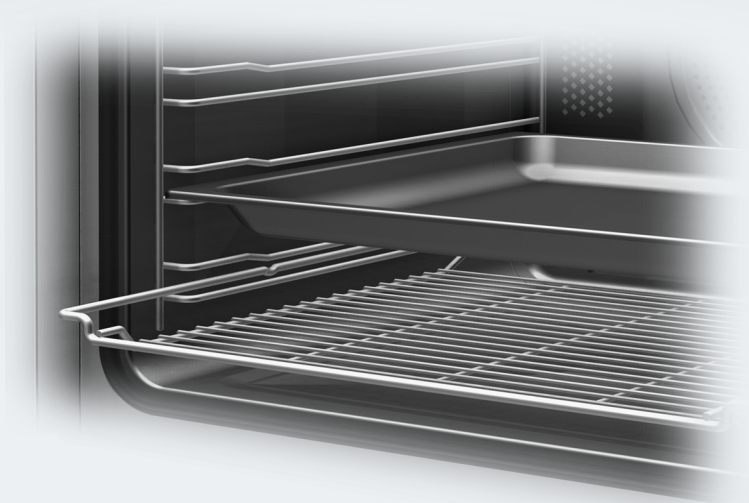


Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος



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

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας	5
Η συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος	12
Επισκόπηση ηλεκτρικού φούρνου	13
Όργανα λειτουργίας φούρνου	14
Διακόπτης λειτουργιών φούρνου	15
Επιλογέας θερμοκρασίας	15
Χρονοδιακόπτης	15
Οθόνη	15
Πλήκτρα αφής	15
Εξοπλισμός	16
Πινακίδα τύπου	16
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	16
Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα	16
Διατάξεις ασφαλείας	20
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean	20
Αρχική λειτουργία	21
Πριν την αρχική λειτουργία	21
Ρυθμίζετε πρώτα την ώρα	21
Αρχική θέρμανση του φούρνου	22
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	23
Χειρισμός φούρνου	24
Απλός χειρισμός	24
Τουρμπίνα κρύου αέρα	24
Προθέρμανση θαλάμου φούρνου	24
Χρονοδιακόπτης	25
Οθόνη.....	25
Σύμβολα στην οθόνη	25
Πλήκτρα αφής.....	25
Αρχή της ρύθμισης χρόνου.....	26
Ένδειξη ωρών	26
Όταν λήξουν οι χρόνοι.....	26
Χρήση του χρονομέτρου Δ	27
Ρύθμιση χρονομέτρου	27
Αλλαγή χρονομέτρου	28
Διαγραφή χρονομέτρου	28

Πίνακας περιεχομένων

Αυτόματη έναρξη και αυτόματος τερματισμός διαδικασιών μαγειρέματος	28
Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος	28
Όταν λήξει ο χρόνος μαγειρέματος:	29
Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και λήξης χρόνου μαγειρέματος.....	30
Αλλαγή χρόνου μαγειρέματος	31
Διαγραφή χρόνου μαγειρέματος	31
Διαγραφή λήξης χρόνου μαγειρέματος	31
Αλλαγή ώρας	32
Αλλαγή ρυθμίσεων	32
Ψήσιμο φαγητών	34
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών	34
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	34
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	35
Ψήσιμο φαγητών	36
Συμβουλές για ψήσιμο	36
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	36
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	37
Ψήσιμο στο γκριλ	38
Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ	38
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	38
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	39
Άλλες εφαρμογές	40
απόψυξη	40
Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία.....	41
Κονσερβοποίηση	42
Αποξήρανση	44
Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα	45
Ζέσταμα πιατικών.....	45
Καθαρισμός και περιποίηση	46
Ακατάλληλα καθαριστικά	46
Αφαίρεση κανονικής βρομιάς	47
Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip).....	47
Σκληρή βρομιά στις συρόμενες ράγες FlexiClip	48
Καθαρισμός πίσω τοιχώματος από καταλυτικό εμαγιέ	49
Αφαιρέστε λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά	49
Αφαιρέστε τις κηλίδες από λάδι ή λίπος	49

Πίνακας περιεχομένων

Αφαίρεση πόρτας	50
Αποσυναρμολόγηση της πόρτας	51
Τοποθέτηση της πόρτας	53
Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip.....	54
Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ	54
Αφαίρεση πίσω τοιχώματος.....	55
Τι πρέπει να κάνετε, όταν.....	56
Service.....	59
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	59
Εγγύηση	59
Εγκατάσταση	60
Διαστάσεις εντοιχισμού	60
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι.....	60
Πλαϊνή όψη κολονάτου ντουλαπιού.....	61
Πλαϊνή όψη κάτω ντουλαπιού	61
Συνδέσεις και αερισμός	62
Τοποθέτηση φούρνου	63
Ηλεκτρική σύνδεση	64
Πίνακες μαγειρέματος	66
Υγρή ζύμη.....	66
Ζύμη σφικτή.....	67
Ζύμη μαγιάς.....	68
Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού	69
Ζύμη για παντεσπάνι.....	69
Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες.....	70
Αλμυρά	71
Βοδινό	72
Μοσχάρι.....	73
Χοιρινό	74
Αρνί, κυνήγι.....	75
Πουλερικά, ψάρι	76
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου.....	77
Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1	77

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

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

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

Ο κατασκευαστής δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνος για βλάβες που προκύπτουν από λανθασμένη χρήση ή αμέλεια αυτών των υποδείξεων. Φυλάσσετε τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης και σε περίπτωση αλλαγής ιδιοκτήτη παραδώστε τες σε αυτόν.

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ Ο συγκεκριμένος φούρνος προορίζεται για οικιακή χρήση ή για συναφή χρήση σε άλλους χώρους.
- ▶ Ο φούρνος δεν είναι σχεδιασμένος για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Χρησιμοποιείτε τον φούρνο αποκλειστικά για οικιακή χρήση για μαγείρεμα, ψήσιμο φαγητών και γλυκών, ψήσιμο στο γκριλ, απόψυξη, κονσερβοποίηση και ξήρανση τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.
- ▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια, παρά μόνο υπό την επιτήρηση ενός τρίτου υπεύθυνου ατόμου. Τα εν λόγω άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ανεπιτήρητα τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.
- ▶ Εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) έχουν τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ειδικές λυχνίες. Αυτές οι ειδικές λυχνίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Αυτές δεν είναι κατάλληλες για φωτισμό του χώρου.
- ▶ Αυτός ο φούρνος περιέχει 2 πηγές φωτός ενεργειακής κλάσης G.

Υποδείξεις ασφαλείας

Προστασία για τα παιδιά

- ▶ Χρησιμοποιήστε το κλείδωμα συστήματος για να μην μπορούν τα παιδιά να θέσουν τον φούρνο σε λειτουργία, όταν δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψή σας.
- ▶ Κρατάτε μακριά από τον φούρνο παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός αν βρίσκονται διαρκώς υπό την επίβλεψή σας.
- ▶ Παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν χωρίς επιτήρηση τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τον φούρνο, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν τον φούρνο και να προβαίνουν σε εργασίες συντήρησης χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Να επιτηρείτε πάντα τα παιδιά όταν αυτά βρίσκονται κοντά στον φούρνο. Μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με τον φούρνο.
- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας λόγω του υλικού συσκευασίας. Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και πάθουν ασφυξία. Κρατάτε το υλικό συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Το δέρμα των παιδιών είναι πολύ πιο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες από εκείνο των ενηλίκων. Κατά τη λειτουργία του φούρνου θερμαίνονται το τζάμι της πόρτας, ο πίνακας χειρισμού και τα ανοίγματα εξόδου του αέρα του θαλάμου φούρνου. Μην αφήνετε παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 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.
- ▶ 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 εντοπισμό 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



- ▶ 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 επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε εντελώς τον φούρνο από το ηλεκτρικό ρεύμα, π.χ. όταν ο φωτισμός του φούρνου είναι ελαττωματικός (βλέπε κεφ. «Τι πρέπει να κάνετε, όταν...;»). Αυτό γίνεται ως εξής:
 - Κλείστε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
 - ξεβιδώστε και αφαιρέστε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
 - βγάλτε το φις (αν υπάρχει) από την πρίζα. Σε αυτή την περίπτωση μην τραβάτε το καλώδιο σύνδεσης, αλλά το φις.
- ▶ 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.
- ▶ Κάποια τρόφιμα ξεραίνονται γρήγορα και μπορούν να πιάσουν φωτιά εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται στο γκριλ. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τρόπους λειτουργίας γκριλ για να ψήσετε περαιτέρω ψωμί ή ψωμάκια ή για να αποξηράνετε λουλούδια ή αρωματικά χόρτα. Χρησιμοποιήστε τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  ή πάνω/κάτω αντίσταση .
- ▶ 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 σκεπάσετε τα τρόφιμα.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Το δάπεδο του θαλάμου φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας. Σε καμία περίπτωση μην στρώνετε στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου π.χ. αλουμινόχαρτο ή προστατευτική μεμβράνη φούρνου. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το δάπεδο του θαλάμου φούρνου ως επιφάνεια τοποθέτησης κατά την παρασκευή ή για τη θέρμανση σκευών, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  ή θερμός αέρας Eco .
- ▶ 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.
- ▶ Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε ή ανακατεύετε το φαγητό, έτσι ώστε να θερμαίνεται ομοιόμορφα.
- ▶ Τα πλαστικά σκεύη που δεν είναι ανθεκτικά στη ζέστη λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο ή να αρχίσουν να φλέγονται. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.
- ▶ Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν. Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοιχτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή χωρίς να υπάρχει λόγος.
- ▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 kg το ανώτερο. Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα της συσκευής. Επίσης μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Προσέξτε να μην σφηνώσει ο,τιδήποτε μεταξύ της πόρτας και του θαλάμου φούρνου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Για 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.
- ▶ Οι ράγες στήριξης μπορούν να αφαιρεθούν (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση ραγών στήριξης με συρόμενες ράγες FlexiClip»). Επανατοποθετήστε σωστά τις ράγες στήριξης.
- ▶ Μπορείτε να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ για να το καθαρίσετε (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση πίσω τοιχώματος»). Τοποθετήστε πάλι το πίσω τοίχωμα στη σωστή του θέση και μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο χωρίς να είναι τοποθετημένο το πίσω τοίχωμα.
- ▶ 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.

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

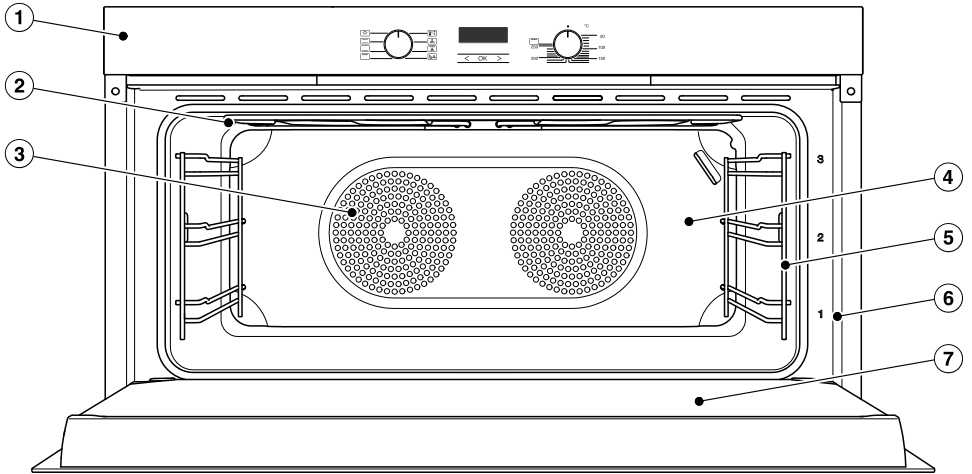
Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν διάφορες πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και εξαρτήματα, τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Η παρουσία τους στα οικιακά απορρίμματα, καθώς και η ακατάλληλη μεταχείρισή τους μπορεί να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

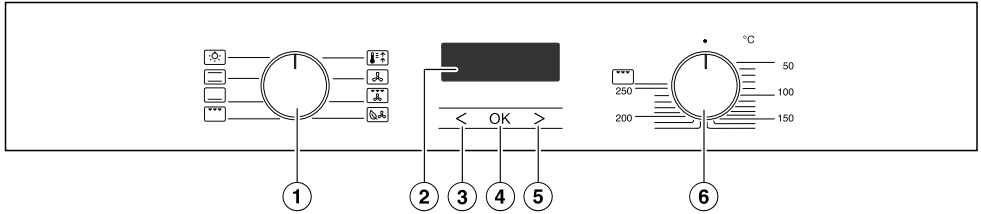
προσωπικού χαρακτήρα, που ενδεχομένως υπάρχουν στη συσκευή που απορρίπτετε, ευθύνεστε νομικά οι ίδιοι. Από τον νόμο υποχρεούστε να αφαιρέσετε, χωρίς να τα καταστρέψετε, τα εξαρτήματα που δεν είναι ενσωματωμένα στη συσκευή και των οποίων η αφαίρεση είναι εφικτή χωρίς να υποστούν ζημιά, όπως παλιές μπαταρίες,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

Επισκόπηση ηλεκτρικού φούρνου



- ① Στοιχεία χειρισμού
- ② Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ
- ③ Ανοίγματα εισόδου για τις τουρμπίνες με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ④ Πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ
- ⑤ Ράγες στήριξης με 3 επίπεδα
- ⑥ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑦ Πόρτα

Όργανα λειτουργίας φούρνου



- ① Διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας
Για επιλογή των τρόπων λειτουργίας
- ② Χρονοδιακόπτης
Για την ένδειξη της ώρας και των ρυθμίσεων
- ③ Πλήκτρο αφής <
Για την αλλαγή χρόνων και ρυθμίσεων
- ④ Πλήκτρο αφής OK
Για την εμφάνιση λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- ⑤ Πλήκτρο αφής >
Για την αλλαγή χρόνων και ρυθμίσεων
- ⑥ Επιλογέας θερμοκρασίας
Για τη ρύθμιση της θερμοκρασίας









Διακόπτης λειτουργιών φούρνου

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

Μπορείτε να τον στρέψετε δεξιά και αριστερά.

Όταν βρίσκεται στη θέση **O**, μπορείτε να τον βυθίσετε πιέζοντάς τον.

Τρόποι λειτουργίας

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

Επιλογέας θερμοκρασίας

Με τον επιλογέα θερμοκρασίας επιλέγετε τις θερμοκρασίες για τις διαδικασίες μαγειρέματος.

Μπορείτε να τον στρέψετε προς τα δεξιά μέχρι το σημείο που σταματά και πάλι προς τα πίσω. Όταν βρίσκεται στη θέση **•**, μπορείτε να τον βυθίσετε πιέζοντάς τον.

Την κλίμακα θερμοκρασίας θα βρείτε στον επιλογέα θερμοκρασίας και επιπλέον στον πίνακα χειρισμού.

Χρονοδιακόπτης

Χειρίζεστε τον χρονοδιακόπτη μέσω της **οθόνης** και των **πλήκτρων αφής** **<**, **OK** και **>**.

Οθόνη

Στην οθόνη εμφανίζονται η ώρα ή οι ρυθμίσεις σας.

Σκοτεινιάζει ελαφρά, αν δεν κάνετε καμιά ρύθμιση.

Περισσότερες πληροφορίες θα βρείτε στο κεφάλαιο «Χρονοδιακόπτης».

Πλήκτρα αφής

Τα πλήκτρα αφής αντιδρούν όταν τα πιέσετε με τα δάκτυλα. Κάθε πάτημα επιβεβαιώνεται με έναν ήχο πλήκτρων. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε τον ήχο πλήκτρων, επιλέγοντας στη ρύθμιση **P 4** την κατάσταση **5 1** (βλέπε κεφ. «Χρονοδιακόπτης», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων»).

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
- Βίδες για να στερεώσετε τον φούρνο σας στο ντουλάπι εντοιχισμού,
- Διάφορα εξαρτήματα

Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα

Ο εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

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

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

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

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

Κατά την παραγγελία θα πρέπει να αναφέρετε τον τύπο της συσκευής σας και τον τύπο του επιθυμητού εξαρτήματος.

Ράγες στήριξης

Στον θάλαμο φούρνου υπάρχουν στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά οι ράγες στήριξης με τα επίπεδα \square_1^3 για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα.

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

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

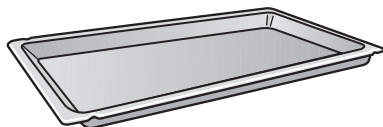
Τα εξαρτήματα (π.χ. σχάρα) τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα.

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

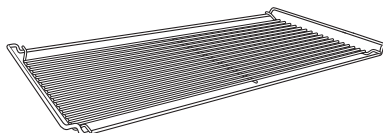
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση ραγών στήριξης με συρόμενες ράγες FlexiClip»).

Ταψί γενικής χρήσης και σχάρα με προεξοχή ασφαλείας

Ταψί γενικής χρήσης HUBB:

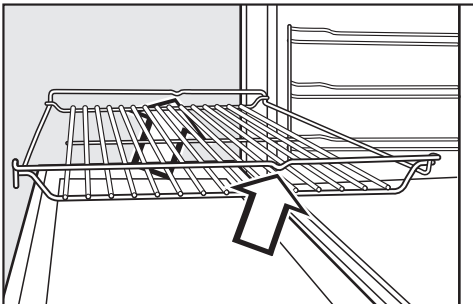
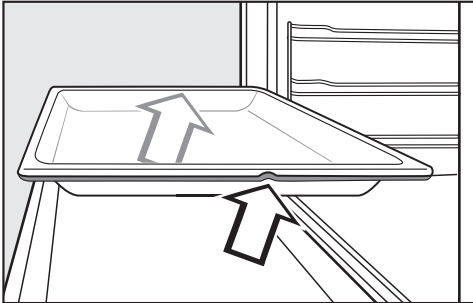


Σχάρα HBBR:

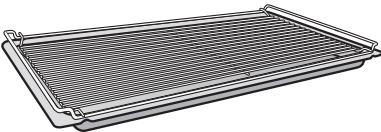


Σύρετε αυτά τα συνοδευτικά εξαρτήματα πάντα ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

Τοποθετείτε τη σάρα πάντα με την επιφάνεια τοποθέτησής της προς τα κάτω. Στις κοντές πλευρές αυτών των εξαρτημάτων υπάρχει μια προεξοχή ασφαλείας. Αυτή εμποδίζει τα πρόσθετα εξαρτήματα να γλιστρήσουν από τις ράγες στήριξης, όταν θέλετε να τα τραβήξετε προς τα έξω μόνο ένα μέρος τους.

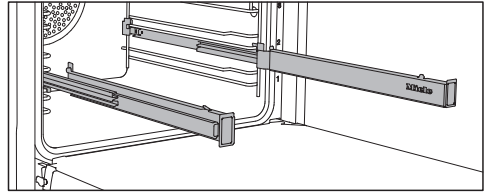


Σπρώχνετε τα μέρη με την προεξοχή ασφαλείας προς τα πίσω μέσα.



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

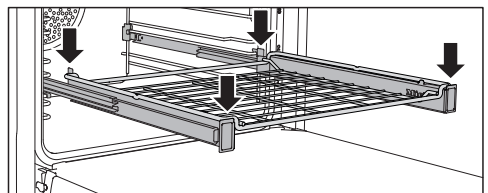
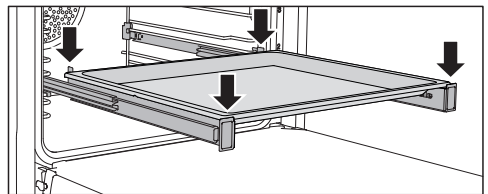
Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip στα επίπεδα 1-3.

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

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



Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

Εξοπλισμός

Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

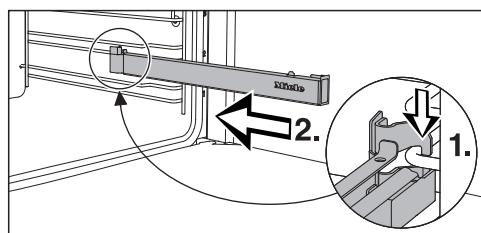
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

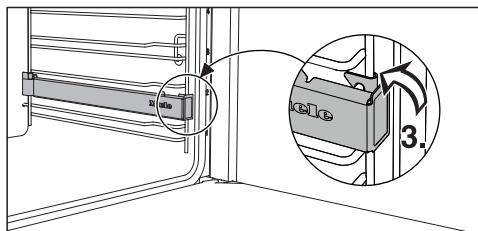
Οι συρόμενες ράγες FlexiClip τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου.

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

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



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

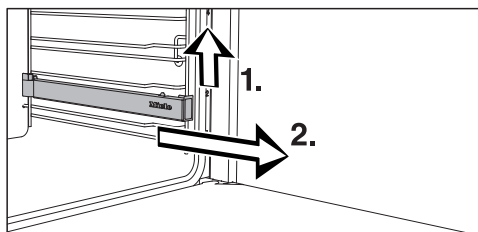


- Ασφαλίστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο κάτω στηρίγμα του επιπέδου (3).

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

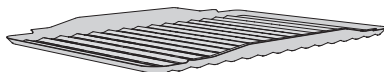
Για να ξεμοντάρετε μια συρόμενη ράγα FlexiClip ενεργήστε ως εξής:

- Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.



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

Ταψί ψητού και γκριλ HGBB 92



Το ταψί ψητού και γκριλ τοποθετείται μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.

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

Η εμαγιέ επιφάνεια διαθέτει επίστρωση PerfectClean.

Στρογγυλές φόρμες



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

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

Η εμαγιέ επιφάνεια έχει επίστρωση PerfectClean και στις δύο φόρμες.

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

Γάστρες Gourmet HUB Καπάκια γάστρας HBD

Οι γάστρες Miele τοποθετούνται επάνω στη σάρα. Η επιφάνεια των γαστρών Gourmet διαθέτει αντικολλητική επίστρωση και κατάλληλη για επαγωγικές εστίες.

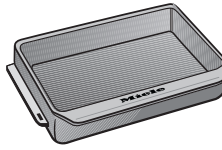
Οι γάστρες Gourmet διατίθενται με διαφορετικό βάθος. Στο πλάτος και στο ύψος είναι όλες ίδιες.

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

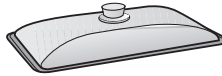
Σπρώξτε τη σάρα στο επίπεδο στήριξης 1 και τοποθετήστε επάνω της τη γάστρα Gourmet.

Βάθος: 22 cm

HUB 62-22

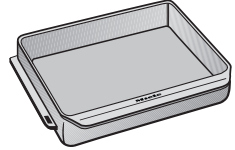


HBD 60-22

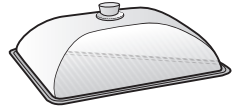


Βάθος: 35 cm*

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 φούρνου.

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

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

Εξοπλισμός

Εξαρτήματα από καταλυτικό εμαγιέ

Πίσω τοίχωμα


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

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

Εξαρτήματα καθαρισμού και περιποίησης

- Πανί γενικής χρήσης από μικροϊνες
- Καθαριστικό φούρνου Miele

Διατάξεις ασφαλείας

- **Κλειδωμα λειτουργίας**  για τον φούρνο (βλέπε κεφάλαιο «Χρονοδιακόπτης», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων»)
- **Τουρμπίνα ψύξης**
Η τουρμπίνα ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα σε κάθε διαδικασία μαγειρέματος. Φροντίζει, ώστε οι καυτοί υδρατμοί που δημιουργούνται στο φούρνο να αναμιγνύονται με καθαρό αέρα εσωτερικού χώρου και να ψύχονται, πριν βγουν προς τα έξω από τα ανοίγματα ανάμεσα στην πόρτα και στον πίνακα χειρισμού.
Μετά την ολοκλήρωση μιας διαδικασίας ψησίματος η τουρμπίνα ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, έτσι ώστε να μην παραμείνει υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού. Αυτή η παράταση λειτουργίας τουρμπίνας ψύξης απενεργοποιείται αυτόματα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.
- **Αεριζόμενη πόρτα**
Η πόρτα αποτελείται από τζάμια με εν μέρει θερμοανакλαστική επίστρωση. Κατά τη λειτουργία εισάγεται επιπλέον

αέρας μέσω της πόρτας, έτσι ώστε το εξωτερικό τζάμι της πόρτας να παραμένει κρύο.

Μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα για να την καθαρίσετε (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση»).

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

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

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

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


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

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

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean:

- Θάλαμος φούρνου
- Ταψί γενικής χρήσης
- Ταψί ψητού και γκριλ
- Στρογγυλή διάτρητη φόρμα Back και AirFry
- Στρογγυλή φόρμα

Πριν την αρχική λειτουργία

 Ο φούρνος επιτρέπεται να τεθεί σε λειτουργία μόνο μετά τον εντοπισμό.

- Πιέζετε και βγάξετε έξω τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου και τον επιλογή θερμοκρασίας σε περίπτωση που είναι βυθισμένοι.

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, μόνο όταν ο διακόπτης λειτουργιών φούρνου βρίσκεται στη θέση **0**.

- Ρυθμίζετε την ώρα.

Ρυθμίζετε πρώτα την ώρα

Η ώρα εμφανίζεται με μορφή 24ωρου.



Μετά τη σύνδεση με το ηλεκτρικό ρεύμα στην οθόνη αναβοσβήνει 12:00.

Ρυθμίζετε την ώρα τμηματικά: πρώτα την ώρα, στη συνέχεια τα λεπτά.

- Επιβεβαιώνετε με το **OK**.

Τα ψηφία για την ώρα αναβοσβήνουν.

- Ρυθμίζετε με το **<** ή το **>** την ώρα.

- Επιβεβαιώνετε με το **OK**.

Η ώρα αποθηκεύεται και τα ψηφία για τα λεπτά αναβοσβήνουν.

- Ρυθμίζετε με το **<** ή το **>** τα λεπτά.

- Επιβεβαιώνετε με το **OK**.

Η ώρα αποθηκεύεται.

Μπορείτε επίσης να ρυθμίσετε την ώρα, ώστε να εμφανίζεται σε μορφή 12ωρου, όταν κατά τη ρύθμιση **P 2** επιλέξετε το επίπεδο **12** (βλέπε κεφ. «Χρονοδιακόπτης - Αλλαγή ρυθμίσεων»).


Αρχική λειτουργία

Αρχική θέρμανση του φούρνου

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

Στο διάστημα αυτό φροντίζετε να υπάρχει καλός εξαερισμός στην κουζίνα.


Αποφύγετε να εξαπλωθούν οι δυσάρεστες οσμές στα άλλα δωμάτια.

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

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

- Επιλέξτε τη μέγιστη δυνατή θερμοκρασία (250°C).
- Προθερμάνετε τον φούρνο για μία ώρα τουλάχιστον.
- Μετά τη διαδικασία θέρμανσης γυρίστε τον επιλογέα τρόπων λειτουργίας στη θέση **O** και τον επιλογέα θερμοκρασίας στη θέση **•**.

Καθαρισμός θαλάμου φούρνου μετά την πρώτη θέρμανση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!



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



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

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

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

Διαδικασίες μαγειρέματος

- Βγάζετε από τον θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα τα οποία δεν χρειάζεστε για μια διαδικασία μαγειρέματος.
- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τη συνταγή ή από τον πίνακα και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο χρονικό διάστημα που αναφέρεται μετά την τοποθέτησή του στον φούρνο.
- Προθερμαίνετε τον θάλαμο φούρνου μόνο όταν απαιτείται σύμφωνα με τη συνταγή ή τον πίνακα χρόνων μαγειρέματος/ψησίματος.
- Αν είναι δυνατό μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε καλύτερα ματ, σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος και σκεύη από υλικά που δεν δημιουργούν αντανάκλαση (εμαγιέ ασάλι, θερμοανθεκτικό γυαλί, κυτό αλουμίνιο με επίστρωση). Γυαλιστερά υλικά όπως το ανοξείδωτο ή το αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα η οποία έτσι δεν φτάνει όπως θα έπρεπε στο φαγητό. Επίσης μην καλύπτετε το δάπεδο του φούρνου ή τη σχάρα με αλουμινόχαρτο που αντανακλά τη θερμότητα.
- Επιβλέπετε τον χρόνο μαγειρέματος έτσι ώστε να αποφύγετε σπατάλη ηλεκτρικού ρεύματος κατά το μαγείρεμα των τροφίμων.
Ρυθμίστε έναν χρόνο μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε θερμομότρο ψητού, εάν υπάρχει.
- Για πολλά φαγητά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus . Μπορείτε έτσι να μαγειρέψετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες συγκριτικά με την επιλογή πάνω/κάτω αντίσταση , αφού η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου. Επιπλέον μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε περισσότερες από μία σκάλες του φούρνου.

- Ο τρόπος λειτουργίας θερμός αέρας Eco  αποτελεί μια καινοτομία που ενδείκνυται για μικρές ποσότητες, όπως π.χ. κατεψυγμένη πίτσα, έτοιμα κατεψυγμένα ψωμάκια, μπισκότα, αλλά και για πιάτα με κρέας και ψητά. Μαγειρεύετε οικονομικά με βέλτιστη αξιοποίηση της θερμότητας. Κατά το μαγείρεμα σε ένα επίπεδο εξοικονομείτε έως 30% ενέργεια με, συγκριτικά, καλά αποτελέσματα. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Για ψήσιμο στο γκριλ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας γκριλ με αέρα . Έτσι ψήνετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες συγκριτικά με τους άλλους τρόπους λειτουργίας γκριλ στη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Αν είναι εφικτό, παρασκευάστε ταυτόχρονα περισσότερα φαγητά. Τοποθετήστε τα το ένα δίπλα στο άλλο ή σε διαφορετικές σκάλες του φούρνου.
- Φαγητά τα οποία δεν μπορούν να παρασκευαστούν ταυτόχρονα, μπορείτε να τα μαγειρέψετε το ένα αμέσως μετά το άλλο, έτσι ώστε να εκμεταλλευτείτε την ήδη υπάρχουσα θερμότητα.

Εκμετάλλευση υπολειπόμενης θερμότητας


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

Χειρισμός φούρνου


Απλός χειρισμός

- Τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο.
- Επιλέγετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας με τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου.

Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου και η τουρμπίνα κρύου αέρα τίθενται σε λειτουργία.

- Με τον επιλογέα θερμοκρασίας επιλέγετε την επιθυμητή θερμοκρασία. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται σε λειτουργία και η λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας  εμφανίζεται στην οθόνη δίπλα στην ώρα:



Ο έλεγχος θερμοκρασίας  ανάβει πάντα, όταν η θέρμανση του φούρνου είναι σε λειτουργία.

Μόλις επιτευχθεί η επιλεγμένη θερμοκρασία:

- η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκτός λειτουργίας.
- η λυχνία θερμοκρασίας σβήνει.

Η ρύθμιση θερμοκρασίας φροντίζει, ώστε η θέρμανση του θαλάμου φούρνου και ο έλεγχος θερμοκρασίας να τίθενται πάλι σε λειτουργία, όταν η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου πέσει κάτω από την τιμή που έχετε ρυθμίσει.

Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος:

- Στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση **O** και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση **•**.
- Βγάζετε το φαγητό από το φούρνο.

Τουρμπίνα κρύου αέρα

Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας ψησίματος η τουρμπίνα κρύου αέρα συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, έτσι ώστε να μην παραμείνει υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού. Αυτή η παράταση λειτουργίας τουρμπίνας

κρύου αέρα απενεργοποιείται αυτόματα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.




Προθέρμανση θαλάμου φούρνου

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


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


- Μπορείτε να βάλετε τις περισσότερες παρασκευές στον κρύο θάλαμο φούρνου για να εκμεταλλευτείτε τη θερμότητα ήδη κατά τη διάρκεια της αρχικής θέρμανσης.

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


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

Γρήγορη προθέρμανση

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

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

Διαφορετικά, η επάνω επιφάνεια θα ροδίσει υπερβολικά γρήγορα.

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

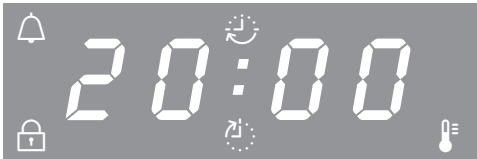
Ο χρονοδιακόπτης παρέχει τις παρακάτω λειτουργίες:

- Ένδειξη ώρας
- Χρονόμετρο
- Αυτόματη ενεργοποίηση και απενεργοποίηση των διαδικασιών μαγειρέματος
- Αλλαγή διαφόρων ρυθμίσεων *P*

Ο χειρισμός του χρονοδιακόπτη γίνεται μέσω της **οθόνης** και των **πλήκτρων αφής** <, OK και >.

Οι διαθέσιμες λειτουργίες είναι αντιστοιχισμένες σε σύμβολα.

Οθόνη



Σύμβολα στην οθόνη

Ανάλογα με τη θέση του διακόπτη λειτουργιών φούρνου \bigcirc και/ή το πάτημα ενός πλήκτρου εμφανίζονται τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο / Λειτουργία	\bigcirc
Χρονόμετρο	οποιοδήποτε
Χρόνος μαγειρέματος	Τρόπος λειτουργίας
Λήξη διαδικασίας μαγειρέματος	
Λυχνία ελέγχου θερμοκρασίας	
<i>P</i> Ρύθμιση	0
5 Επίπεδο μιας ρύθμισης	
Κλειδωμα λειτουργίας	

Μπορείτε να ρυθμίσετε ή να αλλάξετε μια λειτουργία μόνο στην ταξινομημένη θέση του διακόπτη λειτουργιών φούρνου.

Πλήκτρα αφής

Πλήκτρο αφής	Χρήση
<	<ul style="list-style-type: none"> - Μαρκάρισμα λειτουργιών - Μείωση χρόνων - Επιλογή ρυθμίσεων <i>P</i> - Αλλαγή επιπέδου 5 μιας ρύθμισης <i>P</i>
>	<ul style="list-style-type: none"> - Μαρκάρισμα λειτουργιών - Αύξηση χρόνων - Αλλαγή επιπέδου 5 μιας ρύθμισης <i>P</i>
OK	<ul style="list-style-type: none"> - Επιλογή λειτουργιών - Αποθήκευση ρυθμισμένων χρόνων και αλλαγμένων ρυθμίσεων - Επιλογή ρυθμισμένων χρόνων

Ρυθμίστε τις ώρες, τα λεπτά ή τα δευτερόλεπτα με το πλήκτρο αφής < ή > σε μονά βήματα.

Πατώντας παρατεταμένα ένα πλήκτρο αφής, η διαδικασία επιταχύνεται.

Χρονοδιακόπτης

Αρχή της ρύθμισης χρόνου

Βασικά ρυθμίζετε τους χρόνους σε μπλοκ:

- για την ώρα και τους χρόνους μαγειρέματος ρυθμίζετε πρώτα τις ώρες και στη συνέχεια τα λεπτά,
- για το χρονόμετρο ρυθμίζετε πρώτα τα λεπτά και στη συνέχεια τα δευτερόλεπτα.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

Εμφανίζονται οι λειτουργίες (Δ, ☺, ⌚) που αντιστοιχούν στη θέση του διακόπτη λειτουργιών φούρνου.

■ Με το πλήκτρο αφής < ή > επιλέξετε την επιθυμητή λειτουργία.

Το αντίστοιχο σύμβολο αναβοσβήνει για περίπου 15 δευτερόλεπτα.

■ Επιβεβαιώνετε με το *OK*, για όσο χρονικό διάστημα αναβοσβήνει το σύμβολο.

Η λειτουργία επιλέγεται και τα ψηφία στα αριστερά αναβοσβήνουν.

Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα μόνο για όσο χρονικό διάστημα αναβοσβήνει το μπλοκ ψηφίων. Αν αυτό το χρονικό διάστημα διαγραφεί, πρέπει να επιλέξετε εκ νέου τη λειτουργία.

■ Με το πλήκτρο αφής < ή > ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

Τα ψηφία στα δεξιά αναβοσβήνουν.

■ Με το πλήκτρο αφής < ή > ρυθμίστε την επιθυμητή τιμή.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η ρύθμισή σας για την ώρα αποθηκεύτηκε.

Ένδειξη ωρών

Όταν έχετε ρυθμίσει χρόνους, τα σύμβολα Δ και ☺ ή ⌚ παραπέμπουν σε αυτούς.

Όταν χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα τις λειτουργίες χρονόμετρο Δ, χρόνος μαγειρέματος ☺ και λήξη χρόνου μαγειρέματος ⌚, εμφανίζεται κατά προτεραιότητα ο τελευταίος χρόνος που ρυθμίσατε.

Όταν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο μαγειρέματος, η ώρα δεν μπορεί να εμφανίζεται.

Όταν λήξουν οι χρόνοι

Όταν έχει παρέλθει ένας χρόνος, αναβοσβήνει το αντίστοιχο σύμβολο και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, εφόσον είναι ενεργοποιημένο, (βλέπε κεφ. «Χρονοδιακόπτης», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων»).

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Χρήση του χρονομέτρου

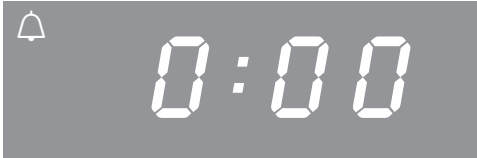
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρονόμετρο για να παρακολουθήσετε ξεχωριστές διαδικασίες, π.χ. για το βράσιμο αυγών.


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).

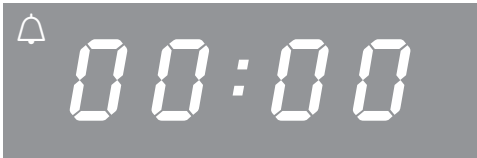
Το χρονόμετρο μπορεί να ρυθμιστεί για 99 λεπτά και 59 δευτερόλεπτα το ανώτερο.

Ρύθμιση χρονομέτρου

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

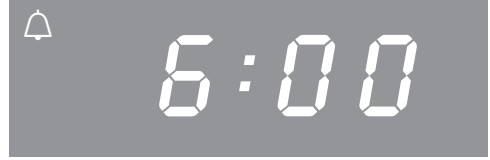


- Πιέζετε το < μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το .
- Επιβεβαιώνετε με το OK.



Εμφανίζεται το 00:00 και αναβοσβήνουν τα ψηφία για τα λεπτά.

Όταν πιέζετε το <, εμφανίζονται πρώτα δύο παύλες και με το επόμενο πάτημα η μέγιστη δυνατή τιμή των ψηφίων για τα λεπτά 99.



- Ρυθμίζετε με το < ή το > τα λεπτά.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.


Τα λεπτά αποθηκεύονται και τα ψηφία για τα δευτερόλεπτα αναβοσβήνουν.




- Ρυθμίζετε με το < ή το > τα δευτερόλεπτα.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.



Το χρονόμετρο αποθηκεύεται και τρέχει ανά δευτερόλεπτο.

Το σύμβολο  υποδεικνύει το χρονόμετρο.

Μετά τη λήξη του χρονομέτρου:

- Το  αναβοσβήνει.
- Ο χρόνος μετριέται ανοδικά.
- Για περίπου 7 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, εφόσον είναι ενεργοποιημένο, (βλέπε κεφ. «Χρονοδιακόπτης», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων»).

- Επιβεβαιώστε με OK.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Χρονοδιακόπτης

Αν δεν έχουν ρυθμιστεί χρόνοι μαγειρέματος, εμφανίζεται η ώρα.

Αλλαγή χρονομέτρου

- Πατήστε συνεχόμενα το πλήκτρο αφής < μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει η ένδειξη Δ.

Εμφανίζεται ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Αναβοσβήνουν τα ψηφία για τα λεπτά.

- Ρυθμίστε τα λεπτά με το πλήκτρο αφής < ή >.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Αναβοσβήνουν τα ψηφία για τα δευτερόλεπτα.

- Ρυθμίστε τα δευτερόλεπτα με το πλήκτρο αφής < ή >.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται και τρέχει ανά δευτερόλεπτο.

Διαγραφή χρονομέτρου

- Πιέζετε το < μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το Δ.

- Επιβεβαιώνετε με το *OK*.

Αναβοσβήνουν τα ψηφία για τα λεπτά.

- Μειώνετε τα λεπτά με το < σε 00 ή τα αυξάνετε με το > σε 99.

Με την επόμενη επιλογή του κάθε πλήκτρου εμφανίζονται δύο παύλες αντί των ψηφίων για τα λεπτά:



- Επιβεβαιώνετε με το *OK*.

Εμφανίζονται τέσσερις παύλες:



- Επιβεβαιώνετε με το *OK*.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Αν δεν έχουν ρυθμιστεί χρόνοι μαγειρέματος, εμφανίζεται η ώρα.

Αυτόματη έναρξη και αυτόματος τερματισμός διαδικασιών μαγειρέματος

Μπορείτε αυτόματα να τερματίσετε ή να ξεκινήσετε και να τερματίσετε διαδικασίες μαγειρέματος.

Για να γίνει αυτό μετά την επιλογή του τρόπου λειτουργίας και της θερμοκρασίας, ρυθμίζετε έναν χρόνο μαγειρέματος ή έναν χρόνο μαγειρέματος και μια λήξη χρόνου μαγειρέματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος που μπορείτε να ρυθμίσετε για μια διαδικασία μαγειρέματος, ανέρχεται σε 11 ώρες και 59 λεπτά το ανώτερο.

Η αυτόματη έναρξη και λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος συνιστάται για το ψήσιμο φαγητών.

Για το ψήσιμο γλυκών και προϊόντων ζύμης δεν συνιστάται, γιατί σε μεγάλο χρόνο αναμονής η ζύμη ξεραίνεται και η απόδοση της μαγιάς μειώνεται.

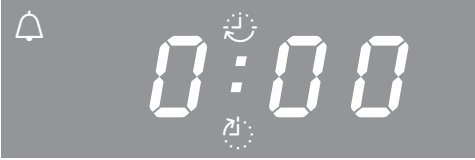
Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος

Ο χρόνος που χρειάζεται ένα γλυκό για να ψηθεί είναι 1 ώρα και 5 λεπτά.

- Τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο.
- Επιλέγετε τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία.

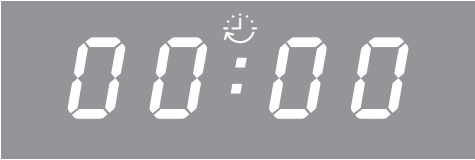
Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου, ο φωτισμός και η τουρμπίνα κρούσ αέρα τίθενται σε λειτουργία.

- Πιέζετε το > μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το 🕒.



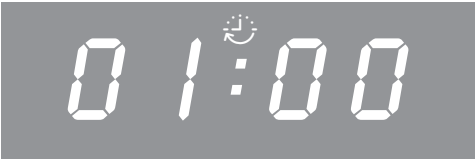
Εμφανίζεται το 0:00:

- Επιβεβαιώνετε με το OK.



Το 00:00 εμφανίζεται και τα ψηφία για τις ώρες αναβοσβήνουν.

Όταν πιέζετε το <, εμφανίζονται πρώτα δύο παύλες και με το επόμενο πάτημα η μέγιστη δυνατή τιμή των ψηφίων για τις ώρες //.



- Ρυθμίζετε με το < ή το > την ώρα.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Η ώρα αποθηκεύεται και τα ψηφία για τα λεπτά αναβοσβήνουν.



- Ρυθμίζετε με το < ή το > τα λεπτά.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.



Ο χρόνος μαγειρέματος αποθηκεύεται και τρέχει ανά λεπτό, το τελευταίο λεπτό τρέχει ανά δευτερόλεπτο.

Το σύμβολο 🕒 υποδεικνύει τον χρόνο μαγειρέματος.

Όταν λήξει ο χρόνος μαγειρέματος:

- Εμφανίζεται το 0:00:
- Το 🕒 αναβοσβήνει.
- Η θέρμανση του φούρνου τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας,
- Η τουρμπίνα κρύου αέρα παραμένει ενεργοποιημένη.
- Για περίπου 7 λεπτά ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, όταν αυτό είναι ενεργοποιημένο, (βλέπε κεφ. «Χρονοδιακόπτης – Αλλαγή ρυθμίσεων».

- Επιβεβαιώνετε με το OK.

- Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.
- Η ώρα εμφανίζεται.
- Η θέρμανση του φούρνου τίθεται και πάλι σε λειτουργία.

- Στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση 0 και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση •.

- Βγάζετε το φαγητό από το φούρνο.

Χρονοδιακόπτης

Ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος και λήξης χρόνου μαγειρέματος


Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος και μια λήξη χρόνου μαγειρέματος, για να ξεκινήσετε και να τερματίσετε αυτόματα μια διαδικασία μαγειρέματος.

Παράδειγμα: η επίκαιρη ώρα είναι 11:15, το ψητό με χρόνο μαγειρέματος 90 λεπτά θα πρέπει να είναι έτοιμο στις 13:30.

- Τοποθετείτε το φαγητό στο φούρνο.
- Επιλέγετε τρόπο λειτουργίας και θερμοκρασία.

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

Ρυθμίζετε πρώτα τον χρόνο μαγειρέματος:

- Πιέζετε το > μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το .
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Το 00:00 εμφανίζεται και τα ψηφία για τις ώρες αναβοσβήνουν.

- Ρυθμίζετε με το < ή το > την ώρα.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Η ώρα αποθηκεύεται και τα ψηφία για τα λεπτά αναβοσβήνουν.


- Ρυθμίζετε με το < ή το > τα λεπτά.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Ο χρόνος μαγειρέματος αποθηκεύεται.



Το σύμβολο  υποδεικνύει τον χρόνο μαγειρέματος.

Ρυθμίζετε στη συνέχεια τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος:

- Πιέζετε το > μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το .



Στην οθόνη εμφανίζεται 12:45 (= επίκαιρη ώρα + χρόνος μαγειρέματος = 11:15 + 1:30).

- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Τα ψηφία για την ώρα αναβοσβήνουν.




- Ρυθμίζετε με το < ή το > την ώρα.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Η ώρα αποθηκεύεται και τα ψηφία για τα λεπτά αναβοσβήνουν.




- Ρυθμίζετε με το < ή το > τα λεπτά.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Η λήξη χρόνου μαγειρέματος  αποθηκεύεται.


Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου, ο φωτισμός και η τουρμπίνα κρούς αέρα τίθενται εκτός λειτουργίας.

Η ρυθμισμένη λήξη του χρόνου μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη.

Μόλις φθάσει ο χρόνος έναρξης (13:30 - 12:00 = 1:30), ενεργοποιείται η θέρμανση του φούρνου, ο φωτισμός και η τουρμπίνα κρούς αέρα.

Ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος  εμφανίζεται και τρέχει ανά λεπτό, το τελευταίο λεπτό τρέχει ανά δευτερόλεπτο.

Αλλαγή χρόνου μαγειρέματος

- Πιέζετε το > μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το .

Ο χρόνος μαγειρέματος που απομένει εμφανίζεται.

- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Τα ψηφία για την ώρα αναβοσβήνουν.


- Ρυθμίζετε με το < ή το > την ώρα.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Αναβοσβήνουν τα ψηφία για τα λεπτά.

- Ρυθμίζετε με το < ή το > τα λεπτά.
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Ο χρόνος μαγειρέματος που άλλαξε αποθηκεύεται.

Διαγραφή χρόνου μαγειρέματος

- Πιέζετε το < ή το > μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το .
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Τα ψηφία για την ώρα αναβοσβήνουν.

- Πιέζετε το < ή το > μέχρι να εμφανιστούν δύο παύλες:



- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Εμφανίζονται τέσσερις παύλες:



- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Ο χρόνος μαγειρέματος και ενδεχομένως μια ρυθμισμένη λήξη χρόνου μαγειρέματος διαγράφονται.


Η ώρα εμφανίζεται, όταν δεν έχει ρυθμιστεί το χρονόμετρο.

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

Σε περίπτωση που θέλετε να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος:

- Στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση **O** και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση **•**.
- Βγάζετε το φαγητό από το φούρνο.

Διαγραφή λήξης χρόνου μαγειρέματος


- Πιέζετε το < ή το > μέχρι να αρχίσει να αναβοσβήνει το .
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Τα ψηφία για την ώρα αναβοσβήνουν.

- Πιέζετε το < ή το > μέχρι να εμφανιστούν δύο παύλες:
- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Εμφανίζονται τέσσερις παύλες:

- Επιβεβαιώνετε με το OK.

Το σύμβολο  εμφανίζεται και ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος τρέχει ανά λεπτό, το τελευταίο λεπτό τρέχει ανά δευτερόλεπτο.

Σε περίπτωση που θέλετε να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος:

- Στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση **O** και τον διακόπτη θερμοκρασίας στη θέση **•**.
- Βγάζετε το φαγητό από το φούρνο.

Όταν στρέψετε τον διακόπτη λειτουργιών φούρνου στη θέση **O**, οι ρυθμίσεις για τον χρόνο μαγειρέματος και τη λήξη χρόνου μαγειρέματος διαγράφονται.

Χρονοδιακόπτης

Αλλαγή ώρας

Μπορείτε να αλλάξετε την ώρα, μόνο όταν ο διακόπτης λειτουργιών φούρνου βρίσκεται στη θέση **0**.

- Στρέψετε τον περιστρεφόμενο επιλογέα στη θέση **0**.

- Πιέζετε το < και το > ταυτόχρονα.

Τα ψηφία για την ώρα αναβοσβήνουν.

- Ρυθμίζετε με το < ή το > την ώρα.

- Επιβεβαιώνετε με το **OK**.

Η ώρα αποθηκεύεται και τα ψηφία για τα λεπτά αναβοσβήνουν.

- Ρυθμίζετε με το < ή το > τα λεπτά.

- Επιβεβαιώνετε με το **OK**.

Η ώρα αποθηκεύεται.

Μετά από διακοπή ρεύματος πρέπει να ρυθμίσετε την ώρα εκ νέου.

Αλλαγή ρυθμίσεων

Εκ κατασκευής έχουν γίνει κάποιες ρυθμίσεις στον χειρισμό του φούρνου σας (βλέπε κεφ. «Επισκόπηση των ρυθμίσεων»).

Μπορείτε να αλλάξετε μια ρύθμιση **P**, αν αλλάξετε το επίπεδο **5**.

- Στρέψετε τον περιστρεφόμενο επιλογέα στη θέση **0**.

- Πιέζετε το <, μέχρι να εμφανιστεί το **P**:



- Αν θέλετε να αλλάξετε μια άλλη ρύθμιση, πιέζετε το < ή το > μέχρι να εμφανιστεί το αντίστοιχο ψηφίο.

- Επιβεβαιώνετε με το **OK**.



Η ρύθμιση επιλέγεται και το επίκαιρο επίπεδο **5** εμφανίζεται, π.χ. **0**.

Για να αλλάξετε το επίπεδο:

- Πιέζετε το < ή το >, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό επίπεδο.

- Επιβεβαιώνετε με το **OK**.

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


Αν θέλετε να αλλάξετε περαιτέρω ρυθμίσεις, ενεργείτε αντίστοιχα.

Αν δεν θέλετε να αλλάξετε περαιτέρω ρυθμίσεις:

- Περιμένετε περίπου 15 δευτερόλεπτα, μέχρι να εμφανιστεί η ώρα.

Μετά από μια διακοπή ρεύματος οι ρυθμίσεις διατηρούνται.

Πίνακας ρυθμίσεων

Ρύθμιση	Επίπεδο	
P1 Ένταση ηχητικών σημάτων	50	Ο ήχος σήματος είναι εκτός λειτουργίας .
	51 έως 530*	Το ηχητικό σήμα είναι ενεργοποιημένο . Μπορείτε να αλλάξετε την ένταση ήχου. Όταν επιλέγετε ένα επίπεδο, ηχεί ταυτόχρονα το ηχητικό σήμα που ανήκει σε αυτόν τον συνδυασμό.
P2 Μορφή ώρας	24*	Η ώρα εμφανίζεται με μορφή 24ωρου .
	12	Η ώρα εμφανίζεται με τη μορφή 12ωρου . Αν εσείς μετά τις 13:00 αλλάξετε από τη μορφή 12ωρου σε μορφή 24ωρου, πρέπει να προσαρμόσετε αντίστοιχα στην ώρα τα ψηφία για τις ώρες.
P3 Κλείδωμα συσκευής για τον φούρνο	50*	Το κλείδωμα συσκευής είναι απενεργοποιημένο .
	51	Το κλείδωμα συσκευής είναι ενεργοποιημένο και στην οθόνη εμφανίζεται το  . Το κλείδωμα συσκευής ασφαλίζει τον φούρνο από ανεπιθύμητη χρήση τρίτων ατόμων. Το κλείδωμα παραμένει ενεργοποιημένο ακόμη και μετά από μια διακοπή ρεύματος.

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Ψήσιμο φαγητών

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

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

Χρήση αντικολλητικού χαρτιού

Τα εξαρτήματα Miele, όπως π.χ. το ταψί γενικής χρήσης έχουν επίστρωση PerfectClean (βλέπε κεφ. «Εξοπλισμός»). Γενικά οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean δεν χρειάζεται να λαδώνονται ή να καλύπτονται με αντικολλητικό χαρτί.

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

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

Επιλογή θερμοκρασίας

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

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

Οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες μαγειρέματος ισχύουν, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά, για μη προθερμασμένο θάλαμο φούρνου. Σε προθερμασμένο θάλαμο φούρνου, ο χρόνος μειώνεται κατά 10 λεπτά περίπου.


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

Αν η οδοντογλυφίδα βγει στεγνή και δεν φέρει υπολείμματα υγρής ζύμης, το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί.

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

Χρήση επιλογής θερμός αέρας plus

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

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

- 1 επίπεδο: Τοποθετήστε το φαγητό στο επίπεδο 1.
- 2 επίπεδα: Τοποθετήστε το φαγητό στα επίπεδα 1+3.

Πρακτικές συμβουλές

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

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

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

Χρήση επιλογής θερμός αέρας Eco

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Ψήσιμο φαγητών

Συμβουλές για ψήσιμο

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



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

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

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

Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.
- Επιλέγετε στη λειτουργία θερμός αέρα plus  μια χαμηλότερη θερμοκρασία κατά 20°C περίπου από ότι στη λειτουργία πάνω/κάτω αντίσταση .

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

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

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

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

Πρακτικές συμβουλές



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

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας


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

Χρήση θερμός αέρας plus

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

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

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

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

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 1.

Χρήση επιλογής θερμός αέρας Eco

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 1.

Ψήσιμο στο γκριλ

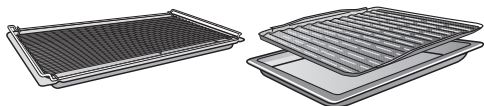
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

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



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

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

- Λάβετε υπόψη το αναγραφόμενο εύρος θερμοκρασιών, τα επίπεδα στήριξης και τους χρόνους. Κατά τον υπολογισμό τους έχουν ληφθεί υπόψη διάφορα κομμάτια κρέατος και οι συνήθειες μαγειρέματος.
- Ελέγχετε το φαγητό μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.

Επιλογή θερμοκρασίας

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

Επιλογή επιπέδου

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

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

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

- Ελαφρά ψημένο

Αν το κρέας είναι πολύ ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ακόμη κόκκινο.

- Μέτρια ψημένο

Αν το κρέας είναι λιγότερο ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ροζ.

- Καλοψημένο

Αν το κρέας δεν είναι καθόλου ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι τελείως ψημένο.

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

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

Χρήση επιλογής γκριλ μεγάλη επιφάνεια

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

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

Χρήση επιλογής γκριλ με αέρα

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

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

Άλλες εφαρμογές

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


- απόψυξη
- Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία
- Κονσερβοποίηση
- Αποξήρανση
- Κατεψυγμένα προϊόντα/Ετοιμα φαγητά
- Ζέσταμα πιατικών

απόψυξη

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

- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και θερμοκρασία 30-50°C.

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

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργαστείτε αμέσως τα τρόφιμα μετά την απόψυξη.

Πρακτικές συμβουλές

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

Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία

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

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

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

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

Έτσι, το κρέας γίνεται εξαιρετικά τρυφερό και ζουμερό.

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

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


- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να κόψετε αμέσως το κρέας. Δεν απαιτείται χρόνος ηρεμίας.
- Τοποθετήστε το κρέας στον θάλαμο φούρνου για να το διατηρήσετε ζεστό, μέχρι να το σερβίρετε. Η παραμονή αυτή δεν επηρεάζει το τελικό βαθμό ψησίματος.


- Σερβίρετε το κρέας σε προθερμασμένα πιάτα με καυτή σάλτσα, ώστε να μην κρυώσει γρήγορα. Το κρέας έχει την ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης με τη σχάρα στο επίπεδο 1.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  και θερμοκρασία 120°C.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου μαζί με το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα για περίπου 15 λεπτά.
- Ενώ ο θάλαμος φούρνου προθερμαίνεται, τσιγαρίζετε σε δυνατή φωτιά το κομμάτι κρέας στην εστία από όλες τις πλευρές.


 Κίνδυνος εγκαύματος από 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 ή βγάζετε καυτό φαγητό και όταν κάνετε εργασίες στον καυτό θάλαμο φούρνου.


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

Κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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


 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της υπερπίεσης στα μεταλλικά κουτιά.

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

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

Τα στοιχεία ισχύουν για 6–8 βάζα το ανώτερο με περιεχόμενο 1 λίτρο.

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

- Πριν από την κονσερβοποίηση ξεβγάλτε τα βάζα με καυτό νερό και γεμίστε τα έως 2 cm κατά μέγιστο κάτω από το χείλος.
- Καθαρίζετε το χείλος των βάζων αφού τα γεμίσετε με το προϊόν για κονσερβοποίηση με ένα καθαρό πανί και καυτό νερό και κλείνετε τα βάζα.
- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο στήριξης 1 και τοποθετήστε επάνω τα βάζα.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και θερμοκρασία 160-170°C.
- Περιμένετε μέχρι να δημιουργηθούν «φυσαλίδες» (μέχρι να ανέβουν ομοιόμορφα στα βάζα φυσαλίδες).





Ελαττώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.



Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών



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

Κονσερβοποίηση λαχανικών

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

	 / 	 / 
Φρούτα	-/-	50°C 25-35 min
Αγγούρια	-/-	50°C 25-30 min
Παντζάρια	120°C 30-40 min	50°C 25-30 min
Φασόλια (πράσινα ή κίτρινα)	120°C 90-120 min	50°C 25-30 min

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

 /  Θερμοκρασία και χρόνος συμπληρωματικής θέρμανσης

Αφαίρεση βάζων μετά την κονσερβοποίηση



Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Μετά την κονσερβοποίηση τα βάζα είναι πολύ καυτά.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα βάζα.

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

Βράζετε τα 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.

Άλλες εφαρμογές


Αποξήρανση

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






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






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


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

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

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


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

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

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

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

Λήψη αποξηραμένων τροφίμων από τον φούρνο

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

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

Κατεψυγμένα προϊόντα/ Έτοιμα γεύματα

Πρακτικές συμβουλές για κέικ, πίτσα και μπαγκέτες

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

Πρακτικές συμβουλές για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες κτλ.

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


Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων/έτοιμων γευμάτων

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


- Επιλέγετε τον τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία που συστήνονται στη συσκευασία.

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

Ζέσταμα πιατικών

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

Ζεσταίνετε μόνο σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.


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


Κίνδυνος εγκαύματος!

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

- Βγάλτε το ζεσταμένο σκεύος από τον θάλαμο φούρνου.

Καθαρισμός και περιποίηση

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

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

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

Ακατάλληλα καθαριστικά

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

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή κλώριο
- 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

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

Τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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

Για πιο εύκολο καθαρισμό συνιστούμε:

- Αφαιρέστε την πόρτα.
- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).

- Αφαιρέστε το πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ.
- Διπλώστε προς τα κάτω την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ.

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

Περιμετρικά στο άνοιγμα της πόρτας του φούρνου υπάρχει μια ειδική μόνωση που είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη και μπορεί να καταστραφεί από το τρίψιμο και τα σκληρά καθαριστικά. Μην καθαρίζετε κατά το δυνατόν την στεγάνωση από υαλόνημα.

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

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

Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip)

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

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

Το καταλυτικό εμαγιέ χάνει τις ιδιότητες αυτόνομου καθαρισμού όταν χρησιμοποιείτε ισχυρά απορρυπαντικά, σκληρές βούρτσες και σφουγγάρια καθώς και σπρέι φούρνου. Αφαιρέστε τα εξαρτήματα από καταλυτικό εμαγιέ πριν χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνου.

Καθαρισμός και περιποίηση

Χρήση καθαριστικού φούρνων

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

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

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

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

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

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

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

Σκληρή βρομιά στις συρόμενες ράγες FlexiClip

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

Μην πλένετε ποτέ τις συρόμενες ράγες FlexiClip στο πλυντήριο πιάτων.

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

- Μουλιάστε για λίγο (περ. 10 λεπτά) τις συρόμενες ράγες FlexiClip σε ζεστή σαπουνάδα με απορρυπαντικό πιάτων.

Αν χρειαστεί, χρησιμοποιήστε επιπλέον τη σκληρή πλευρά από ένα σφουγγάρι πιάτων. Μπορείτε να καθαρίσετε τα ρουλεμάν με μια μαλακή βούρτσα.

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

Καθαρισμός πίσω τοιχώματος από καταλυτικό εμαγιέ

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


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

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

Αφαιρέστε λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά


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

Αφαιρέστε τις κηλίδες από λάδι ή λίπος

- Βγάλτε από το θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα (συμπεριλαμβανομένων και των ραγών στήριξης).
- Προτού ξεκινήσετε τον καταλυτικό καθαρισμό, αφαιρέστε τη χοντρή βρομιά από το εσωτερικό της πόρτας και τις επιφάνειες με τελείωμα PerfectClean, ώστε να μην καούν.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και 250°C.
- Θερμάνετε τον άδειο θάλαμο φούρνου τουλάχιστον για 1 ώρα.

Η διάρκεια ρυθμίζεται ανάλογα με τον βαθμό ρύπανσης.

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις και το θάλαμο φούρνου. Πριν από το χειροκίνητο καθαρισμό αφήστε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις και ο θάλαμος φούρνου.

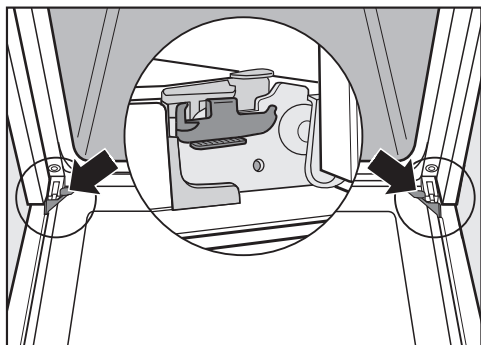
- Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας και το θάλαμο φούρνου με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό υγρό πανί από μικροΐνες.

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

Καθαρισμός και περιποίηση

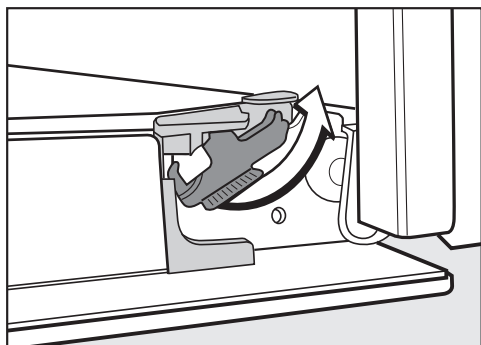
Αφαίρεση πόρτας

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 11 kg.



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

- Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.



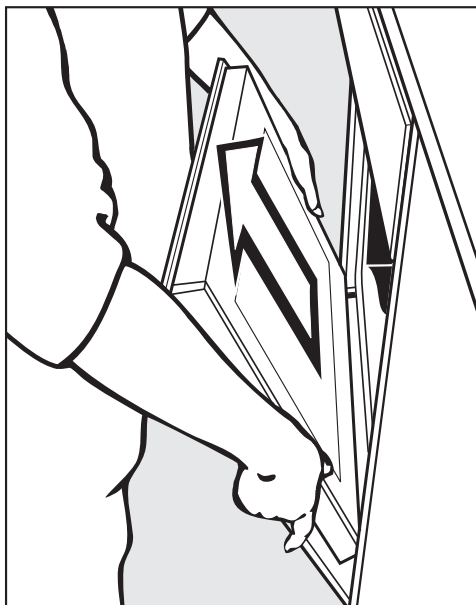
- Στρέψτε τα άγκιστρα μέχρι τέρμα για να τα απασφαλίσετε.

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

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

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

- Κλείστε την πόρτα εντελώς.



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

Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

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

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

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

Το τζάμι της πόρτας μπορεί να καταστραφεί από γρατζουνιές.

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

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

Η επιφάνεια των προφίλ αλουμινίου καταστρέφεται από τα καθαριστικά φούρνων.

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

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

Φυλάξτε σε προστατευμένο σημείο τα αφαιρεμένα τζάμια πόρτας.

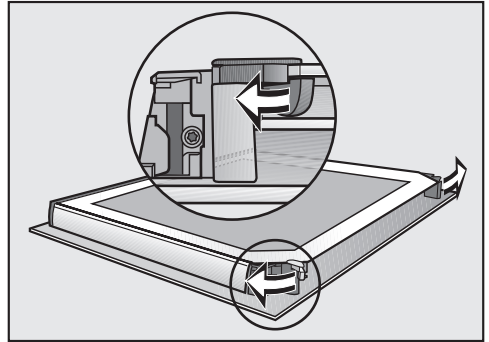
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κλείσιμο της πόρτας.

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

Αφαιρείτε πάντα την πόρτα, πριν την αποσυναρμολογήσετε.

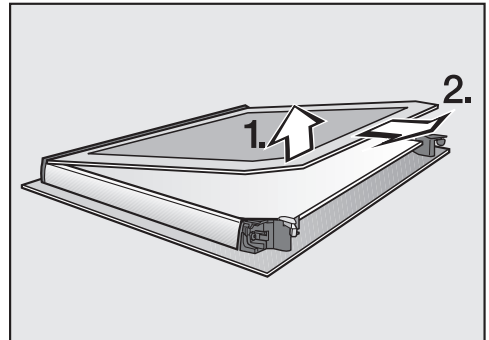
- Αποθέστε προσεκτικά το εξωτερικό τζάμι της πόρτας σε μια μαλακή επιφάνεια (π.χ. πάνω σε μια πετσέτα πιάτων), για να αποφύγετε τυχόν γρατζουνιές.

Φροντίστε η λαβή να προεξέχει στο κενό, ώστε το τζάμι της πόρτας να ακουμπά ευθυγραμμισμένα και σταθερά και να μην σπάσει κατά τον καθαρισμό.



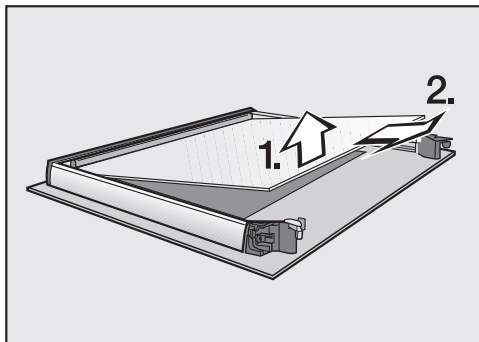
- Ανοίξτε τις δύο ασφάλειες για τα τζάμια της πόρτας, στρέφοντάς τα προς τα έξω.

Αφαιρείτε την εσωτερική πλευρά της πόρτας:



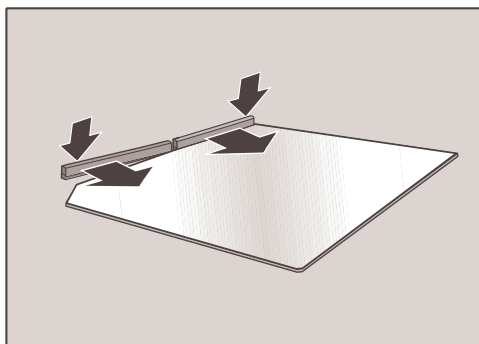
- Ανασηκώνετε **ελαφρά** την εσωτερική γυάλινη επιφάνεια και την αφαιρείτε από τον πλαστικό πήχη.

Καθαρισμός και περιποίηση

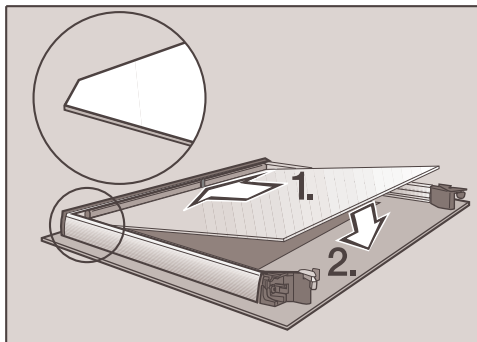


- Ανασηκώνετε τη μεσαία γυάλινη επιφάνεια της πόρτας **ελαφρά** και την τραβάτε προς τα έξω.
- Αφαιρείτε τα προφίλ μόνωσης από την γυάλινη επιφάνεια.
- Καθαρίζετε τις γυάλινες επιφάνειες της πόρτας και τα άλλα εξαρτήματα με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνα.
- Στεγνώνετε με μαλακό πανί όλα τα εξαρτήματα που καθαρίσατε.

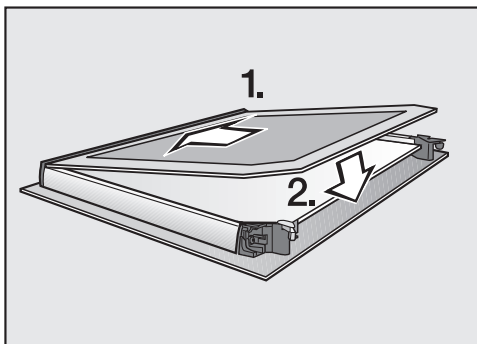
Στη συνέχεια συναρμολογείτε πάλι προσεκτικά την πόρτα.



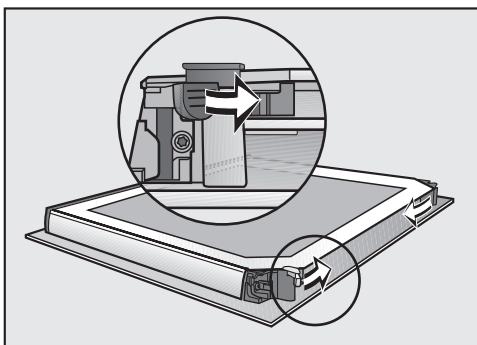
- Στερεώνετε πάλι τα προφίλ στη μεσαία γυάλινη επιφάνεια.



- Τοποθετείτε τη μεσαία γυάλινη επιφάνεια μαζί με το προφίλ μόνωσης.

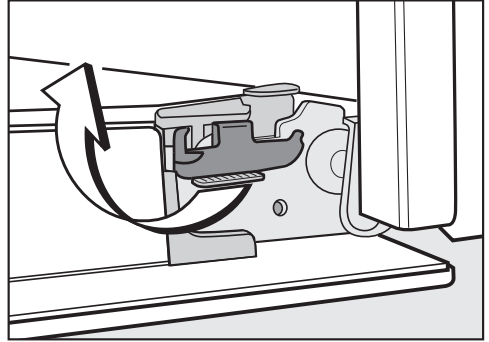
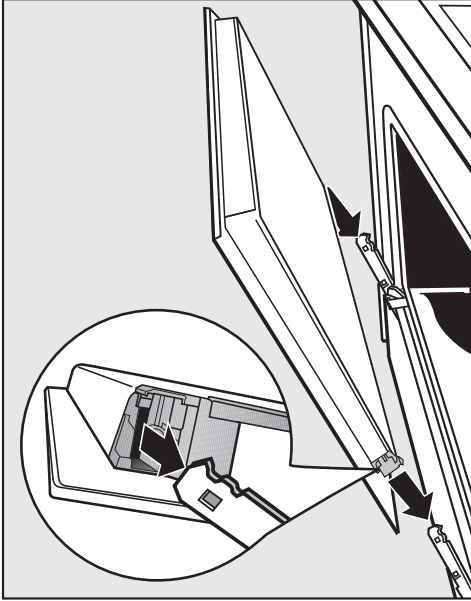


- Σπρώχνετε την εσωτερική γυάλινη επιφάνεια της πόρτας με την ματ τυπωμένη πλευρά να δείχνει προς τα κάτω στον πλαστικό πήχη και την τοποθετείτε ανάμεσα στα εξαρτήματα στερέωσης.



- Κλείνετε τα δύο εξαρτήματα στερέωσης των γυάλινων επιφανειών της πόρτας, στρέφοντάς τα προς τα μέσα. Η πόρτα είναι και πάλι συναρμολογημένη.

Τοποθέτηση της πόρτας



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

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

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

Καθαρισμός και περιποίηση

Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip

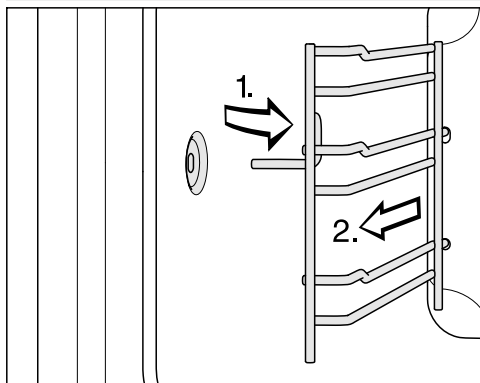
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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



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

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

- Τοποθετήστε τα μέρη προσεκτικά.

Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες!

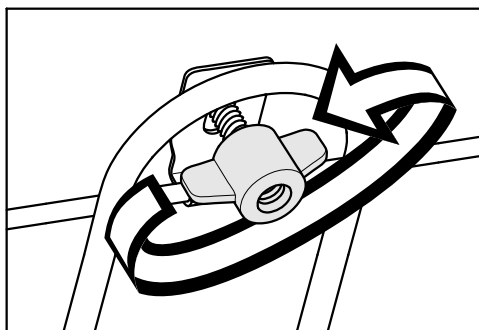
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

Η εμαγιέ επιφάνεια του θαλάμου φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά, αν κατά την αφαίρεση πέσουν επάνω της τα παξιμάδια.

Απλώστε για προστασία π.χ. μια πετσέτα κουζίνας στον πάτο του θαλάμου του φούρνου.

- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης.



- Ξεβιδώστε τα παξιμάδια-πεταλούδα.

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


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

Τώρα η οροφή του φούρνου είναι προβάσιμη.

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


Αφαίρεση πίσω τοιχώματος

Μπορείτε να αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα για να το καθαρίσετε.

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη φτερωτή.

Μπορείτε να τραυματιστείτε από την φτερωτή της τουρμπίνας θερμού αέρα.

Μην λειτουργείτε ποτέ το φούρνο χωρίς πίσω τοίχωμα.

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

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

- Τοποθετείτε το πίσω τοίχωμα προσεκτικά.

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


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

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

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

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

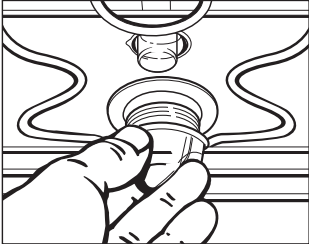

Οι παρακάτω πίνακες αποτελούν ένα βοήθημα για να εντοπίσετε την αιτία μιας βλάβης ή ενός σφάλματος και να την εξαλείψετε.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Η οθόνη είναι σκοτεινή.	<p>Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Βεβαιωθείτε ότι το φικς του φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
Ο φούρνος δεν θερμαίνεται.	<p>Έχετε επιλέξει μόνο έναν τρόπο λειτουργίας ή μια θερμοκρασία.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Επιλέγεται έναν τρόπο λειτουργίας και μια θερμοκρασία. <p>Το κλειδωμα συσκευής  είναι ενεργοποιημένο.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιείτε το κλειδωμα συσκευής (βλέπε κεφ. «Χρονοδιακόπτης – Αλλαγή ρυθμίσεων»). <p>Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ελέγχετε, αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλείτε τον ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
Το 12:00 αναβοσβήνει στην οθόνη.	<p>Η ηλεκτρική σύνδεση έχει διακοπεί.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ρυθμίζετε εκ νέου την ώρα (βλέπε κεφ. «Αρχική λειτουργία»). <p>Ακόμη και οι χρόνοι για τις διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να καταχωρηθούν εκ νέου.</p>
Δεν ακούγεται ηχητικό σήμα.	<p>Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ενεργοποιήστε το ηχητικό σήμα (βλέπε κεφ. «Χρονοδιακόπτης», ενότητα «Αλλαγή ρυθμίσεων»).

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.	Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας ψησίματος η τουρμπίνα κρού αέρα συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, έτσι ώστε να μην παραμείνει υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού. Αυτή η παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρού αέρα απενεργοποιείται αυτόματα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.
Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.	<p>Η επιλεγμένη θερμοκρασία παρουσιάζει αποκλίσεις από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Επιλέγεται τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. <p>Οι ποσότητες των συστατικών παρουσιάζουν αποκλίσεις από εκείνες που αναφέρονται στη συνταγή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ 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.
Τα γλυκά/τα ζυμωτά παρουσιάζουν κάποια διαφορά στο ρόδισμα τους.	<p>Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγχετε αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στήριξης. <p>Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν είναι κατάλληλα για τον τρόπο λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση <input type="checkbox"/> οι ανοιχτόχρωμες ή χωρίς επικάλυψη φόρμες δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα. Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.
Στο καταλυτικό εμαγιέ υπάρχουν λεκέδες στο χρώμα της σκουριάς.	<p>Λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά δεν απομακρύνονται μέσω της καταλυτικής διαδικασίας καθαρισμού.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ξεμοντάρετε τα εξαρτήματα από καταλυτικό εμαγιέ και αφαιρέστε αυτούς τους λεκέδες με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων και μια μαλακή βούρτσα (βλ. κεφ. «Καθαρισμός πίσω τοιχώματος από καταλυτικό εμαγιέ»).

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<p>Οι συρόμενες ράγες FlexiClip μετακινούνται δύσκολα μέσα και έξω από το φούρνο.</p>	<p>Στα ρουλεμάν των συρόμενων ραγών FlexiClip δεν υπάρχει αρκετή λίπανση.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Λιπάνετε τα ρουλεμάν με το ειδικό λιπαντικό της Miele. <p>Μόνο το ειδικό λιπαντικό της Miele είναι κατάλληλο για τις υψηλές θερμοκρασίες στο θάλαμο φούρνου. Άλλα λιπαντικά μπορεί να γίνουν ρητινώδη κατά τη θέρμανση και να κολλήσουν οι συρόμενες ράγες FlexiClip. Μπορείτε να λάβετε το ειδικό λιπαντικό της Miele από καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele ή από το Miele Service.</p>
<p>Ο άνω φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν τίθεται σε λειτουργία.</p> 	<p>Η λυχνία αλογόνου παρουσιάζει βλάβη.</p> <div data-bbox="404 584 1028 740" style="border: 1px solid black; padding: 5px;"><p>⚠ Κίνδυνος εγκαύματος! Οι αντιστάσεις πρέπει να είναι απενεργοποιημένες. Ο θάλαμος φούρνου πρέπει να έχει κρυώσει.</p></div> <ul style="list-style-type: none">■ Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο. Βγάλτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα.■ Αφαιρείτε το καπάκι της λυχνίας από το περίβλημα, στρέφοντάς το λίγο προς τα αριστερά και τραβώντας το προς τα κάτω μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης.■ Αντικαταστήστε τη λυχνία αλογόνου (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, ντουί G9).■ Τοποθετείτε πάλι το καπάκι της λυχνίας στο περίβλημα μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το στερεώνετε στρέφοντάς το προς τα δεξιά.■ Συνδέστε πάλι τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο. <p>Έχετε επιλέξει τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας Eco . Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν ενεργοποιείται.</p>

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

Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

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

Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

Εγκατάσταση

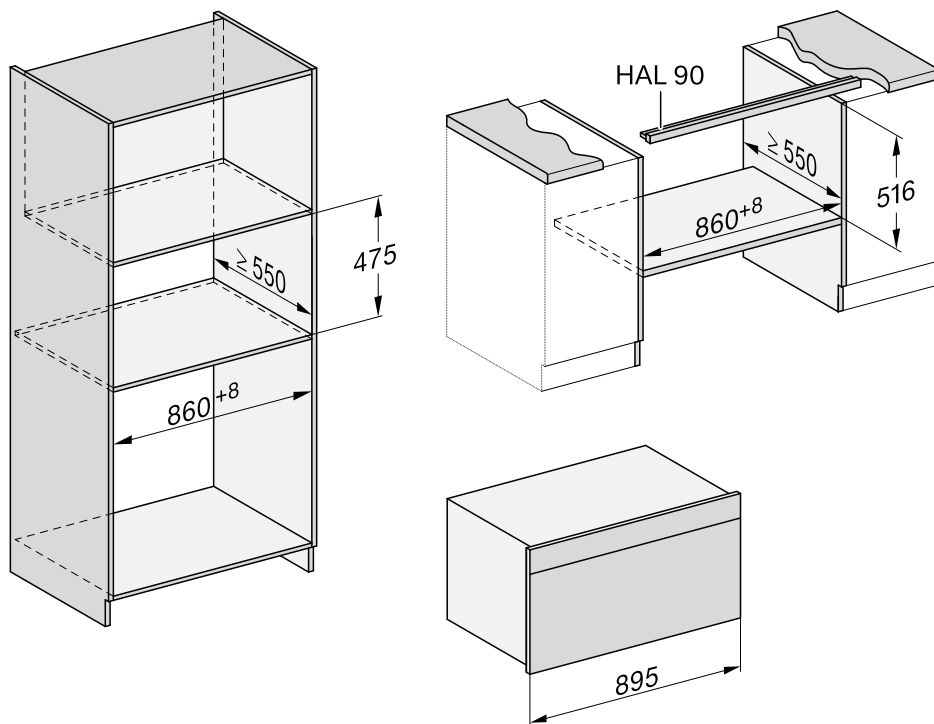
Διαστάσεις εντοιχισμού

Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

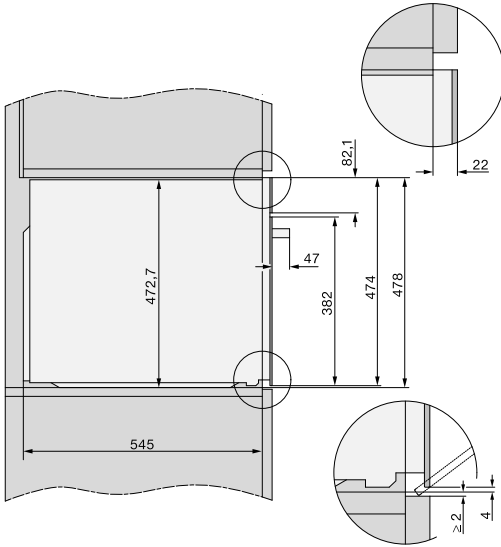
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι

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

Ο πήχης ευθυγράμμισης HAL 90 απαιτείται μόνο για τον εντοιχισμό σε κάτω ντουλάπι και είναι διαθέσιμος ως πρόσθετο εξάρτημα.



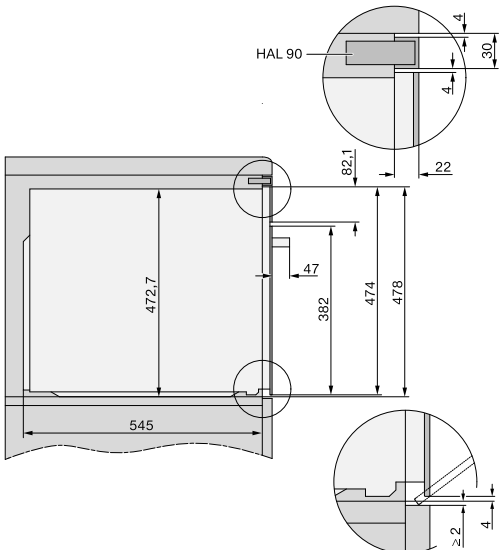
Πλαϊνή όψη κολονάτου ντουλαπιού



Πλαϊνή όψη κάτω ντουλαπιού

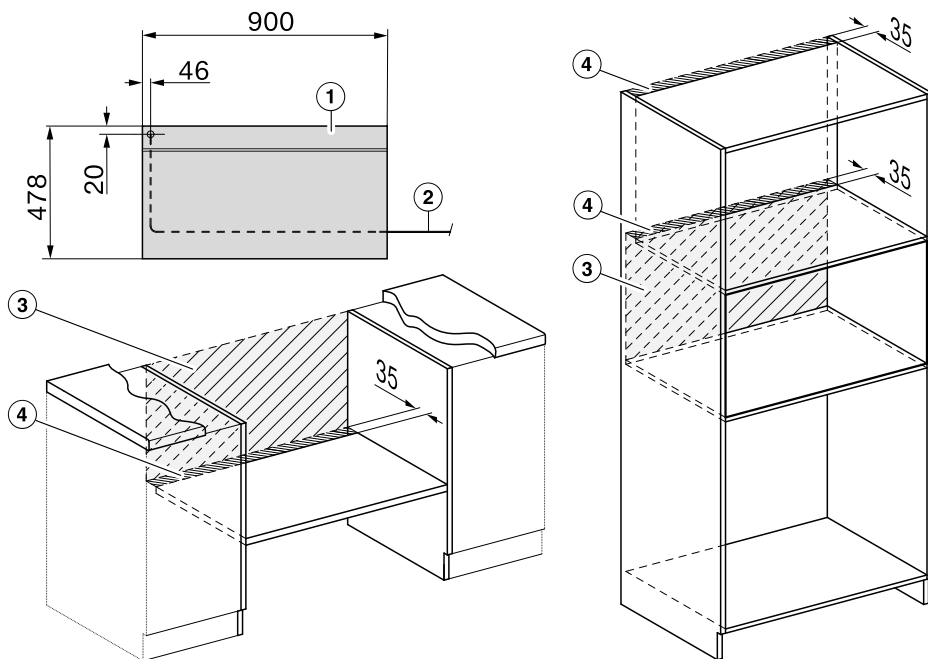
Ο πήχη ευθυγράμμισης HAL 90 είναι διαθέσιμος ως πρόσθετο εξάρτημα.

- Στερεώστε τον πήχη ευθυγράμμισης HAL στην τομή του ντουλαπιού κάτω από τον πάγκο εργασίας.



Εγκατάσταση

Συνδέσεις και αερισμός



- ① Άποψη από μπροστά
- ② Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, μήκος= 2.000 mm
- ③ Καμία σύνδεση σε αυτήν την περιοχή
- ④ Άνοιγμα αερισμού τουλάχιστον 150 cm²

Τοποθέτηση φούρνου

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

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

Κατά τον εντοιχισμό λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε:

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

Μην τοποθετείτε θερμομονωτικά πηχάκια στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- Συνδέστε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

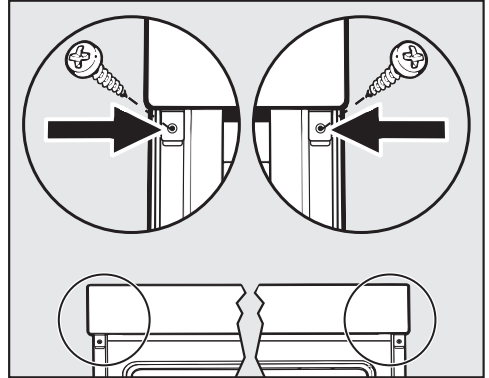
Η πόρτα του φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο κρατώντας τον από τη λαβή της πόρτας.

Για τη μεταφορά χρησιμοποιήστε τις χειρολαβές στα πλαϊνά του περιβλήματος.

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

- Αφαιρέστε τις πλαϊνές χειρολαβές.

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



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

Εγκατάσταση

Ηλεκτρική σύνδεση



Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Ηλεκτρικός φούρνος

Ο ηλεκτρικός φούρνος είναι εξοπλισμένος με 3-κλωνο ηλεκτρικό καλώδιο σύνδεσης μήκους περ. 2 μ. και η σύνδεσή του γίνεται βάσει του σχεδίου ηλεκτρικής σύνδεσης.

Για την μέγιστη τιμή σύνδεσης: βλέπε πινακίδα τύπου.

Για οποιαδήποτε αλλαγή στις συνδέσεις ή αντικατάσταση του ηλεκτρικού καλωδίου, πρέπει να χρησιμοποιήσετε τον τύπο καλωδίου H05VV-F με την κατάλληλη διατομή.

Σύνδεση 1N AC 220-240 V

PE = πράσινο / κίτρινο (green / yellow)

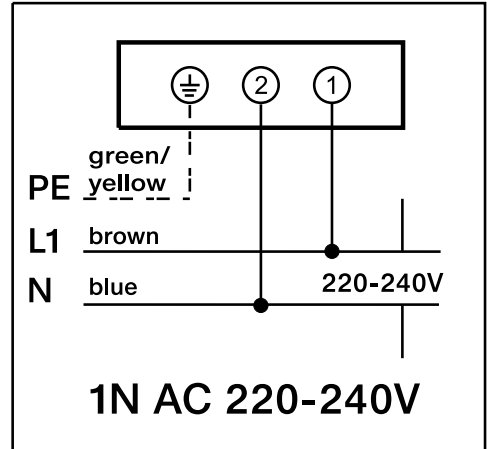
L1 = καφέ (brown)

N = μπλε (blue)

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.

Σχέδιο ηλεκτρικής σύνδεσης





























Η Miele συνιστά:

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

Πίνακες μαγειρέματος


Υγρή ζύμη

Κέικ/ Αρτοσκευάσματα		 [°C]	 ³ [g]	 [min]
Μάφιν (1 ρηχό ταψί)		150–160	2	25–35
Μάφιν (2 ρηχά ταψιά)		150–160	1+3	30–40 ³
Ατομικά κέικ* (1 ρηχό ταψί)		150	1	25–35
		160 ²	2	15–25
Ατομικά κέικ* (2 ρηχά ταψιά)		140 ²	1+3	30–40
Κέικ απλό (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) ¹		150–160	2	65–75
		150–160 ²	2	65–75
Κέικ μαρμπρέ ή με ξηρούς καρπούς (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) ¹		150–160	1	55–65
		150–160	1	60–70
Κέικ μαρμπρέ ή με ξηρούς καρπούς (σάρα, στρογγυλή φόρμα/κλασική, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	55–65
		150–160	1	60–70
Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)		150–160	1	45–55
		150–160	1	50–60
Κέικ φρούτων (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	55–65
		170–180 ²	1	50–60
Βάση τούρτας-παντεσπάνι (σάρα, φόρμα για βάση τούρτας-παντεσπάνι, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	25–35
		170–180 ²	1	15–25

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση




















* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τα πρότυπα κατά EN 60350-1.








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

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

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


Ζύμη σφικτή

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]	 ³ [kg]	 [min]
Μπισκότα (1 ρηχό ταψί)		140–150	1	20–30
		150–160	2	25–35
Μπισκότα (2 ρηχά ταψιά)		140–150	1+3	20–30 ³
Κουλουράκια* (1 ρηχό ταψί)		140	1	30–40
		160 ²	2	20–30
Κουλουράκια* (2 ρηχά ταψιά)		140	1+3	35–45 ³
Βάση τούρτας-παντεσπάνι (σχάρα, φόρμα για βάση τούρτας-παντεσπάνι, Ø 28 cm) ¹		150–160	1	35–45
		170–180 ²	2	20–30
Τσιζκέικ (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		150–160	1	95–105
Μηλόπιτα* (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 20 cm) ¹		160	1	85–95
		170	1	95–105
Μηλόπιτα σκεπαστή (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		170–180 ²	1	50–60
Κέικ φρούτων με γλάσο (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		170–180	1	50–60
Κέικ φρούτων με γλάσο (1 ρηχό ταψί)		170–180	2	60–70
Τάρτα γλυκιά (1 ρηχό ταψί)		210–220 ²	1	30–40

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος,  θερμός αέρας plus,  θερμός αέρας Eco,  πάνω/κάτω αντίσταση

* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τα πρότυπα κατά EN 60350-1.






















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







² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

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


Πίνακες μαγειρέματος

Ζύμη μαγιάς

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³₁ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση

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

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

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

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

Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού

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

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, ³₁ Σκάλα, Χρόνος ψησίματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση

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

Ζύμη για παντεσπάνι

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]	³ ₁	 [min]
Βάση παντεσπάνι (2 αυγά), (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		160–170 ²	1	20–30
Βάση παντεσπάνι (4–6 αυγά), (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		150–160 ²	1	35–45
Αφράτο παντεσπάνι* (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		170	1	20–30
		150–170 ²	1	20–45
Παντεσπάνι (1 ρηχό ταψί)		160–170 ²	2	10–20

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, ³₁ Σκάλα, Χρόνος ψησίματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση












* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τα πρότυπα κατά EN 60350-1.






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

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

Πίνακες μαγειρέματος





















Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες










Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]	 ³ ₁	 [min]
Σου (1 ρηχό ταψί)		160–170	1	30–40
Πιτάκια (1 ρηχό ταψί)		170–180	2	20–30
Πιτάκια (2 ρηχά ταψιά)		170–180	1+3	20–30 ¹
Αμυγδαλωτά (1 ρηχό ταψί)		120–130	2	25–50
Αμυγδαλωτά (2 ρηχά ταψιά)		120–130	1+3	25–50 ¹
Μαρέγκα/Μπεζέδες (1 ρηχό ταψί, 6 τεμάχια Ø 6 cm)		90–100	2	120–150
Μαρέγκα/Μπεζέδες (2 ρηχά ταψιά, έκαστο 6 τεμάχια Ø 6 cm)		90–100	1+3	150–180

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³₁ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος,  θερμός αέρας plus


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


Αλμυρά

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]	 ³ [min]	 [min]
Τάρτα αλμυρή (1 ρηχό ταψί)		220–230 ¹	1	25–35
Κρεμμυδόπιτα (1 ρηχό ταψί)		180–190 ¹	2	25–35
Πίτσα, ζύμη μαγιάς (1 ρηχό ταψί)		170–180	2	30–40
		210–220 ¹	2	30–40
Πίτσα, ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού (1 ρηχό ταψί)		170–180	2	30–40
		190–200 ¹	2	25–35
Κατεψυγμένη πίτσα, προψημένη (σάρα)		200–210	2	20–25
Φέτες τοστ* (σάρα)		 ²	2	5–8
Σουφλέ/Ογκρατέν (π.χ. τοστ) (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		 ²	2	3–6
Ψητά λαχανικά (σάρα σε ταψί γενικής χρήσης)		 ²	3	5–10 ³
		 ²	2	5–10 ³
Ρατατούιγ (1 ταψί γενικής χρήσης)		180–190	2	55–65
Ρατατούιγ (ταψί γενικής χρήσης)				

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας plus,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια,  γκριλ με αέρα

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



















¹ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .










² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

³ Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά.

Πίνακες μαγειρέματος

Βοδινό


Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]	 ³ ₁	 [min]	 ⁹ [°C]
Βοδινό ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 ²	150–160 ³	1	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180 ³	1	120–130 ⁶	–
	 ²	170–180	1	160–180 ⁷	–
Βοδινό φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 ²	180–190 ³	1	25–60	45–75
Φιλέτο βοδινού ελαφρά ψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	1	70–80	45–48
Φιλέτο βοδινού μέτρια ψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	1	80–90	54–57
Φιλέτο βοδινού καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	1	110–130	63–66
Ροσμπίφ, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 ²	180–190 ³	1	35–65	45–75
Ροσμπίφ ελαφρά ψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	80–85 ⁴	1	80–90	45–48
Ροσμπίφ μέτρια ψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	90–95 ⁴	1	110–120	54–57
Ροσμπίφ καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	95–100 ⁴	1	130–140	63–66
Μπέργκερ, μπιφτέκια* (σχάρα στο επίπεδο 3 και ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο 1)		 ⁵	3	15–30 ⁸	–

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος, ⁹ Θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια

* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τα πρότυπα κατά EN 60350-1.

¹ Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

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

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

⁵ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .















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

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

⁸ Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά.

⁹ Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε επίσης να υπολογίσετε τον χρόνο με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.


Μοσχάρι

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³ Επίπεδο,  Χρόνος ψησίματος,  Θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση

¹ Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σotáρετε το κρέας στην εστία.

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


















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










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

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

Πίνακες μαγειρέματος

Χοιρινό

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]	 ³ [min]	 ⁹ [°C]	
Χοιρινό ψητό/λαιμός ψητός, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)		160–170	1	130–140 ⁵	80–90
		180–190	1	140–150 ⁵	80–90
Χοιρινό ψητό με πέτσα, περ. 2 kg (γάστρα)		180–190	1	140–150 ⁶	80–90
		190–200	1	130–150 ⁶	80–90
Χοιρινό φιλέτο, περ. 350 g ¹		90–100 ³	1	70–90	60–69
Χοιρομέρι ψητό, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		160–170	1	130–160 ⁷	80–90
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)		150–160	1	50–60	63–68
Χοιρινό καπνιστό, περ. 1 kg ¹		95–105 ³	1	140–160	63–66
Ρολό κιμά ψητό, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)		170–180	1	60–70 ⁶	80–85
		190–200	1	70–80 ⁶	80–85
Μπέικον ¹		275 ⁴	3	3–5	–
Λουκάνικα ¹		 ⁴	3	8–15 ⁸	–

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος, ⁹ Θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια

¹ Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

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

⁴ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

⁵ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά του χρόνου ψησίματος και ρίξτε περίπου 0,5 l υγρών.












⁶ Αφού παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.







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


⁸ Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά.

⁹ Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε επίσης να υπολογίσετε τον χρόνο με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Αρνί, κυνήγι















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










 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³₁ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος, ⁵ Θερμοκρασία πυρήνα,  πάνω/κάτω αντίσταση

- ¹ Πρώτα σοτάρете το κρέας στην εστία.
- ² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- ³ Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.
- ⁴ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 50 λεπτά του χρόνου ψησίματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- ⁵ Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε επίσης να υπολογίσετε τον χρόνο με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.


Πίνακες μαγειρέματος

Πουλερικά, ψάρι

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]	 ³ 1	 [min]	 ⁶ [°C]
Πουλερικά, 0,8-1,5 kg (ταψί γενικής χρήσης)		170–180	1	50–60	85–90
Κοτόπουλο, περ. 1,2 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		180–190 ¹	1	55–65 ³	85–90
Πουλερικά, περ. 2 kg (γάστρα)		170–180	1	100–120 ⁴	85–90
		190–200	1	110–130 ⁴	85–90
Πουλερικά, περ. 4 kg (γάστρα)		160–170	1	180–200 ⁵	90–95
		180–190	1	180–200 ⁵	90–95
Ψάρι, 200-300 g (π.χ. πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		210–220 ²	1	15–25	75–80
Ψάρι, 1-1,5 kg (π.χ. ροζ πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		210–220 ²	1	30–40	75–80
Φιλέτο ψαριού σε μεμβράνη, 200-300 g (ταψί γενικής χρήσης)		200–210	1	25–30	75–80

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος,  Θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  γκριλ με αέρα,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας Eco

¹ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .

³ Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά.



















⁴ Προσθέστε στην αρχή του μαγειρέματος περ. 0,25 l υγρών.








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



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

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1

Δοκιμαστικά φαγητά (εξαρτήματα)		 [°C]	 ³ 1	 [min]
Μικρά κέικ (1 ταψί γενικής χρήσης ¹)		150	1	25–35
		160 ⁴	2	15–25
Μικρά κέικ (2 ταψιά γενικής χρήσης ¹)		140 ⁴	1+3	30–40
Κουλουράκια (1 ταψί γενικής χρήσης ¹)		140	1	30–40
		160 ⁴	2	20–30
Κουλουράκια (2 ταψιά γενικής χρήσης ¹)		140	1+3	35–45 ⁶
Μηλόπιτα (Σχάρα ¹ , λυόμενη φόρμα ² , Ø 20 cm)		160	1	85–95
		170	1	95–105
Αφράτο παντεσπάνι (σχάρα ¹ , λυόμενη φόρμα ² , Ø 26 cm)		170	1	20–30
	 ³	150–170 ⁴	1	20–45
Φέτες τост (σχάρα ¹)		 ⁵	2	5–8
Μπέργκερ (Σχάρα ¹ στην 3η σκάλα, ταψί γενικής χρήσης ¹ στην 1η σκάλα)		 ⁵	3	15–30 ⁷

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ³ Σκάλα,  Χρόνος ψησίματος,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια

- ¹ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα Miele.
- ² Χρησιμοποιήστε μια σκουρόχρωμη, ματ λυόμενη φόρμα. Τοποθετήστε τη λυόμενη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.
- ³ Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχετε την παρασκευή σας το συντομότερο δυνατό μετά από την τοποθέτηση στον φούρνο.
- ⁴ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- ⁵ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μη χρησιμοποιήσετε εδώ τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- ⁶ Αφαιρείτε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν η παρασκευή σας ροδίζει αρκετά, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.
- ⁷ Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά.


Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Ενεργειακή κλάση

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

Ενεργειακή κλάση: C

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

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων

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

MIELE	
Όνομασία μοντέλου/χαρακτηριστικό μοντέλου	H 2890 B
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου (EEI _{θάλαμου})	95,9
Τάξη ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου	
A +++(ανώτατη απόδοση) έως D (κατώτατη απόδοση)	A
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη συμβατική λειτουργία	1,45 kWh
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη λειτουργία με ανακύκλωση αέρα	0,89 kWh
Αριθμός θαλάμων φούρνου	1
Πηγές θέρμανσης ανά θάλαμο φούρνου	electric
Όγκος του θαλάμου φούρνου	90 l
Μάζα της συσκευής	62,0 kg

ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΑΘΗΝΑ
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ
Λεωφόρος Κηφισίας 69
15124 Μαρούσι

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

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

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

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

Fax: (+357) 22 451 909

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

H 2890 B

eI-GR

M.-Nr. 11 190 390 / 06