

## Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος Dialog




Διαβάστε **οπωσδήποτε** τις οδηγίες χρήσης πριν από την τοποθέτηση - σύνδεση - αρχική λειτουργία.

Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας και αποφεύγετε βλάβες στη συσκευή.

# Πίνακας περιεχομένων

---



Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις.....	6
Η συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.....	20
Επισκόπηση .....	21
<b>Όργανα χειρισμού.....</b>	<b>22</b>
Πλήκτρο on/off .....	23
Πλήκτρα αφής .....	23
Οθόνη αφής.....	24
Σύμβολα .....	25
<b>Αρχή χειρισμού.....</b>	<b>26</b>
Επιλογή σημείου μενού.....	26
Ξεφύλλισμα.....	26
Για να αφήσετε το επίπεδο μενού.....	26
Αλλαγή τιμής ή ρύθμισης.....	26
Αλλαγή τιμών ή ρυθμίσεων κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος.....	26
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής.....	26
Καταχώριση αριθμών με τα κυλιόμενα ψηφία .....	26
Καταχώριση αριθμών με το αριθμητικό πληκτρολόγιο .....	27
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων.....	27
Εισαγωγή χαρακτήρων.....	27
Εμφάνιση στοιχείου Βοήθεια .....	27
<b>Εξοπλισμός .....</b>	<b>28</b>
Πινακίδα τύπου.....	28
Περιεχόμενα συσκευασίας .....	28
Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα .....	28
Διατάξεις ασφαλείας .....	31
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.....	32
Εξαρτήματα ανθεκτικά στην πυρόλυση.....	32
<b>Αρχική λειτουργία.....</b>	<b>33</b>
Miele@home .....	33
Βασικές ρυθμίσεις .....	34
Αρχική θέρμανση του φούρνου Dialog και έκπλυση του συστήματος εξάτμισης.....	34
<b>Ρυθμίσεις.....</b>	<b>36</b>
Πίνακας ρυθμίσεων.....	36
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις».....	38
Γλώσσα  .....	38
ώρα.....	38

ημερομηνία .....	38
QuickTouch .....	39
οθόνη έναρξης .....	39
φωτεινότητα .....	39
Χρωματική διαβάθμιση .....	39
ένταση ήχου .....	40
μονάδες μέτρησης .....	40
παράτ τουρμπ κρύου αέρα .....	40
πυρόλυση .....	41
προτεινόμενες θερμοκρασίες .....	41
σύστημα ασφάλειας .....	41
καταλύτης .....	41
Δικτύωση .....	42
Miele@home .....	42
τηλεχειρισμός .....	44
SuperVision .....	44
εκθεσιακή επίδειξη .....	45
εργοστασιακές ρυθμίσεις .....	45
<b>Συναγερμός + χρονόμετρο .....</b>	<b>46</b>
Χρήση λειτουργίας Alarm .....	46
Χρήση λειτουργίας χρονόμετρου .....	47
<b>M Chef .....</b>	<b>48</b>
Τρόπος λειτουργίας .....	48
Μονάδες Gourmet .....	48
Ένταση .....	49
Προσαρμογή των υφιστάμενων συνταγών στους τρόπους λειτουργίας M Chef .	49
Τρόπος λειτουργίας .....	49
Θερμοκρασία .....	49
Μονάδες Gourmet .....	50
Ένταση .....	50
Χρόνος μαγειρέματος .....	50
Επίπεδο .....	50
Gourmet Profi και Οδηγός Gourmet .....	51
<b>Βασικό μενού και υπομενού .....</b>	<b>52</b>
<b>Επιλογή σκευών για τους τρόπους λειτουργίας M Chef .....</b>	<b>54</b>
Κατάλληλα σκεύη .....	54
Ακατάλληλα σκεύη .....	55
<b>Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας .....</b>	<b>56</b>

# Πίνακας περιεχομένων

---

<b>Χειρισμός</b> .....	58
Αλλαγή τιμών και ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος .....	59
Αλλαγή θερμοκρασίας και θερμοκρασίας πυρήνα.....	59
Αλλαγή αριθμού μονάδων Gourmet.....	59
Αλλαγή έντασης.....	60
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος .....	61
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	62
Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου.....	62
γρήγορη προθέρμανση .....	63
προθέρμανση .....	64
λειτουργία για τραγαν επιφάν .....	65
αλλαγή τρόπου θέρμανσης .....	66
αλλαγή τρόπου λειτουργίας .....	66
<b>Τρόποι λειτουργίας με ατμό</b> .....	67
Εκκίνηση μαγειρέματος με χρήση υδρατμών.....	68
εξάτμιση των υπολειμν νερού .....	71
<b>Αυτόματα προγράμματα</b> .....	73
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων .....	73
Υποδείξεις για τη χρήση .....	73
αναζήτηση .....	74
<b>ειδικές περιπτώσεις</b> .....	75
απόψυξη .....	75
αποξήρανση.....	77
Θέρμανση σκευών .....	78
Φούσκωμα ζύμης .....	78
μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ. ....	79
Πρόγραμμα Sabbath .....	81
Κονσερβοποίηση .....	82
Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα.....	84
<b>Ατομικά προγράμματα</b> .....	85
<b>MyMiele</b> .....	87
<b>Ψήσιμο φαγητών</b> .....	88
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών.....	88
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος .....	89
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....	89
<b>Ψήσιμο φαγητών</b> .....	91
Συμβουλές για ψήσιμο .....	91
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος .....	91
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....	92
Θερμόμετρο ψητού .....	93

<b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> .....	96
Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ.....	96
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος .....	96
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας.....	97
<b>Καθαρισμός και περιποίηση</b> .....	99
Ακατάλληλα καθαριστικά.....	99
Αφαίρεση κανονικής βρομιάς.....	100
Αφαίρεση σκληρής βρομιάς.....	101
Καθαρισμός θαλάμου φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυση.....	102
Αφαίρεση αλάτων.....	105
<b>Τι πρέπει να κάνετε, όταν...</b> .....	109
<b>Service</b> .....	115
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης.....	115
Εγγύηση.....	115
<b>Εγκατάσταση</b> .....	116
Διαστάσεις εντοιχισμού.....	116
Εντοιχισμός σε επάνω ή κάτω ντουλάπι.....	116
Πλαϊνή όψη.....	117
Συνδέσεις και εξαερισμός.....	118
Εντοιχισμός φούρνου Dialog .....	119
Ηλεκτρική σύνδεση.....	120
<b>Πίνακες μαγειρέματος</b> .....	122
Υγρή ζύμη.....	122
Ζύμη σφιχτή.....	123
Ζύμη μαγιάς.....	124
Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού.....	125
Ζύμη για παντεσπάνι.....	125
Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες.....	126
Αλμυρά.....	127
Βοδινό.....	128
Χοιρινό.....	130
Μοσχάρι.....	132
Αρνί, κυνήγι.....	133
Πουλερικά, ψάρι.....	134
<b>Επισκόπηση Gourmet Assistant</b>  .....	135
<b>Επισκόπηση αυτόματων προγραμμάτων</b>  .....	140
<b>Δήλωση πιστότητας</b> .....	145
<b>Πνευματικά δικαιώματα και άδειες</b> .....	146

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

Αυτός ο φούρνος Dialog ανταποκρίνεται πλήρως στις προβλεπόμενες προδιαγραφές ασφαλείας. Η ακατάλληλη χρήση της συσκευής ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς και υλικές ζημιές.

Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης, πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο Dialog. Μέσα σ' αυτές υπάρχουν σημαντικές υποδείξεις για την τοποθέτηση, την ασφάλεια, τον χειρισμό και τη συντήρηση της συσκευής. Έτσι θα προστατέψετε τον εαυτό σας αλλά και τον φούρνο Dialog από οποιαδήποτε βλάβη.

Σύμφωνα με το πρότυπο IEC/EN 60335-1 η εταιρεία Miele τονίζει κατηγορηματικά, ότι θα πρέπει οπωσδήποτε να διαβάσετε και να τηρήσετε τις οδηγίες του κεφαλαίου για την τοποθέτηση του φούρνου Dialog καθώς και τις υποδείξεις ασφαλείας.

Η Miele δεν αναλαμβάνει καμία ευθύνη για βλάβες που προκύπτουν από τη μη τήρηση αυτών των υποδείξεων.

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

### Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ Ο φούρνος Dialog προορίζεται για οικιακή χρήση ή για παρόμοια χρήση σε άλλους χώρους.
  - ▶ Ο συγκεκριμένος φούρνος Dialog δεν προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
  - ▶ Χρησιμοποιείτε τον φούρνο Dialog αποκλειστικά για οικιακή χρήση και συγκεκριμένα για μαγείρεμα, ψήσιμο φαγητών και γλυκών, για ψήσιμο στο γκριλ, απόψυξη, κονσερβοποίηση και ξήρανση τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.
  - ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω εύφλεκτων υλικών. Αν στεγνώνετε εύφλεκτα υλικά στον φούρνο Dialog, εξατμίζεται η περιεχόμενη υγρασία. Κατά αυτόν τον τρόπο τα υλικά θα μπορούσαν να ξεραθούν και να προκληθεί αυτανάφλεξη.
- Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο Dialog για τη φύλαξη και το στέγνωμα εύφλεκτων υλικών.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

▶ Άτομα που λόγω των σωματικών, αισθητηριακών ή πνευματικών τους ικανοτήτων ή λόγω έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να χειριστούν με ασφάλεια τον φούρνο Dialog, πρέπει να επιτηρούνται κατά τη χρήση του.

Τα άτομα αυτά επιτρέπεται να χρησιμοποιούν τον φούρνο Dialog χωρίς επιτήρηση, μόνο όταν τους δοθούν κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθους 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. Η αντικατάσταση πρέπει να εκτελεστεί μόνο από τεχνικό της Miele ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών Miele.

▶ Αυτός ο φούρνος Dialog περιέχει 2 πηγές φωτός ενεργειακής κλάσης G.

### Προστασία για τα παιδιά

▶ Πρέπει να κρατάτε μακριά από τον φούρνο Dialog παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται συνεχώς υπό την επιτήρησή σας.

▶ Παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χειρίζονται τον φούρνο Dialog μόνο εφόσον τους έχουν δοθεί κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθους χειρισμού.

▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν και να εκτελούν εργασίες συντήρησης στον φούρνο Dialog χωρίς επιτήρηση.

▶ Επιτηρείτε τα παιδιά που βρίσκονται κοντά στον φούρνο Dialog. Μην αφήνετε ποτέ τα παιδιά να παίζουν με τον φούρνο Dialog.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

- ▶ 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 πιο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες σε σχέση με των ενηλίκων. Κατά τη λειτουργία του φούρνου Dialog θερμαίνονται το τζάμι της πόρτας, ο πίνακας χειρισμού και τα ανοίγματα εξόδου αέρα του θαλάμου φούρνου. Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο Dialog κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Το δέρμα των παιδιών είναι πιο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες σε σχέση με των ενηλίκων. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση ο φούρνος Dialog θερμαίνεται πιο έντονα σε σχέση με την κανονική λειτουργία. Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο Dialog κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση.
- ▶ 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

- ▶ Αν η εγκατάσταση, οι επισκευές και η συντήρηση δεν γίνουν από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, μπορεί να δημιουργηθούν σημαντικοί κίνδυνοι για τον χειριστή. Οι εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης ή οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς εξουσιοδοτημένους από τη Miele.
- ▶ Βλάβες στον φούρνο Dialog μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε τον φούρνο Dialog για εξωτερικές ζημιές. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία έναν φούρνο Dialog που παρουσιάζει βλάβη.



## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

► Είναι δυνατή η προσωρινή ή μόνιμη λειτουργία σε ένα αυτόνομο ή μη δικτυακό σύστημα παροχής ηλεκτρικής ενέργειας (όπως αυτόνομα δίκτυα, εφεδρικά συστήματα). Απαραίτητη προϋπόθεση για τη λειτουργία είναι το σύστημα τροφοδοσίας να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προτύπου EN 50160 ή συγκρίσιμων προδιαγραφών.

Τα μέτρα προστασίας που προβλέπονται στην οικιακή εγκατάσταση και σε αυτό το προϊόν της Miele πρέπει επίσης να διασφαλίζουν τη λειτουργία τους σε απομονωμένη λειτουργία ή σε μη δικτυακή λειτουργία ή να αντικαθίστανται από ισοδύναμα μέτρα στην εγκατάσταση. Όπως περιγράφεται, για παράδειγμα, στην τρέχουσα έκδοση του VDE-AR-E 2510-2.

► Σε περίπτωση που ο φούρνος Dialog παρουσιάζει βλάβη και τεθεί σε λειτουργία, υπάρχει πιθανότητα διαρροής ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων, γεγονός που μπορεί να επηρεάσει δυσμενώς τη λειτουργική ικανότητα ηλεκτρονικών συσκευών όπως κινητών τηλεφώνων. Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο Dialog στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Η πόρτα είναι λυγισμένη.
- Οι μεντεσέδες της πόρτας είναι ξεβιδωμένοι.
- Οι φλάντζες της πόρτας έχουν υποστεί ζημιές.
- Υπάρχουν εμφανείς τρύπες ή ρωγμές στο περίβλημα, στην πόρτα ή στα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου.

► Η ηλεκτρική ασφάλεια του φούρνου Dialog διασφαλίζεται μόνον αν έχει συνδεθεί με σύστημα γείωσης σύμφωνα με τις προδιαγραφές. Είναι πολύ σημαντικό, να ελεγχθεί αυτή η βασική προϋπόθεση ασφαλείας. Σε περίπτωση αμφιβολίας, να ελεγχθεί η ηλεκτρική εγκατάσταση από έναν ειδικό.

► Τα στοιχεία σύνδεσης (συχνότητα και τάση) της πινακίδας τύπου του φούρνου Dialog πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν με το ηλεκτρικό δίκτυο, ώστε να μην προκύψουν ζημιές στον φούρνο Dialog. Πριν από τη σύνδεση συγκρίνετε τα στοιχεία σύνδεσης. Σε περίπτωση αμφιβολίας ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

- ▶ Τα πολύπριζα ή οι μπαλαντέζες δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια. Μην συνδέετε με αυτά τον φούρνο Dialog στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τον φούρνο Dialog μόνο μετά τον εντοιχισμό του, ώστε να είναι διασφαλισμένη η ασφαλής λειτουργία του.
- ▶ Ο συγκεκριμένος φούρνος Dialog δεν επιτρέπεται να τίθεται σε λειτουργία σε χώρους που βρίσκονται εν κινήσει (π.χ. πλοία).
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Αν αγγίξετε συνδέσεις από τις οποίες διέρχεται ηλεκτρικό ρεύμα καθώς και αν κάνετε τροποποιήσεις στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή, θέτετε τον εαυτό σας και κίνδυνο και είναι πιθανόν να προκληθούν δυσλειτουργίες στον φούρνο Dialog.  
Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου Dialog.
- ▶ Κάθε απαίτηση σχετικά με την εγγύηση παύει να ισχύει, εάν ο φούρνος Dialog δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό service της Miele.
- ▶ Μόνο όταν χρησιμοποιούνται γνήσια ανταλλακτικά, μπορεί η Miele να εγγυηθεί ότι η συσκευή πληροί τις προδιαγραφές ασφαλείας. Τυχόν ελαττωματικά εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Γύρω από την πόρτα είναι τοποθετημένες 2 φλάντζες. Μην αφαιρείτε ποτέ τις φλάντζες.
- ▶ Αν το καλώδιο σύνδεσης παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να το αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης από ηλεκτρολόγο εξουσιοδοτημένο από την Miele (βλέπε κεφ. «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).
- ▶ Σε περίπτωση εργασιών εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευών ο φούρνος Dialog πρέπει να αποσυνδέεται εντελώς από το ηλεκτρικό δίκτυο. Αυτό γίνεται ως εξής:
  - Κλείστε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
  - ξεβιδώστε και αφαιρέστε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
  - βγάλτε το φικς (αν υπάρχει) από την πρίζα. Σε αυτήν την περίπτωση μην τραβάτε το καλώδιο σύνδεσης, αλλά το φικς.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

- ▶ Για την απρόσκοπτη λειτουργία του, ο φούρνος Dialog χρειάζεται επαρκή παροχή 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 Dialog έχει τοποθετηθεί πίσω από πρόσοψη επίπλου (π.χ. μια πόρτα), μην την κλείνετε ποτέ, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο Dialog. Πίσω από την κλειστή πρόσοψη συγκεντρώνονται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να υποστούν ζημιά ο φούρνος Dialog, το ντουλάπι εντοιχισμού και το δάπεδο. Κλείνετε την πόρτα μόνο, όταν ο φούρνος Dialog έχει κρυώσει εντελώς.



### Σωστή χρήση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος Dialog γίνεται καυτός κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τα εξαρτήματα και το φαγητό. Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε ή βγάζετε καυτό φαγητό ή όταν κάνετε εργασίες στον καυτό θάλαμο φούρνου.
- ▶ Αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στον φούρνο Dialog όταν αυτός έχει τεθεί σε λειτουργία, μπορεί να αρχίσουν να καίνε λόγω των υψηλών θερμοκρασιών. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο Dialog για τη θέρμανση χώρων.
- ▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, αν υπερθερμανθούν. Να επιτηρείτε πάντα τον φούρνο Dialog, όταν μαγειρεύετε με λάδια και λίπη. Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο Dialog για τηγάνισμα. Μη σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο Dialog και περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες κρατώντας την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- ▶ Όταν ψήνετε τρόφιμα στο γκριλ οι μεγάλοι χρόνοι ψησίματος μπορεί να ξηράνουν το φαγητό και να προκληθεί ενδεχομένως αυτανάφλεξη. Τηρείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

▶ Λάβετε υπόψη σας ότι ο χρόνος για το μαγείρεμα, το ζέσταμα και την απόψυξη σε τρόπο λειτουργίας M Chef είναι συχνά πολύ συντομότερος σε σχέση με το χρόνο ενός συμβατικού τρόπου λειτουργίας. Έτσι, υπάρχει κίνδυνος, οι μεγάλοι χρόνοι να οδηγήσουν σε στέγνωμα και πιθανή ανάφλεξη των φαγητών.


Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τρόπους λειτουργίας M Chef και τρόπους λειτουργίας γκριλ για να ξηράνετε λουλούδια ή βότανα. Χρησιμοποιήστε τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  ή πάνω/κάτω αντίσταση .

▶ Αν για την παρασκευή τροφίμων χρησιμοποιείτε οινόπνευματώδη 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 στον φούρνο Dialog. Ζημιά μπορεί να πάθουν ακόμη ο πίνακας χειρισμού, ο πάγκος εργασίας ή το ντουλάπι εντοιχισμού. Μην θέτετε ποτέ τον φούρνο Dialog 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 εξέρχεται από αυτά μπορεί να προκαλέσει διάβρωση του φούρνου Dialog. Για τον λόγο αυτό, φροντίστε να σκεπάζετε τα τρόφιμα.

▶ Στο εμαγιέ του πάτου του θαλάμου φούρνου μπορεί να σχηματιστούν ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας. Μην στρώνετε ποτέ στον πάτο του θαλάμου του φούρνου π.χ. αλουμινόχαρτο ή προστατευτική μεμβράνη φούρνου.

Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τον πάτο του θαλάμου του φούρνου ως επιφάνεια τοποθέτησης κατά την παρασκευή ή για τη θέρμανση σκευών, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  χωρίς τη λειτουργία γρήγορη προθέρμανση.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

- ▶ Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον πάτο του θαλάμου φούρνου από το σύριμο 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.
  - ▶ 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.
  - ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό. Σε διαδικασίες μαγειρέματος με χρήση υδρατμών και κατά τη διάρκεια της εξάτμισης του υπολειπόμενου νερού δημιουργείται ατμός, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Σε καμία περίπτωση μην ανοίγετε την πόρτα στη διάρκεια μιας ριπής ατμού ή αν υπάρχει υπολειπόμενο νερό.
  - ▶ Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε τα τρόφιμα ή τα ανακατεύετε, έτσι ώστε να ζεσταθούν ομοιόμορφα και να τηρείτε τους αναφερόμενους χρόνους προσαρμογής που δίνονται για ζέσταμα, απόψυξη και μαγείρεμα. Οι χρόνοι προσαρμογής είναι χρόνοι παύσης κατά τους οποίους η θερμοκρασία διαμοιράζεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.
  - ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτών τροφίμων. Με το ζέσταμα των τροφίμων, η θερμότητα παράγεται απευθείας στα τρόφιμα, ενώ το σκεύος παραμένει πιο κρύο (εξαιρέση: πυράντοχος πηλός). Το σκεύος θερμαίνεται μόνο από τη μετάδοση θερμότητας των τροφίμων.
- Αφού βγάλετε τα τρόφιμα από το φούρνο εξετάζετε εάν αυτά έχουν την επιθυμητή θερμοκρασία. Μην βασίζεστε στη θερμοκρασία του σκεύους! **Όταν ζεσταίνετε βρεφική τροφή, προσέχετε ιδιαίτερα τη σωστή θερμοκρασία!** Μετά το ζέσταμα της βρεφικής τροφής, την ανακατεύετε καλά ή την κουνάτε, και έπειτα τη δοκιμάζετε, για να προφυλάξετε το βρέφος από εγκαύματα.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

▶ Ο φούρνος Dialog δεν ενδείκνυται για τον καθαρισμό και την αποστείρωση οικιακών σκευών και άλλων αντικειμένων, επειδή μπορεί να προκύψουν υψηλές θερμοκρασίες. Μπορεί να καείτε κατά την αφαίρεση των αντικειμένων.

▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα ή υγρά σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Να ανοίγετε προηγουμένως τα δοχεία και να αφαιρείτε από τα μπιμπερό το καπάκι και την πιπίλα.

▶ Όταν βράζετε ή όταν ξαναζεσταίνετε υγρά, μπορεί το υγρό να έχει μεν αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού, όμως να μην ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό δεν έχει βράσει ομοιόμορφα. Αυτή η καθυστέρηση βρασμού μπορεί να οδηγήσει σε έντονη υπερχειλίση υπό μορφή έκρηξης, και έτσι μπορεί να καείτε από το ζεστό υγρό κατά την αφαίρεση του σκεύους. Αν οι συνθήκες δεν είναι κατάλληλες, μπορεί να είναι τόσο έντονη η πίεση, ώστε η πόρτα να ανοίξει αυτόνομα.

Ανακατεύετε το υγρό πριν από το ζέσταμα ή το βράσιμο. Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από το θάλαμο φούρνου το σκεύος. Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.

▶ Αν ζεστάνετε στη συσκευή αβγά χωρίς το κέλυφος, ο κρόκος μπορεί μετά το ψήσιμο να σκάσει και τα κομμάτια του να πεταχτούν με δύναμη.

Τρυπάτε προηγουμένως τη μεμβράνη του κρόκου σε πολλά σημεία.

▶ Αν ζεστάνετε αυγά με κέλυφος αυτά σκάνε, ακόμα και όταν τα έχετε βγάλει από το θάλαμο φούρνου.

Βράζετε τα αυγά με κέλυφος μόνο μέσα σε ειδικό σκεύος. Μη ζεσταίνετε σφιχτοβρασμένα αυγά στον τρόπο λειτουργίας M Chef.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

- ▶ Αν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα με σκληρότερο φλοιό ή φλούδα, όπως ντομάτες, λουκάνικα, πατάτες, μελιτζάνες, αυτά μπορεί να σκάσουν.  
Αυτά τα τρόφιμα τα τρυπάτε ή τα χαράσσετε σε αρκετά σημεία, ώστε να μπορεί να διαφεύγει ο ατμός από το εσωτερικό τους.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση θερμόμετρου με υδράργυρο ή άλλο υγρό, γιατί αυτά είναι ευαίσθητα στις υψηλές θερμοκρασίες και σπάνε εύκολα.  
Χρησιμοποιείτε για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων μόνο το θερμόμετρο ψητού της Miele που παραδίδεται μαζί με τη συσκευή.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ειδικά μαξιλάρια με γέμιση θεραπευτικού υλικού στη συσκευή, καθώς πορεί να πάρουν φωτιά, ακόμη και όταν τα έχετε βγάλει από τον θάλαμο του φούρνου.  
Μην ζεσταίνετε τα μαξιλάρια αυτά στον φούρνο Dialog.
- ▶ Σε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι μπορεί να εισχωρήσει υγρασία. Καθώς η υγρασία εξατμίζεται, δημιουργείται έντονη πίεση, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τα κούφια μέρη προκαλώντας έκρηξη (εξαίρεση αποτελούν τα κούφια χερούλια που εξαερίζονται επαρκώς).  
Για το μαγείρεμα στους τρόπους λειτουργίας M Chef μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι.
- ▶ Πλαστικά σκεύη που δεν είναι θερμοανθεκτικά, λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο Dialog ή να αρχίσουν να φλέγονται.  
Χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικά πλαστικά σκεύη. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

▶ Ακατάλληλα σκεύη μπορεί να καταστραφούν και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο Dialog.

Μην χρησιμοποιείτε κλειστά μεταλλικά σκεύη, αλουμινόχαρτο, μαχαιροπίρουνα, σκεύη με μεταλλικό επίχρισμα, κρύσταλλα που περιέχουν μόλυβο, πλαστικά σκεύη ευαίσθητα στην υψηλή θερμοκρασία, μεταλλικά κλιπ και πλαστικά και χάρτινα κλιπ με σύρμα στο εσωτερικό τους (βλ. κεφάλαιο «Επιλογή σκευών για τους τρόπους λειτουργίας M Chef»).

Μην αφήνετε ενεπιτήρητο τον φούρνο Dialog. όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη από ξύλο ή εύφλεκτα υλικά.

▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς από δοχεία από εύφλεκτα υλικά. Δοχεία μιας χρήσης από πλαστικό πρέπει να διαθέτουν τις ιδιότητες που αναγράφονται στο κεφάλαιο «Επιλογή σκευών για τρόπους λειτουργίας M Chef», ενότητα «Κατάλληλα σκεύη».



Μην αφήνετε ποτέ ενεπιτήρητο τον φούρνο Dialog όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε δοχεία μιας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

▶ Οι συσκευασίες διατήρησης της θερμότητας έχουν, μεταξύ άλλων, επένδυση από λεπτό αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανακλά τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα. Χαρτί, το οποίο περιβάλλει το αλουμινόχαρτο, μπορεί να ζεσταθεί τόσο ώστε να καεί.

Μη ζεσταίνετε σε τρόπους λειτουργίας M Chef τρόφιμα σε συσκευασίες διατήρησης θερμότητας όπως π.χ. σακούλες για ψητό κοτόπουλο.

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

Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τρόπους λειτουργίας M Chef για κονσερβοποίηση. Χρησιμοποιήστε τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  ή πάνω/κάτω αντίσταση .

▶ 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.



## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 kg το ανώτερο. Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα της συσκευής. Επίσης μην τοποθετείτε βασικά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Προσέξτε να μην σφηνώσει ο,τιδήποτε μεταξύ της πόρτας και του θαλάμου φούρνου. Ο φούρνος Dialog μπορεί να υποστεί ζημιά.



### 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.
- ▶ Από γρατζουνιές μπορεί να καταστραφεί το γυαλί ή το τζάμι της πόρτας. Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας λειαντικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες και κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.
- ▶ Αν υπάρχουν χονδροί ρύποι στον θάλαμο του φούρνου μπορεί να δημιουργηθεί πολύς καπνός. Αφαιρείτε τους χονδρούς ρύπους από τον θάλαμο φούρνου, πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση.
- ▶ Σε περιοχές με ζέστη και υγρασία η πιθανότητα προσβολής από έντομα (π.χ. κατσαρίδες) είναι ιδιαίτερα αυξημένη. Διατηρείτε τον φούρνο Dialog και τον περιβάλλοντα χώρο πάντα καθαρούς. Τυχόν ζημιές από έντομα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

### Εξαρτήματα

- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια εξαρτήματα Miele. Αν χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα άλλου κατασκευαστή, το δικαίωμά σας να προβάλετε αξιώσεις, που απορρέουν από την εγγύηση ή/και την ευθύνη για ελαττωματικά προϊόντα, χάνεται.
- ▶ Η Miele σας παρέχει εγγύηση παράδοσης για λειτουργικά ανταλλακτικά έως και για 15 χρόνια, αλλά τουλάχιστον 10 χρόνια, μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου Dialog σας.
- ▶ Οι γάστρες Miele Gourmet HUB 62-22 (εάν υπάρχουν) δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται στο επίπεδο 1. Διαφορετικά θα προκληθεί ζημιά στον πάτο του θαλάμου φούρνου. Μην τοποθετείτε επίσης ποτέ τη γάστρα Miele στο επάνω στήριγμα του επιπέδου 1, γιατί δεν ασφαλιζεται από την εγκοπή. Γενικά χρησιμοποιείτε το επίπεδο στήριξης 2.
- ▶ Στους τρόπους λειτουργίας M Chef ένα μεταλλικό καπάκι αντανάκλα τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα και εμποδίζει έτσι το μαγείρεμα. Στους τρόπους λειτουργίας M Chef χρησιμοποιείτε γάστρες ή κασαρόλες μόνο με γυάλινο καπάκι ή χωρίς καπάκι.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το θερμόμετρο ψητού Miele που παραδίδεται μαζί με τη συσκευή. Αν το θερμόμετρο ψητού είναι ελαττωματικό, πρέπει να το αντικαταστήσετε με ένα νέο αυθεντικό θερμόμετρο ψητού της Miele.
- ▶ Το πλαστικό του θερμομέτρου ψητού μπορεί να λιώσει σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες. Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψητού στους τρόπους λειτουργίας γκριλ (εξαιρέση: M Chef + γκριλ με αέρα  και γκριλ με αέρα ). Μην αποθηκεύετε το θερμόμετρο ψητού στο θάλαμο φούρνου.
- ▶ Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση θα υποστούν ζημιά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση από το θάλαμο φούρνου, προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα που αγοράσατε αργότερα και δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση»).

## Η συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος

### Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία χρησιμεύει στον χειρισμό και προστατεύει τη συσκευή από ζημιές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί με οικολογικά κριτήρια και με βάση τη δυνατότητα ορθής διαχείρισης των απορριμμάτων, και είναι σε γενικές γραμμές ανακυκλώσιμα.

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.

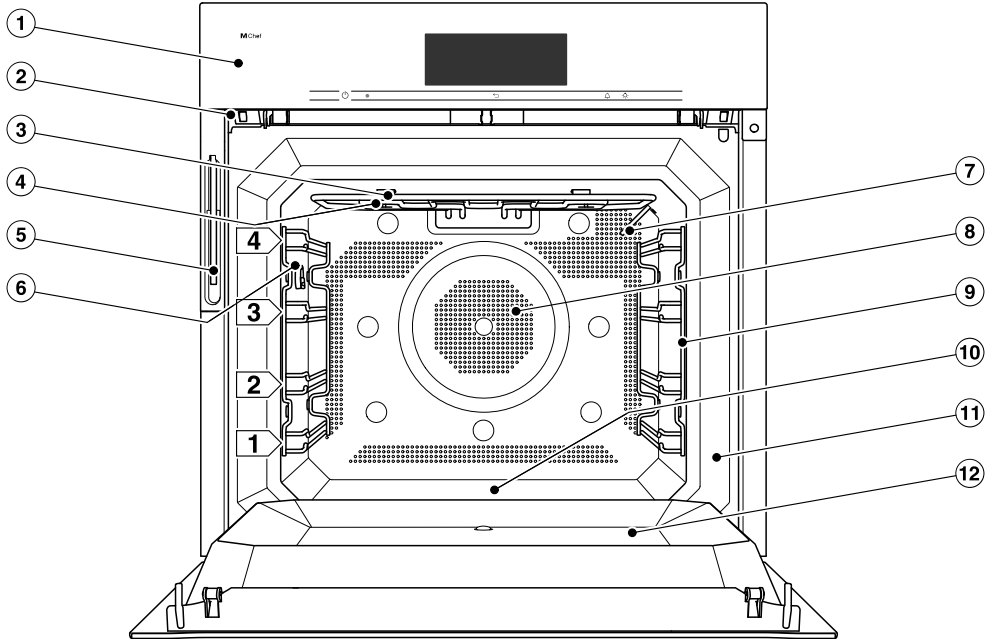
### Απόρριψη της παλιάς συσκευής

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.



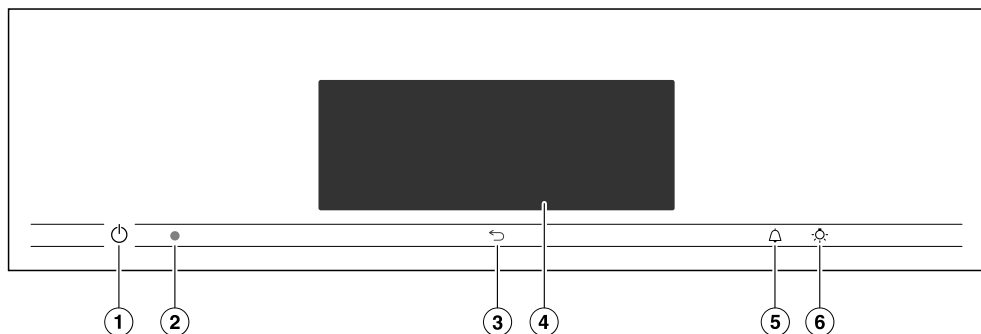
Αντί αυτού, χρησιμοποιήστε τους ειδικά διαμορφωμένους χώρους συλλογής και αποκομιδής για τη δωρεάν παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών, που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για τη διαγραφή δεδομένων προσωπικού 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.

## Φούρνος Dialog




- ① Στοιχεία χειρισμού με λογότυπο M Chef
- ② Κλείδωμα πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση
- ③ Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ με κεραίες για τους τρόπους λειτουργίας M Chef
- ④ Ανοίγματα για την παροχή ατμού
- ⑤ Σωλήνας πλήρωσης για το σύστημα εξάτμισης
- ⑥ Υποδοχή σύνδεσης για το θερμομέτρο ψητού
- ⑦ Αισθητήρας για τη ρύθμιση θερμοκρασίας
- ⑧ Άνοιγμα εισόδου για την τουρμπίνα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑨ Ράγες στήριξης με 4 επίπεδα
- ⑩ Πάτος θαλάμου φούρνου με κάτω αντίσταση στο κάτω μέρος
- ⑪ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑫ Πόρτα

## Όργανα χειρισμού



- ① Πλήκτρο ON/OFF ⏻ σε κοιλότητα  
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου Dialog
- ② Οπτική θύρα επικοινωνίας  
(μόνο για το Miele Service)
- ③ Πλήκτρο αφής ←  
Για σταδιακή επιστροφή πίσω
- ④ Οθόνη αφής  
Για την ένδειξη πληροφοριών και για τον χειρισμό
- ⑤ Πλήκτρο αφής 🔔  
Για τη ρύθμιση χρονομέτρων ή ειδοποιήσεων
- ⑥ Πλήκτρο αφής ☀️  
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου

## Πλήκτρο on/off





Το πλήκτρο ON/OFF  βρίσκεται σε μια κοιλότητα και αντιδρά στο άγγιγμα των δακτύλων.

Με το συγκεκριμένο πλήκτρο ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τον φούρνο Dialog. Μόλις ενεργοποιηθεί ο φούρνος Dialog, ανάβει αριστερά επάνω στον πίνακα χειρισμού το λογότυπο M Chef.

## Πλήκτρα αφής

Τα πλήκτρα αφής αντιδρούν στο άγγιγμα των δακτύλων. Κάθε άγγιγμα επιβεβαιώνεται με έναν ήχο πλήκτρων. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόν τον ήχο πλήκτρων επιλέγοντας τη ρύθμιση ένταση ήχου | ήχος πλήκτρων | μη ενεργό.

Εάν επιθυμείτε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο, επιλέξτε τη ρύθμιση QuickTouch | ενεργό με ώρα.

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.
	Όταν εμφανίζεται ένα μενού στην οθόνη ή διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών). ή μία ειδοποίηση (μια σταθερή ώρα) (βλ. κεφάλαιο «Ειδοποίηση και Χρονόμετρο»).
	Όταν ανοίγετε την πόρτα, ενώ εμφανίζεται ένα μενού στην οθόνη ή διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να επιλέξετε το πλήκτρο αφής  για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου. Ο φωτισμός θαλάμου φούρνου σβήνει αυτόματα μετά από περ. 1 λεπτό.

# Όργανα χειρισμού

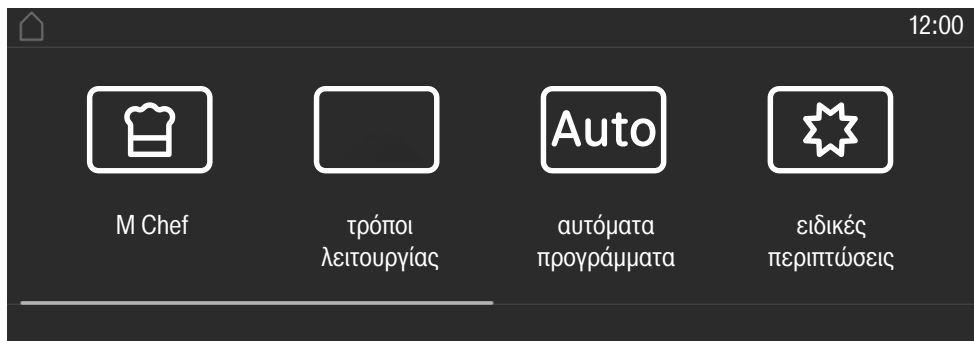
## Οθόνη αφής

Η ευαίσθητη επιφάνεια της οθόνης αφής μπορεί να γρατζουνιστεί από μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα, όπως π.χ. μολύβια ή στυλό.

Αγγίζετε την οθόνη αφής μόνο με τα δάχτυλα.


Προσέχετε, ώστε να μην φτάσει νερό πίσω από την οθόνη αφής.

Η οθόνη αφής χωρίζεται σε περισσότερα τμήματα.



Στην **κεφαλίδα** εμφανίζεται αριστερά η διαδρομή μενού. Τα μεμονωμένα σημεία του μενού χωρίζονται μεταξύ τους μέσω μιας κάθετης γραμμής. Αν η διαδρομή του μενού δεν μπορεί να εμφανιστεί ολόκληρη λόγω έλλειψης χώρου, τα ανώτερα σημεία του μενού παρουσιάζονται μέσω του ... I.

Εάν αγγίξετε ένα όνομα μενού στην κεφαλίδα, τότε αλλάζει η ένδειξη στο εκάστοτε μενού. Για να μεταβείτε στην οθόνη έναρξης, αγγίζετε .

Η ώρα εμφανίζεται δεξιά στην κεφαλίδα. Επιπρόσθετα μπορούν να εμφανιστούν περαιτέρω σύμβολα, π.χ. SuperVision .










Στο **κέντρο** θα βρείτε το τρέχον μενού με τα σημεία του. Μπορείτε να ξεφυλλίσετε το μενού σύροντας στην οθόνη προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά. Εάν αγγίζετε ένα στοιχείο μενού, το επιλέγετε (βλ. κεφάλαιο «Αρχή χειρισμού»).

Στο **κάτω μέρος** εμφανίζονται ανάλογα με το μενού διάφορα πεδία για τον χειρισμό, όπως π.χ. αλλαγή ή OK.



## Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Επεξήγηση
	Το σύμβολο αυτό επισημαίνει επιπρόσθετες πληροφορίες και υποδείξεις για τον χειρισμό. Επιβεβαιώστε αυτό το παράθυρο πληροφοριών με OK.
	Υπόδειξη για τα ανώτερα σημεία του μενού, τα οποία δεν εμφανίζονται στη διαδρομή του μενού λόγω έλλειψης χώρου.
	Ειδοποίηση (Alarm)
	Χρονόμετρο
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.
	Το κλειδί συστήματος ή το κλειδί πλήκτρων είναι ενεργοποιημένα (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «σύστημα ασφάλειας»). Ο χειρισμός είναι κλειδωμένος.
	Θερμοκρασία πυρήνα κατά τη χρήση του θερμόμετρου ψητού
	Τηλεχειρισμός (εμφανίζετε μόνο, όταν έχετε το σύστημα Miele@home και έχετε επιλέξει τη ρύθμιση τηλεχειρισμός   ενεργό).
	SuperVision (εμφανίζεται μόνο, όταν έχετε το σύστημα Miele@home και έχετε επιλέξει τη ρύθμιση SuperVision   ένδειξη SuperVision   ενεργό)

## Αρχή χειρισμού

---

Χειρίζεστε τον φούρνο Dialog μέσω της οθόνης αφής, αγγίζοντας το επιθυμητό σημείο μενού.

Με κάθε πάτημα μιας πιθανής επιλογής χρωματίζονται τα αντίστοιχα σύμβολα (λέξη ή/και σύμβολο) **πορτοκαλί**.

Τα πεδία για την επιβεβαίωση ενός βήματος χειρισμού βρίσκονται σε **πράσινο** φόντο (π.χ. *OK*).

### Επιλογή σημείου μενού

- Αγγίζετε το επιθυμητό πεδίο ή την επιθυμητή τιμή στην οθόνη αφής.

### Ξεφύλλισμα

Μπορείτε να ξεφυλλίσετε προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

- Σύρετε το δάκτυλο πάνω στην οθόνη. Τοποθετείτε για αυτό το δάκτυλο επάνω στην οθόνη αφής, και το κινείτε προς την επιθυμητή κατεύθυνση.

Η ράβδος στην κατώτερη περιοχή σας δείχνει τη θέση σας στο τελευταίο μενού.

### Για να αφήσετε το επίπεδο μενού

- Αγγίζετε το πλήκτρο αφής  $\leftrightarrow$  ή αγγίζετε στη διαδρομή μενού το σύμβολο ... I.
- Αγγίζετε το σύμβολο  $\square$ , για να μεταβείτε στην οθόνη έναρξης.

Όσα έχετε εισάγει μέχρι τότε και δεν τα έχετε επιβεβαιώσει με *OK*, δεν αποθηκεύονται.

## Αλλαγή τιμής ή ρύθμισης

### Αλλαγή τιμών ή ρυθμίσεων κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος

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

- Αγγίζετε τον τρόπο λειτουργίας, τη θερμοκρασία ή τις μονάδες Gourmet που βρίσκονται σε εξέλιξη στο μεσαίο πεδίο της οθόνης αφής ή πατήστε αλλαγή.

Εμφανίζονται οι ρυθμίσεις για τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Επιλέξετε την επιθυμητή τιμή ή την επιθυμητή ρύθμιση.

Η τιμή ή η ρύθμιση αποθηκεύεται.

### Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

Η τελευταία ρύθμιση έχει μαρκαριστεί πορτοκαλί.

- Αγγίζετε την επιθυμητή ρύθμιση.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψετε στο ανώτερο μενού.

### Καταχώριση αριθμών με τα κυλιόμενα ψηφία

- Σύρετε τα κυλιόμενα ψηφία προς τα πάνω ή προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή τιμή στο κέντρο.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται.

## Καταχώριση αριθμών με το αριθμητικό πληκτρολόγιο

- Αγγίξτε το  στην δεξιά κάτω περιοχή του πεδίου καταχώρησης.

Ο συνδυασμός ψηφίων εμφανίζεται.


- Αγγίξτε τα επιθυμητά ψηφία.

Μόλις καταχωρήσετε μια έγκυρη τιμή, εμφανίζεται το *OK* σε πράσινο φόντο. Με το βέλος διαγράφετε το τελευταίο ψηφίο που έχετε εισάγει.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Ο αριθμός που αλλάξατε, αποθηκεύεται.

## Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων

Μερικές ρυθμίσεις απεικονίζονται με ένα διάγραμμα στοιχείων . Όταν όλα τα στοιχεία έχουν γεμίσει, έχει επιλεγεί η μέγιστη τιμή.

Εάν δεν έχει γεμίσει κανένα ή μόνο ένα τμήμα, έχει επιλεγεί η ελάχιστη τιμή ή η ρύθμιση είναι απενεργοποιημένη (π.χ. τα ηχητικά σήματα).


- Αγγίξτε το αντίστοιχο στοιχείο πάνω στο διάγραμμα στοιχείων για να αλλάξετε τη ρύθμιση.
- Επιλέξτε *ενεργό* ή *μη ενεργό*, για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση.
- Επιβεβαιώστε την επιλογή με το *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψετε στο ανώτερο μενού.

## Εισαγωγή χαρακτήρων

Καταχωρίστε χαρακτήρες μέσω του πληκτρολογίου στην οθόνη. Επιλέξτε ένα σύντομο και σαφές όνομα.

- Αγγίξτε τους επιθυμητούς χαρακτήρες ή τα επιθυμητά σύμβολα.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Με το σύμβολο  μπορείτε να εισαγάγετε αλλαγή σειράς για μεγαλύτερα ονόματα προγραμμάτων.

- Αγγίξτε το αποθήκευση.

Το όνομα αποθηκεύεται.

## Εμφάνιση στοιχείου Βοήθεια

Σε επιλεγμένες λειτουργίες υπάρχει μια θεματική βοήθεια. Στην κάτω γραμμή εμφανίζεται Βοήθεια.

- Αγγίξτε Βοήθεια, για να εμφανιστούν οι υποδείξεις με εικόνες και κείμενο.
- Αγγίξτε κλείσιμο, για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού.

## Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου στο πλαίσιο της πρόσοψης.

Εκεί θα βρείτε τον τύπο, τον αριθμό κατασκευής καθώς και τα στοιχεία σύνδεσης (τάση/συχνότητα/μέγιστη ισχύ παροχής).

Έχετε εύκαιρες αυτές τις πληροφορίες, όταν έχετε ερωτήσεις ή προβλήματα, έτσι ώστε η Miele να μπορεί να σας εξυπηρετήσει με τον καλύτερο δυνατό τρόπο.

## Περιεχόμενα συσκευασίας

- Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης για τον χειρισμό των λειτουργιών του φούρνου Dialog
- Βιβλίο συνταγών με συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα και τους τρόπους λειτουργίας
- Ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και σχάρα ψησίματος (χάριν συντομίας: σχάρα)
- Θερμόμετρο ψητού
- Βίδες για τη στερέωση του φούρνου Dialog σας στο ντουλάπι εντοιχισμού
- Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων και ένας εύκαμπτος πλαστικός σωλήνας με στήριγμα (βεντούζα) για την αφαίρεση αλάτων από το σύστημα εξάτμισης


## Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα

Όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται, καθώς και τα μέσα καθαρισμού και φροντίδας, είναι συμβατά με τους φούρνους Dialog της Miele.

Μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το ηλεκτρονικό κατάστημα Miele, το Miele Service ή έναν εξουσιοδοτημένο αντιπρόσωπο της Miele.

Κατά την παραγγελία αναφέρετε τον τύπο της συσκευής του φούρνου Dialog σας και τον τύπο του επιθυμητού εξαρτήματος.

## Ράγες στήριξης

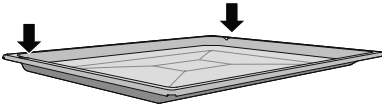
Στον θάλαμο φούρνου υπάρχουν στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά οι ράγες στήριξης με τα επίπεδα  για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα.

Οι ράγες στήριξης είναι κατάλληλες για πυρόλυση και είναι στερεωμένες στο θάλαμο φούρνου.

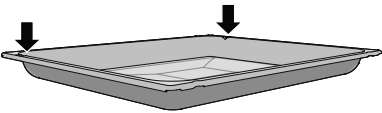
Κάθε επίπεδο αποτελείται από 2 στηρίγματα τοποθετημένα το ένα επάνω από το άλλο. Τα εξαρτήματα (π.χ. σχάρα) τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα.

## Ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και σχάρα με εγκοπές

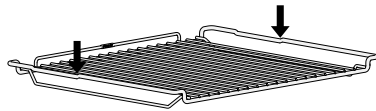
Ρηχό ταψί HBB 51:



Ταψί γενικής χρήσης HUBB 51:



Σχάρα HBBR 52:



Σύρετε αυτά τα συνοδευτικά εξαρτήματα πάντα ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

Τοποθετείτε πάντα τη σχάρα με την ασφάλεια έναντι ανατροπής προς τα πίσω.

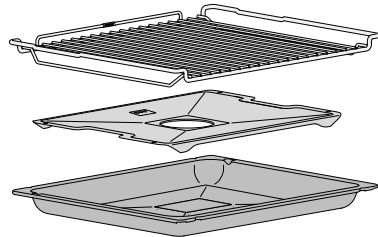
Στις κοντές πλευρές αυτών των εξαρτημάτων υπάρχει στην πίσω μια εγκοπή. Αυτή εμποδίζει τα πρόσθετα εξαρτήματα να γλιστρήσουν από τις ράγες στήριξης, όταν θέλετε να τραβήξετε προς τα έξω μόνο ένα μέρος τους.



Όταν χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη τη σχάρα, το ταψί γενικής χρήσης ωθείται ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου και η σχάρα βρίσκεται αυτόματα από πάνω.

Η εμαγιέ επιφάνεια του ρηχού ταψιού και του ταψιού γενικής χρήσης έχει επίστρωση PerfectClean. Η σχάρα είναι κατάλληλη για πυρόλυση.

## Ταψί ψητού και γκριλ HGBB 51



Το ταψί ψητού και γκριλ τοποθετείται ανάμεσα στη σχάρα και το ταψί γενικής χρήσης.

Κατά το ψήσιμο 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 έχει επίστρωση PerfectClean.

Το ταψί ψητού και γκριλ δεν είναι κατάλληλο για χρήση στους τρόπους λειτουργίας M Chef.

Χρησιμοποιείτε το ταψί ψητού και γκριλ μόνο στους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας.

## Εξοπλισμός

### Στρογγυλές φόρμες



Η **στρογγυλή φόρμα χωρίς τρύπες HBF 27-1** είναι κατάλληλη για να ψήνετε πίτσα, παντεσπάνι, γλυκές ή αλμυρές τάρτες, επιδόρπια σουφλέ, λαγάνες, αλλά και για να ψήνετε κατεψυγμένα γλυκά ή πίτσες.

Η **τρυπητή στρογγυλή φόρμα HBFP 27-1** δημιουργήθηκε ειδικά για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων από φρέσκια ζύμη μαγιάς και ζύμη γιαουρτιού-λαδιού και για την παρασκευή ψωμιού. Χάρη στις λεπτές τρύπες της τα αρτοσκευάσματα ροδοψήνονται από την κάτω πλευρά. Μπορείτε επίσης να τη χρησιμοποιήσετε και για στέγνωμα/ξήρανση τροφίμων.

Η εμαγιέ επιφάνεια έχει επιστροφή PerfectClean και στις δύο φόρμες.

- Ωθήστε τη σχάρα στον φούρνο και τοποθετήστε πάνω της τη στρογγυλή φόρμα.

Το τρυπητό στρογγυλό ταψί δεν είναι κατάλληλο για χρήση στους τρόπους λειτουργίας M Chef.

Χρησιμοποιείτε το ταψί μόνο στους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας.

### Πυρίμαχη πλάκα ψησίματος HBS 70



Η πυρίμαχη πλάκα ψησίματος είναι ιδανική για την περίπτωση που θέλετε να είναι ξεροψημένη και τραγανή η βάση, π.χ. σε πίτσες, κίς λοραίν, ψωμάκια, πικάντικα ορεκτικά κ.λπ.

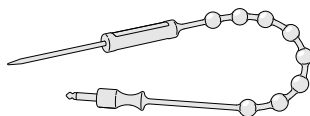
Η πλάκα αυτή είναι κατασκευασμένη από πυρίμαχη υαλοποιημένη κεραμική επιφάνεια. Η πυρίμαχη πλάκα ψησίματος συνοδεύεται από ξύλινη σπάτουλα για την τοποθέτηση και αφαίρεση των τροφίμων που ψήνετε.

- Ωθήστε τη σχάρα προς τα μέσα και τοποθετήστε επάνω της την πυρίμαχη πλάκα ψησίματος.

Η πλάκα ψησίματος δεν είναι κατάλληλη για χρήση στους τρόπους λειτουργίας M Chef.

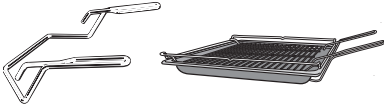
Χρησιμοποιείτε την πλάκα ψησίματος μόνο στους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας.

### Θερμόμετρο ψητού



Με το θερμόμετρο ψητού μπορείτε να παρακολουθείτε ακριβώς τη θερμοκρασία των διαδικασιών μαγειρέματος (βλ. κεφάλαιο «Ψήσιμο φαγητών», ενότητα «Θερμόμετρο ψητού»).

## Λαβή HEG



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

## Γάστρες Gourmet HUB 62-22 Καπάκια γάστρας HBD 60-22

Η γάστρα Gourmet της Miele σε αντίθεση με άλλες γάστρες μπορεί να τοποθετηθεί απευθείας στις ράγες στήριξης. Η γάστρα, όπως και η σχάρα, είναι εξοπλισμένη με προεξοχή ασφαλείας. Η γάστρα είναι κατάλληλη για χρήση και σε μια επαγωγική εστία.

Η επιφάνεια της γάστρας είναι εφοδιασμένη με μια αντικολλητική επίστρωση.

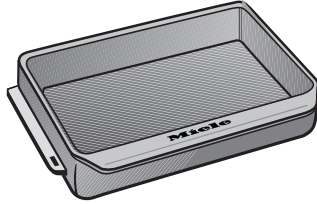
Κατάλληλο μεταλλικό καπάκι διατίθεται ξεχωριστά. Κατά την αγορά αναφέρετε την ονομασία του μοντέλου.

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef ένα μεταλλικό καπάκι αντανakλά τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα και εμποδίζει έτσι το μαγείρεμα.

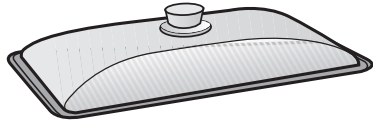
Χρησιμοποιείτε τη γάστρα Miele με μεταλλικό καπάκι μόνο στους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας. Χρησιμοποιείτε τη γάστρα Miele στους τρόπους λειτουργίας M Chef μόνο χωρίς καπάκι.

**Βάθος: 22 cm**

HUB 62-22



HBD 60-22\*




\* κατάλληλο μόνο για συμβατικούς τρόπους λειτουργίας

## Εξαρτήματα καθαρισμού και την περιποίησης

- Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων, πλαστικός εύκαμπτος σωλήνας με στήριγμα για την αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο Dialog
- Πανί γενικής χρήσης από μικροΐνες
- Καθαριστικό φούρνου Miele

## Διατάξεις ασφαλείας

- **Κλειδωμα λειτουργίας**   
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Κλειδωμα πλήκτρων**  
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Τουρμπίνα κρύου αέρα**  
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρύου αέρα»)

## Εξοπλισμός

### - **Αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας**

Η αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας ενεργοποιείται αυτόματα, αν ο φούρνος Dialog βρίσκεται σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Η διάρκεια του χρόνου εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.

### - **Πόρτα**

Οι φλάντζες στην πόρτα αποτρέπουν την έξοδο ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων.

Κατά τη λειτουργία διοχετεύεται αέρας μέσω της πόρτας, έτσι ώστε η εξωτερική γυάλινη επιφάνεια της πόρτας να παραμένει κρύα.

### - **Κλειστό πόρτας** για τον καθαρισμό με πυρόλυση

Με την έναρξη του καθαρισμού με πυρόλυση η πόρτα κλειδώνει για λόγους ασφαλείας. Η πόρτα απασφαλίζει και πάλι, όταν η θερμοκρασία στον θάλαμο φούρνου μειωθεί κάτω από 280°C.

## Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

Οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean παρουσιάζουν εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες και είναι πολύ εύκολες στον καθαρισμό τους.

Το παρασκευασμένο φαγητό, ξεκολλά εύκολα. Οι λεκέδες μετά από διαδικασίες ψησίματος γλυκών ή φαγητών αφαιρούνται εύκολα.

Έχετε τη δυνατότητα να κόψετε και να τεμαχίσετε το φαγητό σας στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.

Μην χρησιμοποιείτε κεραμικά μαχαίρια, γιατί προκαλούν γρατζουνιές στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.

Οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean μοιάζουν ως προς την περιποίησή τους με το γυαλί. Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ώστε να διατηρηθούν τα πλεονεκτήματα της αντικολλητικής ιδιότητας και του εξαιρετικά απλού καθαρισμού.

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean:

- Ταψί γενικής χρήσης
- Ρηχό ταψί
- Ταψί ψητού και γκριλ
- Στρογγυλή φόρμα, τρυπητή
- Στρογγυλή φόρμα

## Εξαρτήματα ανθεκτικά στην πυρόλυση

Οι ράγες στήριξης είναι κατάλληλες για πυρόλυση και είναι στερεωμένες στο θάλαμο φούρνου. Η σάρα HBRR 52 είναι κατάλληλη για πυρόλυση και μπορεί να παραμείνει στο θάλαμο φούρνου κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση.

Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση».



## Miele@home

Ο φούρνος Dialog είναι εξοπλισμένος με ενσωματωμένη μονάδα WLAN.

Για τη χρήση της απαιτείται:

- δίκτυο WLAN
- η εφαρμογή Miele
- λογαριασμός χρήστη στη Miele. Μπορείτε να δημιουργήσετε τον λογαριασμό χρήστη μέσω της εφαρμογής Miele.

Η εφαρμογή Miele σας καθοδηγεί κατά τη σύνδεση του φούρνου Dialog με το οικιακό δίκτυο WLAN.

Αφού συνδέσετε τον φούρνο Dialog στο δίκτυο WLAN, μπορείτε, για παράδειγμα, να προβείτε με την εφαρμογή στις ακόλουθες ενέργειες:

- Να ζητήσετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας του φούρνου Dialog
- Να αναζητήσετε υποδείξεις σχετικά με τις τρέχουσες διαδικασίες μαγειρέματος του φούρνου Dialog
- Να τερματίσετε τρέχουσες διαδικασίες μαγειρέματος

Με τη σύνδεση του φούρνου στο δίκτυο WLAN, αυξάνεται η κατανάλωση ρεύματος, ακόμη και όταν ο φούρνος Dialog είναι εκτός λειτουργίας.

Εξασφαλίστε, ότι στον χώρο τοποθέτησης του φούρνου Dialog σας είναι διαθέσιμο το σήμα του δικτύου σας WLAN με επαρκώς ισχυρό σήμα.

## Διαθεσιμότητα σύνδεσης WLAN

Η σύνδεση WLAN μοιράζεται μια περιοχή συχνοτήτων με άλλες συσκευές, π.χ. με συσκευή μικροκυμάτων, με τηλεκατευθυνόμενα παιχνίδια). Έτσι μπορεί να προκύψουν παροδικές ή ολοκληρωτικές ανωμαλίες σύνδεσης. Γι' αυτό το λόγο δεν μπορούν να είναι εγγυημένα σταθερά διαθέσιμες οι προσφερόμενες λειτουργίες.

## Διαθεσιμότητα Miele@home

Η χρήση της εφαρμογής Miele εξαρτάται από τη διαθεσιμότητα της υπηρεσίας Miele@home στη χώρα σας.

Η υπηρεσία Miele@home δεν είναι διαθέσιμη σε όλες τις χώρες.

Πληροφορίες σχετικά με τη διαθεσιμότητα θα βρείτε στην ιστοσελίδα [www.miele.com](http://www.miele.com).

## Εφαρμογή Miele

Μπορείτε να κατεβάσετε δωρεάν την εφαρμογή Miele από το Apple App Store<sup>®</sup> ή από το Google Play Store<sup>™</sup>.




Πληροφορίες για τη διαμόρφωση του Miele@home θα βρείτε στο κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Miele@home».

# Αρχική λειτουργία

## Βασικές ρυθμίσεις

Πρέπει να προβείτε στις ακόλουθες ρυθμίσεις για την αρχική θέση σε λειτουργία. Μπορείτε να αλλάξετε και πάλι αυτές τις ρυθμίσεις σε μία μεταγενέστερη χρονική στιγμή (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.


Ο φούρνος Dialog γίνεται καυτός κατά τη λειτουργία.

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

Όταν ο φούρνος Dialog συνδεθεί στο ηλεκτρικό δίκτυο, ενεργοποιείται αυτόματα.

## Ρύθμιση γλώσσας

- Επιλέγετε την επιθυμητή γλώσσα.

Αν επιλέξατε κατά λάθος μια γλώσσα που δεν καταλαβαίνετε, ακολουθήστε τις οδηγίες που δίνονται στο κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Γλώσσα ».

## Ρύθμιση θέσης

- Επιλέξτε την επιθυμητή θέση.

## Ρύθμιση ημερομηνίας

- Ρυθμίζετε το ένα μετά το άλλο το έτος, τον μήνα και την ημέρα.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

## Ρύθμιση ώρας

- Ρυθμίζετε την ώρα σε ώρες και λεπτά.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

## Θερματισμός της αρχικής θέσης σε λειτουργία




- Ακολουθείτε τυχόν περαιτέρω υποδείξεις στην οθόνη.

Η διαδικασία αρχικής λειτουργίας έχει ολοκληρωθεί.

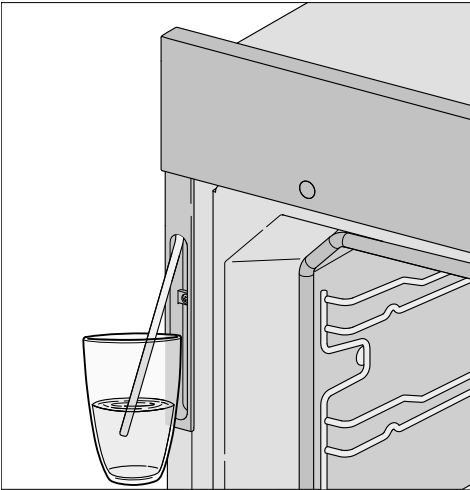
## Αρχική θέρμανση του φούρνου Dialog και έκπλυση του συστήματος εξάτμισης

Κατά την αρχική θέρμανση του φούρνου Dialog μπορεί να δημιουργηθούν δυσάρεστες οσμές. Μπορείτε να τις εξουδετερώσετε, αν θερμάνετε τον φούρνο Dialog για μία ώρα τουλάχιστον. Ταυτόχρονα είναι σκόπιμο να ξεπλύνετε το σύστημα εξάτμισης.

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

- Αφαιρέστε αυτοκόλλητα ή προστατευτικές μεμβράνες που ενδεχομένως υπάρχουν στον φούρνο Dialog και τα αξεσουάρ.
  - Πριν θερμάνετε τη συσκευή καθαρίστε τον θάλαμο του φούρνου με ένα υγρό πανί για να απομακρύνετε τυχόν σκόνη και υπολείμματα της συσκευασίας.
  - Τοποθετήστε όλες τις λαμαρίνες, καθώς και τη σχάρα.
  - Ενεργοποιήστε τον φούρνο Dialog με το πλήκτρο ON/OFF .
- Εμφανίζεται το βασικό μενού.
- Επιλέξτε το Τρόποι λειτουργίας .
  - Επιλέξτε το klima plus .
- Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία (160°C).
- Ενεργοποιείται η θέρμανση του θαλάμου φούρνου και ο ανεμιστήρας ψύξης.
- Ρυθμίστε τη μέγιστη δυνατή θερμοκρασία (250°C).
  - Επιβεβαιώστε πατώντας OK.

- Επιλέξτε το αυτόματη ριπή ατμού. Εμφανίζεται η προτροπή για τη διαδικασία αναρρόφησης.
- Γεμίστε ένα δοχείο με την απαιτούμενη ποσότητα νερού βρύσης.
- Ανοίξτε την πόρτα.
- Αναδιπλώστε τον σωλήνα πλήρωσης αριστερά κάτω από τον πίνακα χειρισμού προς τα εμπρός.




- Βυθίστε τον σωλήνα πλήρωσης μέσα στο δοχείο με το νερό βρύσης.
  - Επιβεβαιώστε με OK.
- Η διαδικασία αναρρόφησης ξεκινά. Η πραγματική αναρροφούμενη ποσότητα νερού μπορεί να είναι μικρότερη από την απαιτούμενη, έτσι παραμένει κάποιο υπόλοιπο στο δοχείο.
- Αφαιρέστε το δοχείο μετά από τη διαδικασία αναρρόφησης και κλείστε την πόρτα.

Η υπόδειξη ότι η διαδικασία αναρρόφησης ολοκληρώθηκε, σβήνει. Ακούγεται πάλι ένας σύντομος θόρυβος αντλίας. Το νερό που παρέμεινε στον σωλήνα πλήρωσης αναρροφάται.

Μετά από λίγο ενεργοποιείται αυτόματα μια ριπή ατμού.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό. Οι εξερχόμενοι υδρατμοί είναι πολύ καυτοί. Μην ανοίγετε την πόρτα όσο διαρκεί η ριπή ατμού.

Θερμαίνετε τον φούρνο Dialog τουλάχιστον μία ώρα.

- Μετά από τουλάχιστον μία ώρα απενεργοποιήστε τον φούρνο Dialog με το πλήκτρο ON/OFF .

### Καθαρισμός θαλάμου φούρνου μετά την πρώτη θέρμανση






⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος Dialog γίνεται καυτός κατά τη λειτουργία. 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.

- Αφαιρέστε όλα τα αξεσουάρ από τον θάλαμο του φούρνου και καθαρίστε τα στο χέρι (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση»).
- Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί με μικροϊνες.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.




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

# Ρυθμίσεις

## Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
επιλογή γλώσσας 	...   deutsch   english   ... Θέση
ώρα	παρουσίαση αναλογικό*   ψηφιακή μορφή ώρας 24 ώρες*   12ωρο (πμ/μμ) ρύθμιση συγχρονισμός επιτρεπτό*   μη επιτρεπτό
ημερομηνία	
QuickTouch	ενεργό με ώρα μη ενεργό*
οθόνη έναρξης	βασικό μενού* M Chef τρόποι λειτουργίας αυτόματα προγράμματα ειδικές περιπτώσεις MyMiele ατομικά προγράμματα
φωτεινότητα	οθόνη  M Chef 
Χρωματική διαβάθμιση	φωτεινή σκοτεινή*
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα  ήχος πλήκτρων  ήχος χαιρετισμού ενεργό*   μη ενεργό
μονάδες μέτρησης	βάρος γρ.*   lb   lb/oz θερμοκρασία °C*   °F


\* Εργοστασιακή ρύθμιση

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
παράτ τουρμπ κρύου αέρα	ελεγχόμενο από το χρόνο ελεγχόμενο από τη θερμοκρασία*
πυρόλυση	με υπενθύμιση χωρίς υπενθύμιση*
προτεινόμενες θερμοκρα- σίες	
σύστημα ασφάλειας	κλειδώμα λειτ.  ενεργό   μη ενεργό* κλειδώμα πλήκτρων ενεργό   μη ενεργό*
καταλύτης	
Δικτύωση	ενεργό μη ενεργό*
Miele@home	ρυθμίσεις μονάδας κατάσταση μονάδας   ξεκινήστε δράση μονάδας   ρυθμί- σεις IP   ρυθμίσεις DNS   ρυθμίσεις SSID   κωδικοποίηση δικτύου ρυθμίσεις συστήματος αλλαγή ονομάτων συσκευών   λίστα συσκευών   επικαιροποίηση λίστας συσκευ.   συνδέστε άλλες συσκευ- ές   αποσύνδεση από το σύστημα   καθορίστε ως ρολόι εισαγωγή WPS-PIN
τηλεχειρισμός	ενεργό μη ενεργό*
SuperVision	ένδειξη SuperVision ενεργό   μη ενεργό* Ένδειξ σε κατάσ αναμονής ενεργό*   μόνο σε βλάβες επιλογές συσκευών εμφάνιση συσκευής   ηχητικά σήματα
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή επίδειξη ενεργό   μη ενεργό* M Chef 
εργοστασιακές ρυθμίσεις	ρυθμίσεις ατομικά προγράμματα προτεινόμενες θερμοκρασίες MyMiele


\* Εργοστασιακή ρύθμιση

# Ρυθμίσεις

## Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

Στο μενού  Ρυθμίσεις μπορείτε να εξατομικεύσετε τον φούρνο Dialog σας, προσαρμόζοντας τις εργοστασιακές ρυθμίσεις στις δικές σας ανάγκες.

Βρίσκεστε στο βασικό μενού.

- Επιλέξτε το  Ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση.




Μπορείτε να ελέγξετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Οι ρυθμίσεις μπορούν να αλλάξουν, μόνο όταν δεν βρίσκεται κάποια διαδικασία μαγειρέματος σε εξέλιξη.

## Γλώσσα

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη μητρική σας γλώσσα και την τοποθεσία σας.

Μετά την επιλογή και επιβεβαίωση εμφανίζεται στην οθόνη αμέσως η επιθυμητή γλώσσα.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Εάν κατά λάθος επιλέξατε μία γλώσσα, την οποία δεν καταλαβαίνετε, επιλέγετε στο βασικό μενού . Προσανατολιστείτε με τη βοήθεια του συμβόλου , για να καταλήξετε και πάλι στο υπομενού επιλογή γλώσσ .

## ώρα

### παρουσίαση

Μπορείτε να επιλέξετε να εμφανίζεται η ώρα αναλογικό (με τη μορφή ρολογιού) ή ψηφιακή (ώρα:λεπτά).

Με την ψηφιακή ένδειξη εμφανίζεται επιπλέον και η ημερομηνία.

### μορφή ώρας

Μπορείτε να εμφανίσετε την ένδειξη ώρας σε μορφή 24 ή 12 ωρών (24 ώρες ή 12ωρο (πμ/μμ)).

### ρύθμιση

Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.

Μετά από μία διακοπή ρεύματος εμφανίζεται και πάλι η τρέχουσα ώρα. Η ώρα αποθηκεύεται για περ. 200 ώρες.

### συγχρονισμός

Εάν ο φούρνος Dialog είναι συνδεδεμένος σε ένα δίκτυο WLAN και στην εφαρμογή Miele και επιλέξετε *επιτρεπτό*, η ώρα συγχρονίζεται βάσει της ρύθμισης θέσης στην εφαρμογή Miele.

## ημερομηνία

Ρυθμίζετε την ημερομηνία.

Η ημερομηνία εμφανίζεται με απενεργοποιημένο φούρνο Dialog μόνο στη ρύθμιση ώρα | παρουσίαση | ψηφιακή.

## QuickTouch

Επιλέγετε το είδος της ένδειξης ώρας για τον φούρνο Dialog που είναι εκτός λειτουργίας:

- ενεργό με ώρα  
Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη. Όλα τα πλήκτρα αφής αντιδρούν άμεσα με το άγγιγμα.
- μη ενεργό  
Η οθόνη είναι σκοτεινή για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Πρέπει να θέσετε το φούρνο Dialog σε λειτουργία πριν να μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε.
- διακοπή νυχτερ. σύνδεσης  
Για εξοικονόμηση ενέργειας η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5:00 έως τις 23:00. Τον υπόλοιπο χρόνο η οθόνη είναι σκοτεινή.

## οθόνη έναρξης

Εργοστασιακά έχει ρυθμιστεί η εμφάνιση του βασικού μενού κατά την ενεργοποίηση του φούρνου Dialog. Αντί αυτού μπορείτε ως οθόνη έναρξης να επιλέξετε επίσης π.χ. απευθείας τους τρόπους λειτουργίας ή τις καταχωρήσεις στο MyMiele (βλ. κεφάλαιο «MyMiele»).

Οι αλλαγές στην οθόνη έναρξης θα εμφανιστούν την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε τον φούρνο Dialog.

Στο βασικό μενού μεταβαίνετε με επιλογή του πλήκτρου αφής ↶ ή μέσω της διαδρομής μενού στην κεφαλίδα.

## φωτεινότητα

### οθόνη

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω μιας μπάρας τμημάτων.

- ■■■■■■■■  
μέγιστη φωτεινότητα
- ■■■■■■■  
ελάχιστη φωτεινότητα

### M Chef

Η φωτεινότητα του λογότυπου M Chef εμφανίζεται μέσω μιας μπάρας τμημάτων.

- ■■■■■■■■  
μέγιστη φωτεινότητα
- ■■■■■■■  
ελάχιστη φωτεινότητα

## Χρωματική διαβάθμιση

Επιλέγετε εάν η οθόνη θα εμφανίζεται με ανοιχτόχρωμη ή σκουρόχρωμη χρωματική διαβάθμιση.

- φωτεινή  
Η οθόνη έχει ένα ανοιχτόχρωμο φόντο με σκούρα γραφή.
- σκοτεινή  
Η οθόνη έχει ένα σκουρόχρωμο φόντο με ανοιχτόχρωμη γραφή.

# Ρυθμίσεις

## ένταση ήχου

### ηχητικά σήματα

Εάν είναι ενεργοποιημένα τα ηχητικά σήματα, ακούγεται ένα σήμα, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία και αφού παρέλθει ο ρυθμισμένος χρόνος.

Η ένταση ήχου των ηχητικών σημάτων απεικονίζεται με ένα διάγραμμα στοιχείων.



Μέγιστη ένταση ήχου



Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα

### ήχος πλήκτρων

Η ένταση ήχου των πλήκτρων που ακούγεται σε κάθε επιλογή ενός πλήκτρου αφής απεικονίζεται μέσω μιας μπάρας τμημάτων.




Μέγιστη ένταση ήχου



Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος.

### ήχος χαιρετισμού

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη μελωδία, η οποία ηχεί με το άγγιγμα του πλήκτρου ON/OFF .

## μονάδες μέτρησης

### βάρος

Έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε το βάρος των τροφίμων στα αυτόματα προγράμματα σε γραμμάρια (γρ.), λίβρες (lb) ή λίβρες/ουγκιές (lb/oz).

## θερμοκρασία

Σας δίνεται η δυνατότητα να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου (°C) ή βαθμούς Φαρενάιτ (°F).

## παράτ τουρμπ κρύου αέρα

Μετά την ολοκλήρωση μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η τουρμπίνα ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, ώστε να μην παραμείνει υγρασία στον θάλαμο φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- ελεγχόμενο από τη θερμοκρασία  
Η τουρμπίνα ψύξης τίθεται εκτός λειτουργίας όταν η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου είναι κάτω από 70°C περίπου.
- ελεγχόμενο από το χρόνο  
Η τουρμπίνα κρύου αέρα τίθεται εκτός λειτουργίας μετά από 25 λεπτά περίπου.

Από το νερό συμπύκνωσης μπορεί να υποστούν ζημιά το ντουλάπι εντοιχισμού και ο πάγκος εργασίας και ενδέχεται να δημιουργηθεί διάβρωση στον φούρνο Dialog. Όταν αφήνετε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου για να διατηρηθεί ζεστό, στη ρύθμιση ελεγχόμενο από το χρόνο αυξάνει η υγρασία και αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να θολώσει ο πίνακας χειρισμού, να δημιουργηθούν σταγόνες κάτω από τον πάγκο εργασίας ή να θαμπώσει η πρόσοψη επίπλου. Στη ρύθμιση ελεγχόμενο από το χρόνο μην αφήνετε στον θάλαμο φούρνου φαγητό για να διατηρηθεί ζεστό.



## πυρόλυση

Μπορείτε να ρυθμίσετε αν θα εμφανίζεται η σύσταση για διεξαγωγή πυρόλυσης (με υπενθύμιση) ή όχι (χωρίς υπενθύμιση).

## προτεινόμενες θερμοκρασίες

Είναι σκόπιμο να αλλάζετε τις προτεινόμενες θερμοκρασίες, όταν δουλεύετε συχνά με διαφορετικές θερμοκρασίες.

Μόλις έχετε επιλέξει το στοιχείο μενού, εμφανίζεται η λίστα επιλογών των τρόπων λειτουργίας.

- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία εμφανίζεται και ταυτόχρονα το εύρος θερμοκρασίας εντός του οποίου μπορείτε να την αλλάξετε.

- Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία.
- Επιβεβαιώστε πατώντας OK.

## σύστημα ασφάλειας


### κλείδωμα λειτ.

Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου Dialog.

Όταν είναι ενεργοποιημένο το κλείδωμα συσκευής μπορείτε στη συνέχεια να ρυθμίσετε αμέσως την ειδοποίηση και το χρονόμετρο.


Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.


- ενεργό  
Το κλείδωμα λειτουργίας ενεργοποιείται. Για να χρησιμοποιήσετε τον

φούρνο Dialog, ενεργοποιήστε τον και αγγίξτε το σύμβολο  τουλάχιστον για 6 δευτερόλεπτα.

- μη ενεργό  
Το κλείδωμα λειτουργίας είναι απενεργοποιημένο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο Dialog ως συνήθως.



## κλείδωμα πλήκτρων

Το κλείδωμα πλήκτρων εμποδίζει τον ακούσιο τερματισμό ή την αλλαγή μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Όταν το κλείδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο, όλα τα πλήκτρα αφήνεται και τα πεδία στην οθόνη κλειδώνουν για μερικά δευτερόλεπτα μετά την έναρξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, με εξαίρεση το πλήκτρο ON/OFF .

- ενεργό  
Το κλείδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο. Αγγίξτε το σύμβολο  για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα, προκειμένου να απενεργοποιήσετε για ένα μικρό χρονικό διάστημα το κλείδωμα πλήκτρων.
- μη ενεργό  
Το κλείδωμα πλήκτρων είναι απενεργοποιημένο. Όλα τα πλήκτρα αφήνεται αποκρίνονται αμέσως μόλις πατηθούν.

## καταλύτης

Η μείωση οσμών εμφανίζεται υπό μορφή μπάρας τμημάτων.

-   
μέγιστη μείωση οσμών
-   
καταλύτης απενεργοποιημένος

# Ρυθμίσεις

## Δικτύωση

Μπορείτε να συνδέσετε τον φούρνο Dialog σας μέσω της ενσωματωμένης μονάδας WLAN με το δίκτυο WLAN και να τον χειριστείτε μέσω μιας κινητής τερματικής συσκευής (π.χ. Smartphone ή Tablet-PC).

Εξασφαλίστε, ότι στον χώρο τοποθέτησης του φούρνου Dialog σας είναι διαθέσιμο το σήμα του δικτύου σας WLAN με επαρκώς ισχυρό σήμα.

- Αν δεν θέλετε να συνδέσετε τον φούρνο Dialog σας με ένα δίκτυο WLAN, επιλέξτε τη ρύθμιση Δικτύωση | ενεργό.

## Miele@home

Ο φούρνος Dialog ανήκει στις συσκευές με δυνατότητα Miele@home και διαθέτει τη λειτουργία SuperVision.

Ο φούρνος σας Dialog είναι εξοπλισμένος εργοστασιακά με μια μονάδα επικοινωνίας WLAN και είναι κατάλληλος για ασύρματη επικοινωνία.

Υπάρχουν διάφορες δυνατότητες να συνδέσετε τον φούρνο Dialog στο δίκτυο WLAN. Σας συστήνουμε να συνδέσετε τον φούρνο Dialog με τη βοήθεια της εφαρμογής Miele ή μέσω WPS με το WLAN δίκτυό σας.

## ρυθμίσεις μονάδας

Αν, αντί της εφαρμογής Miele@mobile ή του WPS, θέλετε να κάνετε μόνοι σας όλες τις ρυθμίσεις για τη σύνδεση στο ρούτερ σας ή έχετε μια ειδική διαμόρφωση δικτύου, μπορείτε με τις απαραίτητες ειδικές γνώσεις να κάνετε εδώ τις αντίστοιχες ρυθμίσεις.

- κατάσταση μονάδας
- ξεκινήστε δράση μονάδας
  - επανεκκίνηση
  - επανεκκίνηση με εργοστ ρύθμ
  - επανεκκίν. με τρόπο Service
- ρυθμίσεις IP
  - αυτόματη λήψη IP
  - διεύθυνση IP
  - μάσκα υποδικτύου
  - στάνταρ πύλη
- ρυθμίσεις DNS
  - αυτόματη λήψη DNS
  - DNS-Server 1
  - DNS-Server 2
- ρυθμίσεις SSID
  - εισαγωγή SSID
  - αναζήτηση SSID
- κωδικοποίηση δικτύου
  - αυθεντικοποίηση
  - κωδικός δικτύου

Μέσω του κατάστασης δικτύου μπορείτε να εμφανίσετε τις τρέχουσες ρυθμίσεις μονάδας.

## Έναρξη λειτουργίας μονάδας

Αν θέλετε να επαναφέρετε όλες τις ρυθμίσεις που έχουν προγραμματιστεί και τις τιμές που έχουν εισαχθεί για το Miele@home, μπορείτε να επαναφέρετε την εργοστασιακή ρύθμιση της μονάδας WLAN. Όλες οι ρυθμίσεις που δεν αφορούν το Miele@home, διατηρούνται.

- Επιλέξτε επανεκκίνηση με εργοστ ρύθμ και επιβεβαιώστε με **OK**.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη παρακαλώ περιμένετε.

Μετά από μερικά λεπτά εμφανίζεται το Επανεκκίνηση επιτυχής.

- Επιβεβαιώστε με **OK**.

Η εργοστασιακή ρύθμιση της μονάδας WLAN αποκαταστάθηκε.

Αν δεν μπόρεσε να γίνει επαναφορά εργοστασιακής ρύθμισης για τη μονάδα WLAN, διεξάγετε εκ νέου τα βήματα που αναφέρθηκαν πιο πάνω.

## ρυθμίσεις συστήματος

- αλλαγή ονομάτων συσκευών  
Μέσω του πληκτρολογίου εισάγετε ένα όνομα συσκευής. Με το σύμβολο  $\square$  μπορείτε να εισάγετε αλλαγή σειράς για μεγαλύτερα ονόματα συσκευών. Το αλλαγμένο όνομα συσκευής χρησιμοποιείται από τη μονάδα επικοινωνίας και την εφαρμογή Miele@mobile.
- λίστα συσκευών  
Επιλέξτε αυτό το στοιχείο μενού για να εμφανίσετε τις συνδεδεμένες συσκευές. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

- επικαιροποίηση λίστας συσκευ. Επιλέξτε αυτό το στοιχείο μενού, αφού έχετε συνδέσει ή αποσυνδέσει κι άλλες συσκευές.
- συνδέστε άλλες συσκευές  
Επιλέξτε αυτό το στοιχείο μενού για να συνδέσετε και άλλες συσκευές με δυνατότητα Miele@home. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.
- αποσύνδεση από το σύστημα  
Επιλέξτε αυτό το στοιχείο μενού για να αποσυνδέσετε τον φούρνο Dialog από το σύστημα Miele@home και να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία SuperVision. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη. Αποσυνδέστε τον φούρνο Dialog από το σύστημα Miele@home σε περίπτωση που δεν θέλετε να κρατήσετε άλλο τον φούρνο Dialog, θέλετε να τον πουλήσετε ή να θέσετε σε λειτουργία έναν μεταχειρισμένο φούρνο Dialog. Μόνο έτσι θα διασφαλίσετε ότι θα διαγραφούν τα προσωπικά δεδομένα και ότι ο προκάτοχος δεν θα έχει πλέον πρόσβαση στον φούρνο Dialog.
- καθορίστε ως ρολόι  
Επιλέξτε αυτό το σημείο του μενού, για να συγχρονίσετε την ώρα των δικτυωμένων συσκευών.

# Ρυθμίσεις

## εισαγωγή WPS-PIN

Εναλλακτικά στη σύνδεση δικτύου του φούρνου Dialog σας με τη βοήθεια της εφαρμογής Miele@mobile μπορείτε να δημιουργήσετε σύνδεση μέσω WPS (Wireless Protected Setup). Για να γίνει αυτό θα χρειαστείτε ένα ρούτερ κατάλληλο για WPS.

### ■ Επιλέξτε εισαγωγή WPS-PIN.

Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη παρακαλώ περιμένετε.

### ■ Ενεργοποιείτε μέσα σε 2 λεπτά στο ρούτερ σας τη λειτουργία «WPS».


### ■ Όταν πραγματοποιηθεί η σύνδεση. επιβεβαιώστε με OK.

Ο φούρνος Dialog μεταβαίνει πίσω στο μενού Miele@home.

Αν η σύνδεση δεν μπόρεσε να πραγματοποιηθεί, ενδεχομένως να μην ενεργοποιήσατε αρκετά γρήγορα το WPS στο ρούτερ σας. Εκτελέστε εκ νέου τα παραπάνω βήματα.

## τηλεχειρισμός

Εάν έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή Miele στην κινητή τερματική συσκευή σας, διαθέτετε το σύστημα Miele@home και έχετε ενεργοποιήσει τον τηλεχειρισμό (ενεργό), μπορείτε, π.χ., να ζητήσετε υποδείξεις σχετικά με τις διαδικασίες μαγειρέματος που βρίσκονται σε εξέλιξη στον φούρνο Dialog ή να τερματίσετε μια διαδικασία μαγειρέματος σε εξέλιξη.

Το σύμβολο  εμφανίζεται επάνω δεξιά στην οθόνη.

## SuperVision

Ο φούρνος Dialog ανήκει στις οικιακές συσκευές με δυνατότητα Miele@home και διαθέτει τη λειτουργία SuperVision για την επιτήρηση άλλων οικιακών συσκευών στο σύστημα Miele@home.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία SuperVision, αφού πρώτα έχετε ρυθμίσει ένα σύστημα Miele@home.

### ένδειξη SuperVision

- ενεργό  
Η λειτουργία SuperVision είναι ενεργοποιημένη.  
Το σύμβολο  εμφανίζεται επάνω δεξιά στην οθόνη.
- μη ενεργό  
Η λειτουργία SuperVision είναι απενεργοποιημένη. Οι υπόλοιπες λειτουργίες SuperVision δεν είναι διαθέσιμες.

### Ένδειξη σε κατάσ αναμονής

Η λειτουργία ένδειξη SuperVision είναι διαθέσιμη και στη λειτουργία αναμονής. Προϋπόθεση είναι να έχει ενεργοποιηθεί η ένδειξη ώρας (Ρυθμίσεις | QuickTouch | ενεργό με ώρα).

- ενεργό  
Ενεργές οικιακές συσκευές που είναι συνδεδεμένες στο σύστημα Miele@home, εμφανίζονται πάντα στην οθόνη.
- μόνο σε βλάβες  
Εμφανίζονται αποκλειστικά σφάλματα ενεργών συσκευών.

## επιλογές συσκευών

Εμφανίζονται όλες οι συσκευές που έχουν συνδεθεί στο σύστημα Miele@home. Όταν επιλέξετε μια συσκευή, μπορείτε να επιλέξετε κι άλλες ρυθμίσεις:

- εμφάνιση συσκευής
  - ενεργό  
Η λειτουργία SuperVision για αυτή τη συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
  - μη ενεργό  
Η λειτουργία SuperVision για αυτή τη συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Η συσκευή συνεχίζει να είναι συνδεδεμένη στο σύστημα Miele@home. Οι βλάβες εμφανίζονται ακόμη και όταν η λειτουργία SuperVision έχει απενεργοποιηθεί γι' αυτή τη συσκευή.
- ηχητικά σήματα  
Μπορείτε να ρυθμίσετε αν τα ηχητικά σήματα για αυτή τη συσκευή θα είναι ενεργοποιημένα (ενεργό) ή απενεργοποιημένα (μη ενεργό).

## εκθεσιακή επίδειξη

Η συγκεκριμένη λειτουργία προσφέρει στους εμπορικούς αντιπροσώπους τη δυνατότητα να κάνουν παρουσίαση του φούρνου Dialog χωρίς τη χρήση θέρμανσης. Δεν χρειάζεστε αυτήν τη ρύθμιση για ιδιωτική χρήση.

## εκθεσιακή επίδειξη

Όταν θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο Dialog με ενεργοποιημένη την εκθεσιακή ρύθμιση, εμφανίζεται η υπόδειξη η εκθεσιακή ρύθμιση έχει ενεργοποιηθεί. Η συσκευή δεν θερμαίνεται.

- ενεργό  
Η εκθεσιακή ρύθμιση ενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το OK για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό  
Η εκθεσιακή ρύθμιση απενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το OK για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο Dialog ως συνήθως.

## M Chef

Για την παρουσίαση του φούρνου Dialog μπορείτε να ρυθμίσετε τη φωτεινότητα του λογότυπου M Chef (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Φωτεινότητα»).

## εργοστασιακές ρυθμίσεις

- ρυθμίσεις  
Όλες οι ρυθμίσεις επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- ατομικά προγράμματα  
Όλα τα ατομικά προγράμματα διαγράφονται.
- προτεινόμενες θερμοκρασίες  
Οι τροποποιημένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- MyMiele  
Όλες οι καταχωρήσεις MyMiele διαγράφονται.

## Συναγερμός + χρονόμετρο

Με το πλήκτρο αφής  $\Delta$  μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών) ή μία ειδοποίηση (για σταθερή ώρα).

Μπορείτε να ρυθμίσετε ταυτόχρονα δύο ειδοποιήσεις, δύο χρονόμετρα ή μια ειδοποίηση και ένα χρονόμετρο.

### Χρήση λειτουργίας Alarm

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ειδοποίηση  $\text{⌚}$  για να ρυθμίσετε μια σταθερή ώρα κατά την οποία πρέπει να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.

### Ρύθμιση ειδοποίησης

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση QuickTouch | μη ενεργό, ενεργοποιείτε τον φούρνο Dialog για να σταματήσετε την ειδοποίηση. Η ώρα για την ειδοποίηση εμφανίζεται τότε στην οθόνη με τον φούρνο Dialog εκτός λειτουργίας.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\Delta$ .
- Επιλέξτε νέο συναγερμός.
- Ρυθμίστε την ώρα για την ειδοποίηση.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Όταν ο φούρνος Dialog είναι απενεργοποιημένος, εμφανίζεται το  $\text{⌚}$  και η ώρα ειδοποίησης αντί για την ώρα.

Όταν διεξάγεται ταυτόχρονα μια διαδικασία μαγειρέματος ή εσείς βρίσκεστε σε ένα μενού, εμφανίζονται το  $\text{⌚}$  και η ώρα για την ειδοποίηση επάνω δεξιά στην οθόνη.

Για τη ρυθμισμένη ώρα της ειδοποίησης αναβοσβήνει το  $\text{⌚}$  δίπλα στην ώρα στην οθόνη και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\Delta$  ή τη ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση στην οθόνη.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

### Τροποποίηση ειδοποίησης

- Επιλέξτε την ειδοποίηση στην οθόνη ή επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\Delta$  και στη συνέχεια την επιθυμητή ειδοποίηση.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση.

- Ρυθμίζετε τη νέα ώρα για την ειδοποίηση.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Η ώρα ειδοποίησης που αλλάξατε αποθηκεύεται και εμφανίζεται στην οθόνη.

### Διαγραφή ειδοποίησης


- Επιλέξτε την ειδοποίηση στην οθόνη ή επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\Delta$  και στη συνέχεια την επιθυμητή ειδοποίηση.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση.

- Επιλέξτε επαναφορά.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Η ειδοποίηση διαγράφεται.

### Χρήση λειτουργίας χρονόμετρο

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

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο, όταν έχετε ρυθμίσει ταυτόχρονα χρόνους για την αυτόματη ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση μιας διαδικασίας μαγειρέματος (π.χ. ως υπενθύμιση, για να προσθέσετε στο φαγητό μπαχαρικά μετά από κάποιο χρονικό διάστημα ψησίματος ή να συμπληρώσετε υγρό).


- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο για 9 ώρες, 59 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα το μέγιστο.


**Χρήσιμη συμβουλή:** Σε έναν τρόπο λειτουργίας με χρήση υδρατμών χρησιμοποιήστε το χρονόμετρο ως υπενθύμιση, για να ενεργοποιήσετε τις χειροκίνητες ριπές ατμού στην επιθυμητή χρονική στιγμή.


### Ρύθμιση χρονόμετρο


Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση QuickTouch | μη ενεργό, ενεργοποιήστε τον φούρνο Dialog για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο. Ο χρόνος του χρονόμετρο που έχει παρέλθει εμφανίζεται τότε με απενεργοποιημένο φούρνο Dialog.

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέξτε νέο χρονόμετρο.
- Ρυθμίζετε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Όταν ο φούρνος Dialog είναι απενεργοποιημένος, εμφανίζεται το  και ο χρόνος του χρονόμετρο που έχει παρέλθει αντί για την ώρα.


Όταν διεξάγεται ταυτόχρονα μια διαδικασία μαγειρέματος ή βρίσκεστε σε ένα μενού, εμφανίζονται το  και το χρονόμετρο που τρέχει επάνω δεξιά στην οθόνη.

Μετά τη λήξη του χρονόμετρο αναβοσβήνει το , ο χρόνος μετριέται ανοδικά και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  ή το επιθυμητό χρονόμετρο στην οθόνη.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

### Αλλαγή χρονόμετρο


- Επιλέξτε το χρονόμετρο στην οθόνη ή επιλέξτε το πλήκτρο αφής  και στη συνέχεια το επιθυμητό χρονόμετρο.

Εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος χρονόμετρο.

- Ρυθμίστε το νέο χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται και τρέχει ανά λεπτό. Χρονόμετρα για λιγότερα από 10 λεπτά τρέχουν ανά δευτερόλεπτο.

### Διαγραφή χρονόμετρο

- Επιλέξτε το χρονόμετρο στην οθόνη ή επιλέξτε το πλήκτρο αφής  και στη συνέχεια το επιθυμητό χρονόμετρο.

Εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος χρονόμετρο.

- Επιλέξτε επαναφορά.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

## Τρόπος λειτουργίας

Το M Chef είναι μια τεχνολογία που χρησιμοποιεί ηλεκτρομαγνητικά κύματα για το ζέσταμα του φαγητού.

Στο φούρνο Dialog συνδυάζονται 2 διαφορετικές μέθοδοι για την παρασκευή φαγητού:

- Με το M Chef το φαγητό ζεσταίνεται ολόκληρο με ενέργεια με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων.
- Μέσω της συμβατικής θέρμανσης το φαγητό μαγειρεύεται επιπλέον με τις αντιστάσεις, ζεσταίνεται εξωτερικά και ροδίζει.

Οι κεραιές αποστολής και λήψης στην οροφή του θαλάμου φούρνου μεταδίδουν ηλεκτρομαγνητικά κύματα και μετρούν σε σύντομα χρονικά διαστήματα πόση ενέργεια απορροφήθηκε από το φαγητό. Η απορρόφηση ενέργειας εξαρτάται από το αντίστοιχο τρόφιμο. Έτσι, για παράδειγμα, η ζύμη για κέικ απορροφά καλύτερα τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα σε σύγκριση με ένα λιπαρό ή παγωμένο φαγητό.

## Μονάδες Gourmet

Οι μονάδες Gourmet είναι η μονάδα για την παρεχόμενη ενέργεια, που απορροφάει το φαγητό κατά τη διαδικασία μαγειρέματος.

Ο φούρνος Dialog μετρά σε τακτά χρονικά διαστήματα πόση ενέργεια απορροφήθηκε ήδη από το φαγητό και προσαρμόζει ανάλογα την περαιτέρω τροφοδοσία ενέργειας. Ο αριθμός των προσλαμβανόμενων μονάδων Gourmet εξαρτάται π.χ. από το βάρος και από το είδος του φαγητού.

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef, η τεχνολογία M Chef συνδυάζεται με τους συμβατικούς τρόπους θέρμανσης. Στο σημείο αυτό υπάρχουν 2 διαφορετικές διαδικασίες για τη ρύθμιση μιας διαδικασίας μαγειρέματος:

- Ρυθμίζετε, επιπλέον με τη θερμοκρασία, έναν συγκεκριμένο αριθμό μονάδων Gourmet. Αυτή η ενέργεια τροφοδοτείται στο φαγητό για τόσο μέχρι να επιτευχθεί ο αριθμός. Όσο περισσότερες είναι οι μονάδες Gourmet που έχετε ρυθμίσει, τόσο περισσότερη ενέργεια τροφοδοτείται στο φαγητό.
- Δεν ρυθμίζετε μονάδες Gourmet, αλλά μόνο τη θερμοκρασία. Στο φαγητό παρέχονται αυτόματα μονάδες Gourmet. Αυτή η τροφοδοσία παύει στις ακόλουθες περιπτώσεις:
  - Έχει επιτευχθεί η μέγιστη τιμή των 2.000 μονάδων Gourmet.
  - Διακόπτετε την παροχή μονάδων Gourmet επιλέγοντας **STOP**.
  - Τερματίζετε τη διαδικασία μαγειρέματος.



## Ένταση

Η ένταση καθορίζει πόσο γρήγορα και ομοιόμορφα θα απορροφήσει το φαγητό την τροφοδοτούμενη ενέργεια σε μορφή μονάδων Gourmet.

- δυνατό  
Για τα περισσότερα τρόφιμα, π.χ. ψωμί, σφολιάτες, σουφλέ, τερίνες, ψητό κρέας και ψάρι. Ανάλογα με το φαγητό προσλαμβάνονται κατά μέσο όρο 11 μονάδες Gourmet ανά λεπτό, το μέγιστο, ωστόσο, είναι 13 μονάδες Gourmet ανά λεπτό.
- μέτρια  
Για βαριά μείγματα (π.χ. γλυκά σοκολάτας ή αμυγδάλου), τάρτες, ψωμάκια, πίτσα και κρέας. Ανάλογα με το φαγητό, προσλαμβάνονται κατά μέσο όρο 9 μονάδες Gourmet ανά λεπτό.
- ελαφρύ  
Για ευαίσθητα τρόφιμα, όπως π.χ. τσιζκέικ, κρέμα καραμελέ και σουφλέ. Ανάλογα με το φαγητό, προσλαμβάνονται κατά μέσο όρο 3 μονάδες Gourmet ανά λεπτό.

Αυτά τα δεδομένα αποτελούν μέσες τιμές και διαφέρουν ανάλογα με το φαγητό.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Συνταγές για τους τρόπους λειτουργίας M Chef και τα αυτόματα προγράμματα θα βρείτε στο βιβλίο συνταγών τον φούρνο Dialog σας.



## Προσαρμογή των υφιστάμενων συνταγών στους τρόπους λειτουργίας M Chef

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef υπάρχουν περισσότερες δυνατότητες ρύθμισης σε σχέση με τους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας.



Προσαρμόστε τις ρυθμίσεις για τη διαδικασία μαγειρέματος, αν παρασκευάζετε τα φαγητά σε κάποιο τρόπο λειτουργίας M Chef.

## Τρόπος λειτουργίας

Οι τρόποι λειτουργίας M Chef είναι ένας συνδυασμός τεχνολογίας M Chef και συμβατικού τρόπου θέρμανσης.

- Χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας M Chef σε συνδυασμό με τη θέρμανση που αντιστοιχεί στον συμβατικό τρόπο λειτουργίας για τη συνταγή σας (π.χ. M Chef + θερμ αέρας plus  αντί θερμός αέρας plus .

## Θερμοκρασία

- Αυξήστε λόγω των σύντομων χρόνων μαγειρέματος σε έναν τρόπο λειτουργίας M Chef τη θερμοκρασία κατά 20°C σε σύγκριση με τη θερμοκρασία κατά τη χρήση συμβατικών τρόπων λειτουργίας (π.χ. 200°C στη M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση  σε σύγκριση με τους 180°C στη πάνω/κάτω αντίσταση .
- Εξαιρούνται οι τρόποι λειτουργίας γκριλ, στις οποίες οι θερμοκρασίες ρυθμίζονται στο ίδιο ύψος.

# M Chef

---

## Μονάδες Gourmet

- Ως οδηγό για τον αριθμό μονάδων Gourmet χρησιμοποιήστε μια παραπλήσια συνταγή από το βιβλίο συνταγών για το φούρνο Dialog σας.
- Στους τρόπους λειτουργίας M Chef μη ρυθμίζετε μονάδες Gourmet, αλλά μόνο τη θερμοκρασία.
- Ελέγχετε το φαγητό ανά τακτά χρονικά διαστήματα. Σημειώστε τις απαραίτητες μονάδες Gourmet, αν το αποτέλεσμα ανταποκρίνεται στις προσδοκίες σας.

Έτσι συλλέγετε εμπειρία για το πόσες μονάδες Gourmet χρειάζονται για την παρασκευή διάφορων φαγητών.

Για τη διπλή ποσότητα υλικών χρειάζεστε για το ψάρι και τα θαλασσινά περίπου μιάμιση ποσότητα μονάδων Gourmet και για γκρατέν και λαχανικά περίπου 1,25-πλάσια ποσότητα μονάδων Gourmet. Κατά την παρασκευή ψαριού συνιστούμε τη χρήση θερμομέτρου ψητού.

## Ένταση

- Ως οδηγό για τη ρύθμιση της έντασης χρησιμοποιήστε μια παραπλήσια συνταγή από το βιβλίο συνταγών για τον φούρνο Dialog σας και τις πληροφορίες στην ενότητα «Τρόπος λειτουργίας».

## Χρόνος μαγειρέματος




Ανάλογα με το φαγητό χρειάζεται σε έναν τρόπο λειτουργίας M Chef συντομότερος χρόνος μαγειρέματος σε σχέση με τον αντίστοιχο συμβατικό τρόπο λειτουργίας.

- Ελέγξτε περίπου όταν φτάσετε στο μισό χρόνο μαγειρέματος που χρειάζεται σε κάποιον συμβατικό τρόπο λειτουργίας, εάν το φαγητό είναι έτοιμο. Εάν χρειάζεται, συνεχίστε για λίγο το μαγείρεμα.



## Επίπεδο

- Χρησιμοποιείτε γενικά το επίπεδο 2. Τοποθετήστε το φαγητό στο κέντρο της σχάρας ή του ρηχού ταψιού. Με τον τρόπο αυτό θα έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

## Gourmet Profi και Οδηγός Gourmet

Στο βασικό μενού θα βρείτε στο M Chef  τα μενού Gourmet Profi  και Οδηγός Gourmet .

### Gourmet Profi

Εάν θέλετε να εκτελέσετε μόνοι σας όλες τις ρυθμίσεις για μια διαδικασία μαγειρέματος, θα βρείτε εδώ τους **τρόπους λειτουργίας M Chef** όπως M Chef + θερμ αέρ plus  ή M Chef + αυτόμ. ψήσιμο  (βλ. κεφάλαιο «Κύρια μενού και υπομενού»).

Ανάλογα με το φαγητό, επιλέγετε μόνοι σας τον αντίστοιχο τρόπο λειτουργίας και ρυθμίζετε θερμοκρασίες, μονάδες Gourmet και ένταση (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός»). Με τον τρόπο αυτό χρειάζεστε με έναν τρόπο λειτουργίας M Chef συντομότερο χρόνο μαγειρέματος και επιτυγχάνετε ένα καλύτερο αποτέλεσμα σε σχέση με τον αντίστοιχο συμβατικό τρόπο λειτουργίας.


**Χρήσιμη συμβουλή:** Δεν χρειάζεται να ρυθμίσετε αναγκαστικά συγκεκριμένο αριθμό μονάδων Gourmet. Εάν ρυθμίσετε μόνο τη θερμοκρασία, παρέχονται στο φαγητό οι μονάδες Gourmet, μόλις το βάλετε στο θάλαμο φούρνου. Ελέγχετε ανά τακτά χρονικά διαστήματα το φαγητό για να αποκτήσετε μια αίσθηση για τον απαιτούμενο αριθμό μονάδων Gourmet.

### Οδηγός Gourmet

Εάν χρειάζεστε βοήθεια για τις ρυθμίσεις μιας διαδικασίας μαγειρέματος, εδώ θα βρείτε διάφορες εφαρμογές για γλυκά, ψωμί, ψωμάκια, πίτσα, κρέας, ψάρι, θαλασσινά, σουφλέ και λαχανικά.

Ο φούρνος Dialog σας προτείνει ανάλογα με το φαγητό ρυθμίσεις για να επιτύχετε βέλτιστο αποτέλεσμα ψησίματος. Ο τρόπος λειτουργίας είναι προκαθορισμένος και δεν μπορεί να αλλάξει. Μπορείτε να αλλάξετε τις προτεινόμενες τιμές για θερμοκρασία, μονάδες Gourmet, ένταση και χρόνο μαγειρέματος (ανάλογα με την εφαρμογή). Η επίδραση αυτών των ρυθμίσεων στο αποτέλεσμα ψησίματος περιγράφεται στο κεφάλαιο «Χειρισμός».







Οι περισσότερες εφαρμογές έχουν ως οδηγό τις συνταγές του βιβλίου συνταγών του φούρνου Dialog σας. Άλλα υλικά και ποσότητες μπορεί να οδηγήσουν σε αποτέλεσμα που αποκλίνει.

Επισκόπηση των εφαρμογών θα βρείτε στο τέλος αυτού του εγγράφου στο κεφάλαιο «Επισκόπηση Gourmet Assistent ».

## Βασικό μενού και υπομενού


Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
M Chef		
Gourmet Profi		
M Chef + θερμ αέρ plus	180 °C	30–250 °C
M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση	200 °C	30–280 °C
M Chef + klima plus	180 °C	130–250 °C
M Chef + εντατικό ψήσιμο	190 °C	50–250 °C
M Chef + αυτόμ. ψήσιμο	180 °C	100–230 °C
M Chef + γκριλ μεγ επιφ	240 °C	200–300 °C
M Chef + γκριλ με αέρα	200 °C	100–260 °C
Οδηγός Gourmet		
Τρόποι λειτουργίας <input type="checkbox"/>		
θερμός αέρας plus	160 °C	30–250 °C
πάνω/κάτω αντίσταση <input type="checkbox"/>	180 °C	30–280 °C
klima plus	160 °C	130–250 °C
εντατικό ψήσιμο	170 °C	50–250 °C
αυτόματο ψήσιμο <input type="checkbox"/>	160 °C	100–230 °C
κάτω αντίσταση <input type="checkbox"/>	190 °C	100–280 °C
πάνω αντίσταση <input type="checkbox"/>	190 °C	100–250 °C
γκριλ μεγάλ επιφάνεια	240 °C	200–300 °C
γκριλ μικρή επιφάνεια	240 °C	200–300 °C
γκριλ με αέρα	200 °C	100–260 °C
Αυτόματα προγράμματα <input type="checkbox"/>		

## Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινό- μενη τιμή	Περιοχή
ειδικές περιπτώσεις 		
απόψυξη	–	–
αποξήρανση	80 °C	50–100 °C
Θέρμανση σκευών	50 °C	50–80 °C
Φούσκωμα ζύμης	35 °C	30–50 °C
μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.	100 °C	80–120 °C
πρόγραμμα Sabbath		
πάνω/κάτω αντίσταση	180 °C	30–280 °C
κάτω αντίσταση	190 °C	100–280 °C
ατομικά προγράμματα 		
Ρυθμίσεις 		
Περιποίηση 		
αφαίρεση αλάτων		
πυρόλυση		
MyMiele  		

# Επιλογή σκευών για τους τρόπους λειτουργίας M Chef

Για να εισχωρούν τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα στα τρόφιμα, πρέπει να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από αυτά. Τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα διαπερνούν την πορσελάνη, το γυαλί, το χαρτόνι και το πλαστικό, δεν διαπερνούν όμως μέταλλα. Μην χρησιμοποιείτε συνεπώς σκεύη με μεταλλικές διακοσμήσεις ούτε και μεταλλικά καπάκια. Το μέταλλο αντανakλά τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα και έτσι μπορεί να δημιουργηθούν σπίθες και τα κύματα να μην απορροφηθούν.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω ακατάλληλων σκευών σε τρόπους λειτουργίας M Chef.  
Ακατάλληλα σκεύη μπορεί να καταστραφούν και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο Dialog.  
Χρησιμοποιείτε πάντα σκεύη που είναι κατάλληλα για τους τρόπους λειτουργίας M Chef.

Το υλικό του χρησιμοποιούμενου σκεύους επηρεάζει το αποτέλεσμα μαγειρέματος και τον χρόνο μαγειρέματος.


## Κατάλληλα σκεύη

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef ένα μεταλλικό καπάκι αντανakλά τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα και εμποδίζει έτσι το μαγείρεμα.

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef χρησιμοποιείτε γάστρες ή κασαρόλες μόνο με γυάλινο καπάκι ή χωρίς καπάκι.

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξής σκεύη και υλικά:

- Μεταλλικές φόρμες όπως φόρμες με τσέρκι, μακρόστενες φόρμες, γάστρες και κασαρόλες
- Πυρίμαχα γυάλινα σκεύη και πυρέξ
- Πορσελάνη
  - χωρίς μεταλλικές διακοσμήσεις
  - Μεταλλικές διακοσμήσεις (π.χ. χρυσό περίγραμμα ή κοβάλτιο) μπορεί να προκαλέσουν σπίθες.
  - χωρίς κούφια λαβές
  - Στις κούφια λαβές μπορεί να εισχωρήσει υγρασία, και έτσι μέσω της ατμοποίησης να δημιουργηθεί υψηλή πίεση, η οποία μπορεί να προκαλέσει ένα είδος έκρηξης και να καταστρέψει τα κοίλα μέρη.
- Σακούλες ψησίματος
- Λάβετε υπόψη τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς από μεταλλικά μέρη.

Μεταλλικά μέρη, όπως, μεταλλικά κλιπ ή κλιπ από πλαστικό και χαρτί με εσωτερικό σύρμα μπορούν να θερμάνουν τόσο έντονα τα εύφλεκτα υλικά ώστε αυτά να καούν.

Αποφεύγετε τη χρήση μεταλλικών κλιπ ή κλιπ από πλαστικό ή χαρτόνι με εσωτερικό σύρμα.

- Ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες πλαστικά σκεύη και δοχεία μιας χρήσης από πλαστικό  
Στο εμπόριο υπάρχουν ειδικά πλαστικά σκεύη. Αποφεύγετε, ωστόσο, δοχεία μιας χρήσης για περιβαλλοντικούς λόγους.

Τα πλαστικά σκεύη πρέπει να είναι θερμοανθεκτικά και να αντέχουν σε θερμοκρασίες τουλάχιστον 150°C. Πλαστικά σκεύη και πλαστικές σακούλες μαγειρέματος, τα οποία δεν είναι θερμοανθεκτικά, μπορεί να παραμορφωθούν και να λιώσουν μαζί με τα τρόφιμα.

Χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικά πλαστικά σκεύη (κατάλληλα για χρήση σε φούρνο).

Να επιτηρείτε τον φούρνο Dialog, όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη μιας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.

## Ακατάλληλα σκεύη

Σε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαινά και στο καπάκι μπορεί να εισχωρήσει υγρασία. Λόγω της υγρασίας που εξατμίζεται, δημιουργείται υψηλή πίεση, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τα κούφια μέρη προκαλώντας ένα είδος έκρηξης (εξαίρεση αποτελούν τα κούφια χερούλια που εξαερίζονται επαρκώς). Για το μαγείρεμα στους τρόπους λειτουργίας M Chef μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαινά και στο καπάκι.

Τα ακόλουθα σκεύη και υλικά **δεν** επιτρέπεται να τα χρησιμοποιείτε στους τρόπους λειτουργίας M Chef:

- Αλουμινόχαρτο
- Μαχαιροπίρουνα και σκεύη με μεταλλική διακόσμηση (π.χ. χρυσό περίγραμμα, μπλε του κοβαλτίου)
- Σκεύη με κοίλες λαβές
- Πηλός








 Κίνδυνος τραυματισμού από ένα καυτό σκεύος.

Τα πήλινα σκεύη συνήθως πυρώνουν. Μη χρησιμοποιείτε πήλινα σκεύη στους τρόπους λειτουργίας M Chef.

- Ξύλινα σκεύη και πήλινες γάστρες  
Στα υλικά αυτά το νερό εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Έτσι μπορεί να προκληθούν σκασίματα και το υλικό να φθαρεί.
- Τρυπητές φόρμες ψησίματος
- Ταψί ψητού και γκριλ HGBB 51

## Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

### Διαδικασίες μαγειρέματος

- Για το μαγείρεμα χρησιμοποιείτε, στον βαθμό που είναι εφικτό, τα αυτόματα προγράμματα.
- 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. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας, όταν ανοίξει η πόρτα της συσκευής κατά τη διαδικασία μαγειρέματος. Οι ανεμιστήρες παραμένουν ενεργοποιημένοι και η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται αμέσως μετά το κλείσιμο της πόρτας. Εάν ανοίξει η πόρτα της συσκευής σε έναν τρόπο λειτουργίας M Chef, η παροχή μονάδων Gourmet διακόπτεται μέχρι να κλείσει πάλι η πόρτα.
- 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.
- Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν μεταλλικές φόρμες ψησίματος. Χρησιμοποιώντας φόρμες από σιλικόνη, γυαλί ή κεραμικές μπορεί η κάτω πλευρά να μην ροδίσει αρκετά.
- Επιβλέπετε τον χρόνο μαγειρέματος έτσι ώστε να αποφύγετε σπατάλη ηλεκτρικού ρεύματος κατά το μαγείρεμα των τροφίμων. Ρυθμίστε έναν χρόνο μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε το θερμόμετρο ψητού.
- Για πολλά φαγητά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τους τρόπους λειτουργίας M Chef + θερμ αέρ plus  ή θερμός αέρας plus . Έτσι σας δίνεται η δυνατότητα να μαγειρέψετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες συγκριτικά με M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση  ή πάνω/κάτω αντίσταση , αφού η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου. Επιπλέον, με τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε περισσότερα από ένα επίπεδα.
- Για φαγητά που ψήνονται στο γκριλ χρησιμοποιήστε, όσο αυτό είναι εφικτό, τους τρόπους λειτουργίας M Chef + γκριλ με αέρα  ή γκριλ με αέρα . Έτσι ψήνετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες συγκριτικά με τους άλλους τρόπους λειτουργίας γκριλ στη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.



## Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- 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 καμία περίπτωση όμως μην θέτετε εκτός λειτουργίας τον φούρνο Dialog (βλ. κεφάλαιο «Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις»).
- Αν για μια διαδικασία μαγειρέματος έχετε καταχωρίσει χρόνο μαγειρέματος, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται αυτόματα λίγο πριν από τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Η διαθέσιμη υπολειπόμενη θερμότητα επαρκεί για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε τον καθαρισμό με πυρόλυση καλύτερα αμέσως μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος. Η υφιστάμενη υπολειπόμενη θερμότητα μειώνει την κατανάλωση ενέργειας.

### Ρυθμίσεις

Για τα στοιχεία χειρισμού επιλέξτε τη ρύθμιση QuickTouch | μη ενεργό, προκειμένου να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας.

### Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Ο φούρνος Dialog απενεργοποιείται αυτόματα για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας, αν δεν διεξάγεται κάποια διαδικασία μαγειρέματος και δεν ακολουθήσει κάποιος άλλος χειρισμός. Εμφανίζεται η ώρα ή η οθόνη σκοτεινιάζει (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).

## Χειρισμός

- Θέστε σε λειτουργία τον φούρνο Dialog.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας (βλ. κεφάλαιο «Βασικά μενού και υπομενού»).

Εμφανίζεται ο τρόπος λειτουργίας. Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας εμφανίζονται οι προτεινόμενες τιμές, όπως η θερμοκρασία και στους τρόπους λειτουργίας M Chef, οι μονάδες Gourmet.

- Αν χρειάζεται, αλλάξτε τις προτεινόμενες τιμές για τη διαδικασία μαγειρέματος.

Στους **τρόπους λειτουργίας M Chef** δεν είναι υποχρεωτικό να ρυθμιστεί ένας συγκεκριμένος αριθμός μονάδων Gourmet.

Εάν διατηρήσετε τις προτεινόμενες τιμές, το φαγητό θερμαίνεται εξωτερικά, ροδίζει με τις αντιστάσεις και του παρέχονται αυτόματα μονάδες Gourmet. Αυτή η τροφοδοσία παύει στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Έχει επιτευχθεί η μέγιστη τιμή των 2.000 μονάδων Gourmet.
- Διακόπτετε την παροχή μονάδων Gourmet επιλέγοντας **στοπ**.
- Τερματίζετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Πληροφορίες για τη ρύθμιση των προτεινόμενων τιμών θα βρείτε στην ενότητα «Αλλαγή τιμών και ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος».

- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

- Αν έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας **χωρίς** τη λειτουργία προθέρμανση, βάλτε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.

- Αν έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας **με** τη λειτουργία προθέρμανση, βάλτε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου, μόλις εμφανιστεί η ένδειξη τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.

- Κλείστε την πόρτα.

Στους **συμβατικούς τρόπους λειτουργίας** εμφανίζεται η ονομαστική και η πραγματική θερμοκρασία.

Στους **τρόπους λειτουργίας M Chef** εμφανίζεται η ονομαστική θερμοκρασία και λίγο αργότερα ξεκινάει μαζί με τη συμβατική θέρμανση και η παροχή μονάδων Gourmet. Μπορείτε να παρακολουθήσετε τον αριθμό στην οθόνη.

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

- Βγάλτε το φαγητό από τον θάλαμο φούρνου και θέστε τον φούρνο Dialog εκτός λειτουργίας.

## Αλλαγή τιμών και 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
- Gourmet Units
- ένταση
- χρόνος μαγειρ
- έτοιμο στις
- έναρξη στις
- θερμοκρασία πυρήνα
- προθέρμανση
- γρήγορη προθέρμανση
- λειτουρ για τραγαν επιφάν
- αλλαγή τρόπου θέρμανσης
- αλλαγή τρόπου λειτουργίας

## Αλλαγή θερμοκρασίας και θερμοκρασίας πυρήνα

Μπορείτε να ρυθμίσετε την προτεινόμενη θερμοκρασία μέσω της διαδρομής Ρυθμίσεις | προτεινόμενες θερμοκρασίες μόνιμα σύμφωνα με τις προσωπικές σας συνήθειες χρήσης.

Η θερμοκρασία πυρήνα  εμφανίζεται μόνο όταν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψητού (βλ. κεφ. «Ψήσιμο φαγητών», ενότητα «Θερμόμετρο ψητού»).

- Επιλέξτε αλλαγή.

- Τροποποιήστε τη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία πυρήνα, εάν απαιτείται.

- Επιβεβαιώστε με **OK**.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με τις τροποποιημένες ονομαστικές θερμοκρασίες.

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία προθέρμανση και η θερμοκρασία που είχατε ρυθμίσει πριν από την τροποποίηση δεν επετεύχθη, εμφανίζεται η ένδειξη Η συσκευή προθερμαίνεται. Μην τοποθετήσετε ακόμη το φαγητό..

Επιβεβαιώστε το μήνυμα αυτό με **OK**.

## Αλλαγή αριθμού μονάδων Gourmet

Αν στους τρόπους λειτουργίας M Chef ρυθμίσετε μαζί με τη θερμοκρασία έναν συγκεκριμένο αριθμό μονάδων Gourmet, η ενέργεια αυτή παρέχεται στο φαγητό μέχρι να επιτευχθεί ο αριθμός.

Αν δεν ρυθμίσετε μονάδες Gourmet, αλλά μόνο τη θερμοκρασία, παρέχονται αυτόματα στο φαγητό οι μονάδες Gourmet. Αυτή η τροφοδοσία παύει στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Έχει επιτευχθεί η μέγιστη τιμή των 2.000 μονάδων Gourmet.
- Διακόπτετε την παροχή μονάδων Gourmet επιλέγοντας στοπ.
- Τερματίζετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

Αν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο μαγειρέματος, ο αριθμός των παρεχόμενων μονάδων Gourmet εμφανίζεται μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

# Χειρισμός

- Ο βαθμός ψησίματος πρέπει να αυξηθεί (για ψήσιμο π.χ. «καλοψημένο» αντί για «medium»):  
Αυξήστε τον αριθμό των μονάδων Gourmet. Σε αυτό οφείλεται η παράταση του χρόνου ψησίματος.
- Ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος έχει σχεδόν επιτευχθεί:  
Μειώστε τον αριθμό των μονάδων Gourmet. Με τον τρόπο αυτό μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.
- Ο επιθυμητός βαθμός ψησίματος έχει επιτευχθεί ήδη, αλλά το ρόδισμα δεν είναι αρκετό:  
Διακόψτε την παροχή μονάδων Gourmet επιλέγοντας στοπ. Το φαγητό συνεχίζει να ροδίζει εξωτερικά με τις αντιστάσεις.

## Αύξηση ή μείωση του αριθμού των μονάδων Gourmet

- Επιλέξτε αλλαγή.
- Αλλάξτε τον αριθμό των μονάδων Gourmet.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Οι μονάδες Gourmet παρέχονται στο φαγητό.

## Διακοπή ή λήξη παροχής μονάδων Gourmet

- Επιλέξτε στοπ.

Η παροχή μονάδων Gourmet διακόπτεται και εμφανίζεται η τελική θερμοκρασία στην οθόνη.

- Εάν επιθυμείτε να συνεχίσετε την παροχή, επιλέξτε έναρξη.

Οι μονάδες Gourmet παρέχονται στο φαγητό και ο αριθμός μονάδων Gourmet εμφανίζεται στην οθόνη.

## Αλλαγή έντασης

Η ένταση καθορίζει πόσο γρήγορα και ομοιόμορφα θα απορροφήσει το φαγητό την τροφοδοτούμενη ενέργεια σε μορφή μονάδων Gourmet.

- δυνατό  
Για τα περισσότερα τρόφιμα, π.χ. ψωμί, σφολιάτες, σουφλέ, τερίνες, ψητό κρέας και ψάρι. Ανάλογα με το φαγητό προσλαμβάνονται κατά μέσο όρο 11 μονάδες Gourmet ανά λεπτό, το μέγιστο, ωστόσο, είναι 13 μονάδες Gourmet ανά λεπτό.
- μέτρια  
Για βαριά μείγματα (π.χ. γλυκά σοκολάτας ή αμυγδάλου), τάρτες, ψωμάκια, πίτσα και ολόκληρο πουλερικό. Ανάλογα με το φαγητό, προσλαμβάνονται κατά μέσο όρο 9 μονάδες Gourmet ανά λεπτό.
- ελαφρύ  
Για ευαίσθητα τρόφιμα, όπως π.χ. τσιζκέικ, κρέμα καραμελέ και σουφλέ. Ανάλογα με το φαγητό, προσλαμβάνονται κατά μέσο όρο 3 μονάδες Gourmet ανά λεπτό.

Αυτά τα δεδομένα αποτελούν μέσες τιμές και διαφέρουν ανάλογα με το φαγητό.

- Επιλέξτε αλλαγή.
- Επιλέξτε ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Αλλάξτε την ένταση.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με την τροποποιημένη ένταση.

## 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 και τις απαραίτητες ρυθμίσεις όπως π.χ. τη θερμοκρασία.

Με την εισαγωγή του χρόνος μαγειρ, έτοιμο στις ή έναρξη στις μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος ή να την ενεργοποιήσετε και να την απενεργοποιήσετε.

Οι λειτουργίες έτοιμο στις και έναρξη στις **δεν** μπορούν να συνδυαστούν με τη λειτουργία προθέρμανση.

- χρόνος μαγειρ  
Ρυθμίστε τον χρόνο που χρειάζεται το φαγητό για να μαγειρευτεί. Μετά την παρέλευση αυτού του χρόνου, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας και μπορείτε στους τρόπους λειτουργίας M Chef να επιλέξετε αν επιθυμείτε να παρέχετε στο φαγητό τις τυχόν υπολειπόμενες μονάδες Gourmet ή όχι. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί ανέρχεται σε 12:00 ώρες.

- έτοιμο στις  
Καθορίζετε τη χρονική στιγμή που θα πρέπει να τελειώσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα και στους τρόπους λειτουργίας M Chef μπορείτε να επιλέξετε αν επιθυμείτε να παρέχετε στο φαγητό τις τυχόν υπολειπόμενες μονάδες Gourmet ή όχι.
- έναρξη στις  
Η λειτουργία αυτή εμφανίζεται στο μενού μόλις ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρ ή το έτοιμο στις. Με το έναρξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου ενεργοποιείται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα και στους τρόπους λειτουργίας M Chef παρέχονται μονάδες Gourmet στο φαγητό.

## Χειρισμός

Εάν μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος δεν έχουν παρασχεθεί στο φαγητό όλες οι μονάδες Gourmet, προβάλλεται το μήνυμα Η διαδικασία μαγειρέματος έληξε. Θέλετε να συνεχίσετε με τα υπόλοιπα Gourmet Units;. Εάν επιβεβαιώσετε με ναι, συνεχίζεται η διαδικασία μαγειρέματος μέχρι να παρασχεθούν όλες οι μονάδες Gourmet.

Εάν επιλέξετε όχι, η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρώνεται.

Εάν οι ρυθμισμένες μονάδες Gourmet έχουν παρασχεθεί, αλλά δεν έχει παρέλθει ακόμα ο χρόνος μαγειρέματος, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου παραμένει σε λειτουργία μέχρι να παρέλθει ο χρόνος μαγειρέματος. Δεν παρέχονται άλλες μονάδες Gourmet στο φαγητό. Με τις αντιστάσεις το φαγητό μαγειρεύεται, ζεσταίνεται εξωτερικά και ροδίζει μέχρι να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

- Επιλέξτε το αλλαγή.
- Επιλέξτε το ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Ρυθμίστε τους επιθυμητούς χρόνους.
- Επιβεβαιώστε πατώντας OK.

### Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε αλλαγή.
- Επιλέξτε ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο και αλλάξτε τον.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

### Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε αλλαγή.
- Επιλέξτε ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Ρυθμίστε την επιθυμητή ώρα στις -- --.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Εάν διαγράψετε το χρόνος μαγειρ, διαγράφονται επίσης οι ρυθμισμένοι χρόνοι για έτοιμο στις και έναρξη στις.

Αν το έτοιμο στις ή το έναρξη στις διαγραφεί, ξεκινά η διαδικασία μαγειρέματος με τον ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος.

### Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

- Αγγίξτε δύο φορές το πλήκτρο αφής ↵.
- Μόλις εμφανιστεί η ένδειξη διακοπή μαγειρέματος;, επιλέξτε ναι.

Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται και στους τρόπους λειτουργίας M Chef σταματά η παροχή των μονάδων Gourmet. Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται.

### Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου

Η λειτουργία γρήγορη προθέρμανση χρησιμοποιείται για τη γρήγορη προθέρμανση του θαλάμου φούρνου σε ορισμένους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας.








Η λειτουργία προθέρμανση χρησιμοποιείται για τη γρήγορη προθέρμανση του θαλάμου φούρνου σε όλους τους

τρόπους λειτουργίας.

Αν έχετε ρυθμίσει χρόνο μαγειρέματος, αρχίζει να υπολογίζεται αφού πρώτα επιτευχθεί η ονομαστική θερμοκρασία και αφού έχετε τοποθετήσει το φαγητό στον φούρνο.

Η προθέρμανση του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο σε λίγες περιπτώσεις παρασκευής φαγητών ή γλυκών.





Χρησιμοποιήστε ως οδηγό το βιβλίο συνταγών για τον φούρνο Dialog σας.

- 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, καθώς και ροσμπίφ και φιλέτο στους τρόπους λειτουργίας M Chef + θερμ αέρας plus , M Chef + klima plus , M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση , θερμός αέρας plus , klima plus  και πάνω/κάτω αντίσταση 
  - Γλυκά και αρτοσκευάσματα με σύντομο χρόνο ψησίματος (μέχρι περίπου 30 λεπτά) καθώς και ευαίσθητες ζύμες (π. χ. παντεσπάνι) στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  (χωρίς τη λειτουργία γρήγορη προθέρμανση)

## γρήγορη προθέρμανση

Η λειτουργία γρήγορη προθέρμανση χρησιμοποιείται για τη γρήγορη προθέρμανση του θαλάμου φούρνου.

Στην εργοστασιακή ρύθμιση η λειτουργία γρήγορη προθέρμανση είναι ενεργοποιημένη για τους εξής τρόπους λειτουργίας:

- θερμός αέρας plus 
- αυτόματο ψησίμο 
- πάνω/κάτω αντίσταση 
- klima plus 

Εάν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πάνω από τους 100°C και είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία γρήγορη προθέρμανση, ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία με γρήγορη προθέρμανση. Κατά τη διαδικασία αυτή ενεργοποιούνται ταυτόχρονα η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και η τουρμπίνα.

Οι ευαίσθητες ζύμες (π.χ. μπισκότα, κουλουράκια) ροδίζουν υπερβολικά γρήγορα από την πάνω πλευρά με τη λειτουργία γρήγορη προθέρμανση. Για αυτές τις περιπτώσεις παρασκευών απενεργοποιήστε τη λειτουργία γρήγορη προθέρμανση.

## Απενεργοποίηση γρήγορη προθέρμανση για μια διαδικασία μαγειρέματος

Η λειτουργία γρήγορη προθέρμανση πρέπει να απενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Έχετε επιλέξει έναν συμβατικό τρόπο λειτουργίας και τις απαιτούμενες ρυθμίσεις όπως π.χ. μια θερμοκρασία.

Θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία γρήγορη προθέρμανση για τη συγκεκριμένη διαδικασία μαγειρέματος.

## Χειρισμός

---

- Επιλέξτε αλλαγή.
- Επιλέξτε ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε προθέρμανση.

Το πεδίο γρήγορη προθέρμανση | ενεργό εμφανίζεται.

- Επιλέξτε γρήγορη προθέρμανση.

Στο πεδίο γρήγορη προθέρμανση εμφανίζεται η ένδειξη μη ενεργό.

- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Η λειτουργία γρήγορη προθέρμανση είναι απενεργοποιημένη.

Αντί γρήγορη προθέρμανση εμφανίζεται προθέρμανση.

### προθέρμανση

Η λειτουργία προθέρμανση είναι γενικά ενεργοποιημένη σε όλους τους τρόπους λειτουργίας, εκτός και αν επιλέξετε την αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση μιας διαδικασίας μαγειρέματος.

Κατά τη διάρκεια αυτής της προθέρμανσης δεν παρέχονται μονάδες Gourmet στους τρόπους λειτουργίας M Chef. Μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον θάλαμο φούρνο, θερμαίνεται και ροδίζει εξωτερικά με τις αντιστάσεις και του παρέχονται μονάδες Gourmet.

Αν έχετε ρυθμίσει χρόνο μαγειρέματος, αρχίζει να υπολογίζεται αφού πρώτα επιτευχθεί η ονομαστική θερμοκρασία και αφού έχετε τοποθετήσει το φαγητό στον φούρνο.

Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος αμέσως, χωρίς να αλλάξετε το χρονικό σημείο έναρξης.



## Απενεργοποίηση προθέρμανση για μια διαδικασία μαγειρέματος

Παράδειγμα: Έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας M Chef και τις απαιτούμενες ρυθμίσεις όπως π.χ. θερμοκρασία, μονάδες Gourmet και ένταση.

Θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία προθέρμανση για τη συγκεκριμένη διαδικασία μαγειρέματος.

- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Επιλέξτε αλλαγή.
- Επιλέξτε ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε προθέρμανση.

Στο πεδίο προθέρμανση εμφανίζεται η ένδειξη μη ενεργό.

- Επιβεβαιώστε με **OK**.

Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου ενεργοποιείται και παρέχονται μονάδες Gourmet στο φαγητό ήδη κατά την προθέρμανση. Αυτή η τροφοδοσία παύει στις ακόλουθες περιπτώσεις:

- Έχει επιτευχθεί η μέγιστη τιμή των 2.000 μονάδων Gourmet.
- Διακόπτετε την παροχή μονάδων Gourmet επιλέγοντας στοπ.
- Τερματίζετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

## Λειτουργ για τραγαν επιφάν

Η χρήση της λειτουργίας λειτουργ για τραγαν επιφάν (μείωση υγρασίας) είναι σκόπιμη όταν πρόκειται για φαγητά όπως π. χ. κίς, πίτσα, κέικ ταψιού με υγρή επίστρωση ή μάφιν.

Ιδιαίτερα τα πουλερικά, με τη λειτουργία αυτή, αποκτούν μια τραγανή κρούστα.

## Λειτουργ για τραγαν επιφάν ενεργοποίηση

Η λειτουργία λειτουργ για τραγαν επιφάν μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε τρόπο λειτουργίας και πρέπει να ενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας και τις απαιτούμενες ρυθμίσεις όπως π.χ. μια θερμοκρασία. Θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία λειτουργ για τραγαν επιφάν για αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος.



- Επιλέξτε αλλαγή.
- Επιλέξτε ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε λειτουργ για τραγαν επιφάν.

Στο πεδίο λειτουργ για τραγαν επιφάν εμφανίζεται η ένδειξη ενεργό.

- Επιβεβαιώστε με **OK**.

Η λειτουργία λειτουργ για τραγαν επιφάν είναι ενεργοποιημένη.

### αλλαγή τρόπου θέρμανσης

Το συγκεκριμένο σημείο μενού εμφανίζεται μόνο στους τρόπους λειτουργίας M Chef + klima plus  και klima plus  (βλ. κεφάλαιο «Τρόποι λειτουργίας με χρήση υδρατμών», ενότητα «Αλλαγή τρόπου θέρμανσης»).



### αλλαγή τρόπου λειτουργίας

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

- Επιλέξτε αλλαγή.
- Επιλέξτε ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε αλλαγή τρόπου λειτουργίας.
- Επιλέξτε τον νέο τρόπο λειτουργίας.

Εμφανίζονται ο αλλαγμένος τρόπος λειτουργίας και οι αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές.

- Ρυθμίστε τις τιμές για τη διαδικασία μαγειρέματος και επιβεβαιώστε με ΟΚ.

Ο φούρνος Dialog σας είναι εξοπλισμένος με ένα σύστημα εισροής ατμού για ενίσχυση της υγρασίας των διαδικασιών μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο γλυκών και φαγητών ή κατά το μαγείρεμα στους τρόπους λειτουργίας M Chef + klima.plus  και klima.plus  η βέλτιστη εισροή ατμού και η κυκλοφορία αέρα διασφαλίζουν ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος και ροδίσματος.

Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας ρυθμίζεται θερμοκρασία και μονάδες Gourmet (εάν απαιτείται) και ορίζεται τον αριθμό των ριπών ατμού.

Αφού επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και καθορίστε το είδος και το πλήθος των ριπών ατμού (αυτόματη ριπή ατμού, 1 ριπή ατμού, 2 ριπές ατμού ή 3 ριπές ατμού).

Μέσω του σωλήνα πλήρωσης αριστερά κάτω από τον πίνακα χειρισμού εισάγεται φρέσκο νερό βρύσης στο σύστημα εξάτμισης.

Άλλα υγρά εκτός από νερό προκαλούν ζημιές στον φούρνο Dialog. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νερό βρύσης σε διαδικασίες μαγειρέματος με χρήση υδρατμών.

Το νερό εισρέει στον θάλαμο φούρνου κατά τη διαδικασία μαγειρέματος με τη μορφή ατμού. Τα ανοίγματα για την εισροή ατμού βρίσκονται στην πίσω αριστερή γωνία της οροφής του θαλάμου φούρνου.

### Κατάλληλα φαγητά/γλυκά

Μια ριπή ατμού διαρκεί περίπου 5-8 λεπτά. Το πλήθος και η χρονική στιγμή των ριπών ατμού εξαρτώνται από το φαγητό/γλυκό:

- Σε **ζύμη μαγιάς** επιτυγχάνεται καλύτερο φούσκωμα με μια ριπή ατμού από την αρχή της διαδικασίας ψήσιματος.
- Το **ψωμί και τα ψωμάκια** φουσκώνουν καλύτερα με ριπή ατμού στην αρχή. Η κόρα γίνεται επιπλέον πιο γυαλιστερή με μια ριπή ατμού στο τέλος της διαδικασίας.
- Κατά το **ψήσιμο κρέατος πλούσιου σε λίπος** η ριπή ατμού στην αρχή του ψήσιματος βοηθά, ώστε το λίπος να ψηθεί καλύτερα.



Το ψήσιμο με χρήση υδρατμών δεν είναι κατάλληλο για είδη ζύμης που περιέχουν ήδη πολλή υγρασία, όπως π.χ. για μπεζέδες. Εδώ πρέπει κατά το ψήσιμο να εκτελεστεί μια διαδικασία ξήρανσης.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Χρησιμοποιήστε ως οδηγό για τον φούρνο Dialog σας το βιβλίο συνταγών.

## Τρόποι λειτουργίας με ατμό

### Εκκίνηση μαγειρέματος με χρήση υδρατμών

Είναι φυσιολογικό να δημιουργείται υγρασία στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας κατά τη διάρκεια μιας ριπής ατμού. Αυτή η υγρασία εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

- Ετοιμάστε το φαγητό και τοποθετήστε το στο θάλαμο φούρνου.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας (M Chef + klima plus  ή klima plus ).

Εμφανίζονται οι προτεινόμενες τιμές.


- Αν χρειάζεται, αλλάξτε τις προτεινόμενες τιμές.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Εμφανίζεται η επιλογή για ενεργοποίηση των ριπών ατμού.


### Επιλογή ριπών ατμού

- Επιλέξτε αυτόματη ριπή ατμού, 1 ριπή ατμού, 2 ριπές ατμού ή 3 ριπές ατμού.
  - αυτόματη ριπή ατμού  
Ο φούρνος Dialog ενεργοποιεί αυτόματα μία ριπή ατμού μετά τη φάση προθέρμανσης.
  - χειροκίνητα  
Απελευθερώνετε εσείς οι ίδιοι μία, δύο ή τρεις ριπές ατμού μέσω της οθόνης αφής.
  - ελεγχόμενο από το χρόνο  
Ρυθμίζετε τα χρονικά διαστήματα για τις ριπές ατμού. Ο φούρνος Dialog

ενεργοποιεί μία, δύο ή τρεις ριπές ατμού κατά το ρυθμισμένο χρονικό σημείο.

Όταν θέλετε να παρασκευάσετε π.χ. ψωμί ή ψωμάκια σε προθερμασμένο θάλαμο φούρνου, συνιστάται να ενεργοποιήσετε χειροκίνητα τις ριπές ατμού καθώς και να ενεργοποιήσετε στον τρόπο λειτουργίας M Chef + klima plus  τη λειτουργία προθέρμανση. Ενεργοποιήστε την πρώτη ριπή αμέσως μετά την τοποθέτηση του φαγητού μέσα στον φούρνο.

Αν επιλέξετε περισσότερες ριπές ατμού, η δεύτερη ριπή ατμού μπορεί να ενεργοποιηθεί το νωρίτερο σε θερμοκρασία θαλάμου φούρνου τουλάχιστον 130°C.

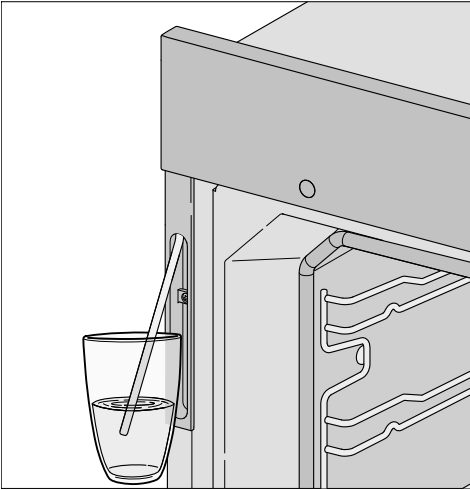
Αν στον τρόπο λειτουργίας M Chef + klima plus  θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία προθέρμανση λάβετε υπόψη την προθέρμανση στις χειροκίνητες και χρονικά ρυθμισμένες ριπές ατμού (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός», ενότητα «προθέρμανση»).

- Αν έχετε επιλέξει ελεγχόμενο από το χρόνο, ρυθμίστε το επιθυμητό χρονικό σημείο για κάθε ριπή ατμού.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Εμφανίζεται το μήνυμα της διαδικασίας αναρρόφησης.

### Παροχή νερού και έναρξη διαδικασίας αναρρόφησης

- Γεμίστε ένα δοχείο με την απαιτούμενη ποσότητα νερού βρύσης.
- Ανοίξτε την πόρτα.
- Αναδιπλώστε τον σωλήνα πλήρωσης αριστερά κάτω από τον πίνακα χειρισμού προς τα εμπρός.



- Βυθίστε τον σωλήνα πλήρωσης μέσα στο δοχείο με το νερό βρύσης.
- Επιβεβαιώστε με ΟΚ.

Η διαδικασία αναρρόφησης ξεκινά.

Η πραγματική αναρροφούμενη ποσότητα νερού μπορεί να είναι μικρότερη από την απαιτούμενη, έτσι παραμένει κάποιο υπόλοιπο στο δοχείο.

Μπορείτε οποτεδήποτε να διακόψετε και πάλι να συνεχίσετε τη διαδικασία αναρρόφησης κάθε στιγμή επιλέγοντας στοπ ή έναρξη.

- Αφαιρέστε το δοχείο μετά από τη διαδικασία αναρρόφησης και κλείστε την πόρτα.

Η υπόδειξη ότι η διαδικασία αναρρόφησης ολοκληρώθηκε, σβήνει.

Ακούγεται πάλι ένας σύντομος θόρυβος αντλίας. Το νερό που παρέμεινε στον σωλήνα πλήρωσης αναρροφάται.


Ενεργοποιείται η θέρμανση του θαλάμου φούρνου και ο ανεμιστήρας ψύξης. Εμφανίζονται η ονομαστική και η πραγματική θερμοκρασία.


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

Αν έχετε επιλέξει ελεγχόμενο από το χρόνο μπορείτε πριν από την ενεργοποίηση να αλλάξετε το χρονικό σημείο μέσω του αλλαγής.

# Τρόποι λειτουργίας με ατμό

## αλλαγή τρόπου θέρμανσης


Ο τρόπος λειτουργίας M Chef + klima plus  είναι ένας στάνταρ συνδυασμός M Chef + θερμ αέρ plus και λειτουργίας μαγειρέματος με τη χρήση υδρατμών.

Ο τρόπος λειτουργίας klima plus  είναι ένας στάνταρ συνδυασμός θερμός αέρας plus και λειτουργίας μαγειρέματος με τη χρήση υδρατμών.


Αντί για θερμός αέρας plus μπορείτε να συνδυάσετε τη λειτουργία μαγειρέματος με τη χρήση υδρατμών με ένα άλλο είδος θέρμανσης:

- πάνω/κάτω αντίσταση
- εντατικό ψήσιμο
- αυτόματο ψήσιμο
- Επιλέξτε αλλαγή.
- Επιλέξτε ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε αλλαγή τρόπου θέρμανσης.
- Επιλέξτε το επιθυμητό είδος θέρμανσης.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με το αλλαγμένο είδος θέρμανσης.

Στον τρόπο λειτουργίας M Chef + klima plus  εξακολουθούν να παρέχονται μονάδες Gourmet στο φαγητό.

## Ενεργοποίηση ριπών ατμού

 Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.

Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Επιπλέον, η συγκέντρωση υδρατμών επάνω στον πίνακα χειρισμού προκαλεί παρατεταμένο χρόνο απόκρισης των πλήκτρων αφής και της οθόνης αφής.

Μην ανοίγετε την πόρτα όσο διαρκούν οι ριπές ατμού.

## αυτόματη ριπή ατμού

Μετά την προθέρμανση η ριπή ατμού ενεργοποιείται αυτόματα.

Το νερό εξατμίζεται μέσα στον θάλαμο φούρνου και στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη αυτόμ. ριπή ατμ ενεργοποιημένη.


Μετά τη ριπή ατμού εμφανίζεται η ένδειξη ριπή ατμού τελείωσε.

- Συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι τέλους.

## χειροκίνητα

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις ριπές ατμού, μόλις εμφανιστεί η ένδειξη έναρξη ριπή ατμού χειροκίνητα.

Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ώστε οι υδρατμοί να κατανεμηθούν ομοιόμορφα στον ζεσταμένο θάλαμο φούρνου.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Σχετικά με το χρονικό σημείο των ριπών ατμού μπορείτε να ενημερωθείτε από τα στοιχεία που δίνονται στο συνοδευτικό βιβλίο συνταγών ή από την εφαρμογή Miele. Για υπενθύμιση του χρόνου χρησιμοποιήστε τη λειτουργία  χρονόμετρο.

- Επιλέξτε έναρξη.

Η ριπή ατμού ενεργοποιείται. Εμφανίζεται η ένδειξη χειροκίνητη ριπή ατμού ενεργοπ.

- Ενεργήστε αντίστοιχα για να απελευθερώσετε και άλλες ριπές ατμού, μόλις εμφανιστεί η ένδειξη έναρξη ριπή ατμού χειροκίνητα.

Μετά την τελευταία ριπή ατμού εμφανίζεται η ένδειξη ριπή ατμού τελείωσε.

- Συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι τέλους.

### ελεγχόμενο από το χρόνο

Ο φούρνος Dialog ενεργοποιεί την κάθε ριπή ατμού στο χρονικό σημείο που έχει ρυθμιστεί.

Η ένδειξη χειροκίνητη ριπή ατμού ενεργοπ εμφανίζεται, όταν η ριπή ατμού ενεργοποιείται.



Μετά την τελευταία ριπή ατμού εμφανίζεται η ένδειξη ριπή ατμού τελείωσε.

- Συνεχίστε το μαγείρεμα μέχρι τέλους.


### εξάτμιση των υπολειμμα νερού

Σε μια διαδικασία μαγειρέματος με χρήση υδρατμών η οποία διεξάγεται χωρίς διακοπή, δεν παραμένει υπολειπόμενο νερό στο σύστημα. Το νερό εξατμίζεται εντελώς μέσω του αριθμού των ριπών ατμού.

Όταν μια διαδικασία μαγειρέματος με χρήση υδρατμών διακοπεί χειροκίνητα ή εξαιτίας διακοπής ρεύματος, το νερό που δεν εξατμίστηκε παραμένει στο σύστημα εξάτμισης.

Κατά την επόμενη χρήση του M Chef + klima plus , klima plus  ή ενός αυτόματου προγράμματος με χρήση υδρατμών, εμφανίζεται η ένδειξη Εξάτμιση υπολειμμάτων νερού;.

- Ξεκινάτε κατά το δυνατόν άμεσα την εξάτμιση του υπολειπόμενου νερού, έτσι ώστε με την επόμενη διαδικασία το μαγείρεμα να γίνει με υγρασία που θα προέρχεται από την εξάτμιση αποκλειστικά καθαρού νερού.

 Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.

Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Μην ανοίγετε την πόρτα όσο διαρκούν οι ριπές ατμού.


Η εξάτμιση υπολειπόμενου νερού μπορεί να διαρκέσει έως και 30 λεπτά ανάλογα με την υπάρχουσα ποσότητα νερού.

Ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται και το υπολειπόμενο νερό εξατμίζεται με αποτέλεσμα η υγρασία να συγκεντρώνεται στον θάλαμο φούρνου και στην πόρτα.

- Αφαιρείτε οπωσδήποτε αυτήν τη συσσωρευμένη υγρασία από τον θάλαμο φούρνου και από την πόρτα, αφού κρυώσει ο θάλαμος φούρνου.

# Τρόποι λειτουργίας με ατμό

## Άμεση εξάτμιση υπολειπόμενου νερού

 Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.

Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Μην ανοίγετε την πόρτα όσο διαρκούν οι ριπές ατμού.

- Επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας ή ένα αυτόματο πρόγραμμα με χρήση υδρατμών.

Εμφανίζεται το ερώτημα Εξάτμιση υπολειμμάτων νερού;.

- Επιλέξτε ναι.

Εμφανίζεται η ένδειξη εξάτμιση των υπολειμμ νερού και οι αντίστοιχες χρονικές πληροφορίες.

Η εξάτμιση υπολειπόμενου νερού ξεκινά. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πορεία στην οθόνη.

Ο εμφανιζόμενος χρόνος εξαρτάται από την ποσότητα νερού που βρίσκεται μέσα στο σύστημα εξάτμισης. Ο χρόνος κατά τη διάρκεια της εξάτμισης του υπολειπόμενου νερού μπορεί να διορθωθεί από το σύστημα, ανάλογα με την πραγματική ποσότητα νερού.

Όταν ολοκληρωθεί η εξάτμιση υπολειπόμενου νερού, εμφανίζεται η ένδειξη λήξη διαδικασίας.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Μπορείτε τώρα να εκτελέσετε μια διαδικασία μαγειρέματος με έναν τρόπο λειτουργίας ή με αυτόματο πρόγραμμα με χρήση υδρατμών.

Κατά τη διάρκεια της εξάτμισης του υπολειπόμενου νερού κατακάθεται υγρασία στον θάλαμο του φούρνου και στην πόρτα. Απομακρύνετε οπωσδήποτε αυτή τη συσσώρευση υγρασίας, αφού κρυώσει ο θάλαμος φούρνου.

## Παράλειψη εξάτμισης υπολειπόμενου νερού

Σε πολύ δυσμενείς συνθήκες, αν υπάρξει περαιτέρω αναρρόφηση του νερού μπορεί να ξεχειλίσει το σύστημα εξάτμισης στον θάλαμο του φούρνου.

Αν είναι δυνατό μην διακόπτετε την εξάτμιση υπολειπόμενου νερού.

- Επιλέξτε έναν τρόπο λειτουργίας ή ένα αυτόματο πρόγραμμα με χρήση υδρατμών.

Εμφανίζεται η ένδειξη Εξάτμιση υπολειμμάτων νερού;.

- Επιλέξτε παράληψη.


Μπορείτε τώρα να εκτελέσετε μια διαδικασία μαγειρέματος με έναν τρόπο λειτουργίας ή με αυτόματο πρόγραμμα με χρήση υδρατμών.

Κατά την επόμενη επιλογή ενός τρόπου λειτουργίας ή ενός αυτόματου προγράμματος με χρήση υδρατμών καθώς και κατά την απενεργοποίηση του φούρνου σας γίνεται εκ νέου η προτροπή να διεξάγετε την εξάτμιση υπολειπόμενου νερού.




Ο μεγάλος αριθμός αυτόματων προγραμμάτων σας οδηγεί άνετα και με ασφάλεια στο βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Στα περισσότερα αυτόματα προγράμματα χρησιμοποιείται η τεχνολογία M Chef. Σε αυτά τα προγράμματα ρυθμίζονται αυτόματα π.χ. ο αριθμός των μονάδων Gourmet και η ένταση. Συνταγές για αυτά τα αυτόματα προγράμματα θα βρείτε στο συνοδευτικό βιβλίο συνταγών του φούρνου Dialog σας.

Επισκόπηση των εφαρμογών θα βρείτε στο τέλος αυτού του εγγράφου στο κεφάλαιο «Επισκόπηση αυτόματων προγραμμάτων ».

## Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

- Επιλέξτε Αυτόματα προγράμματα .

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.

- Επιλέξτε την επιθυμητή κατηγορία.

Εμφανίζονται τα διαθέσιμα αυτόματα προγράμματα της επιλεγμένης κατηγορίας.

- Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Ορισμένα αυτόματα προγράμματα σας προτρέπουν να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού. Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Ψήσιμο φαγητών», ενότητα «Θερμόμετρο ψητού».

Στα αυτόματα προγράμματα οι θερμοκρασίες πυρήνα είναι σταθερά προκαθορισμένες.

## Υποδείξεις για τη χρήση

- Για τη χρήση των αυτόματων προγραμμάτων θα πρέπει οι συνοδευτικές συνταγές να παρέχουν κάποια καθοδήγηση. Με το εκάστοτε αυτόματο πρόγραμμα μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης παρόμοιες συνταγές με διαφορετικές ποσότητες.
- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος αφήνετε τον θάλαμο φούρνου πρώτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, πριν ξεκινήσετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.
- Σε μερικά αυτόματα προγράμματα πρέπει να περιμένετε να προθερμανθεί η συσκευή, πριν τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο. Μια αντίστοιχη υπόδειξη με χρονική ένδειξη εμφανίζεται στην οθόνη.
- Σε μερικά αυτόματα προγράμματα πρέπει να προσθέσετε υγρό μόλις περάσει ένα μέρος του χρόνου μαγειρέματος. Μια αντίστοιχη υπόδειξη με χρονικό προσδιορισμό εμφανίζεται στην οθόνη (π. χ. προσθήκη υγρού).

# Αυτόματα προγράμματα

- Η ένδειξη για τη διάρκεια του αυτόματου προγράμματος δεν είναι ο ακριβής χρόνος. Ανάλογα με την πορεία της διαδικασίας μαγειρέματος ο χρόνος μπορεί να είναι μικρότερος ή μεγαλύτερος. Οι διαφορές στον χρόνο μπορεί να προκύψουν ήδη από την αρχική θερμοκρασία του κρέατος.
- Όταν χρησιμοποιείτε θερμόμετρο ψητού ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από την επίτευξη της θερμοκρασίας πυρήνα.
- Αν μετά το τέλος ενός αυτόματου προγράμματος το φαγητό/γλυκό δεν έχει ψηθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέξτε παράταση μαγειρέμ. ή παράταση ψησίμ.. Το φαγητό ψήνεται για άλλα 2 λεπτά με τη συμβατική θέρμανση.

## αναζήτηση

(ανάλογα με τη γλώσσα)

Μπορείτε στο Αυτόματα προγράμματα να πραγματοποιήσετε αναζήτηση με το όνομα των κατηγοριών και των αυτόματων προγραμμάτων.

Πρόκειται εδώ για μια αναζήτηση πλήρους κειμένου, κατά την οποία εσείς μπορείτε να ψάξετε και για τμήματα λέξεων.

Βρίσκεστε στο βασικό μενού.

- Επιλέξτε Αυτόματα προγράμματα .

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών των κατηγοριών.

- Επιλέξτε αναζήτηση.

- Εισάγετε το κείμενο χρησιμοποιώντας το πληκτρολόγιο, το οποίο θέλετε να αναζητήσετε, π.χ. «ψωμί».

Στο κάτω μέρος εμφανίζεται ο αριθμός των αποτελεσμάτων.

Αν δεν βρέθηκε καμία συμφωνία αποτελέσματος ή βρέθηκαν περισσότερες από 40 συμφωνίες αποτελέσματος, το πεδίο ευστοχία έχει απενεργοποιηθεί και πρέπει να αλλάξετε το κείμενο αναζήτησης.

- Επιλέξτε XX ευστοχία.

Εμφανίζονται οι κατηγορίες και τα αυτόματα προγράμματα που βρέθηκαν.

- Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα ή την κατηγορία και στη συνέχεια το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.

Το αυτόματο πρόγραμμα ξεκινά.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Σε αυτό το κεφάλαιο θα βρείτε πληροφορίες για τις ακόλουθες εφαρμογές:


- απόψυξη
- αποξήρανση
- Θέρμανση σκευών
- Φούσκωμα ζύμης
- μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.
- Πρόγραμμα Sabbath
- Κονσερβοποίηση
- Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα φαγητά

### απόψυξη

Το συγκεκριμένο πρόγραμμα δημιουργήθηκε για την προσεκτική απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων, π.χ. ολόκληρο κοτόπουλο, κιμά, ψάρι ή φρούτα.

Ο αέρας του θαλάμου φούρνου ανακυκλοφορεί από την τουρμπίνα και τα κατεψυγμένα προϊόντα αποψύχονται προσεκτικά και γρήγορα με τα ηλεκτρομαγνητικά κύματα.

Εισαγάγετε μόνο ύψος και βάρος του κατεψυγμένου προϊόντος και ο φούρνος Dialog υπολογίζει αυτόματα τον αριθμό των απαιτούμενων μονάδων Gourmet.

 Κίνδυνος λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

Μικρόβια στα τρόφιμα, όπως π.χ. σαλμονέλα μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές τροφικές δηλητηριάσεις.


Όταν ξεπαγώνετε ψάρι και κρέας (ειδικότερα πουλερικά), φροντίστε να είναι όλα καθαρά.

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργαστείτε αμέσως τα τρόφιμα μετά την απόψυξη.

- Μετρήστε το ύψος του κατεψυγμένου προϊόντος και ζυγίστε το.
- Τοποθετείτε το κατεψυγμένο προϊόν χωρίς τη συσκευασία σε ένα μπολ ή σε πυρέξ από κατάλληλο υλικό για τους τρόπους λειτουργίας M Chef.
- Τοποθετείτε το μπολ ή το πυρέξ στη σχάρα.

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ

- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε απόψυξη.
- Ρυθμίστε το ύψος του κατεψυγμένου τροφίμου και επιβεβαιώστε με *OK*.
- Ρυθμίστε το βάρος του κατεψυγμένου προϊόντος και επιβεβαιώστε με *OK*.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Το κατεψυγμένο προϊόν αποψύχεται προσεκτικά. Ανάλογα με το κατεψυγμένο προϊόν απορροφώνται κατά μέσο όρο 7 μονάδες Gourmet Units ανά λεπτό και η διαδικασία διαρκεί 15-45 λεπτά.


- Μόλις εμφανιστεί η αντίστοιχη υπόδειξη στην οθόνη, γυρίστε πλευρά του κατεψυγμένου προϊόντος ή ανακατέψτε το. Περιστρέψτε το κατεψυγμένο προϊόν που δεν μπορείτε να το γυρίσετε.
- Γυρίστε το κατεψυγμένο προϊόν που ζυγίζει παραπάνω από 1 kg πολλές φορές κατά την απόψυξη ή ανακατέψτε το πολλές φορές, ακόμα και όταν δεν εμφανίζεται περεταίρω υπόδειξη στην οθόνη. Περιστρέψτε το κατεψυγμένο προϊόν που δεν μπορείτε να το γυρίσετε. Με τον τρόπο αυτό θα έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα.

Το κρέας και το ψάρι δεν χρειάζεται να ξεπαγώσουν 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.

### Απόψυξη τούρτας σαντιγί

Οι τούρτες σαντιγί είναι πολύ ευαίσθητα κατεψυγμένα προϊόντα που αποψύχονται προσεκτικά και γρήγορα στο φούρνο Dialog.

- Τοποθετήστε την κατεψυγμένη τούρτα σαντιγί σε πιατέλα σερβιρίσματος.
- Τοποθετήστε την πιατέλα σερβιρίσματος πάνω στη σχάρα.
- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε απόψυξη.
- Ρυθμίζετε το ύψος της τούρτας σαντιγί και επιβεβαιώνετε με *OK*.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Εισαγάγετε τη χαμηλότερη τιμή, εάν το ύψος της τούρτας σαντιγί βρίσκεται ανάμεσα στις περιοχές ρύθμισης.

- Ρυθμίζετε το βάρος της τούρτας σαντιγί και επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Μειώνετε τον αριθμό των προτεινόμενων μονάδων Gourmet κατά 15-20 % και επιβεβαιώνετε *OK*.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.


Η τούρτα σαντιγί αποψύχεται προσεκτικά. Η διαδικασία διαρκεί περίπου 30 λεπτά.

- Περιστρέψτε την τούρτα σαντιγί μόλις εμφανιστεί η αντίστοιχη υπόδειξη στην οθόνη και στη συνέχεια περιστρέψτε τακτικά κάθε 8-10 λεπτά.
- Ελέγχετε πριν από κάθε περιστροφή εάν η τούρτα σαντιγί αποψύχεται ομοιόμορφα.






## αποξήρανση





Το στέγνωμα ή η αποξήρανση είναι ένας παραδοσιακός τρόπος συντήρησης για φρούτα, μερικά είδη λαχανικών και μυρωδικά.


Προϋπόθεση είναι τα φρούτα και τα λαχανικά να είναι φρέσκα και ώριμα και σε άψογη κατάσταση.

- Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τα κουκούτσια από τα φρούτα και τα λαχανικά για ξήρανση, εάν απαιτείται, και κόψτε τα σε μικρά κομμάτια.
- Μοιράστε τα προς ξήρανση τρόφιμα κατά μέγεθος, ομοιόμορφα και, κατά προτίμηση, σε μία στρώση επάνω σε μια σχάρα ή ένα ταψί γενικής χρήσης.
- Αποξηράνετέ τα ταυτόχρονα σε έως και 2 επίπεδα.  
Τοποθετήστε τα προς ξήρανση τρόφιμα στα επίπεδα 2+3.  
Εάν χρησιμοποιείτε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σχάρα.
- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε το αποξήρανση.
- Αν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.
- Γυρίζετε ανά τακτά χρονικά διαστήματα τα φρούτα ή λαχανικά για ξήρανση στο ταψί γενικής χρήσης.

Οι χρόνοι ξήρανσης αυξάνονται όταν τα προς ξήρανση φρούτα ή λαχανικά είναι ολόκληρα ή κομμένα στη μέση.


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

- Ειδική εφαρμογή/Τρόπος λειτουργίας,
-  Θερμοκρασία,  Χρόνος ξήρανσης,
-  Ειδική εφαρμογή αποξήρανση,
-  Τρόπος λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση

\* Αποξηράνετε τα μυρωδικά μόνο σε ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο 2 και χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση , διότι στην ειδική εφαρμογή αποξήρανση η τουρμπίνα είναι ενεργοποιημένη.

- Μειώστε τη θερμοκρασία, αν δημιουργηθούν σταγόνες νερού στον θάλαμο φούρνου.

## Αφαίρεση φρούτων/λαχανικών για ξήρανση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Η θερμοκρασία του φούρνου Dialog αυξάνεται πάρα πολύ κατά τη λειτουργία. Προσέξτε να μην καείτε στις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και στα υπόλοιπα καυτά εξαρτήματα.

Φορέστε ειδικά γάντια φούρνου κατά την αφαίρεση από τον φούρνο των τροφίμων για ξήρανση.

- Αφήστε τα αποξηραμένα φρούτα ή λαχανικά να κρυώσουν.

Τα αποξηραμένα φρούτα πρέπει να είναι εντελώς στεγνά, αλλά ταυτόχρονα να είναι και μαλακά και ελαστικά. Αν τα ανοίξετε ή τα κόψετε δεν θα πρέπει να τρέχει πλέον χυμός από μέσα.


- Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε καλά κλεισμένα βάζα ή κονσέρβες.


## Ειδικές περιπτώσεις

### Θέρμανση σκευών

Με από την προθέρμανση του σκεύους, τα τρόφιμα δεν κρυώνουν τόσο γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη 2η σκάλα του φούρνου και τοποθετήστε επάνω το σκεύος που θέλετε να ζεστάνετε. Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους μπορείτε να το τοποθετήσετε επίσης πάνω στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου.
- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε Θέρμανση σκευών.
- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.


Ο φούρνος Dialog γίνεται καυτός κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα. Στην κάτω πλευρά του σκεύους ενδέχεται να σχηματιστούν μεμονωμένες σταγόνες νερού.

Φορέστε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα σκεύη.

### Φούσκωμα ζύμης

Το πρόγραμμα αυτό σχεδιάστηκε για το φούσκωμα ζύμης **χωρίς** τη χρήση υδρατμών.

Αν θέλετε να φουσκώσει η ζύμη **με** τη χρήση υδρατμών, χρησιμοποιήστε τα αντίστοιχα αυτόματα προγράμματα.

- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε Φούσκωμα ζύμης.
- Αν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

### μαγείρεμα σε χαμηλή θερμोक.

Η συγκεκριμένη διαδικασία μαγειρέματος μαγείρεμα σε χαμηλή θερμोक. είναι ιδανική για ευαίσθητα κομμάτια κρέατος από βοδινό, χοιρινό, μοσχάρι ή αρνί, τα οποία πρέπει να μαγειρευτούν ακριβώς στον 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 ειδικής εφαρμογής μαγείρεμα σε χαμηλή θερμोक.

Λάβετε υπόψη τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Ψήσιμο φαγητών», ενότητα «Θερμόμετρο ψητού».

- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε μαγείρεμα σε χαμηλή θερμोक..
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη. Κατά την προθέρμανση αφήνετε απαιτούμενα εξαρτήματα στον θάλαμο του φούρνου.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία πυρήνα.
- Ενώ ο θάλαμος φούρνου προθερμαίνεται, τσιγαρίζετε σε δυνατή φωτιά το κομμάτι κρέας στην εστία από όλες τις πλευρές.

## ΕΙΔΙΚΕΣ ΠΕΡΙΠΤΩΣΕΙΣ

 Κίνδυνος εγκαύματος από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος Dialog γίνεται καυτός κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε ή βγάζετε καυτό φαγητό ή όταν κάνετε εργασίες στον καυτό θάλαμο φούρνου.

- Μόλις εμφανιστεί τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο. χρησιμοποιήστε το θερμομέτρο ψητού, τοποθετείτε το τσιγαρισμένο κρέας στη σχάρα και εισάγετε το θερμομέτρο ψητού, έτσι ώστε η μεταλλική άκρη να βρίσκεται εντελώς μέσα στον πυρήνα του κρέατος.

- Κλείστε την πόρτα.

Μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος εμφανίζεται λήξη διαδικασίας και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

### Χρήση τρόπου λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση

Ανατρέξτε στα στοιχεία που παρατίθενται στους πίνακες μαγειρέματος στο τέλος του παρόντος εγγράφου.


Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε τη σχάρα επάνω σε αυτό.

Κατά την προθέρμανση απενεργοποιήστε τη λειτουργία γρήγορη προθέρμανση.

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης με τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 2.
- Επιλέξτε Τρόποι λειτουργίας .

- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  και θερμοκρασία 120°C.

- Απενεργοποιήστε τη λειτουργία γρήγορη προθέρμανση.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου μαζί με το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα για περίπου 15 λεπτά.
- Ενώ ο θάλαμος φούρνου προθερμαίνεται, τσιγαρίζετε σε δυνατή φωτιά το κομμάτι κρέας στην εστία από όλες τις πλευρές.

 Κίνδυνος εγκαύματος από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος Dialog γίνεται καυτός κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε ή βγάζετε καυτό φαγητό ή όταν κάνετε εργασίες στον καυτό θάλαμο φούρνου.

- Τοποθετήστε το τσιγαρισμένο κρέας πάνω στη σχάρα.
- Επιλέξτε αλλαγή.
- Μειώστε τη θερμοκρασία στους 100°C (βλ. κεφάλαιο «Πίνακες μαγειρέματος»).
- Ολοκληρώστε το ψήσιμο του κρέατος.





### Πρόγραμμα Sabbath

Το πρόγραμμα Sabbath σχεδιάστηκε για την υποστήριξη θρησκευτικών εθίμων.


Μετά την επιλογή της ειδικής εφαρμογής, επιλέξτε τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία.

Η διεξαγωγή του προγράμματος ξεκινά με το άνοιγμα και κλείσιμο της πόρτας:

- Μετά από περίπου 5 λεπτά, ξεκινά η διαδικασία μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  ή κάτω αντίσταση .
- Ο φούρνος Dialog θερμαίνεται στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει και τη διατηρεί για 72 ώρες το ανώτερο.
- Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν ανάβει (ακόμη και όταν η πόρτα ανοίγει).
- Στην οθόνη εμφανίζεται μόνιμα η ένδειξη Πρόγραμμα Sabbath.
- Η ώρα δεν εμφανίζεται.


Ένα πρόγραμμα Sabbath που έχει ξεκινήσει δεν μπορεί να τροποποιηθεί ή να αποθηκευτεί στο ατομικά προγράμματα.

Αν ένα πρόγραμμα Sabbath έχει ήδη ξεκινήσει, μπορείτε να το τερματίσετε πρόωρα μόνο αν απενεργοποιήσετε τον φούρνο Dialog.

- Επιλέξτε το ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε το Πρόγραμμα Sabbath.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Αν έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο ή μια ειδοποίηση, δεν μπορείτε να εκκινήσετε την ειδική εφαρμογή.

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
- Επιβεβαιώστε πατώντας OK.

Εμφανίζεται η ένδειξη Πρόγραμμα Sabbath  και η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- Αν θέλετε να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος, ανοίξτε την πόρτα.
- Βάλτε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα.


Η θέρμανση του φούρνου τίθεται σε λειτουργία μετά από 5 λεπτά.

Ο φούρνος Dialog απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 72 ώρες. Σε περίπτωση που επιθυμείτε να τερματίσετε πρόωρα την ειδική εφαρμογή:

- Απενεργοποιήστε τον φούρνο Dialog με το πλήκτρο ON/OFF .


## ειδικές περιπτώσεις

### 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 κρυσώσουν 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 5 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 1 και τοποθετήστε επάνω τα βάζα.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και θερμοκρασία 160-170°C.
- Περιμένετε μέχρι να δημιουργηθούν «φυσάλιδες» (μέχρι να ανέβουν ομοιόμορφα στα βάζα φυσάλιδες).

Ελαττώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.



### Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών


- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φυσάλιδες», 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.

### Κατεψυγμένα προϊόντα/ Έτοιμα γεύματα

#### Πρακτικές συμβουλές για κέικ, πίτσα και μπαγκέτες

- Ψήνεται 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. Για προστατευτικό ψήσιμο αυτών των προϊόντων τοποθετείτε από κάτω μια λαδόκολλα.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση , απενεργοποιήστε τη λειτουργία γρήγορη προθέρμανση και ενεργοποιήστε τη λειτουργία λειτουργία για τραγαν επιφάν.
- Επιλέγετε την υψηλότερη από τις θερμοκρασίες που συστήνονται στη συσκευασία και τοποθετείτε τα κατεψυγμένα προϊόντα σε προθερμασμένο θάλαμο φούρνου.
- 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.

Μπορείτε να αποθηκεύσετε έως 20 ατομικά προγράμματα:

- Μετά τη λήξη αποθηκεύετε ένα αυτόματο πρόγραμμα ως ατομικό πρόγραμμα.
- Αποθηκεύετε μετά τη λήξη μια διαδικασία μαγειρέματος με ρυθμίσεις όπως π.χ. τρόπο λειτουργίας, θερμοκρασία, μονάδες Gourmet, ένταση και χρόνο μαγειρέματος ή θερμοκρασία πυρήνα.
- Μπορείτε μέσω της εφαρμογής Miele@mobile να μεταφέρετε τις ρυθμίσεις προγράμματος για τις επιλεγμένες συνταγές και να ξεκινήσετε το πρόγραμμα. Αυτές οι ρυθμίσεις δεν αποθηκεύονται.

Αν αποθηκεύσετε κάποιο πρόγραμμα, εισάγετε ένα όνομα προγράμματος. Μόλις επιλέξετε και ξεκινήσετε εκ νέου το πρόγραμμά σας, αυτό διεξάγεται αυτόματα.


### Αποθήκευση ατομικών προγραμμάτων

Όταν λήξει μια διαδικασία μαγειρέματος με ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος ή ρυθμισμένες μονάδες Gourmet ή όταν λήξει ένα αυτόματο πρόγραμμα, εμφανίζονται οι ενδείξεις λήξη διαδικασίας και αποθήκευση.

- Επιλέξτε αποθήκευση, για να αποθηκεύσετε τις τελευταίες ρυθμίσεις ως ατομικό πρόγραμμα.

Εμφανίζεται η σύνοψη των ρυθμίσεών σας.

- Ελέγξτε τις ρυθμίσεις και επιβεβαιώστε με το αποδοχή.
- Εισαγάγετε το όνομα του προγράμματος με το πληκτρολόγιο.


Με το σύμβολο  μπορείτε να εισαγάγετε αλλαγή σειράς για μεγαλύτερα ονόματα προγραμμάτων.

Επιλέγοντας το πλήκτρο αφής , διακόπτετε τη διαδικασία αποθήκευσης.

- Αφού εισαγάγετε το όνομα προγράμματος, επιλέξτε αποθήκευση.
- Επιβεβαιώστε την υπόδειξη για αποθήκευση του ονόματος του προγράμματός σας με OK.

# Ατομικά προγράμματα

## Έναρξη ατομικών προγραμμάτων


- Βάλτε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.
- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.

Μπορείτε να ξεκινήσετε το πρόγραμμα άμεσα ή με χρονική καθυστέρηση.

- έναρξη αμέσως  
Το πρόγραμμα ξεκινά αμέσως. Η θέρμανση του φούρνου ενεργοποιείται αμέσως.
  - έναρξη αργότερα  
Το συγκεκριμένο σημείο μενού εμφανίζεται μόνο αν χρησιμοποιήσετε θερμομετρο ψητού. Καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να ξεκινήσει. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εντός λειτουργίας.
  - έτοιμο στις  
Καθορίστε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να τελειώσει. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή, αυτόματα εκτός λειτουργίας.
  - έναρξη στις  
Καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να ξεκινήσει. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εντός λειτουργίας.
  - ένδειξ βημάτων μαγειρέματος  
Εμφανίζεται η σύνοψη των ρυθμίσεών σας.
- Επιλέξτε το επιθυμητό στοιχείο μενού.

Το πρόγραμμα ξεκινά αμέσως ή κατά το ρυθμισμένο χρονικό σημείο.

## Διαγραφή ατομικών προγραμμάτων


- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα .

Εμφανίζονται τα ονόματα των προγραμμάτων.

- Επιλέξτε επεξεργασία.
- Επιλέξτε ακύρωση προγράμματος.
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Επιβεβαιώστε με **OK**.

Το πρόγραμμα διαγράφεται.

Μπορείτε μέσω της διαδρομής Ρυθμίσεις | εργοστασιακές ρυθμίσεις | ατομικά προγράμματα να διαγράψετε ταυτόχρονα όλα τα ατομικά προγράμματα.


Στο MyMiele  μπορείτε να αποθηκεύσετε εφαρμογές που χρησιμοποιείτε συχνά.

Ειδικά στα αυτόματα προγράμματα δεν χρειάζεται πλέον να περνάτε από όλα τα επίπεδα μενού, για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα.






**Χρήσιμη συμβουλή:** Τα σημεία μενού που έχουν καταχωριστεί στο MyMiele, μπορείτε να τα ορίσετε ως οθόνη έναρξης (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Οθόνη έναρξης»).

## Προσθήκη καταχώρισης

Μπορείτε να προσθέσετε έως και 20 καταχωρήσεις.

- Επιλέξτε MyMiele .
- Επιλέξτε προσθήκη καταχώρισης.


Μπορείτε να επιλέξετε υποστοιχεία από τις παρακάτω κατηγορίες:

- M Chef 
- τρόποι λειτουργίας 
- αυτόματα προγράμματα 
- ειδικές περιπτώσεις 
- ατομικά προγράμματα 

■ Επιβεβαιώστε με OK.

Στη λίστα εμφανίζεται το επιλεγμένο υποστοιχείο με το αντίστοιχο σύμβολο.


- Ακολουθείτε την ίδια διαδικασία και για περαιτέρω καταχωρήσεις. Προς επιλογή προσφέρονται μόνο τα υποστοιχεία που δεν έχουν προστεθεί ακόμη.

Στο βασικό μενού αλλάζει η θέση του μενού MyMiele .

## Επεξεργασία του MyMiele

Αν επιλέξετε την ένδειξη Επεξεργασία, μπορείτε να προσθέσετε καταχωρήσεις (λιγότερες από 20 καταχωρήσεις), να ταξινομήσετε καταχωρήσεις (περισσότερες από 4 καταχωρήσεις) ή να τις διαγράψετε.

### Διαγραφή καταχωρήσεων


- Επιλέξτε MyMiele .
- Επιλέξτε Επεξεργασία.
- Επιλέξτε διαγραφή καταχώρισης.
- Επιλέξτε την καταχώριση που θέλετε να διαγράψετε.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Η καταχώριση διαγράφεται από τη λίστα.

Μπορείτε μέσω Ρυθμίσεις | εργοστασιακές ρυθμίσεις | MyMiele να διαγράψετε ταυτόχρονα όλες τις καταχωρήσεις MyMiele.

### Ταξινόμηση καταχωρίσεων

Σε περισσότερες από 4 καταχωρήσεις μπορείτε να αλλάξετε τη σειρά των καταχωρίσεων.

- Επιλέξτε MyMiele .
- Επιλέξτε Επεξεργασία.
- Επιλέξτε ταξινόμηση καταχώρισης.
- Επιλέξτε την καταχώριση.
- Επιλέξτε τη θέση, στην οποία θα εμφανίζεται η καταχώριση.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Η καταχώριση εμφανίζεται στην επιθυμητή θέση.

## 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

- Αν χρησιμοποιείτε τους τρόπους λειτουργίας M Chef, το φαγητό μαγειρεύεται μέσω των ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων στο εσωτερικό του και ταυτόχρονα ροδίζει εξωτερικά από τις αντιστάσεις. Με τον τρόπο αυτό μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος σε σχέση με τους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι κατά τη διαδικασία αυτή υψηλότερη, για να έχετε το επιθυμητό ρόδισμα σε συντομότερο χρόνο.
- 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.
- Η επιλογή του σκεύους εξαρτάται από τον τρόπο λειτουργίας και την παρασκευή. Χρησιμοποιείτε γενικά κατά το δυνατόν μεταλλικές φόρμες ψησίματος. Χρησιμοποιώντας φόρμες από σιλικόνη, γυαλί ή κεραμικές μπορεί η κάτω πλευρά να μην ροδίσει αρκετά.

- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε ανοιχτόχρωμες φόρμες με λεπτά τοιχώματα, καθώς τα τρόφιμα δεν θα ψηθούν ομοιόμορφα και το ρόδισμα τους θα είναι μειωμένο. Αν οι συνθήκες δεν είναι κατάλληλες, το τρόφιμο δεν θα ψηθεί.
- 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 έχουν επίστρωση PerfectClean (βλέπε κεφ. «Εξοπλισμός»). Γενικά οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean δεν χρειάζεται να λαδώνονται ή να καλύπτονται με αντικολλητικό 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.

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef, το φαγητό μαγειρεύεται μέσω των ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων στο εσωτερικό του και ταυτόχρονα ροδίζει εξωτερικά από τις αντιστάσεις. Με τον τρόπο αυτό μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος σε σχέση με τους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι κατά τη διαδικασία αυτή υψηλότερη, για να έχετε το επιθυμητό ρόδισμα σε συντομότερο χρόνο.

### Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

Οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες μαγειρέματος ισχύουν, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά, για μη προθερμασμένο θάλαμο φούρνου. Σε προθερμασμένο θάλαμο 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 δεν φέρει υπολείμματα υγρής ζύμης, το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί.

## Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

Μια επισκόπηση όλων των τρόπων λειτουργίας με τις αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές θα βρείτε στο κεφάλαιο «Βασικό μενού και υπομενού».

### Χρήση επιλογής Αυτόματα προγράμματα

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.


Χρησιμοποιήστε ως οδηγό για τον φούρνο Dialog σας το βιβλίο συνταγών.

### Χρήση επιλογής M Chef + θερμ αέρας plus

Χρησιμοποιήστε τον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας για το ψήσιμο κέικ και ψωμιού.

- Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 2.

### 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 τον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας για να ψήσετε κουλουράκια και βουτήματα.

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

- 1 επίπεδο: Τοποθετήστε τα αρτοσκευάσματα με λεπτή ζύμη (π.χ. βουτήματα) στο επίπεδο στήριξης 1.

# Ψήσιμο φαγητών

- 1 επίπεδο: Τοποθετήστε το κέικ ταψιού και το κέικ σε φόρμα στο επίπεδο στήριξης 2.
- 2 επίπεδα: Τοποθετήστε το φαγητό στα επίπεδα στήριξης 2+3.

## Πρακτικές συμβουλές

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

## Χρήση επιλογής M Chef + klima plus και klima plus



Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για μαγείρεμα με χρήση υδρατμών.

- Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 2.

## Χρήση επιλογής M Chef + εντατικό ψήσιμο και εντατικό ψήσιμο


Χρησιμοποιήστε αυτούς τους τρόπους λειτουργίας για το ψήσιμο κέικ με υγρή επικάλυψη.

Οι συγκεκριμένοι τρόποι λειτουργίας **δεν** ενδείκνυται για το ψήσιμο αρτοποιημάτων με λεπτή ζύμη.

- M Chef + εντατικό ψήσιμο : Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 2.
- εντατικό ψήσιμο : Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 1.

## Χρήση επιλογής M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση και 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 αυτούς τους τρόπους 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 μαγειρέματος μειώνεται, αν χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση .

- Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 2.

## Συμβουλές για ψήσιμο

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε σκεύος από υλικό ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες, π.χ. γάστρα ή πήλινη κατσαρόλα (με μεταλλικό καπάκι μόνο στους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας), πυρέξ, σακούλες ψησίματος, σχάρα σε ταψί γενικής χρήσης. Χρησιμοποιήστε ταψί γκριλ και ψητού (αν υπάρχει) πάνω στο ταψί γενικής χρήσης καθώς και πήλινες γάστρες μόνο στους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας.
- Η **προθέρμανση** του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο κατά την παρασκευή ροσπιφί και φιλέτων. Γενικά δεν απαιτείται προθέρμανση.
- Χρησιμοποιήστε για το ψήσιμο κρέας **γάστρα**. 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 νιφάδες βουτύρου ή περιχύστε το 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 <sup>Ⓔ</sup>

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef, το φαγητό μαγειρεύεται μέσω των ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων στο εσωτερικό του και ταυτόχρονα ροδίζει εξωτερικά από τις αντιστάσεις. Με τον τρόπο αυτό μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος σε σχέση με τους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας. Η ρυθμισμένη θερμοκρασία είναι κατά τη διαδικασία αυτή υψηλότερη, για να έχετε το επιθυμητό ρόδισμα σε συντομότερο χρόνο.

## Ψήσιμο φαγητών

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.
- Για το ψήσιμο στη σχάρα επιλέγετε μια θερμοκρασία γύρω στους 10°C περίπου χαμηλότερη από ότι αν ψήνατε στη γάστρα.

### Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ⌚

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

- Μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο μαγειρέματος στους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας, 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.

Στους τρόπους λειτουργίας M Chef μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος σε σχέση με τους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας.

Χρησιμοποιήστε ως οδηγό για τον φούρνο Dialog σας το βιβλίο συνταγών.

### Πρακτικές 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

Μια επισκόπηση όλων των τρόπων λειτουργίας με τις αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές θα βρείτε στο κεφάλαιο «Βασικό μενού και υπομενού».

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

Μην χρησιμοποιείτε τους τρόπους λειτουργίας M Chef + εντατικό ψήσιμο  και εντατικό ψήσιμο  για το ψήσιμο, γιατί σκουραίνει πολύ ο ζυμός.

### Χρήση επιλογής Αυτόματα προγράμματα Auto

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρησιμοποιήστε ως οδηγό για τον φούρνο Dialog σας το βιβλίο συνταγών.

### Χρήση επιλογής M Chef + θερμ αέρι plus και θερμός αέρας plus

Χρησιμοποιήστε τους συγκεκριμένους τρόπους λειτουργίας 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  μπορείτε να μαγειρέψετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες από ό,τι στον πάνω/κάτω αντίσταση , επειδή η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου.

- Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 1.

## Χρήση επιλογής M Chef + αυτόμ. ψήσιμο και αυτόματο ψήσιμο

Χρησιμοποιήστε τους συγκεκριμένους τρόπους λειτουργίας για το ψήσιμο φαγητών με κρέας, ψάρι και πουλερικά με ροδοψημένη κρούστα, καθώς και για το ψήσιμο ροσμπίφ και φιλέτων.

Κατά τη φάση του αρχικού ψησίματος, ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται πρώτα σε υψηλή θερμοκρασία (περ. 230°C). Μόλις επιτευχθεί αυτή η θερμοκρασία, η θερμοκρασία του φούρνου μειώνεται από μόνη της στη ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος (θερμοκρασία συνέχισης ψησίματος).

- Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 1.

## Χρήση επιλογής M Chef + klima plus και klima plus

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για μαγείρεμα με χρήση υδρατμών.

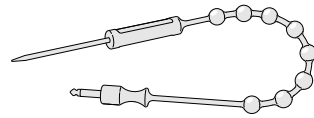
- Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 1.

## Χρήση επιλογής M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση και πάνω/κάτω αντίσταση

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

- Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο στήριξης 1.

## Θερμόμετρο ψητού



Με το θερμόμετρο ψητού μπορείτε να παρακολουθείτε ακριβώς τη θερμοκρασία μιας διαδικασίας μαγειρέματος.

### Τρόπος λειτουργίας

Η μεταλλική άκρη του θερμόμετρου ψητού εισάγεται μέχρι τη λαβή μέσα στο φαγητό. Στη μεταλλική άκρη υπάρχει ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που μετρά τη θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του φαγητού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Η αύξηση της θερμοκρασίας πυρήνα στο ψητό αντικατοπτρίζει την κατάσταση μαγειρέματος. Ανάλογα με το αν θέλετε, π.χ. το ψητό να είναι μέτρια ψημένο ή καλοψημένο, ρυθμίζετε χαμηλότερη ή υψηλότερη θερμοκρασία πυρήνα.

Η θερμοκρασία πυρήνα μπορεί να ρυθμιστεί έως 99°C. Πληροφορίες για το φαγητό και τις αντίστοιχες θερμοκρασίες πυρήνα θα βρείτε στους πίνακες μαγειρέματος στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

Διαδικασίες μαγειρέματος με και χωρίς θερμόμετρο ψητού έχουν συγκρίσιμο χρόνο μαγειρέματος.

# Ψήσιμο φαγητών

## Σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση

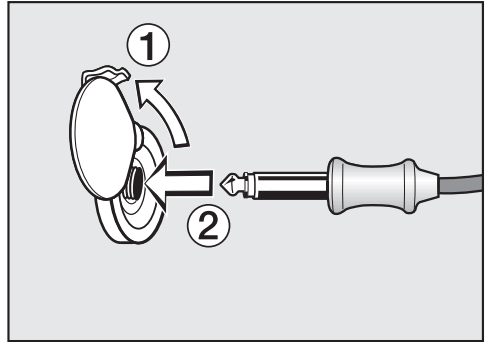
- Μπορείτε να τοποθετήσετε το κρέας σε μια κατσαρόλα ή επάνω στη σχάρα.
- Η μεταλλική άκρη του θερμόμετρου ψητού εισάγεται μέχρι τη λαβή μέσα στο ψητό έτσι ώστε ο αισθητήρας θερμοκρασίας να φθάσει περίπου στον πυρήνα του.
- Στα πουλερικά καλό είναι να τοποθετείται η μεταλλική άκρη στο πιο παχύ σημείο της περιοχής του στήθους. Ψηλαφίστε με τον αντίχειρα και τον δείκτη την περιοχή του στήθους, για να βρείτε το πιο παχύ σημείο.
- Το μεταλλικό άκρο δεν επιτρέπεται να αγγίζει τα κόκκαλα και να τοποθετείται σε ιδιαίτερα λιπαρές περιοχές. Οι ιστοί του λίπους και τα κόκκαλα μπορεί να οδηγήσουν σε πρόωρη διακοπή του ψησίματος.
- Για κρέας με ευδιάκριτες ραβδώσεις και λιπαρές στρώσεις επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία πυρήνα που αναγράφεται στον πίνακα.
- Αν χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή σακούλα ή σακουλάκι ψησίματος, τρυπήστε με το θερμόμετρο ψητού τη μεμβράνη και το ψητό μέχρι να φτάσει στον πυρήνα του. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε το θερμόμετρο ψητού μαζί με το κρέας στο αλουμινόχαρτο. Στην περίπτωση αυτή όμως λάβετε υπόψη σας τις οδηγίες στη συσκευασία του αλουμινόχαρτου.

## Χρήση του θερμόμετρου ψητού

- Τοποθετήστε τη μεταλλική μύτη του θερμόμετρου ψητού ολόκληρη, μέχρι τη λαβή, μέσα στο ψητό.

Αν θέλετε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα περισσότερα κομμάτια κρέας, τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού στο παχύτερο κομμάτι κρέας.

- Βάλτε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.



- Τοποθετήστε το φινι του θερμόμετρου ψητού μέσα στην υποδοχή του, μέχρι να βεβαιωθείτε ακουστικά ότι ασφαλίστηκε στη θέση του.
- Κλείστε την πόρτα.
- Επιλέξτε τρόπο λειτουργίας ή αυτόματο πρόγραμμα.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία πυρήνα, αν απαιτείται.

Στα αυτόματα προγράμματα οι θερμοκρασίες πυρήνα είναι σταθερά προκαθορισμένες.

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρώνεται, μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα.

**⚠** Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Το θερμόμετρο ψητού μπορεί να γίνει καυτό. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από το θερμόμετρο ψητού.

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν αφαιρείτε το θερμόμετρο ψητού από την υποδοχή σύνδεσης.

### Εκκίνηση διαδικασίας μαγειρέματος με θερμομέτρο ψητού σε μεταγενέστερο χρόνο

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διαδικασία, ώστε να ξεκινήσει σε κάποιο χρονικό σημείο αργότερα.

- Επιλέξτε αλλαγή | ανοίξτε διευρυμένες ρυθμίσεις και ρυθμίστε στο πεδίο έναρξη στις τον χρόνο.
- Στα αυτόματα προγράμματα επιλέξτε έναρξη αργότερα.

Το χρονικό σημείο για τη λήξη μπορεί να υπολογιστεί περίπου, αφού η διάρκεια μιας διαδικασίας ψησίματος με θερμομέτρο ψητού είναι περίπου ανάλογη με τη διάρκεια μιας διαδικασίας χωρίς θερμομέτρο ψητού.

Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνος μαγειρ και έτοιμο στις, καθώς ο συνολικός χρόνος εξαρτάται από την επίτευξη της θερμοκρασίας πυρήνα.

### Εκμετάλλευση υπολειπόμενης θερμότητας

Λίγο πριν τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος απενεργοποιείται η θέρμανση του θαλάμου φούρνου. Η διαθέσιμη θερμότητα επαρκεί για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.

Μέσω αυτής της αυτόματης εκμετάλλευσης του υπόλοιπου θερμότητας εξοικονομείται ενέργεια.

Στην οθόνη εμφανίζεται αυτή η λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας με οικονομική λειτουργία. Η θερμοκρασία πυρήνα που έχει μετρηθεί, δεν εμφανίζεται πλέον.

Η τουρμπίνα ψύξης και ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας και η τουρμπίνα θερμού αέρα παραμένουν ενεργοποιημένες.

Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα, εμφανίζεται λήξη διαδικασίας και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, εάν αυτό είναι ενεργοποιημένο.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Αν το κρέας δεν έχει ψηθεί ακόμη όπως εσείς επιθυμείτε, εισάγετε το θερμομέτρο ψητού σε άλλο σημείο και επαναλαμβάνετε τη διαδικασία.

## Ψήσιμο στο γκριλ

**⚠** Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

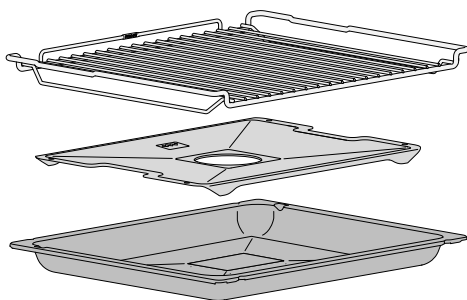
Όταν ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του θαλάμου του φούρνου ανοιχτή, ο καυτός αέρας δεν οδηγείται πλέον αυτόματα στην τουρμπίνα κρύου αέρα για να κρυώσει. Τα στοιχεία χειρισμού ζεσταίνονται υπερβολικά.

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 στεγνώνετε 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.

- Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε τη σχάρα πάνω σε αυτό. Εάν υπάρχουν, τοποθετήστε στους συμβατικούς τρόπους λειτουργία επιπλέον το ταψί ψητού και γκριλ ενδιάμεσα. Με το ταψί ψητού και γκριλ δεν καίγονται οι χυμοί του ψητού και έτσι μπορείτε να τους χρησιμοποιήσετε για άλλες παρασκευές.



Μην χρησιμοποιείτε το ρηχό ταψί.

- Για το ψήσιμο στο γκριλ αλείψετε τη σχάρα με λάδι και τοποθετείτε πάνω σε αυτήν το φαγητό.

### 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 διαπισώσετε 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

Μια επισκόπηση όλων των τρόπων λειτουργίας με τις αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές θα βρείτε στο κεφάλαιο «Βασικό μενού και υπομενού».

Το πλαστικό του θερμόμετρου μπορεί να λιώσει σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.



Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψητού σε τρόπους λειτουργίας γκριλ.

Μην αποθηκεύετε το θερμόμετρο ψητού στον θάλαμο φούρνου.

## Ψήσιμο στο γκριλ

### Χρήση επιλογής M Chef + γκριλ με επιφ και γκριλ μεγάλ επιφάνεια

Χρησιμοποιήστε αυτούς τους τρόπους λειτουργίας για να ψήσετε στο γκριλ λεπτές φέτες φαγητού σε μεγαλύτερες ποσότητες και σουφλέ σε μεγάλες φόρμες.

Στον τρόπο λειτουργίας M Chef + γκριλ με επιφ  το τρόφιμο μαγειρεύεται μέσω των ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων στο εσωτερικό του και ταυτόχρονα ροδίζει ολόκληρη η εξωτερική του επιφάνεια από την πάνω αντίσταση/ αντίσταση γκριλ. Με τον τρόπο αυτό, ο χρόνος ψησίματος στο γκριλ μειώνεται σε σύγκριση με τον τρόπο λειτουργίας γκριλ μεγάλ επιφάνεια .



### Χρήση επιλογής γκριλ μικρή επιφάνεια


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

Μόνο το εσωτερικό μέρος του στοιχείου θέρμανσης επάνω αντίστασης/γκριλ πυρακτώνεται για να παραχθεί η απαραίτητη θερμική ακτινοβολία.

### Χρήση επιλογής M Chef + γκριλ με αέρα και γκριλ με αέρα


Χρησιμοποιήστε αυτούς τους τρόπους λειτουργίας για να ψήσετε τρόφιμα με μεγάλη διάμετρο στο γκριλ, όπως π.χ. κοτόπουλο.

Στον τρόπο λειτουργίας M Chef + γκριλ με αέρα  το τρόφιμο μαγειρεύεται μέσω των ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων στο εσωτερικό του και ταυτόχρονα ροδίζει εξωτερικά, αν ενεργοποιηθεί εναλλάξ η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ και ο ανεμιστήρας. Με τον τρόπο αυτό, ο χρόνος ψησίματος στο γκριλ μειώνεται σε σύγκριση με τον τρόπο λειτουργίας γκριλ με αέρα .

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος Dialog γίνεται καυτός κατά τη λειτουργία. 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 καμία περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό.

Το χρώμα των επιφανειών μπορεί να αλλοιωθεί, αν έρθουν σε επαφή με ακατάλληλα καθαριστικά. Ιδιαίτερα η πρόσοψη του φούρνου Dialog μπορεί να υποστεί ζημιά από καθαριστικά φούρνου και καθαριστικά αλάτων.

Όλες οι επιφάνειες είναι ευαίσθητες στις χαρακιές. Στις γυάλινες επιφάνειες οι χαρακιές κάτω από ορισμένες συνθήκες μπορεί να οδηγήσουν σε ρωγμές.

Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

## Ακατάλληλα καθαριστικά

Για να μην υποστούν ζημιά οι επιφάνειες, αποφεύγετε κατά τον καθαρισμό τα εξής:

- Καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- Απορρυπαντικά που διαλύουν τα άλατα στην πρόσοψη
- Διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη, γαλάκτωμα, κόκκους)
- Καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- Καθαριστικά ανοξειδωτων επιφανειών
- Απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων
- Καθαριστικά για τζάμια
- Καθαριστικά υαλοκεραμικών εστιών
- Σκληρά σφουγγάρια και βούρτσες (π.χ. σφουγγάρια για κατσαρόλες, χρησιμοποιημένα σφουγγάρια που περιέχουν ακόμα υπολείμματα από διαβρωτικά καθαριστικά)
- Ειδικά σφουγγαράκια σε σχήμα γόμας που «σβήνουν» τη βρομιά χωρίς νερό και σαπούνι
- Αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες
- Σύρμα
- Καθαρισμό σημείων με μηχανικά μέσα καθαρισμού
- Καθαριστικά για φούρνους
- Ανοξειδωτα συρμάτινα σφουγγαράκια

## Καθαρισμός και περιποίηση

Αν οι ρύποι παραμείνουν για αρκετό χρονικό διάστημα, ενδεχομένως να μην μπορούν να αφαιρεθούν. Αν χρησιμοποιείτε συνέχεια τη συσκευή χωρίς όμως να την καθαρίζετε τακτικά, θα χρειάζεστε πολύ περισσότερο χρόνο για τον καθαρισμό της. Αφαιρείτε τους ρύπους καλύτερα αμέσως.

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.

### Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

Περιμετρικά στο θάλαμο φούρνου υπάρχει μια ειδική στεγάνωση από υαλόνημα προς την πόρτα που είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη και μπορεί να καταστραφεί από το τρίψιμο και τη λείανση. Μην καθαρίζετε κατά το δυνατόν την στεγάνωση από υαλόνημα.

Γύρω από την πόρτα είναι τοποθετημένες 2 φλάντζες. Μην αφαιρείτε ποτέ τις φλάντζες.

### Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

- Απομακρύνετε την κανονική βρομιά κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορροπταντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό σφουγγάρι ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Ξεπλύντε σχολαστικά τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό. Ο καθαρισμός αυτός είναι ιδιαίτερα σημαντικός σε σημεία όπου υπάρχει επίστρωση PerfectClean, δεδομένου ότι τα υπολείμματα των καθαριστικών επηρεάζουν την αντικολλητική ιδιότητα.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Αν τοποθετήσετε το θερμόμετρο ψητού σε νερό ή το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων, θα καταστραφεί. Καθαρίζετε το θερμόμετρο ψητού μόνο με ένα υγρό πανί.

## Αφαίρεση σκληρής βρομιάς

Οι χυμοί φρούτων που ξεχειλίσαν 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.

- Απομακρύνετε σκληρά, καμένα υπολείμματα με μια ξύστρα κεραμικών επιφανειών ή με ένα ανοξειδωτο συρμάτινο σφουγγαράκι (π.χ. Spontex Spirinett), ζεστό νερό και υγρό για πλύσιμο πιάτων στο χέρι.

## Χρήση καθαριστικού φούρνων

- Για πολύ δύσκολη βρομιά στις εμαγιέ επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean εφαρμόζετε το καθαριστικό φούρνων της Miele σε κρύα επιφάνεια.

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

Μην ψεκάζετε την οροφή του θαλάμου του φούρνου με σπρέι καθαρισμού φούρνου.

Μην ψεκάζετε τα διάκενα και τα ανοίγματα των τοιχωμάτων και του οπίσθιου τοιχώματος του θαλάμου φούρνου με σπρέι καθαρισμού φούρνου.


- Αφήστε το καθαριστικό φούρνου να δράσει σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.

Καθαριστικά φούρνων τρίτων κατασκευαστών επιτρέπεται να εφαρμόζονται μόνο σε κρύες επιφάνειες και ο χρόνος δράσης τους είναι το ανώτερο 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 και περιποίηση

## Καθαρισμός θαλάμου φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυση

Αντί χειροκίνητα μπορείτε να καθαρίσετε το θάλαμο φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυση .

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται σε μια θερμοκρασία άνω των 400°C. Με την επίδραση της υψηλής θερμοκρασίας οι επικαθίσεις βρομιάς αποσυντίθενται και μετατρέπονται σε στάχτη.

Διατίθενται 3 βαθμίδες πυρόλυσης με διαφορετική διάρκεια:

- Βαθμίδα 1 για ελαφριούς ρύπους
- Βαθμίδα 2 για μέτριους ρύπους
- Βαθμίδα 3 για έντονους ρύπους

Μετά την έναρξη του καθαρισμού με πυρόλυση η πόρτα ασφαλίζει αυτόματα. Μπορείτε να ανοίξετε πάλι την πόρτα μετά από το τέλος της διαδικασίας καθαρισμού.

Μπορείτε να μεταθέσετε την έναρξη του καθαρισμού με πυρόλυση, π.χ. για να εκμεταλλευτείτε το νυχτερινό τιμολόγιο ηλεκτρικού ρεύματος.

Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα τα υπολείμματα της πυρόλυσης (π.χ. στάχτη) που μπορεί να δημιουργηθούν ανάλογα με το πόσο λερωμένος είναι ο θάλαμος φούρνου.

## Προετοιμασία καθαρισμού με πυρόλυση

Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση θα υποστούν ζημιά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση από το θάλαμο φούρνου, προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Αυτό ισχύει και για τα πρόσθετα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για καθαρισμό με πυρόλυση.

Τα παρακάτω εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πυρόλυση και μπορούν να παραμείνουν στον θάλαμο φούρνου κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση:


- Ράγες στήριξης
- Σχάρα HBBR 52

- Αφαιρέστε τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για καθαρισμό με πυρόλυση.
- Τοποθετήστε τη σχάρα στο ανώτατο επίπεδο.

Αν υπάρχει έντονη βρομιά στον θάλαμο του φούρνου, μπορεί να δημιουργηθεί πολύς καπνός. Από τα καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιωθεί το χρώμα των εμαγιέ επιφανειών ή να δημιουργηθούν ματ κηλίδες.


Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση, απομακρύνετε τις χοντρές βρομιές από τον θάλαμο του φούρνου και αφαιρέστε τα ξεραμένα υπολείμματα από τις εμαγιέ επιφάνειες με μια ξύστρα για κεραμικά.

## Έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση ο φούρνος Dialog θερμαίνεται δυνατότερα σε σχέση με την κανονική λειτουργία.

Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο Dialog κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση.

- Επιλέξτε Περιποίηση .
- Επιλέξτε πυρόλυση.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα πυρόλυσης ανάλογα με το βαθμό λερώματος.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

- Επιβεβαιώστε με OK.

Μπορείτε να ξεκινήσετε αμέσως τον καθαρισμό με πυρόλυση ή να μεταθέσετε τον χρόνο έναρξης.


## Άμεση έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση


- Εάν θέλετε να ξεκινήσετε αμέσως τον καθαρισμό με πυρόλυση, επιλέξτε έναρξη αμέσως.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Ο καθαρισμός με πυρόλυση ξεκινάει.

Η πόρτα της συσκευής κλειδώνει αυτόματα. Στη συνέχεια ενεργοποιούνται αυτόματα η θέρμανση του φούρνου και η τουρμπίνα κρύου αέρα.

Εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος του καθαρισμού με πυρόλυση. Δεν μπορεί να αλλάξει.

Αν στο μεταξύ έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο, μετά την λήξη του χρονόμετρου ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, αναβοσβήνει το σύμβολο  και ο

χρόνος μετρίεται ανοδικά. Μόλις αγγίξετε το πλήκτρο αφής , απενεργοποιούνται τα ηχητικά και οπτικά σήματα.

## Έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση με χρονοκαθυστέρηση

- Εάν θέλετε να ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση με χρονοκαθυστέρηση, επιλέξτε έναρξη αργότερα.
- Επιβεβαιώστε με OK.
- Ρυθμίστε την ώρα κατά την οποία πρέπει να ξεκινήσει ο καθαρισμός με πυρόλυση.

- Επιβεβαιώστε με OK.

Η πόρτα της συσκευής κλειδώνει αυτόματα. Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη έναρξη στις και η ρυθμισμένη ώρα έναρξης.

Μέχρι το χρονικό σημείο έναρξης μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου την ώρα έναρξης με το κουμπί αλλαγής.

Μόλις φτάσει ο χρόνος έναρξης, ενεργοποιείται αυτόματα η θέρμανση του φούρνου και η τουρμπίνα κρύου αέρα και στην οθόνη εμφανίζεται το υπόλοιπο χρόνου που απομένει.


## Ολοκλήρωση καθαρισμού με πυρόλυση

Μόλις ο υπολειπόμενος χρόνος παρέλθει, εμφανίζεται η υπόδειξη ότι η πόρτα θα ξεκλειδώσει.

Μόλις ξεκλειδώσει η πόρτα, εμφανίζεται η ένδειξη λήξη διαδικασίας και ηχεί ένα σήμα.

- Απενεργοποιήστε τον φούρνο Dialog. Τα ηχητικά και οπτικά σήματα ακυρώνονται.

## Καθαρισμός και περιποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση ο φούρνος Dialog είναι ακόμα πολύ ζεστός. Προσέξτε να μην καείτε στις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και στα υπόλοιπα καυτά εξαρτήματα.

Περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου και τα εξαρτήματα, προτού αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα πυρόλυσης και λιπάνετε τις ράγες στήριξης.

- Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα που είναι κατάλληλα για καθαρισμό με πυρόλυση από τα πιθανά υπολείμματα της διαδικασίας (π.χ. στάχτες), τα οποία δημιουργούνται ανάλογα με το πόσο βρόμικος είναι ο θάλαμος φούρνου.
- Στάξτε μερικές σταγόνες λάδι φαγητού που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες σε χαρτί κουζίνας και λιπάνετε με αυτό τις ράγες στήριξης.

Μπορείτε να απομακρύνετε τα περισσότερα υπολείμματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.

Περιμετρικά στο θάλαμο φούρνου υπάρχει μια ειδική στεγάνωση από υαλόνημα προς την πόρτα που είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη και μπορεί να καταστραφεί από το τρίψιμο και τη λείανση.

Μην την καθαρίζετε, αν είναι δυνατόν.

Οι εμαγιέ επιφάνειες μπορεί να αλλάξουν μόνιμα χρώμα από τον χυμό φρούτων που υπερχειλίσε. Αυτές οι χρωματικές αλλοιώσεις δεν επηρεάζουν αρνητικά τις ιδιότητες του εμαγιέ.

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον.

### Ο καθαρισμός με πυρόλυση διακόπτεται

Τα παρακάτω περιστατικά οδηγούν σε διακοπή του καθαρισμού με πυρόλυση:

- Απενεργοποιείτε τον φούρνο Dialog.
- Η ηλεκτρική σύνδεση διακόπτεται.

Γενικά, κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση η πόρτα παραμένει κλειδωμένη, μέχρι η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου να πέσει κάτω από τους 280°C.

Όταν θέτετε τον φούρνο Dialog εκτός λειτουργίας εμφανίζεται η ένδειξη συσκευής εκτός λειτουργίας.

- Εάν θέλετε να διακόψετε τον καθαρισμό με πυρόλυση, επιλέξτε **ναι**.

Η πόρτα ξεκλειδώνει, μόλις η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου πέσει κάτω από τους 280°C και ο φούρνος Dialog τίθεται εκτός λειτουργίας.

- Εάν θέλετε να συνεχίσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση, επιλέξτε **όχι**.

Ο καθαρισμός με πυρόλυση συνεχίζεται.

Όταν η ηλεκτρική σύνδεση διακοπεί, εμφανίζεται στην οθόνη όταν επανέλθει, Διακοπή πυρόλυσης.



Η πόρτα ξεκλειδώνει, μόλις η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου πέσει κάτω από τους 280°C.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η ένδειξη λήξη διαδικασίας.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ↵.
- Ξεκινήστε εκ νέου τον καθαρισμό με πυρόλυση.

## Αφαίρεση αλάτων

Ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού, το σύστημα εξάτμισης πρέπει να καθαρίζεται τακτικά από τα άλατα.

Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων μπορεί να εκτελεστεί οποιαδήποτε στιγμή.

Όταν συμπληρωθεί ένας συγκεκριμένος αριθμός διαδικασιών μαγειρέματος, εμφανίζεται αυτόματα το μήνυμα προτροπής για τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων από το σύστημα εξάτμισης, ώστε να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.

Εμφανίζονται οι τελευταίες 10 διαδικασίες μαγειρέματος μέχρι την αφαίρεση αλάτων και ο μετρητής μετρά αντίστροφα. Στη συνέχεια, κλειδώνουν οι διάφοροι τρόποι λειτουργίας και τα αυτόματα προγράμματα με χρήση υδρατμών.

Θα μπορέσετε να ξαναχρησιμοποιήσετε αυτούς τους τρόπους λειτουργίας, μόνο αφού έχει ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε όλους τους υπόλοιπους τρόπους λειτουργίας και τα αυτόματα προγράμματα χωρίς χρήση υδρατμών.

## Διεξαγωγή διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

Όταν έχετε ξεκινήσει μια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, πρέπει να την ολοκληρώσετε. Δεν μπορείτε να τη διακόψετε.

Η αφαίρεση αλάτων διαρκεί περίπου 90 λεπτά και διεξάγεται σε περισσότερες φάσεις:

1. Προετοιμασία διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων
2. Απορρόφηση καθαριστικού αλάτων
3. Φάση δράσης
4. Διαδικασία έκπλυσης 1
5. Διαδικασία έκπλυσης 2
6. Διαδικασία έκπλυσης 3
7. Εξάτμιση υπολειπόμενου νερού

# Καθαρισμός και περιποίηση

## Προετοιμασία διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

Χρειάζεστε ένα δοχείο με χωρητικότητα 1 l περίπου.

Για να μην χρειάζεται να κρατάτε το δοχείο με το καθαριστικό αλάτων κάτω από τον σωλήνα πλήρωσης, χρησιμοποιήστε τον συνοδευτικό εύκαμπτο πλαστικό σωλήνα με το στήριγμα (βεντούζα).

Για να επιτύχετε τον βέλτιστο καθαρισμό, σας συνιστούμε, να χρησιμοποιήσετε τις συνοδευτικές ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων που δημιουργήθηκαν ειδικά για τη Miele.


**Χρήσιμη συμβουλή:** Μπορείτε να προμηθευτείτε άλλες ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων από το ηλεκτρονικό κατάστημα Miele, το Miele Service ή από αντιπρόσωπο προϊόντων Miele.

Άλλα καθαριστικά αλάτων, που εκτός από κιτρικό οξύ περιέχουν κι άλλα οξέα ή/και περιέχουν και άλλα μη επιθυμητά συστατικά, όπως π.χ. χλωρίδια, θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.

Εξάλλου, εάν δεν τηρηθεί η συγκέντρωση του καθαριστικού αλάτων, η απαιτούμενη δράση δεν μπορεί να είναι εγγυημένη.

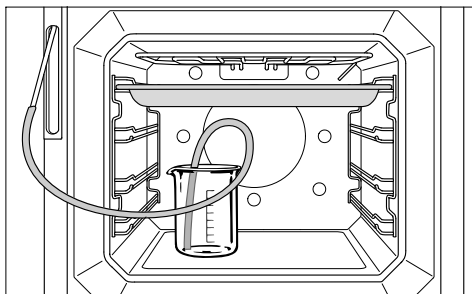
- Γεμίστε το δοχείο με περίπου 600 ml κρύο νερό βρύσης και διαλύστε πλήρως μέσα σε αυτό μια ταμπλέτα αφαίρεσης αλάτων.

## Διεξαγωγή διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

- Επιλέξτε Περιποίηση .
- Επιλέξτε αφαίρεση αλάτων.

Αν οι τρόποι λειτουργίας και τα αυτόματα προγράμματα με χρήση υδρατμών ήταν ήδη κλειδωμένα, μπορείτε να ξεκινήσετε άμεσα τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων επιβεβαιώνοντας με OK.

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης μέχρι το τερματικό σημείο στο ανώτατο επίπεδο για να συλλέξετε το καθαριστικό αλάτων μετά από τη χρήση. Επιβεβαιώστε την υπόδειξη με OK.



- Τοποθετήστε το δοχείο με το καθαριστικό αλάτων στον πάτο του θαλάμου φούρνου.
- Στερεώστε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα με τη μία άκρη του στον σωλήνα πλήρωσης. Τοποθετήστε την άλλη άκρη μέσα στο καθαριστικό αλάτων μέχρι τον πάτο του δοχείου, στερεώνοντας το τμήμα βεντούζας στο δοχείο.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Η διαδικασία αναρρόφησης ξεκινά. Γίνεται αισθητός ο ήχος της αντλίας.

Μπορείτε οποτεδήποτε να διακόψετε και πάλι να συνεχίσετε τη διαδικασία αναρρόφησης κάθε στιγμή επιλέγοντας **στοπ** ή **έναρξη**.

Η πραγματική ποσότητα του καθαριστικού αλάτων που αναρροφήθηκε μπορεί να είναι μικρότερη από την απαιτούμενη. Έτσι παραμένει ένα μικρό υπόλοιπο νερού στο δοχείο.

Εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η διαδικασία αναρρόφησης έχει τελειώσει.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

Ξεκινά η **φάση δράσης**. Μπορείτε να παρακολουθήσετε στην οθόνη την παρέλευση του χρόνου.

■ Αφήστε το δοχείο μαζί με τη σύνδεση εύκαμπτου σωλήνα στον σωλήνα πλήρωσης μέσα στο θάλαμο φούρνου και συμπληρώστε περίπου 300 ml νερό, γιατί το σύστημα αναρροφά ξανά υγρό κατά τη διάρκεια της δράσης.

Κάθε 5 λεπτά περίπου απορροφά το σύστημα πάλι λίγο υγρό. Γίνεται αισθητός ο ήχος της αντλίας.

Κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας η τουρμπίνα ψύξης παραμένει σε λειτουργία.

Στο τέλος της φάσης δράσης ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

### Ξέβγαλμα συστήματος εξάτμισης μετά από φάση δράσης

Μετά από τη φάση δράσης πρέπει να ξεπλυθεί το σύστημα εξάτμισης, για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του καθαριστικού αλάτων.

Για τον καθαρισμό αντλείται τρεις φορές 1 l καθαρό νερό περίπου από το σύστημα εξάτμισης και περισυλλέγεται στο ταψί γενικής χρήσης.

■ Βγάλτε το ταψί γενικής χρήσης με το καθαριστικό αλάτων που έχει συλλεχθεί, αδειάστε το και τοποθετήστε το πάλι στο ανώτατο επίπεδο.

■ Αφαιρέστε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα από το δοχείο.

■ Αφαιρέστε το δοχείο, ξεπλύντε το καλά και γεμίστε το με περίπου 1 l καθαρό νερό.

■ Τοποθετήστε το δοχείο πάλι στον θάλαμο φούρνου και στερεώστε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα στο δοχείο.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

Η διαδικασία αναρρόφησης για την **πρώτη διαδικασία ξεβγάλματος** ξεκινά.

Το νερό οδηγείται μέσω του συστήματος εξάτμισης και καταλήγει στο ταψί γενικής χρήσης.

Εμφανίζονται υποδείξεις για την προετοιμασία της **δεύτερης διαδικασίας ξεβγάλματος**.

■ Βγάλτε το ταψί γενικής χρήσης με το νερό πλύσης που έχει συλλεχθεί, αδειάστε το και τοποθετήστε το πάλι στο ανώτατο επίπεδο.

# Καθαρισμός και περιποίηση


- Βγάλτε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα από το δοχείο και γεμίστε το δοχείο με περίπου 1 l καθαρό νερό βρύσης.
- Τοποθετήστε το δοχείο πάλι στον θάλαμο φούρνου και στερεώστε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα στο δοχείο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Ενεργήστε ομοίως και για την **τρίτη διαδικασία ξεβγάλματος**.

Αφήστε το ταψί γενικής χρήσης με το νερό ξεβγάλματος που μαζεύτηκε κατά την τρίτη διαδικασία ξεβγάλματος μέσα στον θάλαμο του φούρνου κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εξάτμισης υπολειπόμενου νερού.

## Εξάτμιση υπολειπόμενου νερού

Μετά από το τρίτο ξέβγαλμα ξεκινά η εξάτμιση υπολειπόμενου νερού.

- Βγάλτε το δοχείο και τον σωλήνα από τον θάλαμο του φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

 Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.

Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Κατά τη διάρκεια της εξάτμισης υπολειπόμενου νερού μην ανοίγετε την πόρτα.

Η θέρμανση του φούρνου ενεργοποιείται και εμφανίζεται η διάρκεια για την εξάτμιση υπολειπόμενου νερού.


Η διάρκεια διορθώνεται αυτόματα ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενου νερού.


## Ολοκλήρωση διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

Στο τέλος της εξάτμισης υπολειπόμενου νερού εμφανίζεται ένα παράθυρο πληροφοριών με υποδείξεις για τον καθαρισμό μετά από τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η ένδειξη λήξη διαδικασίας.

- Απενεργοποιήστε τον φούρνο Dialog με το πλήκτρο ON/OFF .

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος Dialog γίνεται καυτός κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καίτε 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.

- Βγάλτε έξω το ταψί γενικής χρήσης με το υγρό που έχει συλλεχθεί.
- Καθαρίστε στη συνέχεια τον κρύο θάλαμο φούρνου από τυχόν υγρασίες και υπολείμματα του καθαριστικού αλάτων.
- Κλείνετε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει.



## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Τις περισσότερες απλές βλάβες ή ανωμαλίες που μπορεί να παρουσιαστούν κατά την καθημερινή χρήση, μπορείτε να τις αντιμετωπίσετε μόνοι σας. Σε πολλές περιπτώσεις εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα, επειδή δεν χρειάζεται να καλέσετε το Miele Service.

Οι επόμενοι πίνακες μπορεί να σας βοηθήσουν να εντοπίσετε την αιτία μιας βλάβης ή ανωμαλίας και να την αποκαταστήσετε.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Η οθόνη είναι σκοτεινή.</b>	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση QuickTouch   μη ενεργό. Έτσι η οθόνη είναι σκοτεινή με απενεργοποιημένο φούρνο Dialog.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Μόλις θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο Dialog, εμφανίζεται το βασικό μενού. Εάν θέλετε να εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη η ώρα, επιλέγετε τη ρύθμιση QuickTouch   ενεργό με ώρα.</li></ul>
	<p>Ο φούρνος Dialog δεν έχει ρεύμα.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ελέγξτε αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.</li></ul>
<b>Δεν ακούγεται ηχητικό σήμα.</b>	<p>Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα ή έχουν ρυθμιστεί σε υπερβολικά χαμηλή ένταση.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα ή αυξήστε την ένταση μέσω Ρυθμίσεις   ένταση ήχου   ηχητικά σήματα.</li></ul>
<b>Ο θάλαμος φούρνου δεν γίνεται καυτός.</b>	<p>Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε σημεία μενού στην οθόνη και πλήκτρα αφής, αλλά η θέρμανση του θαλάμου φούρνου δεν λειτουργεί.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση μέσω Ρυθμίσεις   εκθεσιακή επίδειξη   εκθεσιακή επίδειξη   μη ενεργό.</li></ul>
<b>Κατά την ενεργοποίηση εμφανίζεται στην οθόνη η ένδειξη κλειδωμα λειτ. .</b>	<p>Το κλειδωμα λειτουργίας  είναι ενεργοποιημένο.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα λειτουργίας για μια διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το σύμβολο  για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα.</li><li>■ Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε μόνιμα το κλειδωμα λειτουργίας, επιλέξτε τη ρύθμιση σύστημα ασφάλειας   κλειδωμα λειτ.    μη ενεργό.</li></ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη</b> διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος -η διαδικασία διακόπηκε.	Έγινε σύντομη διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος. Μια τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος διακόπηκε με αυτόν τον τρόπο. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου τον φούρνο Dialog.</li><li>■ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος εκ νέου.</li></ul>
12:00 <b>εμφανίζεται στην οθόνη.</b>	Το ηλεκτρικό ρεύμα διακόπηκε για περισσότερες από 200 ώρες. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ρυθμίζετε εκ νέου την ώρα και την ημερομηνία.</li></ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη</b> επιτεύχθηκε η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας.	Ο φούρνος Dialog ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Το σύστημα απενεργοποίησης ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Επιβεβαιώστε με <b>OK</b>. Διαγράψτε το μήνυμα λήξης διαδικασίας επιλέγοντας το πλήκτρο αφής .</li></ul> Στη συνέχεια ο φούρνος Dialog είναι έτοιμος πάλι να λειτουργήσει.
F32 <b>εμφανίζεται στην οθόνη.</b>	Το κλειστόρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν κλείνει. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου το φούρνο Dialog. Ξεκινήστε στη συνέχεια εκ νέου τον επιθυμητό καθαρισμό με πυρόλυση.</li><li>■ Αν η υπόδειξη εμφανίζεται κατ' επανάληψη, καλέστε το Miele Service.</li></ul>
F33 <b>εμφανίζεται στην οθόνη.</b>	Το κλειστόρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν ανοίγει. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε και ενεργοποιήστε εκ νέου το φούρνο Dialog.</li><li>■ Αν το κλειστόρο πόρτας δεν μπορεί να ανοίξει, ειδοποιείτε το Miele Service.</li></ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη</b>  βλάβη και ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναγράφεται εδώ.	Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li></ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...



Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται</b> η λειτουργία δεν είναι διαθέσιμη προς το παρόν <b>μετά την επιλογή της λειτουργίας αφαίρεση αλάτων.</b>	Το σύστημα εξάτμισης παρουσιάζει βλάβη. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li> </ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται</b> ελαττωματικός έλεγχος υγρασίας -τα αυτόματα προγράμματα διεξάγονται χωρίς υγρασία <b>μετά την επιλογή ενός αυτόματου προγράμματος.</b>	Το σύστημα εξάτμισης παρουσιάζει βλάβη. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li> </ul> <p>Μπορείτε να διενεργήσετε το αυτόματο πρόγραμμα και χωρίς ατμό.</p>
<b>Σε μια διαδικασία μαγειρέματος με χρήση υδρατμών δεν απορροφάται νερό.</b>	<p>Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να επιλέξετε σημεία μενού στην οθόνη και πλήκτρα αφής, όμως η αντλία του συστήματος εξάτμισης δεν λειτουργεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση μέσω Ρυθμίσεις   εκθεσιακή επίδειξη   εκθεσιακή επίδειξη   μη ενεργό.</li> </ul> <p>Η αντλία του συστήματος εξάτμισης παρουσιάζει βλάβη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li> </ul>
<b>Η τουρμπίνα ψύξης λειτουργεί κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος στους τρόπους λειτουργίας M Chef με πολύ αυξημένο αριθμό στροφών.</b>	<p>Ο φούρνος Dialog μπορεί να θερμανθεί εντονότερα στους τρόπους λειτουργίας M Chef σε σχέση με τους συμβατικούς τρόπους λειτουργίας. Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος ο αριθμός στροφών μειώνεται αυτόματα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αν αυτό συμβαίνει συχνά, ελέγξτε, αν απαιτείται, την κατάσταση εντοιχισμού (βλ. κεφάλαιο «Εγκατάσταση»).</li> </ul> <p>Σε περίπτωση μικρών ποσοτήτων τροφίμου στο θάλαμο φούρνου (π.χ. εάν ψήνεται 2 ψωμάκια) ο φούρνος Dialog θερμαίνεται εντονότερα σε σχέση με το αν υπήρχαν μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Τοποθετείτε κατά το δυνατόν μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμου στο θάλαμο φούρνου.</li> </ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.</b>	Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η τουρμπίνα κρύου αέρα συνεχίζει να λειτουργεί (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρύου αέρα»).
<b>Ο φούρνος Dialog τέθηκε εκτός λειτουργίας αυτόματα.</b>	Ο φούρνος Dialog τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας, αν αφού τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος Dialog ή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος και μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα δεν ακολουθήσει κανένας περαιτέρω χειρισμός. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ενεργοποιήστε εκ νέου το φούρνο Dialog.</li> </ul>
<b>Το φαγητό ψήθηκε ανομοιόμορφα.</b>	Εάν σε ορισμένα σημεία το ρόδισμα είναι πολύ έντονο, επιλέχθηκε πολύ υψηλή θερμοκρασία. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ρυθμίζετε μία πιο χαμηλή θερμοκρασία.</li> </ul>
	Εάν το φαγητό εμφανίζει μεμονωμένα σκληρά ή ξερά σημεία, επιλέχθηκε πολύ υψηλή ένταση. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ρυθμίστε χαμηλότερη ένταση ή παρέχετε λιγότερες μονάδες Gourmet.</li> </ul>
<b>Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.</b>	Η επιλεγμένη θερμοκρασία παρουσιάζει αποκλίσεις από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέγετε τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</li> </ul>
	Οι ποσότητες των συστατικών παρουσιάζουν αποκλίσεις από εκείνες που αναφέρονται στη συνταγή. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε αν έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυγών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
<b>Το φαγητό δεν έχει ροδίσει αρκετά μετά την παροχή των ρυθμισμένων μονάδων Gourmet.</b>	Ρυθμίστηκε πολύ χαμηλή θερμοκρασία. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ρυθμίστε μία πιο υψηλή θερμοκρασία. Για εντονότερο ρόδισμα ψήστε μέχρι τέλους το φαγητό μόνο με συμβατική θέρμανση χωρίς μονάδες Gourmet.</li> </ul>



## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<p><b>Τα γλυκά/τα ζυμωτά παρουσιάζουν κάποια διαφορά στο ρόδισμα τους.</b></p>	<p>Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγχετε αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στήριξης.</li> </ul> <p>Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν είναι κατάλληλα για τον τρόπο λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Στους τρόπους λειτουργίας M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση  και πάνω/κάτω αντίσταση  δεν ενδείκνυνται η ανοιχτόχρωμες ή γυαλιστερές φόρμες ψησίματος. Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.</li> <li>■ Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν μεταλλικές φόρμες ψησίματος στους τρόπους λειτουργίας M Chef. Χρησιμοποιώντας φόρμες από σιλικόνη, γυαλί ή κεραμικές με επίστρωση σιλικόνης κάτω από τη φόρμα μπορεί η κάτω πλευρά να μην ροδίσει αρκετά.</li> </ul> <p>Είναι ενεργοποιημένος ο καταλύτης για τη μείωση οσμών. Σε ευαίσθητα φαγητά όπως π.χ. το παντεσπάνι ή τα κουλουράκια μπορεί να υπάρχουν διαφορές στο ρόδισμα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέξτε τη ρύθμιση καταλύτης   μη ενεργό.</li> </ul>
<p><b>Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση υπάρχουν ακόμη ρύποι στον θάλαμο φούρνου.</b></p>	<p>Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση οι ρύποι καίγονται και παραμένουν οι στάχτες.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αφαιρέστε τη στάχτη με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και καθαρό απορροφητικό πανί ή καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνα. Αν έπειτα υπάρχουν ακόμη χονδροί ρύποι, ξεκινήστε πάλι τον καθαρισμό με πυρόλυση, ενδεχομένως με μεγαλύτερη διάρκεια.</li> </ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των εξαρτημάτων δημιουργούνται θόρυβοι.</b>	<p>Μέσω της ανθεκτικής στην πυρόλυση επιφάνειας των ραγών στήριξης δημιουργείται τριβή κατά την τοποθέτηση και αφαίρεση των εξαρτημάτων.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Για να αποφύγετε την τριβή, ρίξτε μερικές σταγόνες λάδι φαγητού που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες σε χαρτί κουζίνας και λιπάνετε με αυτό τις ράγες στήριξης. Επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία μετά από κάθε καθαρισμό με πυρόλυση.</li></ul>
<b>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν τίθεται σε λειτουργία.</b>	<p>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου παρουσιάζει βλάβη.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li></ul>

## 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](http://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.

## Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

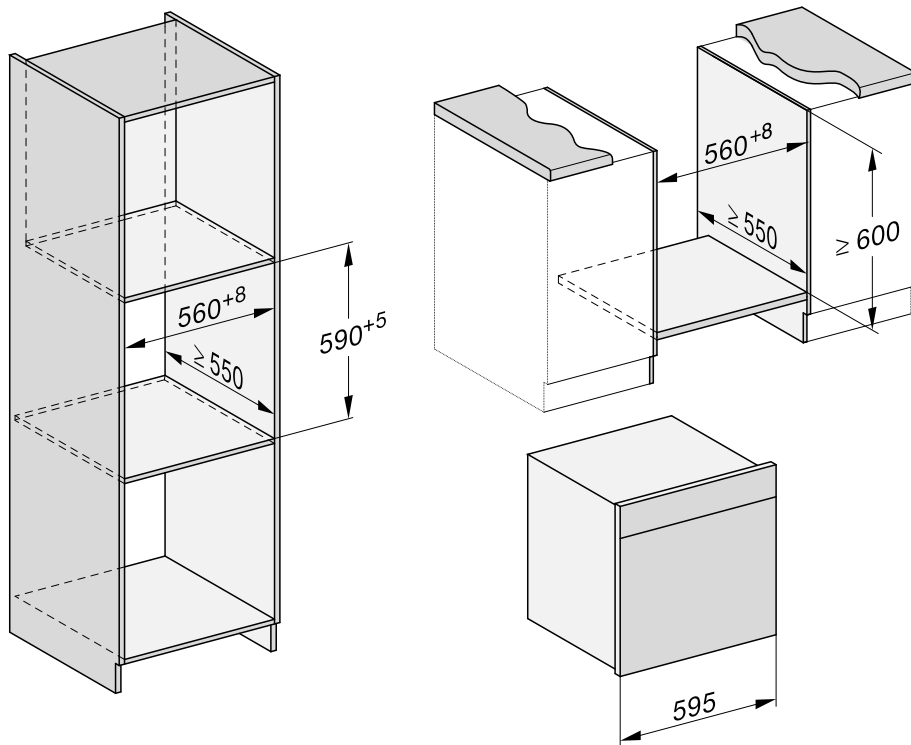
# Εγκατάσταση

## Διαστάσεις εντοιχισμού

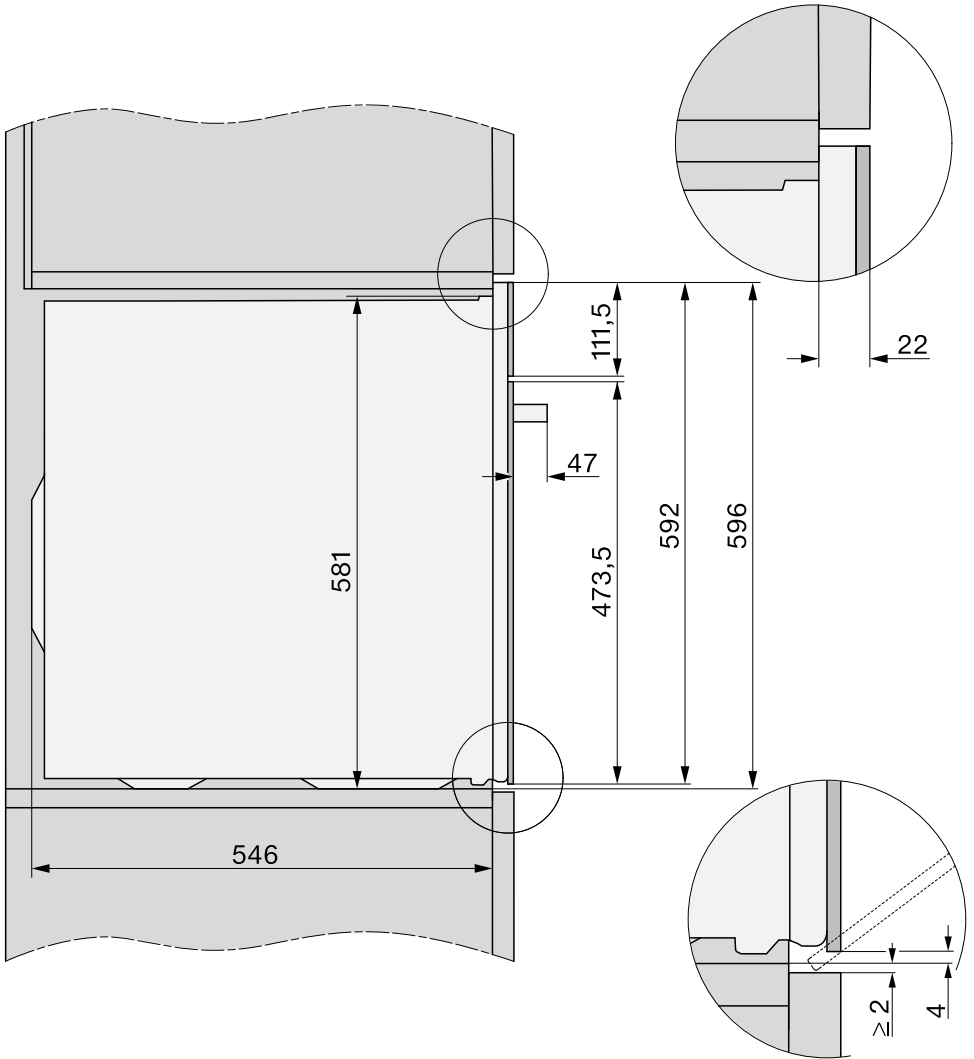
Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

### Εντοιχισμός σε επάνω ή κάτω ντουλάπι

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

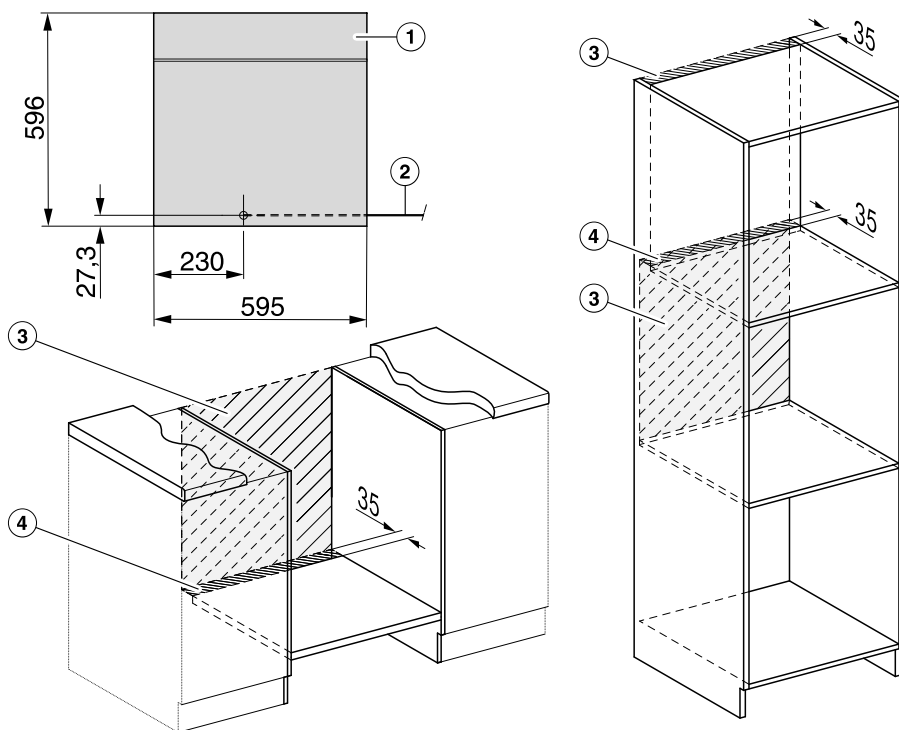


## Πλαϊνή όψη



# Εγκατάσταση

## Συνδέσεις και εξαερισμός



- ① Άποψη από μπροστά
- ② Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, μήκος= 2.000 mm
- ③ Καμία σύνδεση σε αυτήν την περιοχή
- ④ Άνοιγμα εξαερισμού τουλάχιστον 150 cm<sup>2</sup>

## Εντοιχισμός φούρνου Dialog

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

Για την απρόσκοπτη λειτουργία του, ο φούρνος Dialog χρειάζεται επαρκή παροχή 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:

Μην τοποθετείτε στο ντουλάπι εντοιχισμού πίσω τοίχωμα.

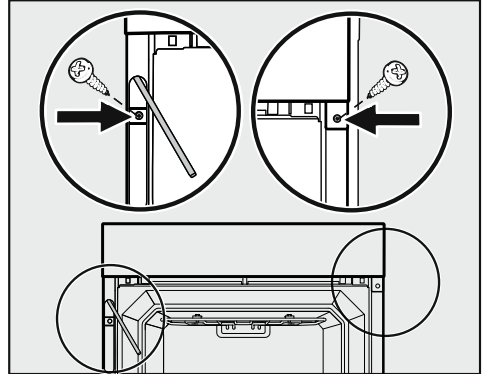
Φροντίστε ώστε το ενδιάμεσο ράφι, πάνω στο οποίο τοποθετείται ο φούρνος Dialog, να μην ακουμπά στον τοίχο.

Μην τοποθετείτε πήχεις προστασίας από τη θερμότητα στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.

- Πριν από τον εντοιχισμό βεβαιωθείτε ότι η πρίζα δεν είναι συνδεδεμένη στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Πραγματοποιήστε την ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου Dialog.

Η πόρτα μπορεί να υποστεί ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο Dialog κρατώντας τον από τη λαβή της πόρτας. Για τη μεταφορά χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές στα πλαϊνά του περιβλήματος.

- Τοποθετήστε τον φούρνο Dialog στο ντουλάπι εντοιχισμού και ευθυγραμμίστε τον.
- Ανοίξτε την πόρτα.



- Αναδιπλώστε τον σωλήνα πλήρωσης αριστερά κάτω από τον πίνακα χειρισμού προς τα εμπρός.
- Στερεώστε τον φούρνο Dialog με τις συνοδευτικές βίδες στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.

# Εγκατάσταση

## Ηλεκτρική σύνδεση

Ο φούρνος Dialog είναι εξοπλισμένος με καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και φως έτοιμο για σύνδεση σε εναλλασσόμενο ρεύμα 50 Hz, 220-240 V.

Η ασφάλεια πρέπει να είναι τουλάχιστον 16 A.

Η σύνδεση με το ηλεκτρικό δίκτυο πρέπει να γίνει μέσω πρίζας σούκο, τοποθετημένης σύμφωνα με τους ισχύοντες κανονισμούς ηλεκτρικής ασφάλειας. Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να έχει γίνει σύμφωνα με τις προδιαγραφές VDE 0100.

Ο φούρνος Dialog πρέπει να είναι έτσι τοποθετημένος, ώστε η πρίζα να είναι προσβάσιμη.

Αν η πρίζα δεν είναι προσβάσιμη από το χειριστή, ή αν προβλέπεται μόνιμη σύνδεση θα πρέπει στην εγκατάσταση να υπάρχει διάταξη αποσύνδεσης.

Ως διάταξη αποσύνδεσης λειτουργούν διαθέσιμοι 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)

Αν το ηλεκτρικό καλώδιο υποστεί φθορά, επιτρέπεται να το αντικαταστήσετε μόνο με ένα ειδικό ηλεκτρικό καλώδιο το οποίο θα πρέπει να εγκαταστήσει το Miele Service.

Αυτός ο φούρνος Dialog συμμορφώνεται με τις απαιτήσεις του ευρωπαϊκού προτύπου EN 55011. Η συσκευή αυτή κατατάσσεται σύμφωνα με το πρότυπο ως συσκευή της ομάδας 2, κατηγορία B.

Ομάδα 2 σημαίνει ότι η συσκευή παράγει στο πλαίσιο της λειτουργίας της ενέργεια υψηλής συχνότητας με τη μορφή ηλεκτρομαγνητικών κυμάτων για τη θερμική επεξεργασία των τροφίμων.

Η κατηγορία B σημαίνει ότι η συσκευή είναι κατάλληλη για οικιακή χρήση.

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 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.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Υγρή ζύμη

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Μάφιν (ταψί)		165	✓	2	150		25-35	-
		150-160	-	2	-	-	40-50	-
Ατομικά κέικ (1 ρηχό ταψί)*		150	-	2	-	-	30-40	-
		170 <sup>1</sup>	-	2	-	-	15-25	-
Ατομικά κέικ (2 ρηχά ταψιά)*		150 <sup>1</sup>	-	2+3	-	-	30-40	-
Κέικ απλό (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)		170	-	2	--		35-45	-
		160-170 <sup>1</sup>	-	2	-	-	60-70	-
Κέικ μαρμπρέ (μακρόστενη φόρμα, 30 cm/στρογγυλή φόρμα, Ø 26 cm)		200	-	2	200		30-40	-
		170-180	-	2	-	-	60-70	-
Κέικ μαρμπρέ (κλασική φόρμα, Ø 26 cm)		200	-	2	250		30-40	-
		170-180	✓	2	-	-	60-70	-
Κέικ με φουντούκια (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)		160	-	2	250		50-60	✓
		150-160	-	2	-	-	65-75	-
Κέικ με φουντούκια (στρογγυλή φόρμα/κλασική φόρμα, Ø 26 cm)		160	✓	2	270		40-50	-
		150-160	✓	2	-	-	65-75	-
Κέικ (κλασική φόρμα, Ø 26 cm)		180	-	2	280		55-65	-
		150-160	-	2	-	-	80-90	-
Κέικ φρούτου (ρηχό ταψί)		180	-	2	220		25-35	✓
		160-170	-	1	-	-	40-50	✓
Κέικ φρούτου (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		160	✓	2	300		40-50	✓
		160-170	-	2	-	-	55-65	✓
Βάση τούρτας-παντεσπάνι (φόρμα για βάση τούρτας-παντεσπάνι, Ø 28 cm)		160-170	-	2	-	-	30-40	-

 τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας),  επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό), ☺ δυνατό, ⌚ χρόνος μαγειρ., CF λειτουργ για τραγαν επιφάν,  M Chef + θερμ αέρ plus,  θερμός αέρας plus,  M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF, -- χωρίς ρύθμιση τιμής

\* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές κατά EN 60350-1.

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.

## Ζύμη σφιχτή

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		🌡️ [°C]	🔥↑		GU	INT	🕒 [min]	CF
Μπισκότα (1 ρηχό ταψί)		150-160	-	2	-	-	25-35	-
Μπισκότα (2 ρηχά ταψιά)		150-160	-	2+3	-	-	25-35 <sup>2</sup>	-
Κουλουράκια (1 ρηχό ταψί)*		140	-	2	-	-	18-25	-
		160 <sup>1</sup>	-	3	-	-	25-30	-
Κουλουράκια (2 ρηχά ταψιά)*		140	-	2+3	-	-	60-70 <sup>2</sup>	-
Βάση τούρτας-παντεσπάνι (φόρμα για βάση τούρτας-παντεσπάνι, Ø 28 cm)		180-190 <sup>1</sup>	-	2	-	-	20-30	-
Τσιζκέικ (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		155	-	2	200		55-65	-
		150-160	-	2	-	-	85-95	-
Μηλόπιτα (λυόμενη φόρμα, Ø 20 cm)*		170	-	2	-	-	90-100	-
		180	-	2	-	-	70-80	-
Μηλόπιτα σκεπαστή (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		180	-	2	300		40-50	✓
		170-180	-	2	-	-	65-75	-
Κέικ φρούτου με γλάσο (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		170	-	2	300		45-55	-
		160-170	-	2	-	-	65-75	-
Κέικ φρούτου με γλάσο (ρηχό ταψί)		180	-	2	250		50-60	✓
		160-170	-	2	-	-	65-75	✓
Τάρτα γλυκιά (ρηχό ταψί)		210-220	✓	1	250		35-45	✓
		190-200	-	2	-	-	55-65	✓

τρόπος λειτουργίας, 🌡️ θερμοκρασία, 🔥↑ γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας), επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό), 🕒 χρόνος μαγειρ, CF λειτουργία για τραγαν επιφάν, M Chef + θερμ αέρας plus, θερμός αέρας plus, M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση, πάνω/κάτω αντίσταση, M Chef + εντατικό ψήσιμο, εντατικό ψήσιμο, ✓ ON, - OFF





\* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές κατά EN 60350-1.












1 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.

2 Αφαιρείτε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν η παρασκευή σας ροδίζει αρκετά, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Ζύμη μαγιάς

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>4</sup>	GU	INT	 [min]	CF
Κέικ κλασικό (κλασική φόρμα, Ø 24 cm)		180	-	2	180		40-50	-
		170-180	-	2	-	-	55-65	-
Χριστουγεννιάτικο κέικ (Στόλεν)		170	-	2	180		40-50	-
		150-160	-	2	-	-	70-80	-
Γλυκό με τριπτή ζύμη, με/χωρίς φρούτα (ρηχό ταψί)		190	-	2	200		35-40	✓
		170-180	-	2	-	-	45-55	✓
Κέικ φρούτου (ρηχό ταψί)		190	-	3	200		35-40	✓
		200	✓	3	-	-	45-55	✓
Ρολάκια σταφίδας (ταψί)		180	✓	2	140		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	35-45	-
Λευκό ψωμί (χωρίς φόρμα), σε 2 στάδια ψησίματος							12 <sup>4</sup>	
	 <sup>1</sup>	200	✓	2	100		20-30	-
Λευκό ψωμί (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)		200	✓	2	170		30-40 <sup>5</sup>	-
Ψωμί ολικής άλεσης (μακρόστενη φόρμα, 30 cm), σε 2 στάδια ψησίματος		220	✓				25 <sup>5</sup>	
		180 <sup>2</sup>	-	2	-	-	25-35	-
Φούσκωμα ζύμης		30-35	-	- <sup>3</sup>	-	-	15-60	-

 τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας), <sup>4</sup> επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό),  χρόνος μαγειρ, CF λειτουργ για τραγαν επιφάν,  M Chef + θερμ αέρ plus,  θερμός αέρας plus,  M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση,  πάνω/κάτω αντίσταση,  klima plus με τρόπο θέρμανσης θερμός αέρας plus,  klima plus με τρόπο θέρμανσης πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF

- 1 Συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος στον άλλο τρόπο λειτουργίας που ορίσατε.
- 2 Μειώστε τη θερμοκρασία σύμφωνα με τον αναγραφόμενο χρόνο και συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 3 Τοποθετήστε τη σχάρα στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου και τοποθετήστε επάνω το σκεύος.
- 4 2 ριπές ατμού | χειροκίνητα: Απελευθερώστε την πρώτη ριπή ατμού αμέσως μόλις βάλετε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου και τη δεύτερη μετά από 5 λεπτά.
- 5 2 ριπές ατμού | ελεγχόμενο από το χρόνο: Απελευθερώστε την πρώτη ριπή ατμού 1 λεπτό μετά την τοποθέτηση του φαγητού στον θάλαμο φούρνου και τη δεύτερη μετά από 7 λεπτά.

## Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Γλυκό με τριπτή ζύμη, με/χωρίς φρούτα (ρηχό ταψί)		190	-	3	200		35-40	✓
		170-180	-	3	-	-	45-55	✓
Μηλοπιτάκια (ταψί)		180	-	2	130		20-30	-
		160-170	-	2	-	-	30-40	-

τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας), επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό), χρόνος μαγειρ, CF λειτουργ για τραγαν επιφάν, M Chef + θερμ αέρ plus, M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση, πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF

## Ζύμη για παντεσπάνι

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Βάση παντεσπάνι (2 αυγά, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		180	-	2	70		15-20	-
		170-180	-	2	-	-	25-30	-
Βάση παντεσπάνι (4-6 αυγά, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		180	✓	2	150		20-25	✓
		170-180 <sup>1</sup>	-	2	-	-	40-50	✓
Αφράτο παντεσπάνι (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)*		170-180	-	2	-	-	30-40	-
		160-170 <sup>1</sup>	-	2	-	-	25-35	-
Παντεσπάνι (ταψί)		180-190	✓	2	-	-	15-20	-














τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας), επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό), χρόνος μαγειρ, CF λειτουργ για τραγαν επιφάν, M Chef + θερμ αέρ plus, θερμός αέρας plus, M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση, πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF










\* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές κατά EN 60350-1.

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.

# Πίνακες μαγειρέματος


## Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες






Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]			GU	INT	 [min]	CF
Σου (ταψί)		190	-	2	350		30-40	✓
		190 <sup>1</sup>	-	2	-	-	35-45	✓
Πιτάκια (ταψί)		210	✓	2	130		15-25	-
		180-190	-	2	-	-	30-40	-
Αμυγδαλωτά (1 ρηχό ταψί)		120-130	-	2	-	-	40-50	✓
Αμυγδαλωτά (2 ρηχά ταψιά)		120-130	-	2+3	-	-	45-55	✓
Στρούντελ μήλου (ταψί)		220 <sup>1</sup>	-	2	120		30-40	✓
		200-210 <sup>1</sup>	-	2	-	-	45-55	✓

 τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας),  επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό),  χρόνος μαγειρ, CF λειτούργη για τραγαν επιφάν,  M Chef + θερμ αέρ plus,  θερμός αέρας plus,  M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF


<sup>1</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.

## Αλμυρά

Παρασκευή (εξαρτήματα)		🌡️ [°C]	🔥↑ 🔥↓	 <sup>4</sup> <sub>1</sub>	GU	INT	🕒 [min]	CF
Τάρτα αλμυρή, σφιχτή ζύμη (ταψί)		240	✓	2	220		25-35	✓
		200-210	✓	2	-	-	45-55	✓
Κρεμμυδόπιτα (ρηχό ταψί)		190	✓	2	250		35-45	✓
		180-190	✓	2	-	-	50-60	✓
Πίτσα, ζύμη μαγιάς (ρηχό ταψί)		220	✓	2	100		25-35	✓
		200-210 <sup>3</sup>	-	2	-	-	35-45	✓
Πίτσα, ζύμη τυριού κβαρκ- λαδιού (ρηχό ταψί)		200-210 <sup>3</sup>	-	3	-	-	35-45	✓
Φέτες τοστ* (σχάρα)		300 <sup>4</sup>	✓	3	-	-	5-8	-
Σουφλέ/Ογκρατέν (π.χ. τοστ) (σχάρα στο ταψί γενικής χρή- σης)	 <sup>2</sup>	250 <sup>4</sup>	✓	3	-	-	4-7	-
Ψητά λαχανικά (σχάρα και ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	275 <sup>4</sup>	✓	4/3	-	-	5-10 <sup>5</sup>	-
Ρόκες καλαμποκιού (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		300 <sup>4</sup>	✓	3	-	-	15-25 <sup>6</sup>	-





















 τρόπος λειτουργίας, 🌡️ θερμοκρασία, 🔥↑🔥↓ γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας), <sup>4</sup> επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό), 🕒 χρόνος μαγειρ, CF λειτουρ για τραγαν επιφάν,  M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση,  πάνω/κάτω αντίσταση,  γκριλ μεγάλ επιφάνεια, ✓ ON, - OFF











\* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές κατά EN 60350-1.

- 1 Τοποθετήστε τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 4 και το ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο στήριξης 3.
- 2 Ανάλογα με την ποσότητα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας γκριλ μικρή επιφάνεια .
- 3 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- 4 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- 5 Στα μισά του χρόνου γυρίστε την παρασκευή σας κι από την άλλη πλευρά.
- 6 Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος γυρίστε πολλές φορές το φαγητό.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Βοδινό

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 4	GU	INT	 [min]	 [°C]
Βοδινό ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 2	150-160	✓	2	-	-	130-140 <sup>6</sup>	--
Βοδινό φιλέτο «ελαφρώς ψημένο», περ. 1,3 kg (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	60		30-40	45-48
	 2	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	-	-	50-60	45-48
Βοδινό φιλέτο «μέτρια ψημένο» περ. 1,3 kg (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	60		55-65	54-57
	 2	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	-	-	110-120	54-57
Βοδινό φιλέτο «καλοψημένο» περ. 1,3 kg (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	60		130-140	63-66
	 2	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	-	-	200-210	63-66
Ροσμπίφ «ελαφρώς ψημένο», περ. 1 kg (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		30-40	45-48
	 2	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	-	-	50-60	45-48
Ροσμπίφ «μέτρια ψημένο», περ. 1 kg (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		55-65	54-57
	 2	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	-	-	110-120	54-57
Ροσμπίφ «καλοψημένο», περ. 1 kg (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 2	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		130-140	63-66
	 2	130 <sup>3</sup> 100 <sup>4</sup>	✓	2	-	-	200-210	63-66
Μπέργκκερ/Μπιφτέκια (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>2,1</sup>	 2	300 <sup>5</sup>	✓	3	-	-	15-25 <sup>7</sup>	--

 τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας),  4 επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό),  χρόνος μαγειρ,  θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση,  ειδική εφαρμογή μαγειρέμα σε χαμηλή θερμοκ.,  γκριλ μεγάλ επιφάνεια, ✓ ON, - OFF































\* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές κατά EN 60350-1.

- 1 Κατά τη διαδικασία προθέρμανσης τοποθετήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης στον θάλαμο φούρνου.
- 2 Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.
- 3 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 15 λεπτά, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- 4 Μετά τη διαδικασία προθέρμανσης μειώστε τη θερμοκρασία και συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 5 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- 6 Περιχύστε στην αρχή του μαγειρέματος με υγρό περ. 0,25 l και μαγειρέψτε αρχικά με καπάκι. Μετά από 100 λεπτά αφαιρέστε το καπάκι, περιχύστε άλλη μία φορά με υγρό περ. 0,25 l και συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 7 Στα μισά του χρόνου γυρίστε την παρασκευή σας κι από την άλλη πλευρά.


# Πίνακες μαγειρέματος

## Χοιρινό

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>4</sup>	GU	INT	 [min]	 [°C]
Χοιρινό ψητό/λαιμός ψητός, περ. 1,5 kg (γάστρα)		150	✓	2	--		110-120 <sup>10</sup>	85
Χοιρινό ψητό/λαιμός ψητός, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		170-180	✓	2	-	-	120-150 <sup>11</sup>	80-90
Χοιρινό ψητό με πέτσα, περ. 2 kg (γάστρα), σε 2 στάδια ψησίματος	 <sup>3</sup>	130	-	2	-	-	70	80-90
	 <sup>4</sup>	250						
	 <sup>4</sup>	200						
Χοιρινό φιλέτο, περ. 350 g (γάστρα)	 <sup>5</sup>	200	✓	2	150		15-25	--
Χοιρινό φιλέτο, περ. 350 g (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>5</sup>	130 <sup>7</sup>	-	2	-	-	70-90	60-69
		90-100 <sup>8</sup>						
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg (πυρέξ και σχάρα)		140	-	2	500		70-80 <sup>12</sup>	--
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>5</sup>	130 <sup>7</sup>	-	2	-	-	140-160	63-66
		95-105 <sup>8</sup>						
Ρολό ψητό, περ. 1 kg (πυρέξ και σχάρα)		230	✓	2	--		40-50 <sup>13</sup>	75
Ρολό κιμά ψητό, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)		190-200	✓	2	-	-	70-80	75-85
Μπέικον (σχάρα και ταψί γενικής χρήσης) <sup>2</sup>	 <sup>6</sup>	275 <sup>9</sup>	✓	4/3	-	-	4-6	--
Λουκάνικα (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)	 <sup>6</sup>	300 <sup>9</sup>	✓	3	-	-	15-25 <sup>14</sup>	--




















 τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας), <sup>4</sup> επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό),  χρόνος μαγειρ.,  θερμοκρασία πυρήνα,  M Chef + θερμ αέρας plus,  θερμός αέρας plus,  M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση,  πάνω/κάτω αντίσταση,  klima plus,  ειδική εφαρμογή μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκ.,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ ON, - OFF, -- χωρίς ρύθμιση τιμής










## Πίνακες μαγειρέματος

- 1 Κατά τη διαδικασία προθέρμανσης τοποθετήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης στον θάλαμο φούρνου.
- 2 Τοποθετήστε τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 4 και το ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο στήριξης 3.
- 3 3 ριπές ατμού | ελεγχόμενο από το χρόνο: Απελευθερώστε την πρώτη ριπή ατμού 5 λεπτά μετά την τοποθέτηση του φαγητού στον θάλαμο φούρνου, τη δεύτερη μετά από 20 λεπτά και την τρίτη μετά από 50 λεπτά.  
Μετά από 50 λεπτά αυξήστε τη θερμοκρασία. Γυρίστε το κρέας, περιχύστε το με υγρό περ. 0,5 l και συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 4 Μετά από 70 λεπτά αλλάξτε τον τρόπο λειτουργίας, μειώστε τη θερμοκρασία και συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 5 Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.
- 6 Ανάλογα με την ποσότητα μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας γκριλ μικρή επιφάνεια .
- 7 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 15 λεπτά, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- 8 Μετά τη διαδικασία προθέρμανσης μειώστε τη θερμοκρασία και συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 9 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- 10 Μετά από 30 λεπτά προσθέστε υγρό περ. 0,5 l.
- 11 Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά και προσθέστε υγρό περ. 0,5 l.
- 12 Προσθέστε στην αρχή του μαγειρέματος περ. 0,25 l υγρών.
- 13 Μετά από 15 λεπτά προσθέστε υγρό περ. 0,25 l.
- 14 Στα μισά του χρόνου γυρίστε την παρασκευή σας κι από την άλλη πλευρά.

# Πίνακες μαγειρέματος














## Μοσχάρι










Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>4</sup>	GU	INT	 [min]	 [°C]
Μοσχάρι ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 <sup>2</sup>	160	✓	2	-	-	120-130 <sup>4</sup>	--
Μοσχαρίσιο φιλέτο «ελαφρώς ψημένο», περ. 1 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		30-40	45-48
	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	50-60	45-48
Μοσχαρίσιο φιλέτο «μέτρια ψημένο», περ. 1 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		55-65	54-57
	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	110-120	54-57
Μοσχαρίσιο φιλέτο «καλοψη- μένο», περ. 1 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		130-140	63-66
	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	200-210	63-66
Μοσχαρίσια πλάτη «ελαφρώς ψημένη», περ. 1 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		30-40	45-48
	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	50-60	45-48
Μοσχαρίσια πλάτη «μέτρια ψημένη», περ. 1 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		55-65	54-57
	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	110-120	54-57
Μοσχαρίσια πλάτη «καλοψημένη», περ. 1 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	70		130-140	63-66
	 <sup>2</sup>	120 <sup>3</sup>	✓	2	-	-	200-210	63-66

 τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας), <sup>4</sup> επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό),  χρόνος μαγειρ.,  θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  M Chef + πάνω/κάτω αντίσταση,  ειδική εφαρμογή μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ., ✓ ON, - OFF

- Κατά τη διαδικασία προθέρμανσης τοποθετήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης στον θάλαμο φούρνου.
- Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 15 λεπτά, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 90 λεπτά και προσθέστε υγρό περ. 0,5 l.

## Αρνί, κυνήγι

















Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>4</sup>	GU	INT	 [min]	 [°C]
Αρνίσιο μπούτι με κόκκαλο, περ. 1,5 kg (γάστρα)	 <sup>2</sup>	150	✓	2	280		80-110 <sup>5</sup>	64-82
		170-180	-	2	-	-	80-120	64-82
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης) <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	130 <sup>3</sup> 95-105 <sup>4</sup>	-	2	-	-	40-60	54-66
		180-190 <sup>3</sup>	-	2	-	-	15-25	54-66
Ελάφι πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	 <sup>2</sup>	160-170 <sup>3</sup>	-	2	-	-	70-90	60-80
Ζαρκάδι πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	 <sup>2</sup>	140-150 <sup>3</sup>	-	2	-	-	25-35	60-80
Μπούτι αγριογούρουνου χωρίς κόκκαλο, περ. 1 kg (γάστρα)	 <sup>2</sup>	150	✓	2	220		70-90 <sup>6</sup>	75-85












 τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας), <sup>4</sup> επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό),  χρόνος μαγειρ,  θερμοκρασία πυρήνα,  M Chef + θερμ αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  ειδική εφαρμογή μαγειρέματος σε χαμηλή θερμοκ., ✓ ON, - OFF

- Κατά τη διαδικασία προθέρμανσης τοποθετήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης στον θάλαμο φούρνου.
- Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 15 λεπτά, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- Μετά τη διαδικασία προθέρμανσης μειώστε τη θερμοκρασία και συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 40 λεπτά και προσθέστε υγρό περ. 0,5 l.
- Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 30 λεπτά και προσθέστε υγρό περ. 0,5 l.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Πουλερικά, ψάρι

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 4	GU	INT	 [min]	 [°C]	CF
Πουλερικά, 0,8-1,5 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		230	✓	2	--		30-40	75	✓
		170-180	-	2	-	-	55-65	80-85	✓
Κοτόπουλο, περ. 1,2 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		190 <sup>1</sup>	✓	2	-	-	65-75 <sup>3</sup>	--	-
Πουλερικά, περ. 2 kg (π.χ. πάπια) (γάστρα)		190 220 <sup>2</sup>	-	2	350		90-110 <sup>4</sup>	90	✓
		180-190	✓	2	-	-	100-120 <sup>5</sup>	85-90	✓
Πουλερικά, περ. 4 kg (π.χ. χήνα) (γάστρα)		160-170	✓	2	-	-	180-200	90-95	✓
Ψάρι, 200-300 g (π.χ. πέστροφα) (ταψί γενι- κής χρήσης)		200	✓	2	100		10-20	70-75	-
		220-230	✓	2	-	-	20-30 <sup>6</sup>	70-75	-
Πέστροφες, 2 τεμάχια των 230-250 g (ταψί γε- νικής χρήσης)		225 <sup>1</sup>	✓	2	-	-	12-17 <sup>3</sup>	--	-
Ψάρι, 1-1,5 kg (π.χ. ιριδίζουσα πέστροφα, λιμνοπέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		225	✓	2	--		20-30	70-75	-

 τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  γρήγορη προθέρμανση ή προθέρμανση (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας),  επίπεδο, GU Gourmet Units, INT ένταση (| ελαφρύ, || μέτρια, ||| δυνατό),  χρόνος μαγειρ,  θερμοκρασία πυρήνα, CF λειτουργ για τραγαν επιφάν,  M Chef + θερμ αέρ plus,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  αυτόματο ψήσιμο,  γκριλ με αέρα,  klima plus με τρόπο θέρμανσης πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON,  γκριλ μεγάλ επιφάνεια, - OFF, -- χωρίς ρύθμιση τιμής

- 1 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε την παρασκευή σας.
- 2 Μετά από περ. 70 λεπτά αυξήστε τη θερμοκρασία και συνεχίστε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- 3 Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά.
- 4 Προσθέστε στην αρχή του μαγειρέματος περ. 0,25 l υγρών. Τοποθετήστε το κρέας στη σχάρα με το στήθος προς τα κάτω. Γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά μετά από 40 λεπτά και αλείψτε το μετά από 60 λεπτά με αλατόνερο.
- 5 Προσθέστε στην αρχή του μαγειρέματος περ. 0,25 l υγρών. Μετά από 60 λεπτά γυρίστε το κρέας από την άλλη πλευρά.
- 6 Απελευθερώστε χειροκίνητα μία ριπή ατμού 5 λεπτά αφότου ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

Στους πίνακες των παρακάτω σελίδων αναφέρονται οι εφαρμογές του Gourmet Assistent του φούρνου Dialog σας.

Αν αναφέρεται στον πίνακα, χρησιμοποιήστε ως οδηγό την αντίστοιχη συνταγή από το βιβλίο συνταγών για το φούρνο Dialog σας.

Ο τρόπος λειτουργίας είναι προκαθορισμένος και δεν μπορεί να αλλάξει. Μπορείτε να αλλάξετε τις προτεινόμενες τιμές για θερμοκρασία, μονάδες Gourmet, ένταση και χρόνο μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε μεγαλύτερες ή μικρότερες ποσότητες σε σχέση με αυτές που αναφέρονται στη συνταγή, χρησιμοποιείτε αντίστοιχα μεγαλύτερη ή μικρότερη φόρμα (π.χ. στρογγυλή φόρμα αντί του ταψιού γενικής χρήσης).

Στους πίνακες αναφέρονται αντίστοιχα ποσότητες συστατικών που αποκλίνουν από την εκάστοτε συνταγή. Σε διαφορετική περίπτωση ισχύουν οι ποσότητες συστατικών της συνταγής.

### Gourmet Assistent

#### γλυκά

##### Κέικ ταψιού

τάρτα αμυγδάλου (Συνταγή: «τάρτα αμυγδάλου»)

Τάρτα φρούτου με τρίμμα

ζύμη μαγιάς [Συνταγή: «Τάρτα φρούτου με τρίμμα (ζύμη μαγιάς)»]

Ζύμη γιαουρτιού [Συνταγή: «Τάρτα φρούτου με τρίμμα (Ζύμη γιαουρτιού)»]

##### Κέικ απλό

κέικ μαρμπρέ (Συνταγή για όλες τις φόρμες: «κέικ μαρμπρέ»)

Στρογγ φόρμα κέικ 24 εκ. (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)

Μακρόστενη φόρμα 30 εκ. (0,7-πλάσια ποσότητα συστατικών)

Στρογγυλή φόρμα 26 εκ. (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)

κέικ απλό (Συνταγή για όλες τις φόρμες: «Κέικ απλό με βανίλια»)

Στρογγ φόρμα κέικ 24 εκ.

Μακρόστενη φόρμα 30 εκ.

Στρογγυλή φόρμα 26 εκ.

<b>Gourmet Assistant</b>
<b>ψωμί</b>
Φοκάτσια (Συνταγή: «Φοκάτσια»)
στρογγυλή φόρμα πίτσας (0,3-πλάσια ποσότητα συστατικών)
Ταψί γενικής χρήσης (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
<b>ψωμί άσπρο</b>
χωρίς φόρμα (Συνταγή: «Ψωμί άσπρο, φρέσκο»)
800 γρ. (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
1000 γρ. (1,25-πλάσια ποσότητα συστατικών)
μακρόστενη φόρμα 25 εκ. (Συνταγή: «Ψωμί άσπρο με αρωματικ χόρτα», 0,8-πλάσια ποσότητα συστατικών)
Μακρόστενη φόρμα 30 εκ. (Συνταγή: «Ψωμί άσπρο με αρωματικ χόρτα», αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
<b>ψωμί από σπαρένιο μίγμα (Συνταγή: «Ψωμί σπαρένιο μίγμα, φρέσκο»)</b>
μακρόστενη φόρμα 25 εκ. (0,8-πλάσια ποσότητα συστατικών)
Μακρόστενη φόρμα 30 εκ. (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
<b>ψωμάκια</b>
Γλυκά ψωμάκια με μαγιά (Συνταγή: «Σταφιδόψωμο»)
5 τεμάχια (μισή ποσότητα συστατικών)
10 τεμάχια (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
<b>ψωμάκια σπαρένια (Συνταγή: «Ψωμάκια σπαρέν, φρέσκα»)</b>
4 τεμάχια (μισή ποσότητα συστατικών)
8 τεμάχια (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)



<b>Gourmet Assistent</b>
πίτσα και άλλα παρόμοια
πίτσα σφολιάτα (Συνταγή: «Λουκανικάκια τυλιγμ. σε ζύμη»)
4 τεμάχια (0,7-πλάσια ποσότητα συστατικών)
6 τεμάχια (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
8 τεμάχια (1,3-πλάσια ποσότητα συστατικών)
πίτσα [Συνταγή: «πίτσα (ζύμη μαγιάς)»]
Ρηχό ταψί (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
στρογγυλή φόρμα πίτσας (μισή ποσότητα συστατικών)
Quiche (Συνταγή: «quiche lorraine»)
Διάφορες τάρτες (Συνταγή: «Τάρτα τυριού»)
Ρηχό ταψί (διπλή ποσότητα συστατικών)
στρογγυλή φόρμα πίτσας (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
κρέας
πουλερικά
Κοτόπουλο, ολόκληρο (Συνταγή: «κοτόπουλο μικρό»)
Στήθος γαλοπ., ψητό (Συνταγή: «Στήθος γαλοπ., γεμιστό»)
μοσχάρι
μοσχάρι φιλέτο (Συνταγή για όλους τους βαθμούς ψησίματος: «μοσχάρι φιλέτο»)
ροζέ/μέτριο/καλοψημένο
μοσχάρι πλάτη (Συνταγή για όλους τους βαθμούς ψησίματος: «μοσχάρι πλάτη»)
ροζέ/μέτριο/καλοψημένο
βοδινό
βοδινό φιλέτο (Συνταγή για όλους τους βαθμούς ψησίματος: «βοδινό φιλέτο»)
αγγλικό/μέτριο/καλοψημένο
ροσμπίφ (Συνταγή για όλους τους βαθμούς ψησίματος: «ροσμπίφ»)
αγγλικό/μέτριο/καλοψημένο
χοιρινό
Ρολό κιμά ψητό (Συνταγή: «Ρολό κιμά ψητό»)
χοιρινό καπνιστό (Συνταγή: «χοιρινό καπνιστό»)
χοιρινό ψητό (Συνταγή: «χοιρινό ψητό»)
χοιρινό φιλέτο
ροζέ/μέτριο/καλοψημένο

<b>Gourmet Assistant</b>
<b>ψάρι</b>
Φιλέτ. σολομού, γκρατέν (Συνταγή: «Φιλέτ. σολομού, γκρατέν»)
2 μερίδες (0,3-πλάσια ποσότητα συστατικών)
4 μερίδες (0,7-πλάσια ποσότητα συστατικών)
6 μερίδες (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
8 μερίδες (1,3-πλάσια ποσότητα συστατικών)
Λιμνοπέστροφα, ολόκληρη (Συνταγή: «Λιμνοπέστροφα, γεμιστή», χωρίς γέμιση)
600-1.800 g (ανάλογη προσαρμογή της ποσότητας συστατικών)
ποταμολαύρακο (Συνταγή «Ποταμολαύρακ σε αρωμ. χόρτα»)
400-1.600 g (ανάλογη προσαρμογή της ποσότητας συστατικών)
<b>Θαλασσινά</b>
μύδια (Συνταγή: «Ταϊλανδέζικα μύδια»)
500-2.000 g (ανάλογη προσαρμογή της ποσότητας συστατικών)

<b>Gourmet Assistent</b>
σουφλέ και γκρατέν
πατάτες γκρατέν (Συνταγή: «πατάτες γκρατέν»)
2 μερίδες (μισή ποσότητα συστατικών)
4 μερίδες (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
6 μερίδες (1,5-πλάσια ποσότητα συστατικών)
8 μερίδες (διπλή ποσότητα συστατικών)
λαζάνια (Συνταγή: «λαζάνια»)
2 μερίδες (μισή ποσότητα συστατικών)
4 μερίδες (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
6 μερίδες (1,5-πλάσια ποσότητα συστατικών)
8 μερίδες (διπλή ποσότητα συστατικών)
μακαρόνια σουφλέ (Συνταγή: «μακαρόνια σουφλέ»)
2 μερίδες (μισή ποσότητα συστατικών)
4 μερίδες (αναφερόμενη ποσότητα συστατικών)
6 μερίδες (1,5-πλάσια ποσότητα συστατικών)
8 μερίδες (διπλή ποσότητα συστατικών)
λαχανικά
ratatouille (Συνταγή: «ratatouille»)
500-3.000 g (ανάλογη προσαρμογή της ποσότητας συστατικών)
Ρίζες λαχανικών (Συνταγή «Ρίζες λαχανικ., εξ' ανατολής»)
500-2.500 g (ανάλογη προσαρμογή της ποσότητας συστατικών)

## Επισκόπηση αυτόματων προγραμμάτων Auto

Στους πίνακες των παρακάτω σελίδων αναφέρονται τα εργοστασιακά διαθέσιμα αυτόματα προγράμματα του φούρνου Dialog σας.

Αντίστοιχες συνταγές για αυτά θα βρείτε στο βιβλίο συνταγών του φούρνου Dialog σας.

<b>Αυτόματα προγράμματα</b>
Μενού M Chef
Κιμάς λαχανικά  Ρύζι
Κεμπάπ  κουνουπ φοκάτ
Σολομός  κοτόπ. μπριός
Αρνί λαχανικά  πατάτες
Θαλασσινά  σολομός βοδινό
Πέστροφα κόκκ  λαχανικά πατάτ
Λαβράκι  κοτόπουλο
γλυκά
Μηλόπιτα λεπτή
τούρτα παντεσπάνι
τάρτα αμυγδαλού
Φούσκωμα ζύμης
Μηλόπιτα με καραμέλα
Τάρτα τυριού
Κέικ καρύδας
Κέικ με αμύγδαλα
κέικ μαρμπρέ
Κέικ απλό με βανίλια
Καρυδόπιτα με σοκολάτα
Τάρτα φρούτου με τρίμμα
ζύμη μαγιάς
Ζύμη γιαουρτιού
Κέικ για τσάι
Στρογγ τσουρέκ Macad κανέλα

<b>Αυτόματα προγράμματα</b>
ζυμωτά/βουτήματα
βουτήματα
κρουασάν με σταφίδες
Μάφιν με σοκολ-κεράσι
κουλουράκια
κουραμπιέδες
Μάφιν με καρύδια
σου
ψωμί
Φοκάτσια
τσουρέκι
Τσουρέκι, πολύχρωμο
Ψωμί άσπρο με αρωματικ χόρτα
ψωμί από διάφ. είδη αλευριού
Ψωμί άσπρο, φρέσκο
Ψωμί σταρένιο με σπόρια
Ψωμί σταρένιο μίγμα, φρέσκο
Ψωμί σταρένιο μίγμα, κατεψυγ.
ψωμί με ζάχαρη
ψωμάκια
κρουασάν
Σταφιδόψωμο
Ψωμάκια με σοκολάτα
Ψωμάκια σταρέν, φρέσκα
Ψωμάκια σταρέν, κατεψ.

<b>Αυτόματα προγράμματα</b>
πίτσα και άλλα παρόμοια
Τάρτα λαχανικών
Τάρτα τυριού
Στρούντ ρέβας με αστακό
Σολομός τυλιγμ. σε ζύμη
πίτσα
ζύμη μαγιάς
Ζύμη γιαουρτιού
quiche lorraine
σπανακόπιτα
Κις με ντομάτ-ricotta
Στρούντελ με λαχανίδες
Λουκανικάκια τυλιγμ. σε ζύμη
κρέας
πουλερικά
πάπια
κοτόπουλο μικρό
Στήθος γαλοπ., γεμιστό
μοσχάρι
μοσχάρι φιλέτο
μοσχάρι πλάτη
βοδινό
βοδινό φιλέτο
ροσμπίφ
χοιρινό
Ρολό κιμά ψητό
χοιρινό καπνιστό
Pulled Pork
χοιρινό ψητό
χοιρινό φιλέτο, γεμιστό
Χοιρινό φιλέτο σε φύλ σφολιάτ

<b>Αυτόματα προγράμματα</b>
<b>Ψάρι</b>
Τσιπούρα σε στρώση λαχανικ
Ψάρι στον πάγο
Μπακαλιάρ σε κρούστ αρωμ χ
Σολομός, κονσερβοποιημ.
Σολομός σκεπασ με ζύμη
Φιλέτ. σολομού, γκρατέν
Λιμνοπέστροφα, γεμιστή
Λαβράκι σε κρούστ αλατιού
Ποταμολαύρακ σε αρωμ. χόρτα
<b>Θαλασσινά</b>
Γαρίδες με λαχανικά
Χτένια, κονσερβοποιημ.
Ταϊλανδέζικα μύδια
<b>σουφλέ και γκρατέν</b>
οικορέ γκρατέν
πατάτες γκρατέν
λαζάνια
μουσακάς
μακαρόνια σουφλέ
παέλλια
Shepherd's Pie
<b>Πατέ και άλλα παρόμοια</b>
Πίτα σφολιάτα με κιμά
Πατέ αστακού-κοτόπουλου
Πατέ σολομού

<b>Αυτόματα προγράμματα</b>
<b>λαχανικά</b>
Antipasti (Ιταλικ πρώτο πιάτο)
Μελιτζάνα
Μανιτάρια αγαρικά
πιπεριές
Κουνουπίδι, ψημένο
Φινόκιο με ιταλ. κρασί Prosecco
Τηγανιά λαχανικών
ratatouille
σπαράγγια
Ρίζες λαχανικ., εξ' ανατολής
Κολοκύθια, γκρατέν
<b>επιδόρπια</b>
Ανανάς, γκρατέν
Γεμιστά ψωμάκια φούρν
Crème caramel
Crumble
Σουφλέ φραμπουάζ
Σουφλέ κολοκύθας
Τάρτα με λάιμ
Σοκολατένιος πειρασμός



Δια της παρούσης η εταιρεία Miele δηλώνει ότι αυτός ο φούρνος Dialog ανταποκρίνεται στην οδηγία 2014/53/ΕΕ.

Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Πιστότητας της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι διαθέσιμο μέσω internet στις διευθύνσεις που ακολουθούν:

- Προϊόντα, λήψη, στη διεύθυνση [www.miele.gr](http://www.miele.gr)
- Service, ζήτηση πληροφοριών, οδηγίες χρήσης, στη διεύθυνση [www.miele.gr/domestic/customer-information-385.htm](http://www.miele.gr/domestic/customer-information-385.htm) με εισαγωγή της ονομασίας του προϊόντος ή του αριθμού κατασκευής

Ζώνη συχνοτήτων της μονάδας WLAN	2,4000–2,4835 GHz
----------------------------------	-------------------

Μέγιστη ισχύς εκπομπής της μονάδας WLAN	< 100 mW
---	----------

## Πνευματικά δικαιώματα και άδειες

---

Για το χειρισμό και τον έλεγχο της συσκευής η Miele χρησιμοποιεί λογισμικό.

Πρέπει να σεβαστείτε τα πνευματικά δικαιώματα της Miele και άλλων εμπλεκόμενων παρόχων λογισμικού (π.χ. Adobe).

Η Miele και οι προμηθευτές της επιφυλάσονται παντός δικαιώματος στα εξαρτήματα λογισμικού.

Ειδικότερα απαγορεύονται:

- η αναπαραγωγή και η διανομή,
- οι τροποποιήσεις και οι από αυτό προερχόμενες εκδόσεις,
- η αντίστροφη μεταγλώττιση, η αντίστροφη ανάπτυξη, η αποσύνθεση και οι διάφορες μειώσεις του λογισμικού.

Το παρόν προϊόν περιλαμβάνει λογισμικό Adobe® Flash® Player με άδεια χρήσης των Adobe Systems Incorporated και Adobe Macromedia Software LLC. Το Adobe και το Flash αποτελούν καταχωρημένα σήματα μάρκας της Adobe Systems Incorporated.

Στο λογισμικό είναι επίσης ενσωματωμένα εξαρτήματα που υπόκεινται σε άδεια GNU General Public License καθώς και σε άλλες άδειες Open Source.

Μπορείτε να λάβετε μία επισκόπηση με όλα τα ενσωματωμένα εξαρτήματα Open Source μαζί με ένα αντίτυπο της εκάστοτε άδειας στη διεύθυνση <http://www.miele.com/device-software-licences> μετά από καταχώριση του ονόματος του συγκεκριμένου προϊόντος.

Η Miele παραδίδει τον πηγαίο κώδικα για όλα τα εξαρτήματα του λογισμικού που υπόκειται στην άδεια GNU General Public License και σε αντίστοιχες άδειες Open Source.

Για να παραλάβετε έναν τέτοιο πηγαίο κωδικό, να αποστείλετε ηλεκτρονική επιστολή στη διεύθυνση [info@miele.com](mailto:info@miele.com).

## 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](mailto:miele@miele.gr)

[www.miele.gr](http://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

DO 7860

el-GR

M.-Nr. 11 527 600 / 05