Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης
Κουζίνα και φούρνος



Διαβάστε **οπωσδήποτε** τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης πριν από την τοποθέτηση, εγκατάσταση και θέση σε λειτουργία. Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας αλλά και τη συσκευή από οποιαδήποτε βλάβη.

el-GR

M.-Nr. 12 873 550

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας **6**

Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος **14**
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας 14

Γνωριμία με τη συσκευή **16**
Η κουζίνα σας 16
Ο φούρνος σας 17
Πίνακας χειρισμού 18
Ενεργοποίηση φούρνου 19
Διακόπτης λειτουργιών φούρνου 19
Οθόνη 19
Περιστροφικός επιλογέας < > 19
Πλήκτρα αφής 19
Σύμβολα 20
Όργανα χειρισμού εστίας 21
Εξοπλισμός 22
Πινακίδα τύπου 22
Περιεχόμενο παράδοσης 22
Πρόσθετα εξαρτήματα 22
Διατάξεις ασφαλείας 24
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean 25

Θέση σε λειτουργία **26**
Αρχική θέρμανση του φούρνου 26

Ρυθμίσεις **28**
Πίνακας ρυθμίσεων 28
Αλλαγή ρυθμίσεων 30

Τρόποι λειτουργίας **31**

Χειρισμός **32**
Απλός χειρισμός 32
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος 32
Αλλαγή θερμοκρασίας 32
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος 32
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος 34
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος 35
Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου 35
Χρονόμετρο 36

Πίνακας περιεχομένων

Χρήση των εξαρτημάτων 36
Χρήση της σχάρας 37
Χρήση της φόρμας ψησίματος 37
Χρήση των ρηχών ταψιών 37
Χρήση της σχάρας και του ταψιού γενικής χρήσης 37
Χρήση του ταψιού γκριλ και ψησίματος με το ταψί γενικής χρήσης 37
Χρήση της πλάκας ψησίματος 37
Χρήση της γάστρας Gourmet 38
Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip HFC 70-C 38

Χρήσιμες πληροφορίες 41
Ψήσιμο φαγητών 41
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών 41
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος 41
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας 42
Ψήσιμο φαγητών 43
Συμβουλές για ψήσιμο 43
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος 43
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας 44
Ψήσιμο στο γκριλ 45
Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ 45
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος 45
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας 46
απόψυξη 46
Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία 47
Κονσερβοποίηση 48
Αποξήρανση 50
Ζέσταμα πιατικών 51
Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα 51
Πίνακες μαγειρέματος 53
Υγρή ζύμη 53
Τριφτή ζύμη 54
Ζύμη μαγιάς 55
Ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού 56
Ζύμη για παντεσπάνι 56
Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες 57
Αλμυρά 58
Βοδινό 59
Μοσχάρι 60
Χοιρινό 61
Αρνί, κυνήγι 62
Πουλερικά, ψάρι 63

Πίνακας περιεχομένων

Καθαρισμός και φροντίδα **64**
Ακατάλληλα καθαριστικά 64
Αποσυναρμολόγηση ή αφαίρεση εξαρτημάτων 65
Αφαίρεση της ρύπανσης με καθαριστικό φούρνου 65
Καθαρισμός της πρόσοψης 65
Θάλαμος του φούρνου 66
Καθαρισμός χειροκίνητα των τοιχωμάτων του θαλάμου του φούρνου, του πάτου του θαλάμου του φούρνου και της οροφής του θαλάμου του φούρνου 66
Καθαρισμός της στεγανοποίησης του θαλάμου του φούρνου 66
Καταλυτικά εμαγιέ πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου 67
Αφαίρεση και τοποθέτηση του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου . 67
Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου με το χέρι..... 68
Καταλυτικός καθαρισμός του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου ... 68
Ράγες στήριξης 69
Αφαίρεση και τοποθέτηση των ραγών στήριξης 69
Καθαρισμός των ραγών στήριξης 70
Συρόμενες ράγες FlexiClip 70
Καθαρισμός των συρόμενων ραγών FlexiClip 70
Σχάρα 71
Καθαρισμός της σχάρας 71
Ρηχά ταψιά και φόρμες ψησίματος 72
Καθαρισμός ρηχών ταψιών και φορμών ψησίματος με επίστρωση PerfectClean 72
Πλάκα ψησίματος 72
Καθαρισμός της πλάκας ψησίματος και της ξύλινης σπάτουλας 73
Γάστρα Gourmet με καπάκι 73
Καθαρισμός της γάστρας Gourmet 73
Πόρτα 74
Αφαίρεση της πόρτας 74
Αποσυναρμολόγηση της πόρτας 75
Τοποθέτηση της πόρτας 78

Αντιμετώπιση προβλημάτων **79**
Υποδείξεις στην οθόνη 79
Απρόβλεπτη συμπεριφορά 80
Μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα 81
Ασυνήθιστοι θόρυβοι 82

Service **83**
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης 83
Εγγύηση 83

Πίνακας περιεχομένων

Εγκατάσταση **84**
Διαστάσεις εντοιχισμού 84
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι 84
Πλαϊνή όψη H 24xx 85
Συνδέσεις και αερισμός 86
Εντοιχισμός κουζίνας 87
Τοποθέτηση φούρνου 88
Ηλεκτρική σύνδεση 89
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου **91**
Δοκιμαστικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 60350-1 91
Τεχνικά χαρακτηριστικά **93**

Υποδείξεις ασφαλείας

▶ Για λόγους απλούστευσης, η κουζίνα και ο φούρνος θα αναφέρονται στο εξής ως «φούρνος».

Ο φούρνος αυτός ανταποκρίνεται στις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η παραβίαση της σωστής χρήσης της συσκευής είναι επικίνδυνη και για το χειριστή και για τη συσκευή.

Προτού θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο, διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης. Περιέχουν σημαντικές υποδείξεις για την τοποθέτηση, την ασφάλεια, τη χρήση και τη συντήρηση. Με τον τρόπο αυτό θα προστατέψετε τον εαυτό σας, αλλά θα προστατέψετε και τη συσκευή από οποιαδήποτε βλάβη.

Σύμφωνα με τις προδιαγραφές IEC/EN 60335-1 η εταιρεία Miele τονίζει κατηγορηματικά, ότι πρέπει οπωσδήποτε να διαβάσετε το κεφάλαιο που αφορά την εγκατάσταση του φούρνου, καθώς και τις υποδείξεις ασφαλείας και τις προειδοποιήσεις.

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για βλάβες που προκύπτουν από λανθασμένη χρήση ή αμέλεια αυτών των υποδείξεων.

Φυλάσσετε τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης και σε περίπτωση αλλαγής ιδιοκτήτη παραδώστε τες σε αυτόν.

▶ Θα βρείτε τις υποδείξεις ασφαλείας και τις προειδοποιήσεις για την εστία στις αντίστοιχες ξεχωριστές οδηγίες χρήσης και εγκατάστασης.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

▶ Ο συγκεκριμένος φούρνος προορίζεται για οικιακή χρήση ή για συναφή χρήση σε άλλους χώρους.

▶ Ο φούρνος δεν είναι σχεδιασμένος για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.

▶ Χρησιμοποιείτε τον φούρνο αποκλειστικά για οικιακή χρήση για μαγείρεμα, ψήσιμο φαγητών και γλυκών, ψήσιμο στο γκριλ, απόψυξη, κονσερβοποίηση και ξήρανση τροφίμων.
Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.

▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια, παρά μόνο υπό την επιτήρηση ενός τρίτου υπεύθυνου ατόμου.
Τα εν λόγω άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ανεπιτήρητα τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.

▶ Εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) έχουν τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ειδικές λυχνίες. Αυτές οι ειδικές λυχνίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Αυτές δεν είναι κατάλληλες για φωτισμό του χώρου.

▶ Αυτός ο φούρνος περιέχει 1 πηγή φωτός ενεργειακής κλάσης G.

Προστασία για τα παιδιά

▶ Χρησιμοποιήστε το κλείδωμα συστήματος για να μην μπορούν τα παιδιά να θέσουν τον φούρνο σε λειτουργία, όταν δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψή σας.

▶ Κρατάτε μακριά από τον φούρνο παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός αν βρίσκονται διαρκώς υπό την επίβλεψή σας.

▶ Παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν χωρίς επιτήρηση τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τον φούρνο, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.

▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν τον φούρνο και να προβαίνουν σε εργασίες συντήρησης χωρίς επιτήρηση.

▶ Να επιτηρείτε πάντα τα παιδιά όταν αυτά βρίσκονται κοντά στον φούρνο. Μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με τον φούρνο.

▶ Κίνδυνος ασφυξίας λόγω του υλικού συσκευασίας. Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και πάθουν ασφυξία.
Κρατάτε το υλικό συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.

▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Το δέρμα των παιδιών είναι πολύ πιο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες από εκείνο των ενηλίκων. Κατά τη λειτουργία του φούρνου θερμαίνονται το τζάμι της πόρτας, ο πίνακας χειρισμού και τα ανοίγματα εξόδου του αέρα του θαλάμου φούρνου.
Μην αφήνετε παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.

▶ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες! Και στις κουζίνες οι ζώνες μαγειρέματος γίνονται καυτές κατά τη λειτουργία. Τοποθετείτε τις λαβές από κατσαρόλες και τηγάνια στο πλάι πάνω από την επιφάνεια εργασίας, έτσι ώστε τα παιδιά να μην μπορούν να κατεβάσουν τα σκεύη και να καούν.

Υποδείξεις ασφαλείας

▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοιχτή πόρτα.
Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοιχτή πόρτα της συσκευής.

Τεχνική ασφάλεια

▶ Η μη ορθή διεξαγωγή των εργασιών εγκατάστασης, συντήρησης ή επισκευής μπορεί να έχει ως αποτέλεσμα σημαντικούς κινδύνους για τον χειριστή. Οι εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης ή οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από καταρτισμένο τεχνικό ή από το Miele Service.

▶ Τυχόν βλάβες στον φούρνο, μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε τον φούρνο για εξωτερικές ζημιές. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία έναν φούρνο με εμφανείς ζημιές.

▶ Είναι δυνατή η προσωρινή ή μόνιμη λειτουργία σε σύστημα παροχής ηλεκτρικής ενέργειας αυτόνομο ή μη συγχρονισμένο σε δίκτυο (όπως π.χ. αυτόνομα δίκτυα, εφεδρικά συστήματα). Απαραίτητη προϋπόθεση για τη λειτουργία είναι το σύστημα τροφοδοσίας να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προτύπου EN 50160 ή συγκρίσιμων προτύπων.
Τα μέτρα προστασίας που προβλέπονται στην οικιακή εγκατάσταση και σε αυτό το προϊόν Miele πρέπει επίσης να διασφαλίζουν τη λειτουργία τους σε απομονωμένη λειτουργία ή σε λειτουργία μη συγχρονισμένη σε δίκτυο ή να αντικαθίστανται από ισοδύναμα μέτρα στην εγκατάσταση. Όπως περιγράφεται, για παράδειγμα, στην τρέχουσα έκδοση του VDE-AR-E 2510-2.

▶ Η ηλεκτρική ασφάλεια του φούρνου διασφαλίζεται μόνο, εφόσον συνδεθεί με σύστημα γείωσης που πληροί τις ισχύουσες προδιαγραφές. Η συγκεκριμένη βασική προϋπόθεση ασφαλείας πρέπει να οπωσδήποτε να πληρούται. Σε περίπτωση αμφιβολίας καλέστε έναν εγκεκριμένο ηλεκτρολόγο προκειμένου να ελέγξει την ηλεκτρική εγκατάσταση.

▶ Τα στοιχεία ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του φούρνου, πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν με τα στοιχεία του ηλεκτρικού σας δικτύου για να μην προκληθούν βλάβες στον φούρνο. Πριν από τη σύνδεση συγκρίνετε τα στοιχεία σύνδεσης. Σε περίπτωση αμφιβολίας ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο.

▶ Τα πολύπριζα ή οι μπαλαντέζες δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια. Μην τα χρησιμοποιείτε για να συνδέσετε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

▶ Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο μετά τον εντοιχισμό του, ώστε να είναι διασφαλισμένη η ασφαλής λειτουργία.

▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται και να λειτουργεί σε χώρους που βρίσκονται εν κινήσει (π. χ. πλοία).

▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Μην αγγίζετε τις ηλεκτροφόρες συνδέσεις γιατί είναι επικίνδυνο για τη σωματική σας ακεραιότητα και μην κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή καθώς μπορεί να προκαλέσουν δυσλειτουργίες στον φούρνο.
Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου.

▶ Οι αξιώσεις εγγύησης θα ακυρωθούν εάν ο φούρνος δεν επισκευαστεί από καταρτισμένο τεχνικό ή από το Miele Service.

▶ Σε περίπτωση αντικατάστασης ελαττωματικών εξαρτημάτων που σχετίζονται με την ασφάλεια, η Miele εγγυάται ότι μόνο τα γνήσια ανταλλακτικά της Miele πληρούν πλήρως τις απαιτήσεις ασφαλείας.

▶ Σε φούρνους που παραδίδονται χωρίς καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ειδικό καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης από καταρτισμένο ειδικό ή το Miele Service.

▶ Αν παρουσιαστεί βλάβη στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, θα πρέπει να αναθέσετε την αντικατάστασή του με ένα ειδικό καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης σε έναν καταρτισμένο τεχνικό ή το Miele Service.

▶ Σε εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε εντελώς τον φούρνο από το ηλεκτρικό ρεύμα, π.χ. όταν ο φωτισμός του φούρνου είναι ελαττωματικός. Αυτό γίνεται ως εξής:

- Κλείστε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
- ξεβιδώστε και αφαιρέστε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
- τραβήξτε το φις (αν υπάρχει) από την πρίζα. Σε αυτήν την περίπτωση μην τραβάτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, αλλά το φις.

Υποδείξεις ασφαλείας

▶ Για να λειτουργήσει απρόσκοπτα ο φούρνος, είναι απαραίτητη η εισροή επαρκούς κρύου αέρα. Προσέχετε, ώστε η εισροή κρύου αέρα να μην βλάπτεται (π.χ. κατά την τοποθέτηση πήχη προστασίας από τη θερμότητα στο ντουλάπι εντοιχισμού). Πέρα από αυτά δεν επιτρέπεται ο απαραίτητος κρύος αέρας να θερμαίνεται υπερβολικά από άλλες πηγές θερμότητας (π.χ. φούρνους με ξύλα).

▶ Αν ο φούρνος έχει τοποθετηθεί πίσω από πρόσοψη επίπλου (π.χ. μια πόρτα), μην την κλείνετε ποτέ, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο. Πίσω από την κλειστή πρόσοψη επίπλου συγκεντρώνεται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να υποστούν ζημιά ο φούρνος, το ντουλάπι εντοιχισμού και το δάπεδο. Κλείνετε την πόρτα επίπλου μόνο τότε όταν ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς.

Σωστή χρήση

▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τα εξαρτήματα και το φαγητό. Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες στο εσωτερικό ενός καυτού θαλάμου φούρνου.

▶ Αφήνετε την πόρτα συσκευής κλειστή, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στον θάλαμο του φούρνου από τα τρόφιμα, για να σβήσετε τις φλόγες που ενδεχομένως δημιουργήθηκαν. Διακόπτετε τη διαδικασία θέτοντας εκτός λειτουργίας τον φούρνο και βγάζοντας το φις από την πρίζα. Ανοίγετε την πόρτα τότε μόνο, όταν ο καπνός έχει εξαφανιστεί.

▶ Αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στον φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του, μπορεί να αρχίσουν να καίγονται εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο για τη θέρμανση χώρων.

▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, εάν υπερθερμανθούν. Μην αφήνετε ποτέ ανεπιτήρητο τον φούρνο όταν μαγειρεύετε με λάδια και λίπη. Μην σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που τυχόν προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες κρατώντας την πόρτα του κλειστή.

▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, αν υπερθερμανθούν. Έχετε πάντα υπό την επιτήρησή σας την εστία, όταν μαγειρεύετε με λάδια ή λίπη. Μην σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που τυχόν προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Απενεργοποιήστε την εστία και σβήστε προσεκτικά τις φλόγες με ένα καπάκι ή με ένα ειδικό πανί που σβήνει τη φωτιά.

▶ Αντικείμενα που έχουν τοποθετηθεί επάνω σε μια εστία, μπορεί να λιώσουν ή να αρχίσουν να καίγονται, αν τεθεί η εστία σε λειτουργία κατά λάθος ή λόγω του υπολοίπου θερμότητας που υπάρχει ακόμη. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ σε κουζίνες την εστία ως επιφάνεια τοποθέτησης.

▶ Όταν ψήνετε τρόφιμα στο γκριλ οι μεγάλοι χρόνοι ψησίματος μπορεί να ξηράνουν το φαγητό και να προκληθεί ενδεχομένως αυτανάφλεξη. Τηρείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος.

▶ Κάποια τρόφιμα ξεραίνονται γρήγορα και μπορούν να πιάσουν φωτιά εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται στο γκριλ. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τρόπους λειτουργίας γκριλ για να ψήσετε περαιτέρω ψωμί ή ψωμάκια ή για να αποξηράνετε λουλούδια ή αρωματικά χόρτα. Χρησιμοποιήστε τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus [fan] ή πάνω/κάτω αντίσταση [heat].

▶ Αν για την παρασκευή τροφίμων χρησιμοποιείτε οινοπνευματώδη ποτά, λάβετε υπόψη σας ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Ο ατμός αυτός μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με τις καυτές αντιστάσεις.

▶ Κατά τη χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας για να διατηρηθούν ζεστά τα φαγητά μπορεί, εξαιτίας του υψηλού ποσοστού υγρασίας και του νερού συμπύκνωσης, να προκληθεί διάβρωση στο φούρνο. Ζημιά μπορεί να πάθουν ακόμη ο πίνακας χειρισμού, ο πάγκος εργασίας ή το ντουλάπι εντοιχισμού. Μην θέτετε ποτέ τον φούρνο εκτός λειτουργίας, αλλά ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία στον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας. Η τουρμπίνα κρύου αέρα παραμένει έτσι αυτόματα σε λειτουργία.

▶ Τρόφιμα που διατηρούνται ζεστά ή φυλάσσονται στον θάλαμο φούρνου, μπορεί να ξεραθούν και η υγρασία που βγαίνει από αυτά μπορεί να προκαλέσει διάβρωση του φούρνου. Για τον λόγο αυτό, φροντίστε να σκεπάζετε τα τρόφιμα.

▶ Το δάπεδο του θαλάμου φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας.
Σε καμία περίπτωση μην στρώνετε στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου π.χ. αλουμινόχαρτο ή προστατευτική μεμβράνη φούρνου.
Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το δάπεδο του θαλάμου φούρνου ως επιφάνεια τοποθέτησης κατά την παρασκευή ή για τη θέρμανση σκευών, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus [fan] ή θερμός αέρας Eco [eco fan].

▶ Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον πάτο του θαλάμου φούρνου από το σύρσιμο διαφόρων αντικειμένων. Όταν τοποθετείτε κατσαρόλες, τηγάνια, ή σκεύη ή στον πάτο του θαλάμου του φούρνου, δεν θα πρέπει να σύρετε τα αντικείμενα αυτά εδώ και εκεί.

Υποδείξεις ασφαλείας

▶ Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό. Όταν ένα κρύο υγρό πέσει σε καυτή επιφάνεια, δημιουργείται ατμός που μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Επιπλέον, υπάρχει το ενδεχόμενο οι καυτές επιφάνειες να υποστούν, εξαιτίας της απότομης αλλαγής θερμοκρασίας, ζημιά. Μην ρίχνετε ποτέ κρύα υγρά απευθείας πάνω σε καυτές επιφάνειες.

▶ Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε ή ανακατεύετε το φαγητό, έτσι ώστε να θερμαίνεται ομοιόμορφα.

▶ Τα πλαστικά σκεύη που δεν είναι ανθεκτικά στη ζέστη λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο ή να αρχίσουν να φλέγονται.
Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.

▶ Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν. Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.

▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοιχτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή χωρίς να υπάρχει λόγος.

▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 kg το ανώτερο. Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα της συσκευής. Επίσης μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Προσέξτε να μην σφηνώσει ο,τιδήποτε μεταξύ της πόρτας και του θαλάμου φούρνου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Για ανοξείδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

▶ Η επίστρωση των ανοξείδωτων επιφανειών καταστρέφεται από τις κόλλες και χάνει έτσι την ιδιότητά της να προστατεύεται από τη βρωμιά. Μην κολλάτε ποτέ σημειώσεις, κολλητική ταινία ή άλλα αυτοκόλλητα στις ανοξείδωτες επιφάνειες.

▶ Οι μαγνήτες μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές. Μην χρησιμοποιείτε την ανοξείδωτη επιφάνεια ως μαγνητοπίνακα.

Καθαρισμός και περιποίηση

▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Μη χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής.

▶ Οι ράγες στήριξης μπορούν να αφαιρεθούν. Επανατοποθετήστε σωστά τις ράγες στήριξης.

▶ Το καταλυτικά εμαγιέ πίσω τοίχωμα μπορεί να αφαιρεθεί για λόγους καθαρισμού. Τοποθετήστε πάλι το πίσω τοίχωμα στη σωστή του θέση και μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο χωρίς να είναι τοποθετημένο το πίσω τοίχωμα.

▶ Από γρατζουνιές μπορεί να καταστρεφεί το γυαλί ή το τζάμι της πόρτας. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας λειαντικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες και κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.

▶ Σε περιοχές με ζέστη και υγρασία η πιθανότητα προσβολής από έντομα (π. χ. κατσαρίδες) είναι ιδιαίτερα αυξημένη. Διατηρείτε τον φούρνο και τον περιβάλλοντα χώρο πάντα καθαρούς.
Τυχόν ζημιές από έντομα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Εξαρτήματα

▶ Οι εστίες Miele επιτρέπεται να συνδυάζονται μόνο με τις εστίες που προτείνει η Miele.

▶ Η Miele δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για τη χρήση εξαρτημάτων που δεν είναι γνήσια εξαρτήματα της Miele. Η Miele δεν φέρει ευθύνη για αξιώσεις που απορρέουν από την εμπορική εγγύηση, την εργοστασιακή εγγύηση και/ή την ευθύνη για ελαττωματικά προϊόντα, στον βαθμό που οι ζημιές ή τα ελαττώματα οφείλονται στη χρήση ή την εγκατάσταση εξαρτημάτων που δεν προέρχονται από τη Miele ή δεν έχουν εγκριθεί από τη Miele.

▶ Τα γνήσια ανταλλακτικά της Miele διατηρούνται για τουλάχιστον 10 χρόνια και έως και 15 χρόνια μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου σας.

▶ Οι γάστρες Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (εάν υπάρχουν) δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται στο επίπεδο 1. Διαφορετικά θα προκληθεί ζημιά στον πάτο του θαλάμου φούρνου. Επειδή η απόσταση είναι μικρή, το εμαγιέ στον πάτο του θαλάμου φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας. Μην τοποθετείτε επίσης ποτέ τη γάστρα Miele στο επάνω στήριγμα του επιπέδου 1, καθώς στο σημείο αυτό δεν συγκρατείται από την προεξοχή ασφαλείας. Γενικά χρησιμοποιείτε το επίπεδο στήριξης 2.

Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος

Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία χρησιμεύει στον χειρισμό και προστατεύει τη συσκευή από ζημιές κατά τη μεταφορά.

Η επαναχρησιμοποίηση των υλικών συσκευασίας συμβάλλει στην εξοικονόμηση πρώτων υλών. Αξιοποιήστε τα διαθέσιμα σημεία συλλογής πρώτων υλών με βάση το είδος του υλικού, καθώς και τις δυνατότητες αποκομιδής. Οι συσκευασίες μεταφοράς παραλαμβάνονται από τον εμπορικό αντιπρόσωπο της Miele.

Απόρριψη της παλιάς συσκευής

Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν διάφορες πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και εξαρτήματα, τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Η παρουσία τους στα οικιακά απορρίμματα, καθώς και η ακατάλληλη μεταχείρισή τους μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον. Για τον λόγο αυτό, μην απορρίπτετε σε καμία περίπτωση την παλιά συσκευή σας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.



Αντί αυτού, χρησιμοποιήστε τους ειδικά διαμορφωμένους χώρους συλλογής και αποκομιδής για τη δωρεάν παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών, που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για τη διαγραφή δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα, που ενδεχομένως υπάρχουν στη συσκευή που απορρίπτετε, ευθύνεστε νομικά οι ίδιοι. Από τον νόμο υποχρεούστε να αφαιρέσετε, χωρίς να τα καταστρέψετε, τα εξαρτήματα που δεν είναι ενσωματωμένα στη συσκευή και των οποίων η αφαίρεση είναι εφικτή χωρίς να υποστούν ζημιά, όπως παλιές μπαταρίες, μίας χρήσης είτε επαναφορτιζόμενες, καθώς και λυχνίες. Παραδώστε τα εξαρτήματα αυτά σε κατάλληλο σημείο συλλογής, όπου η αποκομιδή τους δεν σας επιβαρύνει με κάποιο κόστος. Φροντίστε η παλιά συσκευή σας να φυλάσσεται μακριά από παιδιά μέχρι την αποκομιδή της.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Διαδικασίες μαγειρέματος

- Βγάζετε από τον θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα τα οποία δεν χρειάζεστε για μια διαδικασία μαγειρέματος.
- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τη συνταγή ή από τον πίνακα και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο χρονικό διάστημα που αναφέρεται μετά την τοποθέτησή του στον φούρνο.
- Προθερμαίνετε τον θάλαμο φούρνου μόνο όταν απαιτείται σύμφωνα με τη συνταγή ή τον πίνακα χρόνων μαγειρέματος/ψησίματος.
- Αν είναι δυνατό μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε καλύτερα ματ, σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος και σκεύη από υλικά που δεν δημιουργούν αντανάκλαση (εμαγιέ ατσάλι, θερμοανθεκτικό γυαλί, χυτό αλουμίνιο με επίστρωση). Γυαλιστερά υλικά όπως το ανοξείδωτο ή το αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα η οποία έτσι δεν φτάνει όπως θα έπρεπε στο φαγητό.

Επίσης μην καλύπτετε το δάπεδο του φούρνου ή τη σχάρα με αλουμινόχαρτο που αντανακλά τη θερμότητα.

- Επιβλέπετε τον χρόνο μαγειρέματος έτσι ώστε να αποφύγετε σπατάλη ηλεκτρικού ρεύματος κατά το μαγείρεμα των τροφίμων.
  Ρυθμίστε έναν χρόνο μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε θερμόμετρο ψητού, εάν υπάρχει.
- Για πολλά φαγητά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus. Μπορείτε έτσι να μαγειρέψετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες συγκριτικά με την επιλογή πάνω/κάτω αντίσταση, αφού η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου. Επιπλέον μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε περισσότερες από μία σκάλες του φούρνου.
- Ο τρόπος λειτουργίας θερμός αέρας Eco αποτελεί μια καινοτομία που ενδείκνυται για μικρές ποσότητες, όπως π.χ. κατεψυγμένη πίτσα, έτοιμα κατεψυγμένα ψωμάκια, μπισκότα, αλλά και για πιάτα με κρέας και ψητά. Μαγειρεύετε οικονομικά με βέλτιστη αξιοποίηση της θερμότητας. Κατά το μαγείρεμα σε ένα επίπεδο εξοικονομείτε έως 30% ενέργεια με, συγκριτικά, καλά αποτελέσματα. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Για ψήσιμο στο γκριλ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας γκριλ με αέρα. Έτσι ψήνετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες συγκριτικά με τους άλλους τρόπους λειτουργίας γκριλ στη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Αν είναι εφικτό, παρασκευάστε ταυτόχρονα περισσότερα φαγητά. Τοποθετήστε τα το ένα δίπλα στο άλλο ή σε διαφορετικές σκάλες του φούρνου.
- Φαγητά τα οποία δεν μπορούν να παρασκευαστούν ταυτόχρονα, μπορείτε να τα μαγειρέψετε το ένα αμέσως μετά το άλλο, έτσι ώστε να εκμεταλλευτείτε την ήδη υπάρχουσα θερμότητα.

Εκμετάλλευση υπολειπόμενης θερμότητας

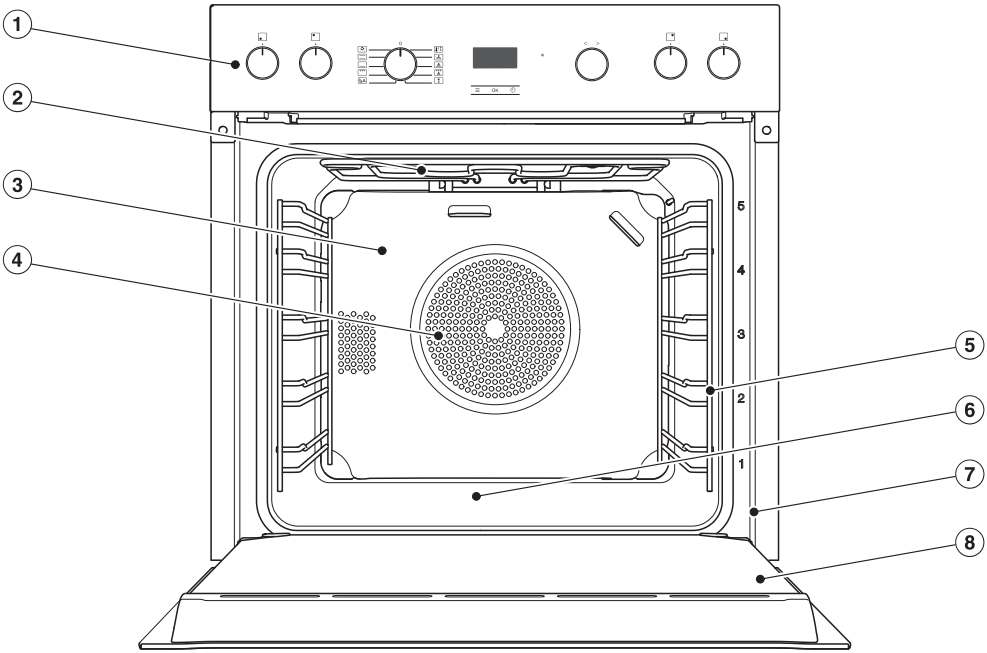
- Σε διαδικασίες μαγειρέματος με θερμοκρασίες πάνω από 140°C και χρόνους μαγειρέματος πάνω από 30 λεπτά μπορείτε περίπου 5 λεπτά πριν τη λήξη του μαγειρέματος να μειώσετε τη θερμοκρασία στην ελάχιστη δυνατή θερμοκρασία. Το διαθέσιμο υπόλοιπο θερμότητας επαρκεί για να μαγειρευτεί το φαγητό μέχρι το τέλος. Σε καμιά περίπτωση όμως μην απενεργοποιείτε τον φούρνο (βλέπε κεφ. «Υποδείξεις ασφαλείας»).
- Αν θέλετε να αφαιρέσετε λεκέδες από λάδι και λίπος από εξαρτήματα με καταλυτική επίστρωση, ξεκινήστε τη διαδικασία καθαρισμού καλύτερα αμέσως μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Η υφιστάμενη υπολειπόμενη θερμότητα μειώνει την κατανάλωση ενέργειας.

Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας, αν δε διεξάγεται κάποια διαδικασία μαγειρέματος και δεν ακολουθήσει κάποιος άλλος χειρισμός.

Γνωριμία με τη συσκευή

Η κουζίνα σας



① Στοιχεία χειρισμού φούρνου, διακόπτης ζωνών μαγειρέματος

② Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ

③ Πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ

④ Άνοιγμα εισόδου για τον ανεμιστήρα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω

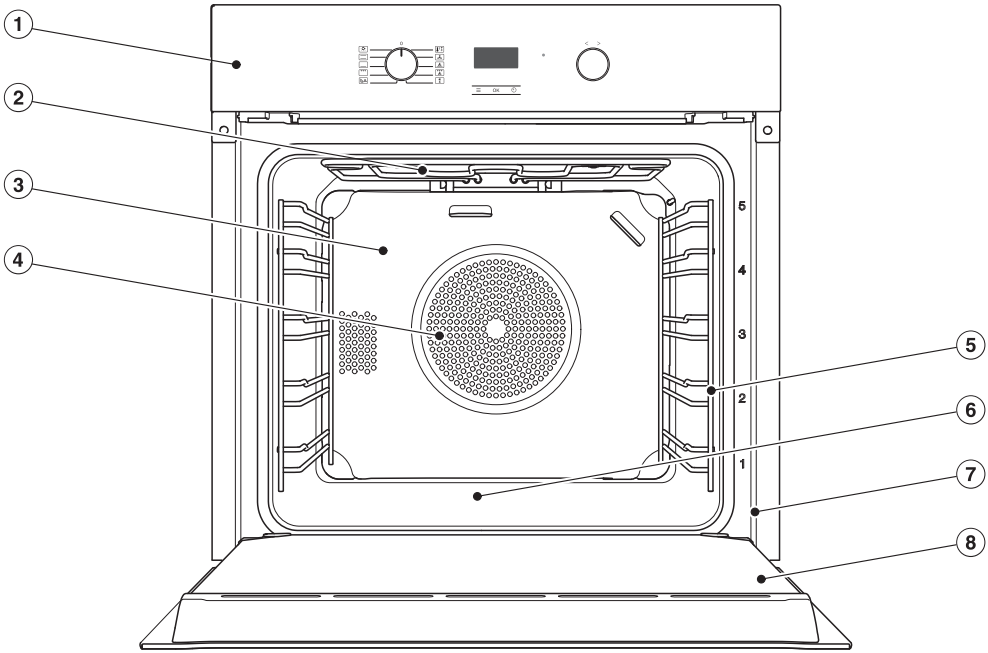
⑤ Ράγες στήριξης με 5 επίπεδα

⑥ Πάτος θαλάμου φούρνου με κάτω αντίσταση στο κάτω μέρος

⑦ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου

⑧ Πόρτα

Ο φούρνος σας



① Στοιχεία χειρισμού

② Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ

③ Πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ

④ Άνοιγμα εισόδου για τον ανεμιστήρα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω

⑤ Ράγες στήριξης με 5 επίπεδα

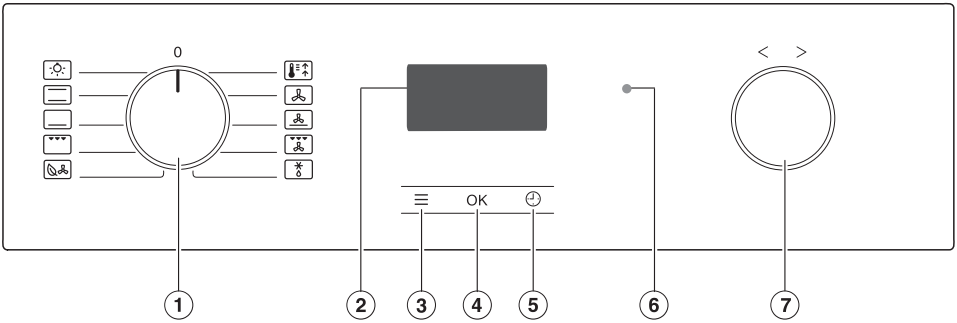
⑥ Πάτος θαλάμου φούρνου με κάτω αντίσταση στο κάτω μέρος

⑦ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου

⑧ Πόρτα

Γνωριμία με τη συσκευή

Πίνακας χειρισμού



① Διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας
Για επιλογή των τρόπων λειτουργίας

② Οθόνη
Για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό

③ Πλήκτρο αφής ≡
Για το άνοιγμα των ρυθμίσεων

④ Πλήκτρο αφής *OK*
Για την εμφάνιση λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων

⑤ Πλήκτρο αφής ◴
Για τη ρύθμιση χρονομέτρου, χρόνου μαγειρέματος και λήξης χρόνου μαγειρέματος

⑥ Οπτική θύρα επικοινωνίας
(μόνο για το Miele Service)

⑦ Περιστροφικός επιλογέας < >
Για τη ρύθμιση χρόνου, θερμοκρασίας και για την επιλογή λειτουργιών και ρυθμίσεων

Ενεργοποίηση φούρνου

Από το εργοστάσιο, η ένδειξη ώρας είναι απενεργοποιημένη για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Η οθόνη είναι σκοτεινή και τα πλήκτρα αφής δεν ανταποκρίνονται.

Για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις ή να ρυθμίσετε ένα χρονόμετρο, πρέπει να ενεργοποιήσετε τον φούρνο:

- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας μία φορά προς τα δεξιά και πάλι πίσω.

Τα πλήκτρα αφής ανταποκρίνονται, όταν τα πιέσετε με τα δάκτυλα.
Εάν δεν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο για μεγάλο χρονικό διάστημα, ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα και τα πλήκτρα αφής δεν ανταποκρίνονται πλέον.

Διακόπτης λειτουργιών φούρνου

Με τον επιλογέα τρόπων λειτουργίας επιλέγετε τους τρόπους λειτουργίας και ενεργοποιείτε ξεχωριστά τον φωτισμό του φούρνου.

Μπορείτε να τον στρέψετε δεξιά και αριστερά.
Όταν βρίσκεται στη θέση **0**, μπορείτε να τον βυθίσετε πιέζοντάς τον.

Τρόποι λειτουργίας

- φωτισμός
- πάνω/κάτω αντίσταση
- κάτω αντίσταση
- γκριλ μεγάλη επιφάνεια
- θερμός αέρας Eco
- Booster
- θερμός αέρας plus
- εντατικό ψήσιμο
- γκριλ με αέρα
- απόψυξη

Οθόνη

Στην οθόνη εμφανίζονται η ώρα ή διάφορες πληροφορίες για τους τρόπους λειτουργίας, τις θερμοκρασίες, τους χρόνους μαγειρέματος και τις ρυθμίσεις.

Περιστροφικός επιλογέας < >

Μπορείτε να στρέψετε τον περιστροφικό επιλογέα δεξιά και αριστερά και σε οποιαδήποτε θέση μπορείτε να τον βυθίσετε πιέζοντάς τον.

Επιλέξτε λειτουργίες και ρυθμίσεις στην οθόνη στρέφοντας τον επιλογέα προς τα δεξιά > ή προς τα αριστερά <.

Στρέψτε προς τα δεξιά > για να αυξήσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη ή στρέψτε προς τα αριστερά < για μείωση των εμφανιζόμενων τιμών.

Πλήκτρα αφής

Τα πλήκτρα αφής αντιδρούν όταν τα πιέσετε με τα δάκτυλα. Κάθε πάτημα επιβεβαιώνεται με έναν ήχο πλήκτρων. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον ήχο πλήκτρων, επιλέγοντας στη ρύθμιση *P S* την κατάσταση *S O* (βλέπε κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).

Γνωριμία με τη συσκευή

Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη

Χρήσιμη συμβουλή: Εάν η οθόνη είναι σκοτεινή και τα πλήκτρα αφής ≡ και 🕘 δεν ανταποκρίνονται, γυρίστε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας μία φορά προς τα δεξιά και πάλι πίσω.

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
≡	Με αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να εμφανίζετε τις ρυθμίσεις, όταν ο διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας βρίσκεται στη θέση **0** ή στη θέση φωτισμός 🔆.
OK	Με αυτό το πλήκτρο αφής επιλέγετε λειτουργίες και αποθηκεύετε αλλαγές τιμών ή ρυθμίσεων.
🕘	Με αυτό το πλήκτρο αισθητήρα καλείτε τις διάφορες λειτουργίες για τη ρύθμιση των χρόνων (Χρονόμετρο/διάρκ μαγειρ/Λήξη χρόνου μαγειρέματος).

Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Επεξήγηση
🔔	Χρονόμετρο
	χρόν μαγειρ
	Λήξη χρόνου μαγειρέματος
🕘	Ώρα
🌡	θερμοκρασία
P	Ρύθμιση
S	Επίπεδο μιας ρύθμισης
LOC	Κλείδωμα συστήματος
DES	εκθεσιακή ρύθμιση
CANC	Διακοπή ρεύματος

Όργανα χειρισμού εστίας

(Εξοπλισμός ανάλογα με το μοντέλο)

Τα μοντέλα H2xxxE/H2xxxI διαθέτουν επιπλέον διακόπτες ζωνών μαγειρέματος με τους οποίους μπορείτε να χειριστείτε τις ζώνες μαγειρέματος της συνδυαστικής εστίας.

Οι διακόπτες εστιών όταν βρίσκονται στη θέση • βυθίζονται ύστερα από πίεση. Η περιοχή ρυθμίσεων είναι τυπωμένη.

Ταξινόμηση των διακοπτών εστιών:

Σύμβολο	Ζώνη μαγειρέματος
⊡	μπροστά αριστερά
⊡	πίσω αριστερά
⊡	πίσω δεξιά
⊡	μπροστά δεξιά

Ο χειρισμός της εστίας δεν κλειδώνει, όταν ενεργοποιείτε το κλείδωμα συστήματος *LOC* για τον φούρνο.

Λάβετε υπόψη σας τις ξεχωριστές οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης για την εστία. Εκεί θα βρείτε όλες τις περαιτέρω πληροφορίες για τον χειρισμό και τον εντοιχισμό της εστίας.

Εξοπλισμός

Τα μοντέλα που περιγράφονται σε αυτό το έγγραφο μπορείτε να τα βρείτε στην πίσω πλευρά.

Ο εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

Ο φούρνος σας είναι γενικά εξοπλισμένος με τα εξαρτήματα που αναφέρονται στην ενότητα "Περιεχόμενο παράδοσης".

Ανάλογα με το μοντέλο, ο φούρνος σας ενδέχεται να διαθέτει και άλλα εξαρτήματα που αναφέρονται εδώ.

Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου φαίνεται, όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου στο μπροστινό πλαίσιο.
Εκεί θα βρείτε τον κωδικό μοντέλου, τον αριθμό κατασκευής, καθώς και τα στοιχεία σύνδεσης (τάση δικτύου/συχνότητα/μέγιστη τιμή σύνδεσης).

Έχετε εύκαιρα αυτά τα στοιχεία, όταν έχετε ερωτήσεις ή προβλήματα, έτσι ώστε η Miele να μπορεί να σας εξυπηρετήσει στο συγκεκριμένο θέμα.

Περιεχόμενο παράδοσης

- Ράγες στήριξης
- Ταψί γενικής χρήσης
- Συρμάτινη σχάρα μαγειρέματος και ψησίματος (συντομογραφία: σχάρα)
- Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης
- Βίδες για στερέωση
- Περαιτέρω εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)

Πρόσθετα εξαρτήματα

Στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele, από το Miele Service ή από τον εμπορικό αντιπρόσωπο της Miele, μπορείτε να προμηθευτείτε προϊόντα ειδικά σχεδιασμένα για τον φούρνο σας, όπως προϊόντα φροντίδας για τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

Μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele μέσω του ακόλουθου κωδικού QR:

Ράγες στήριξης

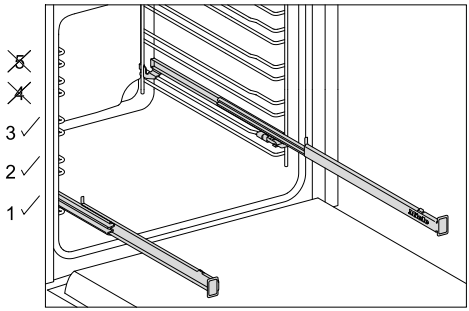
Στον θάλαμο του φούρνου υπάρχουν στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά οι ράγες στήριξης με τα επίπεδα $^{5}_{1}$ για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα.

Μπορείτε να διαβάσετε την ονομασία των επιπέδων στο μπροστινό πλαίσιο.

Κάθε επίπεδο αποτελείται από 2 στηρίγματα, τοποθετημένα το ένα επάνω από το άλλο. Τα εξαρτήματα (π.χ. σχάρα) τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα.

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης.

Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C



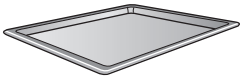
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip μόνο στα επίπεδα 1, 2 και 3.

Ένα επίπεδο της ράγας στήριξης αποτελείται από δύο στηρίγματα. Οι συρόμενες ράγες FlexiClip στερεώνονται κάθε φορά στα επάνω στηρίγματα ενός επιπέδου.

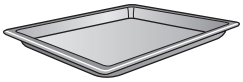
Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

Ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και σχάρα με προστασία εξόδου

Ρηχό ταψί HBB 71
(προστασία εξόδου στο κέντρο):



Ταψί γενικής χρήσης HUBB 71
(προστασία εξόδου στο κέντρο):

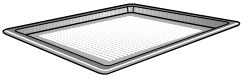


Συρμάτινη σχάρα μαγειρέματος και ψησίματος HBBR 71
(προστασία εξόδου στο κέντρο):



Η προστασία εξόδου στις κοντές πλευρές αυτών των εξαρτημάτων εμποδίζει την ολίσθησή τους από τις ράγες στήριξης, εάν θέλετε να τα τραβήξετε προς τα έξω μόνο κατά ένα μέρος.

Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet και AirFryHBBL 71



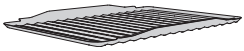
Οι λεπτές τρύπες του ρηχού ταψιού Gourmet και AirFry τελειοποιούν τη διαδικασία μαγειρέματος:

- Κατά την παρασκευή αρτοσκευασμάτων από φρέσκια ζύμη και ζύμη γιαουρτιού-λαδιού, καθώς και κατά την παρασκευή ψωμιού, βελτιώνεται το ροδοψήσιμο στην κάτω πλευρά. Αρχικά ανοίξτε τη ζύμη επάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια εργασίας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την στο ρηχό ταψί Gourmet και AirFry.
- Μπορείτε να τηγανίσετε πατάτες, κροκέτες κ.λπ. χωρίς λιπαρή ουσία με τη χρήση ζεστού αέρα (AirFrying).
- Κατά την αποξήρανση βελτιώνεται η κυκλοφορία του αέρα γύρω από το προς ξήρανση τρόφιμο.

Η εμαγιέ επιφάνεια διαθέτει επίστρωση PerfectClean.

Τις ίδιες δυνατότητες χρήσης σάς προσφέρει επίσης και η **διάτρητη, στρογγυλή φόρμα Back και AirFry HBFP 27-1**.

Ταψί ψητού και γκριλ HGBB 71



Το ταψί ψητού και γκριλ τοποθετείται μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.
Κατά το ψήσιμο στο γκριλ, το απλό ψήσιμο ή το AirFrying ο ζωμός του ψητού συλλέγεται μέσα στο ταψί που βρίσκεται από κάτω και έτσι δεν καίγεται, ώστε να μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε κάπου αλλού.

Η εμαγιέ επιφάνεια διαθέτει επίστρωση PerfectClean.

Στρογγυλές φόρμες ψησίματος HBF 27-1 και HBFP 27-1



Εμαγιέ στρογγυλές φόρμες ψησίματος με επίστρωση PerfectClean για το ψήσιμο πίτσας, κις ή τάρτας.

Η διάτρητη στρογγυλή φόρμα ψησίματος είναι επίσης κατάλληλη για το AirFrying, καθώς ο ζεστός αέρας κυκλοφορεί ιδανικά γύρω από τα τρόφιμα.

Πλάκα ψησίματος HBS 70



Σμαλτωμένη πλάκα ψησίματος από πυρίμαχο κεραμικό για το ψήσιμο πίτσας, κις, ψωμιού, ψωμακιών ή αλμυρών αρτοσκευασμάτων με τραγανή βάση.

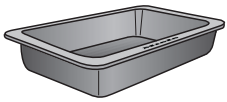
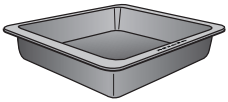
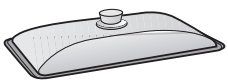
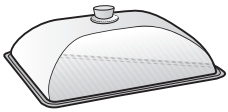
Η πλάκα ψησίματος συνοδεύεται από μια ξύλινη σπάτουλα από ακατέργαστο ξύλο για την τοποθέτηση και αφαίρεση των τροφίμων.

Γάστρες Gourmet HUB
Καπάκια γάστρας HBD

Οι γάστρες Gourmet της Miele σε αντίθεση με άλλες γάστρες μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στις ράγες στήριξης. Είναι εξοπλισμένες όπως και η σχάρα με μια προστασία εξόδου.
Η επιφάνεια της γάστρας είναι εφοδιασμένη με μια αντικολλητική επίστρωση.

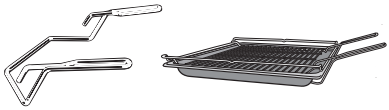
Οι γάστρες Gourmet διατίθενται με διαφορετικό βάθος. Στο πλάτος και στο ύψος είναι όλες ίδιες.

Μπορείτε να προμηθευτείτε ξεχωριστά τα αντίστοιχα καπάκια. Κατά την αγορά αναφέρετε την ονομασία του μοντέλου.

Βάθος: 22 cm	**Βάθος: 35 cm**
HUB 5000-M HUB 5001-M*	HUB 5001-XL*
	
HBD 60-22	HBD 60-35
	

* Ενδείκνυται για επαγωγικές εστίες

Λαβή HEG



Η λαβή διευκολύνει την αφαίρεση του ταψιού γενικής χρήσης, του ρηχού ταψιού και της σχάρας.

Καταλυτικά εμαγιέ εξαρτήματα

Οι καταλυτικά εμαγιέ επιφάνειες καθαρίζονται αυτόνομα από λεκέδες λαδιού και λίπους σε υψηλές θερμοκρασίες.

- **Πλαϊνά τοιχώματα**
  Τα πλαϊνά τοιχώματα τοποθετούνται πίσω από τις ράγες στήριξης και προστατεύουν τα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου από ακαθαρσίες.
- **Πίσω τοίχωμα**
  Παραγγέλνετε το εξάρτημα, όταν το καταλυτικό εμαγιέ γίνει αναποτελεσματικό εξαιτίας ακατάλληλων χειρισμών ή μεγάλης ρύπανσης.

Κατά την παραγγελία θα πρέπει να αναφέρετε οπωσδήποτε τον τύπο του φούρνου σας.

Εξαρτήματα καθαρισμού και περιποίησης

- Πανί γενικής χρήσης από μικροΐνες
- Καθαριστικό φούρνου Miele

Διατάξεις ασφαλείας

Κλείδωμα λειτουργίας

Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα σε κάθε διαδικασία μαγειρέματος. Φροντίζει, ώστε οι καυτοί υδρατμοί που δημιουργούνται στον φούρνο να αναμιγνύονται με καθαρό αέρα εσωτερικού

χώρου και να ψύχονται, πριν βγουν προς τα έξω από τα ανοίγματα ανάμεσα στην πόρτα και στον πίνακα χειρισμού.
Μετά την ολοκλήρωση μιας διαδικασίας μαγειρέματος ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, έτσι ώστε να μην παραμείνει υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού. Αυτή η παράταση της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης απενεργοποιείται αυτόματα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.

Απενεργοποίηση ασφαλείας

Η απενεργοποίηση ασφαλείας ενεργοποιείται αυτόματα, όταν ο φούρνος λειτουργεί για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Η διάρκεια του χρονικού διαστήματος εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Αεριζόμενη πόρτα

Η πόρτα είναι κατασκευασμένη από υαλοπίνακες μερικώς επιστρωμένους με υλικό που αντανακλά τη θερμότητα. Κατά τη λειτουργία εισάγεται επιπλέον αέρας μέσω της πόρτας, έτσι ώστε το εξωτερικό τζάμι της πόρτας να παραμένει κρύο.

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

Οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean παρουσιάζουν μια εξαιρετική αντικολλητική ιδιότητα και είναι πολύ απλές στον καθαρισμό τους. Αυτές οι επιφάνειες ως προς τη συντήρησή τους είναι συγκρίσιμες με το γυαλί.

Ό,τι κι αν έχετε ψήσει ξεκολλάει πανεύκολα. Οι λεκέδες μετά από διαδικασίες ψησίματος γλυκών ή φαγητών αφαιρούνται εύκολα.

Μπορείτε να κόψετε και να τεμαχίσετε το φαγητό σας στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.

Μην χρησιμοποιείτε κεραμικά μαχαίρια, γιατί προκαλούν γρατζουνιές στην επιφάνεια με επίστρωση PerfectClean.

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean:

- Θάλαμος φούρνου
- Ταψί γενικής χρήσης
- Ρηχό ταψί
- Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet και AirFry
- Ταψί ψητού και γκριλ
- Στρογγ. φόρμα ψησ.
- Στρογγυλή διάτρητη φόρμα Back και AirFry

Αρχική ρύθμιση ώρας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ.
Χρησιμοποιείτε τον φούρνο μόνο όταν είναι εγκατεστημένος, ώστε να εξασφαλίζεται η ασφαλής λειτουργία του.

Όταν ο φούρνος συνδεθεί στο ηλεκτρικό ρεύμα, τίθεται αυτόματα σε λειτουργία.



Στην οθόνη ανάβει το *12:00* και το 🕘 αναβοσβήνει.

- Πιέστε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον περιστροφικό επιλογέα < > για να βγουν προς τα έξω, εάν είναι σε βυθισμένη κατάσταση.

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, μόνο όταν ο διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας βρίσκεται στη θέση **0**.

Εργοστασιακά, η ώρα εμφανίζεται με μορφή 24ωρου.

- Με τον περιστροφικό επιλογέα < > επιλέξτε την ώρα.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η ώρα αποθηκεύεται.

Από το εργοστάσιο, η ένδειξη ώρας είναι απενεργοποιημένη για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Αυτό σημαίνει ότι η ώρα δεν εμφανίζεται, όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος και η οθόνη είναι σκοτεινή.

Εάν δεν ρυθμίσετε την ώρα της ημέρας αμέσως κατά την αρχική λειτουργία, η ώρα θα εμφανιστεί στην οθόνη. Μετά από ορισμένο χρονικό διάστημα, ο φούρνος απενεργοποιείται και η οθόνη σβήνει.

Για να ρυθμίσετε την ώρα, πρέπει να ενεργοποιήσετε το φούρνο γυρίζοντας τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας μία φορά προς τα δεξιά και πίσω στη θέση **0**.

Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε επίσης να εμφανίσετε την ώρα της ημέρας σε 12ωρη μορφή επιλέγοντας στη ρύθμιση *P 2* την κατάσταση *12* (βλέπε κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).

Αρχική θέρμανση του φούρνου

Κατά την αρχική θέρμανση του φούρνου μπορεί να δημιουργηθούν δυσάρεστες οσμές. Μπορείτε να τις εξαφανίσετε, αν θερμάνετε τον άδειο φούρνο για μια ώρα τουλάχιστον.

Στο διάστημα αυτό φροντίζετε να υπάρχει καλός εξαερισμός στην κουζίνα.
Αποφύγετε να εξαπλωθούν οι δυσάρεστες οσμές στα άλλα δωμάτια.

- Αφαιρείτε αυτοκόλλητα ή προστατευτικές μεμβράνες που τυχόν υπάρχουν στον φούρνο και τα εξαρτήματα.
- Πριν θερμάνετε τη συσκευή καθαρίζετε τον θάλαμο του φούρνου με ένα υγρό πανί για να απομακρύνετε τυχόν σκόνη και υπολείμματα της συσκευασίας.
- Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν) στις ράγες στήριξης και σπρώξτε όλα τα ταψιά καθώς και τη σχάρα μέσα στον φούρνο.

- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία (160°C).

Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου, ο φωτισμός και η τουρμπίνα κρύου αέρα τίθενται σε λειτουργία.

- Επιλέξτε τη μέγιστη δυνατή θερμοκρασία (250°C).
- Προθερμάνετε τον φούρνο για μία ώρα τουλάχιστον.
- Μετά την προθέρμανση, στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στη θέση **0**.

Καθαρισμός θαλάμου φούρνου μετά την πρώτη θέρμανση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Πριν από τον καθαρισμό με το χέρι περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος του φούρνου και τα εξαρτήματα.

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το θάλαμο του φούρνου και καθαρίστε τα με το χέρι.
- Καθαρίστε τον θάλαμο του φούρνου με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί με μικροσύνες.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Κλείνετε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει.

Ρυθμίσεις

Πίνακας ρυθμίσεων

Ρύθμιση	Επίπεδο	
P1 **Ώρα ένδειξη**	S0*	μη ενεργό Η οθόνη είναι σκοτεινή για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας.
	S1	ενεργό Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη. Η ρύθμιση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.
	S2	διακοπή νυχτερ σύνδεσ Η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5:00 έως τις 23:00. Τις υπόλοιπες ώρες η οθόνη είναι σκοτεινή. Η ρύθμιση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.
P2 **Ώρα μορφή ώρας**	24*	Μορφή 24ώρου
	12	Μορφή 12ώρου
P3 **Ώρα**		ρύθμιση, το ⏲ αναβοσβήνει
P4 **ένταση ήχου ηχητικά σήματα**	S0	μη ενεργό
	S1*	Μελωδία (1-7, 4*)
	S2	ήχος-Solo (1-14, 8*)
P5 **ένταση ήχου ήχος πλήκτρων**	S0	μη ενεργό
	S4*	ενεργό: S1-S7
P6 **θερμοκρασία μονάδες μέτρησης**	°C*	Βαθμοί Κελσίου
	°F	Βαθμοί Φαρενάιτ

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Ρύθμιση	Επίπεδο	
P 7 **Κλείδωμα συστήματος για τον φούρνο**	*S 0**	μη ενεργό
	S 1	ενεργό Το κλείδωμα συστήματος ασφαλίζει τον φούρνο από ανεπιθύμητη χρήση. Ακόμη και μετά από διακοπή ρεύματος παραμένει ενεργοποιημένο. Αν ενεργοποιήσετε το φούρνο με ενεργοποιημένο το κλείδωμα συστήματος, στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη *LOC*. Το κλείδωμα συστήματος απενεργοποιείται για μια διαδικασία μαγειρέματος όταν πατάτε το πλήκτρο αφής *OK* για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα.
P 8 **Έκδοση software**		ένδειξη
P 9 **εκθεσιακή ρύθμιση Φούρνος**	*S 0**	μη ενεργό Η εκθεσιακή ρύθμιση απενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το πλήκτρο αφής *OK* για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συνήθως.
	S 1	ενεργό Η εκθεσιακή ρύθμιση ενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το πλήκτρο αφής *OK* για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα. Όταν θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο με ενεργοποιημένη την εκθεσιακή ρύθμιση, εμφανίζεται η ένδειξη *NES*. Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
P 10 **Ώρες λειτουργίας**		ένδειξη

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Αλλαγή ρυθμίσεων

Μέσω του πλήκτρου αφής ≡ μπορείτε να εμφανίσετε τις ρυθμίσεις και να εξατομικεύσετε τον φούρνο σας, προσαρμόζοντας τις εργοστασιακές ρυθμίσεις στις δικές σας ανάγκες.

Εάν η οθόνη είναι σκοτεινή, πρέπει να ενεργοποιήσετε τον φούρνο για να αλλάξετε τις ρυθμίσεις:

- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας μία φορά προς τα δεξιά και πάλι πίσω.

Μπορείτε να αλλάξετε μια ρύθμιση *P*, αν αλλάξετε την κατάσταση *S*.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ≡.



Εμφανίζεται η λίστα επιλογών των ρυθμίσεων.

- Με τον περιστροφικό επιλογέα < > επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.



Η ρύθμιση επιλέγεται και η τρέχουσα κατάσταση *S* εμφανίζεται, π.χ. *0*.

Μπορείτε να ελέγξετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Για να αλλάξετε την κατάσταση *S*:

- Με τον περιστροφικό επιλογέα < > επιλέξτε την επιθυμητή κατάσταση.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Το επιλεγμένο επίπεδο αποθηκεύεται και η ρύθμιση *P* εμφανίζεται και πάλι.

Αν θέλετε να αλλάξετε περισσότερες ρυθμίσεις, ακολουθήστε τη σχετική διαδικασία.

- Πατήστε έπειτα το πλήκτρο αφής ≡.

Τρόποι λειτουργίας	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
θερμός αέρας plus	160 °C	30–250 °C
εντατικό ψήσιμο	170 °C	50–250 °C
θερμός αέρας Eco	190 °C	100–250 °C
απόψυξη	25 °C	25–50 °C
Booster	160 °C	100–250 °C
πάνω/κάτω αντίσταση	180 °C	30–280 °C
κάτω αντίσταση	190 °C	100–260 °C
γκριλ μεγάλη επιφάνεια	240 °C	200–280 °C
γκριλ με αέρα	200 °C	100–260 °C

Απλός χειρισμός

- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας με τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας.

Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία και το αναβοσβήνει.

- Τροποποιήστε την προτεινόμενη θερμοκρασία με τον περιστροφικό επιλογέα < >, εφόσον απαιτείται.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία εφαρμόζεται εντός λίγων δευτερολέπτων. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία αργότερα, μέσω του περιστροφικού επιλογέα < >.

- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Εμφανίζεται η πραγματική θερμοκρασία και ξεκινά η προθέρμανση.

Μπορείτε να παρακολουθήσετε την αύξηση της θερμοκρασίας. Μόλις επιτευχθεί για πρώτη φορά η επιλεγμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στη θέση **0**.
- Βγάλτε το φαγητό από τον θάλαμο φούρνου.

Αλλαγή τρόπου λειτουργίας

Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος μπορείτε να μεταβείτε σε έναν άλλον τρόπο λειτουργίας.

- Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στον νέο τρόπο λειτουργίας.

Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται.

Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος

Μόλις ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος μπορείτε ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας να αλλάξετε τις τιμές ή τις ρυθμίσεις για αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας μπορείτε να αλλάξετε τις εξής ρυθμίσεις:

- θερμοκρασία
- διάρκ μαγειρ
- Λήξη χρόνου μαγειρέματος

Αλλαγή θερμοκρασίας

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος μόνο εάν στην οθόνη εμφανίζεται η πραγματική θερμοκρασία ή ένα χρονόμετρο που τρέχει.

- Αλλάξτε τη θερμοκρασία μέσω του περιστροφικού επιλογέα < >.

Η θερμοκρασία αλλάζει σε βήματα των 5°C.

- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος

Το αποτέλεσμα μαγειρέματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά, αν μεταξύ της τοποθέτησης του φαγητού και του χρονικού σημείου έναρξης μεσολαβήσει ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Τα φρέσκα τρόφιμα μπορεί να αλλάξουν χρώμα ή ακόμη και να χαλάσουν.
Κατά το ψήσιμο μπορεί να ξεραθεί η ζύμη και η απόδοση της μαγιάς θα μειωθεί.
Επιλέξτε έναν κατά το δυνατόν σύντομο χρόνο μέχρι την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.

Έχετε βάλει το φαγητό στον θάλαμο φούρνου και έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας, καθώς και τη θερμοκρασία.

Με την εισαγωγή του χρόν μαγειρ ή τη λήξη χρόνου μαγειρέματος μέσω του πλήκτρου αφής μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος, ή να την ενεργοποιήσετε και να την απενεργοποιήσετε.

- χρόν μαγειρ
  Ρυθμίστε τον χρόνο σε ώρες:λεπτά, που χρειάζεται το φαγητό για να μαγειρευτεί. Μετά την παρέλευση αυτού του χρόνου μαγειρέματος, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται αυτόματα. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί, εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.
- Λήξη χρόνου μαγειρέματος
  Ρυθμίστε το χρονικό σημείο λήξης της διαδικασίας μαγειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εκτός λειτουργίας.

Άμεση έναρξη και αυτόματη απενεργοποίηση διαδικασίας μαγειρέματος

Αν θέλετε να ξεκινήσει αμέσως η διαδικασία μαγειρέματος και να απενεργοποιηθεί αυτόματα, ορίστε τον χρόνο μαγειρέματος **ή** το χρονικό σημείο για τη λήξη του.

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Εμφανίζονται τα , και .
Το αναβοσβήνει.

■ Αν θέλετε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος, επιβεβαιώστε με *OK*.

Το αναβοσβήνει.

■ Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα με τον περιστροφικό επιλογέα < >.

■ Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Έχετε ρυθμίσει τον χρόνο μαγειρέματος. Η ρυθμισμένη ώρα εμφανίζεται στην οθόνη και το αναβοσβήνει. Τα σύμβολα για τους άλλους χρόνους ανάβουν.

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Ο χρόνος μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη και το ανάβει.
Μόλις παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος, η διαδικασία μαγειρέματος απενεργοποιείται αυτόματα.

Αν θέλετε, αντί του χρόνου μαγειρέματος, να ρυθμίσετε το χρονικό σημείο για τη λήξη χρόνου μαγειρέματος, επιλέξτε .

Αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση διαδικασίας μαγειρέματος σε μεταγενέστερο χρονικό σημείο

Αν θέλετε η διαδικασία μαγειρέματος να ενεργοποιείται και να απενεργοποιείται αυτόματα σε μεταγενέστερο χρόνο, ρυθ-

μίστε και τους δύο χρόνους (χρόν μαγειρ **και** λήξη χρόνου μαγειρέματος).

- Ρυθμίστε πρώτα τον **χρόνο μαγειρέματος**:
  Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Το αναβοσβήνει. Οι ενδείξεις και ανάβουν.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το *0:00* εμφανίζεται και το αναβοσβήνει.

- Ρυθμίστε τον επιθυμητό χρόνο μαγειρέματος με τον περιστροφικό επιλογέα < >.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Έχετε ρυθμίσει τον χρόνο μαγειρέματος. Εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος και το αναβοσβήνει. Τα σύμβολα για τους άλλους χρόνους ανάβουν.

- Ρυθμίστε το χρονικό σημείο για τη **λήξη χρόνου μαγειρέματος**:
  Επιλέξτε με τον περιστροφικό επιλογέα < >.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εμφανίζεται το αυτόματα υπολογισμένο χρονικό σημείο για τη λήξη χρόνου μαγειρέματος (ώρα + χρόνος μαγειρέματος) και το αναβοσβήνει.

- Ρυθμίστε το επιθυμητό χρονικό σημείο για τη λήξη χρόνου μαγειρέματος με τον περιστροφικό επιλογέα < >.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Έχετε ορίσει το χρονικό σημείο για τη λήξη χρόνου μαγειρέματος. Εμφανίζεται το ρυθμισμένο χρονικό σημείο και το αναβοσβήνει. Τα σύμβολα για τους άλλους χρόνους ανάβουν.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Στην οθόνη εμφανίζεται το επιθυμητό χρονικό σημείο για την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος και το ανάβει. Η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά κατά το εμφανιζόμενο χρονικό σημείο και απενεργοποιείται αυτόματα μετά την παρέλευση του ρυθμισμένου χρόνου μαγειρέματος.

Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος και το αναβοσβήνει. Οι ενδείξεις και ανάβουν.

- Εάν επιθυμείτε να αλλάξετε τον **χρόνο μαγειρέματος**, επιβεβαιώστε με *OK*.
- Αν θέλετε να αλλάξετε τη **λήξη χρόνου μαγειρέματος**, γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα < > προς τα δεξιά μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο . Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα και ανάβει το αντίστοιχο σύμβολο.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα και αναβοσβήνει το αντίστοιχο σύμβολο.

- Με τον περιστροφικό επιλογέα < > αλλάξτε τη ρυθμισμένη ώρα.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Η ώρα έχει αλλάξει.

Οι χρόνοι διαγράφονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος και το αναβοσβήνει. Οι ενδείξεις και ανάβουν.

- Εάν θέλετε να διαγράψετε τον **χρόνο μαγειρέματος**, επιβεβαιώστε με *OK*.
- Αν θέλετε να διαγράψετε τη **λήξη χρόνου μαγειρέματος**, γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα < > προς τα δεξιά μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το σύμβολο . Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα και ανάβει το αντίστοιχο σύμβολο.

- Γυρίστε τον περιστροφικό επιλογέα < > προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά μέχρι να εμφανιστούν τέσσερις παύλες --:--.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Η ώρα έχει διαγραφεί.

Αν διαγράψετε τον χρόνο μαγειρέματος , διαγράφεται επίσης και το χρονικό σημείο λήξης χρόνου μαγειρέματος και η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.

Αν διαγράψετε το χρονικό σημείο για τη λήξη χρόνου μαγειρέματος , η διαδικασία μαγειρέματος ξεκινά με τον καθορισμένο χρόνο μαγειρέματος.

Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου

Ο τρόπος λειτουργίας Booster χρησιμοποιείται για τη γρήγορη προθέρμανση του θαλάμου φούρνου.

Η προθέρμανση του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο για κάποιες συγκεκριμένες παρασκευές.

- Τις περισσότερες παρασκευές τις τοποθετείτε στον κρύο θάλαμο φούρνου για να εκμεταλλευτείτε τη θερμότητα ήδη κατά τη διάρκεια της αρχικής θέρμανσης.
- Προθερμαίνετε τον θάλαμο φούρνου για τις ακόλουθες παρασκευές και τρόπους λειτουργίας:

- Ζύμες για μαύρο ψωμί, ροσμπίφ και φιλέτο στους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus και πάνω/κάτω αντίσταση
- Γλυκά και βουτήματα με σύντομο χρόνο ψησίματος (μέχρι περίπου 30 λεπτά) καθώς και ευαίσθητες ζύμες (π.χ. παντεσπάνι) στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση

Γρήγορη προθέρμανση

Με τον τρόπο λειτουργίας Booster μπορείτε να μειώσετε τη διάρκεια προθέρμανσης.

Για πίτσα και ευαίσθητες ζύμες (π.χ. παντεσπάνι, βουτήματα) μην επιλέγετε κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης τον τρόπο λειτουργίας Booster .

Διαφορετικά, η επάνω επιφάνεια του φαγητού θα ροδίσει υπερβολικά γρήγορα.

- Επιλέξτε Booster .
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.

Χρονόμετρο

Χρήση λειτουργίας Χρονόμετρο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο 🔔 για να παρακολουθήσετε ξεχωριστές διαδικασίες, π.χ. για το βράσιμο αυγών.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο ακόμη και όταν έχετε ρυθμίσει ταυτόχρονα χρόνους για την αυτόματη έναρξη ή λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος (π.χ. ως υπενθύμιση για να προσθέσετε μπαχαρικά στο φαγητό κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος ή για να το ανακατέψετε/ελέγξετε).

Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί στο χρονόμετρο είναι *59:59* λεπτά:δευτερόλεπτα.

Εάν η οθόνη είναι σκοτεινή, πρέπει να ενεργοποιήσετε τον φούρνο για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο:

- Γυρίστε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας μία φορά προς τα δεξιά και πάλι πίσω.

Ρύθμιση χρονομέτρου

Παράδειγμα: Θέλετε να βράσετε αυγά και ρυθμίζετε το χρονόμετρο για 6 λεπτά και 20 δευτερόλεπτα.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής 🕘.
- Αν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, επιλέξτε 🔔 με τον περιστροφικό επιλογέα < >.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το 🔔 αναβοσβήνει και εμφανίζεται το *0:00*.

- Ρυθμίστε με τον περιστροφικό επιλογέα < > *6:20* λεπτά:δευτερόλεπτα.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η ρύθμιση χρονομέτρου αποθηκεύεται.

Στην οθόνη εμφανίζεται το 🔔 και το χρονόμετρο που τρέχει, ακόμα και εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος.

Μετά τη λήξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει το 🔔, ηχεί ένα σήμα και ο χρόνος μετριέται ανοδικά.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής 🕘.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Αλλαγή χρονομέτρου

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής 🕘.
- Επιλέξτε 🔔 με τον περιστροφικό επιλογέα < >.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το 🔔 αναβοσβήνει και εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου.

- Με τον περιστροφικό επιλογέα < > αλλάξτε τη ρύθμιση του χρονομέτρου.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.

Διαγραφή χρονομέτρου

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής 🕘.
- Επιλέξτε 🔔 με τον περιστροφικό επιλογέα < >.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το 🔔 αναβοσβήνει και εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου.

- Περιστρέψτε τον περιστροφικό επιλογέα < > προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η ένδειξη *0:00*.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής 🕘.

Χρήση των εξαρτημάτων

Ο εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

Χρήση της σχάρας

- Σπρώχνετε πάντοτε τη σχάρα με την επιφάνεια τοποθέτησής προς τα κάτω ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

Χρήση της φόρμας ψησίματος

- Σπρώχνετε πάντοτε τη σχάρα με την επιφάνεια τοποθέτησής προς τα κάτω ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.
- Εάν χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος, φόρμες σουφλέ και παρόμοια σκεύη, τοποθετήστε τα στο κέντρο της σχάρας.

Χρήση των ρηχών ταψιών

- Σπρώξτε το ρηχό ταψί, το ταψί γενικής χρήσης και το ρηχό ταψί Gourmet και AirFry ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

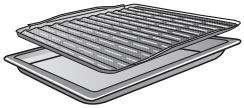
Χρήσιμη συμβουλή: Κατά το ψήσιμο με το διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet και AirFry HBBL 71, ανοίξτε πρώτα τη ζύμη πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια εργασίας και στη συνέχεια τοποθετήστε την στο διάτρητο ρηχό ταψί.

Χρήση της σχάρας και του ταψιού γενικής χρήσης



- Τοποθετήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης.
- Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου. Η σχάρα σπρώχνεται αυτόματα στο άνω στήριγμα.

Χρήση του ταψιού γκριλ και ψησίματος με το ταψί γενικής χρήσης



- Τοποθετήστε το ταψί γκριλ και ψησίματος μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.
- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το ταψί γκριλ και ψησίματος ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου.

Χρήση της πλάκας ψησίματος

- Σπρώχνετε πάντοτε τη σχάρα με την επιφάνεια τοποθέτησής προς τα κάτω ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.
- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στη σχάρα με την άκρη προς τα πίσω.
- Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος για 30 λεπτά στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση σε θερμοκρασία 200 °C και 250 °C.

Χρήσιμη συμβουλή: Λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις οδηγίες χρήσης για την πλάκα ψησίματος.

Χρήση της γάστρας Gourmet

Ζημιά στο εμαγιέ του πάτου του θαλάμου του φούρνου λόγω συσσώρευσης της θερμότητας.

Εάν τοποθετήσετε τη γάστρα Gourmet HUB 5000/5001 της Miele στο επίπεδο 1, ενδέχεται να συσσωρευτεί θερμότητα στον πάτο του θαλάμου του φούρνου λόγω της μικρής απόστασης: Το εμαγιέ μπορεί να ραγίσει ή να αποκολληθεί.

Μην τοποθετείτε τη γάστρα Gourmet HUB 5000/5001 της Miele στο επίπεδο 1.

Μην τοποθετείτε επίσης ποτέ τη γάστρα στο επάνω στήριγμα του επιπέδου 1, καθώς στο σημείο αυτό δε συγκρατείται από την προστασία εξόδου.

Χρησιμοποιείτε **γενικά το επίπεδο 2** ή για γκρατινάρισμα, το επίπεδο 3 ή 4.

- Σπρώξτε τη γάστρα Gourmet ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

Ανάλογα με το επίπεδο, η γάστρα και το καπάκι (αν υπάρχει) δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν μαζί, καθώς το συνολικό ύψος ξεπερνά το διαθέσιμο ύψος.

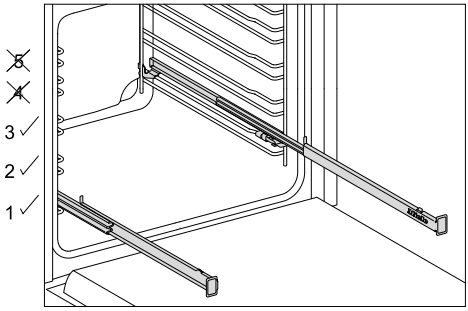
Χρήσιμη συμβουλή: Λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις οδηγίες χρήσης για τη γάστρα Gourmet.

Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip HFC 70-C

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip μόνο στα επίπεδα 1, 2 και 3.

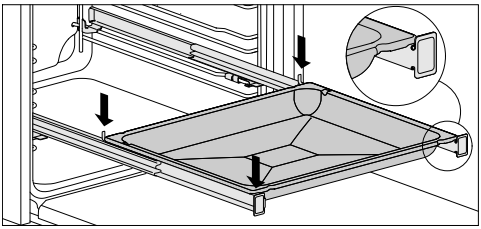
Ένα επίπεδο της ράγας στήριξης αποτελείται από δύο στηρίγματα. Οι συρόμενες ράγες FlexiClip στερεώνονται κάθε φορά στα επάνω στηρίγματα ενός επιπέδου.

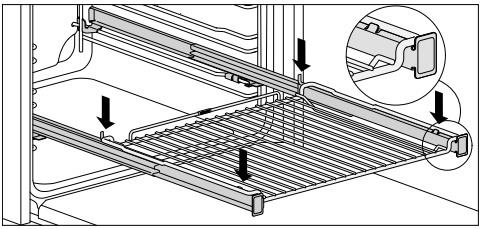
Για να χρησιμοποιήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip για όλα τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν στο επίπεδο 2, εγκαταστήστε τις Συρόμενες ράγες FlexiClip στο επίπεδο 1.

Αφού οι συρόμενες ράγες FlexiClip τοποθετούνται στο επάνω στήριγμα ενός επιπέδου, μειώνεται η απόσταση από το επίπεδο που βρίσκεται από πάνω. Όταν η απόσταση είναι πολύ περιορισμένη το αποτέλεσμα μαγειρέματος επηρεάζεται αρνητικά.

Μόνο όταν οι συρόμενες ράγες FlexiClip είναι πλήρως τοποθετημένες, τα εξαρτήματα τοποθετούνται με ασφάλεια ανάμεσα στα μπροστινά και τα πίσω άγκιστρα και ασφαλίζονται από τυχόν πτώση.

Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.





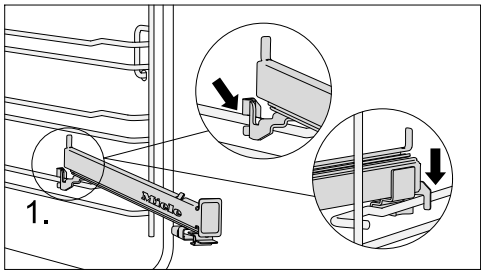
Έτσι ώστε τα εξαρτήματα να μην γλιστρήσουν κατά λάθος,

- Προσέξτε, ώστε τα εξαρτήματα να είναι τοποθετημένα πάντα ανάμεσα στα μπροστινά και τα πίσω άγκιστρα των συρόμενων ραγών.
- Τοποθετείτε τη σχάρα πάντα με την επιφάνεια τοποθέτησης προς τα κάτω πάνω στις συρόμενες ράγες FlexiClip.

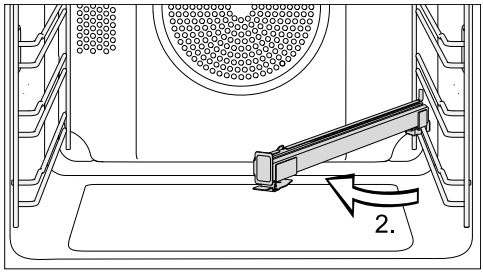
Μην ανοίγετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση.

Η συρόμενη ράγα FlexiClip με το λογότυπο της Miele τοποθετείται στη **δεξιά** πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

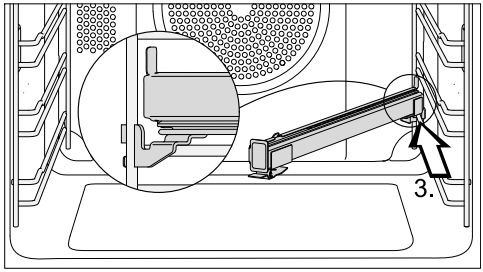
Τοποθέτηση των συρόμενων ραγών FlexiClip



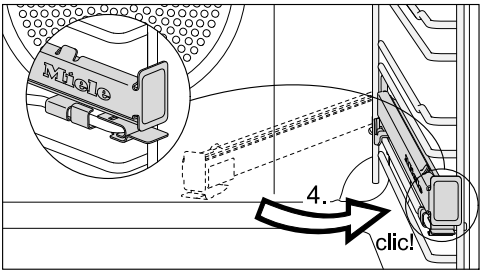
■ Τοποθετείτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip μπροστά πάνω στο ανώτερο στήριγμα ενός επιπέδου στήριξης (1.).



■ Στρέφετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο μέσο του θαλάμου φούρνου (2.).



■ Σπρώχνετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip κατά μήκος του επάνω στηρίγματος λοξά προς τα πίσω μέχρι το σημείο που σταματά (3.).

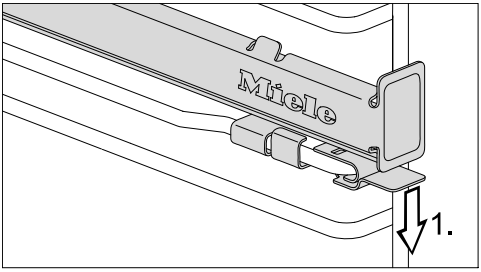


■ Στρέφετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip προς τα πίσω και τη γαντζώνετε στο επάνω στήριγμα μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (4.).

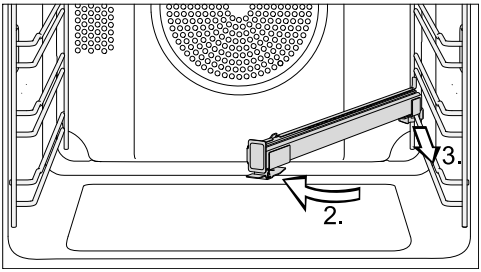
Χρήσιμη συμβουλή: Αν οι συρόμενες ράγες FlexiClip μπλοκάρουν μετά την τοποθέτηση, τραβήξτε τις μία φορά προς τα έξω με δύναμη.

Αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

■ Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.



■ Πιέστε τη γλώσσα της συρόμενης ράγας FlexiClip προς τα κάτω (1.).



■ Στρέψτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο μέσο του θαλάμου του φούρνου (2.) και τραβήξτε την κατά μήκος του επάνω στηρίγματος προς τα εμπρός (3.).

■ Ανασηκώστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip από το στήριγμα και αφαιρέστε την.

Ψήσιμο φαγητών

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.
Τα κέικ, η πίτσα, οι τηγανιτές πατάτες ή συναφή προϊόντα, θα πρέπει να ψήνονται μόνο μέχρι να ροδίσουν ελαφρά και όχι μέχρι να αποκτήσουν έντονο σκούρο χρώμα.

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Συνιστάται να προεπιλέξετε τη ρύθμιση χρονικά κοντά στην ώρα ψησίματος. Διαφορετικά, η ζύμη θα ξεραθεί και η απόδοση της μαγιάς θα μειωθεί.
- Γενικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σχάρα, ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και οποιαδήποτε φόρμα ψησίματος από πυρίμαχο υλικό.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε ανοιχτόχρωμες φόρμες με λεπτά τοιχώματα, καθώς τα τρόφιμα δεν θα ψηθούν ομοιόμορφα και το ρόδισμα τους θα είναι μειωμένο. Ενδεχομένως να μην ψηθούν και καθόλου, αν οι συνθήκες δεν είναι κατάλληλες.
- Τοποθετείτε τις μακρόστενες φόρμες λοξά στον θάλαμο φούρνου, γιατί έτσι επιτυγχάνεται η βέλτιστη κατανομή θερμοκρασίας που έχει ως αποτέλεσμα ένα ομοιόμορφο και σωστό ψήσιμο.
- Τοποθετείτε τις φόρμες ψησίματος πάντα επάνω στη σχάρα.
- Ψήνετε τάρτες φρούτων και κέικ ταψιού με μεγάλο ύψος στο ταψί γενικής χρήσης.

Χρήση αντικολλητικού χαρτιού

Τα εξαρτήματα Miele, όπως π.χ. το ταψί γενικής χρήσης φέρουν επίστρωση PerfectClean. Γενικά οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean δε χρειάζεται να λαδώνονται ή να καλύπτονται με αντιαθλητικό χαρτί.

- Χρησιμοποιείτε αντικολλητικό χαρτί για το ψήσιμο αλμυρών ή γλυκών βουτημάτων, επειδή τα διογκωτικά υλικά που περιέχουν μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.
- Χρησιμοποιείτε αντικολλητικό χαρτί όταν ψήνετε παντεσπάνι, μπεζέδες, μακαρόν και παρόμοια. Η ζύμη αυτών των παρασκευασμάτων κολλάει εύκολα λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε ασπράδι αυγού.
- Χρησιμοποιείτε αντικολλητικό χαρτί για το ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων στη σχάρα.

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες από αυτές που αναγράφονται, μειώνεται μεν ο χρόνος ψησίματος, αλλά το ρόδισμα μπορεί να είναι αρκετά ανομοιόμορφο και το φαγητό μπορεί κάτω από ορισμένες συνθήκες να μην ψηθεί.

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

Οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες μαγειρέματος ισχύουν, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά, για μη προθερμασμένο θάλαμο του φούρνου. Σε

προθερμασμένο θάλαμο του φούρνου, ο χρόνος μειώνεται κατά 10 λεπτά περίπου.

- Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί. Τρυπήστε τη ζύμη με μια οδοντογλυφίδα.

Αν η οδοντογλυφίδα βγει στεγνή και δε φέρει υπολείμματα υγρής ζύμης, το φαγητό έχει ψηθεί.

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

Θα βρείτε μια επισκόπηση των τρόπων λειτουργίας με τις αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές στο σχετικό κεφάλαιο.

Χρήση επιλογής θερμός αέρας plus

Μπορείτε να ψήσετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες από ό,τι στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση, καθώς η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου.

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για να ψήσετε ταυτόχρονα σε περισσότερα επίπεδα.

- 1 επίπεδο: Τοποθετήστε το φαγητό στο επίπεδο 2.
- 2 επίπεδα: Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στα επίπεδα 1+3 ή 2+4.
- 3 επίπεδα: Τοποθετήστε το φαγητό στα επίπεδα 1+3+5.

Πρακτικές συμβουλές

- Όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα σε πολλά επίπεδα, τοποθετείτε πρώτα το ταψί γενικής χρήσης.
- Ψήνετε υγρά ζυμωτά ή κέικ το πολύ σε 2 επίπεδα ταυτόχρονα.

Χρήση επιλογής εντατικό ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε τον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας για το ψήσιμο κέικ με υγρή επικάλυψη.

Ο συγκεκριμένος τρόπος λειτουργίας **δεν** ενδείκνυται για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων με λεπτή ζύμη.

- Τοποθετείτε το κέικ στο επίπεδο 1 ή 2.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

Ενδείκνυται η χρήση σκευών, όπως είναι όλες οι ματ και σκουρόχρωμες φόρμες από μαύρη λαμαρίνα, σκουρόχρωμο εμαγιέ, σκουρόχρωμη λαμαρίνα από λευκοσίδηρο ή ματ αλουμίνιο, τα ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες ταψιά πυρέξ και οι φόρμες με επίστρωση.

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για την παρασκευή παραδοσιακών συνταγών. Για συνταγές από παλαιότερα βιβλία συνταγών ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κατά 10°C χαμηλότερα από ό,τι αναγράφεται. Ο χρόνος ψησίματος δεν αλλάζει.

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 1 ή 2.

Χρήση επιλογής θερμός αέρας Eco

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για να ψήσετε μικρές ποσότητες, όπως π.χ. κατεψυγμένη πίτσα, έτοιμα κατεψυγμένα ψωμάκια, μπισκότα, με εξοικονόμηση ενέργειας.

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Ψήσιμο φαγητών

Συμβουλές για ψήσιμο

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε πυρίμαχο σκεύος, π.χ. γάστρα, πήλινη κατσαρόλα, πυρέξ, σακούλες ψησίματος, πήλινη γάστρα, ταψί γενικής χρήσης, σχάρα ή/και ταψί ψητού και γκριλ (αν υπάρχει) επάνω σε ταψί γενικής χρήσης.
- Η **προθέρμανση** του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο κατά την παρασκευή ροσμπίφ και φιλέτων. Γενικά δεν απαιτείται προθέρμανση.
- Για το ψήσιμο κρέατος χρησιμοποιήστε ένα **κλειστό σκεύος**, π.χ. μια γάστρα. Το κρέας θα παραμείνει εσωτερικά ζουμερό. Ο θάλαμος του φούρνου διατηρείται καθαρότερος, από ό,τι αν ψήνατε στη σχάρα. Μένει αρκετός ζωμός, ώστε να ετοιμάσετε μια σάλτσα.
- Αν χρησιμοποιήσετε **σακούλες ή σακουλάκια ψησίματος**, λάβετε υπόψη τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Αν για το ψήσιμο χρησιμοποιήσετε τη **σχάρα** ή ένα **ανοιχτό σκεύος** μπορείτε να αλείψετε το άπαχο κρέας με λίπος, να το καλύψετε με μπέικον ή να το γεμίσετε με αυτό.
- Προσθέστε **καρυκεύματα** στο κρέας και τοποθετήστε το στο σκεύος. Προσθέστε κομματάκια βουτύρου ή μαργαρίνης ή περιχύστε με λάδι ή μαγειρικό λίπος. Αν πρόκειται να ψήσετε κάποιο μεγαλύτερο κομμάτι κρέατος (2-3 kg) και λιπαρά πουλερικά, προσθέστε περ. 1/8 l νερό.
- Μην προσθέτετε κατά το ψήσιμο υπερβολικά πολύ υγρό. Το κρέας δεν θα **ροδίσει** όσο πρέπει. Το ρόδισμα δημιουργείται στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Το κρέας αποκτά ένα επιπλέον έντονο ρόδισμα, αν, μόλις παρέλθει ο μισός περίπου χρόνος ψησίματος, αφαιρέσετε το καπάκι του σκεύους.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, αφαιρέστε το φαγητό από τον θάλαμο του φούρνου, καλύψτε το και αφήστε το να **σταθεί** για περ. 10 λεπτά. Μετά ρέει κατά το κόψιμο λιγότερο ζουμί.
- Η πέτσα των **πουλερικών** γίνεται τραγανή, αν 10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος την αλείψετε με λίγο ελαφρώς αλατισμένο νερό.

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

■ Λάβετε υπόψη το αναγραφόμενο εύρος θερμοκρασιών, τα επίπεδα στήριξης και τους χρόνους. Κατά τον υπολογισμό τους έχουν ληφθεί υπόψη τα σκεύη, τα κομμάτια κρέατος και οι συνήθειες μαγειρέματος.

Επιλογή θερμοκρασίας

■ Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.

■ Στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus επιλέξτε μια θερμοκρασία χαμηλότερη κατά περίπου 20 °C από ό,τι στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση.

- Για κομμάτια κρέατος που ζυγίζουν πάνω από 3 kg, επιλέξτε μια θερμοκρασία χαμηλότερη κατά περίπου 10 °C από τη θερμοκρασία που αναγράφεται στον πίνακα μαγειρέματος. Η διαδικασία ψησίματος διαρκεί κάπως περισσότερο, αλλά το κρέας ψήνεται ομοιόμορφα και η κρούστα δε γίνεται πολύ παχιά.
- Για το ψήσιμο στη σχάρα επιλέγετε μια θερμοκρασία γύρω στους 10°C περίπου χαμηλότερη από ό,τι αν ψήνατε σε σκεπασμένο σκεύος.

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

Οι χρόνοι στον πίνακα μαγειρέματος ισχύουν, αν δεν ορίζεται διαφορετικά, για μη προθερμασμένο θάλαμο του φούρνου.

- Μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο ψησίματος, αν ανάλογα με το είδος κρέατος πολλαπλασιάσετε το ύψος του ψητού σας [cm] με τον χρόνο ανά cm ύψους [min/cm]:

- Βοδινό/Κυνήγι: 15-18 min/cm
- Χοιρινό/Μοσχάρι/Αρνί: 12-15 min/cm
- Ροσμπίφ/Φιλέτο: 8-10 min/cm

- Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί.

Συμβουλές

- Ο χρόνος μαγειρέματος αυξάνεται κατά περ. 20 λεπτά ανά kg αν το κρέας είναι κατεψυγμένο.
- Αν το κατεψυγμένο κρέας έχει βάρος περ. 1,5 kg, το ψήνετε χωρίς να απαιτείται προηγουμένως να το αποψύξετε.

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

Θα βρείτε μια επισκόπηση των τρόπων λειτουργίας με τις αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές στο σχετικό κεφάλαιο.

Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας κάτω αντίσταση στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αν θέλετε το φαγητό να ροδίσει περισσότερο στην κάτω πλευρά.

Μην χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας εντατικό ψήσιμο για το ψήσιμο, γιατί σκουραίνει πολύ ο ζωμός.

Χρήση θερμός αέρας plus

Οι συγκεκριμένοι τρόποι λειτουργίες ενδείκνυνται για το ψήσιμο φαγητών με κρέας, ψάρι και πουλερικά με ροδοψημένη κρούστα, καθώς και για το ψήσιμο ροσμπίφ και φιλέτων.

Στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus μαγειρεύετε σε θερμοκρασία χαμηλότερη από ό,τι στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση, αφού η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου.

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για την παρασκευή παραδοσιακών συνταγών. Για συνταγές από παλαιότερα βιβλία συνταγών ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κατά 10°C χαμηλότερα από ό,τι αναγράφεται. Ο χρόνος ψησίματος δεν αλλάζει.

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής θερμός αέρας Eco

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για να μαγειρέψετε με εξοικονόμηση ενέργειας μικρές ποσότητες κρεάτων και ψητών.

■ Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

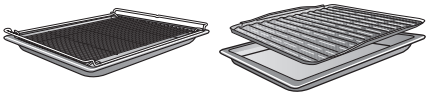
Ψήσιμο στο γκριλ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.
Όταν ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του θαλάμου του φούρνου ανοιχτή, ο καυτός αέρας δεν οδηγείται πλέον αυτόματα στην τουρμπίνα κρύου αέρα για να κρυώσει. Τα στοιχεία χειρισμού ζεσταίνονται υπερβολικά.
Όταν ψήνετε στο γκριλ, φροντίστε να κλείνετε την πόρτα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

- Η προθέρμανση είναι απαραίτητη για το ψήσιμο στο γκριλ. Προθερμαίνετε την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ για περίπου 5 λεπτά με κλειστή πόρτα.
- Ξεπλένετε γρήγορα το κρέας στη βρύση κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό και στεγνώνετέ το. Μην αλατίζετε πριν από το ψήσιμο τις φέτες κρέατος, ώστε να μην χάσουν τους χυμούς τους.
- Μπορείτε να αλείψετε τα άπαχα κρέατα με λάδι. Μην χρησιμοποιείτε άλλα λίπη, επειδή μαυρίζουν εύκολα ή δημιουργούν κάπνα.
- Καθαρίζετε και αλατίζετε τα λεπτά ψάρια και τις φέτες ψαριού. Μπορείτε επίσης να ραντίσετε το ψάρι με χυμό λεμονιού.
- Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη από επάνω σχάρα ή ταψί ψητού και γκριλ (αν υπάρχει). Με το ταψί ψητού και γκριλ δεν καίγονται οι χυμοί του ψητού και έτσι μπορείτε να τους χρησιμοποιήσετε για άλλες παρασκευές. Για ψήσιμο στο γκριλ αλείψτε τη σχάρα με λάδι και τοποθετήστε πάνω σε αυτήν το φαγητό.

Μην χρησιμοποιείτε το ρηχό ταψί.



Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

■ Λάβετε υπόψη το αναγραφόμενο εύρος θερμοκρασιών, τα επίπεδα στήριξης και τους χρόνους. Κατά τον υπολογισμό τους έχουν ληφθεί υπόψη διάφορα κομμάτια κρέατος και οι συνήθειες μαγειρέματος.

■ Ελέγχετε το φαγητό μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.

Επιλογή θερμοκρασίας

■ Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.

Επιλογή επιπέδου

- Επιλέγετε το επίπεδο ανάλογα με το μέγεθος του φαγητού.
- Τοποθετείτε το φαγητό με χαμηλό ύψος στο επίπεδο 3 ή 4.
- Τοποθετείτε το φαγητό με μεγάλη διάμετρο στο επίπεδο 1 ή 2.

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ⏲

- Ψήνετε τις λεπτές φέτες κρέατος ή ψαριού για περ. 6-8 λεπτά από κάθε πλευρά.
  Προσέχετε, οι φέτες να έχουν το ίδιο πάχος, ώστε να μην διαφοροποιούνται πολύ οι χρόνοι ψησίματος.
- Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί.
- Για **δοκιμή ψησίματος** πιέστε την επιφάνεια του κρέατος με ένα κουτάλι. Έτσι μπορείτε να διαπιστώσετε αν το κρέας έχει ψηθεί καλά.

- **Ελαφρά ψημένο**
  Αν το κρέας είναι πολύ ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ακόμη κόκκινο.
- **Μέτρια ψημένο**
  Αν το κρέας είναι λιγότερο ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ροζ.
- **Καλοψημένο**
  Αν το κρέας δεν είναι καθόλου ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι τελείως ψημένο.

Χρήσιμη συμβουλή: Αν η επιφάνεια ενός μεγαλύτερου κομματιού κρέατος έχει ροδίσει πολύ, εσωτερικά όμως δεν έχει ψηθεί ακόμη, τοποθετήστε το φαγητό σε χαμηλότερο επίπεδο στήριξης ή μειώστε τη θερμοκρασία του γκριλ. Έτσι η επιφάνεια δεν ξεραίνεται.

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

Θα βρείτε μια επισκόπηση των τρόπων λειτουργίας με τις αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές στο σχετικό κεφάλαιο.

Χρήση επιλογής γκριλ μεγάλη επιφάνεια

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για να ψήσετε στο γκριλ λεπτές φέτες σε μεγαλύτερες ποσότητες και σουφλέ σε μεγάλες φόρμες.

Ολόκληρη η επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ πυρακτώνεται και γίνεται κόκκινη, για να παραχθεί η απαραίτητη θερμική ακτινοβολία.

Χρήση επιλογής γκριλ με αέρα

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για ψήσιμο στο γκριλ για πιο ογκώδη τρόφιμα, π.χ. πουλερικά.

Για τρόφιμα μικρού μεγέθους συνιστάται γενικά η ρύθμιση της θερμοκρασίας στους 220°C, ενώ για τρόφιμα μεγαλύτερου μεγέθους συνιστώνται θερμοκρασίες 180-200°C.

απόψυξη

Όταν τα κατεψυγμένα προϊόντα αποψύχονται προσεκτικά, διατηρούνται σε μεγάλο βαθμό οι βιταμίνες και τα θρεπτικά συστατικά.

- Επιλέγετε το απόψυξη.
- Αλλάζετε, αν χρειάζεται, την προτεινόμενη θερμοκρασία.

Ο αέρας του θαλάμου φούρνου ανακυκλοφορεί και τα κατεψυγμένα προϊόντα αποψύχονται προσεκτικά.

⚠ Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.
Μικρόβια στα τρόφιμα, όπως π. χ. σαλμονέλα μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές τροφικές δηλητηριάσεις.
Όταν ξεπαγώνετε ψάρι και κρέας (ειδικότερα πουλερικά), φροντίζετε να είναι όλα καθαρά.
Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.
Επεξεργαστείτε αμέσως τα τρόφιμα μετά την απόψυξη.

Πρακτικές συμβουλές

- Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία τους και αφήστε τα να ξεπαγώσουν στο ταψί γενικής χρήσης ή σε μια λεκάνη.
- Χρησιμοποιήστε για το ξεπάγωμα πουλερικών το ταψί γενικής χρήσης με τη σχάρα τοποθετημένη επάνω του. Έτσι τα κατεψυγμένα προϊόντα δεν θα έρχονται σε επαφή με τα νερά απόψυξης.
- Το κρέας, τα πουλερικά ή το ψάρι, δεν θα χρειάζεται να ξεπαγώνουν τελείως πριν το μαγείρεμα. Αρκεί να έχουν ξεπαγώσει μόνο κατά το ήμισυ. Τότε η εξωτερική τους επιφάνεια είναι αρκετά μαλακή για να απορροφήσει τα καρυκεύματα.

Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία

Το μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκρασία είναι ιδανικό για ευαίσθητα κομμάτια κρέατος από βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι ή αρνί, τα οποία πρέπει να μαγειρευτούν ακριβώς στο βαθμό που πρέπει.

Σοτάρετε πρώτα το κρέας για λίγο σε υψηλή θερμοκρασία, για να ροδίσει ομοιόμορφα από όλες τις πλευρές.

Στη συνέχεια, τοποθετήστε το κρέας στον προθερμασμένο θάλαμο φούρνου, και αφήστε το να ψηθεί σε χαμηλή θερμοκρασία για αρκετό χρόνο, ώστε να ψηθεί σιγά-σιγά και να παραμείνει ζουμερό.

Έτσι το κρέας γίνεται μαλακό. Οι χυμοί στο εσωτερικό αρχίζουν να κυκλοφορούν και κατανέμονται ομοιόμορφα μέχρι τις εξωτερικές στρώσεις του κρέατος.
Έτσι, το κρέας γίνεται εξαιρετικά τρυφερό και ζουμερό.

- Χρησιμοποιείτε μόνο καλά σιτεμένο άπαχο κρέας χωρίς τένοντες και λιπαρή πέτσα. Πρώτα ξεκοκαλίστε το.
- Για το σοτάρισμα να χρησιμοποιείτε λίπος ή λάδι που αντέχει στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. βούτυρο κλαριφιέ ή λάδι φαγητού).
- Μην σκεπάζετε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται σε περίπου 2-4 ώρες και εξαρτάται από το βάρος και το μέγεθος του κομματιού κρέατος, καθώς και από το πόσο καλά ψημένο το θέλετε.

- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να κόψετε αμέσως το κρέας. Δεν απαιτείται χρόνος ηρεμίας.
- Τοποθετήστε το κρέας στον θάλαμο φούρνου για να το διατηρήσετε ζεστό, μέχρι να το σερβίρετε. Η παραμονή αυτή δεν επηρεάζει το τελικό βαθμός ψησίματος.
- Σερβίρετε το κρέας σε προθερμασμένα πιάτα με καυτή σάλτσα, ώστε να μην κρυώσει γρήγορα. Το κρέας έχει την ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος.

Χρήση πάνω/κάτω αντίσταση

Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε τη σχάρα πάνω σ' αυτό.

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης με τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 2.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση και θερμοκρασία 120 °C.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο του φούρνου μαζί με το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα για περίπου 15 λεπτά.
- Ενώ ο θάλαμος του φούρνου προθερμαίνεται, τσιγαρίστε σε δυνατή φωτιά το κομμάτι κρέας στην εστία από όλες τις πλευρές.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο.

- Τοποθετήστε το τσιγαρισμένο κρέας πάνω στη σχάρα.
- Μειώνετε τη θερμοκρασία στους 100 °C.
- Ολοκληρώστε το ψήσιμο του κρέατος.

Κονσερβοποίηση

⚠ Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

Βράζοντας μόνο μία φορά τα όσπρια και το κρέας με σκοπό την κονσερβοποίησή τους, δεν καταστρέφονται επαρκώς οι σπόροι του κλωστηριδίου της αλλαντίασης. Για τον λόγο αυτό ενδέχεται να σχηματιστούν τοξίνες που μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές δηλητηριάσεις. Οι σπόροι αυτοί εξουδετερώνονται μόνο μετά από επανειλημμένο ζέσταμα.

Μόλις τα όσπρια και το κρέας κρυώσουν και εντός 2 ημερών πρέπει να επαναλαμβάνετε **πάντα** τη διαδικασία κονσερβοποίησης και μία δεύτερη φορά.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της υπερπίεσης στα μεταλλικά κουτιά.

Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν.

Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

Τα στοιχεία ισχύουν για 6 βάζα το ανώτερο με περιεχόμενο 1 λίτρο.

Χρησιμοποιείτε μόνο τα ειδικά βάζα του εμπορίου (βάζα κονσερβοποίησης ή βάζα με βιδωτό καπάκι). Χρησιμοποιείτε βάζα και ελαστικούς δακτυλίους που δεν εμφανίζουν φθορές.

- Πριν από την κονσερβοποίηση ξεβγάλτε τα βάζα με καυτό νερό και γεμίστε τα έως 2 cm κατά μέγιστο κάτω από το χείλος.
- Καθαρίζετε το χείλος των βάζων αφού τα γεμίσετε με το προϊόν για κονσερβοποίηση με ένα καθαρό πανί και καυτό νερό και κλείνετε τα βάζα.
- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο στήριξης 2 και τοποθετήστε επάνω τα βάζα.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus και θερμοκρασία 160-170°C.
- Περιμένετε μέχρι να δημιουργηθούν «φυσαλίδες» (μέχρι να ανέβουν ομοιόμορφα στα βάζα φυσαλίδες).

Ελαττώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχείλιση.

Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών

- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φυσαλίδες», ρυθμίστε την αναγραφόμενη θερμοκρασία συμπληρωματικής θέρμανσης και αφήστε τα βάζα να ζεσταίνονται στον θάλαμο φούρνου έως τον αναγραφόμενο χρόνο.

Κονσερβοποίηση λαχανικών

- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φυσαλίδες», ρυθμίστε την αναγραφόμενη θερμοκρασία κονσερβοποίησης και βράστε τα λαχανικά έως τον αναγραφόμενο χρόνο.
- Μετά την κονσερβοποίηση, ρυθμίστε την αναγραφόμενη θερμοκρασία συμπληρωματικής θέρμανσης και αφήστε τα βάζα να ζεσταίνονται στον θάλαμο φούρνου έως τον αναγραφόμενο χρόνο.

	/🕘	/
Φρούτα	–/–	30°C 25-35 min
Αγγούρια	–/–	30°C 25-30 min
Παντζάρια	120°C 30-40 min	30°C 25-30 min
Φασόλια (πράσινα ή κίτρινα)	120°C 90-120 min	30°C 25-30 min

/🕘 Θερμοκρασία και χρόνος κονσερβοποίησης μόλις αρχίσουν να φαίνονται «φυσαλίδες»
/ Θερμοκρασία και χρόνος συμπληρωματικής θέρμανσης

Αφαίρεση βάζων μετά την κονσερβοποίηση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Μετά την κονσερβοποίηση τα βάζα είναι πολύ καυτά.
Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα βάζα.

- Βγάζετε τα βάζα από τον θάλαμο φούρνου.
- Αφήνετε τα βάζα σκεπασμένα με ένα πανί για περ. 24 ώρες σε μέρος που να μην επηρεάζεται από ρεύματα αέρα.

- Μόλις τα όσπρια και το κρέας κρυώσουν και εντός 2 ημερών πρέπει να επαναλαμβάνετε **πάντα** τη διαδικασία κονσερβοποίησης και μία δεύτερη φορά.
- Αφαιρέστε τα πώματα από τα βάζα κονσερβοποίησης και ελέγξτε στη συνέχεια αν όλα τα βάζα είναι κλειστά.

Βράζετε τα ανοιχτά βάζα άλλη μία φορά ή τα αποθηκεύετε σε δροσερό μέρος και καταναλώνετε άμεσα τα κονσερβοποιημένα φρούτα ή λαχανικά.

- Ελέγχετε τα βάζα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης. Αν κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης τα βάζα έχουν ανοίξει ή το βιδωτό καπάκι έχει παραμορφωθεί και δεν κάνει τον χαρακτηριστικό ήχο κατά το άνοιγμα, απορρίψτε το περιεχόμενο.

Αποξήρανση

Η αποξήρανση (ή και ξήρανση) είναι ένας παραδοσιακός τρόπος συντήρησης για φρούτα, μερικά είδη λαχανικών και μυρωδικά.

Προϋπόθεση είναι τα φρούτα και τα λαχανικά να είναι φρέσκα, καλά ωριμασμένα και χωρίς χτυπήματα.

- Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε, αν έχουν, τα κουκούτσια από τα φρούτα και τα λαχανικά που θα αποξηράνετε και στη συνέχεια κόψτε τα σε μικρά κομμάτια.
- Μοιράστε τα τρόφιμα που θα αποξηράνετε κατά μέγεθος, ομοιόμορφα και, κατά προτίμηση, σε μία στρώση επάνω σε μια σχάρα ή ένα ταψί γενικής χρήσης.

Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε, εφόσον είναι διαθέσιμο, και το διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry.

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έως και 2 επίπεδα του φούρνου ταυτόχρονα για να αποξηράνετε τρόφιμα. Τοποθετήστε τα φρούτα που θα αποξηράνετε στα επίπεδα 1+3. Εάν χρησιμοποιείτε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.
- Επιλέξτε θερμός αέρας plus.
- Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο ξήρανσης.
- Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, γυρίζετε τακτικά πλευρά τα τρόφιμα μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.

Οι χρόνοι ξήρανσης αυξάνονται, όταν τα τρόφιμα που θέλετε να αποξηράνετε είναι ολόκληρα ή κομμένα στη μέση.

Τρόφιμα που αποξηραίνονται		[°C]	[h]
Φρούτα		60-70	2-8
Λαχανικά		55-65	4-12
Μανιτάρια		45-50	5-10
Μυρωδικά*		30-35	4-8

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, Χρόνος ξήρανσης, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση

* Αποξηράνετε τα μυρωδικά μόνο σε ταψί γενικής χρήσης στο 2ο επίπεδο και χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση, διότι στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus η τουρμπίνα είναι ενεργοποιημένη.

- Μειώστε τη θερμοκρασία, αν εμφανιστούν υδρατμοί στον θάλαμο φούρνου.

Λήψη αποξηραμένων τροφίμων από τον φούρνο

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Προσέξτε να μην καείτε στις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και στα υπόλοιπα καυτά εξαρτήματα.
Φορέστε ειδικά γάντια φούρνου για να βγάλετε από τον φούρνο τα τρόφιμα που αποξηράνατε.

- Αφήστε τα αποξηραμένα φρούτα ή λαχανικά να κρυώσουν.

Τα αποξηραμένα φρούτα πρέπει να είναι εντελώς στεγνά, αλλά ταυτόχρονα και μαλακά διατηρώντας την ελαστικότητά τους. Αν τα ανοίξετε ή τα κόψετε δεν θα πρέπει να εκρέουν πλέον χυμοί.

- Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε σφραγισμένα βάζα ή κονσέρβες.

Ζέσταμα πιατικών

Για το ζέσταμα των σκευών χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus.

Ζεσταίνετε μόνο σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

- Τοποθετήστε τη σχάρα στο επίπεδο 1 και τοποθετήστε επάνω το σκεύος. Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους μπορείτε να το τοποθετήσετε και στον πάτο του θαλάμου φούρνου αφαιρώντας επιπλέον και τις ράγες στήριξης.
- Επιλέξτε το θερμός αέρας plus.
- Ρυθμίστε μια θερμοκρασία στους 50-80°C.

⚠ Κίνδυνος εγκαύματος!
Φορέστε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα σκεύη. Στην κάτω πλευρά του σκεύους ενδέχεται να σχηματιστούν μεμονωμένες σταγόνες νερού.

- Βγάλτε το ζεσταμένο σκεύος από τον θάλαμο φούρνου.

Κατεψυγμένα προϊόντα/ Έτοιμα γεύματα

Πρακτικές συμβουλές για κέικ, πίτσα και μπαγκέτες

- Ψήνετε τα κέικ, τις πίτσες και τις μπαγκέτες στη σχάρα, αφού έχετε στρώσει αντικολλητικό χαρτί.
  Το ρηχό ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης κατά την παρασκευή αυτών των κατεψυγμένων προϊόντων μπορεί να παραμορφωθούν σε τέτοιο βαθμό, ώστε ενδεχομένως να μην μπορείτε να τα βγάλετε από τον θάλαμο φούρνου, ενώ είναι ακόμη καυτά. Όσο εξακολουθείτε να το χρησιμοποιείτε, παραμορφώνεται περισσότερο.
- Επιλέγετε τη χαμηλότερη από τις προτεινόμενες θερμοκρασίες στη συσκευασία.

Πρακτικές συμβουλές για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες κτλ.

- Αυτά τα κατεψυγμένα προϊόντα μπορείτε να τα ψήσετε στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης.
- Επιλέγετε τη χαμηλότερη από τις προτεινόμενες θερμοκρασίες στη συσκευασία.
- Γυρίζετε πολλές φορές το φαγητό.

Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων/έτοιμων γευμάτων

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.
Τα κέικ, η πίτσα, οι τηγανιτές πατάτες ή συναφή προϊόντα, θα πρέπει να ψήνονται μόνο μέχρι να ροδίσουν ελαφρά και όχι μέχρι να αποκτήσουν έντονο σκούρο χρώμα.

- Επιλέγετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία που συστήνονται στη συσκευασία.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου.
- Βάλτε το φαγητό στον προθερμασμένο θάλαμο φούρνου και στο επίπεδο στήριξης που συστήνεται στη συσκευασία.
- Ελέγχετε το φαγητό μετά από το συντομότερο χρονικό διάστημα που συστήνεται στη συσκευασία.

Πίνακες μαγειρέματος

Υγρή ζύμη

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		[°C]	5 1 +HFC	-HFC	[min]
Μάφιν (1 ρηχό ταψί)		150–160	1	2	25–35
Μάφιν (2 ρηχά ταψιά)		150–160	1+3[3]	1+3	30–40[5]
Ατομικά κέικ* (1 ρηχό ταψί)		150	1[4]	2	30–40
		160[2]	2[4]	3	20–30
		180	1[4]	2	25–35
Ατομικά κέικ* (2 ρηχά ταψιά)		150[2]	1+3[3]	1+3	30–40
Κέικ απλό (σχάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm)[1]		150–160	1	2	60–70
		155–165[2]	1	2	60–70
Κέικ μαρμπρέ (δίχρωμο) ή με ξηρούς καρπούς (σχάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	60–70
Κέικ μαρμπρέ ή με ξηρούς καρπούς (σχάρα, στρογγυλή φόρμα/κλασική, ∅ 26 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		150–160	1	2	55–65
Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)		160–170	1	2	45–55
		160–170	1	1	45–55
Κέικ φρούτων (σχάρα, λυόμενη φόρμα, ∅ 26 cm)[1]		150–160	1	2	55–65
		170–180[2]	1	1	35–45
Παντεσπάνι (σχάρα, φόρμα για παντεσπάνι, ∅ 28 cm)[1]		150–160	1	2	25–35
		170–180[2]	1	2	15–25

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση, θερμός αέρας Eco

* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές σύμφωνα με το EN 60350-1. Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

[1] Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σχάρα.

[2] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

[3] Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα φούρνου. Αν διαθέτετε περισσότερα ζεύγη συρόμενων ραγών FlexiClip, τοποθετήστε μόνο το ένα ζεύγος.

[4] Αν διαθέτετε περισσότερα ζεύγη συρόμενων ραγών FlexiClip, τοποθετήστε μόνο το ένα ζεύγος.

[5] Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Χρήσιμες πληροφορίες

Τριφτή ζύμη

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Μπισκότα (1 ρηχό ταψί)		140-150	1	2	20-30
		150-160	1	2	25-35
Μπισκότα (2 ρηχά ταψιά)		140-150	1+3[3]	1+3	20-30[4]
Κουλουράκια* (1 ρηχό ταψί)		140	1	2	35-45
		160[2]	2	3	25-35
Κουλουράκια* (2 ρηχά ταψιά)		140	1+3[3]	1+3	40-50[4]
Παντεσπάνι (σχάρα, φόρμα για παντεσπάνι, ∅ 28 cm)[1]		150-160	1	2	35-45
		170-180[2]	1	2	20-30
Τσιζκέικ (σχάρα, λυόμενη φόρμα, ∅ 26 cm)[1]		170-180	1	2	80-90
		150-160	1	2	80-90
Μηλόπιτα* (σχάρα, λυόμενη φόρμα, ∅ 20 cm)[1]		160	1	2	80-100
		180	–	1	75-95
Μηλόπιτα σκεπαστή (σχάρα, λυόμενη φόρμα, ∅ 26 cm)[1]		180-190[2]	1	2	60-70
		160-170	1	2	60-70
Κέικ φρούτων με γλάσο (σχάρα, λυόμενη φόρμα, ∅ 26 cm)[1]		170-180	1	2	60-70
		150-160	1	2	55-65
Κέικ φρούτων με γλάσο (1 ρηχό ταψί)		170-180	1	2	50-60
		160-170	1	2	45-55
Τάρτα γλυκιά (1 ρηχό ταψί)		210-220[2]	–	1	55-65
		180-190	–	1	35-45

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα (+HFC: με τηλεσκοπικές ράγες HFC 70-C/-HFC: χωρίς τηλεσκοπικές ράγες FlexiClip HFC 70-C), Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, θερμός αέρας Eco, πάνω/κάτω αντίσταση, εντατικό ψήσιμο

* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές σύμφωνα με το EN 60350-1. Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

[1] Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σχάρα.

[2] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

[3] Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα φούρνου.

[4] Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Ζύμη μαγιάς

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Κέικ κλασικό (σχάρα, κλασική φόρμα, ∅ 24 cm)[1]	Θερμός αέρας plus	150-160	1	2	50-60
	Πάνω/κάτω αντίσταση	160-170	1	1	50-60
Χριστουγεννιάτικο κέικ (1 ρηχό ταψί)	Θερμός αέρας plus	150-160	1	2	55-65
	Πάνω/κάτω αντίσταση	160-170	1	2	55-65
Τάρτα στριφτή με/χωρίς φρούτα (1 ρηχό ταψί)	Θερμός αέρας plus	160-170	1	2	40-50
	Πάνω/κάτω αντίσταση	170-180	2	3	45-55
Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)	Θερμός αέρας plus	160-170	1	2	45-55
	Πάνω/κάτω αντίσταση	170-180	2	3	45-55
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (1 ρηχό ταψί)	Θερμός αέρας plus	160-170	1	2	25-35
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (2 ρηχά ταψιά)	Θερμός αέρας plus	160-170	1+3[3]	1+3	30-40[5]
Λευκό ψωμί, χωρίς φόρμα (1 ρηχό ταψί)	Θερμός αέρας plus	180-190	1	2	35-45
	Πάνω/κάτω αντίσταση	190-200	1	2	30-40
Λευκό ψωμί (σχάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm)[1]	Θερμός αέρας plus	180-190	1	2	35-45
	Πάνω/κάτω αντίσταση	190-200[2]	1	2	30-40
Ψωμί ολικής άλεσης (σχάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm)[1]	Θερμός αέρας plus	180-190	1	2	55-65
	Πάνω/κάτω αντίσταση	210-220[2]	1	2	45-55
Φούσκωμα ζύμης (σχάρα)	Πάνω/κάτω αντίσταση	30-35	–[4]	–[4]	–

Τρόπος λειτουργίας , Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση

[1] Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σχάρα.

[2] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

[3] Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα φούρνου.

[4] Τοποθετήστε τη σχάρα στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου και τοποθετήστε επάνω το σκεύος. Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους μπορείτε και να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης.

[5] Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Χρήσιμες πληροφορίες

Ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)		160-170	1	2	40-50
		170-180	2	3	50-60
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (1 ρηχό ταψί)		160-170	2	3	25-35
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (2 ρηχά ταψιά)		150-160	1+3[1]	1+3	25-35[2]

Τρόπος λειτουργίας , Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση

[1] Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα.

[2] Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Ζύμη για παντεσπάνι

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Βάση παντεσπάνι (2 αυγά), (σχάρα, λυόμενη φόρμα, ∅ 26 cm)[1]		160–170[2]	1	2	15–25
Βάση παντεσπάνι (4-6 αυγά), (σχάρα, λυόμενη φόρμα, ∅ 26 cm)[1]		150–160[2]	1	2	30–40
Αφράτο παντεσπάνι* (σχάρα, λυόμενη φόρμα, ∅ 26 cm)[1]		180[2]	1	2	20–30
		150–170[2]	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Παντεσπάνι (1 ρηχό ταψί)		180–190[2]	1	2	15–25

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση, θερμός αέρας Eco

* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές σύμφωνα με το EN 60350-1. Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

[1] Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σχάρα.

[2] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)	▭	[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Σου (1 ρηχό ταψί)	θερμός αέρας plus	160-170	1	2	30-40
Πιτάκια (1 ρηχό ταψί)	θερμός αέρας plus	180-190	1	2	20-30
Πιτάκια (2 ρηχά ταψιά)	θερμός αέρας plus	180-190	1+3[1]	1+3	20-30[2]
Αμυγδαλωτά (1 ρηχό ταψί)	θερμός αέρας plus	120-130	1	2	25-50
Αμυγδαλωτά (2 ρηχά ταψιά)	θερμός αέρας plus	120-130	1+3[1]	1+3	25-50[2]
Μαρέγκα/Μπεζέδες (1 ρηχό ταψί, 6 τεμάχια ∅ 6 cm το καθένα)	θερμός αέρας plus	80-100	1	2	120-150
Μαρέγκα/Μπεζέδες (2 ρηχά ταψιά, έκαστο 6 τεμάχια ∅ 6 cm)	θερμός αέρας plus	80-100	1+3[1]	1+3	150-180

▭ Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus

[1] Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα.

[2] Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Χρήσιμες πληροφορίες

Αλμυρά

Φαγητό (εξαρτήματα)		[°C]	5 1 +HFC	5 1 -HFC	[min]
Τάρτα αλμυρή (1 ρηχό ταψί)		220-230[1]	–	1	25-35
		180-190	–	1	30-40
Κρεμμυδόπιτα (1 ρηχό ταψί)		180-190[1]	1	2	25-35
		170-180	1	2	30-40
Πίτσα, ζύμη μαγιάς (1 ρηχό ταψί)		170-180	1	2	25-35
		210-220[1]	1	2	20-30
Πίτσα, ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού (1 ρηχό ταψί)		170-180	1	2	25-35
		190-200[1]	1	2	25-35
Κατεψυγμένη πίτσα, προψημένη (σχάρα)		200-210	1	2	20-25
Ψωμί τοστ* (σχάρα)		250	–	3	6-9
Σουφλέ/Ογκρατέν (π.χ. τοστ) (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		250[2]	2	3	3-6
Ψητά λαχανικά (σχάρα σε ταψί γενικής χρήσης)		250[2]	3	4	5-10[3]
		250[2]	3	3	5-10[3]
Ρατατούιγ (1 ταψί γενικής χρήσης)		180-190	1	2	40-60

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), Χρόνος μαγειρέματος, πάνω/κάτω αντίσταση, εντατικό ψήσιμο, θερμός αέρας plus, θερμός αέρας Eco, γκριλ μεγάλη επιφάνεια, γκριλ με αέρα

* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές σύμφωνα με το EN 60350-1.

[1] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

[2] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

[3] Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.

Βοδινό

Φαγητό (εξαρτήματα)		[°C]		[min]	[°C]
Βοδινό ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	2	150-160[3]	2[6]	120-130[7]	–
	2	170-180[3]	2[6]	120-130[7]	–
		180-190	2[6]	160-180[8]	–
Βοδινό φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	2	180-190[3]	2[6]	25-60	45-75
Βοδινό φιλέτο ελαφρώς ψημένο (medium-rare), περ. 1 kg[1]	2	80-85[4]	2[6]	70-80	45-48
Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο, περ. 1 kg[1]	2	90-95[4]	2[6]	80-90	54-57
Βοδινό φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg[1]	2	95-100[4]	2[6]	110-130	63-66
Ροσμπίφ, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	2	180-190[3]	2[6]	35-65	45-75
Ροσμπίφ ελαφρώς ψημένο (medium-rare), περ. 1 kg[1]	2	80-85[4]	2[6]	80-90	45-48
Ροσμπίφ μέτρια ψημένο, περ. 1 kg[1]	2	90-95[4]	2[6]	110-120	54-57
Ροσμπίφ καλοψημένο, περ. 1 kg[1]	2	95-100[4]	2[6]	130-140	63-66
Μπέργκερ, μπιφτέκια* (σχάρα στην 4ην σκάλα και ταψί γενικής χρήσης στην 1η σκάλα)		280[5]	4	15-25[9]	–

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, Σκάλα, Χρόνος μαγειρέματος, Θερμοκρασία πυρήνα, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση, θερμός αέρας Eco, γκριλ μεγάλη επιφάνεια

* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές σύμφωνα με το EN 60350-1.

1 Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

2 Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

3 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

4 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.

5 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

6 Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

7 Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 90 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρά.

8 Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρά.

9 Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.

10 Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Χρήσιμες πληροφορίες

Μοσχάρι

Φαγητό (εξαρτήματα)	▭	[°C]	5 1	[min]	[°C]
Μοσχάρι ψητό γάστρας, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)	2	160-170[3]	2[5]	120-130[6]	–
	2	170-180[3]	2[5]	120-130[6]	–
Μοσχάρι φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	2	160-170[3]	2[5]	30-60	45-75
Μοσχάρι φιλέτο ελαφρώς ψημένο (rosé), περ. 1 kg[1]	2	80-85[4]	2[5]	50-60	45-48
Μοσχάρι φιλέτο μέτρια ψημένο, περ. 1 kg[1]	2	90-95[4]	2[5]	80-90	54-57
Μοσχάρι φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg[1]	2	95-100[4]	2[5]	90-100	63-66
Μοσχάρι κόντρα φιλέτο ελαφρώς ψημένο (rosé), περ. 1 kg[1]	2	80-85[4]	2[5]	80-90	45-48
Μοσχάρι κόντρα φιλέτο μέτρια ψημένο, περ. 1 kg[1]	2	90-95[4]	2[5]	100-130	54-57
Μοσχάρι κόντρα φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg[1]	2	95-100[4]	2[5]	130-140	63-66

▭ Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα, Χρόνος μαγειρέματος, Θερμοκρασία πυρήνα, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση

[1] Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

[2] Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

[3] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

[4] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.

[5] Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

[6] Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 90 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

[7] Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Χοιρινό

Φαγητό (εξαρτήματα)		[°C]	5 1	[min]	10 [°C]
Χοιρινό ψητό/λαιμός ψητός, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)		160-170	2[5]	130-140[6]	80-90
		180-190	2[5]	130-140[6]	80-90
Χοιρινό ψητό με πέτσα, περ. 2 kg (γάστρα)		180-190	2[5]	130-150[7]	80-90
		190-200	2[5]	130-150[7]	80-90
Χοιρινό φιλέτο, περ. 350 g[1]	[2]	90-100[3]	2[5]	70-90	60-69
Χοιρινό ψητό, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		160-170	2[5]	130-160[8]	80-90
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)		150-160	2[5]	50-60	63-68
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg[1]	[2]	95-105[3]	2[5]	140-160	63-66
Ρολό κιμά ψητό, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)		170-180	2[5]	60-70[7]	80-85
		190-200	2[5]	70-80[7]	80-85
Μπέικον[1]		280[4]	4	3-5	–
Λουκάνικα[1]		250[4]	3[5]	8-15[9]	–

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα, Χρόνος μαγειρέματος, Θερμοκρασία πυρήνα, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση, θερμός αέρας Eco, γκριλ μεγάλη επιφάνεια

1 Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

2 Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

3 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.

4 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

5 Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

6 Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρά.

7 Αφού παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

8 Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρά.

9 Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.

10 Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Χρήσιμες πληροφορίες

Αρνί, κυνήγι

Φαγητό (εξαρτήματα)		[°C]	5 1	[min]	6 [°C]
Αρνί μπούτι με κόκκαλο, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		170-180	2[4]	100-120[5]	64-82
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	1	180-190[2]	2[4]	10-20	53-80
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (σχάρα και ταψί γενικής χρήσης)	1	95-105[3]	2[4]	40-60	54-66
Ελάφι πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	1	160-170[2]	2[4]	70-90	60-81
Ζαρκάδι πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	1	140-150[2]	2[4]	25-35	60-81
Μπούτι αγριογούρουνου χωρίς κόκκαλο, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	1	170-180	2[4]	100-120[5]	80-90

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα, Χρόνος μαγειρέματος, Θερμοκρασία πυρήνα, πάνω/κάτω αντίσταση

[1] Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

[2] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

[3] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.

[4] Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

[5] Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 50 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

[6] Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Πουλερικά, ψάρι

Φαγητό (εξαρτήματα)		[°C]	5 1	[min]	7 [°C]
Πουλερικά, 0,8-1,5 kg (ταψί γενικής χρήσης)		170-180	2[3]	55-65	85-90
Κοτόπουλο, περ. 1,2 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		180-190[1]	2[3]	55-65[4]	85-90
Πουλερικά, περ. 2 kg (γάστρα)		180-190	2[3]	100-120[5]	85-90
		190-200	2[3]	110-130[5]	85-90
Πουλερικά, περ. 4 kg (γάστρα)		160-170	2[3]	180-200[6]	90-95
		180-190	2[3]	180-200[6]	90-95
Ψάρι, 200-300 g (π.χ. πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		210-220[2]	2[3]	15-25	75-80
Ψάρι, 1-1,5 kg (π.χ. ροζ πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		210-220[2]	2[3]	30-40	75-80
Φιλέτο ψαριού σε μεμβράνη, 200-300 g (ταψί γενικής χρήσης)		200-210	2[3]	25-30	75-80

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα, Χρόνος μαγειρέματος, 7 Θερμοκρασία πυρήνα, θερμός αέρας plus, γκριλ με αέρα, πάνω/κάτω αντίσταση, θερμός αέρας Eco

[1] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster.

[2] Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster.

[3] Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

[4] Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά.

[5] Προσθέστε στην αρχή του μαγειρέματος περ. 0,25 l υγρών.

[6] Μετά από 30 λεπτά προσθέστε περ. 0,5 l υγρών.

[7] Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.
Πριν από τον καθαρισμό με το χέρι περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου και τα εξαρτήματα.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας.
Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.
Μην χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό.

Το χρώμα των επιφανειών μπορεί να αλλοιωθεί, αν έρθουν σε επαφή με ακατάλληλα καθαριστικά. Ιδίως η πρόσοψη του φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά από καθαριστικά φούρνου και καθαριστικά αλάτων. Όλες οι επιφάνειες είναι ευαίσθητες στις χαρακιές. Στις γυάλινες επιφάνειες οι χαρακιές μπορεί, κάτω από ορισμένες συνθήκες, να οδηγήσουν σε ρωγμές.
Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

Ακατάλληλα καθαριστικά

Για να μην υποστούν ζημιά οι επιφάνειες, αποφύγετε κατά τον καθαρισμό τη χρήση των ακόλουθων καθαριστικών:

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- στην πρόσοψη, απορρυπαντικά που διαλύουν τα άλατα
- σκληρά καθαριστικά (π.χ. σκόνη τριψίματος, γαλάκτωμα τριψίματος ή καθαριστικά που περιέχουν κόκκους)
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- καθαριστικά για ανοξείδωτες επιφάνειες
- Απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων
- Καθαριστικό γυαλιού σε ματ επιφάνειες
- καθαριστικά για υαλοκεραμικές εστίες
- σκληρά σφουγγάρια τριψίματος και βούρτσες (π.χ. σφουγγάρια για κατσαρόλες, χρησιμοποιημένα σφουγγάρια που περιέχουν ακόμα υπολείμματα από ισχυρά καθαριστικά)
- ειδικά σφουγγαράκια τύπου μαγικής γόμας
- κοφτερές μεταλλικές ξύστρες (π.χ. μεταλλική σπάτουλα)
- σύρμα κουζίνας
- σπείρες από ανοξείδωτο χάλυβα σε ματ επιφάνειες και στις συρόμενες ράγες FlexiClip
- καθαριστικό φούρνου εξαίρεση: επιτρέπεται μόνο σε επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean
- καθαρισμό σε σημεία με χρήση μηχανικών μέσων καθαρισμού

Τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

Χρήσιμη συμβουλή: Τα υπολείμματα από χυμούς φρούτων ή ζύμης από γλυκά από φόρμες που δεν κλείνουν καλά, καλό είναι να αφαιρούνται όσο είναι ζεστός ο φούρνος.

Αποσυναρμολόγηση ή αφαίρεση εξαρτημάτων

Συνιστούμε να αποσυναρμολογείτε τα εξαρτήματα για ευκολότερο χειροκίνητο καθαρισμό ή να τα αφαιρείτε από τον θάλαμο του φούρνου.

- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης και τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).
- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το θάλαμο του φούρνου.

Αφαίρεση της ρύπανσης με καθαριστικό φούρνου

Αν εισέρθει καθαριστικό φούρνου στα διάκενα και στα ανοίγματα, θα δημιουργηθούν έντονες οσμές κατά τη διάρκεια των επόμενων διαδικασιών μαγειρέματος.

Μην ψεκάζετε καθαριστικό φούρνου στην οροφή του θαλάμου του φούρνου.

Μην ψεκάζετε καθαριστικό φούρνου στα διάκενα και τα ανοίγματα των τοιχωμάτων του θαλάμου του φούρνου και του πίσω τοιχώματος.

Το καταλυτικό εμαγιέ χάνει τις ιδιότητες αυτόνομου καθαρισμού όταν χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά, σκληρές βούρτσες και σφουγγάρια καθώς και σπρέι φούρνου.

Αφαιρέστε τα καταλυτικά εμαγιέ εξαρτήματα, προτού χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνου μέσα στον θάλαμο του φούρνου.

- Σε πολύ δύσκολους λεκέδες στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean εφαρμόζετε το καθαριστικό φούρνου της Miele σε κρύα επιφάνεια.
- Αφήστε το καθαριστικό φούρνου να δράσει σύμφωνα με τα στοιχεία που αναγράφονται στη συσκευασία.

Καθαριστικά φούρνων άλλων κατασκευαστών επιτρέπεται να εφαρμόζονται μόνο σε κρύες επιφάνειες και να δρουν ο πολύ για 10 λεπτά.

- Επιπλέον μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μετά την παρέλευση του χρόνου δράσης του προϊόντος τη σκληρή πλευρά από ένα σφουγγαράκι πιάτων.
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός της πρόσοψης

- Καθαρίστε την πρόσοψη με ένα καθαρό απορροφητικό πανί, υγρό απορρυπαντικό πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.
- Στεγνώστε έπειτα την πρόσοψη με ένα μαλακό πανί.

Χρήσιμη συμβουλή: Για τον καθαρισμό μπορείτε ακόμη να χρησιμοποιήσετε ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες, χωρίς απορρυπαντικό.

Θάλαμος του φούρνου

Καθαρισμός χειροκίνητα των τοιχωμάτων του θαλάμου του φούρνου, του πάτου του θαλάμου του φούρνου και της οροφής του θαλάμου του φούρνου

Τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, ο πάτος του θαλάμου του φούρνου και η οροφή του θαλάμου του φούρνου φέρουν επίστρωση PerfectClean. Το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου είναι καταλυτικά εμαγιέ.

Για να διευκολύνετε τον χειροκίνητο καθαρισμό των επιφανειών του θαλάμου του φούρνου με επίστρωση PerfectClean, προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαίρεση της πόρτας
2. Αφαίρεση των εξαρτημάτων
3. Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip
4. Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

Εξασθένιση των αντικολλητικών ιδιοτήτων.

Οι αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης PerfectClean μπορεί να μειωθεί από υπολείμματα καθαριστικών και τροφίμων.

Αφαιρείτε πάντα όλα τα υπολείμματα από τις επιστρωμένες επιφάνειες PerfectClean.

- Απομακρύνετε τη ρύπανση κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Αφαιρέστε την ενδεχομένως κολλημένη ρύπανση με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μια γυάλινη ξύστρα ή μια σπείρα από ανοξείδωτο χάλυβα (π.χ. Spontex Spirinett).
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός της στεγανοποίησης του θαλάμου του φούρνου

Γύρω από το θάλαμο του φούρνου υπάρχει μια στεγανοποίηση από σιλικόνη για τη στεγανοποίηση στην εσωτερική πλευρά της πόρτας.

Η στεγανοποίηση λόγω υπολειμμάτων λίπους μπορεί να γίνει εύθραυστη και να σπάσει.

- Καθαρίζετε καλύτερα τη στεγανοποίηση μετά από κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

Καταλυτικά εμαγιέ πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου

Ανάλογα με τη ρύπανση, μπορείτε να καθαρίσετε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου χειροκίνητα ή καταλυτικά.

Στις υψηλές θερμοκρασίες, το καταλυτικό εμαγιέ καθαρίζεται αυτόνομα από λεκέδες λαδιού και λίπους. Δεν χρειάζεται να χρησιμοποιήσετε κανένα επιπλέον καθαριστικό. Όσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία τόσο αποτελεσματικότερη είναι η διαδικασία.

Το καταλυτικό εμαγιέ χάνει τις ιδιότητες αυτόνομου καθαρισμού όταν χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά, σκληρές βούρτσες και σφουγγάρια καθώς και σπρέι φούρνου.

Αφαιρέστε τα καταλυτικά εμαγιέ εξαρτήματα, προτού χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνου μέσα στον θάλαμο του φούρνου.

Αφαίρεση και τοποθέτηση του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε το καταλυτικά εμαγιέ πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου για τον χειροκίνητο καθαρισμό. Συνιστούμε να αφαιρέσετε την πόρτα για να διευκολύνετε την αφαίρεση του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη φτερωτή.

Μπορείτε να τραυματιστείτε από την φτερωτή του ανεμιστήρα θερμού αέρα.

Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

Τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα.

Ποτέ μη λειτουργείτε τον φούρνο χωρίς το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

Προϋποθέσεις: Ο φούρνος είναι ηλεκτρικά αποσυνδεδεμένος από το δίκτυο. Οι ράγες στήριξης έχουν αφαιρεθεί.

Απαιτούμενα εργαλεία:
Κατσαβίδι Torx T20

- Λύστε τις τέσσερις βίδες στις γωνίες του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου και αφαιρέστε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

Μπορείτε να καθαρίσετε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

- Τοποθετήστε προσεκτικά το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου μετά τον καθαρισμό.

Τα ανοίγματα πρέπει να είναι τοποθετημένα με τέτοιον τρόπο όπως απεικονίζονται στο κεφάλαιο "Ο φούρνος σας".

- Τοποθετήστε τις ράγες στήριξης.
- Συνδέστε πάλι τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Μπορείτε να θέσετε τον φούρνο ξανά σε λειτουργία.

Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου με το χέρι

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.
Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

Μπορείτε να αφαιρέστε με το χέρι λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά.

Για να καθαρίσετε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου με το χέρι, προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαίρεση της πόρτας
2. Αφαίρεση των εξαρτημάτων
3. Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip
4. Αφαίρεση του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου

- Καθαρίστε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα.
- Ξεπλύνετε καλά το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.
- Αφήστε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου να στεγνώσει πριν το επανατοποθετήσετε.

Καταλυτικός καθαρισμός του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου

Στις υψηλές θερμοκρασίες, το καταλυτικό εμαγιέ καθαρίζεται αυτόνομα από λεκέδες λαδιού και λίπους.

Προϋπόθεση: Η πόρτα είναι τοποθετημένη.

Για τον καταλυτικό καθαρισμό του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαίρεση των εξαρτημάτων
2. Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip
3. Απομάκρυνση της χοντρής ρύπανσης από την εσωτερική πλευρά της πόρτας, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, τον πάτο του θαλάμου του φούρνου και την οροφή του θαλάμου του φούρνου, για να μην "καεί" αυτή η ρύπανση

- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus και 250 °C.
- Θερμάνετε τον άδειο θάλαμο του φούρνου τουλάχιστον για 1 ώρα.

Η διάρκεια ρυθμίζεται ανάλογα με τον βαθμό ρύπανσης.

Αν το καταλυτικό εμαγιέ έχει έντονα υπολείμματα λαδιού και λίπους, ενδέχεται κατά τη διαδικασία καθαρισμού να δημιουργηθεί μια επίστρωση στο θάλαμο του φούρνου.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

- Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, τον πάτο του θαλάμου του φούρνου και την οροφή του θαλάμου του φούρνου με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.

Σε κάθε νέα χρήση του φούρνου με υψηλές θερμοκρασίες, εξαφανίζονται σιγά-σιγά όλα τα υπολείμματα που έχουν απομείνει.

Ράγες στήριξης

Συνιστούμε την αφαίρεση των ραγών στήριξης για τον ευκολότερο χειροκίνητο καθαριστικό.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των ραγών στήριξης

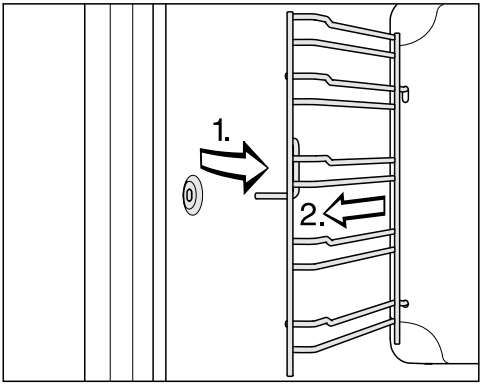
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip προηγουμένως ξεχωριστά.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.



- Τραβήξτε τις ράγες στήριξης από μπροστά έξω από το στήριγμα (1) και αφαιρέστε τες (2).
- Επανατοποθετήστε τις ράγες στήριξης με την αντίθετη σειρά.
- Τοποθετήστε ξανά τις συρόμενες ράγες FlexiClip (εάν υπάρχουν).

Καθαρισμός των ραγών στήριξης

Οι χυμοί φρούτων που ξεχείλισαν ή τα καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιώσουν το χρώμα των επιφανειών ή να δημιουργήσουν θαμπά σημεία. Αυτοί οι ρύποι δεν επηρεάζουν καθόλου τις ιδιότητες χρήσης.

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον. Χρησιμοποιείτε μόνο τα υλικά καθαρισμού που αναφέρονται εδώ.

Προϋπόθεση: Οι ράγες στήριξης έχουν αφαιρεθεί.

- Απομακρύνετε τη ρύπανση κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Αφαιρέστε την ενδεχομένως κολλημένη ρύπανση με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων.
  Με εξαίρεση τις συρόμενες ράγες FlexiClip, μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μια γυάλινη ξύστρα ή μια σπείρα από ανοξείδωτο χάλυβα (π.χ. Spontex Spirinett).
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Συρόμενες ράγες FlexiClip

Συνιστούμε την αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip, για τον ευκολότερο χειροκίνητο καθαρισμό.

Καθαρισμός των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

Οι χυμοί φρούτων που ξεχείλισαν ή τα καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιώσουν το χρώμα των επιφανειών ή να δημιουργήσουν θαμπά σημεία. Αυτοί οι ρύποι δεν επηρεάζουν καθόλου τις ιδιότητες χρήσης.

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον. Χρησιμοποιείτε μόνο τα υλικά καθαρισμού που αναφέρονται εδώ.

Προϋπόθεση: Οι συρόμενες ράγες FlexiClip έχουν αφαιρεθεί.

- Απομακρύνετε τη ρύπανση κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Αφαιρέστε την ενδεχομένως κολλημένη ρύπανση με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων.
  Μη χρησιμοποιείτε σύρματα από ανοξείδωτο χάλυβα, καθώς μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές στις επιφάνειες.
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Το λιπαντικό υλικό των συρόμενων ραγών FlexiClip καταστρέφεται κατά το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων και έτσι μειώνεται η ευχέρεια κίνησής τους.
Μην πλένετε ποτέ τις συρόμενες ράγες FlexiClip στο πλυντήριο πιάτων.

Χρήσιμη συμβουλή: Όταν υπάρχει σκληρή ρύπανση στις επιφάνειες ή μπλοκάρουν τα ρουλεμάν λόγω χυμού φρούτων που έχει ξεχειλίσει, ενεργήστε ως εξής:

- Μουλιάστε για λίγο (περ. 10 λεπτά) τις συρόμενες ράγες FlexiClip σε ζεστή σαπουνάδα με απορρυπαντικό πιάτων.
  Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε επιπλέον τη σκληρή πλευρά από ένα σφουγγάρι πιάτων. Μπορείτε να καθαρίσετε τα ρουλεμάν με μια μαλακή βούρτσα.

Μετά το καθάρισμα μπορεί να αλλοιωθεί το χρώμα ή να ξεβάψει. Αυτό όπως δεν επηρεάζει δυσμενώς τη λειτουργίας τους.

Σχάρα

Συνιστούμε την αφαίρεση της σχάρας από τον θάλαμο του φούρνου για τον ευκολότερο χειροκίνητο καθαρισμό.

Καθαρισμός της σχάρας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.
Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

Οι χυμοί φρούτων που ξεχείλισαν ή τα καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιώσουν το χρώμα των επιφανειών ή να δημιουργήσουν θαμπά σημεία. Αυτοί οι ρύποι δεν επηρεάζουν καθόλου τις ιδιότητες χρήσης.
Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον. Χρησιμοποιείτε μόνο τα υλικά καθαρισμού που αναφέρονται εδώ.

Προϋπόθεση: Η σχάρα έχει αφαιρεθεί από το θάλαμο του φούρνου.

- Απομακρύνετε τη ρύπανση κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Αφαιρέστε την ενδεχομένως κολλημένη ρύπανση με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων.
  Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μια γυάλινη ξύστρα ή μια σπείρα από ανοξείδωτο χάλυβα (π.χ. Spontex Spirinett).
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Ρηχά ταψιά και φόρμες ψησίματος

Συνιστούμε να αφαιρείτε τα ρηχά ταψιά και τις φόρμες ψησίματος από το θάλαμο του φούρνου για τον ευκολότερο καθαρισμό.

Καθαρισμός ρηχών ταψιών και φορμών ψησίματος με επίστρωση PerfectClean

Προϋπόθεση: Τα ρηχά ταψιά και οι φόρμες ψησίματος έχουν αφαιρεθεί από το θάλαμο του φούρνου.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.
Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

Ζημιά στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.
Οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean ενδέχεται να υποστούν ζημιά στο πλυντήριο πιάτων.
Μην πλένετε **ποτέ** τα μέρη με επίστρωση PerfectClean στο πλυντήριο πιάτων.

Εξασθένιση των αντικολλητικών ιδιοτήτων.
Οι αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης PerfectClean μπορεί να μειωθεί από υπολείμματα καθαριστικών και τροφίμων.
Αφαιρείτε πάντα όλα τα υπολείμματα από τις επιστρωμένες επιφάνειες PerfectClean.

- Απομακρύνετε τη ρύπανση κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Αφαιρέστε την ενδεχομένως κολλημένη ρύπανση με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων.
  Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μια γυάλινη ξύστρα ή μια σπείρα από ανοξείδωτο χάλυβα (π.χ. Spontex Spirinett).
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Πλάκα ψησίματος

Συνιστούμε να αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος από τον Θάλαμο του φούρνου για τον ευκολότερο καθαρισμό.

Καθαρισμός της πλάκας ψησίματος και της ξύλινης σπάτουλας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Η πλάκα ψησίματος θερμαίνεται όσο είναι στον φούρνο και αποθηκεύει τη θερμότητα.
Υπάρχει κίνδυνος η πλάκα ψησίματος να σας κάψει.
Πριν καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος με το χέρι, αφήστε την να κρυώσει στον θάλαμο του φούρνου.

Οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα ψησίματος.
Μην τοποθετείτε την καυτή πλάκα πάνω σε κρύες επιφάνειες όπως π.χ. πλακάκια ή πέτρα.
Μην καθαρίζετε την καυτή πλάκα με κρύο νερό.

Αν η πλάκα καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί να υποστεί ζημιά.
Καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος αποκλειστικά με το χέρι.

Αν η ξύλινη σπάτουλα πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή μείνει για πολλή ώρα σε νερό υφίσταται ζημιά. Το ξύλο φουσκώνει και παραμορφώνεται. Η σπάτουλα είναι φτιαγμένη από μη επεξεργασμένο ξύλο, γι’ αυτό τα λίπη ή οι επικαθίσεις, όπως η σάλτσα τομάτας, μπορούν να αλλοιώσουν το χρώμα.
Ξεπλύνετε για λίγο την ξύλινη σπάτουλα και στη συνέχεια στεγνώστε την.

Προϋπόθεση: Η πλάκα ψησίματος έχει αφαιρεθεί από τον θάλαμο του φούρνου.

- Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος και την ξύλινη σπάτουλα με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα καθαρό πανί.

Συμβουλές

- Απομακρύνετε καμένα υπολείμματα με μια ξύστρα κεραμικών επιφανειών ή αφού τα αφήσετε να μαλακώσουν στο νερό. Μπορείτε να μαλακώσετε τα υπολείμματα στην πλάκα ψησίματος με ζεστό νερό και να προσθέσετε επιπλέον λευκό ξύδι στο νερό. Η κάτω πλευρά δεν είναι υαλωμένη, γι'αυτό τα λίπη ή οι επικαθίσεις, όπως η σάλτσα τομάτας, μπορούν να αλλοιώσουν το χρώμα της.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τα ματ σημεία, π.χ. λαδιές από τυρί με γαλάκτωμα καθαρισμού.

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Συνιστούμε να αφαιρέσετε τη γάστρα Gourmet με καπάκι από τον θάλαμο του φούρνου για ον ευκολότερο καθαρισμό.

Καθαρισμός της γάστρας Gourmet

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.
Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

Τα τραχιά και διαβρωτικά καθαριστικά μέσα, όπως τα σπρέι γκριλ και φούρνου, τα υλικά αφαίρεσης λεκέδων και σκουριάς, η άμμος τριψίματος, τα σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια ή τα αιχμηρά αντικείμενα μπορούν να βλάψουν την αντιαθλητική επίστρωση.
Καθαρίστε τη γάστρα μόνο με ζεστή σαπουνάδα με απορρυπαντικό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι. Η μεγαλύτερη ρύπανση μπορεί να αφαιρεθεί με μούλιασμα σε σαπουνάδα με απορρυπαντικό πιάτων.

Προϋπόθεση: Η γάστρα Gourmet έχει αφαιρεθεί από τον θάλαμο του φούρνου.

- Καθαρίστε τη γάστρα με ζεστή σαπουνάδα με απορρυπαντικό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το καπάκι (εάν υπάρχει) με μια μαλακιά πετσέτα πιάτων, ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη γάστρα και το καπάκι (αν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων. Υπό δυσμενείς συνθήκες, ο πάτος της γάστρας μπορεί να λεκιαστεί. Ωστόσο, η λειτουργία δεν επηρεάζεται.

Πόρτα

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 9 kg.

Η πόρτα της συσκευής αποτελείται από ένα ανοικτό σύστημα από 3 υαλοπίνακες μερικώς επιστρωμένους με υλικό που αντανακλά τη θερμότητα.

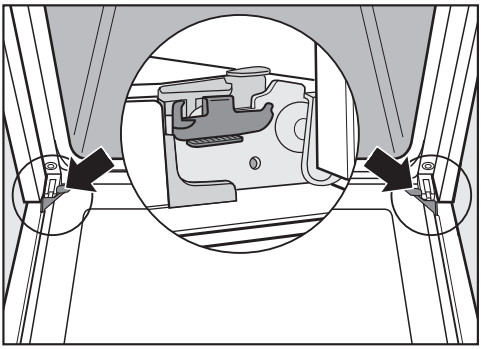
Κατά τη λειτουργία εισάγεται επιπλέον αέρας μέσω της πόρτας, έτσι ώστε το εξωτερικό τζάμι να παραμένει κρύο.

Για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας, προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαίρεση της πόρτας
2. Αποσυναρμολόγηση της πόρτας
3. Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας
4. Συναρμολόγηση της πόρτας
5. Τοποθέτηση της πόρτας

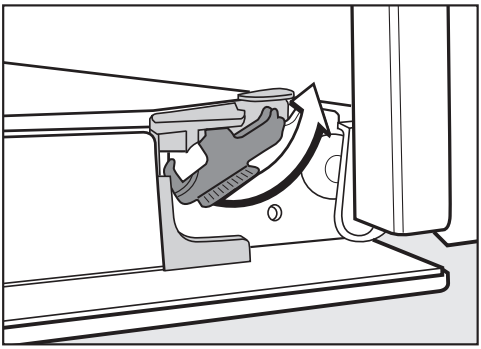
Αφαίρεση της πόρτας

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος στις καυτές επιφάνειες.
Αφήστε τον φούρνο πρώτα να κρυώσει, πριν αφαιρέσετε την πόρτα.



Η πόρτα είναι συνδεδεμένη με τους μεντεσέδες μέσω στηριγμάτων.
Πριν αφαιρέσετε την πόρτα από αυτά τα στηρίγματα, πρέπει πρώτα να απασφαλίσετε τα μάνταλα στους δύο μεντεσέδες.

- Ανοίξτε εντελώς την πόρτα.



■ Απασφαλίστε τα άγκιστρα, στρέφοντάς τα μέχρι το σημείο που σταματούν.

Ο φούρνος μπορεί να πάθει ζημιά, αν αφαιρέσετε με λάθος τρόπο την πόρτα.

Μην τραβάτε ποτέ την πόρτα οριζόντια από τα στηρίγματα, γιατί αυτά χτυπούν στον φούρνο.

Μην τραβάτε ποτέ την πόρτα από τη λαβή για να την αφαιρέσετε από τα στηρίγματα, γιατί μπορεί να σπάσει.

■ Κλείστε την πόρτα εντελώς.

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 9 kg.



■ Πιάνετε την πόρτα από τα πλαϊνά της και την αφαιρείτε από τα άγκιστρά της προς τα πάνω. Προσέχετε, ώστε η πόρτα να είναι απόλυτα ευθυγραμμισμένη.

Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

Η πόρτα της συσκευής αποτελείται από ένα ανοικτό σύστημα από 3 υαλοπίνακες μερικώς επιστρωμένους με υλικό που αντανακλά τη θερμότητα.

Κατά τη λειτουργία εισάγεται επιπλέον αέρας μέσω της πόρτας, έτσι ώστε το εξωτερικό τζάμι της πόρτας να παραμένει κρύο.

Αν στον χώρο ανάμεσα στα τζάμια της πόρτας έχουν συσσωρευτεί ρύποι, μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα για να καθαρίσετε την εσωτερική πλευρά.

Καθαρισμός και φροντίδα

Το τζάμι της πόρτας μπορεί να καταστραφεί από γρατζουνιές.

Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας λειαντικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες και κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.

Κατά τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας λάβετε υπόψη σας και τυχόν υποδείξεις που ισχύουν για την πρόσοψη του φούρνου.

Η επιφάνεια των προφίλ αλουμινίου καταστρέφεται από τα καθαριστικά φούρνων.

Καθαρίζετε τα εξαρτήματα μόνο με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και καθαρό απορροφητικό πανί ή καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.

Τα τζάμια της πόρτας μπορεί να σπάσουν, αν πέσουν κάτω.

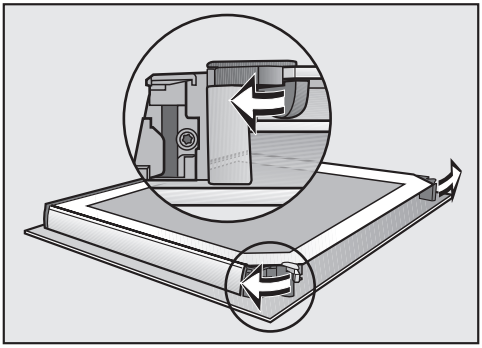
Φυλάξτε σε προστατευμένο σημείο τα αφαιρεμένα τζάμια πόρτας.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κλείσιμο της πόρτας.

Η πόρτα μπορεί να κλείσει, αν προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογείτε ενώ είναι τοποθετημένη.

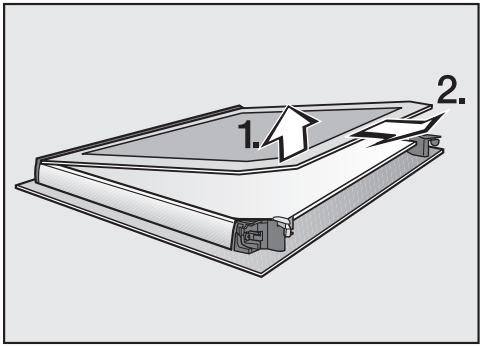
Αφαιρείτε πάντα την πόρτα, πριν την αποσυναρμολογήσετε.

- Αποθέστε προσεκτικά το εξωτερικό τζάμι της πόρτας σε μια μαλακή επιφάνεια (π.χ. πάνω σε μια πετσέτα πιάτων), για να αποφύγετε τυχόν γρατζουνιές.
  Φροντίστε η λαβή να προεξέχει στο κενό, ώστε το τζάμι της πόρτας να ακουμπά ευθυγραμμισμένα και σταθερά και να μην σπάσει κατά τον καθαρισμό.

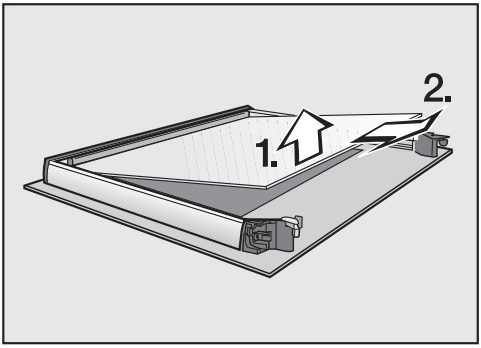


- Ανοίξτε τις δύο ασφάλειες για τα τζάμια της πόρτας, στρέφοντάς τα προς τα έξω.

Αφαιρείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας:

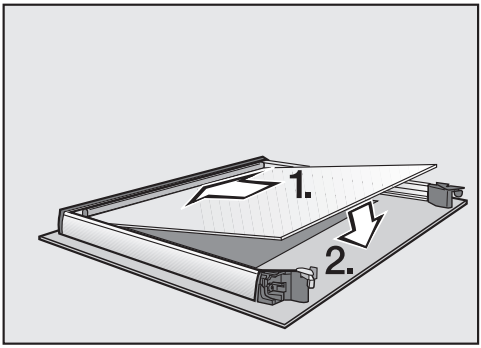


- Ανασηκώστε **ελαφρώς** το εσωτερικό τζάμι της πόρτας και τραβήξτε το από τον πλαστικό πήχη.

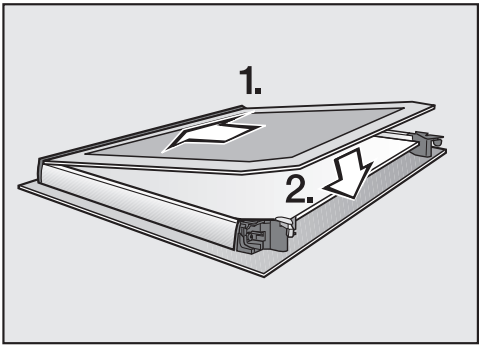


- Ανασηκώστε **ελαφρώς** το μεσαίο τζάμι της πόρτας και τραβήξτε το προς τα έξω.
- Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας και τα υπόλοιπα εξαρτήματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.

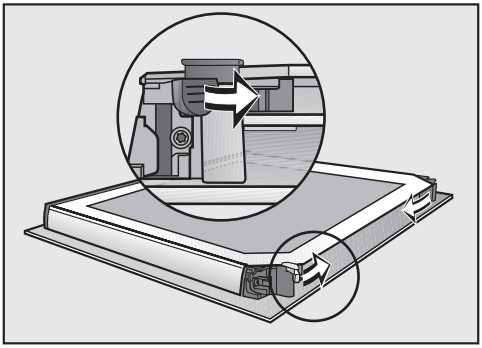
Στη συνέχεια συναρμολογήστε πάλι προσεκτικά την πόρτα:



- Τοποθετήστε το μεσαίο τζάμι κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τον κωδικό προϊόντος (όχι ανάποδα).



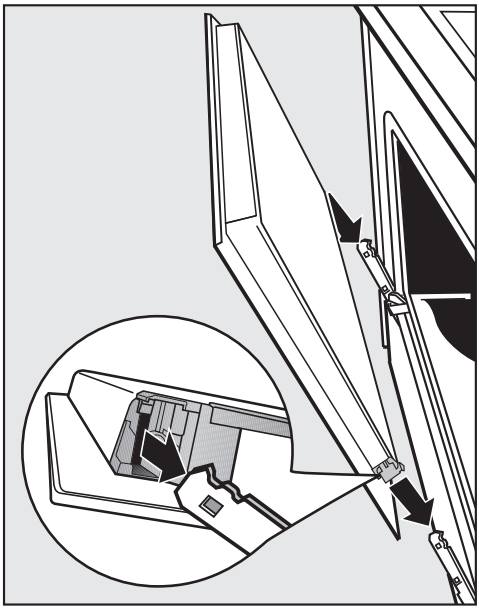
- Ωθήστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με την ματ τυπωμένη πλευρά να δείχνει προς τα κάτω στον πλαστικό πήχη και τοποθετήστε το ανάμεσα στις ασφάλειες.



- Κλείστε τις δύο ασφάλειες των τζαμιών της πόρτας, στρέφοντάς τις προς τα μέσα.

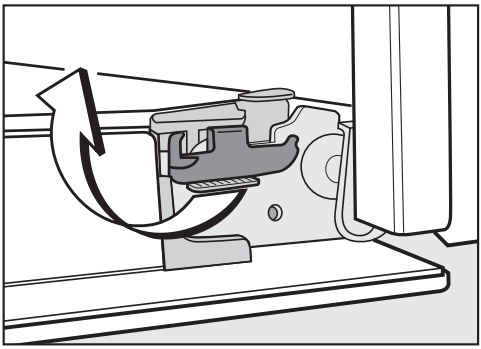
Η πόρτα είναι και πάλι συναρμολογημένη.

Τοποθέτηση της πόρτας



- Πιάστε την πόρτα από τα πλάγια και τοποθετήστε τη στα στηρίγματα των μεντεσέδων.
  Προσέξτε η πόρτα να είναι απόλυτα ευθυγραμμισμένη.
- Ανοίξτε εντελώς την πόρτα.

Αν τα άγκιστρα δεν είναι ασφαλισμένα, η πόρτα μπορεί να ξεφύγει από τα στηρίγματα και να υποστεί ζημιά.
Ασφαλίστε οπωσδήποτε πάλι τα άγκιστρα.



- Ασφαλίστε και πάλι τα άγκιστρα, στρέφοντάς τα μέχρι το τέρμα στην οριζόντια θέση.

Τις περισσότερες βλάβες και τα σφάλματα μπορείτε να τα αντιμετωπίσετε μόνοι σας. Σε πολλές περιπτώσεις εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα, καθώς δεν χρειάζεται να επικοινωνήσετε με το Miele Service.

Επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.miele.gr/support/customer-assistance για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς μπορείτε να αποκαταστήσετε τις βλάβες μόνοι σας.

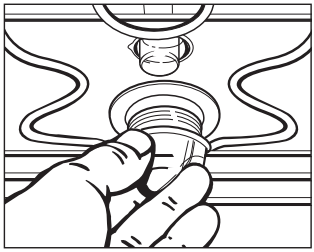
Υποδείξεις στην οθόνη

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Η οθόνη είναι σκοτεινή.	Ανάλογα με την κατάσταση της ρύθμισης *P I*, η ώρα δεν εμφανίζεται όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος και η οθόνη είναι σκοτεινή. ■ Εάν θέλετε να εμφανίζεται μόνιμα η ώρα, επιλέξτε στη ρύθμιση *P I* την κατάσταση *S I* (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).
	Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα. ■ Βεβαιωθείτε ότι το φις του φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα. ■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
Η ώρα δεν είναι σωστή ή το *CANC* εμφανίζεται στην οθόνη.	Η ηλεκτρική σύνδεση έχει διακοπεί. ■ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα (βλέπε κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»). Οι χρόνοι για τις διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει επίσης να καταχωριστούν εκ νέου.
Το *0:00* εμφανίζεται ξαφνικά στην οθόνη και ταυτόχρονα αναβοσβήνει το σύμβολο . Ενδεχομένως ακούγεται και ένα ηχητικό σήμα..	Ο φούρνος ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα και η αυτόματη απενεργοποίηση συσκευής ενεργοποιήθηκε. ■ Στρέφετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση **0**. Ο φούρνος στη συνέχεια είναι και πάλι έτοιμος να λειτουργήσει.
Η ένδειξη *F XX* εμφανίζεται στην οθόνη.	Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς. ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Απρόβλεπτη συμπεριφορά

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Δεν ακούγεται ηχητικό σήμα.	Ο ήχος σήματος είναι απενεργοποιημένος. ■ Ενεργοποιήστε το ηχητικό σήμα (βλέπε κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).
Ο θάλαμος φούρνου δεν θερμαίνεται.	Το κλείδωμα συστήματος *LOC* είναι ενεργοποιημένο. ■ Απενεργοποιήστε το κλείδωμα συστήματος (βλέπε κεφάλαιο «Ρυθμίσεις)».
	Η εκθεσιακή ρύθμιση *DES* είναι ενεργοποιημένη. ■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση (βλέπε κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).
	Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα. ■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Απευθυνθείτε σε ηλεκτρολόγο ή στο Miele Service.
Ο φούρνος τέθηκε αυτόματα εκτός λειτουργίας.	Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας για λόγους οικονομίας ρεύματος, όταν, αφού τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος ή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος και μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, δεν ακολουθήσει κανένας περαιτέρω χειρισμός. ■ Θέστε και πάλι σε λειτουργία τον φούρνο.
Οι συρόμενες ράγες FlexiClip μετακινούνται δύσκολα μέσα και έξω από το φούρνο.	Στα ρουλεμάν των συρόμενων ραγών FlexiClip δεν υπάρχει αρκετή λίπανση. ■ Λιπάνετε τα ρουλεμάν με το ειδικό λιπαντικό της Miele. Μόνο το ειδικό λιπαντικό της Miele είναι κατάλληλο για τις υψηλές θερμοκρασίες στο θάλαμο φούρνου. Άλλα λιπαντικά μπορεί να γίνουν ρητινώδη κατά τη θέρμανση και να κολλήσουν οι συρόμενες ράγες FlexiClip. Μπορείτε να λάβετε το ειδικό λιπαντικό της Miele από καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele ή από το Miele Service.
Ο φωτισμός θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται, παρά το ότι ο διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας βρίσκεται στη θέση φωτισμός [☼].	Στη θέση φωτισμός [☼], ο φωτισμός θαλάμου φούρνου ενεργοποιείται για περίπου 20 λεπτά. Στη συνέχεια απενεργοποιείται αυτόματα ο φωτισμός θαλάμου φούρνου.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Ο άνω φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν τίθεται σε λειτουργία. 	Η λυχνία αλογόνου παρουσιάζει βλάβη. ⚠ Κίνδυνος εγκαύματος! Οι αντιστάσεις πρέπει να είναι απενεργοποιημένες. Ο θάλαμος φούρνου πρέπει να έχει κρυώσει. ■ Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο. Βγάλτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. ■ Αφαιρείτε το καπάκι της λυχνίας από το περίβλημα, στρέφοντάς το λίγο προς τα αριστερά και τραβώντας το προς τα κάτω μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης. ■ Αντικαταστήστε τη λυχνία αλογόνου (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, ντουί G9). ■ Τοποθετείτε πάλι το καπάκι της λυχνίας στο περίβλημα μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το στερεώνετε στρέφοντάς το προς τα δεξιά. ■ Συνδέστε πάλι τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
	Έχετε επιλέξει τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας Eco. Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν ενεργοποιείται.

Μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες μαγειρέματος διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι διαφορετική από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. ■ Επιλέξτε τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.
	Οι ποσότητες των συστατικών διαφέρουν από αυτές της συνταγής. ■ Ελέγξτε μήπως έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυγών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Το κέικ/τα βουτήματα δεν έχουν πάρει ομοιόμορφο χρώμα.	Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο. ■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγξτε αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στον φούρνο.
	Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν είναι κατάλληλα για τον τρόπο λειτουργίας. ■ Στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση οι ανοιχτόχρωμες ή χωρίς επικάλυψη φόρμες δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα. Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.
Στο καταλυτικό εμαγιέ υπάρχουν λεκέδες στο χρώμα της σκουριάς.	Λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά δεν απομακρύνονται μέσω της καταλυτικής διαδικασίας καθαρισμού. ■ Αφαιρέστε τα καταλυτικά εμαγιέ εξαρτήματα και καθαρίστε αυτήν τη ρύπανση με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα.

Ασυνήθιστοι θόρυβοι

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.	Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας ψησίματος η τουρμπίνα κρύου αέρα συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, έτσι ώστε να μην παραμείνει υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού. Αυτή η παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρύου αέρα απενεργοποιείται αυτόματα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.

Στην ενότητα www.miele.com/service θα βρείτε πληροφορίες για το πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε τις βλάβες/τα σφάλματα μόνοι σας, καθώς και για ανταλλακτικά Miele.

Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

Για να επισκευαστούν οι βλάβες στη συσκευή σας, τις οποίες δεν μπορείτε να διορθώσετε μόνοι σας, απευθυνθείτε π.χ. στο κατάστημα από το οποίο αγοράσατε τη συσκευή ή στο Miele Service.

Μπορείτε να επικοινωνήσετε με το Miele Service μέσω διαδικτύου στην παρακάτω ιστοσελίδα www.miele.com/service.

Στην τελευταία σελίδα του παρόντος βιβλίου, θα βρείτε τα τηλέφωνα με τα οποία μπορείτε να επικοινωνήσετε για θέματα Service.

Όταν πρόκειται να καλέσετε το Miele Service, θα χρειαστεί να αναφέρετε τον τύπο και τον αριθμό της παραγωγής (αριθμός παραγωγής/αριθμός κατασκευής SN). Τα δύο αυτά στοιχεία βρίσκονται στην πινακίδα τύπου.

Τις πληροφορίες αυτές θα τις βρείτε στην πινακίδα τύπου, η οποία φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα, στο μπροστινό πλαίσιο.

Στις κουζίνες να αναφέρετε επιπλέον και το μοντέλο και τον αριθμό κατασκευής της εστίας σας (βλ. ξεχωριστές οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης της εστίας).

Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

Περισσότερες πληροφορίες για τους όρους εγγύησης θα βρείτε στο συνοδευτικό έντυπο εγγύησης.

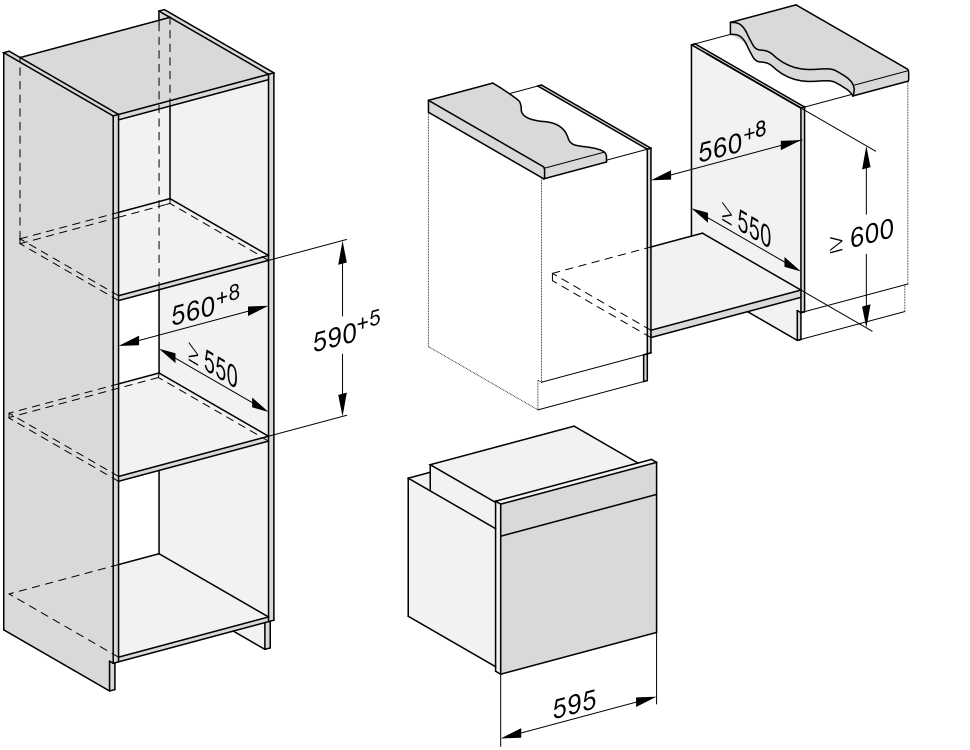
Εγκατάσταση

Διαστάσεις εντοιχισμού

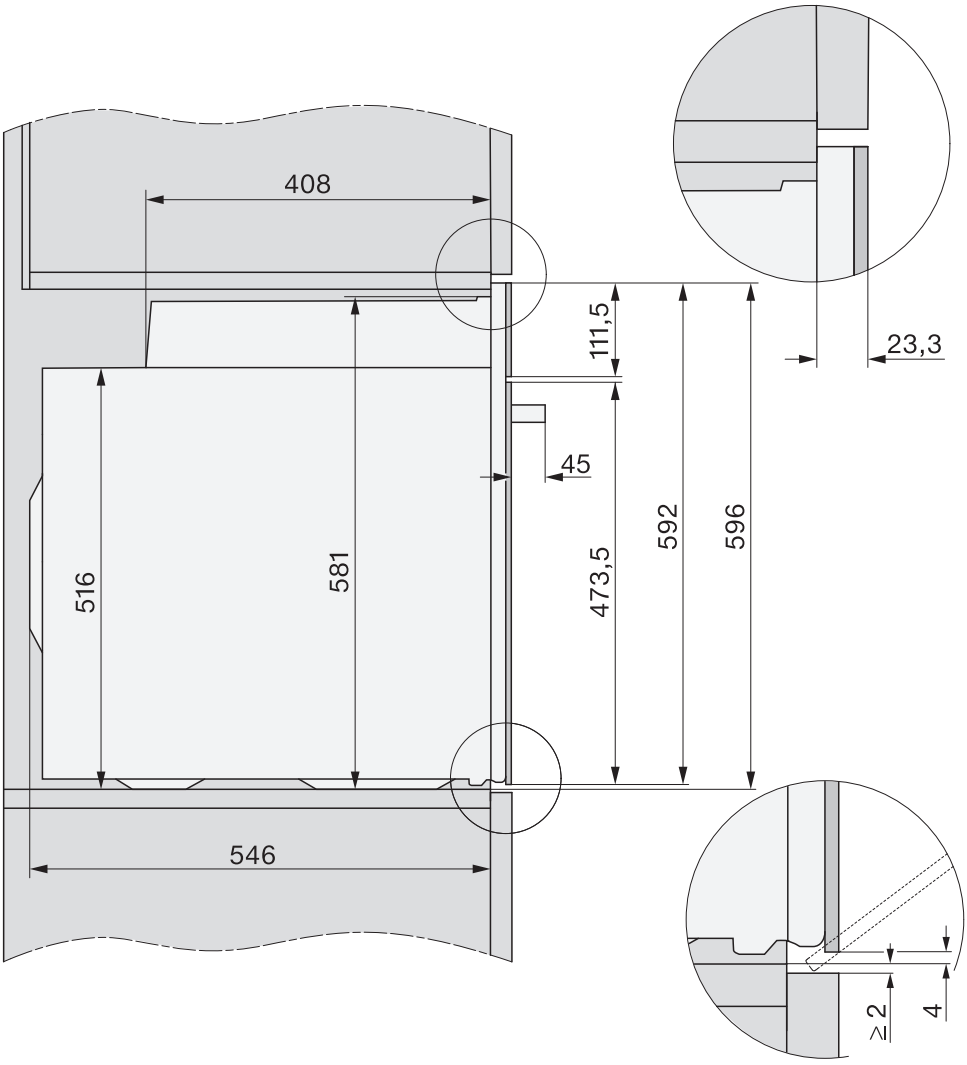
Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι

Αν ο φούρνος πρέπει να τοποθετηθεί κάτω από μια εστία, λάβετε υπόψη σας τις υποδείξεις για τον εντοιχισμό της εστίας καθώς και το ύψος εντοιχισμού της.

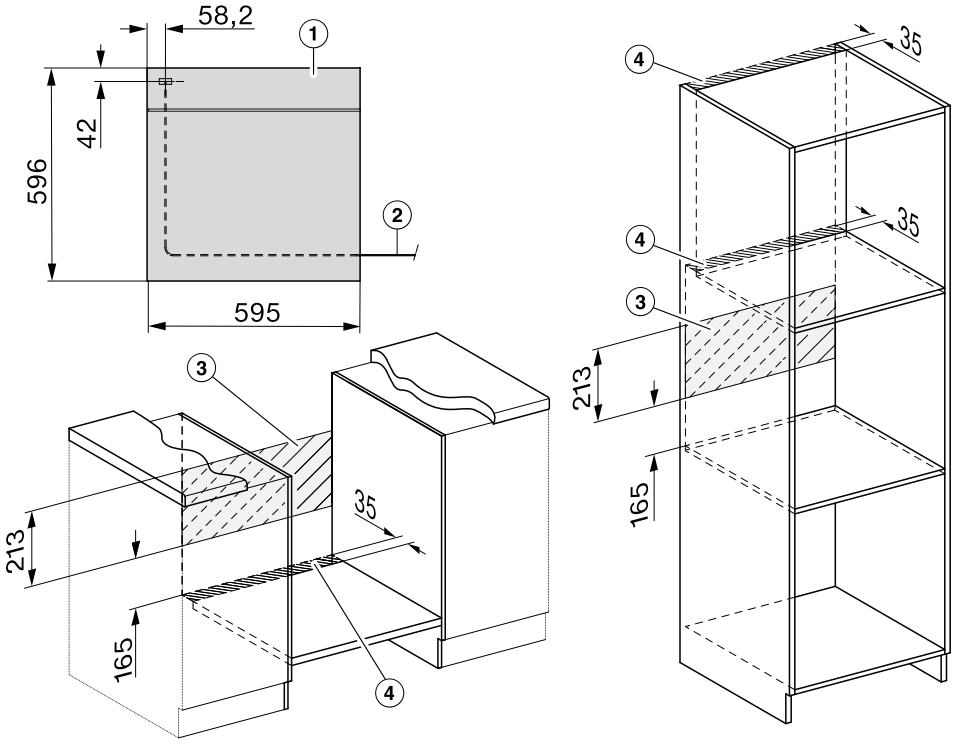


Πλαϊνή όψη H 24xx



Εγκατάσταση

Συνδέσεις και αερισμός



① Άποψη από μπροστά

② Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, μήκος= 1.500 mm

③ Καμία σύνδεση σε αυτήν την περιοχή

④ Άνοιγμα αερισμού τουλάχιστον 150 cm^2

Εντοιχισμός κουζίνας

Χρησιμοποιήστε την εστία μόνο μετά τον εντοιχισμό της, ώστε να είναι εγγυημένη η ασφαλής λειτουργία.

Για την απρόσκοπτη λειτουργία της η κουζίνα χρειάζεται μια επαρκή εισροή κρύου αέρα. Ο απαραίτητος κρύος αέρας δεν επιτρέπεται να θερμαίνεται υπερβολικά από άλλες πηγές θερμότητας (π.χ. φούρνους με ξύλα).

Κατά τον εντοιχισμό λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε:
Εξασφαλίστε ότι το ενδιάμεσο ράφι, πάνω στο οποίο τοποθετείται η κουζίνα, δεν ακουμπά στον τοίχο.
Μην τοποθετείτε θερμομονωτικά πηχάκια στο ντουλάπι εντοιχισμού.

Πριν από τον εντοιχισμό

- Αποσυνδέετε την πρίζα από το δίκτυο ηλεκτρικής παροχής.
- Λάβετε υπόψη σας το σχέδιο ηλεκτρικής σύνδεσης στην κουζίνα.
- Αφαιρέστε το καπάκι του περιβλήματος, για να μπορέσετε να στερεώσετε τους μεμονωμένους αγωγούς του καλωδίου σύνδεσης στις κλέμμες σύνδεσης.

Όλες οι κουζίνες H 2xxx I, που συνδυάζονται με επαγωγική εστία, συνοδεύονται από δακτύλιο φερίτη. Τραβήξτε πρώτα όλους τους μεμονωμένους αγωγούς του καλωδίου σύνδεσης, **με εξαίρεση** το καλώδιο γείωσης, μέσα από το άνοιγμα του δακτυλίου φερίτη, προτού τους στερεώσετε στις κλέμμες σύνδεσης.

- Στερεώστε τους μεμονωμένους αγωγούς στις αντίστοιχες κλέμμες σύνδεσης.
- Στερεώνετε πάλι το καπάκι του περιβλήματος.

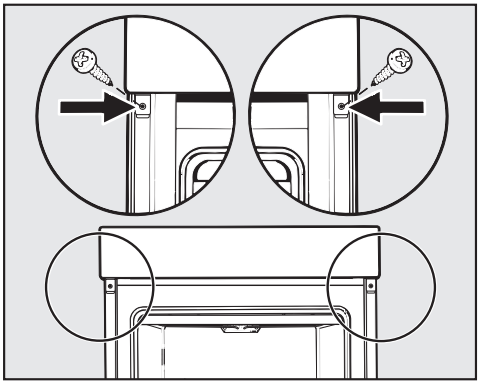
Εντοιχισμός κουζίνας

- Συνδέστε την κουζίνα με το ηλεκτρικό δίκτυο.
- Τοποθετήστε την κουζίνα μπροστά από το ντουλάπι εντοιχισμού.
- Τοποθετήστε το φις της εντοιχισμένης εστίας στη σύνδεση της κουζίνας.

Η πόρτα μπορεί να πάθει ζημιά, αν μεταφέρετε την κουζίνα από τη λαβή της πόρτας.
Χρησιμοποιήστε για τη μεταφορά τις λαβές που υπάρχουν στα πλαϊνά του περιβλήματος.

Είναι σκόπιμο, να ξεμοντάρετε την πόρτα συσκευής, πριν τον εντοιχισμό και να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα. Η κουζίνα είναι έτσι πιο ελαφριά, όταν την τοποθετείτε στο ντουλάπι εντοιχισμού και δεν θα χρησιμοποιήσετε κατά λάθος τη λαβή για τη μεταφορά της.

- Τοποθετήστε την κουζίνα στο ντουλάπι εντοιχισμού, και ευθυγραμμίστε την.
- Ανοίξτε την πόρτα σε περίπτωση που δεν την έχετε αφαιρέσει.



- Στερεώστε την κουζίνα με τις συνοδευτικές βίδες στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.
- Τοποθετήστε ενδεχομένως ξανά την πόρτα.

Τοποθέτηση φούρνου

Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο μετά τον εντοιχισμό του, ώστε να είναι εγγυημένη η ασφαλής λειτουργία.

Για να λειτουργήσει απρόσκοπτα ο φούρνος, είναι απαραίτητη η εισροή επαρκούς κρύου αέρα. Ο απαραίτητος κρύος αέρας δεν επιτρέπεται να θερμαίνεται υπερβολικά από άλλες πηγές θερμότητας (π.χ. φούρνους με ξύλα).

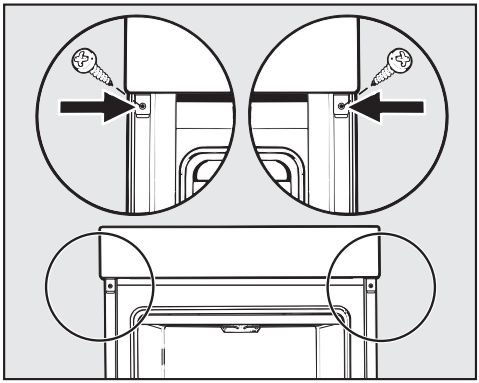
Κατά τον εντοιχισμό λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε:
Βεβαιωθείτε ότι η ενδιάμεση επιφάνεια, επάνω στην οποία τοποθετείται ο φούρνος, δεν ακουμπά στον τοίχο.
Μην τοποθετείτε θερμομονωτικά πηχάκια στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- Συνδέστε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Η πόρτα μπορεί να υποστεί ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο κρατώντας τον από τη λαβή της πόρτας.
Χρησιμοποιήστε για τη μεταφορά τις λαβές που υπάρχουν στα πλαϊνά του περιβλήματος.

Είναι σκόπιμο, να ξεμοντάρετε την πόρτα συσκευής, πριν τον εντοιχισμό και να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα. Ο φούρνος γίνεται έτσι πιο ελαφρύς, οπότε θα αποφύγετε να τον πιάσετε κατά λάθος από τη λαβή της πόρτας για να τον ωθήσετε μέσα στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι εντοιχισμού και ευθυγραμμίστε τον.
- Ανοίξτε την πόρτα, σε περίπτωση που δεν την είχατε αφαιρέσει.



- Στερεώστε τον φούρνο με τις συνοδευτικές βίδες στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.
- Τοποθετήστε ενδεχομένως ξανά την πόρτα.

Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!
Σε περίπτωση ακατάλληλων εργασιών εγκατάστασης, συντήρησης ή επισκευής μπορεί να προκύψουν σημαντικοί κίνδυνοι για τον χειριστή, για τους οποίους η Miele δεν φέρει καμία ευθύνη.

Η σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο επιτρέπεται να γίνεται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο, ο οποίος έχει πλήρη γνώση και τηρεί σχολαστικά τους ισχύοντες κανονισμούς ασφαλείας και τους πρόσθετους κανονισμούς των τοπικών εταιρειών παροχής ηλεκτρικής ενέργειας.

Η σύνδεση επιτρέπεται να γίνει αποκλειστικά σε ηλεκτρική εγκατάσταση που έχει σχεδιαστεί σύμφωνα με το πρότυπο VDE 0100.

Συνιστάται **η σύνδεση σε πρίζα** (κατά το VDE 0701), γιατί έτσι διευκολύνεται η αποσύνδεση από το ηλεκτρικό δίκτυο σε περίπτωση service.

Αν η πρίζα δεν είναι προσβάσιμη από τον χειριστή ή αν προβλέπεται **μόνιμη σύνδεση** θα πρέπει στην εγκατάσταση να υπάρχει διάταξη αποσύνδεσης για κάθε πόλο.

Ως διάταξη αποσύνδεσης λειτουργούν διακόπτες με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 mm, όπως διακόπτες LS, ασφάλειες και επαφείς (EN 60335).

Τα απαραίτητα **στοιχεία σύνδεσης** αναγράφονται στην πινακίδα τύπου που είναι τοποθετημένη στην μπροστινή πλευρά του θαλάμου φούρνου. Τα στοιχεία αυτά πρέπει να συμφωνούν με εκείνα του ηλεκτρικού σας δικτύου.

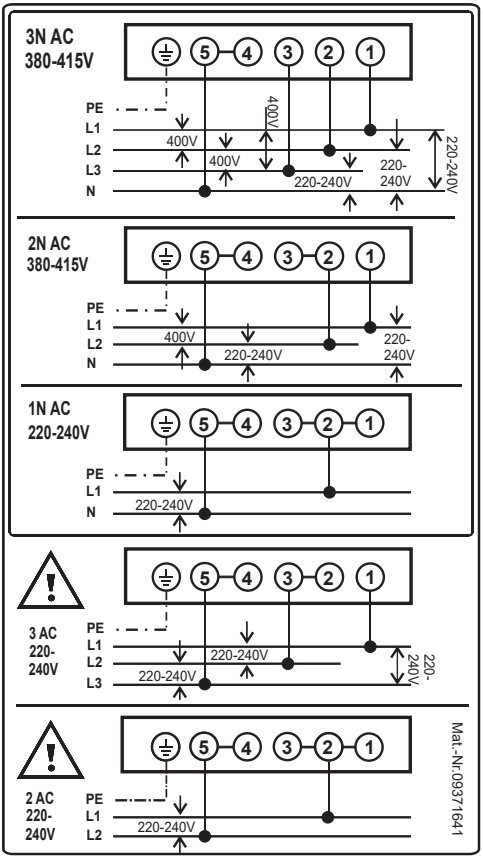
Αν προκύψουν διευκρινιστικές ερωτήσεις προς τη Miele θα πρέπει να αναφέρετε σε κάθε περίπτωση τα εξής στοιχεία:

- Ονομασία μοντέλου
- Αριθμός κατασκευής
- Στοιχεία σύνδεσης (τάση/συχνότητα/μέγιστη ισχύς παροχής)

Για οποιαδήποτε αλλαγή στις συνδέσεις ή αντικατάσταση του καλωδίου ηλεκτρικής σύνδεσης, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον τύπο καλωδίου H 05 VV-F με την κατάλληλη διατομή.

Είναι δυνατή η προσωρινή ή μόνιμη λειτουργία σε σύστημα παροχής ηλεκτρικής ενέργειας αυτόνομο ή μη συγχρονισμένο σε δίκτυο (όπως π.χ. αυτόνομα δίκτυα, εφεδρικά συστήματα). Απαραίτητη προϋπόθεση για τη λειτουργία είναι το σύστημα τροφοδοσίας να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προτύπου EN 50160 ή συγκρίσιμων προτύπων. Τα μέτρα προστασίας που προβλέπονται στην οικιακή εγκατάσταση και σε αυτό το προϊόν Miele πρέπει επίσης να διασφαλίζουν τη λειτουργία τους σε απομονωμένη λειτουργία ή σε λειτουργία μη συγχρονισμένη σε δίκτυο ή να αντικαθίστανται από ισοδύναμα μέτρα στην εγκατάσταση. Όπως περιγράφεται, για παράδειγμα, στην τρέχουσα έκδοση του VDE-AR-E 2510-2.

Σχέδιο ηλεκτρικής σύνδεσης



Κουζίνα

Το καλώδιο σύνδεσης δεν περιέχεται στη συσκευασία.

Για τη σύνδεση της κουζίνας πρέπει να χρησιμοποιήσετε καλώδιο τύπου H 05 VV-F, με την κατάλληλη διατομή και να ακολουθήσετε προσεκτικά το ηλεκτρολογικό σχέδιο.

Για την μέγιστη τιμή σύνδεσης: βλέπε πινακίδα τύπου.

Συνδυαζόμενες εστίες

Οι κουζίνες της Miele επιτρέπεται να συνδυάζονται μόνο με τις εστίες που καθορίζονται από την εταιρεία Miele.

Για τις δυνατότητες συνδυασμών σας ενημερώνει το κατάστημα πώλησης προϊόντων Miele ή το Miele Service.

Φούρνος

Ο φούρνος διαθέτει 3-κλωνο καλώδιο σύνδεσης με φις έτοιμο για σύνδεση σε εναλλασσόμενο ρεύμα 230 V, 50 Hz.

Η ασφάλεια πρέπει να είναι 16 A. Η σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο επιτρέπεται μόνο μέσω πρίζας σούκο, τοποθετημένης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρικής ασφάλειας.

Μέγιστη τιμή σύνδεσης: βλέπε πινακίδα τύπου

Η Miele συνιστά:

Εγκαταστήστε κατάλληλες προστατευτικές διατάξεις (επιτηρητές, σταθεροποιητές τάσης, συστήματα αδιάλειπτης τροφοδότησης ισχύος κ.λπ.) στην εσωτερική ηλεκτρική σας εγκατάσταση, ώστε να προλαμβάνεται η πρόκληση ζημιών ή η εμφάνιση ανωμαλιών στη λειτουργία των συσκευών σας.

Δοκιμαστικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 60350-1

Δοκιμαστικές παρασκευές (εξαρτήματα)		[°C]	5 1 6 +HFC	5 1 6 -HFC	[min]
Μικρά κέικ (1 ταψί[1])		150	1[7]	2	30–40
		160[4]	2[7]	3	20–30
		180	1[7]	2	25–35
Μικρά κέικ (2 ταψιά[1])		150[4]	1+3[8]	1+3	30–40
Κουλουράκια (1 ταψί[1])		140	1	2	35–45
		160[4]	2	3	25–35
Κουλουράκια (2 ταψιά[1])		140	1+3[8]	1+3	40–50[9]
Μηλόπιτα (σχάρα[1], λυόμενη φόρμα[2], ∅ 20 cm)		160	1	2	80–100
		180	–	1	75–95
Αφράτο παντεσπάνι (σχάρα[1], λυόμενη φόρμα[2], ∅ 26 cm)		180[4]	1	2	20–30
	[3]	150–170[4]	1	2	25–45
		200	1	2	25–35
Ψωμί τοστ (σχάρα[1])		250	–	3	6–9
Μπέργκερ (σχάρα[1] στην 4η σκάλα και ταψί γενικής χρήσης[1] στην 1η σκάλα)		280[5]	–	4	15–25[10]

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, 5 1 Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση, θερμός αέρας Eco, γκριλ μεγάλη επιφάνεια

1 Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα Miele.

2 Χρησιμοποιήστε μια σκουρόχρωμη, ματ λυόμενη φόρμα.
Τοποθετήστε τη λυόμενη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.

3 Γενικά, επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο δυνατό μετά την τοποθέτηση στον φούρνο.

4 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

5 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

6 Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

7 Αν διαθέτετε περισσότερα ζεύγη συρόμενων ραγών FlexiClip, τοποθετήστε μόνο το ένα ζεύγος.

8 Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα φούρνου. Αν διαθέτετε περισσότερα ζεύγη συρόμενων ραγών FlexiClip, τοποθετήστε μόνο το ένα ζεύγος.

9 Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

10 Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Ενεργειακή κλάση

Η εξακρίβωση της ενεργειακής κλάσης γίνεται σύμφωνα με το EN 60350-1.

Ενεργειακή κλάση: A+

Λάβετε υπόψη σας τις παρακάτω υποδείξεις κατά την εκτέλεση της μέτρησης:

- Η μέτρηση εκτελείται στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας Eco.
- Κατά τη διάρκεια της μέτρησης στον θάλαμο φούρνου υπάρχουν μόνο τα εξαρτήματα που είναι απαραίτητα για τη μέτρηση.
  Μη χρησιμοποιείτε άλλα τυχόν διαθέσιμα εξαρτήματα, όπως συρόμενες ράγες FlexiClip ή μέρη με καταλυτική επίστρωση όπως τα πλαϊνά τοιχώματα ή τη λαμαρίνα οροφής.
- Μια σημαντική προϋπόθεση για την εξακρίβωση της ενεργειακής κλάσης είναι να είναι στεγανά κλεισμένη η πόρτα κατά τη διάρκεια της μέτρησης.
  Ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα στοιχεία μέτρησης μπορεί η στεγανότητα της φλάντζας πόρτας να επηρεαστεί λίγο ή πολύ. Αυτό έχει αρνητικές επιπτώσεις στο αποτέλεσμα της μέτρησης.
  Αυτό το πρόβλημα μπορεί να επιλυθεί πιέζοντας την πόρτα. Σε δυσμενείς συνθήκες, ενδέχεται να απαιτηθούν κατάλληλα τεχνικά βοηθητικά μέσα. Αυτό το πρόβλημα δεν εμφανίζεται στην κανονική χρήση.

Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων

σύμφωνα με κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 65/2014 και κανονισμό (ΕΕ) Αρ. 66/2014

MIELE	
Ονομασία μοντέλου/χαρακτηριστικό μοντέλου	H 2455 E, H 2455 B
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου ($EEI_{θαλάμου}$)	81,7
Τάξη ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου	
A +++(ανώτατη απόδοση) έως D (κατώτατη απόδοση)	A+
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη συμβατική λειτουργία	1,05 kWh
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη λειτουργία με ανακύκλωση αέρα	0,71 kWh
Αριθμός θαλάμων φούρνου	1
Πηγές θέρμανσης ανά θάλαμο φούρνου	electric
Όγκος του θαλάμου φούρνου	76 l
Μάζα της συσκευής	42,0 kg

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση OFF, ένδειξη ώρας ανενεργή	έως 0,3 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση OFF, ένδειξη ώρας ενεργή	έως 0,8 W
Χρόνος μέχρι την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση OFF	20 min

ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια ρούχων, ηλεκτρικές σκούπες, πλυντήρια πιάτων, ψυγεία, οριζόντιοι καταψύκτες, συντηρητές κρασιών, κουζίνες, εστίες ηλεκτρικές ή αερίου, απορροφητήρες κουζίνας, φούρνοι μικροκυμάτων, φούρνοι ατμού, καφετιέρες.

ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Επαγγελματική φροντίδα ιματισμού: πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια.
Πλυντήρια πιάτων, πλυντήρια ποτηριών, ειδικά πλυντήρια για καθαρισμό και απολύμανση ιατροτεχνολογικών προϊόντων και σκευών εργαστηρίων.

ΑΘΗΝΑ
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ
Λεωφόρος Κηφισίας 69
15124 Μαρούσι

801 222 4444 (αστική χρέωση πανελλαδικά)
210 679 4444 (από κινητό)

Fax: (+30) 210 679 4409
e-mail: miele@miele.gr
www.miele.gr

Υποκ/μα Κύπρου:
MIELE GALLERY
Λεωφ. Γρίβα Διγενή 46
1080 Λευκωσία

Τηλ.: (+357) 22 451 999
Service: 8000 2 999 (χωρίς χρέωση)

Fax: (+357) 22 451 909

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

Miele

H 2455 E, H 2455 B

el-GR

M.-Nr. 12 873 550 / 01 / 002