

Instrucțiuni de utilizare și instalare

Cuptor combi cu microunde



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
Contribuiți la protecția mediului înconjurător	16
Descriere	17
Comenzi	18
Buton de Pornire/Oprire	19
Afișaj.....	19
Butoane cu senzori.....	19
Simboluri	21
Principiu de funcționare	22
Selectarea unui punct de meniu.....	22
Modificarea setării într-o listă de selecție.....	22
Modificarea unei setări cu bara cu segmente	22
Selectarea modului de operare sau funcției	23
Introducerea cifrelor	23
Activarea MobileStart	23
Dotări	24
Etichetă cu date tehnice.....	24
Conținutul ambalajului.....	24
Accesorii incluse și accesorii opționale.....	24
Dispozitive de siguranță	27
Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă).....	27
Prima punere în funcțiune	28
Miele@home	28
Setări de bază	29
Încălzirea inițială a cuptorului	30
Setări	31
Prezentarea generală a setărilor	31
Accesarea meniului „Setări“	33
Limbă 	33
Oră curentă.....	33
Sistem de iluminat	33
Afișaj.....	34
Volum sonor	34
Unități de măsură	35
Quick MW.....	35
Popcorn.....	35
Booster	35
Temperaturi recomandate	35
Puteri recomandate	36
Timp extins ventilat răcire.....	36
Siguranță	36
Miele@home	37
RemoteUpdate	38

Comandă la distanță	39
Activarea MobileStart	39
Versiune software	39
Reprezentanță	39
Setări implicite	39
Cronometru	40
Meniul principal și submeniuri	41
Funcția microunde	42
Mod de funcționare	42
Selectarea veselei	42
Vase adecvate	43
Vase neadecvate	45
Testarea veselei	46
Capac	47
Utilizare	48
Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire	48
Modificarea temperaturii	49
Modificarea puterii microundelor	49
Setarea timpului de gătire	49
Modificarea unor timpi de gătire setați	50
Ștergerea unor timpi de gătire setați	50
Întreruperea programului de gătire în funcția Microunde	50
Anularea programului de gătire	51
Preîncălzirea incintei cuptorului	51
Booster	51
Quick MW și Popcorn	52
Programe automate	53
Categorii	53
Utilizarea programelor automate	53
Indicații privind utilizarea	53
Programe suplimentare	54
Decongelare	54
Deshidratare	56
Încălzire	57
Gătire	60
Fierbere	62
Produse congelate/mâncăruri semi-preparate	64
Încălzirea veselei	65
Coacere	66
Sfaturi pentru coacere	66
Indicații privind tabelele de gătire	66
Indicații privind funcțiile	67

Cuprins

Prăjire	68
Sfaturi pentru prăjire	68
Indicații privind tabelele de gătire	68
Indicații privind funcțiile	69
Gătire la gril	70
Sfaturi pentru gătire la gril	70
Indicații privind tabelele de gătire	70
Indicații privind funcțiile	71
Curățare și întreținere	72
Agenți de curățare nerecomandați	72
Înlăturarea murdăriei obișnuite	73
Înlăturarea murdăriei persistente	73
Coborârea elementului de încălzire pentru gril	74
Ghid pentru soluționarea problemelor	75
Serviciu Clienți	80
Contact în caz de defecțiuni	80
Garanție	80
Instalare	81
Dimensiuni de încastrare	81
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat	81
Vedere laterală	82
Racorduri și ventilație	83
Instalarea cuptorului	84
Conectare la rețeaua electrică	85
Tabele de gătire	86
Aluat pufos	86
Aluat frământat	87
Aluat dospit	88
Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark	88
Aluat de pandișpan	89
Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele	89
Preparate picante	90
Vită	91
Vițel	92
Porc	92
Miel, carne de vânat	93
Carne de pasăre, pește	94
Informații pentru institutele de testare	95
Mâncare test conform EN 60350-1	95
Mâncare test conform EN 60705 (funcția Microunde 	96
Declarație de conformitate	97
Drepturi de autor și licențe	98

- Pentru simplificare, cuptorul combi cu microunde este denumit în continuare „cuptor”.

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

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

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

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

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

Întrebuințare adecvată

- Acest cuptor este proiectat pentru a fi folosit în mediu casnic, dar și în spații similare celui casnic.
 - Acest cuptor nu este proiectat pentru utilizare în exterior.
 - Utilizați cuptorul cu microunde exclusiv în regim casnic pentru decongelarea, încălzirea, gătirea, coacerea, prăjirea, gătirea la gril și fierberea alimentelor.
- Orice altă întrebuințare este contraindicată.
- Pericol de incendiu ca urmare a materialelor inflamabile.
- Dacă uscați materiale inflamabile cu funcția microunde, umiditatea conținută în aceste materiale se evaporă. Astfel, materialele respective se vor usca în totalitate și se pot autoaprinde.
- Nu folosiți niciodată cuptorul pentru depozitarea sau uscarea obiectelor care se pot aprinde ușor.

Indicații de siguranță și avertizări

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

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

► Ca urmare a cerințelor speciale (de ex. cu privire la temperatură, umiditate, rezistență chimică, rezistență la abraziune și vibrații), acest cuptor este dotat cu o lampă specială. Această lampă specială trebuie folosită numai în scopurile prevăzute. Ea nu este adecvată pentru iluminatul încăperii. Înlocuirea trebuie efectuată de către un tehnician autorizat de compania Miele sau de către Serviciul Clienți Miele.

► Acest cuptor conține 1 o sursă de lumină din clasa de eficiență energetică F.

Siguranța copiilor

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

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

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

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

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

Nu lăsați materialul de ambalare la îndemâna copiilor.

- ▶ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți. Pielea copiilor este mult mai sensibilă la temperaturi ridicate decât cea a adulților. Cuptorul se încălzește la panoul interior al ușii, la panoul de comandă și la fantele de ventilație pentru aerul din incinta de gătire. Nu permiteți copiilor să atingă cuptorul în timpul funcționării.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare ușii deschise. Ușa poate susține maxim 8 kg. Copiii se pot accidenta la ușa deschisă. Nu le permiteți să se așeze pe ușa deschisă ori să se agațe de aceasta.

Aspecte tehnice

- ▶ Lucrările necorespunzătoare de instalare, întreținere sau reparație pot implica pericole considerabile pentru utilizator. Lucrările de instalare, întreținere sau reparație se efectuează doar de către specialiști autorizați de compania Miele.
- ▶ Este posibilă funcționarea temporară sau permanentă pe un sistem de alimentare cu energie autosuficient sau nesincron de rețea (cum ar fi rețele insulare, sisteme de rezervă). Condiția prealabilă pentru funcționare este ca sistemul de alimentare cu energie să respecte cerințele EN 50160 sau unul comparabil. Măsurile de protecție prevăzute în instalația casei și în acest produs Miele trebuie asigurate, de asemenea, în ceea ce privește funcția și modul de funcționare a acestora în operare autonomă sau în funcționare nesincronă a rețelei sau trebuie înlocuite cu măsuri echivalente în instalare. Așa cum este descris, de exemplu, în publicația curentă a VDE-AR-E 2510-2.
- ▶ Avarierea cuptorului vă poate pune în pericol siguranța. Verificați cuptorul pentru a constata dacă prezintă daune vizibile. Nu puneți niciodată în funcțiune un cuptor deteriorat.
- ▶ În cazul unui cuptor defect, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă sănătatea în pericol. Nu utilizați cuptorul atunci când:
 - Ușa este deformată.
 - Balamalele ușii sunt desprinse.
 - Carcasa, ușa ori pereții interiori ai cuptorului prezintă găuri sau fisuri.

Indicații de siguranță și avertizări

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

► În cazul în care cablul de alimentare este deteriorat, acesta trebuie înlocuit cu un cablu special de alimentare de către un specialist autorizat de Miele (consultați capitolul „Instalare“, secțiunea „Conectare la rețeaua electrică“).

► În cazul lucrărilor de instalare, întreținere sau reparații, cuptorul trebuie deconectat complet de la rețeaua electrică. Asigurați-vă că acesta este deconectat:

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

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

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

Utilizare corectă

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

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

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Obiectele lăsate în apropierea cuptorului pornit se pot aprinde din cauza temperaturilor ridicate emise de acesta. Nu folosiți niciodată cuptorul pentru încălzirea încăperilor.
- ▶ Uleiul sau grăsimile prezintă pericol de incendiu dacă sunt lăsate să se supraîncălzească. Nu lăsați niciodată cuptorul nesupravegheat când gătiți cu ulei sau grăsimi. Nu stingeți niciodată cu apă flăcările provocate de ulei și grăsimi. Opriți aparatul și stingeți flăcările lăsându-i ușa închisă.
- ▶ Durata prea lungă de gătit la gril poate duce la uscarea și, eventual, la autoaprinderea alimentelor. Respectați timpii de gătit recomandați.
- ▶ Rețineți că timpii de gătit, încălzire și decongelare într-o funcție cu microunde sunt adesea mult mai scurți decât într-o funcție fără microunde. Dacă selectați o durată de gătit excesiv de lungă, alimentul se poate usca sau arde, ori poate chiar lua foc. La funcțiile cu gril, respectați timpii de gătit recomandați. Nu utilizați funcția Microunde  de ex. pentru uscarea florilor, ierburilor, pâinii sau chiflelor. Nu utilizați niciodată funcțiile de gătit la gril de ex. pentru uscarea florilor sau ierburilor. Utilizați funcția Ventilator plus  și supravegheați obligatoriu procesele!
- ▶ Dacă utilizați alcool în rețetele dumneavoastră, temperaturile ridicate pot provoca evaporarea alcoolului. Vaporii de alcool pot lua foc la contactul cu elementele de încălzire.
- ▶ La folosirea căldurii reziduale pentru a păstra alimentele la cald, ca urmare a umidității ridicate a aerului și a condensului, există riscul apariției coroziunii în cuptor. Chiar și panoul de comandă, blatul de bucătărie și unitatea de încălzire se pot deteriora. Lăsați cuptorul pornit și setați temperatura cea mai scăzută în funcția aleasă. Ventilatorul de răcire rămâne pornit automat.
- ▶ Alimentele păstrate la cald sau depozitate în incinta cuptorului se pot usca, iar umiditatea eliminată poate duce la corodarea cuptorului. Prin urmare, acoperiți alimentele.

- ▶ Ca urmare a acumulării de căldură, cuptorul se poate deteriora. Nu așezați niciodată la baza incintei cuptorului folie de aluminiu sau pentru protecția cuptorului. Dacă folosiți baza incintei cuptorului ca suprafață de depozitare la prepararea mâncării sau pentru încălzirea vaselor, folosiți exclusiv funcțiile Ventilator plus  sau Eco-Ventilator plus  fără funcția Booster.
- ▶ Baza incintei cuptorului se poate deteriora ca urmare a împingerii obiectelor pe suprafața ei în diferite direcții. Atunci când așezați oale, cratițe sau alte vase pe baza incintei cuptorului, nu le împingeți și nu le mișcați pe suprafață.
- ▶ Pericol de rănire ca urmare a vaporilor de apă. Dacă este turnat un lichid rece pe o suprafață încinsă, se formează vapori care pot provoca arsuri puternice. În plus, suprafețele încinse pot fi deteriorate prin modificarea bruscă a temperaturii. Nu turnați niciodată lichide reci direct pe suprafețele încinse.
- ▶ Cuptorul nu este adecvat pentru curățarea și dezinfectarea diverselor obiecte, deoarece acestea se pot supraîncălzi. Există riscul de a vă arde la scoaterea lor din cuptor.
- ▶ Este important ca temperatura să se distribuie uniform în aliment, dar și să fie suficient de ridicată. Amestecați sau întoarceți alimentele, pentru a le asigura încălzirea uniformă. Respectați, de asemenea, timpii de uniformizare la încălzire, decongelare și gătire. Timpii de odihnă sunt timpii de așezare în care temperatura se distribuie uniform în aliment.

Indicații de siguranță și avertizări

► La fierbere, în special la reîncălzirea lichidelor cu funcția Microunde , dacă nu este utilizat fierbătorul, există posibilitatea să fie atinsă temperatura de fierbere, fără ca bulele de aer specifice să se formeze. Lichidul nu va fierbe uniform. La scoaterea recipientului, această întârziere a fierberii poate provoca o fierbere excesivă similară unei explozii, iar astfel vă puteți opări. În împrejurări nefavorabile, presiunea poate fi atât de mare, încât ușa se poate deschide singură. Amestecați în lichid înainte de încălzire sau fierbere. După încălzire așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a scoate recipientul din cuptor. Suplimentar, în timpul încălzirii puteți să introduceți în recipient o tijă de sticlă sau un obiect similar.

► Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți. La încălzirea alimentelor, căldura este generată direct în aliment, fapt care face ca vesela să rămână mai rece (excepție: vasele de ceramică). Vasul se încălzește doar de la transferul căldurii mâncării.

După ce scoateți alimentele din cuptor, verificați să aibă temperatura dorită. Nu vă ghidați după temperatura vasului! **Acest aspect este deosebit de important atunci când încălziți mâncare pentru bebeluși. Verificați să aibă temperatura potrivită!** După ce ați încălzit mâncarea sau laptele pentru bebeluși, agitați sau amestecați bine și gustați pentru a vă asigura că nu este prea fierbinte pentru bebeluș.

► Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii acumulate în recipientele sau sticlele închise. În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora.

Nu încălziți niciodată alimente sau lichide în recipiente sau sticle închise. Deschideți recipientele în prealabil și, în cazul biberoanelor, desfaceți capacul și tetina.

► Dacă încălziți ouă fără coajă, există riscul ca după gătire gălbenușul să fie pulverizat în afară cu presiune ridicată.

Înțepați în prealabil pielița gălbenușului de mai multe ori.

Indicații de siguranță și avertizări

- ▶ Dacă încălziți ouă în coajă, acestea se sparg și după ce sunt scoase din incinta cuptorului.
Fierbeți ouă în coajă numai într-un vas special. Nu încălziți ouăle fier-te tari cu funcția Microunde .
- ▶ Dacă încălziți sau gătiți alimente cu coajă tare, de exemplu roșii, cârnați, cartofi fierți în coajă, vinete, acestea se pot sparge.
Înțepați în prealabil de mai multe ori aceste alimente, respectiv cres-tați-le, pentru a permite eliminarea aburilor formați.
- ▶ Termometrele cu mercur sau lichid nu sunt potrivite pentru a fi utilizate la temperaturi ridicate și se pot sparge.
Întrerupeți funcționarea pentru a controla temperatura alimentului.
Pentru măsurarea temperaturii alimentelor utilizați o sondă specială pentru gătit.
- ▶ Pernițele umplute cu cereale, sâmburi de cireșe sau jeleu și produ-sele similare se pot aprinde și dacă sunt scoase din cuptor după în-călzire.
Nu le încălziți în cuptor.
- ▶ La recipientele și capacele prevăzute cu mânere și toarte goale pe interior, se poate acumula umezeala în aceste spații goale. Prin con-densarea umidității se formează o presiune puternică similară unei explozii, ce poate distruge mânerele și toartele (excepție: spațiile goale sunt ventilate suficient).
În funcția Microunde  nu folosiți vase cu mânere și toarte goale.
- ▶ Recipientele din plastic neadecvate pentru microunde se pot distru-ge cu funcția Microunde  și cu funcțiile cu microunde, avariind tot-odată și aparatul.
Nu utilizați recipiente metalice, folii de aluminiu, tacâmuri, veselă cu elemente metalice, vase de cristal care conțin plumb, boluri cu o mar-gine striată, vase de plastic termosensibile, vase de lemn, clipsuri me-talice, clipsuri din plastic și hârtie cu sârmă interioară și pahare de plastic cu capac de aluminiu îndepărtat incomplet (consultați capitolul „Microunde”, secțiunea „Selectarea veselei pentru microunde”).

Indicații de siguranță și avertizări

► Vasele de plastic care nu sunt compatibile pentru utilizarea în cuptor se pot topi la temperaturi ridicate și pot deteriora cuptorul sau se pot aprinde.

La funcțiile fără microunde, folosiți doar vase de plastic adecvate pentru cuptor. Respectați informațiile producătorului.

► Pericol de incendiu ca urmare a recipientelor din materiale inflamabile. Recipientele din plastic de unică folosință trebuie să prezinte caracteristicile menționate în capitolul „Microunde”, secțiunea „Selectarea veselei pentru microunde”.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat dacă încălziți sau gătiți alimente în recipiente de unică folosință din material plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.

► Ambalajele pentru păstrarea caldă a alimentelor au în compoziție, printre altele, o folie subțire de aluminiu care reflectă microundele. Hârtia care învelește folia de aluminiu se poate încălzi foarte tare și poate lua foc.

În funcțiile cu microunde nu încălziți alimente în ambalaje pentru păstrarea caldă, precum pungile pentru pui gătit la gril.

► Atunci când utilizați cuptorul fără preparate sau cu încărcătură greșită cu funcția Microunde  sau cu funcțiile cu microunde, acesta se poate deteriora.

Nu utilizați funcțiile cu microunde pentru preîncălzirea veselei sau pentru uscarea ierburilor.

Utilizați în schimb funcția Ventilator plus .

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

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

► Ușa poate susține maximum 8 kg. Nu vă urcați sau nu vă așezați pe ușa deschisă și nu așezați obiecte grele pe aceasta. Aveți grijă să nu se prindă obiecte între ușă și incinta cuptorului. Astfel cuptorul se poate deteriora.

Valabil pentru suprafețele din inox:

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

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.
 - ▶ Pentru a evita coroziunea, curățați imediat, temeinic, resturile de alimente care conțin sare de bucătărie dacă acestea se depun pe pereții din oțel inox ai incintei cuptorului.
 - ▶ În mediile umede și calde există o probabilitate mai mare de apariție a gândacilor (de ex. gândaci de bucătărie). Păstrați curat cuptorul și zona din jurul acestuia.
- Pagubele ca urmare a gândacilor nu sunt acoperite de garanție.

Accesorii

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

Contribuiți la protecția mediului înconjurător

Aruncarea ambalajului

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

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

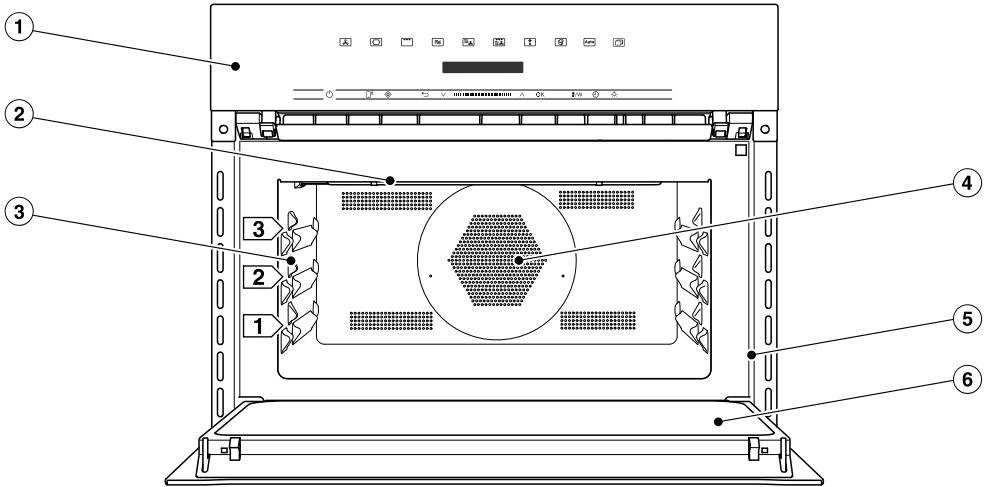
Aruncarea aparatului vechi

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



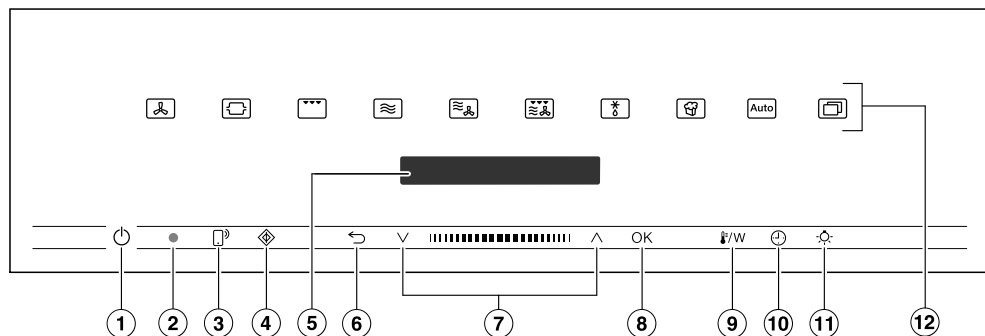
Pentru predarea și valorificarea aparatelor electrice și electronice apălați la unitățile oficiale de colectare și livrare gratuită ale autorităților locale, reprezentanței sau companiei Miele. Aveți responsabilitatea legală de a șterge datele personale de pe aparatul pe care îl duceți la casat. Aveți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

Cuptor



- ① Comenzi
- ② Element de încălzire pentru gril
- ③ 3 niveluri pentru vasul de sticlă și grătar
- ④ Orificii de admisie a aerului cu element de încălzire inelar posterior
- ⑤ Cadru frontal cu eticheta cu date tehnice
- ⑥ Ușă

Comenzi



- ① Buton de Pornire/Oprire îngropat
Pentru pornirea și oprirea cuptorului
- ② Interfață optică
(doar pentru Serviciul Clienți Miele)
- ③ Buton cu senzor »
Pentru controlul cuptorului prin terminalul dumneavoastră mobil
- ④ Buton cu senzor
Pentru pornirea funcției Quick-MW (microunde rapide)
- ⑤ Afișaj
Pentru afișarea orei exacte și a informațiilor de operare
- ⑥ Buton cu senzor
Pentru salt înapoi în trepte și pentru modificarea punctelor de meniu în timpul unui proces de gătire
- ⑦ Zonă de navigare cu butoane săgeți și
Pentru răsfoire în listele de opțiuni și modificarea valorilor
- ⑧ Buton cu senzor OK
Pentru accesarea funcțiilor și memorarea setărilor
- ⑨ Buton cu senzor /W
Pentru modificarea temperaturii sau puterii
- ⑩ Buton cu senzor
Pentru setarea unui cronometru, a unui timp de gătire sau a unei ore de pornire sau oprire pentru procesul de gătire
- ⑪ Buton cu senzor
Pentru pornirea și oprirea luminii din incinta cuptorului
- ⑫ Butoane cu senzori
Pentru selectarea modurilor de operare, programelor automate și setărilor

Buton de Pornire/Oprire

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

Folosiți-l pentru a opri și porni cuptorul.

Afișaj

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

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

Butoane cu senzori

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

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

Butoane cu senzori deasupra afișajului

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

Butoane cu senzori sub afișaj

Buton cu senzor	Funcție
	Dacă doriți să controlați cuptorul prin terminalul dumneavoastră mobil, trebuie să dispuneți de sistemul Miele@home, să activați setarea Comandă la distanță și să atingeți acest buton cu senzor. Apoi acest buton cu senzor luminează, iar funcția MobileStart este disponibilă. Cât timp acest buton cu senzor rămâne aprins, puteți controla cuptorul prin terminalul dumneavoastră mobil (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Miele@home”).
	Cu acest buton cu senzor porniți funcția Quick MW. Programul de gătire se desfășoară cu puterea maximă a microundelor (1000 W) și un timp de gătire de 1 minut (consultați capitolul „Quick MW”). Prin atingerea repetată a acestui buton cu senzor puteți să măriți treptat timpul de gătire. Această funcție poate fi utilizată numai dacă nu este în curs un alt program de gătire.
	În funcție de meniul în care vă aflați, cu ajutorul acestui buton cu senzor veți ajunge înapoi în meniul superior sau în meniul principal. Dacă simultan se desfășoară un program de gătire, cu acest buton cu senzor puteți anula programul de gătire.
	În zona de navigare, răsfoiți în sus sau în jos prin listele de opțiuni cu butoanele săgeți sau cu zona dintre acestea. Pe afișaj apare punctul de meniu pe care doriți să îl selectați. Valorile sau setările pot fi modificate cu butoanele săgeți sau cu zona dintre ele.
OK	De îndată ce apare o valoare, o indicație sau o setare, pe care o puteți confirma, butonul cu senzor OK luminează portocaliu. Prin selectarea acestui buton cu senzor accesați funcții precum cronometrul, salvați modificări ale valorilor sau setărilor sau confirmați indicații. Puteți porni, întrerupe și continua un program de gătire cu microunde cu butonul cu senzor OK.

Buton cu senzor	Funcție
	În timpul etapei de încălzire și în timpul unui program de gătire, cu acest buton cu senzor puteți modifica temperatura sau puterea microundelor. În funcțiile fără microunde, puteți modifica temperatura. În funcțiile cu microunde, puteți modifica puterea microundelor.
	Dacă nu se desfășoară niciun proces de gătire, cu acest buton cu senzor puteți seta oricând un cronometru (de ex. pentru fierberea ouălor). Dacă simultan se desfășoară un proces de gătire, puteți seta un cronometru, un timp de gătire și o oră de pornire sau oprire pentru procesul de gătire.
	Selectând acest buton cu senzor, puteți porni și opri iluminatul incintei cuptorului. În funcție de setarea selectată, sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după 15 secunde sau rămâne permanent aprins sau permanent stins.

Simboluri

Pe afișaj apar următoarele simboluri:

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

Principiu de funcționare

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

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

Selectarea unui punct de meniu

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

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

- Confirmați selecția cu **OK**.

Modificarea setării într-o listă de selecție

Setarea actuală este marcată cu o bifă **✓**.

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

- Confirmați cu **OK**.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Modificarea unei setări cu bara cu segmente

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

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

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

- Confirmați selecția cu **OK**.

Setarea este astfel salvată. Ajungeți înapoi în meniul superior.

Selectarea modului de operare sau funcției

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

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

Butonul cu senzor de pe panoul de comandă luminează portocaliu.

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

Schimbarea modului de operare

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

Butonul cu senzor al funcției selectate până atunci luminează portocaliu.

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

Apare modul de operare modificat și valorile recomandate aferente.

Butonul cu senzor al modului de operare modificat luminează portocaliu.

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

Introducerea cifrelor

Cifrele care pot fi modificate sunt evidențiate.

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

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

- Confirmați cu OK.

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

Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

Dotări

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

Etichetă cu date tehnice

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

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

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

Conținutul ambalajului

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

Accesorii incluse și accesorii opționale

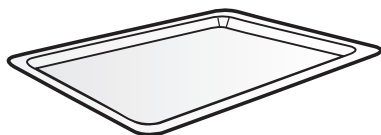
Cuptorul dvs. este dotat cu un vas de sticlă și un grătar.

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

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

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

Vas de sticlă



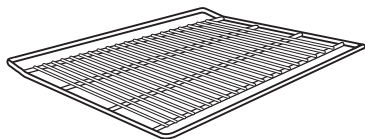
Vasul de sticlă este adecvat pentru toate funcțiile.

Ca urmare a fluctuațiilor mari de temperatură, vasul de sticlă se poate deteriora.

Nu așezați vasul de sticlă fierbinte pe suprafețe reci, de exemplu un blat de lucru din granit sau plăci ceramice, ci pe un suport corespunzător.

- Utilizați **întotdeauna** vasul de sticlă cu funcția Microunde , inclusiv ca suprafață de așezare pentru formele mai mici.
- Nu încărcăți vasul de sticlă cu mai mult de 8 kg.

Grătar cu proeminențe de siguranță



Grătarul **nu** este adecvat pentru utilizare cu funcția Microunde [🌀]. Puteți utiliza grătarul cu toate celelalte funcții cu și fără microunde.

⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul programelor de gătire, grătarul se înfierbântă.

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

Cuptorul și grătarul se pot deteriora ca urmare a formării scânteilor.

Nu utilizați grătarul pentru programe de gătire cu funcția Microunde [🌀].

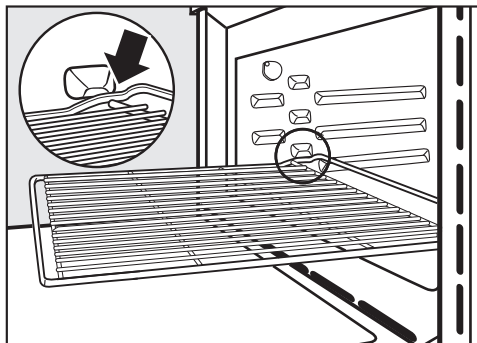
Nu așezați grătarul pe baza incintei cuptorului, ci introduceți-l pe unul dintre niveluri.

Utilizarea grătarului

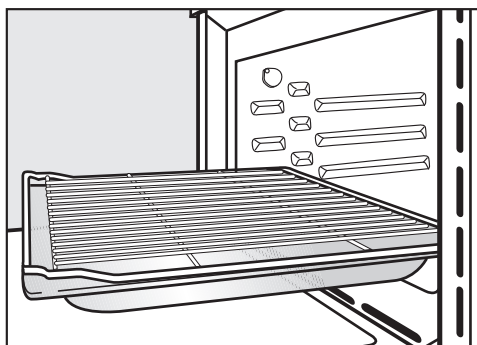
Grătarul este prevăzut cu proeminențe de siguranță. Acestea împiedică alune-carea completă în afară a grătarului atunci când se dorește extragerea sa parțială.

Atunci când introduceți greșit grătarul, siguranța la extragerea acestuia nu mai este garantată.

Când introduceți grătarul, aveți grijă ca proeminența de siguranță să se afle în **spate**.



- Dacă atunci când trageți grătarul, acesta se blochează în proeminența de siguranță, ridicați ușor grătarul în față.



- Pentru anumite programe de gătire (de exemplu prăjire pe grătar) folosiți grătarul împreună cu vasul de sticlă. Doar în acest caz, proeminența de siguranță trebuie să se afle în față.
- Nu așezați pe grătar o greutate mai mare de 8 kg.

Forme rotunde de copt

Formele rotunde de copt se pot deteriora ca urmare a microundelor.

Nu utilizați formele rotunde de copt cu funcțiile Microunde , MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  sau MW + Gril cu ventilator .



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

Forma rotundă de copt neperforată HBFP 27-1 a fost concepută special pentru prepararea produselor de brutărie din aluat proaspăt dospit și aluat cu ulei și brânză de vaci Quark, pâine și chifle. Perforarea fină permite rumenirea pe partea inferioară. O puteți folosi și pentru uscare/deshidratare.

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

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

Tăvi gourmet HUB capace de tăvi HBD

Tăvile gourmet și capacele pot fi deteriorate de microunde. Metalul reflectă microundele, astfel încât se pot forma scântei, iar microundele nu sunt absorbite.

Utilizați tăvile și capacele doar pentru programe de gătire cu funcțiile **fără** microunde.

Introduceți grătarul pe nivelul 1 și așezați tava gourmet pe grătar.

Suprafața tăvilor gourmet este prevăzută cu un strat anti-adeziv, iar acestea sunt adecvate pentru plitele cu inducție.

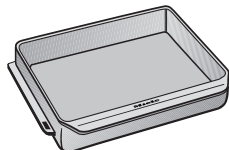
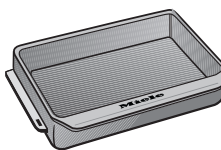
Tăvile gourmet sunt disponibile cu diferite adâncimi. Lățimea și înălțimea sunt întotdeauna la fel.

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

Adâncime: 22 cm Adâncime: 35 cm*

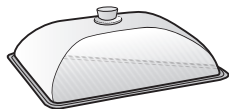
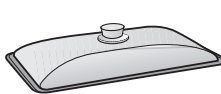
HUB 62-22

HUB 62-35



HBD 60-22

HBD 60-35



* Tava nu poate fi introdusă pe nivelul 3 al cuptorului împreună cu capacul, deoarece înălțimea totală depășește înălțimea disponibilă a incintei cuptorului.

Accesorii pentru curățare și întreținere

- Lavetă universală din microfibre Miele
- Detergent Miele pentru cuptor

Dispozitive de siguranță

- **Funcția Blocare comenzi** 
(consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Aspecte tehnice“)
- **Blocare butoane**
(consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Aspecte tehnice“)
- **Ventilator de răcire**
(consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire“)
- **Oprire de siguranță**
O funcție fără microunde poate fi pornită fără indicarea unui timp de gătire. Pentru a evita o funcționare permanentă și a preveni pericolul de incendiu, cuptorul se oprește automat în funcție de temperatura și funcția selectată la un anumit timp după ultima utilizare.

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă)

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

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

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

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

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

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

Suprafețe tratate cu email PerfectClean (Curățare perfectă):

- Incinta cuptorului
- Grătar
- Formă de copt rotundă, perforată
- Formă de copt rotundă

Prima punere în funcțiune

Miele@home

Cuptorul dumneavoastră este dotat cu un modul WiFi integrat.

Pentru utilizare aveți nevoie de:

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

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

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

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

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

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

Disponibilitatea conexiunii WiFi

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

Disponibilitate Miele@home

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

Serviciul Miele@home nu este disponibil în toate țările.

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

Aplicația Miele

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



Setări de bază

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

În timpul funcționării, cuptorul se încinge.

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

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

Setarea limbii

- Selectați limba dorită.

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

Setarea localității

- Selectați localitatea dorită.

Configurarea Miele@home

Pe afișaj apare Configurați „Miele@home”.

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

Afișajul și aplicația Miele vă ghidează prin următorii pași.

Setarea orei exacte

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

Finalizarea primei puneri în funcțiune

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

Prima punere în funcțiune este finalizată.

Prima punere în funcțiune

Încălzirea inițială a cuptorului

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

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

- Îndepărtați eventualele etichete adezive sau folii de protecție de pe cuptor și accesorii.
- Scoateți din cuptor toate accesoriile și spălați-le (a se vedea capitolul „Curățare și întreținere”).
- Înainte de încălzire, ștergeți incinta cuptorului cu o cârpă umedă pentru a îndepărta praful și resturile de ambalaje.
- Porniți cuptorul cu butonul de Pornire/Oprire .

Apare Selectați o funcție de gătire.

- Selectați Ventilator plus .

Apare temperatura recomandată (160 °C).

Încălzirea incintei cuptorului, iluminatul și ventilatorul de răcire pornesc.

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

Încălziți cuptorul minimum o oră.

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

Curățarea incintei cuptorului după încălzirea inițială

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

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

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

Prezentarea generală a setărilor

Opțiuni de meniu	Setări posibile
Limbă 	... deutsch english ... Locație
Oră curentă	Afișare Pornit* Oprit Regim de noapte Format ceas 12 h 24 h* Setare
Sistem de iluminat	Pornit „Pornit” timp de 15 sec.* Oprit
Afișaj	Luminozitate  QuickTouch Pornit Oprit*
Volum sonor	Tonuri alarmă sonoră Melodii*  Ton solo  Ton butoane  Melodii Pornit* Oprit
Unități de măsură	Greutate g* lb/oz lb Temperatură °C* °F
Quick MW	Putere Durată gătire
Popcorn	Durată gătire
Booster	Pornit* Oprit
Temperaturi recomandate	
Puteri recomandate	

* Setare din fabricație

Setări

Opțiuni de meniu	Setări posibile
Timp extins ventilat răcire	cu temp. controlată* Cu durată determinată
Siguranță	Blocare butoane Pornit Oprit* Blocare comenzi  Pornit Oprit*
Miele@home	Activați Dezactivați Status conexiune reconfigurați resetați configurați
Comandă la distanță	Pornit* Oprit
RemoteUpdate	Pornit* Oprit
Versiune software	
Reprezentanță	Regim demo Pornit Oprit*
Setări implicite	Setări aparat Puteri recomandate Temperaturi recomandate

* Setare din fabricație

Accesarea meniului „Setări“

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

■ Selectați Altele .

■ Selectați Setări .

■ Selectați setarea dorită.

Puteți verifica ori modifica setările.

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

Limbă

Puteți să selectați limba și localitatea dumneavoastră.

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

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

Oră curentă

Afișare

Selectați modul de afișare a orei exacte pentru cuptorul oprit:

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

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

Format ceas

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

Setare

Setați orele și minutele.

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

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

Sistem de iluminat

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

Setări

Afișaj

Luminozitate

Luminozitatea afișajului este reprezentată printr-o bară cu segmente.

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

QuickTouch

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

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

Volum sonor

Tonuri alarmă sonoră

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

Melodii

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

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

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

Ton solo

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

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

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

Ton butoane

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

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

Melodii

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

Unități de măsură

Greutate

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

Temperatură

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

Quick MW

Pentru pornirea imediată a microundelor sunt presetate din fabricație o putere a microundelor de 1000 W și un timp de gătire de 1 minut.

- Putere

Puteți seta o putere a microundelor de 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W sau 1000 W.

- Durată gătire

Durata maximă de gătire care poate fi selectată depinde de puterea selectată a microundelor:
80–300 W: maxim 10 minute
450–1000 W: maxim 5 minute

Popcorn

Pentru pornirea imediată a microundelor pentru prepararea popcorn-ului sunt presetate din fabricație o putere de 850 W și un timp de gătire de 2:50 minute. Aceasta corespunde indicațiilor de preparare ale popcorn-ului la microunde, furnizate de majoritatea producătorilor de popcorn.

Puteți să modificați timpul de gătire și să programați maximum 4 minute.

Puterea microundelor are o setare fixă și nu poate fi modificată.

Booster

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

- Pornit

Funcția **Booster** este pornită automat în timpul etapei de încălzire a unui program de gătire. Elementul de încălzire pentru gril, elementul de încălzire inelar și ventilatorul încălzesc simultan incinta cuptorului la temperatura dorită.

- Oprit

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

Temperaturi recomandate

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

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

■ Selectați funcția dorită.

■ Modificați temperatura recomandată.

■ Confirmați cu **OK**.

Modificarea temperaturii recomandate are efect în același timp și asupra funcției corespunzătoare cu microunde.

Puteri recomandate

Dacă lucrați frecvent cu puteri diferite de cele recomandate, este indicat să modificați puterile recomandate.

Puteți să modificați puterile recomandate pentru funcția Microunde  și pentru funcțiile cu microunde.

După ce ați selectat opțiunea din meniu, pe afișaj apare lista funcțiilor cu puterile recomandate aferente.

- Microunde :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W
- MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  și MW + Gril cu ventilator :
80 W, 150 W, 300 W

- Selectați funcția dorită.
- Modificați puterea recomandată.
- Confirmați cu OK.

Timp extins ventilat răcire

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

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

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

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

Nu păstrați alimente la cald cu setarea Cu durată determinată.

Siguranță

Blocare butoane

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

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

Blocare comenzi

Funcția Blocare comenzi previne pornirea neintenționată a cuptorului. Atunci când funcția Blocare comenzi este activată, puteți continua să folosiți cronometrul, precum și funcția MobileStart.

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

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

Miele@home

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

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

- **reconfigurați**
Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Resetați setările rețelei și configurați imediat o nouă conexiune la rețea.
- **resetați**
Această setare este vizibilă numai dacă este configurată deja o rețea WiFi. Funcția WiFi este dezactivată, iar conexiunea cu rețeaua WiFi este resetată la setările din fabricație. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.
Resetați setările rețelei atunci când eliminați cuptorul, îl vindeți sau când puneți în funcțiune un cuptor folosit. Doar așa vă asigurați că ați șters toate datele personale și posesorul anterior nu mai poate avea acces la cuptor.
- **configurați**
Această setare este vizibilă doar atunci când încă nu există conexiune cu o rețea WiFi. Trebuie să reconfigurați conexiunea cu rețeaua WiFi pentru a putea utiliza Miele@home.
- **Activați**
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este dezactivat. Funcția WiFi este activată din nou.
- **Dezactivați**
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activat. Miele@home rămâne configurat, funcția WiFi este dezactivată.
- **Status conexiune**
Această setare este vizibilă doar atunci când Miele@home este activat. Pe afișaj apar informații precum calitatea semnalului WiFi, numele rețelei și adresa IP.

RemoteUpdate

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

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

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

Activare/dezactivare

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

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

Efectuarea RemoteUpdates

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

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

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

Dacă nu doriți să instalați actualizarea, dezactivați RemoteUpdate.

Instalarea actualizării poate dura câteva minute.

La RemoteUpdate trebuie să țineți cont de următoarele:

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

Comandă la distanță

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

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

Activarea MobileStart

- Selectați butonul cu senzor  pentru a activa MobileStart.

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

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

Puteți utiliza MobileStart cât timp butonul cu senzor  luminează.

Versiune software

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

Reprezentanță

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

Regim demo

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

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

Setări implicite

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

Cronometru

Utilizarea funcției Cronometru

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

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

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

Setarea cronometrului

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

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

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

Apare solicitarea Setare 00:00 min.

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

Cronometrul va fi salvat.

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

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

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

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

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

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

Semnalele optice și acustice vor fi oprite.

Modificarea cronometrului

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

Este afișat cronometrul.

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

Timpul modificat pentru cronometru va fi memorat.

Ștergerea cronometrului

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

Cronometrul va fi șters.

Meniul principal și submeniuri

Meniu	Valoare re-comandată	Interval
Funcții		
Ventilator plus 	160 °C	30–250 °C
Prăjire automată 	160 °C	100–230 °C
Gril 	3	1–3
Microunde 	1000 W	80–1000 W
MW + Ventilator plus 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
MW + Gril cu ventilator 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
Decongelare 	25 °C	25–50 °C
Popcorn 	850 W	–
Programe automate 		
Altele 		
Eco-Ventilator plus	190 °C	100–230 °C
Gril cu ventilator	200 °C	100–220 °C
MW + Gril	300 W 3	80–300 W 1–3
MW + Prăjire automată	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Setări 		

Funcția microunde

Mod de funcționare

În cuptor se află un magnetron, care transformă curentul electric în unde electromagnetice (microunde). Microundele sunt distribuite uniform în incinta cuptorului și sunt reflectate de pereții metalici ai incintei.

Microundele pătrund în aliment din toate direcțiile. Alimentele sunt formate din numeroase molecule. Aceste molecule (în special cele de apă) sunt supuse unor oscilații puternice, prin acțiunea microundelor. Astfel alimentul este încălzit dinspre exterior spre interior. Cu cât alimentul conține mai multă apă, cu atât se va încălzi sau se va găti mai repede.

Avantajele microundelor

- Mâncărurile pot fi gătite în general la microunde fără adaos de lichid sau grăsime sau cu o cantitate redusă de lichid/grăsime.
- Timpii pentru decongelare, încălzire sau gătire sunt mai scurți decât la o plită sau la un cuptor obișnuit.
- Vitaminele, mineralele, culoarea naturală și gustul specific al alimentelor se păstrează mai bine.

Selectarea vasei

Pentru ca microundele să ajungă la aliment, acestea trebuie să poată penetra mai întâi vasul în care se află alimentul. Microundele pătrund prin porțelan, sticlă, carton și plastic, dar nu și prin metal. De aceea, nu utilizați vase metalice sau vase care conțin metal. Metalul reflectă microundele, astfel încât se pot forma scântei, iar microundele nu sunt absorbite.

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii acumulate în recipientele sau sticlele închise

În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora.

Nu încălziți niciodată alimente solide sau lichide în recipiente sau sticle închise.

Deschideți recipientele în prealabil și, în cazul biberoanelor, desfaceți capacul și tetina.

 Pericol de incendiu ca urmare a vaselor neadecvate, la funcțiile cu microunde.

Recipientele neadecvate pentru microunde se pot distruge, avariind totodată și cuptorul.

În funcțiile cu microunde utilizați doar vase adecvate pentru microunde.

Materialul și forma recipientelor folosite influențează duratele de încălzire și de gătire.

Distribuirea căldurii este mai uniformă în recipientele plate de formă rotundă și ovală. În astfel de forme, încălzirea alimentelor este mai uniformă și mai bună decât în recipientele dreptunghiulare.

Vase adecvate

 Pericol de incendiu ca urmare a materialelor inflamabile.

Recipientele de unică folosință din plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile se pot aprinde și pot deteriora cuptorul.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat dacă încălziți sau gătiți alimente în recipiente de unică folosință din material plastic, hârtie sau alte materiale inflamabile.

Puteți utiliza următoarele vase și materiale:

- sticlă termorezistentă și vitroceramică
Excepție: sticlăria din cristal, deoarece conține plumb și poate plesni.
- Porțelan
 - fără decorațiuni metalice
Decorațiunile metalice (de ex. margini aurite sau albastru cobalt) pot genera scânteii.
 - fără toarte sau mânere goale pe exterior
În toartele sau mânerile goale pe interior poate pătrunde umezeala, astfel că prin condensare se formează o presiune puternică, similară unei explozii, ce poate distruge toartele sau mânerile.
- vasele din ceramică nevopsită și vasele din ceramică cu elemente pictate înainte de glazurare

 Pericol de rănire ca urmare a vaselor fierbinți.

Vasele ceramice pot deveni foarte fierbinți.

Purtați mănuși de bucătărie când utilizați vase din ceramică.

- vase din plastic și recipiente din plastic de unică folosință cu funcția Microunde 

Sfat: Renunțați la recipientele de unică folosință pentru a proteja mediul înconjurător.

Acestea trebuie să reziste la temperaturi de min. 110 °C. Vasele din plastic se pot deforma, amestecându-se cu alimentele.

Utilizați vase din plastic doar cu funcția Microunde .

Nu utilizați vase din plastic cu funcțiile MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  sau MW + Gril cu ventilator .

- vase din plastic pentru microunde
La magazinele de profil se găsesc vase din plastic speciale pentru microunde.
- vase din polistiren
Pentru încălzirea scurtă a alimentelor
- pungi din plastic pentru gătit
Puteți folosi aceste pungi la încălzirea și gătirea conținutului dacă le găuriți în prealabil. Prin aceste orificii poate fi eliminat aburul. Astfel se evită acumularea presiunii și se reduce riscul ca punga să plesnească.
În comerț se găsesc și pungi speciale

Funcția microunde

de gătire la aburi, care nu necesită străpungere. Vă rugăm să respectați instrucțiunile de pe ambalaj.

- pungi și suluri de copt pentru friptură
Respectați indicațiile de utilizare ale producătorului.

 Pericol de incendiu ca urmare a părților metalice.

Părțile metalice precum clipsurile metalice și clipsurile din plastic și hârtie cu sârmă interioară pot încălzi materialele inflamabile atât de tare, încât acestea se pot aprinde.

Nu utilizați clipsuri metalice sau clipsuri din plastic și hârtie cu sârmă interioară.

Sfat: Formele metalice sunt mai puțin adecvate pentru funcțiile cu microunde, deoarece metalul reflectă microundele. Microundele ajung la prăjitură doar din partea de sus, astfel că timpul de coacere se prelungește. Dacă utilizați forme metalice, așezați forma pe vasul de sticlă în așa fel încât aceasta să nu atingă pereții cuptorului. Dacă se formează scântei, nu continuați să utilizați aceeași formă la funcțiile cu microunde.

- Grătarul **furnizat împreună cu cuptorul** este, în principiu, adecvat doar pentru programele de gătire cu funcțiile MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  și MW + Gril cu ventilator  precum și pentru funcțiile fără microunde (introdus pe un nivel).
- Forme metalice pentru copt cu funcțiile MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  și MW + Gril cu ventilator  precum și cu funcțiile fără microunde

- recipiente din aluminiu fără capac pentru decongelarea și încălzirea semi-preparatelor
Alimentele sunt încălzite doar de sus. Dacă scoateți alimentul semi-preparat din recipientul de aluminiu și îl mutați într-un vas adecvat pentru microunde, căldura va fi distribuită mai uniform în interiorul mâncării.

La utilizarea recipientelor din aluminiu și folie din aluminiu se pot auzi foșnituri și există riscul formării de scântei.

Nu așezați recipientele din aluminiu pe grătar, ci pe vasul de sticlă.

Recipientele din aluminiu și folie din aluminiu nu trebuie să atingă pereții incintei cuptorului și trebuie să se situeze la o distanță de minimum 2 cm față de pereții incintei.

- frigărui și cleme metalice pentru carne
Bucata de carne trebuie să fie mult mai mare decât frigăruile și clemele metalice.

Vase neadecvate

La recipientele și capacele prevăzute cu mânere și toarte goale pe interior, se poate acumula umezeala în aceste spații goale. Prin condensarea umidității se formează o presiune puternică similară unei explozii, ce poate distruge mânerele și toartele (excepție: spațiile goale sunt ventilate suficient).

Nu folosiți pentru gătire vase cu mânere și toarte goale.

- Vase din melamină
Melamina absoarbe energia și se încinge.
La achiziționare, informați-vă cu privire la materialul din care este realizată vesela din plastic.
- Vase din lemn
Apa din lemn se evaporă în timpul programului de gătire. Astfel lemnul se usucă și crapă.

Următoarele vase și materiale **nu** trebuie utilizate:

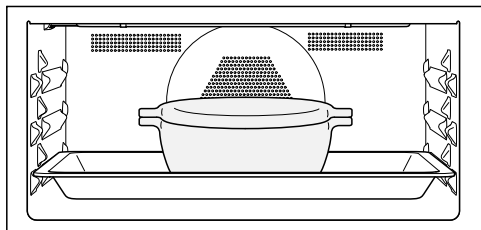
- Grătarele din metal (inclusiv grătarul furnizat împreună cu cuptorul) **nu** sunt adecvate, în principiu, pentru utilizarea cu funcția Microunde .
- Recipiente din metal
- Folie din aluminiu
Excepție: Pentru o decongelare uniformă și pentru a evita gătitul excesivă a bucăților inegale de carne, de ex. carne de pasăre, puteți folosi bucăți mici din folie de aluminiu pentru a proteja zonele subțiri, cu câteva minute înainte de încheierea programului.
- Clipsuri metalice, clipsuri din plastic sau hârtie cu sârmă interioară
- Pahare de plastic cu capac de aluminiu îndepărtat incomplet
- Veselă de cristal
- Tacâmuri și vase cu decorațiuni metalice (de ex. margine aurie, albastru cobalt)
- Vase cu mânere și toarte goale pe interior

Funcția microunde

Testarea veselei

Vesela neadecvată poate genera scântei sau foșnete la utilizarea ei în combinație cu microundele. Dacă nu știți cu certitudine dacă vasele din sticlă, porțelan sau ceramică sunt adecvate, testați-le.

Mânerele și toartele goale nu pot fi identificate la testarea veselei.



- Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1 și așezați vasul gol în centrul acestuia.

- Închideți ușa.
- Selectați funcția Microunde .
- Setați puterea maximă a microundelor (1000 W) și un timp de gătire de 30 de secunde.
- Porniți programul.
- Observați testarea veselei în tot acest timp.
- Dacă apar scântei sau foșnete, deschideți imediat ușa.

Dacă apar scântei sau dacă auziți foșnete, vasul testat nu este adecvat pentru utilizarea în combinație cu microundele.

Capac



Sfat: Capacul este disponibil în comerț.

- Acesta împiedică eliminarea unei cantități prea mari de aburi în timpul încălzirii prelungite.
- El accelerează procesul de încălzire a alimentelor.
- De asemenea, împiedică uscarea alimentelor.
- Împiedică murdărirea incintei cuptorului.

■ În timpul unui program de gătire cu funcția Microunde  utilizați un capac din sticlă sau plastic, adecvat pentru microunde.

Alternativ puteți utiliza folie transparentă specială pentru microunde (folia transparentă obișnuită pentru uz casnic se poate deforma și, ca urmare a căldurii, se poate combina cu alimentele).

Materialul din care este fabricat capacul suportă temperaturi de maximum 110 °C. În cazul unor temperaturi mai ridicate (de ex. în funcțiile Gril  sau Ventilator plus ) plasticul se poate deforma și poate pătrunde în alimente.

Folosiți capacul numai cu funcția Microunde .

Capacul nu trebuie să etanșeze vasul. În cazul unui vas cu diametru redus, este posibil ca aburii să nu poată fi eliminați. Capacul se încinge prea tare și se poate topi.

Utilizați vase cu un diametru suficient de mare.

■ **Nu** utilizați capace la încălzirea următoarelor alimente:

- preparate pane
- preparate care trebuie să formeze o crustă (de ex. toast)
- alimente care trebuie încălzite cu funcțiile MW + Prăjire automată , MW + Ventilator plus , MW + Gril  sau MW + Gril cu ventilator 

Dacă în funcția Microunde  puneți alimentele direct pe baza incintei cuptorului, cuptorul se poate deteriora.

În timpul funcției Microunde  introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1 și puneți **întotdeauna** ceștile și formele de gătit pe vasul de sticlă.

- Porniți cuptorul.

Apare meniul principal.

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

Mai întâi apare funcția. În funcție de funcție, apar una după alta temperatura recomandată, puterea recomandată și timpul de gătire.

- Modificați valorile recomandate pentru programul de gătire și setați timpul de gătire, dacă este necesar.

Ulterior puteți modifica temperatura cu ajutorul zonei de navigare, puterea microundelor cu butonul cu senzor /W și timpul de gătire cu butonul cu senzor .

- Confirmați fiecare înregistrare cu **OK**. Prin confirmarea temperaturii porniți programul de gătire în funcțiile **fără** microunde.

În funcțiile **cu** microunde apar puterea setată a microundelor și timpul de gătire setat.

- Porniți programul de gătire în funcțiile **cu** microunde cu butonul cu senzor **OK**.

Programul de gătire începe să se deruleze.

Dacă ați setat o temperatură, puteți urmări creșterea temperaturii. La prima atingere a temperaturii selectate se aude un semnal.

Generarea microundelor se oprește de îndată ce întrerupeți programul de gătire sau deschideți ușa. Puteți continua programul de gătire cu butonul cu senzor **OK**.

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

Modificarea valorilor și setărilor pentru un program de gătire

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

În funcție de funcție, puteți modifica următoarele setări:

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

Modificarea temperaturii

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

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

Pe afișaj apare temperatura de referință.

- Modificați temperatura de referință cu ajutorul zonei de navigare.

Temperatura se modifică în pași de câte 5 °C.

- Confirmați cu OK.

Programul de gătire este continuat cu temperatura de referință modificată.

Modificarea puterii microundelor

Puteți modifica puterea microundelor în funcția Microunde  și în funcțiile cu microunde.

Puteți seta definitiv puterea recomandată cu ajutorul Altele  | Setări  |
Puteri recomandate, în funcție de preferințele dumneavoastră culinare.

- Selectați butonul cu senzor  /W.

Pe afișaj apare puterea setată a microundelor.

- Modificați puterea microundelor prin zona de navigare.

Puteți seta următoarele puteri ale microundelor: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Confirmați cu OK.

Programul de gătire este continuat cu puterea microundelor modificată.

Setarea timpului de gătire

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

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

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

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

- Durată gătire

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

- Oră de final

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

- Oră start

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

Utilizare

- Selectați butonul cu senzor .
- Setati timpul doriti.
- Confirmați cu OK.
- Selectați butonul cu senzor , pentru a reveni la meniul funcției selectate.

Modificarea unor timpuri de gătire setați

- Selectați butonul cu senzor .
- Selectați timpul dorit.
- Confirmați cu OK.
- Selectați modificati.

Acest punct de meniu nu apare atunci când doriți să modificați timpul de gătire la funcțiile **cu** microunde, deoarece un timp de gătire trebuie setat întotdeauna.

Timpul este evidențiat.

- Modificați timpul setat.
- Confirmați cu OK.
- Selectați butonul cu senzor , pentru a reveni la meniul funcției selectate.
- Continuați programul de gătire cu funcțiile **cu** microunde cu butonul cu senzor OK.

În caz de pană de curent, setările se șterg.

Sfat: În funcția Microunde  puteți modifica timpul de gătire și cu ajutorul zonei de navigare.

Ștergerea unor timpuri de gătire setați

Într-o funcție **cu** microunde puteți șterge doar timpurile setate pentru Oră de final și Oră start. Un timp de gătire trebuie setat întotdeauna.

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

Dacă într-o funcție **fără** microunde doriți să ștergeți Durată gătire, timpurile setate pentru Oră de final și Oră start vor fi, de asemenea, șterși.

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

Întreruperea programului de gătire în funcția Microunde

Puteți întrerupe un program de gătire în funcția Microunde  și puteți opri timpul de gătire.

În timp ce se derulează timpul de gătire, butonul cu senzor OK luminează.

- Selectați butonul cu senzor OK.

Programul de gătire este întrerupt, iar timpul de gătire este oprit.

Butonul cu senzor OK luminează.

- Selectați butonul cu senzor OK.

Programul de gătire continuă, iar timpul de gătire continuă să se deruleze.

Anularea programului de gătire

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

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

Apare meniul principal.

Preîncălzirea incintei cuptorului

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

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

- Puteți introduce majoritatea preparatelor în cuptorul rece, pentru a valorifica căldura chiar din timpul etapei de încălzire.
- În cazul aluaturilor de pâine cu făină neagră precum și la prepararea roast-beef-ului și fileurilor în funcția Ventilator plus  este necesară preîncălzirea incintei cuptorului.

Booster

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

Din fabricație, această funcție este activată pentru următoarele moduri de operare (Altele  | Setări  | **Booster** | Por-nit):

- Ventilator plus 
- Prăjire automată 

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

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

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

Dezactivarea Booster pentru un program de gătire

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

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

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

Quick MW și Popcorn

Aceste funcții pot fi utilizate numai dacă nu este în curs un alt program de gătire.

Utilizați întotdeauna vasul de sticlă.

Quick MW

Dacă selectați butonul cu senzor , microundele pornesc cu o anumită putere și durată de gătire, de exemplu pentru încălzirea lichidelor.

Din fabricație sunt presetate puterea maximă de 1000 W și o durată de gătire de 1 minut.

Puteți să modificați puterea microundelor și timpul de gătire. Timpul maxim de gătire care poate fi setat depinde de puterea selectată a microundelor (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Quick MW”).

- Selectați butonul cu senzor .
Prin selectarea repetată a acestui buton cu senzor puteți să măriți treptat timpul de gătire.

Este afișat timpul rămas.

Puteți întrerupe oricând programul de gătire cu butonul cu senzor **OK** și îl puteți continua, sau îl puteți anula cu butonul cu senzor .

După terminarea programului de gătire apare **Finalizat** și se aude un semnal.

- Selectați butonul cu senzor .

Apare meniul principal.

Popcorn

Dacă selectați butonul cu senzor , microundele pornesc cu o anumită putere și durată de gătire.

Din fabricație sunt presetate o putere a microundelor de 850 W și un timp de gătire de 2:50 minute. Aceasta corespunde indicațiilor de preparare a popcorn-ului la microunde, furnizate de majoritatea producătorilor de popcorn.

Puteți să modificați timpul de gătire și să programați maximum 4 minute. Putea microundelor are o setare fixă și nu poate fi modificată (consultați capitolul „Setări”, secțiunea „Popcorn”).

- Selectați butonul cu senzor .

Este afișat timpul rămas.

Puteți întrerupe oricând programul de gătire cu butonul cu senzor **OK** și îl puteți continua, sau îl puteți anula cu butonul cu senzor .

Recipientele de unică folosință din hârtie sau alte materiale inflamabile se pot aprinde și pot deteriora cuptorul.

Nu lăsați cuptorul nesupravegheat în timpul programului de gătire și respectați instrucțiunile de pe ambalaj.

După terminarea programului de gătire apare **Finalizat** și se aude un semnal.

- Selectați butonul cu senzor .

Apare meniul principal.

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

Categorii

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

Utilizarea programelor automate

■ **Selectați Programe automate** **Auto**.

Apare lista de selecție.

■ **Selectați categoria dorită.**

Apar programele automate disponibile în categoria selectată.

■ **Selectați programul automat dorit.**

■ **Urmați instrucțiunile de pe afișaj.**

Indicații privind utilizarea

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

Programe suplimentare

În acest capitol găsiți informații despre următoarele programe:

- Decongelare
- Deshidratare
- Încălzire
- Gătire
- Fierbere
- Produse congelate/mâncăruri semi-preparate

Decongelare

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

■ Utilizați una dintre următoarele funcții:

- Funcția Decongelare .
Setați temperatura de decongelare.
- Funcția Microunde .
Setați puterea microundelor și durata decongelării.



Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

Germenii precum salmonellele 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 decongelare.

Sfaturi

- Așezați alimentele congelate fără ambalaj în vasul de sticlă și lăsați-le să se decongeleze.
- Pentru decongelarea cărnii de pasăre, folosiți vasul de sticlă cu grătarul aplicat. Carnea nu intră în contact cu lichidul provenit din decongelare.

- Carnea, carnea de pasăre sau peștele nu trebuie decongelate complet înainte de a fi gătite. Este suficient dacă alimentele sunt decongelate la suprafață. Suprafața este suficient de moale pentru a se pătrunde cu condimente.

Utilizarea funcției Decongelare

Această funcție a fost concepută pentru decongelarea delicată a alimentelor congelate.

- Selectați Decongelare .
- Modificați eventual temperatura recomandată.

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

Utilizarea funcției Microunde

Ca alternativă, puteți folosi pentru decongelare funcția Microunde . Setați puterea microundelor și durata decongelării.

Timpul necesar pentru încălzire depinde de caracteristicile alimentului, de cantitate și de temperatura inițială a acestuia. Țineți cont și de timpii de odihnă.

Folosiți veselă compatibilă pentru microunde.

- Selectați Microunde .
- În funcție de aliment, setați puterea microundelor și durata de decongelare care sunt indicate în tabel.
- Selectați în general durata medie.
- Așezați vasul de sticlă cu alimentul în incinta cuptorului, pe nivelul 1.

Decongelare cu funcția Microunde

Produse care urmează a fi decongelate	Cantitate	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Unt	250 g	80	8–10	5–10
Lapte	1000 ml	450	12–16	10–15
Pandișpan (3 buc.)	aprox. 300 g	150	4–6	5–10
Prăjitură cu fructe (3 buc.)	aprox. 300 g	150	6–8	10–15
Prăjitură cu unt (3 buc.)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10
Tort cu frișcă, tort cu cremă (3 buc.)	aprox. 300 g	80	4–4:30	5–10
Produse de patiserie cu aluat dospit, aluat de foietaj (3 buc.)	aprox. 300 g	150	6–8	5–10

 Putere microunde,  Durată de decongelare,  Timp de odihnă

¹ Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei. În acest timp de odihnă temperatura se distribuie uniform în alimente.

Programe suplimentare

Deshidratare

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

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

- Curățați de coajă și înlăturați sâmburii alimentelor pe care doriți să le uscați, mărunțindu-le, dacă este necesar.
- Distribuiți alimentele care trebuie uscate în funcție de mărime și uniform într-un strat, dacă este posibil, pe grătar sau în vasul de sticlă.
- Uscăți pe maximum 2 niveluri simultan.
Introduceți alimentele care trebuie uscate pe nivelurile 1+2.
Dacă utilizați grătarul și vasul de sticlă, introduceți vasul de sticlă sub grătar.
- Selectați Ventilator plus .
- Modificați temperatura recomandată și setați timpul de uscare.
- La intervale regulate, întoarceți alimentele din vasul de sticlă.

Dacă alimentele sunt întregi și tăiate în jumătate, timpii de uscare se prelungește.

Aliment pentru uscare		Temperatură [°C]	Timp de uscare [h]
Fructe		60–70	2–8
Legume		55–65	4–12
Ciuperci		45–50	5–10

 Funcție,  Temperatură,  Timp de uscare,  Ventilator plus

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

Scoaterea alimentelor uscate

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți alimentele din cuptor.

- Lăsați fructele sau legumele uscate să se răcească.

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

- Păstrați-le în borcane sau doze închise corespunzător.

Încălzire

Citiți obligatoriu capitolul „Indicații de siguranță și avertizări”, secțiunea „Utilizare corectă”.

 Pericol de rănire ca urmare a alimentelor fierbinți.

Dacă încălziți prea mult hrana pentru bebeluși și copii, aceștia se pot arde.

Încălziți hrana pentru bebeluși și copii numai 30-60 de secunde la 450 watt.

După încălzire, amestecați obligatoriu alimentele, în special hrana pentru bebeluși și copii, sau agitați-o și gustați-o, pentru ca bebelușii sau copiii să nu se ardă.

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii acumulate în recipientele sau sticlele închise.

În recipientele și sticlele închise ermetic se acumulează presiune, care poate determina plesnirea violentă a acestora.

Nu încălziți niciodată alimente sau lichide în recipiente sau sticle închise. Deschideți recipientele în prealabil și, în cazul biberoanelor, desfaceți capacul și tetina.

Pericol de rănire ca urmare a lichidelor fierbinți.

La fierbere, în special la reîncălzirea lichidelor cu funcția Microunde , dacă nu este utilizat fierbătorul, există posibilitatea să fie atinsă temperatura de fierbere, fără ca bulele de aer specifice să se formeze. Lichidul nu va fierbe uniform.

La scoaterea recipientului, această întârziere a fierberii poate provoca o fierbere excesivă similară unei explozii, iar astfel vă puteți opări. În împrejurări nefavorabile, presiunea poate fi atât de mare, încât ușa se poate deschide singură.

Amestecați în lichid înainte de încălzire sau fierbere.

După încălzire așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a scoate recipientul din cuptor.

Suplimentar, în timpul încălzirii puteți să introduceți în recipient o tijă de sticlă sau un obiect similar.

Programe suplimentare

Utilizarea funcției Microunde

Funcția Microunde  este foarte adecvată pentru încălzire.

Timpul necesar pentru încălzire depinde de caracteristicile alimentului, de cantitate și de temperatura inițială a acestuia. De ex. alimentele de la frigider au nevoie de o durată mai lungă de încălzire decât alimentele la temperatura camerei. Țineți cont și de timpii de odihnă.

Folosiți veselă compatibilă pentru microunde.

Folosiți întotdeauna un capac, cu excepția cazului în care încălziți preparate pane.

- Așezați alimentele pe care doriți să le încălziți în vasul de sticlă, cu capac.
- Așezați vasul de sticlă în incinta cuptorului, pe nivelul 1.
- Selectați Microunde .
- În funcție de aliment, setați o putere a microundelor și un timp de gătire. Pentru unele alimente, valorile sunt indicate în tabel.
- Întoarceți, mărunțiți sau amestecați alimentul de mai multe ori. Aduceți straturile exterioare către centru, deoarece marginile se încălzesc mai repede.

 Pericol de arsuri la suprafețele fierbinți.

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

Purtați mănuși de bucătărie când introduceți mâinile în incinta cuptorului și când scoateți vasele din cuptor.

Timpii de odihnă sunt timpi de așezare în care temperatura se distribuie uniform în aliment.

- După încălzire, lăsați alimentele să stea câteva minute la temperatura camerei, astfel încât temperatura să se distribuie uniform în aliment.

Încălzire cu funcția Microunde

Băutură/ Mâncare	Cantitate	 [W]	 [min]	 ¹ [min]
Băuturi (temperatură de consum 60–65 °C)	1 ceașcă /1 pahar (200 ml)	1000	00:50–1:10	–
Biberon (lapte) ²	aprox. 200 ml	450	00:50–1:00 ³	1
Hrană pentru copii ³	1 pahar (200 g)	450	00:30–1:00	1
Felii de friptură cu sos ³	200 g	600	3:00–5:00	1
Garnituri ³	250 g	600	3:00–5:00	1

 Putere microunde,  Timp de gătire,  Timp de odihnă

¹ Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei. În acest timp de odihnă temperatura se distribuie uniform în alimente.

² Evitați așa-numită „fierbere întârziată”, amestecând în lichid înainte de încălzire. După încălzire așteptați cel puțin 20 de secunde înainte de a scoate recipientul din cuptor. Suplimentar, în timpul încălzirii puteți să introduceți în recipient o tijă de sticlă sau un obiect similar.

³ Duratele sunt valabile pentru o temperatură exterioară a alimentelor de aprox. 5 °C. La alimentele care în mod normal nu sunt păstrate în frigider, se ia în calcul o temperatură a camerei de aprox. 20 °C. Încălziți alimentele (cu excepția hranei pentru bebeluși și a sosurilor sensibile) la o temperatură de 70–75 °C.

Programe suplimentare

Gătire

Citiți obligatoriu capitolul „Indicații de siguranță și avertizări”, secțiunea „Utilizare corectă”.

Dacă încălziți sau gătiți alimente cu coajă tare, de exemplu roșii, cârnați, cartofi fierți în coajă, vinete, acestea se pot sparge.

Înțepați în prealabil de mai multe ori aceste alimente, respectiv crestați-le pentru a permite eliminarea aburilor formați.

Dacă încălziți ouă în coajă, acestea se sparg și după ce sunt scoase din incinta cuptorului.

Fierbeți ouă în coajă numai într-un vas special. Nu încălziți ouăle fierde tari cu funcția Microunde .

Sfaturi

- Întoarceți, mărunțiți sau amestecați alimentul de mai multe ori. Aduceți straturile exterioare către centru, deoarece marginile se încălzesc mai repede.
- La funcțiile cu microunde, folosiți doar vase adecvate pentru microunde și pentru cuptor.
- Pentru gătire, folosiți pe cât posibil programe automate.
- Gătiți cu funcțiile MW + Gril cu ventilator  și MW + Gril  întotdeauna fără capac, deoarece dacă puneți capacul, alimentele nu se vor rumeni.
- La funcția Microunde  selectați o putere a microundelor de 850 W pentru fierbere și continuați apoi gătirea la 450 W.

Respectați datele din tabelele de gătire de la finalul acestui document.

Gătire cu funcția Microunde

Supe/ghiveciuri Legume	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 ¹ [min]
Ghiveci	1500	10	+	20	1
Supă	1500	11	+	24	1
Mazăre	500	5	+	10	2
Mazăre (congelată)	450	5	+	12	2
Morcovi	500	5	+	10	2
Broccoli	500	6	+	8	2
Broccoli (congelat)	450	5	+	11	2
Buchețele de conopidă	500	6	+	10	2
Bastonașe de gulie	500	3	+	8	2
Sparanghel	500	5	+	8	2
Praz	500	5	+	8	2
Praz (congelat)	450	5	+	8	2
Felii de ardei	500	5	+	10	2
Fasole, verde	500	4	+	12	2
Varză de Bruxelles	500	5	+	12	2
Varză de Bruxelles (congelată)	450	5	+	10	2
Legume mixte (congelate)	450	5	+	12	2

 Greutate,  Timp de gătire,  Timp de odihnă

¹ Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei. În acest timp de odihnă temperatura se distribuie uniform în alimente.

Fierbere

 Pericol de infecție ca urmare a formării germenilor.

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

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

 Pericol de rănire ca urmare a suprapresiunii în conservele închise.

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

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

Prepararea fructelor și legumelor

Informațiile sunt valabile pentru maximum 5 borcane de 0,5 l.

Folosiți numai borcane speciale, pe care le găsiți în magazinele de specialitate:

- Ventilator plus : borcane de fierbere și borcane cu filet
- Microunde : borcane de fierbere adecvate pentru microunde cu capac din sticlă, care se închid cu folie adezivă transparentă

- Utilizați doar borcane și inele din cauciuc nedeteriorate.
- Spălați cu apă fierbinte borcanele înainte de a le fierbe și umpleți-le în așa fel încât să mai rămână cel mult 2 cm până la marginea superioară.
- Curățați cu o lavetă curată și apă fierbinte marginea borcanelor după umplerea lor cu produsele fierte și apă fierbinte.
- Închideți borcanele doar cu folie adezivă transparentă. Nu utilizați cleme metalice, deoarece acestea pot genera scântei cu funcția Microunde .
- Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1 și așezați borcanele pe el.

Utilizarea funcției Ventilator plus

- Selectați funcția Ventilator plus  și o temperatură de 160–170 °C.
- Așteptați până la „perle” (până când în borcane încep să urce uniform bule).

Reduceți temperatura la timp pentru a evita fierberea excesivă.

Fierberea fructelor și a castraveților

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

Fierberea legumelor

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

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

/⌚ temperatură și timp de fierbere, de îndată ce se observă „perlele”

/⌚ temperatură și timp de încălzire ulterioară

Utilizarea funcției Microunde

- Selectați funcția Microunde  și o putere a microundelor de 850 W.
- Așteptați până la „perle” (până când în borcane încep să urce uniform bule). Per borcan, acest procedeu durează 3 minute. La 5 borcane, timpul se prelungește așadar la aproximativ 15 minute.

Reduceți puterea microundelor la timp pentru a evita fierberea excesivă.

Fierberea fructelor și a castraveților

- De îndată ce observați „perle” uniforme în borcane, opriți cuptorul și lăsați borcanele în incinta cuptorului pe durata indicată.

Fierberea legumelor

- De îndată ce observați „perle” uniforme în borcane, setați puterea microundelor indicată și fierbeți legumele pe durata indicată.
- Opriți cuptorul după fierbere și lăsați borcanele în incinta cuptorului pe durata indicată.

	 /⌚	
Fructe	—/—	25–35 min
castraveți	—/—	25–30 min
Sfeclă roșie	450 W 20–30 min	25–30 min
Fasole (verde sau galbenă)	450 W 20–30 min	25–30 min

/⌚ Puterea microundelor și timp de fierbere, de îndată ce se observă „perlele”

 Timp de încălzire

Scoaterea borcanelor după fierbere



Pericol de rănire ca urmare a su-prafețelor fierbinți.

După fierbere, borcanele sunt foarte fierbinți.

Purtați mănuși de bucătărie când scoateți borcanele din cuptor.

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

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

- Controlați borcanele în timpul depozi-tării. Dacă borcanele s-au deschis pe durata depozitării sau atunci când ca-pacul cu filet este bombat și nu poc-nește la deschidere, distrugeți conți-nutul.

Produse congelate/ mâncăruri semi-preparate

Sfaturi pentru prăjituri, pizza și ba-ghete

- Coaceți prăjiturile, pizza și baghetele pe grătarul acoperit cu hârtie de copt.
- Selectați temperatura cea mai scăzu-tă dintre temperaturile recomandate pe ambalaj.

Sfaturi pentru cartofi prăjiți, crochete sau produse similare

- Gătiți aceste produse congelate pe vasul de sticlă acoperit cu hârtie de copt.
- Selectați temperatura cea mai scăzu-tă dintre temperaturile recomandate pe ambalaj.
- Întoarceți produsele de mai multe ori.

Prepararea produselor congelate/ mâncărilor semi-preparate

Atenția și grija cu care lucrați cu ali-mente sunt în folosul sănătății dumneavoastră.

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

- Selectați funcția și temperatura reco-mandate pe ambalaj.
- Preîncălziți incinta cuptorului.
- Introduceți alimentele în cuptorul pre-încălzit pe nivelul recomandat pe am-balaj.
- Verificați alimentele după perioada cea mai scurtă recomandată pe am-balaj.

Încălzirea veselei

Pentru încălzirea veselei, folosiți funcția Ventilator plus .

Folosiți doar veselă termorezistentă.

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



Pericol de arsuri!

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

- Scoateți vesela încălzită din cuptor.

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

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

Sfaturi pentru coacere

- Setati un timp de gătire. Coacerea nu trebuie preselecată cu mult timp în avans. Aluatul se usucă și eficiența agentului de afânare scade.
- Evitați formele de culoare deschisă cu pereți subțiri, din material netratat, deoarece acestea asigură o rumenire neuniformă sau slabă. Există chiar posibilitatea ca alimentele să rămână nepătrunse.
- Se recomandă poziționarea transversală pe grătar a formelor de cozonac sau a formelor alungite pentru a obține o distribuție optimă a căldurii în formă și o coacere uniformă.
- La prepararea cartofilor prăjiți, crochetelor sau altor preparate similare, așezați hârtie de copt în vasul de sticlă.

Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

Selectarea temperaturii 🌡️

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

Selectarea timpului de gătire 🕒

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

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

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

Indicații privind funcțiile

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

Folosirea Programe automate

■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Folosirea Ventilator plus

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

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

- Nivelul 1: Introduceți prăjituri în forme pe nivelul 1.
- Nivelul 1: Introduceți produse de patiserie plate (de ex. biscuiți, prăjituri în forme) pe nivelul 2.
- 2 niveluri: În funcție de înălțime, introduceți preparatul pe nivelurile 1+3 sau 2+3.

Folosirea Eco-Ventilator plus

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

Utilizați această funcție pentru gătirea de sufleuri și budinci care trebuie să aibă o crustă crocantă.

- Introduceți prăjiturile sau sufleurile în forme pe nivelul 1.
- Introduceți produse de patiserie plate (de ex. biscuiți, prăjituri în forme) pe nivelul 2.

Folosirea MW + Ventilator plus

Sunt adecvate formele de copt termorezistente, compatibile pentru microunde (consultați capitolul „Microunde”, secțiunea „Selectarea veselei”), de ex. forme de copt din sticlă sau ceramică termorezistentă, deoarece microundele penetrează aceste materiale.

Funcția MW + Ventilator plus  este adecvată în special pentru coacerea aluaturilor cu un timp de coacere mai lung, de ex. aluat dospit, aluat cu brânză de vaci Quark și ulei, aluat pufos, aluat frământat.

Dacă utilizați această funcție, timpul de gătire se scurtează.

Respectați datele din tabelele de gătire și din rețete atunci când selectați puterea microundelor.

- Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1.
- Așezați forma de copt pe vasul de sticlă.

Sfat: Formele metalice sunt mai puțin adecvate pentru funcțiile cu microunde, deoarece metalul reflectă microundele. Microundele ajung la prăjitură doar din partea de sus, astfel că timpul de gătire se prelungește. Dacă utilizați forme metalice, așezați forma pe vasul de sticlă în așa fel încât aceasta să nu atingă pereții cuptorului. Dacă se formează scântei, nu continuați să utilizați această formă la funcțiile cu microunde.

Sfaturi pentru prăjire

- **Preîncălzirea** incintei cuptorului este necesară doar la prepararea fripturilor de vită (roastbeef) și a fileului. În general, preîncălzirea nu este necesară.
- Pentru prăjirea cărnii utilizați un **vas de gătit închis**, de ex. o tavă adâncă. Carnea rămâne succulentă în interior. Incinta cuptorului rămâne mai curată decât după prăjirea pe grătar. Rămâne suficientă zeamă de friptură pentru prepararea unui sos.
- Dacă utilizați un **sul sau o pungă pentru friptură** respectați informațiile de pe ambalaj.
- Dacă pentru prăjire utilizați **grătarul** sau un **vas de gătit neacoperit**, puteți unge carnea slabă cu grăsime, o puteți acoperi cu felii de bacon sau o puteți împăna.
- **Condimentați** carnea și așezați-o în vasul de gătit. Presărați-o cu fulgi de unt sau margarină sau stropiți-o cu ulei sau grăsime alimentară. La bucățile mari de friptură slabă (2–3 kg) și carnea de pasăre grasă adăugați aprox. 1/8 l de apă.
- În timpul prăjirii, nu adăugați prea mult lichid. Lichidul ar putea afecta **rumenirea** cărnii. Rumenirea se realizează la finalul timpului de gătire. Carnea se rumenește mai bine dacă ridicați capacul de pe vas după aproximativ jumătate din timpul de gătire.
- După terminarea programului de prăjire scoateți preparatul din cuptor, acoperiți-l și lăsați să treacă un **timp de odihnă** de aprox. 10 minute. Astfel la tăiere se va scurge mai puțin suc din friptură.

- Pielea **cărnii de pasăre** devine crocantă dacă o ungeți cu o soluție de apă cu puțină sare cu 10 minute înainte de terminarea duratei de prăjire.

Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

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

Selectarea temperaturii 🌡

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

Selectarea timpului de gătire ⌚

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

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

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

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

Sfaturi

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

Indicații privind funcțiile

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

Folosirea Programe automate

■ Urmați instrucțiunile de pe afișaj.

Folosirea Ventilator plus sau Prăjire automată

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

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

■ Folosiți pentru prăjire vase cu mânere rezistente la temperaturi înalte, ca de ex. o tavă adâncă, o cratiță pentru friptură, un vas de lut sau o formă de sticlă termorezistentă.

■ Introduceți grătarul cu alimentul pe nivelul 1.

Folosirea MW + Ventilator plus sau MW + Prăjire automată

Aceste funcții **nu** sunt adecvate pentru prăjirea de carne sensibilă, precum roastbeef și file. Carnea se coace înainte de a căpăta o crustă crocantă.

Utilizați funcția MW + Ventilator plus  pentru încălzirea rapidă și gătirea alimentelor, cu rumenire simultană. La utilizarea acestei funcții se obține cea mai mare economie de timp și energie.

Utilizați funcția MW + Prăjire automată  pentru prăjire inițială la temperaturi ridicate și continuarea prăjirii la temperaturi mai scăzute.

Dacă utilizați funcții cu microunde, timpul de gătire se scurtează.

Respectați datele din tabelele de gătire și din rețete atunci când selectați puterea microundelor.

■ Folosiți numai veselă termorezistentă, compatibilă pentru microunde, fără capac metalic (consultați capitolul „Selectarea veselei pentru microunde”).

■ Introduceți grătarul împreună cu vasul de sticlă sau doar vasul de sticlă pe nivelul 1.

Gătire la gril

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

Închideți ușa atunci când gătiți la gril.

Sfaturi pentru gătire la gril

- Pentru gătirea la gril este necesară preîncălzirea. Pentru preîncălzire selectați o funcție **fără** microunde. Preîncălziți elementul de încălzire pentru gril timp de aproximativ 5 minute cu ușa închisă.
- Clătiți carnea rapid, sub jet de apă rece și uscați-o. Nu sărați feliile de carne înainte de prepararea la gril deoarece se scurge sucul din carne.
- Puteți să ungeți cu ulei carnea slabă. Nu utilizați alte grăsimi, deoarece acestea se ard prea repede sau produc fum.
- Curățați și sărați peștii subțiri și feliile de pește. Puteți stropi peștele și cu suc de lămâie.
- În general pentru gril folosiți grătarul.
- Pentru a găti la gril, ungeți grătarul cu ulei folosind o pensulă și așezați pe el preparatul.

Indicații privind tabelele de gătire

Tabelele de gătire se găsesc la finalul acestui document.

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

Selectarea temperaturii

Selectați o temperatură la funcțiile Gril cu ventilator  și MW + Gril cu ventilator .

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

Selectarea treptei de gril

În funcțiile Gril  și MW + Gril  alegeți între treptele 1–3.

- Dacă gătiți alimente cu grosime mai mare la o distanță mai mare față de elementul de încălzire pentru gril, selectați **treapta 1**.
- Dacă, de ex. la preparatele gratinate, doriți mai puțină rumenire, selectați **treapta 2**.
- Dacă gătiți alimente subțiri la o distanță mică față de elementul de încălzire pentru gril, selectați **treapta 3**.

Selectarea timpului de gătire ⌚

- Gătiți la gril feliile subțiri de carne sau pește aproximativ 6–8 minute pe fiecare parte.
Asigurați-vă că feliile au o grosime aproximativ uniformă pentru ca duratele de gătire să nu difere prea mult.
- Gătiți la gril bucățile mai groase aprox. 7–9 minute pe fiecare parte.
- Gătiți rulada aprox. 10 minute per cm în diametru.
- Verificați în general după o perioadă mai scurtă dacă mâncarea este făcută.
- Pentru un **test de gătire** apăsați pe carne cu o lingură. Astfel puteți testa cât de bine este gătită carnea.
 - **în stil englezesc/în sânge**
În cazul în care carnea este foarte elastică, este încă roșie la interior.
 - **mediu**
În cazul în care carnea este puțin moale, este roz la interior.
 - **bine făcută**
În cazul în care carnea nu este prea moale, este bine făcută.

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

Indicații privind funcțiile

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

Dacă utilizați funcții cu microunde, timpul de gătire se scurtează.

Respectați datele din tabelele de gătire la gril și din rețete atunci când selectați puterea microundelor.

Folosirea Gril cu ventilator sau MW + Gril cu ventilator

Aceste funcții sunt adecvate pentru gătirea la gril a preparatelor cu grosime mai mare, precum piul.

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

- În funcție de înălțimea alimentului, introduceți grătarul pe nivelul 1 sau 2.

Folosirea Gril sau MW + Gril

Aceste funcții sunt adecvate pentru gătirea la gril a preparatelor subțiri și pentru rumenire.

- În funcție de înălțimea alimentului, introduceți grătarul pe nivelul 2 sau 3.

Curățare și întreținere

 Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

 Pericol de rănire ca urmare a electrocutării.

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

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

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

Îndepărtați imediat resturile de detergent.

Murdăria puternică poate chiar să deterioreze cuptorul.

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

În cazul unui cuptor defect, microundele vor fi iradiate spre exterior, punându-vă sănătatea în pericol.

Verificați dacă ușa și garnitura ușii nu prezintă deteriorări. Până la repararea de către un tehnician din cadrul Serviciului Clienți, nu folosiți nicio funcție cu microunde.

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 care conțin agenți anti-calcar pe frontul cuptorului;
- agenți de curățare abrazivi (de ex. de tip pudră sau cremă);
- agenți de curățare pe bază de solvenți;
- agenți de curățare pentru inox;
- detergenți pentru mașini de spălat vase;
- detergenți pentru curățat sticla;
- agenți de curățare pentru plite ceramice;
- 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;
- curățare punctuală cu agenți de curățare mecanici;
- agenți de curățat cuptoare *;
- spirale din inox

* admiși în cazul murdăriei persistente pe suprafețele tratate cu email PerfectClean

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

Numai vasul de sticlă poate fi spălat în mașina de spălat vase.

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

Pentru o curățare mai comodă recomandăm următoarele:

- Coborâți elementul de încălzire pentru gril.
- Fierbeți apă cu puțin suc de lămâie timp de câteva minute în cuptor, pentru a neutraliza mirosurile din incinta cuptorului.

Înlăturarea murdăriei obișnuite

Cuptorul este deteriorat de lichidele din incinta cuptorului.

Nu ștergeți incinta cuptorului cu o lavetă prea udă pentru a evita pătrunderea lichidului prin orificiile existente în interiorul aparatului.

Înlăturarea murdăriei obișnuite

- Îndepărtați imediat murdăria obișnuită cu apă caldă, detergent lichid de vase pentru spălare manuală și un burete curat sau o lavetă din microfibre curată și umedă.
- Spălați bine cu apă curată resturile de detergent. Această curățare este foarte importan-

tă pentru elementele cu suprafață PerfectClean, deoarece resturile de detergent afectează efectul antiaderent.

- Apoi ștergeți suprafețele cu o lavetă moale.

Înlăturarea murdăriei persistente

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

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

- Înmuiați resturile întărite de alimente cu soluție de detergent și lăsați să acționeze câteva minute.
- După expirarea timpului de înmuiere, puteți utiliza partea aspră a unui burete de spălat vase.

Utilizarea detergentilor de curățat cuptoare

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

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

Nu pulverizați spray pe plafonul cuptorului.

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

Curățare și întreținere

- Lăsați detergentul să acționeze conform instrucțiunilor de pe ambalaj.

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

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

Coborârea elementului de încălzire pentru gril

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

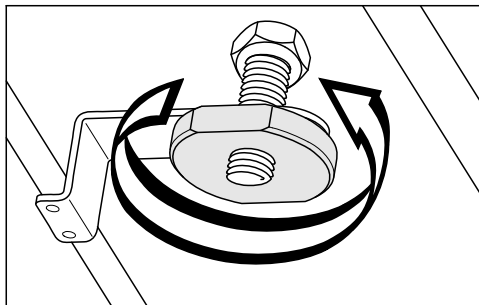
⚠ Pericol de rănire ca urmare a suprafețelor fierbinți.

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

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

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

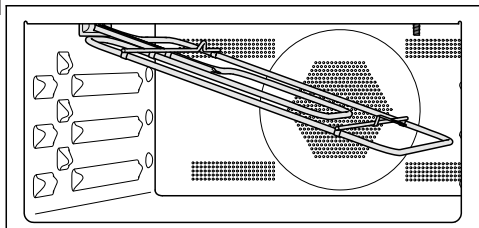
Pentru a o proteja, așezați de exemplu o lavetă de vase pe podeaua incintei cuptorului.



- Desfaceți piulița.

Elementul de încălzire pentru gril se poate deteriora.

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



- Coborâți cu grijă elementul de încălzire pentru gril.

Plafonul cuptorului poate fi deteriorat.

Pentru curățarea plafonului cuptorului nu utilizați partea dură a buretului pentru vase.

LED-ul din plafonul cuptorului poate fi deteriorat.

Pe cât posibil, evitați să curățați LED-ul.

- Curățați plafonul cuptorului cu o lavetă umedă sau un burete de vase.
- După curățare, rabatați în sus elementul de încălzire pentru gril.
- Repuneți piulița și strângeți-o.

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
Afișajul este întunecat.	Ați selectat setarea Oră curentă Afișare Oprit. Din acest motiv, afișajul este stins atunci când cuptorul este oprit. ■ Imediat ce porniți cuptorul va fi afișat meniul principal. Dacă doriți să fie afișată permanent ora curentă, selectați setarea Oră curentă Afișare Pornit.
	Cuptorul nu primește curent. ■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele.
Nu se aude niciun semnal sonor.	Semnalele sonore sunt dezactivate sau volumul este prea redus. ■ Activați semnalele sonore sau măriți volumul cu setarea Volum sonor Tonuri alarmă sonoră.
Cuptorul nu se încălzește.	Este activat regimul demo. Puteți selecta puncte de meniu pe afișaj și butoane cu senzor, însă cuptorul nu se încălzește. ■ Dezactivați regimul demo cu setarea Reprezentantă Regim demo Oprit.
Nu puteți porni niciun program de gătire.	Pentru un program cu microunde ușa este încă deschisă. ■ Verificați ca ușa să fie bine închisă.
	Pentru un program cu microunde nu este setată puterea microundelor sau durata de gătire. ■ Verificați dacă puterea microundelor și durata de gătire sunt setate.
	Pentru un program într-o funcție cu microunde nu au fost introduse toate setările necesare. ■ Verificați dacă puterea microundelor, durata de gătire și temperatura sunt setate.

Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Butoanele cu senzori nu reacționează.	Ați selectat setarea Afișaj QuickTouch Oprit. Din acest motiv, butoanele cu senzori nu reacționează atunci când cuptorul este oprit. ■ De îndată ce porniți cuptorul, butoanele cu senzori reacționează. Dacă doriți ca butoanele cu senzori să reacționeze întotdeauna, chiar și atunci când cuptorul este oprit, selectați setarea Afișaj Quick-Touch Pornit. Cuptorul nu este conectat la rețeaua electrică. ■ Verificați dacă ștecărul cuptorului este introdus în priză. ■ Verificați dacă a sărit siguranța instalației electrice. Contactați un electrician profesionist sau Serviciul Clienți Miele. Există o problemă la sistemul de comandă. ■ Atingeți butonul de Pornire/Oprire , până când afișajul se stinge, iar cuptorul este repornit.
Apăsați „OK” 6 secunde apare pe afișaj la pornire.	Funcția Blocare comenzi  este activată. ■ Puteți să dezactivați funcția Blocare comenzi pentru un program de gătire, atingând butonul cu senzor OK timp de minimum 6 secunde. ■ Dacă doriți să dezactivați permanent funcția Blocare comenzi, selectați setarea Siguranță Blocare comenzi  Oprit.
Pe afișaj apare Pană de tensiune.	A avut loc o pană de curent. Această pană de curent a întrerupt programul de gătire în curs. ■ Opriți și reporniți cuptorul. ■ Reporniți programul de gătire.
12:00 apare pe afișaj.	Curentul a fost întrerupt timp de mai mult de 150 de ore. ■ Programați din nou ora și data curentă.
Pe afișaj apare Max. ore utilizare atins.	Cuptorul a fost utilizat pentru o perioadă neobișnuit de lungă. Oprirea de siguranță a fost activată. ■ Confirmați cu OK. Apoi cuptorul este din nou gata de funcționare.

Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Eroare și un cod de eroare nelistat aici apare pe afișaj.	O problemă pe care nu o puteți remedia singur. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.
Dacă ușa se deschide în timpul unui program de gătire cu funcția Microunde  , nu se aude niciun zgomot de funcționare.	Aceasta nu este o defecțiune! Dacă ușa se deschide în timpul unui program de gătire cu funcția Microunde  , întrerupătorul contactului ușii oprește funcția Microunde și comută ventilatorul de răcire pe o turație mai mică.
Se aude un zgomot după procesul de gătire.	După un program de gătire, ventilatorul de răcire rămâne pornit (consultați capitolul „Setări“, secțiunea „Funcționarea prelungită a ventilatorului de răcire“).
În timpul unui program de gătit cu microunde se aude un zgomot anormal.	În timpul unui program cu microunde ați folosit veselă metalică. ■ Verificați dacă se produc scântei din cauza utilizării de vase metalice (consultați capitolul „Microunde“, secțiunea „Selectarea veselei“).
	În timpul unui program cu microunde ați acoperit alimentul cu folie de aluminiu. ■ Îndepărtați folia.
	În timpul unui program cu microunde ați folosit grătarul. ■ Pentru gătit la microunde folosiți întotdeauna vasul de sticlă.
Cuptorul s-a oprit singur.	Din considerente de reducere a consumului de energie, cuptorul se oprește automat dacă după pornirea cuptorului sau după terminarea unui program de gătire, nu este apăsat niciun buton pentru un anumit interval de timp. ■ Reporniți cuptorul.
Prăjiturile/biscuiții nu sunt copti bine, după expirarea timpului indicat în tabelul de gătire.	Temperatura selectată este diferită de cea indicată în rețetă. ■ Selectați temperatura conform rețetei.
	Ingredientele diferă față de cele indicate în rețetă. ■ Verificați dacă ați modificat rețeta. Prin adăugarea unei cantități mai mari de lichid sau a ouălor, aluatul devine mai moale și necesită un timp de gătire mai îndelungat.

Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Prăjiturile sau biscuiții nu sunt rumeniți uniform.	Ași setat o temperatură sau un nivel greșit. ■ Rumenirea va fi întotdeauna ușor neuniformă. Dacă rumenirea este foarte inegală, verificați dacă ați selectat temperatura și nivelul corecte. Materialul sau culoarea formei de copt nu sunt adaptate funcției selectate. Formele de culoare deschisă din material netratat, cu pereți subțiri, sunt mai puțin recomandate. Ele reflectă căldura radiată de cuptor. Astfel căldura ajunge mai greu la mâncare și rezultă o rumenire neuniformă sau slabă în formă. ■ Folosiți forme de copt mate, închise la culoare.
După expirarea duratei programate, cu funcția Microunde , alimentele nu sunt încălzite sau găsite suficient.	Ați întrerupt un program de gătire cu microunde dar nu l-ați repornit. ■ Porniți din nou programul de gătire, până când alimentele sunt încălzite sau găsite suficient. La gătitul sau încălzirea cu microunde a fost setat un timp prea scurt. ■ Verificați dacă pentru puterea setată a microundelor a fost selectat timpul corect. Cu cât este mai mică puterea microundelor, cu atât mai îndelungat este timpul.
După încălzirea sau gătitul la microunde, alimentele s-au răcit prea repede.	Datorită caracteristicilor microundelor, căldura cuprinde mai întâi straturile marginale ale alimentului și apoi înaintază către mijloc. Dacă alimentul este încălzit cu o putere mare a microundelor, acesta poate fi fierbinte la exterior, însă rece la mijloc. Ulterior, când temperatura se egalizează, alimentul se încălzește la mijloc și se răcește pe margini. ■ În special la încălzirea alimentelor cu o compoziție diferită, de exemplu la un meniu, se recomandă selectarea unei puteri mai scăzute cu o durată mai lungă.
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului se stinge după scurt timp.	Ați selectat setarea Sistem de iluminat „Pornit” timp de 15 sec.. ■ Dacă doriți să activați iluminarea incintei cuptorului pe toată durata programului de gătire, selectați setarea Sistem de iluminat Pornit.

Ghid pentru soluționarea problemelor

Problemă	Cauză posibilă și remediere
Sistemul de iluminat al incintei cuptorului este stins sau nu se aprinde.	Ați selectat setarea Sistem de iluminat Oprit.
	■ Porniți sistemul de iluminat din incinta cuptorului timp de 15 secunde, selectând butonul cu senzor ☼. ■ Dacă doriți, selectați setarea Sistem de iluminat Pornit sau „Pornit” timp de 15 sec..
	Iluminatul incintei cuptorului este defect. ■ Contactați Serviciul Clienți Miele.

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.

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

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

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

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

Garanție

Perioada de garanție a mașinii este de 2 ani.

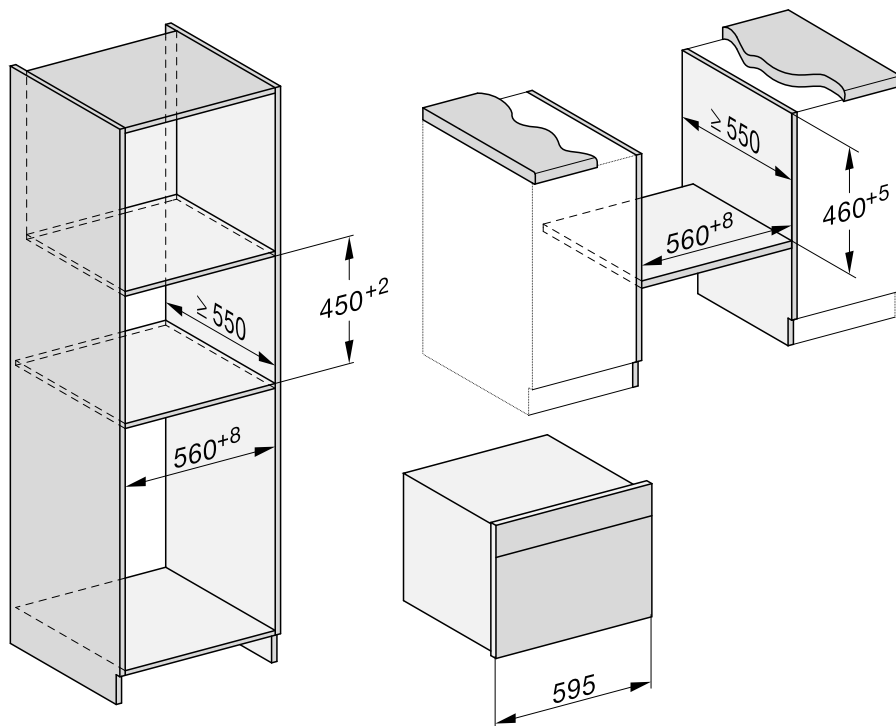
Mai multe informații puteți găsi în Condițiile de garanție livrate împreună cu produsul.

Dimensiuni de încastrare

Dimensiunile sunt indicate în mm.

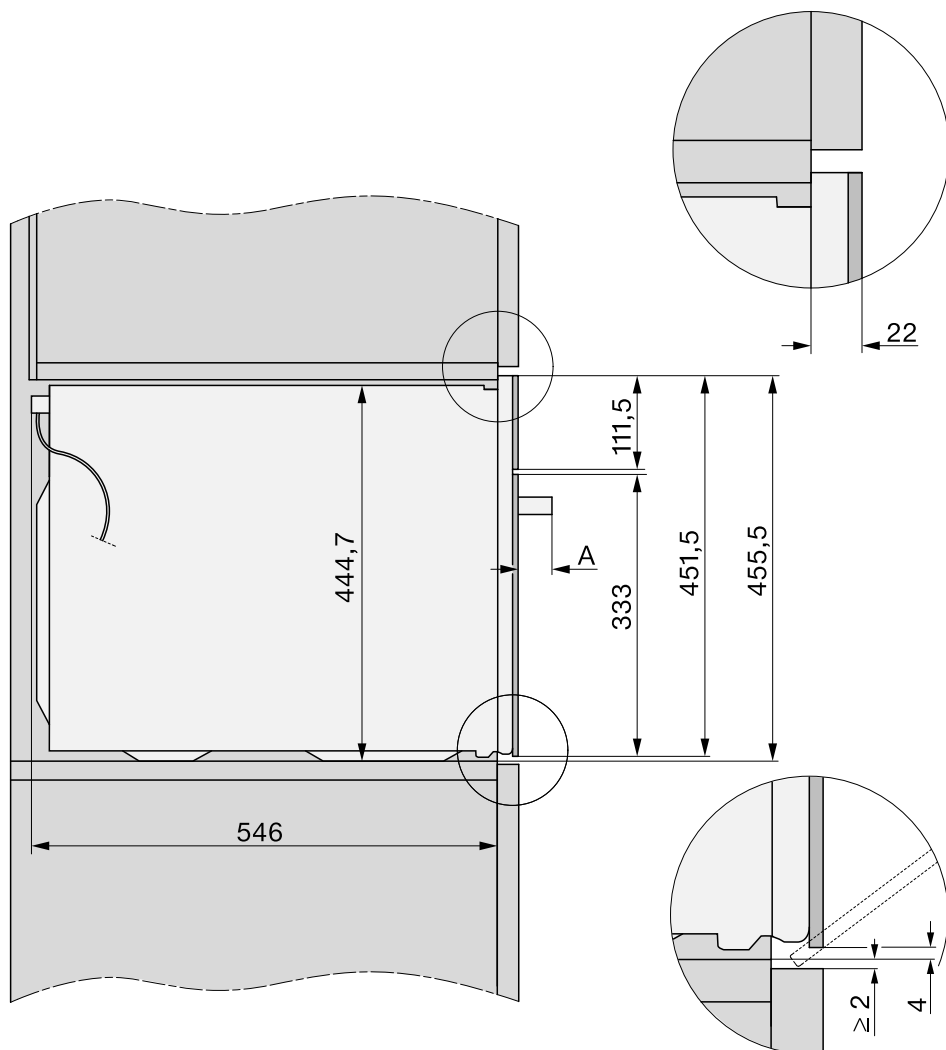
Instalarea într-un corp de bucătărie înalt sau nesuspendat

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



Instalare

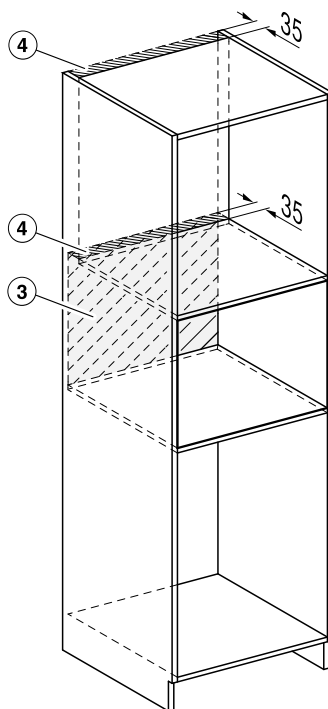
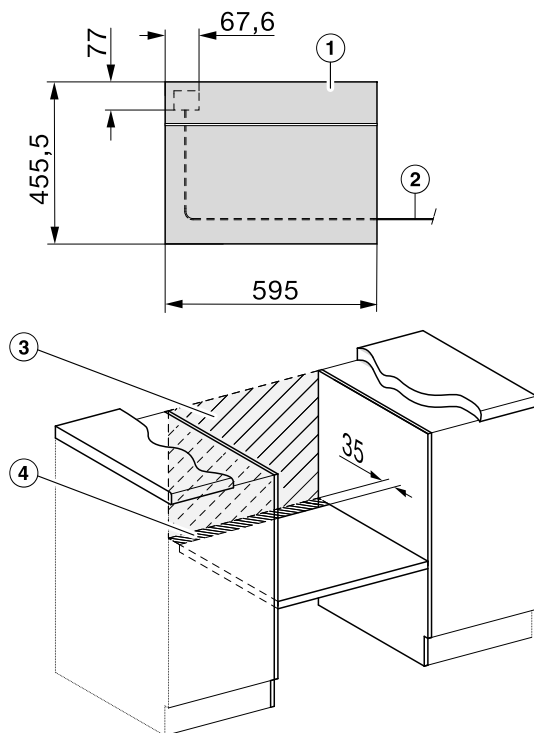
Vedere laterală



A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Racorduri și ventilație

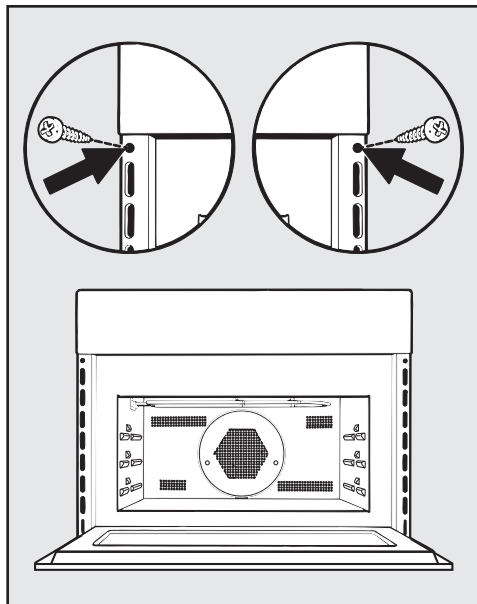


- ① Vedere din față
- ② Cablu de alimentare, lungime = 2.000 mm
- ③ Niciun racord în această zonă
- ④ Decupaj pentru ventilație min. 150 cm²

Instalare

Instalarea cuptorului

- Conectați cuptorul la rețeaua electrică.
- Împingeți cuptorul în unitatea de montare și aliniați-l.



- Deschideți ușa și fixați cuptorul cu șuruburile livrate de pereții laterali ai unității de montare.

Conectare la rețeaua electrică

Cuptorul este prevăzut cu cablu de alimentare cu 3 fire și cu ștecher poate fi conectat la curent alternativ de 230 V, 50 Hz.

Curentul nominal trebuie să fie de minim 16 A.

Este permisă conectarea numai la o priză cu contact de protecție instalată în mod corespunzător. Este permisă racordarea numai la o instalație electrică realizată conform normei VDE 0100.

Cuptorul trebuie poziționat în așa fel încât ștecărul să fie ușor accesibil.

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

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

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

La cerere, comunicați companiei Miele următoarele informații:

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

În cazul unei cablu de alimentare defect este necesară instalarea unui cablu de alimentare special de către un tehnician autorizat de Miele.

Acest cuptor cu microunde îndeplinește cerințele standardului european EN 55011. Produsul este clasificat conform standardului ca echipament din grupa 2, clasa B.

Grupa 2 înseamnă că echipamentul generează, conform scopului, energie de înaltă frecvență sub forma radiațiilor electromagnetice pentru tratarea termică a alimentelor.

Includerea echipamentului în clasa B înseamnă că acesta este adecvat pentru uz casnic.

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

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

Tabele de gătire

Aluat pufos

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]
Brioșe		150–160	✓	2	35–45
Prăjiturile (1 vas de sticlă)*		150	–	2	25–35
Prăjiturile (2 vase de sticlă)*		140	–	2+3	35–45
Pandișpan (formă de cozonac, 30 cm)	 ¹	160–170 + 80	✓	1	35–45
Guguluf (formă rotundă cu gaură la mijloc/formă de guguluf, Ø 26 cm)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	40–50
Chec marmorat, chec cu nucă (formă de cozonac, 30 cm)		150–160	✓	1	65–75
Chec marmorat, chec cu nucă (formă rotundă cu gaură la mijloc/formă de guguluf, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Prăjitură cu fructe (1 vas de sticlă)		150–160	✓	2	50–60
Prăjitură cu fructe (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	55–65
Blat de tort (formă pentru blat de tort, Ø 28 cm)		150–160	✓	1	25–35

 Funcție,  Temperatură,  Putere microunde,  Booster, ³ Nivel,  Timp de gătire,  Ventilator plus,  MW + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

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

1 Așezați forma de copt în mijlocul vasului de sticlă.

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

Aluat frământat

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]		 ³	 [min]
Biscuiți (1 vas de sticlă)		140–150	✓	2	20–30
Fursecuri șpritate (1 vas de sticlă)*		140	–	2	40–50
Fursecuri șpritate (2 vase de sticlă)*		140	–	2+3	45–55 ²
Blat de tort (formă pentru blat de tort, Ø 28 cm)		150–160	✓	2	30–40
Prăjitură cu brânză (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	75–85
Tartă cu mere (formă pentru blat de tort, Ø 20 cm)*		160	–	1	110–120
Plăcintă cu mere (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	65–75
Prăjitură cu fructe cu glazură (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		150–160	✓	1	60–70
Prăjitură cu fructe cu glazură (1 vas de sticlă)		150–160	✓	2	55–65
Tartă dulce (1 vas de sticlă)		190–200 ¹	✓	2	30–40

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

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

¹ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

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

Tabele de gătire

Aluat dospit

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]
Guguluf (formă de guguluf, Ø 24 cm)		140–150	✓	1	55–65
Cozonac (1 vas de sticlă)		150–160	✓	1	60–70
Prăjitură cu aluat ras cu/fără fructe (1 vas de sticlă)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	30–40
Prăjitură cu fructe (1 vas de sticlă)		160–170	✓	2	40–50
		170–180 + 150	–	2	25–35
Pateuri cu mere/melci cu stafide (1 vas de sticlă)		150–160	✓	2	25–35
Pâine albă (formă liberă) (1 vas de sticlă)		180–190	–	2	35–45
Pâine albă (formă de cozonac, 30 cm)		190–200	✓	1	50–60
Pâine integrală (formă de cozonac, 30 cm)		180–190	✓	1	55–65
Dospirea aluatului (bol)		35	–	1	30

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  MW + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

Aluat cu ulei și brânză de vaci Quark

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

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  MW + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

Aluat de pandișpan

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]			 [min]
Blat de pandișpan (2 ouă, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	15–25
Blat de pandișpan (4 ouă, formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)		170–180 ¹	–	1	30–40
Pandișpan însiropat (formă pentru blat de tort, Ø 26 cm)*		190	–	2	20–30
Foaie de pandișpan (1 vas de sticlă)		170–180 ¹	–	2	12–22

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

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

¹ Preîncălziți incinta cuptorului înainte de a pune preparatul la cuptor.

Aluat opărit, aluat de foietaj, bezele

Prăjituri/produse de patiserie și fursecuri (accesorii)		 [°C]			 [min]
Gogoșele (1 vas de sticlă)		160–170	✓	2	30–40
Pateuri (1 vas de sticlă)		170–180	✓	2	25–35
Macarons (1 vas de sticlă)		120–130	✓	2	35–45
Bezele (1 vas de sticlă, 6 bucăți a câte Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150

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

Tabele de gătire

Preparate picante

Aliment (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]
Tartă picantă (1 vas de sticlă)		190–200 ²	✓	2	30–40
Tartă cu ceapă (1 vas de sticlă)		180–190 + 150	–	2	30–40
Pizza, aluat dospit (1 vas de sticlă)		160–170 + 80	–	2	25–35
Pizza, aluat cu ulei și brânză de vaci Quark (1 vas de sticlă)		150–160	–	2	25–35
Toast* (grătar)	 ¹	3 ³	–	2	2–3
Preparate rumenite/gratinate, de ex. toast (grătar pe vas de sticlă)	 ¹	3	–	2	5–9
Legume la gril (grătar pe vas de sticlă)	 ¹	3 ³	–	2	10–12 ⁴
		210–220 ³	–	2	8–10 ⁴

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire,  Ventilator plus,  MW + Ventilator plus,  Gril complet,  Gril cu ventilator, ✓ pornit, – oprit

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

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

Vită

Aliment (accesorii)		 [°C]		 ³ 1	 [min]	 ⁸ [°C]
Friptură de vită la capac, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu ca- pac)	 ²	150–160	✓	1	120–130 ⁶	–
File de vită, aprox. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	–	1	30–70	45–75
Roastbeef, aprox. 1 kg ¹	 ²	150–160 ⁴	✓	1	25–70	45–75
Burger ^{*,1}	 ³	3 ⁵	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁷	–
Chiftele ¹	 ³	3 ⁵	–	2	1: 10–15 2: 5–10 ⁷	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire, ⁸ Temperatură la miez,  Ventilator plus,  Gril complet, ✓ pornit, – oprit

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

1 Utilizați grătarul și vasul de sticlă.

2 Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

3 Selectați treapta de gril indicată.

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

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

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

7 Întoarceți alimentele atunci când sunt suficient de rumenite (1: durată la gril pagina 1, 2: durată la gril pagina 2).

8 Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

Tabele de gătire

Vițel

Aliment (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ³ [°C]
Friptură înăbușită de vițel, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)	 ¹	160–170	✓	1	120–130 ²	–
	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ²	–
File de vițel, aprox. 1 kg (vas de sticlă)	 ¹	150–160	✓	1	20–50	45–75

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire, ³ Temperatură la miez,  Ventilator plus,  MW + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

- 1 Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.
- 2 Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- 3 Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

Porc

Aliment (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ⁷ [°C]
Friptură de porc/friptură din cea- fă de porc, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu capac)	 ¹	160–170 + 150	✓	1	80–90 ⁴	80–90
Friptură de porc cu șorici, aprox. 2 kg (tavă adâncă)	 ¹	170–180 + 150	✓	1	70–80 ⁵	80–90
Antricot, aprox. 1 kg (vas de sticlă)		170–180 + 150	–	1	40–50	63–68
Drob, aprox. 1 kg (vas de sticlă)		170–180 + 150	–	1	35–45 ⁵	80–85
Șunculiță/bacon (grătar pe vas de sticlă)	 ²	3 ³	–	2	5–10	–
Cârnat (grătar pe vas de sticlă)	 ²	3 ³	–	2	15–20 ⁶	–

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire, ⁷ Temperatură la miez,  MW + Prăjire automată,  MW + Ventilator plus,  Gril complet, ✓ pornit, – oprit

- 1 Folosiți veselă compatibilă pentru microunde.
- 2 Selectați treapta de gril indicată.
- 3 Preîncălziți incinta cuptorului timp de 5 minute, înainte de a pune preparatul la cuptor.
- 4 Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.
- 5 După jumătate din timp turnați aprox. 0,5 l de lichid.
- 6 Întoarceți preparatul după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.
- 7 Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

Miel, carne de vânat

Aliment (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³	 [min]	 ⁴ [°C]
Pulpă de miel cu os, aprox. 1,5 kg (tavă adâncă cu capac)		170–180 + 80	✓	1	100–120 ³	64–82
Spate de miel fără os (grătar pe vas de sticlă)	 ¹	170–180 ²	✓	1	15–40	53–80
Spate de cerb fără os (tavă adâncă)	 ¹	170–180 ²	✓	1	45–75	60–81
Spate de căprioară fără os (vas de sticlă)	 ¹	140–150 ²	–	1	20–40	60–81
Pulpă de mistreț fără os, aprox. 1 kg (tavă adâncă cu ca- pac)		180–190	✓	1	90–120 ³	80–90

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³ Nivel,  Durată de gătire, ⁴ Temperatură la miez,  MW + Prăjire automată,  Ventilator plus,  Prăjire automată, ✓ pornit, – oprit

¹ Prăjiți sau frigeți mai întâi carnea pe plită.

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

³ Gătiți la început cu capacul pus. Scoateți capacul după 60 de minute și turnați aproximativ 0,5 l de lichid.

⁴ Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

Tabele de gătire

Carne de pasăre, pește

Aliment (accesorii)		 +  [°C] + [W]		 ³ ₁	 [min]	 ⁴ [°C]
Pasăre, 0,8–1,5 kg (grătar pe vas de sticlă)		160–170	✓	1	55–65	85–90
		170–180 + 150	–	1	40–50	85–90
Pui, aprox. 1,2 kg (grătar pe vas de sticlă)		180–190 ¹	–	1	60–70 ²	85–90
	 [*]	200 + 150	–	1	45–55 ²	85–90
Pasăre, aprox. 2 kg (formă de sufleu pe vas de sticlă)		160–170	✓	1	110–140	85–90
		170–180 + 80	–	1	100–120	85–90
Pasăre, aprox. 4 kg (tavă adâncă pe vas de sticlă)		160–170 + 80	–	1	150–160 ³	90–95
Pește, 200–300 g (de ex. păstrăvi) (vas de sticlă)		160–170 + 150	–	1	15–25	75–80
Pește, 1–1,5 kg (de ex. păstrăvi-curcubeu) (vas de sticlă)		160–170 + 150	–	1	20–30	75–80

 Funcție,  Temperatură,  Booster, ³₁ Nivel,  Durată de gătire, ⁴ Temperatură la miez,  Prăjire automată,  MW + Prăjire automată,  Gril cu ventilator,  MW + Gril cu ventilator,  MW + Ventilator plus, ✓ pornit, – oprit

* Setările sunt aplicabile și pentru cerințele conform standardului EN 60705.

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

2 Întoarceți friptura după ce a trecut jumătate din durata de gătire.

3 Turnați aprox. 0,5 l de lichid după 30 de minute.

4 Pentru a controla creșterea temperaturii din interiorul mâncării puteți să folosiți un termometru pentru alimente.

Informații pentru institutele de testare

Mâncare test conform EN 60350-1

Mâncare test (accesorii)		 Temperatură, [°C]	 Booster	 Nivel	 Durată de gătire, [min]
Prăjiturile (1 vas de sticlă ¹)		150	–	2	25–35
Prăjiturile (2 vase de sticlă ¹)		140	–	2+3	35–45
Fursecuri șprîțate (1 vas de sticlă ¹)		140	–	2	40–50
Fursecuri șprîțate (2 vase de sticlă ¹)		140	–	2+3	45–55 ⁵
Tartă cu mere (grătar de coacere și prăjire ¹ , formă pentru blat de tort ² , Ø 20 cm)		160	–	1	110–120
Pandișpan însiropat (grătar de coacere și prăjire ¹ , formă pentru blat de tort ² , Ø 26 cm)		190	–	2	20–30
Toast (grătar de coacere și prăjire ¹)		3 ⁴	–	2	2–3
Burger (grătar ¹ pe vas de sticlă ¹)		3 ⁴	–	2	1: 17–22 2: 5–10 ⁶

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

¹ Utilizați doar accesorii originale Miele.

² Utilizați o formă pentru blat de tort mată și de culoare închisă.

Așezați forma pentru blat de tort pe mijlocul grătarului de coacere și prăjire.

³ Selectați treapta de gril indicată.

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

⁵ Scoateți tăvile din cuptor la diferite intervale, atunci când preparatul este deja rumenit suficient înainte de expirarea duratei de gătire setate.

⁶ Întoarceți alimentele atunci când sunt suficient de rumenite (1: durată la gril pagina 1, 2: durată la gril pagina 2).

Informații pentru institutele de testare

Mâncare test conform EN 60705 (funcția Microunde)

Mâncare test		 [W]	 [min]	 ² [min]	Mențiuni ³
Cremă de ouă, 1000 g		600 + 450	6 + 15–18	120	Vase conform normei, dimensiuni la marginea superioară 250 mm x 250 mm, gătire fără capac
Pandișpan, 475 g		450	8–11	5	Vase conform normei, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac
Masă de carne tocată, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Vase conform normei, dimensiuni la marginea superioară 250 mm x 124 mm, gătire fără capac
Budincă de cartofi, 1100 g		300 + 170 °C	25–35	5	Vase conform normei, diametru exterior la marginea superioară 220 mm, gătire fără capac
Pui, 1200 g		150 + 200 °C	45–55 ¹	2	Glisați grătarul de coacere și prăjire și vasul de sticlă împreună, așezați mai întâi puiul cu pieptul în jos pe grătar
Decongelarea cărnii (carne tocată), 500 g		150	16–19 ¹	10	Vase conform normei, decongelare fără capac
Zmeură, 250 g		150	6–8	3	Vase conform normei, decongelare fără capac

 Funcție,  Putere microunde,  Timp de decongelare și gătire,  Timp de odihnă,  Microunde,  MW + Ventilator plus,  MW + Gril cu ventilator

- 1 Întoarceți preparatul/preparatul decongelat după ce a trecut jumătate din timpul de gătire.
- 2 Lăsați alimentele să stea la temperatura camerei în acest timp de odihnă, pentru ca temperatura să se distribuie uniform în aliment.
- 3 Introduceți vasul de sticlă pe nivelul 1 și așezați vasele în mijlocul acestuia.

Declarație de conformitate

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

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

- Produse, descărcare, pe www.miele.ro

Banda de frecvență a modului WiFi	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
-----------------------------------	-------------------------

Putere maximă de emisie a modului WiFi < 100 mW

Drepturi de autor și licențe

Pentru utilizarea și controlul modulului de comunicare, Miele folosește software-uri proprii sau externe neîncadrate în așa-numitele condiții de licențiere Open Source. Aceste software-uri/componente software sunt protejate prin drepturi de autor. Autorizările Miele și ale terților privind drepturile de autor trebuie respectate.

Modulul de comunicare integrat în aparat conține, de asemenea, componente software care sunt transmise în condiții de licență open source. Puteți accesa componentele Open Source incluse, împreună cu prevederile privind drepturile de autor aferente, copii ale respectivelor condiții de licențiere valabile, precum și alte eventuale informații la nivel local, prin IP, prin intermediul unui browser web ([http\[s\]://<ip adrese>/Licenses](http[s]://<ip adrese>/Licenses)). Reglementările privind răspunderea și garanția pentru condițiile de licențiere Open Source indicate acolo se aplică numai raportat la respectivii titulari ai drepturilor.

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

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

H 7240 BM, H 7145 BM

ro-RO

M.-Nr. 11 236 830 / 11