


Instrucțiuni de utilizare și instalare Cuptor combi cu aburi



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

Cuprins

Indicații de siguranță și avertizări	7
Contribuiți la protecția mediului înconjurător	16
Descriere	17
Cuptor cu aburi	17
Etichetă cu date tehnice.....	19
Accesorii incluse	19
Comenzi	20
Buton de Pornire/Oprire	21
Afișaj.....	21
Butoane cu senzori.....	21
Simboluri	23
Principiu de funcționare	24
Selectarea unui punct de meniu.....	24
Modificarea setării într-o listă de selecție.....	24
Modificarea unei setări cu bara cu segmente	24
Selectarea modului de operare sau funcției	25
Introducerea cifrelor	25
Introducerea literelor	25
Activarea MobileStart.....	26
Descrierea modului de funcționare	27
Mască.....	27
Rezervor de apă	27
Rezervor de condens	27
Temperatură	27
Umiditate	27
Timp de gătire	28
Zgomote	28
Etapa de încălzire	28
Etapa de gătire	28
Reducerea aburilor.....	29
Iluminatul incintei cuptorului.....	29
Prima punere în funcțiune	30
Miele@home	30
Setări de bază	31
Prima curățare a cuptorului	32
Reglarea temperaturii de fierbere	33
Încălzirea aparatului.....	34

Setări	35
Prezentarea generală a setărilor	35
Accesarea meniului „Setări“	37
Limbă 	37
Oră curentă.....	37
Data	38
Sistem de iluminat	38
Afișaj.....	38
Volum sonor	39
Unități de măsură	39
Menținere caldă.....	40
Reducerea aburilor	40
Temperaturi recomandate	41
Booster	41
Duritatea apei	42
Clătire automată	43
Siguranță	43
Miele@home	44
Comandă la distanță	45
Activarea MobileStart	45
RemoteUpdate	45
Versiune software	46
Reprezentanță	46
Setări implicite din fabricație	47
Cronometru	48
Meniul principal și submeniuri	49
Sfaturi pentru economisirea energiei	51
Utilizare	53
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire.....	54
Modificarea temperaturii.....	55
Modificarea Umiditate	55
Setarea timpului de gătire	55
Modificarea unor timpi de gătire setați.....	56
Ștergerea unor timpi de gătire setați	57
Anularea programului de gătire	57
Înteruperea unui program de gătire.....	58
Preîncălzirea incintei cuptorului	59
Booster.....	59
Preîncălzire	60
Crisp function	60

Cuprins

Declanșarea jeturilor de aburi.....	61
Aspecte de reținut	62
Ce este special la gătitul cu aburi	62
Vase pentru gătit	62
Nivel de așezare în cuptor	63
Produse congelate	63
Temperatură	63
Timp de gătire	63
Gătire cu lichid	63
Rețete proprii – Gătire cu aburi	63
Tavă universală și grătar combi	64
Gătire cu aburi	65
Eco - Gătire la aburi	65
Indicații privind tabelele de gătire.....	65
Legume.....	66
Pește.....	69
Carne	72
Orez	74
Cereale	75
Paste / tăiței.....	76
Găluște	77
Leguminoase cu boabe uscate	78
Ouă de găină	80
Fructe	81
Cârnați	81
Crustacee	82
Scoici.....	83
Gătirea unui meniu - setare manuală	84
Sous-vide (gătire în vid)	86
Programe suplimentare	94
Încălzire	94
Decongelare	96
Mix & Match	99
Gătire meniu întreg – automat	110
Blanșare.....	111
Fierbere	111
Fierbere prăjituri	114
Deshidratare	115
Dospirea aluatului cu drojdie.....	116
Sterilizarea vaselor	116

Program de sabat	117
Încălzirea veselei	118
Menținere caldă	118
Încălzirea șervetelor	119
Dizolvarea gelatinei	119
Decristalizarea mierii de albine	120
Topirea ciocolatei	120
Prepararea iaurtului	121
Prăjirea slăninii	122
Înăbușirea cepei	122
Extragerea sucurilor	123
Gemuri de fructe	124
Decojirea alimentelor	125
Conservarea merelor	126
Pregătirea supei cu ouă	126
Programe automate	127
Categorii	127
Utilizarea programelor automate	127
Indicații privind utilizarea	127
Programe personalizate	129
Coacere	132
Indicații privind coacerea	132
Sfaturi pentru coacere	133
Indicații privind funcțiile	133
Prăjire	135
Indicații de prăjire (frigere)	135
Indicații privind funcțiile	135
Gătire la gril	137
Indicații privind gătirea la gril	137
Sfaturi pentru gătire la gril	137
Indicații privind funcțiile	138
Informații pentru institutele de testare	139
Curățare și întreținere	141
Indicații privind curățarea și întreținerea	141
Agenți de curățare nerecomandați	142
Curățarea părții frontale	142
PerfectClean	143
Incinta cuptorului	144

Cuprins

Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens	145
Accesorii.....	146
Curățarea ghidajelor	147
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril.....	148
Întreținere	149
Înmuiere.....	149
Uscare	149
Clătire	149
Detartrarea cuptorului cu aburi.....	149
Scoaterea ușii cuptorului.....	151
Repunerea ușii cuptorului.....	152
Ghid de rezolvare a problemelor	153
Mesaje în afișaje/pe Display	153
Comportament neașteptat	155
Zgomote	157
Rezultat nesatisfăcător	157
Probleme generale sau defecțiuni tehnice	158
Accesorii opționale	160
Vase pentru gătit	160
Diverse.....	160
Produse de curățare și îngrijire	160
Serviciu Clienți	161
Contact în caz de defecțiuni.....	161
Garanție.....	161
Instalare.....	162
Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare	162
Dimensiuni de încastrare	163
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt	163
Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat	164
Vedere laterală.....	165
Zona de pivotare a capacului	166
Racordare și ventilație	167
Instalarea cuptorului cu aburi	168
Conectare la rețeaua electrică.....	169
Declarație de conformitate.....	170
Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare	171

Indicații de siguranță și avertizări

Pentru simplificare, cuptorul combi cu aburi va fi denumit în acest manual: cuptor cu aburi.

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

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

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

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

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

Indicații de siguranță și avertizări

Întrebuițare adecvată

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

Siguranța copiilor

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

Indicații de siguranță și avertizări

Măsuri tehnice de siguranță

- ▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către specialiști autorizați de compania Miele.
- ▶ Defecțiunile aparatului pot pune în pericol siguranța dumneavoastră. Verificați cuptorul pentru a identifica defecțiunile vizibile. Nu utilizați niciodată un aparat avariat.
- ▶ Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil. Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Siguranța electrică a aparatului este garantată numai dacă aceasta este conectată la un sistem de pământare instalat conform normelor aplicabile. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.
- ▶ Datele de conectare de pe eticheta cu date tehnice (frecvență și tensiune) trebuie să corespundă instalației electrice din locuință, pentru a preveni avarierea aparatului. Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți nelămuriri, consultați un electrician calificat.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta aparatul la rețeaua de energie electrică.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încadrat înainte de utilizare.
- ▶ Nu este permisă utilizarea acestui aparat în locații mobile (de exemplu pe ambarcațiuni).
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a electrocutării. Atingerea racordurilor sub tensiune și modificarea structurii electrice și mecanice pot fi foarte periculoase pentru utilizator și pot cauza defecțiuni de funcționare a cuptorului cu aburi.
Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului cu aburi.
- ▶ Garanția se anulează dacă aparatul nu este reparat de către un Serviciu de asistență tehnică autorizat de Miele.
- ▶ Miele garantează respectarea cerințelor de siguranță numai dacă sunt utilizate piese de schimb originale. Componentele defecte trebuie înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ Dacă ștecărul este demontat sau cablul aparatului nu este dotat cu un ștecăr, cuptorul cu aburi trebuie conectat la rețeaua electrică de către un electrician.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare special (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- ▶ În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, cuptorul trebuie deconectat complet de la rețeaua electrică. Aparatul este complet deconectat de la sursa de electricitate doar atunci când:
 - siguranțele instalației electrice sunt decuplate sau
 - siguranțele fuzibile ale instalației electrice sunt complet deșurubate sau
 - ștecărul (dacă există) este scos din priză. În acest scop, nu trageți de cablul de alimentare cu energie electrică, ci de ștecăr.

Indicații de siguranță și avertizări

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

Utilizare corectă

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

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

▶ Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

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

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


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

Nu utilizați cuptorul pentru fierberea și încălzirea conservelor.

▶ Vasele de plastic care nu sunt compatibile pentru utilizarea în cuptor se pot topi la temperaturi ridicate, pot deteriora cuptorul sau pot începe să ardă.

Folosiți doar vase de plastic adecvate pentru cuptor. Respectați informațiile producătorului. Dacă doriți să utilizați vase din plastic la gătitul cu aburi, asigurați-vă că acestea sunt rezistente la temperaturi ridicate (până la 100 °C) și la aburi. Alte vase din plastic se pot topi, pot deveni casante sau sfărâmicioase.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Alimentele păstrate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Nu depozitați mâncărurile gătite în incinta cuptorului și nu folosiți la gătit obiecte care pot rugini.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Vă puteți izbi sau împiedica de ușa deschisă. Nu lăsați ușa deschisă dacă nu este necesar.
- ▶ Ușa cuptorului poate susține o greutate maximă de 10 kg. Nu vă așezați și nu vă sprijiniți pe ușa deschisă a cuptorului, respectiv nu așezați obiecte grele pe ea. Asigurați-vă că nu rămâne nimic prins între ușa și incinta cuptorului. Acest lucru poate duce la deteriorarea cuptorului.
- ▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați cuptorul cu aburi nesupravegheat când gătiți cu ulei și grăsimi.
Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi.
Opriți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.
- ▶ Obiectele din apropierea cuptorului pornit pot lua foc din cauza temperaturilor ridicate.
Nu utilizați niciodată cuptorul pentru a încălzi încăperile.
- ▶ Durata prea lungă de gătire la gril poate duce la uscarea și, eventual, la autoaprinderea alimentelor. Respectați timpii de gătire recomandați.
- ▶ Unele alimente se usucă mai repede și se pot autoaprinde ca urmare a temperaturilor ridicate de pe gril.
Nu utilizați niciodată funcțiile de gătire la gril pentru coacerea chiflelor sau a pâinii și pentru uscarea florilor sau a plantelor. Folosiți funcția Ventilator plus  sau Încălzire superioară/inferioară.
- ▶ Dacă alimentele din incinta cuptorului formează fum, lăsați ușa cuptorului închisă pentru a înăbuși eventualele flăcări apărute. Anulați procesul de gătire oprind cuptorul cu aburi și scoateți ștecărul din priză. Deschideți ușa cuptorului doar după ce fumul s-a risipit.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool se pot aprinde în contact cu elementele de încălzire fierbinți.
- ▶ Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului. Nu așezați vase și nici tigăi, cratițe sau tăvi direct pe baza incintei cuptorului. Dacă doriți să folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare, așezați grătarul cu suprafața de așezare în sus pe baza incintei cuptorului și apoi așezați vasele pe grătar. Aveți grijă ca sita de fund să nu fie deplasată.
- ▶ Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii grătarului pe suprafața ei în diferite direcții.
Nu împingeți grătarul pe baza incintei cuptorului în diferite direcții.
- ▶ Resturile grosiere de alimente pot înfunda evacuarea apei și pompa. Aveți grijă ca sita de fund să fie mereu montată.
- ▶ Dacă utilizați un aparat electric, de ex. un mixer de mână, în apropierea cuptorului cu aburi, aveți grijă să nu se prindă cablul de alimentare electrică în ușa aparatului. Izolația cablului se poate deteriora.
- ▶ Nu porniți niciodată aparatul fără capacul lămpii, în caz contrar aburii pot pătrunde în componentele conductoare de tensiune și pot declanșa un scurtcircuit. În plus, componentele electrice pot fi distruse.

Curățare și întreținere

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

Accesorii

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

Contribuiți la protecția mediului înconjurător

Aruncarea ambalajului

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

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

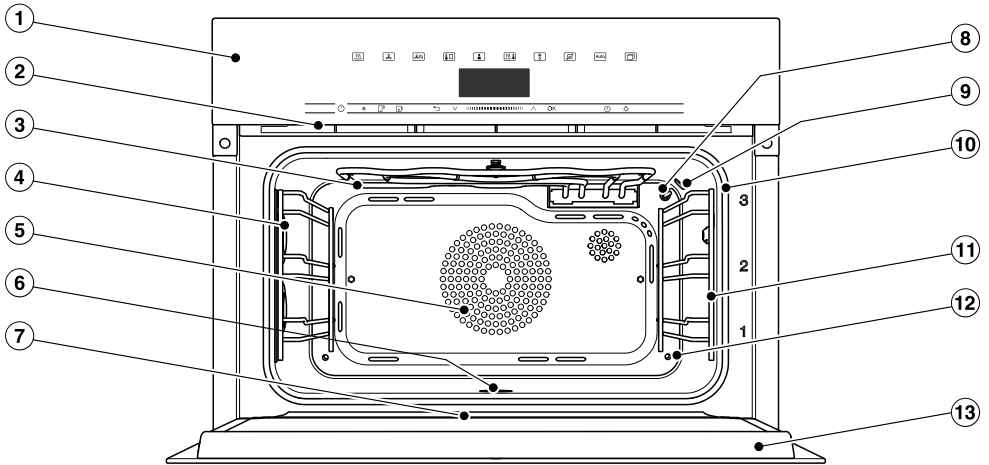
Aruncarea aparatului vechi

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



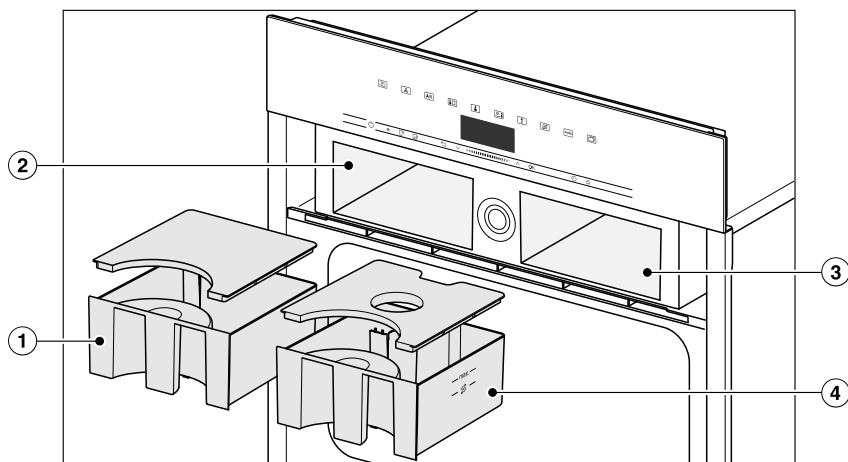
Pentru predarea și valorificarea aparaturilor electrice și electronice apălați la unitățile oficiale de colectare și livrare gratuită ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Aveți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

Cuptor cu aburi



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

Descriere



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

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

Etichetă cu date tehnice

Eticheta cu date este situată în partea de sus a carcasei.

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

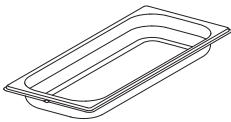
Modelul aparatului și numărul de serie (SN) pot fi găsite și pe eticheta mică din partea de sus a capacului deschis.

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

Accesorii incluse

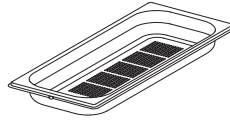
Puteți comanda accesorii suplimentare în cazul în care aveți nevoie ulterior de ele (a se vedea capitolul „Accesorii opționale“).

DGG 20



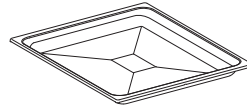
1 vas neperforat
Capacitate 2,4 l / Conținut util 1,8 l
450 x 190 x 40 mm (LxlxÎ)

DGGL 20



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

Tavă universală



1 tavă universală pentru coacere, frigere și preparare la gril

Grătar combinat



1 grătar combinat pentru coacere, frigere și preparare la gril

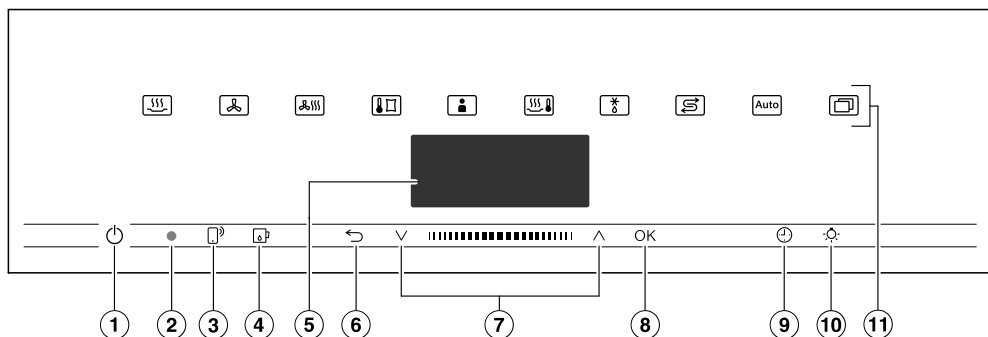
DGClean

1 Agent special de curățare a murdăriei dificile din incinta cuptorului, în special după prăjire.

Tablete anti-calcar


Pentru detartrarea aparatului

Comenzi



- ① Buton de Pornire/Oprire îngropat
Pentru pornirea și oprirea cuptorului cu aburi
- ② Interfață optică
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)
- ③ Buton cu senzor
Pentru controlul cuptorului prin terminalul dumneavoastră mobil
- ④ Buton cu senzor
Pentru deschiderea și închiderea capacului
- ⑤ Afișaj
Pentru afișarea orei exacte și a informațiilor de operare
- ⑥ Buton cu senzor
Pentru salt înapoi în trepte și pentru modificarea punctelor de meniu în timpul unui proces de gătire
- ⑦ Zonă de navigare cu butoane săgeți și
Pentru răsfoire în listele de opțiuni și modificarea valorilor
- ⑧ Buton cu senzor OK
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑨ Buton cu senzor
Pentru setarea unui cronometru, a unui timp de gătire sau a unei ore de pornire sau oprire pentru procesul de gătire
- ⑩ Buton cu senzor
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului
- ⑪ Butoane cu senzori
Pentru selectarea modurilor de operare, programelor automate și setărilor


Buton de Pornire/Oprire

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


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

Afișaj

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

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

Butoane cu senzori

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





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



Butoane cu senzori deasupra afișajului

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

Comenzi





Butoane cu senzori sub afișaj

Buton cu senzor	Funcție
	<p>Dacă doriți să controlați cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil, trebuie să dispuneți de sistemul Miele@home, să activați setarea Comandă la distanță și să atingeți acest buton cu senzor. Apoi acest buton cu senzor luminează portocaliu, iar funcția MobileStart este disponibilă.</p> <p>Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul cu aburi prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Miele@home“).</p>
	<p>Cu acest buton cu senzori închideți și deschideți capacul (consultați capitolul „Descrierea modului de funcționare“, secțiunea „Capac“).</p>
	<p>În funcție de meniul în care vă aflați, cu ajutorul acestui buton cu senzor veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal.</p> <p>Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, cu acest buton cu senzor puteți modifica valorile și setările, precum temperatura sau funcția Booster pentru programul de gătire, sau puteți anula programul de gătire.</p>
	<p>În zona de navigare, răsfoiți în sus sau în jos prin listele de opțiuni cu butoanele săgeți sau cu zona dintre acestea. La răsfoire, punctele de meniu sunt evidențiate unul după altul. Punctul de meniu pe care doriți să îl selectați trebuie să fie evidențiat.</p> <p>Valorile sau setările evidențiate pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.</p>
OK	<p>Dacă funcțiile de pe afișaj sunt evidențiate, le puteți accesa cu butonul cu senzor OK. Apoi puteți modifica funcția selectată.</p> <p>Prin confirmare cu OK salvați modificările.</p> <p>Dacă pe afișaj apare o fereastră cu informații, confirmați-o cu butonul OK.</p>

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

Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

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

Principiu de funcționare

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

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

Selectarea unui punct de meniu

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

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

- Confirmați selecția cu *OK*.

Modificarea setării într-o listă de selecție

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

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

- Confirmați cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Modificarea unei setări cu bara cu segmente

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


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

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

- Confirmați selecția cu *OK*.


Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Selectarea modului de operare sau funcției

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

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

Butonul cu senzor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

- Răsfoiți prin Altele  în listele de selecție, până când punctul de meniu dorit este evidențiat.
- Setări valorile pentru programul de gătire.
- Confirmați cu *OK*.

Schimbarea modului de operare

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

Butonul cu senzor al funcției selectate până atunci luminează portocaliu.

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

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

Butonul cu senzor al modului de operare modificat luminează portocaliu.

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

Introducerea cifrelor

Cifrele care pot fi modificate sunt evidențiate.

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

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

- Confirmați cu *OK*.

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

Introducerea literelor

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

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

Caracterul selectat apare pe rândul de sus.

Sfat: Pot fi introduse maximum 10 caractere.

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


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

Numele va fi salvat.


Principiu de funcționare

Activarea MobileStart


- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

Mască

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

Rezervor de apă

Cantitatea maximă de umplere este 1,4 litri iar cea minimă de 1,0 litri. Pe rezervorul de apă există niște marcaje. Nu trebuie în niciun caz depășit marcajul superior.

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

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



Rezervor de condens

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

Temperatură

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

Umiditate

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

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

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

Descrierea modului de funcționare

Timp de gătire

În funcție de funcție, puteți seta un timp de gătire între 1 minut și 10 sau 12 ore. În cazul programelor automate și de întreținere, timpul de gătire este prestabilit din fabricație și nu poate fi modificat.

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


Zgomote

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

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

Etapa de încălzire

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

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

Etapa de gătire

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

Reducerea aburilor

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


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

Iluminatul incintei cuptorului

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

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

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

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

Prima punere în funcțiune

Miele@home

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

Pentru utilizare aveți nevoie de:

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

Aplicația Miele vă ghidează pentru a realiza conexiunea între cuptor și rețeaua WiFi de acasă.

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

- să accesați informații despre starea de funcționare a aparatului dvs. electric
- să accesați indicații despre programele de gătit desfășurate în cuptor
- să încheiați programele de gătit aflate în desfășurare

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

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

Disponibilitatea conexiunii WiFi

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

Disponibilitate Miele@home

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

Serviciul Miele@home nu este disponibil în toate țările.

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


Aplicația Miele

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



Setări de bază

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.


În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă.

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

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

Setarea limbii

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

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

Setarea localității

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

Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Config. „Miele@home”.

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

Afișajul și aplicația Miele vă ghidează prin următorii pași.

Setarea datei

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

Setarea orei exacte

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

Prima punere în funcțiune

Setarea nivelului de duritate a apei

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

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

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

Finalizarea primei puneri în funcțiune

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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

Prima curățare a cuptorului

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



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

Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens

 Pericol de rănire din cauza capacului.

Atunci când capacul se deschide sau se închide, vă puteți răni.

Nu atingeți muchia superioară a ușii la deschiderea și închiderea capacului.

- Porniți cuptorul cu butonul de Pornire/Oprire .
- Selectați butonul cu senzor , pentru a deschide capacul.
- Scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens. Apăsați ușor în sus rezervorul de apă și rezervorul de condens, pentru a le scoate.
- Spălați rezervorul de apă și de condens manual sau în mașina de spălat vase.

Curățarea accesoriilor/incintei cuptorului

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

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

- Curățați tava universală și grătarul combi cu soluție de apă caldă și detergent lichid de vase, aplicată cu un burete curat.

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


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

Reglarea temperaturii de fierbere

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

Trebuie **neapărat** să parcurgeți acest program, pentru a asigura o bună funcționare a aparatului.

Apa distilată sau îmbogățită cu dioxid de carbon și alte lichide pot deteriora cuptorul cu aburi.
Utilizați **doar apă potabilă proaspătă și rece** (sub 20 °C).


- Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l până la marcajul „max”.
- Introduceți rezervorul de apă.
- Puneți în funcțiune cuptorul cu aburi, cu funcția Gătire la aburi  (100 °C) timp de 15 minute. Procedați conform descrierii din capitolul „Utilizare”.


Ajustarea temperaturii de fierbere după mutare

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

Prima punere în funcțiune

Încălzirea aparatului

- Dacă este necesar, scoateți toate accesoriile din incinta cuptorului.
- Pentru a îndepărta grăsimea de pe elementul de încălzire inelar, încălziți cuptorul cu aburi cu funcția Ventilator plus  200 °C pentru 30 de minute. Procedați conform descrierii din capitolul „Utilizare“.






 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și ghidajele. Purtați mănuși de bucătărie când lucrați în incinta fierbinte a cuptorului.

Atunci când elementul de încălzire este încălzit pentru prima dată, se formează un miros. Mirosul și eventualul abur degajat se evaporă după un timp și nu indică o conectare greșită sau o defecțiune la nivelul aparatului.


Asigurați o bună ventilație în bucătărie.

Prezentarea generală a setărilor

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



* Setare din fabricație

Setări

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

* Setare din fabricație

Accesarea meniului „Setări“

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

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




Puteți verifica ori modifica setările.

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

Limbă

Puteți să selectați limba și localitatea dumneavoastră.

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

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

Oră curentă

Afișare

Selectați modul de afișare a orei curente pentru cuptorul oprit:

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

Format ceas

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

Setări

Setare

Setați orele și minutele.



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

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

Data

Puteți să setați data.



Sistem de iluminat

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

Afișaj

Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

-  luminozitate maximă
-  luminozitate minimă

QuickTouch

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

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

Volum sonor

Tonuri alarmă sonoră

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

Melodii

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

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

- ■■■■■■■■
volum maxim

- □□□□□□
melodia este dezactivată

Ton solo

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

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

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

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


Ton butoane

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

- ■■■■■■■■
volum maxim

- □□□□□□
tonul butoanelor este dezactivat

Melodii

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

Unități de măsură

Greutate

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

Temperatură

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

Setări

Menținere caldă

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

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

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

Reducerea aburilor

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

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

Temperaturi recomandate

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

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

- Selectați funcția dorită.

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

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

Booster

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

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

Setări

Duritatea apei

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

Dacă utilizați apă potabilă îmbuteliată, de ex. apă minerală, aceasta nu trebuie să aibă adăos de dioxid de carbon. Efectuați setarea în funcție de conținutul de calciu. Conținutul de calciu este indicat pe eticheta sticlei în mg/l Ca²⁺ sau ppm (mg Ca²⁺/l).

Puteți seta un grad de duritate cuprins între 1° dH și 70° dH. Nivelul de duritate setat din fabricație este de 15° dH.

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

Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l Ca ²⁺ sau ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Setare
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l Ca ²⁺ sau ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Setare
°dH	mmol/l		
11	2,0	79	11
12	2,2	86	12
13	2,3	93	13
14	2,5	100	14
15	2,7	107	15
16	2,9	114	16
17	3,1	121	17
18	3,2	129	18
19	3,4	136	19
20	3,6	143	20
21	3,8	150	21
22	4,0	157	22
23	4,1	164	23
24	4,3	171	24
25	4,5	179	25
26	4,7	186	26
27	4,9	193	27
28	5,0	200	28
29	5,2	207	29
30	5,4	214	30
31	5,6	221	31
32	5,8	229	32
33	5,9	236	33
34	6,1	243	34
35	6,3	250	35
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Clătire automată


După ce ați oprit aparatul, după un program de gătit cu aburi pe ecran se afișează mesajul Aparatul este clătit.

În timpul acestui procedeu, eventualele resturi de alimente sunt curățate și eliminate din aparat.

Puteți să dezactivați sau să activați programul de clătire automată.

Siguranță

Blocare butoane

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

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

Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a aparatului.

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

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

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

Setări

Miele@home

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

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

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


- **resetați**
Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Funcția WiFi este dezactivată, iar conexiunea cu rețeaua WiFi este resetată la setările din fabricație. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.
Resetați setările rețelei atunci când eliminați cuptorul cu aburi, îl vindeți sau când puneți în funcțiune un cuptor cu aburi folosit. Doar așa vă asigurați să ați șters toate datele personale și posesorul anterior nu mai poate avea acces la cuptorul cu aburi.
- **Configurați**
Această setare este vizibilă doar atunci când încă nu există conexiune cu o rețea WiFi. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.


Comandă la distanță

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


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

Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

RemoteUpdate

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

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

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

Activare/dezactivare

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

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

Setări

Efectuarea RemoteUpdates

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

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

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

Dacă nu doriți să instalați actualizarea, dezactivați RemoteUpdate.

Instalarea actualizării poate dura câteva minute.

La RemoteUpdate trebuie să țineți cont de următoarele:

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

Versiune software

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

Reprezentanță

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

Regim demo

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


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

Setări implicite din fabricație

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

Cronometru

Utilizarea funcției Cronometru

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


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

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

Setarea cronometrului

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


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


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

Apare solicitarea Setare 00:00 min.


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


Cronometrul va fi salvat.

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

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


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

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Modificarea cronometrului


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

Este afișat cronometrul.

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











Timpul modificat pentru cronometru va fi memorat.

Ștergerea cronometrului



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

Cronometrul va fi șters.


Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare recomandată	Interval
Funcții		
Gătire la aburi 	100 °C	40–100 °C
Ventilator plus 	160 °C	30–225 °C
Gătire combi 		
Gătire combi + Ventilator plus	170 °C	30–225 °C
Gătire combi + Încălzire sup.-inf.	180 °C	30–225 °C
Gătire combi + Gril	Nivel 3	Nivel 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Programe personalizate 		
Încălzire 	130 °C	120–140 °C
Decongelare 	60 °C	50–60 °C
Detartrare 		
Programe automate 		
Altele 		
Încălzire sup.-inf.	180 °C	30–225 °C
Coacere intensivă	180 °C	50–225 °C
Încălzire inferioară	190 °C	100–200 °C
Încălzire superioară	190 °C	100–225 °C
Gril complet	Nivel 3	Nivel 1–3
Gril parțial	Nivel 3	Nivel 1–3
Gril cu ventilator	200 °C	50–225 °C
Prăjituri special	160 °C	30–225 °C
Eco - Ventilator plus	180 °C	30–225 °C
Eco - Gătire la aburi	100 °C	40–100 °C

Meniul principal și submeniuri


Meniu	Valoare recomandată	Interval
Altele 		
Aplicații speciale		
Mix & Match		
Gătire meniu întreg	–	–
Opărire	–	–
Conservare	90 °C	80–100 °C
Deshidratare	50 °C	30–70 °C
Dospire aluat	–	–
Sterilizare veselă	–	–
Program de sabat	180 °C	50–225 °C
Încălzirea veselei	50 °C	50–80 °C
Menținere caldă	65 °C	40–100 °C
Întreținere		
Înmuiere		
Uscare		
Clătire		
Setări 		

Programe de gătire

- Utilizați pe cât posibil programele automate pentru prepararea alimentelor.
- Scoateți din incinta cuptorului toate accesoriile de care nu aveți nevoie pentru un program de gătire.
- Selectați, în general, temperatura mai scăzută indicată în rețetă sau tabelul de gătit și verificați alimentele după timpul mai scurt indicat.
- Preîncălziți incinta cuptorului numai dacă acest lucru este necesar conform rețetei sau tabelului de gătit.
- Pe cât posibil, nu deschideți ușa în timpul unui program de gătire.
- Pentru coacere, folosiți forme de copt mate, închise la culoare. Acestea absorb mai bine căldura și o transferă mai repede asupra aluatului. Materialele deschise la culoare, cum ar fi inoxidul sau aluminiul, reflectă căldura, care ajunge cu mai mare dificultate la alimente. Nu acoperiți nici baza incintei cuptorului sau grătarul cu folie de aluminiu termorelectorizantă.
- Supravegheați timpul de gătire pentru a evita irosirea energiei în timpul gătitului.
Setați un timp de gătire sau folosiți un termometru pentru alimente, dacă există.
- Pentru multe preparate puteți să folosiți funcția Ventilator plus . Puteți să gătiți la temperaturi mai scăzute decât cu Încălzire sup.-inf., deoarece căldura este distribuită imediat în incinta cuptorului. În plus, puteți să gătiți simultan pe mai multe niveluri.
- Pentru preparate la gril utilizați pe cât posibil funcția Gril cu ventilator. Astfel gătiți la gril la temperaturi mai scăzute decât în alte funcții de gril, în condițiile selectării temperaturii maxime.
- În funcția Eco - Ventilator plus gătiți cu economie de energie și utilizare optimă a căldurii. Utilizați acest mod de funcționare pentru a prepara cantități mici, de ex. pizza congelată sau prăjitorii din aluat de biscuiți. Nu deschideți ușa în timpul programului de gătire.
- Pentru a economisi energie atunci când gătiți cu aburi, puteți utiliza funcția Eco - Gătire la aburi. Această funcție este adecvată, în primul rând, pentru gătirea legumelor și peștelui.
- Dacă este posibil, gătiți mai multe preparate simultan. Așezați preparatele unul lângă altul sau pe niveluri diferite.
- Dacă nu le puteți găti simultan, gătiți preparatele imediat unul după altul pentru a folosi căldura cuptorului.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Ajustarea setărilor

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

Mod de economisire a energiei

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

Funcționare defectuoasă ca urmare a lipsei sitei de fund.

Dacă sita de fund lipsește, pot ajunge resturi de alimente în evacuare.

Apa nu poate fi evacuată.

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

- Porniți cuptorul cu aburi.

Apare meniul principal.

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

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

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

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați funcția dorită.

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

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

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


- Dacă este necesar, modificați umiditatea.

- Confirmați cu *OK*.

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

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

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

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

La un program de gătit cu aburi, în cazul deschiderii ușii, poate ieși din cuptor o cantitate mare de aburi fierbinți. Vă puteți opări cu aburii.

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

- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.

Utilizare

Curățarea cuptorului cu aburi

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

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

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

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

- Curățați și uscați întregul aparat, după cum este descris în capitolul „Curățare și întreținere”.
- Închideți ușa abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

Completarea cu apă

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

- Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
- Introduceți rezervorul de apă.
Programul de gătire continuă.

Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

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

- Selectați butonul cu senzor ↵.

În funcție de funcție, pot apărea următoarele setări:



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


Modificarea valorilor și setărilor

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

Programul de gătire continuă cu valorile și setările modificate.


Modificarea temperaturii

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

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

Programul de gătire este continuat cu temperatura de referință modificată.

Modificarea Umiditate


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

Programul de gătire este continuat cu umiditatea modificată.

Setarea timpului de gătire

Rezultatul gătirii poate fi influențat negativ dacă între introducerea preparatului și momentul pornirii programului trece un timp îndelungat. 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 de gătire, Oră de final sau Oră start cu ajutorul butonului cu senzor  puteți opri automat programul de gătire sau îl puteți porni și opri.

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

Utilizare

- Selectați butonul cu senzor ⏸.
- Setati timpii doriți.
- Confirmați cu *OK*.
- Selectați butonul cu senzor ⏪, pentru a reveni la meniul funcției selectate.

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

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

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

Modificarea unor timpi de gătire setați

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

În caz de pană de curent, setările se șterg.

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

Ștergerea unor timpi de gătire setați

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

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

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

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

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

Anularea programului de gătire

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

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

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

Anularea unui program de gătire fără timp de gătire setat

- Selectați butonul cu senzor al funcției alese.

Apare meniul principal.

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

Anularea unui program de gătire cu timp de gătire setat

- Selectați butonul cu senzor al funcției alese.

Apare Doriți să anulați procesul?.


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

Utilizare

Înteruperea unui program de gătire


Atunci când deschideți ușa, programul de gătire se întrerupe. Încălzirea incintei cuptorului se oprește.

La gătit cu aburi precum și în cazul programelor și funcțiilor cu regim pur de gătit cu aburi, timpul de gătit setat este salvat.

 Pericol de rănire din cauza aburului fierbinte.

La un program de gătit cu aburi, în cazul deschiderii ușii, poate ieși din cuptor o cantitate mare de aburi fierbinți. Vă puteți opări cu aburii.

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți și mâncării fierbinți.

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

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

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

Apoi se continuă din nou încălzirea și se afișează creșterea temperaturii din incinta cuptorului.

Abia atunci când s-a atins temperatura setată, timpul rămas începe să se deruleze, în cazul gătirii la aburi precum și în cazul programelor și funcțiilor cu regim pur de gătit cu aburi.

Numai la programe de gătit cu 100% umiditate și temperaturi de până la 100 °C: Programul de gătit va fi terminat prematur dacă este deschisă ușa în ultimul minut al duratei de gătit (timp rămas 55 secunde).

Dacă închideți ușa, programul de gătit continuă.

Preîncălzirea incintei cuptorului

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



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


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

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

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

Booster

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

- Ventilator plus 
- Încălzire sup.-inf.

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

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

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


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

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

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

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

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

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

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

Utilizare

Preîncălzire

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

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

Porniți imediat programul de gătire, fără a amâna pornirea.

Activarea Preîncălzire

Funcția Preîncălzire trebuie activată individual pentru fiecare program de gătire.

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

Doriți să activați funcția Preîncălzire pentru acest program de gătire.

■ Selectați butonul cu senzor ↵.

■ Selectați Preîncălzire | Pornit.

■ Confirmați cu *OK*.

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

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

■ Confirmați cu *OK*.


Crisp function

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

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

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

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

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

Activarea Crisp function

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

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

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

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

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

Declanșarea jeturilor de aburi

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

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

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

- Selectați OK.

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

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

Aspecte de reținut

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

Ce este special la gătitul cu aburi

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

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

Vase pentru gătit

Vase pentru gătit

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

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

Vase proprii

Puteți utiliza vase proprii. Țineți cont de următoarele instrucțiuni:

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

Nivel de așezare în cuptor

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

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

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

Produse congelate

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

Temperatură

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

Timp de gătire

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

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

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

Gătire cu lichid

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

Rețete proprii – Gătire cu aburi

Alimentele și preparatele pe care le pregătiți în oale pot fi gătite și la aburi. Durata de gătit pot fi utilizate și în cazul gătitului în cuptorul cu aburi. Țineți cont de faptul că alimentele preparate cu aburi nu se vor rumeni.

Aspecte de reținut

Tavă universală și grătar combi

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

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

Proeminențe de siguranță


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

Eco - Gătire la aburi


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

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

Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul.

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

Setare

Altele  | Eco - Gătire la aburi

Indicații privind tabelele de gătire

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

Selectarea timpului de gătire

Timpii de gătire indicați sunt valori orientative.

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

Gătire cu aburi

Legume

Produse proaspete

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

Produse congelate

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

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

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

Vase pentru gătit

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

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

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

Nivel de așezare în cuptor

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

Timp de gătire

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

Setări

Programe automate  | Legume | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

Gătire cu aburi

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

 Timp de gătire

Pește

Produse proaspete

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

Produse congelate

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

Pregătire

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

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

Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

Nivel de așezare în cuptor

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

Temperatură

85–90 °C

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

100 °C

Pentru gătirea unor sortimente de pește cu carnea mai tare, de ex. cod și somon.

Pentru gătirea peștelui în sos sau zeamă.

Durată de gătire

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

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


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

Gătire cu aburi


Sfaturi

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

Setări

Programe automate  | Pește | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

Gătire cu aburi

Carne

Produse proaspete

Pregătiți carnea în mod obișnuit.

Produse congelate

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

Preparare

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

Durăta de gătire

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

Sfaturi

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

Setări

Programe automate | Carne | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

🕒 Timp de gătire

Gătire cu aburi

Orez

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

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

Vase pentru gătit

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

Pregătire


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

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

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

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

Setări



Programe automate  | Orez | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 :  Raportul orez/lichid,  timp de preparare

Cereale


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

Cerealele pot fi gătite întregi sau măcinate.

Setări


Programe automate  | Cereale | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Paste / tăiței

Produse uscate

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

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

Produse proaspete

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

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

Setări


Programe automate  | Paste făinoase | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Găluște


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

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

Setări


Programe automate  | Paste făinoase | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Leguminoase cu boabe uscate

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

Lintea nu trebuie înmuiată.

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

Setări

Programe automate Auto | Păstăi | ... |

sau

Gătire la aburi

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

🕒 Durată de gătire

Gătire cu aburi

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

🕒 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Ouă de găină

Dacă vrei să fierbeți ouă, folosiți vase perforate.

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

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

Setări


Programe automate  | Ouă de găină | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Fructe


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

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

Setări

Programe automate  | Fructe | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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


 Timp de gătire

Cârnați

Setări


Programe automate  | Sortiment de cârnați | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 90 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Crustacee

Preparare

Decongeleți fructele de mare congelate înainte de a le găti.

Îndepărtați carapacea, îndepărtați măruntaiele și spălați-le.

Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

Durață de gătire

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

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

Setări



Programe automate  | Crustacee | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul


Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Temperatură,  Timp de gătire

Scoici

Produse proaspete

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

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


Produse congelate

Dezghețați scoicile congelate.


Durată de gătire

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

Setări



Programe automate  | Scoici | ... |

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Temperatură,  Timp de gătire

Gătire cu aburi

Gătirea unui meniu - setare manuală

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

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

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

Nivel de așezare în cuptor

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

Temperatură

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

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

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

Durată de gătire

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

Exemplu

Timpi de gătire ai alimentelor

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

Orez prefiert	24 minute
File de biban	6 minute
Broccoli	4 minute

Calcularea timpilor de gătire care trebuie setați:

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

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

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

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

Gătirea unui meniu

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

Sous-vide (gătire în vid)

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

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

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

Folosiți doar alimente proaspete care sunt în stare bună.

Respectați condițiile de igienă și lanțul de frig.

Folosiți doar pungii de vid termorezistente și stabile la fierbere.

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

Nu folosiți de mai multe ori punga de vid.

Vidați alimentele exclusiv cu un aparat de vidat.

Indicații importante privind utilizarea

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


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

Sous-vide (gătire în vid)

Sfaturi

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

Utilizarea funcției Sous-vide

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

Cauze posibile pentru rezultate proaste

Punga vidată este deschisă:

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

Preparatul are un gust neplăcut:

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

Sous-vide (gătire în vid)

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

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

🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de gătire

Sous-vide (gătire în vid)

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

* Grad de gătire

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

Sous-vide (gătire în vid)

Reîncălzire

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

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

Pregătire

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

Apoi depozitați alimentele în frigider la maximum 5 °C.

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

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

Setări

Sous-vide 

Temperatură: consultați tabelul

Timp: consultați tabelul

Sous-vide (gătire în vid)

Reîncălzire cu funcția Sous-vide

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

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

🌡️ Temperatură, 🕒 timp

¹ Grad de gătire


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

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

³ A se reîncălzi doar gătit în sos.

Programe suplimentare

Încălzire

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

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

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

Vase pentru gătit

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

Țimp

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

Umiditate

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

Sfaturi

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

Alimentele nu trebuie acoperite în timpul încălzirii.

Setări

Încălzire 

sau

Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus

Temperatură: consultați tabelul

Umiditate: consultați tabelul

Țimp: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

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


🌡️ Temperatură, δδ Umiditate, ⌚ Timp

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

Programe suplimentare

Decongelare

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germeii precum salmonella 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 ce a trecut timpul de odihnă.

Temperatură

Temperatura optimă la decongelare este de 60 °C.

Excepții: Carnea tocată și vânatul 50 °C.

Pregătire prealabilă/ulterioară

Dacă este necesar, scoateți ambalajul pentru a decongela alimentul.

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

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

Vase pentru gătit

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

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


Sfaturi

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

Setări

Decongelare 

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de decongelare: consultați tabelul

Timp de odihnă: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

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

Programe suplimentare

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

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

Mix & Match

Pentru prepararea ușoară a preparatelor la farfurie, vă stă la dispoziție funcția specială Mix & Match. Cu această aplicație puteți încălzi alimentele deja gătitе (semipreparate) sau puteți alcătui un fel de mâncare porționat din alimente proaspete, pe care să-l gătiți direct pe farfurie.

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

Utilizați doar alimente în stare perfectă din punct de vedere al igienei. Dacă aveți îndoieli, aruncați alimentele respective.

Vase pentru gătit

Utilizați:

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

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

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

Programe suplimentare

Indicații pentru încălzirea preparatelor la farfurie

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

Indicații pentru pregătirea preparatelor la farfurie

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

Alcătuirea unui preparat la farfurie din diferite componente

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

Recomandăm următorul procedeu:

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

Indicații privind tablele de gătire

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

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


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

Simbol	Semnificație
—	neadecvat
□	adecvat în anumite condiții
■	adecvat

Programe suplimentare

Utilizarea funcției speciale Mix & Match

În timpul preparării, alimentele nu trebuie acoperite.

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

Încălzirea alimentelor cu funcția specială „Încălzire rezultat crocant“

Aliment	Setare bară cu segmente Rumenire
Ștrudel cu mere, 4 cm înălțime	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Brânză Camembert coaptă, 25 g	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
Brânză Camembert coaptă, 75 g	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Baghetă, precoaptă	_ □ ■ □ _ _ _ _
Aperitive din aluat de foietaj	_ □ ■ □ □ _ _ _
Pachețele din aluat de foietaj, umplute cu spanac	_ □ ■ □ _ _ _ _
Börek, 3 cm înălțime	___ _ _ □ □ ■ □
Cartofi prăjiți (semipreparați)	___ _ □ ■ □ _ _ _
Chiftea ¹ , tofu	_ □ □ ■ □ _ _ _
Chifle (grâu), precoapte	___ _ □ ■ □ _ _ _
Chifle (secară), precoapte	___ _ _ □ ■ _ _ _
Chifle, vechi, moi	___ _ _ □ ■ _ _ _
Cheeseburger	___ _ □ ■ _ _ _ _
Chili con carne ¹ , 2 cm înălțime	___ _ _ □ ■ □ _ _
Ciabattini, precoapte	___ _ _ ■ □ _ _ _
Ciabattini, vechi, moi	___ _ _ ■ □ _ _ _
Crêpe ¹	___ _ □ □ _ _ _ _
Tartă flambată (semipreparată)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Tartă flambată, aluat gata preparat pe care se pune topping la alegere	_ □ □ ■ _ _ _ _
Fâșii de carne ¹ (semipreparate)	□ □ ■ □ □ _ _ _
Focaccia, precoaptă, 3–4 cm înălțime	□ □ □ ■ □ _ _ _
Chiftea ¹ (porc), 25 g	□ □ ■ □ □ □ _ _
Chiftea ¹ (porc), 60 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
Chiftea ¹ (porc), 100 g	___ _ _ □ □ ■ □
Pachețele de primăvară, mici	___ _ _ □ ■ □ _ _
Pachețele de primăvară	___ _ _ □ ■ □ □
Hot dog ¹	□ □ ■ □ _ _ _ _

Programe suplimentare

Aliment	Setare bară cu segmente Rumenire
Clătite imperiale ¹ (semipreparate)	__ □ □ ■ □ □ __
Cartofi, predominant fierți tari, în felii	__ __ □ ■ □ __ __
Pachețele din cartofi (semipreparați)	__ __ □ □ ■ □ __
Lasagna ¹ , 3 cm înălțime	__ __ __ ■ ■ □ □
Pâine Naan ¹ , precoaptă	__ □ ■ □ __ __ __
Paste făinoase, proaspete, cu sos, brânză	__ __ □ □ □ __ __
Sufleu de paste ¹ , 2 cm înălțime	__ __ __ ■ □ __ __
Sufleu de paste ¹ , 4,5 cm înălțime	__ __ __ □ ■ __ __
Sufleu de paste ¹ , 6 cm înălțime	__ __ __ __ □ ■
Clătite în stil american ¹	■ □ __ __ __ __
Clătite subțiri ¹ , rulate	__ __ □ ■ □ __ __
Pita ¹ , precoaptă	□ □ ■ □ __ __ __
Pizza (semipreparată)	□ □ ■ □ □ □ __
Mini-clătite olandeze	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, mică	□ □ ■ □ __ __ __
Quiche, 2 cm înălțime	__ __ __ □ ■ □ __
Quiche, 3,5 cm înălțime	__ __ __ __ □ ■ □
Clătite de cartofi	__ __ __ ■ □ __ __
Triunghiuri din cartofi (semipreparate)	__ __ __ □ ■ □ __
Șnițel	__ __ □ ■ □ □ __
Coji de taco	□ □ ■ □ □ □ __
Toast Hawaii	__ □ ■ □ __ __ __
Toast cu brânză	□ ■ __ __ __ __
Tortilla chips cu brânză	__ □ ■ □ __ __ __
Tortilla ¹ (rulată în folie de aluminiu)	□ □ ■ □ □ __ __

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

Gătirea alimentelor cu funcția specială „Gătire rezultat crocant“

Aliment	Indicații de preparare	Setare bară cu segmente Rumenire
Carne¹		
Cârnat (porc), opărit, 25 g	se crestează	___ _ □ □ ■ □
Cârnat (porc), opărit, 100 g	se crestează	___ _ □ □ □
Cârnat (porc), crud	se unge cu ulei, se crestează	___ _ □ ■
Frigărui din file (vită), cuburi mari	se marinează	□ ■ ___ _
Frigărui din carne (porc), cuburi mari	se marinează	□ □ □ ■ □ ___
Chiftea (porc), 60 g	–	___ _ □ ■ □
Piept de pui, 3 cm înălțime	cu bacon, marinat	□ □ □ ■ □ ___
Piept de pui, 3 cm înălțime	natur, marinat	___ □ □ ■ ___
Ruladă de pui	Umplutură: spanac, crème fraîche	___ □ □ ■ ___
Frigărui de pui, cuburi mari	se marinează	□ □ ■ □ ___
Pulpe de pui inferioare	se marinează	___ _ □ □ □ ■
Antricot de vițel, 180 g	marinat, cu sos	□ ___ _
Antricot, 2,5–4 cm înălțime	–	___ □ ■ □ □ □
Cotlet din antricot, 2 cm înălțime	–	___ □ □ ■ □ ___
Cotlet de miel, 2 cm înălțime	se marinează	□ ■ □ □ ___
Steak de vită, 2,5–3,5 cm înălțime	se marinează	___ □ ■ □ ___
File de porc, 4 cm înălțime	cu bacon	□ □ ■ □ ___
Cotlet de porc	pane, stropit cu ulei	___ _ ___ □
Pește¹		
Cotlet de halibut	se marinează	□ ■ ___ _
Cod	cu crustă de unt și pesmet	___ _ □ ■ □
File de cod, 3–3,5 cm înălțime	se marinează	■ □ □ ___
Ruladă din file de cod	umplută	■ □ ___ _
File de somon, 2,5–3 cm înălțime	se marinează	□ □ ■ □ □ ___
Cotlet de somon	se marinează	□ □ ■ □ □ ___
Frigărui de somon, cuburi mari	se marinează	□ □ ■ □ □ ___
File de sebastă	Topping: spanac, feta	■ □ ___ _

Programe suplimentare

Aliment	Indicații de preparare	Setare bară cu segmente Rumenire
Ton	cu roșii, crustă de brânză	___ _ _ _ □ ___ _ _
Frigărui de somn, cuburi mari	se marinează	___ □ □ □ □ ■ ___ _
Garnituri		
Cartofi prăjiți (semipreparați), fierți puțin în prealabil	–	___ _ _ _ □ □ □ □ ■
Curmale în șunculiță (semipreparate)	–	___ □ □ □ ■ □ ___ _
Paste făinoase proaspete, tortellini	–	□ ___ _ _ _ _ _ _
Gnocchi (semipreparați)	cu fulgi de unt sau brânză	■ □ ___ _ _ _ _ _
Cartofi ² , felii/cuburi mici	se ung cu ulei	___ _ _ _ □ □ □ □ ■
Pachețele din cartofi (semipreparate), gătite în prealabil	–	■ □ ___ _ _ _ _ _
Lasagna, gătită în prealabil, 3 cm înălțime	–	□ □ ___ _ _ _ _ _
Orez natur, timp de gătire 8 minute	sare, 1 : 2 (orez : lichid)	___ □ ■ ___ _ _ _ _
Sufleu de paste, paste proaspete	carne crudă, legume, sos	___ □ □ □ ■ □ □ □ □
Sufleu de paste, gătit în prealabil, 2 cm înălțime	–	□ ___ _ _ _ _ _ _
Ciărite de cartofi (aluat semipreparat)	se ung cu ulei	___ _ _ _ □ □ ___ _
Orez (semipreparat), prefiert	–	□ □ ■ □ ___ _ _ _
Triunghiuri din cartofi (semipreparate), gătite în prealabil	–	■ □ ___ _ _ _ _ _
Găluște de cartofi (semipreparate)	cu fulgi de unt	□ □ □ □ □ □ □ □ ___
Legume		
Vânăta, 2 cm înălțime	ulei, sare, piper	___ _ _ _ □ □ ___ _
Conopidă, buchețele mari	sare, piper	□ ___ _ _ _ _ _ _
Broccoli, buchețele mari	Sos	□ ■ □ ___ _ _ _ _
Fasole, verde (fasole aciculară)	cu bacon, sare, piper	___ _ ■ □ ___ _ _ _
Roșii cocktail, întregi	se marinează	■ □ □ □ □ ___ _ _
Gulie, felii groase	se marinează	□ □ □ □ □ ___ _ _
Dovleac, cubulețe	sare, piper	■ □ ___ _ _ _ _ _
Porumb știulete	se marinează	___ □ □ □ ■ □ ___ _
Morcovi, tăiați în patru/în felii groase	sare, piper	□ □ □ □ □ ___ _ _
Ardei, bucăți mari	se marinează	□ □ □ □ ■ □ ___ _

Programe suplimentare

Aliment	Indicații de preparare	Setare bară cu segmente Rumenire
Ratatouille, tăiat mare	pulpă de roșii, ketchup, condimente, agent de îngroșare pentru sos	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Dovlecel, 2 cm înălțime	ulei, sare, piper	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Diverse		
Brânză Camenbert coaptă, 25 g	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Baghetă, chifle pentru copt	–	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Chifle, vechi, moi	–	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Cheeseburger, gătit în prealabil	–	<input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Tartă flambată (semipreparată)	–	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _
Tartă flambată, aluat gata preparat pe care se pune topping la alegere	–	_ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _
Pachețul de primăvară, congelat, 25 g	–	_ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Pachețul de primăvară, congelat, 100 g	–	_ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _
Brânză la gril (semipreparată)	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _
Clătite imperiale (semipreparate)	–	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _
Clătite imperiale, negătite	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> _
Chiftea din tofu, gătită în prealabil	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Tartă cu ceapă (semipreparată)	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _

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

² preponderent fierți tari

Programe suplimentare

Alimente adecvate pentru funcția specială „Gătire blândă“

Aliment	Indicație de preparare
Carne¹	
Cârnat (porc)	–
Frigărui din file (vită), cuburi mari	marinate cu sos de arahide
Frigărui din carne (porc)	se marinează
Piept de pui, 150 g, 3 cm înălțime	natur
Ruladă de pui	Umplutură: spanac, crème fraîche
Frigărui de pui, cuburi mari	se marinează
Tocană albă de pui	–
Antricot de vițel, 180 g	în sos
Antricot, 230 g, 2,5–4 cm înălțime	sare, piper
Cotlet din antricot (porc), 200 g, 2 cm înălțime	sare, piper
Perișoare (porc), a câte 50–100 g	în sos
Pește¹	
Păstrăv, întreg, fără cap	condimentat, unt
File de cod, 3–3,5 cm înălțime	se marinează
Ruladă din file de cod	umplut, marinat
File de somon, 2,5–3 cm înălțime	se marinează
Cotlet de somon	se marinează
Frigărui de somon, cuburi mari	se marinează
File de sebastă, 180 g	Topping: spanac și crème fraîche
Tocană de sebastă, cuburi mari	cu sos alb
Frigărui de somon, cuburi mari	se marinează
Garnituri	
Orez basmati	sare, raport 1 : 2,5 (orez : lichid)
Paste făinoase proaspete, tortellini	sos, sare
Gnocchi (semipreparați)	sare, acoperiți cu apă
Cartofi fierți bine, tăiați în jumătate	sare
Cartofi ² , în felii sau cuburi mici	sare
Cartofi ² , tăiați sferturi sau felii	sare

Programe suplimentare

Aliment	Indicație de preparare
Găluște din cartofi (semipreparate), în pungi pentru copt	acoperite cu apă
Piure de cartofi, gătit	–
Piure de cartofi (semipreparat), produs uscat	conform indicațiilor de pe ambalaj
Macaroane, scurte, nefierte	sos, raport 1 : 3 (paste făinoase : apă)
Orez natur, timp de gătire 8 minute	sare, raport 1 : 2 (orez : lichid)
Orez prefierat (semipreparat), timp de fierbere 8 minute	sare, raport 1 : 2 (orez : lichid)
Orez prefierat, timp de fierbere 10–12 minute	sare, raport 1 : 2 (orez : lichid)
Orez (semipreparat), prefierat	sare
Găluște de cartofi (semipreparate)	sare, fulgi de unt
Tăiței, nefierți	acoperiți cu supă
Legume	
Conopidă, buchețele mari	sare
Fasole, verde (fasole aciculară)	cu bacon sau sare, piper
Broccoli, buchețele mari	cu/fără sos de brânză
Roșii cocktail, întregi	se marinează
Gulie, felii	sare, piper
Dovleac, cubulețe	sare, piper
Porumb știulete	unt cu verdeață
Morcovi, tăiați în patru sau în felii groase	condimentați
Ardei, bucăți mari	se marinează
Ratatouille, tăiat mare	pulpă de roșii, ketchup, condimente, agent de îngroșare pentru sos
Varză de Bruxelles, întreagă	sare, piper
Sparanghel, tulpini, întregi, 1-2 cm înălțime	sare, piper, fulgi de unt
Dovlecei, în felii de 2 cm înălțime	ulei, sare, piper

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

² preponderent fierți tari

Programe suplimentare

Gătire meniu întreg – automat

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

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

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

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

Utilizarea funcției speciale Gătire meniu întreg

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

■ **Selectați** alimentul dorit.

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

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

■ **Selectați** Adăugați aliment.

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

■ **Repețați** procesul pentru cel de-al treilea aliment.

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

■ Dacă gătiți alimente din care picură lichid sau care pătează, în vase perforate, așezați vasele direct deasupra tăvii universale. Astfel evitați amestecul de gusturi sau petele lăsate de lichidul care picură.

La finalul etapei de încălzire, cuptorul cu aburi vă arată când trebuie introdus următorul aliment. Când s-a ajuns la acel moment, este emis un semnal sonor. Acest proces se repetă și pentru al treilea aliment.

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


Blanșare

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


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

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

Setări

Altele  | Aplicații speciale | Opărire

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Durată de opărire: 1 minut

Fierbere

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

Borcane

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

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

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

Fructe

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

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

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

Programe suplimentare

Legume

Spălați, curățați și tăiați legumele.

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

Cantitate de umplere

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

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

Carne roșie și mezeluri

Prăjiți sau fierbeți carnea chiar înainte de preparare. Pentru completare folosiți sosul de friptură pe care puteți să îl prelungiți cu apă, sau supă de carne în care a fost fiartă carnea. Aveți grijă ca marginea borcanelor să nu prezinte grăsimi.

Umpleți borcanele cu mezeluri numai până la jumătate, deoarece masa acestora crește în timpul fierberii.

Sfaturi


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

Fierberea alimentelor

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

Setări

Altele  | Aplicații speciale | Conservare sau

Gătire la aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Durată fierbere: consultați tabelul

Programe suplimentare

Timpii indicați în tabel reprezintă valori orientative.

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de fierbere

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

Programe suplimentare

Fierbere prăjituri

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

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





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

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

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

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

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

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

🌡️ Temperatură, 💧 Umiditate, 🕒 Timp de fierbere

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

Deshidratare

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

Bananele, ananasul și gălbiorii nu sunt adecvate pentru uscare.

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

Setări

Altele  | Aplicații speciale | Deshidratare

Temperatură: consultați tabelul

Timp de uscare: consultați tabelul

sau

Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus

Temperatură: consultați tabelul

Umiditate: 0 %

Timp de uscare: consultați tabelul

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

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

🌡️ Temperatură, 🕒 timp de uscare (ore)

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


Programe suplimentare

Dospirea aluatului cu drojdie

- Preparați aluatul conform rețetei.
- Așezați vasele cu aluat deschise într-un vas perforat sau pe grătarul introdus în cuptor.

În funcție de mărimea vaselor cu aluat puteți așeza grătarul cu suprafața de așezare în sus, pe baza incintei cuptorului, punând vasele cu aluat pe acesta. Dacă este necesar, puteți demonta ghidajele.

Setări

Altele  | Aplicații speciale | Dospire aluat sau

Gătire la aburi 

Temperatură 30 °C

Umiditate: 100 %

Timp: conform rețetei


Sterilizarea vaselor

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

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


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

Setări

Altele  | Aplicații speciale | Sterilizare veselă

Timp: 1 minut până la 10 ore

sau

Gătire la aburi 


Temperatură: 100 °C

Timp: 15 minute

Program de sabbat

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

Cuptorul cu aburi se va încălzi la temperatura programată de dumneavoastră și va menține această temperatură timp de maximum 24 de ore (Program de sabbat) sau 76 ore (Yom-Tov).

- **Selectați Altele**  | Aplicații speciale.
- **Selectați** Program de sabbat.
- **Selectați funcția specială** dorită.

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


- **Setați** temperatura.
- **Confirmați** cu OK.

Apar numele funcției speciale și temperatura setată.

Încălzirea incintei cuptorului se oprește la aprox. 30 secunde după ce ați închis ușa.

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

Pe afișaj este activat permanent Program de sabbat sau Yom-Tov și temperatura setată.

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


Apare mesajul Nu deschideți ușa.

După aprox. 1 oră, această notificare dispăre din când în când. Puteți deschide ușa cât timp mesajul **nu** apare.

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.

Funcția specială Program de sabbat se va opri după 24 ore, indicatorii de pe afișaj nu se vor mai schimba.

Cuptorul cu aburi se oprește automat după 76 de ore în ambele funcții speciale.

- Dacă doriți să întrerupeți funcția specială, opriți cuptorul cu aburi cu butonul pornire/oprire .


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


Programe suplimentare

Încălzirea veselei

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

Folosiți veselă termorezistentă.

- Introduceți grătarul pe nivelul 2 și așezați pe el vasele pe care doriți să le încălziți. În funcție de mărimea vaselor puteți așeza grătarul cu suprafața de așezare în sus, pe baza incintei cuptorului, punând vasele pe acesta. Dacă este necesar, puteți demonta ghidajele.
- Selectați Altele  | Aplicații speciale.
- Selectați Încălzirea veselei.
- Dacă este necesar modificați temperatura recomandată și setați timpul.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.


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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți vasele din cuptor.

Menținere caldă

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


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

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

Încălzirea șervetelor

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Încălzirea șervetelor umede

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 70 °C

Timp de gătire: 2 minute


Dizolvarea gelatinei

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Topirea gelatinei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 90 °C

Timp de gătire: 1 minut

Programe suplimentare

Decristalizarea mierii de albine

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

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Decristalizarea mierii

sau

Gătire la aburi 

Temperatura: 60 °C

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

Topirea ciocolatei

Puteți topi orice tip de ciocolată în cup-tor.

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

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Topirea ciocolatei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 65 °C

Timpe de gătire: 20 minute

Prepararea iaurtului

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

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

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

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

Laptele UHT poate fi utilizat fără a fi nevoie să îl mai procesați în vreun fel.

Laptele proaspăt trebuie încălzit înainte la 90 °C (nu trebuie fiert), iar apoi trebuie răcit până la 35 °C. Dacă se folosește lapte proaspăt, iaurtul devine mai ferm decât în cazul laptelui UHT.

Iaurtul și laptele trebuie să aibă același conținut de grăsime.

Borcanele nu trebuie mișcate sau scurătate în timpul depozitării.

După preparare, iaurtul trebuie răcit imediat în frigider.

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

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

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

Setări

Programe automate Auto | Aplicații speciale | Prepararea iaurtului

sau

Gătire la aburi SSS

Temperatură: 40 °C

Timp: 5:00 ore

Posibile cauze ale unor rezultate slabe

Iaurtul nu s-a întărit:

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

S-a depus lichid:

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

Iaurtul este granulat:

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

Programe suplimentare

Prăjirea slăninii

Slănina nu se rumenește.

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Topirea slăninei

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: 4 minute

Înăbușirea cepei


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

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

Setări

Programe automate  | Aplicații speciale |
Înăbușirea cepselor

sau

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: 4 minute

Extragerea sucurilor

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

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

Pregătire

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

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

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


Sfaturi

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

Extragerea sucurilor din fructe

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

Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: 40-70 minute

Programe suplimentare

Gemuri de fructe

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

Borcane

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

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

Preparare

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

Îndepărtați codițele, sâmburii sau semințele.

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

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

Pregătirea gemurilor de fructe

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

Setări

Gătire combi  | Gătire combi + Ventilator plus

Temperatură: 150 °C

Umiditate: 0 %

Timp: 35–45 minute

Decojirea alimentelor


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

Setări

Altele  | Gril complet


Treapta: 3

Timp: consultați tabelul

Alimente	 [min]
Ardei	10
Roșii	7


 Timp

Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: consultați tabelul

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

 Timp

Programe suplimentare


Conservarea merelor

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

Setări

Programe automate  | Fructe | Mere | Întreg

sau

Gătire la aburi 


Temperatură: 50 °C

Timp de conservare: 5 minute

Pregătirea supei cu ouă

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

Setări

Gătire la aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: 4 minute

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

Categorii

Pentru o mai bună vizibilitate, programele automate **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.

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

Indicații privind utilizarea

- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.
- Datele privind greutatea se referă la greutatea pe bucată. Puteți găti simultan o bucată de somon de 250 g sau zece bucăți de somon de 250 g.
- Gradul de gătire și rumenirea sunt reprezentate printr-o bară cu șapte segmente. Cu ajutorul zonei de navigare puteți seta gradul de preparare sau de rumenire dorit.
- Pentru coacere, folosiți formele de copt indicate în rețete.
- În categoria Orez la programele pentru orez cu bob lung și bob scurt aveți selecția Generalități. Utilizați acest program automat dacă doriți să preparați tipuri de orez cu bob lung sau cu bob scurt, care nu sunt disponibile ca programe automate distincte.
- La unele programe automate, ora de pornire sau de oprire poate fi schimbată de la opțiunea Oră start sau Oră final.

Programe automate

- La punctul de meniu **Vizualizare etape de gătit** sunt enumerate etapele de gătit individuale ale programului automat. În cazul anumitor programe automate aveți și punctul de meniu **Vizualizare acțiuni**. Acțiunile necesare, de exemplu pentru introducerea alimentelor de gătit sau adăugarea ingredientelor, pot fi apelate din punct de meniu. În timpul procesului de preparare, puteți selecta ca acțiunile să fie afișate pe **i** Info.
- Atunci când introduceți preparatul în cuptorul fierbinte, aveți grijă la deschiderea ușii. Pot ieși aburi fierbinți. Retrageți-vă un pas și așteptați până când aburii se risipesc. Aveți grijă să nu intrați în contact cu aburii fierbinți sau cu pereții fierbinți din interiorul cuptorului. Pericol de arsuri și opărire.
- Dacă după terminarea programului automat preparatul nu este făcut așa cum doriți dvs., selectați **Continuare gătit** sau **Continuare coacere**.
- Programele automate pot fi salvate și ca **Programe personalizate**. Pentru aceasta, după terminarea unui program automat, selectați butonul cu senzor ↶.

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

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


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

Alte posibilități de creare a programelor personalizate:

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

La final introduceți numele dorit pentru program.

Crearea unui program personalizat

- Selectați Programe personalizate .

- Selectați Creare program.

Acum puteți să stabiliți parametrii pentru prima etapă de gătire.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj:

- Selectați și confirmați setările dorite.

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

- Dacă este necesar, selectați Alți parametri, pentru a porni sau pentru a opri funcțiile Booster și Crisp function.
- Selectați Finalizare etapă de gătire.

Toate setările pentru prima etapă de gătire sunt stabilite.

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

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

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

Programe personalizate


- După ce ați introdus toate etapele de gătire, selectați **salvați**.
- Introduceți numele programului.
- Selectați **✓**.

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

- Confirmați cu **OK**.

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

Pornirea unui program personalizat

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


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

- Pornire imediată
Programul este pornit imediat. Încălzirea incintei cuptorului pornește imediat.
- Oră de final
Stabiliți ora la care să se oprească programul. Încălzirea incintei cuptorului se va opri automat la ora stabilită.
- Oră start
Stabiliți ora la care să înceapă programul. Încălzirea incintei cuptorului va porni automat la ora stabilită.

- Vizualizare etape de gătire
Va apărea rezumatul setărilor dumneavoastră.
- Vizualizare acțiuni
Apar acțiunile necesare, de ex. introducerea alimentului la cuptor.
- Selectați punctul de meniu dorit.


Programul pornește imediat sau la ora programată.

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

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

Modificarea etapelor de gătire

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


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

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

- Confirmați cu OK.

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

Modificarea denumirii


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

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



- Confirmați cu OK.

Programul este redenumit.

Ștergerea unui program personalizat

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

Programul este șters.

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

Coacere

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

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

Indicații privind coacerea

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

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

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

Utilizarea hârtiei de coapt

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

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

Sfaturi pentru coacere

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

Indicații privind funcțiile

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

Gătire combi

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

Puteți alege între diferite tipuri de încălzire:

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

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

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

Coacere

Programe automate

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Ventilator plus

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

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

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

Încălzire sup.-inf.

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

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

Coacere intensivă

Această funcție este adecvată pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed, pizza, quiche și altele similare.

Introduceți preparatul pe nivelul 1.

Încălzire inferioară

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

Încălzire superioară

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

Această funcție este adecvată pentru gratinarea și rumenirea sufleurilor.

Prăjituri special

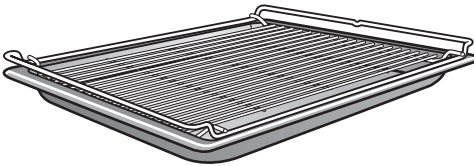
Utilizați această funcție pentru coacerea aluaturilor pufoase și a produselor de patiserie congelate, tratate cu soluție alcalină.

Eco - Ventilator plus

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

Indicații de prăjire (frigere)

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




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

Indicații privind funcțiile

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

Gătire combi

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

Puteți alege între diferite tipuri de încălzire:

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

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

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

Prăjire

Programe automate

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Ventilator plus

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


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

Încălzire sup.-inf.

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

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

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

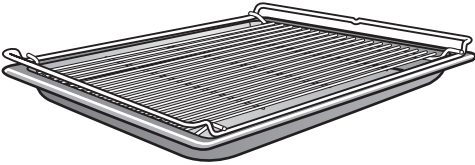
 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați ușa închisă în timpul gătirii la gril.

Indicații privind gătirea la gril

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



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

Sfaturi pentru gătire la gril

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

Gătire la gril

Indicații privind funcțiile

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

Gătire combi + Gril

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

Gril complet

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

Gril parțial








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

Gril cu ventilator

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

Informații pentru institutele de testare

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




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

³₁ Nivel,  Funcție,  Temperatură,  Timp de gătire

 Gătire cu aburi,  Gătire Eco cu aburi

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

Mâncăruri test Prepararea unui meniu¹ (funcția Preparare cu aburi)
















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

³₁ Nivel,  Temperatură,  Timp de preparare

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

Informații pentru institutele de testare

Mâncare test conform EN 50304/EN 60350-1 (funcții ale cuptorului)

Mâncare test	Accesorii	 ³		 [°C]	 ² [min]		preîncălzire
Fursecuri șpritate (7.5.2)	1 tavă de copt	2		140	34–36 (34)	nu	nu
	2 tăvi de copt	1		140	39–41 (40)	nu	nu
		3 ¹			36–38 (37)		
1 tavă de copt	2		140	29–31 (28)	da	da	
Prăjiturele (7.5.3)	1 tavă de copt	1		150	35–37 (37)	nu	nu
	2 tăvi de copt	1, 2		140	44	nu	nu
Pandișpan însiropat (7.6.1)	1 tavă de tort 26 cm (pe grătar)	2		160	30	da	da
Tartă cu mere (7.6.2)	1 formă pentru blat de tort 20 cm (pe grătar)	2		160	95–105 (100)	nu	nu
	2 forme pentru blat de tort 20 cm (pe grătar)	2		160	85–95 (90)	da	da
Pâine albă produsă industrial (9.2)	Grătar	2		Treapta 3	5	nu	6 min.
Burger (9.3)	Grătar	3		Treapta 3	pe o parte: 10 pe cealaltă parte: 6	nu	8 min.
	Tavă universală	2					


³ Nivel,  Funcție,  Temperatură/treaptă de gril, ² Timp de gătire,  Booster

 Ventilator plus,  Încălzire superioară/inferioară,  Prăjituri special,  Gril mare

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

2 Valoarea din paranteză reprezintă timpul de gătire optim.

Indicații privind curățarea și întreținerea

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului, ghidajele 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 cuptorului.

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

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

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

Murdăria puternică poate chiar să deterioreze cuptorul.

Curățați incinta cuptorului, panoul interior al ușii și garnitura ușii după ce se răcesc. Dacă așteptați prea mult, se îngreunează procesul de curățare, în unele cazuri devenind chiar imposibil.

Pentru curățarea aparatului folosiți numai substanțe obișnuite din gospodărie, sub nici o formă produse profesionale.

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

- Curățați și uscați aparatul și accesoriile după fiecare utilizare.
- Închideți ușa abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

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

Curățare și întreținere

Agenți de curățare nerecoman- dați

Pentru a preveni deteriorarea suprafețelor, în timpul curățării nu folosiți

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

Curațarea părții frontale

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

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

PerfectClean

Incinta cuptorului, ghidajele, tava universală și grătarul combi sunt tratate cu **email PerfectClean**. Astfel rezultă un efect optic ce face ca suprafața să sclipască. Suprafețele tratate cu PerfectClean conving prin efectul antiaderent și o curățare facilă.

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

Dacă suprafața PerfectClean este acoperită cu resturi de la utilizările anterioare, efectul antiaderent dispare. Utilizarea repetată fără curățare intermediară conduce la un efort de curățare mărit.

Murdăria, de ex. sucul de fructe și aluatul scurs din forme de copt care nu se închid bine se îndepărtează cel mai bine cât timp incinta cuptorului este caldă încă.

Ca urmare a scurgerii sucurilor de fructe pot surveni modificări ale culorii care nu mai pot fi înlăturate. Însă acestea nu afectează caracteristicile emailului PerfectClean.

Pentru a nu afecta efectul antiaderent, înlăturați întotdeauna toate resturile de detergenți.

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

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

Nu curățați **sub nicio formă** elementele cu suprafață PerfectClean în mașina de spălat vase.

Curățare și întreținere

Incinta cuptorului

Suprafața incintei cuptorului este tratată PerfectClean.

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

Aveți grijă să nu ajungă detergenții în orificiile de pe peretele posterior al incintei cuptorului.

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

Curățarea după un program de preparare cu aburi

■ Înlăturați:

- apa condensată cu un burete sau cu o lavetă;
- murdăria ușoară cu o lavetă, detergent de vase și apă caldă.

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


■ Apoi ștergeți interiorul cuptorului și partea interioară a ușii cu o lavetă.

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

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

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

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

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

Curățarea sitei de fund

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

Curățarea garniturii de etanșare a ușii

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

Curățați garnitura de etanșare a ușii între panoul interior al ușii și incintă după fiecare program de coacere sau prăjire.

- Curățați garnitura de etanșare a ușii cu o lavetă din microfibre curată și umedă, fără detergent. Pentru curățare puteți utiliza și un burete curat, detergent lichid de vase și apă caldă.
- Apoi ștergeți garnitura cu o lavetă moale.
- Dacă garnitura ușii devine poroasă și fărâmicioasă, aceasta trebuie înlocuită cu o garnitură nouă.

Puteți comanda garnituri de ușă de la Serviciul Clienți Miele (datele de contact sunt indicate la finalul acestui manual).

Curățarea rezervorului de apă și a rezervorului de condens

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

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

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

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

Curățare și întreținere

Accesorii

Curățarea tăvii universale și grătarului combi

Suprafețele tăvii universale și grătarului combi sunt tratate cu PerfectClean.

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

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

Curățarea vaselor pentru gătit

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

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

Curățarea ghidajelor

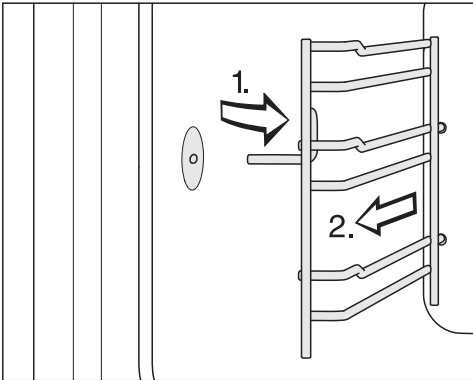
Suprafețele ghidajelor sunt tratate cu PerfectClean.

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

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. 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).

■ Înlăturați:

- murdăria ușoară cu o lavetă curată, detergent de vase manual și apă caldă,
- murdăria persistentă cu un burete de vase curat, apă caldă și detergent lichid de vase. Dacă este necesar puteți folosi și partea abrazivă a buretelui de vase.

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

- Apoi ștergeți ghidajele cu o lavetă.

Reasamblați în ordine inversă.


- Montați la loc cu grijă ghidajele laterale.

Dacă ghidajele nu sunt introduse corect, nu este garantată protecția la răsturnare și scoatere. În afară de aceasta, la introducerea vaselor de gătit, senzorul de temperatură se poate deteriora.

Curățare și întreținere

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 aprox. 5 cm, pentru a curăța murdăria.

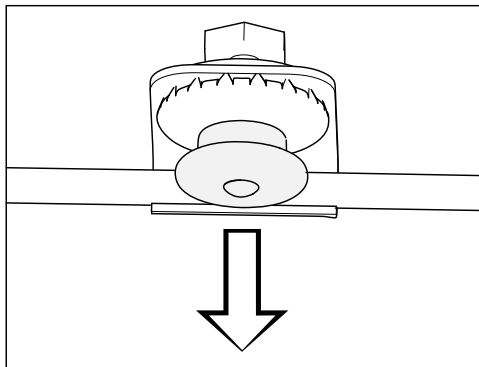
 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

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

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




- Trageți cu grijă în jos mecanismul de închidere prin presare. Elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril coboară automat.
- Curățați plafonul incintei cuptorului cu un burete sau cu un burete de vase (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Incinta cuptorului”).
- După curățare, rabatați în sus elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril acționând mecanismul de închidere prin presare. Aveți grijă ca acesta să se fixeze corect.

Întreținere

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

Înmuiere

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

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

Procedul de înmuiere durează aprox. 10 minute.

Uscare


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

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

Procedul de uscare durează cca. 20 minute.

Clătire

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

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

Procedul de clătire durează cca. 10 minute.

Detartrarea cuptorului cu aburi

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

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

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

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

Recomandăm detartrarea aparatului înainte ca acesta să fie blocat.

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

Curățare și întreținere

- Porniți cuptorul și selectați Detartrare [S].

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

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

Este afișat timpul rămas. Procesul de detartrare începe.

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

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

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

La expirarea timpului rămas, pe afișaj apare Goliți colectorul de condens.

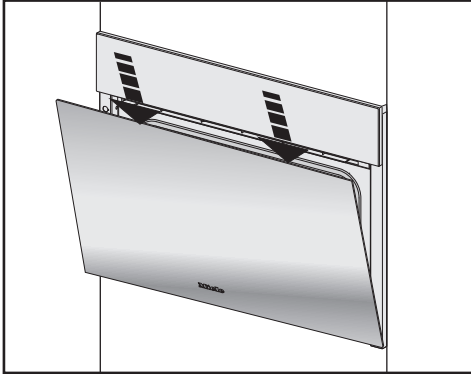
- Urmați indicațiile de pe afișaj.
- Confirmați cu OK.

Procesul de detartrare este finalizat.

- Dacă este necesar, scoateți rezervorul de apă și rezervorul de condens și goliți-le.
- Curățați și uscați rezervorul de apă și de condens.
- Opriti cuptorul cu aburi.
- Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
- Apoi ștergeți incinta cuptorului cu o lavetă uscată.
- Închideți ușa abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

Scoaterea ușii cuptorului

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



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

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



- Deschideți complet ușa.



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

Cuptorul cu aburi se va deteriora dacă scoateți ușa greșit.

Nu încercați să scoateți ușa din ghidajele balamalelor când ușa se află în poziție orizontală.

Nu ridicați ușa ținând-o de mâner. Mânerul se poate rupe, deteriorând ușa.

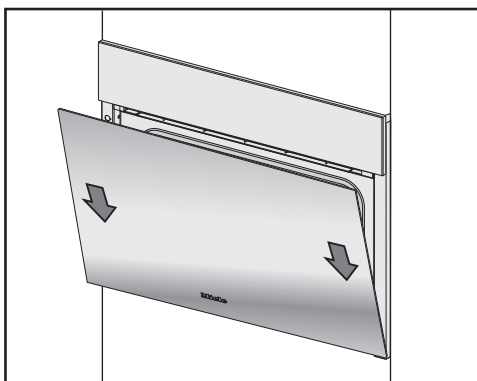
- Închideți ușa până la opritor.

Curățare și întreținere



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

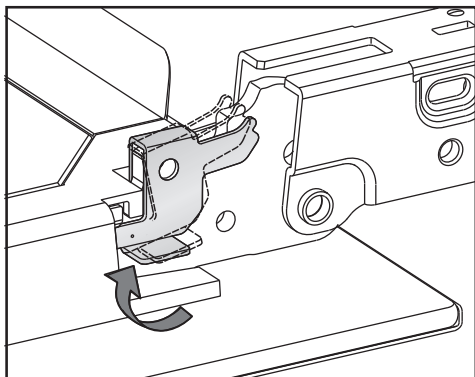
Repunerea ușii cuptorului



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

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

Blocați obligatoriu la loc dispozitivele după folosire.



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

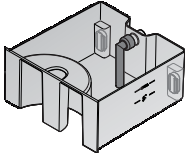
Ghid de rezolvare a problemelor ...

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


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

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

Mesaje în afișaje/pe Display

Problemă	Cauză posibilă și remediere
F10	<p>Furtunul de alimentare din rezervorul de apă nu este îmbinat corect sau nu este vertical.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Corectați poziția furtunului de alimentare: 
F11 F20	<p>Furtunurile de evacuare sunt înfundate.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Detartrați cuptorul cu aburi (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Întreținere“).■ Dacă mesajul de eroare apare în continuare, contactați Serviciul Clienți.
F44	<p>A apărut o defecțiune tehnică.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți aparatul și reporniți-l după câteva minute.■ Dacă mesajul de eroare este afișat din nou, contactați Serviciul Clienți.
F55	<p>Durata maximă de funcționare a unei funcții a fost depășită și s-a declanșat oprirea de siguranță.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți cuptorul și reporniți-l. <p>Apoi cuptorul este din nou în stare de funcționare.</p>


Ghid de rezolvare a problemelor ...

Problemă	Cauză posibilă și remediere
F196	<p>A apărut o eroare.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți cuptorul și reporniți-l. <p>Sita de pe fundul incintei cuptorului nu este introdusă corect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Opriți cuptorul cu aburi. <div data-bbox="736 421 824 507"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Așezați corect sita:■ Porniți din nou cuptorul.■ Dacă mesajul de eroare apare în continuare, contactați Serviciul Clienți.
Un mesaj care nu este listat în acest tabel apare pe afișaj.	<p>S-a produs o defecțiune a unității electronice.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Întrerupeți alimentarea cu curent a cuptorului cu aburi timp de cca. 1 minut.■ Dacă după reconectarea la rețeaua electrică problema persistă, contactați Serviciul Clienți.

Comportament neașteptat

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Cuptorul nu se încălzește.	Este activat regimul demo. Cuptorul cu aburi poate fi operat, dar încălzirea incintei cuptorului nu funcționează. <ul style="list-style-type: none"> ■ Dezactivați regimul demo (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Pentru distribuitori“).
	Incinta cuptorului s-a încălzit din cauza utilizării unui sertar cald montat sub cuptor. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
Aparatul nu mai trece din etapa de încălzire în etapa de gătire după ce v-ați mutat în alt loc.	Temperatura de fierbere a apei s-a modificat deoarece noul loc de amplasare este la o altitudine cu cel puțin 300 m mai mică sau mai mare decât vechiul loc de amplasare. <ul style="list-style-type: none"> ■ Pentru reglarea temperaturii de fierbere, efectuați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Întreținere“).
În timpul funcționării, din cuptor se elimină o cantitate neobișnuit de mare de aburi, sau aburii sunt eliminați prin părți ale cuptorului prin care nu ies de obicei.	Ușa nu este închisă corect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Închideți ușa.
	Garnitura ușii nu este poziționată corect. <ul style="list-style-type: none"> ■ Apăsăți garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.
	Garnitura ușii prezintă deteriorări, de ex. crăpături. <ul style="list-style-type: none"> ■ Înlocuiți garnitura. Puteți comanda garnituri de ușă de la Serviciul de asistență tehnică Miele (datele de contact sunt indicate la finalul acestui manual).
Funcțiile Oră start și Oră de final nu sunt executate.	Temperatura din incinta cuptorului este prea ridicată, de ex. la sfârșitul unui program. <ul style="list-style-type: none"> ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
	La programele de îngrijire, aceste funcții nu sunt disponibile, în general.

Ghid de rezolvare a problemelor ...

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

Zgomote


Problemă	Cauză posibilă și remediere
În timpul funcționării și după oprirea cuptorului cu aburi se aude un zgomot (uruit).	Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. El se produce în momentul pompării apei.
După oprire se mai aude sunetul de ventilație.	Ventilatorul mai funcționează ceva timp după oprirea cuptorului. Cuptorul este dotat cu un ventilator care elimină aburii din incinta acestuia. Ventilatorul va continua să funcționeze o perioadă de timp și după oprirea aparatului. După ceva timp ventilatorul se va opri automat.

Rezultat nesatisfăcător

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Prăjitura/aluatul nu este încă copt după expirarea timpului din rețetă.	Temperatura setată nu este identică cu cea indicată în rețetă. ■ Modificați temperatura.
	Ați modificat rețeta. De exemplu, adăugarea unei cantități suplimentare de lichid sau de ouă prelungește timpul de coacere. ■ Adaptați temperatura și/sau timpul de preparare la rețeta modificată.
Prăjitura/aluatul nu este rumenit uniform.	Temperatura setată a fost prea mare.
	S-a copt pe mai mult de două supraetajări. ■ Coaceți pe maxim două niveluri.

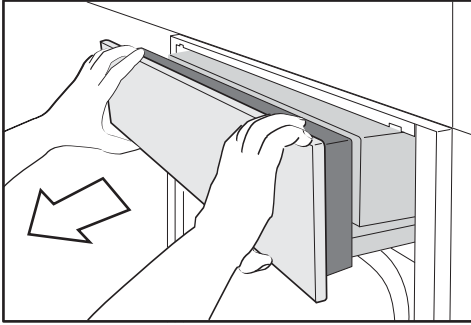
Ghid de rezolvare a problemelor ...

Probleme generale sau defecțiuni tehnice

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Aparatul nu poate fi pornit.	<p>A sărit siguranța.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Recuplați siguranța (amperaj minim - consultați eticheta cu date tehnice). <p>Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deconectați timp de 1 minut cuptorul de la rețeaua electrică prin<ul style="list-style-type: none">– decuplarea comutatorului siguranței vizate / deșurubarea completă a siguranței fuzibile sau– decuplarea întrerupătorului de curent rezidual (contactorului de protecție împotriva scurgerilor de curent).■ Dacă după repornirea/reînșurubarea siguranței sau a întrerupătorului de curent rezidual, aparatul tot nu poate fi pornit, apelați la personalul de specialitate sau la Serviciul Clienți.
Iluminatul cuptorului nu funcționează.	<p>Becul este defect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Apelați la Serviciul de asistență tehnică dacă trebuie înlocuit becul.
Deși butonul cu senzor  a fost apăsat de mai multe ori, masca nu se deschide/închide automat.	<p>În perimetrul măștii se găsește un obiect.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Dați obiectul la o parte. <p>Protecția împotriva agățării este foarte sensibilă, astfel că este posibil ca masca să nu se deschidă sau închidă.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Deschideți/închideți masca manual (consultați finalul capitolului).■ Dacă problema apare des, apelați Serviciul Clienți Miele.

Deschiderea manuală a capacului

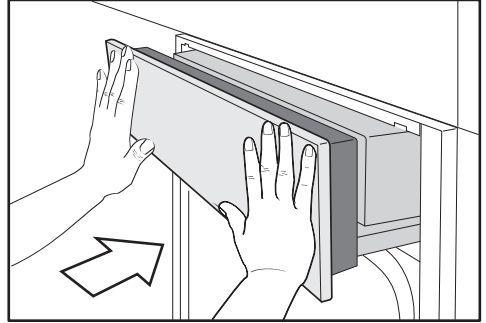
- Deschideți cu atenție ușa aparatului.



- Prindeți capacul de sus și de jos.
- Abia apoi extrageți capacul în față.
- Împingeți cu atenție capacul în sus.

Închiderea manuală a capacului

- Prindeți capacul de sus și de jos.
- Prindeți capacul de sus și de jos.



- Împingeți capacul înăuntru.

Accesorii opționale

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

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

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

Vase pentru gătit

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

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

Diverse

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

Produse de curățare și îngrijire

- DGClean
Agent special de curățare a murdăriei dificile din incinta cuptorului, în special după prăjire
- Tablete anti-calcar (6 buc.)
- Lavetă universală din microfibre pentru îndepărtarea amprentelor și a murdăriei superficiale

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

Contact în caz de defecțiuni

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

Puteți să rezervați Serviciul Clienți Miele online, la www.miele.com/service.

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

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

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

Garanție

Perioada de garanție a mașinii este de 2 ani.

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

Instalare

Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare

 Daune din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul poate fi deteriorat din cauza instalării necorespunzătoare.

Cuptorul trebuie instalat exclusiv de către un specialist calificat.

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

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

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

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

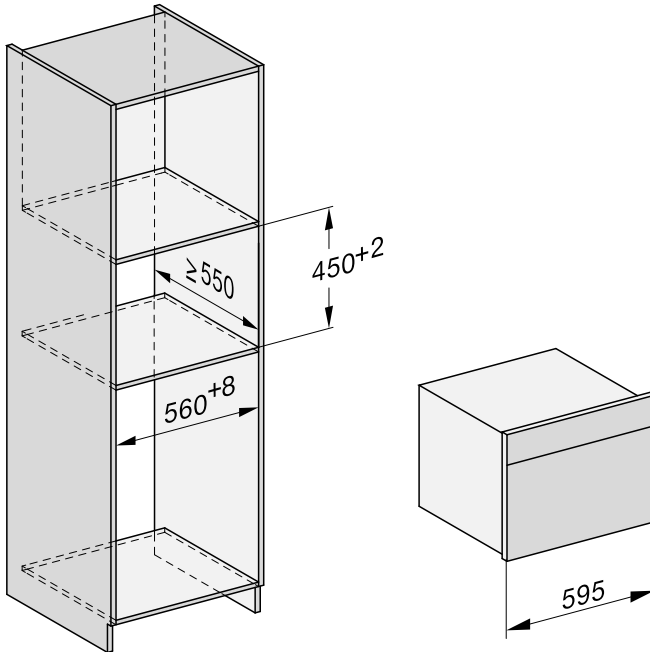
▶ Cuptorul cu aburi trebuie poziționat în așa fel încât conținutul vasului de gătit să poată fi văzut atunci când vasul este așezat pe nivelul cel mai de sus. Doar astfel pot fi evitate rănirile ca urmare a vărsării alimentelor fierbinți.

Dimensiuni de încadrare

Toate dimensiunile sunt în mm.

Instalarea într-un corp de bucătărie înalt

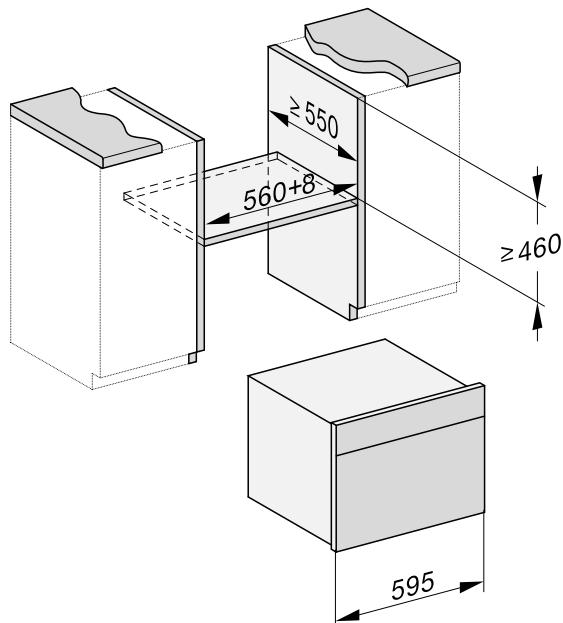
În spatele nișei de încadrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.



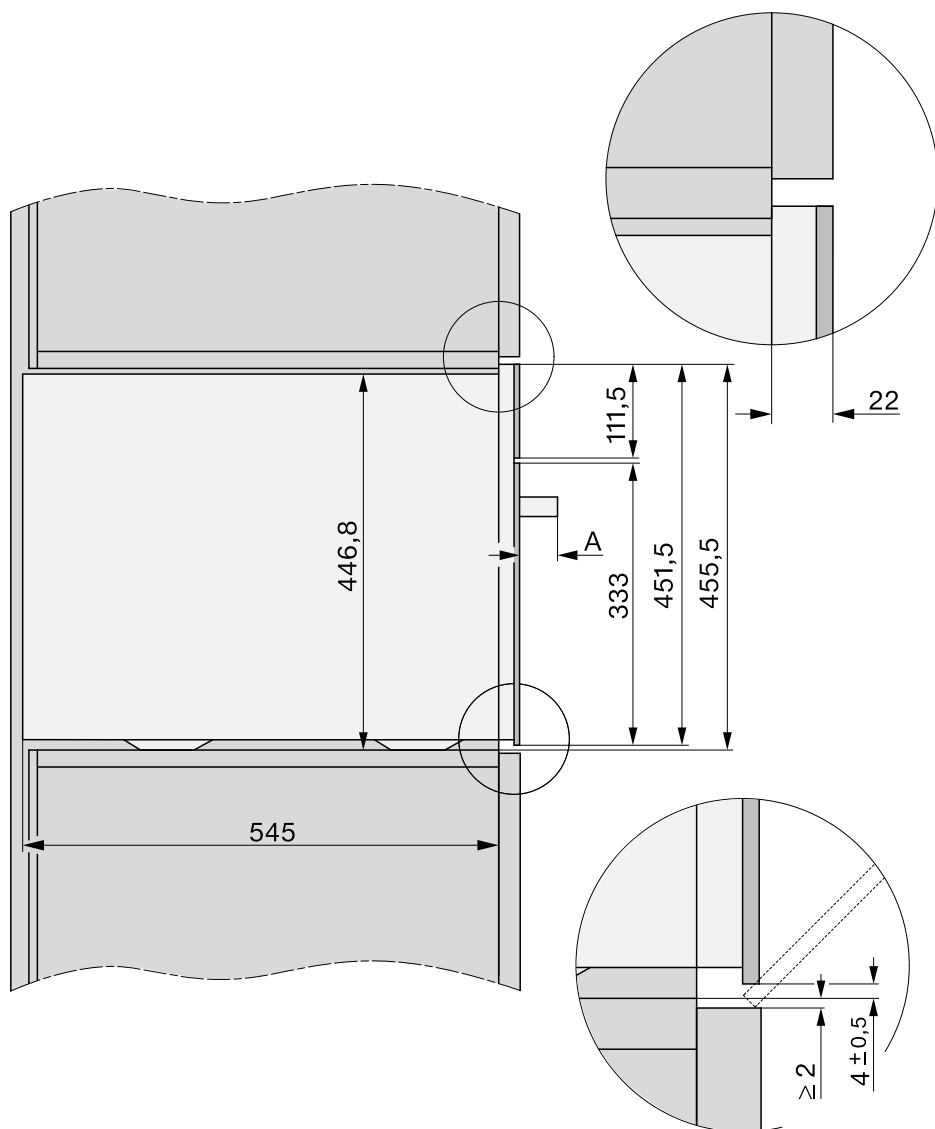
Instalare

Instalarea într-un corp de bucatărie nesuspendat

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



Vedere laterală

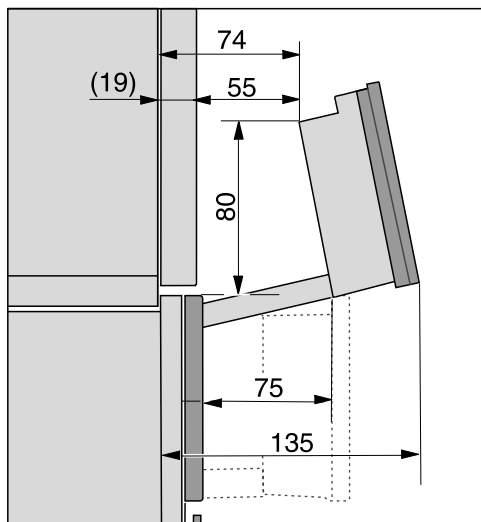


A DGC 74xx: 47 mm

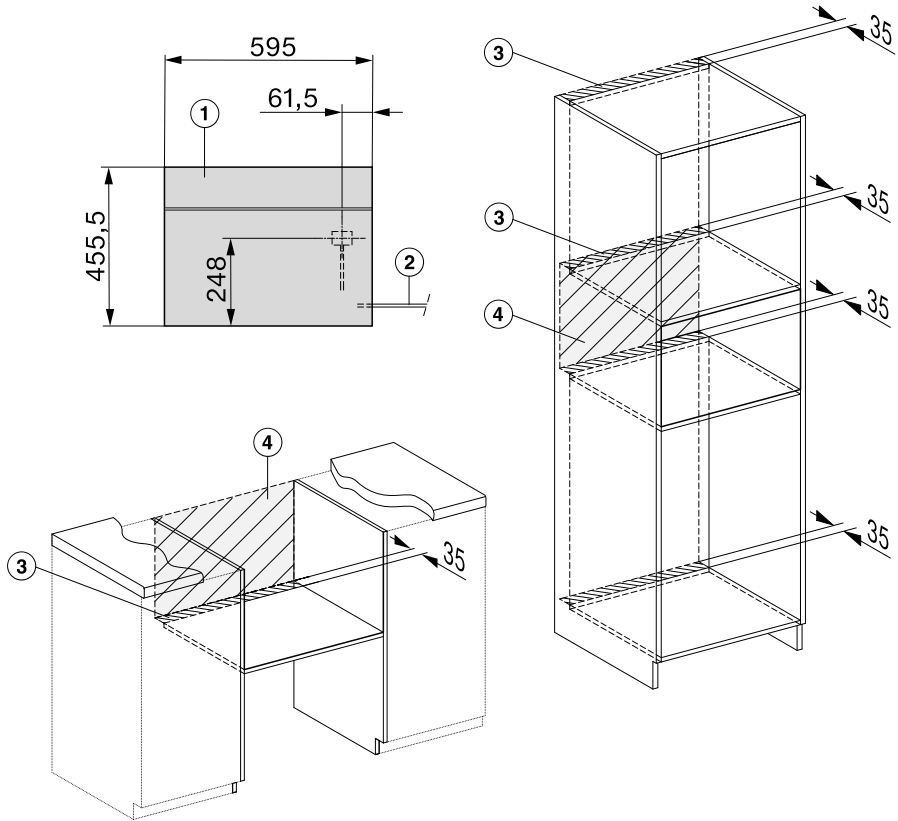
Instalare

Zona de pivotare a capacului

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



Racordare și ventilație



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

Instalare

Instalarea cuptorului cu aburi

- Cuplați cablul de rețea la aparat.

Pagube din cauza transportului necorespunzător.

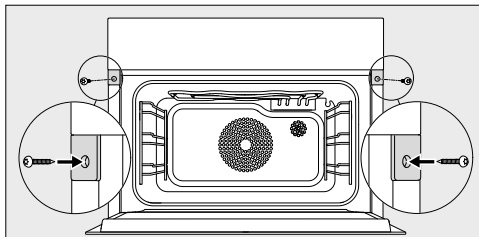
Ușa se poate deteriora dacă ridicați cuptorul cu aburi ținându-l de mânerul ușii.

Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasei.

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

Abaterea de la orizontală poate fi de maximum 2°.

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



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

Conectare la rețeaua electrică

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

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




Pericol de incendiu ca urmare a supraîncălzirii.

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

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

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

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

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

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

În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția preabilă 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.

Declarație de conformitate

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

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

- Produse, descărcare, pe www.miele.ro

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

Putere maximă de emisie a modului WiFi < 100 mW

Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare

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

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

România
SC Miele Appliances SRL
Piața Presei Libere, nr. 3-5,
București
Clădirea City Gate, Turnul sudic, parter
Telefon 021 352 07 77 / 78 / 79
Fax 021 352 07 76
E-mail info@miele.ro

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

DGC 7440

ro-RO

M.-Nr. 11 265 030 / 03