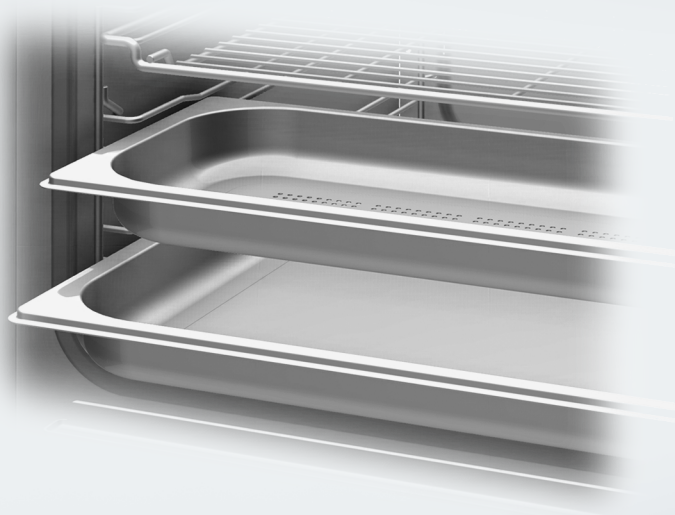


Instrucțiuni de utilizare și instalare

Cuptor cu aburi



Este **esențial** să citiți instrucțiunile de utilizare și instalare înainte de amplasare - instalare - punerea în funcțiune. Astfel vă protejați și evitați pagubele.

Cuprins

Indicații de siguranță și avertizări	5
Contribuția dvs. la protecția mediului înconjurător	13
Descriere	14
Cuptor cu aburi	14
Accesorii incluse	15
Comenzi	16
Afișaj.....	17
Butoane cu senzori.....	17
Simboluri	17
Descrierea modului de funcționare	18
Rezervor de apă	18
Tava colectoare	18
Temperatură	18
Timp de gătire	18
Zgomote	19
Etapa de încălzire	19
Etapa de gătire	19
Reducerea aburilor.....	19
Prima punere în funcțiune	20
Prima curățare a cuptorului	20
Setarea nivelului de duritate a apei	20
Reglarea temperaturii de fierbere	21
Setări	22
Utilizare	25
Utilizarea cuptorului cu aburi.....	25
Modificarea valorilor pentru un program de gătire	26
Întreruperea unui program de gătire.....	27
Programe automate	28
Aspecte de reținut	30
Ce este special la gătitul cu aburi	30
Vase pentru gătit	30
Tava colectoare	30
Nivel de așezare în cuptor	31
Produse congelate	31
Temperatură	31
Timp de gătire	31

Gătire cu lichid	31
Rețete proprii.....	31
Gătire cu aburi	32
Gătire Eco cu aburi.....	32
Indicații privind tabelele de gătire.....	32
Legume.....	33
Pește.....	36
Carne.....	39
Orez	41
Cereale	42
Paste / tăiței.....	43
Găluște	44
Leguminoase cu boabe uscate	45
Ouă de găină	47
Fructe	48
Cârnați	48
Crustacee	49
Scoici.....	50
Gătirea unui meniu	51
Programe suplimentare	53
Încălzire	53
Decongelare	56
Blanșare.....	59
Fierbere	59
Sterilizarea vaselor	62
Dospirea aluatului cu drojdie.....	62
Încălzirea șervetelor.....	63
Dizolvarea gelatinei	63
Decristalizarea mierii de albine.....	64
Topirea ciocolatei	64
Prepararea iaurtului	65
Prăjirea slăninii.....	66
Înăbușirea cepei	66
Extragerea sucurilor	67
Decojirea alimentelor	68
Conservarea merelor	68
Pregătirea supei cu ouă.....	68
Informații pentru institutele de testare.....	69
Curățare și întreținere	70
Curățarea frontului cuptorului cu aburi.....	71

Cuprins

Curățarea incintei cuptorului	72
Curățarea rezervorului de apă	73
Accesorii	73
Curățarea ghidajelor	74
Detartrarea cuptorului cu aburi.....	74
Ghid pentru soluționarea problemelor	76
Accesorii opționale	79
Serviciu Clienți	80
Contact în caz de defecțiuni.....	80
Garanție	80
Instalare	81
Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare	81
Dimensiuni de încastrare	82
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt	82
Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat	83
Vedere laterală	84
Racordare și ventilație	85
Instalarea cuptorului cu aburi	86
Conectare la rețeaua electrică.....	87

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

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

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

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

Indicații de siguranță și avertizări

Întrebuințare adecvată

- ▶ Acest cuptor cu aburi este proiectat pentru a fi folosit în mediu casnic, dar și în spații similare celui casnic.
- ▶ Acest cuptor cu aburi nu este proiectat pentru utilizare în exterior.
- ▶ Utilizați cuptorul exclusiv ca aparat electrocasnic pentru gătirea cu aburi, decongelarea și încălzirea 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 aparatul, trebuie să fie supravegheate în timpul utilizării.
Aceste persoane au voie să utilizeze cuptorul nesupravegheate numai dacă modul de utilizare li s-a explicat în așa fel încât să poată utiliza cuptorul în siguranță. Ele trebuie să recunoască și să înțeleagă posibilele pericole ale unei utilizări incorecte.

Siguranța copiilor

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

Indicații de siguranță și avertizări

Măsuri tehnice de siguranță

- ▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către specialiști autorizați de compania Miele.
- ▶ Defecțiunile aparatului pot pune în pericol siguranța dumneavoastră. Verificați cuptorul pentru a identifica defecțiunile vizibile. Nu utilizați niciodată un aparat avariât.
- ▶ Funcționarea sigură este garantată numai dacă aparatul este conectat la rețeaua electrică publică.
- ▶ Siguranța electrică a aparatului este garantată numai dacă aceasta este conectată la un sistem de pământare instalat conform normelor aplicabile. Este foarte important ca această cerință fundamentală de siguranță să fie îndeplinită. Dacă aveți nelămuriri, solicitați unui electrician calificat să verifice instalația electrică a locuinței.
- ▶ Datele de conectare de pe eticheta cu date tehnice (frecvență și tensiune) trebuie să corespundă instalației electrice din locuință, pentru a preveni avariarea aparatului.
Comparați aceste date înainte de conectare. Dacă aveți nelămuriri, consultați un electrician calificat.
- ▶ Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta aparatul la rețeaua de energie electrică.
- ▶ Din motive de siguranță, acest aparat trebuie încastrat înainte de utilizare.
- ▶ Nu este permisă utilizarea acestui aparat în locații mobile (de exemplu pe ambarcațiuni).
- ▶ Atingerea conexiunilor aflate sub tensiune precum și modificarea structurii electrice și mecanice este periculoasă și poate duce la defectarea aparatului.
Nu deschideți niciodată carcasa cuptorului.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Garanția se anulează dacă aparatul nu este reparat de către un Serviciu de asistență tehnică autorizat de Miele.
- ▶ Miele garantează respectarea cerințelor de siguranță numai dacă sunt utilizate piese de schimb originale. Componentele defecte trebuie înlocuite doar cu piese de schimb originale.
- ▶ Dacă ștecherul este demontat sau cablul aparatului nu este dotat cu un ștecher, cuptorul cu aburi trebuie conectat la rețeaua electrică de către un electrician.
- ▶ În cazul în care cablul de alimentare cu energie electrică este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu de alimentare special (consultați capitolul „Conectare la rețeaua electrică”).
- ▶ În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, cuptorul trebuie deconectat complet de la rețeaua electrică. Aparatul este complet deconectat de la sursa de electricitate doar atunci când:
 - siguranțele instalației electrice sunt decuplate sau
 - siguranțele fuzibile ale instalației electrice sunt complet deșurubate sau
 - ștecărul (dacă există) este scos din priză. În acest scop, nu trageți de cablul de alimentare cu energie electrică, ci de ștecăr.
- ▶ Dacă cuptorul cu aburi a fost instalat în spatele unui front de mobilier (de ex. în spatele unei uși), nu închideți niciodată frontul de mobilier în timp ce utilizați cuptorul. În spatele frontului de mobilier închis se acumulează căldură și umiditate. Acestea pot provoca deteriorarea cuptorului, a unității de încălzire și a pardoselii. Închideți ușa de mobilier abia după răcirea completă a cuptorului.

Indicații de siguranță și avertizări

Utilizare corectă

► Pericol de rănire ca urmare a aburilor fierbinți și suprafețelor fierbinți. În timpul funcționării, cuptorul cu aburi se înfierbântă. Puteți suferi arsuri în contact cu aburul, incinta cuptorului, ghidajele, accesoriile și alimentele gătitе.

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

► Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

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

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

► Pericol de rănire ca urmare a apei fierbinți.

La finalul unui program de gătit, în generatorul de aburi încă se mai află apă fierbinte, care este pompată înapoi în rezervorul de apă. La scoaterea și așezarea rezervorului de apă, aveți grijă ca acesta să nu se răstoarne.

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

Nu utilizați cuptorul pentru fierberea și încălzirea conservelor.

► Vasele de plastic care nu rezistă la temperaturi înalte și la aburi se topesc la temperaturi ridicate și pot deteriora cuptorul cu aburi.

Utilizați doar vase din plastic rezistente la temperatură (până la 100 °C) și la aburi. Respectați informațiile producătorului.

► Alimentele păstrate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Nu depozitați mâncărurile gătitе în incinta cuptorului și nu folosiți la gătit obiecte care pot rugini.

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

- ▶ Ușa cuptorului poate susține o greutate maximă de 8 kg. Nu vă așezați și nu vă sprijiniți pe ușa deschisă a cuptorului, respectiv nu așezați obiecte grele pe ea. Asigurați-vă că nu rămâne nimic prins între ușa și incinta cuptorului. Acest lucru poate duce la deteriorarea cuptorului.
- ▶ Dacă utilizați un aparat electric, de ex. un mixer de mână, în apropierea cuptorului cu aburi, aveți grijă să nu se prindă cablul de alimentare electrică în ușa aparatului. Izolația cablului se poate deteriora.

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.

► Zgârieturile pot deteriora ușa din sticlă a cuptorului.

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

► Ghidajele pot fi demontate (consultați capitolul „Curățare și întreținere“, secțiunea „Curățarea ghidajelor“).

Montați corect la loc ghidajele laterale.

► Pentru a evita coroziunea, curățați imediat, temeinic, resturile de mâncare sau lichidele care conțin sare de bucătărie dacă acestea se depun pe pereții din oțel inox ai incintei cuptorului.

Accesorii

► Utilizați doar accesorii originale Miele. În cazul în care se montează sau integrează alte componente, se pierde posibilitatea de a putea emite pretenții privind garanția ori răspunderea pentru produs.

Aruncarea ambalajului de transport

Ambalajul protejează aparatul de pagubele ce pot apărea în timpul transportului. Ambalajul de transport și protecție a fost fabricat din materiale care nu dăunează mediului înconjurător la aruncare și care pot fi reciclate în modul obișnuit.

Prin readucerea ambalajelor în circuitul materialelor se economisesc materii prime și se reduc deșeurile. Reprezentanța dumneavoastră va lua în primire ambalajul pe care îl returnați.

Aruncarea aparatului vechi

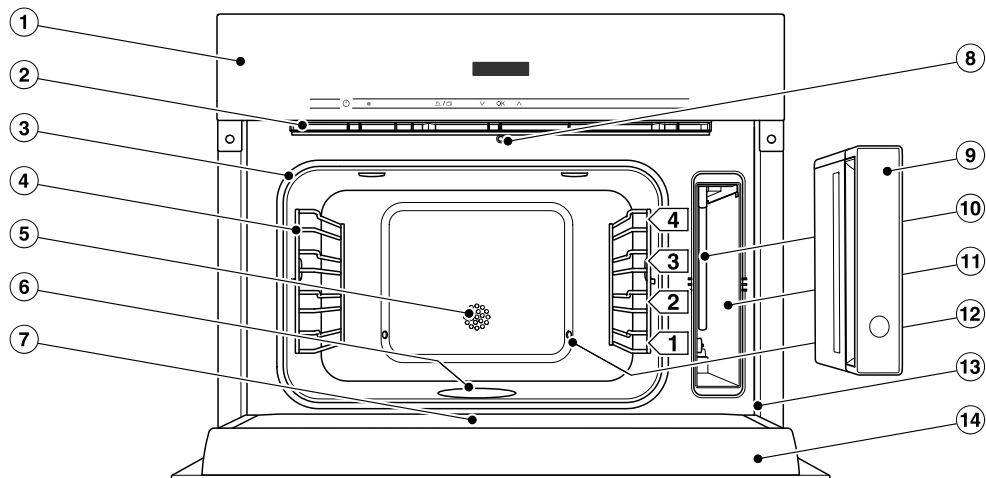
Echipamentele electrice și electronice vechi conțin adesea materiale valoroase. Acestea conțin însă și substanțe, amestecuri și componente necesare pentru funcționarea și siguranța aparatelor. Aceste substanțe, prin manevrare sau aruncare incorectă, pot reprezenta un risc pentru sănătatea oamenilor și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



Pentru predarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice apălați la unitățile de colectare oficiale ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Asigurați-vă că aparatul vechi nu prezintă niciun pericol pentru copii cât timp este depozitat pentru aruncare.

Descriere

Cuptor cu aburi



- ① Comenzi
- ② Orificiu de evacuare a aburilor
- ③ Garnitura de etanșare a ușii
- ④ Ghidaje laterale cu 4 niveluri de amplasare
- ⑤ Senzor de temperatură
- ⑥ Element de încălzire în baza incintei cuptorului
- ⑦ Canal de colectare
- ⑧ Dispozitiv de deschidere automată a ușii pentru reducerea aburului
- ⑨ Rezervor de apă cu protecție împotriva stropirii
- ⑩ Țeavă de aspirație
- ⑪ Sertar pentru rezervorul de apă
- ⑫ Orificiu de admisie a aburilor
- ⑬ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑭ Ușă

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.

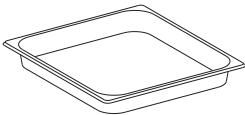
Pe această etichetă sunt înscrise modelul aparatului dumneavoastră, seria de fabricație, precum și datele de conectare (tensiune/frecvență/putere instalată).

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

Accesorii incluse

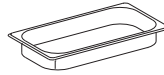
Puteți comanda accesorii suplimentare în cazul în care aveți nevoie ulterior de ele (a se vedea capitolul „Accesorii opționale“).

DGG 1/1-40L



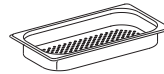
1 tavă colectoare pentru colectarea lichidului care se scurge.
Puteți folosi tava colectoare și ca vas de gătit.
375 x 394 x 40 mm (l x a x î)

DGG 1/2-40L



1 vas neperforat
Capacitate 2,2 l /
Conținut util 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxlxÎ)

DGGL 1/2-40L



2 vase perforate
Capacitate 2,2 l /
Conținut util 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (LxlxÎ)

DMSR 1/1L



1 grătar pentru așezarea vaselor proprii

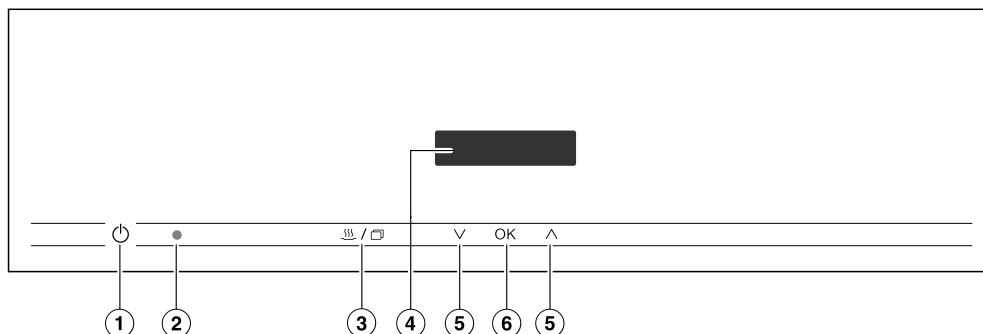
Tablete anti-calcar

Pentru detartrarea aparatului

Cartea de bucate Miele „Gătirea cu aburi”

Cele mai bune rețete din bucătăria experimentală Miele

Comenzi



- ① Buton de Pornire/Oprire ① îngropat
Pentru pornirea și oprirea cuptorului cu aburi
- ② Interfață optică
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)
- ③ Buton cu senzor  / 
Pentru comutare între gătire cu aburi, gătire *ECD* cu aburi și programe automate
- ④ Afișaj
Pentru afișarea informațiilor pentru operare
- ⑤ Butoane cu senzori V ^
Pentru modificarea valorilor și setărilor și pentru răsfoire în listele de opțiuni
- ⑥ Buton cu senzor OK
Pentru confirmarea unei înregistrări sau pentru selectarea și salvarea setărilor

Afișaj

Pe afișaj apar informații privind temperaturile, timpii de gătire, programele automate și setările.

Butoane cu senzori

Butoanele cu senzori reacționează la contactul cu degetul. Fiecare atingere este confirmată prin tonuri ale butoanelor. Puteți dezactiva tonul butoanelor (consultați capitolul „Setări”).

Simboluri

Pe afișaj, în timpul funcționării, pot apărea următoarele simboluri și mesaje:

Simbol/mesaj	Semnificație
	Gătire cu aburi
 (clipește)	Lipsă apă sau lipsă rezervor de apă
<i>ECD</i>	Gătire <i>ECD</i> cu aburi
Auto <i>R</i> + cifră (cifre)	Program automat
Cifre + °C	Temperatură
Cifre + h	Timp de gătire
 + cifră (cifre)	cuptorul cu aburi trebuie detartrat (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Detartrarea cuptorului cu aburi”)

Descrierea modului de funcționare

Rezervor de apă

Cantitatea maximă de umplere este 1,5 litri iar cea minimă de 0,5 litri. Pe rezervorul de apă există niște marcaje. Nu trebuie în niciun caz depășit marcajul superior.

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

Scoaterea rezervorului de apă se face în sistem push/pull: apăsați ușor pe rezervorul de apă pentru a-l scoate.

La finalul unui program de gătire, în generatorul de aburi încă se mai află apă fierbinte, care este pompată înapoi în rezervorul de apă. Goliți rezervorul de apă după fiecare program de gătire cu aburi.

Tava colectoare

Introduceți tava colectoare pe nivelul 1 dacă gătiți în vase de gătit perforate. Lichidul care se scurge se poate acumula în ea și îl puteți îndepărta cu ușurință.

Dacă este necesar, puteți folosi tava colectoare și ca vas de gătit.

Temperatură

Cuptorul cu aburi are un interval de temperatură de 40 °C până la 100 °C. La pornirea cuptorului cu aburi sunt setate 100 °C. Puteți modifica temperaturile în pași de 5 °C.

Recomandare de temperatură

Temperatură	Utilizare
100 °C	– Gătirea tuturor alimentelor – Încălzire – Gătirea unui meniu – Fierbere – Extragerea sucurilor
85 °C	– Gătirea delicată a peștelui
50–60 °C	– Decongelare
40 °C	– Dospirea aluatului cu drojdie – Preparare iaurt

Timp de gătire

Puteți seta un timp de gătire între 1 minut (0:01) și 9 ore și 59 de minute (9:59). Dacă timpul de gătire este mai lung de 59 de minute, acesta trebuie indicat în ore și minute.

Exemplu: timp de gătire 80 minute = 1:20.

Zgomote

După pornirea aparatului, în timpul operației și după închiderea lui se aude un zgomot (uruit). Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. Se produce în momentul pomparei apei.

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

Etapă de încălzire

În etapa de încălzire, incinta este încălzită la temperatura setată. Creșterea temperaturii din incintă este indicată pe afișaj.

Durata etapei de încălzire depinde de cantitatea și de temperatura alimentelor. În general, etapa de încălzire durează aprox. 7 minute. Ea se prelungește la prepararea alimentelor răcite sau congelate și în cazul temperaturilor de gătit scăzute.

Etapă de gătit

Când este atinsă temperatura setată, începe etapa de gătit. Pe parcursul etapei de gătit, pe afișaj va apărea durata rămasă (timpul rămas).

Reducerea aburilor

Dacă s-a gătit cu o temperatură mai mare de aprox. 80 °C, înainte de închiderea duratei de gătit, ușa cuptorului cu aburi se întredeschide automat, pentru ca aburul să poată ieși din incinta cuptorului. Ușa se închide la loc automat.

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

Prima punere în funcțiune

Prima curățare a cuptorului

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

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

Curățarea rezervorului de apă

- Scoateți rezervorul de apă.
- Scoateți protecția împotriva stropirii.
- Curățați rezervorul de apă manual.

Curățarea accesoriilor/incintei cuptorului

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

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

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

Setarea nivelului de duritate a apei

Pentru funcționarea perfectă a cuptorului și pentru detartrarea sa la momentul potrivit, trebuie să setați nivelul de duritate a apei din zona dumneavoastră.

Cu cât este mai dură apa, cu atât trebuie detartrat mai frecvent cuptorul.

Nivelul de duritate setat din fabricație este de 15° dH.

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

- Setati nivelul de duritate a apei din zona dumneavoastră (consultați capitolul „Setări”).

Reglarea temperaturii de fierbere

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

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

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

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

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

Ajustarea temperaturii de fierbere după mutare

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

Setări

Modificarea și salvarea setărilor

Pentru cuptorul dumneavoastră cu aburi, unele setări sunt stabilite din fabricație. Puteți modifica setările indicate în tabelul de mai jos.

Cuptorul cu aburi este **oprit**.

- Atingeți și țineți apăsat butonul cu senzor ∇ .
- În timp ce țineți apăsat butonul cu senzor ∇ , atingeți o dată scurt butonul de Pornire/Oprire ①.

Apare **P1**.

- Setați programul dorit atingând butonul cu senzor ∇ sau $\wedge$.
- Confirmați cu **OK**.

Apare **S** și o cifră.

- Setați statusul dorit/duritatea dorită a apei atingând butonul cu senzor ∇ sau $\wedge$.
- Confirmați cu **OK**.

Statusul selectat este salvat.

- După ce ați modificat setarea (setările) dorită (dorite), opriți cuptorul cu aburi.

Setarea din fabricație este evidențiată cu caractere **aldine**.

Program		Status/duritatea apei	Setări posibile
P1	Duritatea apei	15 °	Consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Duritatea apei”
P2	Intensitatea semnalelor acustice	S1	foarte încet
		S2	încet
		S3	tare
		S4	foarte tare
P3	Tonul butoanelor	S0	dezactivat
		S1	activat
P4	Reducerea aburilor	S0	dezactivat
		S1	activat
P5	Unitate temperatură	S1	°C
		S2	°F
P6	Regim demo	S0	dezactivat, cuptorul se încălzește
		S1	activat, cuptorul nu se încălzește

Duritatea apei

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

Puteți seta un grad de duritate cuprins între 1° dH și 70° dH.

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

Duritatea apei		Conținut de calciu mg/l Ca ²⁺ sau ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Setare
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°

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

Utilizarea cuptorului cu aburi

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

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

- Umpleți rezervorul de apă și împingeți-l în locul său.
- Introduceți tava colectoare pe nivelul 1 dacă gătiți în vase de gătit perforate.
- Introduceți preparatul în incinta cuptorului.
- Porniți cuptorul cu aburi.



Apare  100 °C. 100 va clipi.

- Dacă doriți să gătiți cu 100 °C, confirmați cu OK.
- Dacă doriți să gătiți la o temperatură mai mică, reduceți temperatura atingând butonul cu senzor ∨ și confirmați cu OK.

Temperatura este memorată în câteva secunde. Pentru a reveni la setarea de temperatură, atingeți de 2 ori OK.



Apare  0:00 h. Pentru ore clipește 0.

- Dacă doriți să setați un timp de gătire
 - sub 1 oră, confirmați cu OK,
 - peste 1 oră, setați numărul de ore dorite atingând butonul cu senzor ∧ (de la 0 în sus) sau ∨ (de la 9 în jos) și confirmați cu OK.
- Setați numărul de minute dorit atingând butonul cu senzor ∧ (de la 00 în sus) sau ∨ (de la 59 în jos).
- 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.

Timpul de gătire începe să curgă.

Dacă s-a gătit cu o temperatură mai mare de aprox. 80 °C, înainte de închiderea duratei de gătire, ușa cuptorului se întredeschide automat, pentru ca aburul să poată ieși din incinta cuptorului.

La terminarea duratei de gătire se aude un semnal.

- Scoateți mâncarea din incinta cuptorului.
- Opriți cuptorul cu aburi.

Un nou program de gătire poate să înceapă abia după ce dispozitivul automat de deschidere a ușii a revenit în poziția inițială. Pentru a preveni deteriorarea, nu îl împingeți manual.

Utilizare

Curățarea cuptorului cu aburi

- Dacă este necesar, scoateți tava colectoră din incinta cuptorului și goliți-o.

 Pericol de rănire ca urmare a apei fierbinți.

După terminarea unui proces de gătit, în rezervorul de apă încă se mai află apă fierbinte, cu care vă puteți opări.

La scoaterea și așezarea rezervorului de apă, aveți grijă ca acesta să nu se răstoarne.

- Scoateți rezervorul de apă.
- Scoateți protecția împotriva stropirii și goliți rezervorul de apă.
- Curățați și uscați întregul aparat, după cum este descris în capitolul „Curățare și întreținere”.

Aveți grijă ca protecția împotriva stropirii să se fixeze corect atunci când instalați din nou rezervorul.

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

Completarea cu apă

Dacă rezervorul de apă se golește în timpul unui program de gătit, se aude un semnal, iar simbolul  clipește.

- Scoateți rezervorul de apă și umpleți-l.
 - Introduceți la loc rezervorul de apă.
- Programul de gătit continuă.

Modificarea valorilor pentru un program de gătit

De îndată ce un program de gătit începe să se deruleze, puteți modifica temperatura și durata de gătit pentru acel program.

Modificarea temperaturii

- Atingeți 1 dată **OK**.

Afișajul trece la setarea temperaturii, iar temperatura clipește.

- Modificați temperatura atingând butonul cu senzor ∇ sau $\wedge$.
- Confirmați cu **OK**.

Modificarea timpului de gătit

- Atingeți de 2 ori **OK**.

Afișajul trece la setarea timpului de gătit, iar cifra pentru ore clipește.

- Modificați timpul de gătit atingând butonul cu senzor ∇ sau $\wedge$.
- Confirmați cu **OK**.

Întreruperea unui program de gătire

Atunci când deschideți ușa, programul de gătire se întrerupe. Încălzirea incintei cuptorului se oprește. Timpii de gătire setați sunt salvați.

 Risc de rănire din cauza aburului fierbinte.

La deschiderea ușii poate ieși o cantitate mare de aburi fierbinți. Vă puteți opări cu aburii.

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

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

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

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

La introducerea și scoaterea recipientelor din cuptor, aveți grijă ca alimentele fierbinți să nu se verse.

Apoi se continuă din nou încălzirea și se afișează creșterea temperaturii din incinta cuptorului. Atunci când a fost atinsă temperatura setată, timpul rămas începe să se deruleze.

Programul de gătit va fi terminat prematur dacă este deschisă ușa în ultimul minut al duratei de gătire.

Dacă închideți ușa, programul de gătire continuă.

După închiderea ușii se ajunge la o echilibrare a presiunii, moment în care se poate auzi un fluierat.

Programe automate

Cuptorul dumneavoastră cu aburi dispune de 20 de programe automate pentru prepararea diferitelor legume. Temperatura și timpul de gătire sunt evidențiate, legumele trebuie preparate conform instrucțiunilor (consultați tabelul „Privire de ansamblu asupra programelor”).

Înainte de a porni un program automat, lăsați cuptorul să se răcească la temperatura camerei.

Indicații și sfaturi pentru gătitul la aburi a legumelor sunt disponibile în capitolul „Gătire la aburi”, secțiunea „Legume”.

Utilizarea programelor automate

- Pregătiți legumele și puneți-le într-un vas de gătit perforat.
- Introduceți tava colectoare pe nivelul 1.
Vasul cu legumele poate fi introdus pe oricare alt nivel.
- Umpleți rezervorul de apă și împingeți-l în locașul său.
- Porniți cuptorul cu aburi.
- Atingeți butonul cu senzor  / .

ECO apare.

Dacă atingeți butonul cu senzor  sau , treceți la programele automate.

- Cu ajutorul butoanelor cu senzori  sau , setați programul dorit, de ex. A15.
- Confirmați cu *OK*.
- Setări gradul de gătit dorit cu butoanele cu senzori  sau :
 - al dente 
 - mediu 
 - moale 
- Confirmați cu *OK*.

Privire de ansamblu asupra programelor

Număr de program	Legume	
A1	Conopidă	buchetele, mediu
A2	Fasole (verde, galbenă)	întreg
A3	Broccoli	buchetele, mediu
A4	Varză chinezească	fâșii
A5	Mazăre	—
A6	Fenicul	fâșii
A7	Gulie	bastonașe
A8	Dovleac	cuburi
A9	Porumb	știulete
A10	Morcovi	cuburi/bastonașe/rondele
A11	Ardei	fâșii
A12	Cartofi în coajă	fierți tari, mediu
A13	Praz	inele
A14	Broccoli Romanesco	buchetele, mediu
A15	Varză de Bruxelles	—
A16	Cartofi sărați	fierți tari, tăiați în patru
A17	Sparanghel, verde	mediu
A18	Sparanghel, alb	mediu
A19	Spanac	—
A20	Mazăre lată	—

Aspecte de reținut

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

Ce este special la gătitul cu aburi

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

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

Vase pentru gătit

Vase pentru gătit

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

Utilizați, pe cât posibil, vase de gătit perforate. Aburii pot pătrunde din toate părțile la alimente și astfel acestea vor fi preparate uniform.

Vase proprii

Puteți utiliza vase proprii. Țineți cont de următoarele instrucțiuni:

- Vasele trebuie să fie rezistente la temperatură (până la 100 °C) și la aburi. Dacă doriți să folosiți vase din plastic, informați-vă la producător dacă acestea sunt adecvate sau nu.
- Vasele cu pereți groși, de ex. din porțelan, ceramică sau lut sunt mai puțin recomandate pentru gătitul la aburi. Pereții groși nu dirijează bine căldura și, ca urmare, timpii de gătit indicați în tabele se prelungesc considerabil.
- Așezați vasele pe grătar, nu direct pe baza cuptorului.
- Între marginea superioară a vaselor și partea de sus a cuptorului trebuie să existe spațiu suficient pentru ca aburii să poată pătrunde în vas.

Tava colectoare

Introduceți tava colectoare pe nivelul 1 dacă gătiți în vase de gătit perforate. Lichidul care se scurge se poate acumula în ea și îl puteți îndepărta cu ușurință.

Puteți folosi tava colectoare și ca vas de gătit.

Nivel de așezare în cuptor

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

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

Introduceți vasele de gătit și grătarul întotdeauna între șinele unui nivel de așezare, pentru a preveni răsturnarea acestora.

Produse congelate

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

Temperatură

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

Timp de gătire

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

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

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

Gătire cu lichid

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

Rețete proprii

Alimentele și preparatele gătite la oală pot fi gătite și în cuptorul cu aburi. Aceiași timpi de gătire se aplică și în cazul gătirii la cuptorul cu aburi. Rețineți că în cazul gătirii la cuptorul cu aburi, preparatele nu se rumenesc.

Gătire cu aburi

Gătire Eco cu aburi

Pentru a economisi energie atunci când gătiți cu aburi, puteți utiliza funcția Gătire Eco cu aburi. Gătirea Eco cu aburi este adecvată în primul rând pentru gătirea legumelor și peștelui. Ea este mai puțin recomandată pentru gătirea alimentelor care conțin amidon, precum cartofii, orezul și pastele făinoase.

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

Dacă este necesar, puteți continua să gătiți alimentul.

- Porniți cuptorul cu aburi.
- Atingeți butonul cu senzor  / .

Pe afișaj apare *ECD*.

- Confirmați cu *OK*.
- Setati temperatura și timpul de gătire.

Indicații privind tabelele de gătire

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

Selectarea timpului de gătire

Timpii de gătire indicați sunt valori orientative.

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

Legume

Produse proaspete

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

Produse congelate

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

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

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

Vase pentru gătit

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

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

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

Nivel de așezare în cuptor

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

Timp de gătire

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

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

 Timp de gătire

Gătire cu aburi

Pește

Produse proaspete

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

Produse congelate

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

Pregătire

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

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

Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

Nivel de așezare în cuptor

Dacă gătiți pește în vase perforate, pentru a evita transmiterea de mirosuri între pește și alte alimente din celelalte vase, gătită concomitent, introduceți vasul cu pește direct deasupra tăvii colectoare sau vasului de sticlă (în funcție de model).

Temperatură

85–90 °C

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

100 °C

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

Pentru gătirea peștelui în sos sau zeamă.

Durată de gătire

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

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

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

Sfaturi

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de gătire

Carne

Produse proaspete

Pregătiți carnea în mod obișnuit.

Produse congelate

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

Preparare

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

Durată de gătire

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

Sfaturi

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

Setări

Gătire cu aburi SSS

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

Gătire cu aburi

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

🕒 Timp de gătire

Orez

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

	Raport orez : lichid	 [min]
Orez Basmati	1 : 1,5	15
Orez prefierat	1 : 1,5	23–25
Orez cu bobul rotund:		
Orez cu lapte	1 : 2,5	30
Risotto	1 : 2,5	18–19
Orez integral	1 : 1,5	26–29
Orez sălbatic	1 : 1,5	26–29

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Cereale

Cerealele se umflă în timpul gătitului, de aceea ele trebuie preparate în lichid. Raportul cereale-lichid depinde de tipul de cereale.

Cerealele pot fi preparate în grăunțe întregi sau măcinate.

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timpe de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Paste / tăitei

Produse uscate

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

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

Produse proaspete

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

Desprindeți paste sau tăiteii lipiți și distribuiți-i uniform în vas.

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Găluște

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Leguminoase cu boabe uscate

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

Lintea nu trebuie înmuiată.

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

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

🕒 Durată de gătire

Ouă de găină

Dacă vrei să fierbeți ouă, folosiți vase perforate.

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Gătire cu aburi

Fructe

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Timp de gătire

Cârnați

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 90 °C

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Durată de gătire

Crustacee

Preparare

Decongeleți fructele de mare congelate înainte de a le găti.

Îndepărtați carapacea, îndepărtați măruntaiele și spălați-le.

Vase pentru gătit

Ungeți vasele perforate.

Durată de gătire

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Temperatură,  Timp de gătire

Gătire cu aburi

Scoici

Produse proaspete



Pericol de intoxicație ca urmare a scoicilor stricate.

Scoicile stricate pot provoca toxiiinfecții alimentare.

Preparați doar scoici închise.

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

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

Produse congelate

Dezghețați scoicile congelate.

Durată de gătire

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de gătire: consultați tabelul

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

 Temperatură,  Timp de gătire

Gătirea unui meniu

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

La gătirea unui meniu puteți aduce împreună într-un meniu diferite alimente cu timpi de gătire diferiți, de ex. file de biban cu orez și broccoli. Alimentele nu se dau la cuptor toate de la început, ci pe rând, pentru a fi gata simultan.

Nivel de așezare în cuptor

Așezați alimentele din care picură zeamă (de ex. pește) sau care pătează (de ex. sfeclă roșie) direct deasupra tăvii colectoare sau vasului de sticlă (în funcție de model). Astfel evitați transferul gusturilor sau pătearea ca urmare a lichidului care picură.

Temperatură

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

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

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

Durată de gătire

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

Exemplu

Timpi de gătire ai alimentelor

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

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

Calcularea timpilor de gătire care trebuie setați:

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

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

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

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

Gătire cu aburi

Gătirea unui meniu

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

Încălzire

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

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

Vase pentru gătit

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

Timp

Numărul de farfurii sau vase pentru gătit nu influențează timpul.

Timpul indicat în tabel este valabil pentru o porție medie per farfurie. În cazul cantităților mai mari, prelungiți timpul.

Sfaturi

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

Încălzirea alimentelor

- Acoperiți alimentele pe care doriți să le încălziți cu o farfurie sau cu o folie rezistentă la temperaturi ridicate (până la 100 °C) și la aburi.
- Așezați alimentele pe grătar sau într-un vas pentru gătit.

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

Aliment	 * [min]
Legume	
Morcovi Conopidă Gulie Fasole	6–7
Garnituri	
Tăiței Orez	3–4
Cartofi, tăiați în jumătate pe lungime	12–14
Găluște	15–17
Carne roșie și carne de pasăre	
Friptură în felii groase de 1,5 cm Rulate, tăiate felii Gulaș Tocană de miel	5–6
Perișoare	13–15
Șnițel de pui Șnițel de curcan	7–8
Pește	
File de pește, 2 cm grosime	6–7
File de pește, 3 cm grosime	7–8
Preparate la farfurie	
Spaghetti, sos de roșii	13–15
Friptură de porc, cartofi, legume	12–14
Ardei gras umplut (tăiat în jumătate), orez	13–15
Tocană albă de pui, orez	7–8
Supă de legume	2–3
Supă cremă	3–4

Programe suplimentare

Aliment	🕒* [min]
Supă limpede	2-3
Ghiveci	4-5

🕒 Timp

* Timpul se aplică în cazul alimentelor încălzite pe o farfurie și acoperite cu o farfurie.

Programe suplimentare

Decongelare

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

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germenii precum salmonella pot provoca toxinfecții alimentare grave.

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

Nu utilizați lichidul provenit din decongelare.

Preparați alimentele imediat după ce a trecut timpul de odihnă.

Temperatură

Temperatura optimă la decongelare este de 60 °C.

Excepții: Carnea tocată și vânatul 50 °C.

Pregătire prealabilă/ulterioară

Dacă este necesar, scoateți ambalajul pentru a decongela alimentul.

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

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

Vase pentru gătit

La decongelarea alimentelor din care se scurg lichide, precum pasărea, utilizați un vas de gătit perforat așezat deasupra unei tăvi colectoare sau a unui vas

de sticlă (în funcție de model). Astfel alimentele nu stau în lichidul rezultat de la decongelare.

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

Sfaturi

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de decongelare: consultați tabelul

Timp de odihnă: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

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

Programe suplimentare

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

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

Blanșare

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

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de opărire: 1 minut

Fierbere

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

Borcane

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

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

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

Fructe

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

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

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

Programe suplimentare

Legume

Spălați, curățați și tăiați legumele.

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

Cantitate de umplere

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

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

Carne roșie și mezeluri

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

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

Sfaturi

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

Fierberea alimentelor

- Introduceți grătarul pe nivelul 1.
- Puneți pe grătar borcanele. Acestea nu trebuie să se atingă.

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: consultați tabelul

Timp de fierbere: consultați tabelul

Programe suplimentare

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

🌡️ Temperatură, 🕒 Timp de fierbere

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

Programe suplimentare

Sterilizarea vaselor

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

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

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

Setări

Gătire cu aburi SS
Temperatură: 100 °C
Timp: 15 minute

Dospirea aluatului cu drojdie

- Preparați aluatul conform rețetei.
- Puneți bolul cu aluat neacoperit pe grătar.

Setări

Gătire cu aburi SSS
Temperatură: 40 °C
Timp: conform rețetei

Încălzirea șervetelor

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

Setări

Gătire cu aburi 
Temperatură: 70 °C
Timp: 2 minute

Dizolvarea gelatinei

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

Setări

Gătire cu aburi 
Temperatură: 90 °C
Timp: 1 minut

Programe suplimentare

Decristalizarea mierii de albine

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 60 °C

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

Topirea ciocolatei

Puteți topi orice tip de ciocolată în cup-tor.

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 65 °C

Timp: 20 minute

Prepararea iaurtului

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

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

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

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

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

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

Iaurtul și laptele trebuie să aibă același conținut de grăsime.

Borcanele nu trebuie mișcate sau scuturate în timpul depozitării.

După preparare, iaurtul trebuie răcit imediat în frigider.

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

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 40 °C

Timp: 5:00 ore

Posibile cauze ale unor rezultate slabe

Iaurtul nu s-a întărit:

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

S-a depus lichid:

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

Iaurtul este granulat:

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

Programe suplimentare

Prăjirea slăninii

Slănina nu se rumenește.

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: 4 minute

Înăbușirea cepei

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

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de înăbușire: 4 minute

Extragerea sucurilor

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

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

Pregătire

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

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

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

Sfaturi

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

Extragerea sucurilor din fructe

- Așezați fructele pregătite într-un vas perforat.
- Așezați dedesubt un vas neperforat sau tava colectoare (în funcție de model), pentru a colecta sucul.

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: 40–70 minute

Programe suplimentare

Decojirea alimentelor

- Tăiați alimente cum ar fi roșiile, nectarinele etc. în patru. Astfel puteți îndepărta mai ușor coaja.
- Introduceți alimentele într-un vas perforat.
- Migdalele trebuie stropite cu apă rece imediat după ce au fost scoase. Altfel nu pot fi decojite.

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp: consultați tabelul

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

 Timp

Conservarea merelor

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 50 °C

Timp de conservare: 5 minute

Pregătirea supei cu ouă

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

Setări

Gătire cu aburi 

Temperatură: 100 °C

Timp de gătire: 4 minute

Informații pentru institutele de testare

Mâncăruri test conform EN 60350-1 (gătire cu aburi ☁)

Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 ⁴ ₁	🌡️ ² [°C]	⌚ [min]
Adăugare aburi					
Broccoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	la alegere	100	3
Distribuția aburilor					
Broccoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	max.	la alegere ³	100	3
Capacitate aparat					
Mazăre (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	câte 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Nivel(uri), 🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de gătire

- 1 Introduceți tava colectoare pe nivelul 1.
- 2 Introduceți mâncarea test în incinta cuptorului (înainte să înceapă etapa de încălzire).
- 3 Introduceți 2x DGGL 1/2-40L una după alta pe nivel.
- 4 Introduceți 2x DGGL 1/2-40L una după alta pe nivelurile de introducere.
- 5 Testul este finalizat atunci când temperatura în locul cel mai rece este de 85 °C.

Mâncăruri test Gătirea unui meniu¹ (gătire cu aburi ☁)

Mâncare test	Vase pentru gătit	Cantitate [g]	 ⁴ ₁	🌡️ [°C]	Înălțime [cm]	⌚ [min]
Cartofi fierți tari, tăiați în patru ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
File de somon, congelat, nedezghețat	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Broccoli buchețele	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ Nivel, 🌡️ Temperatură, ⌚ Timp de gătire

- 1 Pentru modul de lucru, consultați capitolul „Gătire cu aburi”, secțiunea „Gătirea unui meniu”.
- 2 Introduceți tava colectoare pe nivelul 1.
- 3 Introduceți prima mâncare test (cartofi) în cuptorul rece (înainte să înceapă etapa de încălzire).

Curățare și întreținere



Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Lăsați incinta cuptorului, ghidajele laterale 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.

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

Pentru curățarea aparatului folosiți numai detergenți casnici.

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

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

Dacă murdăria se fixează, devine imposibil de înlăturat în anumite cazuri. Suprafețele se pot decolora sau deteriora.

Ștergeți imediat orice murdărie.

■ Curățați și uscați aparatul și accesoriile după fiecare utilizare.

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

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

Agenți de curățare nerecoman- dați

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

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

Curățarea frontului cuptorului cu aburi

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

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

Curățare și întreținere

Curățarea incintei cuptorului

Curățați și uscați incinta, garnitura de etanșare a ușii, canalul de colectare și panoul interior al ușii după fiecare utilizare.

■ Înlăturați:

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

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

■ Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă.

După o utilizare îndelungată, este posibil ca **elementul de încălzire din baza incintei cuptorului** să se decoleze din cauza lichidelor scurse. Însă funcționalitatea sa nu este afectată.

Din construcție, **garnitura de etanșare a ușii** este concepută să aibă aceeași durată de viață ca aparatul per ansamblu. Însă dacă totuși garnitura de etanșare a ușii trebuie înlocuită o dată, adresați-vă Serviciului Clienți (consultați informațiile de la finalul acestor instrucțiuni de utilizare).

Curățarea dispozitivului automat de deschidere a ușii

Aveți grijă ca dispozitivul automat de deschidere a ușii să nu rămână lipit din cauza resturilor de alimente.

- Curățați **imediat** murdăria de pe dispozitivul automat de deschidere a ușii cu soluție de apă caldă și detergent lichid de vase, aplicată cu un burete curat.
- După curățare clătiți cu apă curată, până când sunt îndepărtate toate resturile de detergent.

Curățarea rezervorului de apă

- Scoateți rezervorul de apă după fiecare utilizare.
- Scoateți protecția împotriva stropirii.
- Goliți rezervorul de apă.
- Clătiți cu mâna rezervorul de apă și ștergeți-l pentru a elimina resturile de calcar.
- Repuneți protecția împotriva stropirii pe rezervorul de apă. Aveți grijă ca aceasta să se fixeze corect.

Accesorii

Toate accesoriile pot fi spălate în mașina de spălat vase.

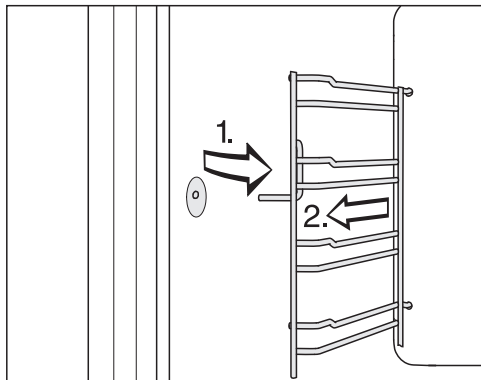
Tavă colectoare de lichid, grătar, vas de gătit

- După fiecare utilizare, spălați și uscați tava colectoare de lichid, grătarul și vasul de gătit.
- Îndepărtați cu oțet petele albastre de pe vasele de gătit și clătiți cu apă curată din abundență.

Curățare și întreținere

Curățarea ghidajelor

Ghidajele pot fi spălate în mașina de spălat vase.



- Trageți ghidajele în afară din suport (1) și scoateți-le din cuptor (2).
- Curățați ghidajele în mașina de spălat vase sau cu soluție de apă caldă și detergent lichid de vase, aplicată cu un burete curat.

Reasamblați în ordine inversă.

- Montați la loc cu grijă ghidajele laterale.

Dacă ghidajele nu sunt introduse corect, nu este garantată protecția la răsturnare și scoatere.

Detartrarea cuptorului cu aburi

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

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

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

După o anumită durată de funcționare, cuptorul cu aburi trebuie detartrat.

Atunci când s-a ajuns la momentul detartrării, după pornirea cuptorului este afișat simbolul  și numărul programelor de gătire rămase până la detartrare:



După ultimul program de gătire rămas, utilizarea cuptorului cu aburi este blocată.

Recomandăm detartrarea aparatului înainte ca acesta să fie blocat.

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

- Atingeți butonul de Pornire/Oprire ① până când apare simbolul ☞ care clipește și timpul de detartrare.
- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul ☞ cu apă caldă și adăugați 2 tablete Miele anti-calcar.
- Așteptați până când tabletele s-au dizolvat.
- Introduceți rezervorul de apă.
- Confirmați cu OK.

Procesul de detartrare începe.

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

În timpul procesului de detartrare, rezervorul de apă trebuie clătit și umplut cu apă proaspătă **de două ori**. Când trebuie să clătiți și să umpleți rezervorul, se aude un semnal și apare simbolul ☞.

- Scoateți rezervorul de apă și detașați protecția împotriva stropirii.
- Goliți rezervorul de apă și clătiți-l bine.
- Umpleți rezervorul de apă până la marcajul ☞ și împingeți-l în locul său.
- Confirmați cu OK.

Simbolul ☞ se va stinge. Procesul de detartrare continuă.

După ce ați clătit rezervorul de apă a doua oară și l-ați umplut cu apă proaspătă, câteva minute mai târziu se aude un semnal. Procesul de detartrare este finalizat.

- Opriți cuptorul cu aburi.
- Scoateți rezervorul de apă și detașați protecția împotriva stropirii.
- Goliți și uscați rezervorul de apă.
- Lăsați incinta cuptorului să se răcească.
- Apoi ștergeți incinta cuptorului cu o lavetă uscată.
- Închideți ușa abia atunci când incinta cuptorului este complet uscată.

Ghid pentru soluționarea problemelor

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

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

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Aparatul nu poate fi pornit.	A sărit siguranța. ■ Recuplați siguranța (amperaj minim - consultați eticheta cu date tehnice).
	Este posibil să se fi produs o defecțiune tehnică. ■ Deconectați timp de 1 minut cuptorul de la rețeaua electrică prin – decuplarea comutatorului siguranței vizate / deșurubarea completă a siguranței fuzibile sau – decuplarea întrerupătorului de curent rezidual (contactorului de protecție împotriva scurgerilor de curent). ■ Dacă după repornirea/reînșurubarea siguranței sau a întrerupătorului de curent rezidual, aparatul tot nu poate fi pornit, apălați la personalul de specialitate sau la Serviciul Clienți.
Cuptorul nu se încălzește.	Este activat regimul demonstrativ pentru showroom-uri. Apare <i>NE5_</i> . Cuptorul cu aburi poate fi operat, dar încălzirea incinței cuptorului nu funcționează. ■ Dezactivați regimul demo (consultați capitolul „Setări”).
	Incinta cuptorului s-a încălzit din cauza utilizării unui sertar cald montat sub cuptor. ■ Deschideți ușa și lăsați incinta cuptorului să se răcească.
După oprire se mai aude sunetul de ventilație.	Ventilatorul mai funcționează ceva timp după oprirea cuptorului. Cuptorul este dotat cu un ventilator care elimină aburii din incinta acestuia. Ventilatorul va continua să funcționeze o perioadă de timp și după oprirea aparatului. După ceva timp ventilatorul se va opri automat.

Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
După pornirea aparatului, în timpul operării și după închiderea lui se aude un zgomot (uruit).	Acest zgomot nu indică o defecțiune sau o eroare a aparatului. Se produce în momentul pompării apei.
Aparatul nu mai trece din etapa de încălzire în etapa de gătit după ce v-ați mutat în alt loc.	Temperatura de fierbere a apei s-a modificat deoarece noul loc de amplasare este la o altitudine cu cel puțin 300 m mai mică sau mai mare decât vechiul loc de amplasare. ■ Pentru reglarea temperaturii de fierbere, efectuați un program de detartrare (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Detartrarea cuptorului cu aburi”).
În timpul funcționării, din cuptor se elimină o cantitate neobișnuit de mare de aburi, sau aburii sunt eliminați prin părți ale cuptorului prin care nu ies de obicei.	Ușa nu este închisă corect. ■ Închideți ușa.
	Garnitura ușii nu este poziționată corect. ■ Apăsați garnitura astfel încât să etanșeze uniform peste tot.
	Garnitura ușii prezintă deteriorări, de ex. crăpături. ■ Solicitați ajutorul Serviciului Clienți pentru înlocuirea garniturii.
La repornire se aude un fluierat.	După închiderea ușii se ajunge la o echilibrare a presiunii, moment în care se poate auzi un fluierat. Zgomotul nu reprezintă un defect al aparatului.
Pe afișaj apare simbolul  și eventual se aude un semnal.	Rezervorul de apă nu este împins până la opritor în aparat. ■ Scoateți rezervorul de apă și împingeți-l până la opritor.
	Nu există suficientă apă în rezervor. Nivelul apei trebuie să se situeze între cele două marcaje. ■ Umpleți rezervorul de apă.
Pe afișaj apare simbolul  și un număr între 1 și 10. Timpul de detartrare și clipește.	Cuptorul cu aburi trebuie detartrat. ■ Detartrați cuptorul cu aburi (consultați capitolul „Curățare și întreținere”, secțiunea „Detartrarea cuptorului cu aburi”).

Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
<i>F44</i>	Eroare de comunicare ■ Opriți aparatul și reporniți-l după câteva minute. ■ Dacă mesajul de eroare este afișat din nou, contactați Serviciul Clienți.
<i>F și alte cifre</i>	Defecțiune tehnică ■ Opriți cuptorul cu aburi și solicitați ajutorul Serviciului Clienți.

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

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

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

Vase pentru gătit

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

- Vase de gătit perforate de diferite dimensiuni
- Vase de gătit neperforate de diferite dimensiuni

Produse de curățare și îngrijire

- Tablete anti-calcar (6 buc.)
- Lavetă universală din microfibre pentru îndepărtarea amprentelor și a murdăriei superficiale

Serviciu Clienți

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.

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

Când contactați Serviciul Clienți, vă rugăm să precizați modelul și seria aparatului. 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.

Instrucțiuni de siguranță pentru încastrare

 Daune din cauza instalării necorespunzătoare.
Cuptorul poate fi deteriorat din cauza instalării necorespunzătoare.
Cuptorul trebuie instalat exclusiv de către un specialist calificat.

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

Comparați aceste date înainte de conectare. În cazul în care aveți nelămuriri, întrebați un electrician.

► Prizele multiple sau prelungitoarele nu garantează siguranța necesară (pericol de incendiu). Nu le folosiți pentru a conecta cuptorul la rețeaua de energie electrică.

► Aveți grijă ca priza să fie ușor accesibilă după ce ați montat aparatul.

► Cuptorul cu aburi trebuie poziționat în așa fel încât conținutul vasului de gătit să poată fi văzut atunci când vasul este așezat pe nivelul cel mai de sus. Doar astfel pot fi evitate rănirile ca urmare a vărsării alimentelor fierbinți.

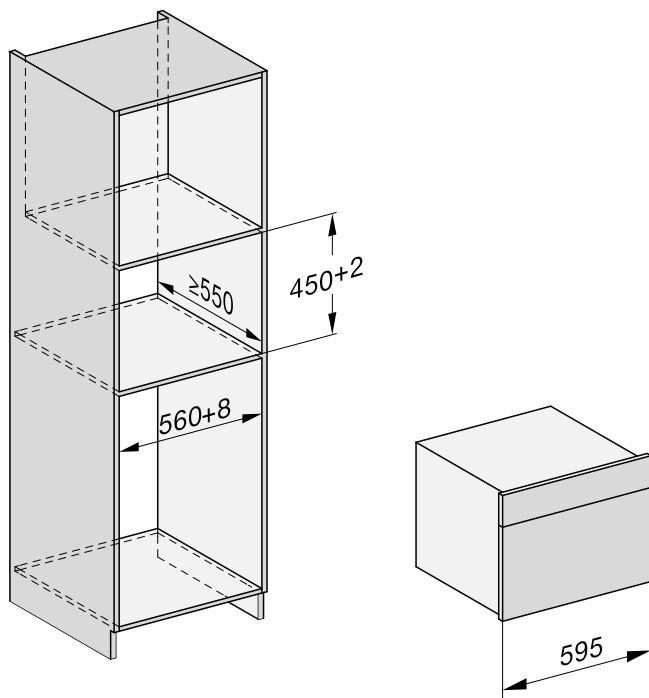
Instalare

Dimensiuni de încastrare

Toate dimensiunile sunt în mm.

Instalarea într-un corp de bucătărie înalt

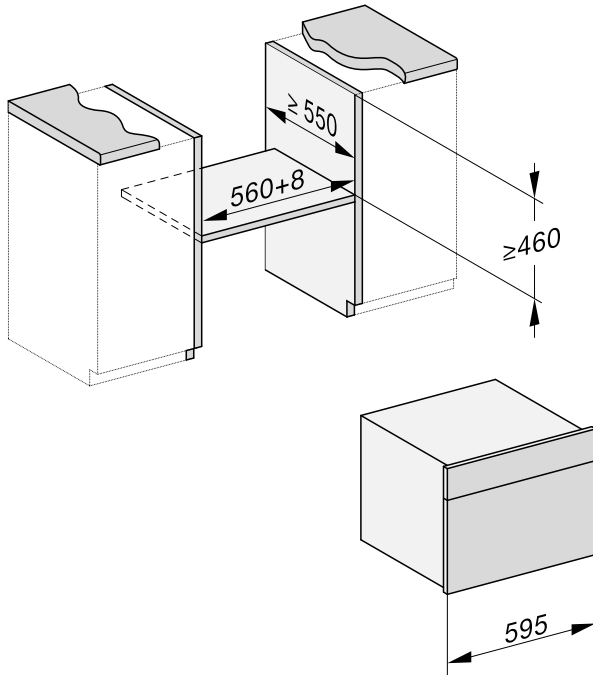
În spatele nișei de încastrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.



Instalarea într-un corp de bucătărie nesuspendat

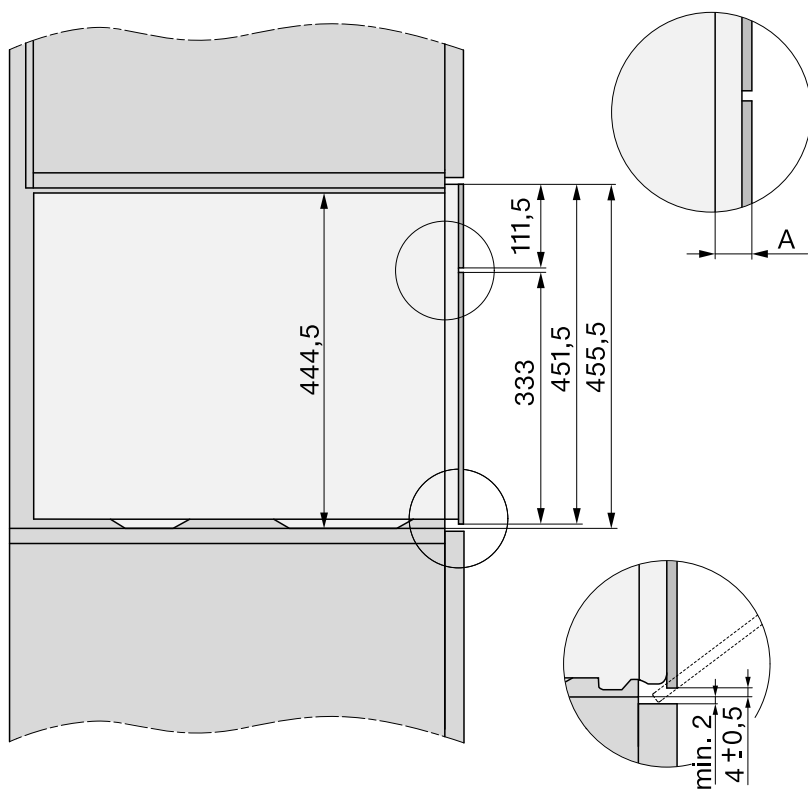
În spatele nișei de încastrare nu trebuie să fie prezent un perete posterior al unui dulap.

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



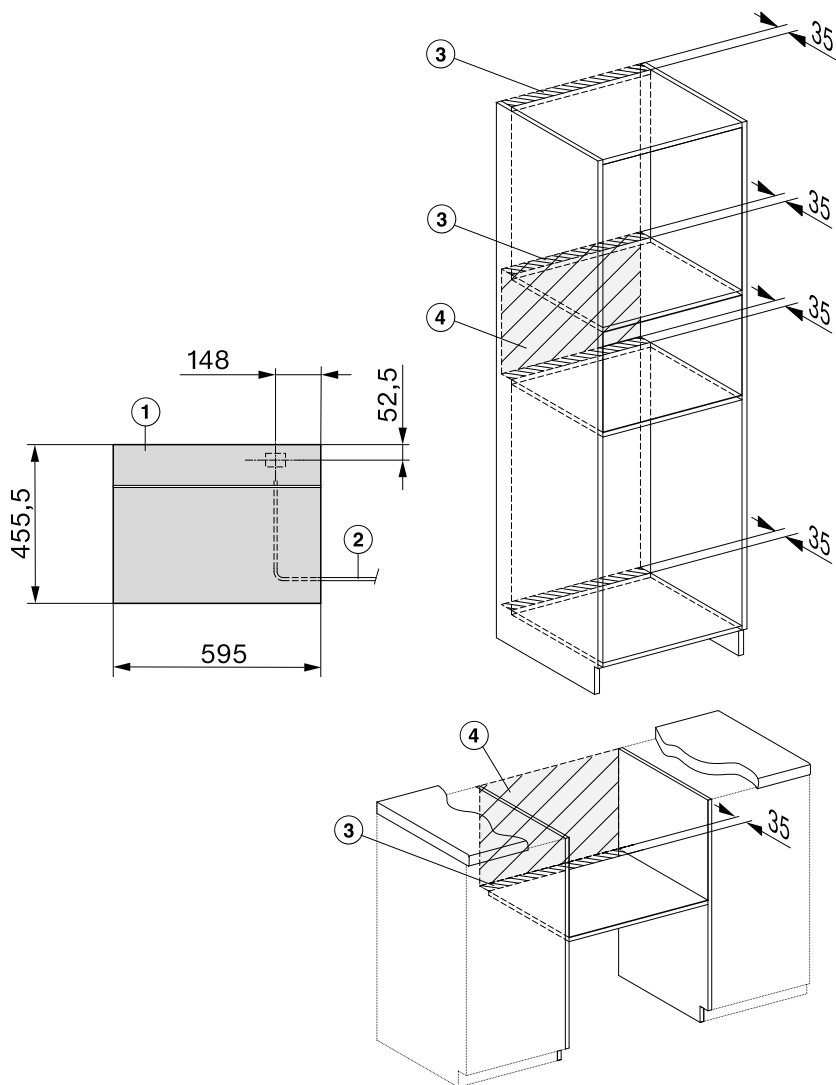
Instalare

Vedere laterală



- A** Front de sticlă: 22 mm
Front metalic: 23,3 mm

Racordare și ventilație



- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare L = 2.000 mm
- ③ Decupaj pentru ventilație min. 180 cm²
- ④ Niciun racord în această zonă

Instalare

Instalarea cuptorului cu aburi

- Cuplați cablul de rețea la aparat.

Daune din cauza transportului necorespunzător.

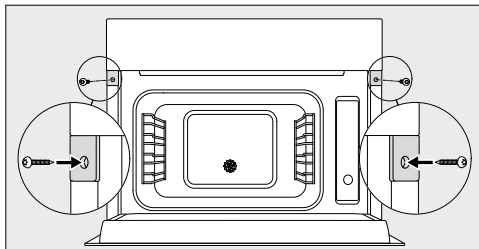
Când instalați cuptorul, nu îl ridicați ținându-l de mânerul ușii.

Pentru transport folosiți mânerele poziționate pe lateralele carcasei.

Generatorul de aburi funcționează defectuos atunci când cuptorul nu este aliniat pe orizontală.

Abaterea de la orizontală poate fi de maximum 2°.

- Împingeți cuptorul în unitatea de montare și aliniați-l.
Cablul de alimentare electrică nu trebuie să fie prins sau deteriorat.
- Deschideți ușa.



- Fixați aparatul cu holțșuruburile disponibile (3,5 x 25 mm) de pereții laterali ai dulapului.
- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
- Verificați toate funcțiile cuptorului pe baza manualului de utilizare.

Conectare la rețeaua electrică

Vă recomandăm să conectați cuptorul la rețeaua electrică printr-o priză. Astfel ușurați activitatea Serviciului Clienți. După încastrarea cuptorului, priza trebuie să fie ușor accesibilă.

 Daune din cauza conectării necorespunzătoare.

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

Compania Miele nu își asumă nici o răspundere pentru consecințele lipsei sau întreruperii conductorului de protecție ca urmare a instalării (de ex. în caz de scurtcircuit).

Dacă ștecărul este demontat sau cablul aparatului nu este dotat cu un ștecăr, cuptorul trebuie conectat la rețeaua electrică de către un electrician.

Dacă nu mai este accesibilă priza sau dacă este prevăzut un racord fix, trebuie montat un dispozitiv suplimentar de decuplare pentru fiecare pol. 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. Datele de conectare necesare sunt indicate pe eticheta cu date tehnice. Aceste date trebuie să corespundă cu cele ale rețelei.

După montare trebuie asigurată protecția la atingere a componentelor izolate din fabricație.

Instalare

Putere totală

consultați eticheta cu date tehnice

Date de conectare

Datele de conectare necesare sunt indicate pe eticheta cu date tehnice. Aceste date trebuie să corespundă cu cele ale rețelei.

Înterupător de curent rezidual

Pentru o siguranță sporită, VDE (Uniunea Electrotehnicienilor din Germania) sau ÖVE (Uniunea Austriacă pentru Electrotehnică) recomandă conectarea prealabilă a aparatului la un întrerupător de curent rezidual cu un curent de declanșare de 30 mA.

Înlocuirea cablului de conectare la rețea

La înlocuirea cablului de alimentare de la rețea trebuie folosit cablul tip H 05 VV-F cu o secțiune adecvată; acesta poate fi obținut de la producător sau de la Serviciul Clienți.

Deconectarea de la rețeaua electrică



Pericol de electrocutare de la tensiunea de rețea.

Repornirea alimentării electrice în timpul lucrărilor de reparații și/sau întreținere poate duce la o electrocutare.

Asigurați rețeaua împotriva repornirii după deconectarea aparatului.

Dacă aparatul trebuie deconectat de la rețeaua electrică, în funcție de instalație, trebuie procedat în felul următor:

Siguranțe fuzibile

- Înlăturați complet siguranțele fuzibile și cartușele de siguranță din clapetele cu filet.

Siguranțe automate cu filet

- Apăsați butonul de verificare (roșu), până când butonul din mijloc (negru) sare în afară.

Siguranțe automate

- (Înterupătoare automate pentru protecția liniilor, minimum tip B sau C): treceți comutatorul de la 1 (pornit) la 0 (oprit).

Înterupător de curent rezidual

- (Înterupător de circuit): treceți întrerupătorul principal de la 1 (pornit) la 0 (oprit) sau apăsați butonul de verificare.



România
SC Miele Appliances SRL
Piața Presei Libere, nr. 3-5,
București
Clădirea City Gate, Turnul sudic, parter
Telefon 021 352 07 77 / 78 / 79
Fax 021 352 07 76
E-mail mieleinfo@ro.miele.com

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

DG 2740, DG 2840

ro-RO

M.-Nr. 11 266 720 / 00