

## Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος με μικροκύματα



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

# Πίνακας περιεχομένων


---

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις .....	5
Η συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος .....	16
<b>Επισκόπηση</b> .....	17
<b>Όργανα χειρισμού</b> .....	18
Πλήκτρο on/off .....	19
Οθόνη .....	19
Πλήκτρα αφής .....	19
Σύμβολα .....	21
<b>Αρχή χειρισμού</b> .....	22
Επιλογή σημείου μενού .....	22
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής .....	22
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων .....	22
Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας .....	22
Καταχώρηση αριθμών .....	23
Ενεργοποίηση MobileStart .....	23
<b>Εξοπλισμός</b> .....	24
Πινακίδα τύπου .....	24
Περιεχόμενα συσκευασίας .....	24
Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα .....	24
Διατάξεις ασφαλείας .....	27
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean .....	27
<b>Αρχική λειτουργία</b> .....	28
Miele@home .....	28
Βασικές ρυθμίσεις .....	29
Αρχική θέρμανση του φούρνου .....	30
<b>Ρυθμίσεις</b> .....	31
Πίνακας ρυθμίσεων .....	31
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις» .....	33
Γλώσσα  .....	33
Ώρα .....	33
φωτισμός .....	33
οθόνη .....	34
ένταση ήχου .....	34
μονάδες μέτρησης .....	34
σύντομο-μικροκύματα .....	35
Ποπ κορν .....	35
Booster .....	35
προτεινόμενες θερμοκρασίες .....	35
προτεινόμενες αποδόσεις .....	36
παράτασ τουρμπ κρ αέρα .....	36
σύστημα ασφάλειας .....	36
Miele@home .....	37
RemoteUpdate .....	38

τηλεχειρισμός.....	39
Ενεργοποίηση MobileStart .....	39
Έκδοση software.....	39
εκθεσιακή επίδειξη .....	39
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	39
Ώρες λειτουργίας .....	39
<b>Χρονόμετρο .....</b>	<b>40</b>
<b>Βασικό μενού και υπομενού .....</b>	<b>41</b>
<b>Λειτουργία μικροκυμάτων .....</b>	<b>42</b>
Τρόπος λειτουργίας.....	42
Επιλογή σκευών για τη λειτουργία με μικροκύματα.....	42
Κατάλληλα σκεύη .....	43
Ακατάλληλο σκεύος .....	45
Έλεγχος σκευών.....	45
Καπάκι μικροκυμάτων .....	46
<b>Χειρισμός.....</b>	<b>47</b>
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος.....	47
Αλλαγή θερμοκρασίας.....	47
Αλλαγή ισχύος μικροκυμάτων .....	48
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος .....	48
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος .....	49
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	49
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα ....	49
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	50
Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου .....	50
Booster.....	50
<b>σύντομο-μικροκύματα και Ποπ κορν .....</b>	<b>51</b>
<b>αυτόματα προγράμμ. ....</b>	<b>52</b>
Κατηγορίες .....	52
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων.....	52
Υποδείξεις για τη χρήση .....	52
<b>Άλλες εφαρμογές .....</b>	<b>53</b>
απόψυξη .....	53
Αποξήρανση .....	55
Ζέσταμα .....	56
Μαγείρεμα.....	59
Κονσερβοποίηση .....	61
Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα .....	63
Ζέσταμα πιατικών.....	63
<b>Ψήσιμο φαγητών .....</b>	<b>64</b>
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών .....	64
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....	64
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....	64

# Πίνακας περιεχομένων

---

<b>Ψήσιμο φαγητών</b> .....	<b>66</b>
Συμβουλές για ψήσιμο .....	66
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος .....	66
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....	67
<b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> .....	<b>68</b>
Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ .....	68
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος .....	68
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....	69
<b>Καθαρισμός και περιποίηση</b> .....	<b>70</b>
Ακατάλληλα καθαριστικά .....	70
Αφαίρεση κανονικής βρομιάς .....	71
Αφαίρεση σκληρής βρομιάς .....	72
Δίπλωση προς τα κάτω της αντίστασης γκριλ .....	73
<b>Τι πρέπει να κάνετε, όταν...</b> .....	<b>74</b>
<b>Service</b> .....	<b>79</b>
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης .....	79
Εγγύηση .....	79
<b>Εγκατάσταση</b> .....	<b>80</b>
Διαστάσεις εντοιχισμού .....	80
Εντοιχισμός σε επάνω ή κάτω ντουλάπι .....	80
Πλαϊνή όψη .....	81
Συνδέσεις και εξαερισμός .....	82
Τοποθέτηση φούρνου .....	83
Ηλεκτρική σύνδεση .....	83
<b>Πίνακες μαγειρέματος</b> .....	<b>85</b>
Υγρή ζύμη .....	85
Ζύμη σφικτή .....	86
Ζύμη μαγιάς .....	87
Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού .....	87
Ζύμη για παντεσπάνι .....	88
Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες .....	88
Αλμυρά .....	89
Βοδινό .....	90
Μοσχάρι .....	91
Χοιρινό .....	91
Αρνί, κυνήγι .....	92
Πουλερικά, ψάρι .....	93
<b>Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου</b> .....	<b>94</b>
Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1 .....	94
Δοκιμαστικά φαγητά κατά EN 60705 (τρόπος λειτουργίας, μικροκύματα  ) .....	95
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά</b> .....	<b>96</b>
Δήλωση πιστότητας .....	96
Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας .....	96

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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

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

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

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

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

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

### Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

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

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

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

► Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω εύφλεκτων υλικών.

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

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

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

- ▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια, παρά μόνο υπό την επιτήρηση ενός τρίτου υπεύθυνου ατόμου. Τα εν λόγω άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ανεπιτήρητα τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.
- ▶ Εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) έχουν τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ειδικές λυχνίες. Αυτές οι ειδικές λυχνίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Αυτές δεν είναι κατάλληλες για φωτισμό του χώρου. Η αντικατάσταση πρέπει να εκτελεστεί μόνο από τεχνικό της Miele ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών Miele.
- ▶ Αυτός ο φούρνος περιέχει 1 πηγή φωτός ενεργειακής κλάσης F.

### Προστασία για τα παιδιά

- ▶ Χρησιμοποιείτε το κλειδωμα λειτουργίας, για να μην μπορούν τα παιδιά να θέσουν τη συσκευή σε λειτουργία, όταν δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψή σας.
- ▶ Κρατάτε μακριά από τον φούρνο παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός αν βρίσκονται διαρκώς υπό την επίβλεψή σας.
- ▶ Παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν χωρίς επιτήρηση τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τον φούρνο, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν τον φούρνο και να προβαίνουν σε εργασίες συντήρησης χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Να επιτηρείτε πάντα τα παιδιά όταν αυτά βρίσκονται κοντά στον φούρνο. Μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με τον φούρνο.
- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας λόγω του υλικού συσκευασίας. Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και πάθουν ασφυξία. Κρατάτε το υλικό συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

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

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

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

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

### Τεχνική ασφάλεια

► Αν η εγκατάσταση, οι επισκευές και η συντήρηση δεν γίνουν από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, μπορεί να δημιουργηθούν σημαντικοί κίνδυνοι για τον χειριστή. Οι εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης ή οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς εξουσιοδοτημένους από τη Miele.

► 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.

► 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.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

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

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

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

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

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

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

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

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

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου.

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





## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ Μόνο όταν χρησιμοποιούνται γνήσια ανταλλακτικά, μπορεί η Miele να εγγυηθεί ότι η συσκευή πληροί τις προδιαγραφές ασφαλείας. Τυχόν ελαττωματικά εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Σε φούρνους που παραδίδονται χωρίς καλώδιο σύνδεσης, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ειδικό καλώδιο από ηλεκτρολόγο εξουσιοδοτημένο από την Miele (βλέπε κεφάλαιο «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).
- ▶ Αν το καλώδιο σύνδεσης παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να το αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης από ηλεκτρολόγο εξουσιοδοτημένο από την Miele (βλέπε κεφ. «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).
- ▶ Σε εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και σε επισκευές ο φούρνος πρέπει να αποσυνδέεται πλήρως από το ηλεκτρικό δίκτυο. Διασφαλίστε το παραπάνω ακολουθώντας τα παρακάτω βήματα:
  - Κλείστε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
  - ξεβιδώστε και αφαιρέστε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
  - βγάλτε το φικς (αν υπάρχει) από την πρίζα. Μην τραβάτε κατά τη διαδικασία αυτή το καλώδιο σύνδεσης, αλλά το φικς.
- ▶ Για να λειτουργήσει απρόσκοπτα ο φούρνος, είναι απαραίτητη η εισροή επαρκούς κρύου αέρα. Προσέχετε, ώστε η εισροή κρύου αέρα να μην βλάπτεται (π.χ. κατά την τοποθέτηση πήχη προστασίας από τη θερμότητα στο ντουλάπι εντοιχισμού). Πέρα από αυτά δεν επιτρέπεται ο απαραίτητος κρύος αέρας να θερμαίνεται υπερβολικά από άλλες πηγές θερμότητας (π.χ. φούρνους με ξύλα).
- ▶ 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.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

### Σωστή χρήση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τα εξαρτήματα και το φαγητό. Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες στο εσωτερικό ενός καυτού θαλάμου φούρνου.
- ▶ Αφήνετε την πόρτα συσκευής κλειστή, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στον θάλαμο του φούρνου από τα τρόφιμα, για να σβήσετε τις φλόγες που ενδεχομένως δημιουργήθηκαν. Διακόπτετε τη διαδικασία θέτοντας εκτός λειτουργίας τον φούρνο και βγάζοντας το φιν από την πρίζα. Ανοίγετε την πόρτα τότε μόνο, όταν ο καπνός έχει εξαφανιστεί.
- ▶ Αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στον φούρνο κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του, μπορεί να αρχίσουν να καίγονται εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών. Μη χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο για τη θέρμανση χώρων.
- ▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, εάν υπερθερμανθούν. Μην αφήνετε ποτέ ανεπιτήρητο τον φούρνο όταν μαγειρεύετε με λάδια και λίπη. Μην σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που τυχόν προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο και περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες κρατώντας την πόρτα του κλειστή.
- ▶ Όταν ψήνετε τρόφιμα στο γκριλ οι μεγάλοι χρόνοι ψησίματος μπορεί να ξηράνουν το φαγητό και να προκληθεί ενδεχομένως αυτανάφλεξη. Τηρείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος.
- ▶ Λάβετε υπόψη ότι οι χρόνοι που απαιτούνται για το μαγείρεμα, το ζέσταμα και την απόψυξη σε έναν τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα, είναι συχνά πολύ συντομότεροι από τους χρόνους που απαιτούνται σε τρόπο λειτουργίας χωρίς μικροκύματα. Έτσι, υπάρχει κίνδυνος, οι μεγάλοι χρόνοι να οδηγήσουν σε στέγνωμα και πιθανή ανάφλεξη των φαγητών. Στους τρόπους λειτουργίας γκριλ τηρήστε τους προτεινόμενους χρόνους μαγειρέματος. Μην χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  για να αποξηράνετε π. χ. άνθη, βότανα, ψωμί ή ψωμάκια. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τους τρόπους λειτουργίας γκριλ για να αποξηράνετε π. χ. άνθη ή βότανα. Χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και επιτηρήστε σε κάθε περίπτωση τη διαδικασία!

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις



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

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

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

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

Μην στρώνετε ποτέ στον πάτο του θαλάμου του φούρνου π.χ. αλουμινόχαρτο ή προστατευτική μεμβράνη φούρνου.

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


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

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




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

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---




- ▶ Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε τα τρόφιμα ή τα ανακατεύετε, έτσι ώστε να ζεσταθούν ομοιόμορφα και να τηρείτε τους αναφερόμενους χρόνους προσαρμογής που δίνονται για ζέσταμα, απόψυξη και μαγείρεμα. Οι χρόνοι προσαρμογής είναι χρόνοι παύσης κατά τους οποίους η θερμοκρασία διαμοιράζεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.
- ▶ Όταν βράζετε, ειδικότερα όταν ξαναζεσταίνετε υγρά στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , μπορεί το υγρό να έχει μεν αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού, όμως να μην ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό δεν έχει βράσει ομοιόμορφα. Αυτή η καθυστέρηση βρασμού μπορεί να οδηγήσει σε έντονη υπερχειλίση σαν έκρηξη, και έτσι μπορεί να καείτε από το ζεστό υγρό κατά την αφαίρεση του σκεύους. Υπό ασυνήθιστες συνθήκες μπορεί να είναι τόσο έντονη η πίεση, ώστε η πόρτα να ανοίγει αυτόνομα. Ανακατεύετε το υγρό πριν από το ζέσταμα ή το βράσιμο. Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από τον φούρνο το σκεύος. Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτών τροφίμων. Με το ζέσταμα των τροφίμων, η θερμότητα παράγεται απευθείας στα τρόφιμα, ενώ το σκεύος παραμένει πιο κρύο (εξαιρεση: πυράντοχος πηλός). Το σκεύος θερμαίνεται μόνο από τη μετάδοση θερμότητας των τροφίμων. Αφού βγάλετε τα τρόφιμα από το φούρνο εξετάζετε εάν αυτά έχουν την επιθυμητή θερμοκρασία. Μην βασίζεστε στη θερμοκρασία του σκεύους! **Όταν ζεσταίνετε βρεφική τροφή, προσέχετε ιδιαίτερα τη σωστή θερμοκρασία!** Μετά το ζέσταμα της βρεφικής τροφής, την ανακατεύετε καλά ή την κουνάτε, και έπειτα τη δοκιμάζετε, για να προφυλάξετε το βρέφος από εγκαύματα.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα ή υγρά σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Να ανοίγετε προηγουμένως τα δοχεία και να αφαιρείτε από τα μπιμπερό το καπάκι και την πιπίλα.
- ▶ Αν ζεστώνετε στη συσκευή αβγά χωρίς το κέλυφος, ο κρόκος μπορεί μετά το ψήσιμο να σκάσει και τα κομμάτια του να πεταχτούν με δύναμη. Τρυπάτε προηγουμένως τη μεμβράνη του κρόκου σε πολλά σημεία.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ Αν ζεστανετε αβγά με κέλυφος αυτά σκάνε, ακόμα και όταν τα έχετε βγάλει από το θάλαμο φούρνου.  
Βράζετε τα αβγά με κέλυφος μόνο μέσα σε ειδικό σκεύος. Μη ζεσταίνετε σφικτοβρασμένα αβγά στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .
- ▶ Αν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα με σκληρότερο φλοιό ή φλούδα, όπως ντομάτες, λουκάνικα, πατάτες, μελιτζάνες, αυτά μπορεί να σκάσουν.  
Αυτά τα τρόφιμα τα τρυπάτε ή τα χαράσσετε σε αρκετά σημεία, ώστε να μπορεί να διαφεύγει ο ατμός από το εσωτερικό τους.
- ▶ Απαγορεύεται η χρήση θερμόμετρου με υδράργυρο ή άλλο υγρό, καθώς είναι ευαίσθητα στις υψηλές θερμοκρασίες και σπάνε εύκολα. Για να ελέγξετε τη θερμοκρασία των τροφίμων, διακόψτε τη λειτουργία του φούρνου. Για τη μέτρηση της θερμοκρασίας των τροφίμων, χρησιμοποιείτε πάντα ένα ειδικό θερμόμετρο.
- ▶ Μη ζεσταίνετε ειδικά μαξιλαράκια με γέμιση θεραπευτικού υλικού στη συσκευή, καθώς πορεί να πάρουν φωτιά, ακόμη και όταν τα έχετε βγάλει από τον θάλαμο του φούρνου.  
Μην τα ζεσταίνετε στον φούρνο.
- ▶ Σε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι μπορεί να εισχωρήσει υγρασία. Ενώ η υγρασία εξατμίζεται δημιουργείται έντονη πίεση, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τα κούφια μέρη προκαλώντας έκρηξη (εξαίρεση αποτελούν τα κούφια χερούλια που εξαερίζονται επαρκώς).  
Στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι.
- ▶ Τα ακατάλληλα για μικροκύματα, πλαστικά σκεύη μπορεί να καταστραφούν στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  και στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο.  
Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, αλουμινόχαρτο, μαχαιροπίρουνα, σκεύη με μεταλλικό επίχρισμα ή κρύσταλλα που περιέχουν μόλυβδο ή πιατέλες με διακοσμητικό περίγραμμα, πλαστικά σκευή που δεν είναι θερμοανθεκτικά, ξύλινα σκεύη, κλιπ από μέταλλο, πλαστικό ή χαρτόνι με σύρμα στο εσωτερικό τους και πλαστικές κούπες με καπάκι από αλουμίνιο που δεν έχει αφαιρεθεί εντελώς (βλέπε κεφάλαιο «Λειτουργία μικροκυμάτων», ενότητα «Επιλογή σκευών»).

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

- ▶ Πλαστικά σκεύη που δεν είναι ανθεκτικά στη ζέστη, λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο ή να αρχίσουν να φλέγονται.  
Στους τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικά πλαστικά σκεύη, κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Να τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.
- ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς από δοχεία από εύφλεκτα υλικά. Δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό πρέπει να έχουν τις ιδιότητες που παρατίθενται στο κεφάλαιο «Λειτουργία μικροκυμάτων», ενότητα «Επιλογή σκευών για τις αναγραφόμενες ιδιότητες».  
Μην απομακρύνετε ποτέ από τον φούρνο, όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη μιας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό.
- ▶ Οι συσκευασίες διατήρησης της θερμότητας έχουν μεταξύ άλλων, μια επένδυση από λεπτό αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανakλά τα μικροκύματα. Χαρτί, το οποίο περιβάλλει το αλουμινόχαρτο, μπορεί να ζεσταθεί τόσο έντονα και να καεί.  
Μη ζεσταίνετε σε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα τρόφιμα σε συσκευασίες διατήρησης θερμότητας όπως π.χ. σακούλες για ψητό κοτόπουλο.
- ▶ Εάν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο χωρίς φαγητό ή με εσφαλμένο φορτίο στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ή στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα, μπορεί να υποστεί ζημιά.  
Χρησιμοποιείτε **πάντα** το ταψί πυρέξ στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , και ως επιφάνεια εναπόθεσης για μικρότερες φόρμες.  
Μην χρησιμοποιείτε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα για την προθέρμανση σκευών ή για την αποξήρανση μυρωδικών.  
Αντί αυτών, χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus .
- ▶ Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν. Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοικτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοικτή χωρίς να υπάρχει λόγος.
- ▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 kg το ανώτερο. Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε στην ανοικτή πόρτα της συσκευής. Επίσης μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Προσέξτε να μην σφηνώσει ο,τιδήποτε μεταξύ της πόρτας και του θαλάμου φούρνου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

## Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

---

**Για ανοξειδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:**

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

### Καθαρισμός και περιποίηση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Μην χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής.
- ▶ Από γρατζουνιές μπορεί να καταστρεφεί το γυαλί ή το τζάμι της πόρτας. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας λειαντικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες και κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.
- ▶ Απομακρύνετε αμέσως προσεκτικά τυχόν αλατισμένα τρόφιμα που ενδέχεται, να επικαθίσουν στα ανοξειδωτα τοιχώματα του θαλάμου, για να αποφύγετε τη δημιουργία σκουριάς.
- ▶ Σε περιοχές με ζέστη και υγρασία η πιθανότητα προσβολής από έντομα (π. χ. κατσαρίδες) είναι ιδιαίτερα αυξημένη. Διατηρείτε τον φούρνο και τον περιβάλλοντα χώρο πάντα καθαρούς. Τυχόν ζημιές από έντομα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

### Εξαρτήματα

- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια εξαρτήματα Miele. Αν χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα άλλου κατασκευαστή, το δικαίωμά σας να προβάλετε αξιώσεις, που απορρέουν από την εγγύηση ή/και την ευθύνη για ελαττωματικά προϊόντα, χάνεται.
- ▶ Η Miele σας παρέχει εγγύηση παράδοσης για λειτουργικά ανταλλακτικά έως και για 15 χρόνια, αλλά τουλάχιστον 10 χρόνια, μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου 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.

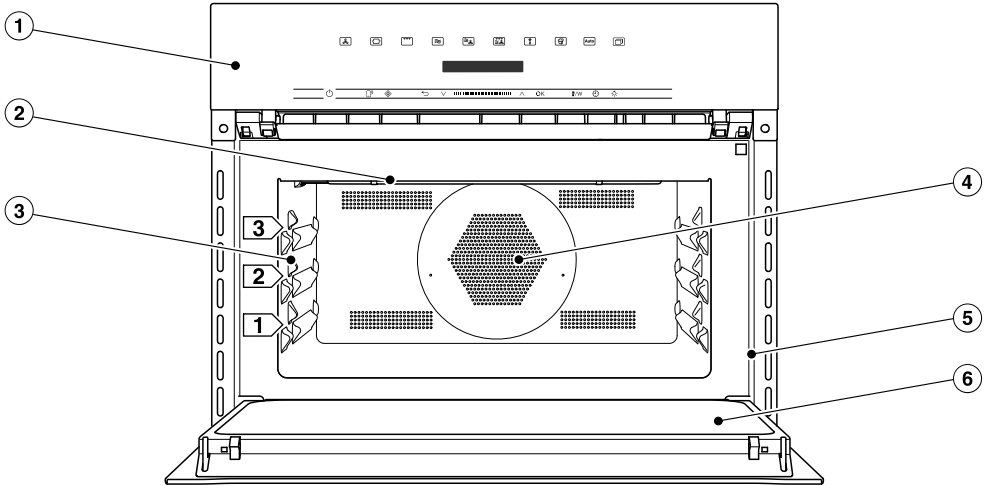


Αντί αυτού, χρησιμοποιήστε τους ειδικά διαμορφωμένους χώρους συλλογής και αποκομιδής για τη δωρεάν παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών, που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για τη διαγραφή δεδομένων

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.

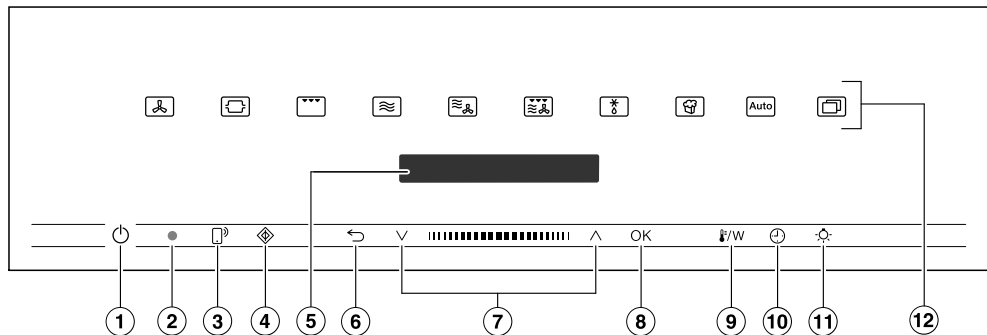











## Φούρνος




- ① Στοιχεία χειρισμού
- ② Αντίσταση γκριλ
- ③ 3 επίπεδα για την τοποθέτηση ταψιού πυρέξ και σχάρας
- ④ Άνοιγμα εισόδου για την τουρμπίνα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑤ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑥ Πόρτα

## Όργανα χειρισμού



- ① Πλήκτρο ON/OFF  σε κοιλότητα  
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου
- ② Οπτική θύρα επικοινωνίας (μόνο για το Miele Service)
- ③ Πλήκτρο αφής   
Για τον έλεγχο του φούρνου μέσω της κινητής τερματικής σας συσκευής
- ④ Πλήκτρο αφής   
Για την εκκίνηση της λειτουργίας σύντομο-μικροκύματα
- ⑤ Οθόνη  
Για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- ⑥ Πλήκτρο αφής   
Για σταδιακή επιστροφή πίσω και για αλλαγή των σημείων μενού κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος
- ⑦ Περιοχή περιήγησης με πλήκτρα βέλους  και   
Για το ξεφύλλισμα των λιστών επιλογών και για αλλαγή των τιμών
- ⑧ Πλήκτρο αφής *OK*  
Για την εμφάνιση λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- ⑨ Πλήκτρο αφής   
Για αλλαγή θερμοκρασίας ή ισχύος
- ⑩ Πλήκτρο αφής   
Για τη ρύθμιση χρονόμετρου, χρόνου ψησίματος ή χρόνου έναρξης ή λήξης για τη διαδικασία ψησίματος
- ⑪ Πλήκτρο αφής   
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου
- ⑫ Πλήκτρα αφής  
Για την επιλογή τρόπων λειτουργίας, αυτόματων προγραμμάτων και ρυθμίσεων


### Πλήκτρο on/off

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


Με αυτό το πλήκτρο ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τον φούρνο.

### Οθόνη

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

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

### Πλήκτρα αφής

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





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




### Πλήκτρα αφής πάνω από την οθόνη

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

# Όργανα χειρισμού






## Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	<p>Εάν επιθυμείτε να ελέγχετε τον φούρνο μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας, πρέπει να διαθέτετε το σύστημα Miele@home, να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση τηλεχειρισμός και να αγγίξετε το πλήκτρο αφής. Στη συνέχεια ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής πορτοκαλί και υπάρχει διαθέσιμη η λειτουργία MobileStart.</p> <p>Όσο ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής, μπορείτε να ελέγχετε τον φούρνο μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Miele@home»).</p>
	<p>Με αυτό το πλήκτρο αφής ξεκινάτε τη λειτουργία σύντομο-μικροκύματα. Η διαδικασία μαγειρέματος διεξάγεται με μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (1000 W) και χρόνο μαγειρέματος 1 λεπτού (βλ. κεφάλαιο «σύντομο-μικροκύματα»). Αν αγγίξετε πολλές φορές αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να αυξήσετε σταδιακά τον χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αν δε διεξάγεται καμία άλλη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
	<p>Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, με αυτό το πλήκτρο αφής μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.</p> <p>Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
	<p>Στην περιοχή πλοήγησης αλλάζετε σελίδες με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχική ενδιάμεσα πλοηγήστε στις λίστες επιλογής προς τα πάνω ή προς τα κάτω. Το σημείο μενού που επιθυμείτε να επιλέξετε εμφανίζεται στην οθόνη.</p> <p>Μπορείτε να αλλάξετε τιμές και ρυθμίσεις, με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχική ενδιάμεσα.</p>
<i>OK</i>	<p>Μόλις εμφανιστεί μία τιμή, μία υπόδειξη ή μία ρύθμιση, την οποία μπορείτε να επιβεβαιώσετε, ανάβει πορτοκαλί το πλήκτρο αφής <i>OK</i>.</p> <p>Με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής επιλέγετε λειτουργίες, όπως π. χ. το χρονόμετρο, αποθηκεύετε αλλαγές τιμών ή ρυθμίσεων ή επιβεβαιώνετε υποδείξεις.</p> <p>Μπορείτε να ξεκινήσετε, να διακόψετε και να συνεχίσετε μια διαδικασία μαγειρέματος με το πλήκτρο αφής <i>OK</i>.</p>

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	<p>Στη φάση της προθέρμανσης και κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος μπορείτε με το συγκεκριμένο πλήκτρο αφής να αλλάξετε τη θερμοκρασία ή την ισχύ μικροκυμάτων.</p> <p>Στους τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία.</p> <p>Στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ μικροκυμάτων.</p>
	<p>Εάν δεν διεξάγεται καμία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών).</p> <p>Εάν ταυτόχρονα πραγματοποιείται μία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε χρονόμετρο, χρόνο μαγειρέματος και χρόνο έναρξης και λήξης μιας διαδικασίας μαγειρέματος.</p>
	<p>Μπορείτε με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου.</p> <p>Ανάλογα με την επιλεγμένη ρύθμιση ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου σβήνει μετά από 15 δευτερόλεπτα ή παραμένει συνεχώς ενεργοποιημένος ή απενεργοποιημένος.</p>

## Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Επεξήγηση
	Το σύμβολο αυτό επισημαίνει επιπρόσθετες πληροφορίες και υποδείξεις για τον χειρισμό. Επιβεβαιώστε αυτό το παράθυρο πληροφοριών με <i>OK</i> .
	Χρονόμετρο
	Το σημάδι ελέγχου υποδηλώνει ότι η ρύθμιση είναι ενεργή.
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.
	Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει την ακούσια θέση σε λειτουργία του φούρνου (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «σύστημα ασφάλειας»).

## Αρχή χειρισμού

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

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

### Επιλογή σημείου μενού

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους  $\wedge$  ή  $\vee$  ή σύρτε το δάκτυλο στην περιοχή  $|||■|||$  προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό σημείο μενού.

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

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το *OK*.

### Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

Η τελευταία ρύθμιση διακρίνεται από ένα σημάδι τσεκαρίσματος  $\checkmark$ .

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους  $\wedge$  ή  $\vee$  ή σύρτε το δάκτυλο στην περιοχή  $|||■|||$  προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή τιμή ή ρύθμιση.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

### Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων

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

Εάν δεν έχει γεμίσει κανένα ή μόνο ένα τμήμα, έχει επιλεγεί η ελάχιστη τιμή ή η ρύθμιση είναι απενεργοποιημένη (π.χ. στην ένταση ήχου).

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους  $\wedge$  ή  $\vee$  ή σύρτε το δάκτυλο στην περιοχή  $|||■|||$  προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση.
- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

### Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας

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

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

Το πλήκτρο αφής στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

- Στους τρόπους λειτουργίας και στις λειτουργίες: Ρυθμίστε τις τιμές, όπως π.χ. τη θερμοκρασία.
- Στο σημείο μενού άλλα  $\square$ : Περιηγηθείτε στις λίστες επιλογής, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό σημείο μενού.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

## Αλλαγή τρόπου λειτουργίας


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

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

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

Εμφανίζονται ο αλλαγμένος τρόπος λειτουργίας και οι αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές.

Το πλήκτρο αφής του αλλαγμένου τρόπου λειτουργίας ανάβει πορτοκαλί.

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

## Καταχώρηση αριθμών

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


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


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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.


Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

## Ενεργοποίηση MobileStart

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

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

Ο άμεσος χειρισμός στον φούρνο προηγείται του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής.

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

## Εξοπλισμός

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

### Πινακίδα τύπου

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

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

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

### Περιεχόμενα συσκευασίας

- Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης για τον χειρισμό των λειτουργιών του φούρνου και των μικροκυμάτων
- Βιβλίο συνταγών με συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα και τους τρόπους λειτουργίας
- Βίδες για να στερεώσετε τον φούρνο σας στο ντουλάπι εντοιχισμού,
- Διάφορα εξαρτήματα

### Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα

Ο φούρνος σας διαθέτει κατά κανόνα ταψί πυρέξ και σχάρα.

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

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

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

### Ταψί πυρέξ



Το ταψί πυρέξ είναι κατάλληλο για όλους τους τρόπους λειτουργίας.

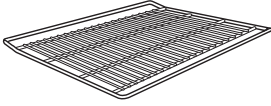
Το ταψί πυρέξ μπορεί να υποστεί ζημιά λόγω μεγάλων διακυμάνσεων της θερμοκρασίας.


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


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



## Σχάρα με προεξοχή ασφαλείας




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

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Κατά τη διαδικασία μαγειρέματος η σχάρα θερμαίνεται πολύ.

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες στο εσωτερικό ενός καυτού θαλάμου φούρνου.

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

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

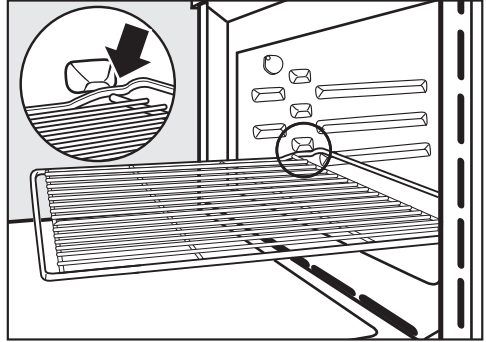
Μην τοποθετείτε τη σχάρα πάνω στον πάτο του θαλάμου, αλλά σύρετέ την σε μια επιφάνεια στήριξης.

## Χρήση σχάρας

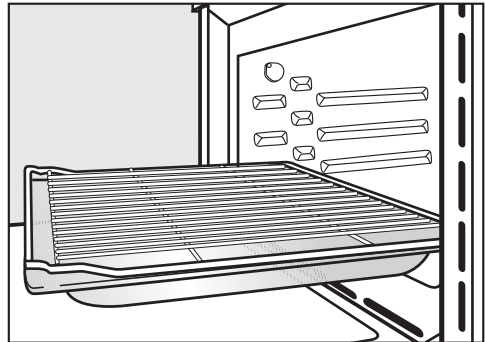
Η σχάρα είναι εξοπλισμένη με προεξοχή ασφαλείας. Η προεξοχή ασφαλείας εμποδίζει τη σχάρα να μετακινηθεί εντελώς από τη θέση της, όταν θέλετε να τραβήξετε μόνο ένα τμήμα της προς τα έξω.

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

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



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



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

# Εξοπλισμός

## Στρογγυλές φόρμες

Οι στρογγυλές φόρμες μπορεί να υποστούν ζημιά εξαιτίας των μικροκυμάτων.

Μην χρησιμοποιείτε τις στρογγυλές φόρμες στους τρόπους λειτουργίας μικροκύματα (☰), μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο (☒), μικροκύμ + θερμός αέρας (☒), μικροκύματα+γκριλ (☒) ή μικροκ.+γκριλ με αέρα (☒).



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

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

Η εμαγιέ επιφάνεια έχει επίστρωση PerfectClean και στις δύο φόρμες.

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

## Γάστρες Gourmet HUB Καπάκια γάστρας HBD

Οι γάστρες Gourmet και τα καπάκια γάστρας μπορεί να υποστούν ζημιά εξαιτίας των μικροκυμάτων. Το μέταλλο αντανακλά τα μικροκύματα και έτσι μπορεί να δημιουργηθούν σπίθες και τα μικροκύματα να μην απορροφηθούν. Χρησιμοποιείτε τις γάστρες και τα καπάκια για τις διαδικασίες μαγειρέματος στους τρόπους λειτουργίας **χωρίς** μικροκύματα.

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

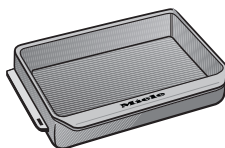
Η επιφάνεια της γάστρας Gourmet είναι εφοδιασμένη με αντικολλητική επίστρωση, και κατάλληλη για επαγγελματικές εστίες.

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

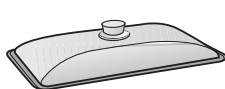
Μπορείτε να προμηθευτείτε ξεχωριστά τα αντίστοιχα καπάκια. Κατά την αγορά θα πρέπει να αναφέρετε τον τύπο της συσκευής.

**Βάθος: 22 cm**

HUB 62-22

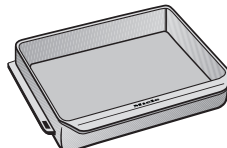


HBD 60-22

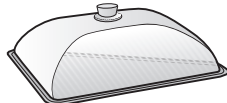


**Βάθος: 35 cm\***

HUB 62-35



HBD 60-35




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

## Εξαρτήματα καθαρισμού και περιποίησης

- Πανί γενικής χρήσης από μικροΐνες
- Καθαριστικό φούρνου Miele

## Διατάξεις ασφαλείας

- **Κλειδωμα λειτουργίας**   
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Κλειδωμα πλήκτρων**  
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Τουρμπίνα κρούου αέρα**  
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρούου αέρα»)
- **Απενεργοποίηση ασφαλείας**  
Ένας τρόπος λειτουργίας μπορεί να ξεκινήσει χωρίς να απαιτείται ρύθμιση χρόνου μαγειρέματος. Για να αποτραπεί ο κίνδυνος διαρκούς λειτουργίας και ως εκ τούτου, ο κίνδυνος πυρκαγιάς, η λειτουργία της συσκευής απενεργοποιείται αυτομάτως, ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας και τη θερμοκρασία που έχετε ρυθμίσει, σε έναν συγκεκριμένο χρόνο μετά από τον τελευταίο χειρισμό που κάνατε στη συσκευή.

## Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

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

Το παρασκευασμένο φαγητό, ξεκολλά εύκολα. Οι λεκέδες μετά από διαδικασίες 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
- Σχάρα
- Στρογγυλή διάτρητη φόρμα Back και AirFry
- Στρογγυλή φόρμα

# Αρχική λειτουργία

## Miele@home

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με ενσωματωμένη μονάδα WLAN.

Για τη χρήση της απαιτείται:

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

Η εφαρμογή Miele σας καθοδηγεί κατά τη σύνδεση του φούρνου και του οικιακού δικτύου WLAN.

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

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

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

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

## Διαθεσιμότητα σύνδεσης WLAN

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

## Διαθεσιμότητα Miele@home

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

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

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


## Εφαρμογή Miele

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



## Βασικές ρυθμίσεις


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

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

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

## Ρύθμιση γλώσσας

- Επιλέγετε την επιθυμητή γλώσσα.

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

## Ρύθμιση θέσης

- Επιλέξτε την επιθυμητή θέση.

## Δημιουργία Miele@home

Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο Ρύθμιση «Miele@home».

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

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

## Ρύθμιση ώρας

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

## Τερματισμός της αρχικής θέσης σε λειτουργία

- Ακολουθείτε τυχόν περαιτέρω υποδείξεις στην οθόνη.

Η διαδικασία αρχικής λειτουργίας έχει ολοκληρωθεί.


# Αρχική λειτουργία

## Αρχική θέρμανση του φούρνου

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

Στο διάστημα αυτό φροντίζετε να υπάρχει καλός εξαερισμός στην κουζίνα.

Αποφύγετε να εξαπλωθούν οι δυσάρεστες οσμές σε άλλα δωμάτια.

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

Εμφανίζεται η ένδειξη επιλογή τρόπου λειτουργίας.


- Επιλέξτε το θερμός αέρας plus .

Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία (160°C).


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

- Ρυθμίστε τη μέγιστη δυνατή θερμοκρασία (250°C).
- Επιβεβαιώστε πατώντας OK.

Προθερμάνετε τον φούρνο για μία ώρα τουλάχιστον.

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

## Καθαρισμός θαλάμου φούρνου μετά την πρώτη θέρμανση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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


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

## Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα	...   deutsch   english   ... Θέση
Ώρα	ένδειξη ενεργό*   μη ενεργό   διακοπή νυχτερ σύνδεσ μορφή ώρας 12ωρο   24ωρο* ρύθμιση
φωτισμός	ενεργό «ενεργό» για 15 δευτερ* μη ενεργό
οθόνη	φωτεινότητα ■■■■■■■■ QuickTouch ενεργό   μη ενεργό*
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα Μελωδία* ■■■■■■■■■■ ήχος-Solo ■■■■■■■■■■ ήχος πλήκτρων ■■■■■■■■ μελωδία ενεργό*   μη ενεργό
μονάδες μέτρησης	Βάρος γ.*   lb/oz   lb θερμοκρασία °C*   °F
σύντομο-μικροκύματα	ισχύς διάρκ μαγειρ
Ποπ κορν	διάρκ μαγειρ
Booster	ενεργό* μη ενεργό
προτεινόμε θερμοκρασίες	
προτεινόμενες αποδόσεις	

\* Εργοστασιακή ρύθμιση


## Ρυθμίσεις



Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
παράτασ τουρμπι κρ αέρα	ελεγχ από τη θερμοκρασία* ελεγχόμ από το χρόνο
σύστημα ασφάλειας	κλειδώμα πλήκτρων ενεργό   μη ενεργό* κλειδώμα συσκευής  ενεργό   μη ενεργό*
Miele@home	ενεργοποίηση   απενεργοποίηση κατάσταση σύνδεσης νέα ρύθμιση επιβεβαίωση ρύθμιση
τηλεχειρισμός	ενεργό* μη ενεργό
RemoteUpdate	ενεργό* μη ενεργό
Έκδοση software	
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή ρύθμιση ενεργό   μη ενεργό*
εργοστασιακές ρυθμίσεις	ρυθμίσεις συσκευής προτεινόμενες αποδόσεις προτεινόμενες θερμοκρασίες

\* Εργοστασιακή ρύθμιση



## Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

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

- Επιλέξτε το άλλα .
- Επιλέξτε το Ρυθμίσεις .
- Επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση.




Μπορείτε να ελέγξετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

## Γλώσσα

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

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

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

## Ώρα

### ένδειξη

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

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

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

## μορφή ώρας

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



## ρύθμιση

Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.

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

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

## φωτισμός

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

# Ρυθμίσεις

## οθόνη

### φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

- ■■■■■■■■

μέγιστη φωτεινότητα

- ■■■■■■■■

ελάχιστη φωτεινότητα

### QuickTouch

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

- ενεργό

Εάν έχετε επιλέξει επιπρόσθετα τη ρύθμιση Ώρα | ένδειξη | ενεργό ή διακοπή νυχτερ σύνδεσ, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν ακόμα και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

- μη ενεργό

Ανεξαρτήτως της ρύθμισης Ώρα | ένδειξη τα πλήκτρα αφής αντιδρούν μόνο, όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος καθώς και για κάποιο χρονικό διάστημα μετά τη θέση του φούρνου εκτός λειτουργίας.

## ένταση ήχου

### ηχητικά σήματα

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

### Μελωδία

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

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

- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□

η μελωδία είναι απενεργοποιημένη

### ήχος-Solo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□□□□□□

ελάχιστη ένταση ήχου

### ήχος πλήκτρων

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


- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□

Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος

### μελωδία

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

## μονάδες μέτρησης

### Βάρος

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

## Θερμοκρασία

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

## Σύντομο-μικροκύματα

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

### - ισχύς

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

### - διάρκεια μαγειρ

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

## Ποπ κορν

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

Μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος έως 4 λεπτά το ανώτατο.

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

## Booster

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

### - ενεργό

Η λειτουργία Booster ενεργοποιείται αυτόματα κατά την προθέρμανση μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Η αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και

η τουρμπίνα προθερμαίνουν τον θάλαμο φούρνου ταυτόχρονα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

### - μη ενεργό

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

## Προτεινόμε θερμοκρασίες

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

Μόλις επιλέξετε το στοιχείο μενού, εμφανίζεται η λίστα επιλογής των τρόπων λειτουργίας με την εκάστοτε προτεινόμενη θερμοκρασία.


- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
- Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

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






# Ρυθμίσεις

## προτεινόμενες αποδόσεις

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

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

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

- μικροκύματα :  
80 W, 150 W, 300 W, 450 W,  
600 W, 850 W, 1000 W
- μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο , μικροκύμ + θερμός αέρας , μικροκύματα + γκριλ  και μικροκ. + γκριλ με αέρα :  
80 W, 150 W, 300 W

- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
- Αλλάξτε την προτεινόμενη ισχύ.
- Επιβεβαιώστε με OK.

## παράτασ τουρμπ κρ αέρα

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


- ελεγχ από τη θερμοκρ  
Η τουρμπίνα κρού αέρα τίθεται εκτός λειτουργίας όταν η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου είναι κάτω από 70°C περίπου.
- ελεγχόμ από το χρόνο  
Η τουρμπίνα κρού αέρα τίθεται εκτός λειτουργίας μετά από 25 λεπτά περίπου.

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

Όταν αφήνετε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου για να διατηρηθεί ζεστό, στη ρύθμιση ελεγχόμ από το χρόνο αυξάνει η υγρασία και αυτό έχει σαν αποτέλεσμα να θολώσει ο πίνακας χειρισμού, να δημιουργηθούν σταγόνες κάτω από τον πάγκο εργασίας ή να θαμπώσει η πρόσοψη επίπλου. Στη ρύθμιση ελεγχόμ από το χρόνο μην αφήνετε στον θάλαμο φούρνου φαγητό για να διατηρηθεί ζεστό.

## σύστημα ασφάλειας

### κλειδωμα πλήκτρων

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

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

### κλειδωμα συσκευής

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

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

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

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

## Miele@home

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

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

- ενεργοποίηση  
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι απενεργοποιημένο. Η λειτουργία WLAN ενεργοποιείται και πάλι.
- απενεργοποίηση  
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι ενεργοποιημένο. Το Miele@home παραμένει ρυθμισμένο, η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται.

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

## RemoteUpdate

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

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

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

### Έναρξη λειτουργίας/διακοπή λειτουργίας

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

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

### Διεξαγωγή του RemoteUpdate

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

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

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

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

Η εγκατάσταση της ενημέρωσης μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά.

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


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


## τηλεχειρισμός

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


Στη δικτυωμένη αναμονή ο φούρνος απαιτεί ισχύ έως 2 W.

### Ενεργοποίηση MobileStart

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

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

Ο άμεσος χειρισμός στον φούρνο προηγείται του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής.

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

## Έκδοση software

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

## εκθεσιακή επίδειξη

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

## εκθεσιακή ρύθμιση


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

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

## εργοστασιακές ρυθμίσεις

- ρυθμίσεις συσκευής  
Όλες οι ρυθμίσεις επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- προτεινόμενες αποδόσεις  
Οι αλλαγμένες βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων επανέρχονται στην εργοστασιακή ρύθμιση.
- προτεινόμενες θερμοκρασίες  
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

## Ώρες λειτουργίας

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

# Χρονόμετρο

## Χρήση της λειτουργίας Χρονόμετρο

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

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

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

## Ρύθμιση χρονομέτρου

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

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\oplus$ .
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγεται Χρονόμετρο.

Εμφανίζεται η προτροπή ρύθμιση 00:00 λ..

- Με την περιοχική περιήγησης ρυθμίζετε 06:20.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Το χρονόμετρο αποθηκεύεται.

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

Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος **χωρίς** ρυθμισμένο

χρόνο μαγειρέματος, εμφανίζεται  $\Delta$  και το χρονόμετρο που τρέχει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος **με** ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος, το χρονόμετρο τρέχει στο φόντο, επειδή στην οθόνη εμφανίζεται κατά προτεραιότητα ο χρόνος μαγειρέματος.

Όταν βρίσκεστε σε ένα μενού, το χρονόμετρο τρέχει στο φόντο.

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\oplus$ .
- Επιβεβαιώστε με *OK*, εφόσον απαιτείται.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

## Αλλαγή χρονομέτρου

- Επιλέγεται το πλήκτρο αφής  $\oplus$ .
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγεται Χρονόμετρο.
- Επιλέγεται αλλαγή.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

- Αλλάζετε το χρονόμετρο.
  - Επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.












## Διαγραφή χρονομέτρου

- Επιλέγεται το πλήκτρο αφής  $\oplus$ .
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγεται Χρονόμετρο.
- Επιλέγεται διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.



## Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
Τρόποι λειτουργίας		
θερμός αέρας plus 	160 °C	30–250 °C
αυτόματο ψήσιμο 	160 °C	100–230 °C
γκριλ 	3	1–3
μικροκύματα 	1000 W	80–1000 W
μικροκύμ + θερμός αέρας 	300 W 160 °C	80–300 W 30–220 °C
μικροκ.+γκριλ με αέρα 	300 W 200 °C	80–300 W 100–200 °C
απόψυξη 	25 °C	25–50 °C
Ποπ κορν 	850 W	–
αυτόματα προγράμμ. 		
άλλα 		
θερμός αέρας Eco	190 °C	100–230 °C
γκριλ με αέρα	200 °C	100–220 °C
μικροκύματα+γκριλ	300 W 3	80–300 W 1–3
μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο	300 W 160 °C	80–300 W 100–200 °C
Ρυθμίσεις 		
Ώρες λειτουργίας		

# Λειτουργία μικροκυμάτων


## Τρόπος λειτουργίας


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

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

## Πλεονεκτήματα των μικροκυμάτων


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

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

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

## Επιλογή σκευών για τη λειτουργία με μικροκύματα


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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια

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


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

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

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

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


## Κατάλληλα σκευή


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

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξής σκευή και υλικά:

- Πυράντοχο γυαλί και κεραμικό  
Εξαίρεση: κρύσταλλο, επειδή περιέχει μόλυβδο και μπορεί να σπάσει.
- Πορσελάνη


- χωρίς μεταλλικές διακοσμήσεις  
Οι μεταλλικές διακοσμήσεις (π.χ. χρυσό περίγραμμα ή μπλε του κοβαλτίου) μπορεί να προκαλέσουν σπτίθες.
- χωρίς κοίλες λαβές  
Στις κοίλες λαβές μπορεί να εισχωρήσει υγρασία, και έτσι μέσω της ατμοποίησης να δημιουργηθεί υψηλή πίεση, η οποία μπορεί να προκαλέσει έκρηξη και να καταστρέψει τα κοίλα μέρη.
- Μη χρωματισμένα πήλινα σκευή και πήλινα με χρώματα κεραμικής





 Κίνδυνος τραυματισμού από ένα καυτό σκευός. Τα πήλινα σκευή συνήθως πυρώνουν. Φοράτε πυράντοχα γάντια κουζίνας, όταν χρησιμοποιείτε πήλινα σκευή.

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

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


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

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

Μην χρησιμοποιείτε πλαστικά σκευή στους τρόπους λειτουργίας μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο , μικροκύμ + θερμός αέρας , μικροκύματα + γκριλ  ή μικροκ. + γκριλ με αέρα .

## Λειτουργία μικροκυμάτων









- Πλαστικά σκεύη για μικροκύματα  
Στο εμπόριο υπάρχουν ειδικά πλαστικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.
- Πλαστικά σκεύη από φελιζόλ  
Για σύντομο ζέσταμα τροφίμων
- Πλαστικές σακούλες μαγειρέματος  
Μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε για να ζεσάνετε και να μαγειρέψετε το περιεχόμενό τους, αφού προηγουμένως ανοίξετε τρύπες στη σακούλα. Οι τρύπες διευκολύνουν την έξοδο του ατμού. Έτσι εμποδίζετε το σκάσιμο της σακούλας από την πίεση που αυξάνεται στο εσωτερικό της. Επιπλέον, υπάρχουν και ειδικές σακούλες για μαγείρεμα με ατμό, τις οποίες δεν χρειάζεται να τρυπήσετε. Λάβετε υπόψη σας τις προδιαγραφές που υπάρχουν στη συσκευασία.
- Σακούλες ψησίματος  
Λάβετε υπόψη τις οδηγίες χρήσης του κατασκευαστή.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς από μεταλλικά μέρη.

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

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

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

- Η **συνδυαστική** σάρα είναι κατά βάση κατάλληλη μόνο για διαδικασίες μαγειρέματος στους τρόπους λειτουργίας μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο , μικροκύμ + θερμός αέρας , μικροκύματα+γκριλ  και μικροκ.+γκριλ με αέρα  καθώς και στους τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα (τοποθετημένη σε ένα επίπεδο στήριξης).
- **Μεταλλικές φόρμες για ψήσιμο** στους τρόπους λειτουργίας μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο , μικροκύμ + θερμός αέρας , μικροκύματα+γκριλ  και μικροκ.+γκριλ με αέρα  καθώς και στους τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα
- **Αλουμινένια ταψιά χωρίς καπάκι** για απόψυξη και ζέσταμα έτοιμων φαγητών  
Τα τρόφιμα θερμαίνονται μόνο στο πάνω μέρος. Αν τοποθετήσετε το έτοιμο φαγητό από το αλουμινένιο ταψί σε ένα άλλο σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, τότε η θερμότητα κατανέμεται σε γενικές γραμμές πιο ομοιόμορφα.

Με τη χρήση αλουμινένιων ταψιών και αλουμινόχαρτου μπορεί να δημιουργηθούν τριξίματα και σπίθες. Για τον λόγο αυτό μην τοποθετείτε τα αλουμινένια ταψιά απευθείας πάνω στη σχάρα, αλλά μέσα στο ταψί πυρέξ. Τα αλουμινένια ταψιά και το αλουμινόχαρτο δεν πρέπει να ακουμπούν στα τοιχώματα του θαλάμου και πρέπει να απέχουν τουλάχιστον 2 cm από αυτά.


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

### Ακατάλληλο σκεύος

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

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

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

- Οι μεταλλικές σχάρες (συμπεριλαμβανομένης της μεταλλικής σχάρας που παραδίδεται μαζί με τον φούρνο) **δεν** είναι καταρχήν κατάλληλες για χρήση στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .
- Μεταλλικά δοχεία
- Αλουμινόχαρτο  
Εξαιρέση: Για να ξεπαγώσουν, να ζεσταθούν ή να ψηθούν ομοιόμορφα ασύμμετρα τεμάχια κρέατος, π.χ. που-

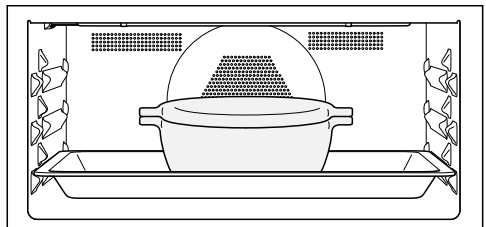
λερικά, μπορείτε να σκεπάσετε τα λεπτότερα τεμάχια με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο κατά τα τελευταία λεπτά του ψησίματος.

- Μεταλλικά, πλαστικά ή χάρτινα κλιπ με εσωτερικό σύρμα
- Πλαστικά δοχεία με αλουμινένια καπάκια που δεν έχουν αφαιρεθεί εντελώς
- Κρύσταλλο
- Μαχαιροπίρουνα και σκεύη με μεταλλική διακόσμηση (π.χ. χρυσό περίγραμμα, μπλε του κοβαλτίου)
- Σκεύη με κοίλες λαβές
- Πλαστικά σκεύη από μελαμίνη  
Η μελαμίνη απορροφά ενέργεια και υπερθερμαίνεται.  
Ενημερωθείτε λοιπόν, πριν αγοράσετε πλαστικά σκεύη, ποιο είναι το υλικό κατασκευής τους.
- Ξύλινα σκεύη  
Το νερό στο ξύλο εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Έτσι το ξύλο ξηραίνεται εντελώς και σκάει.


### Έλεγχος σκευών

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

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

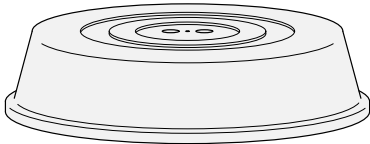


# Λειτουργία μικροκυμάτων


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

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




## Καπάκι μικροκυμάτων







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


- Εμποδίζουν την υπερβολική έξοδο υδρατμών που δημιουργούνται ειδικά στο ζέσταμα μεγάλης διάρκειας.
- Επιταχύνουν το ζέσταμα των τροφίμων.
- Εμποδίζουν το στέγνωμα των τροφίμων.
- Εμποδίζουν τη δημιουργία λεκέδων στον θάλαμο φούρνου.
- Χρησιμοποιήστε κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ένα καπάκι κατάλληλο για μικροκύματα από γυαλί ή πλαστικό.


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

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

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

- **Μην** χρησιμοποιείτε καπάκι για το ζέσταμα των παρακάτω τροφίμων:
  - παναρισμένες παρασκευές
  - παρασκευές που πρέπει να αποκτήσουν κρούστα (π.χ. τόστ)
  - παρασκευές που πρέπει να ζεσάνετε στους τρόπους λειτουργίας μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο , μικροκύμ + θερμός αέρας , μικροκύματα+γκριλ  ή μικροκ.+γκριλ με αέρα 

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

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



- Θέστε σε λειτουργία τον φούρνο.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

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

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

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

Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία σε μεταγενέστερο χρόνο μέσω της περιοχής περιήγησης, την ισχύ μικροκυμάτων μέσω του πλήκτρου αφής /W και τον χρόνο μαγειρέματος μέσω του πλήκτρου αφής .

- Επιβεβαιώστε κάθε καταχώριση με OK. Με την επιβεβαίωση της θερμοκρασίας ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας **χωρίς** μικροκύματα.

Στους τρόπους λειτουργίας **με** μικροκύματα εμφανίζεται η ρυθμισμένη ισχύς μικροκυμάτων και ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος.

- Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας **με** μικροκύματα με το πλήκτρο αφής OK.

Η διαδικασία μαγειρέματος σταματά.

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

Η παραγωγή μικροκυμάτων σταματά, μόλις διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος ή ανοίξετε την πόρτα. Μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με το πλήκτρο αφής OK.

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



## Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος


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

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

- θερμοκρασία
- ισχύς
- διάρκ μαγειρ
- λήξη στις
- έναρξη στις

## Αλλαγή θερμοκρασίας

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο βέλους  $\wedge$  ή  $\vee$  ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή  προς τα δεξιά ή αριστερά.

# Χειρισμός

Στην οθόνη εμφανίζεται η τελική θερμοκρασία.


- Αλλάξτε την τελική θερμοκρασία μέσω της περιοχής περιήγησης.



Η θερμοκρασία αλλάζει με βηματισμό 5°C.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζει με την αλλαγμένη τελική θερμοκρασία.

## Αλλαγή ισχύος μικροκυμάτων

Στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  και στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ μικροκυμάτων.

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής /W.

Η ρυθμισμένη ισχύς μικροκυμάτων εμφανίζεται στην οθόνη.

- Αλλάζετε την ισχύ μικροκυμάτων μέσω της περιοχής περιήγησης.

Μπορείτε να ρυθμίσετε τις εξής βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων: 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W, 1000 W.

- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζει με την αλλαγμένη ισχύ μικροκυμάτων.


## Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος

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

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

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

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

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

- χρόν μαγειρ

Ρυθμίστε τον χρόνο που χρειάζεται το φαγητό για να μαγειρευτεί. Μετά την παρέλευση αυτού του χρόνου, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί, εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.

- λήξη στις

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

- έναρξη στις

Η λειτουργία αυτή εμφανίζεται στο μενού, μόλις ρυθμίσετε το χρόν μαγειρ ή το λήξη στις. Με το έναρξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία μα-



γειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εντός λειτουργίας.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\oplus$ .
- Ρυθμίστε τους επιθυμητούς χρόνους.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\leftarrow$ , για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

## Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\oplus$ .
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε αλλαγή.

Αυτό το σημείο μενού δεν εμφανίζεται, εάν θέλετε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα, επειδή πρέπει πάντα να είναι ρυθμισμένος ένας χρόνος μαγειρέματος.

Ο χρόνος εμφανίζεται σε ανοιχτόχρωμο φόντο.

- Αλλάξτε τον ρυθμισμένο χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\leftarrow$ , για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.
- Συνεχίζετε τη διαδικασία μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα με το πλήκτρο αφής *OK*.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  $\approx$  μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος και από την περιοχή περιήγησης.

## Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

Σε έναν τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα μπορείτε να διαγράψετε μόνο τους ρυθμισμένους χρόνους για λήξη στις και έναρξη στις. Πρέπει να είναι πάντα ρυθμισμένος ένας χρόνος μαγειρέματος.

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

Εάν σε έναν τρόπο λειτουργίας χωρίς μικροκύματα διαγράψετε το διάρκ μαγειρ, διαγράφονται και οι ρυθμισμένοι χρόνοι για λήξη στις και έναρξη στις.

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

## Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα

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

Κατά τη διεξαγωγή της διαδικασίας μαγειρέματος, ανάβει το πλήκτρο αφής *OK*.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται και ο χρόνος μαγειρέματος σταματά.


Το πλήκτρο αφής *OK* ανάβει.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής *OK*.

# Χειρισμός

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

## Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας ή το πλήκτρο αφής .
- Μόλις εμφανιστεί το διακοπή διαδικασίας, επιβεβαιώστε με *OK*.


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

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

## Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου



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



Η προθέρμανση του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο σε λίγες περιπτώσεις παρασκευών.

- Τις περισσότερες παρασκευές τις τοποθετείτε στον κρύο θάλαμο φούρνου για να εκμεταλλευτείτε τη θερμότητα ήδη κατά τη διάρκεια της αρχικής θέρμανσης.
- Για ζύμες μαύρου ψωμιού, καθώς και για Ροσπίφ (ψητό) και φιλέτα προθερμαίνετε τον θάλαμο φούρνου στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus .

## Booster

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

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

- θερμός αέρας plus 
- αυτόματο ψήσιμο 

Εάν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πάνω από τους 100°C και είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία *Booster*, ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία με μία ταχεία φάση προθέρμανσης. Κατά τη διαδικασία αυτή ενεργοποιούνται ταυτόχρονα η αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και η τουρμπίνα.

Οι ευαίσθητες ζύμες (π.χ. μπισκότα, κουλουράκια) ροδίζουν υπερβολικά γρήγορα από την πάνω πλευρά με τη λειτουργία *Booster*.

Για αυτές τις περιπτώσεις παρασκευών απενεργοποιήστε τη λειτουργία *Booster*.

## Απενεργοποίηση *Booster* για μια διαδικασία μαγειρέματος


- Επιλέξτε τη ρύθμιση *Booster* | μη ενεργό, προτού επιλέξετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

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

Αν στη συνέχεια θελήσετε να ξεκινήσετε άλλη μια διαδικασία μαγειρέματος με τη λειτουργία *Booster*, επιλέξτε τη ρύθμιση *Booster* | ενεργό, προκειμένου να επανενεργοποιήσετε τη λειτουργία.


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

## σύντομο-μικροκύματα


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

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

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής . Μέσω επιλογής πολλές φορές μπορείτε να αυξήσετε σταδιακά το χρόνο μαγειρέματος.

Εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος που τρέχει.


Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή με το πλήκτρο αφής OK και να συνεχίσετε ή να διακόψετε με το πλήκτρο αφής .

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

## Ποπ κορν


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

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

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .

Εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος που τρέχει.

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή με το πλήκτρο αφής OK και να συνεχίσετε ή να διακόψετε με το πλήκτρο αφής .

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

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

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

## αυτόματα προγράμμ.

---

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

### Κατηγορίες

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

### Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

■ Επιλέξτε αυτόματα προγράμμ. **Auto**.

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.

■ Επιλέξτε την επιθυμητή κατηγορία.

Εμφανίζονται τα διαθέσιμα αυτόματα προγράμματα της επιλεγμένης κατηγορίας.

■ Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.

■ Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

### Υποδείξεις για τη χρήση



- Για τη χρήση των αυτόματων προγραμμάτων θα πρέπει οι συνοδευτικές συνταγές να παρέχουν κάποια καθοδήγηση. Με το εκάστοτε αυτόματο πρόγραμμα μπορείτε να παρασκευάσετε επίσης παρόμοιες συνταγές με διαφορετικές ποσότητες.
- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος αφήνετε τον θάλαμο φούρνου πρώτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, πριν ξεκινήσετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.
- Σε μερικά αυτόματα προγράμματα πρέπει να περιμένετε να προθερμανθεί η συσκευή, πριν τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο. Μια αντίστοιχη υπόδειξη με χρονικό προσδιορισμό εμφανίζεται στην οθόνη.
- Σε μερικά αυτόματα προγράμματα πρέπει να προσθέσετε υγρό μόλις περάσει ένα μέρος του χρόνου μαγειρέματος. Μια αντίστοιχη υπόδειξη με χρονικό προσδιορισμό εμφανίζεται στην οθόνη (π. χ. προσθήκη υγρού).
- Ο χρονικός προσδιορισμός του αυτόματου προγράμματος δεν είναι ο ακριβής χρόνος. Ανάλογα με την πορεία της διαδικασίας μαγειρέματος ο χρόνος μπορεί να είναι μικρότερος ή μεγαλύτερος. Οι διαφορές στον χρόνο μπορεί να προκύψουν ήδη από την αρχική θερμοκρασία του κρέατος.


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

- απόψυξη
- Αποξήρανση
- Ζέσταμα
- Μαγείρεμα
- Κονσερβοποίηση
- Κατεψυγμένα προϊόντα/Ετοιμα φαγητά

### απόψυξη

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

- Χρησιμοποιήστε έναν από τους παρακάτω τρόπους λειτουργίας:
  - Τρόπος λειτουργίας απόψυξη 
  - Ρυθμίζετε τη θερμοκρασία απόψυξης.
  - Τρόπος λειτουργίας μικροκύματα  Ρυθμίζετε την ισχύ μικροκυμάτων και τον χρόνο απόψυξης.

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

Μικρόβια στα τρόφιμα, όπως π. χ. σαλμονέλα μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές τροφικές δηλητηριάσεις. Όταν ξεπαγώνετε ψάρι και κρέας (ειδικότερα πουλερικά), φροντίζετε να είναι όλα καθαρά.

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργαστείτε αμέσως τα τρόφιμα μετά την απόψυξη.


### Πρακτικές συμβουλές

- Βγάζετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία τους και τα τοποθετείτε στο ταψί πυρέξ για να ξεπαγώσουν.
- Για την απόψυξη πουλερικών χρησιμοποιήστε το ταψί πυρέξ και τη σάρα τοποθετημένη από πάνω. Έτσι τα κατεψυγμένα προϊόντα δεν θα έρχονται

- σε επαφή με τα νερά απόψυξης.
- Το κρέας, τα πουλερικά ή το ψάρι, δεν θα χρειάζεται να ξεπαγώνουν τελείως, πριν το μαγείρεμα. Αρκεί να έχουν ξεπαγώσει μόνο κατά το ήμισυ. Τότε η εξωτερική τους επιφάνεια είναι αρκετά μαλακή, για να δεχθεί τα καρυκεύματα.


### Χρήση τρόπου λειτουργίας απόψυξη

Ο συγκεκριμένος τρόπος λειτουργίας δημιουργήθηκε για την προσεκτική απόψυξη των κατεψυγμένων τροφίμων.

- Επιλέξτε απόψυξη .
- Αλλάξτε, αν απαιτείται, την προτεινόμενη θερμοκρασία.


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

### Χρήση τρόπου λειτουργίας μικροκύματα

Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την απόψυξη τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα . Ρυθμίζετε την ισχύ μικροκυμάτων και τον χρόνο απόψυξης.




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




Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

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

## Άλλες εφαρμογές

### Απόψυξη στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα

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

 Ισχύς μικροκυμάτων,  Χρόνος απόψυξης,  Χρόνος προσαρμογής

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

## Αποξήρανση


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

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





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




Τοποθετήστε τα προς ξήρανση τρόφιμα στα επίπεδα 1+2.

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

- Επιλέξτε θερμός αέρας plus .
- Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο ξήρανσης.
- Γυρίζετε τα προς ξήρανση τρόφιμα στο πυρίμαχο ταψί ανά τακτά χρονικά διαστήματα.


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

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

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία,  
 Χρόνος Ξήρανσης,  θερμός αέρας plus

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

## Λήψη αποξηραμένων τροφίμων από τον φούρνο

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

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

- Αφήστε τα αποξηραμένα φρούτα ή λαχανικά να κρυώσουν.


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

- Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε σφραγισμένα βάζα ή κονσέρβες.

## Άλλες εφαρμογές

### Ζέσταμα


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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτών τροφίμων.

Όταν ζεσταίνετε πολύ το φαγητό των μωρών και των παιδιών, υπάρχει κίνδυνος να καούν.

Για τον λόγο αυτό, ζεσταίνετε τις παιδικές και βρεφικές τροφές μόνο για 30-60 δευτερόλεπτα στα 450 Watt.


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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια.

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

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

Κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτών υγρών.

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

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


Ανακατεύετε το υγρό πριν από το ζέσταμα ή το βράσιμο.

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

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




### Χρήση τρόπου λειτουργίας μικροκύματα


Ο τρόπος λειτουργίας μικροκύματα  είναι κατάλληλος για το ζέσταμα.

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

Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

Χρησιμοποιείτε πάντα καπάκι, εκτός και αν ζεσταίνετε ψητά πανέ.

- Τοποθετήστε τα τρόφιμα που επιθυμείτε να ζεσάνετε σε ταψί πυρέξ με καπάκι.
- Βάλτε το ταψί πυρέξ στον θάλαμο φούρνου στο επίπεδο στήριξης 1.
- Επιλέξτε μικροκύματα .
- Ρυθμίστε ανάλογα με το τρόφιμο την ισχύ μικροκυμάτων και τον χρόνο μαγειρέματος.  
Στον πίνακα παρατίθενται οι τιμές για κάποια τρόφιμα.
- Γυρίζετε, τεμαχίζετε ή ανακατεύετε πολλές φορές τα τρόφιμα. Ανακατεύετε από τις άκρες προς τα μέσα, επειδή οι άκρες ζεσταίνονται γρηγορότερα.

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.

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




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

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

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

# Άλλες εφαρμογές

## Ζέσταμε με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα

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

 Ισχύς μικροκυμάτων,  Χρόνος μαγειρέματος,  Χρόνος προσαρμογής

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


## Μαγείρεμα

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




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

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

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





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

## Πρακτικές συμβουλές

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

## Άλλες εφαρμογές


### Μαγείρεμα με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα


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

 Βάρος,  χρόνος μαγειρέματος,  χρόνος προσαρμογής

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

## Κονσερβοποίηση



 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.  
Βράζοντας μόνο μία φορά τα όσπρια και το κρέας με σκοπό την κονσερβοποίησή τους, δεν καταστρέφονται επαρκώς οι σπόροι του κλωστηριδίου της αλλαντίασης. Για τον λόγο αυτό ενδέχεται να σχηματιστούν τοξίνες που μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές δηλητηριάσεις. Οι σπόροι αυτοί εξουδετερώνονται μόνο μετά από επανειλημμένο ζέσταμα.  
Μόλις τα όσπρια και το κρέας κρυώσουν και εντός 2 ημερών πρέπει να επαναλαμβάνετε **πάντα** τη διαδικασία κονσερβοποίησης και μία δεύτερη φορά.


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

## Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών


Τα στοιχεία αφορούν 5 βάζα με περιεχόμενο έως 0,5 l.

Χρησιμοποιείτε μόνο τα ειδικά βάζα του εμπορίου:

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

- Χρησιμοποιείτε βάζα και ελαστικούς δακτυλίους που δεν εμφανίζουν φθορές.
- Πριν από την κονσερβοποίηση ξεβγάλτε τα βάζα με καυτό νερό και γεμίστε τα έως 2 cm κατά μέγιστο κάτω από το χείλος.
- Καθαρίζετε το χείλος των βάζων αφού τα γεμίσετε με το προϊόν για κονσερβοποίηση με ένα καθαρό πανί και καυτό νερό.
- Σφραγίστε τα βάζα αποκλειστικά με διάφανη αυτοκόλλητη ταινία. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά άγκιστρα, γιατί στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  προκαλούνται σπίθες.
- Τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1 και βάζετε πάνω του τα βάζα.

## Χρήση τρόπου λειτουργίας θερμός αέρας plus

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

Μειώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.



## Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών


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


## Άλλες εφαρμογές

### Κονσερβοποίηση λαχανικών


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

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

 Θερμοκρασία και χρόνος κονσερβοποίησης μόλις αρχίσουν να φαίνονται «φυσαλίδες»

 Θερμοκρασία και χρόνος συμπληρωματικής θέρμανσης

### Χρήση τρόπου λειτουργίας μικροκύματα

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




Μειώνετε εγκαίρως την ισχύ μικροκυμάτων για να αποφύγετε την υπερκείμεση.



### Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών

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

### Κονσερβοποίηση λαχανικών


- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φυσαλίδες», ρυθμίστε την αναγραφόμενη ισχύ μικροκυμάτων και αφήστε τα λαχανικά να βράσουν έως τον αναγραφόμενο χρόνο.
- Όταν ολοκληρωθεί η διαδικασία κονσερβοποίησης, σβήστε τον φούρνο και αφήστε τα βάζα να συνεχίσουν να θερμαίνονται στον θάλαμο φούρνου έως τον αναγραφόμενο χρόνο.

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

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

 Χρόνος συνέχισης θέρμανσης

### Αφαίρεση βάζων μετά την κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Μετά την κονσερβοποίηση τα βάζα είναι πολύ καυτά.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα βάζα.

- Βγάζετε τα βάζα από τον θάλαμο φούρνου.

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

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

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

## Κατεψυγμένα προϊόντα/ Έτοιμα γεύματα

### Πρακτικές συμβουλές για κέικ, πίτσα και μπαγκέτες

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

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

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


## Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων/έτοιμων γευμάτων

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.


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

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

## 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.

## Ψήσιμο φαγητών

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

### Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Ο χρόνος ψησίματος που θα επιλέξετε δεν θα πρέπει να είναι υπερβολικά μεγάλος. Διαφορετικά, η ζύμη θα ξεραθεί και η απόδοση της μαγιάς θα μειωθεί.
- Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε ανοιχτόχρωμες φόρμες με λεπτά τοιχώματα, καθώς τα τρόφιμα δεν θα ψηθούν ομοιόμορφα και το ρόδισμα τους θα είναι μειωμένο. Ενδεχομένως να μην ψηθούν και καθόλου, αν οι συνθήκες δεν είναι κατάλληλες.
- Τοποθετείτε τις μακρόστενες φόρμες λοξά στον θάλαμο φούρνου, γιατί έτσι επιτυγχάνεται η βέλτιστη κατανομή θερμοκρασίας που έχει ως αποτέλεσμα ένα ομοιόμορφο και σωστό ψήσιμο.
- Όταν πρόκειται για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες ή συναφή προϊόντα τοποθετήστε στο ταψί πυρέξ λαδόκολλα.

### Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

#### Επιλογή θερμοκρασίας 🌡️

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

#### Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ⌚

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

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

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

### Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

#### Χρήση αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.



## Χρήση θερμός αέρας plus

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

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

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

## Χρήση θερμός αέρας Eco


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

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

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

## Χρήση μικροκύμ + θερμός αέρας

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

Ο τρόπος λειτουργίας μικροκύμ + θερμός αέρας  είναι ιδιαίτερα ενδεδειγμένος για το ψήσιμο ζύμης με μεγαλύτερο χρόνο ψησίματος, όπως ζύμη μαγιάς, ζύμη γιαουρτιού-λαδιού, μαλακή και σφικτή ζύμη.

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

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

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

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

# Ψήσιμο φαγητών

## Συμβουλές για ψήσιμο

- Η **προθέρμανση** του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο κατά την παρασκευή ροσμπίφ και φιλέτων. Γενικά δεν απαιτείται προθέρμανση.
- Για το ψήσιμο κρέατος χρησιμοποιήστε ένα **κλειστό σκεύος**, π.χ. μια γάστρα. Το κρέας θα παραμείνει εσωτερικά ζουμερό. Ο θάλαμος του φούρνου διατηρείται καθαρότερος, από ό,τι αν ψήνατε στη σχάρα. Μένει αρκετός ζυμός, 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 αλειψετε το άπαχο κρέας με λίπος, να το καλύψετε με μπέικον ή να το γεμίσετε με αυτό.
- Προσθέστε **καρυκεύματα** στο κρέας και τοποθετήστε το στο σκεύος. Προσθέστε κομματάκια βουτύρου ή μαργαρίνης ή περιχύστε με λάδι ή μαγειρικό λίπος. Αν πρόκειται να ψήσετε κάποιο μεγαλύτερο κομμάτι κρέατος (2-3 kg) ή λιπαρά πουλερικά, προσθέστε περ. 1/8 l νερό.
- Μην προσθέτετε κατά το ψήσιμο υπερβολικά πολύ υγρό. Το κρέας δεν θα **ροδίσει** όσο πρέπει. Το ρόδισμα δημιουργείται στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Το κρέας αποκτά ένα επιπλέον έντονο ρόδισμα, αν, μόλις παρέλθει ο μισός περίπου χρόνος ψησίματος, αφαιρέσετε το καπάκι του σκεύους.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, αφαιρέστε το φαγητό από τον θάλαμο του φούρνου, καλύψτε το και αφήστε το να **σταθεί** για περ. 10 λεπτά. Έτσι χάνεται λιγότερο ζουμί για το κόψιμο.
- Η πέτσα των **πουλερικών** γίνεται τραγανή, αν 10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος την αλειψετε με λίγο ελαφρώς αλατισμένο νερό.

## Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

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

## Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Αν υπερβείτε τις αναγραφόμενες θερμοκρασίες, το κρέας θα ροδίσει, αλλά δεν θα ψηθεί καλά στο εσωτερικό του.
- Για κομμάτια κρέατος που ζυγίζουν πάνω από 3 kg, επιλέξτε μια θερμοκρασία χαμηλότερη κατά περ. 10°C από τη θερμοκρασία που αναγράφεται στον πίνακα. Η διαδικασία ψησίματος διαρκεί κάπως περισσότερο, αλλά το κρέας ψήνεται ομοιόμορφα και η κρούστα δεν γίνεται πολύ παχιά.
- Για το ψήσιμο στη σχάρα επιλέγετε μια θερμοκρασία γύρω στους 20°C περίπου χαμηλότερη από ό,τι αν ψήνατε σε σκεπασμένο σκεύος.

## Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

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

- Μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο ψησίματος, αν ανάλογα με το είδος κρέατος πολλαπλασιάσετε το ύψος του ψητού σας [cm] με τον χρόνο ανά cm ύψους [min/cm]:
  - Βοδινό/Κυνήγι: 15-18 min/cm

- Χοιρινό/Μοσχάρι/Αρνί: 12-15 min/cm
- Ροσμπίφ/Φιλέτο: 8-10 min/cm
- Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί.

## Πρακτικές συμβουλές

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

## Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας


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

### Χρήση αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

### Χρήση θερμός αέρας plus ή αυτόματο ψήσιμο

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


Στον τρόπο λειτουργίας αυτόματο ψήσιμο  ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται κατά τη φάση του αρχικού ψησίματος πρώτα σε υψηλή θερμοκρασία (περ. 230°C). Μόλις επιτευχθεί αυτή η θερμοκρασία, η θερμοκρασία του φούρνου κατεβαίνει από μόνη της στη ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος (θερμοκρασία συνέχισης ψησίματος).


- Χρησιμοποιείτε για το ψήσιμο σκεύη με λαβές ανθεκτικές στις υψηλές θερμοκρασίες, όπως π. χ. γάστρα, πήλινη κατσαρόλα, πήλινη γάστρα ή ταψί πυρέξ ανθεκτικό στις υψηλές θερμοκρασίες.

- Τοποθετήστε τη σάρα με το φαγητό στο επίπεδο στήριξης 1.

### Χρήση μικροκύμ + θερμός αέρας ή μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο

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

Χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας μικροκύμ + θερμός αέρας  για γρήγορο ζέσταμα και μαγείρεμα τροφίμων με ταυτόχρονο ρόδισμα. Σε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας επιτυγχάνεται η μέγιστη εξοικονόμηση χρόνου και ενέργειας.


Χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο  για αρχικό ψήσιμο με υψηλές θερμοκρασίες και συνέχιση ψησίματος με χαμηλότερες θερμοκρασίες.

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

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

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

## 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 κρούσας αέρα για να κρυώσει. Τα στοιχεία χειρισμού ζεσταίνονται υπερβολικά.

Όταν ψήνετε στο γκριλ, φροντίστε να κλείνετε την πόρτα.

### Συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ



- Η προθέρμανση είναι απαραίτητη κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Επιλέξτε για τήν προθέρμανση έναν τρόπο λειτουργίας **χωρίς** μικροκύματα. Προθερμάνετε την αντίσταση γκριλ για περ. 5 λεπτά με κλειστή πόρτα.
- Πλένετε γρήγορα το κρέας στη βρύση με κρύο νερό και το στεγνώνετε καλά. Μην αλατίζετε πριν από το ψήσιμο τις φέτες κρέατος, για να μη φύγει ο χυμός τους.
- Μαρινάρετε τα κρέατα χωρίς λίπος ή αλείψτε τα με λάδι. Μην χρησιμοποιείτε άλλα λίπη και βούτυρο, γιατί αυτά μαυρίζουν εύκολα ή δημιουργούν καπνό.
- Όταν πρόκειται για λεπτά ψάρια ή φέτες ψαριού, τα καθαρίζετε και τα αλατίζετε. Μπορείτε επίσης να ραντίσετε το ψάρι με χυμό λεμονιού.
- Γενικά να χρησιμοποιείτε την σχάρα όταν ψήνετε στο γκριλ.
- Για το ψήσιμο στο γκριλ αλείψτε τη σχάρα με λάδι και τοποθετείτε πάνω σε αυτή το φαγητό.

### Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.



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

### Επιλογή θερμοκρασίας

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

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

### Επιλογή βαθμίδας γκριλ

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

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

## Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

- Ψήνετε τις λεπτές φέτες κρέατος ή ψαριού για περ. 6-8 λεπτά από κάθε πλευρά.  
Προσέχετε, οι φέτες να έχουν το ίδιο πάχος, ώστε να μην διαφοροποιούνται πολύ οι χρόνοι ψησίματος.
  - Ψήνετε τις πιο παχιές φέτες κρέατος περ. 7-9 λεπτά από κάθε πλευρά.
  - Ψήνετε το ρολό κρέατος για περ. 10 λεπτά ανά cm διαμέτρου.
  - Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί.
  - Για τη **δοκιμή ψησίματος** πιέστε την επιφάνεια του κρέατος με ένα κουτάλι. Έτσι μπορείτε να διαπιστώσετε αν το κρέας έχει ψηθεί καλά.
- **englisch/rare**  
Αν το κρέας είναι πολύ ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ακόμη κόκκινο.
  - **medium**  
Αν το κρέας είναι λιγότερο ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ροζ.
  - **well done**  
Αν το κρέας δεν είναι καθόλου ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι τελειώς ψημένο.

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

## Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

Αν χρησιμοποιήσετε τον συγκεκριμένο τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα, ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται. Όταν επιλέγετε την ισχύ μικροκυμάτων λάβετε υπόψη τους πίνακες μαγειρέματος και τις συνταγές.

## Χρήση γκριλ με αέρα ή μικροκ.+γκριλ με αέρα

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

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


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


## Χρήση γκριλ ή μικροκύματα+γκριλ

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

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

## Καθαρισμός και περιποίηση

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

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

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

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

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

### Ακατάλληλα καθαριστικά

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

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- στην πρόσοψη, απορρυπαντικά που διαλύουν τα άλατα
- διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη, γαλάκτωμα ή κόκκους)
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- καθαριστικά για ανοξείδωτες επιφάνειες
- απορρυπαντικά για πλυντήρια πιάτων
- Καθαριστικά για τζάμια
- καθαριστικά για υαλοκεραμικές εστίες
- σκληρά σφουγγάρια και βούρτσες (π.χ. σφουγγάρια για κατσαρόλες, χρησιμοποιημένα σφουγγάρια που περιέχουν ακόμα υπολείμματα από ισχυρά καθαριστικά)
- ειδικά σφουγγαράκια τύπου μαγικής γόμας
- αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα

- σύρμα
- την επιμονή σε σημεία με χρήση μηχανικών μέσων καθαρισμού
- καθαριστικά για φούρνους \*
- ανοξειδωτα συρμάτινα σφουγγαράκια
- \* η χρήση επιτρέπεται, όταν υπάρχει σκληρή βρομιά σε επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

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

Μόνο το ταψί πυρέξ είναι κατάλληλο για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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

Για πιο εύκολο καθαρισμό συνιστούμε:

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

### Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

Η υγρασία φθείρει το εσωτερικό του φούρνου.

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

### Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

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

## Αφαίρεση σκληρής βρομιάς

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

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

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

## Χρήση καθαριστικού φούρνων

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

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

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

Μην ψεκάζετε τα διάκενα και τα ανοίγματα των 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.



### Δίπλωση προς τα κάτω της αντίστασης γκριλ

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

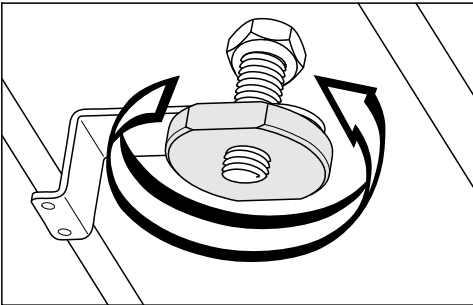
**⚠** Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

Υπάρχει το ενδεχόμενο να προκληθούν γρατζουνιές στον πάτο του θαλάμου του φούρνου, αν πέσει κάτω το παξιμάδι.

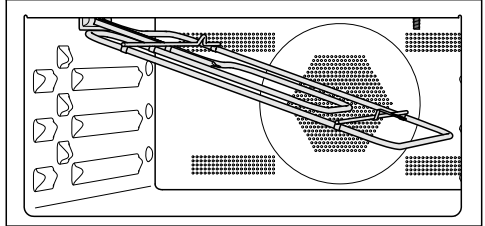
Απλώνετε για προστασία π.χ. μια πετσέτα κουζίνας στον πάτο του θαλάμου του φούρνου και στην ανοιχτή πόρτα.



■ Ξεβιδώστε το παξιμάδι.

Η αντίσταση γκριλ μπορεί να πάθει ζημιά.

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



■ Διπλώνετε με προσοχή προς τα κάτω την αντίσταση γκριλ.

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

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

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

Αν είναι εφικτό, μην καθαρίζετε τη λυχνία LED.

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

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...





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

Στην ενότητα [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service) θα βρείτε πληροφορίες για το πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε τις βλάβες/τα σφάλματα μόνοι σας.



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

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

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Τα πλήκτρα αφής δεν αντιδρούν.</b>	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη   QuickTouch   μη ενεργό. Αυτός είναι ο λόγος που δεν αντιδρούν τα πλήκτρα αφής, όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο, αντιδρούν τα πλήκτρα αφής. Εάν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής πάντα ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο, τότε επιλέγετε τη ρύθμιση οθόνη   QuickTouch   ενεργό.</li> </ul>
	Ο ηλεκτρικός φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος με το ηλεκτρικό δίκτυο. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγχετε, αν το φως του ηλεκτρικού φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.</li> <li>■ Ελέγχετε, αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλείτε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.</li> </ul>
	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο σύστημα ελέγχου. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF , μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου ο φούρνος.</li> </ul>
κλειδωμα συσκευής  <b>εμφανίζεται κατά την ενεργοποίηση της οθόνης.</b>	Το κλειδωμα συστήματος  είναι ενεργοποιημένο. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιβεβαιώστε πατώντας <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Εμφανίζεται η ένδειξη Πιέστε για 6 δευτ. «OK».</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απενεργοποιήστε το κλειδωμα συστήματος για μια διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το πλήκτρο αφής <i>OK</i> για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα.</li> <li>■ Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε μόνιμα το κλειδωμα συστήματος, επιλέξτε τη ρύθμιση σύστημα ασφάλειας   κλειδωμα συσκευής    μη ενεργό.</li> </ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται</b> διακοπή ηλεκτ ρεύματος.	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για λίγο. Μια τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος διακόπηκε με αυτόν τον τρόπο. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία.</li> <li>■ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος εκ νέου.</li> </ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη</b> 12:00.	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για περισσότερες από 150 ώρες. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα και την ημερομηνία.</li> </ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται</b> επιτεύχθ μέγ διάρκ λειτ.	Ο φούρνος ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Το σύστημα απενεργοποίησης ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιβεβαιώστε με <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Ο φούρνος είναι και πάλι έτοιμος να λειτουργήσει.</p>


## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
βλάβη και εμφανίζεται την οθόνη ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναγράφεται εδώ.	<p>Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li> </ul>
Αν κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ανοίξετε την πόρτα, δεν ακούγεται θόρυβος λειτουργίας.	<p>Αυτό δεν είναι βλάβη! Αν κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ανοίξετε την πόρτα, ο διακόπτης επαφής της πόρτας απενεργοποιεί τα μικροκύματα και μειώνει τον αριθμό στροφών της τουρμπίνας κρούου αέρα.</p>
Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.	<p>Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η τουρμπίνα κρούου αέρα συνεχίζει να λειτουργεί (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρούου αέρα»).</p>
Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας με μικροκύματα ακούγεται ένας μη φυσιολογικός θόρυβος.	<p>Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας με μικροκύματα χρησιμοποιήσατε μεταλλικά σκεύη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε, αν δημιουργούνται σπίθες από τη χρήση των μεταλλικών σκευών (βλ. κεφάλαιο «Λειτουργία με μικροκύματα», ενότητα «Επιλογή σκευών»).</li> </ul>
	<p>Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας με μικροκύματα καλύψατε το τρόφιμο με αλουμινόχαρτο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αν απαιτείται, αφαιρέστε το αλουμινόχαρτο.</li> </ul>
	<p>Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας με μικροκύματα χρησιμοποιήσατε τη σάρα.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Για διαδικασίες με μικροκύματα χρησιμοποιείτε πάντα το ταψί πυρέξ.</li> </ul>
Ο φούρνος τέθηκε αυτόματα εκτός λειτουργίας.	<p>Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας για λόγους οικονομίας ρεύματος, όταν, αφού τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος ή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος και μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, δεν ακολουθήσει κανένας περαιτέρω χειρισμός.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε και πάλι σε λειτουργία τον φούρνο.</li> </ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.</b>	<p>Η επιλεγμένη θερμοκρασία παρουσιάζει αποκλίσεις από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέξτε τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</li> </ul> <p>Οι ποσότητες των συστατικών παρουσιάζουν αποκλίσεις από εκείνες που αναφέρονται στη συνταγή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε αν έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυγών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.</li> </ul>
<b>Τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα παρουσιάζουν κάποια διαφορά στο ρόδισμα τους.</b>	<p>Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο στήριξης.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγξτε, αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στήριξης.</li> </ul> <p>Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν εναρμονίζονται με τον τρόπο λειτουργίας. Οι ανοιχτόχρωμες, γυαλιστερές σαν καθρέπτρες φόρμες με λεπτά τοιχώματα είναι λιγότερο κατάλληλες. Αντανακλών τη θερμική ακτινοβολία του φούρνου. Συνεπώς η θερμότητα δυσκολεύεται να μεταδοθεί στο φαγητό και το ρόδισμα που προκύπτει από τη χρήση της συγκεκριμένης φόρμας είναι ανομοιόμορφο ή όχι τόσο έντονο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.</li> </ul>
<b>Μετά το πέρας του ρυθμισμένου χρόνου, τα τρόφιμα στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  δεν έχουν ζεσταθεί ή μαγειρευτεί επαρκώς.</b>	<p>Διακόψτε μια διαδικασία μαγειρέματος με μικροκύματα, αλλά δεν τη συνεχίσατε σε μεταγενέστερο χρόνο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ξεκινήστε εκ νέου τη διαδικασία μαγειρέματος, μέχρι τα τρόφιμα να ζεσταθούν ή να μαγειρευτούν επαρκώς.</li> </ul> <p>Κατά το μαγείρεμα ή το ζέσταμα με μικροκύματα ο χρόνος που ρυθμίσατε είναι πολύ σύντομος.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε αν για τη ρυθμισμένη ισχύ μικροκυμάτων έχει επιλεγεί ο σωστός χρόνος. Όσο χαμηλότερη είναι η ισχύς μικροκυμάτων, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος.</li> </ul>
<b>Μετά το ζέσταμα ή το μαγείρεμα με μικροκύματα, τα τρόφιμα κρύνουν πολύ γρήγορα.</b>	<p>Οι ιδιότητες που διαθέτουν τα μικροκύματα επιδρούν έτσι, ώστε η θερμότητα να αναπτύσσεται πρώτα στην εξωτερική επιφάνεια του φαγητού και στη συνέχεια να μεταδίδεται στο κέντρο. Όταν τα τρόφιμα ζεσταίνονται με πολύ υψηλή ισχύ μικροκυμάτων, ενδέχεται να είναι ζεστά στο εξωτερικό τους μέρος, αλλά να μην έχουν ζεσταθεί ακόμη στον πυρήνα. Στην προσαρμογή θερμοκρασίας που ακολουθεί, το τρόφιμο ζεσταίνεται περισσότερο στον πυρήνα και λιγότερο στο εξωτερικό του.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα τροφίμων με ανομοιογενή σύσταση, όπως π. χ. σε ένα μενού, επιλέξτε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων και αυξήστε αντιστοίχως τον χρόνο.</li> </ul>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.</b>	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός   «ενεργό» για 15 δευτερ.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Αν θέλετε να είναι ενεργοποιημένος ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός   ενεργό.</li></ul>
<b>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου έχει σβήσει ή δεν ενεργοποιείται.</b>	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός   μη ενεργό.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιήστε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα.</li><li>■ Αν το επιθυμείτε, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός   ενεργό ή «ενεργό» για 15 δευτερ.</li></ul> <p>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου παρουσιάζει βλάβη.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li></ul>

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

## Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

Μπορείτε να επικοινωνήσετε με το Miele Service μέσω διαδικτύου στην παρακάτω ιστοσελίδα [www.miele.com/service](http://www.miele.com/service).

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

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

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

## Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

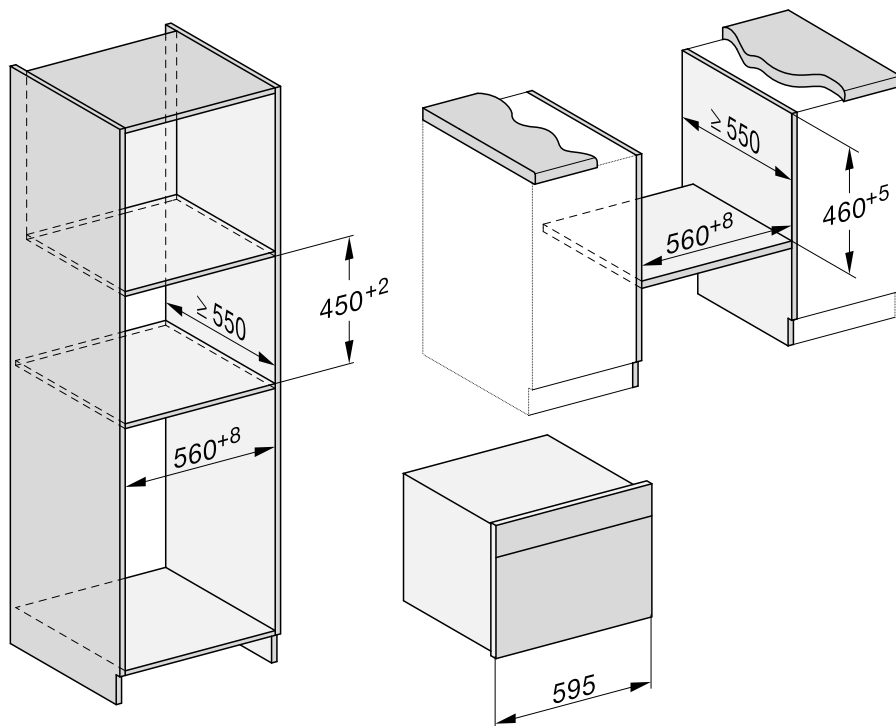
# Εγκατάσταση

## Διαστάσεις εντοιχισμού

Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

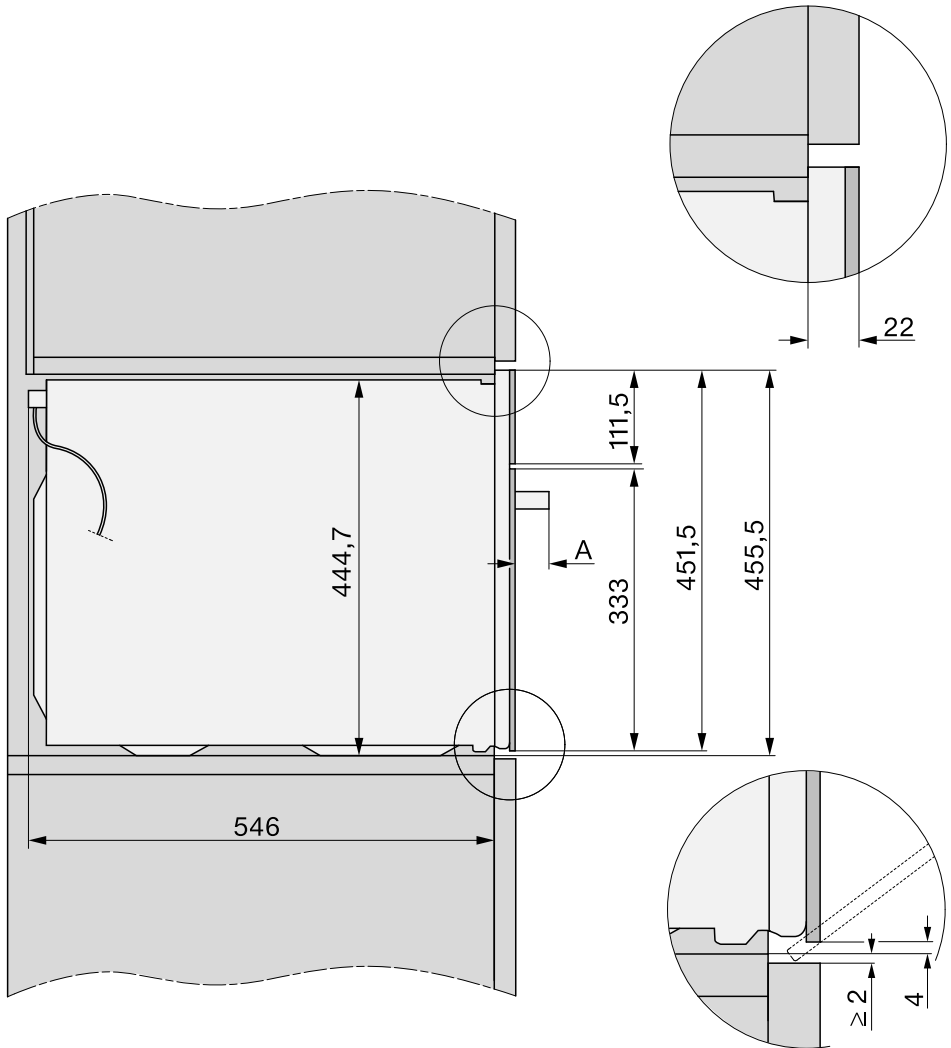
### Εντοιχισμός σε επάνω ή κάτω ντουλάπι

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





## Πλαϊνή όψη

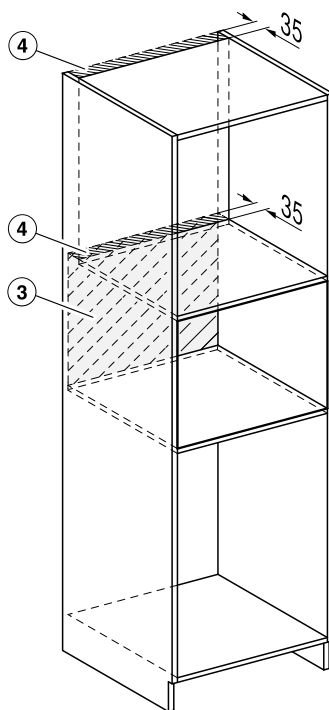
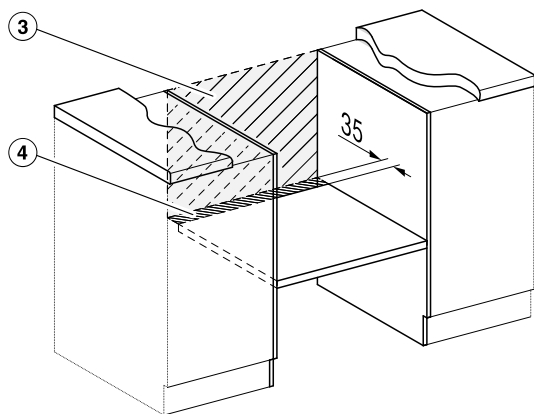
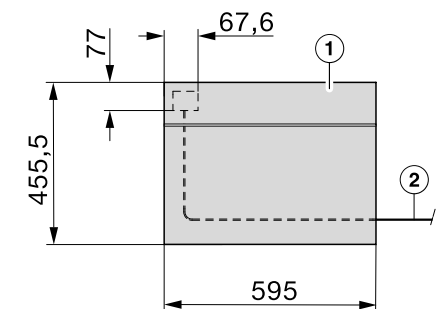


**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

# Εγκατάσταση

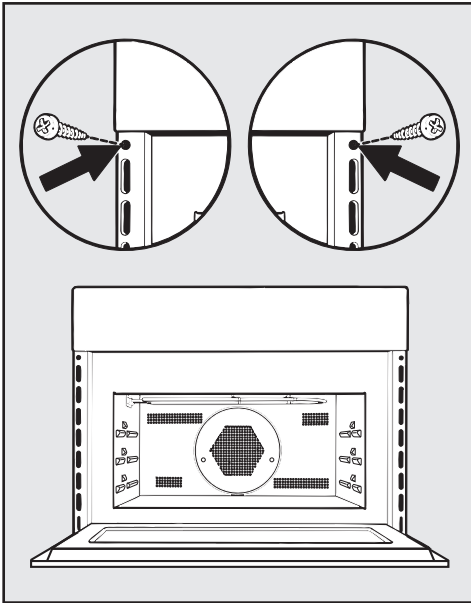
## Συνδέσεις και εξαερισμός



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

## Τοποθέτηση φούρνου

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



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

## Ηλεκτρική σύνδεση

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

Η ασφάλεια πρέπει να είναι τουλάχιστον 16 A.

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

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

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

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

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

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

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

## Εγκατάσταση

---

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

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

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

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

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

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

### Η Miele συνιστά:

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

## Υγρή ζύμη

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

Τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, ισχύς μικροκυμάτων, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, μικροκύμ + θερμός αέρας, ✓ ON, – OFF
















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







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

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

# Πίνακες μαγειρέματος

## Ζύμη σφικτή

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Μπισκότα (1 ταψί πυρέξ)		140-150	✓	2	20-30
Κουλουράκια (1 ταψί πυρέξ)*		140	–	2	40-50
Κουλουράκια (2 ταψιά πυρέξ)*		140	–	2+3	45-55 <sup>2</sup>
Βάση τούρτας-παντεσπάνι (φόρμα για βάση τούρτας-παντεσπάνι, Ø 28 cm)		150-160	✓	2	30-40
Τσιζκέικ (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	75-85
Μηλόπιτα (λυόμενη φόρμα, Ø 20 cm)*		160	–	1	110-120
Μηλόπιτα σκεπαστή (λυόμενη φόρ- μα, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	65-75
Κέικ φρούτου με γλάσο (λυόμενη φόρ- μα, Ø 26 cm)		150-160	✓	1	60-70
Κέικ φρούτου με γλάσο (1 ταψί πυρέξ)		150-160	✓	2	55-65
Τάρτα γλυκιά (1 ταψί πυρέξ)		190-200 <sup>1</sup>	✓	2	30-40

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus, ✓ ON, – OFF

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

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

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

## Ζύμη μαγιάς

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

Τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, Booster, επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, μικροκύμ + θερμός αέρας, ✓ ON, – OFF









## Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού






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

Τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, Booster, επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, μικροκύμ + θερμός αέρας, ✓ ON, – OFF

# Πίνακες μαγειρέματος

## Ζύμη για παντεσπάνι








Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)	<input type="checkbox"/>	 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Βάση παντεσπάνι (2 αυγά, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		170-180 <sup>1</sup>	–	1	15-25
Βάση παντεσπάνι (4 αυγά, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		170-180 <sup>1</sup>	–	1	30-40
Αφράτο παντεσπάνι (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)*		190	–	2	20-30
Παντεσπάνι (1 ταψί πυρέξι)		170-180 <sup>1</sup>	–	2	12-22






Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus, ✓ ON, – OFF

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

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

## Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)	<input type="checkbox"/>	 [°C]		 <sup>3</sup> <sub>1</sub>	 [min]
Σου (1 ταψί πυρέξι)		160-170	✓	2	30-40
Πιτάκια (1 ταψί πυρέξι)		170-180	✓	2	25-35
Μακαρόν (1 ταψί πυρέξι)		120-130	✓	2	35-45
Μαρέγκες/Μπεζέδες (1 ταψί πυρέξι, 6 τεμάχια, Ø 6 cm)		80-100	–	2	120-150

Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus, ✓ ON, – OFF



## Αλμυρά

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

Τρόπος λειτουργίας, θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup><sub>1</sub> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, μικροκύμ + θερμός αέρας, γκριλ μεγάλη επιφάνεια, γκριλ με αέρα, ✓ ON, – OFF

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

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












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









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

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

# Πίνακες μαγειρέματος

## Βοδινό

Φαγητό (εξαρτήματα)		 [°C]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>8</sup> [°C]
Βοδινό ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 <sup>2</sup>	150-160	✓	1	120-130 <sup>6</sup>	–
Βοδινό φιλέτο, περίπου 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150-160 <sup>4</sup>	–	1	30-70	45-75
Ροσμπίφ, περίπου 1 kg <sup>1</sup>	 <sup>2</sup>	150-160 <sup>4</sup>	✓	1	25-70	45-75
Μπέργκερ <sup>*1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 17-22 2: 5-10 <sup>7</sup>	–
Μπιφτέκια <sup>1</sup>	 <sup>3</sup>	3 <sup>5</sup>	–	2	1: 10-15 2: 5-10 <sup>7</sup>	–

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ ON, – OFF

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

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

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

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

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

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

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

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

<sup>8</sup> Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε επίσης να υπολογίσετε τον χρόνο με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Μοσχάρι

Φαγητό (εξαρτήματα)		+ [°C] + [W]		<sup>3</sup> 1	 [min]	<sup>3</sup> [°C]
Μοσχάρι ψητό γάστρας, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)	<sup>1</sup>	160-170	✓	1	120-130 <sup>2</sup>	–
	<sup>1</sup>	160-170 + 150	✓	1	80-90 <sup>2</sup>	–
Μοσχάρι φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί πυρέξ)	<sup>1</sup>	150-160	✓	1	20-50	45-75

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμοκρασία πυρήνα, θερμός αέρας plus, μικροκύμ + θερμός αέρας, ✓ ON, – OFF

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

<sup>2</sup> Το μαγειρέμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

<sup>3</sup> Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε επίσης να υπολογίσετε τον χρόνο με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

## Χοιρινό

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

Τρόπος λειτουργίας, Θερμοκρασία, Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης, χρόνος μαγειρέματος, θερμοκρασία πυρήνα, μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο, μικροκύμ + θερμός αέρας, γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ ON, – OFF

<sup>1</sup> Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

<sup>2</sup> Επιλέξτε την αναφερόμενη βαθμίδα γκριλ.

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

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













<sup>5</sup> Αφού παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.










<sup>6</sup> Στα μισά του χρόνου γυρίστε το φαγητό κι από την άλλη πλευρά.

<sup>7</sup> Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε επίσης να υπολογίσετε τον χρόνο με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Αρνί, κυνήγι

Φαγητό (εξαρτήματα)		 +  [°C] + [W]		 <sup>3</sup>	 [min]	 <sup>4</sup> [°C]
Αρνί μπουτί με κόκκαλο, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		170-180 + 80	✓	1	100-120 <sup>3</sup>	64-82
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (σάρα σε ταψί πυρέξ)	 <sup>1</sup>	170-180 <sup>2</sup>	✓	1	15-40	53-80
Πλάτη ελαφιού χωρίς κόκαλο (γάστρα)	 <sup>1</sup>	170-180 <sup>2</sup>	✓	1	45-75	60-81
Πλάτη ζαρκαδιού χωρίς κόκαλο (ταψί πυρέξ)	 <sup>1</sup>	140-150 <sup>2</sup>	–	1	20-40	60-81
Μπουτί αγριογούρουνο χωρίς κόκκαλο, περ. 1 kg (γάστρα με κα- πάκι)		180-190	✓	1	90-120 <sup>3</sup>	80-90

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  μικροκύμ + αυτόμ ψήσιμο,  θερμός αέρας plus,  αυτόματο ψήσιμο, ✓ ON, – OFF

















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












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

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

<sup>4</sup> Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε επίσης να υπολογίσετε τον χρόνο με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

## Πουλερικά, ψάρι

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

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  αυτόματο ψήσιμο,  μικροκύμα + αυτόμ ψήσιμο,  γκριλ με αέρα,  μικροκ.+γκριλ με αέρα,  μικροκύμα + θερμός αέρας, ✓ ON, – OFF

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

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














<sup>2</sup> Γυρίστε το ψητό σας από την άλλη, αν είναι εφικτό μετά τα μισά του χρόνου ψησίματος.








<sup>3</sup> Μετά από 30 λεπτά προσθέστε περ. 0,5 l υγρών.

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








 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, <sup>3</sup> επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus, <sup>3</sup> γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ ON, – OFF

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

## Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

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

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

 Τρόπος λειτουργίας,  ισχύς μικροκυμάτων,  χρόνος απόψυξης ή χρόνος μαγειρέματος,  χρόνος προσαρμογής,  μικροκύματα,  μικροκύμα + θερμός αέρας,  μικροκ. + γκριλ με αέρα

<sup>1</sup> Στα μισά του χρόνου γυρίστε το φαγητό/τα τρόφιμα για απόψυξη κι από την άλλη πλευρά.

<sup>2</sup> Αφήνετε τα τρόφιμα σε θερμοκρασία περιβάλλοντος κατά το χρονικό αυτό διάστημα προσαρμογής, έτσι ώστε να κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμοκρασία στα τρόφιμα.

<sup>3</sup> Τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1 και τοποθετείτε τα σκεύη στο κέντρο από πάνω του.

# Τεχνικά χαρακτηριστικά

---

## Δήλωση πιστότητας

Δια της παρούσης η εταιρεία Miele δηλώνει ότι αυτός ο φούρνος ανταποκρίνεται στην οδηγία 2014/53/ΕΕ.

Το πλήρες κείμενο της Δήλωσης Πιστότητας της Ευρωπαϊκής Ένωσης είναι διαθέσιμο μέσω internet στις διευθύνσεις που ακολουθούν:

- Προϊόντα, λήψη, στη διεύθυνση [www.miele.gr](http://www.miele.gr)
- Service, ζήτηση πληροφοριών, οδηγίες χρήσης, στη διεύθυνση <https://miele.gr/manual> με εισαγωγή της ονομασίας του προϊόντος ή του αριθμού κατασκευής

Ζώνη συχνοτήτων της μονάδας WLAN	2,4000–2,4835 GHz
----------------------------------	-------------------

Μέγιστη ισχύς εκπομπής της μονάδας WLAN	< 100 mW
---	----------

## Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας

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

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







## ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

## ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας  
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΑΘΗΝΑ  
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ  
Λεωφόρος Κηφισίας 69  
15124 Μαρούσι

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

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

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

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

Fax: (+357) 22 451 909

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

H 7240 BM, H 7145 BM

eI-GR

M.-Nr. 11 195 470 / 15