


## Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος με μικροκύματα



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 .....	18
<b>Επισκόπηση</b> .....	<b>19</b>
<b>Όργανα χειρισμού</b> .....	<b>20</b>
Πλήκτρο on/off .....	21
Αισθητήρας προσέγγισης .....	21
Πλήκτρα αφής .....	22
Οθόνη αφής .....	24
Σύμβολα .....	25
<b>Αρχή χειρισμού</b> .....	<b>26</b>
Επιλογή σημείου μενού .....	26
Ξεφύλλισμα .....	26
Για να αφήσετε το επίπεδο μενού .....	26
Αλλαγή τιμής ή ρύθμισης .....	26
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής .....	26
Καταχώριση αριθμών με τα κυλιόμενα ψηφία .....	26
Καταχώριση αριθμών με το αριθμητικό πληκτρολόγιο .....	26
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων .....	26
Εισαγωγή χαρακτήρων .....	27
Προβολή μενού περιβάλλοντος .....	27
Μετακίνηση εγγραφών .....	27
Προβολή πτυσσόμενου μενού .....	27
Ένδειξη Βοήθεια .....	27
Ενεργοποίηση MobileStart .....	27
<b>Εξοπλισμός</b> .....	<b>28</b>
Πινακίδα τύπου .....	28
Περιεχόμενα συσκευασίας .....	28
Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα .....	28
Διατάξεις ασφαλείας .....	31
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean .....	31
<b>Αρχική λειτουργία</b> .....	<b>32</b>
Miele@home .....	32
Βασικές ρυθμίσεις .....	33
Αρχική θέρμανση του φούρνου .....	34
<b>Ρυθμίσεις</b> .....	<b>35</b>
Πίνακας ρυθμίσεων .....	35
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις» .....	38
Γλώσσα  .....	38
ώρα .....	38
ημερομηνία .....	39
φωτισμός .....	39
οθόνη έναρξης .....	39
οθόνη .....	39

ένταση ήχου.....	40
μονάδες μέτρησης.....	40
σύντομομικροκύματα.....	40
Ποπ κορν.....	40
Booster .....	41
προτεινόμενες θερμοκρασίες .....	41
προτεινόμενες ρυθμίσεις.....	41
παράτ τουρμπ κρύου αέρα .....	42
Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητ .....	42
σύστημα ασφάλειας .....	43
Αναγνώριση πρόσοψης .....	43
Miele@home .....	44
Εκτέλεση Scan & Connect .....	45
τηλεχειρισμός.....	45
Ενεργοποίηση MobileStart .....	45
SuperVision .....	45
RemoteUpdate .....	46
έκδοση software .....	47
νομικές πληροφορίες .....	47
εκθεσιακή επίδειξη .....	47
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	47
ώρες λειτουργ. (σύνολο).....	47
<b>Συναγερμός και χρονόμετρο.....</b>	<b>48</b>
Χρήση της λειτουργίας συναγερμός .....	48
Χρήση της λειτουργίας χρονόμετρο.....	49
<b>Βασικό μενού και υπομενού .....</b>	<b>50</b>
<b>Λειτουργία μικροκυμάτων .....</b>	<b>52</b>
Τρόπος λειτουργίας.....	52
Επιλογή σκευών για τη λειτουργία με μικροκύματα.....	52
Κατάλληλα σκεύη .....	53
Ακατάλληλο σκεύος .....	55
Έλεγχος σκευών.....	55
Κατάκι μικροκυμάτων .....	56
<b>Χειρισμός.....</b>	<b>57</b>
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος.....	57
Αλλαγή θερμοκρασίας και θερμοκρασίας πυρήνα .....	58
Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων .....	58
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος .....	58
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος .....	59
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	59
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα ....	59
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	59

# Πίνακας περιεχομένων

---

Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου .....	60
Booster.....	60
Προθέρμανση.....	61
Crisp function.....	62
Αλλαγή τρόπου λειτουργίας .....	62
<b>σύντομομικροκύματα και Ποπ κορν .....</b>	<b>63</b>
<b>αυτόματα προγράμματα .....</b>	<b>64</b>
Κατηγορίες .....	64
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων .....	64
Υποδείξεις για τη χρήση .....	64
αναζήτηση.....	65
<b>ειδικές περιπτώσεις .....</b>	<b>66</b>
απόψυξη .....	66
αποξήρανση .....	69
ζέσταμα .....	70
Θέρμανση σκευών.....	73
Φούσκωμα ζύμης .....	73
διατήρηση θερμοκρασίας.....	73
μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ. ....	73
Πρόγραμμα Sabbath .....	75
Μαγείρεμα.....	78
Κονσερβοποίηση .....	80
Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα .....	83
<b>MyMiele .....</b>	<b>84</b>
<b>ατομικά προγράμματα .....</b>	<b>85</b>
<b>Ψήσιμο φαγητών .....</b>	<b>88</b>
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών .....	88
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	88
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....	89
<b>Ψήσιμο φαγητών .....</b>	<b>91</b>
Συμβουλές για ψήσιμο .....	91
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	91
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....	92
Θερμόμετρο ψητού .....	93
<b>Ψήσιμο στο γκριλ .....</b>	<b>96</b>
Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ.....	96
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	96
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....	97
<b>Καθαρισμός και περιποίηση .....</b>	<b>98</b>
Ακατάλληλα καθαριστικά .....	98
Αφαίρεση κανονικής βρομιάς .....	99
Αφαίρεση σκληρής βρομιάς.....	100
Δίπλωση προς τα κάτω της πάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ .....	100

<b>Τι πρέπει να κάνετε, όταν.....</b>	<b>102</b>
<b>Service.....</b>	<b>107</b>
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης .....	107
Εγγύηση .....	107
<b>Εγκατάσταση .....</b>	<b>108</b>
Διαστάσεις εντοιχισμού .....	108
Εντοιχισμός σε επάνω ή κάτω ντουλάπι.....	108
Πλαϊνή όψη.....	109
Συνδέσεις και εξαερισμός .....	110
Τοποθέτηση φούρνου .....	111
Ηλεκτρική σύνδεση .....	112
<b>Πίνακες μαγειρέματος .....</b>	<b>113</b>
Υγρή ζύμη.....	113
Ζύμη σφιχτή.....	114
Ζύμη μαγιάς.....	115
Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού .....	115
Ζύμη για παντεσπάνι.....	116
Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες.....	116
Αλμυρά .....	117
Βοδινό .....	118
Μοσχάρι.....	119
Χοιρινό .....	120
Αρνί, κυνήγι.....	121
Πουλερικά, ψάρι .....	122
<b>Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου.....</b>	<b>123</b>
Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1 .....	123
Δοκιμαστικά φαγητά κατά EN 60705 (τρόπος λειτουργίας μικροκύματα  ) .....	124
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά .....</b>	<b>125</b>
Δήλωση πιστότητας.....	125
Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας.....	125
Πνευματικά δικαιώματα και άδειες .....	126

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

► Για λόγους απλούστευσης, ο φούρνος με μικροκύματα θα καλείται στο εξής «φούρνος».

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

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

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

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

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

### 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.

► Ο φούρνος με μικροκύματα προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και, συγκεκριμένα, για την απόψυξη, το ζέσταμα, το μαγείρεμα, το ψήσιμο, το ψήσιμο στο γκριλ και την κονσερβοποίηση τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.

► Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω εύφλεκτων υλικών.

Αν στεγνώνετε εύφλεκτα υλικά στη λειτουργία μικροκυμάτων, εξατμίζεται η περιεχόμενη υγρασία. Κατά αυτόν τον τρόπο τα υλικά θα μπορούσαν να ξεραθούν και να προκληθεί αυτανάφλεξη.

Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο για να φυλάξετε και να στεγνώσετε εύφλεκτα υλικά.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια, παρά μόνο υπό την επιτήρηση ενός τρίτου υπεύθυνου ατόμου. Τα εν λόγω άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ανεπιτήρητα τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.
- ▶ Εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) έχουν τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ειδικές λυχνίες. Αυτές οι ειδικές λυχνίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Αυτές δεν είναι κατάλληλες για φωτισμό του χώρου. 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 κλειδί ασφαλείας 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.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

► Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Το δέρμα των παιδιών είναι πολύ πιο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες από εκείνο των ενηλίκων. Κατά τη λειτουργία του φούρνου θερμαίνονται το τζάμι της πόρτας, ο πίνακας χειρισμού και τα ανοίγματα εξόδου του αέρα του θαλάμου φούρνου.

Μην αφήνετε παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.

► Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοικτή πόρτα.

Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοικτή 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.



## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

▶ Σε περίπτωση βλάβης του φούρνου υπάρχει πιθανότητα διαρροής μικροκυμάτων κατά τη λειτουργία του, που συνεπάγεται κίνδυνο για το χειριστή. Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο στις ακόλουθες περιπτώσεις:

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

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

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

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

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

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

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

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου.

▶ Το δικαίωμά σας να εγείρετε αξιώσεις εγγύησης χάνεται, σε περίπτωση που ο φούρνος δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνίτη του Miele Service.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

► 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 φινι (αν υπάρχει) από την πρίζα. Μην τραβάτε κατά τη διαδικασία αυτή το καλώδιο σύνδεσης, αλλά το φινι.

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

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

### Σωστή χρήση

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




► Αφήνετε την πόρτα συσκευής κλειστή, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στον θάλαμο του φούρνου από τα τρόφιμα, για να σβήσετε τις φλόγες που ενδεχομένως δημιουργήθηκαν. Διακόπτετε τη διαδικασία θέτοντας εκτός λειτουργίας τον φούρνο και βγάζοντας το 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. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο για τη θέρμανση χώρων.

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

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

► Λάβετε υπόψη σας, ότι οι χρόνοι που απαιτούνται για το μαγείρεμα, το ζέσταμα και την απόψυξη σε έναν τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα, είναι συχνά πολύ συντομότεροι από τους χρόνους που απαιτούνται σε τρόπο λειτουργίας χωρίς μικροκύματα. Έτσι, υπάρχει κίνδυνος, οι μεγάλοι χρόνοι να οδηγήσουν σε στέγνωμα και πιθανή ανάφλεξη των φαγητών.

Στους τρόπους λειτουργίας γκριλ τηρήστε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος. Μην χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  για να αποξηράνετε π. χ. λουλούδια, βότανα, ψωμί ή ψωμάκια. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τρόπους λειτουργίας γκριλ για να ξηράνετε π. χ. λουλούδια ή βότανα. Χρησιμοποιήστε τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  ή πάνω/κάτω αντίσταση  και επιτηρήστε σε κάθε περίπτωση τη διαδικασία.

## 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.

► Λόγω της συσσώρευσης θερμότητας μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

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

► 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.

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

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

► Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε τα τρόφιμα ή τα ανακατεύετε, έτσι ώστε να ζεσταθούν ομοιόμορφα και να τηρείτε τους αναφερόμενους χρόνους προσαρμογής που δίνονται για ζέσταμα, απόψυξη και μαγείρεμα. Οι χρόνοι προσαρμογής είναι χρόνοι παύσης κατά τους οποίους η θερμοκρασία διαμοιράζεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.

► Όταν βράζετε, ειδικότερα όταν ξαναζεσταίνετε υγρά στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα (☞), μπορεί το υγρό να έχει μεν αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού, όμως να μην ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό δεν έχει βράσει ομοιόμορφα. Αυτή η καθυστέρηση βρασμού μπορεί να οδηγήσει σε έντονη υπερχειλίση σαν έκρηξη, και έτσι μπορεί να καείτε από το ζεστό υγρό κατά την αφαίρεση του σκεύους. Υπό ασυνήθιστες συνθήκες μπορεί να είναι τόσο έντονη η πίεση, ώστε η πόρτα να ανοίγει αυτόνομα.

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

► Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτών τροφίμων. Με το ζέσταμα των τροφίμων, η θερμότητα παράγεται απευθείας στα τρόφιμα, ενώ το σκεύος παραμένει πιο κρύο (εξαίρεση: πυράντοχος πηλός). Το σκεύος θερμαίνεται μόνο από τη μετάδοση θερμότητας των τροφίμων.

Αφού βγάλετε τα τρόφιμα από το φούρνο εξετάζετε εάν αυτά έχουν την επιθυμητή θερμοκρασία. Μην βασίζεστε στη θερμοκρασία του σκεύους! **Όταν ζεσταίνετε βρεφική τροφή, προσέχετε ιδιαίτερα τη σωστή θερμοκρασία!** Μετά το ζέσταμα της βρεφικής τροφής, την ανακατεύετε καλά ή την κουνάτε, και έπειτα τη δοκιμάζετε, για να προφυλάξετε το βρέφος από εγκαύματα.

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


## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

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

Τρυπάτε προηγουμένως τη μεμβράνη του κρόκου σε πολλά σημεία.

► Αν ζεστώνετε αβγά με κέλυφος αυτά σκάνε, ακόμα και όταν τα έχετε βγάλει από το θάλαμο φούρνου.

Βράζετε τα αβγά με κέλυφος μόνο μέσα σε ειδικό σκεύος. Μη ζεσταίνετε σφικτοβρασμένα αβγά στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

► Αν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα με σκληρότερο φλοιό ή φλούδα, όπως ντομάτες, λουκάνικα, πατάτες, μελιτζάνες, αυτά μπορεί να σκάσουν.

Αυτά τα τρόφιμα τα τρυπάτε ή τα χαράσσετε σε αρκετά σημεία, ώστε να μπορεί να διαφεύγει ο ατμός από το εσωτερικό τους.


► Απαγορεύεται η χρήση θερμόμετρου με υδράργυρο ή άλλο υγρό, γιατί αυτά είναι ευαίσθητα στις υψηλές θερμοκρασίες και σπάνε εύκολα.

Χρησιμοποιείτε για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων μόνο το θερμόμετρο ψητού της Miele που παραδίδεται μαζί με τη συσκευή.


► Μη ζεσταίνετε ειδικά μαξιλάρια με γέμιση θεραπευτικού υλικού στη συσκευή, καθώς πορεί να πάρουν φωτιά, ακόμη και όταν τα έχετε βγάλει από τον θάλαμο του φούρνου.

Μην τα ζεσταίνετε στον φούρνο.

► Σε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι μπορεί να εισχωρήσει υγρασία. Ενώ η υγρασία εξατμίζεται δημιουργείται έντονη πίεση, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τα κούφια μέρη προκαλώντας έκρηξη (εξαίρεση αποτελούν τα κούφια χερούλια που εξαιρίζονται επαρκώς).

Στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

► Τα ακατάλληλα για μικροκύματα, πλαστικά σκεύη μπορεί να καταστραφούν στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  και στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο.

Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, αλουμινόχαρτο, μαχαιροπίρουνα, σκεύη με μεταλλικό επίχρισμα ή κρύσταλλα που περιέχουν μόλυβδο ή πιατέλες με διακοσμητικό περίγραμμα, πλαστικά σκευή που δεν είναι θερμοανθεκτικά, ξύλινα σκεύη, κλιπ από μέταλλο, πλαστικό ή χαρτόνι με σύρμα στο εσωτερικό τους και πλαστικές κούπες με καπάκι από αλουμίνιο που δεν έχει αφαιρεθεί εντελώς (βλέπε κεφάλαιο «Λειτουργία μικροκυμάτων», ενότητα «Επιλογή σκευών»).

► Πλαστικά σκεύη που δεν είναι ανθεκτικά στη ζέστη, λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο ή να αρχίσουν να φλέγονται.


Στους τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικά πλαστικά σκεύη, κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Να τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.


► Κίνδυνος πυρκαγιάς από δοχεία από εύφλεκτα υλικά. Δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό πρέπει να έχουν τις ιδιότητες που παρατίθενται στο κεφάλαιο «Λειτουργία μικροκυμάτων», ενότητα «Επιλογή σκευών για τις αναγραφόμενες ιδιότητες».



Μην απομακρύνετε ποτέ από τον φούρνο, όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη μιας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό.

► Οι συσκευασίες διατήρησης της θερμότητας έχουν μεταξύ άλλων, μια επένδυση από λεπτό αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανakλά τα μικροκύματα. Χαρτί, το οποίο περιβάλλει το αλουμινόχαρτο, μπορεί να ζεσταθεί τόσο έντονα και να καεί.

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

► Εάν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο χωρίς φαγητό ή με εσφαλμένο φορτίο στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ή στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα, μπορεί να υποστεί ζημιά.

Χρησιμοποιείτε **πάντα** το ταψί πυρέξ στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , και ως επιφάνεια εναπόθεσης για μικρότερες φόρμες.

Μην χρησιμοποιείτε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα για την προθέρμανση σκευών ή για την αποξήρανση μυρωδικών. Αντί αυτών, χρησιμοποιήστε τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  ή πάνω/κάτω αντίσταση .



## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

- ▶ Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν. Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοιχτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή χωρίς να υπάρχει λόγος.
- ▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 kg το ανώτερο. Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα της συσκευής. Επίσης μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Προσέξτε να μην σφηνώσει ο,τιδήποτε μεταξύ της πόρτας και του θαλάμου φούρνου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

### Για ανοξειδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

- ▶ Η επιστροφή των ανοξειδωτων 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 ανοξειδωτες επιφάνειες.
- ▶ Οι μαγνήτες μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές. Μην χρησιμοποιείτε την ανοξειδωτη 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.
- ▶ Από γρατζουνιές μπορεί να καταστρεφεί το γυαλί ή το τζάμι της πόρτας. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας λειαντικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες και κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.
- ▶ Απομακρύνετε αμέσως προσεκτικά τυχόν αλατισμένα τρόφιμα που ενδέχεται, να επικαθίσουν στα ανοξειδωτα τοιχώματα του θαλάμου, για να αποφύγετε τη δημιουργία σκουριάς.
- ▶ 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.
- ▶ 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

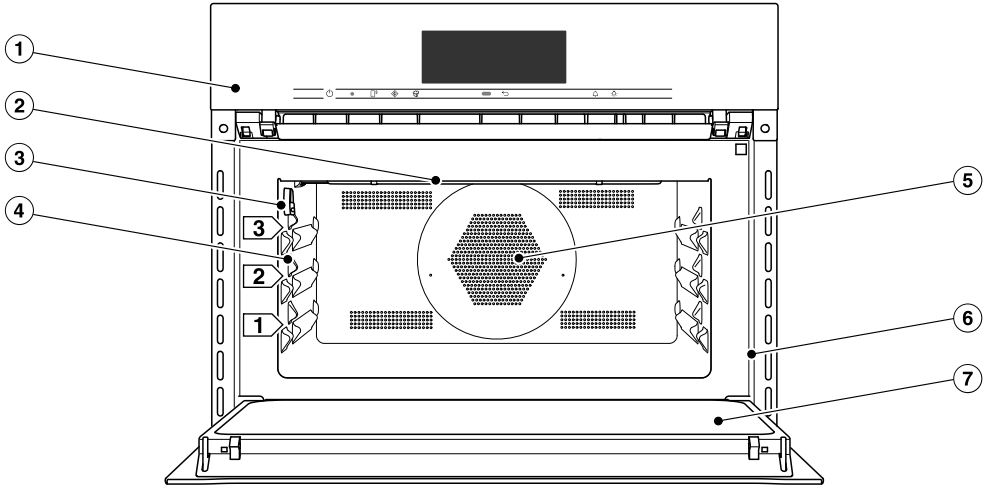
Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν διάφορες πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και εξαρτήματα, τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Η παρουσία τους στα οικιακά απορρίμματα, καθώς και η ακατάλληλη μεταχείρισή τους μπορεί να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

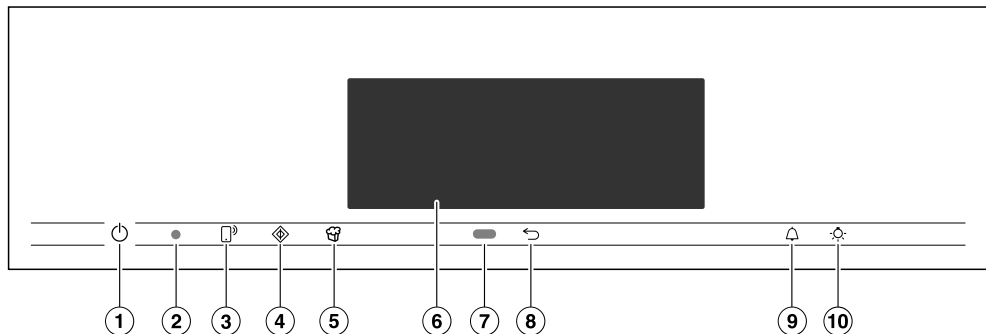
προσωπικού χαρακτήρα, που ενδεχομένως υπάρχουν στη συσκευή που απορρίπτετε, ευθύνεστε νομικά οι ίδιοι. Από τον νόμο υποχρεούστε να αφαιρέσετε, χωρίς να τα καταστρέψετε, τα εξαρτήματα που δεν είναι ενσωματωμένα στη συσκευή και των οποίων η αφαίρεση είναι εφικτή χωρίς να υποστούν ζημιά, όπως παλιές μπαταρίες, 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 Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ
- ③ Υποδοχή σύνδεσης για το θερμομετρο ψητού
- ④ 3 επίπεδα για την τοποθέτηση ταψιού πυρέξ και σάρας
- ⑤ Άνοιγμα εισόδου για την τουρμπίνα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑥ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑦ 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 εκκίνηση της λειτουργίας σύντομομικροκύματα
- ⑤ Πλήκτρο αφής   
Για την εκκίνηση της λειτουργίας Ποπ κορν
- ⑥ Οθόνη αφής  
Για την ένδειξη πληροφοριών και για τον χειρισμό
- ⑦ Αισθητήρας προσέγγισης  
Για την ενεργοποίηση του φωτισμού θαλάμου φούρνου και της οθόνης και για την επιβεβαίωση των ηχητικών σημάτων με προσέγγιση
- ⑧ Πλήκτρο αφής   
Για σταδιακή επιστροφή πίσω
- ⑨ Πλήκτρο αφής   
Για τη ρύθμιση χρονομέτρων ή ειδοποιήσεων
- ⑩ Πλήκτρο αφής   
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου

### Πλήκτρο on/off

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

Με αυτό το πλήκτρο ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τον φούρνο.

### Αισθητήρας προσέγγισης

Ο αισθητήρας εγγύτητας βρίσκεται κάτω από την οθόνη επαφής δίπλα στο πλήκτρο αφής . Ο αισθητήρας εγγύτητας αναγνωρίζει, εάν εσείς προσεγγίζετε την οθόνη αφής π. χ. με το χέρι ή με το σώμα.




Εάν έχετε ενεργοποιήσει τις αντίστοιχες ρυθμίσεις, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου και τον φούρνο ή να επιβεβαιώσετε τα ηχητικά σήματα (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητ»).




# Όργανα χειρισμού

## Πλήκτρα αφής

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

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

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	<p>Εάν επιθυμείτε να ελέγχετε τον φούρνο μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας, πρέπει να διαθέτετε το σύστημα Miele@home, να ενεργοποιείτε τη ρύθμιση τηλεχειρισμός και να αγγίζετε αυτά τα πλήκτρα 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>Με αυτό το πλήκτρο αφής ξεκινάτε τη λειτουργία σύντομομικροκύματα. Η διαδικασία μαγειρέματος διεξάγεται με μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (1000 W) και χρόνο μαγειρέματος 1 λεπτού (βλ. κεφάλαιο «σύντομομικροκύματα»). Αν αγγίξετε πολλές φορές αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να αυξήσετε σταδιακά τον χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αν δε διεξάγεται καμία άλλη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
	<p>Με αυτό το πλήκτρο αφής ξεκινάτε τη λειτουργία Ποπ κορν. Η διαδικασία μαγειρέματος διεξάγεται με 850 W και χρόνο μαγειρέματος 2:50 λεπτών (βλ. κεφάλαιο «Ποπ κορν»).</p> <p>Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αν δε διεξάγεται καμία άλλη διαδικασία μαγειρέματος.</p>

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.
	Όταν εμφανίζεται ένα μενού στην οθόνη ή διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών). ή μία ειδοποίηση (μια σταθερή ώρα) (βλ. κεφάλαιο «Ειδοποίηση και Χρονόμετρο»).
	<p>Μπορείτε με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου.</p> <p>Ανάλογα με την επιλεγμένη ρύθμιση ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου σβήνει μετά από 15 δευτερόλεπτα ή παραμένει συνεχώς ενεργοποιημένος ή απενεργοποιημένος.</p>

# Όργανα χειρισμού

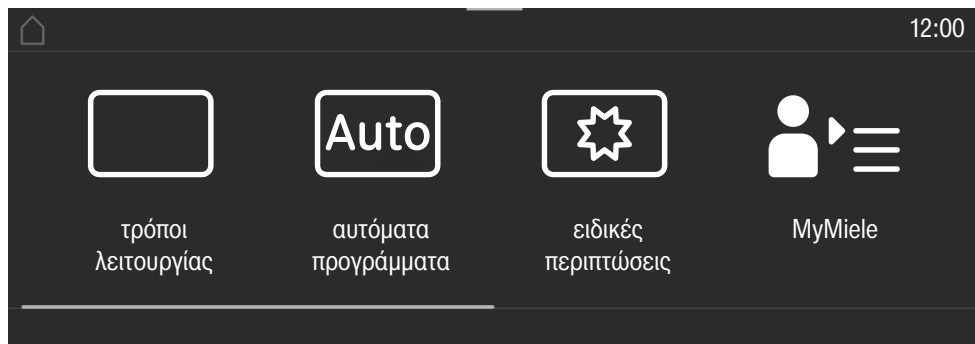
## Οθόνη αφής

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

Αγγίζετε την οθόνη αφής μόνο με τα δάχτυλα.

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

Η οθόνη αφής χωρίζεται σε περισσότερα τμήματα.



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

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

Η ώρα εμφανίζεται δεξιά στην κεφαλίδα. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα με άγγιγμα.

Επιπρόσθετα μπορούν να εμφανιστούν περαιτέρω σύμβολα, π.χ. SuperVision .

Στο άνω άκρο της κεφαλίδας υπάρχει μια πορτοκαλί γραμμή στην οποία μπορείτε να ανοίξετε το πτυσσόμενο μενού. Έτσι μπορείτε κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε ρυθμίσεις.










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

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



## Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

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

## Αρχή χειρισμού

Χειρίζετε τον φούρνο μέσω της οθόνης αφής, πατώντας το επιθυμητό σημείο μενού.

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

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

### Επιλογή σημείου μενού

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

### Ξεφύλλισμα

Μπορείτε να ξεφυλλίσετε προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

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

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

### Για να αφήσετε το επίπεδο μενού

- Αγγίζετε το πλήκτρο αφής  $\leftarrow$  ή αγγίζετε στη διαδρομή μενού το σύμβολο ... I.

- Αγγίζετε το σύμβολο  $\triangleleft$ , για να μεταβείτε στην οθόνη έναρξης.

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

### Αλλαγή τιμής ή ρύθμισης

#### Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

Η τελευταία ρύθμιση έχει μαρκαριστεί πορτοκαλί.

- Αγγίζετε την επιθυμητή ρύθμιση.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

### Καταχώριση αριθμών με τα κυλιόμενα ψηφία

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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται.

### Καταχώριση αριθμών με το αριθμητικό πληκτρολόγιο

- Πατάτε την τιμή που βρίσκεται στη μέση των κυλιόμενων ψηφίων.

Το αριθμητικό πληκτρολόγιο εμφανίζεται.

- Αγγίζετε τα επιθυμητά ψηφία.

Μόλις καταχωρήσετε μία ισχύουσα τιμή, τότε το *OK* εμφανίζεται σε πράσινο φόντο.

Με το βέλος διαγράφετε το τελευταίο ψηφίο που έχετε εισάγει.

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται.

### Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων

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

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

- Αγγίζετε το αντίστοιχο τμήμα πάνω στο διάγραμμα στοιχείων για να αλλάξετε τη ρύθμιση.

- Επιλέγετε ενεργό ή μη ενεργό, για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση.

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το *OK*. Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

## Εισαγωγή χαρακτήρων

Καταχωρίζετε χαρακτήρες από ένα πληκτρολόγιο στην οθόνη. Επιλέγετε ένα σύντομο και σαφές όνομα.

- Αγγίζετε τους επιθυμητούς χαρακτήρες ή τα επιθυμητά σύμβολα.

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

- Αγγίζετε το αποθήκευση.

Το όνομα αποθηκεύεται.

## Προβολή μενού περιβάλλοντος

Μπορείτε σε μερικά μενού να προβάλτε ένα μενού περιβάλλοντος π.χ. για να μετονομάσετε ατομικά προγράμματα ή για να μετακινήσετε εγγραφές στο MyMiele.


- Αγγίζετε π.χ. ένα ατομικό πρόγραμμα για τόσο μέχρι να ανοίξει το μενού περιβάλλοντος.
- Αγγίζετε την οθόνη αφής εκτός του παραθύρου μενού, για να κλείσετε το μενού περιβάλλοντος.

## Μετακίνηση εγγραφών

Μπορείτε να αλλάξετε τη σειρά των ατομικών προγραμμάτων ή των εγγραφών στο MyMiele.

- Αγγίζετε π.χ. ένα ατομικό πρόγραμμα για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Μετατόπιση.
- Κρατήστε το δάκτυλο πάνω στο μαρκαρισμένο πεδίο και τραβήξτε το στην επιθυμητή θέση.

## Προβολή πτυσσόμενου μενού

Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε ρυθμίσεις, όπως π. χ. Booster ή Προθέρμανση, καθώς και τη λειτουργία WLAN .

- Τραβήξτε το πτυσσόμενο μενού στην πορτοκαλί γραμμή κάτω από την κεφαλίδα προς τα κάτω.

- Επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε να αλλάξετε.

Οι ενεργές ρυθμίσεις μαρκάρονται πορτοκαλί. Οι ανενεργές ρυθμίσεις είναι μαρκαρισμένες μαύρες ή άσπρες ανάλογα με την επιλεγμένη χρωματική διαβάθμιση (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «οθόνη»).


- Για να κλείσετε το πτυσσόμενο μενού, μετακινείτε το πτυσσόμενο μενού και πάλι προς τα πάνω ή αγγίζετε την οθόνη αφής εκτός του παραθύρου μενού.


## Ένδειξη Βοήθεια

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


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

## 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 και των μικροκυμάτων
- Βιβλίο συνταγών με συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα και τους τρόπους λειτουργίας
- Θερμόμετρο ψητού
- Βίδες για να στερεώσετε τον φούρνο σας στο ντουλάπι εντοιχισμού,
- Διάφορα εξαρτήματα

### Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα

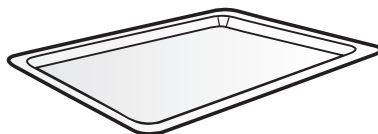
Ο φούρνος σας διαθέτει κατά κανόνα ταψί πυρέξ, σχάρα και θερμόμετρο ψητού.

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.

### Ταψί πυρέξ



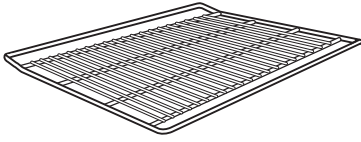
Το ταψί πυρέξ είναι κατάλληλο για όλους τους τρόπους λειτουργίας.


Το ταψί πυρέξ μπορεί να υποστεί ζημιά λόγω μεγάλων διακυμάνσεων της θερμοκρασίας.


Μην τοποθετείτε το ζεστό ταψί πυρέξ σε κρύες επιφάνειες όπως π. χ. πάγκους εργασίας από γρανίτη ή πλακάκια, αλλά πάνω σε μία κατάλληλη βάση.

- Χρησιμοποιείτε **πάντα** το ταψί πυρέξ στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα (☞), και ως επιφάνεια εναπόθεσης για μικρότερες φόρμες.
- Το ταψί πυρέξ αντέχει έως και 8 kg.

## Σχάρα με προεξοχή ασφαλείας




Η σχάρα **δεν** είναι κατάλληλη για χρήση στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα . Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη σχάρα σε όλους τους τρόπους λειτουργίας με και χωρίς μικροκύματα.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος η σχάρα θερμαίνεται πολύ.

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.

Εάν δημιουργηθούν σπίθες, υπάρχει κίνδυνος πρόκλησης ζημιών στον φούρνο και στη σχάρα.

Μην χρησιμοποιείτε τη σχάρα για διαδικασίες μαγειρέματος με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

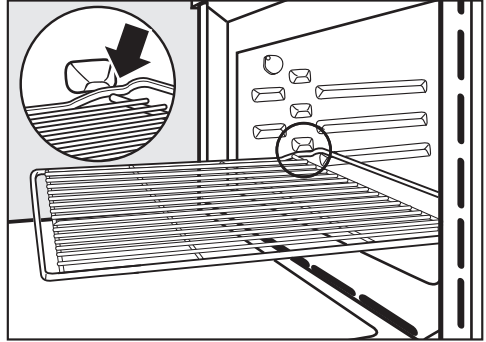
Μην τοποθετείτε τη σχάρα πάνω στον πάτο του θαλάμου, αλλά σύρετέ την σε μια επιφάνεια στήριξης.

## Χρήση σχάρας

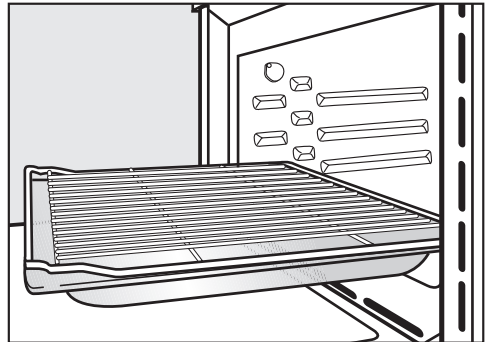
Η σχάρα είναι εξοπλισμένη με προεξοχή ασφαλείας. Η προεξοχή ασφαλείας εμποδίζει τη σχάρα να μετακινηθεί εντελώς από τη θέση της, όταν θέλετε να τραβήξετε μόνο ένα τμήμα της προς τα έξω.

Εάν τοποθετήσετε τη σχάρα ανάποδα, η συγκεκριμένη ασφάλεια δεν παρέχεται.

Όταν τοποθετείται τη σχάρα μέσα στον φούρνο, προσέχετε ώστε η προεξοχή ασφαλείας να βρίσκεται στο **πίσω** μέρος.



- Εάν, τραβώντας τη σχάρα προς τα έξω, αυτή χτυπήσει στην προεξοχή ασφαλείας, ανασηκώστε ελαφρώς τη σχάρα στο μπροστινό μέρος.



- Για συγκεκριμένες διαδικασίες μαγειρέματος (π. χ. για το ψήσιμο στη σχάρα) χρησιμοποιείτε τη σχάρα μαζί με το ταψί πυρέξ. Μόνο σε αυτή την περίπτωση η προεξοχή ασφαλείας βρίσκεται στο μπροστινό μέρος.
- Το ταψί πυρέξ αντέχει έως 8 kg το μέγιστο.

# Εξοπλισμός

## Στρογγυλές φόρμες

Οι στρογγυλές φόρμες μπορεί να υποστούν ζημιά εξαιτίας των μικροκυμάτων.

Μην χρησιμοποιείτε τις στρογγυλές φόρμες στους τρόπους λειτουργίας μικροκύματα [≡], Μικρ+αυτ. ψήσ. [≡☐], μικ+θ. αέρ. plus [≡☐], Μικροκ.+γκριλ [≡☐] ή μικ+γκρ με αέρ [≡☐].



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 σχάρα στον φούρνο και τοποθετήστε πάνω της τη στρογγυλή φόρμα.

## Πυρίμαχη πλάκα ψησίματος HBS 70



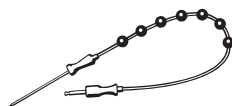
Η πυρίμαχη πλάκα ψησίματος είναι ιδανική για την περίπτωση που θέλετε να είναι ξεροψημένη και τραγανή η βάση, π.χ. σε πίτσες, κικ λοραίν, ψωμάκια, πικάντικα ορεκτικά κ.λπ.

Η πλάκα αυτή είναι κατασκευασμένη από πυρίμαχη υαλοποιημένη κεραμική επιφάνεια. Η πυρίμαχη πλάκα ψησίμα-

τος συνοδεύεται από ξύλινη σπάτουλα για την τοποθέτηση και αφαίρεση των τροφίμων που ψήνετε.

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

## Θερμόμετρο ψητού



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

## Γάστρες Gourmet HUB Καπάκια γάστρας HBD

Οι γάστρες Gourmet και τα καπάκια γάστρας μπορεί να υποστούν ζημιά εξαιτίας των μικροκυμάτων. Το μέταλλο αντανακλά τα μικροκύματα και έτσι μπορεί να δημιουργηθούν σπίθες και τα μικροκύματα να μην απορροφηθούν.

Χρησιμοποιείτε τις γάστρες και τα καπάκια για τις διαδικασίες μαγειρέματος στους τρόπους λειτουργίας **χωρίς** μικροκύματα.

Σπρώξτε τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 1 και τοποθετήστε πάνω της τη γάστρα Gourmet.

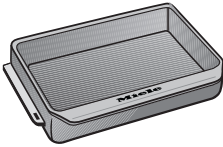
Η επιφάνεια της γάστρας Gourmet είναι εφοδιασμένη με αντικολητική επίστρωση, και κατάλληλη για επαγωγικές εστίες.

Οι γάστρες Gourmet διατίθενται με διαφορετικό βάθος. Το πλάτος και το ύψος τους είναι κοινό.

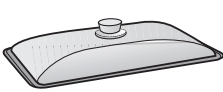
Μπορείτε να προμηθευτείτε ξεχωριστά τα αντίστοιχα καπάκια. Κατά την αγορά θα πρέπει να αναφέρετε τον τύπο της συσκευής.

**Βάθος: 22 cm**

HUB 62-22

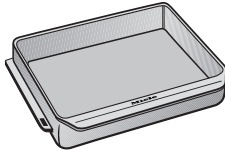


HBD 60-22

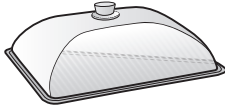


**Βάθος: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35




\* Σε θαλάμους φούρνου με 3 επίπεδα δεν μπορούν να τοποθετηθούν γάστρες με καπάκια, αφού το συνολικό ύψος τους ξεπερνά το διαθέσιμο ύψος του θαλάμου.

## Εξαρτήματα καθαρισμού και περιποίησης

- 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 κρούσ αέρα**  
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρούσ αέρα»)
- **Απενεργοποίηση ασφαλείας**  
Ένας τρόπος λειτουργίας μπορεί να ξεκινήσει χωρίς να απαιτείται ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος. Για να αποτρα-

πή ο κίνδυνος διαρκούς λειτουργίας και ως εκ τούτου, ο κίνδυνος πυρκαγιάς, η λειτουργία της συσκευής απενεργοποιείται αυτομάτως, ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, σε έναν συγκεκριμένο χρόνο μετά από τον τελευταίο χειρισμό που κάνατε στη συσκευή.

## 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 ψήσιματος 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
- Σχάρα
- 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](http://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**.
- Εάν επιθυμείτε να αναβάλετε την εγκατάσταση για αργότερα, επιλέγετε **παράληψη**.  
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



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

Στο διάστημα αυτό φροντίζετε να υπάρχει καλός εξαερισμός στην κουζίνα.

Αποφύγετε να εξαπλωθούν οι δυσάρεστες οσμές σε άλλα δωμάτια.

- Αφαιρείτε αυτοκόλλητα ή προστατευτικές μεμβράνες που τυχόν υπάρχουν στον φούρνο και τα εξαρτήματα.
- Αφαιρείτε τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου και τα καθαρίζετε (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση»).
- Πριν θερμάνετε τον φούρνο, καθαρίστε τον θάλαμο με ένα υγρό πανί για να απομακρύνετε τυχόν σκόνη και υπολείμματα της συσκευασίας.
- Θέστε τον φούρνο σε λειτουργία με το πλήκτρο ON/OFF .

Εμφανίζεται το βασικό μενού.


- Επιλέξτε το τρόπο λειτουργίας .
- Επιλέξτε το 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.

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 και τον θάλαμο φούρνου. Πριν από τον χειροκίνητο καθαρισμό περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις και ο θάλαμος φούρνου.

- Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου με ζεστό νερό, υγρό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.


Κλείστε την πόρτα συσκευής μόνο, όταν βεβαιωθείτε ότι ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει.

## Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα 	...   deutsch   english   ... Θέση
ώρα	ένδειξη ενεργό*   μη ενεργό   διακοπή νυχτερ. σύνδεσης παρουσίαση αναλογικό*   ψηφιακή μορφή ώρας 24 ώρες*   12ωρο (πμ/μμ) ρύθμιση
ημερομηνία	
φωτισμός	ενεργό «ενεργό» για 15 δευτερόλ.* μη ενεργό
οθόνη έναρξης	βασικό μενού* τρόποι λειτουργίας αυτόματα προγράμματα ειδικές περιπτώσεις ατομικά προγράμματα MyMiele
οθόνη	φωτεινότητα ■■■■■■■■ Χρωματική διαβάθμιση φωτεινή   σκοτεινή* QuickTouch ενεργό   μη ενεργό*
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα ■■■■■■■■ ήχος πλήκτρων ■■■■■■■■ ήχος χαιρετισμού ενεργό*   μη ενεργό

\* Εργοστασιακή ρύθμιση

## Ρυθμίσεις

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
μονάδες μέτρησης	βάρος γρ.*   lb   lb/oz θερμοκρασία °C*   °F
σύντομομικροκύματα	ισχύς χρόνος μαγειρέματος
Ποπt κορν	χρόνος μαγειρέματος
Booster	ενεργό* μη ενεργό
προτεινόμενες θερμοκρασίες	
προτεινόμενες ρυθμίσεις	
παράτ τουρμπ κρύου αέρα	ελεγχόμενο από το χρόνο ελεγχόμενο από τη θερμοκρασία*
Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητ	Φως ανάβει με την προσέγγιση στην τρέχουσα διαδικασία*   σε ώρα ενεργό/ συσκευή ενεργό   μη ενεργό Οθόνη ανάβ. με την προσέγγιση ενεργό   μη ενεργό* Ηχητ σήμ ανεν με την προσέγγ ενεργό*   μη ενεργό
σύστημα ασφάλειας	κλειδώμα λειτ.  ενεργό   μη ενεργό* κλειδώμα πλήκτρων ενεργό   μη ενεργό*
Αναγνώριση πρόσοψης	ενεργό μη ενεργό*
Miele@home	ενεργοποίηση Απενεργοπ. Κατάσταση σύνδεσης Νέα ρύθμιση επιαναφορά Ρύθμιση
τηλεχειρισμός	ενεργό* μη ενεργό


\* Εργοστασιακή ρύθμιση

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
SuperVision	Ένδειξη SuperVision ενεργό   μη ενεργό* Ένδειξ σε κατάσο αναμονής ενεργό   μόνο σε βλάβες* λίστα συσκευών εμφάνιση συσκευής   ηχητικά σήματα
RemoteUpdate	ενεργό* μη ενεργό
έκδοση software	
νομικές πληροφορίες	άδειες Open-Source
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή επίδειξη ενεργό   μη ενεργό*
εργοστασιακές ρυθμίσεις	Ρυθμίσεις συσκευής ατομικά προγράμματα MyMiele προτεινόμενες ρυθμίσεις προτεινόμενες θερμοκρασίες
ώρες λειτουργ. (σύνολο)	


\* Εργοστασιακή ρύθμιση

# Ρυθμίσεις

## Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

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

Βρίσκεστε στο βασικό μενού.

- Επιλέξτε το  Ρυθμίσεις.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση.




Μπορείτε να ελέγξετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

## Γλώσσα

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

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

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

## ώρα

### ένδειξη

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

- ενεργό

Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη. Εάν επιλέγετε επιπρόσθετα τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | μη ενεργό, αντιδρούν άμεσα όλα τα πλήκτρα αφής στο άγγιγμα και ο αισθητήρας εγγύτητας αναγνωρίζει αυτόματα όταν πλησιάζετε στην οθόνη.

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. Για να μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε πρέπει πρώτα να θέσετε τον φούρνο σε λειτουργία.

- διακοπή νυχτερ. σύνδεσης

Για την εξοικονόμηση ηλεκτρικού ρεύματος η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5 έως τις 23. Τον υπόλοιπο χρόνο η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή.

## παρουσίαση

Η ώρα μπορεί να εμφανίζεται αναλογικό (με τη μορφή ρολογιού) ή ψηφιακή (ώρα:λεπτά).

Με την ψηφιακή ένδειξη εμφανίζεται επιπλέον η ημερομηνία.

## μορφή ώρας

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

## ρύθμιση

Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Όταν δεν διεξάγεται καμία διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζετε την ώρα στην κεφαλίδα για να την αλλάξετε.

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

Ρυθμίστε την ημερομηνία.


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

## φωτισμός

- ενεργό  
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου είναι ενεργοποιημένος κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος.
- «ενεργό» για 15 δευτερόλ.  
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 έναρξης



Εργοστασιακά έχει ρυθμιστεί η εμφάνιση του βασικού μενού κατά την ενεργοποίηση του φούρνου. Αντί αυτού μπορείτε ως οθόνη έναρξης να επιλέξετε επίσης π. χ. απευθείας τους τρόπους λειτουργίας ή τις καταχωρήσεις στο MyMiele (βλ. κεφάλαιο «MyMiele»). Οι αλλαγές στην οθόνη έναρξης θα εμφανιστούν την επόμενη φορά που θα ενεργοποιήσετε τον φούρνο.

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

## οθόνη

### φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

-   
μέγιστη φωτεινότητα
-   
ελάχιστη φωτεινότητα

### Χρωματική διαβάθμιση

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

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

### QuickTouch

Επιλέγετε πώς θα πρέπει να αντιδράσουν τα πλήκτρα αφής και ο αισθητήρας εγγύτητας, όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος:

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

# Ρυθμίσεις

## ένταση ήχου

### ηχητικά σήματα

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

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

- ■■■■■■■■

Μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□

Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα

### ήχος πλήκτρων

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


- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□

Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος

### ήχος χαιρετισμού

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

## μονάδες μέτρησης

### βάρος

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

### θερμοκρασία

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

### σύντομομικροκύματα

Για την άμεση έναρξη της λειτουργίας μικροκυμάτων έχει εξαρχής ρυθμιστεί ισχύς μικροκυμάτων 1000 W και χρόνος μαγειρέματος 1 λεπτού.

- ισχύς

Μπορείτε να ρυθμίσετε ισχύ μικροκυμάτων 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ή 1000 W.

- χρόνος μαγειρέματος

Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί εξαρτάται από την επιλεγμένη ισχύ μικροκυμάτων: 80–300 W: 10 λεπτά το ανώτερο 450–1000 W: 5 λεπτά το ανώτερο

### Ποπ κορν

Για την άμεση έναρξη της λειτουργίας μικροκυμάτων για την παρασκευή ποπ κορν έχει εξαρχής ρυθμιστεί ισχύς μικροκυμάτων 850 W και χρόνος μαγειρέματος 2:50 λεπτών. Αυτές οι ρυθμίσεις αντιστοιχούν στις οδηγίες των περισσότερων κατασκευαστών για την παρασκευή ποπ κορν στα μικροκύματα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος έως 4 λεπτά το ανώτατο.

Η ισχύς μικροκυμάτων είναι σταθερά ρυθμισμένη και δεν μπορεί να αλλάξει.



## Booster

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

- ενεργό

Η λειτουργία **Booster** ενεργοποιείται αυτόματα κατά τη φάση προθέρμανσης μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και η τουρμπίνα προθερμαίνουν τον θάλαμο φούρνου ταυτόχρονα στην επιθυμητή θερμοκρασία.

- μη ενεργό

Η λειτουργία **Booster** είναι απενεργοποιημένη κατά τη φάση προθέρμανσης μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Μόνο οι αντιστάσεις που αντιστοιχούν στον τρόπο λειτουργίας, προθερμαίνουν το θάλαμο φούρνου.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία **Booster** για μια διαδικασία μαγειρέματος και μέσω του αναπτυσσόμενου μενού.

## 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**.


Η τροποποίηση της προτεινόμενης θερμοκρασίας επιδρά ταυτόχρονα και στον αντίστοιχο τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα.

## προτεινόμενες ρυθμίσεις


Είναι σκόπιμο να αλλάζετε τις προτεινόμενες θερμοκρασίες, όταν δουλεύετε συχνά με αποκλίνουσες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.




Μπορείτε να αλλάξετε την προτεινόμενη ισχύ για τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  και για τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα.

Μόλις επιλέξετε το σημείο του μενού, εμφανίζεται η λίστα των τρόπων λειτουργίας με την εκάστοτε προτεινόμενη ισχύ.

- μικροκύματα :

80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W

- Μικρ+αυτ. ψήσ. , μικ+θ. αέρ.

plus , Μικροκ.+γκριλ  και μικ+γκρ  
με αέρ :

80 W, 150 W, 300 W

■ Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

■ Τροποποιήστε την προτεινόμενη ισχύ.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

## Ρυθμίσεις

### παράτ τουρμπ κρύου αέρα

Μετά την ολοκλήρωση μιας διαδικασίας ψησίματος η τουρμπίνα κρύου αέρα εξακολουθεί 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 περίπου.
- ελεγχόμενο από το χρόνο  
Η τουρμπίνα κρύου αέρα τίθεται εκτός λειτουργίας μετά από 25 λεπτά περίπου.

Από το νερό συμπύκνωσης μπορεί να υποστούν ζημιά το ντουλάπι εντοιχισμού και ο πάγκος εργασίας και ενδέχεται να προκληθεί διάβρωση στον φούρνο.


Όταν αφήνετε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου να διατηρηθεί ζεστό, στη ρύθμιση ελεγχόμενο από το χρόνο αυξάνει η υγρασία και αυτό έχει ως αποτέλεσμα να θολώνει ο πίνακας χειρισμού, να δημιουργούνται σταγόνες κάτω από τον πάγκο εργασίας ή να θαμπώνει η πρόσοψη επίπλου. Στη ρύθμιση ελεγχόμενο από το χρόνο μην αφήνετε φαγητό στον θάλαμο φούρνου για να διατηρηθεί ζεστό.

### Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητή


Ο αισθητήρας εγγύτητας αναγνωρίζει, εάν εσείς προσεγγίζετε την οθόνη αφής π. χ. με το χέρι ή με το σώμα.

Εάν θέλετε να αντιδρά ο αισθητήρας εγγύτητας ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο, τότε επιλέξτε τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | ενεργό.

### Φως ανάβει με την προσέγγιση

- στην τρέχουσα διαδικασία  
Μόλις πλησιάζετε την οθόνη αφής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ενεργοποιείται ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου. Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται και πάλι αυτόματα μετά από 15 δευτερόλεπτα.
- σε ώρα ενεργό/ συσκευή ενεργό  
Μόλις πλησιάζετε την οθόνη αφής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου. Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται και πάλι αυτόματα μετά από 15 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό  
Ο αισθητήρας προσέγγισης δεν αντιδρά, όταν πλησιάζετε την οθόνη αφής. Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιείτε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα.

### Οθόνη ανάβ. με την προσέγγιση

- ενεργό  
Όταν εμφανίζεται η ώρα, ενεργοποιείται ο φούρνος και μόλις πλησιάσετε την οθόνη αφής εμφανίζεται το βασικό μενού.
- μη ενεργό  
Ο αισθητήρας εγγύτητας δεν αντιδρά, όταν πλησιάζετε την οθόνη αφής. Θέστε τον φούρνο σε λειτουργία με το πλήκτρο ON/OFF .

## Ηχητ σήμ ανεν με την προσέγγ

- ενεργό  
Μόλις πλησιάσετε την οθόνη αφής, απενεργοποιούνται τα ηχητικά σήματα.
- μη ενεργό  
Ο αισθητήρας προσέγγισης δεν αντιδρά, όταν πλησιάζετε την οθόνη αφής. Απενεργοποιείτε τα ηχητικά σήματα χειροκίνητα.


## σύστημα ασφάλειας

### κλείδωμα λειτ.


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

Με ενεργοποιημένο το κλείδωμα λειτουργίας εξακολουθείτε να έχετε τη δυνατότητα να ρυθμίσετε άμεσα την ειδοποίηση και το χρονόμετρο καθώς και να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία MobileStart.

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

- ενεργό  
Το κλείδωμα λειτουργίας ενεργοποιείται. Πρωτού χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, τον ενεργοποιείτε και αγγίζετε το σύμβολο  για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό  
Το κλείδωμα λειτουργίας είναι απενεργοποιημένο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συνήθως.

## κλείδωμα πλήκτρων

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

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

## Αναγνώριση πρόσοψης

- ενεργό  
Έχει ενεργοποιηθεί η αναγνώριση της πρόσοψης επίπλου. Ο φούρνος αναγνωρίζει μέσω του αισθητήρα εγγύτητας αυτόματα αν η πρόσοψη του επίπλου είναι κλειστή.  
Σε περίπτωση κλειστής πρόσοψης επίπλου ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.
- μη ενεργό  
Έχει απενεργοποιηθεί η αναγνώριση της πρόσοψης επίπλου. Ο φούρνος δεν αναγνωρίζει εάν η πρόσοψη επίπλου είναι κλειστή.

## Ρυθμίσεις

Εάν ο φούρνος εντοικίστηκε πίσω από πρόσοψη επίπλου (π. χ. πόρτα), μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο, στο ντουλάπι εντοικισμού και στο δάπεδο λόγω της συσσωρευμένης θερμότητας και υγρασίας πίσω από την κλειστή πρόσοψη επίπλου.

Αφήνετε την πρόσοψη επίπλου πάντα ανοικτή όσο χρησιμοποιείτε τον φούρνο.

Κλείνετε την πόρτα επίπλου μόνο όταν ο φούρνος έχει κρυώσει εντελώς.

### Miele@home

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

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.

#### - Απενεργοπ.

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 .

## SuperVision

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

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

## Ένδειξη SuperVision

- ενεργό  
Η λειτουργία SuperVision είναι ενεργοποιημένη.  
Το σύμβολο  εμφανίζεται επάνω δεξιά στην οθόνη.
- μη ενεργό  
Η λειτουργία SuperVision είναι απενεργοποιημένη.

# Ρυθμίσεις

## Ένδειξ σε κατάσ αναμονής

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

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

## Λίστα συσκευών

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

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

## 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.

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.

■ Επιβεβαιώνετε με *OK*.

## νομικές πληροφορίες

Στο άδεις Open-Source θα βρείτε έναν πίνακα σχετικά με τα ενσωματωμένα εξαρτήματα Open-Source.

■ Επιβεβαιώνετε με *OK*.

## 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 επίδειξη

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

## εργοστασιακές ρυθμίσεις


- Ρυθμίσεις συσκευής  
Όλες οι ρυθμίσεις επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- ατομικά προγράμματα  
Όλα τα ατομικά προγράμματα διαγράφονται.
- MyMiele  
Όλες οι καταχωρήσεις MyMiele διαγράφονται.
- προτεινόμενες ρυθμίσεις  
Οι αλλαγμένες βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων επανέρχονται στην εργοστασιακή ρύθμιση.
- προτεινόμενες θερμοκρασίες  
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

## ώρες λειτουργ. (σύνολο)

Επιλέγοντας το στοιχείο ώρες λειτουργ. (σύνολο) μπορείτε να εμφανίσετε τον συνολικό αριθμό ωρών λειτουργίας του φούρνου.




## Συναγερμός και χρονόμετρο

Με το πλήκτρο αφής  μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο χρονομέτρου (π.χ. για το βράσιμο αυγών) ή μία ειδοποίηση (για σταθερή ώρα).



Μπορείτε να ρυθμίσετε ταυτόχρονα δύο χρόνους συναγερμού, δύο χρόνους χρονομέτρου ή έναν χρόνο συναγερμού και έναν χρόνο χρονομέτρου.


### Χρήση της λειτουργίας συναγερμός


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ειδοποίηση  για να ρυθμίσετε μια σταθερή ώρα κατά την οποία πρέπει να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.


### Ρύθμιση ειδοποίησης


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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέξτε το  συναγερμός.
- Ρυθμίστε την ώρα για την ειδοποίηση.
- Επιβεβαιώστε με κλείσιμο.

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, εμφανίζεται η ώρα για την ειδοποίηση και το  αντί για την τρέχουσα ώρα.


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

Για τη ρυθμισμένη ώρα της ειδοποίησης αναβοσβήνει το  δίπλα στην ώρα στην οθόνη και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

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

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

### Αλλαγή συναγερμού


- Επιλέγετε την ειδοποίηση στην οθόνη ή επιλέγετε το πλήκτρο αφής  και στη συνέχεια την επιθυμητή ειδοποίηση.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση.

- Ρυθμίζετε τη νέα ώρα για την ειδοποίηση.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Η ώρα της ειδοποίησης που αλλάξατε αποθηκεύεται και εμφανίζεται στην οθόνη.

### Διαγραφή ειδοποίησης

- Επιλέγετε την ειδοποίηση στην οθόνη ή επιλέγετε το πλήκτρο αφής  και στη συνέχεια την επιθυμητή ειδοποίηση.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση.

- Επιλέγετε Διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Η ειδοποίηση διαγράφεται.



### Χρήση της λειτουργίας χρονόμετρο

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

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

- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμετρο για 59 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα στο μέγιστο.

### Ρύθμιση χρονομέτρου

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

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\Delta$ .
- Επιλέξτε το  $\Delta$  χρονόμετρο.
- Ρυθμίστε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώστε με κλείσιμο.

Όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος, εμφανίζονται το  $\Delta$  και το χρονόμετρο που λειτουργεί αντί για την τρέχουσα ώρα.

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

Μετά τη λήξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει το  $\Delta$ , ο χρόνος μετριέται ανοδικά και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\Delta$  ή το επιθυμητό χρονόμετρο στην οθόνη.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

### Αλλαγή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το χρονόμετρο στην οθόνη ή επιλέγετε το πλήκτρο αφής  $\Delta$  και στη συνέχεια το επιθυμητό χρονόμετρο.

Ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου εμφανίζεται.

- Ρυθμίζετε το νέο χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

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

### Διαγραφή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το χρονόμετρο στην οθόνη ή επιλέγετε το πλήκτρο αφής  $\Delta$  και στη συνέχεια το επιθυμητό χρονόμετρο.

Ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου εμφανίζεται.






- Επιλέγετε Διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

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	30–250 °C
μικροκύματα	1000 W	80–1000 W
Μικροκύματα combi	300 W	80–300 W
μικ+θ. αέρ. plus	160 °C	30–220 °C
μικ+γκρ με αέρ	200 °C	100–200 °C
Μικροκ.+γκριλ	3	1–3
Μικρ+αυτ. ψήσ.	160 °C	100–200 °C
εντατικό ψήσιμο	170 °C	50–220 °C
αυτόματο ψήσιμο	160 °C	100–230 °C
κάτω αντίσταση	190 °C	100–200 °C
γκριλ	3	1–3
γκριλ με αέρα	200 °C	100–220 °C
Θερμός αέρας Eco	190 °C	100–230 °C
αυτόματα προγράμματα		

## Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
ειδικές περιπτώσεις 		
απόψυξη	—	—
αποξήρανση	60 °C	30–70 °C
ζέσταμα	—	—
Θέρμανση σκευών	80 °C	50–100 °C
φούσκαμα ζύμης	35 °C	30–50 °C
μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.	90 °C	80–120 °C
πρόγραμμα Sabbath	180 °C	30–250 °C
διατήρηση θερμοκρασίας	75 °C	60–90 °C
MyMiele  		
ατομικά προγράμματα 		
Ρυθμίσεις 		

# Λειτουργία μικροκυμάτων


## Τρόπος λειτουργίας


Στον φούρνο υπάρχει μια λυχνία μάγνητρον, η οποία μετατρέπει το ρεύμα σε ηλεκτρομαγνητικά κύματα (μικροκύματα). Τα κύματα αυτά κατανέμονται ομοιόμορφα μέσα στον θάλαμο φούρνου και επιπλέον αντανακλώνονται μέσα στον θάλαμο από τα μεταλλικά τοιχώματά του.

Τα μικροκύματα εισέρχονται από όλες τις πλευρές στα τρόφιμα. Τα τρόφιμα αποτελούνται από πολλά μόρια. Αυτά τα μόρια (κυρίως τα μόρια του νερού) μετατρέπονται με την επενέργεια των μικροκυμάτων σε έντονες δονήσεις. Κατά αυτόν τον τρόπο θερμαίνονται τα τρόφιμα από έξω προς τα μέσα. Τα τρόφιμα με μεγάλη περιεκτικότητα σε νερό ζεσταίνονται ή μαγειρεύονται συντομότερα από εκείνα που περιέχουν λιγότερο νερό.

## Πλεονεκτήματα των μικροκυμάτων


- Τα τρόφιμα μπορούν γενικά να μαγειρευτούν χωρίς ή με ελάχιστο νερό, βούτυρο ή λάδι.
- Οι χρόνοι για την απόψυξη, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα είναι μικρότεροι από ό,τι σε μία εστία ή σε φούρνο.
- Τα συστατικά, όπως οι βιταμίνες και τα μεταλλικά στοιχεία, το φυσικό χρώμα και η γεύση των τροφίμων διατηρούνται κατά έναν μεγάλο βαθμό αναλλοίωτα.

Εάν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο χωρίς φαγητό ή με εσφαλμένο φορτίο στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ή στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα, μπορεί να υποστεί ζημιά.

Χρησιμοποιείτε **πάντα** το ταψί πυρέξ στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , και ως επιφάνεια εναπόθεσης για μικρότερες φόρμες.

## Επιλογή σκευών για τη λειτουργία με μικροκύματα


Για να εισχωρούν τα μικροκύματα στα τρόφιμα, πρέπει να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα μικροκύματα διαπερνούν την πορσελάνη, το γυαλί, το χαρτόνι, το πλαστικό, αλλά κανένα μέταλλο. Για αυτό μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή σκεύη τα οποία περιέχουν μέταλλο. Το μέταλλο αντανακλά τα μικροκύματα και έτσι μπορεί να προκύψουν σπίθες και να μην μπορούν να απορροφηθούν τα μικροκύματα.

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια

Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη.


Μη ζεσταίνετε ποτέ στερεές ή υγρές τροφές σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια.

Να ανοίγετε προηγουμένως τα δοχεία και να αφαιρείτε π.χ. από τα μπιμπερό το καπάκι και τη θηλή.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω χρήσης ακατάλληλων σκευών σε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα. Σκεύη που δεν είναι κατάλληλα για μικροκύματα μπορεί να καταστραφούν και να πάθει ζημιά ο φούρνος. Για τον τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα χρησιμοποιήστε αποκλειστικά σκεύη που είναι κατάλληλα για τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Το υλικό και το σχήμα του σκεύους που χρησιμοποιείτε επηρεάζουν τον χρόνο θέρμανσης και μαγειρέματος. Η πράξη έχει αποδείξει ότι τα καταλληλότερα σκεύη είναι τα ρηχά σκεύη με στρογγυλό ή οβάλ σχήμα. Σε τέτοια σκεύη, τα τρόφιμα ζεσταίνονται καλύτερα και πιο ομοιόμορφα από ό,τι σε σκεύη με γωνίες.


### Κατάλληλα σκεύη

 Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω εύφλεκτων υλικών. Δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο. Μην αφήνετε ανεπιτήρητο τον φούρνο όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη μίας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά.


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξής σκεύη και υλικά:

- Πυράντοχο γυαλί και κεραμικό  
Εξαιρέση: κρύσταλλο, επειδή περιέχει μόλυβδο και μπορεί να σπάσει.
- Πορσελάνη
  - χωρίς μεταλλικές διακοσμήσεις  
Οι μεταλλικές διακοσμήσεις (π.χ. χρυσό περίγραμμα ή μπλε του κοβαλτίου) μπορεί να προκαλέσουν σπινίθες.

- χωρίς κοίλες λαβές  
Στις κοίλες λαβές μπορεί να εισχωρήσει υγρασία, και έτσι μέσω της ατμοποίησης να δημιουργηθεί υψηλή πίεση, η οποία μπορεί να προκαλέσει έκρηξη και να καταστρέψει τα κοίλα μέρη.
- Μη χρωματισμένα πήλινα σκεύη και πήλινα με χρώματα κεραμικής


 Κίνδυνος τραυματισμού από ένα καυτό σκεύος.





Τα πήλινα σκεύη συνήθως πυρώνουν. Φοράτε πυράντοχα γάντια κουζίνας, όταν χρησιμοποιείτε πήλινα σκεύη.

- Πλαστικά σκεύη και δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα 

**Χρήσιμη συμβουλή:** Αποφεύγετε τα δοχεία μιας χρήσης για λόγους προστασίας του περιβάλλοντος.

Τα πλαστικά σκεύη πρέπει να είναι θερμοανθεκτικά και να αντέχουν σε θερμοκρασία τουλάχιστον 110 C. Πλαστικά σκεύη και πλαστικές σακούλες μαγειρέματος, τα οποία δεν είναι θερμοανθεκτικά, μπορεί να παραμορφωθούν και να λιώσουν μαζί με τα τρόφιμα.

Να χρησιμοποιείτε πλαστικά σκεύη μόνο για διαδικασίες με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά σκεύη στους τρόπους λειτουργίας Μικρ+αυτ. ψήσ. , μικ+θ. αέρ. plus , Μικροκ. +γκριλ  ή μικ+γκρ με αέρ .

- Πλαστικά σκεύη για μικροκύματα  
Στο εμπόριο υπάρχουν ειδικά πλαστικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.
- Πλαστικά σκεύη από φελιζόλ  
Για σύντομο ζέσταμα τροφίμων

## Λειτουργία μικροκυμάτων

- Πλαστικές σακούλες μαγειρέματος Μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε για να ζεστανετε και να μαγειρέψετε το περιεχόμενό τους, αφού προηγουμένως ανοίξετε τρύπες στη σακούλα. Οι τρύπες διευκολύνουν την έξοδο του ατμού. Έτσι εμποδίζετε το σκάσιμο της σακούλας από την πίεση που αυξάνεται στο εσωτερικό της. Επιπλέον, υπάρχουν και ειδικές σακούλες για μαγείρεμα με ατμό, τις οποίες δεν χρειάζεται να τρυπήσετε. Λάβετε υπόψη σας τις προδιαγραφές που υπάρχουν στη συσκευασία.
- Σακούλες ψησίματος Λάβετε υπόψη τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή.











Κίνδυνος πυρκαγιάς από μεταλλικά μέρη.

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

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

**Χρήσιμη συμβουλή:** Οι μεταλλικές φόρμες δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα για χρήση στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα, επειδή το μέταλλο αντανακλά τα μικροκύματα. Έτσι, τα μικροκύματα φτάνουν μόνο στην επάνω πλευρά του κέικ για παράδειγμα, με αποτέλεσμα να απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος ψησίματος. Αν χρησιμοποιείτε μεταλλικές φόρμες, τοποθετήστε τις έτσι στο ταψί πυρέξ, ώστε να μην ακουμπούν τα τοιχώματα του φούρνου. Αν δημιουργηθούν σπίθες, μην ξαναχρησιμοποιήσετε τις συγκεκριμένες φόρμες στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα.

- Η **συνοδευτική** σάρα είναι κατά βάση κατάλληλη μόνο για διαδικασίες μαγειρέματος στους τρόπους λειτουργίας Μικρ+αυτ. ψήσ. , μικ+θ. αέρ. plus , Μικροκ.+γκριλ , και μικ+γκρ με αέρ  καθώς και στους τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα (τοποθετημένη σε ένα επίπεδο στήριξης).
- Μεταλλικές φόρμες για ψήσιμο στους τρόπους λειτουργίας Μικρ+αυτ. ψήσ. , μικ+θ. αέρ. plus , Μικροκ.+γκριλ , και μικ+γκρ με αέρ  καθώς και στους τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα
- Αλουμινένια ταψιά χωρίς καπάκι για απόψυξη και ζέσταμα έτοιμων φαγητών

Τα τρόφιμα θερμαίνονται μόνο στο πάνω μέρος. Αν τοποθετήσετε το έτοιμο φαγητό από το αλουμινένιο ταψί σε ένα άλλο σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, τότε η θερμότητα κατανέμεται σε γενικές γραμμές πιο ομοιόμορφα.

Με τη χρήση αλουμινένιων ταψιών και αλουμινόχαρτου μπορεί να δημιουργηθούν τριξίματα και σπίθες.

Για τον λόγο αυτό μην τοποθετείτε τα αλουμινένια ταψιά απευθείας πάνω στη σάρα, αλλά μέσα στο ταψί πυρέξ.

Τα αλουμινένια ταψιά και το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να ακουμπούν στα τοιχώματα του θαλάμου και πρέπει να απέχουν τουλάχιστον 2 cm από αυτά.


- Μεταλλικά σουβλάκια, μεταλλικά πιαστράκια  
Το κομμάτι κρέατος πρέπει να είναι πολύ μεγαλύτερο από τα μεταλλικά σουβλάκια και πιαστράκια.

## Ακατάλληλο σκεύος

Σε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι μπορεί να εισχωρήσει υγρασία. Ενώ η υγρασία εξατμίζεται δημιουργείται έντονη πίεση, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τα κούφια μέρη προκαλώντας έκρηξη (εξαιρέση αποτελούν τα κούφια χερούλια που εξαερίζονται επαρκώς).

Για το μαγείρεμα μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι.

**Δεν** πρέπει να χρησιμοποιήσετε τα εξής σκεύη και υλικά:

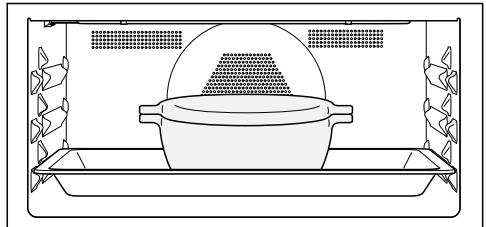
- Οι μεταλλικές σχάρες (συμπεριλαμβανόμενης της μεταλλικής σχάρας που παραδίδεται μαζί με τον φούρνο) **δεν** είναι καταρχήν κατάλληλες για χρήση στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .
- Μεταλλικά δοχεία
- Αλουμινόχαρτο  
Εξαιρέση: Για να ξεπαγώσουν, να ζεσταθούν ή να ψηθούν ομοιόμορφα ασύμμετρα τεμάχια κρέατος, π.χ. πουλερικά, μπορείτε να σκεπάσετε τα λεπτότερα τεμάχια με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο κατά τα τελευταία λεπτά του ψησίματος.
- Μεταλλικά, πλαστικά ή χάρτινα κλιπ με εσωτερικό σύρμα
- Πλαστικά δοχεία με αλουμινένια καπάκια που δεν έχουν αφαιρεθεί εντελώς
- Κρύσταλλο
- Μαχαιροπίρουνα και σκεύη με μεταλλική διακόσμηση (π.χ. χρυσό περίγραμμα, μπλε του κοβαλτίου)
- Σκεύη με κοίλες λαβές


- Πλαστικά σκεύη από μελαμίνη  
Η μελαμίνη απορροφά ενέργεια και υπερθερμαίνεται.  
Ενημερωθείτε λοιπόν, πριν αγοράσετε πλαστικά σκεύη, ποιο είναι το υλικό κατασκευής τους.
- Ξύλινα σκεύη  
Το νερό στο ξύλο εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Έτσι το ξύλο ξηραίνεται εντελώς και σκάει.

## Έλεγχος σκευών

Κατά τη χρήση ακατάλληλων σκευών μπορεί στη λειτουργία με μικροκύματα να δημιουργηθούν σπίθες ή τριξίματα. Αν δεν είσατε σίγουροι για την καταλληλότητα των γυάλινων, πορσελάνινων ή πήλινων σκευών, ελέγξτε τα σκεύη.

Με αυτό το τεστ δεν μπορείτε να ελέγξετε τα κοίλα μέρη στις λαβές.



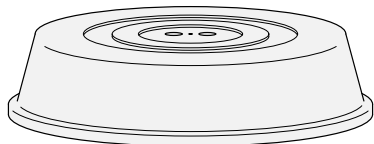
- Τοποθετήστε το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1 και το άδειο σκεύος στο κέντρο πάνω του.
- Κλείστε την πόρτα.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .
- Ρυθμίστε τη μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (1000 W) και χρόνο μαγειρέματος 30 δευτερολέπτων.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία.
- Παρακολουθήστε όλη τη διαδικασία του τεστ.

## Λειτουργία μικροκυμάτων

- Ανοίξτε αμέσως την πόρτα αν δημιουργηθούν σπίθες ή ακουστεί κάποιο τρίξιμο.


Οι σπίθες ή το τρίξιμο είναι ένδειξη ότι το ελεγμένο σκεύος δεν είναι κατάλληλο για χρήση στη λειτουργία μικροκυμάτων.

### Καπάκι μικροκυμάτων






**Χρήσιμη συμβουλή:** Καπάκια μικροκυμάτων διατίθενται στο εμπόριο.

- Εμποδίζουν την υπερβολική έξοδο υδρατμών που δημιουργούνται ειδικά στο ζέσταμα μεγάλης διάρκειας.
- Επιταχύνουν το ζέσταμα των τροφίμων.
- Εμποδίζουν το στέγνωμα των τροφίμων.
- Εμποδίζουν τη δημιουργία λεκέδων στον θάλαμο φούρνου.

- Χρησιμοποιήστε κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ένα καπάκι κατάλληλο για μικροκύματα από γυαλί ή πλαστικό.





Εναλλακτικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια διάφανη μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα (η διάφανη μεμβράνη οικιακής χρήσης μπορεί να παραμορφωθεί και κολλήσει με την επίδραση της θερμότητας πάνω στα τρόφιμα).

Το υλικό του καπακιού αντέχει σε θερμοκρασίες έως και 110°C. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες (π.χ. στους τρόπους λειτουργίας γκριλ  ή θερμός αέρας plus ) το πλαστικό μπορεί να παραμορφωθεί και κολλήσει πάνω στο τρόφιμο.


Χρησιμοποιήστε καπάκι μόνο στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .


Το καπάκι μικροκυμάτων δεν πρέπει να στεγανοποιεί το σκεύος. Όταν η διάμετρος του σκεύους μαγειρέματος είναι μικρή, ενδέχεται οι υδρατμοί που δημιουργούνται να μην μπορούν να διαφύγουν. Το καπάκι μικροκυμάτων υπερθερμαίνεται και μπορεί να λιώσει.

Χρησιμοποιείτε σκεύη με επαρκώς μεγάλη διάμετρο.

- **Μην** χρησιμοποιείτε καπάκι για το ζέσταμα των παρακάτω τροφίμων:
  - παναρισμένες παρασκευές
  - παρασκευές που πρέπει να αποκτήσουν κρούστα (π.χ. τόστ)
  - παρασκευές που πρέπει να ζεστάνετε στους τρόπους λειτουργίας Μικρ+αυτ. ψήσ. , μικ+θ. αέρ. plus , Μικροκ. +γκριλ  ή μικ+γκρ με αέρ 



Αν τοποθετήσετε το φαγητό απευθείας στον πάτο του θαλάμου φούρνου στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στην 1η σκάλα και τα μαγειρικά σκεύη **πάντα** στο ταψί πυρέξ.

- Θέστε σε λειτουργία τον φούρνο.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

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

Εμφανίζεται ο τρόπος λειτουργίας. Ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας εμφανίζονται η προτεινόμενη ισχύς, η προτεινόμενη θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος.

- Αλλάξτε τις προτεινόμενες τιμές για τη διαδικασία μαγειρέματος και ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος, εφόσον απαιτείται.

Μπορείτε να αλλάξετε σε μεταγενέστερο χρόνο τις προτεινόμενες τιμές με επιλογή της εκάστοτε τιμής ή χρονομετρο.

- Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος στους τρόπους λειτουργίας **χωρίς** μικροκύματα με **OK**.
- Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος στους τρόπους λειτουργίας **με** μικροκύματα με **έναρξη**.

Σε όλους τους τρόπους λειτουργίας εμφανίζονται οι ρυθμισμένες τιμές και διεξάγεται η διαδικασία μαγειρέματος.

Εάν έχετε ρυθμίσει μια θερμοκρασία, μπορείτε να παρακολουθήσετε την άνοδο της θερμοκρασίας. Μόλις επιτευχθεί για πρώτη φορά η επιλεγμένη θερμοκρασία, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Η παραγωγή μικροκυμάτων σταματά, μόλις διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος με **στοπ** ή **ανοίξετε** την πόρτα. Μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με **έναρξη**.

- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος επιλέξτε **λήξη** ή **κλείσιμο** (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας).
- 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.


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


- θερμοκρασία
- ισχύς
- χρόνος μαγειρ
- έτοιμο στις
- έναρξη στις
- Booster
- Προθέρμανση
- Crisp function

# Χειρισμός

## Αλλαγή θερμοκρασίας και θερμοκρασίας πυρήνα

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

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

- Αγγίζετε την ένδειξη θερμοκρασίας.
- Τροποποιήστε τη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία πυρήνα , εάν απαιτείται.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με τις τροποποιημένες ονομαστικές θερμοκρασίες.

## Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

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

- Αγγίζετε την ένδειξη ισχύος μικροκυμάτων.
- Αλλάζετε την ισχύ μικροκυμάτων.
- Επιλέγετε έναρξη.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζει με την αλλαγμένη ισχύ μικροκυμάτων.

## Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος

Το αποτέλεσμα μαγειρέματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά, αν μεταξύ της τοποθέτησης του φαγητού και του χρονικού σημείου έναρξης μεσολαβήσει ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Τα φρέσκα τρόφιμα μπορεί να αλλάξουν χρώμα ή ακόμη και να χαλάσουν.

Κατά το ψήσιμο μπορεί να ξεραθεί η ζύμη και η απόδοση της μαγιάς θα μειωθεί.


Επιλέξτε έναν κατά το δυνατόν σύντομο χρόνο μέχρι την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.

Έχετε βάλει το φαγητό στον θάλαμο φούρνου και έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας και τις απαραίτητες ρυθμίσεις όπως π.χ. τη θερμοκρασία.


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

- χρόνος μαγειρ  
Ρυθμίζετε 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 χρόνος μαγειρής 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  ή Χρονόμετρο.
- Ρυθμίστε τους επιθυμητούς χρόνους.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

## Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε , την ένδειξη χρόνου ή Χρονόμετρο.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο και τον αλλάζετε.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, διαγράφονται όλες οι ρυθμίσεις.


## Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε , την ένδειξη χρόνου ή Χρονόμετρο.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιλέξτε Διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

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

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

## Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα

Μπορείτε να διακόψετε μια διαδικασία μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  και να σταματήσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Ενώ ο χρόνος μαγειρέματος τρέχει, εμφανίζεται στοπ κάτω δεξιά στην οθόνη.

- Επιλέξτε στοπ.

Η διαδικασία μαγειρέματος διακόπεται και ο χρόνος μαγειρέματος σταματά.

Το έναρξη εμφανίζεται σε πράσινο φόντο.

- Επιλέξτε έναρξη.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται και ο χρόνος μαγειρέματος συνεχίζει να τρέχει.

## Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Όταν διακόπεται μια διαδικασία μαγειρέματος, απενεργοποιούνται θέρμανση και φωτισμός θαλάμου φούρνου. Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται.

## Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος χωρίς ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέξτε λήξη.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

## Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος με ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέξτε διακοπή.

Εμφανίζεται το Na διακοπεί το μαγειρέμα;:


- Επιλέξτε ναι.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

# Χειρισμός

## Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου

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



Η λειτουργία Προθέρμανση μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε τρόπο λειτουργίας (εκτός του μικροκύματα ) και πρέπει να ενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος.


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

Η προθέρμανση του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο σε κάποιες λίγες παρασκευές.

■ Τις περισσότερες παρασκευές τις τοποθετείτε στον κρύο θάλαμο φούρνου για να εκμεταλλευτείτε τη θερμότητα ήδη κατά τη διάρκεια της αρχικής θέρμανσης.

■ Προθερμαίνετε τον θάλαμο φούρνου για τις ακόλουθες παρασκευές και τρόπους λειτουργίας:

- Ζύμες για μαύρο ψωμί, ροσμπίφ και φιλέτο στους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  και πάνω/κάτω αντίσταση 


- Γλυκά και αρτοσκευάσματα 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 (Ρυθμίσεις | Booster | ενεργό):

- θερμός αέρας plus 

- πάνω/κάτω αντίσταση 

- αυτόματο ψήσιμο 

- μικ+θ. αέρ. plus 

- Μικρ+αυτ. ψήσ. 

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.

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.

- Σύρετε το αναπτυσσόμενο μενού προς τα κάτω.

Η επιλογή Booster επισημαίνεται με πορτοκαλί χρώμα.

- Επιλέξτε Booster.

Η επιλογή Booster επισημαίνεται με μαύρο ή λευκό χρώμα, ανάλογα με τη χρωματική κωδικοποίηση.

- Κλείστε το αναπτυσσόμενο μενού.

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.

Η λειτουργία Προθέρμανση δεν είναι διαθέσιμη στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

## Ενεργοποίηση Προθέρμανση

Η λειτουργία Προθέρμανση μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε κάθε τρόπο λειτουργίας και πρέπει να ενεργοποιείται χωριστά 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.

- Σύρετε το αναπτυσσόμενο μενού προς τα κάτω.

Η επιλογή Προθέρμανση επισημαίνεται με μαύρο ή λευκό χρώμα, ανάλογα με τη χρωματική κωδικοποίηση.

- Επιλέξτε Προθέρμανση.

Η επιλογή Προθέρμανση επισημαίνεται με πορτοκαλί χρώμα.

## Χειρισμός

---

- Κλείστε το αναπτυσσόμενο μενού.

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

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

### 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.

- Σύρετε το αναπτυσσόμενο μενού προς τα κάτω.

Η επιλογή Crisp function επισημαίνεται με μαύρο ή λευκό χρώμα, ανάλογα με τη χρωματική κωδικοποίηση.

- Επιλέξτε Crisp function.

Η επιλογή Crisp function επισημαίνεται με πορτοκαλί χρώμα.

- Κλείστε το αναπτυσσόμενο μενού.

Η λειτουργία Crisp function είναι ενεργοποιημένη.

### Αλλαγή τρόπου λειτουργίας

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


- Επιλέγετε το σύμβολο του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.
- Όταν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο μαγειρέματος, επιβεβαιώνετε το μήνυμα Διακοπή διαδικασίας; με ναι.
- Επιλέγετε τον νέο τρόπο λειτουργίας.

Εμφανίζονται ο αλλαγμένος τρόπος λειτουργίας και οι αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές.

- Ρυθμίζετε τις τιμές για τη διαδικασία μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε με *OK*.


Οι λειτουργίες αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο αν δε διεξάγεται καμία άλλη διαδικασία μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε πάντα το ταψί πυρέξ.

### σύντομο μικροκύματα


Όταν επιλέγετε το πλήκτρο αφής , ξεκινά η λειτουργία μικροκυμάτων με συγκεκριμένη ισχύ και χρόνο μαγειρέματος, π.χ. για το ζέσταμα υγρών.

Για την άμεση έναρξη της λειτουργίας μικροκυμάτων έχει εξαρχής ρυθμιστεί μέγιστη ισχύς 1000 W και χρόνος μαγειρέματος 1 λεπτού.

Μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ μικροκυμάτων και τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μέγιστος ρυθμιζόμενος χρόνος μαγειρέματος για αυτό εξαρτάται από την επιλεγμένη ισχύ μικροκυμάτων (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «σύντομο μικροκύματα»).

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .  
Αν επιλέξετε πολλές φορές αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να αυξήσετε σταδιακά τον χρόνο μαγειρέματος.

Εμφανίζεται η παρέλευση του υπολειπόμενου χρόνου.


Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή με **στοπ** ή με επιλογή του πλήκτρου αφής .

Μετά την παρέλευση της διαδικασίας μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη το έτοιμο και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Επιλέξτε το κλείσιμο.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

### Ποπ κορν


Όταν επιλέγετε το πλήκτρο αφής , ξεκινά η λειτουργία μικροκυμάτων με συγκεκριμένη ισχύ και χρόνο μαγειρέματος.

Εξαρχής έχει ρυθμιστεί ισχύς μικροκυμάτων 850 W και χρόνος μαγειρέματος 2:50 λεπτών. Αυτό αντιστοιχεί στις οδηγίες των περισσότερων κατασκευαστών για την παρασκευή ποπ κορν στα μικροκύματα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος έως 4 λεπτά το ανώτερο. Η ισχύς μικροκυμάτων έχει ρυθμιστεί σταθερά και δε μπορεί να αλλάξει (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ποπ κορν»).

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Εμφανίζεται η παρέλευση του υπολειπόμενου χρόνου.

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή με **στοπ** ή με επιλογή του πλήκτρου αφής .

Δοχεία μίας χρήσης από χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεγούν και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο.

Να παρακολουθείτε συνεχώς το φούρνο κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος και να λαμβάνετε υπόψη τις υποδείξεις της συσκευασίας.

Μετά την παρέλευση της διαδικασίας μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη το έτοιμο και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Επιλέξτε το κλείσιμο.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.



## αυτόματα προγράμματα

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 επίδοση. Επιλέγετε απλά το αυτόματα πρόγραμμα που ταιριάζει στο φαγητό σας και ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη.

### Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

■ Επιλέξτε αυτόματα προγράμματα **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:** Πατώντας **i** Πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να εμφανίζετε 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 μαγειρέμ. ή παράταση ψησίμ.. Το φαγητό ψήνεται για άλλα 3 λεπτά με τη συμβατική θέρμανση.



## αναζήτηση

(ανάλογα με τη γλώσσα)

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

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

Βρίσκεστε στο βασικό μενού.

- Επιλέξτε αυτόματα προγράμματα .

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών των κατηγοριών.

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

Στο κάτω μέρος εμφανίζεται ο αριθμός των αποτελεσμάτων.

Αν δεν βρέθηκε καμιά αντιστοιχία ή βρέθηκαν περισσότερες από 40 αντιστοιχίες, το πεδίο εύστοχα έχει απενεργοποιηθεί και πρέπει να αλλάξετε το κείμενο αναζήτησης.

- Επιλέξτε XX εύστοχα.

Εμφανίζονται οι κατηγορίες και τα αυτόματα προγράμματα που βρέθηκαν.

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

Το αυτόματο πρόγραμμα ξεκινά.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

## ειδικές περιπτώσεις




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


- απόψυξη
- αποξήρανση
- ζέσταμα
- Θέρμανση σκευών
- Φούσκωμα ζύμης
- μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.
- πρόγραμμα Sabbath
- διατήρηση θερμοκρασίας
- Μαγείρεμα
- Κονσερβοποίηση
- Κατεψυγμένα προϊόντα/Ετοιμα φαγητά

### απόψυξη

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

■ Χρησιμοποιήστε έναν από τους παρακάτω τρόπους λειτουργίας και τις ειδικές εφαρμογές:

- ειδικές περιπτώσεις  | απόψυξη  
Επιλέξτε κατηγορία και βάρος για το τρόφιμο.
- τρόποι λειτουργίας  | μικροκύματα   
Ρυθμίστε την ισχύ μικροκυμάτων και τον χρόνο απόψυξης.

 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

- Βγάζετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία τους και τα τοποθετείτε στο ταψί πυρέξ για να ξεπαγώσουν.
- Για την απόψυξη πουλερικών χρησιμοποιήστε το ταψί πυρέξ και τη σάρα τοποθετημένη από πάνω. 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 δεχθεί τα καρυκεύματα.

### Χρήση ειδικής εφαρμογής απόψυξη

Το συγκεκριμένο πρόγραμμα δημιουργήθηκε για την προσεκτική απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων.

Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε απόψυξη.

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.

- Επιλέξτε την επιθυμητή κατηγορία.
- Ρυθμίστε το βάρος των κατεψυγμένων τροφίμων.


Μπορείτε να ξεκινήσετε τη διαδικασία απόψυξης αμέσως ή αργότερα και να εμφανίσετε τις επιμέρους ενέργειες και τα βήματα μαγειρέματος.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

### Πρακτικές συμβουλές


- Με το **i** Πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να ζητήσετε π. χ. πληροφορίες για το γύρισμα των κατεψυγμένων τροφίμων.
- Εάν μετά το τέλος της διαδικασίας απόψυξης, τα κατεψυγμένα προϊόντα δεν έχει αποψυχθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέξτε παράταση ζεστάμ.. Τα κατεψυγμένα προϊόντα ζεσταίνονται για άλλα 3 λεπτά.
- Μετά την ολοκλήρωση της διαδικασίας απόψυξης επιλέξτε αποθήκευση για να αποθηκεύσετε ως ατομικό πρόγραμμα τις ρυθμίσεις για την επιλεγμένη κατηγορία και το επιλεγμένο βάρος (βλ. κεφάλαιο «ατομικά προγράμματα»).

### Χρήση τρόπου λειτουργίας μικροκύματα

Εναλλακτικά, στην ειδική εφαρμογή μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την απόψυξη τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα . Ρυθμίστε μόνοι σας την ισχύ μικροκυμάτων και τον χρόνο απόψυξης.




Ο χρόνος που απαιτείται, εξαρτάται από τη σύσταση, την ποσότητα και την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων. Λάβετε επίσης υπόψη τους χρόνους προσαρμογής.




Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

- Επιλέξτε τρόποι λειτουργίας .
- Επιλέξτε μικροκύματα .
- Ρυθμίστε ανάλογα με το τρόφιμο την ισχύ μικροκυμάτων και τον χρόνο απόψυξης, όπως αναγράφονται στον πίνακα.
- Γενικά επιλέγετε τον μέσο χρόνο.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που έχετε βάλει σε ταψί πυρέξ στον θάλαμο φούρνου στο επίπεδο στήριξης 1.

## ειδικές περιπτώσεις

### Απόψυξη στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα

Τρόφιμα για απόψυξη	Ποσότητα	 [W]	 [min]	 [min]
Βούτυρο	250 g	80	8-10	5-10
Γάλα	1000 ml	450	12-16	10-15
Κέικ απλό (3 τεμάχια)	περ. 300 g	150	4-6	5-10
Κέικ φρούτου (3 τεμάχια)	περ. 300 g	150	6-8	10-15
Κέικ βουτύρου (3 τεμάχια)	περ. 300 g	150	6-8	5-10
Τούρτα σαντιγί, κρεμώδης τούρτα (3 τεμάχια)	περ. 300 g	80	4-4:30	5-10
Αρτοποιήματα μαγιάς και φύλλου σφολιάτας (3 τεμάχια)	περ. 300 g	150	6-8	5-10

 Ισχύς μικροκυμάτων,  Χρόνος απόψυξης,  Χρόνος προσαρμογής

<sup>1</sup> Αφήνετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όσο διαρκεί ο χρόνος προσαρμογής η θερμοκρασία κατανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.

## αποξήρανση


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

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






- Προετοιμάστε τα φρούτα ή λαχανικά προς ξήρανση, και εάν απαιτείται κόψτε τα σε μικρά κομμάτια, ξεφλουδίστε και αφαιρέστε τα κουκούτσια.
- Μοιράστε τα προς ξήρανση τρόφιμα κατά μέγεθος, ομοιόμορφα και, κατά προτίμηση, σε μία στρώση επάνω σε μια σχάρα ή ένα ταψί πυρέξ.
- Αποξηράνετέ τα ταυτόχρονα σε έως και 2 επίπεδα.





Τοποθετήστε τα προς ξήρανση τρόφιμα στα επίπεδα 1+2.


Εάν χρησιμοποιείτε σχάρα και πυρίμαχο ταψί, τοποθετήστε το πυρίμαχο ταψί κάτω από τη σχάρα.

- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε το αποξήρανση.
- Αλλάξτε, αν χρειάζεται, την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο ξήρανσης.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.
- Γυρίζετε τα προς ξήρανση τρόφιμα στο πυρίμαχο ταψί ανά τακτά χρονικά διαστήματα.

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


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

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

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

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

## 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 αποξηράνετε.

- Αφήστε τα αποξηραμένα φρούτα ή λαχανικά να κρυώσουν.


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

- Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε σφραγισμένα βάζα ή κονσέρβες.

## ειδικές περιπτώσεις

### ζέσταμα


Λάβετε οπωσδήποτε υπόψη το κεφάλαιο «Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις», ενότητα «Σωστή χρήση».

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτών τροφίμων.

Όταν ζεσταίνετε πολύ το φαγητό των μωρών και των παιδιών, αυτά μπορεί να καούν.

Για τον λόγο αυτό, ζεσταίνετε τις παιδικές και βρεφικές τροφές μόνο για 30-60 δευτερόλεπτα στα 450 Watt. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού για το ζέσταμα με παρακολούθηση της θερμοκρασίας.


Μετά το ζέσταμα, ιδιαίτερα βρεφικών και παιδικών τροφών πρέπει οπωσδήποτε να ανακατεύετε και να δοκιμάζετε τα τρόφιμα ώστε να μην καούν τα παιδιά.

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια.

Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη.

Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα ή υγρά σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Να ανοίγετε προηγουμένως τα δοχεία και να αφαιρείτε από τα μπιμπερό το καπάκι και την πιπίλα.

Κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτών υγρών.

Όταν βράζετε, ειδικότερα όταν ξαναζεσταίνετε υγρά στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , μπορεί το υγρό να έχει μεν αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού, όμως να μην ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό δεν έχει βράσει ομοιόμορφα.

Αυτή η καθυστέρηση βρασμού μπορεί να οδηγήσει σε έντονη υπερχειλίση σαν έκρηξη, και έτσι μπορεί να καίτε από το ζεστό υγρό κατά την αφαίρεση του σκεύους. Υπό ασυνήθιστες συνθήκες μπορεί να είναι τόσο έντονη η πίεση, ώστε η πόρτα να ανοίγει αυτόνομα.

Ανακατεύετε το υγρό πριν από το ζέσταμα ή το βράσιμο.

Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από τον φούρνο το σκεύος.

Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.


### Χρήση ειδικής εφαρμογής ζέσταμα


Το συγκεκριμένο πρόγραμμα δημιουργήθηκε για το ζέσταμα των τροφίμων.

Ο χρόνος που απαιτείται, εξαρτάται από τη σύσταση, την ποσότητα και την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων. Τα τρόφιμα από το ψυγείο π.χ. χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να ζεσταθούν από τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου. Λάβετε επίσης υπόψη τους χρόνους προσαρμογής.

Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Χρησιμοποιείτε πάντα καπάκι, εκτός και αν ζεσταίνετε ψητά πανέ.

- Τοποθετείτε τα τρόφιμα που επιθυμείτε να ζεστάνετε σε ταψί πυρέξ με καπάκι.
  - Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
  - Επιλέξτε ζέσταμα.
- Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.
- Επιλέξτε την επιθυμητή κατηγορία.
  - Ρυθμίστε το βάρος των τροφίμων.
  - Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.


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

Φοράτε γάντια για εργασίες στο ζεστό φούρνο και για να αφαιρέσετε τα σκεύη από αυτόν.

Οι χρόνοι προσαρμογής είναι χρόνοι παύσης κατά τους οποίους η θερμοκρασία διαμοιράζεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.




- Μετά το ζέσταμα, αφήνετε τα τρόφιμα για μερικά λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για να κατανομηθεί έτσι πιο ομοιόμορφα η θερμοκρασία μέσα στα τρόφιμα.



### Πρακτικές συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε πάντα καπάκι, εκτός και αν ζεσταίνετε ψητά πανέ.
- Με το  Πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να ζητήσετε π.χ. πληροφορίες για το γύρισμα ή το ανακάτεμα του τροφίμου. Ανακατεύετε από τις άκρες προς τα μέσα, επειδή οι άκρες ζεσταίνονται γρηγορότερα.
- Αν μετά τη λήξη του προγράμματος το τρόφιμο δεν είναι ακόμη αρκετά ζεστό, επιλέξτε παράταση ζεστάμ.. Τα προϊόντα ζεσταίνονται για άλλα 3 λεπτά.
- Μετά τη λήξη του προγράμματος επιλέξτε αποθήκευση, για να αποθηκεύσετε ως ατομικό πρόγραμμα τις ρυθμίσεις για την επιλεγμένη κατηγορία και το επιλεγμένο βάρος (βλ. κεφάλαιο «ατομικά προγράμματα»).

## ειδικές περιπτώσεις

### Ζέσταμε με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα

Ρόφημα/ Φαγητό	Ποσότητα	 [W]	 [min]	 <sup>1</sup> [min]
Ροφήματα (θερμοκρασία πόσης 60-65°C)	1 φλιτζάνι/1 ποτήρι (200 ml)	1000	0:50-1:10	—
Μπιμπερό (γάλα) <sup>2</sup>	περ. 200 ml	450	0:50-1:00 <sup>3</sup>	1
Παιδικές τροφές <sup>3</sup>	1 ποτήρι (200 g)	450	0:30-1:00	1
Ψητό κρέας σε φέτες με σάλτσα <sup>3</sup>	200 g	600	3:00-5:00	1
Συνοδευτικά <sup>3</sup>	250 g	600	3:00-5:00	1

 Ισχύς μικροκυμάτων,  Χρόνος μαγειρέματος,  Χρόνος προσαρμογής


- <sup>1</sup> Αφήνετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όσο διαρκεί ο χρόνος προσαρμογής, η θερμοκρασία κατανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.
- <sup>2</sup> Αποφύγετε την καθυστέρηση βρασμού ανακατεύοντας το υγρό πριν από το ζέσταμα. Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από τον θάλαμο φούρνου το σκεύος. Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.
- <sup>3</sup> Οι χρόνοι ισχύουν για μια αρχική θερμοκρασία των τροφίμων περίπου 5°C. Για τρόφιμα τα οποία δεν αποθηκεύονται στο ψυγείο, υπολογίζεται θερμοκρασία περιβάλλοντος περ. 20°C. Ζεσταίνετε τα τρόφιμα (με εξαίρεση τις βρεφικές τροφές και τις ευαίσθητες σάλτσες) σε μια θερμοκρασία 70-75°C.




## Θέρμανση σκευών

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


Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

- Τοποθετήστε τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 1 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.
- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε Θέρμανση σκευών.
- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.  
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον 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 ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε Φούσκωμα ζύμης.
- Αν χρειάζεται, αλλάζετε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

## διατήρηση θερμοκρασίας

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

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

- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε διατήρηση θερμοκρασίας.
- Βάλτε τα τρόφιμα που θέλετε να διατηρήσετε ζεστά μέσα στον θάλαμο του φούρνου και επιβεβαιώστε με **OK**.
- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

## μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

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

Σοτάρете 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

## ειδικές περιπτώσεις

κρέατος.

Έτσι, το κρέας γίνεται εξαιρετικά τρυφερό και ζουμερό.


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


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

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

### Χρήση ειδικής εφαρμογής μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.

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

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

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.

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

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.

- Μόλις εμφανιστεί τοποθετήστε το φαγητό με το θερμόμετρο ψητού, τοποθετείτε το τσιγαρισμένο κρέας στη σχάρα και εισάγετε το θερμόμετρο ψητού, έτσι ώστε η μεταλλική άκρη να βρίσκεται εντελώς μέσα στον πυρήνα του κρέατος.
- Κλείστε την πόρτα.

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

### Χρήση τρόπου λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση

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

Χρησιμοποιείτε το ταψί πυρέξ με τη σχάρα από πάνω.  
Κατά την προθέρμανση απενεργοποιήστε τη λειτουργία Booster.

- Τοποθετήστε το ταψί πυρέξ με τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 1.
- Επιλέξτε τρόποι λειτουργίας .
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  και θερμοκρασία 100°C.
- Απενεργοποιήστε τη λειτουργία Booster μέσω του αναπτυσσόμενου μενού.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου μαζί με το ταψί πυρέξ και τη σχάρα για περ. 10 λεπτά.
- Ενώ ο θάλαμος φούρνου προθερμαίνεται, τσιγαρίστε σε δυνατή φωτιά το κομμάτι κρέας στην εστία από όλες τις πλευρές.



Κίνδυνος εγκαύματος από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

- Τοποθετήστε το τσιγαρισμένο κρέας πάνω στη σχάρα.
- Μειώνετε τη θερμοκρασία κατά περίπτωση (βλ. κεφάλαιο «Πίνακες μαγειρέματος»).
- Ολοκληρώστε το ψήσιμο του κρέατος.

### Πρόγραμμα Sabbath

Οι ειδικές εφαρμογές Πρόγραμμα Sabbath και Yom-Tov δημιουργήθηκαν για την υποστήριξη θρησκευτικών εθίμων.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη, για να τηρήσετε τις εντολές της αργίας του εβραϊκού Σαββάτου.

Ο φούρνος θερμαίνεται στη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει και τη διατηρεί για έως και 24 ώρες (Πρόγραμμα Sabbath) ή 76 ώρες (Yom-Tov). Και στις δύο ειδικές εφαρμογές ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 76 ώρες.

- Απενεργοποιήστε την αναγνώριση πρόσοψης επίπλου.
- Βάλτε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.
- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε Πρόγραμμα Sabbath.
- Επιλέξτε την επιθυμητή ειδική εφαρμογή (Πρόγραμμα Sabbath ή Yom-Tov).

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

Δεν μπορείτε να τροποποιήσετε μια ειδική εφαρμογή που έχει ξεκινήσει, ούτε να την αποθηκεύσετε στο ατομικά προγράμματα .

## ειδικές περιπτώσεις

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος η ειδική εφαρμογή διακόπτεται. Η λειτουργία του φούρνου παραμένει σύμφωνη με την ειδική εφαρμογή Sabbath, μόνο για όσο παραμένει αποσυνδεδεμένος από το ηλεκτρικό δίκτυο. Μόλις αποκατασταθεί η σύνδεση, εμφανίζεται στην οθόνη το μήνυμα διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος η διαδικασία διακόπτηκε.


### Χρήση πρόγραμμα Sabbath

Αυτή η ειδική εφαρμογή είναι κατάλληλη για την εβδομαδιαία αργία του εβραϊκού Σαββάτου (Shabbat). Σάς επιτρέπει να διατηρείτε τρόφιμα ζεστά, για έως και 24 ώρες, μέχρι να ανοίξετε την πόρτα του φούρνου για πρώτη φορά.

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
- Επιλέξτε έναρξη.

Η ένδειξη πρόγραμμα Sabbath και η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζονται στην οθόνη.

Η θέρμανση φούρνου ενεργοποιείται περίπου 30 δευτερόλεπτα, αφού έχετε κλείσει την πόρτα. Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου παραμένει ενεργοποιημένος σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.


Η ώρα δεν εμφανίζεται. Ο αισθητήρας εγγύτητας και όλα τα πλήκτρα αφής (εκτός από το πλήκτρο ON/OFF ) δεν αντιδρούν.

Εμφανίζεται το μήνυμα Λειτουργία Sabbath-μην ανοίγετε πόρτα. Μετά από περίπου 45 λεπτά το μήνυμα αρχικά σβήνει και έπειτα επανεμφανίζεται σποραδικά.

Όταν **δεν** εμφανίζεται το μήνυμα, ο φούρνος δεν θερμαίνει και μπορείτε να ανοίγετε και να κλείνετε την πόρτα του.

Από τη στιγμή που θα ανοίξετε μία φορά την πόρτα του φούρνου, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου θα **παραμείνει απενεργοποιημένη**, μέχρι να τερματιστεί η λειτουργία της ειδικής εφαρμογής.

Εάν κρατήσετε την πόρτα κλειστή, μέχρι να τερματιστεί η λειτουργία της ειδικής εφαρμογής, η θέρμανση θαλάμου φούρνου θα απενεργοποιηθεί, αφού πρώτα περάσουν 24 ώρες. Ο φούρνος εξακολουθεί να παραμένει ενεργοποιημένος.

- Αν θέλετε να τερματίσετε πρόωρα την ειδική εφαρμογή, απενεργοποιήστε τον φούρνο με το πλήκτρο ON/OFF .

Μετά τον τερματισμό της ειδικής εφαρμογής σβήνει η προτροπή Λειτουργία Sabbath-μην ανοίγετε πόρτα και η θέρμανση του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται. Οι υπόλοιπες προτροπές συνεχίζουν να εμφανίζονται στην οθόνη, μέχρι ο φούρνος να απενεργοποιηθεί αυτόματα μετά από 76 ώρες.


### Χρήση Yom-Tov

Αυτή η ειδική εφαρμογή είναι κατάλληλη για γιορτές που διαρκούν περισσότερο από μία ημέρα της εβδομάδας. Σας επιτρέπει να διατηρείτε τρόφιμα ζεστά, για έως και 76 ώρες. Στο διάστημα αυτό μπορείτε να ανοίγετε και να κλείνετε την πόρτα όσο συχνά θέλετε.

- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία.
- Επιλέξτε έναρξη.


Η ένδειξη Yom-Tov και η ρυθμισμένη θερμοκρασία εμφανίζονται στην οθόνη.

Η θέρμανση φούρνου ενεργοποιείται περίπου 30 δευτερόλεπτα, αφού έχετε κλείσει την πόρτα. Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου παραμένει ενεργοποιημένος σε όλη τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

Η ώρα δεν εμφανίζεται. Ο αισθητήρας εγγύτητας και όλα τα πλήκτρα αφής (εκτός από το πλήκτρο ON/OFF ) δεν αντιδρούν.

Εμφανίζεται το μήνυμα *Λειτουργία Sabbath-μην* ανοίγετε πόρτα. Μετά από περίπου 45 λεπτά το μήνυμα αρχικά σβήνει και έπειτα επανεμφανίζεται σποραδικά.

Όταν **δεν** εμφανίζεται το μήνυμα, μπορείτε να ανοίγετε και να κλείνετε την πόρτα όσο συχνά θέλετε. Η θέρμανση θαλάμου φούρνου **παραμένει ενεργοποιημένη**.

- Αν θέλετε να τερματίσετε πρόωρα την ειδική εφαρμογή, απενεργοποιήστε τον φούρνο με το πλήκτρο ON/OFF .

Η θέρμανση θαλάμου φούρνου παραμένει ενεργοποιημένη μέχρι να τερματιστεί η λειτουργία της ειδικής εφαρμογής. Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα μετά από 76 ώρες.

## ειδικές περιπτώσεις


### Μαγείρεμα

Λάβετε οπωσδήποτε υπόψη το κεφάλαιο «Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις», ενότητα «Σωστή χρήση».

Αν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα με σκληρό φλοιό ή φλούδα, όπως ντομάτες, λουκάνικα, πατάτες ή μελιτζάνες, αυτά μπορεί να σκάσουν.

Τα τρόφιμα αυτά πρέπει προηγουμένως να τα τρυπήσετε ή να χαράξετε σε πολλά σημεία έτσι, ώστε να μπορεί να διαφύγει ο ατμός που δημιουργείται.

Αν επιχειρήσετε να ζεστανετε αβγά με κέλυφος αυτά θα σκάσουν, ακόμα αν τα έχετε βγάλει από τον θάλαμο φούρνου.




Βράζετε τα αβγά με κέλυφος μόνο μέσα σε ειδικό σκεύος. Μην ζεσταίνετε σφικτοβρασμένα αβγά στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

Χρησιμοποιήστε, αν είναι δυνατόν, το θερμόμετρο ψητού για να μαγειρεύετε ελέγχοντας τη θερμοκρασία (βλ. κεφάλαιο «Ψήσιμο φαγητών», ενότητα «Θερμόμετρο ψητού»).





Ρυθμίστε τη θερμοκρασία πυρήνα:

- Ψάρι: τουλάχιστον 70°C
- Πουλερικά: τουλάχιστον 85°C

### Πρακτικές συμβουλές

- Γυρίστε, τεμαχίστε ή ανακατέψτε πολλές φορές τα τρόφιμα. Ανακατεύετε από τις άκρες προς τα μέσα, επειδή οι άκρες ζεσταίνονται γρηγορότερα.
- Στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη που είναι κατάλληλα για μικροκύματα και φούρνους.
- Για το μαγείρεμα χρησιμοποιείτε, αν είναι δυνατόν, τα αυτόματα προγράμματα.
- Στους τρόπους λειτουργίας μικ+γκρ με αέρ  και Μικροκ.+γκριλ  μαγειρεύετε πάντα χωρίς καπάκι, γιατί σε αντίθετη περίπτωση τα τρόφιμα δεν θα ροδίσουν.
- Στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  επιλέξτε μια ισχύ μικροκυμάτων 850 W για την προθέρμανση και συνεχίστε το μαγείρεμα με 450 W.  
Λάβετε υπόψη τους πίνακες μαγειρέματος στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

### Μαγείρεμα με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα


Σούπες/φαγητά κασαρόλας λαχανικά	 [g]	 850 W [min]	+	 450 W [min]	 <sup>1</sup> [min]
Φαγητά κασαρόλας	1500	10	+	20	1
Σούπα	1500	11	+	24	1
Αρακάς	500	5	+	10	2
Αρακάς (κατεψυγμένος)	450	5	+	12	2
Καρότα	500	5	+	10	2
Άνθη μπρόκολου	500	6	+	8	2
Μπρόκολο (κατεψυγμένο)	450	5	+	11	2
Ανθοί κουνουπιδιού	500	6	+	10	2
Ρέβα σε ραβδάκια	500	3	+	8	2
Σπαράγγια	500	5	+	8	2
Πράσα	500	5	+	8	2
Πράσα (κατεψυγμένα)	450	5	+	8	2
Πιπεριά σε λωρίδες	500	5	+	10	2
Φασόλια, πράσινα	500	4	+	12	2
Λαχανάκια Βρυξελλών	500	5	+	12	2
Λαχανάκια Βρυξελλών (κατεψυγμένα)	450	5	+	10	2
Ανάμεικτα λαχανικά (κατεψυγμένα)	450	5	+	12	2

 Βάρος,  χρόνος μαγειρέματος,  χρόνος προσαρμογής

<sup>1</sup> Αφήνετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Όσο διαρκεί ο χρόνος προσαρμογής, η θερμοκρασία κατανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.


## ειδικές περιπτώσεις

### Κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

Μόλις τα όσπρια και το κρέας 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 αφορούν 5 βάζα με περιεχόμενο έως 0,5 l.


Χρησιμοποιείτε μόνο τα ειδικά βάζα του εμπορίου:

- θερμός αέρας plus : Βάζα κονσερβοποίησης και βάζα με βιδωτό καπάκι
- μικροκύματα : Βάζα κονσερβοποίησης με γυάλινο καπάκι κατάλληλα για μικροκύματα, τα οποία σφραγίζονται με διάφανη αυτοκόλλητη ταινία

- 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.
- Σφραγίστε τα βάζα αποκλειστικά με διάφανη αυτοκόλλητη ταινία. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά άγκιστρα, γιατί στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  προκαλούνται σπίθες.
- Τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1 και βάζετε πάνω του τα βάζα.



## Χρήση τρόπου λειτουργίας θερμός αέρας plus

- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και θερμοκρασία 160-170°C.
- Περιμένετε μέχρι να δημιουργηθούν «φυσάλιδες» (μέχρι να αρχίσουν να ανεβαίνουν ομοιόμορφα στα βάζα φυσαλίδες).



Μειώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.



## Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών



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

## Κονσερβοποίηση λαχανικών


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

  Θερμοκρασία και χρόνος συμπληρωματικής θέρμανσης

## Χρήση τρόπου λειτουργίας μικροκύματα

- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  και ισχύ μικροκυμάτων 850 W.
- Περιμένετε μέχρι να δημιουργηθούν «φυσάλιδες» (μέχρι να ανέβουν ομοιόμορφα στα βάζα φυσαλίδες). Ανά βάζο η διαδικασία διαρκεί περ. 3 λεπτά. Για 5 βάζα ο χρόνος είναι αντίστοιχα περ. 15 λεπτά.

Μειώνετε εγκαίρως την ισχύ μικροκυμάτων για να αποφύγετε την υπερχειλίση.

## Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών



- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φυσάλιδες», σβήστε τον φούρνο και αφήστε τα βάζα να θερμαίνονται στον θάλαμο φούρνου έως τον αναγραφόμενο χρόνο.


## Κονσερβοποίηση λαχανικών

- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φυσάλιδες», ρυθμίστε την αναγραφόμενη ισχύ μικροκυμάτων και αφήστε τα λαχανικά να βράσουν έως τον αναγραφόμενο χρόνο.

## ειδικές περιπτώσεις


- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία κονσερβοποίησης, σβήστε τον φούρνο και αφήστε τα βάζα να συνεχίσουν να θερμαίνονται στον θάλαμο φούρνου έως τον αναγραφόμενο χρόνο.

		
Φρούτα	-/-	25-35 min
Αγγούρια	-/-	25-30 min
Παντζάρια	450 W 20-30 min	25-30 min
Φασόλια (πράσινα ή κίτρινα)	450 W 20-30 min	25-30 min

 Ισχύς μικροκυμάτων και χρόνος κονσερβοποίησης, μόλις αρχίσουν να φαίνονται «φυσαλίδες»

 Χρόνος συνέχισης θέρμανσης

## Αφαίρεση βάζων μετά την κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Μετά την κονσερβοποίηση τα βάζα είναι πολύ καυτά.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα βάζα.

- Βγάζετε τα βάζα από τον θάλαμο φούρνου.
- Αφήνετε τα βάζα σκεπασμένα με ένα πανί για περ. 24 ώρες σε μέρος που να μην επηρεάζεται από ρεύματα αέρα.
- Μόλις τα όσπρια και το κρέας κρυώσουν και εντός 2 ημερών πρέπει να επαναλαμβάνετε **πάντα** τη διαδικασία κονσερβοποίησης και μία δεύτερη φορά.
- Αφαιρέστε τα πώματα από τα βάζα κονσερβοποίησης και ελέγξτε στη συνέχεια αν όλα τα βάζα είναι κλειστά.

Βράζετε τα 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 μπαγκέτες

- Ψήνετε το κέικ, την πίτσα ή τις μπαγκέτες στη σχάρα, αφού τοποθετήσετε πρώτα μια λαδόκολλα.
- Επιλέγετε τη χαμηλότερη από τις θερμοκρασίες που συστήνονται στη συσκευασία.

#### Πρακτικές συμβουλές για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες κτλ.


- Ψήνετε τα συγκεκριμένα κατεψυγμένα προϊόντα στο ταψί πυρέξ, αφού τοποθετήσετε πρώτα μια λαδόκολλα.
- Επιλέγετε τη χαμηλότερη από τις θερμοκρασίες που συστήνονται στη συσκευασία.
- Γυρίζετε πολλές φορές το φαγητό.

### Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων/έτοιμων γευμάτων

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

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


Στο MyMiele  μπορείτε να αποθηκεύσετε εφαρμογές που χρησιμοποιείτε συχνά.

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



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

## Προσθήκη καταχωρήσεων

Μπορείτε να προσθέσετε έως και 20 καταχωρήσεις.

- Επιλέξτε MyMiele .
- Επιλέξτε Προσθήκη καταχώρησης.

Μπορείτε να επιλέξετε υποστοιχεία από τις παρακάτω κατηγορίες:


- τρόποι λειτουργίας
- αυτόματα προγράμματα  **Auto**
- ειδικές περιπτώσεις  
- ατομικά προγράμματα  

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Στη λίστα εμφανίζεται το επιλεγμένο υποστοιχείο με το αντίστοιχο σύμβολο.


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

## Διαγραφή καταχωρήσεων

- Επιλέξτε MyMiele .
- Αγγίζετε την εγγραφή που επιθυμείτε να διαγράψετε, για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέξτε Ακύρ προγράμ.

Η καταχώρηση διαγράφεται από τη λίστα.

## Μετακίνηση εγγραφών

- Επιλέξτε MyMiele .
- Αγγίζετε την καταχώρηση που επιθυμείτε να μετακινήσετε, για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέξτε Μετατόπιση.

Γύρω από την εγγραφή εμφανίζεται ένα πορτοκαλί πλαίσιο.

- Μετακινείτε την εγγραφή.

Η καταχώρηση βρίσκεται στην επιθυμητή θέση.

Μπορείτε να δημιουργήσετε και να αποθηκεύσετε έως 20 ατομικά προγράμματα.

- Μπορείτε να συνδυάσετε έως και 10 βήματα μαγειρέματος, για να περιγράψετε ακριβώς τη διάρκεια των αγαπημένων συνταγών σας 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 ένα 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 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.

Αν επιλέξετε τη λειτουργία Προθέρμανση, επιλέξτε προσθήκη για να προσθέσετε ένα ακόμη βήμα μαγειρέματος, ρυθμίζοντας έναν αντίστοιχο χρόνο μαγειρέματος. Μόνο τότε μπορεί να αποθηκεύσετε ή να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.


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.

- Αν είναι απαραίτητα περισσότερα βήματα, επιλέξτε το προσθήκη και ενεργήστε όπως στο πρώτο βήμα μαγειρέματος.
- Μόλις έχετε καθορίσει όλα τα απαραίτητα βήματα μαγειρέματος, επιλέξτε καθορισμός ράγας.
- Επιλέγετε το επιθυμητό επίπεδο στήριξης/τα επιθυμητά επίπεδα στήριξης.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

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

- Επιλέξτε αποθήκευση.
- Εισαγάγετε το όνομα του προγράμματος μέσω του πληκτρολογίου.

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

- Αφού εισαγάγετε το όνομα προγράμματος, επιλέξτε αποθήκευση.

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

## ατομικά προγράμματα

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

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

### Έναρξη ατομικών προγραμμάτων

- Τοποθετήστε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.

- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα .

- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.

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.

- ένδειξ 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  Πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να εμφανίζετε π. χ. πληροφορίες για την τοποθέτηση ή το γύρισμα του φαγητού.

- Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, επιλέξτε κλείσιμο.

### Αλλαγή βημάτων μαγειρέματος

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

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .

- Αγγίζετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να αλλάξετε για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.

- Επιλέγετε αλλαγή.

- Επιλέγετε το βήμα μαγειρέματος, το οποίο επιθυμείτε να αλλάξετε ή προσθήκη, για να προσθέσετε ένα βήμα μαγειρέματος.

- Επιλέγετε και επιβεβαιώνετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.

- Εάν θέλετε να ξεκινήσετε ένα αλλαγήμένο πρόγραμμα, χωρίς να το αλλάξετε, επιλέγετε έναρξη.


- Εάν αλλάξατε τις ρυθμίσεις, επιλέγετε αποθήκευση.


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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

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

### Μετονομασία ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Αγγίζετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να αλλάξετε για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Μετονομασία.
- Αλλάζετε το όνομα του προγράμματος με το πληκτρολόγιο.

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


- Όταν έχετε αλλάξει το όνομα του προγράμματος, επιλέγετε αποθήκευση.

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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Το πρόγραμμα μετονομάζεται.


### Διαγραφή ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Αγγίζετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να αλλάξετε για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Ακύρ προγράμ.
- Επιβεβαιώνετε τη ζήτηση με ναι.

Το πρόγραμμα διαγράφεται.

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

### Μετάθεση ατομικών προγραμμάτων.

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Αγγίζετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να μετακινήσετε για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Μετατόπιση.

Γύρω από την εγγραφή εμφανίζεται ένα πορτοκαλί πλαίσιο.

- Μετακινείτε το πρόγραμμα

Το πρόγραμμα βρίσκεται στην επιθυμητή θέση.

# Ψήσιμο φαγητών

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

## Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο χρόνος ψησίματος που θα επιλέξετε δεν θα πρέπει να είναι υπερβολικά μεγάλος. Διαφορετικά, η ζύμη θα ξεραθεί και η απόδοση της μαγιάς θα μειωθεί.
- 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.
- Όταν πρόκειται για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες ή συναφή προϊόντα τοποθετήστε στο ταψί πυρέξ λαδόκολλα.

## 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 προγράμματα

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

### Χρήση θερμός αέρας plus

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε φόρμα από ανθεκτικό στη θερμοκρασία υλικό.

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

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

- 1 επίπεδο: Τοποθετήστε το κέικ μέσα στη φόρμα του στο επίπεδο στήριξης 1.
- 1 επίπεδο: Τοποθετήστε τα αρτοσκευάσματα με λεπτή ζύμη (π.χ. βουτήματα, κέικ ταψιού) στο επίπεδο στήριξης 2.
- 2 επίπεδα: Τοποθετήστε το φαγητό ανάλογα με το ύψος του στα επίπεδα 1+3 ή 2+3.

### Χρήση πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

- Τοποθετήστε το κέικ μέσα στη φόρμα του στο επίπεδο στήριξης 1.
- Τοποθετήστε τα αρτοσκευάσματα με λεπτή ζύμη (π.χ. βουτήματα, κέικ ταψιού) στο επίπεδο στήριξης 2.

### Χρήση εντατικό ψήσιμο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε φόρμα από ανθεκτικό στη θερμοκρασία υλικό.

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

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

- Τοποθετήστε το κέικ μέσα στη φόρμα του στο επίπεδο στήριξης 1.

## Ψήσιμο φαγητών

### Χρήση Θερμός αέρας Eco


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε φόρμα από υλικό ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες.

Χρησιμοποιήστε τον συγκεκριμένο τρόπο ψησίματος για σουφλέ και ογκρατέν τα οποία πρέπει να αποκτήσουν τραγανή επιφάνεια.

- Τοποθετήστε τα κέικ ή τα σουφλέ μέσα στη φόρμα τους στο επίπεδο στήριξης 1.
- Τοποθετήστε τα αρτοσκευάσματα με λεπτή ζύμη (π.χ. βουτήματα, κέικ ταψιού) στο επίπεδο στήριξης 2.

### Χρήση μικ+θ. αέρ. plus

Ενδεικνύεται η χρήση φορμών κατάλληλων για μικροκύματα και ανθεκτικών στις υψηλές θερμοκρασίες (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία μικροκυμάτων», ενότητα «Επιλογή σκευών»), όπως είναι π. χ. φόρμες από γυαλί ή κεραμικό ανθεκτικές στις υψηλές θερμοκρασίες, καθώς τα μικροκύματα διαπερνούν αυτά τα υλικά.

Ο τρόπος λειτουργίας μικ+θ. αέρ. plus  είναι ιδιαίτερα ενδεδειγμένος για το ψήσιμο ζύμης με μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος, όπως ζύμη μαγιάς, ζύμη γιαουρτιού-λαδιού, μαλακή και σφικτή ζύμη.

Αν χρησιμοποιήσετε τον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας, ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται.

Όταν επιλέγετε την ισχύ μικροκυμάτων λάβετε υπόψη τους πίνακες μαγειρέματος και τις συνταγές.

- Τοποθετήστε το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1.
- Τοποθετήστε τη φόρμα στο ταψί πυρέξ.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Οι μεταλλικές φόρμες είναι λιγότερο κατάλληλες για τους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα, επειδή το μέταλλο αντανάκλα τα μικροκύματα. Τα μικροκύματα φτάνουν μόνο στην επάνω πλευρά του κέικ και έτσι απαιτείται μεγαλύτερος χρόνος ψησίματος. Αν χρησιμοποιείτε μεταλλικές φόρμες, τοποθετήστε τες έτσι στο ταψί πυρέξ, ώστε να μην ακουμπούν τα τοιχώματα του φούρνου. Αν δημιουργηθούν σπίθες, μην ξαναχρησιμοποιήσετε τις συγκεκριμένες φόρμες στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα.

## Συμβουλές για ψήσιμο

- 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) ή λιπαρά πουλερικά, προσθέστε περ. 1/8 l νερό.
- Μην προσθέτετε κατά το ψήσιμο υπερβολικά πολύ υγρό. Το κρέας δεν θα **ροδίσει** όσο πρέπει. Το ρόδισμα δημιουργείται στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Το κρέας αποκτά ένα επιπλέον έντονο ρόδισμα, αν, μόλις παρέλθει ο μισός περίπου χρόνος ψησίματος, αφαιρέσετε το καπάκι του σκεύους.

- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, αφαιρέστε το φαγητό από τον θάλαμο του φούρνου, καλύψτε το και αφήστε το να **σταθεί** για περ. 10 λεπτά. Έτσι χάνεται λιγότερο ζουμί για το κόψιμο.
- 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, την ισχύ μικροκυμάτων, τα επίπεδα στήριξης και τους χρόνους. Κατά τον υπολογισμό τους έχουν ληφθεί υπόψη τα σκεύη, τα κομμάτια κρέατος και οι συνθήκες μαγειρέματος.

## Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Αν υπερβείτε τις αναγραφόμενες θερμοκρασίες, το κρέας θα ροδίσει, αλλά δεν θα ψηθεί καλά στο εσωτερικό του.
- 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 επιλέγετε μια θερμοκρασία γύρω στους 20°C περίπου χαμηλότερη από ό,τι αν ψήνατε σε σκεπασμένο σκεύος.

# Ψήσιμο φαγητών

## 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
  - Ροσμπίφ/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 προγράμματα

- 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 ροσμπίφ και φιλέτων.


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


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 κατεβαίνει από μόνη της στη ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος (θερμοκρασία συνέχισης ψησίματος).

- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σκεύη με λαβές ανθεκτικές στις υψηλές θερμοκρασίες, όπως π. χ. γάστρα, πήλινη κατσαρόλα, πήλινη γάστρα ή ταψί πυρέξ ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες.
- Τοποθετήστε τη σχάρα με το φαγητό στο επίπεδο στήριξης 1.

## Χρήση μικ+θ. αέρ. plus ή Μικρ+αυτ. ψήσ.

Αυτοί οι τρόποι λειτουργίας **δεν** είναι κατάλληλοι για το ψήσιμο ευαίσθητων κομματιών κρέατος, όπως ροσμπίφ και φιλέτων. Το κρέας θα ψηθεί καλά στο εσωτερικό του, χωρίς να προλάβει να αποκτήσει τραγανή κρούστα.

Χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας μικ+θ. αέρ. plus  για γρήγορο ζέσταμα και μαγείρεμα τροφίμων με ταυτόχρονο ρόδισμα. Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας επιτυγχάνεται η μέγιστη εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.

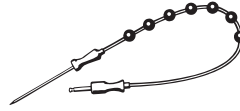
Χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας Μικρ+αυτ. ψήσ.  για αρχικό ψήσιμο με υψηλές θερμοκρασίες και συνέχιση ψησίματος με χαμηλότερες θερμοκρασίες.

Αν χρησιμοποιήσετε τον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα, ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται.

Όταν επιλέγετε την ισχύ μικροκυμάτων λάβετε υπόψη τους πίνακες μαγειρέματος και τις συνταγές.

- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα και ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες χωρίς μεταλλικό καπάκι (βλ. κεφάλαιο «Επιλογή σκευών για λειτουργία με μικροκύματα»).
- Τοποθετήστε το ταψί πυρέξ μαζί με τη σάρα ή το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1.

## Θερμόμετρο ψητού



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

### Τρόπος λειτουργίας

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

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







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

# Ψήσιμο φαγητών

## 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 
- πάνω/κάτω αντίσταση 
- μικροκύματα 
- Μικρ+αυτ. ψήσ. 
- μικ+θ. αέρ. plus 

## Σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση

- Μπορείτε να τοποθετήσετε το κρέας σε μια κασαρόλα ή, ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας, στη σχάρα ή σε ταψί πυρέξ.
- Η μεταλλική άκρη του θερμόμετρου ψητού εισάγεται μέχρι τη λαβή μέσα στο ψητό έτσι ώστε ο αισθητήρας θερμοκρασίας να φθάσει περίπου στον πυρήνα του.
- Στα πουλερικά καλό είναι να τοποθετείται η μεταλλική άκρη στο πιο παχύ σημείο της περιοχής του στήθους. Ψηλαφίστε με τον αντίχειρα και τον δείκτη την περιοχή του στήθους, για να βρείτε το πιο παχύ σημείο.
- Το μεταλλικό άκρο δεν επιτρέπεται να αγγίζει τα κόκκαλα και να τοποθετείται σε ιδιαίτερα λιπαρές περιοχές. Οι ιστοί του λίπους και τα κόκκαλα μπορεί να οδηγήσουν σε πρόωρη διακοπή του ψησίματος.
- Για κρέας με ευδιάκριτες ραβδώσεις και λιπαρές στρώσεις επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία πυρήνα που αναγράφεται στον πίνακα.

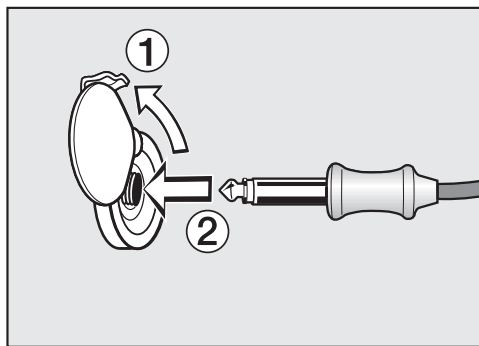
- Αν χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή σακούλα ή σακουλάκι ψησίματος, τρυπήστε με το θερμόμετρο ψητού τη μεμβράνη και το ψητό μέχρι να φτάσει στον πυρήνα του. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε το θερμόμετρο ψητού μαζί με το κρέας στο αλουμινόχαρτο. Στην περίπτωση αυτή όμως λάβετε υπόψη σας τις οδηγίες στη συσκευασία του αλουμινόχαρτου.

## Χρήση του θερμόμετρου ψητού

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

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

- Βάλτε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.



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

Στα αυτόματα προγράμματα οι θερμοκρασίες πυρήνα είναι σταθερά προκαθορισμένες.

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρώνεται, μόλις επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα.



Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

### **Εκκίνηση διαδικασίας μαγειρέματος με θερμόμετρο ψητού σε μεταγενέστερο χρόνο**

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

■ 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 μαγειρ και έτοιμο στις, καθώς ο συνολικός χρόνος εξαρτάται από την επίτευξη της θερμοκρασίας πυρήνα.

### **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 ανοικτή για μεγαλύτερο χρονικό διάστημα, το υπόλοιπο χρόνου υπολογίζεται εκ νέου.



## Ψήσιμο στο γκριλ

 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.

### Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ



- Η προθέρμανση είναι απαραίτητη κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Επιλέξτε για την προθέρμανση έναν τρόπο λειτουργίας **χωρίς** μικροκύματα. Προθερμαίνετε την πάνω αντίσταση/ αντίσταση γκριλ για περίπου 5 λεπτά με κλειστή πόρτα.
- Ξεπλένετε το κρέας γρήγορα κάτω από κρύο, τρεχούμενο νερό και στεγνώστε το. Μην αλατίζετε πριν από το ψήσιμο τις φέτες κρέατος, για να μη φύγει ο χυμός τους.
- Μαρινάρετε τα κρέατα χωρίς λίπος ή αλείψτε τα με λάδι. Μην χρησιμοποιείτε διάφορα λίπη και βούτυρα, γιατί αυτά μαυρίζουν εύκολα και δημιουργούν κάπνα.
- Όταν πρόκειται για λεπτά ψάρια ή φέτες ψαριού, τα καθαρίζετε και τα αλατίζετε. Μπορείτε επίσης να ραντίσετε το ψάρι με χυμό λεμονιού.
- Γενικά να χρησιμοποιείτε την σχάρα όταν ψήνετε στο γκριλ.
- Για το ψήσιμο στο γκριλ αλείψετε τη σχάρα με λάδι και τοποθετείτε πάνω σε αυτή 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

Στους τρόπους λειτουργίας γκριλ με αέρα  και μικ+γκριλ με αέρ  μπορείτε να επιλέξετε θερμοκρασία.

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Αν υπερβείτε τις αναγραφόμενες θερμοκρασίες το κρέας θα ροδίσει, αλλά δεν θα ψηθεί καλά στο εσωτερικό του.

### Επιλογή βαθμίδας γκριλ

Στους τρόπους λειτουργίας γκριλ  und Μικροκ.+γκριλ  επιλέξτε μεταξύ των βαθμίδων 1-3.

- Αν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε έχει μεγάλη διάμετρο και μεγάλη απόσταση από την αντίσταση γκριλ, επιλέξτε τη **βαθμίδα 1**.
- Αν, όπως π. χ. στα ογκρατέν, επιθυμείτε ένα πιο ελαφρύ ρόδισμα επιλέξτε τη **βαθμίδα 2**.
- Αν το φαγητό που πρόκειται να μαγειρέψετε είναι κομμένο σε λεπτές φέτες και η απόσταση από την αντίσταση γκριλ είναι μικρή, επιλέξτε τη **βαθμίδα 3**.



## 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.
  - Ψήνετε τις πιο παχιές φέτες κρέατος περ. 7-9 λεπτά από κάθε πλευρά.
  - Ψήνετε το ρολό κρέατος για περ. 10 λεπτά ανά cm διαμέτρου.
  - Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί.
  - Για τη **δοκιμή ψησίματος** πιέστε την επιφάνεια του κρέατος με ένα κουτάλι. Έτσι μπορείτε να διαπιστώσετε αν το κρέας έχει ψηθεί καλά.
- **englisch/rare**  
Αν το κρέας είναι πολύ ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ακόμη κόκκινο.
  - **medium**  
Αν το κρέας είναι λιγότερο ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ροζ.
  - **well done**  
Αν το κρέας δεν είναι καθόλου ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι τελειώς 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 θα ψηθεί υπερβολικά.

## 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.

Αν χρησιμοποιήσετε τον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα, ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται.

Όταν επιλέγετε την ισχύ μικροκυμάτων λάβετε υπόψη τους πίνακες μαγειρέματος και τις συνταγές.

## Χρήση γκριλ με αέρα ή μικ+γκρι με αέρ

Οι συγκεκριμένοι τρόποι λειτουργίας ενδείκνυνται για να ψήσετε φαγητό στο γκριλ με μεγάλη διάμετρο, όπως π. χ. κοτόπουλο.

Για φαγητό με μικρή διάμετρο συνιστάται γενικά η ρύθμιση της θερμοκρασίας στους 220°C, ενώ για φαγητό με μεγάλη διάμετρο συνιστώνται θερμοκρασίες από 180-200°C.


- Τοποθετήστε τη σάρα, ανάλογα με το ύψος του φαγητού, στο επίπεδο στήριξης 1 ή 2.


## Χρήση γκριλ ή Μικροκ.+γκριλ

Οι συγκεκριμένοι τρόποι λειτουργίας είναι κατάλληλοι για το ψήσιμο φαγητού σε λεπτές φέτες και για σουφλέ.

- Τοποθετήστε τη σάρα, ανάλογα με το ύψος του φαγητού, στο επίπεδο στήριξης 2 ή 3.

## 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 χειροκίνητο καθαρισμό αφήστε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου και τα εξαρτήματα.

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας.  
Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.  
Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση ατμοκαθαριστές για τον καθαρισμό του φούρνου.

Οι επιφάνειες ενδέχεται να αλλάξουν χρώμα ή να αλλοιωθούν, αν χρησιμοποιήσετε ακατάλληλα καθαριστικά. Ιδιαίτερα η πρόσοψη του φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά από καθαριστικά φούρνου.  
Όλες οι επιφάνειες είναι ευαίσθητες στις χαρακιές. Στις γυάλινες επιφάνειες οι χαρακιές κάτω από ορισμένες συνθήκες μπορεί να οδηγήσουν σε ρωγμές.  
Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

Οι συσσωρευμένες ακαθαρσίες μπορούν σε ορισμένες περιπτώσεις να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο.  
Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου, την εσωτερική πλευρά και τη φλάντζα της πόρτας, μόλις κρυώσουν. Μην αφήνετε πολύ χρόνο να παρέλθει, γιατί αυτό δυσκολεύει τον καθαρισμό και σε εξαιρετικές περιπτώσεις τον καθιστά αδύνατο.

Σε περίπτωση βλάβης του φούρνου υπάρχει πιθανότητα διαρροής μικροκυμάτων κατά τη λειτουργία του, που συνεπάγεται κίνδυνο για το χειριστή.  
Ελέγξτε την πόρτα και τη φλάντζα της πόρτας για τυχόν ζημιές. Μην χρησιμοποιείτε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα μέχρι να αποκατασταθεί η ζημιά από έναν τεχνικό του Service.

### Ακατάλληλα καθαριστικά

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

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- στην πρόσοψη, απορρυπαντικά που διαλύουν τα άλατα
- διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη, γαλάκτωμα ή κόκκους)
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- καθαριστικά για ανοξειδωτες 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 \*
- ανοξειδωτα συρμάτινα σφουγγαράκια

\* η χρήση επιτρέπεται, όταν υπάρχει σκληρή βρομιά σε επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

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.

Μόνο το ταψί πυρέξ είναι κατάλληλο 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:

- Διπλώστε προς τα κάτω την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ.
- Οι ενοχλητικές μυρωδιές εξουδετερώνονται, αν αφήσετε μέσα στον φούρνο για λίγα λεπτά να βράσει νερό με λίγο χυμό λεμονιού.

## Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

Η υγρασία φθείρει το εσωτερικό του φούρνου.

Μην καθαρίζετε τον θάλαμο φούρνου με πολύ υγρό πανί, για να μην εισχωρήσει μέσα από τα ανοίγματα υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου.

## Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

- Απομακρύνετε την κανονική βρομιά κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορροπαντικό 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.

## Καθαρισμός θερμομέτρου

Αν τοποθετήσετε το θερμομέτρο ψητού σε νερό ή το πλύνετε στο πλυντήριο πιάτων, θα καταστραφεί.

Καθαρίζετε το θερμομέτρο ψητού μόνο με ένα υγρό πανί.

# Καθαρισμός και περιποίηση

## Αφαίρεση σκληρής βρομιάς

Οι χυμοί φρούτων που ξεχειλίσαν ή τα καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιώσουν το χρώμα των επιφανειών ή να δημιουργήσουν θαμπά σημεία. Οι λεκέδες αυτοί δεν επηρεάζουν τις ιδιότητες λειτουργίας της συσκευής.

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε τρόπο. Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τα βοηθήματα που περιγράψαμε παραπάνω.

- Μουλιάζετε τα ξεραμένα υπολείμματα σε σαπουνόνερο και τα αφήνετε μερικά λεπτά να μαλακώσουν.
- Επιπλέον μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μετά την παρέλευση του χρόνου δράσης του προϊόντος τη σκληρή πλευρά από ένα σφουγγαράκι πιάτων.

## Χρήση καθαριστικού φούρνων

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

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

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

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


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

Καθαριστικά φούρνων τρίτων κατασκευαστών επιτρέπεται να εφαρμόζονται μόνο σε κρύες επιφάνειες και ο χρόνος δράσης τους είναι το ανώτερο 10 λεπτά.

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

## Δίπλωση προς τα κάτω της πάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

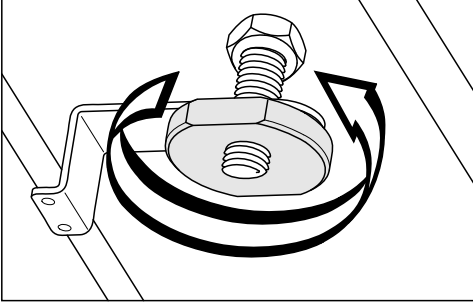
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

## Καθαρισμός και περιποίηση

Υπάρχει το ενδεχόμενο να προκληθούν γρατζουνιές στον πάτο του θαλάμου φούρνου από παξιμάδια που μπορεί να πέσουν κάτω.

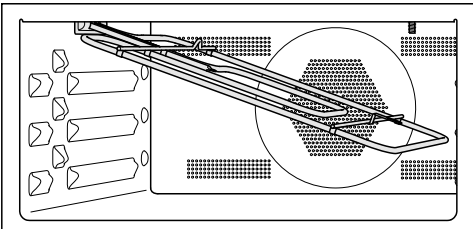
Απλώνετε για προστασία π.χ. μια πετσέτα κουζίνας στον πάτο του θαλάμου του φούρνου και στην ανοικτή πόρτα.



- Ξεβιδώστε το παξιμάδι.

Η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ μπορεί να υποστεί ζημιά.

Μην πιέζετε ποτέ την πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ με δύναμη προς τα κάτω.



- Διπλώνετε με προσοχή προς τα κάτω την πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ.

Η πλάκα στην οροφή του θαλάμου φούρνου μπορεί να πάθει ζημιά.

Για τον καθαρισμό της οροφής του θαλάμου φούρνου μην χρησιμοποιείτε τη σκληρή πλευρά του σφουγγαριού πιάτων.

Η λυχνία LED στην οροφή του θαλάμου φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά.

Αν είναι εφικτό, μην καθαρίζετε τη λυχνία LED.

- Καθαρίζετε την οροφή του θαλάμου φούρνου με ένα υγρό πανί ή με ένα σφουγγάρι για το πλύσιμο των πιάτων.
- Μετά τον καθαρισμό πιέστε και πάλι την πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ προς τα πάνω.
- Τοποθετείτε και βιδώνετε σφικτά το παξιμάδι.

## 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](http://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
<b>Η οθόνη είναι σκοτεινή.</b>	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση ώρα   ένδειξη   μη ενεργό. Επομένως, η οθόνη είναι σκοτεινή όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. ■ 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.
	Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα. ■ Βεβαιωθείτε ότι το φις του φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα. ■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
<b>Δεν ακούγεται ηχητικό σήμα.</b>	Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα ή έχουν ρυθμιστεί σε υπερβολικά χαμηλή ένταση. ■ Ενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα ή αυξήστε την ένταση μέσω ρυθμίσεις   ένταση ήχου   ηχητικά σήματα.
<b>Ο θάλαμος φούρνου δεν γίνεται καυτός.</b>	Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε σημεία μενού στην οθόνη και πλήκτρα αφής, αλλά η θέρμανση του θαλάμου φούρνου δεν λειτουργεί. ■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση μέσω ρυθμίσεις   εκθεσιακή επίδειξη   εκθεσιακή επίδειξη   μη ενεργό.
<b>Δεν μπορείτε να ξεκινήσετε καμιά διαδικασία μαγειρέματος.</b>	Για μια διαδικασία με μικροκύματα η πόρτα είναι ακόμη ανοικτή. ■ Ελέγξτε αν η πόρτα έχει κλεισει σωστά.
	Για μια διαδικασία με μικροκύματα η ισχύς μικροκυμάτων ή ο χρόνος μαγειρέματος δεν έχουν ρυθμιστεί. ■ Ελέγξτε αν έχει ρυθμιστεί η ισχύς μικροκυμάτων και ο χρόνος μαγειρέματος.
	Για μια διαδικασία, όπου επιλέξατε τον τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα, δεν έχουν γίνει όλες οι απαιτούμενες ρυθμίσεις. ■ Ελέγξτε, αν έχει ρυθμιστεί η ισχύς μικροκυμάτων, ο χρόνος μαγειρέματος και η θερμοκρασία.

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Τα πλήκτρα αφής ή ο αισθητήρας εγγύτητας δεν αντιδρούν.</b>	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη   QuickTouch   μη ενεργό. Αυτός είναι ο λόγος που τα πλήκτρα αφής και ο αισθητήρας εγγύτητας δεν αντιδρούν, όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο, αντιδρούν τα πλήκτρα αφής και ο αισθητήρας εγγύτητας. Εάν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής και ο αισθητήρας εγγύτητας πάντα, ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο, τότε επιλέγετε τη ρύθμιση οθόνη   QuickTouch   ενεργό.</li> </ul>
	<p>Οι ρυθμίσεις για τον αισθητήρα εγγύτητας είναι απενεργοποιημένες.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αλλάξτε τις ρυθμίσεις του αισθητήρα εγγύτητας μέσω ρυθμίσεις   Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητ.</li> </ul>
	<p>Ο αισθητήρας εγγύτητας είναι ελαττωματικός.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li> </ul>
	<p>Ο ηλεκτρικός φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος με το ηλεκτρικό δίκτυο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγχετε, αν το φις του ηλεκτρικού φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.</li> <li>■ Ελέγχετε, αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλείτε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.</li> </ul>
	<p>Εάν και η οθόνη δεν αντιδρά, το πρόβλημα βρίσκεται στο σύστημα ελέγχου.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF , μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου ο φούρνος.</li> </ul>
<b>Κατά την ενεργοποίηση της οθόνης εμφανίζεται κλειδωμά λειτ. .</b>	<p>Το κλειδωμά λειτουργίας  είναι ενεργοποιημένο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το κλειδωμά λειτουργίας για μια διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το σύμβολο  για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα.</li> <li>■ Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε μόνιμα το κλειδωμά λειτουργίας, επιλέξτε τη ρύθμιση σύστημα ασφάλειας   κλειδωμά λειτ.    μη ενεργό.</li> </ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος η διαδικασία διακόπηκε.</b>	<p>Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για λίγο. Μια τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος διακόπηκε με αυτόν τον τρόπο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία.</li> <li>■ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος εκ νέου.</li> </ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...



Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 12:00.</b>	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για περισσότερες από 150 ώρες. ■ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα και την ημερομηνία.
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται επιτεύχθηκε η μέγιστη διάρκεια λειτουργίας.</b>	Ο φούρνος ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Το σύστημα απενεργοποίησης ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. ■ Επιβεβαιώστε με <i>OK</i> . Ο φούρνος είναι και πάλι έτοιμος να λειτουργήσει.
<b>βλάβη και εμφανίζεται την οθόνη ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναγράφεται εδώ.</b>	Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε εσείς. ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.
<b>Αν κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ανοίξετε την πόρτα, δεν ακούγεται θόρυβος λειτουργίας.</b>	Αυτό δεν είναι βλάβη! Αν κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ανοίξετε την πόρτα, ο διακόπτης επαφής της πόρτας απενεργοποιεί τα μικροκύματα και μειώνει τον αριθμό στροφών της τουρμπίνας κρού αέρα.
<b>Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.</b>	Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η τουρμπίνα κρού αέρα συνεχίζει να λειτουργεί (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρού αέρα»).



## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας με μικροκύματα ακούγεται ένας μη φυσιολογικός θόρυβος.</b>	Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας με μικροκύματα χρησιμοποιήσατε μεταλλικά σκεύη. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε, αν δημιουργούνται σπίθες από τη χρήση των μεταλλικών σκευών (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία με μικροκύματα», ενότητα «Επιλογή σκευών»).</li> </ul>
	Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας με μικροκύματα καλύψατε το τρόφιμο με αλουμινόχαρτο. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αν απαιτείται, αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο.</li> </ul>
	Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας με μικροκύματα χρησιμοποιήσατε τη σάρα. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για διαδικασίες με μικροκύματα χρησιμοποιείτε πάντα το ταψί πυρέξ.</li> </ul>
<b>Ο φούρνος τέθηκε αυτόματα εκτός λειτουργίας.</b>	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. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε και πάλι σε λειτουργία τον φούρνο.</li> </ul>
<b>Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.</b>	Η επιλεγμένη θερμοκρασία παρουσιάζει αποκλίσεις από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέγεται τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</li> </ul>
	Οι ποσότητες των συστατικών παρουσιάζουν αποκλίσεις από εκείνες που αναφέρονται στη συνταγή. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε αν έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυγών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
<b>Τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα παρουσιάζουν κάποια διαφορά στο ρόδισμα τους.</b>	Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο στήριξης. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγξτε, αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στήριξης.</li> </ul>
	Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν εναρμονίζονται με τον τρόπο λειτουργίας. Οι ανοιχτόχρωμες, γυαλιστερές σαν καθρέπτης φόρμες με λεπτά τοιχώματα είναι λιγότερο κατάλληλες. Αντανακλούν τη θερμική ακτινοβολία του φούρνου. Συνεπώς η θερμότητα δυσκολεύεται να μεταδοθεί στο φαγητό και το ρόδισμα που προκύπτει από τη χρήση της συγκεκριμένης φόρμας είναι ανομοιόμορφο ή όχι τόσο έντονο. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.</li> </ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<p><b>Μετά το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου, τα τρόφιμα στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  δεν έχουν ζεσταθεί ή μαγειρευτεί επαρκώς.</b></p>	<p>Διακόψατε μια διαδικασία μαγειρέματος με μικροκύματα, αλλά δεν τη συνεχίσατε σε μεταγενέστερο χρόνο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ξεκινήστε εκ νέου τη διαδικασία μαγειρέματος, μέχρι τα τρόφιμα να ζεσταθούν ή να μαγειρευτούν επαρκώς.</li> </ul> <p>Κατά το μαγείρεμα ή το ζέσταμα με μικροκύματα ο χρόνος που ρυθμίσατε είναι πολύ σύντομος.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε αν για τη ρυθμισμένη ισχύ μικροκυμάτων έχει επιλεγεί ο σωστός χρόνος. Όσο χαμηλότερη είναι η ισχύς μικροκυμάτων, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος.</li> </ul>
<p><b>Μετά το ζέσταμα ή το μαγείρεμα με μικροκύματα, τα τρόφιμα κρυσταλλώνουν πολύ γρήγορα.</b></p>	<p>Οι ιδιότητες που διαθέτουν τα μικροκύματα επιδρούν έτσι, ώστε η θερμότητα να αναπτύσσεται πρώτα στην εξωτερική επιφάνεια του φαγητού και στη συνέχεια να μεταδίδεται στο κέντρο. Όταν τα τρόφιμα ζεσταίνονται με πολύ υψηλή ισχύ μικροκυμάτων, ενδέχεται να είναι ζεστά στο εξωτερικό τους μέρος, αλλά να μην έχουν ζεσταθεί ακόμη στον πυρήνα. Στην προσαρμογή θερμοκρασίας που ακολουθεί, το τρόφιμο ζεσταίνεται περισσότερο στον πυρήνα και λιγότερο στο εξωτερικό του.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα τροφίμων με ανομοιογενή σύσταση, όπως π. χ. σε ένα μενού, επιλέξτε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων και αυξήστε αντιστοίχως τον χρόνο.</li> </ul>
<p><b>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.</b></p>	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός   «ενεργό» για 15 δευτερόλ..</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αν θέλετε να είναι ενεργοποιημένος ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός   ενεργό.</li> </ul>
<p><b>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου έχει σβήσει ή δεν τίθεται σε λειτουργία.</b></p>	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός   μη ενεργό.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιήστε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα.</li> <li>■ Αν το επιθυμείτε, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός   ενεργό ή «ενεργό» για 15 δευτερόλ..</li> </ul> <p>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου παρουσιάζει βλάβη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li> </ul>

Στην ενότητα [www.miele.com/service](http://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](http://www.miele.com/service).

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

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

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

## Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

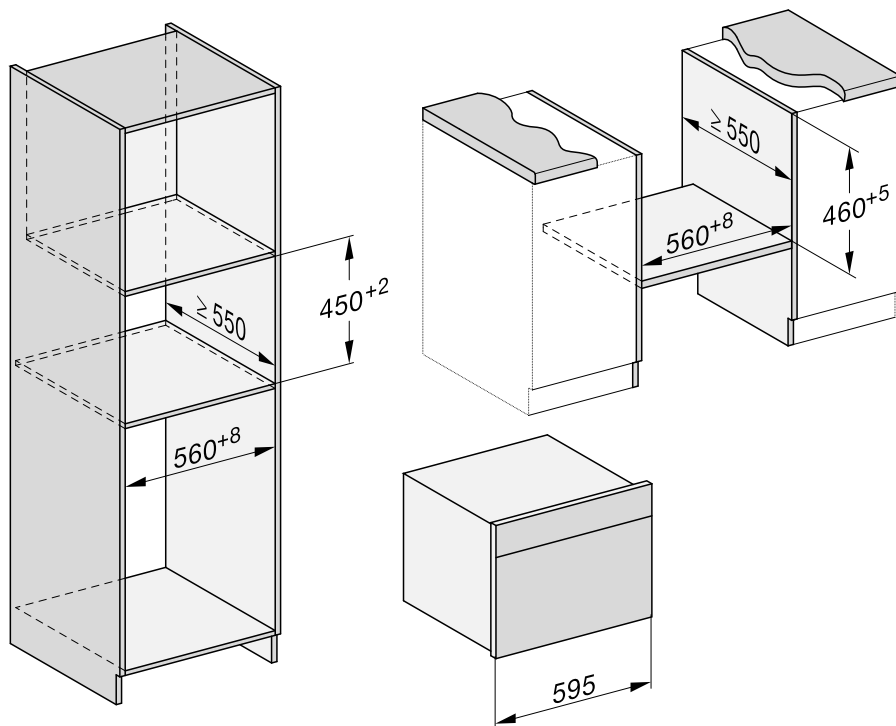
# Εγκατάσταση

## Διαστάσεις εντοιχισμού

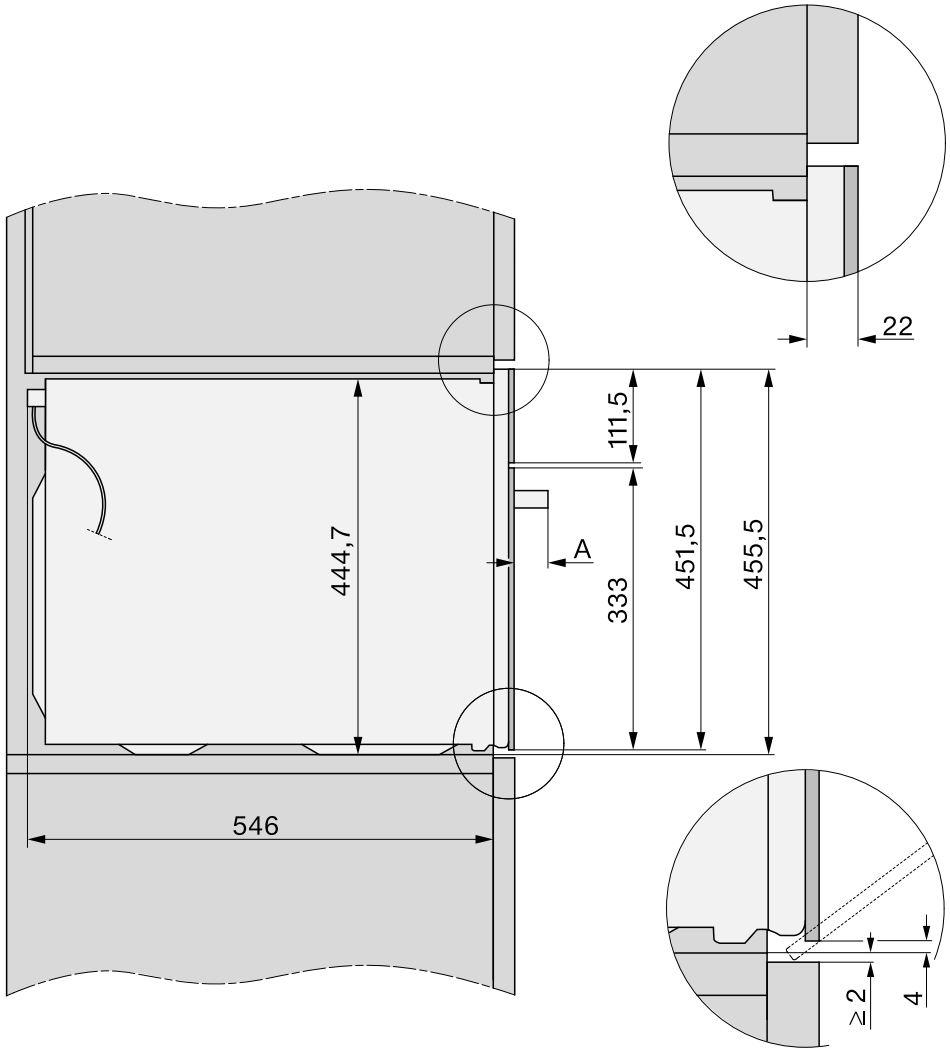
Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

### Εντοιχισμός σε επάνω ή κάτω ντουλάπι

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



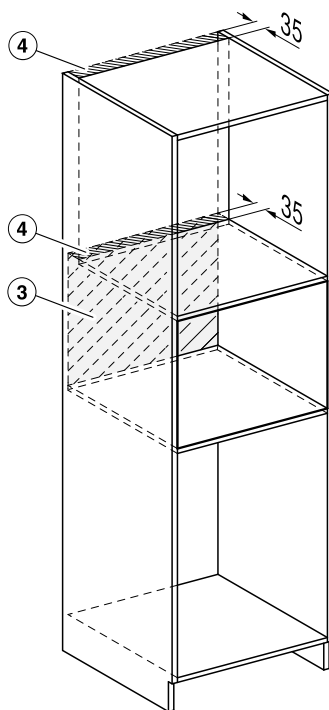
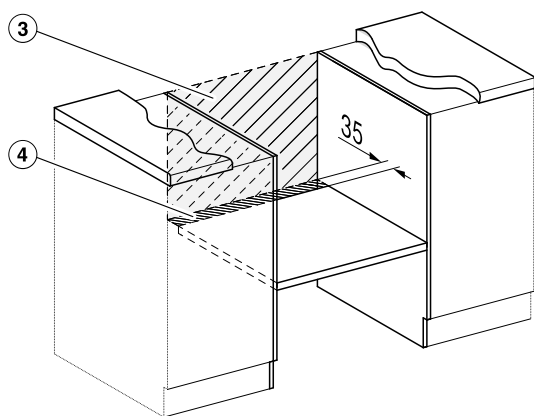
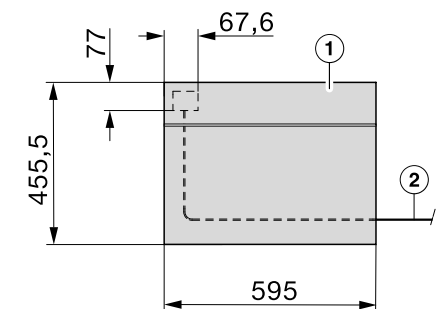
## Πλαϊνή όψη



**A** 47 mm

# Εγκατάσταση

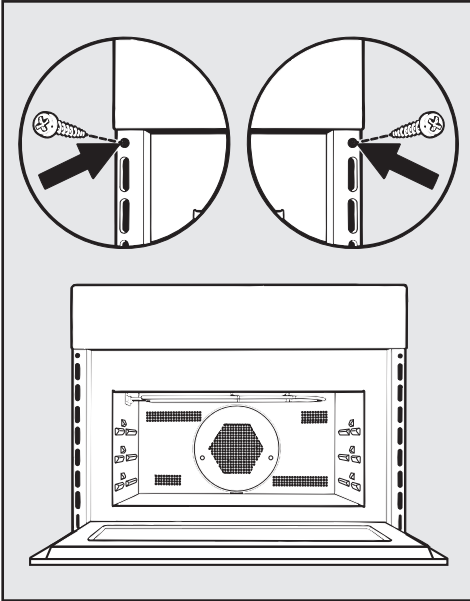
## Συνδέσεις και εξαερισμός



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

## Τοποθέτηση φούρνου

- Συνδέστε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι εντοιχισμού και ευθυγραμμίστε τον.



- Ανοίξτε την πόρτα και στερεώστε τον φούρνο με τις συνοδευτικές βίδες στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.

# Εγκατάσταση

## Ηλεκτρική σύνδεση

Ο φούρνος είναι εξοπλισμένος με καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης και φικς έτοιμο για σύνδεση σε εναλλασσόμενο ρεύμα 50 Hz, 230 V.

Η ασφάλεια πρέπει να είναι τουλάχιστον 16 A.

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

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

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

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

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

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

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

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

Ο συγκεκριμένος φούρνος πληροί τις απαιτήσεις του ευρωπαϊκού προτύπου EN 55011. Η συσκευή αυτή κατατάσσεται σύμφωνα με το πρότυπο ως συσκευή της ομάδας 2, κατηγορία B.

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

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

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

























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










## Η Miele συνιστά:

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



## Υγρή ζύμη

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Μάφιν		150-160	✓	2	35-45	–
		160-170	✓	2	35-45	–
Μικρά κέικ (1 ταψί πυρέξ)*		150	–	2	25-35	–
		170 <sup>2</sup>	–	2	20–30	–
Μικρά κέικ (2 ταψιά πυρέξ)*		140	–	2+3	35-45	–
Κέικ απλό (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)	 <sup>1</sup>	160-170 + 80	✓	1	35-45	–
		150-160	–	1	60-70	–
Κέικ (στρογγυλή ή κλασική φόρμα με τρύπα στη μέση, Ø 26 cm)	 <sup>1</sup>	160-170 + 150	✓	1	40-50	–
Κέικ μαρμπρέ ή με ξηρούς καρπούς (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)		150-160	✓	1	65-75	–
		150-160	✓	1	65-75	–
Κέικ μαρμπρέ ή με ξηρούς καρπούς (στρογγυλή ή κλασική φόρμα με τρύπα στη μέση, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	55-65	–
		150-160	✓	1	65-75	–
Κέικ φρούτου (1 ταψί πυρέξ)		150-160	✓	2	50-60	–
		160-170	–	2	55-65	–
Κέικ φρούτου (λυόμενη φόρ- μα, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	55-65	–
		165-175 <sup>2</sup>	–	1	50-60	–
Βάση τούρτας-παντεσπάνι (φόρμα για βάση τούρτας-παντε- σπάνι, Ø 28 cm)		150-160	✓	1	25-35	–
		170-180 <sup>2</sup>	✓	1	15-25	–

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  ισχύς μικροκυμάτων,  Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  μικ+θ. αέρ. plus, ✓ ON, – OFF























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









<sup>1</sup> Τοποθετείτε τη φόρμα στο κέντρο του ταψιού πυρέξ.

<sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Ζύμη σφικτή

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Μπισκότα (1 ταψί πυρέξ)		140-150	✓	2	20-30	–
		160-170	✓	2	10-20	–
Κουλουράκια (1 ταψί πυρέξ)*		140	–	2	40-50	–
		160 <sup>1</sup>	–	2	30-40	–
Κουλουράκια (2 ταψιά πυρέξ)*		140	–	2+3	45-55 <sup>2</sup>	–
Βάση τούρτας-παντεσπάνι (φόρμα για βάση τούρτας-παντε- σπάνι, Ø 28 cm)		150-160	✓	2	30-40	–
		170-180 <sup>1</sup>	✓	1	20-30	–
Τσιζκέικ (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		160-170	–	1	90-100	–
		150-160	–	1	80-90	–
Μηλόπιτα (λυόμενη φόρ- μα, Ø 20 cm)*		160	–	1	110-120	–
		180	–	1	80-90	–
Μηλόπιτα σκεπαστή (λυόμενη φόρ- μα, Ø 26 cm)		160-170	✓	1	55-65	–
		150-160	✓	1	60-70	–
Κέικ φρούτου με γλάσο (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		160-170	✓	1	55-65	–
		150-160	✓	1	60-70	–
Κέικ φρούτου με γλάσο (1 ταψί πυ- ρέξ)		160-170	✓	2	50-60	–
Τάρτα γλυκιά (1 ταψί πυρέξ)		230-240 <sup>1</sup>	–	1	40-50	✓

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  εντατικό ψήσιμο, ✓ ON, – OFF

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

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

<sup>2</sup> Αφαιρέστε τα ταψιά σε διαφορετικό από τον αναφερόμενο χρόνο αν το φαγητό ροδίζει αρκετά προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψήσιματος.

## Ζύμη μαγιάς

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Κέικ κλασικό (κλασική φόρμα, Ø 24 cm)		140-150	✓	1	55-65	–
		150-160	✓	1	60-70	–
Χριστουγεννιάτικο κέικ (Στόλεν) (1 ταψί πυρέξ)		150-160	✓	1	60-70	–
		160-170	✓	1	55-65	–
Τάρτα με τρίμμα ζύμης με/χωρίς φρούτα (1 ταψί πυρέξ)		160-170	✓	2	40-50	–
		170-180 + 150	–	2	30-40	–
Κέικ φρούτου (1 ταψί πυρέξ)		160-170	✓	2	40-50	–
		170-180 + 150	–	2	25-35	–
Μηλοπιτάκια/Κρουασάν με σταφίδες (1 ταψί πυρέξ)		160-170 <sup>1</sup>	✓	2	20-30	–
Λευκό ψωμί (χωρίς φόρμα) (1 ταψί πυρέξ)		180-190	–	2	35-45	–
Λευκό ψωμί (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)		190-200	✓	1	50-60	–
Ψωμί ολικής άλεσης (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)		180-190	✓	1	40-50	–
Φούσκωμα ζύμης (λεκάνη)		30	–	1	30	–

Τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση, μικ+θ. αέρ. plus, ✓ ON, – OFF

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.











## Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού









Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Κέικ φρούτου (1 ταψί πυρέξ)		160-170	✓	2	40-50	–
		170-180 + 150	–	2	25-35	–
Μηλοπιτάκια/Κρουασάν με σταφίδες (1 ταψί πυρέξ)		160-170	✓	2	20-30	–

Τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function, θερμός αέρας plus, μικ+θ. αέρ. plus, ✓ ON, – OFF

# Πίνακες μαγειρέματος

## Ζύμη για παντεσπάνι

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Βάση παντεσπάνι (2 αυγά, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		170-180 <sup>2</sup>	–	1	15-25	–
Βάση παντεσπάνι (4 αυγά, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		170-180 <sup>2</sup>	–	1	25-35	–
Αφράτο παντεσπάνι (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)*		180-190 <sup>2</sup>	–	2	20-30	–
		150-180 <sup>2</sup>	–	1	20-45	–
Παντεσπάνι (1 ταψί πυρέξι)		170-180 <sup>2</sup>	–	2	15-25	–













 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας plus,  ON, – OFF









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

<sup>1</sup> Γενικά επιλέγεται η χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχεται το φαγητό το συντομότερο δυνατόν μετά την τοποθέτηση στον φούρνο.

<sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

## Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]	CF
Σου (1 ταψί πυρέξι)		160-170		2	30-40	–
Πιτάκια (1 ταψί πυρέξι)		170-180 <sup>1</sup>		2	15-25	–
Μακαρόν (1 ταψί πυρέξι)		120-130 <sup>1</sup>		2	28-38	–
Μαρέγκες/Μπεζέδες (1 ταψί πυρέξι, 6 τεμάχια, Ø 6 cm)		80-100	–	2	120-150	–

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  ON, – OFF

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

## Αλμυρά

Φαγητό (εξαρτήματα)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	CF
Τάρτα αλμυρή (1 ταψί πυρέξ)		240-250 <sup>2</sup>	✓	1	35-45	✓
Κρεμμυδόπιτα (1 ταψί πυρέξ)		180-190 + 150	–	2	30-40	–
		150-160	✓	1	30-40	–
Πίτσα, ζύμη μαγιάς (1 ταψί πυρέξ)		160-170 + 80	–	2	25-35	–
		180-190 <sup>2</sup>	✓	2	30-40	✓
Πίτσα, ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού (1 ταψί πυρέξ)		150-160	–	2	25-35	–
		190-200 <sup>2</sup>	✓	2	30-40	✓
Φέτες τοστ* (σχάρα)	<sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	2-4	–
Σουφλέ/Ογκρατέν, π.χ. τοστ (σχάρα σε ταψί πυρέξ)	<sup>1</sup>	3	–	2	5-9	–
Λαχανικά στο γκριλ (σχάρα σε ταψί πυρέξ)	<sup>1</sup>	3 <sup>3</sup>	–	2	10-12 <sup>4</sup>	–
		210-220 <sup>3</sup>	–	2	8-10 <sup>4</sup>	–

Τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function, πάνω/κάτω αντίσταση, μικ+θ. αέρ. plus, εντατικό ψήσιμο, θερμός αέρας plus, <sup>1</sup> γκριλ, γκριλ με αέρα, ✓ ON, – OFF

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

<sup>1</sup> Επιλέξτε την αναφερόμενη βαθμίδα γκριλ.


















<sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.











<sup>3</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

<sup>4</sup> Στα μισά του χρόνου γυρίστε το φαγητό κι από την άλλη πλευρά.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Βοδινό

Φαγητό (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Βοδινό ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 <sup>2</sup>	150-160	✓	1	120-130 <sup>6</sup>	–
Βοδινό φιλέτο, περίπου 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180-190 <sup>4</sup>	–	1	30-70	45-75
Φιλέτο βοδινού ελαφρά ψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100	–	1	65-75	45-48
Φιλέτο βοδινού μέτρια ψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100	–	1	70-80	54-57
Φιλέτο βοδινού καλοψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100	–	1	110-120	63-66
Ροσμπίφ, περίπου 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	180-200 <sup>4</sup>	✓	1	35-75	45-75
Ροσμπίφ ελαφρά ψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100	–	1	40-50	45-48
Ροσμπίφ μέτρια ψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100	–	1	75-85	54-57
Ροσμπίφ καλοψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	95-100	–	1	110-120	63-66
Μπέργκερ <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17-22 2: 5-10 <sup>7</sup>	–
Μπιφτέκια <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10-15 2: 5-10 <sup>7</sup>	–

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  ειδική εφαρμογή μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.,  γκριλ, ✓ ON, – OFF

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

<sup>1</sup> Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί πυρέξ.

<sup>2</sup> Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

<sup>3</sup> Επιλέξτε την αναφερόμενη βαθμίδα γκριλ.

<sup>4</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

<sup>5</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

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

<sup>7</sup> Γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά, όταν έχει ροδίσει αρκετά (1: χρόνος ψησίματος πλευρά 1, 2: χρόνος ψησίματος πλευρά 2).

## Μοσχάρι

Φαγητό (εξαρτήματα)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Μοσχάρι ψητό γάστρας, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)	<sup>2</sup> 	160-170 160-170 + 150	✓ ✓	1 1	120-130 <sup>4</sup> 80-90 <sup>4</sup>	– –
Μοσχάρι φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί πυρέξ)	<sup>2</sup>	180-190 <sup>3</sup>	–	1	20-50	45-75
Μοσχάρι φιλέτο ελαφρά ψη- μένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95-100	–	1	50-60	45-48
Μοσχάρι φιλέτο μέτρια ψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95-100	–	1	80-90	54-57
Μοσχάρι φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95-100	–	1	85-95	63-66
Μοσχάρι πλάτη ελαφρά ψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95-100	–	1	80-90	45-48
Μοσχάρι πλάτη μέτρια ψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95-100	–	1	120-130	54-57
Μοσχάρι πλάτη καλοψημένο, περ. 1 kg <sup>1</sup>	<sup>2</sup>	95-100	–	1	140-150	63-66

Τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμοκρασία πυρήνα, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση, μικ+θ. αέρ. plus, ειδική εφαρμογή μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ., ✓ ON, – OFF

<sup>1</sup> Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί πυρέξ.

<sup>2</sup> Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

<sup>3</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

<sup>4</sup> Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Χοιρινό
















Φαγητό (εξαρτήματα)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Χοιρινό ψητό/λαιμός ψητός, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	<sup>1</sup>	160-170 + 150	✓	1	80-90 <sup>5</sup>	80-90
		170-180	✓	1	100-110 <sup>5</sup>	80-90
Χοιρινό ψητό με πέτσα, περ. 2 kg (γάστρα)	<sup>1</sup>	170-180 + 150	✓	1	70-80 <sup>6</sup>	80-90
		170-180	✓	1	100-110 <sup>6</sup>	80-90
Χοιρινό φιλέτο, περ. 350 g (σχά- ρα σε ταψί πυρέξ)	<sup>2</sup>	95-100	–	1	60-120	60-75
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg (ταψί πυρέξ)		170-180 + 150	–	1	40-50	63-68
Ρολό κιμά, περ. 1 kg (ταψί πυ- ρέξ)		170-180 + 150	–	1	35-45 <sup>6</sup>	80-85
		180-190	✓	1	60-70 <sup>6</sup>	80-85
Μπέικον πρωινού/μπέικον (σχά- ρα σε ταψί πυρέξ)	<sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	5-10	–
Λουκάνικα (σχάρα σε ταψί πυ- ρέξ)	<sup>3</sup>	3 <sup>4</sup>	–	2	15-20 <sup>7</sup>	–












Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμοκρασία πυρήνα, Μικρ+αυτ. ψήσ., πάνω/κάτω αντίσταση, ειδική εφαρμογή μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ., μικ+θ. αέρ. plus, γκριλ, ✓ ON, – OFF

- <sup>1</sup> Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.
- <sup>2</sup> Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.
- <sup>3</sup> Επιλέξτε την αναφερόμενη βαθμίδα γκριλ.
- <sup>4</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε το φαγητό.
- <sup>5</sup> Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- <sup>6</sup> Αφού παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- <sup>7</sup> Στα μισά του χρόνου γυρίστε το φαγητό κι από την άλλη πλευρά.



### Αρνί, κυνήγι

Φαγητό (εξαρτήματα)		 +  [°C] + [W]	  Booster	 <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης	 [min]	 [°C]
Αρνί μπουτί με κόκκαλο, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		170-180 + 80	✓	1	100-120 <sup>3</sup>	64-82
		180-190	✓	1	110-120 <sup>3</sup>	64-82
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (σάρα σε ταψί πυρέξ)	 <sup>1</sup>	180-190 <sup>2</sup>	–	1	15-40	53-80
	 <sup>1</sup>	95-100	–	1	35-90	53-68
Πλάτη ελαφιού χωρίς κόκαλο (γάστρα)	 <sup>1</sup>	180-190 <sup>2</sup>	–	1	45-75	60-81
Πλάτη ζαρκαδιού χωρίς κόκαλο (ταψί πυρέξ)	 <sup>1</sup>	140-150 <sup>2</sup>	–	1	20-40	60-81
Μπουτί αγριογούρουνο χωρίς κόκκαλο, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 <sup>1</sup>	180-190	✓	1	90-120 <sup>3</sup>	80-90

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,   Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  Μικρ+αυτ. ψήσ.,  πάνω/κάτω αντίσταση,  ειδική εφαρμογή μαγείρεμα σε χαμηλή θερμοκ.,  αυτόματο ψήσιμο, ✓ ON, – OFF

<sup>1</sup> Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

<sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.

<sup>3</sup> Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Πουλερικά, ψάρι

Φαγητό (εξαρτήματα)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup>	 [min]	 [°C]
Πουλερικά, 0,8-1,5 kg (σάρα σε ταψί πυρέξι)		160-170	✓ <sup>2</sup>	1	55-65	85-90
		170-180 + 150	–	1	40-50	85-90
Κοτόπουλο, περ. 1,2 kg (σάρα σε ταψί πυρέξι)		180-190 <sup>1</sup>	– <sup>2</sup>	1	60-70 <sup>3</sup>	85-90
	*	200 + 150	–	1	45-55 <sup>3</sup>	85-90
Πουλερικά, περ. 2 kg (ρηχή φόρμα σε ταψί πυρέξι)		160-170	✓ <sup>2</sup>	1	110-140	85-90
		170-180 + 80	–	1	100-120	85-90
Πουλερικά, περ. 4 kg (γάστρα σε ταψί πυρέξι)		160-170 + 80	–	1	150-160 <sup>4</sup>	90-95
		180-190	✓ <sup>2</sup>	1	180-200 <sup>4</sup>	90-95
Ψάρι, 200-300 g (π.χ. πέστροφα) (ταψί πυρέξι)		160-170 + 150	–	1	15-25	75-80
Ψάρι, 1-1,5 kg (π.χ. ροζ πέστροφα) (ταψί πυρέξι)		160-170 + 150	–	1	20-30	75-80

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμοκρασία πυρήνα, αυτόματο ψήσιμο, Μικρ+αυτ. ψήσ., γκριλ με αέρα, μικ+γκρ με αέρ, μικ+θ. αέρ. plus, πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, – OFF

\* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές σύμφωνα με το EN 60705.

<sup>1</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε το φαγητό.


















<sup>2</sup> Ενεργοποιήστε τη Crisp function.









<sup>3</sup> Γυρίστε το ψητό σας από την άλλη, αν είναι εφικτό μετά τα μισά του χρόνου ψησίματος.

<sup>4</sup> Μετά από 30 λεπτά προσθέστε περ. 0,5 l υγρών.

## Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

### Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1














Δοκιμαστικά φαγητά (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>3</sup> 1	 [min]	CF
Μικρά κέικ (1 ταψί πυρέξ <sup>1</sup> )		150	–	2	25-35	–
		170 <sup>5</sup>	–	2	20–30	–
Μικρά κέικ (2 ταψιά πυρέξ <sup>1</sup> )		140	–	2+3	35-45	–
Κουλουράκια (1 ταψί πυρέξ <sup>1</sup> )		140	–	2	40-50	–
		160 <sup>5</sup>	–	2	30-40	–
Κουλουράκια (2 ταψιά πυρέξ <sup>1</sup> )		140	–	2+3	45-55 <sup>7</sup>	–
Μηλόπιτα (Σχάρα <sup>1</sup> , λυόμενη φόρμα <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	1	110-120	–
		180	–	1	80-90	–
Αφράτο παντεσπάνι (σχάρα <sup>1</sup> , λυόμενη φόρμα <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180-190 <sup>5</sup>	–	2	20-30	–
	 <sup>3</sup>	150-180 <sup>5</sup>	–	1	20-45	–
Φέτες τост (σχάρα <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	2-4	–
Μπέργκερ (σχάρα <sup>1</sup> σε ταψί πυρέξ <sup>1</sup> )	 <sup>4</sup>	3 <sup>6</sup>	–	2	1: 17-22 2: 5-10 <sup>8</sup>	–









 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος, CF Crisp function,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  γκριλ, ✓ ON, – OFF

- <sup>1</sup> Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα Miele.
- <sup>2</sup> Χρησιμοποιήστε μια σκουρόχρωμη, ματ λυόμενη φόρμα. Τοποθετήστε τη λυόμενη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.
- <sup>3</sup> Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο δυνατόν μετά την τοποθέτηση στον φούρνο.
- <sup>4</sup> Επιλέξτε την αναφερόμενη βαθμίδα γκριλ.
- <sup>5</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό.
- <sup>6</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, πριν τοποθετήσετε το φαγητό.
- <sup>7</sup> Αφαιρέστε τα ταψιά σε διαφορετικό από τον αναφερόμενο χρόνο αν το φαγητό ροδίζει αρκετά προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.
- <sup>8</sup> Γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά, όταν έχει ροδίζει αρκετά (1: χρόνος ψησίματος πλευρά 1, 2: χρόνος ψησίματος πλευρά 2).

## Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

### Δοκιμαστικά φαγητά κατά EN 60705 (τρόπος λειτουργίας μικροκύματα )

Δοκιμαστικά φαγητά		 [W]	 [min]	 <sup>2</sup> [min]	Παρατηρήσεις <sup>3</sup>
Κρέμα με αβγά, 1000 g		600 + 450	6 + 15-18	120	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, διαστάσεις στην επάνω άκρη 250 mm x 250 mm, χωρίς καπάκι
Κέικ απλό, 475 g		450	8-11	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, εξωτερική διάμετρο στην επάνω άκρη 220 mm, χωρίς καπάκι
Μείγμα κιμά, 900 g		600 + 450	8 + 12	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, διαστάσεις στην επάνω άκρη 250 mm x 124 mm, χωρίς καπάκι
Πατάτες ογκρατέν, 1100 g		300 + 170°C	25-35	5	Για σκεύη βλέπε προδιαγραφές, εξωτερική διάμετρο στην επάνω άκρη 220 mm, χωρίς καπάκι
Κοτόπουλο, 1200 g		150 + 200°C	45-55 <sup>1</sup>	2	Τοποθετήστε τη σάρα μαζί με το ταψί πυρέξ στο φούρνο και το κοτόπουλο πρώτα με την πλευρά στήθους προς τα κάτω, πάνω στη σάρα
Απόψυξη κρέατος (κιμάς), 500 g		Κρέας\500 g	16-18 <sup>1</sup>	10	Για σκεύη, βλέπε προδιαγραφές, απόψυξη χωρίς καπάκι
		150	16-19 <sup>1</sup>	10	Για σκεύη, βλέπε προδιαγραφές, απόψυξη χωρίς καπάκι
Φραμπουάζ, 250 g		Φρούτα\250 g	περ. 8	3	Για σκεύη, βλέπε προδιαγραφές, απόψυξη χωρίς καπάκι
		150	6-8	3	Για σκεύη, βλέπε προδιαγραφές, απόψυξη χωρίς καπάκι

 Τρόπος λειτουργίας,  ισχύς μικροκυμάτων,  χρόνος απόψυξης ή χρόνος μαγειρέματος,  χρόνος προσαρμογής,  μικροκύματα,  μικ+θ. αέρ. plus,  μικ+γκρ με αέρ,  ειδική εφαρμογή απόψυξη

- <sup>1</sup> Στα μισά του χρόνου γυρίστε το φαγητό/τα τρόφιμα για απόψυξη κι από την άλλη πλευρά.
- <sup>2</sup> Αφήνετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κατά το χρονικό αυτό διάστημα προσαρμογής, έτσι ώστε να κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμοκρασία στα τρόφιμα.
- <sup>3</sup> Τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1 και τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο από πάνω του.

## 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](http://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.

## Πνευματικά δικαιώματα και άδειες

Για τον χειρισμό και τον έλεγχο του μηχανήματός της η Miele χρησιμοποιεί δικό της λογισμικό ή λογισμικό τρίτων που δεν υπόκειται στους όρους της επονομαζόμενης άδειας open source. Το συγκεκριμένο λογισμικό/τα στοιχεία λογισμικού προστατεύεται/προστατεύονται από πνευματικά δικαιώματα. Υποχρεούστε να σεβαστείτε τόσο τα πνευματικά δικαιώματα της Miele όσο και αυτά των τρίτων παρόχων λογισμικού.

Επιπλέον, το συγκεκριμένο μηχάνημα περιέχει στοιχεία λογισμικού που διατίθενται υπό τους όρους της άδειας open source. Μέσω της επιλογής Ρυθμίσεις | Νομικές πληροφορίες | Άδειες open source του μηχανήματος, έχετε τη δυνατότητα να ανακαλέσετε τα στοιχεία λογισμικού open source που περιέχονται στο μηχάνημα, 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.

Το μηχάνημα περιέχει, ειδικότερα, στοιχεία λογισμικού, τα οποία οι κάτοχοι δικαιωμάτων διανέμουν υπό την άδεια GNU General Public License, έκδοση 2 ή/και την άδεια GNU Lesser General Public License, έκδοση 2.1. Η Miele προτίθεται να διαθέσει για διάστημα τουλάχιστον 3 ετών μετά την αγορά ή/και την παράδοση του μηχανήματος, αποθηκευμένο σε φορέα δεδομένων (CD-ROM, DVD ή USB-Stick), ένα μηχαναγνώσιμο αντίγραφο του πηγαίου κώδικα των στοιχείων open source, που περιέχονται στο μηχάνημα και διατίθενται υπό τους όρους της άδειας GNU General Public License, έκδοση 2 ή της άδειας GNU Lesser General Public License, έκδοση 2.1, σε εσάς ή σε τρίτους. Μπορείτε να λάβετε τον εν λόγω πηγαίο κώδικα αποστέλλοντας ένα e-mail στην ηλεκτρονική διεύθυνση (info@miele.com) όπου θα αναφέρετε την ονομασία του προϊόντος, τον σειριακό αριθμό και την ημερομηνία αγοράς ή επικοινωνώντας μαζί μας στην παρακάτω διεύθυνση:

Miele & Cie. KG  
Open Source  
GTZ/TIM  
Carl-Miele-Straße 29  
33332 Gütersloh

Σας εφιστούμε την προσοχή στην περιορισμένη εγγύηση, που ισχύει προς όφελος των κατόχων δικαιωμάτων, υπό τους όρους της άδειας GNU General Public License, έκδοση 2 και της GNU Lesser General Public License, έκδοση 2.1:

*This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.*

## ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

## ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας  
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΑΘΗΝΑ  
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ  
Λεωφόρος Κηφισίας 69  
15124 Μαρούσι

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

Fax: (+30) 210 679 4409  
e-mail: [miele@miele.gr](mailto:miele@miele.gr)  
[www.miele.gr](http://www.miele.gr)

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

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

Fax: (+357) 22 451 909

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

H 7840 BM

eI-GR

M.-Nr. 11 196 590 / 15