsime alimentară. La bucăţile mari de friptură slabă (2–3 kg) şi carnea de pasăre grasă adăugaţi aprox. 1/8 l de apă.
- În timpul prăjirii, nu adăugaţi prea mult lichid. Lichidul ar putea afecta **rumenirea** cărnii. Rumenirea se realizează la finalul timpului de gătire. Carnea se rumeneşte mai bine dacă ridicaţi capacul de pe vas după aproximativ jumătate din timpul de gătire.
- După terminarea programului de prăjire scoateţi preparatul din cuptor, acoperiţi-l şi lăsaţi să treacă un **timp de odihnă** de aprox. 10 minute. Astfel la tăiere se va scurge mai puţin suc din friptură.
- Pielea **cărnii de pasăre** devine crocantă dacă o ungeţi cu o soluţie de apă cu puţină sare cu 10 minute înainte de terminarea duratei de prăjire.

Indicaţii privind tabelele de gătire

■ Respectaţi limitele de temperatură indicate, nivelurile şi timpii. La stabilirea lor sunt luate în calcul diferitele vase de gătit, bucăţi de carne şi particularităţi de gătire.

Selectarea temperaturii

■ În general selectaţi temperatura mai scăzută. La temperaturi mai ridicate decât cele indicate, carnea se rumeneşte, dar rămâne crudă.

■ În cazul Ventilator plus şi Prăjire automată selectaţi o temperatură cu aprox. 20 °C mai scăzută decât în cazul Încăzire super.-infer..

■ Pentru bucăţile de carne care cântăresc mai mult de 3 kg selectaţi o temperatură cu aproximativ 10 °C mai scăzută decât cea indicată în tabelul de prăjire. Procesul de prăjire durează ceva mai mult, însă carnea se pătrunde mai uniform, iar crusta nu se îngroaşă prea tare.

■ La prăjirea pe grătar selectaţi o temperatură cu aproximativ 10 °C mai scăzută decât la prăjirea în vasul de gătit închis.

Selectarea timpului de gătire

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

■ Puteţi calcula timpul de gătire în funcţie de tipul de carne, înmulţind grosimea fripturii dumneavoastră [cm] cu timpul necesar pentru fiecare cm de înălţime [min/cm]:

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

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

Sfaturi

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

Indicaţii privind funcţiile

O privire de ansamblu asupra tuturor funcţiilor cu valorile recomandate aferente se găseşte în capitolul „Meniu principal şi submeniuri”.

Selectaţi funcţia Încălzire inferioară la sfârşitul timpului de gătire, când preparatul necesită mai multă rumenire pe partea inferioară.

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

Folosirea Programe automate Auto

■ Urmaţi instrucţiunile de pe afişaj.

Folosirea Ventilator plus sau Prăjire automată

Aceste funcţii sunt adecvate pentru prăjirea preparatelor din carne, peşte şi pasăre cu crustă rumenă şi pentru prăjirea roastbeef şi file.

Cu funcţia Ventilator plus puteţi să gătiţi la temperaturi mai scăzute decât cu funcţia Încăzire super.-infer., deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului.

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

■ Introduceţi preparatul pe nivelul 2.

Folosirea Încăzire super.-infer.

Utilizaţi această funcţie pentru prepararea reţetelor tradiţionale. Pentru reţetele din cărţile de bucate mai vechi, setaţi temperatura cu 10 °C mai jos decât temperatura indicată. Timpul de gătire nu se modifică.

■ Introduceţi preparatul pe nivelul 2.

Folosirea Eco-Ventilator plus

Utilizaţi această funcţie pentru a prăji cantităţi mici de friptură sau de preparate din carne, economisind energie.

■ Introduceţi preparatul pe nivelul 2.

Gătire la gril

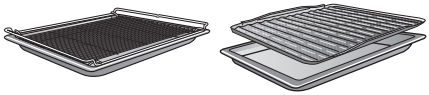
⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafeţelor fierbinţi.
Dacă gătiţi la gril cu uşa deschisă, aerul fierbinte din incinta cuptorului nu mai este direcţionat automat prin ventilatorul de răcire şi răcit. Comenzile se înfierbântă.
Închideţi uşa atunci când gătiţi la gril.

Sfaturi pentru gătire la gril

- Pentru gătirea la gril este necesară preîncălzirea. Preîncălziţi elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril timp de aproximativ 5 minute cu uşa închisă.
- Clătiţi carnea rapid, sub jet de apă rece şi uscaţi-o. Nu săraţi feliile de carne înainte de prepararea la gril deoarece se scurge sucul din carne.
- Puteţi să ungeţi cu ulei carnea slabă. Nu utilizaţi alte grăsimi, deoarece acestea se ard prea repede sau produc fum.
- Curăţaţi şi săraţi peştii subţiri şi feliile de peşte. Puteţi stropi peştele şi cu suc de lămâie.

- Utilizaţi tava universală cu grătarul de coacere şi prăjire montat sau tava de gril şi prăjire (tava antistropire) (dacă este disponibilă). Tava de gril şi prăjire împiedică stropirea şi murdărirea cuptorului. Sucurile pot fi apoi folosite pentru a prepara diverse sosuri. Ungeţi grătarul de coacere şi prăjire sau tava de gril şi prăjire cu ulei folosind o pensulă şi aşezaţi deasupra preparatul.

Nu utilizaţi tava de copt.



Indicaţii privind tabelele de gătire

- Respectaţi limitele de temperatură indicate, nivelurile şi timpii. La stabilirea acestora sunt luate în calcul diferitele bucăţi de carne şi particularităţi de gătire.
- Verificaţi preparatul după expirarea timpului cel mai scurt.

Selectarea temperaturii

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

Selectarea nivelului de amplasare

- Selectaţi nivelul în funcţie de grosimea alimentului.
- Introduceţi preparatele plate pe nivelul 3 sau 4.
- Introduceţi preparatele cu diametru mai mare pe nivelul 1 sau 2.

Selectarea timpului de gătire

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

- **în stil englezesc/în sânge**
  În cazul în care carnea este foarte elastică, este încă roşie la interior.
- **mediu**
  În cazul în care carnea este puţin moale, este roz la interior.
- **bine făcută**
  În cazul în care carnea nu este prea moale, este bine făcută.

Sfat: Dacă suprafeţele bucăţilor mai mari de carne sunt deja rumenite intens, dar miezul este încă crud, mutaţi carnea pe un nivel inferior sau reduceţi temperatura de gril. Astfel suprafaţa nu se rumeneşte prea tare.

Indicaţii privind funcţiile

O privire de ansamblu asupra tuturor funcţiilor cu valorile recomandate aferente se găseşte în capitolul „Meniu principal şi submeniuri”.

Folosirea Gril complet

Utilizaţi această funcţie pentru prepararea la gril a cărnii tăiate subţire, în cantităţi mari, şi pentru rumenirea în forme de mari dimensiuni.

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

Folosirea Gril cu ventilator

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

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

Decongelare

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

- Selectați Decongelare.
- Modificați eventual temperatura recomandată.

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

⚠ Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germenii precum salmonelele pot provoca toxiinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după decongelare.

Sfaturi

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

Gătire lentă

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

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

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

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

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

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

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

Folosirea Încăzire super.-infer.

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

Folosiţi o tavă universală cu grătarul aşezat deasupra.

- Introduceţi tava universală cu grătarul pe nivelul 2.
- Selectaţi funcţia Încăzire super.-infer. şi o temperatură de 120 °C.
- Preîncălziţi incinta cuptorului împreună cu tava universală şi grătarul timp de aproximativ 15 minute.
- În timp ce incinta cuptorului se preîncălzeşte, prăjiţi bine bucata de carne pe toate părţile, pe plită.

⚠ Pericol de arsuri la suprafeţele fierbinţi.
În timpul funcţionării, cuptorul se încinge. Puteţi suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului şi accesoriile.
Folosiţi mănuşi de bucătărie când puneţi mâncarea în cuptor, când o scoateţi sau când lucraţi în incinta cuptorului fierbinte.

- Aşezaţi carnea prăjită pe grătar.
- Reduceţi temperatura la 100 °C (consultaţi capitolul „Tabele de gătire“).
- Gătiţi în continuare carnea.

Fierbere

⚠ Pericol de infecţie ca urmare a formării germenilor.
Printr-o singură fierbere a leguminoaselor şi a cărnii, sporii de bacterie botulinică nu sunt distruşi suficient. Astfel se pot forma toxine, care duc la intoxicaţii severe. Aceşti spori sunt distruşi după încă o fierbere.
După răcire, fierbeţi **întotdeauna** încă o dată leguminoasele şi carnea în decursul a 2 zile.

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii în conservele închise.
În timpul fierberii şi încălzirii, în conservele închise se formează suprapresiune şi acestea pot plesni.
Nu introduceţi conserve în cuptor pentru a le fierbe sau încălzi.

Prepararea fructelor şi legumelor

Informaţiile sunt valabile pentru 6 borcane de 1 l.

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

- Spălaţi cu apă fierbinte borcanele înainte de a le fierbe şi umpleţi-le în aşa fel încât să mai rămână cel mult 2 cm până la marginea superioară.
- Curăţaţi cu o lavetă curată şi apă fierbinte marginea borcanelor după umplerea lor cu produsele fierte, apoi închideţi borcanele.
- Introduceţi tava universală pe nivelul 2 şi aşezaţi borcanele pe aceasta.
- Selectaţi funcţia Ventilator plus şi o temperatură de 160–170 °C.
- Aşteptaţi până la „perlare“ (până când în borcane încep să urce uniform bule).

Reduceţi temperatura la timp pentru a evita fierberea excesivă.

Fierberea fructelor şi a castraveţilor

- De îndată ce observaţi „perle“ uniforme în borcane, setaţi temperatura de încălzire ulterioară indicată şi lăsaţi borcanele în incinta cuptorului pe durata indicată.

Fierberea legumelor

- De îndată ce observaţi „perle“ uniforme în borcane, setaţi temperatura de fierbere indicată şi fierbeţi legumele pe durata indicată.
- După fierbere, setaţi temperatura de încălzire ulterioară indicată şi lăsaţi borcanele în incinta cuptorului pe durata indicată.

	/	/
Fructe	–/–	30 °C 25–35 min
Castraveţi	–/–	30 °C 25–30 min
Sfeclă roşie	120 °C 30–40 min	30 °C 25–30 min
Fasole (verde sau galbenă)	120 °C 90–120 min	30 °C 25–30 min

/ temperatură şi timp de fierbere, de îndată ce se observă „perlele“
/ temperatură şi timp de încălzire ulterioară

Scoaterea borcanelor după fierbere

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafeţelor fierbinţi.
După fierbere, borcanele sunt foarte fierbinţi.
Purtaţi mănuşi de bucătărie când scoateţi borcanele din cuptor.

- Scoateţi borcanele din incinta cuptorului.
- Ţineţi-le acoperite cu un prosop timp de aproximativ 24 de ore într-un loc ferit de curent de aer.
- După răcire, fierbeţi **întotdeauna** încă o dată leguminoasele şi carnea în decursul a 2 zile.
- În cazul borcanelor de fierbere, înlăturaţi sistemele de închidere şi apoi verificaţi dacă toate borcanele sunt închise.

Fierbeţi din nou borcanele deschise sau depozitaţi-le la rece şi consumaţi imediat fructele sau legumele fierte.

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

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

Deshidratare

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

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

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

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

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

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

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

[ ] Funcție, temperatură, timp de uscare, [⚙] Ventilator plus, [≡] Încălzire super.-infer.

* Uscați verdețuri numai pe tava universală de la nivelul 2 și folosiți funcția Încălzire super.-infer. [≡], deoarece ventilatorul este pornit Ventilator plus în modul de operare.

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

Scoaterea alimentelor uscate

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.
Purtați mănuși de bucătărie când scoateți alimentele din cuptor.

- Lăsați fructele sau legumele uscate să se răcească.

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

- Păstrați-le în borcane sau doze închise corespunzător.

Încălzirea veselei

Pentru încălzirea veselei, folosiți funcția Ventilator plus [⚙].

Folosiți doar veselă termorezistentă.

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

⚠ Pericol de arsuri!
Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor. Pe partea de jos a vasului se pot forma picături de apă.

- Scoateți vesela încălzită din cuptor.

Produse congelate/ mâncăruri semi-preparate

Sfaturi pentru prăjituri, pizza și baghete

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

Sfaturi pentru cartofi prăjiți, crochete sau produse similare

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

Prepararea produselor congelate/ mâncărurilor semi-preparate

Atenția și grija cu care lucrați cu alimentele sunt în folosul sănătății dumneavoastră.
Prăjiturile, pizza, cartofii prăjiți și alte produse similare trebuie coapte până când devin aurii, nu maro închis.

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

Programe automate

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

Categorii

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

Utilizarea programelor automate

- Selectați Programe automate [Auto].

Apare lista de selecție.

- Selectați categoria dorită.

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

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

Indicații privind utilizarea

- Rețetele furnizate au rol orientativ pentru folosirea programelor automate. Cu programele respective pot fi preparate și rețete similare cu cantități diferite.
- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.
- La unele programe automate trebuie așteptat până când cuptorul se preîncălzește, înainte de a introduce mâncarea în cuptor. Pe afișaj apare un mesaj cu indicarea timpului.
- La unele programe automate, după o parte din timpul de gătire, trebuie adăugat lichid. Pe afișaj apare un mesaj cu indicarea timpului (de ex. Adăugați lichid).
- Durata programului automat indicată pe afișaj este o durată aproximativă. În funcție de derularea programului de gătire, această durată poate fi mai scurtă sau mai lungă. Timpul de gătire se poate modifica în funcție de temperatura inițială a cărnii.

Tabele de gătire

Aluat pufos

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

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

* Setările sunt aplicabile şi pentru cerinţele conform standardului EN 60350-1.

1 Folosiţi o formă de copt mată, închisă la culoare, şi aşezaţi-o pe mijlocul grătarului de coacere şi prăjire.

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

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

Bine de știut

Aluat frământat

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

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

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

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

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

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

Aluat dospit

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

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

[1] Folosiţi o formă de copt mată, închisă la culoare, şi aşezaţi-o pe mijlocul grătarului de coacere şi prăjire.

[2] Preîncălziţi incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

[3] Aşezaţi grătarul de coacere şi prăjire pe baza incintei cuptorului, apoi aşezaţi vasul pe grătarul de coacere şi prăjire. În funcţie de mărimea vasului, puteţi scoate şi ghidajele laterale.

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

Aluat cu ulei şi brânză de vaci Quark

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

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

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

Aluat de pandişpan

Prăjituri/produse de patiserie şi fursecuri (accesorii)		[°C]			[min]
Blat de pandişpan (2 ouă) (grătar de coacere şi prăjire, formă pentru blat de tort, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	–	2	15–25
Blat de pandişpan (4–6 ouă) (grătar de coacere şi prăjire, formă pentru blat de tort, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	–	2	30–40
Pandişpan însiropat* (grătar de coacere şi prăjire, formă pentru blat de tort, ∅ 26 cm)[1]		180	–	2	25–35
		150–170[2]	–	2	25–45
Foaie de pandişpan (1 tavă)		180–190[2]	–	2	10–20

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

* Setările sunt aplicabile şi pentru cerinţele conform standardului EN 60350-1.

[1] Folosiţi o formă de copt mată, închisă la culoare, şi aşezaţi-o pe mijlocul grătarului de coacere şi prăjire.

[2] Preîncălziţi incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele

Prăjituri/produse de patiserie şi fursecuri (accesorii)		[°C]			[min]
Gogoşele (1 tavă)		160–170	–	2	30–40
Pateuri (1 tavă)		180–190	–	2	20–30
Pateuri (2 tăvi)		180–190	–	1+3	20–30[1]
Macarons (1 tavă)		120–130	–	2	25–50
Macarons (2 tăvi)		120–130	–	1+3	25–50[1]
Meringue/Bezele (1 tavă, 6 bucăţi a câte ∅ 6 cm)		80–100	–	2	120–150
Meringue/Bezele (2 tăvi, fiecare cu 6 bucăţi a câte ∅ 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180

Funcţie, Temperatură, Booster, Nivel, Durată de gătire, Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

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

Preparate picante

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

Funcţie, Temperatură, Booster, Nivel, Durată de gătit, Încăzire super.-infer., Coacere intensivă, Ventilator plus, Eco-Ventilator plus, Gril complet, Gril cu ventilator, ✓ pornit, – oprit

* Setările sunt aplicabile şi pentru cerinţele conform standardului EN 60350-1.

[1] Preîncălziţi incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

[2] Preîncălziţi incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.

[3] Întoarceţi preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

Vită

Aliment (accesorii)		[°C]			[min]	[°C]
Friptură de vită la capac, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)	[2]	150–160[3]	✓	2[6]	120–130[7]	–
	[2]	170–180[3]	✓	2[6]	120–130[7]	–
	[2]	180–190	–	2[6]	160–180[8]	–
File de vită, aprox. 1 kg (tavă universală)	[2]	180–190[3]	✓	2[6]	25–60	45–75
File de vită „în stil englezesc“, aprox. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2[6]	70–80	45–48
File de vită „mediu“, aprox. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2[6]	80–90	54–57
File de vită „bine făcut“, aprox. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	–	2[6]	110–130	63–66
Roastbeef, aprox. 1 kg (tavă universală)	[2]	180–190[3]	✓	2[6]	35–65	45–75
Roastbeef „în stil englezesc“, aprox. 1 kg[1]	[2]	80–85[4]	–	2[6]	80–90	45–48
Roastbeef „mediu“, aprox. 1 kg[1]	[2]	90–95[4]	–	2[6]	110–120	54–57
Roastbeef „bine făcut“, aprox. 1 kg[1]	[2]	95–100[4]	–	2[6]	130–140	63–66
Burger/chiftele* (grătar de coacere şi prăjire pe nivelul 4 şi tavă universală pe nivelul 1)		300[5]	–	4	15–25[9]	–

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

* Setările sunt aplicabile şi pentru cerinţele conform standardului EN 60350-1.

1 Folosiţi grătarul de coacere şi prăjire şi tava universală.

2 Prăjiţi sau frigeţi mai întâi carnea pe plită.

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

4 Preîncălziţi cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceţi temperatura atunci când introduceţi preparatul.

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

6 Montaţi ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).

7 Gătiţi la început cu capacul pus. Scoateţi capacul după 90 de minute şi turnaţi aproximativ 0,5 l de lichid.

8 Gătiţi la început cu capacul pus. Scoateţi capacul după 100 de minute şi turnaţi aproximativ 0,5 l de lichid.

9 Întoarceţi preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

10 Dacă folosiţi un termometru pentru alimente, puteţi, de asemenea, să folosiţi temperatura interioară indicată ca ghid.

Vițel

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

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

1 Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.

2 Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

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

4 Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.

5 Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).

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

7 Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

Porc

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

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

1 Folosiţi grătarul de coacere şi prăjire şi tava universală.

2 Prăjiţi sau frigeţi mai întâi carnea pe plită.

3 Preîncălziţi cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceţi temperatura atunci când introduceţi preparatul.

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

5 Montaţi ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).

6 Gătiţi la început cu capacul pus. Scoateţi capacul după 60 de minute şi turnaţi aproximativ 0,5 l de lichid.

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

8 Gătiţi la început cu capacul pus. Scoateţi capacul după 100 de minute şi turnaţi aproximativ 0,5 l de lichid.

9 Întoarceţi preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

10 Dacă folosiţi un termometru pentru alimente, puteţi, de asemenea, să folosiţi temperatura interioară indicată ca ghid.

Miel, carne de vânat

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

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

[1] Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

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

[3] Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.

[4] Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).

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

[6] Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

Carne de pasăre, peşte

Aliment (accesorii)		[°C]			[min]	[°C]
Pasăre, 0,8–1,5 kg (tavă universală)		170–180	✓	2[3]	55–65	85–90
Pui, aprox. 1,2 kg (grătar de coacere şi prăjire pe tava universală)		180–190[1]	–	2[3]	55–65[4]	85–90
Pui, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	✓	2[3]	100–120[5]	85–90
		190–200	✓	2[3]	110–130[5]	85–90
Pui, aprox. 4 kg (tavă adâncă)		160–170	✓	2[3]	180–200[6]	90–95
		180–190	✓	2[3]	180–200[6]	90–95
Peşte, 200–300 g (de ex. păstrăvi) (tavă universală)		210–220[2]	–	2[3]	15–25	75–80
Peşte, 1–1,5 kg (de ex. păstrăvi curcubeu) (tavă universală)		210–220[2]	–	2[3]	30–40	75–80
File de peşte în folie, 200–300 g (tavă universală)		200–210	–	2[3]	25–30	75–80

Funcţie, Temperatură, Booster, Nivel, Durată de gătire, Temperatura interioară, Prăjire automată, Gril cu ventilator, Încăzire super.-infer., Eco-Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

[1] Preîncălziţi incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.

[2] Preîncălziţi incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

[3] Montaţi ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).

[4] Întoarceţi friptura după ce a trecut jumătate din durata de gătire.

[5] Turnaţi aprox. 0,25 l de lichid la începutul programului de gătire.

[6] Turnaţi aprox. 0,5 l de lichid după 30 de minute.

[7] Dacă folosiţi un termometru pentru alimente, puteţi, de asemenea, să folosiţi temperatura interioară indicată ca ghid.

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.
Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.

⚠ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.
Aburii de la un dispozitiv de curățare cu aburi pot pătrunde la piesele electrice, provocând un scurt-circuit.
De aceea nu folosiți niciodată un dispozitiv de curățare cu aburi pentru curățarea aparatului.

Folosirea unor detergenți neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor. În special frontul cuptorului poate fi deteriorat prin utilizarea unor detergenți și detartranți pentru cuptor.
Toate suprafețele sunt sensibile la zgâriere. În anumite împrejurări, zgârierea suprafețelor de sticlă poate duce la spargerea acestora.
Îndepărtați imediat resturile de detergent.

Agenți de curățare neadecvați

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

- detergent pentru mașina de spălat vase care conține sodă, amoniac, acizi sau cloruri
- agent de curățare pentru dizolvarea calcarului pe partea din față
- agenți de curățare abrazivi (de ex. de tip pudră sau cremă)
- agenți de curățare pe bază de solvenți
- agenți de curățare pentru inox
- detergenți pentru mașini de spălat vase
- detergent pentru sticlărie pe suprafețe mate
- agenți de curățare pentru plite vitroceramice
- bureți abrazivi și perii dure (de exemplu bureți metalici de frecat cratițe, bureți uzați care conțin resturi de soluții abrazive)
- radiere speciale de îndepărtat murdăria
- răzuitoare metalice ascuțite (de exemplu, spatulă metalică)
- lână de oțel
- burete tip spirală din oțel inoxidabil pe suprafețe mate și ghidaje telescopice FlexiClip cu extensie completă
- Detergent pentru cuptor
  Excepție: permis numai pe suprafețele finisate PerfectClean
- curățarea individuală a petelor cu agenți de curățare mecanici

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

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

Pentru o curățare mai comodă recomandăm următoarele:

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

Înlăturarea murdăriei obișnuite

Înlăturarea murdăriei obișnuite

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

Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip)

Sucurile de fructe sau resturile de prăjire pot provoca decolorarea sau mătuirea permanentă a suprafețelor. Aceste pete nu afectează caracteristicile funcționale.
Nu încercați să îndepărtați cu orice preț aceste pete. Utilizați numai metodele descrise.

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

Emailul catalitic își pierde capacitatea de curățare automată prin efectul soluțiilor abrazive, al periilor și bureților care îl zgârie și al detergenților pentru cuptoare.
Demontați componentele emailate catalitic înainte de folosi detergent pentru cuptor.

Utilizarea detergenților de curățat cuptoare

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

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

Nu pulverizați spray pe plafonul cuptorului.

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

- Lăsați detergentul să acționeze conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

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

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

Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip

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

Nu spălați ghidajele telescopice FlexiClip în mașina de spălat vase.

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

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

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

Interiorul cuptorului

Curățați manual pereții, baza incintei și plafonul cuptorului

Curățați manual pereții, baza incintei și plafonul cuptorului au un finisaj PerfectClean. Panoul posterior al incintei cuptorului este emailat catalitic.

Pentru a facilita curățarea manuală a suprafețelor incintei cuptorului acoperite cu PerfectClean, procedați după cum urmează:

1. Demontarea ușii
2. Scoaterea accesoriilor
3. Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip

4. Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril

⚠ Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.
Cuptorul se încălzește în timpul funcționării. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, interiorul cuptorului și accesoriile.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

Deteriorarea efectului antiaderent.
Efectul antiaderent al suprafețelor acoperite cu PerfectClean poate fi afectat de reziduurile de agenți de curățare și alimente.
Eliminați întotdeauna toate reziduurile de pe suprafețele finisate cu PerfectClean.

- Cel mai bine este să îndepărtați imediat murdăria cu apă caldă, detergent și un burete curat sau o cârpă din microfibră curată și umedă.
- Dacă este necesar, îndepărtați murdăria depusă cu partea mai aspră a unui burete de spălat vase.
  De asemenea, puteți utiliza o racletă pentru sticlă sau un burete tip spirală din oțel inoxidabil (de exemplu, Spontex Spirinett).
- Spălați bine cu apă curată resturile de detergent.
- Apoi uscați suprafețele cu o lavetă moale.

Curățarea garniturii incintei cuptorului

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

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

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

Panoul posterior al incintei cuptorului emailat catalitic

În funcție de cât de murdar este, puteți curăța panoul posterior al incintei cuptorului manual sau catalitic.

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

Emailul catalitic își pierde capacitatea de curățare automată prin efectul soluțiilor abrazive, al periilor și bureților care îl zgârie și al detergenților pentru cuptoare.
Demontați componentele emailate catalitice înainte de folosi detergent pentru cuptor în incinta cuptorului.

Scoaterea și instalarea peretelui din spate al incintei cuptorului

Puteți scoate peretele din spate emailat catalitic al incintei cuptorului pentru curățarea manuală. Vă recomandăm să scoateți ușa pentru a facilita scoaterea peretelui din spate al incintei cuptorului.

⚠ Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.
Cuptorul se încălzește în timpul funcționării. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, interiorul cuptorului și accesoriile.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

⚠ Pericol de rănire ca urmare a rotorului de ventilator aflat în mișcare.
Vă puteți răni în rotorul ventilatorului de aer cald.
Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică, înainte de demontarea peretelui din spate al incintei cuptorului. În acest scop scoateți ștecărul din priză sau decuplați siguranța instalației electrice.
Nu folosiți niciodată cuptorul fără panoul posterior.

Cerințe: Cuptorul este deconectat electric de la rețea.
Grilajele laterale de susținere sunt îndepărtate.

Instrumente necesare:
Șurubelniță, Torx T20

- Desfaceți cele patru șuruburi din colțurile panoului posterior din incinta cuptorului și demontați panoul posterior.

Puteți curăța panoul superior al incintei cuptorului.

- Montați cu grijă panoul posterior al incintei cuptorului după curățare, la loc.

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

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

Puteți pune din nou în funcțiune cuptorul.

Curățați manual panoul posterior al incintei cuptorului

⚠ Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.
Cuptorul se încălzește în timpul funcționării. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, interiorul cuptorului și accesoriile.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

Puteți îndepărta manual resturile de condimente, zahăr sau produse similare.

Pentru a curăța manual panoul posterior al incintei cuptorului, procedați după cum urmează:

1. Demontarea ușii
2. Scoaterea accesoriilor
3. Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip
4. Curățarea manuală a panoului posterior al incintei cuptorului

- Curățarea manuală a panoului posterior al incintei cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și o perie moale.
- Clătirea temeinică a panoului posterior al incintei cuptorului.
- Înainte de a monta la loc panoul posterior al incintei cuptorului, lăsați-l să se usuce.

Curățați catalitic panoul posterior al incintei cuptorului

La temperaturi ridicate, emailul catalitic se auto-curăță de resturile de ulei și de grăsime.

Trebuie să verificați că: ușa este montată.

Pentru a curăța catalitic panoul posterior al incintei cuptorului, procedați după cum urmează:

1. Scoaterea accesoriilor
2. Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip
3. Îndepărtați murdăria grosieră de pe partea interioară a ușii, de pe panourile incintei cuptorului, de pe baza incintei și de pe plafonul cuptorului, pentru a preveni arderea acestei murdării

- Selectați funcția Ventilator plus [⚙] și 250 °C.
- Încălziți incinta cuptorului goală cel puțin 1 oră.

Durata depinde de gradul de murdărire.

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

⚠ Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.
Cuptorul se încălzește în timpul funcționării. Puteți suferi arsuri la contactul cu elementele de încălzire, interiorul cuptorului și accesoriile.
Lassen Sie die Heizkörper, den Garraum und das Zubehör erst abkühlen.

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

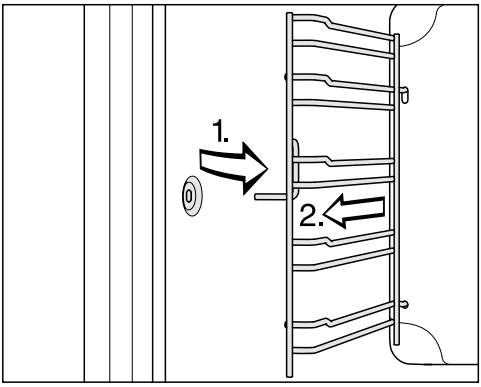
Fiecare încălzire suplimentară la temperaturi ridicate îndepărtează gradual murdăria.

Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip

Puteți să demontați ghidajele laterale împreună cu ghidajele telescopice FlexiClip (dacă sunt disponibile).

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

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.
Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a demonta ghidajele.



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

Reasamblați în ordine inversă.

- Montați cu grijă piesele la loc.

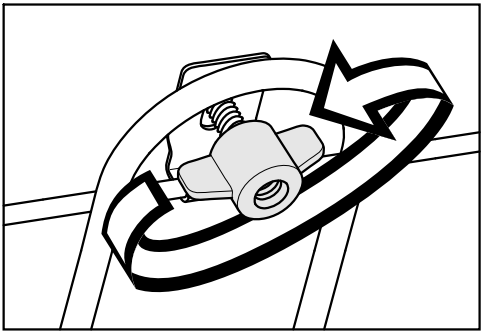
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril

Atunci când plafonul cuptorului este foarte murdar, puteți coborî elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril, pentru a curăța murdăria. Este recomandat să curățați regulat plafonul cuptorului cu o lavetă umedă sau cu un burete de vase.

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.
Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.

Baza emailată a incintei cuptorului se poate zgâria ca urmare a căderii piuliței.
Pentru a o proteja, așezați de exemplu o lavetă de vase pe baza incintei cuptorului.

- Demontați ghidajele laterale.



- Deșurubați piulița-fluture.

Acest lucru poate duce la deteriorarea elementului superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.
Nu apăsați niciodată cu forța pe elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

- Coborâți cu grijă elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

Acum plafonul cuptorului este accesibil.

- Curățați plafonul cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- După curățare, rabatați în sus elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.
- Repuneți piulița-fluture și strângeți-o.
- Montați la loc ghidajele laterale.

Ușă

Ușa are o greutate de aprox. 9 kg.

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

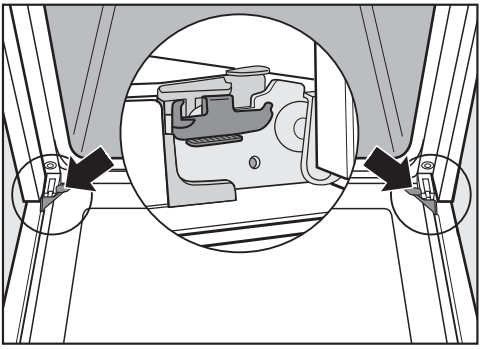
Când cuptorul este în funcțiune, aerul circulă prin ușă, pentru a menține panoul exterior rece.

Pentru a curăța geamurile ușii, procedați după cum urmează:

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

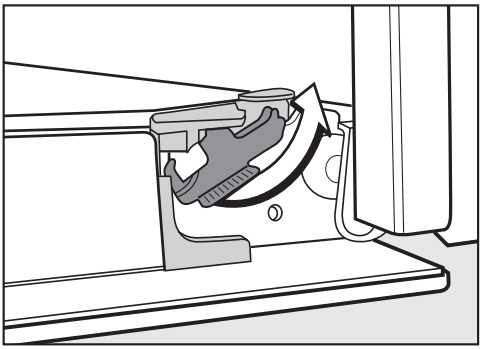
Demontarea ușii

⚠ Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.
Cuptorul se încălzește în timpul funcționării. Vă puteți arde de la suprafețe fierbinți.
Lăsați cuptorul să se răcească înainte de a scoate ușa.



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

- Deschideți complet ușa.



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

Cuptorul se va deteriora dacă scoateți ușa greșit.
Nu încercați să scoateți ușa din ghidajele balamalelor când ușa se află în poziție orizontală.
Nu ridicați ușa ținând-o de mâner, deoarece mânerul se poate rupe.

- Închideți ușa până la opritor.

Ușa are o greutate de aprox. 9 kg.

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

Demontarea ușii cuptorului

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

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

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

Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului.

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

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

Detergenții pentru cuptoare deteriorează suprafața profilurilor din aluminiu.

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

Panourile ușii se pot sparge prin cădere.

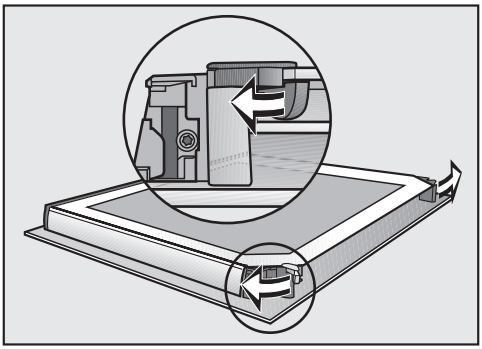
Așezați panourile de sticlă într-un loc sigur.

⚠ Pericol de rănire ca urmare ușii închise.

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

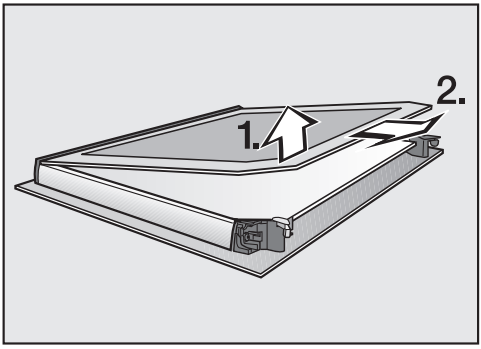
Scoateți întotdeauna ușa cuptorului înainte de a o demonta.

- Așezați panoul exterior al ușii pe o masă acoperită cu o suprafață moale (de ex. o față de masă) pentru a preveni zgârierea acesteia.
  Mânerul ușii trebuie să stea aliniat cu marginea mesei pentru ca panoul de sticlă să stea complet culcat și să nu se spargă în timpul curățării.

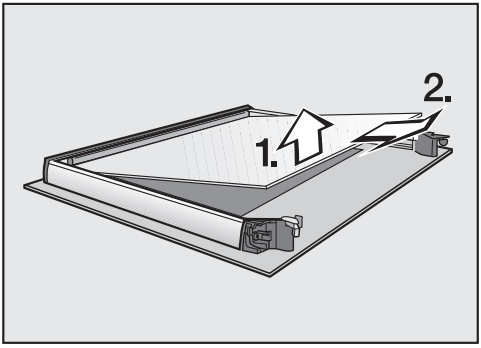


- Desfaceți opritoarele panourilor de sticlă printr-o mișcare de rotire spre exterior.

Acum puteți scoate panoul interior:

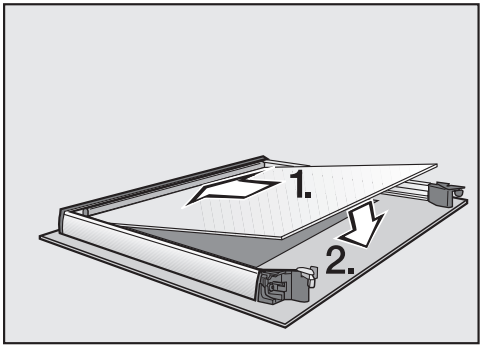


- Ridicați **ușor** panoul interior și scoateți-l din banda de plastic.

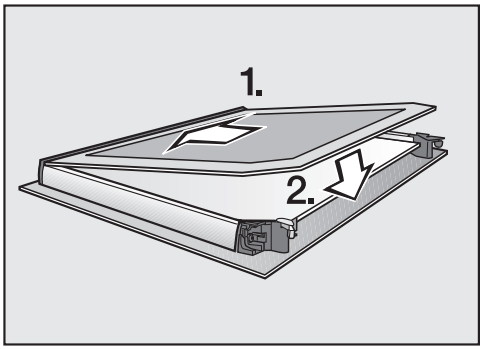


- Ridicați **ușor** panoul interior și scoateți-l.
- Curățați geamurile ușii și celelalte piese individuale cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- Apoi ștergeți piesele cu o lavetă moale.

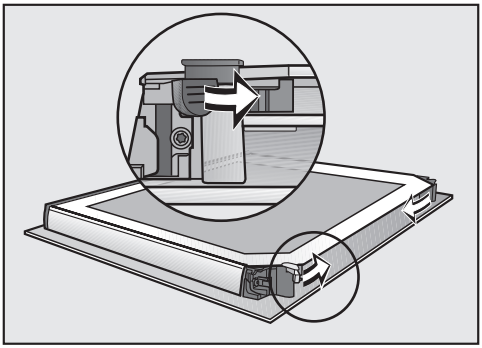
Apoi montați la loc ușa cu grijă:



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



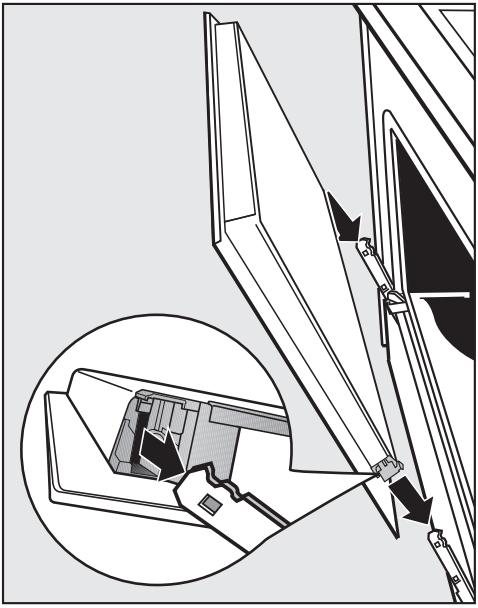
- Împingeți panoul interior cu banda mată imprimată în jos în banda de plastic și fixați-l între opritoare.



- Închideți cele două opritoare ale panourilor de sticlă printr-o mișcare de rotație spre interior.

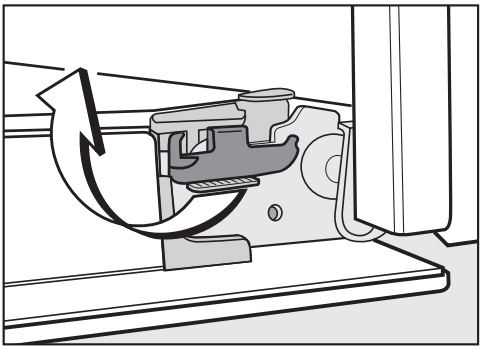
Ușa este acum montată la loc.

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.

Puteţi remedia singur majoritatea defecţiunilor şi erorilor. În multe cazuri, puteţi economisi timp şi bani prin faptul că nu trebuie să contactaţi service-ul.

La www.miele.ro/support/customer-assistance veţi primi informaţii suplimentare cu privire la modul de remediere a defecţiunilor.

Indicaţii pe afişaj

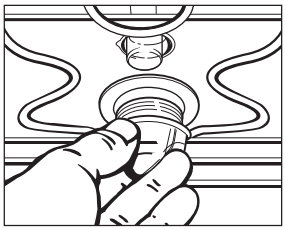
Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Afişajul este întunecat.	Aţi selectat setarea Oră curentă | Afişare | Oprit. Din acest motiv, afişajul este stins atunci când cuptorul este oprit. ■ Imediat ce porniţi cuptorul va fi afişat meniul principal. Dacă doriţi să fie afişată permanent ora curentă, selectaţi setarea Oră curentă | Afişare | Pornit.
	Cuptorul nu primeşte curent. ■ Verificaţi dacă ştecărul cuptorului este introdus în priză. ■ Verificaţi dacă a sărit siguranţa instalaţiei electrice. Contactaţi un electrician profesionist sau Serviciul Clienţi Miele.
Blocare comenzi 🔒 **apare pe afişaj la pornire.**	Funcţia Blocare comenzi 🔒 este activată. ■ Confirmaţi cu *OK*. Apare Apăsaţi „OK“ 6 secunde. ■ Puteţi să dezactivaţi funcţia Blocare comenzi pentru un program de gătire, atingând butonul cu senzor *OK* timp de minimum 6 secunde. ■ Dacă doriţi să dezactivaţi permanent funcţia Blocare comenzi, selectaţi setarea Siguranţă | Blocare comenzi 🔒 | Oprit.
12:00 **apare pe afişaj.**	Curentul a fost întrerupt timp de mai mult de 150 de ore. ■ Programaţi din nou ora şi data curentă.
Pe afişaj apare Pană de tensiune**.**	A avut loc o pană de curent. Această pană de curent a întrerupt programul de gătire în curs. ■ Opriţi şi reporniţi cuptorul. ■ Reporniţi programul de gătire.
Pe afişaj apare Max. ore utilizare atins**.**	Cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobişnuit de lungă. Oprirea de siguranţă a fost activată. ■ Confirmaţi cu *OK*. Apoi cuptorul este din nou gata de funcţionare.

Remedierea problemelor

Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Eroare **şi un cod de eroare nelistat aici apare pe afişaj.**	O problemă pe care nu o puteţi remedia singur. ■ Contactaţi Serviciul Clienţi Miele.

Comportament neaşteptat

Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Butoanele cu senzori nu reacţionează.	Aţi selectat setarea Afişaj | QuickTouch | Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori nu reacţionează atunci când cuptorul este oprit. ■ De îndată ce porniţi cuptorul, butoanele cu senzori reacţionează. Dacă doriţi ca butoanele cu senzori să reacţioneze întotdeauna, chiar şi atunci când cuptorul este oprit, selectaţi setarea Afişaj | QuickTouch | Pornit.
	Cuptorul nu este conectat la reţeaua electrică. ■ Verificaţi dacă ştecărul cuptorului este introdus în priză. ■ Verificaţi dacă a sărit siguranţa instalaţiei electrice. Contactaţi un electrician profesionist sau Serviciul Clienţi Miele.
	Există o problemă la sistemul de comandă. ■ Atingeţi butonul de Pornire/Oprire ⏻, până când afişajul se stinge, iar cuptorul este repornit.
Nu se aude niciun semnal sonor.	Semnalele sonore sunt dezactivate sau volumul este prea redus. ■ Activaţi semnalele sonore sau măriţi volumul cu setarea Volum sonor | Tonuri alarmă sonoră.
Cuptorul nu se încălzeşte.	Este activat regimul demo. Puteţi selecta puncte de meniu pe afişaj şi butoane cu senzor, însă cuptorul nu se încălzeşte. ■ Dezactivaţi regimul demo cu setarea Reprezentanţă | Regim demo | Oprit.
Cuptorul s-a oprit singur.	Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul se opreşte automat dacă după pornirea cuptorului sau după terminarea unui program de gătire, nu este apăsat niciun buton pentru un anumit interval de timp. ■ Reporniţi cuptorul.

Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Ghidajele telescopice FlexiClip sunt împinse sau scoase cu dificultate.	În rulmenţii ghidajelor telescopice FlexiClip nu există suficient lubrifiant. ■ Lubrifiaţi rulmenţii cu lubrifiantul special Miele. Numai lubrifiantul special Miele este special conceput pentru a rezista la temperaturile ridicate din incinta cuptorului. Alţi lubrifianţi se pot întări la încălzire, determinând lipirea ghidajelor telescopice FlexiClip. Puteţi achiziţiona lubrifiantul special Miele de la reprezentanţa Miele sau de la Serviciul Clienţi Miele.
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după scurt timp.	Aţi selectat setarea Sistem de iluminat | „Pornit" timp de 15 sec.. ■ Dacă doriţi să activaţi iluminarea incintei cuptorului pe toată durata programului de gătire, selectaţi setarea Sistem de iluminat | Pornit.
Iluminatul incintei cuptorului este stins.	Aţi selectat setarea Sistem de iluminat | Oprit. ■ Porniţi sistemul de iluminat din incinta cuptorului timp de 15 secunde, selectând butonul cu senzor ☼. ■ Dacă doriţi, selectaţi setarea Sistem de iluminat | Pornit sau „Pornit" timp de 15 sec..
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului nu se aprinde. 	Becul cu halogen este defect. ⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafeţelor fierbinţi. În timpul funcţionării, cuptorul se încinge. Puteţi suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului şi accesoriile. Lăsaţi elementele de încălzire, incinta cuptorului şi accesoriile să se răcească înainte de a le curăţa. ■ Deconectaţi cuptorul de la reţeaua electrică. În acest scop scoateţi ştecărul din priză sau decuplaţi siguranţa instalaţiei electrice. ■ Aşezaţi capacul becului cu garnitura în carcasă şi fixaţi-l rotind spre dreapta. ■ Înlocuiţi becul cu halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, soclu G9). ■ Deşurubaţi capacul becului cu un sfert de rotaţie spre stânga şi scoateţi-l din carcasă cu garnitura în jos. ■ Cuplaţi la loc cuptorul la reţeaua electrică.

Remedierea problemelor

Rezultat nesatisfăcător

Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Prăjiturile/biscuiţii nu sunt copţi bine, după expirarea timpului indicat în tabelul de gătire.	Temperatura selectată este diferită de cea indicată în reţetă. ■ Selectaţi temperatura conform reţetei.
	Ingredientele diferă faţă de cele indicate în reţetă. ■ Verificaţi dacă aţi modificat reţeta. Prin adăugarea unei cantităţi mai mari de lichid sau a ouălor, aluatul devine mai moale şi necesită un timp de gătire mai îndelungat.
Prăjiturile sau biscuiţii nu sunt rumeniţi uniform.	Aţi setat o temperatură sau un nivel greşit. ■ Rumenirea va fi întotdeauna uşor neuniformă. Dacă rumenirea este foarte inegală, verificaţi dacă aţi selectat temperatura şi nivelul corecte.
	Materialul sau culoarea formei de copt nu sunt adaptate funcţiei selectate. ■ În funcţia Încălzire super.-infer. formele de copt deschise la culoare sau netratate sunt mai puţin adecvate. Folosiţi forme de copt mate, închise la culoare.
Pe emailul catalitic se află impurităţi de culoarea ruginii.	Verschmutzungen durch Gewürze, Zucker oder Ähnliches werden durch den katalytischen Reinigungsprozess nicht entfernt. ■ Demontaţi componentele emailate catalitic şi îndepărtaţi această murdărie cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală şi o perie moale.

Mirosuri anormale

Problemă	Cauză posibilă şi remediere
Se aude un zgomot după procesul de gătire.	Ventilatorul de răcire rămâne pornit după un proces de gătit.

La www.miele.com/service veţi găsi informaţii despre cum să remediaţi singur defecţiunile și despre piesele de schimb Miele.

Contact în caz de defecţiuni

În cazul oricăror defecţiuni pe care nu le puteţi remedia dumneavoastră, vă rugăm să contactaţi reprezentanţa Miele sau Serviciul Clienţi Miele.

Puteţi să faceţi o programare pentru Serviciul Clienţi Miele online, la www.miele.ro/service.

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

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

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

Garanţie

Perioada de garanţie este de 2 ani.

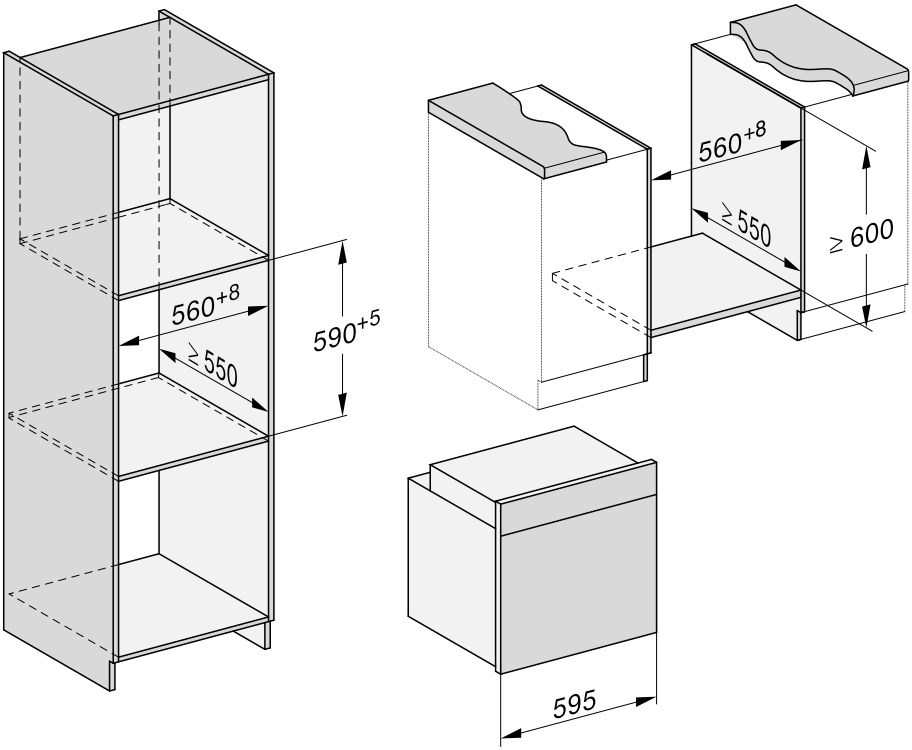
Mai multe informaţii puteţi găsi în Condiţiile de garanţie livrate împreună cu produsul.

Dimensiuni de încastrare

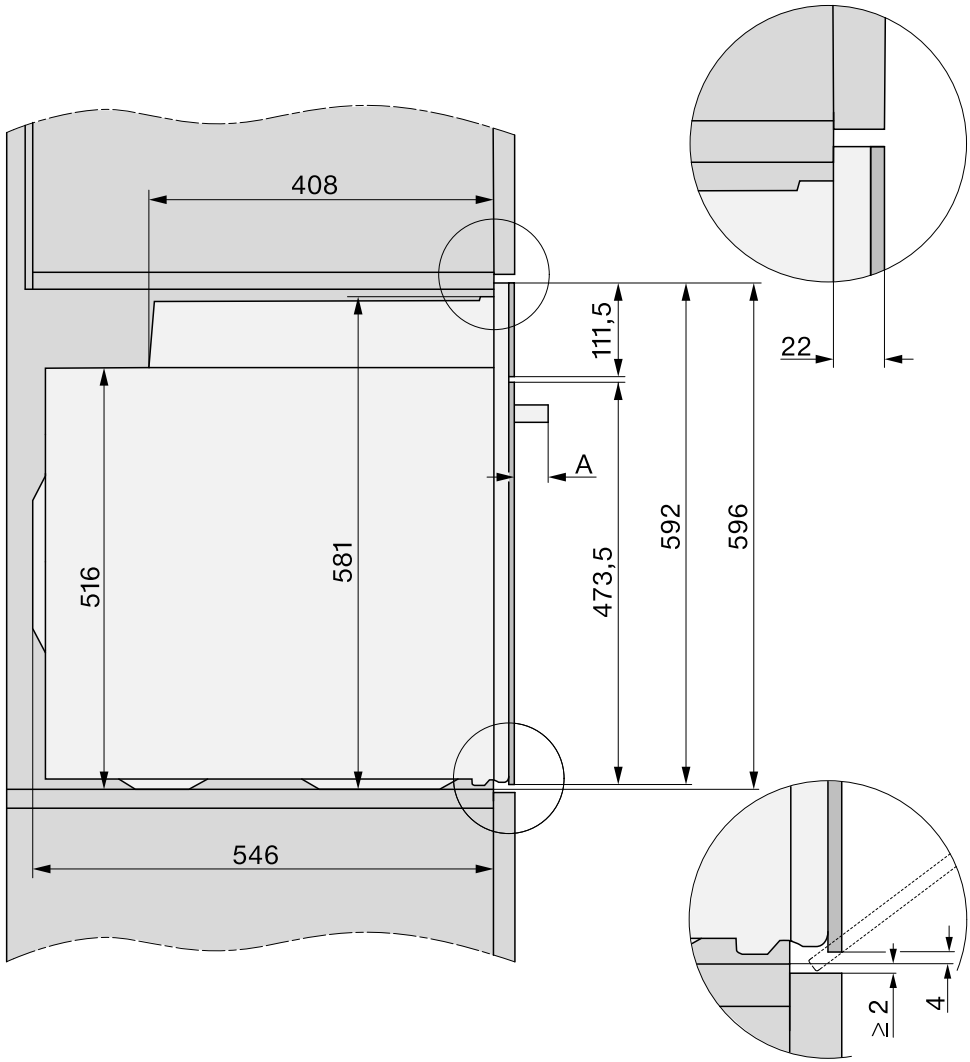
Dimensiunile sunt indicate în mm.

Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat

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

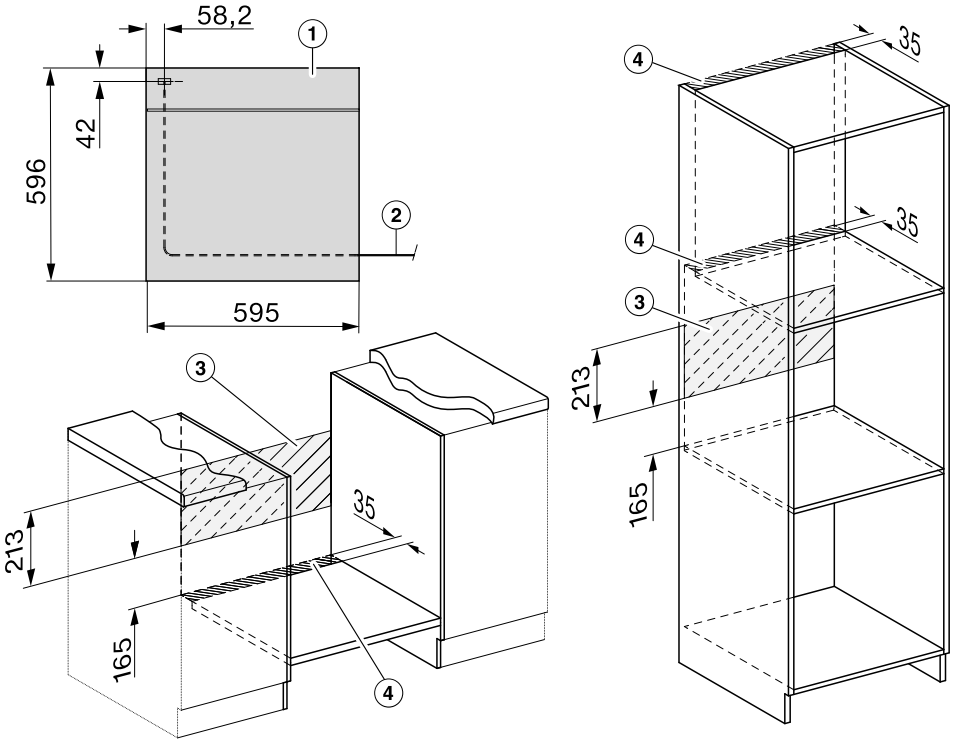


Vedere laterală



A H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Racorduri și ventilație



① Vedere din față

② Cablu de alimentare, lungime = 1.500 mm

③ Niciun racord în această zonă

④ Decupaj pentru ventilație min. 150 cm^2

Instalarea cuptorului

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

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

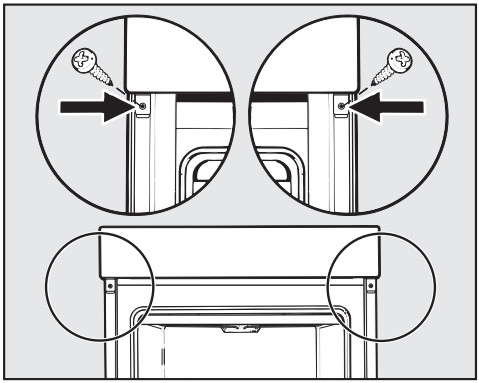
La montare țineți cont de următoarele:
Asigurați-vă ca podeaua intermediară pe care stă aparatul să nu fie lipită de perete.
Asigurați-vă să nu fie montate garnituri termoizolante pe pereții laterali ai dulapului de montare.

- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.

Când instalați cuptorul, nu îl ridicați ținându-l de mânerul ușii, deoarece ușa se poate deteriora.
Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasei.

Înainte de instalarea cuptorului, se recomandă scoaterea ușii și a accesoriilor. Cuptorul este mai ușor când îl împingeți în unitatea de montare și nu există riscul de a-l apuca din greșeală de mânerul ușii.

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



- Fixați cuptorul cu șuruburile livrate de pereții laterali ai unității de montare.
- Reinstalați ușa dacă este necesar.

Conectare la rețeaua electrică

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

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

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

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

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

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

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

La cerere, comunicaţi companiei Miele următoarele informaţii:

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

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

Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil.
Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.

Cuptor

Cuptorul este prevăzut cu un cablu de alimentare cu 3 fire pentru curent alternativ de 230 V, 50 Hz.

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

Valoarea maximă de conectare: consultați eticheta cu date tehnice.

Testare alimente conform EN 60350-1

Testare alimente (accesorii)		[°C]			[min]
Prăjiturele (1 tavă de copt[1])		150	–	2	25–35
		160[4]	–	3	20–30
Prăjiturele (2 tăvi de copt[1])		150[4]	–	1+3	25–35
Fursecuri șprițate (1 tavă de copt[1])		140	–	2	35–45
		160[4]	–	3	20–30
Fursecuri șprițate (2 tăvi de copt[1])		140	–	1+3	40–50[7]
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire[1], formă pentru blat de tort[2], ∅ 20 cm)		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Pandișpan însiropat (grătar de coacere și prăjire[1], formă pentru blat de tort[2], ∅ 26 cm)		180	–	2	25–35
	[3]	150–170[4]	–	2	25–45
Toast (grătar de coacere și prăjire[1])		300	–	3	5–8
Burger/chiftele (grătar de coacere și prăjire[1] pe nivelul 4 și tavă universală[1] pe nivelul 1)		300[5]	–	4	15–25[8]

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

[1] Utilizați doar accesorii originale Miele.

[2] Utilizați o formă pentru blat de tort mată și de culoare închisă.
Așezați forma pentru blat de tort pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.

[3] Selectați în general temperatura mai scăzută și verificați alimentele după o perioadă mai scurtă.

[4] Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

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

[6] Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).

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

[8] Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

Informaţii pentru institutele de testare

Clasa de eficienţă energetică

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

Clasa de eficienţă energetică: A+

Respectaţi următoarele indicaţii la efectuarea măsurătorii:

- Măsurătoarea se realizează în funcţia Eco-Ventilator plus.
- Selectaţi setarea Sistem de iluminat | „Pornit“ timp de 15 sec. (consultaţi capitolul „Setări“, secţiunea „Sistem de iluminat“).
- În timpul măsurătorii, în incinta cuptorului se află exclusiv accesoriile necesare pentru măsurare.
  Nu folosiţi alte accesorii disponibile, cum ar fi ghidajele telescopice FlexiClip sau componentele cu înveliş catalitic, cum ar fi pereţii laterali sau tava capac.
- O premisă importantă pentru determinarea clasei de eficienţă energetică este ca uşa să fie închisă ermetic în timpul măsurătorii.
  Funcţia de etanşare a garniturii uşii poate fi afectată mai mult sau mai puţin, în funcţie de elementele de măsurare folosite. Acest lucru are efecte negative asupra rezultatului măsurătorii.
  Acest neajuns poate fi compensat prin apăsarea uşii. În cazurile cele mai nefavorabile, pentru aceasta puteţi folosi accesorii tehnice adecvate, după cum este necesar. Această situaţie nu apare în utilizarea normală, de zi cu zi.

Fişa produsului pentru cuptoare de uz casnic

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

MIELE	
Denumire/identificator de model	H 7260 B
Indice de eficienţă energetică/incintă ($EEI_{incintă}$)	81,7
Clasă de eficienţă energetică/incintă	
A+++ (eficienţă maximă) până la G (eficienţă minimă)	A+
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul convenţional	1,05 kWh
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul de ventilaţie	0,71 kWh
Număr de incinte	1
Surse de căldură per incintă	electric
Volumul incintei	76 l
Masa aparatului	42,0 kg

Consum de putere în modul oprit, afișare oră oprită	max. 0,3 W
Consum de putere în modul oprit, afișare oră pornită	max. 0,8 W
Timpul până la pornirea automată în modul oprit	20 min

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

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

Miele

H 7260 B

ro-RO

M.-Nr. 11 234 851 / 00 / 002