


Instrucțiuni de utilizare și instalare Cuptor



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

Cuprins

Indicații de siguranță și avertizări	5
Contribuiți la protecția mediului înconjurător	14
Descriere	15
Comenzi	16
Buton de Pornire/Oprire.....	17
Afișaj.....	17
Butoane cu senzori.....	17
Simboluri.....	19
Principiu de funcționare	20
Selectarea unui punct de meniu.....	20
Modificarea setării într-o listă de selecție.....	20
Modificarea unei setări cu bara cu segmente.....	20
Selectarea modului de operare sau funcției.....	21
Introducerea cifrelor.....	21
Dotări	22
Etichetă cu date tehnice.....	22
Conținutul ambalajului.....	22
Accesorii incluse și accesorii opționale.....	22
Dispozitive de siguranță.....	27
Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă).....	27
Prima punere în funcțiune	28
Setări de bază.....	28
Încălzirea inițială a cuptorului.....	29
Setări	30
Prezentarea generală a setărilor.....	30
Accesarea meniului „Setări“.....	31
Limbă 	31
Oră curentă.....	31
Sistem de iluminat.....	31
Afișaj.....	32
Volum sonor.....	32
Unități de măsură.....	33
Booster.....	33
Temperaturi recomandate.....	33
Timp extins ventilat răcire.....	33
Siguranță.....	34
Versiune software.....	34
Reprezentanță.....	34
Setări implicite.....	34
Cronometru	35

Meniul principal și submeniuri	36
Sfaturi pentru economisirea energiei	37
Utilizare	39
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire.....	39
Modificarea temperaturii și temperaturii la miez	39
Setarea timpului de gătire	40
Modificarea unor timpi de gătire setați.....	40
Ștergerea unor timpi de gătire setați	40
Anularea programului de gătire	41
Preîncălzirea incintei cuptorului	41
Booster.....	41
Programe automate	42
Categorii	42
Utilizarea programelor automate	42
Indicații privind utilizarea	42
Programe suplimentare	43
Decongelare	43
Fierbere	44
Deshidratare	46
Gătire lentă	47
Produse congelate/mâncăruri semi-preparate	48
Încălzirea veselei	48
Coacere	49
Sfaturi pentru coacere.....	49
Indicații privind tabelele de gătire.....	49
Indicații privind funcțiile.....	50
Prăjire	51
Sfaturi pentru prăjire.....	51
Indicații privind tabelele de gătire.....	51
Indicații privind funcțiile.....	52
Termometru pentru alimente	53
Gătire la gril.....	56
Sfaturi pentru gătire la gril	56
Indicații privind tabelele de gătire.....	56
Indicații privind funcțiile.....	57
Curățare și întreținere	58
Agenți de curățare nepotriviți	58
Înlăturarea murdăriei obișnuite	59
Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip).....	59
Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip.....	60

Cuprins

Curățarea panoului posterior emailat catalitic.....	60
Îndepărtarea resturilor de condimente, zahăr sau produse similare.....	61
Îndepărtarea resturilor de ulei și grăsime.....	61
Scoaterea ușii cuptorului.....	62
Demontarea ușii cuptorului.....	63
Repunerea ușii cuptorului.....	65
Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip.....	65
Demontarea panoului posterior.....	66
Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril ...	67
Ghid de rezolvare a problemelor.....	68
Serviciu Clienți.....	72
Contact în caz de defecțiuni.....	72
Garanție.....	72
Instalare.....	73
Dimensiuni de încastrare.....	73
Instalarea într-un corp de bucatărie înalt sau nesuspendat.....	73
Vedere laterală.....	74
Racorduri și ventilație.....	75
Instalarea cuptorului.....	76
Conectare la rețeaua electrică.....	77
Tabele de gătire.....	78
Aluat pufos.....	78
Aluat frământat.....	79
Aluat dospit.....	80
Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark.....	81
Aluat de pandișpan.....	81
Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele.....	82
Preparate picante.....	83
Vită.....	84
Vițel.....	85
Porc.....	86
Miel, carne de vânat.....	87
Carne de pasăre, pește.....	88
Informații pentru institutele de testare.....	89
Testare alimente conform EN 60350-1.....	89
Clasa de eficiență energetică.....	90

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

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

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

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

Întrebuințare adecvată

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

▶ Acest cuptor nu este proiectat pentru utilizare în exterior.

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

Orice altă întrebuințare este contraindicată.

▶ Persoanele care din cauza abilităților fizice, senzoriale sau mentale sau a lipsei de experiență sau cunoștințe nu pot să utilizeze cuptorul, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.

Aceste persoane pot folosi cuptorul fără a fi supravegheate, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Ele trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii.
- ▶ Acest cuptor conține 1 o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică G.

Siguranța copiilor

- ▶ Folosiți funcția de blocare a comenzilor, pentru ca copiii să nu poată porni cuptorul când nu sunt supravegheați.
- ▶ Nu le permiteți copiilor sub 8 ani să se apropie de cuptor, decât dacă îi supravegheați în permanență.
- ▶ Copiii mai mari de 8 ani pot folosi cuptorul fără a fi supravegheați, dacă utilizarea acestuia le-a fost clar explicată și dacă îl pot utiliza în condiții de siguranță. Copiii trebuie să cunoască și să înțeleagă potențialele pericole ale unei utilizări incorecte.
- ▶ Copiii nesupravegheați nu au voie să curețe sau să îngrijească aparatul.
- ▶ Supravegheați copiii care se află în apropierea cuptorului. Nu lăsați niciodată copiii să se joace cu cuptorul.
- ▶ Pericol de asfixiere cu materialul de ambalare. În timp ce se joacă, copiii se pot înfășura în ambalaj (de exemplu folii) sau își pot trage ambalajul peste cap și se pot asfixia.
Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Cuptorul se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din incinta de 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.
- ▶ Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil.
Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Siguranța electrică a cuptorului 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 încastrat înainte de utilizare.

Indicații de siguranță și avertizări





- ▶ 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 încastrare și a pardoselii. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului.

Utilizare corectă

- ▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului, accesoriile și alimentele gătitе. 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 emantate de acesta. Nu folosiți niciodată cuptorul pentru încălzirea încăperilor.
- ▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați niciodată cuptorul nesupravegheat când gătiți cu ulei sau grăsimi. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.
- ▶ Durata prea lungă de gătire la gril poate duce la uscarea și, eventual, la autoaprinderea alimentelor. Respectați timpii de gătire recomandați.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Unele alimente se usucă mai repede și se pot autoaprinde ca urmare a temperaturilor ridicate de gril. Nu utilizați niciodată funcțiile de gătire la gril pentru coacerea chiflelor sau a pâinii și pentru uscarea florilor sau a plantelor. Folosiți funcțiile Ventilator plus  sau Încăzire super.-infer. .
- ▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool pot lua foc la contactul cu elementele de încălzire.
- ▶ La folosirea căldurii reziduale pentru a păstra alimentele la cald, ca urmare a umidității ridicate a aerului și a condensului, există riscul apariției coroziunii în cuptor. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încălzire se pot deteriora. Lăsați cuptorul pornit și setați temperatura cea mai scăzută în funcția aleasă. Ventilatorul de răcire rămâne pornit automat.
- ▶ Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Prin urmare, acoperiți alimentele.
- ▶ Emailul de la baza incintei cuptorului se poate desprinde sau fisura din cauza acumulării de căldură. Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului. Dacă folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare la prepararea mâncării sau pentru încălzirea vaselor, folosiți exclusiv funcțiile Ventilator plus  sau Eco-Ventilator plus  fără funcția Booster.
- ▶ Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii obiectelor pe suprafața ei în diferite direcții. Atunci când așezați oale, cratițe sau alte vase pe baza incintei cuptorului, nu le împingeți și nu le mișcați pe suprafață.

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.

Folosii doar vase de plastic adecvate pentru cuptor. Respectați informațiile producătorului.

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

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

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

Valabil pentru suprafețele din inox:

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

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

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 „Demonstrarea 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 raclete metalice ascuțite.
- ▶ În mediile umede și calde există o probabilitate mai mare de apariție 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 vă oferă o garanție a produsului de până la 15 ani, dar nu mai puțin de 10 ani, după încetarea producerii în serie a cuptorului dumneavoastră, pentru piesele de schimb care asigură funcționalitatea acestuia.
- ▶ Nu introduceți tăvile gourmet Miele HUB 5000/HUB 5001 (dacă sunt disponibile) pe nivelul 1 al cuptorului. Baza incintei cuptorului va fi deteriorată. Din cauza distanței mici se acumulează căldură și există riscul ruperii sau fisurării emailului. Nu împingeți niciodată tava Miele peste șina superioară de susținere a nivelului 1, deoarece în acel loc nu este asigurată prin protecția împotriva extragerii. Folosiți în general nivelul 2.
- ▶ Folosiți numai termometrul pentru alimente Miele, livrat împreună cu cuptorul. Dacă termometrul pentru alimente este defect, trebuie să îl înlocuiți cu un termometru pentru alimente nou și original Miele.
- ▶ La temperaturi foarte înalte, materialul plastic al termometrului pentru alimente se poate topi. Nu utilizați termometrul pentru alimente la funcțiile de gril. Nu depozitați termometrul pentru alimente în incinta cuptorului.

Contribuiți la protecția mediului înconjurător

Aruncarea ambalajului

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

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

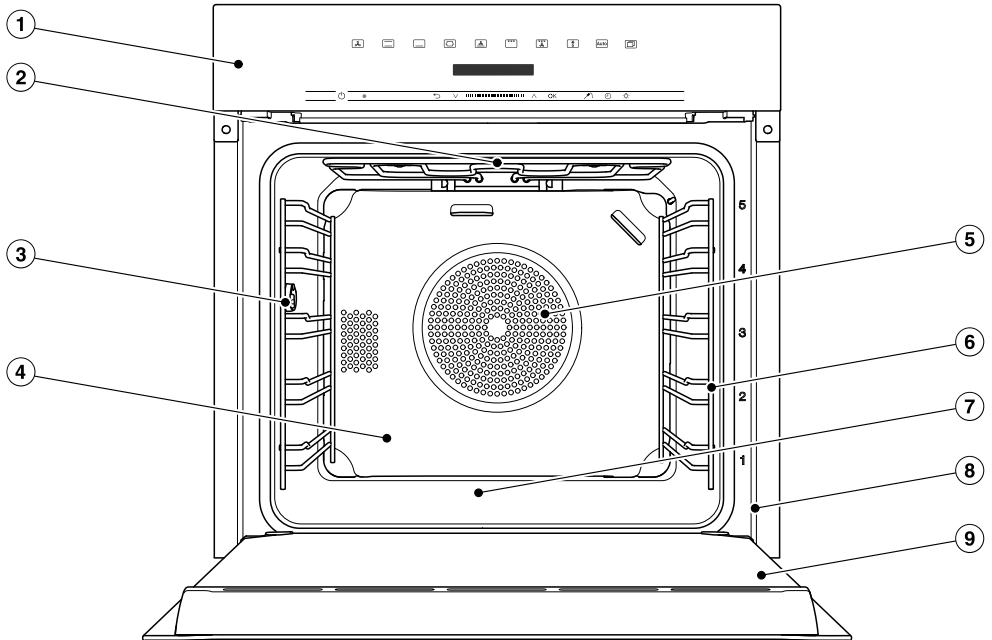
Aruncarea aparatului vechi

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



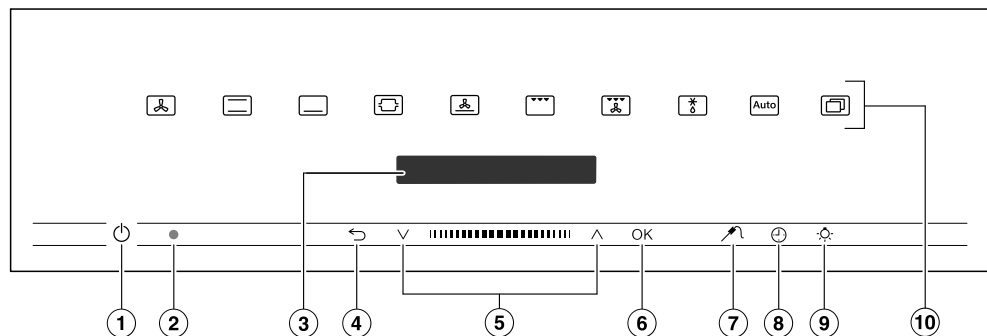
Pentru predarea și valorificarea aparaturilor electrice și electronice apălați la unitățile oficiale de colectare și livrare gratuită ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Aveți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

Cuptor




- ① Comenzi
- ② Element superior de încălzire/element de încălzire pentru gril
- ③ Conector pentru termometrul pentru alimente
- ④ Panou posterior emailat catalitic
- ⑤ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑥ Ghidaje laterale cu 5 niveluri de amplasare
- ⑦ Baza incintei cuptorului cu element de încălzire inferior amplasat sub bază
- ⑧ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑨ Ușă

Comenzi



- ① Buton de Pornire/Oprire îngropat
Pentru pornirea și oprirea cuptorului
- ② Interfață optică
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)
- ③ Afișaj
Pentru afișarea orei exacte și a informațiilor de operare
- ④ Buton cu senzor
Pentru salt înapoi pas cu pas și pentru anularea unui program de gătire
- ⑤ Zonă de navigare cu butoane săgeți și
Pentru răsfoire în listele de opțiuni și modificarea valorilor
- ⑥ Buton cu senzor OK
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑦ Buton cu senzor
Pentru setarea temperaturii la miez și pentru comutarea afișajului între temperatura la miez și timpul rămas
- ⑧ Buton cu senzor
Pentru setarea unui cronometru, a unui timp de gătire sau a unei ore de pornire sau oprire pentru procesul de gătire
- ⑨ Buton cu senzor
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului
- ⑩ Butoane cu senzori
Pentru selectarea modurilor de operare, programelor automate și setărilor


Buton de Pornire/Oprire

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


Folosiți-l pentru a opri și porni cuptorul.

Afișaj

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

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

Butoane cu senzori

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






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

Butoane cu senzori deasupra afișajului

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






Comenzi

Butoane cu senzori sub afișaj

Buton cu senzor	Funcție
	<p>În funcție de meniul în care vă aflați, cu ajutorul acestui buton cu senzor veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal.</p> <p>Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, cu acest buton cu senzor puteți anula programul de gătire.</p>
	<p>În zona de navigare, răsfoiți în sus sau în jos prin listele de opțiuni cu butoanele săgeți sau cu zona dintre acestea. Pe afișaj apare punctul de meniu pe care doriți să îl selectați.</p> <p>Valorile sau setările pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.</p>
<i>OK</i>	<p>De îndată ce apare o valoare, o indicație sau o setare, pe care o puteți confirma, butonul cu senzor <i>OK</i> luminează portocaliu.</p> <p>Prin selectarea acestui buton cu senzor accesați funcții precum cronometrul, salvați modificări ale valorilor sau setărilor sau confirmați indicații.</p>
	<p>Dacă folosiți termometrul pentru alimente, cu acest buton cu senzor puteți să setați temperatura la miez și să comutați între afișajul timpului rămas și afișajul temperaturii la miez.</p>
	<p>Dacă nu se desfășoară niciun proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor).</p> <p>Dacă simultan se desfășoară un proces de gătire, puteți seta un cronometru, un timp de gătire și o oră de pornire sau oprire pentru procesul de gătire.</p>
	<p>Selectând acest buton cu senzor, puteți porni și opri iluminatul incintei cuptorului.</p> <p>În funcție de setarea selectată, sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după 15 secunde sau rămâne permanent aprins sau permanent stins.</p>

Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

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

Principiu de funcționare

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

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

Selectarea unui punct de meniu

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

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

- Confirmați selecția cu **OK**.

Modificarea setării într-o listă de selecție

Setarea actuală este marcată cu o bifă \checkmark .

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

- Confirmați cu **OK**.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Modificarea unei setări cu bara cu segmente

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


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

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

- Confirmați selecția cu **OK**.


Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Selectarea modului de operare sau funcției

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

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

Butonul cu senzor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

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

Schimbarea modului de operare

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

Butonul cu senzor al funcției selectate până atunci luminează portocaliu.

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

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

Butonul cu senzor al modului de operare modificat luminează portocaliu.

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

Introducerea cifrelor

Cifrele care pot fi modificate sunt evidențiate.

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

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

- Confirmați cu *OK*.

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

Dotări

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

Etichetă cu date tehnice

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

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

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

Conținutul ambalajului

- Instrucțiuni de utilizare și instalare pentru operarea cuptorului
- Carte de rețete pentru programele automate și pentru diferitele funcții
- Termometru pentru alimente
- 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.

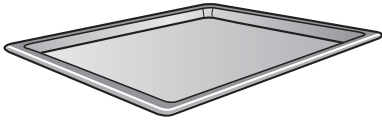
Fiecare nivel este format din 2 șine suprapuse.

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

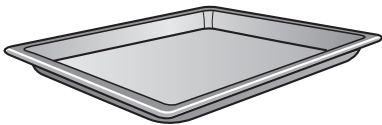
Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip“).

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

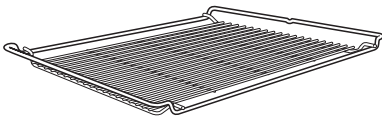
Tavă de copt HBB 71:



Tavă universală HUBB 71:



Grătar HBBR 71:



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

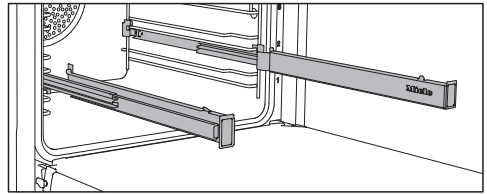
Introduceți întotdeauna grătarul cu suprafața de așezare în jos.

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



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

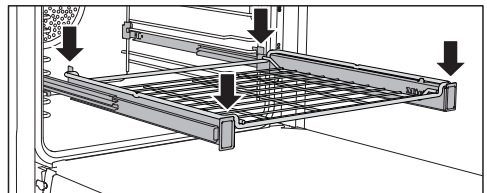
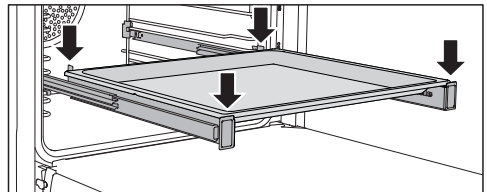
Ghidaje telescopice FlexiClip HFC 7x



Puteți folosi ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelurile 1–4.

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

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



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

Dotări

Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip

⚠ Pericol de rănire ca urmare a su-prafețelor fierbinți.

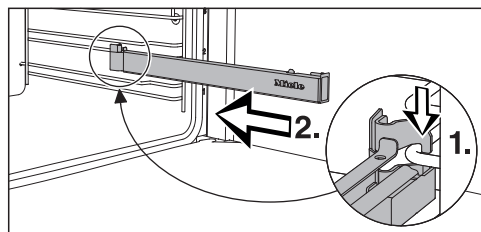
În timpul funcționării, cuptorul se în-cinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

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

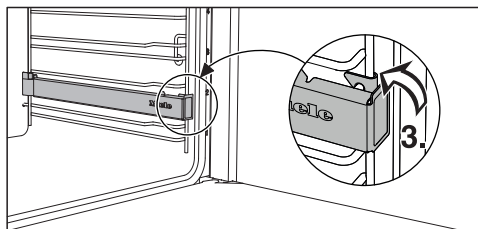
Ghidajele telescopice FlexiClip se mon-tează între cele două șine care definesc un nivel de amplasare.

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

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



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

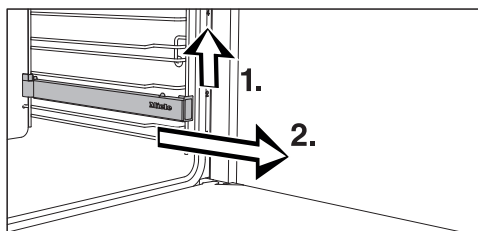


- Apoi fixați ghidajul telescopic FlexiClip pe șina inferioară a nivelului (3.).

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

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

- Introduceți complet ghidajul telesco-pic FlexiClip.



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

Forme rotunde de copt



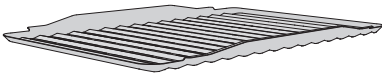
Forma rotundă de copt neperforată HBF 27-1 este recomandată pentru a prepara pizza, prăjituri plate din aluat dospit sau aluat pufos, tarte dulci și savuroase, deserturi gratinate, lipii sau prăjituri și pizza congelate.

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

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

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

Grătar și tavă pentru prăjire HGBB 71

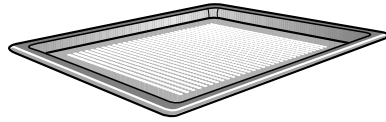


Grătarul și tava pentru prăjire se așează în tava universală.

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

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

Tavă perforată Gourmet pentru copt și gătit AirFryHBBL 71



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

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

Suprafața emailată este tratată cu email PerfectClean.

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

Piatră de copt HBS 70



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

Dotări

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

- Introduceți grătarul și așezați piatra de copt pe grătar.

Tăvi gourmet HUB capace de tăvi HBD

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

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

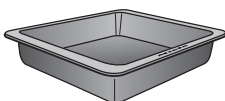
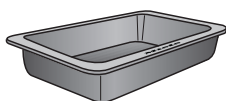
Capace potrivite sunt disponibile separat. La achiziționare, indicați denumirea modelului.

Adâncime: 22 cm **Adâncime: 35 cm**

HUB 5000-M

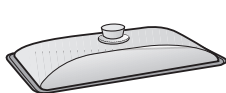
HUB 5001-XL*

HUB 5001-M*



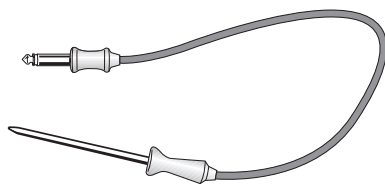
HBD 60-22

HBD 60-35



* adecvată pentru plitele cu inducție

Termometru pentru alimente



Cu ajutorul termometrului pentru alimente puteți să monitorizați cu exactitate temperatura unui program de gătire (consultați capitolul „Prăjire”, secțiunea „Termometru pentru alimente”).

- Atunci când utilizați termometrul pentru alimente, nu instalați ghidajele telescopice FlexiClip pe nivelul 4, deoarece astfel este acoperit conectorul pentru termometru.

Accesorii emailate catalitic

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

- Pereți laterali

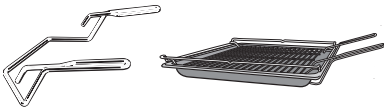
Pereții laterali sunt amplasați în spațiile ghidajelor și protejează pereții încintei cuptorului împotriva murdăriei.

- Perete posterior

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

Atunci când faceți comanda, indicați modelul cuptorului.

Mâner HEG



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

Accesorii pentru curățare și întreținere

- Lavetă universală din microfibre Miele
- Detergent Miele pentru cuptor

Dispozitive de siguranță

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

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)

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

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

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

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

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

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


Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă):

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

Prima punere în funcțiune

Setări de bază

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.


În timpul funcționării, cuptorul se încinge.

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

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

Setarea limbii

- Selectați limba dorită.

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

Setarea localității

- Selectați localitatea dorită.

Setarea orei exacte

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

Finalizarea primei puneri în funcțiune


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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

Încălzirea 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 în grătarul.
- Porniți cuptorul cu butonul de Pornire/Oprire .

Apare Selectați o funcție de gătire.


- Selectați Ventilator plus .

Apare temperatura recomandată (160 °C).


Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

- Selectați temperatura maximă posibilă (250 °C).
- Confirmați cu OK.

Încălziți cuptorul minimum o oră.

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

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

Prezentarea generală a setărilor

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

* Setare din fabricație

Accesarea meniului „Setări“

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

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




Puteți verifica ori modifica setările.

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

Limbă

Puteți să selectați limba și localitatea dumneavoastră.

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

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

Oră curentă

Afișare

Selectați modul de afișare a orei exacte pentru cuptorul oprit:

- Pornit
Ora este vizibilă în permanență pe afișaj.
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | Pornit, toate butoanele cu senzori reacționează imediat la atingere.
Dacă selectați și setarea Afișaj | Quick-Touch | Oprit, trebuie să porniți cuptorul înainte de a-l putea utiliza.

- Oprit
Afișajul este stins pentru a economisi energie. Trebuie să porniți cuptorul înainte de a-l putea utiliza.
- Regim de noapte
Pentru a economisi energie, ora curentă este afișată numai între orele 5 și 23. În restul timpului afișajul este stins.

Format ceas



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

Setare

Setați orele și minutele.

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

Sistem de iluminat

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

Setări

Afișaj

Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

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

QuickTouch

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

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

Volum sonor

Tonuri alarmă sonoră

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

Melodii

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

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

- ■■■■■■■■
volum maxim
- □■■■■■■
melodia este dezactivată

Ton solo

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

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


- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
înălțime maximă a sunetului
- □■■■■■■■■■■■■■■■■
înălțime minimă a sunetului

Ton butoane

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

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

Melodii

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

Unități de măsură

Temperatură

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

Booster

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

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

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**.

Timpe 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**.

Setări

Siguranță

Blocare butoane

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

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

Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a cuptorului.

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

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

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

Versiune software

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

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 sensor OK timp de minimum 4 secunde.
- Oprit
Puteți să dezactivați regimul demo atingând butonul cu sensor 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.

Utilizarea funcției Cronometru

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


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

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

Setarea cronometrului

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


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


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

Apare solicitarea Setare 00:00 min.

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


Cronometrul va fi salvat.


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

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


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

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

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

- Selectați butonul cu senzor .
- Confirmați cu OK, dacă este necesar. Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Modificarea cronometrului


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

Este afișat cronometrul.

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












Timpul modificat pentru cronometru va fi memorat.

Ștergerea cronometrului





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

Cronometrul va fi șters.

Meniul principal și submeniuri

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

Programe de gătire


- Utilizați pe cât posibil programele automate pentru prepararea alimentelor.
- Scoateți din incinta cuptorului toate accesoriile de care nu aveți nevoie pentru un program de gătire.
- Selectați în general temperatura mai scăzută indicată în rețetă sau tabelul de gătit și verificați alimentele după timpul mai scurt indicat.
- Preîncălziți incinta cuptorului numai dacă acest lucru este necesar conform rețetei.
- 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 gătirea pe un nivel economisiți până la 30% energie, iar rezultatele sunt la fel de bune. Nu deschideți ușa în timpul programului de gătire.
- Pentru preparate la gril utilizați pe cât posibil funcția Gril cu ventilator . Astfel gătiți la gril la temperaturi mai scăzute decât în alte funcții de gril, în condițiile selectării temperaturii maxime.
- Dacă este posibil, gătiți mai multe preparate simultan. Așezați preparatele unul lângă altul sau pe niveluri diferite.
- Dacă nu le puteți găti simultan, gătiți preparatele imediat unul după altul pentru a folosi căldura cuptorului.

Sfaturi pentru economisirea energiei

Folosirea căldurii reziduale

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

Ajustarea setărilor

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

Mod de economisire a energiei

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

- Porniți cuptorul.

Apare meniul principal.

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

Mai întâi apare funcția și apoi temperatura recomandată.

- Dacă este necesar, modificați temperatura recomandată.

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

- Confirmați cu *OK*.

Este afișată temperatura reală și începe etapa de încălzire.

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

- După programul de gătire, selectați butonul cu senzor al funcției selectate, pentru a încheia programul de gătire.
- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.
- Oprți cuptorul.



Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

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


În funcție de funcție, puteți modifica următoarele setări:

- Temperatură
- Temp.-la-miez
- Durată gătire
- Oră de final
- Oră start

Modificarea temperaturii și temperaturii la miez


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

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

- Selectați butonul săgeată \wedge sau \vee sau glisați cu degetul  spre dreapta sau spre stânga.

Pe afișaj apare temperatura de referință.

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

Sfat: Puteți modifica temperatura direct, prin zona de navigare. Pentru modificarea temperaturii la miez, selectați butonul cu senzor .

Programul de gătire continuă cu temperaturile de referință modificate.

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 timpi de gătire setați

- Selectați butonul cu senzor ⌚.
- Selectați timpul dorit.
- Confirmați cu OK.
- Selectați modifi cați.
- Modificați timpul setat.
- Confirmați cu OK.
- Selectați butonul cu senzor ⏪, pentru a reveni la meniul funcției selectate.

În caz de pană de curent, setările se șterg.

Ștergerea unor timpi de gătire setați

- Selectați butonul cu senzor ⌚.
- Selectați timpul dorit.
- Confirmați cu OK.
- Selectați ștergeți.
- Confirmați cu OK.
- Selectați butonul cu senzor ⏪, pentru a reveni la meniul funcției selectate.

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

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

Anularea programului de gătire

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




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

Apare meniul principal.

Preîncălzirea incinței cuptorului



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




Preîncălzirea incinței 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 de minute) precum și aluaturi sensibile (de ex. pandișpan) cu funcția Încăzire super.-infer.  (fără funcția Booster)

Booster

Funcția Booster servește la încălzirea rapidă a incinței cuptorului.

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

- Ventilator plus 
- Încăzire super.-infer. 
- Prăjire automată 

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

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

La aceste preparate, dezactivați funcția Booster.

Dezactivarea Booster pentru un program de gătire

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

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

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

Programe automate

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

Categorii

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

Utilizarea programelor automate

■ Selectați Programe automate **Auto**.

Apare lista de selecție.

■ Selectați categoria dorită.

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

■ Selectați programul automat dorit.

■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

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

La programele automate, valorile temperaturii la miez sunt prestabilite.

Indicații privind utilizarea


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

În acest capitol găsiți informații despre următoarele programe:


- Decongelare
- Fierbere
- Deshidratare
- Gătire lentă
- 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 Decongelare .
- Modificați eventual temperatura recomandată.

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germeii precum salmonelele pot provoca toxiinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.


Preparați alimentele imediat după decongelare.

Sfaturi

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

Programe suplimentare

Fierbere

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

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

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii în conservele închise.


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

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

Prepararea fructelor și legumelor

Informațiile sunt valabile pentru 6 borcane de 1 l.

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

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



Reduceți temperatura la timp pentru a evita fierberea excesivă.


Fierberea fructelor și a castraveților


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

Fierberea legumelor


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

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

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

 temperatură și timp de încălzire ulterioară

Scoaterea borcanelor după fierbere

 Pericol de rănire ca urmare a 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 Go-urmet 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.

Gătire lentă

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

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

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

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

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

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


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


Dacă utilizați termometrul pentru alimente, respectați indicațiile din capitolul „Prăjire“, secțiunea „Termometru pentru alimente“.

Folosirea Încăzire super.-infer.

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

Folosiți o tavă universală cu grătarul așezat deasupra.

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

 Pericol de arsuri 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.

Programe suplimentare

Produse congelate/ mâncăruri semi-preparate

Sfaturi pentru prăjituri, pizza și baghete

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

Sfaturi pentru cartofi prăjiți, crochete sau produse similare

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


Prepararea produselor congelate/ mâncărilor semi-preparate

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


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

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

Încălzirea veselei

Pentru încălzirea veselei, folosiți funcția Ventilator plus .

Folosiți doar veselă termorezistentă.

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

 Pericol de arsuri!

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

- Scoateți vesela încălzită din cuptor.

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

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

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

Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

Selectarea temperaturii 🌡️

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

Selectarea timpului de gătire ⌚

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

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

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

Coacere


Indicații privind funcțiile

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

Folosirea Programe automate

- 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 termo-rezistent, ca de ex. o tavă adâncă, o cratiță pentru friptură, o formă de sticlă, un sul sau o pungă pentru friptură, un vas roman, o tavă universală, grătar și/sau gril și o tavă pentru friptură (dacă este disponibilă), pe tava universală.
- **Preîncălzirea** incintei cuptorului este necesară doar la prepararea fripturilor de vită (roastbeef) și a fileului. În general, preîncălzirea nu este necesară.
- Pentru prăjirea cărnii utilizați un **vas de gătit închis**, de ex. o tavă adâncă. Carnea rămâne suculentă în interior. Incinta cuptorului rămâne mai curată decât după prăjirea pe grătar. Rămâne suficientă zeamă de friptură pentru prepararea unui sos.
- Dacă utilizați un **sul sau o pungă pentru friptură** respectați informațiile de pe ambalaj.
- Dacă pentru prăjire utilizați **grătarul** sau un **vas de gătit neacoperit**, puteți unge carnea slabă cu grăsime, o puteți acoperi cu felii de bacon sau o puteți împăna.
- **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  și Prăjire automată  selectați o temperatură cu aprox. 20 °C mai scăzută decât în cazul Încăzire super.-infer. .
- Pentru bucățile de carne care cântăresc mai mult de 3 kg selectați o temperatură cu aproximativ 10 °C mai scăzută decât cea indicată în tabelul de prăjire. Procesul de prăjire durează ceva mai mult, însă carnea se pătrunde mai uniform, iar crusta nu se îngroașă prea tare.
- La prăjirea pe grătar selectați o temperatură cu aproximativ 10 °C mai scăzută decât la prăjirea în vasul de gătit închis.

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

Indicații privind funcțiile

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

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



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


Folosirea Programe automate

■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Folosirea Ventilator plus sau Prăjire automată

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

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

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

■ 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.

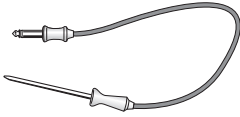
■ Introduceți preparatul pe nivelul 2.

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.

Termometru pentru alimente



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

Mod de funcționare

Se introduce complet vârful metalic al termometrului pentru alimente în mâncare, până la mâner. În vârful metalic se află un senzor de temperatură care măsoară temperatura din interiorul preparatului în timpul programului de gătire. Creșterea temperaturii la miezul cărnii reflectă gradul de gătire. În funcție de preferințele privind friptura (de ex. mediu sau bine făcută), setați o temperatură mai redusă sau mai mare la miez.





Temperatura la miez poate fi setată până la 99 °C. Datele privind preparatele și temperaturile la miez corespunzătoare se găsesc în tabelele de gătire de la finalul acestui document.

Programele de gătire cu și fără termometru pentru alimente au un timp de gătire comparabil.

Posibilități de utilizare

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

În plus, puteți să folosiți termometrul pentru alimente și la următoarele funcții:

- Prăjire automată 
- Ventilator plus 
- Coacere intensivă 
- Încălzire super.-infer. 

Indicații importante privind utilizarea

- Puteți să așezați carnea într-o cratiță sau pe grătar.
- Vârful metalic al termometrului pentru alimente trebuie să fie introdus complet, până la mâner, în aliment, astfel încât senzorul de temperatură să ajungă până aproximativ în mijlocul alimentului.
- La carnea de pasăre, locul cel mai bun pentru introducerea vârfului metalic este zona cea mai grosă a pieptului. Pipăiți zona pieptului cu degetul mare și degetul arătător pentru a găsi porțiunea cea mai grosă.
- Vârful metalic nu trebuie să atingă oasele și nici să fie introdus în zone bogate în grăsime. Țesutul adipos și oasele pot să ducă la oprirea prematură a programului de gătire.
- La carnea matură, bine marmorată, selectați valoarea mai mare din intervalul de temperatură la miez indicat în tabelele de gătire.
- La utilizarea foliei de aluminiu, sulului sau pungii pentru friptură, introduceți termometrul pentru alimente prin folie până în miezul preparatului. Îl puteți introduce și în folie împreună cu carnea. Respectați informațiile producătorului foliei.

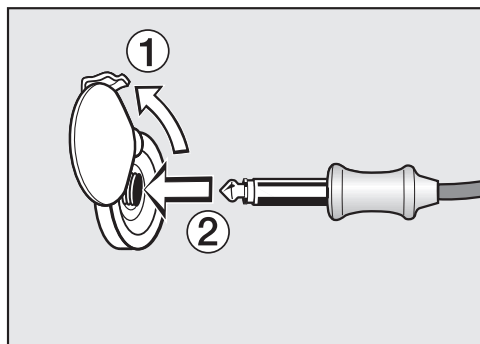
Prăjire

Folosirea termometrului pentru alimente

- Introduceți vârful metalic al termometrului pentru alimente complet, până la mâner, în mâncare.

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

- Introduceți preparatul în incinta cup-torului.




- Introduceți ștecărul termometrului pentru alimente în conector, până se fixează.
- Închideți ușa.
- Selectați funcția sau programul automat.
- Setați temperatura și temperatura la miez dacă este necesar.

La programele automate, valorile temperaturii la miez sunt prestabilite.

Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Programul de gătire se finalizează de îndată ce a fost atinsă temperatura la miez.


 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

Termometrul pentru alimente se poate înfierbânta. Puteți suferi arsuri la contactul cu termometrul.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți termometrul pentru alimente din mufa de conectare.

Pornirea întârziată a programului de gătire cu termometrul pentru alimente

Puteți să setați programul să pornească mai târziu.

- Dacă ați selectat o funcție, selectați butonul cu senzor .
- Selectați Oră start.

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

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

Afișarea timpului rămas

Dacă la un program de gătire temperatura setată este mai mare de 140 °C, după un anumit timp apare durata aproximativă rămasă a programului de gătire (timp rămas).

Timpul rămas se calculează pe baza temperaturii de gătire setate, a temperaturii la miez setate și a modului de creștere a temperaturii la miez.

Timpul rămas afișat la început este o valoare aproximativă. Deoarece timpul rămas se recalculează permanent în timpul procesului de gătire, valoarea de pe afișaj se corectează constant și devine din ce în ce mai exactă.

Toate informații privind timpul rămas vor fi șterse dacă temperatura de gătire sau la miez este modificată sau este selectată o altă funcție. Dacă ușa stă deschisă mai mult timp, timpul rămas se recalculează.


Comutare între afișajul timpului rămas și afișajul temperaturii la miez

După ce apare timpul rămas, puteți să comutați între afișajul timpului rămas și afișajul temperaturii la miez.

■ Selectați butonul cu senzor .

Pe lângă temperatură, pe afișaj apare suplimentar timpul rămas sau temperatura la miez.

Gătire la gril

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

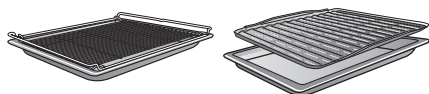
Închideți ușa atunci când gătiți la gril.

Sfaturi pentru gătire la gril

- Pentru gătirea la gril este necesară preîncălzirea. Preîncălziți elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril timp de aproximativ 5 minute cu ușa închisă.
- Clătiți carnea rapid, sub jet de apă rece și uscați-o. Nu sărați feliile de carne înainte de prepararea la gril deoarece se scurge sucul din carne.
- Puteți să ungeți cu ulei carnea slabă. Nu utilizați alte grăsimi, deoarece acestea se ard prea repede sau produc fum.
- Curățați și sărați peștii subțiri și feliile de pește. Puteți stropi peștele și cu suc de lămâie.

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

Nu utilizați tava de copt.



Indicații privind tablele 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 bucăți de carne și particularități de gătire.
- Verificați preparatul după expirarea timpului cel mai scurt.

Selectarea temperaturii

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

Selectarea nivelului de amplasare

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

Selectarea timpului de gătire ⌚

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

- în stil englezesc/în sânge

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

- mediu

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

- bine făcută

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

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

Indicații privind funcțiile

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

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

Nu utilizați termometrul pentru alimente la funcțiile de gril.

Nu depozitați termometrul pentru alimente în incinta cuptorului.

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 gătitul la gril a preparatelor cu grosime mai mare, precum piul.


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

Curățare și întreținere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul 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 nepotriviți

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

Înlăturarea murdăriei obișnuite

Înlăturarea murdăriei obișnuite

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

Curățarea garniturii

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

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

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

Curățarea termometrului pentru alimente

Termometrul pentru alimente se deteriorează dacă este introdus în apă sau este curățat în mașina de spălat vase.

Curățați termometrul pentru alimente doar cu o lavetă umedă.

Înlăturați murdăria persistentă (cu excepția ghidajelor telescopice FlexiClip)

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

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

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

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

Demontați componentele emailate catalitic înainte de folosi detergent pentru cuptor.

Curățare și întreținere

Utilizarea detergenților de curățat cuptoare

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

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

Nu pulverizați spray pe plafonul cup-torului.

Nu pulverizați spray în spațiile intermediare și în orificiile din pereții cup-torului și din peretele posterior.

- Lăsați detergentul să acționeze conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

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

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

Murdărirea persistentă a ghidajelor telescopice FlexiClip

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

Nu spălați ghidajele telescopice FlexiClip în mașina de spălat vase.

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

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

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

Curățarea panoului posterior emailat catalitic

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


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

Demontați componentele emailate 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 grăsimi, 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

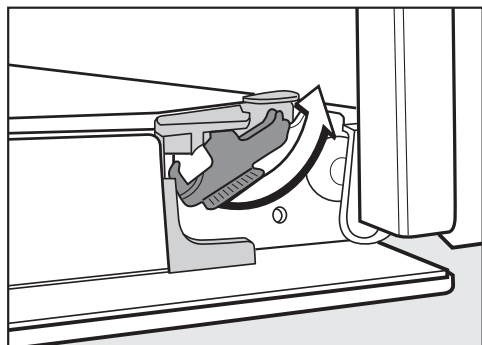
Scoaterea ușii cuptorului

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 cleme de blocare la maximum, pentru a le debloca.

Cuptorul se va deteriora dacă scoateți ușa greșit.

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

Nu ridicați ușa ținând-o de mâner. 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.

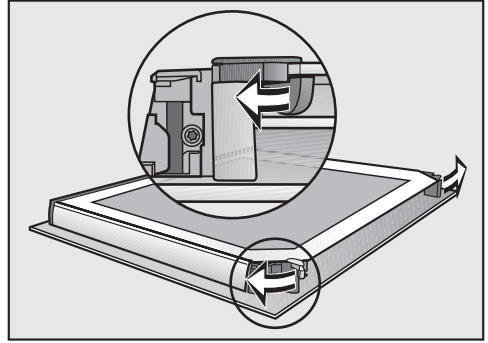
 Pericol de rănire ca urmare a închiderii ușii.

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

Scoateți întotdeauna ușa cuptorului înainte de a o demonta.

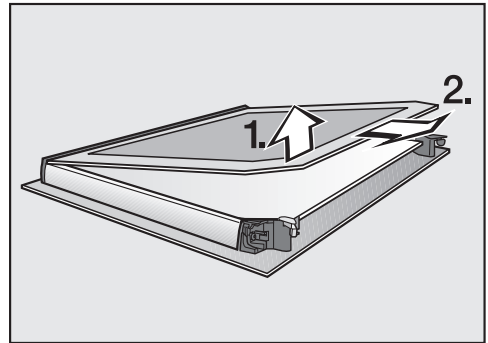
- Așezați panoul exterior al ușii pe o masă acoperită cu o suprafață moale (de ex. o față de masă) pentru a preveni zgârierea acesteia.

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



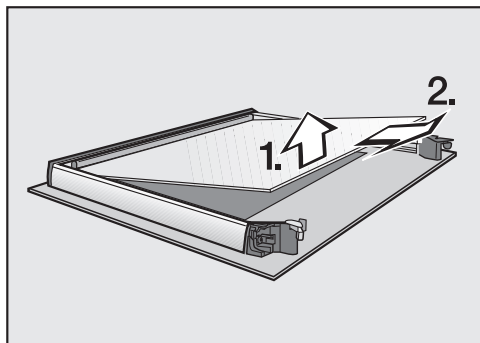
- Desfaceți opritoarele panourilor de sticlă printr-o mișcare de rotire spre exterior.

Acum puteți scoate panoul interior:



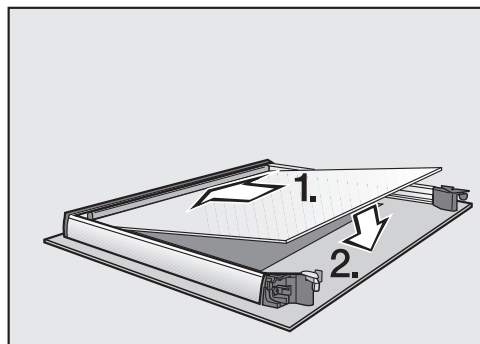
- Ridicați ușor panoul interior și scoateți-l din banda de plastic.

Curățare și întreținere

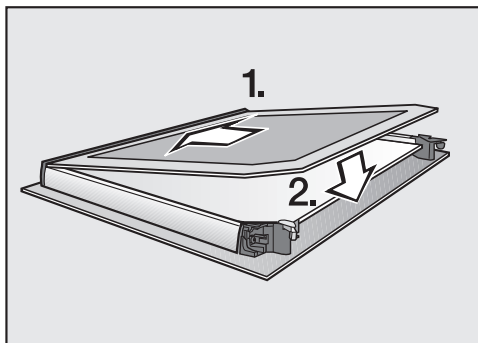


- Ridicați **ușor** panoul interior și scoateți-l.
- Curățați geamurile ușii și celelalte piese individuale cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete absorbant curat sau o lavetă din microfibre, umedă și curată.
- Apoi ștergeți piesele cu o lavetă moale.

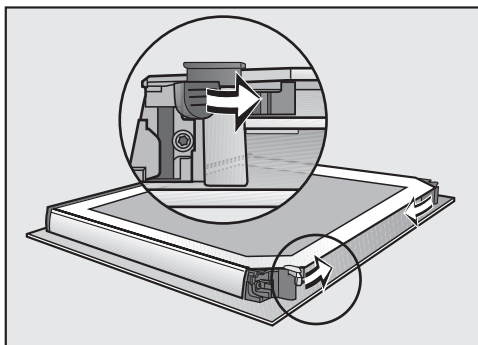
Apoi montați la loc ușa cu grijă:



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



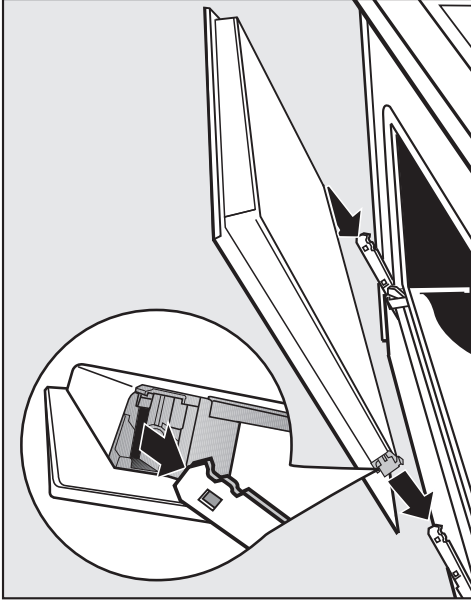
- Împingeți panoul interior cu banda mată imprimată în jos în banda de plastic și fixați-l între opritoare.



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

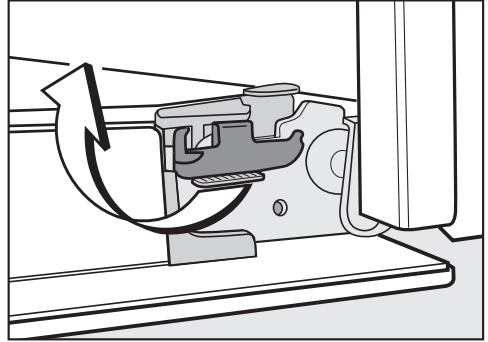
Ușa este acum montată la loc.

Repunerea ușii cuptorului



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

Ușa se poate desprinde din suporturi și se poate deteriora dacă dispozitivele nu sunt blocate.
Blocați obligatoriu la loc dispozitivele după folosire.




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

Scoaterea ghidajelor laterale și a ghidajelor telescopice FlexiClip

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

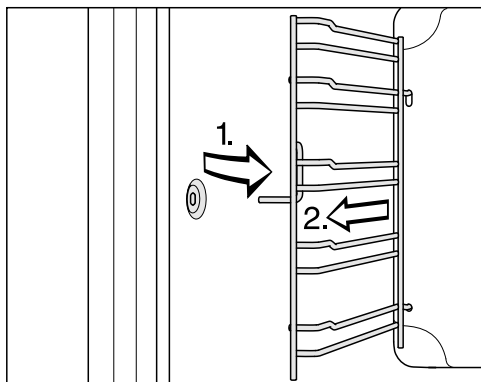
Dacă în prealabil doriți să demontați separat ghidajele telescopice FlexiClip, urmați instrucțiunile de la capitolul „Dotări”, secțiunea „Montarea și demontarea ghidajelor telescopice FlexiClip”.

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

Curățare și întreținere




- 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 sufrafețelor 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 ștecărul din priză sau decuplați siguranța instalației electrice.
- Demontați ghidajele laterale.
- Desfaceți cele patru șuruburi din colțurile panoului posterior și demontați panoul posterior.
- Curățați panoul posterior (consultați capitolul „Curățarea panoului posterior emailat catalitic”).

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.

Coborârea elementului superior de încălzire/elementului de încălzire pentru gril

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

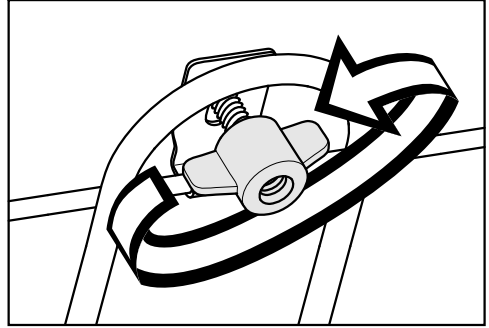
În timpul funcționării, cuptorul se încinge. Puteți suferi arsuri în contact cu elementele de încălzire, incinta cuptorului și accesoriile.

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

Baza emailată a incintei cuptorului se poate zgâria ca urmare a căderii piuliței.

Pentru a o proteja, așezați de exemplu o lavetă de vase pe baza incintei cuptorului.

■ Demontați ghidajele laterale.



■ Deșurubați piulița-fluture.

Acest lucru poate duce la deteriorarea elementului superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

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

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

Acum plafonul cuptorului este accesibil.

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

■ După curățare, rabatați în sus elementul superior de încălzire/elementul de încălzire pentru gril.

■ Repuneți piulița-fluture și strângeți-o.




■ Montați la loc ghidajele laterale.

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.


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

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

Ghid de rezolvare a problemelor

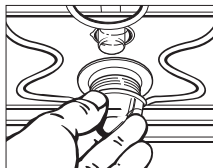
Problemă	Cauză posibilă și remediere
Butoanele cu senzori nu reacționează.	<p>Ați selectat setarea Afișaj QuickTouch Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori nu reacționează atunci când cuptorul este oprit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ De îndată ce porniți cuptorul, butoanele cu senzori reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori să reacționeze întotdeauna, chiar și atunci când cuptorul este oprit, selectați setarea Afișaj QuickTouch Pornit.
	<p>Cuptorul nu este conectat la rețeaua electrică.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Verificați dacă ștecărul cuptorului este introdus în priză. ■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.
	<p>Există o problemă la sistemul de comandă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Atingeți butonul de Pornire/Oprire , până când afișajul se stinge, iar cuptorul este repornit.
Pe afișaj apare Pană de tensiune.	<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"> ■ Opriți și reporniți cuptorul. ■ Reporniți programul de gătire.
12:00 apare pe afișaj.	<p>Curentul a fost întrerupt timp de mai mult de 150 de ore.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Programați din nou ora și data curentă.
Pe afișaj apare Max. ore utilizare atins.	<p>Cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Oprirea de siguranță a fost activată.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Confirmați cu OK. <p>Apoi cuptorul este din nou gata de funcționare.</p>
Eroare și un cod de eroare nelisat aici apare pe afișaj.	<p>O problemă pe care nu o puteți remedia singur.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
Se aude un zgomot după procesul de gătire.	<p>După un program de gătire, ventilatorul de răcire rămâne pornit (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire”).</p>
Cuptorul s-a oprit singur.	<p>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.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Reporniți cuptorul.

Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Prăjiturile/biscuiții nu sunt copti bine, după expirarea timpului indicat în tabelul de gătire.	<p>Temperatura selectată este diferită de cea indicată în rețetă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Selectați temperatura conform rețetei.
	<p>Ingredientele diferă față de cele indicate în rețetă.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Prăjiturile sau biscuiții nu sunt rumeniți uniform.	<p>Ați setat o temperatură sau un nivel greșit.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Rumenirea va fi întotdeauna ușor neuniformă. Dacă rumenirea este foarte inegală, verificați dacă ați selectat temperatura și nivelul corecte.
	<p>Materialul sau culoarea formei de copt nu sunt adaptate funcției selectate.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ În funcția Încălzire super.-infer.  formele de copt deschise la culoare sau netratate sunt mai puțin adecvate. Folosiți forme de copt mate, închise la culoare.
Pe emailul catalitic se află impurități de culoarea ruginii.	<p>Resturile de condimente, zahăr sau produse similare nu sunt îndepărtate prin procesul de curățare catalitică.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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”).
Ghidajele telescopice FlexiClip sunt împinse sau scoase cu dificultate.	<p>În rulmenții ghidajelor telescopice FlexiClip nu există suficient lubrifiant.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Lubrifiați rulmenții cu lubrifiantul special Miele. Numai lubrifiantul special Miele este special conceput pentru a rezista la temperaturile ridicate din incinta cuptorului. Alți lubrifianți se pot întări la încălzire, determinând lipirea ghidajelor telescopice FlexiClip. Puteți achiziționa lubrifiantul special Miele de la reprezentanța Miele sau de la Serviciul Clienți Miele.
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după scurt timp.	<p>Ați selectat setarea Sistem de iluminat „Pornit” timp de 15 sec..</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Dacă doriți să activați iluminarea incintei cuptorului pe toată durata programului de gătire, selectați setarea Sistem de iluminat Pornit.

Ghid de rezolvare a problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Iluminatul incintei cuptorului este stins.	<p>Ați selectat setarea Sistem de iluminat Oprit.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Porniți sistemul de iluminat din incinta cuptorului timp de 15 secunde, selectând butonul cu senzor ☉.■ Dacă doriți, selectați setarea Sistem de iluminat Pornit sau „Pornit” timp de 15 sec..
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului nu se aprinde.	<p>Becul cu halogen este defect.</p> <div data-bbox="311 411 1039 639" 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">■ Deconectați cuptorul de la rețeaua electrică. În acest scop scoateți ștecărul din priză sau decuplați siguranța instalației electrice.■ Așezați capacul becului cu garnitura în carcasă și fixați-l rotind spre dreapta.■ Înlocuiți becul cu halogen (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, soclu G9).■ Deșurubați capacul becului cu un sfert de rotație spre stânga și scoateți-l din carcasă cu garnitura în jos.■ Cuplați la loc cuptorul la rețeaua electrică.



Serviciu Clienți

La 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 rezervați Serviciul Clienți Miele online, la 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 mașinii este de 2 ani.

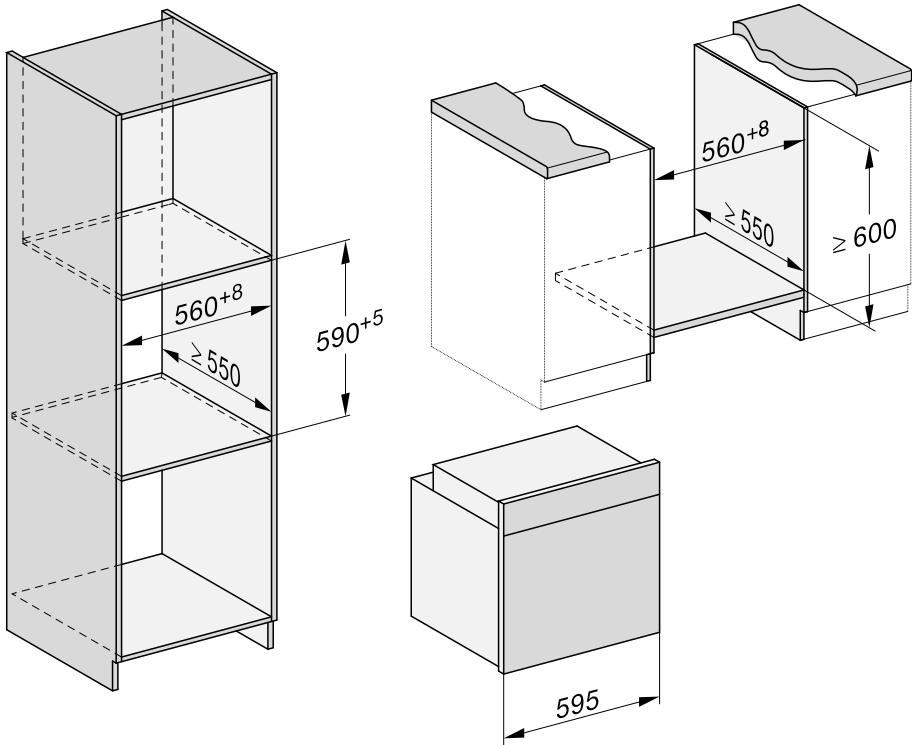
Mai multe informații puteți găsi în Condițiile de garanție livrate împreună cu produsul.

Dimensiuni de încadrare

Dimensiunile sunt indicate în mm.

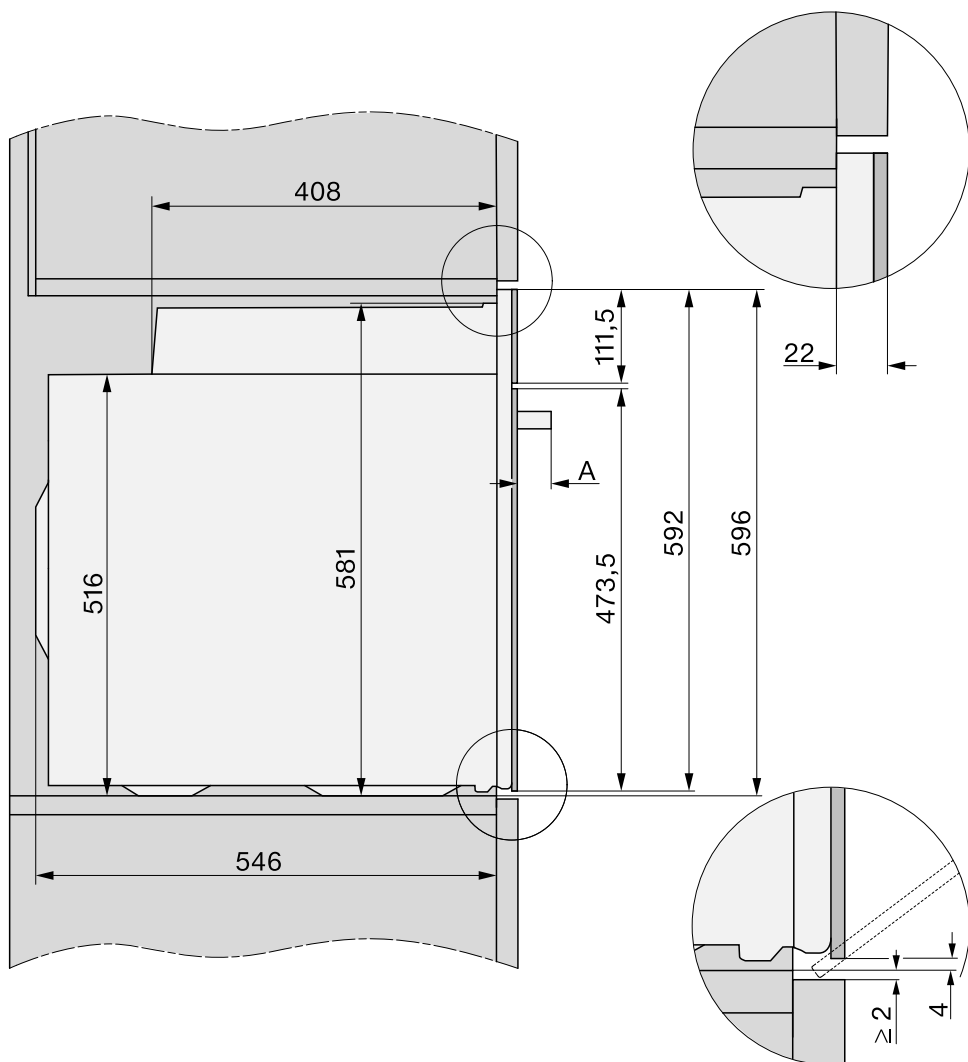
Instalarea într-un corp de bucatărie înalt sau nesuspendat

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



Instalare

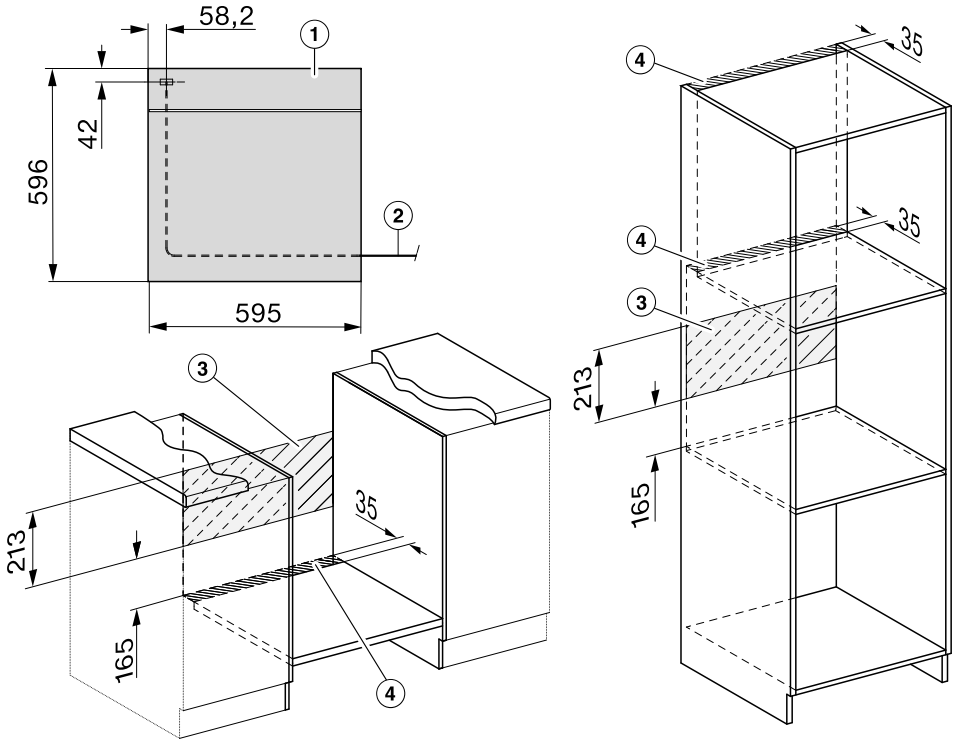
Vedere laterală



A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Racorduri și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare, lungime = 1.500 mm
- ③ Niciun racord în această zonă
- ④ Decupaj pentru ventilație min. 150 cm²

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.

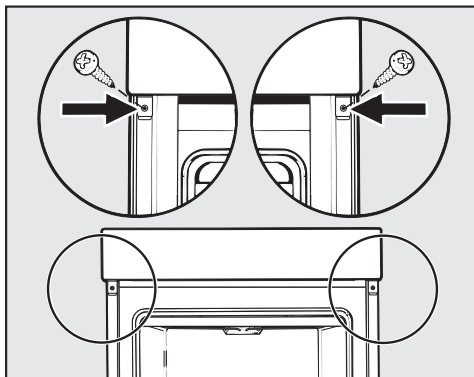
- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.

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

Dacă nu mai este accesibilă priza sau dacă este prevăzut un **racord fix**, trebuie montat un dispozitiv suplimentar de decuplare pentru 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, [°C]	 Booster	 Nivel	 Durată de gătire, [min]
Brioșe (1 tavă)		150–160	–	2	25–35
Brioșe (2 tăvi)		150–160	–	1+3	30–40 ³
Prăjiturele* (1 tavă)		150	–	2	25–35
		160 ²	–	3	20–30
Prăjiturele* (2 tăvi)		150 ²	–	1+3	25–35
Pandișpan (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) ¹		150–160	–	2	60–70
		155–165 ²	–	2	60–70
Chec marmorat, chec cu nucă (grătar de coacere și prăjire, formă de cozonac, 30 cm) ¹		150–160	–	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Chec marmorat, chec cu nucă (grătar de coacere și prăjire, formă rotundă cu gaură la mijloc/formă de guguluf, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65
		150–160	✓	2	60–70
Prăjitură cu fructe (1 tavă)		155–165	–	2	40–50
		155–165	✓	1	55–65
Prăjitură cu fructe (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		150–160	✓	2	55–65
		165–175 ²	–	2	50–60
Blat de tort (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	25–35
		170–180 ²	–	2	15–25










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

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

- Folosiți o formă de copt mată, închisă la culoare, și așezați-o pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- 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]	 Booster	 Nivel	 Durată de gătire, [min]
Biscuiți (1 tavă)		140–150	–	2	25–35
		150–160	–	2	25–35
Biscuiți (2 tăvi)		140–150	–	1+3	25–35 ³
Fursecuri șpritate* (1 tavă)		140	–	2	35–45
		160 ²	–	3	20–30
Fursecuri șpritate* (2 tăvi)		140	–	1+3	40–50 ³
Blat de tort (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 28 cm) ¹		150–160	–	2	35–45
		170–180 ²	–	2	20–30
Prăjitură cu brânză (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	80–90
		150–160	–	2	80–90
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 20 cm) ¹		160	–	2	80–100
		180	–	1	80–90
Plăcintă cu mere (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		180–190 ²	–	2	60–70
		160–170	–	2	60–70
Prăjitură cu fructe cu glazură (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		170–180	–	2	60–70
		150–160	–	2	55–65
Prăjitură cu fructe cu glazură (1 tavă)		170–180	–	2	50–60
		160–170	–	2	45–55
Tartă dulce (1 tavă)		210–220 ²	✓	1	55–65
		180–190	–	1	35–45























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

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

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

Tabele de gătire










Aluat dospit




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

 Funcție,  Temperatură,  Booster,  5
1 Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  Încăzire super.-infer., ✓ pornit, – oprit

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











Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark

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

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

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

Aluat de pandișpan

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]
Blat de pandișpan (2 ouă) (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	–	2	15–25
Blat de pandișpan (4–6 ouă) (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	–	2	30–40
Pandișpan însiropat* (grătar de coacere și prăjire, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25–35
		150–170 ²	–	2	25–45
Foaie de pandișpan (1 tavă)		180–190 ²	–	2	10–20

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













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

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

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

Tabele de gătire




















Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele












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

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

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



















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











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

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

Tabele de gătire

Vită

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

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

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

1 Folosiți grătarul de coacere și prăjire și tava universală.

2 Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

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

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

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

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
















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

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

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

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

Vițel

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

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

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

Tabele de gătire













Porc








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

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

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

Miel, carne de vânat
















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











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

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

Tabele de gătire

Carne de pasăre, pește


















Aliment (accesorii)		 [°C]		 5 1	 [min]	 ⁷ [°C]
Pasăre, 0,8–1,5 kg (tavă universală)		170–180	✓	2 ³	55–65	85–90
Pui, aprox. 1,2 kg (grătar de coacere și prăjire pe tava universală)		180–190 ¹	–	2 ³	55–65 ⁴	85–90
Pui, aprox. 2 kg (tavă adâncă)		180–190	✓	2 ³	100–120 ⁵	85–90
		190–200	✓	2 ³	110–130 ⁵	85–90
Pui, aprox. 4 kg (tavă adâncă)		160–170	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
		180–190	✓	2 ³	180–200 ⁶	90–95
Pește, 200–300 g (de ex. păstrăvi) (tavă universală)		210–220 ²	–	2 ³	15–25	75–80
Pește, 1–1,5 kg (de ex. păstrăvi curcubeu) (tavă universală)		210–220 ²	–	2 ³	30–40	75–80
File de pește în folie, 200–300 g (tavă universală)		200–210	–	2 ³	25–30	75–80

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

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

Informații pentru institutele de testare

Testare alimente conform EN 60350-1

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

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

- ¹ Utilizați doar accesorii originale Miele.
- ² Utilizați o formă pentru blat de tort mată și de culoare închisă.
Așezați forma pentru blat de tort pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.
- ³ Selectați în general temperatura mai scăzută și verificați alimentele după o perioadă mai scurtă.
- ⁴ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.
- ⁵ Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- ⁶ Montați ghidajele telescopice FlexiClip HFC (dacă sunt disponibile).
- ⁷ Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.
- ⁸ Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.


Informații pentru institutele de testare

Clasa de eficiență energetică

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

Clasa de eficiență energetică: A+

Respectați următoarele indicații la efectuarea măsurătorii:

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

Fișa produsului pentru cuptoare de uz casnic

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

MIELE	
Denumire/identificator de model	H 7262 B
Indice de eficiență energetică/incintă (EEI _{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

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

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

H 7262 B

ro-RO

M.-Nr. 11 627 420 / 07