


## Instrucțiuni de utilizare și instalare cu rețete Cuptor



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

# Cuprins

---

<b>Indicații de siguranță și avertizări</b> .....	<b>6</b>
<b>Contribuți la protecția mediului înconjurător</b> .....	<b>13</b>
<b>Descriere</b> .....	<b>14</b>
Cuptor.....	14
<b>Comenzile cuptorului</b> .....	<b>15</b>
Selector de funcții .....	16
Afișaj.....	16
Selector < > .....	16
Butoane cu senzori.....	16
Simboluri.....	17
<b>Principiu de funcționare</b> .....	<b>18</b>
Selectarea funcției .....	18
Introducerea cifrelor.....	18
Selectarea unui punct de meniu dintr-o listă de selecție .....	18
Modificarea setării într-o listă de selecție .....	18
Modificarea unei setări cu bara cu segmente .....	18
<b>Dotări</b> .....	<b>19</b>
Etichetă cu date tehnice.....	19
Conținutul ambalajului.....	19
Accesorii incluse și accesorii opționale .....	19
Dispozitive de siguranță .....	25
Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă).....	25
<b>Prima punere în funcțiune</b> .....	<b>26</b>
Miele@home .....	26
Setări de bază .....	27
Încălzirea inițială a cuptorului .....	28
<b>Setări</b> .....	<b>29</b>
Prezentarea generală a setărilor .....	29
Accesarea meniului „Setări“ .....	30
Limbă  .....	30
Oră curentă.....	30
Afișaj.....	30
Volum sonor .....	30
Unități de măsură .....	31
Temperaturi recomandate .....	31
Timpe extins ventilat răcire .....	31
Ore de funcționare .....	31
Miele@home .....	32
Comandă la distanță .....	32
RemoteUpdate .....	32
Versiune software.....	33
Reprezentanță.....	33
Setări implicite .....	33

<b>Cronometru</b> .....	<b>34</b>
<b>Descrierea funcțiilor</b> .....	<b>35</b>
<b>Sfaturi pentru economisirea energiei</b> .....	<b>36</b>
<b>Utilizare</b> .....	<b>37</b>
Utilizare simplă .....	37
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire .....	37
Modificarea temperaturii .....	37
Setarea timpului de gătire .....	38
Modificarea unor timpi de gătire setați .....	38
Ștergerea unor timpi de gătire setați .....	38
Anularea programului de gătire .....	38
Preîncălzirea incintei cuptorului .....	39
<b>Programe automate</b> .....	<b>40</b>
Utilizarea programelor automate .....	40
Indicații privind utilizarea .....	40
<b>Coacere</b> .....	<b>41</b>
Sfaturi pentru coacere .....	41
Indicații privind tabelele de gătire .....	41
Indicații privind funcțiile .....	42
<b>Prăjire</b> .....	<b>43</b>
Sfaturi pentru prăjire .....	43
Indicații privind tabelele de gătire .....	43
Indicații privind funcțiile .....	44
<b>Gătire la gril</b> .....	<b>45</b>
Sfaturi pentru gătire la gril .....	45
Indicații privind tabelele de gătire .....	45
Indicații privind funcțiile .....	46
<b>AirFry</b> .....	<b>47</b>
Accesorii .....	47
Sfaturi pentru gătitul de tip AirFry .....	48
Utilizați funcția AirFry  .....	48
<b>Programe suplimentare</b> .....	<b>49</b>
Decongelare .....	49
Gătire lentă .....	49
Fierbere .....	50
Deshidratare .....	52
Produse congelate/mâncăruri semi-preparate .....	53
Încălzirea veselei .....	53
<b>Curățare și întreținere</b> .....	<b>54</b>
Agenți de curățare nepotriviți .....	54
Înlăturarea murdăriei obișnuite .....	55
Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip) .....	55
Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip .....	56

# Cuprins

---

Curățarea panoului posterior emailat catalitic .....	57
Îndepărtarea resturilor de condimente, zahăr sau produse similare .....	57
Îndepărtarea resturilor de ulei și grăsime.....	57
Scoaterea ușii cuptorului.....	58
Demontarea ușii cuptorului.....	59
Repunerea ușii cuptorului.....	61
Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip.....	62
Demontarea panoului posterior .....	63
<b>Ghid de rezolvare a problemelor.....</b>	<b>64</b>
<b>Serviciu Clienți.....</b>	<b>67</b>
Contact în caz de defecțiuni .....	67
Garanție .....	67
<b>Instalare .....</b>	<b>68</b>
Dimensiuni de încastrare.....	68
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat .....	68
Vedere laterală H 24xx.....	69
Vedere laterală H 27xx, H 28xx.....	70
Racorduri și ventilație.....	71
Instalarea cuptorului .....	72
Conectare la rețeaua electrică.....	73
<b>Tabele de gătit .....</b>	<b>74</b>
Aluat pufos .....	74
Aluat frământat .....	75
Aluat dospit .....	76
Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark .....	77
Aluat de pandișpan.....	77
Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele.....	78
Preparate picante .....	79
Vită.....	80
Vițel.....	81
Porc .....	82
Miel, carne de vânat.....	83
Carne de pasăre, pește.....	84
<b>Informații pentru institutele de testare .....</b>	<b>85</b>
Mâncare de test conform EN 60350-1 .....	85
Clasa de eficiență energetică .....	86
<b>Rețete pentru programele automate .....</b>	<b>87</b>
Tartă fină cu mere.....	88
Blat de pandișpan.....	89
Umpluturi pentru blatul de pandișpan .....	90
Chec marmorat.....	91
Prăjitură cu aluat ras, cu fructe.....	92
Biscuiți .....	93

---

Fursecuri șpritate.....	94
Brioșe cu nuci .....	95
Pizza (aluat dospit) .....	96
Pizza (aluat cu ulei și brânză de vaci Quark).....	97
Pui.....	98
File de vită (friptură) .....	99
Păstrăv .....	100
File de somon.....	101
Păstrăv curcubeu .....	102
Cartofi gratinați cu brânză.....	103
Lasagna .....	104
<b>Rețete AirFry .....</b>	<b>105</b>
Falafel cu sos de iaurt .....	106
Cartofi prăjiți și cartofi dulci prăjiți.....	107
Batoane din susan și tofu.....	108
Cartofi copti cu brânză, ceapă verde și șuncă.....	109
Cartofi copti cu brânză feta, sos Tzatziki și salata fermierului .....	110
Dovlecei pai cu sos de brânză cu mușegai și sos chili.....	111
Porumb la grătar cu topping de hoisin și salată coleslaw.....	112
Nuggets de pui cu crustă pane din susan și cocos .....	113
Cod în crustă.....	114
Banane cu topping de miere și fistic .....	115
Pasteis de Nata.....	116
Pasteis de Nata vegane .....	117
<b>Date tehnice .....</b>	<b>118</b>
Declarație de conformitate .....	118
Drepturi de autor și licențe pentru modulul de comunicare .....	118

## Indicații de siguranță și avertizări

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

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

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

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

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

### Întrebuințare adecvată

- ▶ Acest cuptor este proiectat pentru a fi folosit în mediu casnic, dar și în spații similare celui casnic.
  - ▶ Acest cuptor nu este proiectat pentru utilizare în exterior.
  - ▶ Utilizați cuptorul exclusiv în regim casnic pentru coacerea, prăjirea, gătitul la gril, gătitul, decongelarea, fierberea și deshidratarea alimentelor.
- Orice altă întrebuințare este contraindicată.
- ▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.
- Aceste persoane pot folosi cuptorul fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii.
  - ▶ Acest cuptor conține 1 o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică G.

### Siguranța copiilor

- ▶ Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru ca copiii să nu poată porni cuptorul când nu sunt supravegheați.
- ▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de cuptor, decât dacă îi supravegheați în permanență.
- ▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească aparatul.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul.
- ▶ Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia. Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Cuptorul se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din încănta de gătit. Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul funcționării.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a ușii deschise. Ușa poate susține maxim 15 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă. Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

### Aspecte tehnice

- ▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către specialiști autorizați de compania Miele.
- ▶ Avarierea cuptorului vă poate pune în pericol siguranța. Verificați cuptorul pentru a constata dacă prezintă daune vizibile. Nu puneți niciodată în funcțiune un cuptor deteriorat.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Siguranța electrică a cuptorului poate fi garantată doar dacă acesta este legat la un conductor de protecție instalat conform prevederilor relevante. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.
- ▶ Asigurați-vă că datele de conectare la rețea, trecute pe eticheta cu date tehnice a cuptorului (tensiune și frecvență), se potrivesc coordonatelor instalației electrice din locuință astfel încât să nu survină avarii la cuptor. Înainte de conectare, comparați datele de conectare. În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară. Nu le folosiți pentru a conecta cuptorul la rețeaua de energie electrică.
- ▶ 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.  
Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului.
- ▶ Dacă aparatul este supus unor reparații de către persoane neautorizate și nu de către personal autorizat de compania Miele, i se va anula garanția.
- ▶ Miele garantează îndeplinirea cerințelor de siguranță doar în cazul utilizării unor piese de schimb originale. Componentele defecte pot fi înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ În cazul în care cuptorul este livrat fără cablul de alimentare, trebuie instalat un cablu special de alimentare de către un specialist autorizat de Miele (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special de alimentare de către un specialist autorizat de Miele (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).



► În timpul lucrărilor de instalare, întreținere și reparare, cuptorul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, de ex. dacă este defect iluminatul din incinta cuptorului (a se vedea capitolul „Ghid de rezolvare a problemelor”). Asigurați-vă că acesta este deconectat:

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

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

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

### Utilizare corectă





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

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

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

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați niciodată cuptorul nesupravegheat când gătiți cu ulei sau grăsimi. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.
- ▶ Durata prea lungă de gătire la gril poate duce la uscarea și, eventual, la autoaprinderea alimentelor. Respectați timpii de gătire recoman-dați.
- ▶ Unele alimente se usucă mai repede și se pot autoaprinde ca urmare a temperaturilor ridicate de gril. Nu utilizați niciodată funcțiile de gătire la gril pentru coacerea chiflilor sau a pâinii și pentru uscarea florilor sau a plantelor. Folosiți funcțiile Ventilator plus  sau Încăzire super.-infer. .
- ▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridi-cate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool pot lua foc la contactul cu elementele de încălzire.
- ▶ La folosirea căldurii reziduale pentru a păstra alimentele la cald, ca urmare a umidității ridicate a aerului și a condensului, există riscul apariției coroziunii în cuptor. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încăstrare se pot deteriora. Lăsați cuptorul pornit și setați temperatura cea mai scăzută în funcția aleasă. Ventila-torul de răcire rămâne pornit automat.
- ▶ Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Prin urmare, acoperiți alimentele.
- ▶ Baza incintei cuptorului poate crăpa sau plesni ca urmare a unei acumulări de căldură. Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului. Dacă folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare la prepararea mâncării sau pentru încălzirea vaselor, folosiți exclusiv funcțiile Ventilator plus  sau Eco-Ventilator plus .
- ▶ Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii obiectelor pe suprafața ei în diferite direcții. Atunci când așezați oale, cratițe sau alte vase pe baza incintei cuptorului, nu le împingeți și nu le mișcați pe suprafață.

## Indicații de siguranță și avertizări

---

- ▶ Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă. Dacă este turnat un lichid rece pe o suprafață încinsă, se formează vapori care pot provoca arsuri puternice. În plus, suprafețele încinse pot fi deteriorate prin modificarea bruscă a temperaturii. Nu turnați niciodată lichide reci direct pe suprafețele încinse.
- ▶ Este important ca temperatura să se distribuie uniform în aliment, dar și să fie suficient de ridicată. Întoarceți alimentele sau amestecați-le pentru a fi încălzite uniform.
- ▶ Vasele de plastic care nu sunt compatibile pentru utilizarea în cuptor se pot topi la temperaturi ridicate și pot deteriora cuptorul sau se pot aprinde.  
Folosiți doar vase de plastic adecvate pentru cuptor. Respectați informațiile producătorului.
- ▶ În timpul fierberii și încălzirii, în conservele închise se formează suprapresiune și acestea pot plesni. Nu introduceți conserve în cuptor pentru a le fierbe sau încălzi.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Vă puteți izbi sau împiedica de ușa deschisă. Nu lăsați ușa deschisă dacă nu este necesar.
- ▶ Ușa poate susține maximum 15 kg. Nu vă urcați sau nu vă așezați pe ușa deschisă și nu așezați obiecte grele pe aceasta. Aveți grijă să nu se prindă obiecte între ușa și incinta cuptorului. Astfel cuptorul se poate deteriora.

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

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

## Indicații de siguranță și avertizări

---

### 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.
  - ▶ Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip”). Montați corect la loc ghidajele laterale.
  - ▶ Panoul posterior emailat catalitic poate fi demontat pentru a fi curățat (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Demontarea panoului posterior”). Montați-l la loc corect și nu utilizați niciodată cuptorul fără panoul posterior montat.
  - ▶ Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului. Pentru curățarea ușii din sticlă nu utilizați soluții abrazive, bureți sau perii dure și ra-clete metalice ascuțite.
  - ▶ În mediile umede și calde există o probabilitate mai mare de apari-ție a gândacilor (de ex. gândaci de bucătărie). Păstrați curat cuptorul și zona din jurul acestuia.
- Pagubele ca urmare a gândacilor nu sunt acoperite de garanție.

### Accesorii

- ▶ Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.
- ▶ Miele va garanta furnizarea de piese de schimb funcționale pentru minim 10 ani și până la 15 ani după întreruperea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră.
- ▶ Nu introduceți tăvile gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (dacă sunt disponibile) pe nivelul 1 al cuptorului. Baza incintei cuptorului va fi deteriorată. Din cauza distanței mici se acumulează căldură și există riscul ruperii sau fisurării emailului. Nu împingeți niciodată tava Miele peste șina superioară de susținere a nivelului 1, deoarece în acel loc nu este asigurată prin protecția împotriva extragerii. Folosiți în general nivelul 2.

# Contribuiți la protecția mediului înconjurător

## Aruncarea ambalajului

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

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

## Aruncarea aparatului vechi

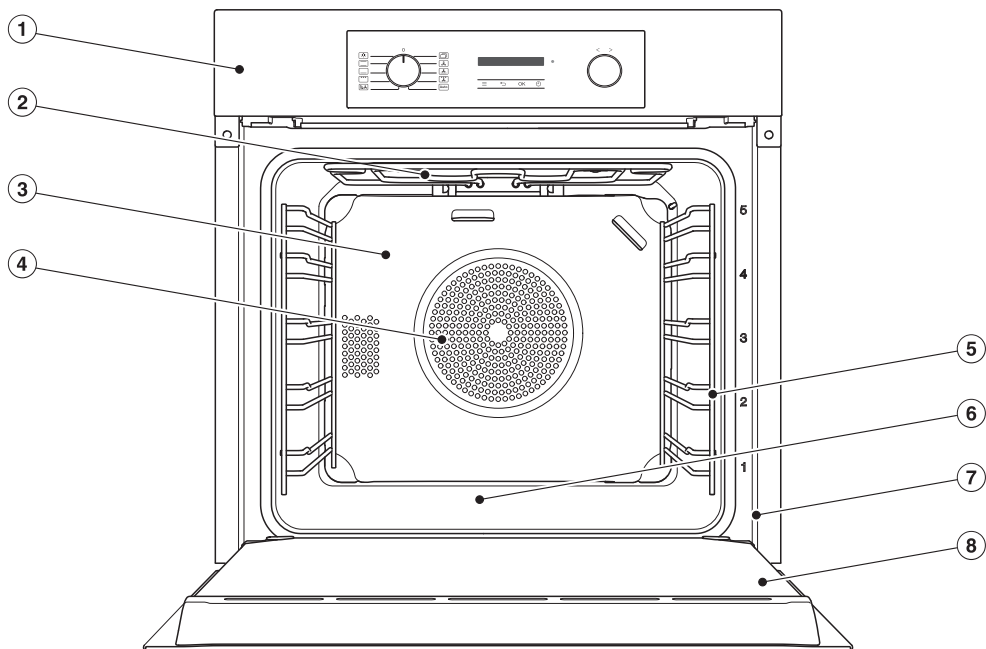
Echipamentele electrice și electronice vechi conțin adesea materiale valoroase. Acestea conțin însă și substanțe, amestecuri și componente necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Aceste substanțe, prin manevrare sau aruncare incorectă, pot reprezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și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



Pentru predarea și valorificarea 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 încastrați în dispozitiv, precum și lămpile care pot fi îndepărtate nedistructiv. Duceți-le la un punct de colectare adecvat unde pot fi predate gratuit. Asigurați-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii în decursul perioadei de depozitare în vederea eliminării.

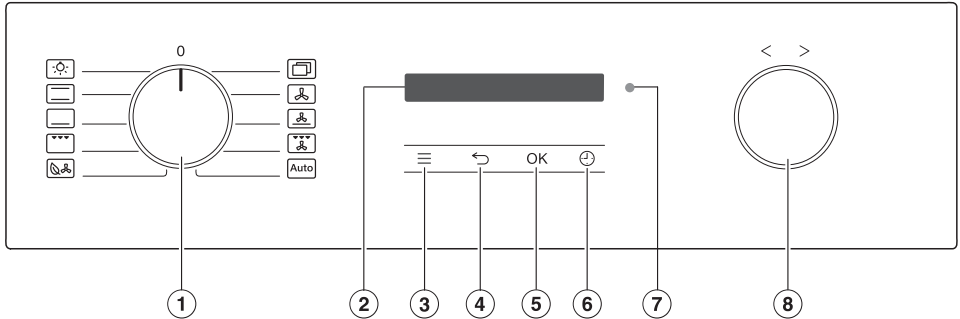
# Descriere

## Cuptor



- ① Comenzi
- ② Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril
- ③ Panou posterior emailat catalitic
- ④ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑤ Ghidaje laterale cu 5 niveluri de amplasare
- ⑥ Baza incintei cuptorului cu element de încălzire inferior amplasat sub bază
- ⑦ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑧ Ușă

# Comenzile cuptorului



- ① Selector de funcții  
Pentru selectarea funcțiilor
- ② Afișaj  
Pentru afișarea orei exacte și a informațiilor de operare
- ③ Buton cu senzor ≡  
Pentru a accesa setările
- ④ Buton cu senzor ←  
Pentru salt înapoi pas cu pas
- ⑤ Buton cu senzor OK  
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑥ Buton cu senzor ↻  
Pentru setarea unui cronometru, a unui timp de gătire sau a unei ore de pornire sau oprire pentru procesul de gătire
- ⑦ Interfață optică  
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)
- ⑧ Selector < >  
Pentru setarea orelor, temperaturilor și selectarea punctelor de meniu

# Comenzile cuptorului













---

## Selector de funcții

Cu selectorul de funcții selectați funcții-le și porniți separatul iluminatul incintei cuptorului.

Puteți să îl rotiți la dreapta sau la stânga.

### Funcții

-  Sistem de iluminat
-  Încăzire super-infer.
-  Încăzire inferioară
-  Gril complet
-  Eco-Ventilator plus
-  Altele | Booster   
Altele | AirFry 
-  Ventilator plus
-  Coacere intensivă
-  Gril cu ventilator
-  Programe automate

## Afișaj

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

## Selector < >


Puteți roti selectorul rotativ în sensul acelor de ceasornic și în sens invers.

Măriți valorile de pe afișaj, cum ar fi temperaturile și orele, prin rotirea spre dreapta > sau micșorați-le prin rotirea spre stânga <.

În plus, utilizați selectorul rotativ pentru a vă deplasa prin listele de selecție pentru setări și programe automate de pe afișaj.





Prin rotirea spre dreapta > parcurgeți în jos într-o listă de selecție, cu rotirea spre stânga < către sus.

## Butoane cu senzori

Butoanele cu senzori reacționează la contactul cu degetul. Fiecare atingere este confirmată prin tonuri ale butoanelor. Puteți dezactiva tonul butoanelor prin intermediul butonului cu senzor  | Volum sonor | Ton butoane.










## Butoane cu senzori sub afișaj

Buton cu senzor	Funcție
	Utilizați această tastă de senzor pentru a apela setările atunci când selectorul de mod de funcționare se află în poziția <b>O</b> sau în poziția Sistem de iluminat  .
	În funcție de meniul în care vă aflați, cu ajutorul acestui buton cu senzor veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal.
<i>OK</i>	Prin selectarea acestui buton cu senzor accesați funcții precum cronometrul, salvați modificări ale valorilor sau setărilor sau confirmați indicații.
	Dacă nu se desfășoară niciun proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor).  Dacă simultan se desfășoară un proces de gătire, puteți seta un cronometru, un timp de gătire și o oră de pornire sau oprire pentru procesul de gătire.

## Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

Simbol	Semnificație
	Acest simbol marchează informațiile și indicațiile suplimentare de utilizare. Confirmați aceste ferestre cu informații cu <i>OK</i> .
	Cronometru
	Bifa marchează opțiunea actuală.
	Unele setări, de ex. luminozitatea afișajului sau volumul, pot fi modificate cu ajutorul unei bare cu mai multe segmente.
	Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a cuptorului (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Blocare comenzi  ”).
	Comandă la distanță (apare doar dacă dispuneți de sistemul Miele@home și ați selectat setarea Comandă la distanță   Pornit)

# Principiu de funcționare

---

## Selectarea funcției

- Rotiți selectorul funcțiilor pe funcția dorită.

Temperatura recomandată apare la nivelul afișajului.

- Modificați temperatura recomandată cu selectorul rotativ < >, dacă este necesar.
- Confirmați cu *OK*.

## Schimbarea modului de operare

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

- Rotiți selectorul funcțiilor pe noua funcția dorită.

Timpii de gătire setați se șterg.




## Introducerea cifrelor

Cifrele care pot fi modificate sunt evidențiate.

- Rotiți butonul rotativ < > către dreapta sau stânga, pentru a modifica numărul.
- Confirmați cu *OK*.

Cifra modificată va fi salvată.

## Selectarea unui punct de meniu dintr-o listă de selecție

- La selecția ,  și  apare meniul aferent.  
Răsfoiți cu butonul rotativ < > în lista de opțiuni până când punctul de meniu dorit este afișat.
- Confirmați cu *OK*.


## Modificarea setării într-o listă de selecție

Setarea actuală este marcată cu o bifă ✓.

- Rotiți butonul rotativ < > spre dreapta sau spre stânga, până când valoarea dorită sau setarea dorită apare.
- 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).

- Rotiți butonul rotativ < > spre dreapta sau spre stânga, până când setarea dorită apare.
- Confirmați selecția cu *OK*.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

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

## Etichetă cu date tehnice

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

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

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

## Conținutul ambalajului

- Instrucțiuni de utilizare și instalare pentru operarea cuptorului
- Șuruburi pentru fixarea cuptorului în dulapul de montare
- Diverse accesorii

## Accesorii incluse și accesorii opționale

Dotările depind de model.

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


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

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

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

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

## Ghidaje

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

Denumirile nivelurilor pot fi citite pe cadrul frontal.

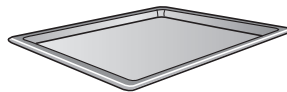
Fiecare nivel este format din 2 șine suprapuse.

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

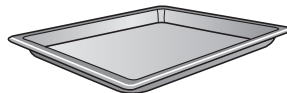
Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip”).

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

Tavă de copt HBB 71:



Tavă universală HUBB 71:



Grătar HBBR 71:



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

Introduceți întotdeauna grătarul cu suprafața de așezare în jos.

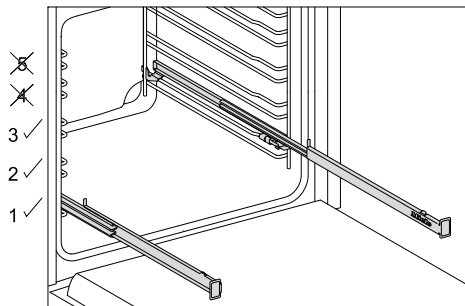
Aceste accesorii sunt prevăzute cu proeminențe de siguranță la mijloc. Acestea le împiedică să fie trase complet afară atunci când trebuie scoase doar parțial.

## Dotări



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

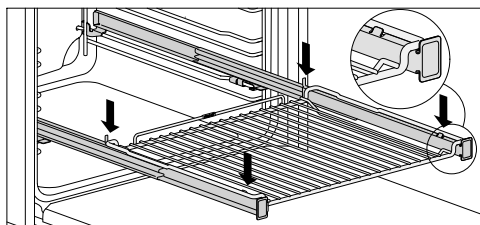
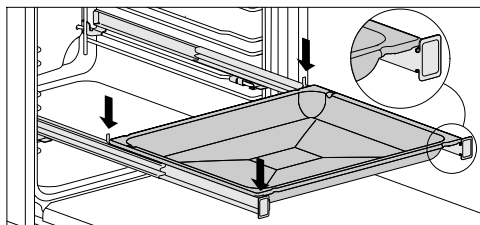
### Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C



Ghidajele telescopice FlexiClip pot fi montate doar pe nivelurile 1, 2 și 3.

Ghidajele telescopice FlexiClip pot fi scoase complet din incinta cuptorului și permit o bună vizualizare a preparatului.

Introduceți complet ghidajele telescopice FlexiClip înainte de a așeza accesoriile.



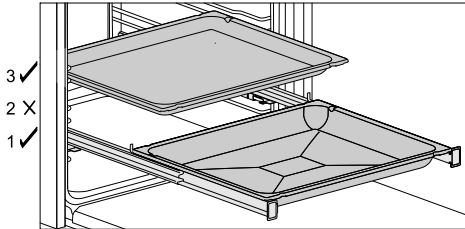
Pentru ca accesoriile să nu alunece din greșeală:

- Aveți grijă ca accesoriile să fie așezate între opritoarele de la ambele capete ale ghidajelor.
- Introduceți întotdeauna grătarul cu suprafața de așezare în jos pe ghidajele telescopice FlexiClip.

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

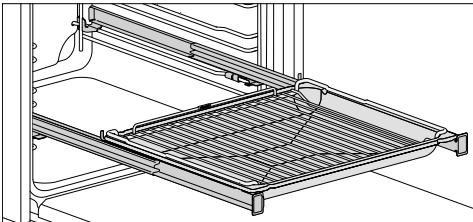
Deoarece ghidajele telescopice FlexiClip sunt montate pe șina superioară a unui nivel, se reduce distanța față de nivelul superior. În cazul unei distanțe prea reduse, rezultatul gătirii este afectat.

Puteți găti cu mai multe tăvi de copt, tăvi universale sau grătare simultan.



- Introduceți o tavă de copt, o tavă universală sau un grătar pe ghidajele telescopice FlexiClip.
- La introducerea altor accesorii, păstrați o distanță de cel puțin un nivel în sus față de ghidajele telescopice FlexiClip.

Puteți utiliza tava universală cu grătarul așezat pe ghidajele telescopice FlexiClip.



- Introduceți tava universală cu grătarul pe ghidajele telescopice FlexiClip. Când îl introduceți, grătarul alunecă automat între șinele de susținere ale nivelului de deasupra ghidajelor telescopice FlexiClip.
- La introducerea altor accesorii, păstrați o distanță de cel puțin un nivel în sus față de ghidajele telescopice FlexiClip.

## Montarea ghidajelor telescopice FlexiClip

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

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

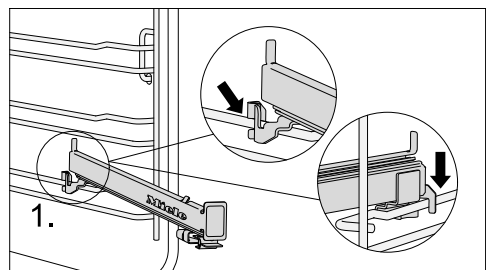
Lăsați elementele de încălzire, incinta și accesoriile să se răcească înainte de a monta și demonta ghidajele telescopice FlexiClip.

Ideal este să montați ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelul 1. Astfel le puteți folosi pentru toate preparatele care trebuie gătite pe nivelul 2.

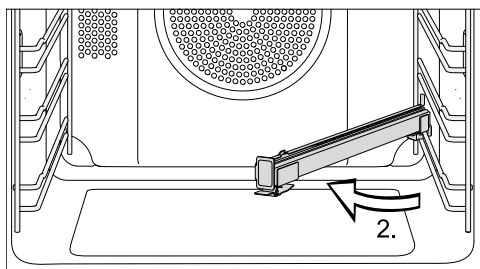
Un nivel al ghidajului lateral este format din două șine. Ghidajele telescopice FlexiClip se montează pe șinele superioare ale unui nivel de amplasare.

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

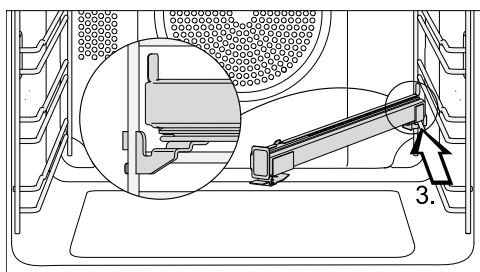
Când montați sau demontați ghidajele telescopice FlexiClip, **nu** le extindeți.



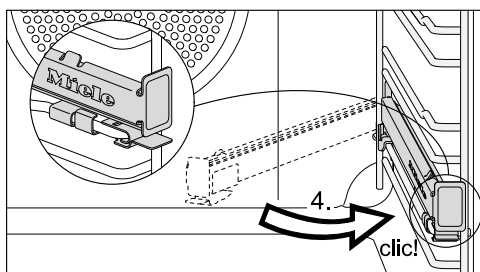
- Fixați ghidajul telescopic FlexiClip pe șina superioară a unui nivel, în partea frontală (1.).



- Pivotați ghidajul telescopic FlexiClip în mijlocul incintei cuptorului (2.).



- Introduceți ghidajul telescopic FlexiClip de-a lungul șinei superioare, diagonal, spre spate, până la opritor (3.).



- Basculați ghidajul telescopic FlexiClip spre înapoi și fixați-l cu un clic pe șina de susținere superioară (4.).

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

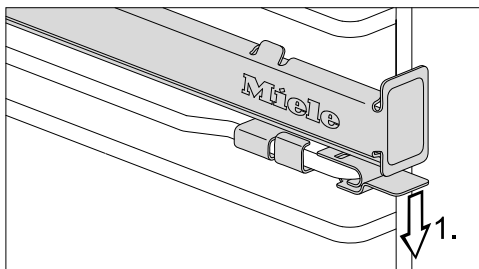
## Demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

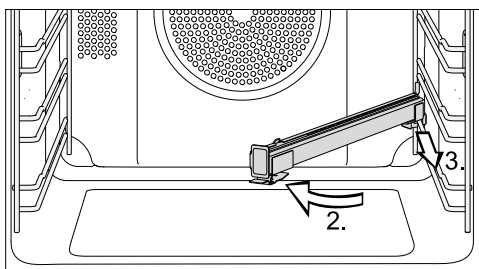
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

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

- Introduceți complet ghidajul telescopic FlexiClip.



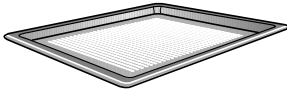
- Apăsăți clema ghidajului telescopic FlexiClip în jos (1.).



- Basculați ghidajul telescopic FlexiClip în mijlocul incintei cuptorului (2.) și trageți-l de-a lungul șinei superioare de susținere, spre în față (3.).

- Ridicați ghidajul telescopic FlexiClip de pe șina de susținere și scoateți-l.

## Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFryHBBL 71



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

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

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

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

## Forme rotunde de copt



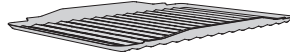
**Forma rotundă de copt neperforată HBF 27-1** este recomandată pentru a prepara pizza, prăjituri plate din aluat dospit sau aluat pufos, tarte dulci și savuroase, deserturi gratinate, lipii sau prăjituri și pizza congelate.

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

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

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

## Grătar și tavă pentru prăjire HGBB 71



Grătarul și tava pentru prăjire se așează în tava universală.

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

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

## Piatră de copt HBS 70



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

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

- Introduceți grătarul și așezați piatra de copt pe grătar.

## Dotări

### Tăvi gourmet HUB capace de tăvi HBD

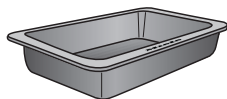
Spre deosebire de alte tăvi, tăvile gourmet Miele pot fi introduse direct pe ghidajele laterale. Ca și grătarul, ele sunt prevăzute cu proeminențe de siguranță. Suprafața tăvilor este prevăzută cu un strat anti-aderent.

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

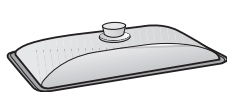
Capace potrivite sunt disponibile separat. La achiziționare, indicați denumirea modelului.

#### Adâncime: 22 cm

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

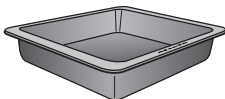


HBD 60-22

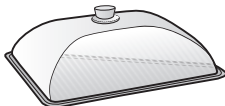


#### Adâncime: 35 cm

HUB 5001-XL\*

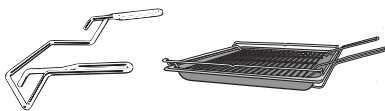


HBD 60-35



\* adecvată pentru plitele cu inducție

### Mâner HEG



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

### Accesorii emailate catalitic

Suprafețele emailate catalitic se auto-curăță de petele de ulei și grăsime, la temperaturi ridicate. Consultați instrucțiunile din capitolul „Curățare și întreținere”.

#### - Pereți laterali

Pereții laterali sunt amplasați în spatele ghidajelor și protejează pereții incinței cuptorului împotriva murdăriei.

#### - Perete posterior

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



Atunci când faceți comanda, indicați modelul cuptorului.

### Accesorii pentru curățare și întreținere

- Lavetă universală din microfibre Miele
- Detergent Miele pentru cuptor



## Dispozitive de siguranță

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

## Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)

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

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

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

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

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

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă):

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

# Prima punere în funcțiune

## Miele@home

Cuptorul dumneavoastră 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. electrocasnic
- să accesați indicații despre programele de gătire desfășurate în cuptor
- să încheiați programele de gătire 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 există o rețea WiFi cu un semnal suficient de puternic.

## Disponibilitatea conexiunii WiFi

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

## Disponibilitate Miele@home

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

Serviciul Miele@home nu este disponibil în toate țările.

Informații privind disponibilitatea sunt disponibile pe site-ul web [www.miele.ro](http://www.miele.ro).


## Aplicația Miele

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



## Setări de bază

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

 Pericol de rănire din cauza suprafețelor fierbinți.


În timpul funcționării, cuptorul se încinge.

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

În cazul în care cuptorul este conectat la rețeaua electrică, acesta pornește automat. Pe display apare denumirea „Miele“ și după câteva secunde vi se solicită să setați limba.

## Setarea limbii

- Utilizați selectorul rotativ pentru a selecta < > limba dorită.
- Confirmați cu *OK*.

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

## Setarea locației

- Utilizați selectorul rotativ pentru a selecta < > locația dorită.
- Confirmați cu *OK*.

## Configurați Miele@home

Pe afișaj apare Configurați „Miele@home“.

- Dacă doriți să configurați imediat Miele@home, confirmați prin *OK*.
- Dacă doriți să amânați configurarea pentru mai târziu, selectați omitere cu ajutorul selectorului rotativ < > și confirmați cu *OK*. Informații cu privire la configurarea amânată puteți găsi în capitolul „Setări”, paragraful „Miele@home“.
- Dacă doriți să configurați imediat Miele@home, selectați metoda de conexiune dorită.

Afișajul și aplicația Miele vă ghidează prin următorii pași.

## Setarea orei

- Utilizați selectorul rotativ pentru a seta < > ora și minutele.
- Confirmați cu *OK*.

## Finalizarea primei puneri în funcțiune

Apare Punere în funcțiune finalizată.

- Confirmați cu *OK*.

Apare Limbă .

- Selectați butonul cu senzor .

Apare ora exactă.


Prima punere în funcțiune este finalizată.

# Prima punere în funcțiune

## Încălzirea inițială a cuptorului

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

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

- Îndepărtați eventualele etichete adezive sau folii de protecție de pe cuptor și accesorii.
- Înainte de încălzire, ștergeți incinta cuptorului cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful și resturile de ambalaje.
- Montați ghidajele telescopice Flexi-Clip (dacă sunt disponibile) pe ghidajele laterale și introduceți toate tăvile și grătarul.
- Utilizați selectorul de funcții pentru a selecta  Altele.

Apare **Booster** ✓.


- Confirmați cu **OK**.

Apare temperatura recomandată (160 °C).

Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

- Selectați temperatura maximă posibilă (250 °C).
- Încălziți cuptorul minimum o oră.
- După încălzire, rotiți selectorul de funcții în poziția **0**.

## Curățarea incintei cuptorului după încălzirea inițială

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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


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



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



# Setări

## Accesarea meniului „Setări“


Prin intermediul butonului cu senzor  puteți apela meniul „Setări“ și personaliza cuptorul dumneavoastră, adaptând setările din fabricație în funcție de nevoile dumneavoastră.

- Rotiți selectorul de funcții în poziția **O** sau în poziția Sistem de iluminat .
- Selectați butonul cu senzor .

Apare lista de selecție a setărilor.

- Selectați setarea dorită cu ajutorul butonului rotativ < >.




Puteți verifica ori modifica setările.

- Pentru părăsirea meniului selectați din nou butonul cu senzor .

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

## Oră curentă

### Afișare

Selectați modul de afișare a orei exacte pentru cuptorul oprit:

- Pornit  
Ora este vizibilă în permanență pe afișaj.
- Oprit  
Afișajul este întunecat pentru economia de energie.
- Regim de noapte  
Pentru economia de energie, ora curentă apare pe afișaj numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este întunecat.

## Format ceas

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

## Setare



Setați orele și minutele.

În cazul unei pene de tensiune, ora va fi reafișată imediat după revenirea tensiunii. Ora este memorată timp de aprox. 5 minute.

## Afișaj

### Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

-   
luminozitate maximă
-   
luminozitate minimă

## 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

## Unități de măsură

### Temperatură

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

### Temperaturi recomandate

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

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

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

### Timp extins ventilat răcire

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

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

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

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

Nu păstrați alimente la cald cu setarea Cu durată determinată.

## Ore de funcționare

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

## Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a cuptorului.

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

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

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

# Setări

## Miele@home

Cuptorul face parte dintre aparatele electrocasnice compatibile cu Miele@home. Cuptorul dvs. 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 la rețeaua WiFi. Vă recomandăm să conectați cuptorul la rețeaua WiFi cu ajutorul aplicației Miele@mobile sau prin intermediul WPS.

- **Activați**  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este dezactivat. Funcția WiFi este activată din nou.
- **Dezactivați**  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activat. Miele@home rămâne configurat, funcția WiFi este dezactivată.
- **Status conexiune**  
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activat. Pe afișaj apar informații precum calitatea semnalului WiFi, numele rețelei și adresa IP.
- **reconfigurați**  
Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Resetați setările rețelei și configurați imediat o nouă conexiune la rețea.
- **resetați**  
Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Funcția WiFi este dezactivată, iar conexiunea cu rețeaua WiFi este resetată la setările din fabricație. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home. Resetați setările rețelei atunci când eli-

minați cuptorul, îl vindeți sau când puneți în funcțiune un cuptor folosit. Doar așa vă asigurați că ați șters toate datele personale și posesorul anterior nu mai poate avea acces la cuptor.

- **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 dumneavoastră mobil, dacă puneți de sistemul Miele@home și dacă ați activat comanda de la distanță (Portnit), puteți seta, la alegere, temperatura și timpul de gătire ale unei funcții, accesa indicațiile referitoare la programele de preparare care rulează sau puteți opri un program care rulează.

În Consum de putere în modul inactiv, cuptorul necesită max. 2 W.

## 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.

## 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 regimul demo activat, apare mesajul Regim demo activat. Cuptorul nu se încălzește.

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


## Setări implicite

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

# Cronometru

---

## Utilizarea funcției Cronometru


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

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

Timpul cronometrat maxim care poate fi setat este de 59:59 Min.

## Setarea cronometrului


Exemplu: doriți să fierbeți ouă și setați cronometrul la 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.

- Setați cu butonul rotativ < > 06:20.
- Confirmați cu OK.


Cronometrul va fi salvat.

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

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

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


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

După expirarea timpului clipește , se aude un semnal sonor și începe numărătoarea crescătoare a timpului până la maximum 59:59 Min.

- Selectați butonul cu senzor .

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.


## Descrierea funcțiilor

Funcții	Valoare recoman- dată	Interval
 Ventilator plus	160 °C	30–250 °C
 Coacere intensivă	170 °C	50–250 °C
 Eco-Ventilator plus	190 °C	100–250 °C
 Altele   Booster 	160 °C	100–250 °C
 Altele   AirFry 	190 °C	30–250 °C
 Încăzire super.-infer.	180 °C	30–280 °C
 Încăzire inferioară	190 °C	100–280 °C
 Gril complet	240 °C	200–300 °C
 Gril cu ventilator	200 °C	100–260 °C
 Auto Programe automate		

# Sfaturi pentru economisirea energiei

## Programe de gătire

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

- Pentru preparate la gril utilizați pe cât posibil funcția Gril cu ventilator . Astfel gătiți la gril la temperaturi mai scăzute decât în alte funcții de gril, în condițiile selectării temperaturii maxime.
- Dacă este posibil, gătiți mai multe preparate simultan. Așezați preparatele unul lângă altul sau pe niveluri diferite.
- Dacă nu le puteți găti simultan, gătiți preparatele imediat unul după altul pentru a folosi căldura cuptorului.

## Folosirea căldurii reziduale

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

## Mod de economisire a energiei

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

## Utilizare simplă

- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Selectați funcția dorită cu selectorul funcțiilor.

După afișajul scurt al funcției apare temperatura recomandată.

- Modificați temperatura recomandată cu selectorul rotativ < >, dacă este necesar.

Temperatura recomandată este memorată în câteva secunde. Puteți modifica ulterior temperatura cu ajutorul butonului rotativ < >.

- Confirmați cu *OK*.

Este afișată temperatura reală și începe etapa de încălzire.

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

- După programul de gătire, rotiți selectorul de funcții în poziția **0**.
- Scoateți mâncarea din cuptor.

## Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

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

În funcție de funcție, puteți modifica următoarele setări:

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

## Modificarea temperaturii

Puteți seta definitiv temperatura recomandată cu ajutorul butonului cu senzor  $\equiv$  | Temperaturi recomandate în funcție de preferințele dumneavoastră culinare.

- Modificați temperatura cu ajutorul butonului rotativ < >.

Temperatura se modifică în pași de câte 5 °C.

- Confirmați cu *OK*.

**Sfat:** Dacă ați programat **un** timp de gătire, prima dată trebuie să părăsiți meniul „Timp de gătire“ cu ajutorul butonului rotativ  $\curvearrowright$ . Apoi puteți modifica temperatura cu ajutorul butonului rotativ < >.

La final, atingeți butonul cu senzor  $\odot$ , pentru a afișa din nou timpul de gătire.

# Utilizare

## Setarea timpului de gătire

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

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

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

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

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

- Durată gătire  
Programați timpul de care are nevoie o mâncare pentru a fi gătită. După expirarea acestui timp încălzirea incintei cuptorului se va opri automat. Timpul maxim de gătire care poate fi setat depinde de funcția selectată.

- Oră de final  
Stabiliți ora la care să se termine un program de gătire. Încălzirea incintei cuptorului se va opri automat la ora stabilită.

- Oră start  
Această funcție apare în meniu abia după ce ați setat Durată gătire sau Oră de final. Cu Oră start stabiliți ora la care să înceapă un program de gătire. Încălzirea incintei cuptorului va porni automat la ora stabilită.

■ Selectați butonul cu senzor ☺.

■ Setati timpii doriți.

■ Confirmați cu *OK*.

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

## Modificarea unor timp de gătire setați

■ Selectați butonul cu senzor ☺.

■ Selectați timpul dorit.

■ Confirmați cu *OK*.

■ Selectați modificați.

■ Modificați timpul setat.

■ Confirmați cu *OK*.

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

În caz de pană de curent, setările se șterg.

## Ștergerea unor timp de gătire setați

■ Selectați butonul cu senzor ☺.

■ Selectați timpul dorit.

■ Confirmați cu *OK*.

■ Selectați ștergeți.

■ Confirmați cu *OK*.

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

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

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

## Anularea programului de gătire




■ Rotiți selectorul funcțiilor într-o altă funcție sau în poziția **0**.

Timpii de gătire setați se șterg. Dacă ați rotit selectorul funcțiilor în poziția **0**, atunci opriți și încălzirea și iluminarea incintei cuptorului.

## Preîncălzirea incintei cuptorului


Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incintei cuptorului.

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



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

## Încălzire rapidă

Cu funcția Booster , puteți să scurtați etapa de încălzire.

Pentru pizza și alaturile sensibile (de exemplu pandișpan, fursecuri) în timpul etapei de preîncălzire nu utilizați funcția Booster .

În caz contrar, aceste produse sunt rumenite prea rapid din partea superioară.

- Utilizați selectorul de funcții pentru a selecta  Altele.
- Confirmați Booster  cu OK.
- Selectați temperatura.
- Treceți la funcția dorită, după ce a fost atinsă temperatura setată.
- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.

# Programe automate

---

## Utilizarea programelor automate

Numeroasele programe automate vă ghidează confortabil și sigur spre un rezultat de gătire optim. Veți găsi rețete la sfârșitul instrucțiunilor de utilizare și montaj, la capitolul „Rețete Programe automate“.

- Selectați Programe automate .

Apare lista de selecție.

- Selectați programul automat dorit.
- Confirmați cu *OK*.
- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

## Indicații privind utilizarea

- Rețetele furnizate au rol orientativ pentru folosirea programelor automate. Pentru rezultate optime la gătit, vă recomandăm să folosiți cantitățile și accesoriile indicate în rețete.
- Pentru a găsi nivelul corect de introducere, vă rugăm să scoateți ghidajul telescopic FlexiClip HFC 70-C înainte de a începe un program automat.
- Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.
- La unele programe automate trebuie așteptat până când cuptorul se preîncălzește, înainte de a introduce mâncarea în cuptor. Pe afișaj apare un mesaj corespunzător.



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

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

## Sfaturi pentru coacere

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

## Utilizarea hârtiei de copt

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

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

## Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

## Selectarea temperaturii

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

# Coacere

## Selectarea timpului de gătire

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

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

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


## Indicații privind funcțiile

O descriere a funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitolul cu același nume.

### Folosirea Programe automate

- Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

### Folosirea Ventilator plus

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

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

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

## Sfaturi

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

### Folosirea Coacere intensivă

Utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor cu topping umed.

**Nu** utilizați această funcție pentru coacerea prăjiturilor plate.

- Introduceți prăjiturile pe nivelul 1 sau 2.

### Folosirea Încăzire super.-infer.

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

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

- Introduceți preparatul pe nivelul 1 sau 2.

### Folosirea Eco-Ventilator plus

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

- Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Sfaturi pentru prăjire

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



- După terminarea programului de prăjire scoateți preparatul din cuptor, acoperiți-l și lăsați să treacă un **timp de odihnă** de aprox. 10 minute. Astfel la tăiere se va scurge mai puțin suc din friptură.
- Pielea **cărnii de pasăre** devine crocantă dacă o ungeți cu o soluție de apă cu puțină sare cu 10 minute înainte de terminarea duratei de prăjire.

## Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

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

### Selectarea temperaturii

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

# Prăjire

## Selectarea timpului de gătire

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

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

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

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

## Sfaturi


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


## Indicații privind funcțiile

O descriere a funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitoul cu același nume.

## Folosirea Programe automate



■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

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

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

## Folosirea Ventilator plus

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

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

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Folosirea Încălzire super.-infer.


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

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

## Folosirea Eco-Ventilator plus

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

■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

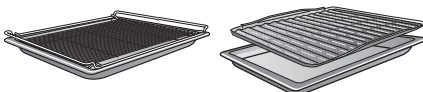
Dacă gătiți la gril cu ușa deschisă, aerul fierbinte din incinta cuptorului nu mai este direcționat automat prin ventilatorul de răcire și răcit. Comenzile se înfierbântă.

Închideți ușa atunci când gătiți la gril.

## Sfaturi pentru gătire la gril

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

Nu utilizați tava de copt.



## Indicații privind tabelele de gătit

Tabelele de gătit se găsesc la finalul acestui document.

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

## Selectarea temperaturii

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

## Selectarea nivelului de amplasare

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

# Gătire la gril

## Selectarea timpului de gătire

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

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

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

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

### - în stil englezesc/în sânge

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

### - mediu

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

### - bine făcută

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

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

## Indicații privind funcțiile

O descriere a funcțiilor cu valorile recomandate aferente se găsește în capitolul cu același nume.

## Folosirea Gril complet

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

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


## Folosirea Gril cu ventilator

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

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

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

Cartofii prăjiți și alte produse similare trebuie prăjite doar până când devin aurii, nu maro închis.

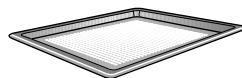
Cu funcția AirFry  alimentele sunt preparate cu aer fierbinte. Metoda AirFry este o metodă delicată de preparare și se obține un rezultat de gătit uniform, crocant.

Metoda AirFry este astfel adecvată în mod special pentru prepararea produselor congelate, cum ar fi cartofii prăjiți, crochetele sau alte alimente similare.

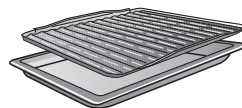
De asemenea, veți găsi o gamă largă de utilizări posibile în capitolul „Rețete AirFry” precum și în tabelele de gătit „Picant” și „Carne de pasăre/Pește”.

## Accesorii

- Nu utilizați **pentru alimente care nu lasă picături**, cum ar fi cartofii prăjiți tava perforată Gourmet pentru copt și prăjit AirFry. Datorită perforațiilor fine din tava Gourmet pentru copt și prăjit AirFry alimentele sunt rumenite și crocante pe toate părțile.



- Utilizați **pentru alimente care lasă picături**, cum ar fi de exemplu pulpele de pui, tava universală cu grătar și suport pentru prăjire (dacă este disponibilă). Tava de gril și prăjire împiedică stropirea și murdărirea cuptorului. Sucurile pot fi apoi folosite pentru a prepara diverse sosuri. Ungeți grătarul de coacere și prăjire cu ulei folosind o pensulă și așezați alimentele deasupra.




- Așezați alimentele în formele de copt în mijloc pe grătar.

## Sfaturi pentru gătitul de tip AirFry

- Nu dezghețați produsul congelat.
- Distribuți alimentele în mod uniform și într-un singur strat, dacă este posibil, pe tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry.
- Introduceți alimentele în incinta cuptorului rece.  
Dacă alimentele gătite nu sunt suficient de crocante pentru dvs., puteți preîncălzi incinta cuptorului data viitoare.
- Coaceți numai pe un singur nivel.  
Când gătiți pe mai multe niveluri, umiditatea din compartimentul de gătit devine prea mare și alimentele nu devin crocante.
- În general, introduceți alimentele pe nivelul 2.  
Dacă doriți mai multă rumenire din partea superioară, puteți utiliza și un nivel mai înalt data viitoare.
- Întoarceți alimentele după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.  
Pentru a vă aminti, setați un cronometru.

## Utilizați funcția AirFry

- Distribuți alimentele în mod uniform și într-un singur strat, dacă este posibil, pe tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry.
  - Introduceți alimentele pe nivelul 2.
  - Utilizați selectorul de funcții pentru a selecta  Altele.
  - Utilizați selectorul rotativ pentru a selecta AirFry.
  - Confirmați cu *OK*.
- Apare temperatura recomandată.
- Modificați temperatura recomandată conform informației din rețetă sau din tabelul cu alimente.
  - La sfârșitul timpului de gătire, verificați dacă alimentele sunt suficient de crocante și rumenite pentru dvs.




În acest capitol găsiți informații despre următoarele programe:


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

## Decongelare

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

- **Selectați funcția Ventilator plus**  și o temperatură de 30–50 °C.

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după decongelare.

## Sfaturi

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

## Gătire lentă

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

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

Apoi introduceți bucata de carne în cup-torul preîncălzit, unde este gătită delicat, la temperatură scăzută și cu o durată de gătit mai lungă.

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

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

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


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


## Programe suplimentare

### Folosirea Încăzire super.-infer.

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

Folosiți tava universală cu grătarul așezat deasupra.

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


 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.

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

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


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

### Fierbere

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Printr-o singură fierbere a leguminoaselor și a cărnii, spori de bacterie botulinică nu sunt distruși suficient. Astfel se pot forma toxine, care duc la intoxicații severe. Acești spori sunt distruși după încă o fierbere.


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

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

### Prepararea fructelor și legumelor

Informațiile sunt valabile pentru 6 borcane de 1 l.

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

- Spălați cu apă fierbinte borcanele înainte de a le fierbe și umpleți-le în așa fel încât să mai rămână cel mult 2 cm până la marginea superioară.
- Curățați cu o lavetă curată și apă fierbinte marginea borcanelor după umplerea lor cu produsele fierte, apoi închideți borcanele.
- Introduceți tava universală pe nivelul 2 și așezați borcanele pe aceasta.
- Selectați funcția Ventilator plus  și o temperatură de 160–170 °C.

- Așteptați până la „perle“ (până când în borcane încep să urce uniform bule).



Reduceți temperatura la timp pentru a evita fierberea excesivă.


## Fierberea fructelor și a castraveților


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

## Fierberea legumelor


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

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

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

 temperatură și timp de încălzire ulterioară

## Scoaterea borcanelor după fierbere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

După fierbere, borcanele sunt foarte fierbinți.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți borcanele din cuptor.

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

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

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

# Programe suplimentare


## Deshidratare

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






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




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


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

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

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


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

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

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

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

## Scoaterea alimentelor uscate

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți alimentele din cuptor.


- Lăsați fructele sau legumele uscate să se răcească.

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

- Păstrați-le în borcane sau doze închise corespunzător.

### Produse congelate/ mâncăruri semi-preparate

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

Preparați aceste produse congelate utilizând funcția AirFry  (vedeți capitolul „AirFry“).

#### Sfaturi pentru prăjituri, pizza și baghete

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


#### Prepararea produselor congelate/ mâncărilor semi-preparate

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


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

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

### Încălzirea veselei

Pentru încălzirea veselei, folosiți funcția Ventilator plus .

Folosiți doar veselă termorezistentă.


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

#### Pericol de arsuri!

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


- Scoateți vesela încălzită din cuptor.

## Curățare și întreținere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

 Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.

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

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

Folosirea unor detergenți neadecvați poate duce la deteriorarea sau decolorarea suprafețelor. În special frontul cuptorului poate fi deteriorat prin utilizarea unor detergenți și detartranți pentru cuptor.

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

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

### Agenți de curățare nepotrivii

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

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

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

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

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

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

Pentru o curățare mai comodă recomandăm următoarele:

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

## Înlăturarea murdăriei obișnuite

### Înlăturarea murdăriei obișnuite

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

### Curățarea garniturii

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

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

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

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

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

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

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

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

Demontați componentele emailate catalitic înainte de folosi detergent pentru cuptor.

## Curățare și întreținere

### Utilizarea detergentilor de curățat cuptoare

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

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

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

- Lăsați detergentul să acționeze conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

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

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

### Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip

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

Nu spălați ghidajele telescopice FlexiClip în mașina de spălat vase.

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

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

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



## Curățarea panoului posterior emailat catalitic

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


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

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

## Îndepărtarea resturilor de condimente, zahăr sau produse similare


- Demontați panoul posterior (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Demontarea panoului posterior”).
- Curățați panoul posterior manual cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și o perie moale.
- Clătiți temeinic panoul posterior.
- Înainte de a-l monta la loc, lăsați-l să se usuce.

## Îndepărtarea resturilor de ulei și grăsimi

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

Durata depinde de gradul de murdărire.

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

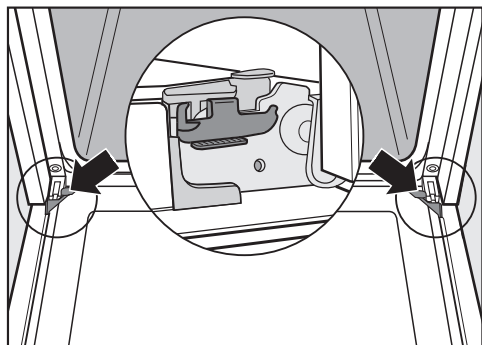
- Curățați ușa pe interior și incinta cuptorului cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.

Fiecare încălzire suplimentară la temperaturi ridicate îndepărtează gradual murdăria.

## Curățare și întreținere

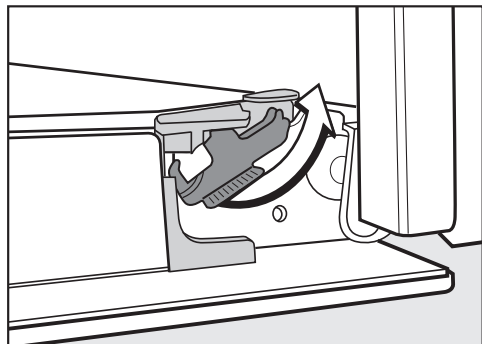
### Scoaterea ușii cuptorului

Ușa are o greutate de aprox. 9 kg.



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

- Deschideți complet ușa.



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

Cuptorul se va deteriora dacă scoateți ușa greșit.

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

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

- Închideți ușa până la opritor.



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

## Demontarea ușii cuptorului

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

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

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

Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului.

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

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

Detergenții pentru cuptoare deteriorează suprafața profilurilor din aluminiu.

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

Panourile ușii se pot sparge prin cădere.

Așezați panourile de sticlă într-un loc sigur.

 Pericol de rănire ca urmare a ușii închise.

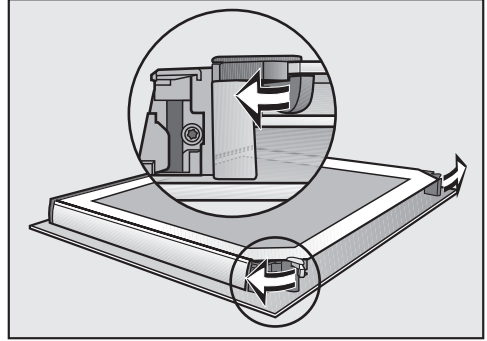
Ușa se poate închide dacă o demontați fără a o scoate din balamale.

Scoateți întotdeauna ușa cuptorului înainte de a o demonta.

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

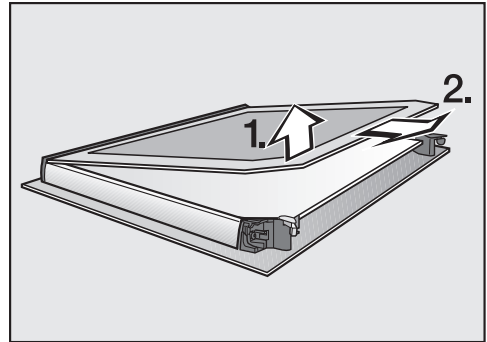
veni zgârierea acestora.

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



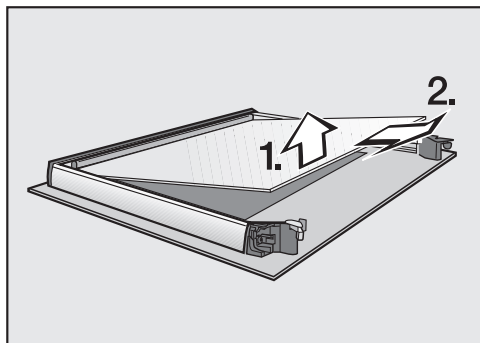
- Desfaceți opritoarele panourilor de sticlă printr-o mișcare de rotire spre exterior.

Acum puteți scoate panoul interior:



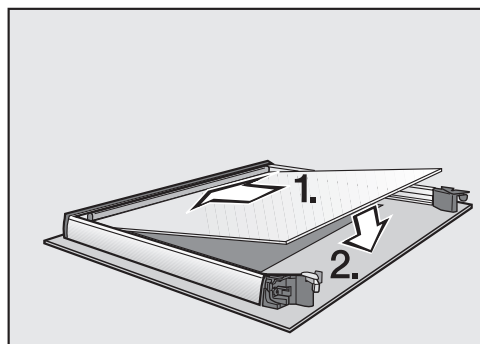
- Ridicați **ușor** panoul interior și scoateți-l din banda de plastic.

## Curățare și întreținere

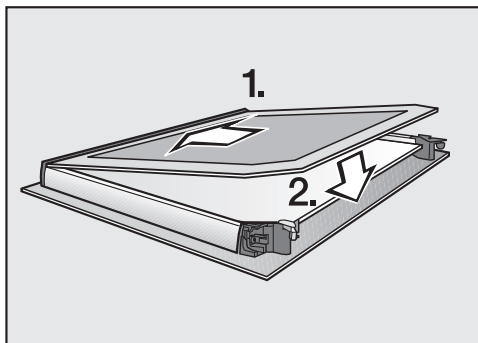


- Ridicați ușor panoul interior și scoateți-l.
- Curățați geamurile ușii și celelalte piese individuale cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- Apoi ștergeți piesele cu o lavetă moale.

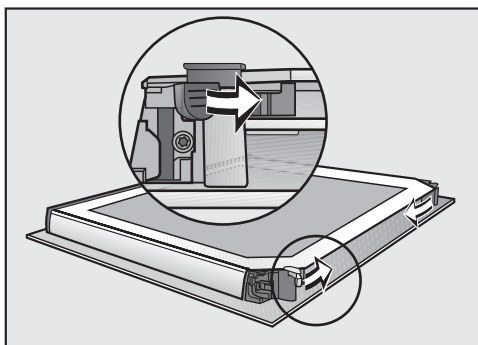
Apoi montați la loc ușa cu grijă:



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



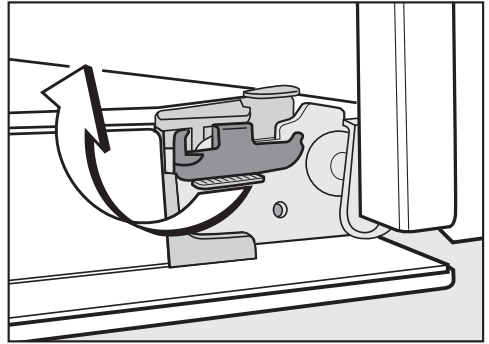
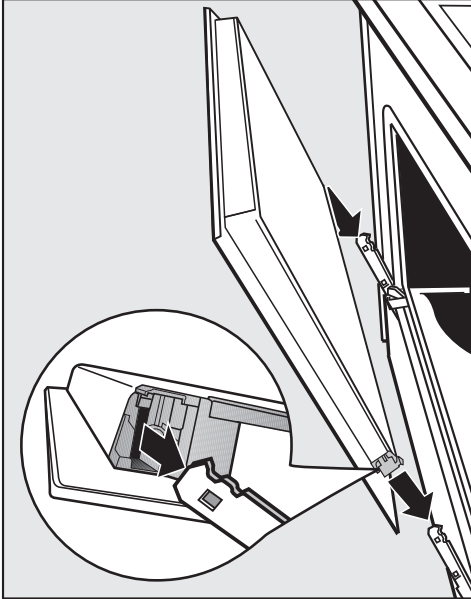
- Împingeți panoul interior cu banda mată imprimată în jos în banda de plastic și fixați-l între opritoare.



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

Ușa este acum montată la loc.

### Repunerea ușii cuptorului



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

- 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.

## Curățare și întreținere

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

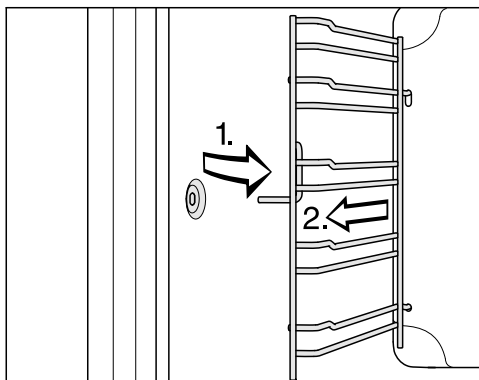
Puteți să demontați ghidajele laterale împreună cu ghidajele telescopice Flexi-Clip (dacă sunt disponibile).

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

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

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

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




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

**Reasamblați în ordine inversă.**

- Montați cu grijă piesele la loc.


### Demontarea panoului posterior

Puteți să demontați panoul posterior pentru a-l curăța.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

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

Nu folosiți niciodată cuptorul fără panoul posterior.

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

**Reasamblați în ordine inversă.**

- Montați cu grijă panoul posterior la loc.




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

- Montați la loc ghidajele laterale.

- Cuplați la loc cuptorul la rețeaua electrică.


## Ghid de rezolvare a problemelor

Cu ajutorul ghidului de mai jos veți putea remedia majoritatea problemelor și defecțiunilor care pot interveni în timpul utilizării obișnuite a aparatului. Astfel veți putea economisi timp și bani, deoarece nu va mai fi nevoie să contactați Serviciul Clienți. Puteți găsi informații despre depanarea dvs. la [www.miele.ro/service](http://www.miele.ro/service). Tabelele de mai jos vă vor ajuta să găsiți și să înlăturați cauza unei defecțiuni sau a unei probleme.


Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Afișajul este întunecat.</b>	<p>Ați selectat setarea Oră curentă   Afișare   Oprit. Din acest motiv, afișajul este stins atunci când cuptorul este oprit.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dacă doriți să fie afișată permanent ora curentă, selectați setarea Oră curentă   Afișare   Pornit.</li> </ul> <p>Cuptorul nu primește curent.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Verificați dacă ștecărul cuptorului este introdus în priză.</li> <li>■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.</li> </ul>
<b>Nu se aude niciun semnal sonor.</b>	<p>Semnalele sonore sunt dezactivate sau volumul este prea redus.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Activați semnalele sonore sau măriți volumul cu setarea Volum sonor   Tonuri alarmă sonoră.</li> </ul>
<b>Interiorul cuptorului nu se încălzește.</b>	<p>Este activat regimul demonstrativ.</p> <p>Puteți selecta funcții și butoane cu senzor, însă cuptorul nu se încălzește.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Dezactivați regimul demo cu setarea Reprezentanță   Regim demo   Oprit.</li> </ul>
<b>Blocare comenzi  apare pe afișaj.</b>	<p>Funcția Blocare comenzi  este activată.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Confirmați cu <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Apare Apăsaj „OK” 6 secunde.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Puteți să dezactivați funcția Blocare comenzi pentru un program de gătire, atingând butonul cu senzor <i>OK</i> timp de minimum 6 secunde.</li> <li>■ Dacă doriți să dezactivați permanent funcția Blocare comenzi, selectați setarea Blocare comenzi    Oprit   .</li> </ul>
<b>12:00 apare pe afișaj.</b>	<p>Curentul a fost întrerupt timp de mai mult de 5 minute.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Setați din nou ora (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Ora curentă”).</li> </ul> <p>Duratele programelor de gătire trebuie introduse din nou.</p>
<b>Pe afișaj apare Pa-nă de tensiune.</b>	<p>A avut loc o pană de curent. Această pană de curent a întrerupt programul de gătire în curs.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Rotiți selectorul de funcții în poziția <b>O</b>.</li> <li>■ Reporniți programul de gătire.</li> </ul>



## Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Pe afișaj apare</b> Max. ore utilizare atins.	Cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Oprirea de siguranță a fost activată. ■ Confirmați cu <i>OK</i> . Apoi cuptorul este din nou gata de funcționare.
<b>Eroare și un cod de eroare nelistat aici apare pe afișaj.</b>	O problemă pe care nu o puteți remedia singur. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
<b>Se aude un zgomot după procesul de gătire.</b>	După un program de gătire, ventilatorul de răcire rămâne pornit (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire“).
<b>Cuptorul s-a oprit singur.</b>	Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul se oprește automat dacă după pornirea cuptorului sau după terminarea unui program de gătire, nu este apăsat niciun buton pentru un anumit interval de timp. ■ Reporniți cuptorul.
<b>Prăjiturile/biscuiții nu sunt copti bine, după expirarea timpului indicat în tabelul de gătire.</b>	Temperatura selectată este diferită de cea indicată în rețetă. ■ Selectați temperatura conform rețetei.
	Ingredientele diferă față de cele indicate în rețetă. ■ Verificați dacă ați modificat rețeta. Prin adăugarea unei cantități mai mari de lichid sau a ouălor, aluatul devine mai moale și necesită un timp de gătire mai îndelungat.
<b>Prăjiturile sau biscuiții nu sunt rumeniți uniform.</b>	Ați setat o temperatură sau un nivel greșit. ■ Rumenirea va fi întotdeauna ușor neuniformă. Dacă rumenirea este foarte inegală, verificați dacă ați selectat temperatura și nivelul corecte.
	Materialul sau culoarea formei de copt nu sunt adaptate funcției selectate. ■ În funcția Încăzire super.-infer.  formele de copt deschise la culoare sau netratate sunt mai puțin adecvate. Folosiți forme de copt mate, închise la culoare.
<b>Pe emailul catalitic se află impurități de culoarea ruginii.</b>	Resturile de condimente, zahăr sau produse similare nu sunt îndepărtate prin procesul de curățare catalitică. ■ Demontați componentele emailate catalitic și îndepărtați această murdărie cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și o perie moale (consultați capitolul „Curățarea panoului posterior emailat catalitic“).

## Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<b>Ghidajele telescopice FlexiClip sunt împinse sau scoase cu dificultate.</b>	<p>În rulmenții ghidajelor telescopice FlexiClip nu există suficienți lubrifianți.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Lubrifiați rulmenții cu lubrifianțul special Miele. Numai lubrifianțul special Miele este special conceput pentru a rezista la temperaturile ridicate din incinta cuptorului. Alți lubrifianți se pot întări la încălzire, determinând lipirea ghidajelor telescopice FlexiClip. Puteți achiziționa lubrifianțul special Miele de la reprezentanța Miele sau de la Serviciul Clienți Miele.</li></ul>
<b>Sistemul de iluminat al incintei cuptorului nu se aprinde.</b>	<p>Becul cu halogen este defect.</p> <div data-bbox="322 520 1039 740" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p> Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.</p><p>Lăsați elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile să se răcească înainte de a le curăța.</p></div> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică. În acest scop scoateți ștecărul din priză sau decuplați siguranța instalației electrice.</li><li>■ Așezați capacul becului cu garnitura în carcasă și fixați-l rotind spre dreapta.</li><li>■ Înlocuiți becul cu halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, soclu G9).</li><li>■ Deșurubați capacul becului cu un sfert de rotație spre stânga și scoateți-l din carcasă cu garnitura în jos.</li><li>■ Cuplați la loc cuptorul la rețeaua electrică.</li></ul>

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

### Contact în caz de defecțiuni

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

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

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

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

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

### Garanție

Perioada de garanție a aparatului este de 2 ani.

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

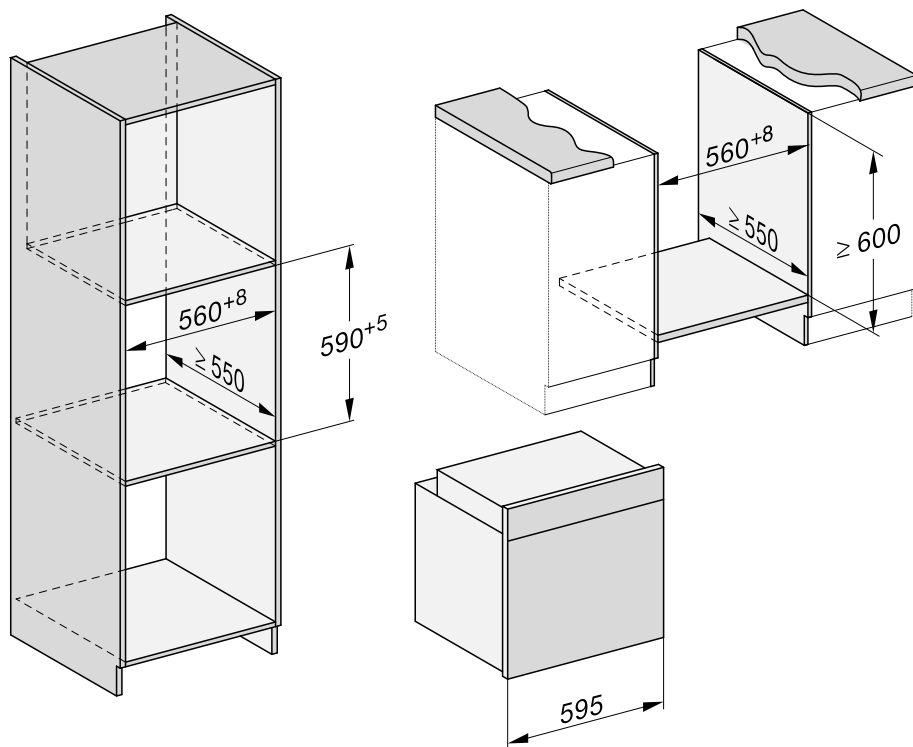
# Instalare

## Dimensiuni de încadrare

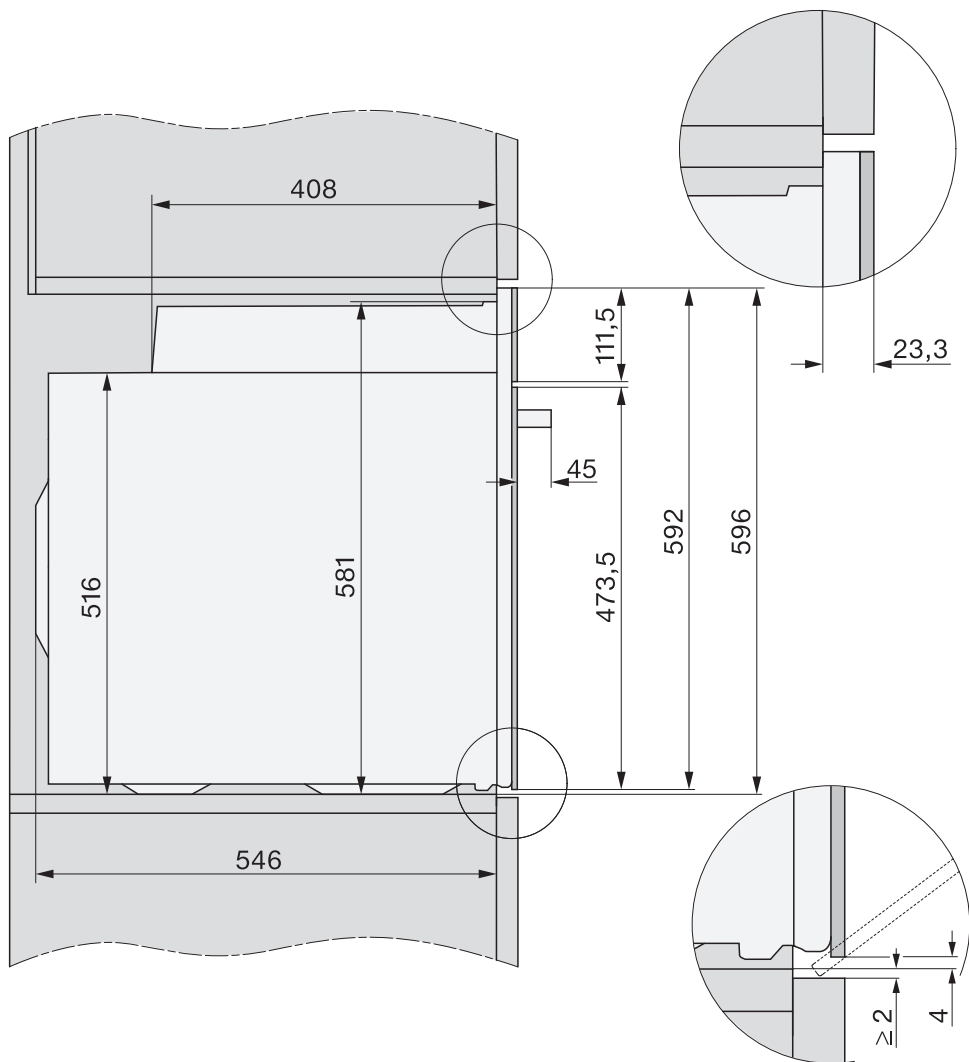
Dimensiunile sunt indicate în mm.

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

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

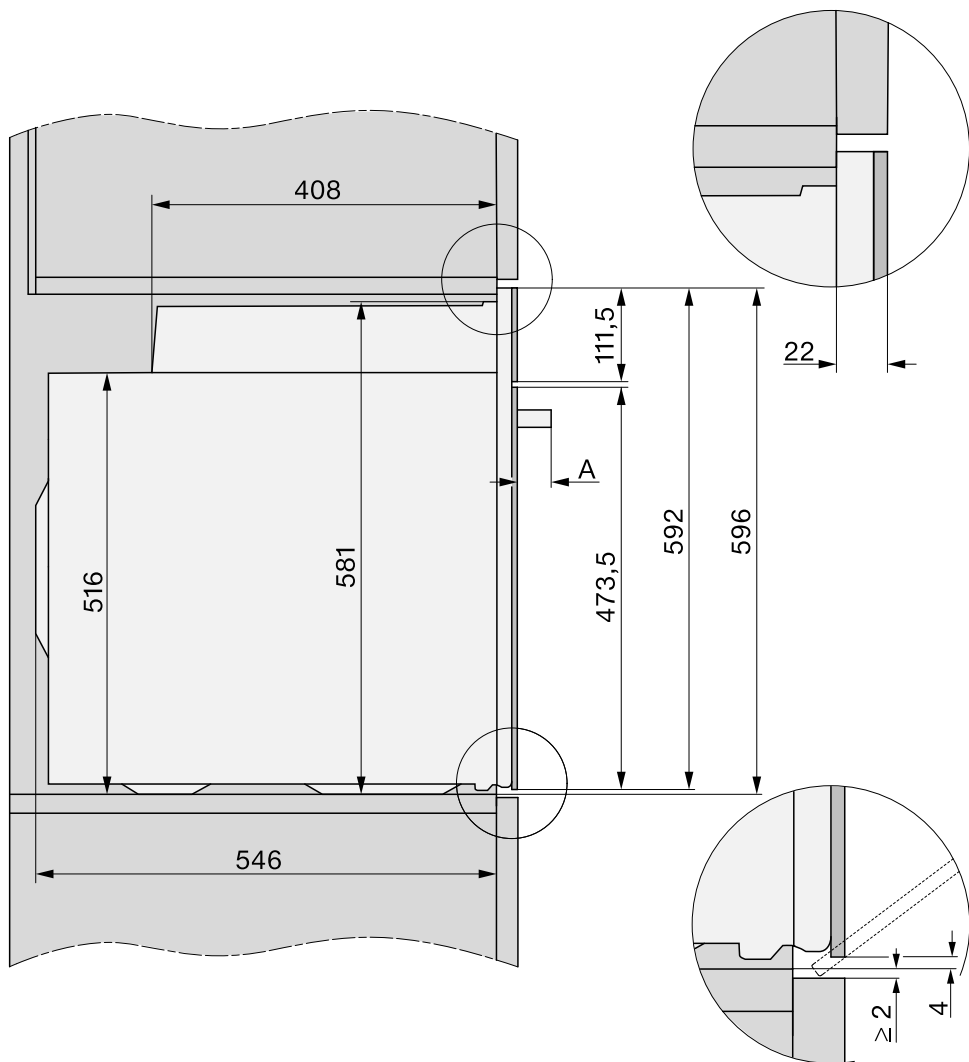


## Vedere laterală H 24xx



# Instalare

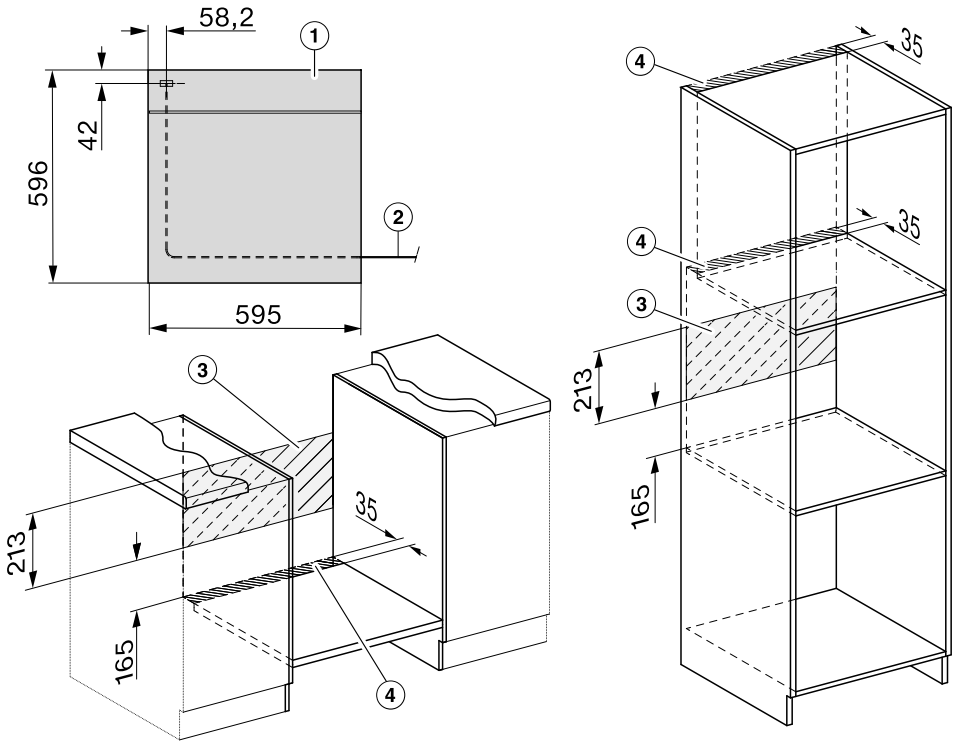
Vedere laterală H 27xx, H 28xx



**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 47 mm

## Racorduri și ventilație



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

# Instalare

## Instalarea cuptorului

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

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

La montare țineți cont de următoarele:

Asigurați-vă ca podeaua intermediară pe care stă aparatul să nu fie lipită de perete.

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

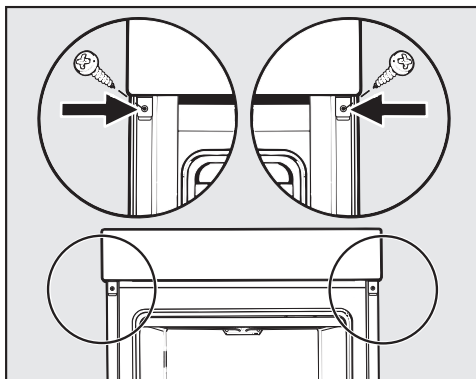
- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.

Când instalați cuptorul, nu îl ridicați ținându-l de mânerul ușii, deoarece ușa se poate deteriora.

Pentru transport folosiți mânerul poziționat pe lateralele carcasi.

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

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



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



## Conectare la rețeaua electrică



Pericol de accidentare!

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

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

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

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

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

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

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

La cerere, comunicați companiei Miele următoarele informații:

- Model
- Număr fabricație

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

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

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

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

### Cuptor




















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





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

Valoarea maximă de conectare: consultați eticheta cu date tehnice.

# Tabele de gătire


## Aluat pufos

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		Temperatură, $^{\circ}\text{C}$	Nivel <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Timp de gătire, [min]
			+HFC	-HFC	
Brioșe (1 tavă)		150–160	1	2	25–35
Brioșe (2 tăvi)		150–160	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>4</sup>
Prăjiturele* (1 tavă)		150	1	2	30–40
		160 <sup>2</sup>	2	3	20–30
Prăjiturele* (2 tăvi)		150 <sup>2</sup>	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40
		155–165 <sup>2</sup>	1	2	60–70
Pandispan (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	60–70
		155–160	1	2	60–70
Chec marmorat, chec cu nucă (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Chec marmorat, chec cu nucă (grătar de coacere și prăjire, formă rotundă cu gaură la mijloc/formă de guguluf, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Prăjitură cu fructe (1 tavă)		160–170	1	2	40–50
		160–170	1	1	55–65
Prăjitură cu fructe (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	55–65
		165–175 <sup>2</sup>	1	2	50–60
Blat de tort (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	25–35
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	15–25

 Funcție,  $^{\circ}\text{C}$  Temperatură, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel (+HFC: cu ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C / -HFC: fără ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C),  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer.

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






















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









<sup>2</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

<sup>3</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile) pe nivelul inferior.


<sup>4</sup> Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

## Aluat frământat

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		Temperatură [°C]	Nivel <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Timp de gătire [min]
			+HFC	-HFC	
Biscuiți (1 tavă)		140–150	1	2	25–35
		150–160	1	2	25–35
Biscuiți (2 tăvi)		140–150	1+3 <sup>3</sup>	1+3	25–35 <sup>4</sup>
Fursecuri șprîțate* (1 tavă)		140	1	2	35–45
		160 <sup>2</sup>	2	3	25–35
Fursecuri șprîțate* (2 tăvi)		140	1+3 <sup>3</sup>	1+3	40–50 <sup>4</sup>
Blat de tort (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	35–45
		170–180 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Prăjitură cu brânză (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	80–90
		150–160	1	2	80–90
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 20 cm) <sup>1</sup>		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Plăcintă cu mere (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	1	2	60–70
		160–170	1	2	60–70
Prăjitură cu fructe cu glazură (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	1	2	60–70
		150–160	1	2	55–65
Prăjitură cu fructe cu glazură (1 tavă)		170–180	1	2	50–60
		160–170	1	2	45–55
Tartă dulce (1 tavă)		210–220 <sup>2</sup>	–	1	55–65
		180–190	–	1	35–45



















 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel (+HFC: cu ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C / -HFC: fără ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C),  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Eco-Ventilator plus,  Încăzire super.-infer.,  Coacere intensivă







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


- <sup>1</sup> Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- <sup>2</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- <sup>3</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile) pe nivelul inferior.
- <sup>4</sup> Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

# Tabele de gătire






## Aluat dospit







Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		Temperatură [°C]	Nivel <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Timp de gătire [min]
			+HFC	-HFC	
Guguluf (grătar de coacere și prăjire, formă de guguluf, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	1	2	50–60
		160–170	1	2	50–60
Cozonac (1 tavă)		150–160	1	2	55–65
		160–170	1	2	55–65
Prăjitură cu aluat ras, cu/fără fructe (1 tavă)		160–170	1	2	40–50
		170–180	2	3	45–55
Prăjitură cu fructe (1 tavă)		160–170	1	2	45–55
		170–180	2	3	45–55
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 tavă)		160–170	1	2	25–35
Pateuri cu mere/melci cu stafide (2 tăvi)		160–170	1+3 <sup>3</sup>	1+3	30–40 <sup>5</sup>
Pâine albă, formă liberă (1 tavă)		180–190	1	2	35–45
		190–200	1	2	30–40
Pâine albă (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	35–45
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Pâine integrală (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	1	2	55–65
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	45–55
Dospirea aluatului (grătar de coacere și prăjire)		30–35	- <sup>4</sup>	- <sup>4</sup>	-

 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup><sub>1</sub> Nivel (+HFC: cu ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C / -HFC: fără ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C),  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încăzire super-infer.

- <sup>1</sup> Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- <sup>2</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- <sup>3</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile) pe nivelul inferior.
- <sup>4</sup> Așezați grătarul de coacere și prăjire pe baza incintei cuptorului, apoi așezați vasul pe grătarul de coacere și prăjire. În funcție de mărimea vasului, puteți scoate și ghidajele laterale.
- <sup>5</sup> Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.







## Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark







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


 Funcție,  Temperatură,  Nivel (+HFC: cu ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C / -HFC: fără ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C),  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer.

- <sup>1</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile) pe nivelul inferior.
- <sup>2</sup> Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

## Aluat de pandișpan












Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		Temperatură [°C]	Nivel <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Timp de gătire [min]
			+HFC	-HFC	
Blat de pandișpan (2 ouă) (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	1	2	15–25
Blat de pandișpan (4–6 ouă) (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	1	2	30–40
Pandișpan însiropat* (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>2</sup>	1	2	25–45
Foaie de pandișpan (1 tavă)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	10–20

 Funcție,  Temperatură,  Nivel (+HFC: cu ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C / -HFC: fără ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C),  Timp de gătire,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer.

- \* Setările sunt aplicabile și pentru cerințele conform standardului EN 60350-1. Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile).
- <sup>1</sup> Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
  - <sup>2</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

## Tabele de gătire

### Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele

Prăjituri/ produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup> Nivel		 [min]
			+HFC	-HFC	
Gogoșele (1 tavă)		160–170	1	2	30–40
Pateuri (1 tavă)		180–190	1	2	20–30
Pateuri (2 tăvi)		180–190	1+3 <sup>1</sup>	1+3	20–30 <sup>2</sup>
Macarons (1 tavă)		120–130	1	2	25–50
Macarons (2 tăvi)		120–130	1+3 <sup>1</sup>	1+3	25–50 <sup>2</sup>
Bezele (1 tavă, 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	1	2	120–150
Bezele (2 tăvi, fiecare cu 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	1+3 <sup>1</sup>	1+3	150–180

Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel (+HFC: cu ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C / -HFC: fără ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C),  Garzeit,  Ventilator plus

<sup>1</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile) pe nivelul inferior.

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

## Preparate picante

Aliment (accesorii)		Temperatură [°C]	Nivel <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Timp de gătire [min]
			+HFC	-HFC	
Tartă picantă (1 tavă)		220–230 <sup>2</sup>	–	1	35–45
		180–190	–	1	30–40
Tartă cu ceapă (1 tavă)		180–190 <sup>2</sup>	1	2	25–35
		170–180	1	2	30–40
Pizza, aluat dospit (1 tavă)		170–180	1	2	25–35
		210–220 <sup>2</sup>	1	2	20–30
Pizza, aluat cu ulei și brânză de vaci (1 tavă)		170–180	1	2	25–35
		190–200 <sup>2</sup>	1	2	25–35
Pizza congelată, precoaptă (grătar de coacere și prăjire)		200–210	1	2	20–25
Toast* (grătar)		300	–	3	6–9
Preparate rumenite/gratinate (de exemplu toast) (grătar de coacere și prăjire pe tava universală)		275 <sup>3</sup>	2	3	3–6
Legume la grătar (grătar de coacere și prăjire pe tava universală)		275 <sup>3</sup>	3	4	5–10 <sup>4</sup>
		250 <sup>3</sup>	3	3	5–10 <sup>4</sup>
Ratatouille (1 tavă universală)		180–190	1	2	40–60
Cartofi prăjiți, congelați <sup>1</sup> (tava perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry)		180–190	2	3	30–35 <sup>4</sup>
Crochete congelate <sup>1</sup> (tava perforată Gourmet pentru copt și prăjit AirFry)		180–190	2	3	23–25 <sup>4</sup>

Funcție, Temperatură, Nivel (+HFC: cu ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C/-HFC: fără ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C), Timp de gătire, Încăzire super.-infer., Coacere intensivă, Ventilator plus AirFry

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

<sup>1</sup> Respectați indicațiile producătorului inscripționate pe ambalaj.


















<sup>2</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

<sup>3</sup> Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

<sup>4</sup> Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

# Tabele de gătire

## Vită


Aliment (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Friptură de vită la capac, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)	 <sup>2</sup>	150–160 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	170–180 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	120–130 <sup>7</sup>	–
	 <sup>2</sup>	180–190	2 <sup>6</sup>	160–180 <sup>8</sup>	–
File de vită, aprox. 1 kg (tavă universală)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	25–60	45–75
File de vită „în stil englezesc“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	70–80	45–48
File de vită „mediu“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	54–57
File de vită „bine făcut“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–130	63–66
Roastbeef, aprox. 1 kg (tavă universală)	 <sup>2</sup>	180–190 <sup>3</sup>	2 <sup>6</sup>	35–65	45–75
Roastbeef „în stil englezesc“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	80–85 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	80–90	45–48
Roastbeef „mediu“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–95 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	110–120	54–57
Roastbeef „bine făcut“, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–100 <sup>4</sup>	2 <sup>6</sup>	130–140	63–66
Burger/chiftele* (grătar de coacere și prăjire pe nivelul 4 și tavă universală pe nivelul 1)	 <sup>2</sup>	300 <sup>5</sup>	4	15–25 <sup>9</sup>	–

 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire,  Temperatură la miez,  Ventilator plus,  Încăzire super-infer.,  Eco-Ventilator plus,  Gril complet


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

<sup>1</sup> Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.

<sup>2</sup> Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

<sup>3</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

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

<sup>5</sup> Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

<sup>6</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile).

<sup>7</sup> Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 90 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.















<sup>8</sup> Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 100 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

<sup>9</sup> Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.


<sup>10</sup> Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.



## Vițel


















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

 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire,  Temperatură la miez,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer.

- <sup>1</sup> Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.
- <sup>2</sup> Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- <sup>3</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- <sup>4</sup> Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- <sup>5</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile).
- <sup>6</sup> Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 90 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- <sup>7</sup> Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

# Tabele de gătire

## Porc


Aliment (accesorii)		 [°C]	 <sup>5</sup> 1	 [min]	 <sup>10</sup> [°C]
Friptură de porc/friptură din ceafă de porc, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
		180–190	2 <sup>5</sup>	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Friptură de porc cu șorici, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
		190–200	2 <sup>5</sup>	130–150 <sup>7</sup>	80–90
File de porc, aprox. 350 g <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	90–100 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	70–90	60–69
Friptură din pulpă de porc, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)		160–170	2 <sup>5</sup>	130–160 <sup>8</sup>	80–90
Antricot, aprox. 1 kg (tavă universală)		150–160	2 <sup>5</sup>	50–60	63–68
Antricot, aprox. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95–105 <sup>3</sup>	2 <sup>5</sup>	140–160	63–66
Drob, aprox. 1 kg (tavă universală)		170–180	2 <sup>5</sup>	60–70 <sup>7</sup>	80–85
		190–200	2 <sup>5</sup>	70–80 <sup>7</sup>	80–85
Șunculiță/bacon <sup>1</sup>		300 <sup>4</sup>	4	3–5	–
Cârnat <sup>1</sup>		220 <sup>4</sup>	3 <sup>5</sup>	8–15 <sup>9</sup>	–

 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire,  Temperatură la miez,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer.,  Eco-Ventilator plus,  Gril complet

<sup>1</sup> Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.

<sup>2</sup> Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

<sup>3</sup> Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.

<sup>4</sup> Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .

<sup>5</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile).

<sup>6</sup> Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.












<sup>7</sup> După jumătate din timp turnați aprox. 0,5 l de lichid.







<sup>8</sup> Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 100 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.


<sup>9</sup> Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.

<sup>10</sup> Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

## Miel, carne de vânat



















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












 Funcție,  Temperatură, <sup>5</sup> Nivel,  Timp de gătire,  Temperatură la miez,  Încălzire super.-infer.



- <sup>1</sup> Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- <sup>2</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- <sup>3</sup> Preîncălziți cuptorul la 120 °C cu 15 minute înainte. Reduceți temperatura atunci când introduceți preparatul.
- <sup>4</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile).
- <sup>5</sup> Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 50 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- <sup>6</sup> Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

# Tabele de gătire

## Carne de pasăre, pește

Aliment (accesorii)		 [°C]	 5	 [min]	 8 [°C]
Pasăre, 0,8–1,5 kg (tavă universală)		170–180	2 <sup>4</sup>	55–65	85–90
Pui, aprox. 1,2 kg (grătar de coacere și prăjire pe tava universală)		180–190 <sup>2</sup>	2 <sup>4</sup>	55–65 <sup>5</sup>	85–90
Pui, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	2 <sup>4</sup>	100–120 <sup>6</sup>	85–90
		190–200	2 <sup>4</sup>	110–130 <sup>6</sup>	85–90
Pui, aprox. 4 kg (tavă adâncă)		160–170	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
		180–190	2 <sup>4</sup>	180–200 <sup>7</sup>	90–95
Pulpe de pui (grătarul și tava pentru prăjit pe tava universală)	   	190–200	2 <sup>4</sup>	30–35	–
Pește, 200–300 g (de ex. păstrăvi) (tavă universală)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	15–25	75–80
Pește, 1–1,5 kg (de ex. păstrăvi curcubeu) (tavă universală)		210–220 <sup>3</sup>	2 <sup>4</sup>	30–40	75–80
File de pește în folie, 200–300 g (tavă universală)		200–210	2 <sup>4</sup>	25–30	75–80
Crochete de pește congelate <sup>1</sup> (tava perforată Gourmet pentru copt și prăjit AirFry)	   	220–230	2 <sup>4</sup>	13–15 <sup>5</sup>	–

 Funcție,  Temperatură,  Nivel,  Timp de gătire,  Temperatură la miez,  Ventilator plus,  Gril cu ventilator,  Încăzire super.-infer.,  Eco-Ventilator plus,  |  Altele | AirFry

- Respectați indicațiile producătorului inscripționate pe ambalaj.
- Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile).
- Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.
- Turnați aprox. 0,25 l de lichid la începutul programului de gătire.
- Turnați aprox. 0,5 l de lichid după 30 de minute.
- Dacă folosiți un termometru pentru alimente, puteți, de asemenea, să folosiți temperatura interioară indicată ca ghid.

# Informații pentru institutele de testare

## Mâncare de test conform EN 60350-1

Mâncare test (accesorii)		Temperatură [°C]	Nivel <sup>5</sup> <sub>1</sub>		Timp de gătire [min]
			+HFC	-HFC	
Prăjiturile (1 tavă de copt <sup>1</sup> )		150	1	2	30–40
		160 <sup>4</sup>	2	3	20–30
Prăjiturile (2 tăvi de copt <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	1+3 <sup>7</sup>	1+3	30–40
Fursecuri șprîțate (1 tavă de copt <sup>1</sup> )		140	1	2	35–45
		160 <sup>4</sup>	2	3	25–35
Fursecuri șprîțate (2 tăvi de copt <sup>1</sup> )		140	1+3 <sup>7</sup>	1+3	40–50 <sup>8</sup>
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire <sup>1</sup> , formă pentru blat de tort <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–85
Pandișpan însiropat (grătar de coacere și prăjire <sup>1</sup> , formă pentru blat de tort <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	1	2	30–40
		150–170 <sup>4</sup>	1	2	25–45
Toast (grătar de coacere și prăjire <sup>1</sup> )		300	–	3	6–9
Burger/chiftele (grătar de coacere și prăjire <sup>1</sup> pe nivelul 4 și tavă universală <sup>1</sup> pe nivelul 1)		300 <sup>5</sup>	–	4	15–25 <sup>9</sup>

Funcție, Temperatură, Nivel (+HFC: cu ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C / -HFC: fără ghidaje telescopice FlexiClip HFC 70-C), Timp de gătire, Ventilator plus, Încăzire super.-infer., Gril complet

- <sup>1</sup> Utilizați doar accesorii originale Miele.
- <sup>2</sup> Utilizați o formă pentru blat de tort mată și de culoare închisă.  
Așezați forma pentru blat de tort pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- <sup>3</sup> Selectați în general temperatura mai scăzută și verificați alimentele după o perioadă mai scurtă.
- <sup>4</sup> Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- <sup>5</sup> Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor. Nu utilizați pentru aceasta funcția Booster .
- <sup>6</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile).
- <sup>7</sup> Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC 70-C (dacă sunt disponibile) pe nivelul inferior. Dacă aveți mai multe perechi de ghidaje telescopice FlexiClip, instalați o singură pereche.
- <sup>8</sup> Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.
- <sup>9</sup> Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.


# Informații pentru institutele de testare

## Clasa de eficiență energetică

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

Clasa de eficiență energetică: A+

Respectați următoarele indicații la efectuarea măsurătorii:

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

## Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic

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

MIELE	
Denumire/identificator de model	H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B, H 2861-1 B
Indice de eficiență energetică/incintă ( $EE_{incintă}$ )	81,7
Clasă de eficiență energetică/incintă	
A+++ (eficiență maximă) până la G (eficiență minimă)	A+
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul convențional	1,05 kWh
Consum de energie per ciclu pentru fiecare incintă în modul de ventilație	0,71 kWh
Număr de incinte	1
Surse de căldură per incintă	electric
Volumul incintei	76 l
Masa aparatului	42,0 kg

## Rețete pentru programele automate

---

Mai jos veți găsi rețetele aferente programelor automate.

Pentru rezultate optime la gătit, vă recomandăm să folosiți cantitățile și accesoriile indicate în rețete.

Pentru a găsi nivelul corect de introducere, vă rugăm să scoateți ghidajul telescopic FlexiClip HFC 70-C înainte de a începe un program automat.

# Rețete pentru programele automate

---

## Tartă fină cu mere

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 12 bucăți

### Pentru topping

500 g mere, acrișoare

2 linguri suc de lămâie

### Pentru aluat

150 g unt | moale

150 g zahăr

8 g zahăr vanilat

3 ouă, mărimea M

150 g făină de grâu, tip 405

½ linguriță praf de copt

### Pentru formă

1 linguriță unt

### Pentru pudrare

1 lingură zahăr pudră

### Accesorii

Grătar de coacere și prăjire

Formă pentru blat de tort, Ø 26 cm

Sită, fină

### Mod de preparare

Merele se curăță de coajă și se taie în patru. Pe partea bombată se fac creștături la distanță de circa 1 cm, se amestecă cu sucul de lămâie și se dau deoparte.

Se unge forma pentru blat de tort.

Untul, zahărul și zahărul vanilat se amestecă timp de circa 2 minute, până când se obține o cremă. Ouăle se încorporează unul câte unul, amestecând câte ½ minut la fiecare.

Făina se amestecă cu praful de copt și se adaugă la celelalte ingrediente.

Aluatul se distribuie uniform în forma de tort. Merele se așază cu partea bombată în sus și se apasă ușor în aluat.


Forma de tort se dă la cuptor pe grătar, iar prăjitura se coace.

Prăjitura se lasă 10 minute în formă.

Apoi se scoate marginea formei și se lasă să se răcească pe grătar. Se presară zahăr pudră.

### Setare

#### Program automat

 | Tartă cu mere, ușoară

Durata programului: 55 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 165–175 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 45–55 Minuten

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Sfat

În loc de zahăr pudră, tarta se poate glazura și cu dulceață de caise omogenizată și ușor încălzită.



## Blat de pandișpan

Timp de preparare: 75 minute

Pentru 12 bucăți

### Pentru aluat

4 ouă, mărimea M

4 linguri de apă | fierbinte

175 g zahăr

200 g făină de grâu, tip 405

1 linguriță praf de copt

### Pentru formă

1 linguriță unt

### Accesorii

Grătar de coacere și prăjire

Sită, fină

Formă pentru tort, Ø 26 cm

Hârtie de copt

### Mod de preparare

Se separă albușurile de gălbenușuri. Albușul se bate spumă împreună cu apa. Zahărul se încorporează încet și treptat. Gălbenușul se amestecă și se încorporează și el.

Grătarul se introduce în cuptor. Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Făina se amestecă cu praful de copt, se cerne peste amestecul de ouă și se încorporează cu un tel mare.

Baza formei pentru tort se unge și se acoperă cu hârtie de copt. Aluatul se pune în forma de tort și se netezește.

Blatul de pandișpan se dă la cuptor și se coace până când capătă o culoare galben-aurie.


După coacere, se lasă 10 minute să se răcească în formă. Apoi se scoate din formă și se lasă să se răcească pe gră-

tar. Blatul de pandișpan se taie de două ori orizontal, astfel încât să rezulte 3 blaturi.

Se unge cu umplutura pregătită în prealabil.

### Setare

#### Program automat

 | Blat pandișpan

Durata programului: 36 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 160–170 C

Preîncălzire: da

Durată gătire: 30–40 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Sfat

Pentru a obține un blat de pandișpan cu ciocolată, la amestecul de făină se adaugă 2–3 lingurițe cacao.

# Rețete pentru programele automate

---

## Umpluturi pentru blatul de pandișpan

Timp de preparare: 30 minute

### **Pentru umplutura din brânză de vaci Quark și smântână dulce**

500 g brânză de vaci Quark, 20 % grăsime.

100 g zahăr

100 ml lapte, 3,5 % grăsime

8 g zahăr vanilat

1 lămâie | doar sucul

6 foi de gelatină, albă

500 g smântână dulce

### **Pentru pudrare**

1 lingură zahăr pudră

### **Pentru umplutura de cappuccino**

100 g ciocolată, neagră

500 g smântână dulce

6 foi de gelatină, albă

80 ml espresso

80 ml lichior de cafea

16 g zahăr vanilat

1 lingură cacao

### **Pentru pudrare**

1 lingură cacao

### **Accesorii**

Platou pentru tarte

Sită, fină

### **Mod de preparare a umpluturii de brânză de vaci Quark și smântână dulce**

Pentru umplutura de brânză de vaci Quark și smântână dulce, brânza Quark se amestecă cu zahărul, laptele, zahărul vanilat și sucul de lămâie. Gelatina se înmoaie în apă rece, se stoarce și se dă la microunde sau pe arzător, la intensitate redusă.

O parte din masa de brânză Quark se amestecă cu gelatina.

Amestecul se încorporează în restul de brânză Quark și se dă la rece. Smântâna dulce se bate și se amestecă cu brânza Quark.

Primul blat de pandișpan se pune pe un platou, se unge cu amestecul de brânză Quark, apoi se așază al doilea blat, se unge cu amestecul de brânză Quark, iar deasupra se așază al treilea blat.

Tortul se lasă să se răcească bine. Înainte de servire se presară zahăr pudră.

### **Mod de preparare a umpluturii de cappuccino**

Pentru umplutura de cappuccino se topește ciocolată. Smântâna dulce se bate, iar o cantitate mică se dă deoparte pentru ungera blatului superior. Gelatina se înmoaie în apă rece, se stoarce și se dă la microunde sau pe arzător, la intensitate redusă, apoi se lasă să se răcească puțin.

Jumătate din espresso și lichiorul de cafea se amestecă în gelatină și se încorporează în smântâna dulce.

Amestecul de smântână cu cafea se împarte în două. În jumătate se amestecă zahăr vanilat, iar în cealaltă jumătate ciocolată și cacao.

Primul blat de pandișpan se pune pe un platou, se însiropează cu puțin lichior de cafea și espresso, apoi se unge amestecul de smântână dulce cu ciocolată. Se așază al doilea blat de pandișpan, se însiropează cu restul de lichid, apoi se unge amestecul de smântână dulce cu zahăr vanilat. Se așază și al treilea blat, se unge cu smântână dulce spre lateral și se presară cacao.

### **Sfat**

Pentru o variantă fructată a umpluturii cu brânză Quark și smântână dulce, se poate adăuga puțină coajă de lămâie rasă și 300 g de felii de mandarine sau bucăți de caise scurse.

## Chec marmorat

Timp de preparare: 80 minute

Pentru 18 bucăți

### Pentru aluat

250 g unt | moale

200 g zahăr

8 g zahăr vanilat

4 ouă, mărimea M

200 g smântână

400 g făină de grâu, tip 405

16 g praf de copt

1 praf de sare

3 lingură cacao

### Pentru formă

1 linguriță unt

### Accesorii

Formă rotundă cu gaură la mijloc,

Ø 26 cm

Grătar de coacere și prăjire

### Mod de preparare

Untul, zahărul și zahărul vanilat se amestecă până când se obține o cremă. Se adaugă ouăle unul câte unul și se amestecă fiecare câte ½ minut. Se adaugă smântâna. Făina se amestecă cu praful de copt și cu sarea și se încorporează și celelalte ingrediente.

Forma cu gaură la mijloc se unge și se pune în ea jumătate din cantitatea de aluat.

În cealaltă jumătate de aluat se amestecă praful de cacao. Aluatul de culoare închisă se distribuie peste cel de culoare deschisă. Se trece cu furculița prin straturile de aluat, trasând spirale.

Forma cu gaură la mijloc se dă la cuptor pe grătar, iar prăjitura se coace.

Prăjitura se lasă 10 minute în formă.

Apoi se scoate din formă și se lasă să se răcească pe grătar.

### Setare

#### Program automat

 | Chec marmorat

Durata programului: 55 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 150–160 C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 50–60 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Rețete pentru programele automate

---

## Prăjitură cu aluat ras, cu fructe

TimP de preparare: 150 minute

Pentru 20 bucăți

### Pentru aluat

42 g drojdie, proaspătă

150 ml lapte, 3,5 % grăsime | călduț

450 g făină de grâu, tip 405

50 g zahăr

90 g unt | moale

1 ou, mărimea M

### Pentru topping

1,25 kg mere

### Pentru aluatul ras

240 g făină de grâu, tip 405

150 g zahăr

16 g zahăr vanilat

1 linguriță scorțișoară

150 g unt | moale

### Accesorii

Tavă de copt sau tavă universală

### Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în lapte, amestecând. Se frământă un aluat omogen împreună cu făina, zahărul, untul și oul.

Se modelează aluatul în formă de bilă, se pune într-un castron, se acoperă cu o cârpă umedă și se dă la cuptor. Se lasă la crescut conform setărilor etapei de dospire 1.

Merele se decojesc, se scot cotoarele și se taie în felii.

Aluatul se frământă ușor și se întinde pe tava de copt sau tava universală. Merele se repartizează uniform peste aluat. Făina, zahărul, zahărul vanilat și scorțișoara se amestecă și se frământă cu untul pentru a forma un aluat ras. Se distribuie peste mere.

Prăjitura se dă la cuptor și se lasă să crească conform setărilor etapei de dospire 2.

Prăjitura se coace până când se rumenește.

### Setare

#### Dospirea aluatului cu drojdie

Etapa de dospire 1

Funcție: 

Temperatură: 30 °C

TimP de dospire: 30-45 minute

Etapa de dospire 2

Funcție: 

Temperatură: 30 °C

TimP de dospire: 30 minute

#### Coacerea prăjiturilor program automat

 | Prăjitură fructe fragedă

Durata programului: 44 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 180–190 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 40–50 minute

Nivel: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Sfat

În locul merelor se pot folosi și 1 kg de prune sau cireșe fără sămburi.

## Biscuiți

Timp de preparare: 135 minute  
Pentru 70 bucăți (2 tăvi)

### Ingrediente

250 g făină de grâu, tip 405  
½ linguriță praf de copt  
80 g zahăr  
8 g zahăr vanilat  
1 sticlură de aromă de rom  
3 linguri apă  
120 g unt | moale

### Accesorii

Făcăleț  
Forme pentru biscuiți  
2 tăvi de copt sau universale

### Mod de preparare

Făina, praful de copt, zahărul și zahărul vanilat se amestecă. Din restul ingredientelor se frământă repede un aluat omogen și se lasă la rece minimum 60 minute.

Aluatul se întinde astfel încât să aibă o grosime de circa 3 mm, se taie biscuiții și se așază pe tăvile de copt sau universale.

Biscuiții se dau la cuptor și se coc.

### Setare

#### Program automat

 | Fursecuri |

1 tavă de copt / 2 tăvi de copt

Durata programului 1 tavă: 25 minute

Durata programului 2 tăvi: 26 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 140–150 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 25–35 minute

Nivel 1 tavă:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Nivel 2 tăvi:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Sfat

Cantitatea de ingrediente este suficientă pentru 2 tăvi. Pentru 1 tavă, se înjumătățește cantitatea sau se coc biscuiții consecutiv.

# Rețete pentru programele automate

---

## Fursecuri șprîțate

Timp de preparare: 50 minute

Pentru 50 bucăți (2 tăvi)

### Ingrediente

160 g unt | moale

50 g zahăr, brun

50 g zahăr pudră

8 g zahăr vanilat

1 praf de sare

200 g făină de grâu, tip 405

1 ou, mărimea M | doar albușul

### Accesorii

Pungă pentru șprîțat

Vârf în formă de stea, 9 mm

2 tăvi de copt sau universale

### Mod de preparare


Untul se amestecă până când devine cremos. Se adaugă și se amestecă zahărul, zahărul pudră, zahărul vanilat și sarea, până când rezultă o masă moale. Se încorporează făina și la final albușul.

Aluatul se pune într-o pungă pentru șprîțat și se șprîțează în fâșii de circa 5–6 cm pe tăvile de copt sau universale.

Fursecurile se dau la cuptor și se coc până când capătă o culoare galbenă-aurie.

### Setare

#### Program automat

 | Biscuiți șprîțai | 1 tavă de copt / 2 tăvi de copt

Durata programului 1 tavă: 24 minute

Durata programului 2 tăvi: 31 minute

#### Manual

##### Pentru 1 tavă

Funcție: 

Temperatură: 150–160 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 20–30 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### Pentru 2 tăvi

Funcție: 

Temperatură: 140–150 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 25–35 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Sfat

Cantitatea de ingrediente este suficientă pentru 2 tăvi. Pentru 1 tavă, se înjumătățește cantitatea sau se coc biscuiții consecutiv.

## Brioșe cu nuci

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 12 bucăți

### Ingrediente

80 g stafide

40 ml rom

120 g unt | moale

120 g zahăr

8 g zahăr vanilat

2 ouă, mărimea M

140 g făină de grâu, tip 405

1 linguriță praf de copt

120 g miez de nucă | tocat mare

### Accesorii

Tavă pentru brioșe, pentru 12 brioșe a câte Ø 5 cm

Forme de copt din hârtie, Ø 5 cm

Grătar de coacere și prăjire

### Mod de preparare

Stafidele se pun la înmuiat în rom circa 30 minute.

Untul se amestecă până când devine cremos. Apoi se adaugă succesiv zahărul, zahărul vanilat și ouăle. Făina se amestecă cu praful de copt și se încorporează. Se încorporează și nucile. La final se încorporează și stafidele cu romul.

Formele de copt din hârtie se așază în tava pentru brioșe. Cu ajutorul a 2 linguri, aluatul se distribuie uniform în forme.

Tava pentru brioșe se dă la cuptor pe grătar, iar brioșele se coc.

### Setare

#### Program automat

 | Muffins cu nuci

Durata programului: 37 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 150–160 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 30–40 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Rețete pentru programele automate

---

## Pizza (aluat dospit)

Timp de preparare: 90 minute

Pentru 4 porții

### Pentru aluat

30 g drojdie, proaspătă

170 ml apă | călduță

300 g făină de grâu, tip 405

1 linguriță zahăr

1 lingurițe de sare

½ linguriță cimbru, mărunțit

1 linguriță oregano, mărunțit

1 lingură ulei

### Pentru topping

2 cepe

1 cățel de usturoi

400 g roșii din conservă, curățate de piele, tăiate cuburi

2 linguri pastă de tomate

1 linguriță zahăr

1 linguriță oregano, mărunțit

1 foaie de dafin

1 lingurițe de sare

Piper

125 g mozzarella

125 g brânză Gouda rasă

### Pentru prăjire

1 lingură ulei de măsline

### Accesorii

Tavă de copt sau tavă universală

### Mod de preparare

Drojdia se dizolvă în apă, amestecând.

Din făină, zahăr, sare, cimbru, oregano și ulei se frământă un aluat omogen, în 6–7 minute.

Din aluat se formează o bilă, se pune într-un bol și se acoperă cu un prosop umed. Se lasă să crească 20 minute la temperatura camerei.

Pentru topping, ceapa și usturoiul se taie în cubulețe fine. Uleiul se înfierbântă într-o tigaie. Ceapa și usturoiul se înăbușă până devin translucide. Se adaugă roșiile, pasta de roșii, zahărul, oregano, foaia de dafin și sarea.

Sosul se lasă să fiarbă la foc mic timp de circa 5 minute.

Se scoate foaia de dafin, se potrivește de gust cu sare și piper. Mozzarella se taie felii.

Aluatul se întinde pe tava de copt sau universală. Se lasă să crească 10 minute la temperatura camerei.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Sosul se distribuie pe aluat. Se lasă o margine de circa 1 cm. Se presară mozzarella și Gouda.

Pizza se dă la cuptor și se coace.

### Setare

#### Program automat

 | Pizza | Aluat cu drojdie

Durata programului: 32 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 200–210 °C

Preîncălzire: da

Durată gătire: 20–30 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Sfat

Alternativ ca topping pentru pizza se poate folosi șuncă, salam, ciuperci Champignon, ceapă sau ton.



## Pizza (aluat cu ulei și brânză de vaci Quark)

Timp de preparare: 60 minute

Pentru 4 porții

### Pentru aluat

120 g brânză de vaci Quark, 20 % grăsime i. Tr.

4 linguri lapte, 3,5 % grăsime

4 linguri ulei

2 ouă, mărimea M | doar gălbenușul

1 linguriță de sare

1½ linguriță praf de copt

250 g făină de grâu, tip 405

### Pentru topping

2 cepe

1 cățel de usturoi

400 g roșii din conservă, curățate de

piele, tăiate cuburi

2 linguri pastă de tomate

1 linguriță zahăr

1 linguriță de oregano

1 foaie de dafin

1 lingurițe de sare

Piper

125 g mozzarella

125 g brânză Gouda rasă

### Pentru prăjire

1 lingură ulei de măsline

### Accesorii

Tavă de copt sau tavă universală

### Mod de preparare

Pentru topping, ceapa și usturoiul se taie în cubulețe fine. Uleiul se înfierbântă într-o tigaie. Ceapa și usturoiul se înăbușă până devin translucide. Se adaugă roșiile, pasta de roșii, zahărul, oregano, foaia de dafin și sarea.

Sosul se lasă să fiarbă la foc mic timp de circa 5 minute.

Se scoate foaia de dafin. Se potrivește de sare și piper. Mozzarella se taie felii.

Pentru aluat se amestecă brânza de vaci Quark, laptele, uleiul, gălbenușul și sarea. Făina se amestecă cu praful de copt. Jumătate din cantitate se încorporează în aluat. Apoi se încorporează și restul.

Aluatul se întinde pe tava de copt sau universală.


Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Sosul se distribuie pe aluat. Se lasă o margine de circa 1 cm. Se presară mozzarella și Gouda.

Pizza se dă la cuptor și se coace.

### Setare

#### Program automat

 | Pizza | Aluat brânză vaci, ulei

Durata programului: 33 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 180–190 °C

Preîncălzire: da

Durată gătire: 25–35 minute

Nivel: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Sfat

Alternativ ca topping pentru pizza se poate folosi șuncă, salam, ciuperci Champignon, ceapă sau ton.

# Rețete pentru programele automate

---

## Pui

Timp de preparare: 95 minute

Pentru 2 porții

### Ingrediente

1 pui, pregătit pentru preparare

(de 1,2 kg)

2 linguri ulei

1½ linguriță sare

2 lingurițe boia de ardei, dulce

1 linguriță curry

### Accesorii

Grătar de coacere și prăjire

Formă de sufleu, 22 cm x 29 cm

Sfoară de bucătărie

### Mod de preparare

Uleiul se amestecă cu sare, boia și curry, iar puiul se unge cu acest amestec.

Pulpele se leagă cu sfoară de bucătărie, iar puiul se așază în forma de sufleu cu pieptul în sus.

Forma de sufleu se pune pe grătar și se dă la cuptor în așa fel încât pulpele să fie îndreptate spre ușă. Puiul se gătește.

### Setare

#### Program automat

 | Pui

Durata programului: 80 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 180–190 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 75–85 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## File de vită (friptură)

Timp de preparare: 65 minute

Pentru 4 porții

### Pentru fileul de vită

1 kg file de vită, pregătit pentru preparare

2 lingură ulei

1 lingurițe de sare

Piper

### Pentru prăjire

2 lingură ulei

### Accesorii

Tavă universală

### Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Uleiul pentru prăjire se încinge într-o tigaie, iar fileul de vită se prăjește la foc iute câte 1 minut pe fiecare parte.

Scoateți file-ul de vită. Uleiul se amestecă cu sarea și piperul, iar fileul de vită se unge cu acest amestec.

Se așază file-ul de vită în tava universală și se dă la cuptor. Fileul de vită se gătește.

### Setare

#### Program automat

 | Vită, filé

Durata programului:

în sânge: 36 minute

mediu: 43 minute

pătruns: 59 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 180–190 °C

Preîncălzire: da

Durată gătire: 20–30 Minute (în sânge),  
35–45 Minute (mediu), 50–60 Minute  
(pătruns)

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Rețete pentru programele automate

---

## Păstrăv

Timp de preparare: 65 minute

Pentru 4 porții

### Pentru păstrăv

4 păstrăvi (a câte 250 g), pregătiți pentru preparare

2 linguri suc de lămâie

Sare

Piper

### Pentru umplutură

200 g ciuperci Champignon, proaspete

½ ceapă

1 cățel de usturoi

25 g pătrunjel

Sare

Piper

### Se presară

3 linguri unt

### Accesorii

Tavă universală

### Mod de preparare

Păstrăvii se stropesc cu sucul de lămâie. Se presară sare și piper în interior și pe exterior.

Pentru umplutură, se curăță ciupercile Champignon. Ceapa, usturoiul, ciupercile și pătrunjelul se toacă fin și se amestecă. Amestecul se condimentează cu sare și piper.

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Păstrăvii se umplu cu amestecul preparat și se așază în tava universală unul lângă altul. Se presară deasupra fulgi de unt.

Tava universală se dă la cuptor. Păstrăvii se gătesc.

### Setare

#### Program automat

 | Păstrăv

Durata programului: 36 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 210–220 °C

Preîncălzire: da

Durată gătire: 20–30 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Sfat

Păstrăvii se servesc cu felii de lămâie și unt topit.

## File de somon

Timp de preparare: 40 minute

Pentru 4 porții

### Pentru file de somon

4 fileuri de somon (a câte 200 g), pregătite pentru preparare

2 linguri suc de lămâie

Sare

Piper

### Se presară

3 linguri unt

### Se presară cu

1 legătură de mărar, tocat

### Accesorii

Tavă universală

### Mod de preparare

Se pornește programul automat sau se preîncălzește cuptorul.

Fileurile de somon se pun în tava universală. Se stropesc cu sucul de lămâie. Se condimentează cu sare și piper. Fileuri de de somon cu fulgi de unt și mărar.

Tava universală se dă la cuptor, iar fileurile de somon se gătesc.

### Setare

#### Program automat

 | Somon, filé

Durata programului: 27 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 200–210 °C

Preîncălzire: da

Durată gătire: 10–20 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Rețete pentru programele automate

---

## Păstrāv curcubeu

Timp de preparare: 65 minute

Pentru 4 porții

### Pentru păstrāvul curcubeu

1 păstrāv curcubeu (de 1 kg), întreg, pregătīt pentru preparare

1 lămāie | doar sucul

Sare

### Pentru umpluturā

2 cepe eșalote

2 căței de usturoi

2 felii de pāine toast

50 g capere, mici

1 ou, mārimea M | doar gālbenușul

2 lingurā ulei de māsline

Sare

Piper

Praf de chili

### Accesorii

Țepușe din lemn

Tavā universalā

### Mod de preparare

Păstrāvul se stropește cu sucul de lāmāie. Se sārează pe interior și pe exterior.

Pentru umpluturā se taie cubulețe mici ceapa eșalotā, usturoiul și pāinea toast. Caperele se amestecā cu gālbenușul, uleiul de māsline, cepele eșalote, usturoiul și pāinea toast. Se condimenteazā cu sare, piper și praf de chili.

Se pornește programul automat sau se preīncālzește cuptorul.

Păstrāvul se umple cu amestecul preparat. Deschiderea se īnchide cu țepușele de lemn.

Așezați păstrāvul pe o tavā universalā și dați-l la cuptor. Păstrāvul se gātește.

### Setare

#### Program automat

 | Păstrāv somonat

Durata programului: 46 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperaturā: 210–220 °C

Preīncālzire: da

Durată gātire: 30–40 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Cartofi gratinați cu brânză

Timp de preparare: 90 minute

Pentru 4 porții

### Pentru gratinare

600 g cartofi, fierți bine

75 g brânză Gouda rasă

### Pentru formă

1 cățel de usturoi

### Pentru glazură

250 g smântână dulce

1 lingurițe de sare

Piper

Nucșoară

### Se presară cu

75 g brânză Gouda rasă

### Accesorii

Formă de sufleu Ø 26 cm

Grătar de coacere și prăjire

### Mod de preparare

Forma de sufleu se freacă cu usturoi.

Pentru glazură se amestecă smântâna, sarea, piperul și nucșoara.

Cartofii se curăță și se taie în felii subțiri de 3–4 mm. Cartofii se amestecă cu brânza Gouda și cu glazura și se toarnă în forma de sufleu.

Se presară Gouda.

Cartofii gratinați cu brânză se dau la cuptor pe grătar și se gătesc până când capătă o culoare auriu-maronie.

### Setare

#### Program automat

 | Cartofi gratinați

Durata programului: 50 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 180–190 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 55–65 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Rețete pentru programele automate

## Lasagna

Timp de preparare: 125 minute

Pentru 4 porții

### Pentru lasagna

8 foi de lasagna (fără prefierbere)

### Pentru sosul de roșii cu carne tocată

50 g kaizer, slab, afumat | tăiat cubulețe

375 g carne tocată, jumătate vită, jumătate

porc

2 cepe | tăiate cubulețe

800 g roșii din conservă, curățate de

piele

30 g pastă de tomate

125 ml bulion

1 linguriță cimbru, proaspăt | tocat

1 linguriță oregano, proaspăt | tocat

1 linguriță busuioc, proaspăt | tocat

Sare

Piper

### Pentru sosul de ciuperci Champignon

20 g unt

1 ceapă | tăiată cubulețe

100 g ciuperci proaspete | felii

2 linguri făină de grâu, tip 405

250 g smântână dulce

250 ml lapte, 3,5 % grăsime

Sare

Piper

Nucșoară

2 linguri pătrunjel | tocat

### Se presară cu

200 g brânză Gouda rasă

### Accesorii

Formă de sufleu, 32 cm x 22 cm

Grătar de coacere și prăjire

### Mod de preparare

Pentru sosul de roșii cu carne tocată se încinge o tigaie antiaderentă. Se prăjesc cubulețele de kaizer, se adaugă carnea tocată și se prăjește amestecând. Se

adaugă ceapa și se înăbușă. Roșiile se mărunțesc. Se adaugă roșiile, suc de roșii, pasta de tomate și supa. Se condimentează cu ierburi, sare și piper. Se lasă să se gătească la foc mic timp de circa 5 minute.

Pentru sosul de ciuperci, ceapa se înăbușă în unt. Se adaugă ciupercile și se prăjesc pentru scurt timp. Se presară deasupra făina și se încorporează. Se stinge cu smântână și lapte. Se condimentează cu sare, piper și nucșoară. Sosul se lasă să fiarbă la foc mic timp de circa 5 minute. La final se adaugă pătrunjelul.

Pentru lasagna, ingredientele se pun unul după altul în straturi în forma de sufleu:

– o treime sos de roșii cu carne tocată

– 4 foi de lasagna

– o treime sos de roșii cu carne tocată

– jumătate din sosul de ciuperci

– 4 foi de lasagna

– o treime sos de roșii cu carne tocată

– cealaltă jumătate din sosul de ciuperci

Se presară Gouda, apoi lasagna se dă la cuptor pe grătar și se gătește până când se rumenește.

### Setare

#### Program automat

 | Lasagna

Durata programului: 55 minute

#### Manual

Funcție: 

Temperatură: 185–195 °C

Preîncălzire: nu

Durată gătire: 55–65 minute

Nivel: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1



Mai jos veți găsi rețetele aferente funcției AirFry.

Pentru rezultate optime la gătit, vă recomandăm să folosiți cantitățile și accesoriile indicate în rețete.

# Rețete AirFry

---

## Falafel cu sos de iaurt

Timp de preparare: 60 de minute + 12 ore timp de odihnă

Pentru 4 porții

### Pentru falafel

250 g năut, uscat  
2 l apă  
2 cepe | tăiate cubulețe mici  
2 căței de usturoi | tocați fin  
30 g pătrunjel | tocat  
2 linguri suc de lămâie  
1 lingură ulei de măsline  
50 g pastă de susan (tahini)  
1 linguriță coriandru, măcinat  
1 linguriță de oregano  
½ linguriță de Ras el Hanout  
1 linguriță chimion  
1½ linguriță sare  
1 vfc piper  
1 vfc. chili  
60 g făină de grâu, tip 405  
1 linguriță praf de copt

### Pentru sosul de iaurt

500 g iaurt, 3,5 % grăsime  
100 g brânză proaspătă  
1 linguri pastă de susan (tahini)  
3 linguri suc de lămâie  
20 g pătrunjel | tocat  
1 lingurițe de sare  
1 praf de piper

### Accesorii

Sită  
Blender cu lame pentru tocat  
Mixer cu cârlig pentru aluat  
Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry

### Mod de preparare

Înmuiiați năutul în apă timp de cel puțin 12 ore.


Pentru sosul de iaurt se amestecă toate ingredientele și se pun la rece.

Scurgeți năutul printr-o sită.

Puneți pătrunjelul, ceapa, usturoiul, zeama de lămâie, uleiul, pasta tahini și condimentele în blender. Adăugați treptat năutul. Între timp, amestecați aluatul cu o lingură.

Turnați aluatul într-un bol. Pentru aluat, amestecați făina cu praful de copt și frământați aluatul. Formați 24 de sfere din aluat. Aplatizați ușor sferile în mână și puneți-le pe tava Gourmet pentru copt și prăjit AirFry. În cele din urmă, dați la cuptor și lăsați să se coacă până când se rumenesc.

### Setări

Funcție:  | AirFry  
Temperatură: 210 °C  
Timp de gătire: 18 minute  
Nivel: 2

## Cartofi prăjiți și cartofi dulci prăjiți

Timp de preparare: 50 minute

Pentru 4 porții

### Pentru cartofii prăjiți

500 g cartofi tari, pentru fiert | tăiați pai (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g cartofi dulci | tăiați pai (ca. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml ulei de floarea-soarelui

### Pentru sos

150 g iaurt grecesc

150 g lapte acru

¼ lămâie | coaja și sucul

½ legătură de mărar

¼ linguriță rozmarin, uscat

¼ linguriță oregano, uscat

½ linguriță ceapă, deshidratată

¼ linguriță usturoi, deshidratat

1 praf de sare

1 praf de piper

### Pentru sarea aromată

2 linguri sare

1 linguriță boia de ardei, afumată

½ linguriță ceapă, deshidratată

½ linguriță usturoi, deshidratat

### Accesorii

Tigaie

prosoape de bucătărie

Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry

### Mod de preparare

Aduceți apa la punctul de fierbere. Blansați cartofii pai în apă clocotită timp de 3 minute. Apoi clătiți sub apă rece și uscați pe un prosop de bucătărie.

Marinați cartofii pai în ulei de floarea soarelui. Apoi așezați-i pe tava Gourmet pentru copt și gătit AirFry și gătiți-i conform instrucțiunilor. Întoarceți după 15 minute și gătiți încă 10 minute.

Se amestecă toate ingredientele pentru sos și se condimentează cu sare și piper. Dați sosul la frigider până când este gata de servit.

Pentru condimentarea sării, amestecați toate condimentele și puneți-le deoparte.

După gătire, asezonați generos cartofii prăjiți și serviți cu sos.

### Setări

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 220 °C

Timp de gătire: 25 minute

Nivel: 2

# Rețete AirFry

---

## Batoane din susan și tofu

Timp de preparare: 35 minute

Pentru 3 porții

### Ingrediente

400 g tofu

3 linguri sos Teriyaki

4 linguri pastă de susan (tahini)

2 lingură ulei vegetal

2 linguri suc cu pulpă de agave

1 lingură semințe de susan alb

1 lingură semințe de susan negru

1 lingură amidon alimentar

3 linguri pesmet

### Accesorii

Hârtie de gătit

Grătar și tavă pentru prăjire

Tavă universală

### Mod de preparare

Tăiați tofu în felii groase de 1 cm și stoarceți-le între prosoape de hârtie. Taiati apoi feliile de tofu in batoane de 1 cm lățime și 3 cm lungime. Strângeți din nou batoanele între prosoapele de bucătărie, astfel încât să rămână cât mai puțină umezeală în tofu. Lăsați batoanele să se odihnească pe prosopul de bucătărie timp de 15 minute.

Amestecați sosul Teriyaki, pasta tahini, uleiul și sucul de agave. Amestecați apoi acest amestec cu boabele de susan.

Puneți batoanele de tofu într-un castron și stropiți cu amidon de porumb. Rotiți bolul până când amidonul de porumb este distribuit uniform peste batoanele de tofu. Preîncălziți cuptorul conform setărilor.

Turnați sosul în vasul cu batoanele de tofu și amestecați totul. Presărați apoi pesmetul și amestecați bine. Așezați ta-

va pentru grătar și prăjit în tava universală și aranjați pe ele batoanele de tofu astfel încât să nu se atingă între ele. Puneți batoanele de tofu în incinta cuptorului preîncălzit și coaceți.

### Setări: preîncălzirea

Funcție:  | Booster

Temperatură: 190 °C

### Setări: coaceți batoanele de tofu și susan

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 190 °C

Timp de gătire: 7 minute

Nivel: 2

## Cartofi copti cu brânză, ceapă verde și șuncă

TimP de preparare: 70 minute

Pentru 4 porții

### Pentru cartofi

4 cartofi pentru copt (a câte 200 g)

2 linguri ulei

2 lingurițe de sare

### Pentru sos

150 g smântână

30 g arpagic | în rondele fine

1 praf de sare

1 praf de piper

1 praf nucșoară

### Pentru topping

100 g șuncă | tăiată cuburi

½ legătură ceapă verde | în rondele fine

200 g brânză, picantă (de ex. Gruyère,

Sbrinz și Emmentaler) | rasă

### Accesorii

Grătar și tavă pentru prăjire

Tavă universală

### Mod de preparare

Spălați și uscați bine cartofii. Înțepați cartofii peste tot cu o furculiță. Apoi ungeți-i generos cu ulei și sare. Așezați tava pentru grătar și prăjit în tava universală, așezați cartofii și coaceți-i conform etapelor de preparare 1 și 2.

Intre timp, pentru sos, amestecați smântâna cu arpagicul. Potrivți de gust cu sare, piper și nucșoară.

Pentru topping, prăjiți șunca la foc mediu, până devine crocantă. Pregătiți ceapa verde.

După etapa a 2-a de gătire, scoateți cartofii din cuptor. Tăiați-i cu grijă în jumătate și așezați-i cu partea tăiată în sus

înapoi pe grătar și tava de prăjire. Stropiți cu brânză și coaceți conform etapei a 3-a de gătit, până când se rumenesc.

Serviți cartofii copti cu ceapă verde, șuncă și sos.

### Setări

Etapa 1

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 200 °C

TimP de gătire: 20 minute

Nivel: 2

Etapa 2

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 180 °C

TimP de gătire: 30 minute

Etapa 3

Funcție: 

Temperatură: 180 °C

TimP de gătire: 10 minute

Nivel: 3

## Cartofi copti cu brânză feta, sos Tzatziki și salata fermierului

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 4 porții

### Pentru cartofi

4 cartofi pentru copt (a câte 200 g)

2 linguri ulei

2 lingurițe de sare

### Pentru sosul Tzatziki

½ castravete

¼ linguriță sare

200 g iaurt grecesc

1 cățel de usturoi | tocat fin

¼ linguriță sare

1 praf de piper

½ lămâie | coaja și sucul

### Pentru salată

½ castravete | tăiat cuburi

3 roșii | tăiate cuburi

1 ardei galben | tăiat cuburi fine

1 ardei roșu | tăiat cuburi fine

1 ceapă, roșie | tăiată cuburi fine

### Pentru dressing

½ linguriță sare

1 praf de piper

½ lămâie | doar sucul

1 legătură de mărar | tocat

### Pentru topping

200 g brânză feta | fărâmițată

### Accesorii

Grătar și tavă pentru prăjire

Tavă universală

### Mod de preparare

Spălați și uscați bine cartofii. Înțepați cartofii peste tot cu o furculiță. Apoi ungeți-i generos cu ulei și sare. Așezați tava pentru grătar și prăjit în tava universală, așezați cartofii și coaceți-i conform etapelor de preparare 1 și 2.

Între timp, pentru sosul Tzatziki, radeți castravetele, puneți sare și lăsați să se odihnească 10 minute.

Stoarceți lichidul din castraveți. Amestecați castraveții storși cu iaurtul și usturoiul. Condimentați apoi cu sare, piper, adăugați zeama de lămâie și coaja de lămâie.

Pentru salată, puneți legumele într-un bol.

Pentru dressing, amestecați sarea, piperul, mărarul, sucul de lămâie și uleiul de măsline. Turnați dressingul peste salată. Lăsați la o parte până în momentul servirii.

După etapa a 2-a de gătit, scoateți cartofii din cuptor. Tăiați-i cu grijă în jumătate și așezați-i cu partea tăiată în sus înapoi pe grătar și tava de prăjire. Presărați brânză feta și coaceți conform etapei a 3-a de gătit, până când capătă o culoare brun-aurie.

Serviți cartofii copti cu sos Tzatziki și salată.

### Setări

Etapa 1

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 200 °C

Timp de gătit: 20 minute

Nivel: 2

Etapa 2

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 180 °C

Timp de gătit: 30 minute

Etapa 3

Funcție: 

Temperatură: 180 °C

Timp de gătit: 10 minute

Nivel: 3

## Dovlecei pai cu sos de brânză cu mucegai și sos chili

TimP de preparare: 55 minute

Pentru 2 porții

### Pentru legume

2 dovlecei

3 ouă, mărimea M

50 ml lapte, 3,5 % grăsime

2 linguri ulei de floarea-soarelui

200 g pesmet Panko

2 lingurițe de sare

½ lingurițe praf de usturoi

½ linguriță ceapă, granule

¼ linguriță piper negru | măcinat

100 g brânză maturată, picantă | rasă

100 g făină de grâu, tip 405

### Pentru sosul din brânză de mucegai

150 g brânză cu mucegai, intensă

2 linguri maioneză

80 g iaurt, 3,5 % grăsime

1 praf de sare

1 praf de piper

¼ linguriță boia de ardei, afumată

### Pentru servire

1 linguriță sos Sriracha

### Accesorii

Grătar și tavă pentru prăjire

Mixer vertical

Tavă universală

### Mod de preparare

Tăiați dovlecelul în diagonală și tăiați fiecare jumătate în 8 felii egale.

Într-un castron puțin adânc, amestecați ouăle, laptele și uleiul.

Într-un alt castron, amestecați pesmetul panko, condimentele și brânza maturată. Puneți făină într-un al treilea castron.

Acum faceți pane feliile de dovlecel.

Pentru a face acest lucru, treceți mai în-

tâi feliile de dovlecel prin făină, apoi prin amestecul de ouă. Apoi acoperiți uniform cu amestecul de panko. Pentru o crustă mai uniformă și mai crocantă, dați feliile a doua oară prin amestecul de ouă și panko.

Așezați tava pentru grătar și prăjire în tava universală, așezați feliile de dovlecel una lângă alta și coaceți conform setării. Întoarceți după 15 minute și coaceți încă 10 minute.

Pentru sos, amestecați toate ingredientele, timp de aproximativ 1 minut, până când se fac piure. Amestecarea prea mult timp poate duce la tăierea sosului. Dați sosul la frigider până când este gata de servit.

Serviți dovleceii pai cu sos și stropiți cu sos Sriracha.

### Setări

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 205 °C

TimP de gătire: 25 minute

Nivel: 2

# Rețete AirFry

---

## Porumb la grătar cu topping de hoisin și salată coleslaw

Timp de preparare: 40 minute

Pentru 4 porții

### Pentru dressing

100 g maioneză

1 lingură oțet de mere

1 lingură muștar

½ linguriță zahăr

1 praf de sare

1 praf de piper

### Pentru salată

¼ varză albă | tăiată în fâșii fine

¼ varză roșie | tăiată în fâșii fine

2 morcovi | tăiați în fâșii fine

### Pentru porumb cu topping hoisin

4 știuleți de porumb, pre-fierți | tăiați în sferturi

50 g sos hoisin

50 g maioneză

### Pentru servire

2 lingură semințe de susan alb

### Accesorii

Grătar și tavă pentru prăjire

Tavă universală

### Mod de preparare

Pentru dressing, amestecați maioneza, oțetul de mere, muștarul și zahărul. Se potrivește de sare și piper. Pentru salată, amestecați într-un castron varza albă, varza roșie și morcovii. Turnați dressingul peste salată și amestecați. Lăsați la o parte salata până în momentul servirii.

Așezați tava pentru grătar și prăjire în tava universală, așezați porumbul și coaceți conform setării.

Pentru topping, amestecați sosul hoisin și maioneza. După 15 minute de gătit, ungeți porumbul cu amestecul de hoisin și gătiți încă 10 minute.

Presărați semințe de susan peste porumb, dacă doriți. Serviți cu salată coleslaw.

### Setare

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 210 °C

Timp de gătire: 25 minute

Nivel: 2



## Nuggets de pui cu crustă pane din susan și cocos

Timp de preparare: 25 minute

Pentru 2 porții

### Pentru crusta pane

100 g pesmet

50 g semințe de susan alb

50 g fulgi de cocos

2 lingurițe de sare

1 linguriță boia de ardei, afumată

1 linguriță praf de usturoi

1 linguriță praf de ceapă

100 g făină de grâu, tip 405

3 ouă, mărimea M

1 lingură ulei vegetal

3 linguri lapte, 3,5 % grăsime

### Pentru nuggets de pui

2 fileuri din piept de pui, pregătite pentru preparare | tăiat în fâșii de grosimea unui deget

### Pentru servire

2 lingurițe sos chili dulce

### Accesorii

Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFry

### Mod de preparare

Pentru crusta pane amestecați pesmetul, semințele de susan, nuca de cocos rasă, sarea, boiaua de ardei, ceapa și praful de usturoi într-un castron. Puneți făina într-un alt castron. Într-un al treilea castron, amestecați ouăle, uleiul și laptele.

Acum pregătiți fâșiile de pui pane.

În acest scop, treceți mai întâi fâșiile de pui prin făină, apoi prin amestecul de ou și ulei. Apoi acoperiți uniform cu amestecul de făină și condimente. Apoi așezați fâșiile de pui pane pregătite pe tava

Gourmet pentru copt și gătit AirFry și gătiți-le conform instrucțiunilor. Întoarceți-le după 10 minute.

Serviți nuggets de pui gătite cu sos dulce de chili.

### Setare

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 210 °C

Timp de gătire: 15 minute

Nivel: 2

# Rețete AirFry

## Cod în crustă

Timp de preparare: 70 minute

Pentru 4 porții

### Pentru codul în crustă

60 g unt | moale

1 lingură muștar

50 g roșii, uscate, în ulei

½ legătură de pătrunjel, cu frunze netede

½ arpagic

1 lingură cimbru tămâios

60 g pesmet Panko

4 fileuri de cod (a câte 150 g), pregătite pentru preparare

4 praf de sare

### Pentru salata de ardei și cartofi

2 ardei roșii | în bucăți potrivite pentru o îmbucătură

2 ardei galbeni | în bucăți potrivite pentru o îmbucătură

200 g cartofi, fierți tari | tăiați în felii subțiri

1 ceapă | tăiată felii subțiri

1 cățel de usturoi | pisat

1 lingură ulei de măsline

½ linguriță sare

¼ linguriță boia de ardei, afumată

### Pentru dressing

30 ml oțet balsamic

1 lingură muștar

2 linguri miere

1 praf de sare

1 praf de piper

60 ml ulei de măsline

### Pentru servire

125 g rucola | spălată

### Accesorii

Mixer vertical

Grătar și tavă pentru prăjire

Tavă universală

borcan cu capac înșurubat

### Mod de preparare

Pentru crustă, amestecați unt, muștar, roșii uscate, pătrunjel, cimbru și arpagic. Încorporați pesmetul panko și asezonați cu sare. Uscăți fileurile de pește și sărați-le. Modelați crusta în 4 foi care se potrivesc deasupra fileurilor de pește și așezați-o deasupra fileurilor. Așezați grătarul și tava pentru prăjire în tava universală. Așezați peștele pe partea stângă a grătarului și a tăvii de friptură.

Pentru legume, stropiți ambele tipuri de ardei, feliile de cartofi, ceapa și usturoiul într-un castron cu ulei și asezonați. Distribuți apoi legumele pe partea dreaptă a grătarului și a tăvii de prăjire. Așezați tava în incinta cuptorului și prăjiți codul și legumele conform setărilor.

Pentru dressing, amestecați oțetul balsamic cu muștar, miere, sare și piper într-un borcan cu capac înșurubat. Adăugați ulei de măsline, închideți borcanul și agitați energic timp de aproximativ 1 minut.

Înainte de servire, amestecați rucola cu legumele calde și amestecați salata cu dressingul. Serviți peștele pe salată.

### Setări

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 210 °C

Timp de gătit: 20 minute

Nivel: 2

## Banane cu topping de miere și fistic

Timp de preparare: 25 minute

Pentru 4 porții

### Ingrediente

50 g fistic | fără coajă

1 praf de sare

4 banane

2 linguri miere de pădure

### Setări

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 200 °C

Timp de gătit: 8 minute

Nivel: 2

### Accesorii

Tigaie

Grătar și tavă pentru prăjire

Tavă universală

### Mod de preparare

Tăiați fisticul în bucăți mari și prăjiți-le ușor în tigaie. Adăugați sare. Luați tigaia de pe foc și lăsați-o să se răcească.

Așezați grătarul și tava pentru prăjire în tava universală. Tăiați bananele cu coajă în jumătate pe lungime și așezați-le cu partea tăiată în sus pe grătar și tava de prăjire. Amestecați mierea cu fisticul. Întindeți amestecul de fistic și miere pe jumătățile de banane. Dați bananele la cuptor și coaceți-le.

# Rețete AirFry

---

## Pasteis de Nata

Timpe de preparare: 60 minute

Pentru 12 porții

### Pentru Pasteis

2 ouă, mărimea M

37 g praf de budincă de vanilie pentru gătit

200 ml lapte, 3,5 % grăsimi

250 ml smântână dulce

70 g zahăr

1 praf de sare

ca. 275 g aluat de foietaj

### Pentru pudrare

1 linguriță zahăr pudră

1 vârf de cuțit de scorțișoară

### Pentru formă

1 linguriță unt

### Accesorii

Sită

Tavă pentru 12 briose

Tel

Făcăleț

Grătar de coacere și prăjire

### Mod de preparare

Bateți ouăle și se treceți-le printr-o sită. Amestecați 5 linguri de lapte cu praful de budincă și ouăle până când se omogenizează. Aduceți la fiert laptele, smântâna, zahărul și sarea rămase, în timp ce amestecați. Luați oala de pe foc și adăugați amestecul de budincă în timp ce amestecați. Aduceți totul la fiert, în timp ce amestecați. Se toarnă budinca într-un bol, se acoperă și se dă la frigider.

Ungeți tava pentru briose. Întindeți aluatul foietaj și tăiați 12 cercuri de aluat cu diametrul de 10 cm. Așezați cercurile de

aluat în formele de briose și apăsați ferm, astfel încât să nu fie bule la bază lor și aluatul să nu iasă în afară.

Împărțiți amestecul de budincă în cele 12 forme. Dați tava pentru briose la cupator pe grătar. Coaceți prăjiturile Pasteis până când pe amestecul de budincă apar pete maronii.

Amestecați zahărul pudră și scorțișoara și pudrați cu acest amestec prăjiturile cât timp încă sunt calde. Apoi scoateți prăjiturile din formă cât timp încă sunt calde și lăsați-le să se răcească pe grătar.

### Setări

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 200 °C

Timpe de gătire: 18 minute

Nivel: 2

## Pasteis de Nata vegane

Timp de preparare: 60 minute

Pentru 12 porții

### Pentru Pasteis

500 ml lapte de ovăz

40 g amidon de cartofi

40 g zahăr

1 păstaie de vanilie

ca. 275 g aluat de foietaj

¼ linguriță scorțișoară, măcinată

### Pentru servire

¼ linguriță scorțișoară, măcinată

### Accesorii

Tavă pentru 12 brișe

Tel

Țigaie

Făcăleț

Grătar de coacere și prăjire

### Mod de preparare

Amestecați 4 linguri de lapte de ovăz cu amidon de cartofi și lăsați deoparte.

Fierbeți restul laptelui de ovăz cu zahărul, păstaia de vanilie și boabele de vanilie. Amestecați laptele de ovăz preparat cu amidon de cartofi cu laptele de ovăz care fierbe. Fierbeți budinca îngroșată aproximativ 1 minut, în timp ce amestecați, turnați într-un castron, acoperiți și lăsați să se răcească.

Rulați aluatul foietaj într-un rulou strâns, tăiați în 12 forme de spirală și dați la frigider. Scoateți spiralele de foietaj una câte una și întindeți-le într-un cerc de aluat de aproximativ 10 cm diametru. Așezați cercul de aluat în forma de brișe și presați ferm, astfel încât să nu fie bule de aer la baza lor iar aluatul să nu iasă în afară. Procedați la fel cu celelalte 11 rulouri de foietaj.

Umpleți formele până la maxim  $\frac{3}{4}$  cu budincă. Dați forma de brișe la cuptor, pe grătar și coaceți imediat prăjiturile conform setărilor. Pentru gustul tipic, Pasteis de Natas trebuie să capete câteva pete foarte întunecate. Pudrați cu scorțișoară înainte de a servi.

### Setări

Etapa 1

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 210 °C

Timp de gătire: 25 minute

Nivel: 2

Etapa 2

Funcție:  | AirFry

Temperatură: 245 °C

Timp de gătire: 10 minute

Nivel: 2

## Date tehnice

---

### Declarație de conformitate

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

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

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

Banda de frecvență a 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 local, prin IP, prin intermediul unui browser web (*http://<adresă ip>/Licenses*). Reglementările privind răspunderea și garanția pentru condițiile de licențiere Open Source indicate acolo se aplică numai raportat la respectivii titulari ai drepturilor.

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

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

H 2465 B, H 2467 B, H 2766 B, H 2861 B, H 2766-1 B,  
H 2861-1 B