


Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος



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

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις.....	6
Η συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.....	14
Επισκόπηση.....	15
Όργανα χειρισμού.....	16
Πλήκτρο on/off.....	17
Οθόνη.....	17
Πλήκτρα αφής.....	17
Σύμβολα.....	19
Αρχή χειρισμού.....	20
Επιλογή σημείου μενού.....	20
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής.....	20
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων.....	20
Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας.....	20
Καταχώρηση αριθμών.....	21
Εισαγωγή χαρακτήρων.....	21
Ενεργοποίηση MobileStart.....	21
Εξοπλισμός.....	22
Πινακίδα τύπου.....	22
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	22
Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα.....	22
Διατάξεις ασφαλείας.....	27
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.....	27
Αρχική λειτουργία.....	28
Miele@home.....	28
Βασικές ρυθμίσεις.....	29
Αρχική θέρμανση του φούρνου και ξέπλυμα του συστήματος εξάτμισης.....	30
Ρυθμίσεις.....	32
Πίνακας ρυθμίσεων.....	32
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις».....	34
Γλώσσα 	34
ώρα.....	34
ημερομηνία.....	34
φωτισμός.....	34
οθόνη.....	35
ένταση ήχου.....	35
μονάδες μέτρησης.....	36
Booster.....	36
γρήγορο κύρωμα.....	36
διατήρηση θερμοκρασίας.....	36
προτεινόμενες θερμοκρασίες.....	37
παράταση τουρμπίνας κύρου αέρα.....	37
σύστημα ασφάλειας.....	37

Πίνακας περιεχομένων

Miele@home	38
Εκτέλεση Scan & Connect	39
τηλεχειρισμός.....	39
Ενεργοποίηση MobileStart	39
RemoteUpdate	39
Έκδοση software.....	40
εκθεσιακή επίδειξη	40
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	40
Ώρες λειτουργίας	40
χρονόμετρο.....	41
Βασικό μενού και υπομενού	42
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	44
Χειρισμός.....	46
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος.....	46
Αλλαγή θερμοκρασίας και θερμοκρασίας πυρήνα	46
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος	47
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος	47
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	48
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	48
Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου	49
Booster.....	49
προθέρμανση	50
γρήγορο κρύωμα.....	50
διατήρηση θερμοκρασίας.....	51
Crisp function.....	52
klima plus	53
Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος με klima plus	53
εξάτμ. των υπολειμ νερού	56
αυτόματα προγράμμ.	58
Κατηγορίες	58
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων.....	58
Υποδείξεις για τη χρήση	58
Άλλες εφαρμογές	59
απόψυξη	59
αποξήρανση	59
Θέρμανση σκευών.....	60
διατήρηση θερμοκρασίας.....	61
Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία.....	61
Κονσερβοποίηση	62
Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα	64
ατομικά προγράμματα	65
Ψήσιμο φαγητών	68
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών	68

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	68
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας.....	69
Ψήσιμο φαγητών	70
Συμβουλές για ψήσιμο.....	70
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	70
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας.....	71
Θερμόμετρο ψητού.....	72
Ψήσιμο στο γκριλ	75
Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ.....	75
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	75
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας.....	76
Καθαρισμός και περιποίηση	77
Ακατάλληλα καθαριστικά.....	77
Αφαίρεση κανονικής βρομιάς.....	78
Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip).....	78
Σκληρή βρομιά στις συρόμενες ράγες FlexiClip.....	79
Καθαρισμός πίσω τοιχώματος από καταλυτικό εμαγιέ.....	79
Αφαιρέστε λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά.....	79
Αφαιρέστε τις κηλίδες από λάδι ή λίπος.....	79
αφαίρεση αλάτων.....	80
Αφαίρεση πόρτας.....	84
Αποσυναρμολόγηση της πόρτας.....	85
Τοποθέτηση της πόρτας.....	87
Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip.....	87
Αφαίρεση πίσω τοιχώματος.....	88
Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ.....	88
Τι πρέπει να κάνετε, όταν...	90
Service	94
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης.....	94
Εγγύηση.....	94
Εγκατάσταση	95
Διαστάσεις εντοιχισμού.....	95
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι.....	95
Πλαϊνή όψη.....	96
Συνδέσεις και αερισμός.....	97
Τοποθέτηση φούρνου.....	98
Ηλεκτρική σύνδεση.....	98
Πίνακες μαγειρέματος	100
Υγρή ζύμη.....	100
Ζύμη σφικτή.....	101
Ζύμη μαγιάς.....	102
Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού.....	103
Ζύμη για παντεσπάνι.....	103

Πίνακας περιεχομένων

Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες.....	104
Αλμυρά	105
Βοδινό	106
Μοσχάρι.....	107
Χοιρινό	108
Αρνί, κυνήγι.....	109
Πουλερικά, ψάρι	110
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου.....	111
Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1	111
Ενεργειακή κλάση.....	112
Τεχνικά χαρακτηριστικά	113
Δήλωση πιστότητας.....	113
Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας.....	113

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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

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

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

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

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

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ Ο συγκεκριμένος φούρνος προορίζεται για οικιακή χρήση ή για συναφή χρήση σε άλλους χώρους.
- ▶ Ο φούρνος δεν είναι σχεδιασμένος για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τον φούρνο αποκλειστικά για οικιακή χρήση για μαγείρεμα, ψήσιμο φαγητών και γλυκών, ψήσιμο στο γκριλ, απόψυξη, κονσερβοποίηση και ξήρανση τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.
- ▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια, παρά μόνο υπό την επιτήρηση ενός τρίτου υπεύθυνου ατόμου. Τα εν λόγω άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ανεπιτήρητα τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ 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 περιέχει 1 πηγή φωτός ενεργειακής κλάσης F.

Προστασία για τα παιδιά

- ▶ Χρησιμοποιήστε το κλειδωμα συστήματος για να μην μπορούν τα παιδιά να θέσουν τον φούρνο σε λειτουργία, όταν δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψή σας.
- ▶ Κρατάτε μακριά από τον φούρνο παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός αν βρίσκονται διαρκώς υπό την επίβλεψή σας.
- ▶ Παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν χωρίς επιτήρηση τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τον φούρνο, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν τον φούρνο και να προβαίνουν σε εργασίες συντήρησης χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Να επιτηρείτε πάντα τα παιδιά όταν αυτά βρίσκονται κοντά στον φούρνο. Μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με τον φούρνο.
- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας λόγω του υλικού συσκευασίας. Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και πάθουν ασφυξία. Κρατάτε το υλικό συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Το δέρμα των παιδιών είναι πολύ πιο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες από εκείνο των ενηλίκων. Κατά τη λειτουργία του φούρνου θερμαίνονται το τζάμι της πόρτας, ο πίνακας χειρισμού και τα ανοίγματα εξόδου του αέρα του θαλάμου φούρνου. Μην αφήνετε παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ 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.
- ▶ Τυχόν βλάβες στον φούρνο, μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε τον φούρνο για εξωτερικές ζημιές. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία έναν φούρνο με εμφανείς ζημιές.
- ▶ Είναι δυνατή η προσωρινή ή μόνιμη λειτουργία σε 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.
- ▶ Η ηλεκτρική ασφάλεια του φούρνου διασφαλίζεται μόνο, εφόσον συνδεθεί με σύστημα γείωσης που πληροί τις ισχύουσες προδιαγραφές. Η συγκεκριμένη βασική προϋπόθεση ασφαλείας πρέπει να οπωσδήποτε να πληρούται. Σε περίπτωση αμφιβολίας καλέστε έναν εγκεκριμένο ηλεκτρολόγο προκειμένου να ελέγξει την ηλεκτρική εγκατάσταση.
- ▶ Τα στοιχεία ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του φούρνου, πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν με τα στοιχεία του ηλεκτρικού σας δικτύου για να μην προκληθούν βλάβες στον φούρνο. Πριν από τη σύνδεση συγκρίνετε τα στοιχεία σύνδεσης. Σε περίπτωση αμφιβολίας ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο.
- ▶ Τα πολύπριζα ή οι μπαλαντέζες δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια. Μην τα χρησιμοποιείτε για να συνδέσετε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο μετά τον εντοιχισμό του, ώστε να είναι διασφαλισμένη η ασφαλής λειτουργία.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται και να λειτουργεί σε χώρους που βρίσκονται εν κινήσει (π. χ. πλοία).
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Μην αγγίζετε τις ηλεκτροφόρες συνδέσεις γιατί είναι επικίνδυνο για τη σωματική σας ακεραιότητα και μην κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή καθώς μπορεί να προκαλέσουν δυσλειτουργίες στον φούρνο. Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου.
- ▶ Το δικαίωμά σας να εγείρετε αξιώσεις εγγύησης χάνεται, σε περίπτωση που ο φούρνος δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνίτη του Miele Service.
- ▶ 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.
- ▶ Σε φούρνους που παραδίδονται χωρίς καλώδιο σύνδεσης, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ειδικό καλώδιο από ηλεκτρολόγο εξουσιοδοτημένο από την Miele (βλέπε κεφάλαιο «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).
- ▶ 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 εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και σε επισκευές ο φούρνος πρέπει να αποσυνδέεται πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο. Διασφαλίστε το παραπάνω ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:
 - 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. Μην τραβάτε κατά τη διαδικασία αυτή το καλώδιο σύνδεσης, αλλά το φικς.
- ▶ Για να λειτουργήσει απρόσκοπτα ο φούρνος, είναι απαραίτητη η εισροή επαρκούς κρύου αέρα. Προσέχετε, ώστε η εισροή κρύου αέρα να μην βλάπτεται (π.χ. κατά την τοποθέτηση πήχη προστασίας από τη θερμότητα στο ντουλάπι εντοιχισμού). Πέρα από αυτά δεν επιτρέπεται ο απαραίτητος κρύος αέρας να θερμαίνεται υπερβολικά από άλλες πηγές θερμότητας (π.χ. φούρνους με ξύλα).

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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

Σωστή χρήση

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



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

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



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

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

► Κάποια τρόφιμα ξεραίνονται γρήγορα και μπορούν να πιάσουν φωτιά εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται στο γκριλ.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τρόπους λειτουργίας γκριλ για να ψήσετε περαιτέρω ψωμί ή ψωμάκια ή για να αποξηράνετε λουλούδια ή αρωματικά χόρτα. Χρησιμοποιήστε τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  ή πάνω/κάτω αντίσταση .

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ Αν για την παρασκευή τροφίμων χρησιμοποιείτε οινοπνευματώδη ποτά, λάβετε υπόψη σας ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται σε υψηλές θερμοκρασίες. Ο ατμός αυτός μπορεί να αναφλεγεί αν έρθει σε επαφή με τις καυτές αντιστάσεις.
- ▶ Κατά τη χρήση της υπολειπόμενης θερμότητας για να διατηρηθούν ζεστά τα φαγητά μπορεί, εξαιτίας του υψηλού ποσοστού υγρασίας και του νερού συμπύκνωσης, να προκληθεί διάβρωση στο φούρνο. Ζημιά μπορεί να πάθουν ακόμη ο πίνακας χειρισμού, ο πάγκος εργασίας ή το ντουλάπι εντοιχισμού. Μην θέτετε ποτέ τον φούρνο εκτός λειτουργίας, αλλά ρυθμίστε τη χαμηλότερη θερμοκρασία στον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας. Η τουρμπίνα κρύου αέρα παραμένει έτσι αυτόματα σε λειτουργία.
- ▶ Τρόφιμα που διατηρούνται ζεστά ή φυλάσσονται στον θάλαμο φούρνου, μπορεί να ξεραθούν και η υγρασία που βγαίνει από αυτά μπορεί να προκαλέσει διάβρωση του φούρνου. Για τον λόγο αυτό, φροντίστε να σκεπάζετε τα τρόφιμα.
- ▶ Το εμαγιέ του πάτου του θαλάμου του φούρνου μπορεί να σχηματίσει 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  ή θερμός αέρας Eco  χωρίς τη λειτουργία Booster.
- ▶ 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.

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε ή ανακατεύετε το φαγητό, έτσι ώστε να θερμαίνεται ομοιόμορφα.
- ▶ Τα πλαστικά σκεύη που δεν είναι ανθεκτικά στη ζέστη λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο ή να αρχίσουν να φλέγονται. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.
- ▶ Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν. Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοικτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοικτή χωρίς να υπάρχει λόγος.
- ▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 kg το ανώτερο. Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε στην ανοικτή πόρτα της συσκευής. Επίσης μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Προσέξτε να μην σφηνώσει ο,τιδήποτε μεταξύ της πόρτας και του θαλάμου φούρνου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Για ανοξείδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

- ▶ Η επίστρωση των ανοξείδωτων επιφανειών καταστρέφεται από τις κόλλες και χάνει έτσι την ιδιότητά της να προστατεύεται από τη βρωμιά. Μην κολλάτε ποτέ σημειώσεις, κολλητική ταινία ή άλλα αυτοκόλλητα στις ανοξείδωτες επιφάνειες.
- ▶ Οι μαγνήτες μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές. Μην χρησιμοποιείτε την ανοξείδωτη επιφάνεια ως μαγνητοπίνακα.

Καθαρισμός και περιποίηση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Μην χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής.
- ▶ Οι ράγες στήριξης μπορούν να αφαιρεθούν (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση ραγών στήριξης με συρόμενες ράγες FlexiClip»). Επανατοποθετήστε σωστά τις ράγες στήριξης.

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ Μπορείτε να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ για να το καθαρίσετε (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση πίσω τοιχώματος»). Τοποθετήστε πάλι το πίσω τοίχωμα στη σωστή του θέση και μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο χωρίς να είναι τοποθετημένο το πίσω τοίχωμα.
- ▶ Από γρατζουνιές μπορεί να καταστραφεί το γυαλί ή το τζάμι της πόρτας. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας λειαντικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες και κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.
- ▶ Σε περιοχές με ζέστη και υγρασία η πιθανότητα προσβολής από έντομα (π. χ. κατσαρίδες) είναι ιδιαίτερα αυξημένη. Διατηρείτε τον φούρνο και τον περιβάλλοντα χώρο πάντα καθαρούς. Τυχόν ζημιές από έντομα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Εξαρτήματα

- ▶ 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 σάς παρέχει εγγύηση παράδοσης για λειτουργικά ανταλλακτικά έως και για 15 χρόνια, αλλά τουλάχιστον 10 χρόνια, μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου σας.
- ▶ Οι γάστρες Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (εάν υπάρχουν) δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται στο επίπεδο 1. Διαφορετικά θα προκληθεί ζημιά στον πάτο του θαλάμου φούρνου. Επειδή η απόσταση είναι μικρή, το εμαγιέ στον πάτο του θαλάμου φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας. Μην τοποθετείτε επίσης ποτέ τη γάστρα Miele στο επάνω στήριγμα του επιπέδου 1, καθώς στο σημείο αυτό δεν συγκρατείται από την προεξοχή ασφαλείας. Γενικά χρησιμοποιείτε το επίπεδο στήριξης 2.
- ▶ 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 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.

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

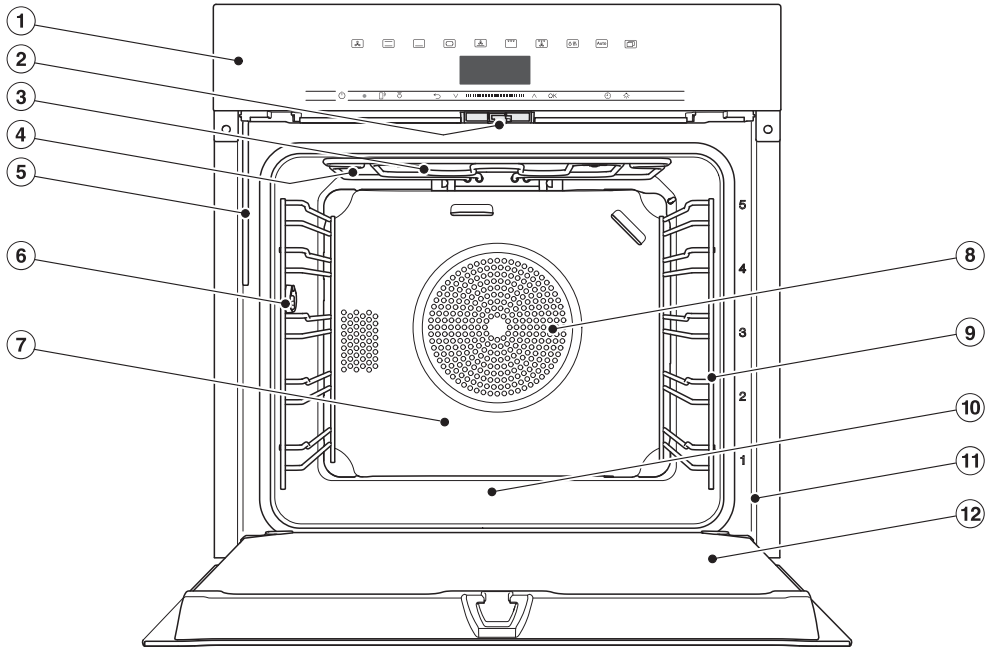
Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν διάφορες πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και εξαρτήματα, τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Η παρουσία τους στα οικιακά απορρίμματα, καθώς και η ακατάλληλη μεταχείρισή τους μπορεί να 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

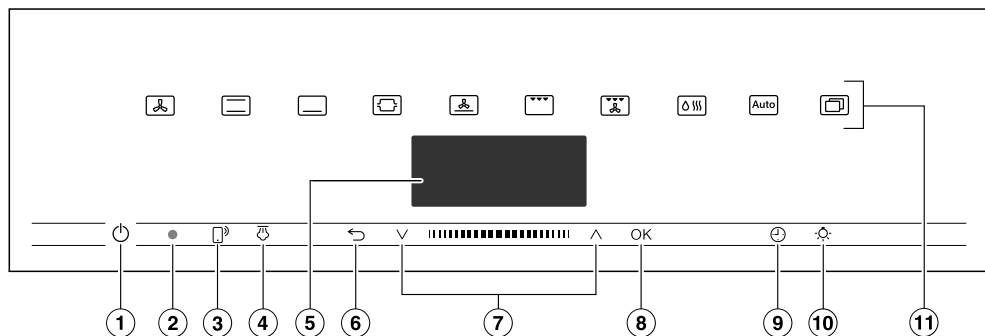
προσωπικού χαρακτήρα, που ενδεχομένως υπάρχουν στη συσκευή που απορρίπτετε, ευθύνεστε νομικά οι ίδιοι. Από τον νόμο υποχρεούστε να αφαιρέσετε, χωρίς να τα καταστρέψετε, τα εξαρτήματα που δεν είναι ενσωματωμένα στη συσκευή και των οποίων η αφαίρεση είναι εφικτή χωρίς να υποστούν ζημιά, όπως παλιές μπαταρίες, 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




- ① Στοιχεία χειρισμού
- ② Κλείστρο πόρτας
- ③ Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ
- ④ Ανοίγματα για την παροχή ατμού
- ⑤ Σωλήνας πλήρωσης για το σύστημα εξάτμισης
- ⑥ Υποδοχή σύνδεσης για το θερμομέτρο ψητού
- ⑦ Πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ
- ⑧ Άνοιγμα εισόδου για την τουρμπίνα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑨ Ράγες στήριξης με 5 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
- ② Οπτική θύρα επικοινωνίας (μόνο για το Miele Service)
- ③ Πλήκτρο αφής 
Για τον έλεγχο του φούρνου μέσω της κινητής τερματικής σας συσκευής
- ④ Πλήκτρο αφής 
Για την ενεργοποίηση των ριπών ατμού
- ⑤ Οθόνη
Για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- ⑥ Πλήκτρο αφής 
Για σταδιακή επιστροφή πίσω και για αλλαγή των σημείων μενού κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος
- ⑦ Περιοχή περιήγησης με πλήκτρα βέλους  και 
Για το ξεφύλλισμα των λιστών επιλογών και για αλλαγή των τιμών
- ⑧ Πλήκτρο αφής OK
Για την εμφάνιση λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- ⑨ Πλήκτρο αφής 
Για τη ρύθμιση χρονομέτρου, χρόνου ψησίματος ή χρόνου έναρξης ή λήξης για τη διαδικασία ψησίματος
- ⑩ Πλήκτρο αφής 
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου
- ⑪ Πλήκτρα αφής
Για την επιλογή τρόπων λειτουργίας, αυτόματων προγραμμάτων και ρυθμίσεων


Πλήκτρο on/off

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


Με αυτό το πλήκτρο ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τον φούρνο.

Οθόνη

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

Αφού θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο με το πλήκτρο ON/OFF  εμφανίζεται το βασικό μενού με την προτροπή επιλογή τρόπου λειτουργίας.

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 άλλα  | Ρυθμίσεις | ένταση ήχου | ήχος πλήκτρων.








Εάν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο, τότε επιλέξτε τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | ενεργό.



Πλήκτρα αφής πάνω από την οθόνη

Πληροφορίες σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας και τις περαιτέρω λειτουργίες θα βρείτε στα κεφάλαια «Βασικό μενού και υπομενού», «Ρυθμίσεις», «αυτόματα προγράμμ.» και «Περαιτέρω εφαρμογές».

Όργανα χειρισμού






Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	<p>Εάν επιθυμείτε να ελέγχετε τον φούρνο μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας, πρέπει να διαθέτετε το σύστημα Miele@home, να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση τηλεχειρισμός και να αγγίξετε το πλήκτρο αφής. Στη συνέχεια ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής πορτοκαλί και υπάρχει διαθέσιμη η λειτουργία MobileStart.</p> <p>Όσο ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής, μπορείτε να ελέγχετε τον φούρνο μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Miele@home»).</p>
	<p>Αν έχετε επιλέξει στον τρόπο λειτουργίας klima plus  τις χειροκίνητες ριπές ατμού, ενεργοποιήστε τις με το συγκεκριμένο πλήκτρο αφής.</p> <p>Μόλις μπορέσει να ενεργοποιηθεί μια ριπή ατμού, το συγκεκριμένο πλήκτρο αφής ανάβει σε πορτοκαλί χρώμα.</p> <p>Παράλληλα με μια ριπή ατμού που βρίσκεται σε εξέλιξη, εμφανίζεται στην οθόνη .</p>
	<p>Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, με αυτό το πλήκτρο αφής μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.</p> <p>Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, με αυτό το πλήκτρο αφής, μπορείτε να αλλάξετε τιμές και ρυθμίσεις όπως π. χ. τη θερμοκρασία ή τη λειτουργία Booster για τη διαδικασία μαγειρέματος ή να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
 	<p>Στην περιοχή πλοήγησης αλλάζετε σελίδες με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα πλοηγήστε στις λίστες επιλογής προς τα πάνω ή προς τα κάτω. Κατά την πλοήγηση τα σημεία μενού φωτίζονται σε ανοιχτόχρωμο φόντο. Το σημείο μενού που επιθυμείτε να επιλέξετε πρέπει να βρίσκεται σε ανοιχτόχρωμο φόντο.</p> <p>Μπορείτε να αλλάξετε τιμές ή ρυθμίσεις, οι οποίες βρίσκονται σε ανοιχτόχρωμο φόντο, με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα.</p>

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
OK	Εάν λειτουργίες στην οθόνη βρίσκονται σε ανοιχτόχρωμο φόντο, μπορείτε να τις επιλέξετε με το πλήκτρο αφής OK. Στη συνέχεια μπορείτε να αλλάξετε την επιλεγμένη λειτουργία. Μέσω της επιβεβαίωσης με το OK αποθηκεύετε τις αλλαγές. Όταν στην οθόνη εμφανίζεται ένα παράθυρο πληροφοριών, το επιβεβαιώνετε με το OK.
	Εάν δεν διεξάγεται καμία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών). Εάν ταυτόχρονα πραγματοποιείται μία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε χρονόμετρο, χρόνο μαγειρέματος και χρόνο έναρξης και λήξης μιας διαδικασίας μαγειρέματος.
	Μπορείτε με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου. Ανάλογα με την επιλεγμένη ρύθμιση ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου σβήνει μετά από 15 δευτερόλεπτα ή παραμένει συνεχώς ενεργοποιημένος ή απενεργοποιημένος.

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.
	Χρονόμετρο
	Το σημάδι ελέγχου υποδηλώνει ότι η ρύθμιση είναι ενεργή.
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.
	Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει την ακούσια θέση σε λειτουργία του φούρνου (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «σύστημα ασφάλειας»).

Αρχή χειρισμού

Χειρίζετε τον φούρνο μέσω της περιοχής περιήγησης με τα πλήκτρα βέλους \wedge και \vee και της περιοχής ενδιάμεσα $||\blacksquare||$.

Μόλις εμφανιστεί μια τιμή, μια υπόδειξη ή μια ρύθμιση, την οποία μπορείτε να επιβεβαιώσετε, ανάβει πορτοκαλί το πλήκτρο αφής *OK*.

Επιλογή σημείου μενού

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους \wedge ή \vee ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή $||\blacksquare||$ προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να βρεθεί σε ανοιχτόχρωμο φόντο το επιθυμητό σημείο μενού.

Χρήσιμη συμβουλή: Εάν κρατάτε πατημένο το πλήκτρο βέλους, η λίστα επιλογής τρέχει αυτόματα μέχρι να αφήσετε το πλήκτρο βέλους.

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το *OK*.

Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους \wedge ή \vee ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή $||\blacksquare||$ προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή τιμή ή να βρεθεί σε ανοιχτόχρωμο φόντο η επιθυμητή ρύθμιση.

Χρήσιμη συμβουλή: Η τελευταία ρύθμιση διακρίνεται από ένα σημάδι τσεκαρίσματος \checkmark .

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων

Μερικές ρυθμίσεις απεικονίζονται με ένα διάγραμμα στοιχείων $\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare\blacksquare$. 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. στην ένταση ήχου).

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους \wedge ή \vee ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή $||\blacksquare||$ προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση.

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το *OK*.


Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας

Τα πλήκτρα αφής των τρόπων λειτουργίας και των λειτουργιών (π.χ. άλλα ) βρίσκονται στο πάνω μέρος της οθόνης (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός» και «Ρυθμίσεις»).

- Πατήστε το πλήκτρο αφής του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας.

Το πλήκτρο αφής στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

- Περιηγηθείτε στο μενού άλλα  στις λίστες επιλογής, μέχρι να βρεθεί σε ανοιχτόχρωμο φόντο το επιθυμητό σημείο μενού.
- Ρυθμίστε τις τιμές για τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Αλλαγή τρόπου λειτουργίας


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

Το πλήκτρο αφής του έως τώρα επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας ανάβει πορτοκαλί.

- Πατήστε το πλήκτρο αφής του νέου τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας.

Εμφανίζονται ο αλλαγμένος τρόπος λειτουργίας και οι αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές.

Το πλήκτρο αφής του αλλαγμένου τρόπου λειτουργίας ανάβει πορτοκαλί.

Φυλλομετράτε στο μενού άλλα  στις λίστες επιλογής, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό σημείο μενού.

Καταχώρηση αριθμών

Αριθμοί, οι οποίοι μπορούν να αλλάξουν, βρίσκονται σε ανοιχτόχρωμο φόντο.

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους \wedge ή \vee ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή **IIIIIIII** προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να βρεθεί σε ανοιχτόχρωμο φόντο ο επιθυμητός αριθμός.

Χρήσιμη συμβουλή: Εάν κρατάτε πατημένο ένα πλήκτρο βέλους, τρέχουν αυτόματα οι τιμές, μέχρι να αφήσετε το πλήκτρο βέλους.

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.


Εισαγωγή χαρακτήρων

Καταχωρείτε γράμματα μέσω της περιοχής περιήγησης. Επιλέγετε ένα σύντομο και σαφές όνομα.

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους \wedge ή \vee ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή **IIIIIIII** προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να βρεθεί σε ανοιχτόχρωμο φόντο το επιθυμητό σύμβολο.

Ο επιθυμητός χαρακτήρας εμφανίζεται στην επάνω γραμμή.


Χρήσιμη συμβουλή: Διατίθενται 10 χαρακτήρες το ανώτερο.


Μπορείτε να σβήσετε τους χαρακτήρες τον έναν μετά τον άλλον με το .

- Επιλέγετε τα άλλα σημεία.
- Όταν έχετε εισάγει το όνομα, επιλέγετε \checkmark .
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.


Το όνομα αποθηκεύεται.

Ενεργοποίηση MobileStart

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής , για να ενεργοποιήσετε το MobileStart.

Το πλήκτρο αφής  ανάβει. Μπορείτε να χειριστείτε εξ αποστάσεως τον φούρνο με την εφαρμογή Miele.

Ο άμεσος χειρισμός στον φούρνο προηγείται του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το MobileStart, όσο ανάβει σταθερά το πλήκτρο αφής .

Εξοπλισμός

Τα μοντέλα που περιγράφονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης θα τα βρείτε στην πίσω πλευρά.

Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου φαίνεται όταν ανοίξετε 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
- Βιβλίο συνταγών με συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα και τους τρόπους λειτουργίας
- Θερμόμετρο ψητού
- Βίδες για να στερεώσετε τον φούρνο σας στο ντουλάπι εντοιχισμού,
- Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων και ένας εύκαμπτος πλαστικός σωλήνας με στήριγμα (βεντούζα) για την αφαίρεση αλάτων από το σύστημα εξάτμισης
- Διάφορα εξαρτήματα

Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα

Ο εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

Βασικά ο φούρνος διαθέτει ράγες στήριξης, ταψί γενικής χρήσης καθώς και συρμάτινη σχάρα μαγειρέματος και ψησίματος (εν συντομία: σχάρα).


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

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

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

Κατά την παραγγελία θα πρέπει να αναφέρετε τον τύπο της συσκευής 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.

Μπορείτε να διαβάσετε την περιγραφή των επιπέδων στο πλαίσιο της πρόσοψης.

Κάθε επίπεδο αποτελείται από 2 στηρίγματα τοποθετημένα το ένα επάνω από το άλλο.

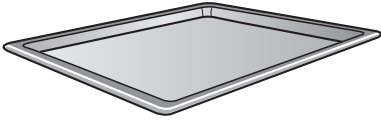
Τα εξαρτήματα (π.χ. σχάρα) τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα.

Οι συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν) τοποθετούνται στο κατώτερο στηρίγμα.

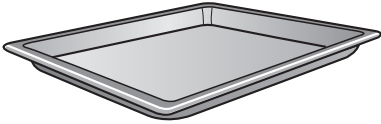
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση ραγών στήριξης με συρόμενες ράγες FlexiClip»).

Ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και σχάρα με εγκοπές

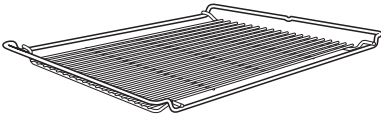
Ρηχό ταψί HBB 71:



Ταψί γενικής χρήσης HUBB 71:



Σχάρα HBBR 71:



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

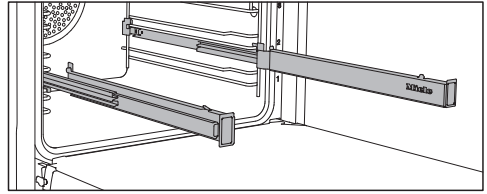
Τοποθετείτε τη σχάρα πάντα με την επιφάνεια τοποθέτησής της προς τα κάτω.

Στις κοντές πλευρές αυτών των εξαρτημάτων υπάρχει στο κέντρο μια προεξοχή ασφαλείας. 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.

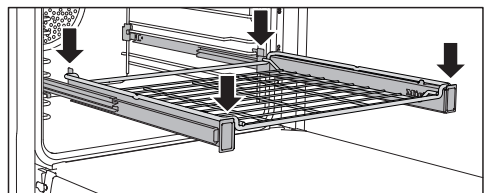
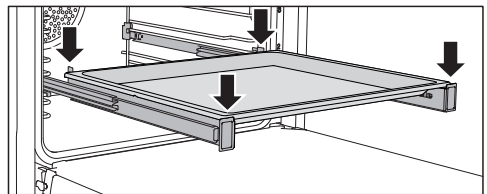
Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 71



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip στα επίπεδα 1-4.

Σπρώξτε πρώτα τις συρόμενες ράγες FlexiClip εντελώς προς τα μέσα στον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε τα εξαρτήματα επάνω.

Τα εξαρτήματα τοποθετούνται στη συνέχεια αυτόματα με ασφάλεια ανάμεσα στα ελάσματα ασφαλίσης μπροστά και πίσω και έτσι δεν υπάρχει φόβος να γλιστρήσουν.



Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

Εξοπλισμός

Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

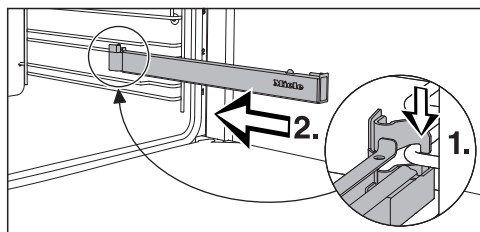
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

Περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος του φούρνου και τα εξαρτήματα, προτού αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip.

Οι συρόμενες ράγες FlexiClip τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου.

Τοποθετήστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip με το λογότυπο της Miele δεξιά.

Μην αναπτύσσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip κατά την τοποθέτηση ή το ξεμοντάρισμα.



- Γαντζώστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip μπροστά, στο κατώτερο στηρίγμα ενός επιπέδου (1) και σπρώξτε την κατά μήκος του στηρίγματος μέσα στον θάλαμο του φούρνου (2).

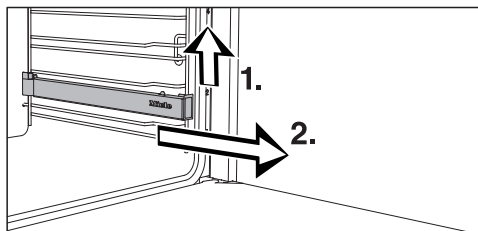


- Ασφαλίστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο κάτω στηρίγμα του επιπέδου (3).

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

Για να ξεμοντάρετε μια συρόμενη ράγα FlexiClip ενεργήστε ως εξής:

- Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.



- Ανασηκώστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip μπροστά (1) και τραβήξτε τη κατά μήκος του στηρίγματος της σκάλας του φούρνου προς τα έξω (2).

Στρογγυλές φόρμες



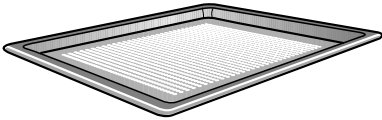
Η **στρογγυλή φόρμα χωρίς τρύπες HBF 27-1** είναι κατάλληλη για να ψήνετε πίτσα, παντεσπάνι, γλυκές ή αλμυρές τάρτες, επιδόρπια σουφλέ, λαγάνες, αλλά και για να ψήνετε κατεψυγμένα γλυκά ή πίτσες.

Η **διάτρητη στρογγυλή φόρμα Back και AirFry HBFP 27-1** προσφέρει τις ίδιες δυνατότητες χρήσης με το **διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry HBBL 71**.

Η εμαγιέ επιφάνεια έχει επίστρωση PerfectClean και στις δύο φόρμες.

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

Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFryHBBL 71



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

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

Η εμαγιέ επιφάνεια διαθέτει επίστρωση PerfectClean.

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

Πυρίμαχη πλάκα ψησίματος HBS 70

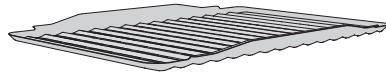


Η πυρίμαχη πλάκα ψησίματος είναι ιδανική για την περίπτωση που θέλετε να είναι ξεροψημένη και τραγανή η βάση, π.χ. σε πίτσες, κίς λοραίν, ψωμάκια, πικάντικα ορεκτικά κ.λπ.

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 σάρα προς τα μέσα και τοποθετήστε επάνω της την πυρίμαχη πλάκα ψησίματος.

Ταψί ψητού και γκριλ HGBB 71



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

Η εμαγιέ επιφάνεια διαθέτει επίστρωση PerfectClean.

Εξοπλισμός

Γάστρες Gourmet HUB Καπάκια γάστρας HBD

Οι γάστρες Gourmet της Miele σε αντίθεση με άλλες γάστρες μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στις ράγες στήριξης. Είναι εξοπλισμένες όπως και η σχάρα με μια προεξοχή ασφαλείας. Η επιφάνεια της γάστρας είναι εφοδιασμένη με μια αντικολλητική επίστρωση. Οι γάστρες Gourmet διατίθενται με διαφορετικό βάθος. Στο πλάτος και στο ύψος είναι όλες ίδιες.

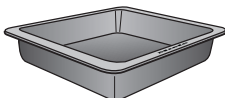
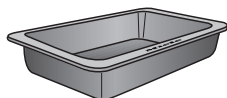
Μπορείτε να προμηθευτείτε ξεχωριστά τα αντίστοιχα καπάκια. Κατά την αγορά αναφέρετε την ονομασία του μοντέλου.

Βάθος: 22 cm

Βάθος: 35 cm

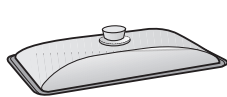
HUB 5000-M
HUB 5001-M*

HUB 5001-XL*



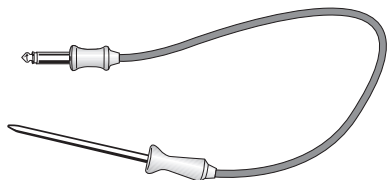
HBD 60-22

HBD 60-35



* Ενδείκνυται για επαγγελματικές εστίες

Θερμόμετρο ψητού



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

- Όταν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψητού, μην τοποθετείτε τις συρόμενες ράγες FlexiClip στο επίπεδο 4, καθώς θα καλύπτουν την υποδοχή σύνδεσης.

Εξαρτήματα από καταλυτικό εμαγιέ

Οι επιφάνειες από καταλυτικό εμαγιέ καθαρίζονται αυτόνομα από λεκέδες λαδιού και λίπους σε υψηλές θερμοκρασίες. Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση».

- Πλαϊνά τοιχώματα

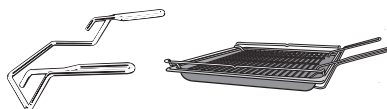
Τα πλαϊνά τοιχώματα τοποθετούνται πίσω από τις ράγες στήριξης και προστατεύουν τα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου από ακαθαρσίες.

- Πίσω τοίχωμα

Παραγγέλνετε το εξάρτημα, όταν το καταλυτικό εμαγιέ γίνει ανίσχυρο εξαιτίας ακατάλληλων χειρισμών ή έντονης βρωμιάς.

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

Λαβή HEG



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

Εξαρτήματα καθαρισμού και περιποίησης

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

Διατάξεις ασφαλείας

- **Κλείδωμα λειτουργίας** 
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Κλείδωμα πλήκτρων**
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Τουρμπίνα κρούου αέρα**
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρούου αέρα»)
- **Αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας**
Η αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας ενεργοποιείται αυτόματα, αν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Η διάρκεια του χρόνου εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.
- **Αεριζόμενη πόρτα**
Η πόρτα αποτελείται από τζάμι με εν μέρει θερμοανакλαστική επίστρωση. Κατά τη λειτουργία εισάγεται επιπλέον αέρας μέσω της πόρτας, έτσι ώστε το εξωτερικό τζάμι της πόρτας να παραμένει κρύο.
Μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε τη πόρτα για να την καθαρίσετε (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση»).

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:

- Θάλαμος φούρνου
- Ράγες στήριξης
- Συρόμενες ράγες FlexiClip
- Σχάρα
- Ταψί γενικής χρήσης
- Ρηχό ταψί
- Ταψί ψητού και γκριλ
- Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry
- Στρογγυλή διάτρητη φόρμα Back και AirFry
- Στρογγυλή φόρμα

Αρχική λειτουργία

Miele@home

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με ενσωματωμένη μονάδα WLAN.

Για τη χρήση της απαιτείται:

- δίκτυο WLAN
- 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 και του οικιακού δικτύου WLAN.

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

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

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

Διασφαλίστε, ότι στον χώρο τοποθέτησης του φούρνου σας, το σήμα του δικτύου σας WLAN είναι επαρκώς ισχυρό.

Διαθεσιμότητα σύνδεσης WLAN

Η σύνδεση WLAN μοιράζεται μια περιοχική συχνότητα 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.


Εφαρμογή Miele

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



Βασικές ρυθμίσεις


Πρέπει να κάνετε τις παρακάτω ρυθμίσεις πριν από την έναρξη λειτουργίας. Οι ρυθμίσεις αυτές μπορούν να τροποποιηθούν ξανά σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός.
Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο μετά τον εντοπισμό του, ώστε να είναι εγγυημένη η ασφαλής λειτουργία.

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

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.

Δημιουργία Miele@home

Στην οθόνη εμφανίζεται Ρύθμιση «Miele@home».

- Εάν θέλετε να διαμορφώσετε άμεσα το Miele@home, επιλέγετε συνέχεια και επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Εάν επιθυμείτε να αναβάλετε την εγκατάσταση για αργότερα, επιλέγετε παράληψη και επιβεβαιώνετε με *OK*. Πληροφορίες για τη μεταγενέστερη διαμόρφωση θα βρείτε στο κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Miele@home».
- Εάν θέλετε να διαμορφώσετε το Miele@home άμεσα, επιλέγετε την επιθυμητή μέθοδο σύνδεσης.

Η οθόνη και η εφαρμογή Miele σας καθοδηγούν στα επόμενα βήματα.

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*.

Τερματισμός της αρχικής θέσης σε λειτουργία

- Ακολουθείτε τυχόν περαιτέρω υποδείξεις στην οθόνη.


Η διαδικασία αρχικής λειτουργίας έχει ολοκληρωθεί.

Αρχική λειτουργία



Αρχική θέρμανση του φούρνου και ξέπλυμα του συστήματος εξάτμισης

Κατά την αρχική θέρμανση του φούρνου μπορεί να δημιουργηθούν δυσάρεστες οσμές. Μπορείτε να τις εξαφανίσετε, αν θερμάνετε το φούρνο 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.

- Αφαιρείτε αυτοκόλλητα ή προστατευτικές μεμβράνες που τυχόν υπάρχουν στον φούρνο και τα εξαρτήματα.
- Πριν θερμάνετε τη συσκευή καθαρίστε τον θάλαμο του φούρνου με ένα υγρό πανί για να απομακρύνετε τυχόν σκόνη και υπολείμματα της συσκευασίας.
- Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip στις ράγες στήριξης και σπρώξτε όλα τα ταψιά καθώς και τη σχάρα μέσα στον φούρνο.
- Θέστε τον φούρνο σε λειτουργία με το πλήκτρο ON/OFF .

Εμφανίζεται η ένδειξη επιλογή τρόπου λειτουργίας.

- Επιλέξτε το klima plus .
- Επιλέξτε το Klima plus + θερμός αέρας plus .

Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία (160°C).

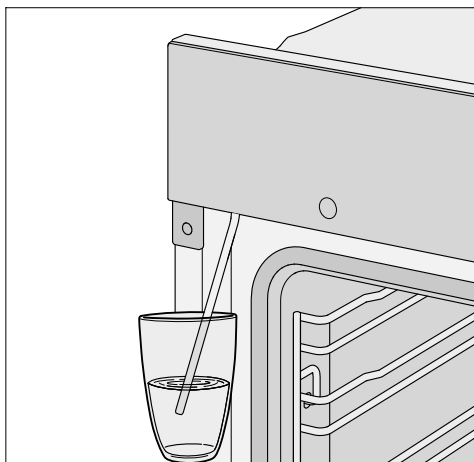
Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου, ο φωτισμός και η τουρμπίνα κρύου αέρα τίθενται σε λειτουργία.

- 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 πατώντας 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.

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

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


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.

Προθερμάνετε τον φούρνο για μία ώρα τουλάχιστον.

- Απενεργοποιήστε τον φούρνο μετά από τουλάχιστον μία ώρα με το πλήκτρο ON/OFF .

Καθαρισμός θαλάμου φούρνου μετά την πρώτη θέρμανση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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

- 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
γλώσσα 	... deutsch english ... Θέση
ώρα	ένδειξη ενεργό* μη ενεργό διακοπή νυχτερινής σύνδεσης μορφή ώρας 12 ώρες 24 ώρες* ρύθμιση
ημερομηνία	
φωτισμός	ενεργό «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα* μη ενεργό
οθόνη	Φωτεινότητα  QuickTouch ενεργό μη ενεργό*
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα Μελωδίες*  ήχος-Solo  ήχος πλήκτρων  μελωδία ενεργό* μη ενεργό
μονάδες μέτρησης	θερμοκρασία °C* °F
Booster	ενεργό* μη ενεργό
γρήγορο κρύωμα	ενεργό* μη ενεργό
διατήρηση θερμοκρασίας	ενεργό μη ενεργό*
προτεινόμενες θερμοκρασίες	
παράταση τουρμπίνας κρύου αέρα	ελεγχόμενο από τη θερμοκρασία* ελεγχόμενο από το χρόνο


* Εργοστασιακή ρύθμιση



Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
σύστημα ασφάλειας	κλείδωμα πλήκτρων ενεργό μη ενεργό* κλείδωμα συσκευής  ενεργό μη ενεργό*
Miele@home	ενεργοποίηση απενεργοποίηση κατάσταση σύνδεσης Νέα ρύθμιση επιαναφορά Ρύθμιση
τηλεχειρισμός	ενεργό* μη ενεργό
RemoteUpdate	ενεργό* μη ενεργό
Έκδοση software	
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή ρύθμιση ενεργό μη ενεργό*
εργοστασιακές ρυθμίσεις	ρυθμίσεις συσκευής ατομικά προγράμματα προτεινόμενες θερμοκρασίες

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Ρυθμίσεις

Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

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

- Επιλέξτε το άλλα .
- 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 το πλήκτρο αφής . Προσανατολιστείτε με τη βοήθεια του συμβόλου , για να καταλήξετε και πάλι στο υπομενού γλώσσα .

ώρα

ένδειξη

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

- ενεργό
Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη. Εάν επιπρόσθετα επιλέξετε τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | ενεργό, όλα τα πλήκτρα αφής αντιδρούν άμεσα στο άγγιγμα.
Εάν επιλέξετε επιπρόσθετα τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | μη ενεργό, πρέπει να ενεργοποιήσετε τον φούρνο, για να μπορέσετε να τον χειριστείτε.

- μη ενεργό
Η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή, για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Πρέπει να θέσετε το φούρνο σε λειτουργία πριν να μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε.
- διακοπή νυχτερινής σύνδεσης
Για οικονομία ηλεκτρικού ρεύματος η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5 έως τις 23. Τον υπόλοιπο χρόνο η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή.

μορφή ώρας

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

ρύθμιση

Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.


Μετά από μία διακοπή ρεύματος εμφανίζεται και πάλι η τρέχουσα ώρα. Η ώρα αποθηκεύεται για περ. 150 ώρες.


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

ημερομηνία

Ρυθμίζετε την ημερομηνία.

φωτισμός



- ενεργό
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου είναι ενεργοποιημένος κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος.
- «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται μετά από 15 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιείτε και πάλι τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα.

- μη ενεργό
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου είναι απενεργοποιημένος. Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιείτε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα.

οθόνη

Φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

-  μέγιστη φωτεινότητα
-  ελάχιστη φωτεινότητα

QuickTouch

Επιλέξτε, πως θα πρέπει α αντιδράσουν τα πλήκτρα αφής, όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος:

- ενεργό
Εάν έχετε επιλέξει επιπρόσθετα τη ρύθμιση ώρα | ένδειξη | ενεργό ή διακοπή νυχτερινής σύνδεσης, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν ακόμα και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.
- μη ενεργό
Ανεξαρτήτως της ρύθμισης ώρα | ένδειξη τα πλήκτρα αφής αντιδρούν μόνο, όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος καθώς και για κάποιο χρονικό διάστημα μετά τη θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας.

ένταση ήχου


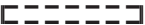
ηχητικά σήματα

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

Μελωδίες

Στη λήξη μιας διαδικασίας ηχεί με χρονική απόσταση πολλές φορές μια μελωδία.



Η ένταση ήχου αυτής της μελωδίας απεικονίζεται με ένα διάγραμμα στοιχείων.

-  μέγιστη ένταση ήχου
-  η μελωδία είναι απενεργοποιημένη

ήχος-Solo



Στη λήξη μιας διαδικασίας ηχεί για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα ένας διαρκής ήχος.

Η ένταση ήχου αυτού του ήχου Solo παρουσιάζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.


-  μέγιστη ένταση ήχου
-  ελάχιστη ένταση ήχου

ήχος πλήκτρων

Η ένταση ήχου των πλήκτρων ο οποίος ακούγεται σε κάθε επιλογή ενός πλήκτρου αφής, παρουσιάζεται με ένα διάγραμμα στοιχείων.

-  μέγιστη ένταση ήχου
-  Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος

μελωδία

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

Ρυθμίσεις

μονάδες μέτρησης

Θερμοκρασία

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη θερμοκρασία σε βαθμούς Κελσίου (°C) ή βαθμούς Φαρενάιτ (°F).

Booster

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

- ενεργό
Η λειτουργία Booster ενεργοποιείται αυτόματα κατά την αρχική θέρμανση μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και ο ανεμιστήρας προ-θερμαίνουν το θάλαμο φούρνου ταυτόχρονα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- μη ενεργό
Η λειτουργία Booster είναι απενεργοποιημένη κατά την αρχική θέρμανση μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Μόνο οι αντιστάσεις που αντιστοιχούν στον τρόπο λειτουργίας, προθερμαίνουν το θάλαμο φούρνου.

γρήγορο κρύωμα

Με τη λειτουργία γρήγορο κρύωμα μπορείτε να κρυώσετε γρήγορα το φαγητό και το θάλαμο του φούρνου μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.

Η συγκεκριμένη λειτουργία είναι χρήσιμη, αν θέλετε π.χ. να ξεκινήσετε στη συνέχεια κάποιο αυτόματο πρόγραμμα για το οποίο ο θάλαμος φούρνου πρέπει να είναι κρύος.

Σε συνδυασμό με τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας μπορείτε να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος χωρίς να συνεχιστεί το μαγείρεμα δίχως να το επιθυμείτε.

- ενεργό
Η λειτουργία γρήγορο κρύωμα είναι ενεργοποιημένη. Μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος η πόρτα ανοίγει αυτόματα λίγο. Η τουρμπίνα ψύξης ψύχει το φαγητό και το θάλαμο φούρνου γρήγορα.

- μη ενεργό
Η λειτουργία γρήγορο κρύωμα είναι απενεργοποιημένη. Μετά τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος η πόρτα παραμένει κλειστή. Η τουρμπίνα ψύξης ψύχει το φαγητό και το θάλαμο φούρνου.

διατήρηση θερμοκρασίας

Με τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας μπορείτε να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος χωρίς να συνεχιστεί το μαγείρεμα δίχως να το επιθυμείτε. Το φαγητό διατηρείται ζεστό σε μια προρυθμισμένη θερμοκρασία (Ρυθμίσεις | προτεινόμενες θερμοκρασίες | διατήρηση θερμοκρασίας).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας μόνο σε συνδυασμό με τη λειτουργία γρήγορο κρύωμα.

- ενεργό
Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι ενεργοποιημένη. Μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος η πόρτα ανοίγει αυτόματα λίγο. Η τουρμπίνα ψύξης ψύχει το φαγητό και το θάλαμο φούρνου γρήγορα στην προρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία, η πόρτα κλείνει πάλι αυτόματα, ώστε να διατηρείται ζεστό το φαγητό.

- μη ενεργό
Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη. Μετά τη λή-

ξη της διαδικασίας μαγειρέματος η πόρτα παραμένει κλειστή. Η τουρμπίνα ψύξης ψύχει το φαγητό και το θάλαμο φούρνου.

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*.

Μπορείτε επίσης να τροποποιήσετε την προτεινόμενη θερμοκρασία για τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας.

παράταση τουρμπίνας κρύου αέρα

Μετά την ολοκλήρωση μιας διαδικασίας ψησίματος 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 κρύου αέρα τίθεται εκτός λειτουργίας όταν η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου είναι κάτω από 70°C περιθίου.

- ελεγχόμενο από το χρόνο
Η τουρμπίνα κρύου αέρα τίθεται εκτός λειτουργίας μετά από 25 λεπτά περιθίου.


Από το νερό συμπύκνωσης μπορεί να πάθουν ζημιά το ντουλάπι εντοιχισμού και ο πάγκος εργασίας και μπορεί να δημιουργηθεί διάβρωση στον φούρνο.

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.

σύστημα ασφάλειας

κλειδωμα πλήκτρων

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

- ενεργό
Το κλειδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο. Πατήστε το πλήκτρο αφής *OK* για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα, για να απενεργοποιήσετε το κλειδωμα πλήκτρων για μικρό χρονικό διάστημα.
- μη ενεργό
Το κλειδωμα πλήκτρων είναι απενεργοποιημένο. Όλα τα πλήκτρα αφής αποκρίνονται αμέσως μόλις πατηθούν.

Ρυθμίσεις

κλείδωμα συσκευής

Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει το να τεθεί ο φούρνος σε λειτουργία κατά λάθος.

Με ενεργοποιημένο το κλείδωμα λειτουργίας μπορείτε στη συνέχεια να ρυθμίσετε αμέσως το χρονόμετρο και να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία MobileStart.

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

- ενεργό
Το κλείδωμα συστήματος ενεργοποιείται. Για να να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, πατήστε το πλήκτρο αφής **OK** τουλάχιστον για 6 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό
Το κλείδωμα συστήματος είναι απενεργοποιημένο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συνήθως.

Miele@home

Ο φούρνος ανήκει στις οικιακές συσκευές με δυνατότητα Miele@home. Ο φούρνος σας είναι εργοστασιακά εξοπλισμένος με μονάδα επικοινωνίας WLAN και είναι κατάλληλος για ασύρματη επικοινωνία.

Έχετε διάφορες δυνατότητες να συνδέσετε τον φούρνο σας στο δίκτυό σας WLAN. Σας συνιστούμε να συνδέσετε τον φούρνο σας με τη βοήθεια της εφαρμογής Miele ή μέσω WPS με το δίκτυό σας WLAN.

- ενεργοποίηση
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι απενεργοποιημένο. Η λειτουργία WLAN ενεργοποιείται και πάλι.

- απενεργοποίηση
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι ενεργοποιημένο. Το Miele@home παραμένει ρυθμισμένο, η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται.
- κατάσταση σύνδεσης
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι ενεργοποιημένο. Στην οθόνη εμφανίζονται πληροφορίες όπως η ποιότητα λήψης WLAN, το όνομα δικτύου και η διεύθυνση IP.
- Νέα ρύθμιση
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις δικτύου και δημιουργήστε αμέσως μια νέα σύνδεση δικτύου.
- επαναφορά
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται και εκτελείται επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων της σύνδεσης με το δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση σε δίκτυο WLAN, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home. Εκτελέστε επαναφορά στις ρυθμίσεις δικτύου πριν απορρίψετε ή πουλήσετε τον φούρνο ή πριν θέσετε σε λειτουργία έναν μεταχειρισμένο φούρνο. Μόνο έτσι διασφαλίζεται η διαγραφή όλων των προσωπικών δεδομένων και ότι ο προκάτοχος δεν μπορεί πλέον να έχει πρόσβαση στον φούρνο.
- Ρύθμιση
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν δεν υπάρχει ακόμα σύνδεση σε δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση στο δίκτυο WLAN, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home.

Εκτέλεση Scan & Connect

Εκτελέστηκε η διαδικασία πρώτης θέσης σε λειτουργία, χωρίς να ρυθμιστεί το Miele@home.

- Σαρώστε τον κωδικό QR.

Αν έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή Miele και έχετε λογαριασμό χρήστη, θα μεταφερθείτε απευθείας στη σύνδεση δικτύου.

Αν δεν έχετε εγκαταστήσει ακόμα την εφαρμογή Miele, θα μεταφερθείτε στο Apple App Store® ή στο Google Play Store™.

- Εγκαταστήστε την εφαρμογή Miele και δημιουργήστε έναν λογαριασμό χρήστη.
- Σαρώστε ξανά τον κωδικό QR.

Η εφαρμογή Miele σας καθοδηγεί στα βήματα ρύθμισης.





τηλεχειρισμός

Εάν έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή Miele στην κινητή τερματική συσκευή σας, διαθέτετε το σύστημα Miele@home και έχετε ενεργοποιήσει τον τηλεχειρισμό (ενεργό), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία MobileStart και π.χ. να προβάλετε οδηγίες σχετικά με την εξέλιξη διαδικασιών μαγειρέματος του φούρνου σας ή και να τερματίσετε μια διαδικασία μαγειρέματος που βρίσκεται σε εξέλιξη.


Στη δικτυωμένη αναμονή ο φούρνος απαιτεί ισχύ έως 2 W.

Ενεργοποίηση MobileStart

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής , για να ενεργοποιήσετε το MobileStart.

Το πλήκτρο αφής  ανάβει. Μπορείτε να χειριστείτε εξ αποστάσεως τον φούρνο με την εφαρμογή Miele.

Ο άμεσος χειρισμός στον φούρνο προηγείται του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το MobileStart, όσο ανάβει σταθερά το πλήκτρο αφής .

RemoteUpdate

Το σημείο μενού RemoteUpdate εμφανίζεται μόνο και μπορείτε να το επιλέξετε, εάν πληρούνται οι προϋποθέσεις για τη χρήση του Miele@home (βλ. κεφάλαιο «Αρχική λειτουργία», ενότητα «Miele@home»).

Μέσω του RemoteUpdate μπορείτε να αναβαθμίσετε το λογισμικό του φούρνου σας. Εάν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση για τον φούρνο σας, τότε αυτή φορτώνεται αυτόματα από τον φούρνο. Ωστόσο, η εγκατάσταση μιας ενημέρωσης δεν εκτελείται αυτόματα, αλλά πρέπει να ξεκινήσει χειροκίνητα από εσάς.

Αν δεν εγκαταστήσετε μία ενημέρωση, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο σας, όπως συνήθως. Ωστόσο, η Miele συνιστά να εγκαθιστάτε τις ενημερώσεις.

Έναρξη λειτουργίας/διακοπή λειτουργίας

Εκ κατασκευής, το RemoteUpdate είναι ενεργοποιημένο. Μία διαθέσιμη αναβάθμιση φορτίζεται αυτόματα και πρέπει να ξεκινήσει μη αυτόματα από εσάς.

Ρυθμίσεις

Απενεργοποιείτε το RemoteUpdate, εάν επιθυμείτε να μην φορτιστεί αυτόματα μία αναβάθμιση.

Διεξαγωγή του RemoteUpdate

Πληροφορίες σχετικά με το περιεχόμενο και το μέγεθος μιας ενημέρωσης διατίθενται στην εφαρμογή Miele.

Εάν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση, εμφανίζεται ένα μήνυμα στην οθόνη του φούρνου σας.

Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ενημέρωση άμεσα ή να αναβάλλετε την εγκατάσταση για αργότερα. Η ερώτηση τίθεται τότε μετά την εκ νέου ενεργοποίηση του φούρνου.

Εάν δεν επιθυμείτε να εγκαταστήσετε την ενημέρωση, απενεργοποιήστε το RemoteUpdate.

Η εγκατάσταση της ενημέρωσης μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά.

Σχετικά με το RemoteUpdate πρέπει να λάβετε υπόψη σας τα παρακάτω:

- Αν δεν λάβετε κάποιο μήνυμα, δεν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση.
- Μία εγκατεστημένη ενημέρωση δεν μπορεί να ακυρωθεί.
- Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο κατά τη διάρκεια της ενημέρωσης. Διαφορετικά η ενημέρωση διακόπτεται και δεν εγκαθίσταται.
- Κάποιες ενημερώσεις λογισμικού μπορούν να διεξαχθούν μόνο από το Miele Service.

Έκδοση software

Η έκδοση λογισμικού προορίζεται για το Miele Service. Δεν χρειάζεστε αυτές τις πληροφορίες για ιδιωτική χρήση.

εκθεσιακή επίδειξη

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

εκθεσιακή ρύθμιση


Όταν θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο με ενεργοποιημένη την εκθεσιακή ρύθμιση, εμφανίζεται η υπόδειξη έχει ενεργοποιηθεί η εκθεσιακή ρύθμιση. Η συσκευή λειτουργεί χωρίς θέρμανση..

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

εργοστασιακές ρυθμίσεις

- ρυθμίσεις συσκευής
Όλες οι ρυθμίσεις επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- ατομικά προγράμματα
Όλα τα ατομικά προγράμματα διαγράφονται.
- προτεινόμενες θερμοκρασίες
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Ώρες λειτουργίας

Επιλέγοντας την ένδειξη άλλα  | Ώρες λειτουργίας μπορείτε να εμφανίσετε τον συνολικό αριθμό ωρών λειτουργίας του φούρνου σας.

Χρήση της λειτουργίας χρο- νόμετρο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρο-
νόμετρο για να παρακολουθήσετε ξεχω-
ριστές διαδικασίες, π.χ. για το βράσιμο
αυγών.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το
χρονόμετρο, όταν έχετε ρυθμίσει ταυ-
τόχρονα χρόνους για την αυτόματη ενερ-
γοποίηση ή απενεργοποίηση μιας διαδι-
κασίας μαγειρέματος (π.χ. ως υπενθύμι-
ση, για να προσθέσετε στο φαγητό μπα-
χαρικά μετά από κάποιο χρονικό διάστημα
ψησίματος ή να του ρίξετε υγρό).

- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμε-
τρο για 59 λεπτά και 59 δευτερόλε-
πτα στο μέγιστο.

Χρήσιμη συμβουλή: Σε έναν τρόπο λει-
τουργίας με χρήση υδρατμών χρησιμοποι-
ήστε το χρονόμετρο ως υπενθύμιση, για
να ενεργοποιήσετε τις χειροκίνητες ριπές
ατμού στην επιθυμητή χρονική στιγμή.

Ρύθμιση χρονομέτρου

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη |
QuickTouch | μη ενεργό, ενεργοποιείτε
τον φούρνο για να ρυθμίσετε το χρο-
νόμετρο. Ο χρόνος του χρονομέτρου
που τρέχει εμφανίζεται τότε με απε-
νεργοποιημένο το φούρνο.

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ⊕.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδι-
κασία μαγειρέματος, επιλέγεται χρο-
νόμετρο.

Εμφανίζεται η προτροπή ρύθμι-
ση 00:00 λεπτ.

- Με την περιοχή περιήγησης ρυθμίζε-
τε 06:20.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Το χρονόμετρο αποθηκεύεται.

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιη-
μένος, εμφανίζονται το Δ και το χρο-
νόμετρο που λειτουργεί αντί για την
τρέχουσα ώρα.

Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία
μαγειρέματος, εμφανίζονται Δ και το χρο-
νόμετρο που τρέχει στο κάτω μέρος.

Όταν βρίσκεστε σε ένα μενού, το χρο-
νόμετρο τρέχει στο φόντο.

Μετά τη λήξη του χρονομέτρου αναβο-
σβήνει το Δ, ο χρόνος μετριέται ανοδικά
και ηχεί ένα σήμα.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ⊕.
- Επιβεβαιώνετε με OK, εφόσον απαι-
τείται.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργο-
ποιούνται.

Αλλαγή χρονομέτρου

- Επιλέγεται το πλήκτρο αφής ⊕.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδι-
κασία μαγειρέματος, επιλέγεται χρο-
νόμετρο.
- Επιλέγεται αλλαγή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

- Αλλάζετε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με OK.














Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.

Διαγραφή χρονομέτρου



- Επιλέγεται το πλήκτρο αφής ⊕.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδι-
κασία μαγειρέματος, επιλέγεται χρο-
νόμετρο.
- Επιλέγεται διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
Τρόποι λειτουργίας		
θερμός αέρας plus 	160 °C	30–250 °C
πάνω/κάτω αντίσταση 	180 °C	30–280 °C
κάτω αντίσταση 	190 °C	100–280 °C
αυτόματο ψήσιμο 	160 °C	100–230 °C
εντατικό ψήσιμο 	170 °C	50–250 °C
γκριλ μεγάλη επιφάνεια 	240 °C	200–300 °C
γκριλ με αέρα 	200 °C	100–260 °C
klima plus 		
Klima plus + αυτόματο ψήσιμο 	160 °C	130–230 °C
Klima plus + θερμός αέρας plus 	160 °C	130–250 °C
Klima plus + εντατικό ψήσιμο 	170 °C	130–250 °C
Klima plus+πάνω/κάτω αντίστασ 	180 °C	130–280 °C
αυτόματα προγράμμ. 		

Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
άλλα 		
θερμός αέρας Eco	190 °C	100–250 °C
απόψυξη	25 °C	25–50 °C
αποξήρανση	60 °C	30–70 °C
Θέρμανση σκευών	80 °C	50–100 °C
Φούσκωμα ζύμης		
15 λεπτά φούσκωμα ζύμης	–	–
30 λεπτά φούσκωμα ζύμης	–	–
45 λεπτά φούσκωμα ζύμης	–	–
διατήρηση θερμοκρασίας	75 °C	60–90 °C
αφαίρεση αλάτων		
ατομικά προγράμματα		
Ρυθμίσεις 		
Ώρες λειτουργίας		

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

Εκμετάλλευση υπολειπόμενης θερμότητας

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

Προσαρμογή ρυθμίσεων

- Επιλέξτε για τα στοιχεία χειρισμού τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | μη ενεργό για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας.
- Επιλέξτε για τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου τη ρύθμιση φωτισμός | μη ενεργό ή «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να ενεργοποιήσετε το φωτισμό του θαλάμου φούρνου ανά πάσα στιγμή με το πλήκτρο αφής ☉.

Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας, αν δεν διεξάγεται κάποια διαδικασία μαγειρέματος και δεν ακολουθήσει κάποιος άλλος χειρισμός. Η ώρα εμφανίζεται ή η οθόνη σκοτεινιάζει (βλέπε κεφ. «Ρυθμίσεις»).

Χειρισμός

- Θέστε σε λειτουργία τον φούρνο.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

- Βάλτε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Εμφανίζονται ο τρόπος λειτουργίας και η προτεινόμενη θερμοκρασία.

- Τροποποιήστε την προτεινόμενη θερμοκρασία, εάν απαιτείται.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία γίνεται αποδεκτή εντός λίγων δευτερολέπτων. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία εκ των υστέρων με τα πλήκτρα βέλους.

- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Εμφανίζονται η τελική και η πραγματική θερμοκρασία και ξεκινά η φάση προθέρμανσης.

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

- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, επιλέξτε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας για να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Βγάλτε το φαγητό από τον θάλαμο φούρνου.
- Σβήστε τον φούρνο.

Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ↵.

Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας μπορούν να εμφανιστούν οι εξής ρυθμίσεις:



- θερμοκρασία
- θερμοκρασία πυρήνα
- χρόνος μαγειρέματος
- έτοιμο στις
- έναρξη στις
- Booster
- προθέρμανση
- γρήγορο κρύωμα
- διατήρηση θερμοκρασίας
- Crisp function

Αλλαγή τιμών και ρυθμίσεων

- Επιλέξτε την επιθυμητή τιμή ή την επιθυμητή ρύθμιση και επιβεβαιώστε με *OK*.
- Αλλάζετε την τιμή ή τη ρύθμιση και επιβεβαιώνετε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με τις αλλαγμένες τιμές και ρυθμίσεις.

Αλλαγή θερμοκρασίας και θερμοκρασίας πυρήνα

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

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ↵.
- Τροποποιήστε τη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία πυρήνα, εάν απαιτείται.

Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία απευθείας μέσω της περιοχής περιήγησης.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με τις τροποποιημένες τελικές θερμοκρασίες.

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 διάρκειας μαγειρέματος, έτοιμο στις ή του έναρξη στις μέσω του πλήκτρου αφής \oplus μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος, ή να την ενεργοποιήσετε και να την απενεργοποιήσετε.

- διάρκεια μαγειρέματος

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. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί, εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.

- έτοιμο στις

Καθορίζετε τη χρονική στιγμή που θα πρέπει να τελειώσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εκτός λειτουργίας.

- έναρξη στις

Η λειτουργία αυτή εμφανίζεται στο μενού, μόλις ρυθμίσετε το διάρκεια μαγειρέματος 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 τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εντός λειτουργίας.

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \oplus .

■ Ρυθμίστε τους επιθυμητούς χρόνους.

■ Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \Leftarrow , για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \oplus .

■ Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

■ Επιλέξτε αλλαγή.

■ Αλλάξτε το ρυθμισμένο χρόνο.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \Leftarrow για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

Χειρισμός

Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \oplus .
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε διαγραφή.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \leftarrow για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

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

Εάν διαγράψετε το έτοιμο στις ή έναρξη στις, ξεκινάει η διαδικασία μαγειρέματος με το ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος.

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Διακόπτετε μια διαδικασία μαγειρέματος μέσω του πλήκτρου αφής του τρόπου μαγειρέματος που ανάβει πορτοκαλί ή μέσω του πλήκτρου αφής \leftarrow .

Στη συνέχεια η θέρμανση και ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου τίθενται εκτός λειτουργίας. Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται.

Μέσω του πλήκτρου αφής του τρόπου λειτουργίας επιστρέφετε στη συνέχεια στο βασικό μενού.

Όταν είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία γρήγορο κρύωμα, ανοίγει αυτόματα η πόρτα μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος και η τουρμπίνα ψύξης ψύχει γρήγορα το φαγητό και το θάλαμο φούρνου.

Μέσω του πλήκτρου αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας επιστρέφετε στο βασικό μενού.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος χωρίς ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

- **Η:** Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \leftarrow .
- Επιλέξτε διακοπή διαδικασίας.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος με ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Εμφανίζεται το Διακοπή διαδικασίας;





- Επιλέξτε ναι.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.
- **Η:** Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \leftarrow .
- Επιλέξτε διακοπή διαδικασίας.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Επιλέξτε ναι.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου

Η λειτουργία Booster χρησιμοποιείται για τη γρήγορη αρχική θέρμανση του θαλάμου φούρνου σε ορισμένους τρόπους λειτουργίας.



Η λειτουργία προθέρμανση μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε τρόπο λειτουργίας και πρέπει να ενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος. Εάν έχετε ρυθμίσει κάποιο χρόνο μαγειρέματος, αυτός ξεκινάει, αφού πρώτα ολοκληρωθεί η αρχική θέρμανση.





Η προθέρμανση του θαλάμου φούρνου απαιτείται μόνο σε λίγες περιπτώσεις παρασκευών.

- Τοποθετήστε τις περισσότερες παρασκευές στον κρύο θάλαμο φούρνου για να εκμεταλλευτείτε τη θερμότητα ήδη κατά τη διάρκεια της αρχικής θέρμανσης.
- Προθερμαίνετε το θάλαμο φούρνου για τις ακόλουθες παρασκευές και τρόπους λειτουργίας:
 - Ζύμες για μαύρο ψωμί, ροσμπίφ και φιλέτο στους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus , klima plus  και πάνω/κάτω αντίσταση 
 - Γλυκά και βουτήματα με σύντομο χρόνο ψησίματος (μέχρι περίπου 30 λεπτά) καθώς και ευαίσθητες ζύμες (π.χ. μπισκότα) στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  (χωρίς τη λειτουργία Booster)

Booster

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

Στην εργοστασιακή ρύθμιση, η λειτουργία αυτή είναι ενεργοποιημένη για τους εξής τρόπους λειτουργίας (άλλα  | Ρυθμίσεις  | Booster | ενεργό):

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

Εάν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πάνω από τους 100°C και είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Booster, ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία με μία ταχεία φάση προθέρμανσης. 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 Booster.

Για αυτές τις περιπτώσεις παρασκευών απενεργοποιήστε τη λειτουργία Booster.

Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της Booster για κάποια διαδικασία μαγειρέματος

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση Booster | ενεργό, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία ξεχωριστά για κάποια διαδικασία μαγειρέματος.

Αντίστοιχα μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξεχωριστά τη λειτουργία για μια διαδικασία μαγειρέματος, εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση Booster | μη ενεργό.

Χειρισμός

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

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ⏏.
- Επιλέξτε Booster | μη ενεργό.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η λειτουργία Booster είναι απενεργοποιημένη κατά την προθέρμανση. Μόνο οι αντιστάσεις που αντιστοιχούν στον τρόπο λειτουργίας, προθερμαίνουν το θάλαμο φούρνου.

προθέρμανση

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

Τις περισσότερες παρασκευές μπορείτε να τις τοποθετήσετε στον θάλαμο φούρνου κατευθείαν, για να εκμεταλλευτείτε τη θερμοκρασία που υπάρχει ήδη κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.

Αν έχετε ρυθμίσει χρόνο μαγειρέματος, ο χρόνος αυτός αρχίζει να υπολογίζεται αφού πρώτα επιτευχθεί η ονομαστική θερμοκρασία και αφού έχετε τοποθετήσει την παρασκευή σας στον φούρνο.

Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος αμέσως, χωρίς να αλλάξετε τη χρονική στιγμή έναρξης.

Ενεργοποίηση της προθέρμανση

Η λειτουργία προθέρμανση 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 προθέρμανση για αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ⏏.
- Επιλέξτε προθέρμανση | ενεργό.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εμφανίζεται το μήνυμα τοποθετήστε το φαγητό στις μαζί με ένα ρολόι. Ο θάλαμος φούρνου προθερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- Βάλτε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου, μόλις σας ζητηθεί.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

γρήγορο κρύωμα

Με τη λειτουργία γρήγορο κρύωμα μπορείτε να κρυσώσετε γρήγορα το φαγητό και το θάλαμο του φούρνου μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος.

Ενεργοποιήστε ή απενεργοποιήστε γρήγορο κρύωμα για κάποια διαδικασία μαγειρέματος

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση γρήγορο κρύωμα | ενεργό, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία ξεχωριστά για κάποια διαδικασία μαγειρέματος.

Ανάλογα μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξεχωριστά τη λειτουργία για μια διαδικασία μαγειρέματος, εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση γρήγορο κρύωμα | μη ενεργό.

Παράδειγμα: Έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας και τις απαιτούμενες ρυθμίσεις όπως π.χ. μια θερμοκρασία. Θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία γρήγορο κρύωμα για τη συγκεκριμένη διαδικασία μαγειρέματος.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ⏏.
- Επιλέξτε γρήγορο κρύωμα | μη ενεργό.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εάν είναι ενεργοποιημένη και η λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας, εμφανίζεται Όταν το «γρήγορο κρύωμα» απενεργοποιείται, η «διατήρηση θερμοκρασίας» απενεργοποιείται επίσης..

■ Εάν απαιτείται, επιβεβαιώστε το συγκεκριμένο μήνυμα με **OK**.

Οι λειτουργίες γρήγορο κρύωμα και διατήρηση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένες. Μετά τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος η πόρτα παραμένει κλειστή. Η τουρμπίνα ψύξης ψύχει το φαγητό και το θάλαμο φούρνου.

διατήρηση θερμοκρασίας

Με τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας μπορείτε να διατηρήσετε ζεστό το φαγητό μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος χωρίς να συνεχιστεί το μαγείρεμα δίχως να το επιθυμείτε.

Το φαγητό διατηρείται ζεστό σε μια προρυθμισμένη θερμοκρασία (βλ. κεφ. «Ρυθμίσεις», ενότητα «προτεινόμενες θερμοκρασίες»).

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας μόνο σε συνδυασμό με τη λειτουργία γρήγορο κρύωμα.

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας | ενεργό, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία ξεχωριστά για κάποια διαδικασία μαγειρέματος.

Ανάλογα μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξεχωριστά τη λειτουργία για μια διαδικασία μαγειρέματος, εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση διατήρησης θερμοκρασίας | μη ενεργό.

Ενεργοποιήστε διατήρηση θερμοκρασίας για μια διαδικασία μαγειρέματος

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

Θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας για αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος.

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής **↵**.

■ Επιλέξτε διατήρηση θερμοκρασίας | ενεργό.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

Εάν είναι απενεργοποιημένη και η λειτουργία γρήγορο κρύωμα, εμφανίζεται Η «διατήρηση θερμοκρασίας» χρειάζεται «γρήγορο κρύωμα». Το «γρήγορο κρύωμα» ενεργοποιείται επίσης.

■ Εάν απαιτείται, επιβεβαιώστε το μήνυμα με **OK**.

Είναι ενεργοποιημένες οι λειτουργίες διατήρηση θερμοκρασίας και γρήγορο κρύωμα. Μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος η πόρτα ανοίγει αυτόματα λίγο. Η τουρμπίνα ψύξης ψύχει το φαγητό και το θάλαμο φούρνου γρήγορα στην προρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία, η πόρτα κλείνει πάλι αυτόματα, ώστε να διατηρείται ζεστό το φαγητό.

Απενεργοποιήστε διατήρηση θερμοκρασίας για κάποια διαδικασία μαγειρέματος

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

Θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας για τη συγκεκριμένη διαδικασία μαγειρέματος.

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής **↵**.

■ Επιλέξτε διατήρηση θερμοκρασίας | μη ενεργό.

Χειρισμός

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη. Μετά τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος η πόρτα παραμένει κλειστή. Η τουρμπίνα ψύξης ψύχει το φαγητό και το θάλαμο φούρνου.

Η ρύθμιση για τη λειτουργία γρήγορο κρύωμα δεν αλλάζει.

Crisp function

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

Ιδιαίτερα τα πουλερικά αποκτούν με τη λειτουργία αυτή τραγανή κρούστα.

Crisp function ενεργοποίηση


Η λειτουργία Crisp function μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε τρόπο λειτουργίας και πρέπει να ενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

Έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας και τις απαραίτητες ρυθμίσεις, όπως π.χ. μια θερμοκρασία.





Θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Crisp function για αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ↵.
- Επιλέξτε Crisp function | ενεργό.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η λειτουργία Crisp function είναι ενεργοποιημένη.

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με ένα σύστημα εισροής ατμού για ενίσχυση της υγρασίας των διαδικασιών μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο γλυκών, φαγητών ή κατά το μαγείρεμα στον τρόπο λειτουργίας klima plus  η βέλτιστη εισροή ατμού και η κυκλοφορία αέρα εγγυώνται ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος και ροδίσματος.

Μπορείτε να συνδυάσετε την ενίσχυση υγρασίας με διάφορους τρόπους θέρμανσης:

- Klima plus + αυτόματο ψήσιμο 
- Klima plus + θερμός αέρας plus 
- Klima plus + εντατικό ψήσιμο 
- Klima plus+πάνω/κάτω αντίστας 

Αφού επιλέξετε τρόπο λειτουργίας, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και καθορίστε το είδος και τον αριθμό των ριπών ατμού (αυτόματη ριπή ατμού, ριπές ατμού χειροκίνητα ή ριπές ατμ ελεγχόμ από το χρόνο).

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

Άλλα υγρά εκτός από νερό προκαλούν ζημιές στο φούρνο.
Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νερό βρύσης σε διαδικασίες μαγειρέματος με ατμό.

Το νερό εισρέει στο 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 ψησίματος.
- 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 ψησίματος 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 τις συνοδευτικές συνταγές ή την εφαρμογή Miele ως σημείο αναφοράς.

Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος με klima plus

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 klima plus .
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας με ατμό.
Οι διαδικασίες μαγειρέματος εκτελούνται με ίδιο τρόπο σε όλους τους τρόπους λειτουργίας.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία.

Ρύθμιση θερμοκρασίας

- Τροποποιήστε την προτεινόμενη θερμοκρασία, εάν απαιτείται.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εμφανίζεται η επιλογή για ενεργοποίηση των ριπών ατμού.

Επιλογή ριπών ατμού

- Αν θέλετε ο φούρνος να ενεργοποιήσει μια ριπή ατμού αυτόματα μετά την προθέρμανση, επιλέγετε το αυτόματη ριπή ατμού.
- Εάν θέλετε να ενεργοποιήσετε μια ή περισσότερες ριπές ατμού σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα, επιλέγετε 1 ριπή ατμού, 2 ριπές ατμού ή 3 ριπές ατμού.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εάν έχετε επιλέξει περισσότερες ριπές ατμού, εμφανίζεται η επιλογή για την ενεργοποίηση των ριπών ατμού.

- Επιλέξτε τον τρόπο που θα ενεργοποιηθούν οι ριπές ατμού.
 - ριπές ατμού χειροκίνητα
Ενεργοποιείτε εσείς οι ίδιοι τις ριπές ατμού.
 - ριπές ατμ ελεγχόμ από το χρόνο
Ρυθμίζετε τα χρονικά διαστήματα για τις ριπές ατμού. Ο φούρνος ενεργοποιεί 1, 2 ή 3 ριπές ατμού κατά το ρυθμισμένο χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εάν θέλετε να παρασκευάσετε π.χ. ψωμί ή ψωμάκια σε προθερμασμένο θάλαμο φούρνου, είναι καλύτερο να ενεργοποιήσετε χειροκίνητα τις ριπές ατμού και να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανση | ενεργό. Ενεργοποιείτε την πρώτη ριπή αμέσως μετά την τοποθέτηση του φαγητού μέσα στον φούρνο.

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

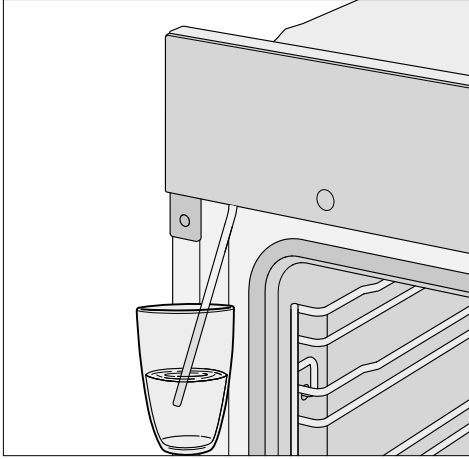
Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία προθέρμανση, λάβετε υπόψη την αρχική θέρμανση και τις χρονικά ρυθμισμένες ριπές ατμού (βλ. κεφ. «Χειρισμός», ενότητα «προθέρμανση»).

- Ρυθμίστε τα χρονικά σημεία για τις ριπές ατμού, εάν απαιτείται.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εμφανίζεται το μήνυμα της διαδικασίας αναρρόφησης

Ετοιμάστε νερό και ξεκινήστε τη διαδικασία αναρρόφησης

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



Εάν έχετε επιλέξει ριπές ατμ ελεγχόμ από το χρόνο, μπορείτε να ελέγξετε τη χρονική στιγμή πριν από την ενεργοποίηση μέσω **i** πληροφορίες.

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.

■ Βυθίστε τον σωλήνα πλήρωσης μέσα στο δοχείο με το νερό βρύσης.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

Η διαδικασία αναρρόφησης ξεκινά.

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

Μπορείτε να διακόψετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία αναρρόφησης επιλέγοντας **OK** και να τη συνεχίσετε εκ νέου.

■ Απομακρύνετε το δοχείο μετά τη διαδικασία αναρρόφησης και κλείστε την πόρτα.

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 τελική και η πραγματική θερμοκρασία.

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

αυτόματη ριπή ατμού

Μετά την αρχική θέρμανση η ριπή ατμού ενεργοποιείται αυτόματα.

Το νερό εξατμίζεται μέσα στο θάλαμο φούρνου. **☁** και 1η ριπή ατμού ενεργή εμφανίζονται στην οθόνη.

Μετά τη ριπή ατμού διαγράφονται **☁** και 1η ριπή ατμού ενεργή.

■ Συνεχίζετε το μαγείρεμα μέχρι τέλους.



ριπές ατμού χειροκίνητα


Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις ριπές ατμού, μόλις ανάψει το πλήκτρο αφής **☁**.



Περιμένετε την προθέρμανση, έτσι ώστε ο ατμός να διανεμηθεί ομοιόμορφα στον θερμό αέρα του θαλάμου φούρνου.

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Η ριπή ατμού ενεργοποιείται.  και 1η ριπή ατμού ενεργή εμφανίζονται στην οθόνη και το πλήκτρο αφής  σβήνει.


- Ακολουθήστε την αντίστοιχη διαδικασία για να ενεργοποιήσετε και άλλες ριπές ατμού, μόλις ανάψει το πλήκτρο αφής .

Μετά την τελευταία ριπή ατμού διαγράφονται το πλήκτρο αφής , η υπόδειξη και  στην οθόνη.

- Συνεχίζετε το μαγείρεμα μέχρι τέλους.

ριπές ατμ ελεγχόμ από το χρόνο

Ο φούρνος ενεργοποιεί κάθε ριπή ατμού στην ρυθμισμένη ώρα.

 και 1η ριπή ατμού ενεργή εμφανίζονται, όταν ενεργοποιηθεί η ριπή ατμού.


Μετά την τελευταία ριπή ατμού διαγράφονται  και 1η ριπή ατμού ενεργή.

- Συνεχίζετε το μαγείρεμα μέχρι τέλους.


εξάτμ. των υπολειμ 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 τρόπου λειτουργίας klima plus  ή ενός αυτόματου προγράμματος με χρήση υδρατμών εμφανίζεται η ένδειξη εξάτμ. των υπολειμ 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.

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 υπολοιπ νερού;.

- Επιλέξτε ναι.

Εμφανίζεται η ένδειξη εξάτμ. των υπολειμ 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 υπολει-

πόμνου νερού μπορεί να διορθωθεί από το σύστημα, ανάλογα με την πραγματική ποσότητα νερού.

Στο τέλος της εξάτμισης του υπολειπόμνου νερού ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται έτοιμο.

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

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

Παράλειψη εξάτμισης υπολειπόμνου 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 υπολειπόμνου νερού.

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

Εμφανίζεται η ένδειξη Εξάτμιση υπολοίπτ 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 υπολειπόμνου νερού.

αυτόματα προγράμμ.

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

Κατηγορίες

Τα αυτόματα προγράμματα **Auto** ταξινομούνται σε κατηγορίες για καλύτερη εικόνα. Επιλέγετε απλά το αυτόματα πρόγραμμα που ταιριάζει στο φαγητό σας και ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

■ Επιλέξτε αυτόματα προγράμμ. **Auto**.

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.

Χρήσιμη συμβουλή: Με το **i** πληροφορίες μπορείτε ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος να ζητήσετε π.χ. πληροφορίες για την τοποθέτηση ή το γύρισμα του φαγητού.

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 χρονικό προσδιορισμό 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).
- Ο χρονικός προσδιορισμός 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 δεν έχει ψηθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέξτε παράταση μαγειρ ή παράταση ψησίμ. Το φαγητό ψήνεται για άλλα 3 λεπτά με τη συμβατική θέρμανση.

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

- απόψυξη
- αποξήρανση
- Θέρμανση σκευών
- Φούσκωμα ζύμης
- διατήρηση θερμοκρασίας
- Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία
- Κονσερβοποίηση
- Κατεψυγμένα προϊόντα/Ετοιμα φαγητά

απόψυξη


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

■ Επιλέξτε άλλα .

■ Επιλέξτε απόψυξη.

■ Αν χρειάζεται, αλλάζετε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος.

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

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργαστείτε αμέσως τα τρόφιμα μετά την απόψυξη.

Πρακτικές συμβουλές

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

αποξήρανση

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

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

■ Ξεφλουδίστε και αφαιρέστε, αν έχουν, τα κουκούτσια από τα φρούτα και τα λαχανικά που θα αποξηράνετε και στη συνέχεια κόψτε τα σε μικρά κομμάτια.


■ Μοιράστε τα τρόφιμα που θα αποξηράνετε κατά μέγεθος, ομοίμορφα και, κατά προτίμηση, σε μία στρώση επάνω σε μια σχάρα ή ένα ταψί γενικής χρήσης.

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






■ Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έως και 2 επίπεδα του φούρνου ταυτόχρονα για να αποξηράνετε τρόφιμα. Τοποθετήστε τα φρούτα που θα αποξηράνετε στα επίπεδα 1+3.






Άλλες εφαρμογές


Εάν χρησιμοποιείτε σάρα και ταψί γενικής χρήσης, τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης κάτω από τη σάρα.

- Επιλέξτε άλλα .
- Επιλέξτε αποξήρανση.
- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο ξήρανσης.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.
- Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, γυρίζετε τακτικά πλευρά τα τρόφιμα μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.

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


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

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

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

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

Λήψη αποξηραμένων τροφίμων από τον φούρνο

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Προσέξτε να μην καείτε στις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και στα υπόλοιπα καυτά εξαρτήματα.

Φορέστε ειδικά γάντια φούρνου για να βγάλετε από τον φούρνο τα τρόφιμα που αποξηράνατε.

- Αφήστε τα αποξηραμένα φρούτα ή λαχανικά να κρυώσουν.


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

- Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε σφραγισμένα βάζα ή κονσέρβες.


Θέρμανση σκευών

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

Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

- Τοποθετήστε τη σάρα στο επίπεδο στήριξης 2 και τοποθετήστε επάνω τα σκεύη που πρέπει να ζεσταθούν. Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους μπορείτε να το τοποθετήσετε επίσης πάνω στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου και να αφαιρέσετε επιπλέον τις ράγες στήριξης.
- Επιλέξτε άλλα .
- Επιλέξτε Θέρμανση σκευών.

- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε το χρόνο.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.


 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

Φοράτε γάντια για να αφαιρέσετε τα σκεύη.

Φούσκωμα ζύμης


Αυτό το πρόγραμμα δημιουργήθηκε για το φούσκωμα ζύμης.

- Επιλέξτε άλλα .
- Επιλέξτε Φούσκωμα ζύμης.
- Επιλέξτε χρόνο φουσκώματος.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Διατήρηση θερμοκρασίας

Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά μέσα στον θάλαμο του φούρνου για αρκετές ώρες.

Για τη διασφάλιση της ποιότητας των τροφίμων, επιλέξτε όσο το δυνατόν μικρότερο χρόνο.

- Επιλέξτε άλλα .
- Επιλέξτε διατήρηση θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε το τρόφιμο που θέλετε να διατηρήσετε ζεστό μέσα στον θάλαμο του φούρνου και επιβεβαιώστε με **OK**.

- Εάν απαιτείται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία

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

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

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

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

Έτσι, το κρέας γίνεται εξαιρετικά τρυφερό και ζουμερό.

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

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

Άλλες εφαρμογές


- 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.


Εάν χρησιμοποιείται το θερμόμετρο ψητού, λάβετε υπόψη τις υποδείξεις του κεφαλαίου «Ψήσιμο φαγητών», ενότητα «θερμόμετρο ψητού».

Χρησιμοποιήστε πάνω/κάτω αντίσταση

Ανατρέξτε στα στοιχεία στους πίνακες μαγειρέματος στο τέλος αυτού του εγχειρίδιου.

Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε τη σάρα πάνω σε αυτό.

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης με τη σάρα στο επίπεδο στήριξης 2.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  και θερμοκρασία 120°C.
- Προθερμαίνετε το θάλαμο φούρνου μαζί με το ταψί γενικής χρήσης και τη σάρα 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 καυτές επιφάνειες.

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

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


- Τοποθετήστε το τσιγαρισμένο κρέας πάνω στη σάρα.
- Μειώστε τη θερμοκρασία στους 100°C (βλ. κεφ. «Πίνακες μαγειρέματος»).
- Μαγειρεύετε το κρέας.

Κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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


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

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

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

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

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

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

Ελαττώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.





Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών



- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φουσαλίδες», ρυθμίστε την αναγραφόμενη θερμοκρασία συμπληρω-



ματικής θέρμανσης και αφήστε τα βάζα να ζεσταίνονται στον θάλαμο φούρνου έως τον αναγραφόμενο χρόνο.

Κονσερβοποίηση λαχανικών


- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φουσαλίδες», 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 «φουσαλίδες»

 /  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.

Άλλες εφαρμογές

- 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 ανοικτά 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 μαπακέτες

- Ψήνετε τα κέικ, τις πίτσες και τις μαπακέτες στη σχάρα, αφού έχετε στρώσει αντικολητικό 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.
- Επιλέγεται 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.
- Επιλέγεται τη χαμηλότερη από τις προτεινόμενες θερμοκρασίες στη συσκευασία.
- Γυρίζετε πολλές φορές το φαγητό.

Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων/έτοιμων γευμάτων

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

Τα κέικ, η πίτσα, οι τηγανιτές πατάτες ή συναφή προϊόντα, θα πρέπει να ψήνονται μόνο μέχρι να ροδίσουν ελαφρά και όχι μέχρι να αποκτήσουν έντονο σκούρο χρώμα.

- Επιλέγεται 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 δημιουργήσετε και να αποθηκεύσετε έως 20 ατομικά προγράμματα.

- Έχετε τη δυνατότητα να συνδυάσετε έως και 10 βήματα μαγειρέματος, για να περιγράψετε ακριβώς τη διάρκεια των αγαπημένων σας συνταγών ή των συνταγών που χρησιμοποιείτε συχνά. Σε κάθε βήμα μαγειρέματος επιλέγετε ρυθμίσεις, όπως τρόπο λειτουργίας, θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος ή θερμοκρασία πυρήνα.
- Μπορείτε να καθορίσετε το επίπεδο/τα επίπεδα στήριξης για το φαγητό.
- Μπορείτε να εισάγετε το όνομα του προγράμματος που αντιστοιχεί στη συνταγή σας.


Όταν επιλέξετε και ξεκινήσετε εκ νέου το πρόγραμμά σας, αυτό διεξάγεται αυτόματα.

Άλλες δυνατότητες για τη δημιουργία ατομικών προγραμμάτων:

- Μετά τη λήξη, αποθηκεύετε το αυτόματο πρόγραμμα ως ατομικό πρόγραμμα.
- Μετά τη λήξη αποθηκεύετε μια διαδικασία μαγειρέματος με ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος.

Στη συνέχεια εισάγετε ένα όνομα προγράμματος.

Δημιουργία ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέξτε άλλα .
- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα.
- Επιλέξτε δημιουργία προγράμματος.

Μπορείτε τώρα να καθορίσετε τις ρυθμίσεις για το πρώτο βήμα μαγειρέματος. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη:

- Επιλέξτε και επιβεβαιώστε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.

Για να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανση, θα πρέπει πρώτα να ολοκληρώσετε το πρώτο βήμα μαγειρέματος. Έπειτα προσθέστε ένα ακόμη βήμα μαγειρέματος με το προσθήκη βήματος μαγειρέματος, στο οποίο θα πρέπει να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος. Μόνο τότε μπορείτε να αποθηκεύσετε ή να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

- Επιλέξτε ολοκληρ. βήματος μαγειρέματος.

Όλες οι ρυθμίσεις για το πρώτο βήμα μαγειρέματος έχουν καθοριστεί.

Μπορείτε να προσθέσετε και άλλα βήματα μαγειρέματος, π. χ. όταν μετά τον πρώτο τρόπο λειτουργίας πρέπει να χρησιμοποιηθεί και ένας ακόμα.

- Όταν είναι απαραίτητα περαιτέρω βήματα, επιλέξτε το προσθήκη βήματος μαγειρέματος και ακολουθήστε τη διαδικασία, όπως στο 1ο βήμα μαγειρέματος.
- Μόλις καθορίσετε όλα τα απαραίτητα βήματα μαγειρέματος, επιλέξτε ρύθμιση επιπέδου.
- Επιλέγετε το επιθυμητό επίπεδο στήριξης/τα επιθυμητά επίπεδα στήριξης.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εάν θέλετε να ελέγξετε τις ρυθμίσεις ή να τις αλλάξετε σε μεταγενέστερο χρόνο, επιλέξτε το εκάστοτε βήμα μαγειρέματος.

- Επιλέξτε αποθήκευση.
- Καταχωρίστε το όνομα του προγράμματος.
- Επιλέξτε ✓.

ατομικά προγράμματα

Στην οθόνη εμφανίζεται η επιβεβαίωση, ότι το όνομα του προγράμματος αποθηκεύτηκε.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

Μπορείτε να ξεκινήσετε το αποθηκευμένο πρόγραμμα αμέσως ή αργότερα ή να αλλάξετε τα βήματα μαγειρέματος.

Έναρξη ατομικών προγραμμάτων

■ Τοποθετήστε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου.

■ Επιλέξτε άλλα .

■ Επιλέξτε ατομικά προγράμματα.

■ Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.

■ Επιλέξτε διεξαγωγή.

Ανάλογα με τις ρυθμίσεις προγράμματος εμφανίζονται τα εξής στοιχεία μενού:

- έναρξη αμέσως

Το πρόγραμμα ξεκινά άμεσα. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται άμεσα σε λειτουργία.

- 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

Καθορίστε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να ξεκινήσει. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή, αυτόματα εντός λειτουργίας.

- εμφάνιση βημάτων μαγειρέματος
Εμφανίζεται η σύνοψη των ρυθμίσεών σας.


- Εμφάνιση ενεργειών
Εμφανίζονται οι απαραίτητες ενέργειες, π. χ. για την τοποθέτηση του φαγητού.


■ Επιλέξτε το επιθυμητό στοιχείο μενού.

■ Επιβεβαιώστε την υπόδειξη, σε ποιο επίπεδο στήριξης πρέπει να τοποθετηθεί το φαγητό με το *OK*.

Το πρόγραμμα ξεκινά αμέσως ή κατά το ρυθμισμένο χρονικό σημείο.

Πατώντας **i** πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να εμφανίζετε π. χ. πληροφορίες για την τοποθέτηση ή το γύρισμα του φαγητού.

Μπορείτε κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τις λειτουργίες γρήγορο κρύωμα και διατήρηση θερμοκρασίας μέσω του .

■ Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Αλλαγή βημάτων μαγειρέματος

Τα βήματα μαγειρέματος των αυτόματων προγραμμάτων, τα οποία έχετε αποθηκεύσει με κάποιο δικό σας όνομα, δεν μπορούν να αλλάξουν.

■ Επιλέξτε άλλα .

■ Επιλέξτε ατομικά προγράμματα.

■ Επιλέγετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να αλλάξετε.

■ Επιλέξτε αλλαγή βημάτων μαγειρέματος.

■ Επιλέξτε το βήμα μαγειρέματος που επιθυμείτε να αλλάξετε ήπροσθήκη βήματος μαγειρέματος, για να προσθέσετε ένα βήμα μαγειρέματος.


- Επιλέξτε και επιβεβαιώστε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.
- Εάν θέλετε να ξεκινήσετε ένα αλλαγμένο πρόγραμμα, χωρίς να το αλλάξετε, επιλέξτε ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Εάν αλλάξατε όλες τις ρυθμίσεις, επιλέξτε αποθήκευση.

Στην οθόνη εμφανίζεται η επιβεβαίωση, ότι το όνομα του προγράμματος αποθηκεύτηκε.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το αποθηκευμένο πρόγραμμα έχει αλλάξει και μπορείτε να το ξεκινήσετε άμεσα ή με χρονική καθυστέρηση.

Αλλαγή ονόματος


- Επιλέξτε άλλα .
- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα.
- Επιλέγετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να αλλάξετε.
- Επιλέξτε αλλαγή ονόματος.
- Αλλάξτε το όνομα προγράμματος.
- Επιλέξτε ✓.
- Αν έχετε αλλάξει το όνομα του προγράμματος, επιλέξτε αποθήκευση.

Στην οθόνη εμφανίζεται η επιβεβαίωση, ότι το όνομα του προγράμματος αποθηκεύτηκε.



- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το πρόγραμμα μετονομάζεται.

Διαγραφή ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέξτε άλλα .
- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα.
- Επιλέξτε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να διαγράψετε.
- Επιλέξτε ακύρωση προγράμματος.

Το πρόγραμμα διαγράφεται.

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

Ψήσιμο φαγητών

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

Τα κέικ, η πίτσα, οι τηγανιτές πατάτες ή συναφή προϊόντα, θα πρέπει να ψήνονται μόνο μέχρι να ροδίσουν ελαφρά και όχι μέχρι να αποκτήσουν έντονο σκούρο χρώμα.

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

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

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

Επιλογή θερμοκρασίας

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

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

Οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες μαγειρέματος ισχύουν, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά, για μη προθερμασμένο θάλαμο 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 αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήση επιλογής θερμός αέρας plus

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

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

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

Πρακτικές συμβουλές

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

Χρήση επιλογής klima plus

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας με τον επιθυμητό τρόπο θέρμανσης για μαγείρεμα με χρήση υδρατμών.

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής εντατικό ψήσιμο

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

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

- Τοποθετείτε το κέικ στο επίπεδο 1 ή 2.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

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

Χρήση επιλογής θερμός αέρας Eco

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Ψήσιμο φαγητών

Συμβουλές για ψήσιμο

- Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιοδήποτε πυρίμαχο σκεύος, π.χ. γάστρα, πήλινη κατσαρόλα, πυρέξ, σακούλες ψησίματος, πήλινη γάστρα, ταψί γενικής χρήσης, σχάρα ή/και ταψί ψητού και γκριλ (αν υπάρχει) επάνω σε ταψί γενικής χρήσης.
- Η **προθέρμανση** του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο κατά την παρασκευή ροσπίφ και φιλέτων. Γενικά δεν απαιτείται προθέρμανση.
- Για το ψήσιμο κρέατος χρησιμοποιήστε ένα **κλειστό σκεύος**, π.χ. μια γάστρα. Το κρέας θα παραμείνει εσωτερικά ζουμερό. Ο θάλαμος του φούρνου διατηρείται καθαρότερος, από ό,τι αν ψήνατε στη σχάρα. Μένει αρκετός ζωμός, ώστε να ετοιμάσετε μια σάλτσα.
- Αν χρησιμοποιήσετε **σακούλες ή σακουλάκια ψησίματος**, λάβετε υπόψη τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Αν για το ψήσιμο χρησιμοποιήσετε τη **σχάρα** ή ένα **ανοιχτό σκεύος** μπορείτε να αλείψετε το άπαχο κρέας με λίπος, να το καλύψετε με μπέικον ή να το γεμίσετε με αυτό.
- Προσθέστε **καρυκεύματα** στο κρέας και τοποθετήστε το στο σκεύος. Προσθέστε κομματάκια βουτύρου ή μαργαρίνης ή περιχύστε με λάδι ή μαγειρικό λίπος. Αν πρόκειται να ψήσετε κάποιο μεγαλύτερο κομμάτι κρέατος (2-3 kg) και λιπαρά πουλερικά, προσθέστε περ. 1/8 l νερό.





- Μην προσθέτετε κατά το ψήσιμο υπερβολικά πολύ υγρό. Το κρέας δεν θα **ρόδισει** όσο πρέπει. Το ρόδισμα δημιουργείται στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Το κρέας αποκτά ένα επιπλέον έντονο ρόδισμα, αν, μόλις παρέλθει ο μισός περίπου χρόνος ψησίματος, αφαιρέσετε το καπάκι του σκεύους.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, αφαιρέστε το φαγητό από τον θάλαμο του φούρνου, καλύψτε το και αφήστε το να **σταθεί** για περ. 10 λεπτά. Μετά ρέει κατά το κόψιμο λιγότερο ζουμί.
- Η πέτσα των **πουλερικών** γίνεται τραγανή, αν 10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος την αλείψετε με λίγο ελαφρώς αλατισμένο νερό.

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

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

Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.
- Στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus , klima plus  και αυτόματο ψήσιμο  επιλέξτε θερμοκρασία χαμηλότερη κατά περίπου 20°C από ό,τι στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση .

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

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 ψησίματος, αν ανάλογα με το είδος κρέατος πολλαπλασιάσετε το ύψος του ψητού σας [cm] με τον χρόνο ανά cm ύψους [min/cm]:
 - Βοδινό/Κυνήγι: 15-18 min/cm
 - Χοιρινό/Μοσχάρι/Αρνί: 12-15 min/cm
 - Ροσμίφι/Φιλέτο: 8-10 min/cm
- Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί.


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


Χρήση αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήση θερμός αέρας plus ή αυτόματο ψήσιμο

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

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

Στον τρόπο λειτουργίας αυτόματο ψήσιμο  ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται κατά τη φάση του αρχικού ψησίματος 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 φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Ψήσιμο φαγητών

Χρήση επιλογής klima plus

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας με τον επιθυμητό τρόπο θέρμανσης για μαγείρεμα με χρήση υδρατμών.

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

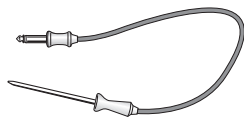
Χρήση επιλογής θερμός αέρας

Eco

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

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 εσωτε-

ρικό 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 εγχειρίδιου.

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

Δυνατότητες χρήσης

Κάποια αυτόματα προγράμματα και κάποιες ειδικές εφαρμογές σας προτρέπουν να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού και στα ατομικά προγράμματα καθώς και στους εξής τρόπους λειτουργίας:

- αυτόματο ψήσιμο 
- θερμός αέρας plus 
- εντατικό ψήσιμο 
- πάνω/κάτω αντίσταση 
- Klima plus + αυτόματο ψήσιμο 
- Klima plus + θερμός αέρας plus 
- Klima plus + εντατικό ψήσιμο 
- Klima plus+πάνω/κάτω αντίσταση 

Σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση

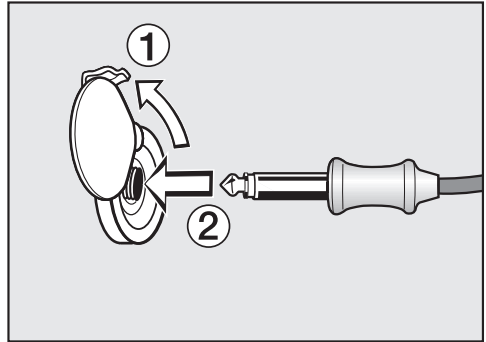
- Μπορείτε να τοποθετήσετε το κρέας σε μια κατασρόλα ή επάνω στη σάρα.
- Η μεταλλική άκρη του θερμόμετρου ψητού εισάγεται μέχρι τη λαβή μέσα στο ψητό έτσι ώστε ο αισθητήρας θερμοκρασίας να φθάσει περίπου στον πυρήνα του.
- Στα πουλερικά καλό είναι να τοποθετείται η μεταλλική άκρη στο πιο παχύ σημείο της περιοχής του στήθους. Ψηλαφίστε με τον αντίχειρα και τον δεικτητή 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 φθάσει 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.

Ψήσιμο φαγητών

Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος αργότερα με θερμόμετρο ψητού

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

- Εάν έχετε επιλέξει κάποιο τρόπο λειτουργίας, επιλέξτε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέξτε έναρξη στις.

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

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

Ένδειξη υπολειπόμενου χρόνου

Όταν σε μια διαδικασία μαγειρέματος η ρυθμισμένη θερμοκρασία υπερβαίνει τους 140°C, εμφανίζεται μετά από ένα ορισμένο χρονικό διάστημα η εκτιμώμενη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος που υπολείπεται (υπόλοιπο χρόνου).

Το υπόλοιπο χρόνου υπολογίζεται από τη ρυθμισμένη θερμοκρασία ψησίματος, τη ρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα και την πορεία της αύξησης της θερμοκρασίας πυρήνα.

Ο υπολειπόμενος χρόνος που εμφανίζεται στην αρχή είναι μια εκτιμώμενη τιμή. Αφού το υπόλοιπο χρόνου υπολογίζεται συνεχώς εκ νέου κατά τη διάρκεια της τρέχουσας διαδικασίας, η ένδειξη διορθώνεται διαρκώς και γίνεται όλο και πιο ακριβής.

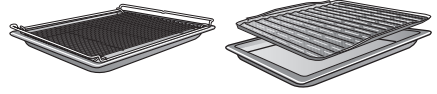
Όλες οι πληροφορίες σχετικά με το υπόλοιπο χρόνου διαγράφονται, όταν αλλάξει η θερμοκρασία μαγειρέματος ή η θερμοκρασία πυρήνα ή επιλεγεί ένας άλλος τρόπος λειτουργίας. Αν η πόρτα έμεινε ανοιχτή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, το υπόλοιπο χρόνου υπολογίζεται εκ νέου.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

Όταν ψήνετε στο γκριλ, φροντίστε να κλείνετε την πόρτα.

Μην χρησιμοποιείτε το ρηχό ταψί.



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.
- Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη από επάνω σάρα ή ταψί ψητού και γκριλ (αν υπάρχει). Με το ταψί ψητού και γκριλ δεν καίγονται οι χυμοί του ψητού και έτσι μπορείτε να τους χρησιμοποιήσετε για άλλες παρασκευές. Για ψήσιμο στο γκριλ αλείψτε τη σάρα με λάδι και τοποθετήστε 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.

Ψήσιμο στο γκριλ

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

- Ψήνετε τις λεπτές φέτες κρέατος ή ψαριού για περ. 6-8 λεπτά από κάθε πλευρά.
Προσέχετε, οι φέτες να έχουν το ίδιο πάχος, ώστε να μην διαφοροποιούνται πολύ οι χρόνοι ψησίματος.
- Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί.
- Για **δοκιμή ψησίματος** πιέστε την επιφάνεια του κρέατος με ένα κουτάλι. Έτσι μπορείτε να διαπιστώσετε αν το κρέας έχει ψηθεί καλά.
 - **Ελαφρά ψημένο**
Αν το κρέας είναι πολύ ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ακόμη κόκκινο.
 - **Μέτρια ψημένο**
Αν το κρέας είναι λιγότερο ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ροζ.
 - **Καλοψημένο**
Αν το κρέας δεν είναι καθόλου ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι τελείως ψημένο.

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

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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.

Χρήση επιλογής γκριλ μεγάλη επιφάνεια


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


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

Χρήση επιλογής γκριλ με αέρα

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

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.
Πριν από τον καθαρισμό με το χέρι περιμένετε πρώτα να κρυσώσουν 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. Ιδίως η πρόσοψη του φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά από καθαριστικά φούρνου και καθαριστικά αλάτων.
Όλες οι επιφάνειες είναι ευαίσθητες στις χαρακιές. Στις γυάλινες επιφάνειες οι χαρακιές μπορεί, κάτω από ορισμένες συνθήκες, να οδηγήσουν σε ρωγμές.
Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

Ακατάλληλα καθαριστικά

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

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή κλώριον
- στην πρόσοψη, απορρυπαντικά που διαλύουν τα άλατα

- διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη, γαλάκτωμα ή κόκκους)
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- καθαριστικά για ανοξείδωτες επιφάνειες
- απορρυπαντικά για πλυντήρια πιάτων
- Καθαριστικά για τζάμια
- καθαριστικά για υαλοκεραμικές εστίες
- σκληρά σφουγγάρια και βούρτσες (π.χ. σφουγγάρια για κατσαρόλες, χρησιμοποιημένα σφουγγάρια που περιέχουν ακόμα υπολείμματα από ισχυρά καθαριστικά)
- ειδικά σφουγγαράκια τύπου μαγικής γόμας
- αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα
- σύρμα
- την επιμονή σε σημεία με χρήση μηχανικών μέσων καθαρισμού
- καθαριστικά για φούρνους
- ανοξείδωτα συρμάτινα σφουγγαράκια

Αν η βρομιά παραμένει για αρκετό χρονικό διάστημα, ενδεχομένως να μην μπορεί πλέον να αφαιρεθεί. Αν χρησιμοποιείτε συνέχεια τη συσκευή χωρίς να την καθαρίζετε τακτικά, ο καθαρισμός της θα είναι πολύ πιο δύσκολος και χρονοβόρος.
Καλύτερα να αφαιρείτε αμέσως τη βρομιά.

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.

Για πιο εύκολο καθαρισμό συνιστούμε:

Καθαρισμός και περιποίηση

- Αφαιρέστε την πόρτα.
- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).
- Αφαιρέστε το πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ.
- Διπλώστε προς τα κάτω την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ.

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

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 ιδιότητά.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip)

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 ανοξείδωτο συρμάτινο σφουγγαράκι (π.χ. Spontex Spirinett), ζεστό νερό και υγρό για πλύσιμο πιάτων στο χέρι.

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

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από καταλυτικό εμαγιέ πριν χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνου.

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 τοικωμάτων 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.

Σκληρή βρομιά στις συρόμενες ράγες FlexiClip

Το λιπαντικό υλικό των συρόμενων ραγών FlexiClip καταστρέφεται κατά το πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων και έτσι μειώνεται η ευχέρεια κίνησής τους.

Μην πλένετε ποτέ τις συρόμενες ράγες FlexiClip στο πλυντήριο πιάτων.

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

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

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

Καθαρισμός πίσω τοιχώματος από καταλυτικό εμαγιέ

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


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

Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από καταλυτικό εμαγιέ, προτού χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνου μέσα στον θάλαμο φούρνου.

Αφαιρέστε λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά

- Αφαιρέστε το πίσω τοίχωμα (βλ. κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση πίσω τοιχώματος»).
- Καθαρίστε το πίσω τοίχωμα στο χέρι με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα.
- Ξεπλύνετε καλά το πίσω τοίχωμα.
- Αφήστε το πίσω τοίχωμα να στεγνώσει, προτού το επανατοποθετήσετε.

Αφαιρέστε τις κηλίδες από λάδι ή λίπος


- Βγάλτε από το θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα (συμπεριλαμβανομένων και των ραγών στήριξης).
- Προτού ξεκινήσετε τον καταλυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε τη χοντρή βρομιά από το εσωτερικό της πόρτας και τις επιφάνειες με τελείωμα PerfectClean, ώστε να μην καούν.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και 250°C.

Καθαρισμός και περιποίηση

- Θερμάνετε τον άδειο θάλαμο φούρνου τουλάχιστον για 1 ώρα.

Η διάρκεια ρυθμίζεται ανάλογα με τον βαθμό ρύπανσης.

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις και το θάλαμο φούρνου.

Πριν από το χειροκίνητο καθαρισμό αφήστε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις και ο θάλαμος φούρνου.

- Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας και το θάλαμο φούρνου με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό υγρό πανί από μικροΐνες.

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

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 μπορείτε 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

Προετοιμασία διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

Χρειάζεστε ένα δοχείο με χωρητικότητα τα 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. κλωρίδια, θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.

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

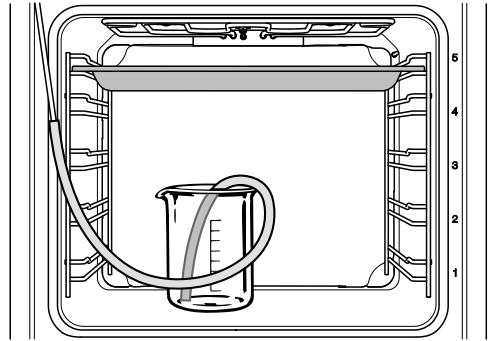
- Γεμίστε το δοχείο με περίπου 600 ml κρύο νερό βρύσης και διαλύστε πλήρως μέσα σε αυτό μια ταμπλέτα αφαίρεσης αλάτων.

Διεξαγωγή διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

- Επιλέξτε άλλα .
- Επιλέξτε αφαίρεση αλάτων.

Αν οι τρόποι λειτουργίας και τα αυτόματα προγράμματα με ατμό 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 στήριξης, για να συλλέξετε το καθαριστικό αλάτων μετά τη χρήση. Επιβεβαιώνετε την υπόδειξη με *OK*.



- Τοποθετείτε το δοχείο με το υλικό αφαίρεσης αλάτων στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου.
- Στερεώνετε τον συνθετικό σωλήνα με τη μία άκρη του στο στόμιο απορρόφησης. Τοποθετείτε την άλλη άκρη μέσα στο υγρό αφαίρεσης 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 να διακόψετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία αναρρόφησης επιλέγοντας *OK* και να τη συνεχίσετε εκ νέου.

Καθαρισμός και περιποίηση

Η πραγματική ποσότητα του υλικού αφαίρεσης αλάτων που απορροφήθηκε 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 σωλήνα στο 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 ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου και η τουρμπίνα παραμένουν 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.

■ 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 πατώντας *OK*.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η ένδειξη έτοιμο.

- Θέστε το φούρνο εκτός λειτουργίας με το πλήκτρο **ON/OFF** .



Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

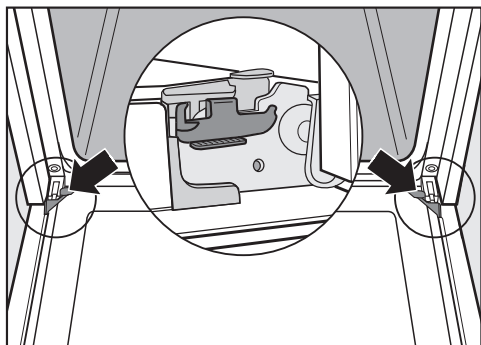
Πριν από τον καθαρισμό με το χέρι περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου και τα εξαρτήματα.

- 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.

Καθαρισμός και περιποίηση

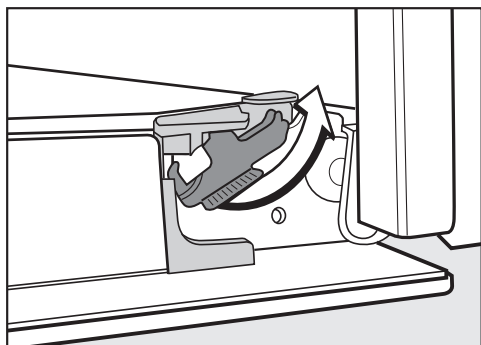
Αφαίρεση πόρτας

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 9 kg.



Η πόρτα είναι συνδεδεμένη με τους μεντεσέδες μέσω στηριγμάτων. Για να μπορέσετε να αφαιρέσετε την πόρτα από τα στηρίγματα, πρέπει πρώτα να απασφαλίσετε τα άγκιστρα από τους δύο μεντεσέδες.

- Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.



- Στρέψτε τα άγκιστρα μέχρι τέρμα για να τα απασφαλίσετε.

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

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

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

- Κλείστε την πόρτα εντελώς.



- Πιάστε την πόρτα από τα πλαϊνά της και αφαιρέστε τη από τα στηρίγματά της προς τα πάνω. Φροντίστε η πόρτα να είναι απόλυτα ευθυγραμμισμένη.

Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

Η πόρτα της συσκευής αποτελείται από ένα ανοικτό σύστημα από 3 τζάμια με εν μέρει θερμοανακλαστική επίστρωση.

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

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

Το τζάμι της πόρτας μπορεί να καταστραφεί από γρατζουνιές.

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


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

Η επιφάνεια των προφίλ αλουμινίου καταστρέφεται από τα καθαριστικά φούρνων.

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

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

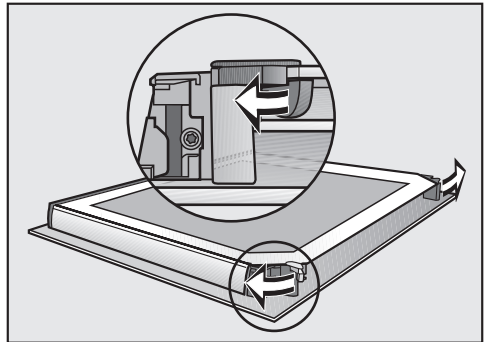
Φυλάξτε σε προστατευμένο σημείο τα αφαιρεμένα τζάμια πόρτας.

 Κίνδυνος τραυματισμού από το κλείσιμο της πόρτας.

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

Αφαιρείτε πάντα την πόρτα, πριν την αποσυναρμολογήσετε.

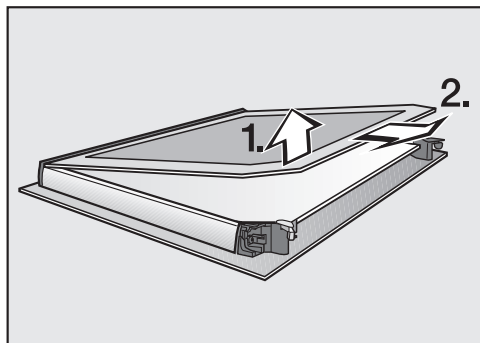
- Αποθέστε προσεκτικά το εξωτερικό τζάμι της πόρτας σε μια μαλακή επιφάνεια (π.χ. πάνω σε μια πετσέτα πιάτων), για να αποφύγετε τυχόν γρατζουνιές. Φροντίστε η λαβή να προεξέχει στο κενό, ώστε το τζάμι της πόρτας να ακουμπά ευθυγραμμισμένα και σταθερά και να μην σπάσει κατά τον καθαρισμό.



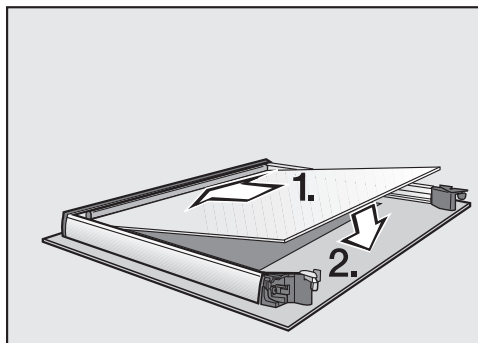
- Ανοίξτε τις δύο ασφάλειες για τα τζάμια της πόρτας, στρέφοντάς τα προς τα έξω.

Αφαιρείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας:

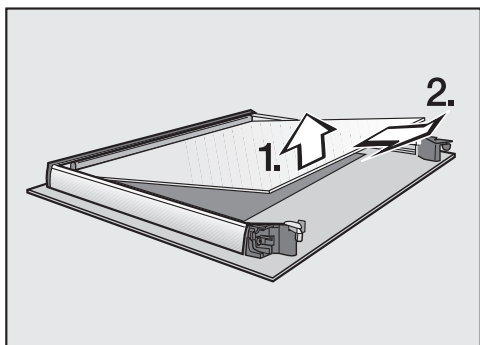
Καθαρισμός και περιποίηση



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

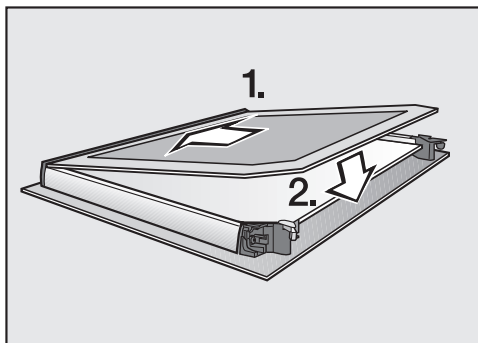


- Τοποθετήστε το μεσαίο τζάμι κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τον κωδικό προϊόντος (όχι ανάποδα).

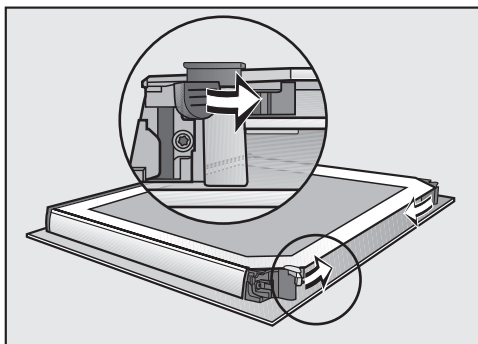


- Ανασηκώστε **ελαφρώς** το μεσαίο τζάμι της πόρτας και τραβήξτε το προς τα έξω.
- Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας και τα υπόλοιπα εξαρτήματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.

Στη συνέχεια συναρμολογήστε πάλι προσεκτικά την πόρτα:



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

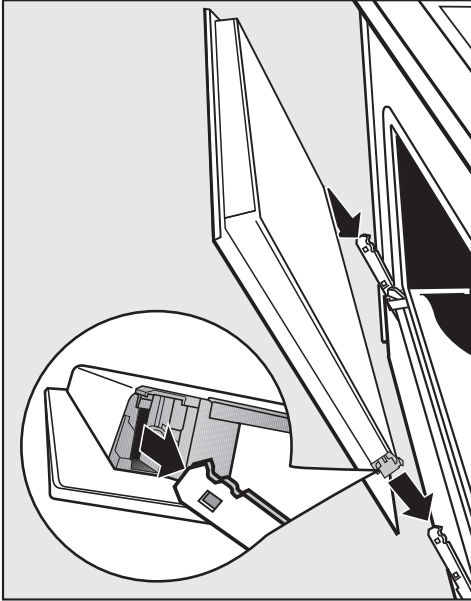


Καθαρισμός και περιποίηση

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

Η πόρτα είναι και πάλι συναρμολογημένη.

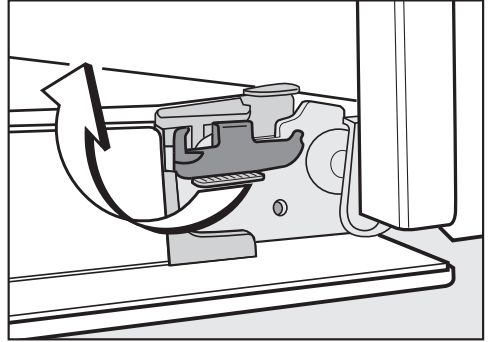
Τοποθέτηση της πόρτας



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

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

Ασφαλίστε οπωσδήποτε πάλι τα άγκιστρα.



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

Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip

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

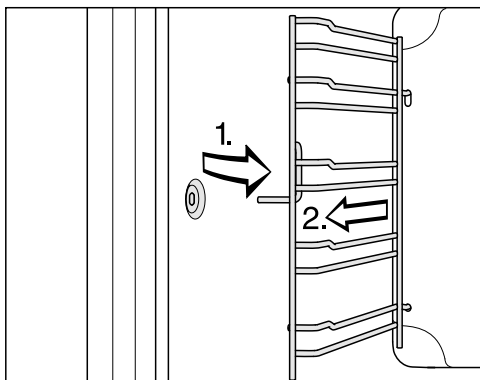
Αν θέλετε να αφαιρέσετε ξεχωριστά από πριν τις συρόμενες ράγες FlexiClip, ακολουθήστε τις οδηγίες στο κεφάλαιο «Εξοπλισμός», ενότητα «Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip».

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

Περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου και τα εξαρτήματα, πριν από την αφαίρεση των ραγών στήριξης.

Καθαρισμός και περιποίηση



- Τραβήξτε τις ράγες στήριξης από μπροστά έξω από το στήριγμα (1) και αφαιρέστε τις (2).

Η **τοποθέτηση** γίνεται με την αντίστροφη σειρά.

- Τοποθετήστε τα μέρη προσεκτικά.

Αφαίρεση πίσω τοιχώματος

Μπορείτε να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα για να το καθαρίσετε.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

Αφήστε τις αντιστάσεις, το θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα να κρυσώσουν πρώτα πριν από την αφαίρεση του πίσω τοιχώματος.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη φτερωτή.

Μπορείτε να τραυματιστείτε από την φτερωτή της τουρμπίνας θερμού αέρα.

Μην λειτουργείτε ποτέ το φούρνο χωρίς πίσω τοίχωμα.

- Αποσυνδέετε το φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για το σκοπό αυτό βγάλετε το φις από την πρίζα ή κλείστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα.
- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης.
- Χαλαρώνετε τις τέσσερις βίδες στις γωνίες του πίσω τοιχώματος και το αφαιρείτε.
- Καθαρίστε το πίσω τοίχωμα (βλ. κεφ. «Καθαρισμός πίσω τοιχώματος από καταλυτικό εμαγιέ»).

Η **τοποθέτηση** γίνεται με την αντίστροφη σειρά.

- Τοποθετείτε το πίσω τοίχωμα προσεκτικά.

Τα ανοίγματα πρέπει να είναι σε τέτοια διάταξη όπως απεικονίζεται στο κεφάλαιο «Επισκόπηση».

- Μοντάρετε τις ράγες στήριξης.
- Συνδέστε πάλι τον φούρνο με το ηλεκτρικό δίκτυο.

Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

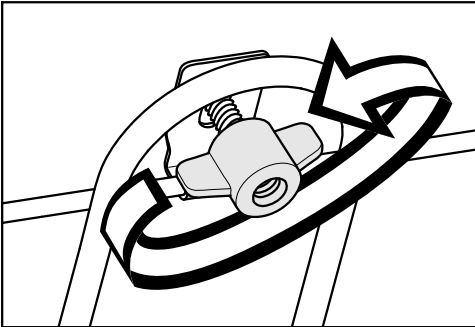
Αν η οροφή του θαλάμου φούρνου είναι πολύ βρόμικη, μπορείτε για τον καθαρισμό να διπλώσετε προς τα κάτω την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ. Προτείνεται να καθαρίζετε τακτικά την οροφή του θαλάμου φούρνου με ένα υγρό πανί ή με σφουγγάρι για το πλύσιμο πιάτων.

Καθαρισμός και περιποίηση

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

Η εμαγιέ επιφάνεια στον πάτο του θαλάμου φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά, αν κατά την αφαίρεση πέσουν επάνω της τα παξιμάδια.
Απλώστε για προστασία π.χ. μια πετσέτα κουζίνας στον πάτο του θαλάμου του φούρνου.

- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης.



- Ξεβιδώστε τα παξιμάδια-πεταλούδα.

Η επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ μπορεί να υποστεί ζημιά.
Μην πιέζετε ποτέ την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ με δύναμη προς τα κάτω.

- Διπλώστε με προσοχή προς τα κάτω την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ.

Τώρα η οροφή του φούρνου είναι προσβάσιμη.



- Καθαρίστε την οροφή του θαλάμου φούρνου με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Μετά τον καθαρισμό πιέστε και πάλι την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τις πεταλούδες και σφίξτε τις.
- Μοντάρετε τις ράγες στήριξης.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

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

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

Οι παρακάτω πίνακες αποτελούν ένα βοήθημα για να εντοπίσετε την αιτία μιας βλάβης ή ενός σφάλματος και να την εξαλείψετε.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Η οθόνη είναι σκοτεινή.	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση ώρα ένδειξη μη ενεργό. Επομένως, η οθόνη είναι σκοτεινή όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Μόλις θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο, εμφανίζεται το βασικό μενού. Αν θέλετε η ώρα να εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη, επιλέξτε τη ρύθμιση ώρα ένδειξη ενεργό.
	<p>Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Βεβαιωθείτε ότι το φις του φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
Δεν ακούγεται ηχητικό σήμα.	<p>Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα ή έχουν ρυθμιστεί σε υπερβολικά χαμηλή ένταση.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα ή αυξήστε την ένταση με τη ρύθμιση ένταση ήχου ηχητικά σήματα.
Ο θάλαμος φούρνου δεν γίνεται καυτός.	<p>Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη.</p> <p>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">■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση με τη ρύθμιση εκθεσιακή επίδειξη εκθεσιακή ρύθμιση μη ενεργό.
για την απασφάλιση πιέστε το πλήκτρο OK για 6 δευτερόλεπτα εμφανίζεται κατά την ενεργοποίηση της οθόνης.	<p>Το κλειδί λειτουργίας  είναι ενεργοποιημένο.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το κλειδί λειτουργίας για μια διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα.■ Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε μόνιμα το κλειδί λειτουργίας, επιλέξτε τη ρύθμιση σύστημα ασφάλειας κλειδί ασφαλείας  μη ενεργό.



Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Τα πλήκτρα αφής δεν αντιδρούν.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch μη ενεργό. Αυτός είναι ο λόγος που δεν αντιδρούν τα πλήκτρα αφής, όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας. <ul style="list-style-type: none"> ■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο, αντιδρούν τα πλήκτρα αφής. Εάν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής πάντα ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο, τότε επιλέγετε τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch ενεργό.
	Ο ηλεκτρικός φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος με το ηλεκτρικό δίκτυο. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγχετε, αν το φις του ηλεκτρικού φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα. ■ Ελέγχετε, αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλείτε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο σύστημα ελέγχου. <ul style="list-style-type: none"> ■ Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF \odot, μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου ο φούρνος.
Στην οθόνη εμφανίζεται διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος η διαδικασία διακόπηκε.	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για λίγο. Μια τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος διακόπηκε με αυτόν τον τρόπο. <ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία. ■ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος εκ νέου.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 12:00.	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για περισσότερες από 150 ώρες. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα και την ημερομηνία.
Στην οθόνη εμφανίζεται επιτεύχθηκε η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας.	Ο φούρνος ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Το σύστημα απενεργοποίησης ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. <ul style="list-style-type: none"> ■ Επιβεβαιώστε με OK. <p>Ο φούρνος είναι και πάλι έτοιμος να λειτουργήσει.</p>
βλάβη και εμφανίζεται την οθόνη ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναγράφεται εδώ.	Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας. <ul style="list-style-type: none"> ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Στην οθόνη εμφανίζεται αυτή η λειτουργία προς το παρόν δεν είναι διαθέσιμη. μετά από την επιλογή της λειτουργίας αφαίρεση αλάτων.	Το σύστημα εξάτμισης παρουσιάζει βλάβη. ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.
Σε διαδικασία μαγειρέματος με ατμό δεν απορροφάται νερό.	Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να επιλέξετε σημεία μενού στην οθόνη και πλήκτρα αφής, όμως η αντλία του συστήματος εξάτμισης δεν λειτουργεί. ■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση μέσω Ρυθμίσεις εκθεσιακή επίδειξη εκθεσιακή ρύθμιση μη ενεργό.
	Η αντλία του συστήματος εξάτμισης είναι ελαττωματική. ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.
Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.	Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η τουρμπίνα κρούου αέρα συνεχίζει να λειτουργεί (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρούου αέρα»).
Ο φούρνος τέθηκε αυτόματα εκτός λειτουργίας.	Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας για λόγους οικονομίας ρεύματος, όταν, αφού τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος ή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος και μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, δεν ακολουθήσει κανένας περαιτέρω χειρισμός. ■ Θέστε και πάλι σε λειτουργία τον φούρνο.
Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία παρουσιάζει αποκλίσεις από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. ■ Επιλέγεται τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.
	Οι ποσότητες των συστατικών παρουσιάζουν αποκλίσεις από εκείνες που αναφέρονται στη συνταγή. ■ Ελέγξτε αν έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυτών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Τα γλυκά/τα ζυμωτά παρουσιάζουν κάποια διαφορά στο ρόδισμα τους.	Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο. <ul style="list-style-type: none"> ■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγχετε αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στήριξης.
	Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν είναι κατάλληλα για τον τρόπο λειτουργίας. <ul style="list-style-type: none"> ■ Στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  οι ανοιχτόχρωμες ή χωρίς επικάλυψη φόρμες δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα. Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.
Στο καταλυτικό εμαγιέ υπάρχουν λεκέδες στο χρώμα της σκουριάς.	Λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά δεν απομακρύνονται μέσω της καταλυτικής διαδικασίας καθαρισμού. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ξεμοντάρετε τα εξαρτήματα από καταλυτικό εμαγιέ και αφαιρέστε αυτούς τους λεκέδες με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων και μια μαλακή βούρτσα (βλ. κεφ. «Καθαρισμός πίσω τοιχώματος από καταλυτικό εμαγιέ»).
Οι συρόμενες ράγες FlexiClip μετακινούνται δύσκολα μέσα και έξω από το φούρνο.	Στα ρουλεμάν των συρόμενων ραγών FlexiClip δεν υπάρχει αρκετή λίπανση. <ul style="list-style-type: none"> ■ Λιπάνετε τα ρουλεμάν με το ειδικό λιπαντικό της Miele. Μόνο το ειδικό λιπαντικό της Miele είναι κατάλληλο για τις υψηλές θερμοκρασίες στο θάλαμο φούρνου. Άλλα λιπαντικά μπορεί να γίνουν ρητινώδη κατά τη θέρμανση και να κολήσουν οι συρόμενες ράγες FlexiClip. Μπορείτε να λάβετε το ειδικό λιπαντικό της Miele από καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele ή από το Miele Service.
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα. <ul style="list-style-type: none"> ■ Αν θέλετε να είναι ενεργοποιημένος ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός ενεργό.
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου έχει σβήσει ή δεν ενεργοποιείται.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός μη ενεργό. <ul style="list-style-type: none"> ■ Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιήστε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα. ■ Αν το επιθυμείτε, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός ενεργό ή «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα.
	Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου παρουσιάζει βλάβη. <ul style="list-style-type: none"> ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.

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

Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

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

Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

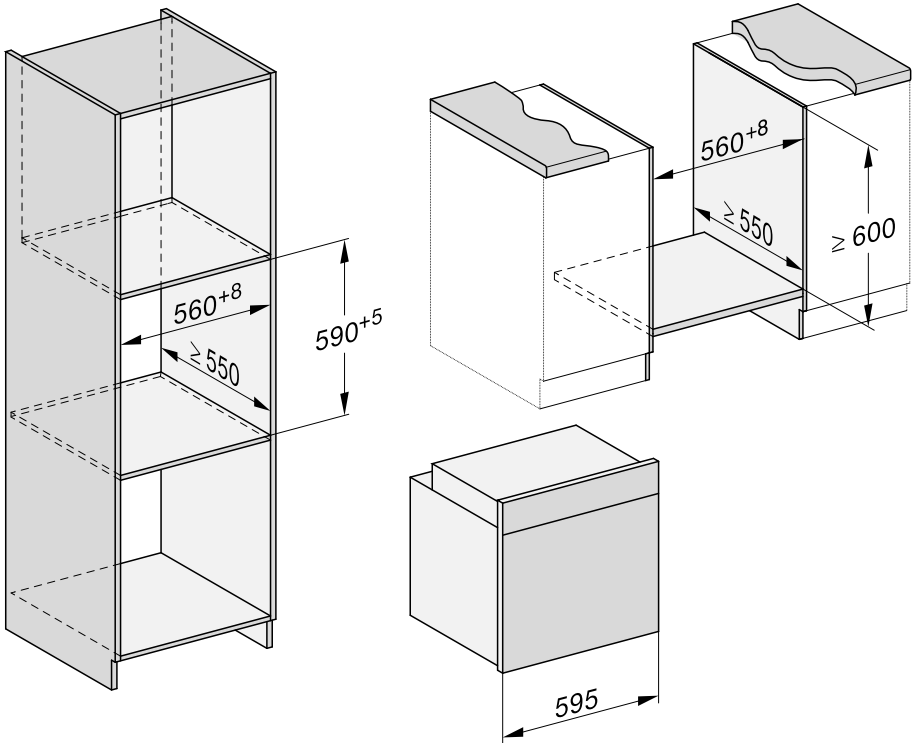
Περισσότερες πληροφορίες για τους όρους εγγύησης θα βρείτε στο συνοδευτικό έντυπο εγγύησης.

Διαστάσεις εντοιχισμού

Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

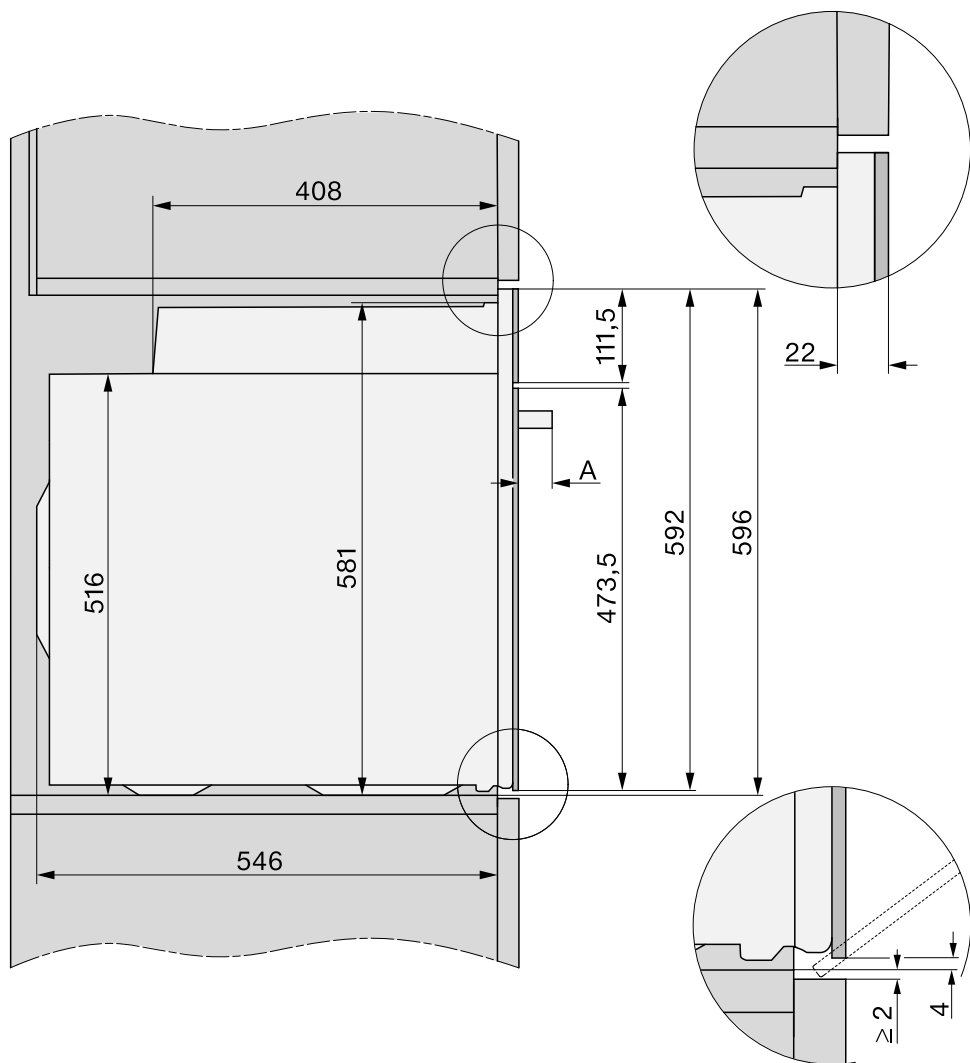
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι

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



Εγκατάσταση

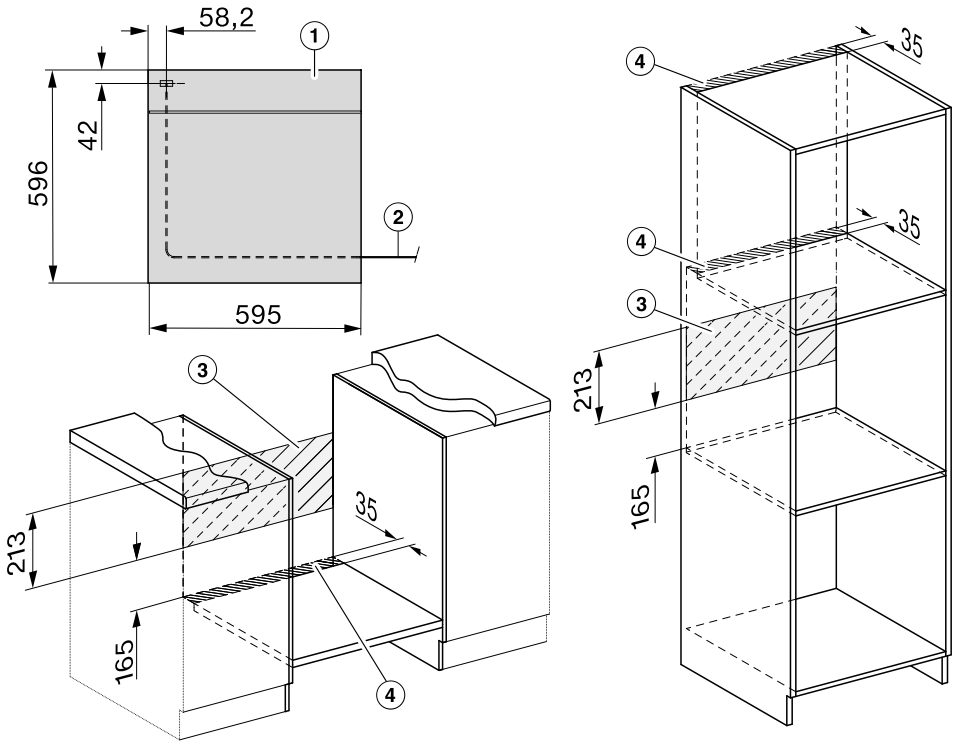
Πλαϊνή όψη



A H 73xx: 43 mm

H 74xx: 47 mm

Συνδέσεις και αερισμός



- ① Άποψη από μπροστά
- ② Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, μήκος= 1.500 mm
- ③ Καμία σύνδεση σε αυτήν την περιοχή
- ④ Άνοιγμα αερισμού τουλάχιστον 150 cm²

Εγκατάσταση

Τοποθέτηση φούρνου

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

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

Κατά τον εντοιχισμό λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε:

Βεβαιωθείτε ότι η ενδιάμεση επιφάνεια, επάνω στην οποία τοποθετείται ο φούρνος, δεν ακουμπά στον τοίχο.

Μην τοποθετείτε θερμομονωτικά πηχάκια στο ντουλάπι εντοιχισμού.

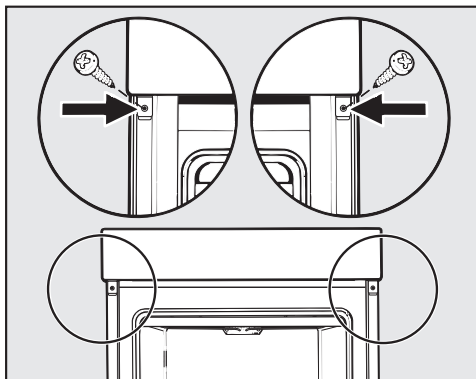
- Συνδέστε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Η πόρτα του φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο κρατώντας τον από τη λαβή της πόρτας.

Χρησιμοποιήστε για τη μεταφορά τις λαβές που υπάρχουν στα πλαϊνά του περιβλήματος.

Για πρακτικούς λόγους, ξεμοντάρετε την πόρτα της συσκευής πριν από τον εντοιχισμό (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», ενότητα «Αφαίρεση πόρτας») και αφαιρέστε τα εξαρτήματα. Ο φούρνος γίνεται έτσι πιο ελαφρύς, οπότε θα αποφύγετε να τον πιάσετε κατά λάθος από τη λαβή της πόρτας για να τον ωθήσετε μέσα στο ντουλάπι εντοιχισμού.

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



- Στερεώστε τον φούρνο με τις συνοδευτικές βίδες στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.
- Αν είχατε αφαιρέσει την πόρτα, τοποθετήστε την πάλι στη θέση της (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», ενότητα «Τοποθέτηση πόρτας»).

Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Είναι δυνατή η προσωρινή ή μόνιμη λειτουργία σε σύστημα παροχής ηλεκτρικής ενέργειας αυτόνομο ή μη συγχρονισμένο σε δίκτυο (όπως π.χ. αυτόνομα δίκτυα, εφεδρικά συστήματα). Απαραίτητη προϋπόθεση για τη λειτουργία είναι

το σύστημα τροφοδοσίας να συμμορφώνεται με τις προδιαγραφές του προτύπου EN 50160 ή συγκρίσιμων προτύπων.

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

Φούρνος

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

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

Μέγιστη τιμή σύνδεσης: βλέπε πινακίδα τύπου

H 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]		⁵ ₁	 [min]	CF
Μάφιν (1 ρηχό ταψί)		150-160	–	2	25-35	–
Μάφιν (2 ρηχά ταψιά)		150-160	–	1+3	30-40 ³	–
Ατομικά κέικ* (1 ρηχό ταψί)		150	–	2	30-40	–
		160 ²	–	3	20-30	–
Ατομικά κέικ* (2 ρηχά ταψιά)		150 ²	–	1+3	25-35	–
Κέικ απλό (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) ¹		150-160	–	2	60-70	–
		155-165 ²	–	2	60-70	✓
Κέικ μαρμπρέ ή με ξηρούς καρπούς (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) ¹		150-160	–	2	60-70	–
		150-160	–	2	60-70	–
Κέικ μαρμπρέ ή με ξηρούς καρπούς (σάρα, στρογγυλή φόρμα/κλασική, Ø 26 cm) ¹		150-160	✓	2	55-65	–
		150-160	✓	2	60-70	–
Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)		150-160	–	2	40-50	✓
		155-165	–	1	40-50	✓
Κέικ φρούτων (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		150-160	✓	2	55-65	✓
		165-175 ²	–	2	50-60	✓
Παντεσπάνι (σάρα, φόρμα για παντεσπάνι, Ø 28 cm) ¹		150-160	–	2	25-35	–
		170-180 ²	–	2	15-25	–

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, Booster, ⁵₁ Επίπεδο στήριξης, Χρόνος μαγειρέματος, CF λειτουργία για τραγανή επιφάνεια, Θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, – OFF





















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










¹ Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σάρα.

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.

³ Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν η παρασκευή σας ροδίζει αρκετά, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Ζύμη σφικτή

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	CF
Μπισκότα (1 ρηχό ταψί)		140-150	–	2	25-35	–
		150-160	–	2	25-35	–
Μπισκότα (2 ρηχά ταψιά)		140-150	–	1+3	25-35 ³	–
Κουλουράκια* (1 ρηχό ταψί)		140	–	2	35-45	–
		160 ²	–	3	25-35	–
Κουλουράκια* (2 ρηχά ταψιά)		140	–	1+3	40-50 ³	–
Παντεσπάνι (σάρα, φόρμα για παντεσπάνι, Ø 28 cm) ¹		150-160	✓	2	35-45	–
		170-180 ²	✓	2	20-30	–
Τσιζκέικ (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		170-180	–	2	80-90	–
		160-170	–	2	80-90	–
Μηλόπιτα (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 20 cm)*		160	–	2	90-100	–
		180	–	1	85-95	–
Μηλόπιτα σκεπαστή (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		180-190 ²	–	2	60-70	✓
		160-170	–	2	60-70	✓
Κέικ φρούτων με γλάσο (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		170-180	–	2	60-70	–
		150-160	–	2	55-65	–
Κέικ φρούτων με γλάσο (1 ρηχό ταψί)		170-180	–	2	50-60	✓
		160-170	–	2	45-55	✓
Τάρτα γλυκιά (1 ρηχό ταψί)		210-220 ²	✓	1	45-55	✓
		190-200	–	2	40-50	✓

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵₁ Επίπεδο στήριξης,  Χρόνος μαγειρέματος, CF λειτουργία για τραγανή επιφάνεια,  Θερμός αέρας plus,  Θερμός αέρας Eco,  πάνω/κάτω αντίσταση,  εντατικό ψήσιμο, ✓ ON, – OFF

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























¹ Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σάρα.










² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.

³ Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν η παρασκευή σας ροδίζει αρκετά, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψήσιματος.

Πίνακες μαγειρέματος

Ζύμη μαγιάς

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	CF
Κέικ κλασικό (σάρα, κλασική φόρμα, Ø 24 cm) ¹		150-160	–	2	50-60	–
		160-170	–	2	50-60	–
Χριστουγεννιάτικο κέικ (1 ρηχό ταψί)		150-160	–	2	55-65	–
		160-170	✓	2	55-65	–
Τάρτα στριφτή με/χωρίς φρούτα (1 ρηχό ταψί)		160-170	–	2	35-45	✓
		170-180	–	3	45-55	✓
Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)		160-170	✓	2	45-55	✓
		170-180	✓	3	45-55	✓
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (1 ρηχό ταψί)		160-170	✓	2	25-35	–
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (2 ρηχά ταψιά)		160-170	✓	1+3	30-40 ⁴	–
Λευκό ψωμί, χωρίς φόρμα (1 ρηχό ταψί)		190-200	✓	2	30-40 ⁵	–
		190-200	–	2	30-40	–
Λευκό ψωμί (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) ¹		180-190	✓	2	45-55	–
		190-200 ²	✓	2	55-65 ⁶	✓ ⁷
Ψωμί ολικής άλεσης (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) ¹		180-190	✓	2	55-65	–
		200-210 ²	✓	2	55-65 ⁶	✓ ⁷
Φούσκωμα ζύμης (σάρα)		30-35	–	– ³	–	–

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵₁ Επίπεδο στήριξης,  Χρόνος μαγειρέματος, CF λειτουργία για τραγανή επιφάνεια,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  Klima plus + θερμός αέρας plus,  Klima plus+πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, – OFF

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

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.

³ Τοποθετήστε τη σάρα στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου και τοποθετήστε επάνω το σκεύος. Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους μπορείτε και να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης.










⁴ Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν η παρασκευή σας ροδίζει αρκετά, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.








⁵ Ενεργοποιήστε 1 ριπή ατμού στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος.

⁶ Ενεργοποιήστε 2 ριπές ατμού στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος.

⁷ Ενεργοποιήστε τη λειτουργία για τραγανή επιφάνεια Crisp function 15 λεπτά μετά από την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.











Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού








Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)		160-170	✓	2	45-55	✓
		170-180	✓	3	45-55	✓
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (1 ρηχό ταψί)		160-170	–	3	25-35	✓
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (2 ρηχά ταψιά)		150-160	✓	1+3	25-35 ¹	✓

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  5
1 Επίπεδο στήριξης,  Χρόνος μαγειρέματος, CF λειτουργία για τραγανή επιφάνεια,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, – OFF

¹ Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν η παρασκευή σας ροδίζει αρκετά, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Ζύμη για παντεσπάνι

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Βάση παντεσπάνι(2 αυγά), (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		160-170 ²	–	2	15-25	–
Βάση παντεσπάνι (4-6 αυγά), (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		150-160 ²	–	2	30-40	–
Αφράτο παντεσπάνι* (σάρα, λυόμε- νη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25-35	–
		150-170 ²	–	2	25-45	–
Παντεσπάνι (1 ρηχό ταψί)		180-190 ²	✓	1	15-25	–

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  5
1 Επίπεδο στήριξης,  Χρόνος μαγειρέματος, CF λειτουργία για τραγανή επιφάνεια,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας plus, ✓ ON, – OFF














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








¹ Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σάρα.

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.

Πίνακες μαγειρέματος




















Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες












Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	CF
Σου (1 ρηχό ταψί)		160-170	–	2	30-40	✓
		160-170	–	2	25-35 ¹	✓ ²
Πιτάκια (1 ρηχό ταψί)		180-190	–	2	20-30	–
Πιτάκια (2 ρηχά ταψιά)		180-190	–	1+3	20-30 ³	–
Αμυγδαλωτά (1 ρηχό ταψί)		120-130	–	2	25-50	✓
Αμυγδαλωτά (2 ρηχά ταψιά)		120-130	–	1+3	25-50 ³	✓
Μαρέγκα/Μπεζέδες (1 ρηχό ταψί, 6 τεμάχια Ø 6 cm το καθένα)		80-100	–	2	120-150	✓
Μαρέγκα/Μπεζέδες (2 ρηχά ταψιά, έκαστο 6 τεμάχια Ø 6 cm)		80-100	–	1+3	150-180	✓

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵₁ Επίπεδο στήριξης,  Χρόνος μαγειρέματος, CF λειτουργία για τραγανή επιφάνεια,  Θερμός αέρας plus,  Klima plus + θερμός αέρας plus, ✓ ON, – OFF

- ¹ Ενεργοποιήστε 1 ριπή ατμού 8 λεπτά μετά από την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.
- ² Ενεργοποιήστε τη λειτουργία για τραγανή επιφάνεια Crisp function 15 λεπτά μετά από την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.
- ³ Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν η παρασκευή σας ροδίζει αρκετά, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Αλμυρά

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Τάρτα αλμυρή (1 ρηχό ταψί)		220-230 ¹	✓	1	30-40	✓
		180-190	–	1	45-55	✓
Κρεμμυδόπιτα (1 ρηχό ταψί)		180-190 ¹	✓	2	25-35	✓
		170-180	–	2	30-40	✓
Πίτσα, ζύμη μαγιάς (1 ρηχό ταψί)		170-180	✓	2	25-35	✓
		210-220 ¹	–	2	20-30	✓
Πίτσα, ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού (1 ρηχό ταψί)		170-180	✓	2	25-35	✓
		190-200 ¹	✓	3	25-35	✓
Κατεψυγμένη πίτσα, προψημένη (σάρα)		200-210	–	2	20-25	–
Ψωμί τοστ* (σάρα)		300	–	3	5-8	–
Σουφλέ/Ογκρατέν (π.χ. τοστ) (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		275 ²	–	3	3-6	–
Ψητά λαχανικά (σάρα σε ταψί γενι- κής χρήσης)		275 ²	–	4	5-10 ³	✓
		250 ²	–	3	5-10 ³	✓
Ρατατούιγ (1 ταψί γενικής χρήσης)		180-190	–	2	40-60	–

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  5
1 Επίπεδο στήριξης,  Χρόνος μαγειρέματος, CF λειτουργία για τραγανή επιφάνεια,  πάνω/κάτω αντίσταση,  εντατικό ψήσιμο,  θερμός αέρας plus,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια,  γκριλ με αέρα, ✓ ON, – OFF

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



















¹ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.











² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.

³ Στα μισά του χρόνου γυρίστε το κρέας κι από την άλλη πλευρά.

Πίνακες μαγειρέματος

Βοδινό

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Βοδινό ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 ²	150-160 ³	✓	2	120-130 ⁶	—
	 ²	170-180 ³	✓	2	120-130 ⁶	—
	 ²	180-190	—	2	160-180 ⁷	—
Βοδινό φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 ²	180-190 ³	✓	2	25-60	45-75
Βοδινό φιλέτο ελαφρώς ψημένο (medium-rare), περ. 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	—	2	70-80	45-48
Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	—	2	80-90	54-57
Βοδινό φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	—	2	110-130	63-66
Ροσμπίφ, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 ²	180-190 ³	✓	2	35-65	45-75
Ροσμπίφ ελαφρώς ψημένο (medium-rare), περ. 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	—	2	80-90	45-48
Ροσμπίφ μέτρια ψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	—	2	110-120	54-57
Ροσμπίφ καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	—	2	130-140	63-66
Μπέργκερ, κεφτεδάκια ^{*1}	 ²	300 ⁵	—	4	15-25 ⁸	—

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  5
1 Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία πυρίνα,  αυτόματο ψήσιμο,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ on, — off

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

¹ Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σοτάρете το κρέας στην εστία.

³ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.

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
















⁵ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.









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

⁷ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

⁸ Στα μισά του χρόνου γυρίστε το κρέας κι από την άλλη πλευρά.

Μοσχάρι

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία πυρήνα,  αυτόματο ψήσιμο,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ on, – off

¹ Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σσάτετε το κρέας στην εστία.



















³ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.












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

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

Πίνακες μαγειρέματος













Χοιρινό








Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 [°C]
Χοιρινό ψητό/λαιμός ψητός, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)		160-170	✓	2	130-140 ⁶	80-90
		170-180	✓	2	130-140 ⁶	80-90
Χοιρινό ψητό με πέτσα, περ. 2 kg (γάστρα)		180-190	✓	2	130-150 ^{7,8,9}	80-90
		190-200	✓	2	130-150 ^{8,9}	80-90
Χοιρινό φιλέτο, περ. 350 g ¹	 ²	90-100 ⁴	–	2	70-90	63-69
Χοιρομέρι ψητό, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		160-170	–	2	130-160 ¹⁰	80-90
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)		150-160	✓	2	50-60 ⁷	63-68
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg ¹	 ²	95-105 ⁴	–	2	140-160	63-66
Ρολό κιμά ψητό, περ. 1 kg (ταψί γε- νικής χρήσης)		170-180	✓	2	60-70 ⁸	80-85
		190-200	✓	2	70-80 ⁸	80-85
Μπέικον ¹	 ³	300 ⁵	–	4	3-5	–
Λουκάνικα ¹	 ³	220 ⁵	–	3	8-15 ¹¹	–

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵ Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία πυρήνα  αυτόματο ψήσιμο,  πάνω/κάτω αντίσταση,  Klima plus + θερμός αέρας plus,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ on, – off

- ¹ Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί γενικής χρήσης.
- ² Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.
- ³ Ενεργοποιήστε τη λειτουργία Crisp function για τραγανή επιφάνεια.
- ⁴ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε την παρασκευή στον φούρνο.
- ⁵ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.
- ⁶ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- ⁷ Καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος ενεργοποιήστε ξεχωριστά 3 χειροκίνητες ριπές ατμού μετά τη φάση προθέρμανσης.
- ⁸ Αφού παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- ⁹ 60 λεπτά μετά από την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος ενεργοποιήστε τη λειτουργία Crisp function για τραγανή επιφάνεια.
- ¹⁰ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- ¹¹ Στα μισά του χρόνου γυρίστε το κρέας κι από την άλλη πλευρά.

Αρνί, κунήγι
















Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Αρνί μπουτί με κόκκαλο, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		170-180	–	2	100-120 ⁴	64-82
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	 ¹	180-190 ²	✓	2	10-20	53-80
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (σχάρα και ταψί γενικής χρήσης)	 ¹	95-105 ³	–	2	40-60	54-66
Ελάφι πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γε- νικής χρήσης)	 ¹	160-170 ²	–	2	70-90	60-81
Ζαρκάδι πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	 ¹	140-150 ²	–	2	25-35	60-81
Μπουτί αγριογούρουνο χωρίς κόκ- καλο, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 ¹	170-180	–	2	100-120 ⁴	80-90












 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  5
1 Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέμα-
τος,  Θερμοκρασία πυρήνα,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ on, – off

- ¹ Πρώτα σοτάρете το κρέας στην εστία.
- ² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.
- ³ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε την παρασκευή στον φούρνο.
- ⁴ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 50 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

Πίνακες μαγειρέματος

Πουλερικά, ψάρι


















Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 5	 [min]	 [°C]
Πουλερικά, 0,8-1,5 kg (ταψί γενικής χρήσης)		170-180	✓	2	55-65	85-90
Κοτόπουλο, περ. 1,2 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		180-190 ¹	–	2	60-70 ³	85-90
Πουλερικά, περ. 2 kg (γάστρα)		180-190	✓	2	100-120 ⁴	85-90
		190-200	✓	3	100-120 ⁴	85-90
Πουλερικά, περ. 4 kg (γάστρα)		160-170	✓	2	180-200 ⁵	90-95
		180-190	✓	2	180-200 ⁵	90-95
Ψάρι, 200-300 g (π.χ. πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		210-220 ²	–	2	15-25 ⁶	75-80
Ψάρι, 1-1,5 kg (π.χ. ροζ πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		210-220 ²	–	2	30-40 ⁶	75-80
Φιλέτο ψαριού σε μεμβράνη, 200-300 g (ταψί γενικής χρήσης)		200-210	–	2	25-30	75-80









 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία πυρήνα  αυτόματο ψήσιμο,  γκριλ με αέρα,  πάνω/κάτω αντίσταση,  Klima plus+πάνω/κάτω αντίστας,  θερμός αέρας Eco, ✓ on, – off

- ¹ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.
- ² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.
- 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.
- ⁵ Μετά από 30 λεπτά προσθέστε περ. 0,5 l υγρών.
- ⁶ Ενεργοποιήστε χειροκίνητα 1 ριπή ατμού 5 λεπτά, αφότου ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1

Δοκιμαστικά φαγητά (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	CF
Μικρά κέικ (1 ρηχό ταψί ¹)		150	–	2	30-40	–
		160 ⁴	–	3	20-30	–
Μικρά κέικ (2 ρηχά ταψιά ¹)		150 ⁴	–	1+3	25-35	–
Κουλουράκια (1 ταψί ¹)		140	–	2	35-45	–
		160 ⁴	–	3	25-35	–
Κουλουράκια (2 ταψιά ¹)		140	–	1+3	40-50 ⁶	–
Μηλόπιτα (Σχάρα ¹ , λυόμενη φόρμα ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90-100	–
		180	–	1	85-95	–
Αφράτο παντεσπάνι (σχάρα ¹ , λυόμενη φόρμα ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25-35	–
		150-170 ⁴	–	2	25-45	–
Φέτες τoστ (σχάρα ¹)		300	–	3	5-8	–
Μπέργκερ (σχάρα ¹ στο ταψί γενικής χρήσης ¹)		300 ⁵	–	4	15-25 ⁷	–

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  5 1 Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ On, – Off

- ¹ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα Miele.
- ² Χρησιμοποιείτε ματ, σκουρόχρωμη λυόμενη φόρμα. Τοποθετείτε τη λυόμενη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.
- ³ Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχετε το φαγητό/το γλυκό το συντομότερο δυνατό μετά από την τοποθέτηση στον φούρνο.
- ⁴ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- ⁵ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- ⁶ Αφαιρείτε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό/ζυμωτό/γλυκό είναι ήδη επαρκώς ροδισμένο, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος μαγειρέματος.
- ⁷ Γυρίστε το φαγητό/ζυμωτό/γλυκό από την άλλη πλευρά, αν είναι εφικτό, μετά το μισό του χρόνου.


Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Ενεργειακή κλάση

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

Ενεργειακή κλάση: A+

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

- Η μέτρηση εκτελείται στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας Eco .
- Επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός | «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα (βλ. κεφ. «Ρυθμίσεις», ενότητα «φωτισμός»).
- Κατά τη διάρκεια της μέτρησης στο θάλαμο φούρνου υπάρχουν μόνο τα εξαρτήματα που είναι απαραίτητα για τη μέτρηση.
Μη χρησιμοποιείτε άλλα τυχόν διαθέσιμα εξαρτήματα, όπως συρόμενες ράγες FlexiClip ή μέρη με καταλυτική επίστρωση όπως τα πλαϊνά τοιχώματα ή τη λαμαρίνα οροφής.
- Μια σημαντική προϋπόθεση για την εξακρίβωση της ενεργειακής κλάσης είναι να είναι στεγανά κλεισμένη η πόρτα κατά τη διάρκεια της μέτρησης.
Ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα στοιχεία μέτρησης μπορεί η στεγανότητα της πόρτας να επηρεαστεί λίγο ή πολύ. Αυτό έχει αρνητικές επιπτώσεις στο αποτέλεσμα της μέτρησης.
Αυτό το ελάττωμα μπορεί να εξαλειφθεί πιέζοντας την πόρτα. Για το σκοπό αυτό μπορεί κάτω από δυσμενείς συνθήκες να απαιτηθούν κατάλληλα τεχνικά βοηθητικά μέσα. Αυτό το ελάττωμα δεν εμφανίζεται στην κανονική χρήση.

Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων

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

MIELE	
Όνομασία μοντέλου/χαρακτηριστικό μοντέλου	H 7365 B
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου (EEI _{θάλαμου})	81,7
Τάξη ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου	
A +++(ανώτατη απόδοση) έως D (κατώτατη απόδοση)	A+
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη συμβατική λειτουργία	1,05 kWh
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη λειτουργία με ανακύκλωση αέρα	0,71 kWh
Αριθμός θαλάμων φούρνου	1
Πηγές θέρμανσης ανά θάλαμο φούρνου	electric
Όγκος του θαλάμου φούρνου	76 l
Μάζα της συσκευής	42,0 kg

Δήλωση πιστότητας

Δια της παρούσης η εταιρεία Miele δηλώνει ότι αυτός ο φούρνος 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
- Service, ζήτηση πληροφοριών, οδηγίες χρήσης, στη διεύθυνση <https://miele.gr/manual> 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 τη μονάδα επικοινωνίας

Για τον χειρισμό και τον έλεγχο της μονάδας επικοινωνίας η Miele χρησιμοποιεί δικό της λογισμικό ή λογισμικό τρίτων που δεν υπόκειται στους όρους της εμπονομαζόμενης άδειας Open Source. Το συγκεκριμένο λογισμικό ή/και τα στοιχεία του προταστέονται από πνευματικά δικαιώματα. Οφείλετε να σεβαστείτε τα πνευματικά δικαιώματα της Miele, καθώς και των τρίτων παρόχων λογισμικού.

Επιπλέον, η εν λόγω μονάδα επικοινωνίας περιέχει στοιχεία λογισμικού που διατίθενται υπό τους όρους της άδειας open source. Από τον φυλλομετρητή σας έχετε τη δυνατότητα μέσω της διεύθυνσης IP (<http://<ip adresse>/Licenses>) να ανακαλέσετε τοπικά τα στοιχεία λογισμικού open source περιλαμβανομένων των σχετικών σημειώσεων για τα πνευματικά δικαιώματα, καθώς και αντίγραφα των εκάστοτε ισχυόντων όρων της άδειας και τυχόν περαιτέρω πληροφορίες. Οι ρυθμίσεις ευθύνης και εγγύησης των όρων άδειας open source, οι οποίες παρατίθενται στο συγκεκριμένο σημείο, ισχύουν αποκλειστικά σε σχέση με τους εκάστοτε κατόχους δικαιωμάτων.

ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΑΘΗΝΑ
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ
Λεωφόρος Κηφισίας 69
15124 Μαρούσι

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

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

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

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

Fax: (+357) 22 451 909

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

H 7365 B

eI-GR

M.-Nr. 12 167 740 / 04