

Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος



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

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις	6
Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος	14
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας.....	15
Επισκόπηση	17
Όργανα χειρισμού	18
Πλήκτρο on/off	19
Οθόνη.....	19
Πλήκτρα αφής.....	19
Σύμβολα	20
Αρχή χειρισμού	21
Επιλογή σημείου μενού	21
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής.....	21
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων	21
Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας.....	21
Καταχώρηση αριθμών.....	22
Εξοπλισμός	23
Πινακίδα τύπου	23
Περιεχόμενα συσκευασίας.....	23
Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα	23
Διατάξεις ασφαλείας	27
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean	27
Εξαρτήματα ανθεκτικά στην πυρόλυση	28
Αρχική λειτουργία	29
Βασικές ρυθμίσεις.....	29
Αρχική θέρμανση του φούρνου	30
Ρυθμίσεις	31
Πίνακας ρυθμίσεων.....	31
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»	32
Γλώσσα 	32
Ώρα.....	32
φωτισμός.....	32
οθόνη.....	33
ένταση ήχου.....	33
μονάδες μέτρησης.....	34
Booster	34
προτεινόμενες θερμοκρασίες	34
υπενθύμιση πυρόλυσης.....	34
παράτασ τουρμπι κρ αέρα	34
σύστημα ασφάλειας	35
Έκδοση software.....	35
εκθεσιακή επίδειξη	35
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	36
Ώρες λειτουργίας	36

Βασικό μενού και υπομενού	37
Χειρισμός	38
Απλός χειρισμός	38
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος	38
Αλλαγή θερμοκρασίας	38
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος	39
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος	39
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος	39
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	40
Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου	40
Booster	40
Χρονόμετρο	41
Χρήσιμες πληροφορίες	43
Ψήσιμο φαγητών	43
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών	43
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	43
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	44
Ψήσιμο φαγητών	45
Συμβουλές για ψήσιμο	45
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	45
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	46
Ψήσιμο στο γκριλ	47
Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ	47
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	47
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	48
απόψυξη	48
Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία	49
Κονσερβοποίηση	50
Αποξήρανση	52
Ζέσταμα πιατικών	53
Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα	53
αυτόματα προγράμμ.	54
Κατηγορίες	54
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων	54
Υποδείξεις για τη χρήση	54

Πίνακας περιεχομένων

Πίνακες μαγειρέματος	55
Υγρή ζύμη	55
Ζύμη σφικτή	56
Ζύμη μαγιάς	57
Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού	58
Ζύμη για παντεσπάνι	58
Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες	59
Αλμυρά	60
Βοδινό	61
Μοσχάρι	62
Χοιρινό	63
Αρνί, κυνήγι	64
Πουλερικά, ψάρι	65
Καθαρισμός και περιποίηση	66
Ακατάλληλα καθαριστικά	66
Αφαίρεση κανονικής βρομιάς	67
Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip)	67
Θάλαμος του φούρνου	67
Καθαρισμός του θαλάμου φούρνου με το χέρι	67
Καθαρισμός θαλάμου φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυση	68
Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip	71
Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ	72
Πόρτα	72
Αφαίρεση της πόρτας	73
Αποσυναρμολόγηση της πόρτας	74
Τοποθέτηση της πόρτας	77
Αντιμετώπιση προβλημάτων	79
Υποδείξεις στην οθόνη	79
Απρόβλεπτη συμπεριφορά	81
Μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα	83
Ασυνήθιστοι θόρυβοι	83
Service	85
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	85
Εγγύηση	85
Εγκατάσταση	86
Διαστάσεις εντοιχισμού	86
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι	86
Πλαϊνή όψη	87
Συνδέσεις και αερισμός	88
Τοποθέτηση φούρνου	89
Ηλεκτρική σύνδεση	89
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου	91
Δοκιμαστικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 60350-1	91

Πίνακας περιεχομένων

Ενεργειακή κλάση.....	92
Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων	92
Τεχνικά χαρακτηριστικά	93

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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

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

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

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

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

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

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

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

► Χρησιμοποιείτε τον φούρνο αποκλειστικά για οικιακή χρήση για μαγείρεμα, ψήσιμο φαγητών και γλυκών, ψήσιμο στο γκριλ, απόψυξη, κονσερβοποίηση και ξήρανση τροφίμων.

Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.

► Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια, παρά μόνο υπό την επιτήρηση ενός τρίτου υπεύθυνου ατόμου.

Τα εν λόγω άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ανεπιτήρητα τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.

► Εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την τάλαντωση) έχουν τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ειδικές λυχνίες. Αυτές οι ειδικές λυχνίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Αυτές δεν είναι κατάλληλες για φωτισμό του χώρου.

- Αυτός ο φούρνος περιέχει 1 πηγή φωτός ενεργειακής κλάσης G.

Προστασία για τα παιδιά

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

Τεχνική ασφάλεια

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

► Τυχόν βλάβες στον φούρνο, μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε τον φούρνο για εξωτερικές ζημιές. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία έναν φούρνο με εμφανείς ζημιές.

► Είναι δυνατή η προσωρινή ή μόνιμη λειτουργία σε 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 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 πληροúται. 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 εντοικισμό 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).

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Μην αγγίζετε τις ηλεκτροφόρες συνδέσεις γιατί είναι επικίνδυνο για τη σωματική σας ακεραιότητα και μην κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή καθώς μπορεί να προκαλέσουν δυσλειτουργίες στον φούρνο. Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου.
- ▶ Το δικαίωμά σας να εγείρετε αξιώσεις εγγύησης χάνεται, σε περίπτωση που ο φούρνος δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνίτη του Miele Service.
- ▶ Μόνο όταν χρησιμοποιούνται γνήσια ανταλλακτικά, μπορεί η Miele να εγγυηθεί ότι η συσκευή πληροί τις προδιαγραφές ασφαλείας. Τυχόν ελαττωματικά εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Σε φούρνους που παραδίδονται χωρίς καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ειδικό καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης από έναν ειδικό εξουσιοδοτημένο από τη Miele.
- ▶ Εάν το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης από έναν ειδικό εξουσιοδοτημένο από τη Miele.
- ▶ Σε εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε εντελώς τον φούρνο από το ηλεκτρικό ρεύμα, π.χ. όταν ο φωτισμός του φούρνου είναι ελαττωματικός. Αυτό γίνεται ως εξής:
 - Κλείστε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
 - ξεβιδώστε και αφαιρέστε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
 - τραβήξτε το φις (αν υπάρχει) από την πρίζα. Σε αυτήν την περίπτωση μην τραβάτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, αλλά το φις.
- ▶ Για να λειτουργήσει απρόσκοπτα ο φούρνος, είναι απαραίτητη η εισροή επαρκούς κρύου αέρα. Προσέχετε, ώστε η εισροή κρύου αέρα να μην βλάπτεται (π.χ. κατά την τοποθέτηση πήχη προστάσιας 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 κατὰ τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τα εξαρτήματα και το φαγητό. Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες στο εσωτερικό ενός καυτού θαλάμου φούρνου.

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

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

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

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

► Κάποια τρόφιμα ξεραίνονται γρήγορα και μπορούν να πιάσουν φωτιά εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται στο γκριλ. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τρόπους λειτουργίας γκριλ για να ψήσετε περαιτέρω ψωμί ή ψωμάκια ή για να αποξηράνετε λουλούδια ή αρωματικά χόρτα. Χρησιμοποιήστε τους τρόπους λειτουργίας Θερμός αέρας plus  ή πάνω/κάτω αντίσταση .

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

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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

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

► Το εμαγιέ του πάτου του θαλάμου του φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας.

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

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

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

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

► Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε ή ανακατεύετε το φαγητό, έτσι ώστε να θερμαίνεται ομοιόμορφα.

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

Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.

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

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

► Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοικτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοικτή χωρίς να υπάρχει λόγος.

► Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 kg το ανώτερο. Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε στην ανοικτή πόρτα της συσκευής. Επίσης μην τοποθετείτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Προσέξτε να μην σφηνώσει οτιδήποτε μεταξύ της πόρτας και του θαλάμου φούρνου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο.

Για ανοξείδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

► Η επίστρωση των ανοξείδωτων επιφανειών καταστρέφεται από τις κόλλες και χάνει έτσι την ιδιότητά της να προστατεύεται από τη βρωμιά. Μην κολλάτε ποτέ σημειώσεις, κολλητική ταινία ή άλλα αυτοκόλλητα στις ανοξείδωτες επιφάνειες.

► Οι μαγνήτες μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές. Μην χρησιμοποιείτε την ανοξείδωτη επιφάνεια ως μαγνητοπίνακα.

Καθαρισμός και περιποίηση

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

► Αν υπάρχουν χονδροί ρύποι στον θάλαμο του φούρνου μπορεί να δημιουργηθεί πολύς καπνός. Αφαιρείτε τους χονδρούς ρύπους από τον θάλαμο φούρνου, πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση.

► Κίνδυνος τραυματισμού από βλαβερές αναθυμιάσεις. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση ενδέχεται να αποδεσμευτούν αναθυμιάσεις που μπορεί να προκαλέσουν ερεθισμούς των βλεννογόνων. Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση μην παραμένετε για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στην κουζίνα και μην αφήνετε τα παιδιά και τα κατοικίδια να εισέρχονται στην κουζίνα. Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση φροντίζετε να υπάρχει καλός εξαερισμός στο εσωτερικό της κουζίνας. Αποφύγετε να εξαπλωθούν οι δυσάρεστες οσμές στα άλλα δωμάτια.

► Οι ράγες στήριξης μπορούν να αφαιρεθούν. Επανατοποθετήστε σωστά τις ράγες στήριξης.

► 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.

► Σε περιοχές με ζέστη και υγρασία η πιθανότητα προσβολής από έντομα (π. χ. κατσαρίδες) είναι ιδιαίτερα αυξημένη. Διατηρείτε τον φούρνο και τον περιβάλλοντα χώρο πάντα καθαρούς.

Τυχόν ζημιές από έντομα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Εξαρτήματα

► Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια εξαρτήματα Miele. Αν χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα άλλου κατασκευαστή, το δικαίωμά σας να προβάλετε αξιώσεις, που απορρέουν από την εγγύηση ή/και την ευθύνη για ελαττωματικά προϊόντα, χάνεται.

► Η Miele σάς παρέχει εγγύηση παράδοσης για λειτουργικά ανταλλακτικά έως και για 15 χρόνια, αλλά τουλάχιστον 10 χρόνια, μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου σας.

► Οι γάστρες Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (εάν υπάρχουν) δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται στο επίπεδο 1. Διαφορετικά θα προκληθεί ζημιά στον πάτο του θαλάμου φούρνου. Επειδή η απόσταση είναι μικρή, το εμαγιέ στον πάτο του θαλάμου φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας. Μην τοποθετείτε επίσης ποτέ τη γάστρα Miele στο επάνω στήριγμα του επιπέδου 1, καθώς στο σημείο αυτό δεν συγκρατείται από την προεξοχή ασφαλείας. Γενικά χρησιμοποιείτε το επίπεδο στήριξης 2.

► Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση θα υποστούν ζημιά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση από το θάλαμο φούρνου, προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα που αγοράσατε αργότερα και δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση»).

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 παρούσα 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.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Διαδικασίες μαγειρέματος

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

Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος

Εκμετάλλευση υπολειπόμενης θερμότητας

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

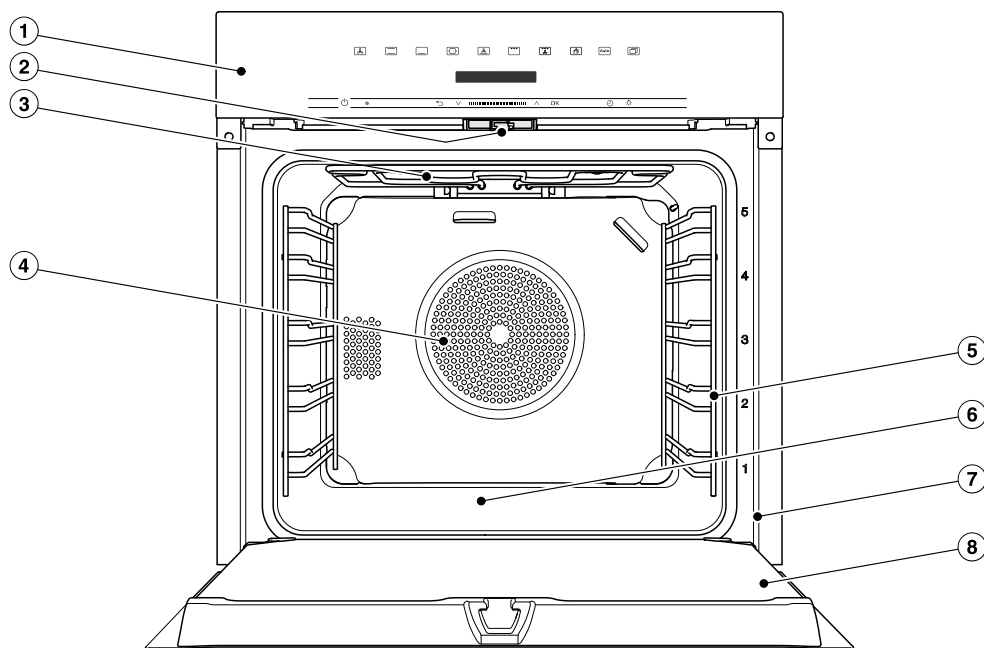
Προσαρμογή ρυθμίσεων

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

Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

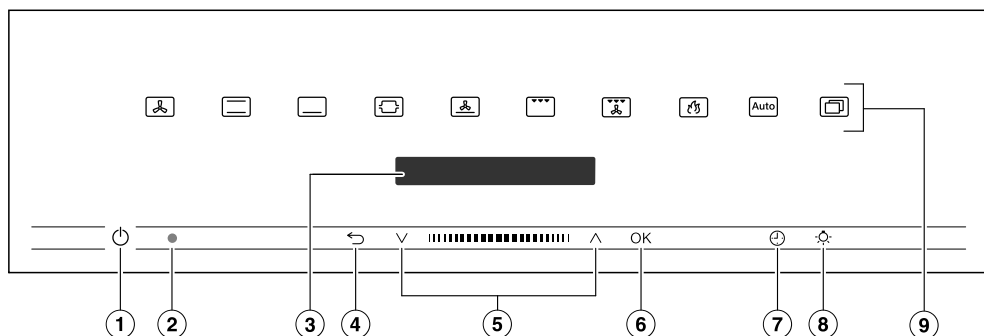
Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας, αν δεν διεξάγεται κάποια διαδικασία μαγειρέματος και δεν ακολουθήσει κάποιος άλλος χειρισμός. Η ώρα εμφανίζεται ή η οθόνη σκοτεινιάζει (βλέπε κεφ. «Ρυθμίσεις»).

Φούρνος



- ① Στοιχεία χειρισμού
- ② Κλείστρο πόρτας
- ③ Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ
- ④ Άνοιγμα εισόδου για τον ανεμιστήρα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑤ Ράγες στήριξης με 5 επίπεδα
- ⑥ Πάτος θαλάμου φούρνου με κάτω αντίσταση στο κάτω μέρος
- ⑦ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑧ 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 Οθόνη
Για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- ④ Πλήκτρο αφής 
Για τη σταδιακή μετάβαση προς τα πίσω και για τη διακοπή μιας διαδικασίας μαγειρέματος
- ⑤ Περιοχή περιήγησης με πλήκτρα βέλους  και 
Για το ξεφύλλισμα των λιστών επιλογών και για αλλαγή των τιμών
- ⑥ Πλήκτρο αφής OK
Για την εμφάνιση λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- ⑦ Πλήκτρο αφής 
Για τη ρύθμιση χρονομέτρου, χρόνου ψησίματος ή χρόνου έναρξης ή λήξης για τη διαδικασία ψησίματος
- ⑧ Πλήκτρο αφής 
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου
- ⑨ 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 επιλογής 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
	Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, με αυτό το πλήκτρο αφής μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού. Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.
	Στην περιοχή πλοήγησης αλλάζετε σελίδες με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα πλοηγήστε στις λίστες επιλογής προς τα πάνω ή προς τα κάτω. Το σημείο μενού που επιθυμείτε να επιλέξετε εμφανίζεται στην οθόνη. Μπορείτε να αλλάξετε τιμές και ρυθμίσεις, με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα.
	Μόλις εμφανιστεί μία τιμή, μία υπόδειξη ή μία ρύθμιση, την οποία μπορείτε να επιβεβαιώσετε, τότε ανάβει πορτοκαλί το πλήκτρο αφής OK. Με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής επιλέγετε λειτουργίες όπως π.χ. το χρονόμετρο, αποθηκεύετε αλλαγές τιμών ή ρυθμίσεων ή επιβεβαιώνετε υποδείξεις.
	Εάν δε διεξάγεται καμία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών). Εάν ταυτόχρονα πραγματοποιείται μία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε χρονόμετρο, χρόνο μαγειρέματος και χρόνο έναρξης και λήξης μιας διαδικασίας μαγειρέματος.
	Μπορείτε με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου. Ανάλογα με την επιλεγμένη ρύθμιση ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου σβήνει μετά από 15 δευτερόλεπτα ή παραμένει συνεχεία ενεργοποιημένος ή απενεργοποιημένος.

Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Επεξήγηση
	Το σύμβολο αυτό επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες και υποδείξεις για τον χειρισμό. Επιβεβαιώστε αυτό το παράθυρο πληροφοριών με OK.
	Χρονόμετρο
	Το σημάδι ελέγχου υποδηλώνει ότι η ρύθμιση είναι ενεργή.
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται με ένα ραβδόγραμμα.
	Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου.

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 σύρετε 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 σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή $|||■|||$ προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή τιμή ή ρύθμιση.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψετε 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 σύρετε 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. Επιστρέψετε στο ανώτερο μενού.

Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας

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

- Πατήστε το πλήκτρο αφής του επιθυμητού τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας.
- Το πλήκτρο αφής στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.
- Στους τρόπους λειτουργίας και στις λειτουργίες: Ρυθμίστε τις τιμές, όπως π.χ. τη θερμοκρασία.
 - Στο σημείο μενού άλλα : Περιηγηθείτε στις λίστες επιλογής, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό σημείο μενού.
 - Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Αρχή χειρισμού

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 **|||||** 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. Επιστρέψετε στο ανώτερο μενού.

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

Πινακίδα τύπου

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

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

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

Περιεχόμενα συσκευασίας

- Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης για τον χειρισμό των λειτουργιών του φούρνου
- 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 εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

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

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

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

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

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

Ράγες στήριξης

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

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

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

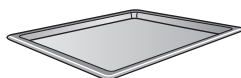
Τα εξαρτήματα (π.χ. σχάρα) τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα.

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

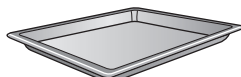
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση ραγών στήριξης με συρόμενες ράγες FlexiClip»).

Ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και σχάρα με εγκοπές

Ρηχό ταψί HBB 71:



Ταψί γενικής χρήσης HUBB 71:



Εξοπλισμός

Σχάρα HBBR 72:



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

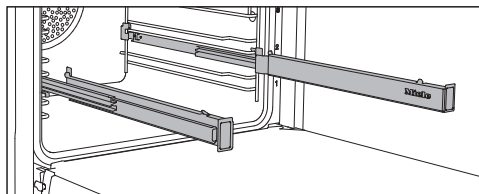
Τοποθετείτε τη σχάρα πάντα με την επιφάνεια τοποθέτησής της προς τα κάτω.

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



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

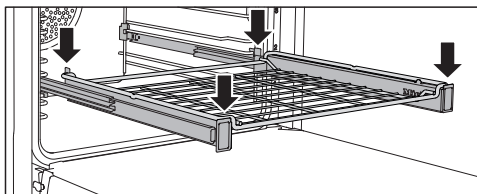
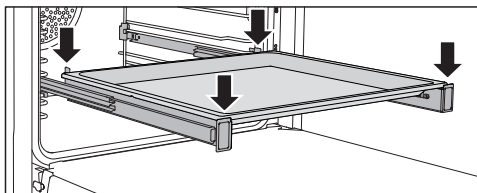
Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 72



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

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

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



Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

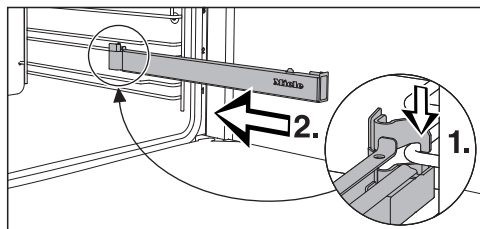
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

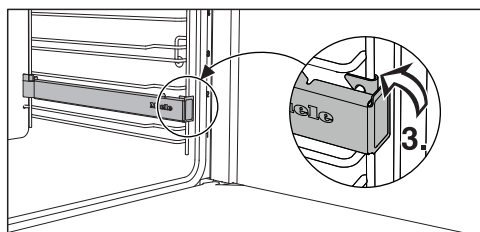
Οι συρόμενες ράγες FlexiClip τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου.

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

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



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

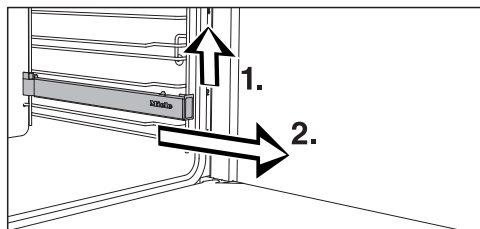


- Ασφαλίστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο κάτω στήριγμα του επιπέδου (3).

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

Για να ξεμοντάρετε μια συρόμενη ράγα FlexiClip ενεργήστε ως εξής:

- Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.



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

Στρογγυλές φόρμες



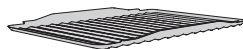
Η **στρογγυλή φόρμα χωρίς τρύπες HBF 27-1** είναι κατάλληλη για να ψήνετε πίτσα, παντεσπάνι, γλυκές ή αλμυρές τάρτες, επιδόρπια σουφλέ, λαγάνες, αλλά και για να ψήνετε κατεψυγμένα γλυκά ή πίτσες.

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

Η εμαγιέ επιφάνεια έχει επίστρωση PerfectClean και στις δύο φόρμες.

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

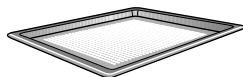
Ταψί ψητού και γκριλ HGBB 71



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

Η εμαγιέ επιφάνεια διαθέτει επίστρωση PerfectClean.

Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFryHBBL 71



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

Εξοπλισμός

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

Η εμαγίε επιφάνεια διαθέτει επίστρωση PerfectClean.

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

Πυρίμαχη πλάκα ψησίματος HBS 70



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

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

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

Γάστρες Gourmet HUB Καπάκια γάστρας HBD

Οι γάστρες Gourmet της Miele σε αντίθεση με άλλες γάστρες μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στις ράγες στήριξης. Είναι εξοπλισμένες όπως και η σχάρα με μια προστασία εξόδου.

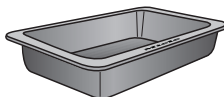
Η επιφάνεια της γάστρας είναι εφοδιασμένη με μια αντικολλητική επίστρωση.

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

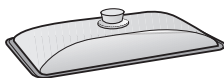
Μπορείτε να προμηθευτείτε ξεχωριστά τα αντίστοιχα καπάκια. Κατά την αγορά αναφέρετε την ονομασία του μοντέλου.

Βάθος: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

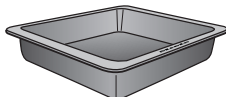


HBD 60-22

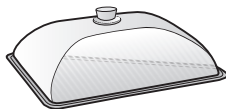


Βάθος: 35 cm

HUB 5001-XL*

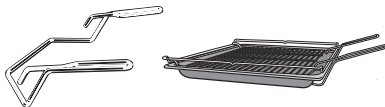


HBD 60-35



* Ενδείκνυται για επαγγελματικές εστίες

Λαβή HEG



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

Εξαρτήματα καθαρισμού και την περιποίησης

- Πανί γενικής χρήσης από μικροΐνες

- Καθαριστικό φούρνου Miele

Διατάξεις ασφαλείας

- **Κλείδωμα λειτουργίας** 
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Κλείδωμα πλήκτρων**
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Τουρμπίνα κρούς αέρα**
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρούς αέρα»)
- **Αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας**
Η αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας ενεργοποιείται αυτόματα, αν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Η διάρκεια του χρόνου εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.
- **Αεριζόμενη πόρτα**
Η πόρτα αποτελείται από τζάμια με εν μέρει θερμοανакλαστική επίστρωση. Κατά τη λειτουργία εισάγεται επιπλέον αέρας μέσω της πόρτας, έτσι ώστε το εξωτερικό τζάμι της πόρτας να παραμένει κρύο.
Μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα για να την καθαρίσετε (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση»).
- **Κλείστρο πόρτας** για τον καθαρισμό με πυρόλυση
Με την έναρξη του καθαρισμού με πυρόλυση η πόρτα κλειδώνει για λόγους ασφαλείας. Η πόρτα απασφαλίζει και πάλι, όταν η θερμοκρασία στον θάλαμο φούρνου μειωθεί κάτω από 280°C.

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

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

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

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

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

Οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean μοιάζουν ως προς την περιποίησή τους με το γυαλί.

Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ώστε να διατηρηθούν τα πλεονεκτήματα της αντικολλητικής ιδιότητας και του εξαιρετικά απλού καθαρισμού.

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean:

- Ταψί γενικής χρήσης
- Ρηχό ταψί
- Ταψί ψητού και γκριλ
- Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry
- Στρογγυλή διάτρητη φόρμα Back και AirFry
- Στρογγ. φόρμα ψησ.

Εξαρτήματα ανθεκτικά στην πυρόλυση

Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση».

Τα εξαρτήματα που αναφέρονται παρακάτω μπορούν να παραμείνουν στον θάλαμο του φούρνου κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση:

- Ράγες στήριξης
- Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 72
- Σχάρα

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 εντοικισμό του, ώστε να είναι εγγυημένη η ασφαλής λειτουργία.

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

Ρύθμιση γλώσσας

- Επιλέγεται την επιθυμητή γλώσσα.

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

Ρύθμιση θέσης

- Επιλέξτε την επιθυμητή θέση.

Ρύθμιση 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 εξαφανίσετε, αν θερμάνετε τον άδειο φούρνο για μια ώρα τουλάχιστον.

Στο διάστημα αυτό φροντίζετε να υπάρχει καλός εξαερισμός στην κουζίνα.

Αποφύγετε να εξαπλωθούν οι δυσάρεστες οσμές στα άλλα δωμάτια.

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

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

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

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

Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα 	... deutsch english ... Θέση
Ωρα	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	θερμοκρασία °C* °F
Booster	ενεργό* μη ενεργό
προτεινόμε θερμοκρασίες	
υπενθύμιση πυρόλυσης	ενεργό* μη ενεργό
παράτασ τουρμπ κρ αέρα	ελεγχ από τη θερμοκρ* ελεγχόμ από το χρόνο
σύστημα ασφάλειας	κλειδωμα πλήκτρων ενεργό μη ενεργό* κλειδωμα συσκευής  ενεργό μη ενεργό*
Έκδοση software	
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή ρύθμιση ενεργό μη ενεργό*
εργοστασιακές ρυθμίσεις	ρυθμίσεις συσκευής προτεινόμε θερμοκρασίες

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Ρυθμίσεις

Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

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

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

Μπορείτε να ελέγχετε 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, επιλέγεται το πλήκτρο αφής . Προσανατολιστείτε με τη βοήθεια του συμβόλου , για να καταλήξετε και πάλι στο υπομενού γλώσσα .

Ώρα

ένδειξη

Επιλέξτε τη μορφή της ένδειξης ώρας για τον απενεργοποιημένο φούρνο:

- ενεργό
Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη. Η ρύθμιση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.
Εάν επιπρόσθετα επιλέξετε τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | ενεργό, όλα τα πλήκτρα αφής αντιδρούν αμέσως στο άγγιγμα.

Εάν επιλέξετε επιπρόσθετα τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | μη ενεργό, πρέπει να ενεργοποιήσετε πρώτα τον φούρνο, για να μπορέσετε να τον χειριστείτε.

- μη ενεργό
Η οθόνη είναι σκοτεινή για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Για να μπορείτε να χειριστείτε τον φούρνο πρέπει πρώτα να τον θέσετε σε λειτουργία.
- διακοπή νυχτερ σύνδεσ
Η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5:00 έως τις 23:00. Τις υπόλοιπες ώρες η οθόνη είναι σκοτεινή. Η ρύθμιση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.

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.

φωτισμός

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

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

οθόνη

φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

-  μέγιστη φωτεινότητα
-  ελάχιστη φωτεινότητα

QuickTouch

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

- ενεργό
Εάν έχετε επιλέξει επιπρόσθετα τη ρύθμιση Ώρα | ένδειξη | ενεργό ή διακοπή νυχτερ σύνδεσ, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν ακόμα και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. Η ρύθμιση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.
- μη ενεργό
Ανεξαρτήτως της ρύθμισης Ώρα | ένδειξη τα πλήκτρα αφής αντιδρούν μόνο, όταν ο φούρνος είναι ενεργοποιημένος καθώς και για ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίησή του.

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

Ρυθμίσεις

- □□□□□□□□

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

θερμοκρασία

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

Booster

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

- ενεργό

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

- μη ενεργό

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

προτεινόμενες 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.

υπενθύμιση πυρόλυσης

Μπορείτε να διενεργήσετε ρύθμιση για το εάν θα εμφανιστεί η σύσταση για διεξαγωγή πυρόλυσης (ενεργό) ή όχι (μη ενεργό).

παράτασ τουρμπ κρ αέρα

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

- ελεγχ από τη θερμοκρ

Η τουρμπίνα κρύου αέρα τίθεται εκτός λειτουργίας όταν η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου είναι κάτω από 70°C περίπου.

- ελεγχόμ από το χρόνο

Η τουρμπίνα κρύου 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

κλείδωμα πλήκτρων

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

- ενεργό

Το κλείδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο. Πατήστε το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα, για να απενεργοποιήσετε το κλείδωμα πλήκτρων για μικρό χρονικό διάστημα.

- μη ενεργό

Το κλείδωμα πλήκτρων είναι απενεργοποιημένο. Όλα τα πλήκτρα αφής αποκρίνονται αμέσως μόλις πατηθούν.

κλείδωμα συσκευής

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

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

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα συσκευής 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.

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 χρειάζεται 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

Ρυθμίσεις

OK για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα.
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον
φούρνο ως συνήθως.

εργοστασιακές ρυθμίσεις

- ρυθμίσεις συσκευής
Όλες οι ρυθμίσεις επανέρχονται στις
εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- προτεινόμε θερμοκρασίες
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμο-
κρασίες επανέρχονται στις εργοστα-
σιακές ρυθμίσεις.

Ώρες λειτουργίας

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

Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
Τρόποι λειτουργίας		
Θερμός αέρας plus 	160 °C	30–250 °C
πάνω/κάτω αντίσταση 	180 °C	30–280 °C
κάτω αντίσταση 	190 °C	100–280 °C
αυτόματο ψήσιμο 	160 °C	100–230 °C
εντατικό ψήσιμο 	170 °C	50–250 °C
γκριλ μεγάλη επιφάνεια 	240 °C	200–300 °C
γκριλ με αέρα 	200 °C	100–260 °C
πυρόλυση 		
αυτόματα προγράμμ. 		
άλλα 		
Θερμός αέρας Eco	190 °C	100–250 °C
απόψυξη	25 °C	25–50 °C
Ρυθμίσεις 		
Ώρες λειτουργίας		

Χειρισμός

Απλός χειρισμός

- Θέστε σε λειτουργία τον φούρνο.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

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

Αρχικά εμφανίζεται οι τρόπος λειτουργίας και στη συνέχεια η προτεινόμενη θερμοκρασία.

- Τροποποιήστε την προτεινόμενη θερμοκρασία, εάν απαιτείται.

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

- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Εμφανίζεται η πραγματική θερμοκρασία και ξεκινά η προθέρμανση.

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

- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος, επιλέξτε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας για να τερματίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Βγάλτε το φαγητό από τον θάλαμο φούρνου.

- Σβήστε τον φούρνο.

Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος

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

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

- θερμοκρασία
- 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.

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.

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

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

■ Ρυθμίστε τους επιθυμητούς χρόνους.

■ Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

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

Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

■ Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

■ Επιλέξτε αλλαγή.

■ Αλλάξτε τον ρυθμισμένο χρόνο.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

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

Οι ρυθμίσεις διαγράφονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

■ Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

■ Επιλέξτε διαγραφή.

■ Επιβεβαιώστε με **OK**.

Χειρισμός

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής , για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Εάν διαγράψετε το διάρκ μαγειρ, διαγράφονται επίσης οι ρυθμισμένοι χρόνοι για λήξη στις και έναρξη στις.

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

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 παρασκευής φαγητών ή γλυκών.

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

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

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

Booster

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

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

- Θερμός αέρας plus 
- πάνω/κάτω αντίσταση 
- 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 πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και η τουρμπίνα.

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

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

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.

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 ψήσιματος ή να του ρίξετε υγρό).

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

Ρύθμιση χρονόμετρου

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | μη ενεργό, ενεργοποιείτε τον φούρνο για να ρυθμίσετε το χρονόμετρο. Ο τρέχον χρόνος του χρονόμετρου 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 .
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγετε 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  και το χρονόμετρο που λειτουργεί αντί για την τρέχουσα ώρα.

Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος **χωρίς** ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος, εμφανίζεται  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 χρονόμετρου αναβοσβήνει το , ο χρόνος μετρίεται ανοδικά και ηχεί ένα σήμα.

Χειρισμός

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

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Αλλαγή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής $\odot$.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγετε *Χρονόμετρο*.
- Επιλέγετε αλλαγή.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

- Αλλάζετε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.

Διαγραφή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής $\odot$.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγετε *Χρονόμετρο*.
- Επιλέγετε διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Ψήσιμο φαγητών

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

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

Χρήση αντικολλητικού χαρτιού

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

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

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

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 του φούρνου. Σε

Χρήσιμες πληροφορίες

προθερμασμένο θάλαμο του 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 δε φέρει υπολείμματα υγρής ζύμης, το φαγητό έχει ψηθεί.

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

Χρήση αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήση επιλογής Θερμός αέρας plus

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

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

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

Πρακτικές συμβουλές

- Όταν μαγειρεύετε ταυτόχρονα σε πολλά επίπεδα, τοποθετείτε πρώτα το ταψί γενικής χρήσης.

- Ψήνετε υγρά ζυμωτά ή κέικ το πολύ σε 2 επίπεδα ταυτόχρονα.

Χρήση επιλογής εντατικό ψήσιμο

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

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

- Τοποθετείτε το κέικ στο επίπεδο 1 ή 2.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

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

Χρήση επιλογής Θερμός αέρας Eco

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Ψήσιμο φαγητών

Συμβουλές για ψήσιμο

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

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

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

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

Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε υψηλότερες θερμοκρασίες από ότι συνιστάται το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.
- Επιλέγετε στη λειτουργία Θερμός αέρας plus  και αυτόματο ψήσιμο  μια χαμηλότερη θερμοκρασία κατά 20°C περίπου από ότι στη λειτουργία πάνω/κάτω αντίσταση .
- Για κομμάτια κρέατος που ζυγίζουν πάνω από 3 kg, επιλέξτε μια θερμοκρασία χαμηλότερη κατά περ. 10°C από τη θερμοκρασία που αναγράφε-

Χρήσιμες πληροφορίες

ται στον πίνακα. Η διαδικασία ψήσιματος 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 10°C περίπου χαμηλότερη από ότι αν ψήνατε σε σκεπασμένο σκεύος.

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

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

- Μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο ψήσιματος, 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.

Συμβουλές

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

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

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

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

Χρήση αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήση Θερμός αέρας plus ή αυτόματο ψήσιμο

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

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

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής Θερμός αέρας Eco

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Ψήσιμο στο γκριλ

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

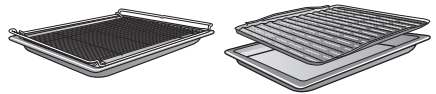
Όταν ψήνετε στο γκριλ με την πόρτα του θαλάμου του φούρνου ανοικτή, ο καυτός αέρας δεν οδηγείται πλέον αυτόματα στην τουρμπίνα κρούου αέρα για να κρυώσει. Τα στοιχεία χειρισμού ζεσταίνονται υπερβολικά. Όταν ψήνετε στο γκριλ, φροντίστε να κλείνετε την πόρτα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

- Η προθέρμανση είναι απαραίτητη για το ψήσιμο στο γκριλ. Προθερμαίνετε την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ για περίπου 5 λεπτά με κλειστή πόρτα.

- Ξεπλένετε γρήγορα το κρέας στη βρύση κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό και στεγνώνετε το. Μην αλατίζετε πριν από το ψήσιμο τις φέτες κρέατος, ώστε να μην χάσουν τους χυμούς τους.
- Μπορείτε να αλείψετε τα άπαχα κρέατα με λάδι. Μην χρησιμοποιείτε άλλα λίπη, επειδή μαυρίζουν εύκολα ή δημιουργούν κάπνα.
- Καθαρίζετε και αλατίζετε τα λεπτά ψάρια και τις φέτες ψαριού. Μπορείτε επίσης να ραντίσετε το ψάρι με χυμό λεμονιού.
- Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη από επάνω σχάρα ή ταψί ψητού και γκριλ (αν υπάρχει). Με το ταψί ψητού και γκριλ δεν καίγονται οι χυμοί του ψητού και έτσι μπορείτε να τους χρησιμοποιήσετε για άλλες παρασκευές. Για ψήσιμο στο γκριλ αλείψτε τη σχάρα με λάδι και τοποθετήστε πάνω σε αυτήν το φαγητό.

Μην χρησιμοποιείτε το ρηχό ταψί.



Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

- 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.

Χρήσιμες πληροφορίες

Επιλογή θερμοκρασίας

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

Επιλογή επιπέδου

- Επιλέγετε το επίπεδο ανάλογα με το μέγεθος του φαγητού.
- Τοποθετείτε το φαγητό με χαμηλό ύψος στο επίπεδο 3 ή 4.
- Τοποθετείτε το φαγητό με μεγάλη διάμετρο στο επίπεδο 1 ή 2.

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

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

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

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

Χρήση επιλογής γκριλ μεγάλη επιφάνεια

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

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

Χρήση επιλογής γκριλ με αέρα

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

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

απόψυξη

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

- Επιλέγετε το .
- Επιλέγετε το απόψυξη.

- Αλλάζετε, αν χρειάζεται, την προτεινόμενη θερμοκρασία.

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



Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργαστείτε αμέσως τα τρόφιμα μετά την απόψυξη.

Πρακτικές συμβουλές

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

Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία

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

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

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

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

Έτσι, το κρέας γίνεται εξαιρετικά τρυφερό και ζουμερό.

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

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

- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να κόψετε αμέσως το κρέας. Δεν απαιτείται χρόνος ηρεμίας.

Χρήσιμες πληροφορίες

- Τοποθετήστε το κρέας στον θάλαμο φούρνου για να το διατηρήσετε ζεστό, μέχρι να το σερβίρετε. Η παραμονή αυτή δεν επηρεάζει το τελικό βαθμό ψήσιματος.
- Σερβίρετε το κρέας σε προθερμασμένα πιάτα με καυτή σάλτσα, ώστε να μην κρυώσει γρήγορα. Το κρέας έχει την ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος.

Χρησιμοποιήστε πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης με τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 2.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  και θερμοκρασία 120°C.
- Προθερμαίνετε το θάλαμο φούρνου μαζί με το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα για περίπου 15 λεπτά.
- Ενώ ο θάλαμος φούρνου προθερμαίνεται, τσιγαρίζετε σε δυνατή φωτιά το κομμάτι κρέας στην εστία από όλες τις πλευρές.

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.

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

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

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

Κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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

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

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

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

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

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

Ελαττώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.

Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών

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

Κονσερβοποίηση λαχανικών

- Μόλις αρχίσουν να φαίνονται στα βάζα «φυσαλίδες», ρυθμίστε την αναγραφόμενη θερμοκρασία κονσερβοποίησης και βράστε τα λαχανικά έως τον αναγραφόμενο χρόνο.

- Μετά την κονσερβοποίηση, ρυθμίστε την αναγραφόμενη θερμοκρασία συμπληρωματικής θέρμανσης και αφήστε τα βάζα να ζεσταίνονται στον θάλαμο φούρνου έως τον αναγραφόμενο χρόνο.

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

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

 /  Θερμοκρασία και χρόνος συμπληρωματικής θέρμανσης

Αφαίρεση βάζων μετά την κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Μετά την κονσερβοποίηση τα βάζα είναι πολύ καυτά.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα βάζα.

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

Χρήσιμες πληροφορίες

- 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.

Αποξήρανση

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

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

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

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

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

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

- Επιλέξτε Θερμός αέρας plus .
- Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο ξήρανσης.
- Κατά τη διάρκεια της ξήρανσης, γυρίζετε τακτικά πλευρά τα τρόφιμα μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.

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

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

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, 🕒 Χρόνος ξήρανσης,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

Λήψη αποξηραμένων τροφίμων από τον φούρνο

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

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

- Αφήστε τα αποξηραμένα φρούτα ή λαχανικά να κρυσώσουν.

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.

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.

Κατεψυγμένα προϊόντα/ Έτοιμα γεύματα

Πρακτικές συμβουλές για κέικ, πίτσα και μαπαγκέτες

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

Πρακτικές συμβουλές για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες κτλ.

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

Χρήσιμες πληροφορίες

Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων/έτοιμων γευμάτων

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

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

αυτόματα προγράμμ.

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

Κατηγορίες

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

Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

- Επιλέξτε αυτόματα προγράμμ. .
- 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.

Πίνακες μαγειρέματος

Υγρή ζύμη

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  5 1 Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ on, — off

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

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

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

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

Χρήσιμες πληροφορίες

Ζύμη σφικτή

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)					
Μπισκότα (1 ρηχό ταψί)		140-150	—	2	25-35
		150-160	—	2	25-35
Μπισκότα (2 ρηχά ταψιά)		140-150	—	1+3	25-35 ³
Κουλουράκια* (1 ρηχό ταψί)		140	—	2	35-45
		160 ²	—	3	20-30
Κουλουράκια* (2 ρηχά ταψιά)		140	—	1+3	40-50 ³
Παντεσπάνι (σάρα, φόρμα για παντε- σπάνι, Ø 28 cm) ¹		150-160	—	2	35-45
		170-180 ²	—	2	20-30
Τσιζκέικ (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		170-180	—	2	80-90
		150-160	—	2	80-90
Μηλόπιτα* (σάρα, λυόμενη φόρ- μα, Ø 20 cm) ¹		160	—	2	80-100
		180	—	1	80-90
Μηλόπιτα σκεπαστή (σάρα, λυόμενη φόρ- μα, Ø 26 cm) ¹		180-190 ²	—	2	60-70
		160-170	—	2	60-70
Κέικ φρούτων με γλάσο (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		170-180	—	2	60-70
		150-160	—	2	55-65
Κέικ φρούτων με γλάσο (1 ρηχό ταψί)		170-180	—	2	50-60
		160-170	—	2	45-55
Τάρτα γλυκιά (1 ρηχό ταψί)		210-220 ²	✓	1	55-65
		180-190	—	1	35-45

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus,  Θερμός αέρας Eco,  πάνω/κάτω αντίσταση,  εντατικό ψήσιμο, ✓ on, — off

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

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

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

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

Ζύμη μαγιάς

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵₁ Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ on, — off

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

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

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

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

Χρήσιμες πληροφορίες

Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]
Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)		160-170	✓	2	40-50
		170-180	✓	3	50-60
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (1 ρηχό ταψί)		160-170	–	3	25-35
Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (2 ρηχά ταψιά)		150-160	✓	1+3	25-35 ¹

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ on, – off

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

Ζύμη για παντεσπάνι

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]
Βάση παντεσπάνι (2 αυγά), (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		160-170 ²	–	2	15-25
Βάση παντεσπάνι (4-6 αυγά), (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		150-160 ²	–	2	30-40
Αφράτο παντεσπάνι* (σχάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		180	–	2	25-35
		150-170 ²	–	2	25-45
Παντεσπάνι (1 ρηχό ταψί)		180-190 ²	–	2	10-20

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ on, – off

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

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

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵₁ Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus, ✓ on, — off

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

Χρήσιμες πληροφορίες

Αλμυρά

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  5
1 Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  πάνω/κάτω αντίσταση,  εντατικό ψήσιμο,  Θερμός αέρας plus,  Θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια,  γκριλ με αέρα, ✓ on, — off

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

¹ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

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

³ Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε την παρασκευή σας από την άλλη πλευρά.

Βοδινό

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	 10 [°C]
Βοδινό ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 2	150-160 ³	✓	2 ⁶	120-130 ⁷	—
	 2	170-180 ³	✓	2 ⁶	120-130 ⁷	—
	 2	180-190	—	2 ⁶	160-180 ⁸	—
Βοδινό φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 2	180-190 ³	✓	2 ⁶	25-60	45-75
Βοδινό φιλέτο ελαφρώς ψημένο (medium-rare), περ. 1 kg ¹	 2	80-85 ⁴	—	2 ⁶	70-80	45-48
Βοδινό φιλέτο μέτρια ψημένο, περ. 1 kg ¹	 2	90-95 ⁴	—	2 ⁶	80-90	54-57
Βοδινό φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 2	95-100 ⁴	—	2 ⁶	110-130	63-66
Ροσμπίφ, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 2	180-190 ³	✓	2 ⁶	35-65	45-75
Ροσμπίφ ελαφρώς ψημένο (medium-rare), περ. 1 kg ¹	 2	80-85 ⁴	—	2 ⁶	80-90	45-48
Ροσμπίφ μέτρια ψημένο, περ. 1 kg ¹	 2	90-95 ⁴	—	2 ⁶	110-120	54-57
Ροσμπίφ καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 2	95-100 ⁴	—	2 ⁶	130-140	63-66
Μπέργκερ, μπιφτέκια* (σχάρα στο 4ο επίπεδο και ταψί γενικής χρήσης στο 1ο επίπεδο)	 2	300 ⁵	—	4	15-25 ⁹	—

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

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

¹ Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σοτάρете το κρέας στην εστία.

³ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

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

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

⁶ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC (εάν υπάρχουν).

⁷ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 90 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

⁸ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

⁹ Στα μισά του χρόνου γυρίστε το κρέας κι από την άλλη πλευρά.

¹⁰ Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Χρήσιμες πληροφορίες

Μοσχάρι

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Μοσχάρι ψητό γάστρας, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)	 ²	160-170 ³	✓	2 ⁵	120-130 ⁶	—
Μοσχάρι φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 ²	170-180 ³	✓	2 ⁵	120-130 ⁶	—
Μοσχάρι φιλέτο ελαφρώς ψημένο (rosé), περ. 1 kg ¹	 ²	160-170 ³	✓	2 ⁵	30-60	45-75
Μοσχάρι φιλέτο μέτρια ψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	—	2 ⁵	50-60	45-48
Μοσχάρι φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	—	2 ⁵	80-90	54-57
Μοσχάρι φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	—	2 ⁵	90-100	63-66
Μοσχάρι κόντρα φιλέτο ελαφρώς ψημένο (rosé), περ. 1 kg ¹	 ²	80-85 ⁴	—	2 ⁵	80-90	45-48
Μοσχάρι κόντρα φιλέτο μέτρια ψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	90-95 ⁴	—	2 ⁵	100-130	54-57
Μοσχάρι κόντρα φιλέτο καλοψημένο, περ. 1 kg ¹	 ²	95-100 ⁴	—	2 ⁵	130-140	63-66

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵ Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία πυρήνα,  αυτόματο ψήσιμο,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ on, — off

¹ Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

³ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

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

⁵ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC (εάν υπάρχουν).

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

⁷ Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Χοιρινό

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵ Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος, ¹⁰ Θερμοκρασία πυρήνα  αυτόματο ψήσιμο,  πάνω/κάτω αντίσταση,  Θερμός αέρας plus,  Θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ on, – off

¹ Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

³ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε την παρασκευή στον φούρνο.

⁴ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.

⁵ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC (εάν υπάρχουν).

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

⁷ Αφού παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

⁸ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

⁹ Στα μισά του χρόνου γυρίστε το κρέας κι από την άλλη πλευρά.

¹⁰ Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Χρήσιμες πληροφορίες

Αρνί, κυνήγι

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 ⁵ ₁	 [min]	 ⁶ [°C]
Αρνί μπούτι με κόκκαλο, περ. 1,5 kg (γάστρα με καπάκι)		170-180	—	2 ⁴	100-120 ⁵	64-82
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	 ¹	180-190 ²	✓	2 ⁴	10-20	53-80
Αρνίσια πλάτη χωρίς κόκκαλο (σχάρα και ταψί γενικής χρήσης)	 ¹	95-105 ³	—	2 ⁴	40-60	54-66
Ελάφι πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	 ¹	160-170 ²	—	2 ⁴	70-90	60-81
Ζαρκάδι πλάτη χωρίς κόκκαλο (ταψί γενικής χρήσης)	 ¹	140-150 ²	—	2 ⁴	25-35	60-81
Μπούτι αγριογούρουνο χωρίς κόκκαλο, περ. 1 kg (γάστρα με καπάκι)	 ¹	170-180	—	2 ⁴	100-120 ⁵	80-90

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster,  ⁵₁ Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία πυρήνα,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ on, — off

¹ Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

³ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε την παρασκευή στον φούρνο.

⁴ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC (εάν υπάρχουν).

⁵ Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 50 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.

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

Πουλερικά, ψάρι

Παρασκευή (εξαρτήματα)		 [°C]		 ⁵	 [min]	 ⁷ [°C]
Πουλερικά, 0,8-1,5 kg (ταψί γενικής χρήσης)		170-180	✓	2 ³	55-65	85-90
Κοτόπουλο, περ. 1,2 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		180-190 ¹	–	2 ³	55-65 ⁴	85-90
Πουλερικά, περ. 2 kg (γάστρα)		180-190	✓	2 ³	100-120 ⁵	85-90
		190-200	✓	2 ³	110-130 ⁵	85-90
Πουλερικά, περ. 4 kg (γάστρα)		160-170	✓	2 ³	180-200 ⁶	90-95
		180-190	✓	2 ³	180-200 ⁶	90-95
Ψάρι, 200-300 g (π.χ. πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		210-220 ²	–	2 ³	15-25	75-80
Ψάρι, 1-1,5 kg (π.χ. ροζ πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		210-220 ²	–	2 ³	30-40	75-80
Φιλέτο ψαριού σε μεμβράνη, 200-300 g (ταψί γενικής χρήσης)		200-210	–	2 ³	25-30	75-80

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵ Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία πυρήνα,  αυτόματο ψήσιμο,  γκριλ με αέρα,  πάνω/κάτω αντίσταση,  Θερμός αέρας Eco, ✓ on, – off

¹ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά πριν τοποθετήσετε την παρασκευή.

² Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

³ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC (εάν υπάρχουν).

⁴ Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά.

⁵ Προσθέστε στην αρχή του μαγειρέματος περ. 0,25 l υγρών.

⁶ Μετά από 30 λεπτά προσθέστε περ. 0,5 l υγρών.

⁷ Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Καθαρισμός και περιποίηση



Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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



Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας.

Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα.

Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό.

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

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

Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

Ακατάλληλα καθαριστικά

Για να μην υποστούν ζημιά οι επιφάνειες, αποφύγετε κατά τον καθαρισμό τη χρήση των ακόλουθων καθαριστικών:

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο

- στην πρόσοψη, απορρυπαντικά που διαλύουν τα άλατα
- σκληρά καθαριστικά (π.χ. σκόνη τριψίματος, γαλάκτωμα τριψίματος ή καθαριστικά που περιέχουν κόκκους)
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- καθαριστικά για ανοξείδωτες επιφάνειες
- Απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων
- Καθαριστικό γυαλιού σε ματ επιφάνειες
- καθαριστικά για υαλοκεραμικές εστίες
- σκληρά σφουγγάρια τριψίματος και βούρτσες (π.χ. σφουγγάρια για κασαρόλες, χρησιμοποιημένα σφουγγάρια που περιέχουν ακόμα υπολείμματα από ισχυρά καθαριστικά)
- ειδικά σφουγγαράκια τύπου μαγικής γόμας
- κοφτερές μεταλλικές ξύστρες (π.χ. μεταλλική σπάτουλα)
- σύρμα κουζίνας
- σπείρες από ανοξείδωτο χάλυβα σε ματ επιφάνειες και στις συρόμενες ράγες FlexiClip
- καθαριστικά για φούρνους
- καθαρισμό σε σημεία με χρήση μηχανικών μέσων καθαρισμού

Τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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

Για πιο εύκολο καθαρισμό συνιστούμε:

- Αφαιρέστε την πόρτα.

- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).
- Διπλώστε προς τα κάτω την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ.

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

Περιμετρικά του θαλάμου φούρνου υπάρχει μια ευαίσθητη φλάντζα συνεχούς υαλονήματος για στεγανοποίηση προς το τζάμι της πόρτας, η οποία μπορεί να υποστεί ζημιά λόγω τριβής.

Μην καθαρίζετε κατά το δυνατόν την στεγάνωση από υαλονήμα.

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

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

Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip)

Οι χυμοί φρούτων που ξεχειλίσαν ή τα καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιώσουν το χρώμα των επιφανειών ή να δημιουργήσουν θαμπά σημεία. Αυτοί οι ρύποι δεν επηρεάζουν καθόλου τις ιδιότητες χρήσης.

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον. Χρησιμοποιείτε μόνο τα υλικά καθαρισμού που αναφέρονται εδώ.

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

Θάλαμος του φούρνου

Καθαρισμός του θαλάμου φούρνου με το χέρι

Αντί να χρησιμοποιείτε τη λειτουργία πύρωσης , μπορείτε να καθαρίσετε τον θάλαμο του φούρνου χειροκίνητα ανάλογα με τον βαθμό λερώματος.

Μπορείτε να καθαρίσετε το θάλαμο του φούρνου πιο εύκολα αν αφαιρέσετε την πόρτα, τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης.

Καθαρισμός και περιποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

Αφήστε τις αντιστάσεις, τον θάλαμο του φούρνου και τα εξαρτήματα πρώτα να κρυώσουν.

Περιμετρικά του θαλάμου φούρνου υπάρχει μια ευαίσθητη φλάντζα συνεχούς υαλονήματος για στεγανοποίηση προς το τζάμι της πόρτας, η οποία μπορεί να υποστεί ζημιά λόγω τριβής.

Μην καθαρίζετε κατά το δυνατόν την στεγάνωση από υαλόνημα.

- Απομακρύνετε τη ρύπανση κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Αφαιρέστε την ενδεχομένως κολλημένη ρύπανση με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε μια γυάλινη ξύστρα ή μια σπείρα από ανοξείδωτο χάλυβα (π.χ. Spontex Spirinett).
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός θαλάμου φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυση

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

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

Διατίθενται 3 βαθμίδες πυρόλυσης με διαφορετική διάρκεια:

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

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

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

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

Προετοιμασία καθαρισμού με πυρόλυση

Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση θα υποστούν ζημιά.

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση από το θάλαμο φούρνου, προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Αυτό ισχύει και για τα πρόσθετα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για καθαρισμό με πυρόλυση.

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

- Ράγες στήριξης
- Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 72
- Σχάρα HBRR 72

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

Αν υπάρχει έντονη βρομιά στον θάλαμο του φούρνου, μπορεί να δημιουργηθεί πολύς καπνός.

Από τα καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιωθεί το χρώμα των εμαγιέ επιφανειών ή να δημιουργηθούν ματ κηλίδες.

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

Έναρξη του καθαρισμού με πυρόλυση

 Κίνδυνος τραυματισμού από βλαβερές αναθυμιάσεις.

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση ενδέχεται να αποδεσμευτούν αναθυμιάσεις που μπορεί να προκαλέσουν ερεθισμούς των βλεννογόνων.

Κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση μην παραμένετε για μεγάλο χρονικό διάστημα μέσα στην κουζίνα και μην αφήνετε τα παιδιά και τα κατοικίδια να εισέρχονται στην κουζίνα.

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση φροντίζετε να υπάρχει καλός εξαερισμός στο εσωτερικό της κουζίνας. Αποφύγετε να εξαπλωθούν οι δυσάρεστες οσμές στα άλλα δωμάτια.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση.

- Επιλέξτε πυρόλυση .
- Επιλέξτε τη βαθμίδα πυρόλυσης ανάλογα με τον βαθμό λερωματος.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

- Επιβεβαιώστε με OK.

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

Καθαρισμός και περιποίηση

Άμεση έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση

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

Ο καθαρισμός με πυρόλυση ξεκινάει.

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

Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν ενεργοποιείται κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση.

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

Αν στο μεταξύ έχετε ρυθμίσει το χρονόμετρο, μετά την λήξη του χρονομέτρου ακούγεται ένα ηχητικό σήμα, αναβοσβήνει το  και ο χρόνος μετρίεται ανοδικά. Μόλις αγγίξετε το πλήκτρο αφής , απενεργοποιούνται ηχητικά και οπτικά σήματα.

Έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση με χρονοκαυστέρηση

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

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

Το πλήκτρο αφής  ανάβει με πορτοκαλί χρώμα.

Μέχρι το χρονικό σημείο έναρξης μπορείτε να ρυθμίσετε εκ νέου την ώρα έναρξης μέσω του πλήκτρου αφής .

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

Ολοκλήρωση καθαρισμού με πυρόλυση

Μόλις ο υπολειπόμενος χρόνος γίνει 0:00 η εμφανίζεται η υπόδειξη ότι η πόρτα θα ξεκλειδώσει.

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

- Σβήστε τον φούρνο.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα ακυρώνονται.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

- Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα που είναι κατάλληλα για καθαρισμό με πυρόλυση από τα πιθανά υπολείμματα της διαδικασίας (π.χ. στάχτες), τα οποία δημιουργούνται ανάλογα με το πόσο βρόμικος είναι ο θάλαμος φούρνου.

- Στάξτε μερικές σταγόνες λάδι φαγητού που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες σε χαρτί κουζίνας και λιπάνετε με αυτό τις ράγες στήριξης.

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

Ανάλογα με τον βαθμό λερώματος μπορεί να δημιουργηθεί στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας μια εμφανής επίστρωση. Μπορείτε να την αφαιρέσετε με ένα σφουγγάρι για τα πιάτα, μια ξύστρα για κεραμικές επιφάνειες ή ένα ανοξείδωτο συρμάτινο σφουγγαράκι (π.χ. Spontex Spirinett) και απορρυπαντικό πιάτων.

Περιμετρικά του θαλάμου φούρνου υπάρχει μια ευαίσθητη φλάντζα συνεχούς υαλονήματος για στεγανοποίηση προς το τζάμι της πόρτας, η οποία μπορεί να υποστεί ζημιά λόγω τριβής.

Μην καθαρίζετε κατά το δυνατόν την στεγάνωση από υαλόνημα.

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

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον.

Ανάπτυξη των συρόμενων ραγών FlexiClip

Μετά από τον καθαρισμό οι συρόμενες ράγες FlexiClip ενδέχεται να παρουσιάζουν χρωματικές αλλοιώσεις ή να έχουν ξεβάψει. Αυτό όμως δεν επηρεάζει αρνητικά τις ιδιότητές τους.

- Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση αναπτύξτε αρκετές φορές τις συρόμενες ράγες FlexiClip.

Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip

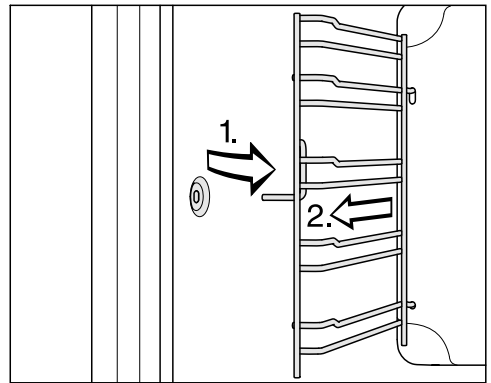
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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



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

Καθαρισμός και περιποίηση

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

- Τοποθετήστε τα μέρη προσεκτικά.

Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

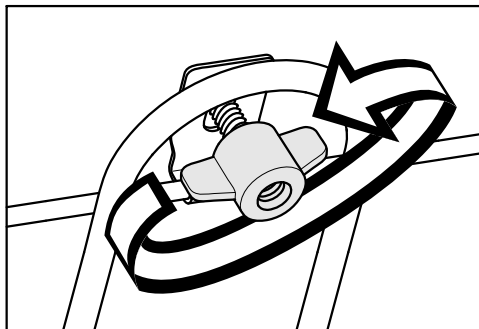
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

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

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

- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης.



- Ξεβιδώστε τα παξιμάδια-πεταλούδα.

Η επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ μπορεί να υποστεί ζημιά.

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

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

Τώρα η οροφή του φούρνου είναι προσβάσιμη.

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

Πόρτα

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 10 kg.

Η πόρτα της συσκευής αποτελείται από ένα ανοικτό σύστημα από 4 υαλοπίνακες μερικώς επιστρωμένους με υλικό που αντανακλά τη θερμότητα.

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

Για να καθαρίσετε τα τζάμια της πόρτας, προχωρήστε ως εξής:

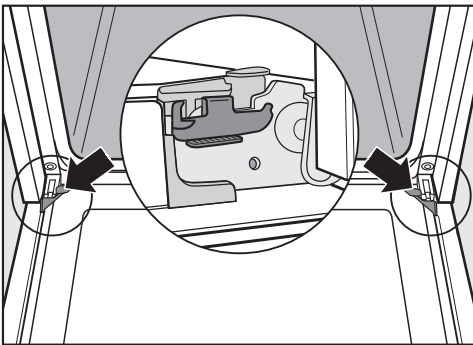
1. Αφαίρεση της πόρτας
2. Αποσυναρμολόγηση της πόρτας
3. Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας
4. Συναρμολόγηση της πόρτας
5. Τοποθέτηση της πόρτας

Αφαίρεση της πόρτας

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

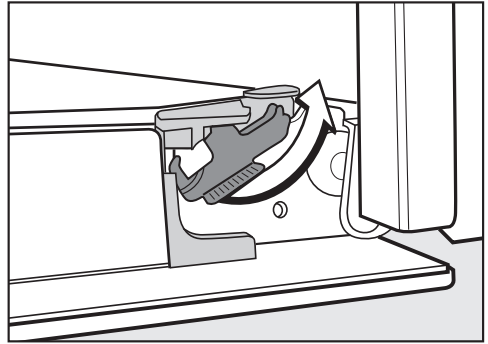
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος στις καυτές επιφάνειες.

Αφήστε τον φούρνο πρώτα να κρυώσει, πριν αφαιρέσετε την πόρτα.



Η πόρτα είναι συνδεδεμένη με τους μεντεσέδες μέσω στηριγμάτων. Πριν αφαιρέσετε την πόρτα από αυτά τα στηρίγματα, πρέπει πρώτα να απασφαλίσετε τα μάνταλα στους δύο μεντεσέδες.

■ Ανοίξτε εντελώς την πόρτα.



■ Απασφαλίστε τα άγκιστρα, στρέφοντάς τα μέχρι το σημείο που σταματούν.

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

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

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

■ Κλείστε την πόρτα εντελώς.

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 10 kg.

Καθαρισμός και περιποίηση



- Πιάνετε την πόρτα από τα πλαϊνά της και την αφαιρείτε από τα άγκιστρά της προς τα πάνω. Προσέχετε, ώστε η πόρτα να είναι απόλυτα ευθυγραμμισμένη.

Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

Η πόρτα της συσκευής αποτελείται από ένα ανοικτό σύστημα από 4 υαλοπίνακες μερικώς επιστρωμένους με υλικό που αντανακλά τη θερμότητα.

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

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

Το τζάμι της πόρτας μπορεί να καταστραφεί από γρατζουνιές.

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

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

Οι μεμονωμένες πλευρές των τζαμιών της πόρτας διαθέτουν διαφορετική επίστρωση. Οι πλευρές που είναι στραμμένες προς τον θάλαμο του φούρνου διαθέτουν θερμοανакλαστική επίστρωση.

Ο φούρνος μπορεί να υποστεί ζημιά, αν τα τζάμια της πόρτας τοποθετηθούν εσφαλμένα.

Μετά από τον καθαρισμό φροντίστε να τοποθετήσετε τα τζάμια της πόρτας στη σωστή θέση.

Η επιφάνεια των προφίλ αλουμινίου καταστρέφεται από τα καθαριστικά φούρνων.

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

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

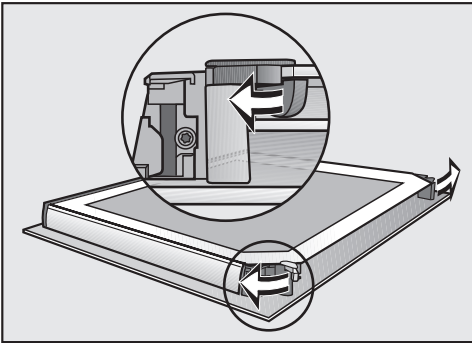
Φυλάξτε σε προστατευμένο σημείο τα αφαιρεμένα τζάμια πόρτας.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κλείσιμο της πόρτας.

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

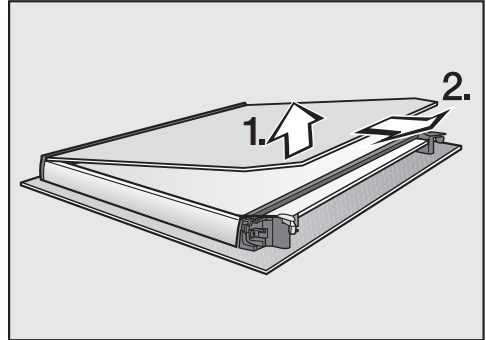
Αφαιρείτε πάντα την πόρτα, πριν την αποσυναρμολογήσετε.

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

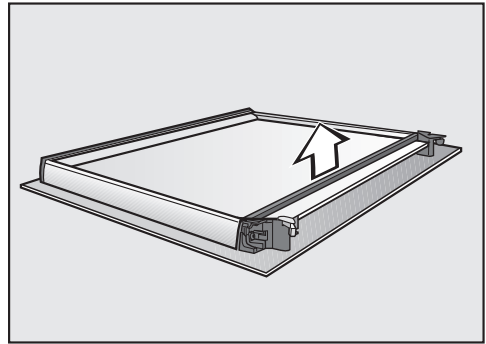


- Ανοίξτε τις δύο ασφάλειες για τα τζάμια της πόρτας, στρέφοντάς τα προς τα έξω.

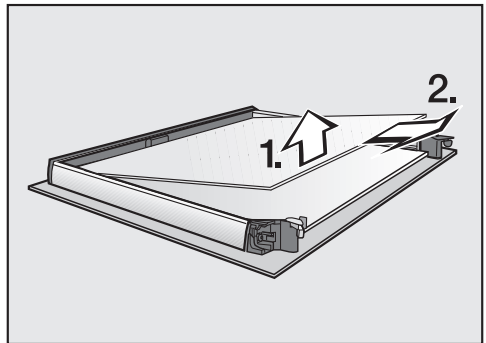
Αφαιρέστε διαδοχικά πρώτα το εσωτερικό τζάμι και έπειτα τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας:



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

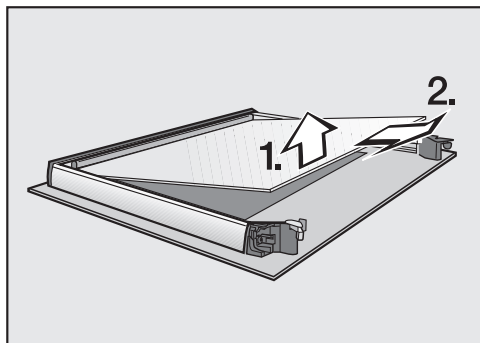


- Αφαιρέστε τη φλάντζα.



- Ανασηκώστε ελαφρώς το επάνω από τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας και τραβήξτε το προς τα έξω.

Καθαρισμός και περιποίηση

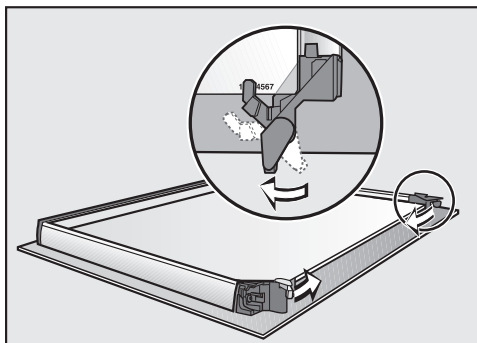


- Ανασηκώστε ελαφρά το κάτω από τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας και τα υπόλοιπα εξαρτήματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.

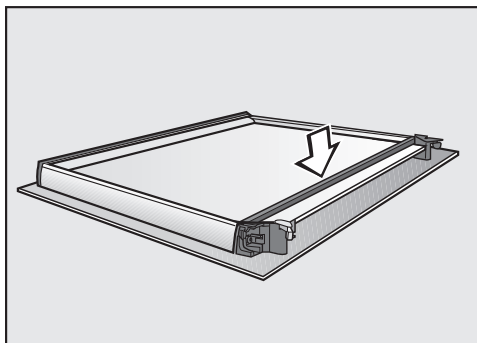
Στη συνέχεια συναρμολογήστε πάλι προσεκτικά την πόρτα:

Τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας είναι πανομοιότυπα. Για τη σωστή τοποθέτηση θα σας βοηθήσει κωδικός προϊόντος που είναι τυπωμένος στα τζάμια της πόρτας.

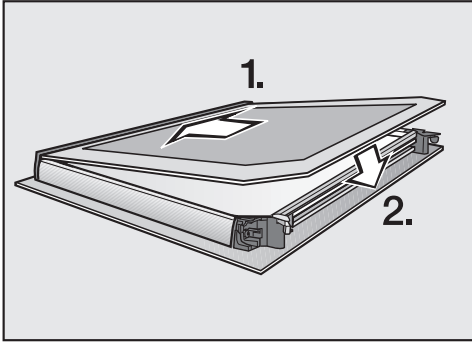
- Τοποθετήστε το κάτω από τα δύο μεσαία τζάμια με τέτοιο τρόπο, ώστε ο κωδικός προϊόντος να διαβάζεται (όχι ανάποδα).



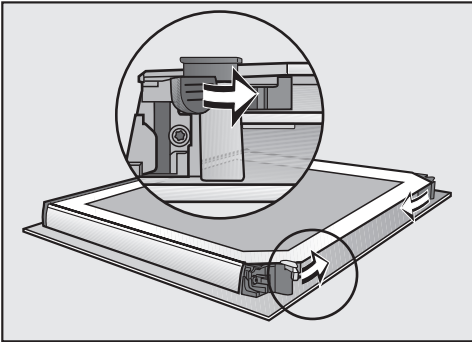
- Στρέψτε τις ασφάλειες των τζαμιών πόρτας προς τα μέσα έτσι ώστε οι ασφάλειες να βρίσκονται στο κάτω από τα δύο μεσαία τζάμια πόρτας.
- Τοποθετήστε το επάνω από τα δύο μεσαία τζάμια με τέτοιο τρόπο, ώστε ο κωδικός προϊόντος να διαβάζεται (όχι ανάποδα). Το τζάμι πόρτας πρέπει να εφαρμόζει στις ασφάλειες.



- Τοποθετήστε τη φλάντζα.



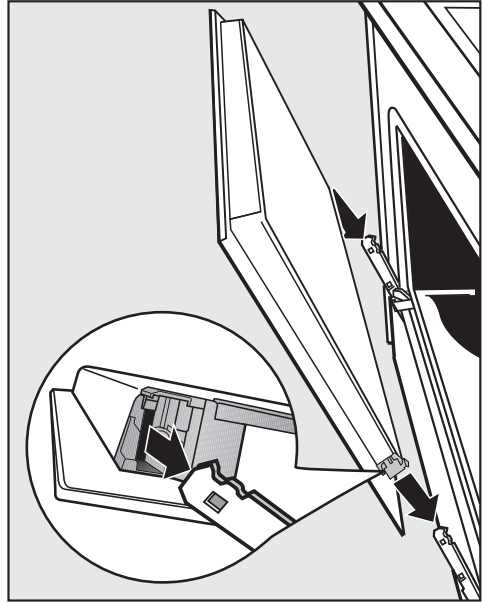
- Ωθήστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με την ματ τυπωμένη πλευρά να δείχνει προς τα κάτω στον πλαστικό πήχη και τοποθετήστε το ανάμεσα στις ασφάλειες.



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

Η πόρτα είναι και πάλι συναρμολογημένη.

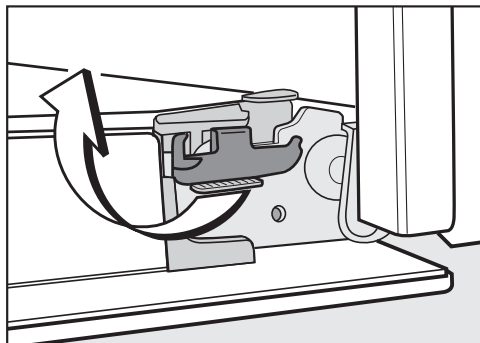
Τοποθέτηση της πόρτας



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

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

Καθαρισμός και περιποίηση



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

Τις περισσότερες βλάβες και τα σφάλματα μπορείτε να τα αντιμετωπίσετε μόνοι σας. Σε πολλές περιπτώσεις εξοικονομείτε χρόνο και χρήμα, καθώς δεν χρειάζεται να επικοινωνήσετε με το Miele Service.

Επισκεφθείτε τη διεύθυνση www.miele.gr/support/customer-assistance για περισσότερες πληροφορίες σχετικά με το πώς μπορείτε να αποκαταστήσετε τις βλάβες μόνοι σας.



Υποδείξεις στην οθόνη

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Η οθόνη είναι σκοτεινή.	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.
κλείδωμα συσκευής  εμφανίζεται κατά την ενεργοποίηση της οθόνης.	Το κλείδωμα συστήματος  είναι ενεργοποιημένο. ■ Επιβεβαιώστε πατώντας OK. Εμφανίζεται η ένδειξη Πιέστε για 6 δευτ. «OK». ■ Απενεργοποιήστε το κλείδωμα συστήματος για μια διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα. ■ Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε μόνιμα το κλείδωμα συστήματος, επιλέξτε τη ρύθμιση σύστημα ασφάλειας κλείδωμα συσκευής  μη ενεργό.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 12:00.	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για περισσότερες από 150 ώρες. ■ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα και την ημερομηνία.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

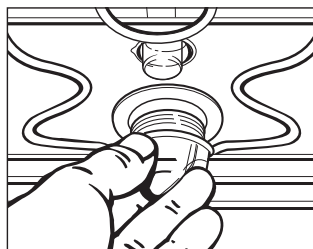
Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Στην οθόνη εμφανίζεται διακοπή ηλεκτ ρεύματος.	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για λίγο. Μια τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος διακόπηκε με αυτόν τον τρόπο. ■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία. ■ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος εκ νέου.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη επιτεύχθ μέγ διάρκ λειτ.	Ο φούρνος ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Το σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. ■ Επιβεβαιώστε με <i>OK</i>. Ο φούρνος είναι και πάλι έτοιμος να λειτουργήσει.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ⚠ βλάβη F32.	Το κλείστρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν κλείνει. ■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο, και στη συνέχεια θέστε τον και πάλι σε λειτουργία. Ξεκινήστε στη συνέχεια εκ νέου την επιλεγμένη μέθοδο καθαρισμού με πυρόλυση. ■ Αν η υπόδειξη εμφανίζεται κατ' επανάληψη, καλέστε το Miele Service.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη ⚠ βλάβη F33.	Το κλείστρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν ανοίγει. ■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο, και στη συνέχεια θέστε τον και πάλι σε λειτουργία. ■ Αν το κλείστρο πόρτας δεν μπορεί να ανοίξει, ειδοποιήστε το Miele Service.
βλάβη και εμφανίζεται την οθόνη ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναγράφεται εδώ.	Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας. ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.

Απρόβλεπτη συμπεριφορά

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Τα πλήκτρα αφής δεν αντιδρούν.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch μη ενεργό. Αυτός είναι ο λόγος που δεν αντιδρούν τα πλήκτρα αφής, όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας. ■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο, αντιδρούν τα πλήκτρα αφής. Εάν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής πάντα ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο, τότε επιλέγετε τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch ενεργό.
	Ο ηλεκτρικός φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος με το ηλεκτρικό δίκτυο. ■ Ελέγχετε, αν το φις του ηλεκτρικού φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα. ■ Ελέγχετε, αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλείτε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο σύστημα ελέγχου. ■ Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF  , μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου ο φούρνος.
Δεν ακούγεται κανένα ηχητικό σήμα.	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.
Ο θάλαμος φούρνου δεν γίνεται καυτός.	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.
Ο φούρνος τέθηκε αυτόματα εκτός λειτουργίας.	Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας για λόγους οικονομίας ρεύματος, όταν, αφού τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος ή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος και μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, δεν ακολουθήσει κανένας περαιτέρω χειρισμός. ■ Θέστε και πάλι σε λειτουργία τον φούρνο.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός «ενεργό» για 15 δευτερ. ■ Αν θέλετε να είναι ενεργοποιημένος ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός ενεργό.
Ο φωτισμός θαλάμου φούρνου είναι απενεργοποιημένος.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός μη ενεργό. ■ Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιήστε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα. ■ Αν επιθυμείτε, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός ενεργό ή «ενεργό» για 15 δευτερ.
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν τίθεται σε λειτουργία.	Η λυχνία αλογόνου παρουσιάζει βλάβη.  Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα. Πριν από τον καθαρισμό με το χέρι περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος του φούρνου και τα εξαρτήματα. ■ Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο. Τραβήξτε το φις από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. ■ Αφαιρείτε το καπάκι της λυχνίας από το περίβλημα, στρέφοντάς το λίγο προς τα αριστερά και τραβώντας το προς τα κάτω μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης. ■ Αντικαταστήστε τη λυχνία αλογόνου (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, ντουί G9). ■ Τοποθετείτε πάλι το καπάκι της λυχνίας στο περίβλημα μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το στερεώνετε στρέφοντάς το προς τα δεξιά. ■ Συνδέστε πάλι τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.



Μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες μαγειρέματος διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι διαφορετική από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. ■ Επιλέξτε τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. Οι ποσότητες των συστατικών διαφέρουν από αυτές της συνταγής. ■ Ελέγξτε μήπως έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυγών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.
Το κέικ/τα βουτήματα δεν έχουν πάρει ομοιόμορφο χρώμα.	Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο. ■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγξτε αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στον φούρνο. Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν είναι κατάλληλα για τον τρόπο λειτουργίας. ■ Στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  οι ανοιχτόχρωμες ή χωρίς επικάλυψη φόρμες δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα. Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.
Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση υπάρχουν ακόμη ρύποι στον θάλαμο του φούρνου.	Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση οι ρύποι καίγονται και παραμένουν οι στάχτες. ■ Αφαιρέστε τη στάχτη με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων στο χέρι και καθαρό απορροφητικό πανί ή καθαρό, υγρό πανί από μικροσύνες. Αν έπειτα υπάρχουν ακόμη χονδροί ρύποι, ξεκινήστε πάλι τον καθαρισμό με πυρόλυση, ενδεχομένως με μεγαλύτερη διάρκεια.

ΑΣυνήθιστοι θόρυβοι

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.	Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ο ανεμιστήρας ψύξης παραμένει ενεργοποιημένος.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των εξαρτημάτων δημιουργούνται θόρυβοι.	Μέσω της ανθεκτικής στην πυρόλυση επιφάνειας των ραγών στήριξης δημιουργείται τριβή κατά την τοποθέτηση και αφαίρεση των εξαρτημάτων. ■ Για να αποφύγετε την τριβή, ρίξτε μερικές σταγόνες λάδι φαγητού που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες σε χαρτί κουζίνας και λιπάνετε με αυτό τις ράγες στήριξης. Επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία μετά από κάθε καθαρισμό με πυρόλυση.

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

Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

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

Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

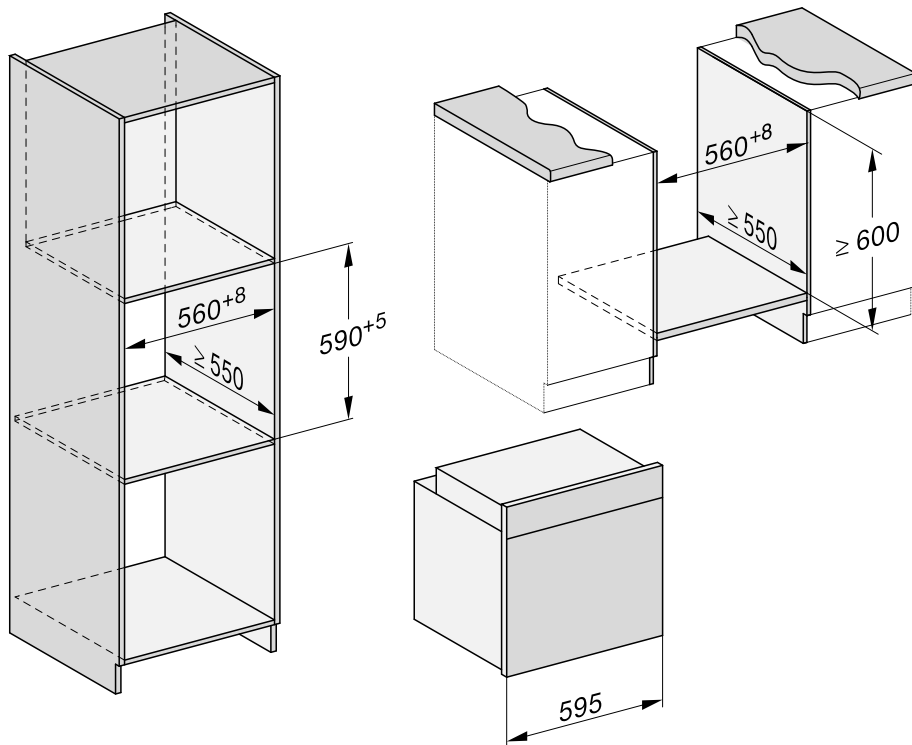
Εγκατάσταση

Διαστάσεις εντοιχισμού

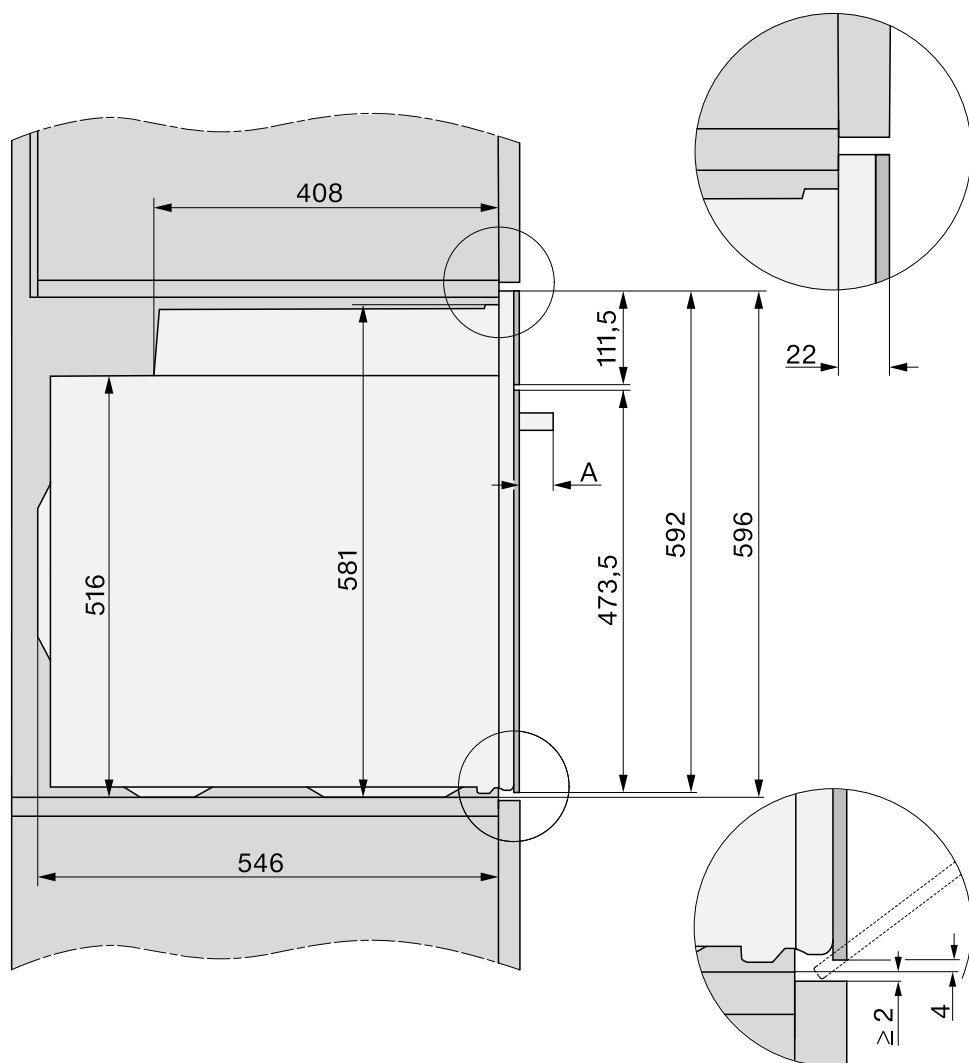
Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι

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



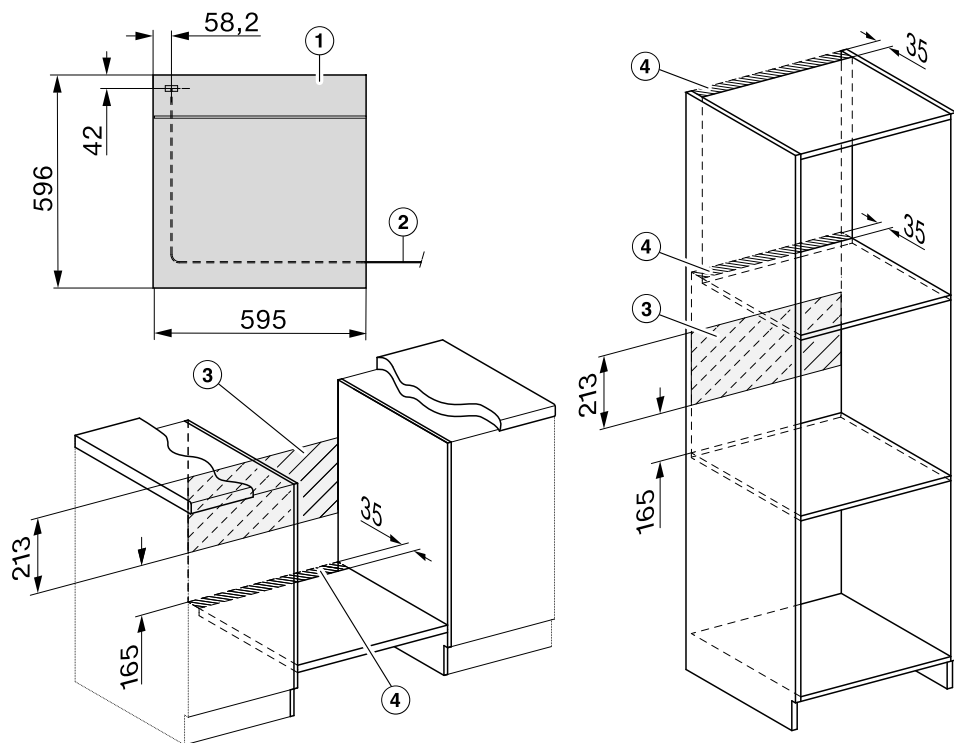
Πλαϊνή όψη



- A** H 71xx: 43 mm
H 72xx: 47 mm

Εγκατάσταση

Συνδέσεις και αερισμός



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

Τοποθέτηση φούρνου

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

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

Κατά τον εντοιχισμό λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε:

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

Μην τοποθετείτε θερμομονωτικά πηχάκια στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- Συνδέστε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

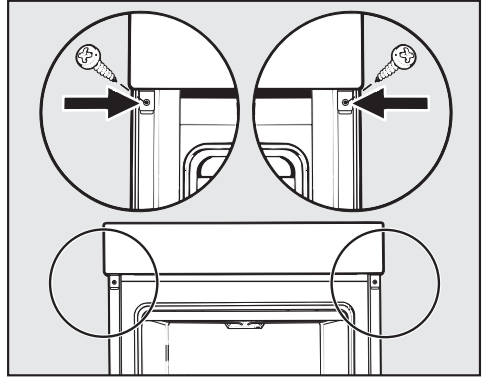
Η πόρτα μπορεί να υποστεί ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο κρατώντας τον από τη λαβή της πόρτας.

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

Είναι σκόπιμο, να ξεμοντάρετε την πόρτα συσκευής, πριν τον εντοιχισμό και να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα. Ο φούρνος γίνεται έτσι πιο ελαφρύς, οπότε θα αποφύγετε να τον πιάσετε κατά λάθος από τη λαβή της πόρτας για να τον ωθήσετε μέσα στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι εντοιχισμού και ευθυγραμμίστε τον.

- Ανοίξτε την πόρτα, σε περίπτωση που δεν την είχατε αφαιρέσει.



- Στερεώστε τον φούρνο με τις συνοδευτικές βίδες στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.
- Τοποθετήστε ενδεχομένως ξανά την πόρτα.

Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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

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

Εγκατάσταση

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Φούρνος

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

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

Μέγιστη τιμή σύνδεσης: βλέπε πινακίδα τύπου

H Miele συνιστά:

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

Δοκιμαστικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 60350-1

Δοκιμαστικές παρασκευές (εξαρτήματα)		 [°C]		 ^{5,6}	 [min]
Μικρά κέικ (1 ταψί ¹)		150	—	2	25-35
		160 ⁴	—	3	20-30
Μικρά κέικ (2 ταψιά ¹)		150 ⁴	—	1+3	25-35
Κουλουράκια (1 ταψί ¹)		140	—	2	35-45
		160 ⁴	—	3	20-30
Κουλουράκια (2 ταψιά ¹)		140	—	1+3	40-50 ⁷
Μηλόπιτα (σάρα ¹ , λυόμενη φόρμα ² , Ø 20 cm)		160	—	2	80-100
		180	—	1	80-90
Αφράτο παντεσπάνι (σάρα ¹ , λυόμενη φόρμα ² , Ø 26 cm)		180	—	2	25-35
	 ³	150-170 ⁴	—	2	25-45
Ψωμί τοστ (σάρα ¹)		300	—	3	5-8
Μπέργκερ (σάρα ¹ στο 4ο επίπεδο και ταψί γενικής χρήσης ¹ στο 1ο επίπεδο)		300 ⁵	—	4	15-25 ⁸

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Booster, ⁵ Επίπεδο,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ on, — off

¹ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα Miele.

² Χρησιμοποιήστε μια σκουρόχρωμη, ματ λυόμενη φόρμα.
Τοποθετήστε τη λυόμενη φόρμα στο κέντρο της σάρας.

³ Γενικά, επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχετε την παρασκευή το συντομότερο δυνατό μετά από την τοποθέτηση στον φούρνο.

⁴ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε την παρασκευή

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

⁶ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC (εάν υπάρχουν).

⁷ Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν η παρασκευή σας ροδίζει αρκετά, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

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

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Ενεργειακή κλάση

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

Ενεργειακή κλάση: A+

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

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων

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

MIELE	
Ονομασία μοντέλου/χαρακτηριστικό μοντέλου	H 7260 BP
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου (EEI _{θάλαμου})	81,7
Τάξη ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου	
A +++(ανώτατη απόδοση) έως D (κατώτατη απόδοση)	A+
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη συμβατική λειτουργία	1,10 kWh
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη λειτουργία με ανακύκλωση αέρα	0,71 kWh
Αριθμός θαλάμων φούρνου	1
Πηγές θέρμανσης ανά θάλαμο φούρνου	electric
Όγκος του θαλάμου φούρνου	76 l
Μάζα της συσκευής	47,0 kg

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση OFF, ένδειξη ώρας ανενεργή	έως 0,3 W
--	-----------

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση OFF, ένδειξη ώρας ενεργή	έως 0,8 W
--	-----------

Χρόνος μέχρι την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση OFF	20 min
---	--------

ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΑΘΗΝΑ
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ
Λεωφόρος Κηφισίας 69
15124 Μαρούσι

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

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

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

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

Fax: (+357) 22 451 909

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

H 7260 BP

eI-GR

M.-Nr. 11 190 711 / 00 / 002