

## Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης με συνταγές 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 .....   | 6         |
| Η συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος .....   | 15        |
| <b>Επισκόπηση</b> .....  | <b>16</b> |
| Ηλεκτρικός φούρνος .....   | 16        |
| <b>Όργανα λειτουργίας φούρνου</b> .....  | <b>17</b> |
| Διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας .....  | 18        |
| Οθόνη .....  | 18        |
| Περιστρεφόμενος επιλογέας < > .....  | 18        |
| Πλήκτρα αφής .....   | 18        |
| Σύμβολα .....  | 19        |
| <b>Αρχή χειρισμού</b> .....  | <b>20</b> |
| Επιλογή τρόπου λειτουργίας .....   | 20        |
| Καταχώριση αριθμών .....   | 20        |
| Επιλογή στοιχείου μενού από τη λίστα επιλογών .....  | 20        |
| Αλλαγή ρύθμισης σε μια λίστα επιλογής .....  | 20        |
| Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων .....   | 20        |
| <b>Εξοπλισμός</b> .....  | <b>21</b> |
| Πινακίδα τύπου .....   | 21        |
| Περιεχόμενα συσκευασίας .....  | 21        |
| Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα .....  | 21        |
| Διατάξεις ασφαλείας .....  | 27        |
| Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean .....   | 27        |
| <b>Αρχική λειτουργία</b> .....   | <b>28</b> |
| Miele@home .....   | 28        |
| Βασικές ρυθμίσεις .....  | 29        |
| Αρχική θέρμανση του φούρνου .....  | 30        |
| <b>Ρυθμίσεις</b> .....   | <b>31</b> |
| Πίνακας ρυθμίσεων .....  | 31        |
| Προβολή μενού «Ρυθμίσεις» .....  | 32        |
| Γλώσσα  ..... | 32        |
| Ώρα .....  | 32        |
| οθόνη .....  | 32        |
| ένταση ήχου .....  | 32        |
| μονάδες μέτρησης .....   | 33        |
| προτεινόμενες θερμοκρασίες .....   | 33        |
| υπενθύμιση πυρόλυσης .....   | 33        |
| παράτασ τουρμπ κρ αέρα .....   | 33        |
| Ώρες λειτουργίας .....   | 34        |
| Miele@home .....   | 34        |
| τηλεχειρισμός .....  | 35        |
| RemoteUpdate .....   | 35        |
| Έκδοση software .....  | 36        |
| εκθεσιακή επίδειξη .....   | 36        |

|   |           |
|---|-----------|
| εργοστασιακές ρυθμίσεις.....  | 36        |
| <b>Χρονόμετρο</b> .....   | <b>37</b> |
| <b>Επισκόπηση τρόπων λειτουργίας</b> .....  | <b>38</b> |
| <b>Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας</b> .....   | <b>39</b> |
| <b>Χειρισμός</b> .....  | <b>41</b> |
| Απλός χειρισμός .....   | 41        |
| Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος .....  | 41        |
| Αλλαγή θερμοκρασίας.....  | 41        |
| Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος .....   | 42        |
| Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος .....  | 42        |
| Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....   | 43        |
| Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....   | 43        |
| Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου .....   | 43        |
| <b>αυτόματα προγράμμ.</b> .....   | <b>44</b> |
| Χρήση αυτόματων προγραμμάτων .....  | 44        |
| Υποδείξεις για τη χρήση .....   | 44        |
| <b>Ψήσιμο φαγητών</b> .....   | <b>45</b> |
| Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών .....   | 45        |
| Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....  | 45        |
| Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....  | 46        |
| <b>Ψήσιμο φαγητών</b> .....   | <b>47</b> |
| Συμβουλές για ψήσιμο .....  | 47        |
| Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....  | 47        |
| Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....  | 48        |
| <b>Ψήσιμο στο γκριλ</b> .....   | <b>49</b> |
| Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ .....  | 49        |
| Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος.....  | 49        |
| Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας .....  | 50        |
| <b>AirFry</b> .....   | <b>51</b> |
| Εξαρτήματα.....   | 51        |
| Συμβουλές για το AirFrying .....  | 52        |
| Χρήση τρόπου λειτουργίας AirFry  ..... | 52        |
| <b>Άλλες εφαρμογές</b> .....  | <b>53</b> |
| απόψυξη .....   | 53        |
| Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία.....   | 53        |
| Κονσερβοποίηση .....  | 54        |
| Αποξήρανση .....  | 55        |
| Κατεψυγμένα προϊόντα/Ετοίμα γεύματα .....   | 57        |
| Ζέσταμα πιατικών .....  | 57        |
| <b>Καθαρισμός και περιποίηση</b> .....  | <b>58</b> |
| Ακατάλληλα καθαριστικά .....  | 58        |
| Αφαίρεση κανονικής βρομιάς .....  | 59        |
| Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip).....  | 59        |

# Πίνακας περιεχομένων

---

|   |           |
|---|-----------|
| Σκληρή βρομιά στις συρόμενες ράγες FlexiClip .....            | 60        |
| Καθαρισμός θαλάμου φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυση .....    | 60        |
| Αφαίρεση πόρτας .....   | 64        |
| Αποσυναρμολόγηση της πόρτας .....                             | 65        |
| Τοποθέτηση της πόρτας .....                                   | 68        |
| Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip..... | 69        |
| <b>Τι πρέπει να κάνετε, όταν.....</b>                         | <b>70</b> |
| <b>Service.....</b>   | <b>74</b> |
| Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης .....                         | 74        |
| Εγγύηση .....   | 74        |
| <b>Εγκατάσταση .....</b>                                      | <b>75</b> |
| Διαστάσεις εντοιχισμού .....                                  | 75        |
| Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι.....                 | 75        |
| Πλαϊνή όψη H 24xx .....                                       | 76        |
| Πλαϊνή όψη H 27xx, H 28xx .....                               | 77        |
| Συνδέσεις και αερισμός .....                                  | 78        |
| Τοποθέτηση φούρνου .....                                      | 79        |
| Ηλεκτρική σύνδεση .....                                       | 79        |
| <b>Πίνακες μαγειρέματος .....</b>                             | <b>81</b> |
| Υγρή ζύμη.....  | 81        |
| Ζύμη σφιχτή.....  | 82        |
| Ζύμη μαγιάς.....  | 83        |
| Ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού .....                               | 84        |
| Ζύμη για παντεσπάνι.....                                      | 84        |
| Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες.....                    | 85        |
| Αλμυρά .....  | 86        |
| Βοδινό .....  | 87        |
| Μοσχάρι.....  | 88        |
| Χοιρινό .....   | 89        |
| Αρνί, κυνήγι.....   | 90        |
| Πουλερικά, ψάρι .....   | 91        |
| <b>Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου.....</b>                | <b>92</b> |
| Δοκιμαστικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 60350-1.....         | 92        |
| <b>Συνταγές για αυτόματα προγράμματα .....</b>                | <b>94</b> |
| Μηλόπιτα λεπτή.....   | 95        |
| Βάση παντεσπάνι .....   | 96        |
| Είδη γέμισης για βάση παντεσπάνι .....                        | 97        |
| Κέικ μαρμπρέ .....  | 98        |
| Τάρτα με τρίμμα ζύμης με φρούτα .....                         | 99        |
| Μπισκότα σε διάφορα σχήματα .....                             | 100       |
| Κουλουράκια.....  | 101       |
| Μάφιν με καρύδια .....  | 102       |
| Πίτσα (ζύμη μαγιάς) .....                                     | 103       |

|  |            |
|--|------------|
| Πίτσα (ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού).....                           | 104        |
| Κοτόπουλο .....  | 105        |
| Βοδινό φιλέτο (ψήσιμο).....                                      | 106        |
| Πέστροφα .....   | 107        |
| Φιλέτο σολομού.....  | 108        |
| Λιμνοπέστροφα .....  | 109        |
| Ογκρατέν με πατάτες και τυρί .....                               | 110        |
| Λαζάνια.....   | 111        |
| <b>Συνταγές AirFry.....</b>                                      | <b>112</b> |
| Φαλάφελ με ντιπ γιαουρτιού .....                                 | 113        |
| Τηγανητές πατάτες και γλυκοπατάτες .....                         | 114        |
| Στικ τόφου με σουσάμι.....                                       | 115        |
| Πατάτες φούρνου με τυρί, φρέσκα κρεμμυδάκια και μπέικον .....    | 116        |
| Πατάτες φούρνου με φέτα, τζατζίκι και χωριάτικη σαλάτα.....      | 117        |
| Τηγανητά κολοκυθάκια με ντιπ μπλε τυριού και σως τσίλι.....      | 118        |
| Ψητό καλαμπόκι με γλάσο σως hoisin και coleslaw .....            | 119        |
| Κοτομπουκιές παναρισμένες με καρύδα και σουσάμι.....             | 120        |
| Μπακαλιάρος με κρούστα .....                                     | 121        |
| Μπανάνες με επικάλυψη φιστικιού-μελιού.....                      | 122        |
| Pasteis de Nata (πορτογαλικά ταρτάκια με κρέμα) .....            | 123        |
| Pasteis de Nata (πορτογαλικά ταρτάκια με κρέμα) vegan .....      | 124        |
| <b>Τεχνικά χαρακτηριστικά .....</b>                              | <b>125</b> |
| Δήλωση πιστότητας.....   | 125        |
| Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας..... | 125        |

## Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

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

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

### Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

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

- ▶ Εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) έχουν τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ειδικές λυχνίες. Αυτές οι ειδικές λυχνίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Αυτές δεν είναι κατάλληλες για φωτισμό του χώρου.
- ▶ Αυτός ο φούρνος περιέχει 1 πηγή φωτός ενεργειακής κλάσης G.

### Προστασία για τα παιδιά

- ▶ Χρησιμοποιήστε το κλειδίμα 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.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

► Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοιχτή πόρτα. Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοιχτή πόρτα της συσκευής.

### Τεχνική ασφάλεια

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

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

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

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

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

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



- ▶ Τα πολύπριζα ή οι μπαλαντέζες δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια. Μην τα χρησιμοποιείτε για να συνδέσετε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο μετά τον εντοιχισμό του, ώστε να είναι διασφαλισμένη η ασφαλής λειτουργία.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται και να λειτουργεί σε χώρους που βρίσκονται εν κινήσει (π. χ. πλοία).
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Μην αγγίζετε τις ηλεκτροφόρες συνδέσεις γιατί είναι επικίνδυνο για τη σωματική σας ακεραιότητα και μην κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή καθώς μπορεί να προκαλέσουν δυσλειτουργίες στον φούρνο. Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου.
- ▶ Το δικαίωμά σας να εγείρετε αξιώσεις εγγύησης χάνεται, σε περίπτωση που ο φούρνος δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνίτη του Miele Service.
- ▶ Μόνο όταν χρησιμοποιούνται γνήσια ανταλλακτικά, μπορεί η Miele να εγγυηθεί ότι η συσκευή πληροί τις προδιαγραφές ασφαλείας. Τυχόν ελαττωματικά εξαρτήματα πρέπει να αντικαθίστανται αποκλειστικά με γνήσια ανταλλακτικά.
- ▶ Σε φούρνους που παραδίδονται χωρίς καλώδιο σύνδεσης, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ειδικό καλώδιο από ηλεκτρολόγο εξουσιοδοτημένο από την Miele (βλέπε κεφάλαιο «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).
- ▶ Αν το καλώδιο σύνδεσης παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να το αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης από ηλεκτρολόγο εξουσιοδοτημένο από την Miele (βλέπε κεφ. «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).
- ▶ Σε εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε εντελώς τον φούρνο από το ηλεκτρικό ρεύμα, π.χ. όταν ο φωτισμός του φούρνου είναι ελαττωματικός (βλέπε κεφ. «Τι πρέπει να κάνετε, όταν...;»). Αυτό γίνεται ως εξής:
  - Κλείστε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
  - ξεβιδώστε και αφαιρέστε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
  - βγάλτε το φως (αν υπάρχει) από την πρίζα. Σε αυτή την περίπτωση μην τραβάτε το καλώδιο σύνδεσης, αλλά το φως.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

▶ 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 πήξη προστασίας από τη θερμότητα στο ντουλάπι εντοιχισμού). Πέρα από αυτά δεν επιτρέπεται ο απαραίτητος κρύος αέρας να θερμαίνεται υπερβολικά από άλλες πηγές θερμότητας (π.χ. φούρνους με ξύλα).

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

### Σωστή χρήση

▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τα εξαρτήματα και το φαγητό.

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



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

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

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

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

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

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



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

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

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

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

Σε καμία περίπτωση μην στρώνετε στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου π.χ. αλουμινόχαρτο ή προστατευτική μεμβράνη φούρνου.

Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε το δάπεδο του θαλάμου φούρνου ως επιφάνεια τοποθέτησης κατά την παρασκευή ή για τη θέρμανση σκευών, χρησιμοποιείτε αποκλειστικά τους τρόπους λειτουργίας θερμός αέρας plus  ή θερμός αέρας Eco .

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

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

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

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

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

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

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

▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της 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 ανοξειδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

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

▶ Οι μαγνήτες μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές. Μην χρησιμοποιείτε την ανοξειδωτη επιφάνεια ως μαγνητοπίνακα.

### Καθαρισμός και περιποίηση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Μη 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 (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση ραγών στήριξης με συρόμενες ράγες FlexiClip»). Επανατοποθετήστε σωστά τις ράγες στήριξης.
- ▶ Από γρατζουνιές μπορεί να καταστραφεί το γυαλί ή το τζάμι της πόρτας. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας λειαντικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες και κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.
- ▶ Σε περιοχές με ζέστη και υγρασία η πιθανότητα προσβολής από έντομα (π. χ. κατσαρίδες) είναι ιδιαίτερα αυξημένη. Διατηρείτε τον φούρνο και τον περιβάλλοντα χώρο πάντα καθαρούς. Τυχόν ζημιές από έντομα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

### Εξαρτήματα

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

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

- ▶ 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.
- ▶ Εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση τα εξαρτήματα μπορεί να πάθουν ζημιά. Βγάζετε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου, πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Αυτό ισχύει και για τις ράγες στήριξης και τα πρόσθετα εξαρτήματα.

## Απόρριψη της συσκευασίας

Η συσκευασία χρησιμεύει στον χειρισμό και προστατεύει τη συσκευή από ζημιές κατά τη μεταφορά. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί με οικολογικά κριτήρια και με βάση τη δυνατότητα ορθής διαχείρισης των απορριμμάτων, και είναι σε γενικές γραμμές ανακυκλώσιμα.

Η επαναχρησιμοποίηση των υλικών συσκευασίας συμβάλλει στην εξοικονόμηση πρώτων υλών. Αξιοποιήστε τα διαθέσιμα σημεία συλλογής πρώτων υλών με βάση το είδος του υλικού, καθώς και τις δυνατότητες αποκομιδής. Οι συσκευασίες μεταφοράς παραλαμβάνονται από τον εμπορικό αντιπρόσωπο της Miele.

## Απόρριψη της παλιάς συσκευής

Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν διάφορες πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και εξαρτήματα, τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Η παρουσία τους στα οικιακά απορρίμματα, καθώς και η ακατάλληλη μεταχείρισή τους μπορεί να αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον. Για τον λόγο αυτό, μην απορρίπτετε σε καμία περίπτωση την παλιά συσκευή σας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.

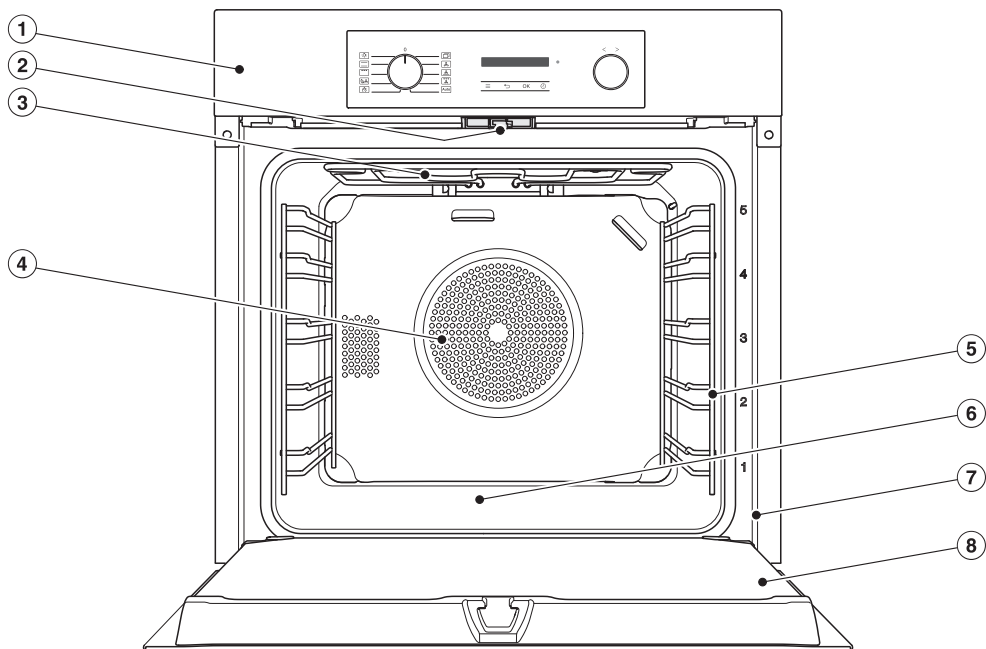


Αντί αυτού, χρησιμοποιήστε τους ειδικά διαμορφωμένους χώρους συλλογής και αποκομιδής για τη δωρεάν παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών, που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για τη διαγραφή δεδομένων

προσωπικού χαρακτήρα, που ενδεχομένως υπάρχουν στη συσκευή που απορρίπτετε, ευθύνεστε νομικά οι ίδιοι. Από τον νόμο υποχρεούστε να αφαιρέσετε, χωρίς να τα καταστρέψετε, τα εξαρτήματα που δεν είναι ενσωματωμένα στη συσκευή και των οποίων η αφαίρεση είναι εφικτή χωρίς να υποστούν ζημιά, όπως παλιές μπαταρίες, μίας χρήσης είτε επαναφορτιζόμενες, καθώς και λυχνίες. Παραδώστε τα εξαρτήματα αυτά σε κατάλληλο σημείο συλλογής, όπου η αποκομιδή τους δεν σας επιβαρύνει με κάποιο κόστος. Φροντίστε η παλιά συσκευή σας να φυλάσσεται μακριά από παιδιά μέχρι την αποκομιδή της.

# Επισκόπηση

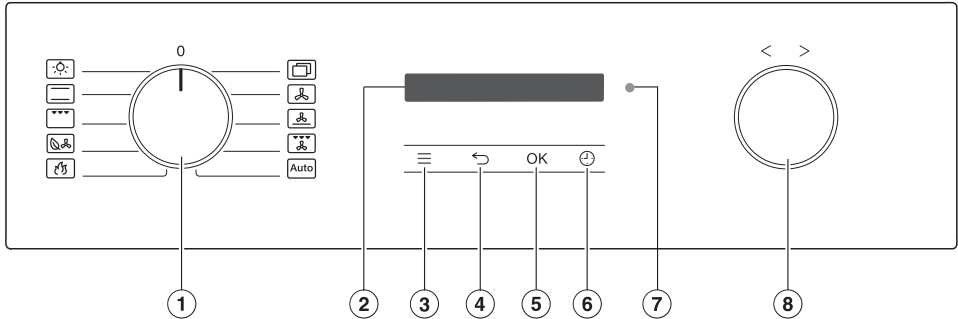
## Ηλεκτρικός φούρνος



- ① Στοιχεία χειρισμού
- ② Κλείδωμα πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση
- ③ Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ
- ④ Άνοιγμα εισόδου για την τουρμπίνα 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 λειτουργίας φούρνου



- 1 Διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας  
Για επιλογή των τρόπων λειτουργίας
- 2 Οθόνη  
Για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- 3 Πλήκτρο αφής ≡  
Για το άνοιγμα των ρυθμίσεων
- 4 Πλήκτρο αφής ←  
Για σταδιακή επιστροφή
- 5 Πλήκτρο αφής OK  
Για την εμφάνιση λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- 6 Πλήκτρο αφής →  
Για τη ρύθμιση χρονομέτρου, χρόνου ψησίματος ή χρόνου έναρξης ή λήξης για τη διαδικασία ψησίματος
- 7 Οπτική θύρα επικοινωνίας  
(μόνο για το Miele Service)
- 8 Περιστρεφόμενος επιλογέας < >  
Για τη ρύθμιση χρόνου, θερμοκρασίας και για την επιλογή στοιχείων μενού













# Όργανα λειτουργίας φούρνου

## Διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας

Με τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας μπορείτε να επιλέγετε τους τρόπους λειτουργίας και να ενεργοποιείτε ξεχωριστά τον φωτισμό θαλάμου φούρνου.

Μπορείτε να τον στρέψετε δεξιά και αριστερά.

## Τρόποι λειτουργίας

-  φωτισμός
-  πάνω/κάτω αντίσταση
-  γκριλ μεγάλη επιφάνεια
-  θερμός αέρας Eco
-  πυρόλυση
-  άλλα | Booster   
άλλα | AirFry 
-  θερμός αέρας plus
-  εντατικό ψήσιμο
-  γκριλ με αέρα
-  Auto αυτόματα προγράμμ.

## Οθόνη

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

## Περιστρεφόμενος επιλογέας < >


Ο περιστρεφόμενος επιλογέας περιστρέφεται δεξιά και αριστερά.

Στρέψτε προς τα δεξιά > για να αυξήσετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο που εμφανίζεται στην οθόνη ή στρέψτε αριστερά < για μείωση των εμφανιζόμενων τιμών.





Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τον περιστρεφόμενο επιλογέα για αναζήτηση στις λίστες επιλογών, για ρυθμίσεις και αυτόματα προγράμματα που εμφανίζονται στην οθόνη.

Στρέψτε προς τα δεξιά > για μετακίνηση σε μια λίστα επιλογών προς τα κάτω. Στρέψτε προς τα αριστερά < για μετακίνηση προς τα επάνω.

## Πλήκτρα αφής







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

## Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη

| Πλήκτρο αφής  | Λειτουργία   |
|---|--|
|  | Με αυτό το κουμπί αφής μπορείτε να εμφανίζετε τις ρυθμίσεις, όταν ο διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας βρίσκεται στη θέση <b>O</b> ή στη θέση φωτισμός  .  |
|  | Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, με αυτό το πλήκτρο αφής μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.  |
| <i>OK</i>   | Με αυτό το πλήκτρο αφής επιλέγετε λειτουργίες, όπως π. χ. το χρονόμετρο, αποθηκεύετε αλλαγές τιμών ή ρυθμίσεων ή επιβεβαιώνετε υποδείξεις.   |
|  | Εάν δεν διεξάγεται καμία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών).<br><br>Εάν ταυτόχρονα πραγματοποιείται μία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε χρονόμετρο, χρόνο μαγειρέματος και χρόνο έναρξης και λήξης μιας διαδικασίας μαγειρέματος. |

## Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

| Σύμβολο   | Επεξήγηση   |
|---|---|
| <b>i</b>  | Το σύμβολο αυτό επισημαίνει επιπρόσθετες πληροφορίες και υποδείξεις για τον χειρισμό. Επιβεβαιώστε αυτό το παράθυρο πληροφοριών με <i>OK</i> .  |
|    | Χρονόμετρο  |
|   | Το σημάδι ελέγχου υποδηλώνει ότι η ρύθμιση είναι ενεργή.  |
|  | Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.  |
|  | Το κλείδωμα συστήματος εμποδίζει την ακούσια θέση σε λειτουργία του φούρνου (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «κλείδωμα συσκευής  »). |
|  | Τηλεχειρισμός (εμφανίζεται μόνο, όταν έχετε το σύστημα Miele@home και έχετε επιλέξει τη ρύθμιση τηλεχειρισμός   ενεργό)   |

# Αρχή χειρισμού

## Επιλογή τρόπου λειτουργίας

- Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Στην οθόνη εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία.

- Τροποποιήστε την προτεινόμενη θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο επιλογέα < >, εφόσον απαιτείται.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

## Αλλαγή τρόπου λειτουργίας

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

- Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στον νέο τρόπο λειτουργίας.

Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται.

## Καταχώριση αριθμών

Οι αριθμοί που μπορούν να τροποποιηθούν εμφανίζονται με ανοιχτόχρωμο φόντο.

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά για να αλλάξετε τον αριθμό.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Ο αριθμός που αλλάξατε, αποθηκεύεται.

## Επιλογή στοιχείου μενού από τη λίστα επιλογών

- Αν επιλεγεί κάποια από τις ενδείξεις  $\equiv$ ,  $\oplus$  και **Auto** εμφανίζεται το αντίστοιχο μενού.  
Με τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > μετακινηθείτε στη λίστα επιλογών, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό στοιχείο μενού.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

## Αλλαγή ρύθμισης σε μια λίστα επιλογής

Η τρέχουσα ρύθμιση επισημαίνεται με ένα ✓.

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή τιμή ή η επιθυμητή ρύθμιση.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο κύριο 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.

Αν δεν έχει συμπληρωθεί κανένα ή μόνο ένα τμήμα, αυτό σημαίνει ότι έχει επιλεγεί η ελάχιστη τιμή ή ότι η ρύθμιση είναι απενεργοποιημένη (π.χ. στην ένταση ήχου).

- Στρέψτε τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση.
- Επιβεβαιώστε την επιλογή πατώντας *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο κύριο μενού.

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

## Πινακίδα τύπου

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

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

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

## Περιεχόμενα συσκευασίας

- Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης για τον χειρισμό των λειτουργιών του φούρνου
- Βίδες για να στερεώσετε τον φούρνο σας στο ντουλάπι εντοιχισμού,
- Διάφορα εξαρτήματα

## Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα

Ο εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

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


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

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

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

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

## Ράγες στήριξης

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

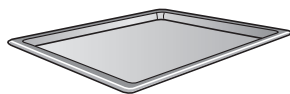
Τα εξαρτήματα (π.χ. σχάρα) τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα.

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

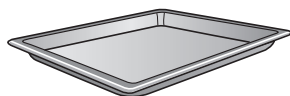
## Εξοπλισμός

### Ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και σάρα με εγκοπές

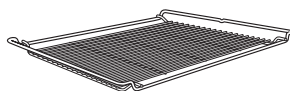
Ρηχό ταψί HBB 71:



Ταψί γενικής χρήσης HUBB 71:



Σάρα HBBR 71:



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

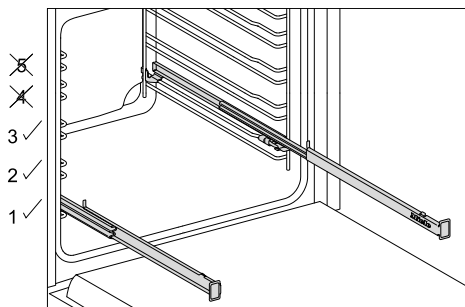
Τοποθετείτε τη σάρα πάντα με την επιφάνεια τοποθέτησής της προς τα κάτω.

Στις κοντές πλευρές αυτών των εξαρτημάτων υπάρχει 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 σάρα, το ταψί γενικής χρήσης ωθείται ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου και η σάρα βρίσκεται αυτόματα από πάνω.

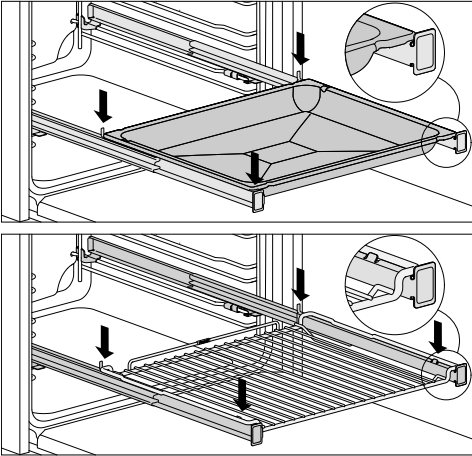
### Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C



Οι συρόμενες ράγες FlexiClip μπορούν να τοποθετηθούν μόνο στα επίπεδα στήριξης 1, 2 και 3.

Οι συρόμενες ράγες FlexiClip μπορούν να τραβηχτούν εντελώς έξω από τον θάλαμο του φούρνου και σας δίνουν τη δυνατότητα να ελέγξετε καλύτερα το φαγητό.

Σπρώχνετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip εντελώς προς τα μέσα, πριν τοποθετήσετε τα εξαρτήματα επάνω.



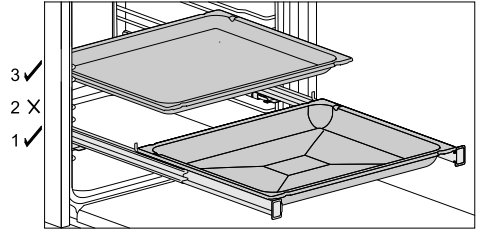
Έτσι ώστε τα εξαρτήματα να μην γλιστρήσουν κατά λάθος,

- Προσέξτε, ώστε τα εξαρτήματα να είναι τοποθετημένα πάντα ανάμεσα στα μπροστινά και τα πίσω άγκιστρα των συρόμενων ράγων.
- Τοποθετείτε τη σχάρα πάντα με την επιφάνεια τοποθέτησής της προς τα κάτω στις συρόμενες ράγες FlexiClip.

Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

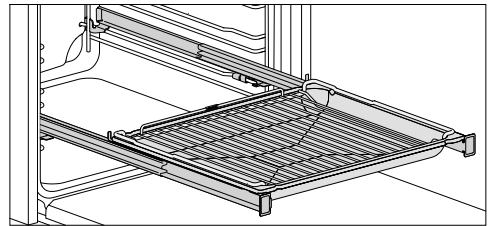
Αφού οι συρόμενες ράγες FlexiClip τοποθετούνται στο επάνω στήριγμα ενός επιπέδου, μειώνεται η απόσταση από το επίπεδο που βρίσκεται από πάνω. Όταν η απόσταση είναι πολύ περιορισμένη το αποτέλεσμα μαγειρέματος επηρεάζεται αρνητικά.

Μπορείτε να ψήνετε ταυτόχρονα με διάφορα ρηχά ταψιά, ταψιά γενικής χρήσης ή σχάρες.



- Τοποθετήστε ένα ρηχό ταψί, ένα ταψί γενικής χρήσης ή μια σχάρα στις συρόμενες ράγες FlexiClip.
- Κατά την τοποθέτηση άλλων εξαρτημάτων διατηρήστε τουλάχιστον ένα επίπεδο απόσταση προς τα πάνω από τις συρόμενες ράγες FlexiClip.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη σχάρα πάνω στις συρόμενες ράγες FlexiClip.



- Ωθήστε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη τη σχάρα επάνω στις συρόμενες ράγες FlexiClip. Η σχάρα γλιστρά κατά την τοποθέτηση αυτόματα ανάμεσα στα στηρίγματα του επιπέδου στήριξης πάνω από τις συρόμενες ράγες FlexiClip.
- Κατά την τοποθέτηση άλλων εξαρτημάτων διατηρήστε τουλάχιστον ένα επίπεδο απόσταση προς τα πάνω από τις συρόμενες ράγες FlexiClip.

# Εξοπλισμός

## Τοποθέτηση 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.

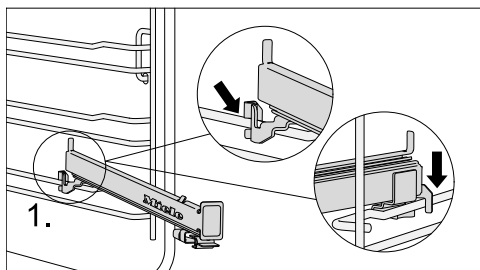
Περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος του φούρνου και τα εξαρτήματα, προτού αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip.

Τοποθετείτε τις συρόμενες ράγες FlexiClip καλύτερα στο επίπεδο στήριξης 1. Έτσι μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε για όλα τα φαγητά, τα οποία μαγειρεύονται στο επίπεδο στήριξης 2.

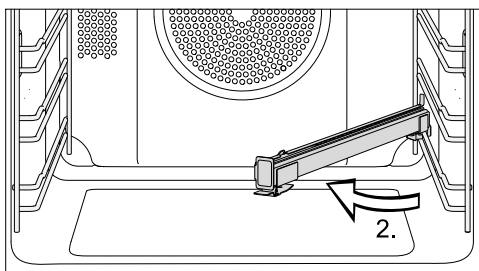
Ένα επίπεδο της ράγας στήριξης αποτελείται από δύο στηρίγματα. Οι συρόμενες ράγες FlexiClip στερεώνονται κάθε φορά στα επάνω στηρίγματα ενός επιπέδου στήριξης.

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

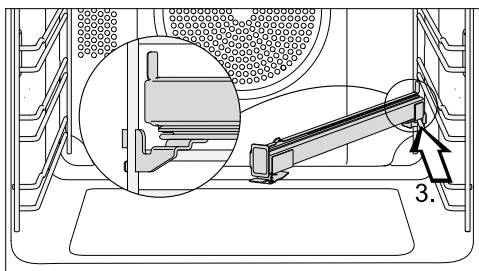
**Μην** ανοίγετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip κατά την τοποθέτηση ή το ξεμοντάρισμα.



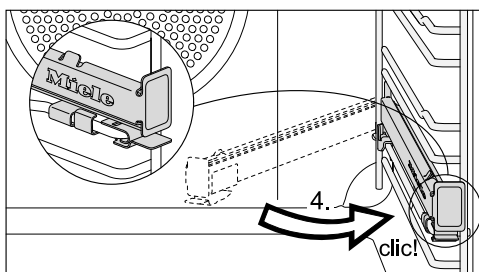
- Τοποθετείτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip μπροστά πάνω στο ανώτερο στηρίγμα ενός επιπέδου στήριξης (1.).



- Στρέφετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο μέσο του θαλάμου φούρνου (2.).



- Σπρώχνετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip κατά μήκος του επάνω στηρίγματος λοξά προς τα πίσω μέχρι το σημείο που σταματά (3.).




- Στρέφετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip προς τα πίσω και τη γαντζώνετε στο επάνω στηρίγμα μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (4.).

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



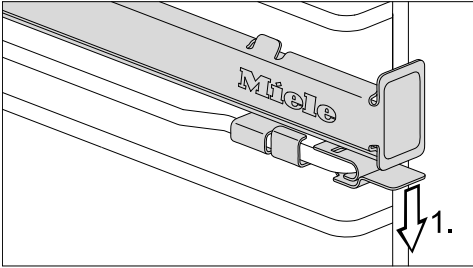
## Αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

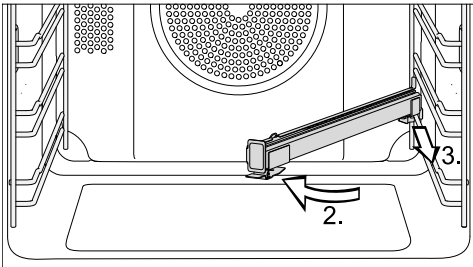
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

- Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.

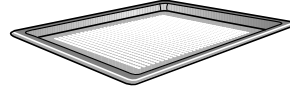


- Πιέζετε τον συνδετήρα της συρόμενης ράγας FlexiClip προς τα κάτω (1.).



- Στρέψετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο μέσο του θαλάμου φούρνου (2.) και την τραβάτε κατά μήκος του επάνω στηρίγματος προς τα εμπρός (3.).
- Ανασηκώνετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip από το στηρίγμα και την αφαιρείτε.

## Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry HBBL 71



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

- 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 ανοίξτε τη ζύμη επάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια εργασίας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την στο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry.
- Μπορείτε να τηγανίσετε πατάτες, κροκέτες κ.λπ. χωρίς λιπαρή ουσία με τη χρήση ζεστού αέρα (AirFrying).
- Κατά την αποξήρανση βελτιώνεται η κυκλοφορία του αέρα γύρω από το προς ξήρανση τρόφιμο.

Η εμαγιέ επιφάνεια διαθέτει επίστρωση PerfectClean.

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

## 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.

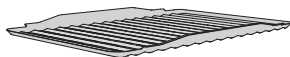
Η **διάτρητη στρογγυλή φόρμα Back και AirFry HBFP 27-1** προσφέρει τις ίδιες δυνατότητες χρήσης με το **διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry HBBL 71**.

## Εξοπλισμός

Η εμαγιέ επιφάνεια έχει επίστρωση PerfectClean και στις δύο φόρμες.

- Ωθήστε τη σχάρα 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.

### 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

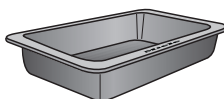
Οι γάστρες Gourmet της Miele σε αντίθεση με άλλες γάστρες μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στις ράγες στή-

ριξης. Είναι εξοπλισμένες όπως και η σχάρα με μια προεξοχή ασφαλείας. Η επιφάνεια της γάστρας είναι εφοδιασμένη με μια αντικολλητική επίστρωση. Οι γάστρες Gourmet διατίθενται με διαφορετικό βάθος. Στο πλάτος και στο ύψος είναι όλες ίδιες.

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

#### Βάθος: 22 cm

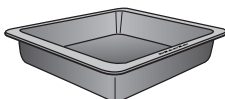
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



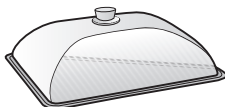
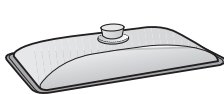
HBD 60-22

#### Βάθος: 35 cm

HUB 5001-XL\*

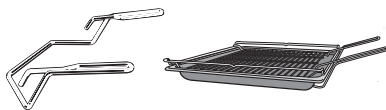


HBD 60-35



\* Ενδείκνυται για επαγγελματικές εστίες

### Λαβή HEG





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

### Εξαρτήματα καθαρισμού και περιποίησης

- Πανί γενικής χρήσης από μικροΐνες
- Καθαριστικό φούρνου Miele

## Διατάξεις ασφαλείας

- **κλειδωμα συσκευής**   
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «κλειδωμα συσκευής »)
- **Τουρμπίνα κρούου αέρα**  
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «παράτασ τουρμπ κρ 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
- Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry
- Ταψί ψητού και γκριλ
- Στρογγυλή φόρμα
- Στρογγυλή διάτρητη φόρμα Back και AirFry

# Αρχική λειτουργία

## Miele@home

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με ενσωματωμένη μονάδα WLAN.

Για τη χρήση της απαιτείται:

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

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

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

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

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

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

## Διαθεσιμότητα σύνδεσης WLAN

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

## Διαθεσιμότητα Miele@home

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

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

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


## Εφαρμογή Miele

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



## Βασικές ρυθμίσεις

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.


Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ.

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. Στην οθόνη εμφανίζεται η επιγραφή «Miele» και μετά από λίγα δευτερόλεπτα η προτροπή για τη ρύθμιση της γλώσσας.

## Ρύθμιση γλώσσας

- Με τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > επιλέξτε την επιθυμητή γλώσσα.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

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

## Ρύθμιση θέσης

- Με τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > επιλέξτε την επιθυμητή θέση.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

## Ρύθμιση του Miele@home

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

- Εάν θέλετε να διαμορφώσετε άμεσα το Miele@home, επιβεβαιώστε με *OK*.
- Εάν επιθυμείτε να αναβάλετε τη διαμόρφωση για αργότερα, επιλέξτε παράληψη με τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > και επιβεβαιώστε με *OK*. Πληροφορίες για τη μεταγενέστερη διαμόρφωση θα βρείτε στο κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Miele@home».
- Εάν θέλετε να διαμορφώσετε το Miele@home άμεσα, επιλέξτε την επιθυμητή μέθοδο σύνδεσης.

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

## Ρύθμιση ώρας

- Ρυθμίστε με τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > την ώρα σε ώρες και λεπτά.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

## Ολοκλήρωση της πρώτης έναρξης λειτουργίας

Εμφανίζεται η ένδειξη Η αρχική λειτουργία ολοκληρώθηκε.

- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Εμφανίζεται η ένδειξη γλώσσα .

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Η ώρα εμφανίζεται.

Η πρώτη έναρξη 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.
- Επιλέξτε με τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας  άλλα.

Εμφανίζεται η ένδειξη **Booster** ✓.


- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία (160°C).

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

- Επιλέξτε τη μέγιστη δυνατή θερμοκρασία (250°C).
- Προθερμάνετε τον φούρνο για μία ώρα τουλάχιστον.
- Μετά την προθέρμανση, στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στη θέση **0**.

## Καθαρισμός θαλάμου φούρνου μετά την πρώτη θέρμανση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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

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

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



# Ρυθμίσεις

## Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

Μέσω του πλήκτρου αφής ≡ μπορείτε να εμφανίσετε το μενού «Ρυθμίσεις» και να εξατομικεύσετε τον φούρνο σας, προσαρμόζοντας τις εργοστασιακές ρυθμίσεις στις δικές σας ανάγκες.

■ Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στη θέση **0** ή στη θέση φωτισμός [☉].

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ≡.

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών των ρυθμίσεων.

■ Με τον περιστρεφόμενο επιλογέα < > επιλέξτε την επιθυμητή ρύθμιση.



Μπορείτε να ελέγξετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

■ Για έξοδο από το μενού επιλέξτε ξανά το πλήκτρο αφής ≡.

## 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 μια γλώσσα που δεν καταλαβαίνετε, πατήστε το πλήκτρο αφής ≡. Με τη βοήθεια του συμβόλου , μπορείτε να βρεθείτε και πάλι στο υπομενού γλώσσα .

## Ώρα

### ένδειξη

Επιλέξτε το είδος της ένδειξης ώρας για τον απενεργοποιημένο φούρνο.

- ενεργό  
Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη.

- μη ενεργό  
Η οθόνη είναι σκοτεινή για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας.

- διακοπή νυχτερ σύνδεσ  
Για εξοικονόμηση ενέργειας η ώρα εμ-

φανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5:00 έως τις 23:00. Τον υπόλοιπο χρόνο η οθόνη είναι σκοτεινή.

### μορφή ώρας

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

### ρύθμιση

Ρυθμίστε τις ώρες και τα λεπτά.

Μετά από διακοπή ρεύματος εμφανίζεται και πάλι η τρέχουσα ώρα. Η ώρα αποθηκεύεται για περ. 5 λεπτά.

### οθόνη

#### φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

- ■■■■■■■■

μέγιστη φωτεινότητα

- ■■■■■■■■

ελάχιστη φωτεινότητα

### ένταση ήχου

#### ηχητικά σήματα

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

#### Μελωδία

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

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

- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□□

η μελωδία είναι απενεργοποιημένη



## ήχος-Solo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

ελάχιστη ένταση ήχου

## ήχος πλήκτρων

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

- ■■■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □■■■■■■■

Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος

## μονάδες μέτρησης

### θερμοκρασία

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

### προτεινόμενες θερμοκρασίες

Είναι σκόπιμο να αλλάξετε 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 ψήσιματος η τουρμπίνα ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, ώστε να μην παραμείνει υγρασία στον θάλαμο φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- ελεγχ από τη θερμοκρ

Η τουρμπίνα 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 επίτπου.

Στη ρύθμιση ελεγχόμ από το χρόνο μην αφήνετε στον θάλαμο φούρνου φαγητό για να διατηρηθεί ζεστό.

# Ρυθμίσεις

## Ώρες λειτουργίας

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

## κλείδωμα συσκευής

Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου.

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

Μετά από διακοπή ρεύματος, το κλείδωμα συστήματος παραμένει ενεργοποιημένο.

### - ενεργό

Το κλείδωμα συστήματος ενεργοποιείται. Για να να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, πατήστε το πλήκτρο αφής *OK* τουλάχιστον για 6 δευτερόλεπτα.

### - μη ενεργό

Το κλείδωμα συστήματος είναι απενεργοποιημένο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συνήθως.

## Miele@home

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

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

### - ενεργοποίηση

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

### - απενεργοποίηση

Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι ενεργοποιημένο. Το Miele@home παραμένει ρυθμισμένο, η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται.

### - κατάσταση σύνδεσης

Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι ενεργοποιημένο. Στην οθόνη εμφανίζονται πληροφορίες όπως η ποιότητα λήψης WLAN, το όνομα δικτύου και η διεύθυνση IP.

### - νέα ρύθμιση

Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις δικτύου και δημιουργήστε αμέσως μια νέα σύνδεση δικτύου.

### - επαναφορά

Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται και εκτελείται επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων της σύνδεσης με το δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση σε δίκτυο WLAN, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home. Εκτελέστε επαναφορά στις ρυθμίσεις δικτύου πριν απορρίψετε ή πουλήσετε τον φούρνο ή πριν θέσετε σε λειτουργία έναν μεταχειρισμένο φούρνο. Μόνο έτσι διασφαλίζεται η διαγραφή όλων των προσωπικών δεδομένων και ότι ο προκάτοχος δεν μπορεί πλέον να έχει πρόσβαση στον φούρνο.

- ρύθμιση

Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν δεν υπάρχει ακόμα σύνδεση σε δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση στο δίκτυο WLAN, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home.

## τηλεχειρισμός

Αν έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή Miele στο κινητό σας, αν διαθέτετε το σύστημα Miele@home και έχετε ενεργοποιήσει τον τηλεχειρισμό (ενεργό), μπορείτε, ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας, να ρυθμίζετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος, να ζητάτε υποδείξεις σχετικά με τις διαδικασίες μαγειρέματος που βρίσκονται σε εξέλιξη ή να τερματίζετε μια διαδικασία μαγειρέματος σε εξέλιξη.

Στη διασυνδεδεμένη λειτουργία ετοιμότητας ο φούρνος απαιτεί έως 2 W.

## RemoteUpdate

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

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

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

## Έναρξη λειτουργίας/διακοπή λειτουργίας

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

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

## Διεξαγωγή του RemoteUpdate

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

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

## Ρυθμίσεις

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

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

Η εγκατάσταση της ενημέρωσης μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά.

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

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

### Έκδοση software

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

### εκθεσιακή επίδειξη

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

### εκθεσιακή ρύθμιση

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

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

### εργοστασιακές ρυθμίσεις

- ρυθμίσεις συσκευής  
Όλες οι ρυθμίσεις επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- προτεινόμενες θερμοκρασίες  
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

## Χρήση λειτουργίας Χρονόμετρο

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

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

Ο μέγιστος χρόνος που μπορεί να ρυθμιστεί στο χρονόμετρο είναι 59:59 min.

## Ρύθμιση χρονομέτρου

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

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

Εμφανίζεται η προτροπή ρύθμιση 00:00 λ..

- Με τον περιστρεφόμενο επιλογή ρυθμίστε < > 06:20.
- Επιβεβαιώστε πατώντας OK.

Το χρονόμετρο αποθηκεύεται.

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

Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος **χωρίς** ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος, εμφανίζεται  $\Delta$  και το χρονόμετρο που τρέχει, μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

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

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

Μετά τη λήξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει το  $\Delta$ , ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και ο χρόνος μετριέται αυξητικά σε έως 59:59 min.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\oplus$ .

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

## Αλλαγή χρονομέτρου

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

- Επιλέγεται αλλαγή.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

- Αλλάζετε το χρονόμετρο.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.

## Διαγραφή χρονομέτρου















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

- Επιλέγεται διαγραφή.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

## Επισκόπηση τρόπων λειτουργίας

| Τρόποι λειτουργίας  | Προτεινόμενη τιμή | Περιοχή    |
|---|-------------------|------------|
|  θερμός αέρας plus  | 160 °C            | 30–250 °C  |
|  εντατικό ψήσιμο  | 170 °C            | 50–250 °C  |
|  θερμός αέρας Eco   | 190 °C            | 100–250 °C |
|  άλλα   Booster  | 160 °C            | 100–250 °C |
|  άλλα   AirFry   | 190 °C            | 30–250 °C  |
|  πάνω/κάτω αντίσταση  | 180 °C            | 30–280 °C  |
|  κάτω αντίσταση   | 190 °C            | 100–280 °C |
|  γκριλ μεγάλη επιφάνεια   | 240 °C            | 200–300 °C |
|  γκριλ με αέρα  | 200 °C            | 100–260 °C |
|  Auto αυτόματα προγράμμ.  |                   |            |
|   πυρόλυση        |                   |            |

## Διαδικασίες μαγειρέματος

- Βγάζετε από τον θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα τα οποία δεν χρειάζεστε για μια διαδικασία μαγειρέματος.
- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τη συνταγή ή από τον πίνακα και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο χρονικό διάστημα που αναφέρεται μετά την τοποθέτησή του στον φούρνο.
- Προθερμαίνετε τον θάλαμο φούρνου μόνο όταν απαιτείται σύμφωνα με τη συνταγή ή τον πίνακα χρόνων μαγειρέματος/ψησίματος.
- Αν είναι δυνατό μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος.
- Χρησιμοποιείτε καλύτερα ματ, σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος και σκεύη από υλικά που δεν δημιουργούν αντανάκλαση (εμαγιέ ασάλι, θερμοανθεκτικό γυαλί, κυτό αλουμίνιο με επίστρωση). Γυαλιστερά υλικά όπως το ανοξείδωτο ή το αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα η οποία έτσι δεν φτάνει όπως θα έπρεπε στο φαγητό. Επίσης μην καλύπτετε το δάπεδο του φούρνου ή τη σχάρα με αλουμινόχαρτο που αντανακλά τη θερμότητα.
- Επιβλέπετε τον χρόνο μαγειρέματος έτσι ώστε να αποφύγετε σπατάλη ηλεκτρικού ρεύματος κατά το μαγείρεμα των τροφίμων.  
Ρυθμίστε έναν χρόνο μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε 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.

## Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

---

### 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 καμιά 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.

### 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»).



## Απλός χειρισμός

- Τοποθετήστε το φαγητό στο φούρνο.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας με τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας.

Εμφανίζεται στιγμιαία ο τρόπος λειτουργίας και, στη συνέχεια, η προτεινόμενη θερμοκρασία.

- Τροποποιήστε την προτεινόμενη θερμοκρασία με τον περιστρεφόμενο επιλογέα < >, εφόσον απαιτείται.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία εφαρμόζεται εντός λίγων δευτερολέπτων. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία αργότερα, μέσω του περιστρεφόμενου επιλογέα < >.

- 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, στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στη θέση **O**.
- Βγάλτε το φαγητό από τον θάλαμο φούρνου.

## 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

Μέσω του πλήκτρου αφής ≡ | προτεινόμε θερμοκρασίες μπορείτε να ρυθμίσετε την προτεινόμενη θερμοκρασία μόνιμα σύμφωνα με τις προσωπικές σας συνήθειες χρήσης.

- Αλλάξτε τη θερμοκρασία μέσω του περιστρεφόμενου επιλογέα < >.

Η θερμοκρασία αλλάζει με βηματισμό 5°C.

- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Αν έχετε προγραμματίσει **συγκεκριμένο** χρόνο μαγειρέματος, πραγματοποιήστε αρχικά έξοδο από το μενού «Χρόνος μαγειρέματος» με το πλήκτρο αφής ↵. Στη συνέχεια, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία μέσω του περιστρεφόμενου επιλογέα < >.

Πατήστε μετά το πλήκτρο αφής ⊕, για να εμφανιστεί ξανά ο χρόνος μαγειρέματος.

# Χειρισμός

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

## Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\oplus$ .
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε αλλαγή.
- Αλλάξτε το ρυθμισμένο χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής  $\hookrightarrow$  για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος οι ρυθμίσεις διαγράφονται.

## Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε διαγραφή.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- 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 σις και έναρξη σις. Εάν διαγράψετε το λήξη σις ή έναρξη σις, ξεκινάει η διαδικασία μαγειρέματος με το ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος.

## Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος




- Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας σε έναν άλλον τρόπο λειτουργίας ή στη θέση **O**.

Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται. Αν ο διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας είναι ρυθμισμένος στη θέση **O**, απενεργοποιήστε τη θέρμανση και τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου.


## Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου


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

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



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

## Γρήγορη προθέρμανση

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

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

Διαφορετικά, η επάνω επιφάνεια του φαγητού θα ροδίσει υπερβολικά γρήγορα.

- Επιλέξτε με τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας  άλλα.
- Επιβεβαιώστε το **Booster**  πατώντας *OK*.
- Επιλέξτε τη θερμοκρασία.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας, αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- Τοποθετήστε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου.

## αυτόματα προγράμμ.

---

### Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

Τα αυτόματα προγράμματα σάς οδηγούν εύκολα και με ασφάλεια στο βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος. Στο τέλος των οδηγιών χρήσης και τοποθέτησης στο κεφάλαιο «Συνταγές αυτόματα προγράμμ.» θα βρείτε αντίστοιχες συνταγές.

- Επιλέξτε αυτόματα προγράμμ. .

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.

- Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

### Υποδείξεις για τη χρήση

- Για τη χρήση των αυτόματων προγραμμάτων θα πρέπει οι συνοδευτικές συνταγές να παρέχουν κάποια καθοδήγηση. Για βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος συνιστάται να χρησιμοποιείτε τις ποσότητες και τα εξαρτήματα που αναφέρονται στις συνταγές.
- Για να βρείτε τη σωστή σκάλα για την τοποθέτηση των ταψιών, αφαιρέστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C, προτού εκκινήσετε κάποιο αυτόματο πρόγραμμα.
- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος, αφήστε 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. Στην οθόνη εμφανίζεται η αντίστοιχη υπόδειξη.

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

## Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

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

## Χρήση αντικολλητικού χαρτιού

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

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

## Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

## Επιλογή θερμοκρασίας

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

## Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

Οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες μαγειρέματος ισχύουν, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά, για μη προ-

# Ψήσιμο φαγητών

θερμασμένο θάλαμο φούρνου. Σε προ-θερμασμένο θάλαμο φούρνου, ο χρόνος μειώνεται κατά 10 λεπτά περίπου.

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

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


## Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

### Χρήση επιλογής 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 ρυθμίστε 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.

## 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 ροσμίφ και φιλέτων. Γενικά δεν απαιτείται προθέρμανση.
- Για το ψήσιμο κρέατος χρησιμοποιήστε ένα **κλειστό σκεύος**, π.χ. μια γάστρα. Το κρέας θα παραμείνει εσωτερικά ζουμερό. Ο θάλαμος του φούρνου διατηρείται καθαρότερος, από ό,τι αν ψήνατε στη σχάρα. Μένει αρκετός ζωμός, ώστε να ετοιμάσετε μια σάλτσα.
- Αν χρησιμοποιήσετε **σακούλες ή σακουλάκια ψησίματος**, λάβετε υπόψη τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Αν για το ψήσιμο χρησιμοποιήσετε τη **σχάρα** ή ένα **ανοικτό σκεύος** μπορείτε να αλείψετε το άπαχο κρέας με λίπος, να το καλύψετε με μπέικον ή να το γεμίσετε με αυτό.
- Προσθέστε **καρυκεύματα** στο κρέας και τοποθετήστε το στο σκεύος. Προσθέστε κομματάκια βουτύρου ή μαργαρίνης ή περιχύστε με λάδι ή μαγειρικό λίπος. Αν πρόκειται να ψήσετε κάποιο μεγαλύτερο κομμάτι κρέατος (2-3 kg) και λιπαρά πουλερικά, προσθέστε περ. 1/8 l νερό.
- Μην προσθέτετε κατά το ψήσιμο υπερβολικά πολύ υγρό. Το κρέας δεν θα **ροδίσει** όσο πρέπει. Το ρόδισμα δημιουργείται στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Το κρέας αποκτά ένα επιπλέον έντονο ρόδισμα, αν, μόλις παρέλθει ο μισός περίπου χρόνος ψησίματος, αφαιρέσετε το καπάκι του σκεύους.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, αφαιρέστε το φαγητό από τον θάλαμο του φούρνου, καλύψτε το και αφήστε το να **σταθεί** για περ. 10 λεπτά. Μετά ρέει κατά το κόψιμο λιγότερο ζουμί.



- Η πέτσα των **πουλερικών** γίνεται τραγανή, αν 10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος την αλείψετε με λίγο ελαφρώς αλατισμένο νερό.

## Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

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

## Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.
- Επιλέγετε στη λειτουργία θερμός αέρας plus  μια χαμηλότερη θερμοκρασία κατά 20°C περίπου από ότι στη λειτουργία πάνω/κάτω αντίσταση .
- Για κομμάτια κρέατος που ζυγίζουν πάνω από 3 kg, επιλέξτε μια θερμοκρασία χαμηλότερη κατά περ. 10°C από τη θερμοκρασία που αναγράφεται στον πίνακα. Η διαδικασία ψησίματος διαρκεί κάπως περισσότερο, αλλά το κρέας ψήνεται ομοιόμορφα και η κρούστα δεν γίνεται πολύ παχιά.
- Για το ψήσιμο στη σχάρα επιλέγετε μια θερμοκρασία γύρω στους 10°C περίπου χαμηλότερη από ό,τι αν ψήνατε σε σκεπασμένο σκεύος.

# Ψήσιμο φαγητών

## Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

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

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

## Πρακτικές συμβουλές


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

## Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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



## Χρήση επιλογής αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

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

## Χρήση θερμός αέρας plus

Οι συγκεκριμένοι τρόποι λειτουργίας ενδεικνύονται για το ψήσιμο φαγητών με κρέας, ψάρι και πουλερικά με ροδοψήμενη κρούστα, καθώς και για το ψήσιμο ροσμίφ και φιλέτων.

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

## Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για την παρασκευή παραδοσιακών συνταγών. Για συνταγές από παλαιότερα βιβλία συνταγών ρυθμίστε 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.



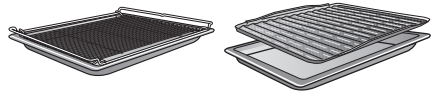
**⚠** Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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.

- 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.



## 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.

## Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

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

## Επιλογή θερμοκρασίας

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

## Επιλογή επιπέδου

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

## Ψήσιμο στο γκριλ

### Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

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

#### - Ελαφρά ψημένο

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

#### - Μέτρια ψημένο

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

#### - Καλοψημένο

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

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

### Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

### Χρήση επιλογής γκριλ μεγάλη επιφάνεια ☺☺☺

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

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


### Χρήση επιλογής γκριλ με αέρα ☺☺☺

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

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

Η ήπια μεταχείριση των τροφίμων είναι καλή για την υγεία σας.

Τηγανίζετε τις πατάτες ή παρόμοια τρόφιμα μόνο μέχρι να χρυσίσουν, προσέχοντας να μην καούν.

Με τον τρόπο λειτουργίας AirFry  επιτυγχάνεται ουσιαστικά φριτάρισμα με τη χρήση ζεστού αέρα. Το AirFrying είναι μία ήπια μέθοδος παρασκευής και επιτυγχάνει ένα ομοιόμορφο, τραγανό αποτέλεσμα.

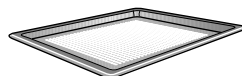
Ως εκ τούτου, το AirFrying ενδείκνυται ιδιαίτερα για κατεψυγμένα προϊόντα, όπως τηγανητές πατάτες, κροκέτες ή παρόμοια είδη.

Επιπλέον, διάφορες δυνατότητες χρήσης μπορείτε να βρείτε στο κεφάλαιο «Συνταγές AirFry» καθώς και στους πίνακες μαγειρέματος «Αλμυρά» και «Πουλερικά/Ψάρια».

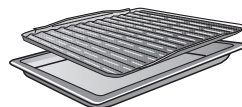
## Εξαρτήματα

- Χρησιμοποιείτε **για τα φαγητά που δεν στάζουν υγρά**, όπως π.χ. οι τηγανητές πατάτες, το διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry.

Χάρη στις λεπτές τρύπες του ρηχού ταψιού Gourmet Back και AirFry, το φαγητό ροδίζει και γίνεται τραγανό από όλες τις πλευρές.



- Χρησιμοποιείτε **για φαγητά που στάζουν υγρά**, όπως π.χ. μπουτάκια κοτόπουλου, το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένο από πάνω το 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. Αλείψτε το ταψί ψητού και γκριλ με λάδι και τοποθετείτε επάνω το φαγητό.




- Τοποθετείτε τις φόρμες ψησίματος με το φαγητό στο κέντρο της σχάρας.

## Συμβουλές για το AirFrying

- Μην αποψύχετε τα κατεψυγμένα είδη.
- Απλώνετε το φαγητό ομοιόμορφα και σε μία μόνο στρώση, εφόσον είναι δυνατό, επάνω στο διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry ή στο ταψί ψητού και γκριλ.
- Τοποθετείτε το φαγητό σε μη προθερμασμένο θάλαμο φούρνου. Εάν το αποτέλεσμα δεν είναι αρκετά τραγανό για τα γούστα σας, μπορείτε την επόμενη φορά να προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου.
- Μαγειρεύετε μόνο σε ένα επίπεδο. Μαγειρεύοντας σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα αυξάνεται πολύ η υγρασία μέσα στον θάλαμο φούρνου και το φαγητό δεν γίνεται τραγανό.
- Γενικά το φαγητό τοποθετείται στο 2ο επίπεδο. Αν, ωστόσο, θέλετε να είναι πιο ροδοψημένο από πάνω, τότε την επόμενη φορά μπορείτε να επιλέξετε το πιο ψηλό επίπεδο.
- Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίζετε τρόφιμα, όπως π.χ. οι τηγανητές πατάτες, από την άλλη πλευρά. Ρυθμίζετε το χρονόμετρο, για να σας το υπενθυμίζει.

## Χρήση τρόπου λειτουργίας AirFry


- Απλώστε το φαγητό ομοιόμορφα και σε μία μόνο στρώση, εφόσον είναι δυνατό, επάνω στο διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry ή στο ταψί ψητού και γκριλ.
  - Τοποθετήστε το φαγητό στο 2ο επίπεδο.
  - Επιλέξτε με τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας  άλλα.
  - Επιλέξτε με τον περιστρεφόμενο επιλογέα AirFry.
  - Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
- Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία.
- Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία ανάλογα με τις οδηγίες της συνταγής ή του πίνακα μαγειρέματος.
  - Μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος ελέγξτε, αν το φαγητό είναι αρκετά τραγανό και ροδοψημένο για τα γούστα σας.

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


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

## απόψυξη

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

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

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

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργαστείτε αμέσως τα τρόφιμα μετά την απόψυξη.

## Πρακτικές συμβουλές

- Βγάλτε τα κατεψυγμένα τρόφιμα από τη συσκευασία τους και αφήστε τα να ξεπαγώσουν στο ταψί γενικής χρήσης ή σε μια λεκάνη.
- Χρησιμοποιήστε για το ξεπάγωμα πουλερικών το ταψί γενικής χρήσης με τη 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.

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

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

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

Έτσι, το κρέας γίνεται εξαιρετικά τρυφερό και ζουμερό.

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

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

- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να κόψετε αμέσως το κρέας. Δεν απαιτείται χρόνος ηρεμίας.
- Τοποθετήστε το κρέας στον θάλαμο φούρνου για να το διατηρήσετε ζεστό,

## Άλλες εφαρμογές


μέχρι να το σερβίρετε. Η παραμονή αυτή δεν επηρεάζει το τελικό βαθμό ψησίματος.


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

### Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

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


 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.

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

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


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

## Κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

Βράζοντας μόνο μία φορά τα όσπρια και το κρέας με σκοπό την κονσερβοποίηση 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 «φυσάλιδες» (μέχρι να ανέβουν ομοιόμορφα στα βάζα φυσάλιδες).



Ελαττώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.


## Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών


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

## Κονσερβοποίηση λαχανικών


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

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

 Θερμοκρασία και χρόνος κονσερβοποίησης μόλις αρχίσουν να φαίνονται «φυσάλιδες»

 Θερμοκρασία και χρόνος συμπληρωματικής θέρμανσης

## Αφαίρεση βάζων μετά την κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Μετά την κονσερβοποίηση τα βάζα είναι πολύ καυτά.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα βάζα.

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

Βράζετε τα ανοιχτά 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 ή το 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.






## Άλλες εφαρμογές




- 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 αποξηράνετε.

- Αφήστε τα αποξηραμένα φρούτα ή λαχανικά να κρυώσουν.


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

- Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε σφραγισμένα βάζα ή κονσέρβες.



### Κατεψυγμένα προϊόντα/ Έτοιμα γεύματα

#### Πρακτικές συμβουλές για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες και παρόμοια τρόφιμα

Μαγειρεύετε τα κατεψυγμένα προϊόντα αυτού του τύπου με τον τρόπο λειτουργίας AirFry  (βλ. κεφάλαιο «AirFry»).

#### Πρακτικές συμβουλές για κέικ, πίτσα και μπαγκέτες

- Ψήνετε τα κέικ, τις πίτσες και τις μπαγκέτες στη σχάρα, αφού έχετε στρώσει αντικολλητικό χαρτί.

Το ρηχό ταψί ή το ταψί γενικής χρήσης κατά την παρασκευή αυτών των κατεψυγμένων προϊόντων μπορεί να παραμορφωθούν σε τέτοιο βαθμό, ώστε ενδεχομένως να μην μπορείτε να τα βγάλετε από τον θάλαμο φούρνου, ενώ είναι ακόμη καυτά. Όσο εξακολουθείτε να το χρησιμοποιείτε, παραμορφώνεται περισσότερο.

- Επιλέγετε τη χαμηλότερη από τις προτεινόμενες θερμοκρασίες στη συσκευασία.

#### Παρασκευή κατεψυγμένων προϊόντων/έτοιμων γευμάτων


Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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


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

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

### Ζέσταμα πιατικών

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


Ζεσταίνετε μόνο σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.


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

#### Κίνδυνος εγκαύματος!

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

- Βγάλτε το ζεσταμένο σκεύος από τον θάλαμο φούρνου.

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

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

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

### Ακατάλληλα καθαριστικά

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

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

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

Τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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

Για πιο εύκολο καθαρισμό συνιστούμε να κάνετε τα εξής:

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

### Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

Περιμετρικά στο άνοιγμα της πόρτας του φούρνου υπάρχει μια ειδική μόνωση του τζαμιού πόρτας που είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη και μπορεί να καταστραφεί από το τρίψιμο και τα σκληρά καθαριστικά.

Μην καθαρίζετε κατά το δυνατόν την στεγάνωση από υαλόνημα.

### Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

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

### Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip)

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

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

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

### Χρήση καθαριστικού φούρνων

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

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

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

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

## Καθαρισμός και περιποίηση

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

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

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

### Σκληρή βρομιά στις συρόμενες ράγες FlexiClip

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

Μην πλένετε ποτέ τις συρόμενες ράγες FlexiClip στο πλυντήριο πιάτων.


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

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

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

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

### Καθαρισμός 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

Εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση τα εξαρτήματα μπορεί να πάθουν ζημιά.

Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Αυτό ισχύει επίσης για τις ράγες στήριξης και πρόσθετα εξαρτήματα.


Αν υπάρχουν χονδροί λεκέδες στον θάλαμο του φούρνου μπορεί να δημιουργηθεί πολύς καπνός.

Από καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιωθεί το χρώμα των εμαγιέ επιφανειών.

Πριν ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση, απομακρύνετε τα χονδρά κομμάτια βρωμιάς από τον θάλαμο του φούρνου και αφαιρείτε τα ξεραμένα υπολείμματα από τις εμαγιέ επιφάνειες με μια ξύστρα.

- Βγάλτε από τον θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα (και τις ράγες στήριξης).


## Έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση

 Κίνδυνος τραυματισμού από βλαβερές αναθυμιάσεις.

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση ενδέχεται να αποδεδμευτούν 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 καυτές επιφάνειες.

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.

- Επιλέξτε πυρόλυση .
- Επιλέξτε τη βαθμίδα πυρόλυσης ανάλογα με το βαθμό λερώματος.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

- Επιβεβαιώστε με OK.

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

# Καθαρισμός και περιποίηση

## Ξεκινήστε αμέσως τον καθαρισμό με πυρόλυση



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

Ο καθαρισμός με πυρόλυση ξεκινά.

Η πόρτα της συσκευής κλειδώνει αυτόματα. Στη συνέχεια ενεργοποιούνται αυτόματα η θέρμανση του φούρνου και η τουρμπίνα κρούς αέρα.

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


Εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος του καθαρισμού με πυρόλυση. Η ρύθμιση αυτή δεν μπορεί να αλλάξει.

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

## Έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση με χρονοκαθυστέρηση

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

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

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

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


## Ολοκλήρωση καθαρισμού με πυρόλυση

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

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

- Θέτετε εκτός λειτουργίας 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. Αν ακουμπήσετε τις αντιστάσεις ή τον θάλαμο φούρνου μπορεί να καείτε.

Πριν από την αφαίρεση τυχόν υπολειμμάτων πυρόλυσης αφήστε πρώτα να κρυσώσουν οι αντιστάσεις και ο θάλαμος φούρνου.

- Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου από τυχόν υπολείμματα πυρόλυσης (π.χ. στάχτες), τα οποία μπορούν να δημιουργηθούν ανάλογα με το πόσο λερωμένος είναι ο θάλαμος φούρνου.

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 ανοξειδωτο συρμάτινο σφουγγαράκι (π.χ. Spontex Spirinett) και απορρυπαντικό πιάτων.

Περιμετρικά στο άνοιγμα της πόρτας του φούρνου υπάρχει μια ειδική μόνωση του τζαμιού πόρτας που είναι ιδιαίτερα ευαίσθητη και μπορεί να καταστραφεί από το τρίψιμο και τα σκληρά καθαριστικά.

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.

### Ο καθαρισμός με πυρόλυση διακόπτεται

Γενικά, κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση η πόρτα παραμένει κλειδωμένη, μέχρι η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου να πέσει κάτω από τους 280°C.

Οι παρακάτω ενέργειες οδηγούν σε διακοπή του καθαρισμού με πυρόλυση:

- Στρέψετε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας σε έναν άλλον τρόπο λειτουργίας ή στη θέση **O**.

Στρέψετε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας πάλι στη θέση πυρόλυσης (☐), όταν θέλετε να ξεκινήσετε εκ νέου τον καθαρισμό με πυρόλυση.

- Στρέψετε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας σε έναν άλλον τρόπο λειτουργίας.

Για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε έναν άλλον τρόπο λειτουργίας, η θερμοκρασία στο εσωτερικό του θαλάμου φούρνου πρέπει να πέσει κάτω από τους 280°C. Έως ότου εμφανιστεί στην οθόνη η ένδειξη φάση κρυώματος.

- Η ηλεκτρική σύνδεση διακόπτεται.

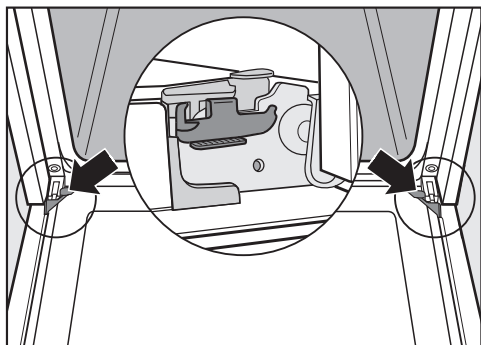
Μόλις αποκατασταθεί η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος, εμφανίζεται η ένδειξη η διαδικασία διακόπηκε μέχρι η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου να μειωθεί κάτω από τους 280°C. Στη συνέχεια, απασφαλίζεται η πόρτα.

■ Αν θέλετε να ξεκινήσετε εκ νέου τον καθαρισμό με πυρόλυση, επιβεβαιώστε με **OK**. Στη συνέχεια, μπορείτε πάλι να επιλέξετε και να ξεκινήσετε τον επιθυμητό καθαρισμό με πυρόλυση.

## Καθαρισμός και περιποίηση

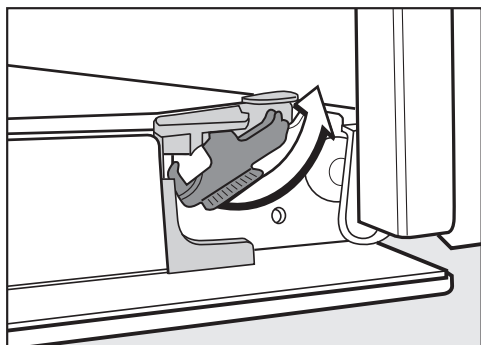
### Αφαίρεση πόρτας

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 10 kg.



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

- Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.



- Στρέψτε τα άγκιστρα μέχρι τέρμα για να τα απασφαλίσετε.

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

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

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

- Κλείστε την πόρτα εντελώς.



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



## Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

Η πόρτα της συσκευής αποτελείται από ένα ανοικτό σύστημα από 4 τζάμια με εν μέρει θερμοανακλαστική επίστρωση.

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

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

Το τζάμι της πόρτας μπορεί να καταστραφεί από γρατζουνιές.

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

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

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

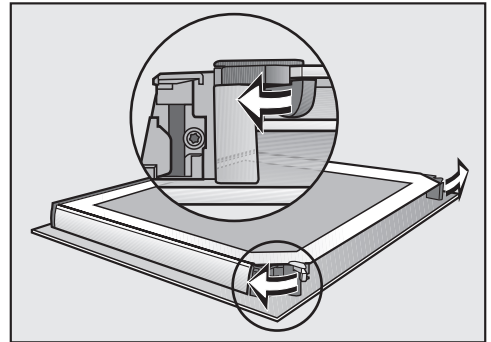
 Κίνδυνος τραυματισμού από το κλείσιμο της πόρτας.

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.

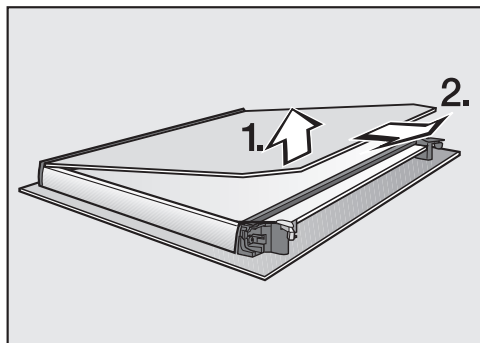
Φροντίστε η λαβή να προεξέχει στο κενό, ώστε το τζάμι της πόρτας να ακουμπά ευθυγραμμισμένα και σταθερά και να μην σπάσει κατά τον καθαρισμό.



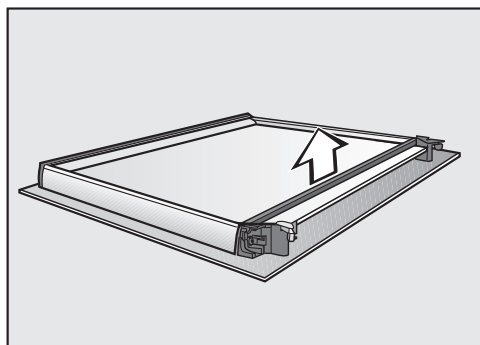
- Ανοίξτε τις δύο ασφάλειες για τα τζάμια της πόρτας, στρέφοντάς τα προς τα έξω.

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

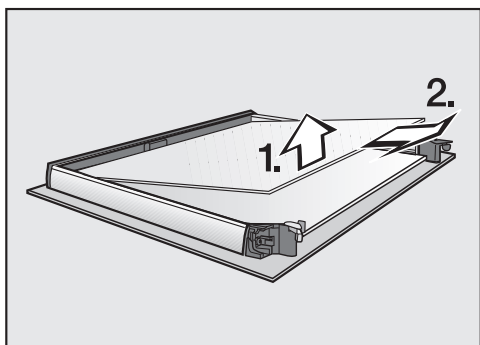
## Καθαρισμός και περιποίηση



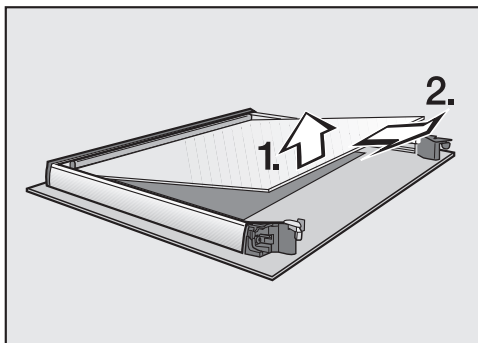
- Ανασηκώστε **ελαφρώς** το εσωτερικό τζάμι της πόρτας και τραβήξτε το από τον πλαστικό πήχη.



- Αφαιρέστε τη φλάντζα.



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



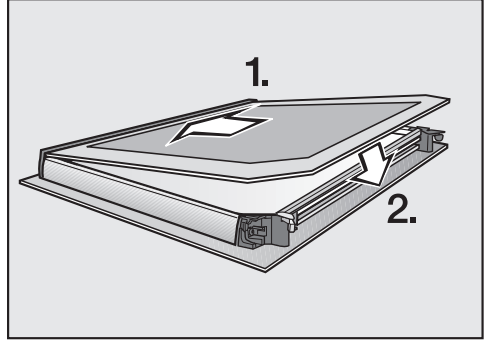
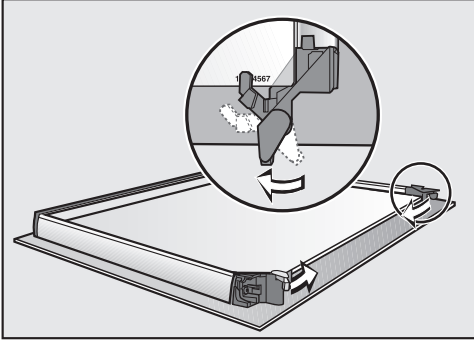
- Ανασηκώστε ελαφρά το κάτω από τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας και τα υπόλοιπα εξαρτήματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.

Στη συνέχεια συναρμολογήστε πάλι προσεκτικά την πόρτα:

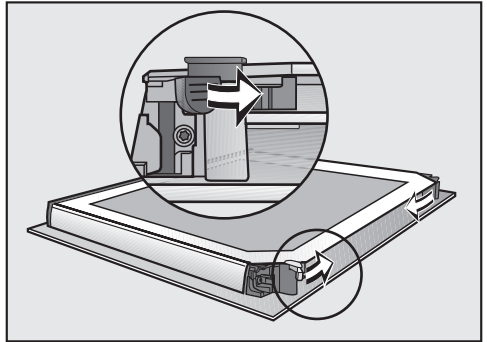
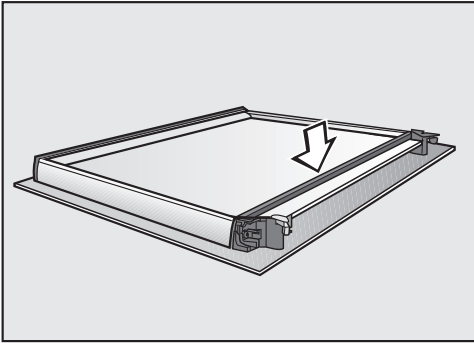
Τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας είναι πανομοιότυπα. Για τη σωστή τοποθέτηση θα σας βοηθήσει κωδικός προϊόντος που είναι τυπωμένος στα τζάμια της πόρτας.

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

## Καθαρισμός και περιποίηση



- 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.

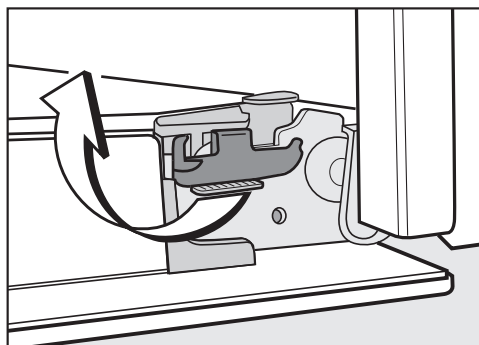
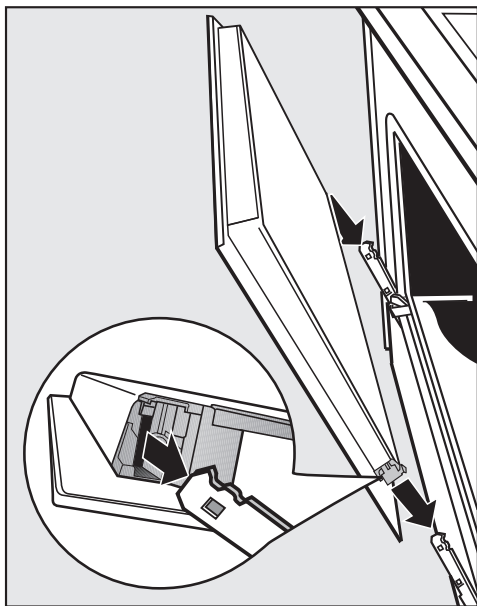


- Κλείστε τις δύο ασφάλειες των τζαμιών της πόρτας, στρέφοντάς τις προς τα μέσα.
- Η πόρτα είναι και πάλι συναρμολογημένη.

- Τοποθετήστε τη φλάντζα.

# Καθαρισμός και περιποίηση

## Τοποθέτηση της πόρτας



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

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

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

### Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip

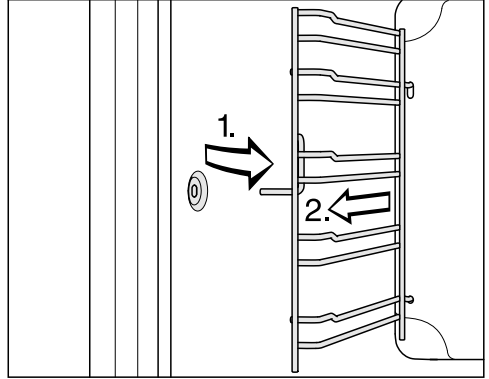
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).

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

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

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

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



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

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




- Τοποθετήστε τα μέρη προσεκτικά.

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...



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

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


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

| Πρόβλημα  | Αιτία και διόρθωση   |
|---|--|
| <b>Η οθόνη είναι σκοτεινή.</b>  | <p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση Ώρα   ένδειξη   μη ενεργό. Έτσι η οθόνη είναι σκοτεινή σε απενεργοποιημένο φούρνο.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Αν θέλετε η ώρα να εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη, επιλέξτε τη ρύθμιση Ώρα   ένδειξη   ενεργό.</li></ul> <p>Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Βεβαιωθείτε ότι το φικ του φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.</li><li>■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.</li></ul>  |
| <b>Δεν ακούγεται ηχητικό σήμα.</b>  | <p>Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα ή έχουν ρυθμιστεί σε υπερβολικά χαμηλή ένταση.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα ή αυξήστε την ένταση με τη ρύθμιση ένταση ήχου   ηχητικά σήματα.</li></ul>  |
| <b>Ο θάλαμος φούρνου δεν θερμαίνεται.</b>   | <p>Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να επιλέξετε τρόπους λειτουργίας και πλήκτρα αφής, αλλά η θέρμανση του θαλάμου φούρνου δεν λειτουργεί.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση με τη ρύθμιση εκθεσιακή επίδειξη   εκθεσιακή ρύθμιση   μη ενεργό.</li></ul>   |
| <b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη κλειδωμά σσκευής .</b> | <p>Το κλειδωμα συστήματος  είναι ενεργοποιημένο.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Επιβεβαιώστε πατώντας OK.</li></ul> <p>Εμφανίζεται η ένδειξη Πιέστε για 6 δευτ. «OK».</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε το κλειδωμα συστήματος για μια διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα.</li><li>■ Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε μόνιμα το κλειδωμα συστήματος, επιλέξτε τη ρύθμιση κλειδωμα σσκευής    μη ενεργό.</li></ul> |
| <b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 12:00.</b>  | <p>Το ηλεκτρικό ρεύμα διακόπηκε για περισσότερα από 5 λεπτά.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ώρα»).</li></ul> <p>Οι χρόνοι για τις διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να καταχωριστούν εκ νέου.</p>  |

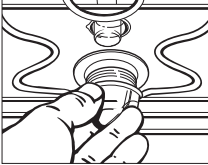
## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

| Πρόβλημα   | Αιτία και διόρθωση   |
|--|--|
| <b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη</b> διακοπή ηλεκτ ρεύματος,  | Έγινε σύντομη διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος. Μια τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος διακόπηκε.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στη θέση <b>0</b>.</li> <li>■ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος εκ νέου.</li> </ul>   |
| <b>Στην οθόνη εμφανίζεται</b> επιτεύχθ μέγ διάρκ λειτ.   | Ο φούρνος ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Το σύστημα απενεργοποίησης ασφαλείας ενεργοποιήθηκε.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιβεβαιώστε με <i>OK</i>.</li> </ul> <p>Ο φούρνος είναι και πάλι έτοιμος να λειτουργήσει.</p>   |
| <b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη</b>  βλάβη <b>F32</b> . | Το κλείστρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν κλείνει.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία. Ξεκινήστε στη συνέχεια εκ νέου τον επιθυμητό καθαρισμό με πυρόλυση.</li> <li>■ Αν η υπόδειξη εμφανίζεται κατ' επανάληψη, καλέστε το Miele Service.</li> </ul>         |
| <b>Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη</b>  βλάβη <b>F33</b> . | Το κλείστρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν ανοίγει.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία.</li> <li>■ Αν το κλείστρο πόρτας δεν μπορεί να ανοίξει, ειδοποιήστε το Miele Service.</li> </ul>  |
| βλάβη και εμφανίζεται την οθόνη ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναγράφεται εδώ.  | Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.</li> </ul>  |
| <b>Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.</b>  | Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η τουρμπίνα κρύου αέρα συνεχίζει να λειτουργεί (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρύου αέρα»).   |
| <b>Ο φούρνος τέθηκε αυτόματα εκτός λειτουργίας.</b>  | Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας για λόγους οικονομίας ρεύματος, όταν, αφού τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος ή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος και μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, δεν ακολουθήσει κανένας περαιτέρω χειρισμός.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Θέστε και πάλι σε λειτουργία τον φούρνο.</li> </ul> |

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

| Πρόβλημα  | Αιτία και διόρθωση  |
|---|---|
| Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί. | <p>Η επιλεγμένη θερμοκρασία παρουσιάζει αποκλίσεις από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Επιλέξτε τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</li> </ul> <p>Οι ποσότητες των συστατικών παρουσιάζουν αποκλίσεις από εκείνες που αναφέρονται στη συνταγή.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ελέγξτε αν έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυτών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.</li> </ul>   |
| Τα γλυκά/τα ζυμωτά παρουσιάζουν κάποια διαφορά στο ρόδισμα τους.  | <p>Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγχετε αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στήριξης.</li> </ul> <p>Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν είναι κατάλληλα για τον τρόπο λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  οι ανοιχτόχρωμες ή χωρίς επικάλυψη φόρμες δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα. Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.</li> </ul> |
| Οι συρόμενες ράγες FlexiClip μετακινούνται δύσκολα μέσα και έξω από τον φούρνο.   | <p>Στα ρουλεμάν των συρόμενων ραγών FlexiClip δεν υπάρχει αρκετή λίπανση.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Λιπάνετε τα ρουλεμάν με το ειδικό λιπαντικό της Miele. Μόνο το ειδικό λιπαντικό της Miele είναι κατάλληλο για τις υψηλές θερμοκρασίες στο θάλαμο φούρνου. Άλλα λιπαντικά μπορεί να γίνουν ρητινώδη κατά τη θέρμανση και να κολλήσουν οι συρόμενες ράγες FlexiClip. Μπορείτε να λάβετε το ειδικό λιπαντικό της Miele από καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele ή από το Miele Service.</li> </ul>   |
| Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση υπάρχουν ακόμη ρύποι στον θάλαμο φούρνου.  | <p>Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση οι ρύποι καίγονται και παραμένουν οι στάχτες.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αφαιρέστε τη στάχτη με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και καθαρό απορροφητικό πανί ή καθαρό, υγρό πανί από μικροίνα. Αν έπειτα υπάρχουν ακόμη χονδροί ρύποι, ξεκινήστε πάλι τον καθαρισμό με πυρόλυση, ενδεχομένως με μεγαλύτερη διάρκεια.</li> </ul>   |
| Η πόρτα δεν ανοίγει μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση.   | <p>Το κλείστρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν ανοίγει.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Στρέψτε τον περιστρεφόμενο επιλογέα στη θέση <b>0</b>.</li> <li>■ Αν το κλείστρο πόρτας δεν ανοίγει, απευθυνθείτε στο Miele Service.</li> </ul>   |



| Πρόβλημα  | Αιτία και διόρθωση  |
|---|---|
| <p data-bbox="76 204 284 320"><b>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν τίθεται σε λειτουργία.</b></p>  | <p data-bbox="303 204 762 229">Η λυχνία αλογόνου παρουσιάζει βλάβη.</p> <div data-bbox="303 240 1042 421" style="border: 1px solid gray; padding: 5px;"><p data-bbox="322 245 972 277">⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.</p><p data-bbox="322 288 997 347">Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.</p><p data-bbox="322 352 1020 411">Πριν από τον χειροκίνητο καθαρισμό αφήστε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου και τα εξαρτήματα.</p></div> <ul data-bbox="303 432 1042 772" style="list-style-type: none"><li data-bbox="303 432 1042 517">■ Αποσυνδέετε τον φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για το σκοπό αυτό βγάλτε το φικ από την πρίζα ή κλείστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα.</li><li data-bbox="303 521 1042 596">■ 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.</li><li data-bbox="303 601 1042 660">■ Αντικαταστήστε τη λυχνία αλογόνου (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, ντουί G9).</li><li data-bbox="303 665 1042 740">■ Τοποθετείτε πάλι το καπάκι της λυχνίας στο περίβλημα μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το στερεώνετε στρέφοντάς το προς τα δεξιά.</li><li data-bbox="303 745 1042 772">■ Συνδέστε πάλι τον φούρνο με το ηλεκτρικό δίκτυο.</li></ul> |

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

### Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

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

### Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

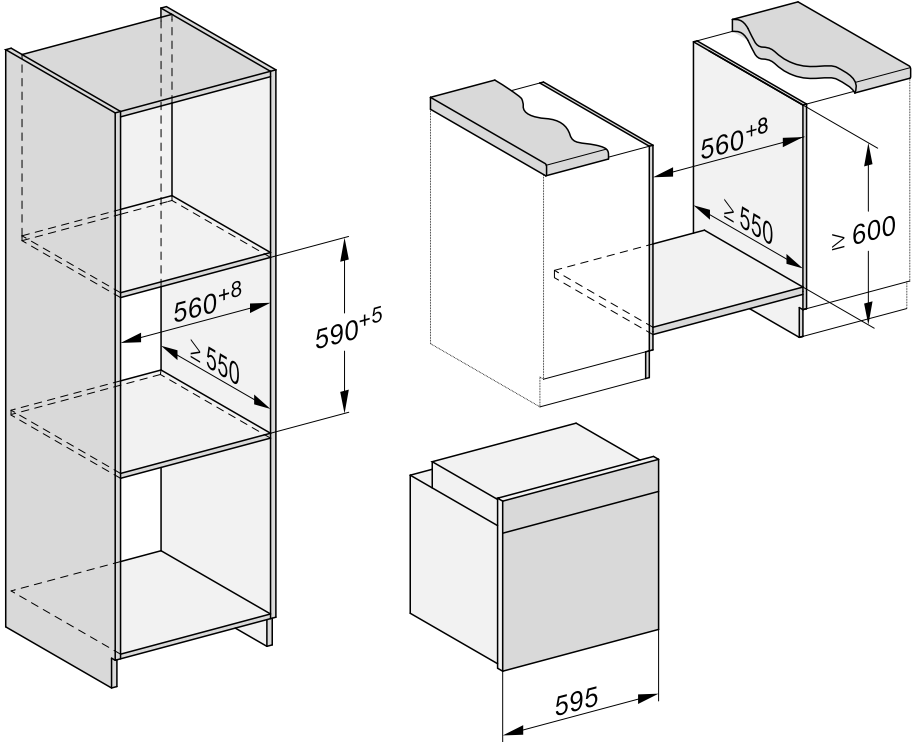
Περισσότερες πληροφορίες για τους όρους εγγύησης θα βρείτε στο συνοδευτικό έντυπο εγγύησης.

## Διαστάσεις εντοιχισμού

Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

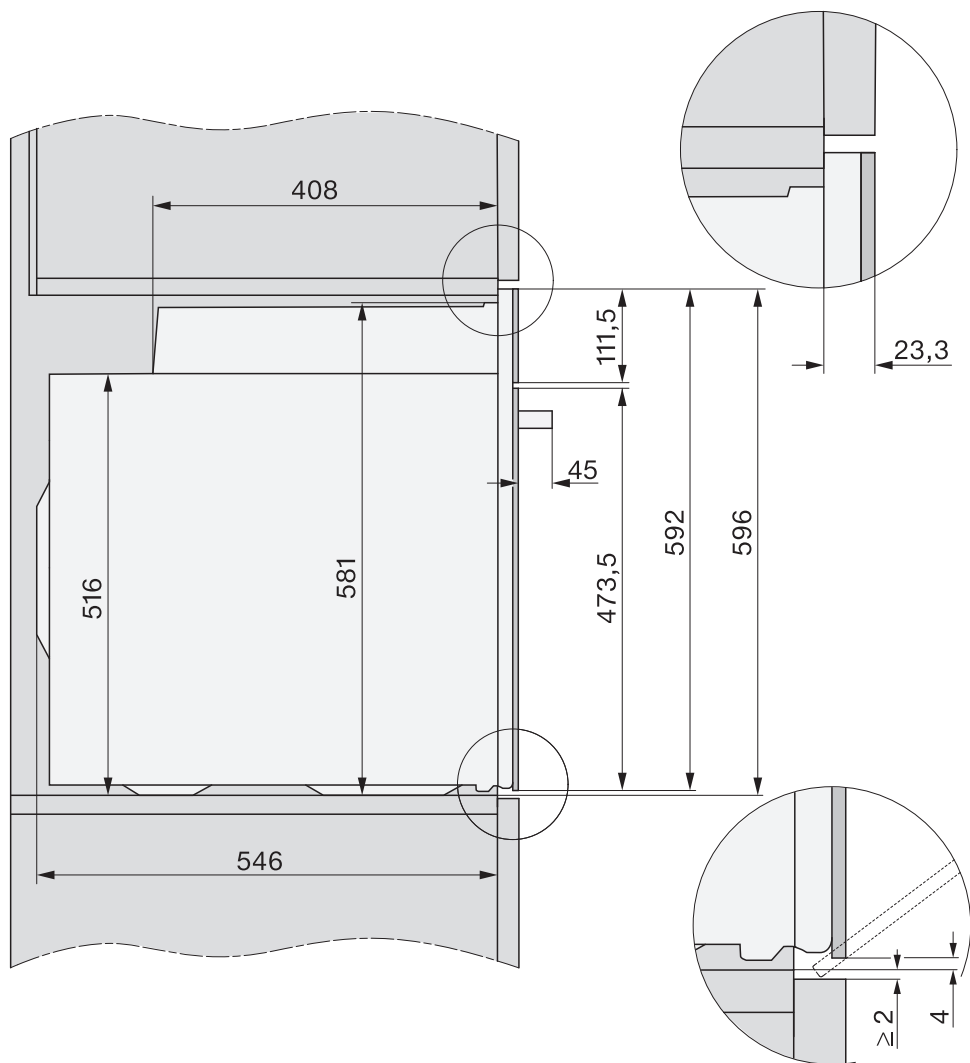
### Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι

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

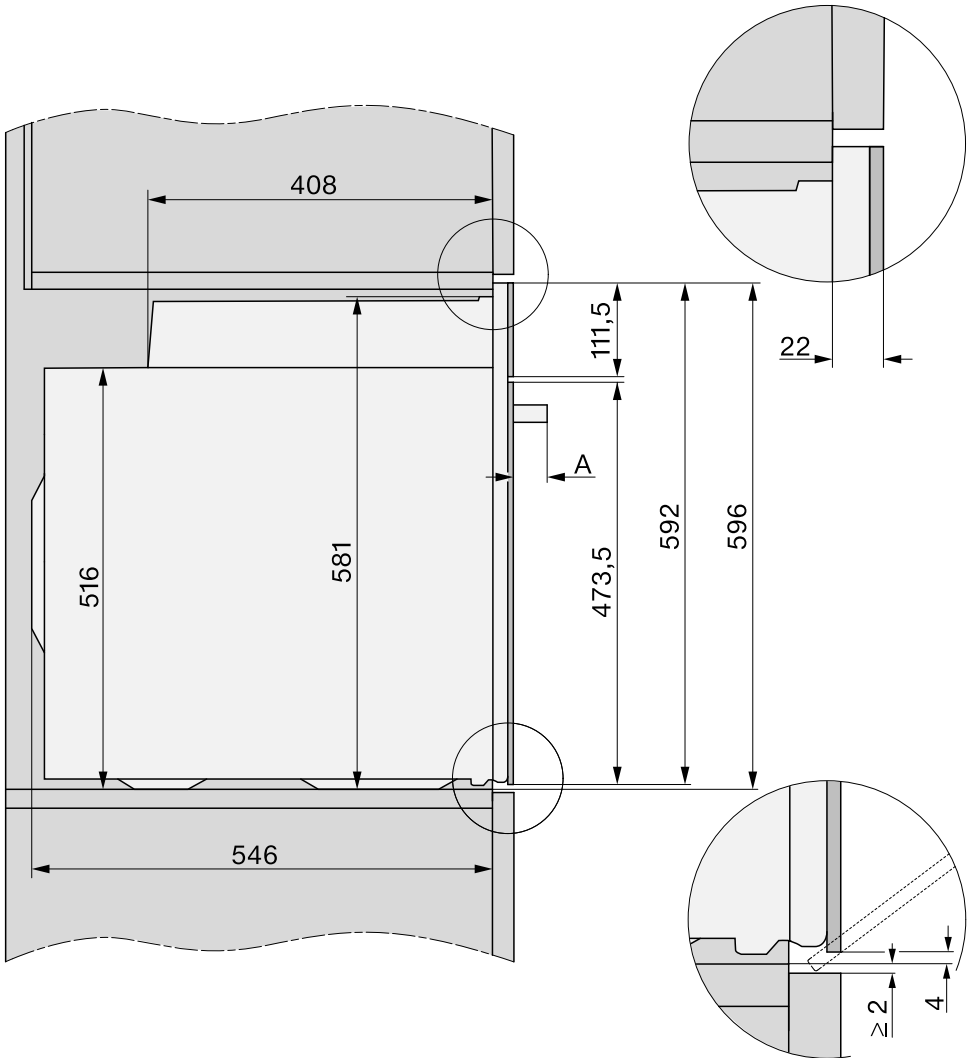


# Εγκατάσταση

Πλαϊνή όψη Η 24xκ



Πλαϊνή όψη Η 27xx, Η 28xx

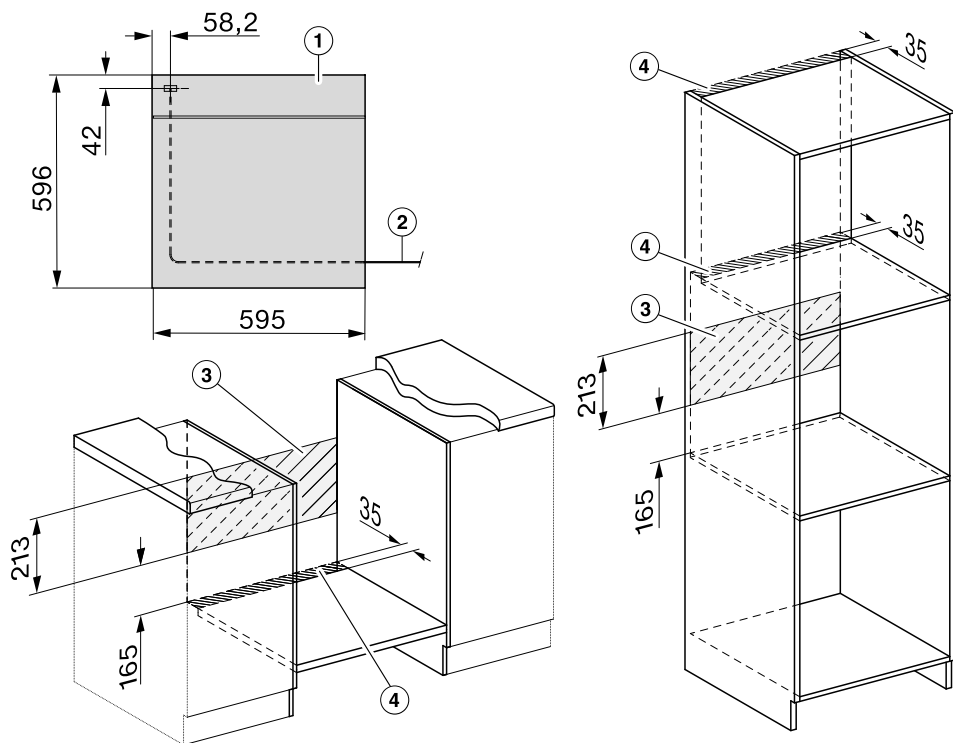


**A** H 27xx: 43 mm

H 28xx: 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 cm<sup>2</sup>

## 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 πηγάκια στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- Συνδέστε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

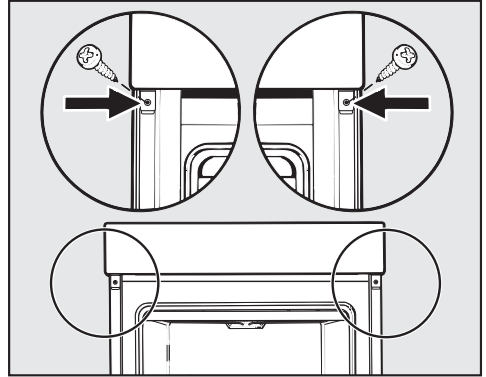
Η πόρτα του φούρνου μπορεί να υποστεί ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο κρατώντας τον από τη λαβή της πόρτας.

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

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

- Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι εντοιχισμού και ευθυγραμμίστε τον.

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



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

## Ηλεκτρική σύνδεση

**⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!**

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

Η σύνδεση στο ηλεκτρικό δίκτυο επιτρέπεται να γίνεται μόνο από εξειδικευμένο ηλεκτρολόγο, ο οποίος έχει πλήρη γνώση και τηρεί σχολαστικά τους 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.




## Υγρή ζύμη

| Γλυκά/Αρτοσκευάσματα<br>(εξαρτήματα)  |  | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min]         |
|---|---|----------------------|---|------|--------------------|
|   |   |                      | +HFC  | -HFC |                    |
| Μάφιν (1 ρηχό ταψί)   |  | 150–160              | 1   | 2    | 25–35              |
| Μάφιν (2 ρηχά ταψιά)  |  | 150–160              | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3  | 30–40 <sup>4</sup> |
| Ατομικά κέικ* (1 ρηχό ταψί)   |  | 150                  | 1   | 2    | 30–40              |
|   |  | 160 <sup>2</sup>     | 2   | 3    | 20–30              |
| Ατομικά κέικ* (2 ρηχά ταψιά)  |  | 150 <sup>2</sup>     | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3  | 30–40              |
|   |  | 150–160              | 1   | 2    | 60–70              |
| Κέικ απλό (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) <sup>1</sup>                                  |  | 150–160              | 1   | 2    | 60–70              |
|   |  | 155–165 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 60–70              |
| Κέικ μαρμπρέ (δίχρωμο) ή με ξηρούς καρπούς (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160              | 1   | 2    | 55–65              |
|   |  | 150–160              | 1   | 2    | 60–70              |
| Κέικ μαρμπρέ ή με ξηρούς καρπούς (σάρα, στρογγυλή φόρμα/κλασική, Ø 26 cm) <sup>1</sup>  |  | 150–160              | 1   | 2    | 55–65              |
|   |  | 150–160              | 1   | 2    | 60–70              |
| Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)  |  | 160–170              | 1   | 2    | 40–50              |
|   |  | 160–170              | 1   | 1    | 55–65              |
| Κέικ φρούτων (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                                |  | 150–160              | 1   | 2    | 55–65              |
|   |  | 165–175 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 50–60              |
| Παντεσπάνι (σάρα, φόρμα για παντεσπάνι, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                           |  | 150–160              | 1   | 2    | 25–35              |
|   |  | 170–180 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 15–25              |

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, <sup>5</sup><sub>1</sub> Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση

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

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
















<sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .







<sup>3</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα.

<sup>4</sup> Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίζει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψήσιματος.

# Πίνακες μαγειρέματος


## Ζύμη σφικτή

| Γλυκά/Αρτοσκευάσματα<br>(εξαρτήματα)                                 |    | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5</sup> <sub>1</sub> |      | 🕒<br>[min]         |
|--|---|----------------------|---|------|--------------------|
|  |   |                      | +HFC  | -HFC |                    |
| Μπισκότα (1 ρηχό ταψί)   |    | 140–150              | 1   | 2    | 25–35              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 25–35              |
| Μπισκότα (2 ρηχά ταψιά)  |    | 140–150              | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3  | 25–35 <sup>4</sup> |
| Κουλουράκια* (1 ρηχό ταψί)   |    | 140                  | 1   | 2    | 35–45              |
|  |    | 160 <sup>2</sup>     | 2   | 3    | 25–35              |
| Κουλουράκια* (2 ρηχά ταψιά)  |    | 140                  | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3  | 40–50 <sup>4</sup> |
| Παντεσπάνι (σάρα, φόρμα για παντε-<br>σπάνι, Ø 28 cm) <sup>1</sup>   |    | 150–160              | 1   | 2    | 35–45              |
|  |    | 170–180 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 20–30              |
| Τσιζκέικ (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                 |    | 170–180              | 1   | 2    | 80–90              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 80–90              |
| Μηλόπιτα* (σάρα, λυόμενη φόρ-<br>μα, Ø 20 cm) <sup>1</sup>           |    | 160                  | 1   | 2    | 80–100             |
|  |    | 180                  | –   | 1    | 75–85              |
| Μηλόπιτα σκεπαστή (σάρα, λυόμενη φόρ-<br>μα, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |    | 180–190 <sup>2</sup> | 1   | 2    | 60–70              |
|  |    | 160–170              | 1   | 2    | 60–70              |
| Κέικ φρούτων με γλάσο (σάρα, λυόμενη<br>φόρμα, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 170–180              | 1   | 2    | 60–70              |
|  |    | 150–160              | 1   | 2    | 55–65              |
| Κέικ φρούτων με γλάσο (1 ρηχό ταψί)                                  |    | 170–180              | 1   | 2    | 50–60              |
|  |    | 160–170              | 1   | 2    | 45–55              |
| Τάρτα γλυκιά (1 ρηχό ταψί)   |  | 210–220 <sup>2</sup> | –   | 1    | 55–65              |
|  |  | 180–190              | –   | 1    | 35–45              |

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, <sup>5</sup><sub>1</sub> Σκάλα (+HFC: με τηλεσκοπικές ράγες HFC 70-C/-HFC: χωρίς τηλεσκοπικές ράγες FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  θερμός αέρας Eco,  πάνω/κάτω αντίσταση,  εντατικό ψήσιμο

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




















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






<sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .


<sup>3</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα.

<sup>4</sup> Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψήσιματος.

## Ζύμη μαγιάς

| Γλυκά/Αρτοσκευάσματα<br>(εξαρτήματα)                            |  | [°C]                 |  5 1 |                | ⌚<br>[min]         |
|---|---|----------------------|---|----------------|--------------------|
|   |   |                      | +HFC  | -HFC           |                    |
| Κέικ κλασικό (σάρα, κλασική φόρμα, Ø 24 cm) <sup>1</sup>        |  | 150–160              | 1   | 2              | 50–60              |
|   |  | 160–170              | 1   | 2              | 50–60              |
| Χριστουγεννιάτικο κέικ (1 ρηχό ταψί)                            |  | 150–160              | 1   | 2              | 55–65              |
|   |  | 160–170              | 1   | 2              | 55–65              |
| Τάρτα στριφτή με/χωρίς φρούτα (1 ρηχό ταψί)                     |  | 160–170              | 1   | 2              | 40–50              |
|   |  | 170–180              | 2   | 3              | 45–55              |
| Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)                                      |  | 160–170              | 1   | 2              | 45–55              |
|   |  | 170–180              | 2   | 3              | 45–55              |
| Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (1 ρηχό ταψί)                |  | 160–170              | 1   | 2              | 25–35              |
| Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες (2 ρηχά ταψιά)               |  | 160–170              | 1+3 <sup>3</sup>  | 1+3            | 30–40 <sup>5</sup> |
| Λευκό ψωμί, χωρίς φόρμα (1 ρηχό ταψί)                           |  | 180–190              | 1   | 2              | 35–45              |
|   |  | 190–200              | 1   | 2              | 30–40              |
| Λευκό ψωμί (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) <sup>1</sup>         |  | 180–190              | 1   | 2              | 35–45              |
|   |  | 190–200 <sup>2</sup> | 1   | 2              | 30–40              |
| Ψωμί ολικής άλεσης (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) <sup>1</sup> |  | 180–190              | 1   | 2              | 55–65              |
|   |  | 210–220 <sup>2</sup> | 1   | 2              | 45–55              |
| Φούσκωμα ζύμης (σάρα)   |  | 30–35                | – <sup>4</sup>  | – <sup>4</sup> | –                  |

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), ⌚ Χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση

- <sup>1</sup> Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σχάρα.
- <sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- <sup>3</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα.
- <sup>4</sup> 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.
- <sup>5</sup> Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίζει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού

| Γλυκά/Αρτοσκευάσματα<br>(εξαρτήματα)                 |  | 🌡️<br>[°C] |                  |      | 🕒<br>[min]         |
|--|--|------------|------------------|------|--------------------|
|  |  |            | +HFC             | -HFC |                    |
| Κέικ φρούτων (1 ρηχό ταψί)                           |  | 160-170    | 1                | 2    | 40-50              |
|  |  | 170-180    | 2                | 3    | 50-60              |
| Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες<br>(1 ρηχό ταψί)  |  | 160-170    | 2                | 3    | 25-35              |
| Μηλοπιτάκια/στριφτάκια με σταφίδες<br>(2 ρηχά ταψιά) |  | 150-160    | 1+3 <sup>1</sup> | 1+3  | 25-35 <sup>2</sup> |

Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση

- 1 Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα.
- 2 Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίζει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.










## Ζύμη για παντεσπάνι




| Γλυκά/Αρτοσκευάσματα<br>(εξαρτήματα)                                       |  | 🌡️<br>[°C]           |      |      | 🕒<br>[min] |
|--|--|----------------------|------|------|------------|
|  |  |                      | +HFC | -HFC |            |
| Βάση παντεσπάνι(2 αυγά), (σάρα, λυόμενη<br>φόρμα, Ø 26 cm) <sup>1</sup>    |  | 160-170 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 15-25      |
| Βάση παντεσπάνι (4-6 αυγά), (σάρα,<br>λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150-160 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 30-40      |
| Αφράτο παντεσπάνι* (σάρα, λυόμενη<br>φόρμα, Ø 26 cm) <sup>1</sup>          |  | 180                  | 1    | 2    | 30-40      |
|  |  | 150-170 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 25-45      |
| Παντεσπάνι (1 ρηχό ταψί)   |  | 180-190 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 10-20      |

Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Χρόνος μαγειρέματος, θερμός αέρας plus, πάνω/κάτω αντίσταση

- \* Οι ρυθμίσεις ισχύουν επίσης για τις προδιαγραφές σύμφωνα με το EN 60350-1. Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).
- 1 Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σάρα.
  - 2 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster

## Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες

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

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, <sup>5</sup><sub>1</sub> Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus

<sup>1</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα.

<sup>2</sup> Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

# Πίνακες μαγειρέματος

## Αλμυρά

| Φαγητό<br>(εξαρτήματα)  |  | 🌡️<br>[°C]           |      |      | 🕒<br>[min]         |
|---|--|----------------------|------|------|--------------------|
|   |  |                      | +HFC | -HFC |                    |
| Τάρτα αλμυρή (1 ρηχό ταψί)  |  | 220-230 <sup>2</sup> | –    | 1    | 35-45              |
|   |  | 180-190              | –    | 1    | 30-40              |
| Κρεμμυδόπιτα (1 ρηχό ταψί)  |  | 180-190 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 25-35              |
|   |  | 170-180              | 1    | 2    | 30-40              |
| Πίτσα, ζύμη μαγιάς (1 ρηχό ταψί)  |  | 170-180              | 1    | 2    | 25-35              |
|   |  | 210-220 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 20-30              |
| Πίτσα, ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού (1 ρηχό ταψί)  |  | 170-180              | 1    | 2    | 25-35              |
|   |  | 190-200 <sup>2</sup> | 1    | 2    | 25-35              |
| Κατεψυγμένη πίτσα, προψημένη (σχάρα)  |  | 200-210              | 1    | 2    | 20-25              |
| Ψωμί τοστ* (σχάρα)  |  | 300                  | –    | 3    | 6-9                |
| Σουφλέ/ογκρατέν π.χ. τοστ (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)                                 |  | 275 <sup>3</sup>     | 2    | 3    | 3-6                |
| Ψητά λαχανικά (σχάρα σε ταψί γενικής χρήσης)  |  | 275 <sup>3</sup>     | 3    | 4    | 5-10 <sup>4</sup>  |
|   |  | 250 <sup>3</sup>     | 3    | 3    | 5-10 <sup>4</sup>  |
| Ρατατούιγ (1 ταψί γενικής χρήσης)   |  | 180-190              | 1    | 2    | 40-60              |
| Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες <sup>1</sup> (διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry) |  | 180-190              | 2    | 3    | 30-35 <sup>4</sup> |
| Κροκέτες, κατεψυγμένες <sup>1</sup> (διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry)          |  | 180-190              | 2    | 3    | 23-25 <sup>4</sup> |

Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, Επίπεδο (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Χρόνος μαγειρέματος, πάνω/κάτω αντίσταση, εντατικό ψήσιμο, θερμός αέρας plus, θερμός αέρας Eco, γκριλ μεγάλη επιφάνεια, γκριλ με αέρα, | άλλα | AirFry

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


















<sup>1</sup> Λάβετε υπόψη τις οδηγίες του κατασκευαστή που θα βρείτε στη συσκευασία.










<sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε κατά την προθέρμανση τον τρόπο λειτουργίας Booster

<sup>3</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε κατά την προθέρμανση τον τρόπο λειτουργίας Booster

<sup>4</sup> Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.

## Βοδινό


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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  5  
1 Σκάλα,  Χρόνος μαγειρέματος,  10  
Θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια


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

<sup>1</sup> Χρησιμοποιήστε σάλα και ταψί γενικής χρήσης.

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

<sup>3</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

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

<sup>5</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

<sup>6</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

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















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


<sup>9</sup> Στα μισά του χρόνου γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.


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

# Πίνακες μαγειρέματος

## Μοσχάρι


















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










 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, <sup>5</sup> Σκάλα,  Χρόνος μαγειρέματος, <sup>7</sup> Θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση


- <sup>1</sup> Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί γενικής χρήσης.
- <sup>2</sup> Πρώτα σοτάρете το κρέας στην εστία.
- <sup>3</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- <sup>4</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.
- <sup>5</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).
- <sup>6</sup> Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 90 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- <sup>7</sup> Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.



## Χοιρινό












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







 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, <sup>5</sup> Σκάλα,  Χρόνος μαγειρέματος, <sup>10</sup> Θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια


- <sup>1</sup> Χρησιμοποιήστε σάρα και ταψί γενικής χρήσης.
- <sup>2</sup> Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.
- <sup>3</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.
- <sup>4</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- <sup>5</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).
- <sup>6</sup> Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- <sup>7</sup> Αφού παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- <sup>8</sup> Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- <sup>9</sup> Στα μισά του χρόνου γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.
- <sup>10</sup> Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

# Πίνακες μαγειρέματος



















## Αρνί, κυνήγι








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



 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, <sup>5</sup> Σκάλα,  Χρόνος μαγειρέματος, <sup>6</sup> Θερμοκρασία πυρήνα,  πάνω/κάτω αντίσταση

- <sup>1</sup> Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.
- <sup>2</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- <sup>3</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο.
- <sup>4</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).
- <sup>5</sup> Το μαγείρεμα πρέπει να ξεκινάει με κλειστό καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 50 λεπτά χρόνου μαγειρέματος και προσθέστε περίπου 0,5 l υγρών.
- <sup>6</sup> Αν διαθέτετε ξεχωριστό θερμομέτρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

## Πουλερικά, ψάρι















| Φαγητό<br>(εξαρτήματα)   |    |  Θερμοκρασία<br>[°C] |  Επίπεδο <sup>5</sup> |  Χρόνος μαγειρέματος<br>[min] |  Θερμοκρασία πυρήνα <sup>8</sup><br>[°C] |
|--|---|---|--|--|--|
| Πουλερικά, 0,8-1,5 kg (ταψί γενικής χρήσης)  |    | 170-180   | 2 <sup>4</sup>   | 55-65  | 85-90  |
| Κοτόπουλο, περ. 1,2 kg (σάρα στο ταψί γενικής χρήσης)                                |    | 180-190 <sup>2</sup>  | 2 <sup>4</sup>   | 55-65 <sup>5</sup>   | 85-90  |
| Πουλερικά, περ. 2 kg (γάστρα)  |    | 180-190   | 2 <sup>4</sup>   | 100-120 <sup>6</sup>   | 85-90  |
|  |    | 190-200   | 2 <sup>4</sup>   | 110-130 <sup>6</sup>   | 85-90  |
| Πουλερικά, περ. 4 kg (γάστρα)  |    | 160-170   | 2 <sup>4</sup>   | 180-200 <sup>7</sup>   | 90-95  |
|  |    | 180-190   | 2 <sup>4</sup>   | 180-200 <sup>7</sup>   | 90-95  |
| Μπουτάκια κοτόπουλου (ταψί ψητού και γκριλ επάνω στο ταψί γενικής χρήσης)            |     | 190-200   | 2 <sup>4</sup>   | 30-35  | –  |
| Ψάρι, 200-300 g, π.χ. πέστροφα (ταψί γενικής χρήσης)                                 |    | 210-220 <sup>3</sup>  | 2 <sup>4</sup>   | 15-25  | 75-80  |
| Ψάρι, 1-1,5 kg, π.χ. ροζ πέστροφα (ταψί γενικής χρήσης)                              |    | 210-220 <sup>3</sup>  | 2 <sup>4</sup>   | 30-40  | 75-80  |
| Φιλέτο ψαριού μέσα σε αλουμινόχαρτο, 200-300 g (ταψί γενικής χρήσης)                 |    | 200-210   | 2 <sup>4</sup>   | 25-30  | 75-80  |
| Ψαροκροκέτες, κατεψυγμένες <sup>1</sup> (διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry) |     | 220-230   | 2 <sup>4</sup>   | 13-15 <sup>5</sup>   | –  |






 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Επίπεδο<sup>5</sup>,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία πυρήνα,  θερμός αέρας plus,  γκριλ με αέρα,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας Eco,  |  άλλα | AirFry

- 1 Λάβετε υπόψη τις οδηγίες του κατασκευαστή που θα βρείτε στη συσκευασία.
- 2 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε κατά την προθέρμανση τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- 3 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε κατά την προθέρμανση τον τρόπο λειτουργίας Booster .
- 4 Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).
- 5 Μόλις παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος, γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.
- 6 Περιχύστε στην αρχή το φαγητό με περίπου 0,25 l υγρών.
- 7 Μετά από 30 λεπτά συμπληρώστε γύρω στα 0,5 l υγρών.
- 8 Αν έχετε θερμομέτρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

## Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

### Δοκιμαστικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 60350-1


| Δοκιμαστικές παρασκευές (εξαρτήματα)  |  | 🌡️<br>[°C]           |  <sup>5,6</sup><br>1 |      | 🕒<br>[min]         |
|---|---|----------------------|---|------|--------------------|
|   |   |                      | +HFC  | -HFC |                    |
| Μικρά κέικ (1 ταψί <sup>1</sup> )   |  | 150                  | 1   | 2    | 30-40              |
|   |  | 160 <sup>4</sup>     | 2   | 3    | 20-30              |
| Μικρά κέικ (2 ταψιά <sup>1</sup> )  |  | 150 <sup>4</sup>     | 1+3 <sup>7</sup>  | 1+3  | 30-40              |
| Κουλουράκια (1 ταψί <sup>1</sup> )  |  | 140                  | 1   | 2    | 35-45              |
|   |  | 160 <sup>4</sup>     | 2   | 3    | 25-35              |
| Κουλουράκια (2 ταψιά <sup>1</sup> )   |  | 140                  | 1+3 <sup>7</sup>  | 1+3  | 40-50 <sup>8</sup> |
| Μηλόπιτα (σάρα <sup>1</sup> , λυόμενη φόρμα <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                           |  | 160                  | 1   | 2    | 80-100             |
|   |  | 180                  | –   | 1    | 75-85              |
| Αφράτο παντεσπάνι (σάρα <sup>1</sup> , λυόμενη φόρμα <sup>2</sup> , Ø 26 cm)                  |  | 180                  | 1   | 2    | 30-40              |
|   |  | 150-170 <sup>4</sup> | 1   | 2    | 25-45              |
| Ψωμί τοστ (σάρα <sup>1</sup> )  |  | 300                  | –   | 3    | 6-9                |
| Μπέργκερ (σάρα <sup>1</sup> στην 4η σκάλα και ταψί γενικής χρήσης <sup>1</sup> στην 1η σκάλα) |  | 300 <sup>5</sup>     | –   | 4    | 15-25 <sup>9</sup> |


 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, <sup>5,6</sup> Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια

<sup>1</sup> Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα Miele.

<sup>2</sup> Χρησιμοποιήστε μια σκουρόχρωμη, ματ λυόμενη φόρμα.  
Τοποθετήστε τη λυόμενη φόρμα στο κέντρο της σάρας.

<sup>3</sup> Γενικά, επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο δυνατό μετά την τοποθέτηση στον φούρνο.

<sup>4</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

<sup>5</sup> Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

<sup>6</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

<sup>7</sup> Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν) στην κάτω σκάλα. Εάν διαθέτετε περισσότερα ζεύγη συρόμενων ραγών FlexiClip, τοποθετήστε μόνο το ένα ζεύγος.

<sup>8</sup> Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίζει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.


<sup>9</sup> Στα μισά του χρόνου γυρίστε το φαγητό από την άλλη πλευρά.

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

## Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων

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

| MIELE   |  |
|---|--|
| Όνομασία μοντέλου/χαρακτηριστικό μοντέλου   | H 2465 BP, H 2467 BP,<br>H 2766 BP, H 2861 BP,<br>H 2766-1 BP, H 2861-1 BP |
| Δείκτης ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου (ΕΕI <sub>θαλάμου</sub> )                   | 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  |

## Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

---

Ακολουθούν οι συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα.

Για να πετύχετε το καλύτερο δυνατό μαγειρικό αποτέλεσμα συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις ποσότητες και τα εξαρτήματα που αναφέρονται στις συνταγές.

Για να βρείτε το σωστό επίπεδο για την τοποθέτηση των ταψιών, αφαιρέστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C, προτού εκκινήσετε κάποιο αυτόματο πρόγραμμα.

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Μηλόπιτα λεπτή

Χρόνος προετοιμασίας: 95 λεπτά

Για 12 κομμάτια

### Για την επικάλυψη

500 g μήλα, ξινά

2 κουτ. σουπ. χυμό λεμονιού

### Για τη ζύμη

150 g βούτυρο | μαλακό

150 g ζάχαρη

8 g βανιλέτα

3 αυγά, μεσαίου μεγέθους

150 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

½ κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

### Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

### Για το γαρνίρισμα

1 κουτ. σουπ. ζάχαρη άχνη

### Εξαρτήματα

Σχάρα

Λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm

Σουρωτήρι, ψιλό

### Εκτέλεση

Ξεφλουδίστε τα μήλα και κόψτε τα στα τέσσερα. Κόψτε τα σε φέτες πάχους περίπου 1 cm, αναμίξτε με χυμό λεμονιού και αφήστε τα κατά μέρος.

Βουτυρώστε τη φόρμα.

Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει, μαζί με τη ζάχαρη και τη βανιλέτα για περίπου 2 λεπτά. Προσθέστε διαδοχικά κάθε αυγό και αναμίξτε για ½ λεπτό.

Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και προσθέστε το στα άλλα υλικά.

Απλώστε ομοιόμορφα τη ζύμη στη λυόμενη φόρμα. Πιέστε ελαφρώς τα μήλα, με την κυρτή πλευρά προς τα πάνω, στη ζύμη.

Βάλτε τη φόρμα επάνω στη σχάρα του φούρνου και ψήστε.

Αφήστε το γλυκό για 10 λεπτά στη φόρμα. Στη συνέχεια, ξεκολλήστε το από τα άκρα της φόρμας και αφήστε το να κρυώσει στη σχάρα. Γαρνίρετε με ζάχαρη άχνη.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | μηλόπιτα λεπτή

Διάρκεια προγράμματος: 55 λεπτά

### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 165-175°C

Προθέρμανση: όχι

Χρόν μαγειρ: 45-55 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για ζάχαρη άχνη μπορείτε να ελαφρύνετε το γλυκό με μαρμελάδα βερίκοκο, ελαφρώς ζεσταμένη και ελαφρώς ανακατεμένη για να είναι λεία.

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Βάση παντεσπάνι

Χρόνος προετοιμασίας: 75 λεπτά  
Για 12 κομμάτια

### Για τη ζύμη

4 αυγά, μεσαίου μεγέθους  
4 κουτ. σουπ. νερό | ζεστό  
175 g ζάχαρη  
200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405  
1 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

### Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

### Εξαρτήματα

Σχάρα  
Σουρωτήρι, ψιλό  
Λυόμενη φόρμα Ø 26 cm  
Αντικολλητικό χαρτί φούρνου

### Εκτέλεση

Διαχωρίστε τα αυγά. Χτυπήστε τα ασπράδια με νερό μέχρι να σφίξουν εντελώς. Αναμίξτε αργά τη ζάχαρη. Χτυπήστε τους κρόκους και προσθέστε τους ανακατεύοντας.

Βάλτε τη σχάρα στον φούρνο. Ενεργοποιήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ, κοσκινίστε το πάνω από το μείγμα αυγών και ανακατέψτε χαλαρά με έναν χοντρό αυγοδάρτη.

Βουτυρώστε τη βάση της λυόμενης φόρμας και στρώστε αντικολλητικό χαρτί. Βάλτε τη ζύμη στη λυόμενη φόρμα και απλώστε τη.


Βάλτε τη βάση παντεσπάνι στον φούρνο και ψήστε μέχρι να ροδοκοκκινίσει.

Μετά το ψήσιμο αφήστε το να κρυώσει στη φόρμα για 10 λεπτά. Στη συνέχεια, βγάλτε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει στη σχάρα. Κόψτε τη βάση παντεσπάνι οριζόντια δύο φορές έτσι ώστε να σχηματιστούν 3 βάσεις.

Αλείψτε με τη γέμιση που ετοιμάσατε.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | Βάση παντεσπάνι

Διάρκεια προγράμματος: 36 λεπτά

### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 160-170°C

Προθέρμανση: ναι  
χρόν μαγειρ: 30-40 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Χρήσιμη συμβουλή

Για την παρασκευή μιας βάσης παντεσπάνι σοκολάτας προσθέστε στο μείγμα αλευριού 2-3 κουτ. γλυκ. κακάο.



## Είδη γέμισης για βάση παντεσπάνι

Χρόνος προετοιμασίας: 30 λεπτά

### Για τη γέμιση κουάρκ-κρέμας γάλακτος

500 g κουάρκ, 20% λιπαρά επί ξηρού  
100 g ζάχαρη  
100 ml γάλα, 3,5% λιπαρά  
8 g βανιλέτα  
1 λεμόνι | μόνο τον χυμό  
6 φύλλα ζελατίνη, λευκή  
500 g κρέμα γάλακτος

### Για το γαρνίρισμα

1 κουτ. σούπ. ζάχαρη άχνη

### Για τη γέμιση Carruccino

100 g σοκολάτα, μαύρη  
500 g κρέμα γάλακτος  
6 φύλλα ζελατίνη, λευκή  
80 ml Espresso  
80 ml λικέρ καφέ  
16 g βανιλέτα  
1 κουτ. σούπ. κακάο

### Για το γαρνίρισμα

1 κουτ. σούπ. κακάο

### Εξαρτήματα

Πιατέλα τούρτας  
Σουρωτήρι, ψιλό

### Παρασκευή γέμισης κουάρκ-κρέμας γάλακτος

Για τη γέμιση κουάρκ-κρέμας γάλακτος ανακατέψτε το κουάρκ με ζάχαρη, γάλα, βανιλέτα και χυμό λεμονιού. Μαλακώστε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, στύψτε τη και διαλύστε τη στο φούρνο μικροκυμάτων ή στη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλή ρύθμιση. Βάλτε λίγο από το κουάρκ στη ζελατίνη και ανακατέψτε.

Προσθέστε το μείγμα στο υπόλοιπο κουάρκ και βάλτε το στο ψυγείο. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει και ανακατέψτε τη με το κουάρκ.

Τοποθετήστε την πρώτη βάση από παντεσπάνι σε μια πιατέλα τούρτας, αλείψτε με κουάρκ, τοποθετήστε επάνω σε αυτό τη δεύτερη βάση, αλείψτε με κουάρκ και σκεπάστε με την τρίτη βάση από παντεσπάνι.

Βάλτε την τούρτα στο ψυγείο για να κρυσώσει καλά. Πριν από το σερβίρισμα, πασπαλίστε με ζάχαρη άχνη.

### Παρασκευή γέμισης Carruccino

Για τη γέμιση Carruccino, λιώστε τη σοκολάτα. Χτυπήστε την κρέμα γάλακτος μέχρι να σφίξει και αφήστε στην άκρη μια μικρή ποσότητα για την επάλειψη της επάνω βάσης. Μαλακώστε τη ζελατίνη σε κρύο νερό, στύψτε τη και διαλύστε τη στο φούρνο μικροκυμάτων ή στη ζώνη μαγειρέματος σε χαμηλή ρύθμιση και αφήστε τη να κρυσώσει ελαφρώς. Ανακατέψτε το μισό εσπρέσο και το λικέρ καφέ στη ζελατίνη και προσθέστε το μείγμα αυτό στην κρέμα γάλακτος. Μοιράστε στα δύο το μείγμα καφέ και κρέμας γάλακτος. Στο ένα μισό, ανακατέψτε τη βανιλέτα και στο άλλο μισό σοκολάτα και κακάο.

Βάλτε την πρώτη βάση παντεσπάνι σε μια πιατέλα τούρτας, ραντίστε με λίγο λικέρ καφέ και αλείψτε από πάνω τη σκούρα κρέμα γάλακτος. Βάλτε από πάνω τη δεύτερη βάση παντεσπάνι, ραντίστε με το υπόλοιπο υγρό και αλείψτε την ανοιχτόχρωμη κρέμα γάλακτος. Τοποθετήστε και την τρίτη βάση παντεσπάνι, αλείψτε με την περισσευούμενη κρέμα γάλακτος και πασπαλίστε με κακάο.

### Χρήσιμη συμβουλή

Για μια παραλλαγή με φρούτα, ανακατέψτε τη γέμιση κουάρκ-κρέμας γάλακτος με λίγη τριμμένη φλούδα λεμονιού και 300 g στραγγισμένες φέτες μανταρινιού ή κομμάτια βερικόκο.

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

---

## Κέικ μαρμπρέ

Χρόνος προετοιμασίας: 80 λεπτά

Για 18 κομμάτια

### Για τη ζύμη

250 g βούτυρο | μαλακό

200 g ζάχαρη

8 g βανιλέτα

4 αυγά, μεσαίου μεγέθους

200 g ξινόκρεμα (sour cream)

400 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

16 g μπέικιν πάουντερ

1 πρέζα αλάτι

3 κουτ. σούπ. κακάο

### Για τη φόρμα

1 κουτ. γλυκ. βούτυρο

### Εξαρτήματα

Στρογγυλή φόρμα Ø 26 cm

Σχάρα

### Εκτέλεση

Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει, μαζί με τη ζάχαρη και τη βανιλέτα. Προσθέστε κάθε αυγό μεμονωμένα και κάθε φορά ανακατέψτε για ½ λεπτό. Προσθέστε την ξινόκρεμα (sour cream). Αναμίξτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και το αλάτι, και προσθέστε τα στα υπόλοιπα υλικά.

Βουτυρώστε τη στρογγυλή φόρμα και ρίξτε τη μισή ζύμη.


Στο δεύτερο μισό της ζύμης, ανακατέψτε το κακάο. Απλώστε τη σκουρόχρωμη ζύμη επάνω στην ανοιχτόχρωμη. Βυθίστε ένα πιρούνι και τραβήξτε σπειροειδώς ανάμεσα στα στρώματα ζύμης.

Βάλτε τη στρογγυλή φόρμα πάνω στη σχάρα μέσα στο θάλαμο φούρνου και ψήστε το γλυκό.

Αφήστε το γλυκό για 10 λεπτά στη φόρμα. Στη συνέχεια, βγάλτε το από τη φόρμα και αφήστε το να κρυώσει στη σχάρα.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | κέικ μαρμπρέ

Διάρκεια προγράμματος: 55 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία 150-160°C

Προθέρμανση: όχι

Χρόν μαγειρ: 50-60 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Τάρτα με τρίμμα ζύμης με φρούτα

Χρόνος προετοιμασίας: 150 λεπτά  
Για 20 κομμάτια

### Για τη ζύμη

42 g μαγιά, νωπή  
150 ml γάλα, 3,5% λιπαρά | χλιαρό  
450 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405  
50 g ζάχαρη  
90 g βούτυρο | μαλακό  
1 αυγό, μεσαίου μεγέθους

### Για την επικάλυψη

1,25 kg μήλα

### Για το τρίμμα ζύμης (κραμπλ)

240 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405  
150 g ζάχαρη  
16 g βανιλέτα  
1 κουτ. γλυκ. κανέλα  
150 g βούτυρο | μαλακό

### Εξαρτήματα

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε λίγο γάλα. Ζυμώστε το αλεύρι, τη ζάχαρη, το βούτυρο και το αυγό, μέχρι να σχηματιστεί μια ομοιογενής ζύμη.

Φτιάξτε μια μπάλα από τη ζύμη, βάλτε τη σε ένα μπολ, σκεπάστε το μπολ με ένα νωπό πανί και τοποθετήστε το μετά μέσα στον θάλαμο φούρνου. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις στη φάση φουσκώματος 1.

Ξεφλουδίστε τα μήλα, αφαιρέστε τα κουκούτσια και κόψτε τα σε λεπτές φέτες.

Ζυμώστε ελαφρά και ανοίξτε τη ζύμη σε ένα ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης. Απλώστε ομοιόμορφα τα μήλα επάνω στη ζύμη. Αναμίξτε το αλεύρι, τη ζάχαρη, τη βανιλέτα και την κανέλα και ζυμώστε τα με το βούτυρο σε τρίμμα. Απλώστε το πάνω στα μήλα.

Βάλτε τη ζύμη στον φούρνο και αφήστε να φουσκώσει σύμφωνα με τις ρυθμίσεις για τη φάση φουσκώματος 2.

Ψήστε το κέικ μέχρι να ροδίσει.

### Ρύθμιση

#### Φούσκωμα ζύμης

Φάση φουσκώματος 1

Τρόπος λειτουργίας:

Θερμοκρασία: 30°C

Χρόνος φουσκώματος: 30-45 λεπτά

Φάση φουσκώματος 2

Τρόπος λειτουργίας:

Θερμοκρασία: 30°C

Χρόνος φουσκώματος: 30 λεπτά

#### Ψήσιμο γλυκού

#### Αυτόματο πρόγραμμα

Auto | τάρτα φρούτου με τρίμμα

Διάρκεια προγράμματος: 44 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας:

Θερμοκρασία: 180-190°C

Προθέρμανση: όχι

Χρόν μαγειρ: 40-50 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Χρήσιμη συμβουλή

Αντί για μήλα μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε 1 kg δαμάσκηνα ή κεράσια.

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

---

## Μπισκότα σε διάφορα σχήματα

Χρόνος προετοιμασίας: 135 λεπτά  
Για 70 κομμάτια (2 ταψιά)

### Υλικά

250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405  
½ κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ  
80 g ζάχαρη  
8 g βανιλέτα  
1 αμπούλα άρωμα ρούμι  
3 κουτ. σούπ. νερό  
120 g βούτυρο | μαλακό

### Εξαρτήματα

Ρολό ζύμης  
Κουπάτ  
2 ρηχά ταψιά ή ταψιά γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Ανακατέψτε το αλεύρι, το μπέικιν πάουντερ, τη ζάχαρη και τη βανιλέτα. Ζυμώστε γρήγορα με τα υπόλοιπα υλικά σε μια λεία ζύμη και αφήστε τη στο ψυγείο για τουλάχιστον 60 λεπτά.

Ανοίξτε τη ζύμη σε πάχος περίπου 3 mm, κόψτε τα μπισκότα με τα κουπάτ και τοποθετήστε τα στο ταψί.

Βάλτε τα μπισκότα στο φούρνο και ψήστε.

### Ρύθμιση

#### αυτόματο πρόγραμμα

 | βουτήματα |

1 ρηχό ταψί / 2 ρηχά ταψιά

Διάρκεια προγράμματος: 25 λεπτά για

1 λαμαρίνα

Διάρκεια προγράμματος: 26 λεπτά για

2 λαμαρίνες

### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

θερμοκρασία: 140-150°C

Προθέρμανση: όχι

χρόν μαγειρ: 25-35 λεπτά

Σκάλα για 1 λαμαρίνα:

+HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

Σκάλα για 2 λαμαρίνες:

+HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

### Χρήσιμη συμβουλή

Η ποσότητα των υλικών είναι για 2 ταψιά. Αν έχετε 1 ταψί, αφαιρέστε τη μισή ποσότητα ή ψήστε τα μπισκότα διαδοχικά.

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Κουλουράκια

Χρόνος προετοιμασίας: 50 λεπτά  
Για 50 κομμάτια (2 λαμαρίνες)

### Υλικά

160 g βούτυρο | μαλακό  
50 g ζάχαρη, καστανή  
50 g ζάχαρη άχνη  
8 g βανιλέτα  
1 πρέζα αλάτι  
200 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405  
1 αυγό, μεσαίου μεγέθους | μόνο το ασπράδι

### Εξαρτήματα

Κορνέ  
Αστερωτή μύτη κορνέ, 9 mm  
2 ρηχά ταψιά ή ταψιά γενικής χρήσης

### Εκτέλεση


Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει εντελώς. Προσθέστε τη ζάχαρη, τη ζάχαρη άχνη, τη βανιλέτα και το αλάτι και ανακατέψτε μέχρι να δημιουργηθεί μια μαλακή μάζα. Προσθέστε το αλεύρι και τελευταίο το ασπράδι ανακατεύοντας.

Βάλτε τη ζύμη σε ένα κορνέ και φτιάξτε λωρίδες μήκους περ. 5-6 cm επάνω στο ταψί.

Τοποθετήστε τα κουλουράκια στον θάλαμο φούρνου και ψήστε τα μέχρι να ροδίσουν.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | κουλουράκια | 1 ρηχό ταψί / 2 ρηχά ταψιά

Διάρκεια προγράμματος: 24 λεπτά για 1 λαμαρίνα

Διάρκεια προγράμματος: 31 λεπτά για 2 λαμαρίνες

#### Χειροκίνητα

##### Για 1 ταψί

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 150-160°C

Προθέρμανση: όχι

χρόν μαγειρ: 20-30 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

##### Για 2 ταψιά

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 140-150°C

Προθέρμανση: όχι

χρόν μαγειρ: 25-35 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1+3 | -HFC 70-C: 1+3

#### Χρήσιμη συμβουλή

Η ποσότητα των υλικών είναι για 2 ταψιά. Αν έχετε 1 ταψί, αφαιρέστε τη μισή ποσότητα ή ψήστε τα μπισκότα διαδοχικά.

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

---

## Μάφιν με καρύδια

Χρόνος προετοιμασίας: 95 λεπτά  
Για 12 κομμάτια

### Υλικά

80 g σταφίδες  
40 ml ρούμι  
120 g βούτυρο | μαλακό  
120 g ζάχαρη  
8 g βανιλέτα  
2 αυγά, μεσαίου μεγέθους  
140 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405  
1 κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ  
120 g καρύδια | χοντροκομμένα

### Εξαρτήματα

Ταψί για μάφιν για 12 μάφιν περ. Ø  
5 cm  
Φορμάκια από αντικολλητικό χαρτί, Ø  
5 cm  
Σχάρα

### Εκτέλεση

Αφήστε τις σταφίδες να μουλιάσουν στο ρούμι για περίπου 30 λεπτά.

Χτυπήστε το βούτυρο μέχρι να μαλακώσει εντελώς. Προσθέστε διαδοχικά τη ζάχαρη, τη βανιλέτα και τα αυγά. Αναμίξτε το αλεύρι και το μπέικιν πάουντερ και ανακατέψτε. Προσθέστε και τα καρύδια. Τέλος προσθέστε τις σταφίδες με το ρούμι.

Στρώστε το ταψί για μάφιν με φορμάκια από αντικολλητικό χαρτί. Μοιράστε τη ζύμη ομοιόμορφα με 2 κουτάλια της σούπας στα φορμάκια.

Βάλτε το ταψί για μάφιν πάνω στη σχάρα μέσα στο θάλαμο φούρνου και ψήστε.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | μάφιν

Διάρκεια προγράμματος: 37 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 150-160°C

Προθέρμανση: όχι

Χρόν μαγειρ: 30-40 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

## Πίτσα (ζύμη μαγιάς)

Χρόνος προετοιμασίας: 90 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για τη ζύμη

30 g μαγιά, νωπή  
170 ml νερό | κλιαρό  
300 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405  
1 κουτ. γλυκ. ζάχαρη  
1 κουτ. γλυκ. αλάτι  
½ κουτ. γλυκ. θυμάρι, τριμμένο  
1 κουτ. γλυκ. ρίγανη, τριμμένη  
1 κουτ. σουπ. λάδι

### Για την επικάλυψη

2 κρεμμύδια  
1 σκελίδα σκόρδο  
400 g τομάτες από κονσέρβα, αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες  
2 κουτ. σουπ. ντοματοπελτέ  
1 κουτ. γλυκ. ζάχαρη  
1 κουτ. γλυκ. ρίγανη, τριμμένη  
1 φύλλο δάφνης  
1 κουτ. γλυκ. αλάτι  
Πιπέρι  
125 g τυρί μοτσαρέλα  
125 g τυρί Gouda, τριμμένο

### Για το τσιγάρισμα

1 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

### Εξαρτήματα

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Διαλύστε τη μαγιά ανακατεύοντας σε νερό. Ζυμώστε το αλεύρι με τη ζάχαρη, το αλάτι, το θυμάρι, τη ρίγανη και το λάδι σε 6-7 λεπτά μέχρι να γίνουν μια ομοιογενής ζύμη.

Πλάστε τη ζύμη σε μπάλα, βάλτε τη σε ένα μπολ και σκεπάστε τη με ένα υγρό πανί. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 20 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Για την επικάλυψη κόψτε κρεμμύδια και σκόρδο σε μικρά κομμάτια. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι. Αχνίστε μέχρι να γίνουν διάφανα τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Προσθέστε ντομάτες, τοματοπελτέ, ζάχαρη, ρίγανη, φύλλο δάφνης και αλάτι.

Αφήστε τη σάλτσα να βράσει σε χαμηλή φωτιά για 5 λεπτά.

Αφαιρέστε το φύλλο δάφνης και αλατοπιπερώστε. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε φέτες.

Ανοίξτε τη ζύμη σε ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης. Αφήστε τη ζύμη να φουσκώσει για 10 λεπτά σε θερμοκρασία δωματίου.

Ενεργοποιήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Απλώστε τη σάλτσα πάνω στη ζύμη.

Αφήστε ένα περιθώριο περίπου 1 cm. Καλύψτε με τυρί μοτσαρέλα και πασπαλίστε με τυρί Gouda.

Βάλτε την πίτσα στο φούρνο και ψήστε.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | πίτσα | ζύμη μαγιάς

Διάρκεια προγράμματος: 32 λεπτά

### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

θερμοκρασία: 200-210°C

Προθέρμανση: ναι

χρόν μαγειρ: 20-30 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

### Χρήσιμη συμβουλή

Εναλλακτικά, καλύψτε την πίτσα με ζαμπόν, σαλάμι, μανιτάρια, κρεμμύδια ή τόνο.

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Πίτσα (ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού)

Χρόνος προετοιμασίας: 60 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για τη ζύμη

120 g κουάρκ, 20% λιπαρά επί ξηρού

4 κουτ. σούπ. γάλα, 3,5% λιπαρά

4 κουτ. σούπ. λάδι

2 αυγά, μεσαίου μεγέθους | μόνο ο κρόκος

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

1½ κουτ. γλυκ. μπέικιν πάουντερ

250 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

### Για την επικάλυψη

2 κρεμμύδια

1 σκελίδα σκόρδο

400 g τομάτες από κονσέρβα, απο-

φλοιωμένες, ψιλοκομμένες

2 κουτ. σούπ. ντοματοπελτέ

1 κουτ. γλυκ. ζάχαρη

1 κουτ. γλυκ. ρίγανη

1 φύλλο δάφνης

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

125 g τυρί μοτσαρέλα

125 g τυρί Gouda, τριμμένο

### Για το τσιγάρισμα

1 κουτ. σούπ. ελαιόλαδο

### Εξαρτήματα

Ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Για την επικάλυψη κόψτε κρεμμύδια και σκόρδο σε μικρά κομμάτια. Ζεστάνετε το λάδι σε ένα τηγάνι. Αχνίστε μέχρι να γίνουν διάφανα τα κρεμμύδια και το σκόρδο. Προσθέστε ντομάτες, τοματοπελτέ, ζάχαρη, ρίγανη, φύλλο δάφνης και αλάτι.

Αφήστε τη σάλτσα να βράσει σε χαμηλή φωτιά για 5 λεπτά.

Αφαιρέστε το φύλλο δάφνης. Ρίξτε αλάτι και πιπέρι. Κόψτε τη μοτσαρέλα σε φέτες.

Για τη ζύμη ανακατέψτε κουάρκ, γάλα, λάδι, κρόκο αυγού και αλάτι. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ. Από αυτό, βάλτε το μισό στη ζύμη. Στη συνέχεια ανακατέψτε το υπόλοιπο.

Ανοιξτε τη ζύμη σε ρηχό ταψί ή ταψί γενικής χρήσης.

Ενεργοποιήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Απλώστε τη σάλτσα πάνω στη ζύμη. Αφήστε ένα περιθώριο περίπου 1 cm. Καλύψτε με τυρί μοτσαρέλα και πασπαλίστε με τυρί Gouda.

Βάλτε την πίτσα στο φούρνο και ψήστε.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | πίτσα | ζύμη γιαουρτιού

Διάρκεια προγράμματος: 33 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 180-190°C

Προθέρμανση: ναι

Χρόν μαγειρ: 25-35 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 2 | -HFC 70-C: 3

#### Χρήσιμη συμβουλή

Εναλλακτικά, καλύψτε την πίτσα με ζαμπόν, σαλάμι, μανιτάρια, κρεμμύδια ή τόνο.



# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Κοτόπουλο

Χρόνος προετοιμασίας: 95 λεπτά

Για 2 μερίδες

### Υλικά

1 κοτόπουλο, καθαρισμένο (περ. 1,2 kg)

2 κουτ. σουπ. λάδι

1½ κουτ. γλυκ. αλάτι

2 κουτ. γλυκ. πάπρικα σε σκόνη, γλυκιά

1 κουτ. γλυκ. κάρυ

### Εξαρτήματα

Σχάρα

Πυρέξ, 22 cm x 29 cm

Σπάγκος κουζίνας

### Εκτέλεση

Ανακατέψτε λάδι με αλάτι, πάπρικα σε σκόνη και κάρυ και με το μείγμα αλείψτε το κοτόπουλο.

Δέστε τα μπούτια του κοτόπουλου με σπάγκο κουζίνας και τοποθετήστε το στο πυρέξ με το στήθος προς τα πάνω.

Τοποθετήστε το πυρέξ στη σχάρα και βάλτε τη στο φούρνο με τα μπούτια του κοτόπουλου προς την πόρτα. Ψήστε το κοτόπουλο.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | κοτόπουλο μικρό

Διάρκεια προγράμματος: 80 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 180-190°C

Προθέρμανση: όχι

χρόν μαγειρ: 75-85 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

---

## Βοδινό φιλέτο (ψήσιμο)

Χρόνος προετοιμασίας: 65 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για το βοδινό φιλέτο

1 kg βοδινό φιλέτο, καθαρισμένο

2 κουτ. σούπ. λάδι

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

### Για το τσιγάρισμα

2 κουτ. σούπ. λάδι

### Εξαρτήματα

Ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Ενεργοποιήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Ζεστάνετε λάδι για το τσιγάρισμα σε ένα τηγάνι και τσιγαρίστε το βοδινό φιλέτο από όλες τις πλευρές για 1 λεπτό κάθε φορά.

Αφαιρέστε το βοδινό φιλέτο. Ανακατέψτε λάδι, αλάτι και πιπέρι και αλείψτε με αυτό το μείγμα το βοδινό φιλέτο.

Τοποθετήστε το βοδινό φιλέτο στο ταψί γενικής χρήσης και μετά στον θάλαμο φούρνου. Ψήστε το βοδινό φιλέτο.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | βοδινό φιλέτο


Διάρκεια προγράμματος:

«αγγλικό»: 36 λεπτά

μέτριο: 43 λεπτά

καλοψημένο: 59 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 180-190°C

Προθέρμανση: ναι

χρόν μαγειρ: 20-30 λεπτά («αγγλικό»),  
35-45 λεπτά (μέτριο), 50-60 λεπτά (κα-  
λοψημένο)

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Πέστροφα

Χρόνος προετοιμασίας: 65 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για τις πέστροφες

4 πέστροφες (250 g έκαστη), καθαρισμένες

2 κουτ. σούπ. χυμό λεμονιού

Αλάτι

Πιπέρι

### Για τη γέμιση

200 g λευκά μανιτάρια, φρέσκα

½ κρεμμύδι

1 σκελίδα σκόρδο

25 g μαϊντανό

Αλάτι

Πιπέρι

### Για την επικάλυψη

3 κουτ. σούπ. βούτυρο

### Εξαρτήματα

Ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Ραντίστε τις πέστροφες με τον χυμό λεμονιού. Αλατοπιπερώστε εσωτερικά και εξωτερικά.

Για τη γέμιση, πρώτα πλύντε τα μανιτάρια. Ψιλοκόψτε τα κρεμμύδια, το σκόρδο, τα λευκά μανιτάρια και τον μαϊντανό και αναμίξτε τα. Προσθέστε στο μείγμα αλάτι και πιπέρι.

Ενεργοποιήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Γεμίστε τις πέστροφες με το μείγμα και τοποθετήστε τις τη μια δίπλα στην άλλη στο ταψί γενικής χρήσης. Καλύψτε με νιφάδες βουτύρου.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο. Ψήστε τις πέστροφες.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | πέστροφα

Διάρκεια προγράμματος: 36 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 210-220°C

Προθέρμανση: ναι

Χρόν μαγειρ: 20-30 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

#### Χρήσιμη συμβουλή

Σερβίρετε τις πέστροφες με φέτες λεμονιού και καφετί βούτυρο.

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

---

## Φιλέτο σολομού

Χρόνος προετοιμασίας: 40 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για φιλέτο σολομού

4 φιλέτα σολομού (200 g έκαστο), καθαρισμένα

2 κουτ. σούπ. χυμό λεμονιού

Αλάτι

Πιπέρι

### Για την επικάλυψη

3 κουτ. σούπ. βούτυρο

### Για πασπάλισμα

1 κουτ. γλυκ. άνηθο, ψιλοκομμένο

## Εξαρτήματα

Ταψί γενικής χρήσης

## Εκτέλεση

Ενεργοποιήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Τοποθετήστε τα φιλέτα σολομού στο ταψί γενικής χρήσης. Ραντίστε με τον χυμό λεμονιού. Ρίξτε αλάτι και πιπέρι. Καλύψτε τα φιλέτα σολομού με νιφάδες βουτύρου και πασπαλίστε με άνηθο.

Βάλτε το ταψί στο φούρνο και ψήστε τα φιλέτα σολομού.

## Ρύθμιση

### Αυτόματο πρόγραμμα

 | φιλέτο σολομού

Διάρκεια προγράμματος: 27 λεπτά

### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 200-210°C

Προθέρμανση: ναι

Χρόν μαγειρ: 10-20 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Λιμνοπέστροφα

Χρόνος προετοιμασίας: 65 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για τη λιμνοπέστροφα

1 λιμνοπέστροφα (περ. 1 κιλό), ολόκληρη, καθαρισμένη

1 λεμόνι | μόνο τον χυμό

Αλάτι

### Για τη γέμιση

2 κρεμμύδια εσαλότ

2 σκελίδες σκόρδο

2 φέτες ψωμί τοστ

50 g κάππαρη, μικρή

1 αυγό, μεσαίου μεγέθους | μόνο ο κρόκος

2 κουτ. σουπ. ελαιόλαδο

Αλάτι

Πιπέρι

Τσίλι σε σκόνη

### Εξαρτήματα

Καλαμάκια ξύλινα

Ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Ραντίστε τη λιμνοπέστροφα με χυμό λεμονιού. Αλατίστε εσωτερικά και εξωτερικά.

Για τη γέμιση κόψτε σε μικρούς κύβους τα κρεμμύδια εσαλότ, το σκόρδο και το ψωμί του τοστ. Ανακατέψτε την κάππαρη, τον κόκκο αυγού, το ελαιόλαδο, τα κρεμμύδια εσαλότ, το σκόρδο και το ψωμί του τοστ. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και τσίλι σε σκόνη.

Ενεργοποιήστε το αυτόματο πρόγραμμα ή προθερμάνετε τον φούρνο.

Γεμίστε με το μείγμα αυτό τη λιμνοπέστροφα. Κλείστε το άνοιγμα με μικρά ξύλινα καλαμάκια.

Τοποθετήστε τη λιμνοπέστροφα στο ταψί γενικής χρήσης και μετά στον θάλαμο φούρνου. Ψήστε τη λιμνοπέστροφα.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | λιμνοπέστροφα

Διάρκεια προγράμματος: 46 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 210-220°C

Προθέρμανση: ναι

χρόν μαγειρ: 30-40 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

---

## Ογκρατέν με πατάτες και τυρί

Χρόνος προετοιμασίας: 90 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για το ογκρατέν

600 g πατάτες, μαλακές στο βράσιμο

75 g τυρί Gouda, τριμμένο

### Για τη φόρμα

1 σκελίδα σκόρδο

### Για το γλάσο

250 g κρέμα γάλακτος

1 κουτ. γλυκ. αλάτι

Πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

### Για πασπάλισμα

75 g τυρί Gouda, τριμμένο

### Εξαρτήματα

Φόρμα σουφλέ, Ø 26 cm

Σχάρα

### Εκτέλεση

Τρίψτε μια φόρμα ογκρατέν με σκόρδο.

Για τη σάλτσα ανακατέψτε κρέμα γάλακτος, αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο.

Καθαρίστε τις πατάτες και κόψτε τις σε λεπτές φέτες 3-4 mm. Ανακατέψτε τις πατάτες με το τυρί Gouda και τη σάλτσα και ρίξτε τις στο πυρέξ.

Πασπαλίστε με τυρί Gouda.

Βάλτε το ταψί ογκρατέν στον φούρνο, πάνω στη σχάρα, και ψήστε μέχρι να ροδίσει.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | πατάτες γκρατέν

Διάρκεια προγράμματος: 50 λεπτά

### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 180-190°C

Προθέρμανση: όχι

χρόν μαγειρ: 55-65 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 2

# Συνταγές για αυτόματα προγράμματα

## Λαζάνια

Χρόνος προετοιμασίας: 125 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για τα λαζάνια

8 λαζάνια (χωρίς να τα βράσετε πριν)

### Για την κοκκινιστή σάλτσα κιμά

50 g μπέικον, καπνιστό | κομμένο σε μικρούς κύβους

375 g κιμά, μισό βοδινό, μισό χοιρινό

2 κρεμμύδια | σε κύβους

800 g ντομάτες κονσέρβα, αποφλοιωμένες

30 g ντοματοπελτέ

125 ml ζωμό

1 κουτ. γλυκ. θυμάρι, φρέσκο | ψιλοκομμένο

1 κουτ. γλυκ. ρίγανη, φρέσκια | ψιλοκομμένη

1 κουτ. γλυκ. βασιλικός, φρέσκος | ψιλοκομμένος

Αλάτι

Πιπέρι

### Για τη σάλτσα μανιταριών

20 g βούτυρο

1 κρεμμύδι | κομμένο σε κύβους

100 g μανιτάρια λευκά | σε φέτες

2 κουτ. σούπ. αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

250 g κρέμα γάλακτος

250 ml γάλα, 3,5% λιπαρά

Αλάτι

Πιπέρι

Μοσχοκάρυδο

2 κουτ. σούπ. μαϊντανό, φρέσκο | ψιλοκομμένο

### Για πασπάλισμα

200 g τυρί Gouda, τριμμένο

### Εξαρτήματα

Πυρέξ, 32 cm x 22 cm

Σχάρα

### Εκτέλεση

Για την κοκκινιστή σάλτσα κιμά, ζεστάνετε ένα αντικολητικό τηγάνι. Τσιγαρίστε τους κύβους μπέικον, προσθέστε τον κι-

μά και ψήστε ανακατεύοντας. Προσθέστε τα κρεμμύδια και σωτάρετε. Ψιλοκόψτε τις τομάτες. Προσθέστε τις τομάτες, τον χυμό τομάτας, τον ντοματοπελτέ και τον ζωμό. Προσθέστε αλάτι, πιπέρι και μυρωδικά. Αφήστε να βράσουν σε χαμηλή φωτιά για περ. 5 λεπτά.

Για τη σάλτα μανιταριών σωτάρετε τα κρεμμύδια σε βούτυρο. Προσθέστε τα μανιτάρια και τσιγαρίστε ελαφρώς. Πασπαλίστε αλεύρι και ανακατέψτε. Σβήστε με κρέμα γάλακτος και γάλα. Ρίξτε αλάτι, πιπέρι και μοσχοκάρυδο. Αφήστε τη σάλτσα να βράσει σε χαμηλή φωτιά για περ. 5 λεπτά. Στο τέλος προσθέστε τον μαϊντανό.

Για τα λαζάνια, βάλτε τα υλικά με τη σειρά σε στρώσεις στο πυρέξ:

—ένα τρίτο της κοκκινιστής σάλτσας κιμά

—4 λαζάνια

—ένα τρίτο της κοκκινιστής σάλτσας κιμά

—το μισό της σάλτσας μανιταριών

—4 λαζάνια

—ένα τρίτο της κοκκινιστής σάλτσας κιμά

—το μισό της σάλτσας μανιταριών

Πασπαλίστε τα λαζάνια με τυρί Gouda, βάλτε το σκεύος στο φούρνο επάνω στη σχάρα και ψήστε μέχρι να ροδίσουν.

### Ρύθμιση

#### Αυτόματο πρόγραμμα

 | λαζάνια

Διάρκεια προγράμματος: 55 λεπτά

#### Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 185-195°C

Προθέρμανση: όχι

Χρόν μαγειρ: 55-65 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

## Συνταγές AirFry

---

Στη συνέχεια θα βρείτε προτεινόμενες συνταγές για τον τρόπο λειτουργίας AirFry.

Για να πετύχετε το καλύτερο δυνατό μαγειρικό αποτέλεσμα συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις ποσότητες και τα εξαρτήματα που αναφέρονται στις συνταγές.



## Φαλάφελ με ντιπ γιαουρτιού

Χρόνος προετοιμασίας: 60 λεπτά + 12 ώρες χρόνος αναμονής  
Για 4 μερίδες

### Για τα φαλάφελ

250 g ρεβίθια, αποξηραμένα  
2 l νερό  
2 κρεμμύδια | σε κυβάκια  
2 σκελίδες σκόρδο | ψιλοκομμένες  
30 g μαϊντανό | ψιλοκομμένο  
2 κ.σ. χυμό λεμονιού  
1 κ.σ. ελαιόλαδο  
50 g ταχίνι  
1 κ.γ. κόλιανδρο, σε σκόνη  
1 κ.γ. ρίγανη  
½ κ.γ. κάρυ Μαρόκου (ραζ ελ χανούτ)  
1 κ.γ. κύμινο  
1½ κ.γ. αλάτι  
Λίγο πιπέρι (στη μύτη του μαχαιριού)  
Λίγη σκόνη τσίλι (στη μύτη του μαχαιριού)  
60 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405  
1 κ.γ. μπέικιν πάουντερ

### Για το ντιπ γιαουρτιού

500 g γιαούρτι, 3,5% λιπαρά  
100 g φρέσκο τυρί κρέμα  
1 κ.σ. ταχίνι  
3 κ.σ. χυμό λεμονιού  
20 g μαϊντανό | ψιλοκομμένο  
1 κ.γ. αλάτι  
1 πρέζα πιπέρι

### Εξαρτήματα

σουρωτήρι  
μπλέντερ με μαχαίρι  
μίξερ με γάντζους ζύμης  
Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry

### Εκτέλεση

Μουλιάστε τα ρεβίθια τουλάχιστον 12 ώρες σε νερό.


Για το ντιπ, αναμείξτε καλά όλα τα υλικά και αφήστε το μείγμα στο ψυγείο.

Σουρώστε τα ρεβίθια με ένα σουρωτήρι.

Βάλτε στο μπλέντερ τον μαϊντανό, το κρεμμύδι, το σκόρδο, τον χυμό λεμονιού, το λάδι, το ταχίνι και τα μπαχαρικά. Προσθέστε λίγα-λίγα τα ρεβίθια. Κατά διαστήματα ανακατεύετε τη ζύμη με ένα κουτάλι της σούπας.

Μεταφέρετε το μείγμα σε ένα μπολ. Ανακατέψτε το αλεύρι με το μπέικιν πάουντερ και ζυμώστε το μέσα στη ζύμη. Από τη ζύμη πλάστε 24 μπαλάκια. Πατήστε τα μπαλάκια λίγο με το χέρι και τοποθετήστε τα στο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry. Στη συνέχεια, βάλτε τα στον θάλαμο φούρνου και ψήστε τα μέχρι να ροδίσουν.

### Ρυθμίσεις

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry  
Θερμοκρασία: 210°C  
Χρόνος μαγειρέματος: 18 λεπτά  
Επίπεδο: 2

# Συνταγές AirFry

## Τηγανητές πατάτες και γλυκοπατάτες

Χρόνος προετοιμασίας: 50 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για τις πατάτες

500 g πατάτες, κατάλληλες για βράσιμο  
| σε ραβδάκια (περ.

0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

500 g γλυκοπατάτες | σε ραβδάκια  
(περ. 0,5 cm x 0,5 cm x 6 cm)

30 ml ηλιέλαιο

### Για το ντιπ

150 g στραγγιστό γιαούρτι

150 g άπαχο γάλα

¼ λεμονιού | τον χυμό και το ξύσμα

½ ματσάκι άνηθο

¼ κ.γ. δεντρολίβανο, αποξηραμένο

¼ κ.γ. ρίγανη, αποξηραμένη

½ κ.γ. κρεμμύδι, αποξηραμένο

¼ κ.γ. σκόρδο, αποξηραμένο

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

### Για το καρυκευμένο αλάτι

2 κ.σ. αλάτι

1 κ.γ. πάπρικα σε σκόνη, καπνιστή

½ κ.γ. κρεμμύδι, αποξηραμένο

½ κ.γ. σκόρδο, αποξηραμένο

### Εξαρτήματα

κατσαρόλα

πετσέτες κουζίνας

Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και  
AirFry

### Εκτέλεση

Βράστε νερό στην εστία. Μπλανσάρετε τα μπαστούνια πατάτας για 3 λεπτά μέσα στο νερό που βράζει. Στη συνέχεια ξεπλύντε τα με κρύο νερό και στεγνώστε τα με μια πετσέτα κουζίνας.

Ανακατέψτε τα μπαστούνια πατάτας με το ηλιέλαιο. Στη συνέχεια βάλτε τα στο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry και ψήστε τα σύμφωνα με τις ρυθμίσεις. Γυρίστε τα μετά από 15 λεπτά και συνεχίστε το ψήσιμο για άλλα 10 λεπτά.

Για το ντιπ ανακατέψτε όλα τα υλικά μεταξύ τους και αλατοπιπερώστε. Φυλάξτε το ντιπ στο ψυγείο μέχρι να το σερβίρετε.

Για το καρυκευμένο αλάτι ανακατέψτε όλα τα μπαχαρικά και αφήστε τα στην άκρη.

Αφού ψηθούν, καρυκέψτε με άφθονο μείγμα τις πατάτες και συνοδεύστε τις με το ντιπ.

### Ρυθμίσεις

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 220°C

Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά

Επίπεδο: 2

## Στικ τόφου με σουσάμι

Χρόνος προετοιμασίας: 35 λεπτά

Για 3 μερίδες

### Υλικά

400 g τόφου  
3 κ.σ. τεριγιάκι σως  
4 κ.σ. ταχίνι  
2 κ.σ. σπορέλαιο  
2 κ.σ. νέκταρ αγαύης  
1 κ.σ. σουσάμι, λευκό  
1 κ.σ. σουσάμι, μαύρο  
1 κ.σ. κορν φλάουρ  
3 κ.σ. τριμμένη φρυγανιά

### Εξαρτήματα

χαρτί κουζίνας  
ταψί ψητού και γκριλ  
ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Κόψτε το τόφου σε φέτες πάχους 1 cm και πιέστε τις δυνατά ανάμεσα σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας. Στη συνέχεια, κόψτε τις φέτες τόφου σε μπιστουνάκια με πάχος 1 cm και μήκος 3 cm. Ξαναπιέστε τα μπιστουνάκια ανάμεσα σε απορροφητικό χαρτί κουζίνας έτσι ώστε να παραμείνει όσο το δυνατόν λιγότερη υγρασία στο τόφου. Αφήστε τα στικ να ξεκουραστούν για 15 λεπτά επάνω στο χαρτί κουζίνας.

Ανακατέψτε τη σως τεριγιάκι, το ταχίνι, το λάδι και το νέκταρ αγαύης. Προσθέστε στο μείγμα το σουσάμι και ανακατέψτε.


Σε ένα μπολ βάλτε το τόφου και πασπαλίστε με το κορν φλάουρ. Ανακινήστε το μπολ μέχρι το κορν φλάουρ να κατανεμηθεί ομοιόμορφα επάνω στα μπιστουνάκια τόφου. Προθερμάνετε το φούρνο σύμφωνα με τις ρυθμίσεις.

Προσθέστε τη σάλτσα στο μπολ με το τόφου και ανακατέψτε τα όλα μαζί. Στη συνέχεια πασπαλίστε από πάνω την τριμμένη φρυγανιά και ανακατέψτε τα καλά. Βάλτε το ταψί ψητού και γκριλ μέσα στο ταψί γενικής χρήσης και απλώστε τα μπιστουνάκια τόφου έτσι ώστε να μην ακουμπάνε το ένα το άλλο. Βάλτε τα μπιστουνάκια τόφου στον προθερμασμένο θάλαμο φούρνου και ψήστε τα.

### Ρυθμίσεις: προθέρμανση

Τρόπος λειτουργίας:  | Booster  
Θερμοκρασία: 190°C

### Ρυθμίσεις: Ψήσιμο στικ από τόφου με σουσάμι

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry  
Θερμοκρασία: 190°C  
Χρόνος μαγειρέματος: 7 λεπτά  
Επίπεδο: 2

# Συνταγές AirFry

## Πατάτες φούρνου με τυρί, φρέσκα κρεμμυδάκια και μπέικον

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για τις πατάτες

4 πατάτες κατάλληλες για ψήσιμο

(περ. 200 g)

2 κ.σ. λάδι

2 κ.γ. αλάτι

### Για το ντιπ

150 g ξινή κρέμα γάλακτος

30 g σχοινόπρασο | σε λεπτές ροδέλες

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

1 πρέζα μοσχοκάρυδο

### Για την επικάλυψη

100 g μπέικον σε κυβάκια

½ ματσάκι φρέσκα κρεμμυδάκια | σε λεπτές ροδέλες

200 g πικάντικο τυρί τριμμένο (π.χ. γραβιέρα, κεφαλογραβιέρα ή έμμενταλ)

### Εξαρτήματα

Ταψί ψητού και γκριλ

ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Πλύντε καλά τις πατάτες και στεγνώστε τις. Τρυπήστε σε πολλά σημεία τις πατάτες με ένα πιρούνι. Στη συνέχεια αλείψτε τις γενναιάδωρα με λάδι και αλάτι. Βάλτε το ταψί ψητού και γκριλ μέσα στο ταψί γενικής χρήσης, απλώστε επάνω τις πατάτες και ψήστε τις σύμφωνα με τα βήματα ψησίματος 1 και 2.

Στο μεταξύ, ανακατέψτε την ξινή κρέμα με το σχοινόπρασο για το ντιπ. Προσθέστε αλατοπίπερο και μοσχοκάρυδο.

Για την επικάλυψη, σοτάρετε το μπέικον σε μέτρια φωτιά μέχρι να γίνει τραγανό. Ετοιμάστε τα φρέσκα κρεμμυδάκια.

Μετά το 2ο βήμα ψησίματος βγάλτε τις πατάτες από τον φούρνο. Κόψτε τις προσεκτικά στη μέση και βάλτε τις ξανά μέσα στο ταψί ψητού και γκριλ με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω. Καλύψτε τις με το τυρί και ψήστε τις σύμφωνα με το 3ο βήμα ψησίματος μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Συνοδεύστε τις πατάτες φούρνου με τα φρέσκα κρεμμυδάκια, το μπέικον και το ντιπ.

### Ρυθμίσεις

Βήμα ψησίματος 1

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 200°C

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Επίπεδο: 2

Βήμα ψησίματος 2

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά

Βήμα ψησίματος 3

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Επίπεδο: 3

### Πατάτες φούρνου με φέτα, τζατζίκι και χωριάτικη σαλάτα

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 4 μερίδες

#### Για τις πατάτες

4 πατάτες κατάλληλες για ψήσιμο

(περ. 200 g)

2 κ.σ. λάδι

2 κ.γ. αλάτι

#### Για το τζατζίκι

½ αγγούρι

¼ κ.γ. αλάτι

200 g στραγγιστό γιαούρτι

1 σκελίδα σκόρδο | ψιλοκομμένη

¼ κ.γ. αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

½ λεμόνι | τον χυμό και το ξύσμα

#### Για τη σαλάτα

½ αγγούρι | σε κυβάκια

3 ντομάτες | σε κυβάκια

1 πιπεριά, κίτρινη | σε μικρά κυβάκια

1 πιπεριά, κόκκινη | σε μικρά κυβάκια

1 κόκκινο κρεμμύδι | ψιλοκομμένο

#### Για το ντρέσινγκ

½ κ.γ. αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

½ λεμόνι | μόνο τον χυμό

1 κ.γ. άνηθο | ψιλοκομμένο

#### Για την επικάλυψη

200 g φέτα | θρυμματισμένη

#### Εξαρτήματα

Ταψί ψητού και γκριλ

ταψί γενικής χρήσης

#### Εκτέλεση

Πλύντε καλά τις πατάτες και στεγνώστε τις. Τρυπήστε σε πολλά σημεία τις πατάτες με ένα πιρούνι. Στη συνέχεια αλείψτε τις γενναιάδωρα με λάδι και αλάτι. Βάλτε το ταψί ψητού και γκριλ μέσα στο ταψί γενικής χρήσης, απλώστε επάνω τις πατάτες και ψήστε τις σύμφωνα με τα βήματα ψησίματος 1 και 2. Στο μεταξύ, τρίψτε το αγγούρι για το τζατζίκι, αλατίστε το και αφήστε το να

κάτσει 10 λεπτά.

Στύψτε το αγγούρι για να φύγουν τα υγρά του. Αναμείξτε το συμμένο αγγούρι με το γιαούρτι και το σκόρδο. Στη συνέχεια, προσθέστε το αλάτι, το πιπέρι, τον χυμό και το ξύσμα λεμονιού.

Για τη σαλάτα, βάλτε τα λαχανικά σε ένα μπολ.

Για το ντρέσινγκ, ανακατέψτε το αλάτι, το πιπέρι, τον άνηθο, τον χυμό λεμονιού και το ελαιόλαδο. Περιχύστε το ντρέσινγκ πάνω από τη σαλάτα. Αφήστε την στην άκρη μέχρι το σερβίρισμα.

Μετά το 2ο βήμα ψησίματος βγάλτε τις πατάτες από τον φούρνο. Κόψτε τις προσεκτικά στη μέση και βάλτε τις ξανά μέσα στο ταψί ψητού και γκριλ με την κομμένη πλευρά προς τα πάνω. Καλύψτε τις με τη φέτα και ψήστε τις σύμφωνα με το 3ο βήμα ψησίματος μέχρι να ροδοκοκκινίσουν.

Συνοδεύστε τις πατάτες φούρνου με το τζατζίκι και τη σαλάτα.

#### Ρυθμίσεις

Βήμα ψησίματος 1

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 200°C

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Επίπεδο: 2

Βήμα ψησίματος 2

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος μαγειρέματος: 30 λεπτά

Βήμα ψησίματος 3

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Επίπεδο: 3

# Συνταγές AirFry

## Τηγανητά κολοκυθάκια με ντιπ μπλε τυριού και σως τσίλι

Χρόνος προετοιμασίας: 55 λεπτά

Για 2 μερίδες

### Για τα λαχανικά

2 κολοκυθάκια

3 αυγά, μεσαία (Μ)

50 ml γάλα, 3,5% λιπαρά

2 κ.σ. ηλιέλαιο

200 g αλεύρι πάνκο

2 κ.γ. αλάτι

½ κ.γ. σκόνη σκόρδου

½ κ.γ. κρεμμύδι, σε νιφάδες

¼ κ.γ. πιπέρι μαύρο | χονδροαλεσμένο

100 g τυρί του βουνού (Bergkäse), πικάντικο | τριμμένο

100 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

### Για το ντιπ μπλε τυριού

150 g μπλε τυρί, με έντονη γεύση

2 κ.σ. μαγιονέζα

80 g γιαούρτι, 3,5% λιπαρά

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

¼ κ.γ. πάπρικα καπνιστή σε σκόνη

### Για το σερβίρισμα

1 κ.γ. σάλτσα σριράτσα

### Εξαρτήματα

ταψί ψητού και γκριλ

ραβδομπλέντερ

ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Κόψτε τα κολοκυθάκια στη μέση κατά πλάτος και στη συνέχεια το κάθε μισό κάθετα σε 8 ίσες φέτες.

Σε ένα ρηχό μπολ χτυπήστε τα αυγά, το γάλα και το λάδι.

Σε ένα άλλο μπολ αναμείξτε το αλεύρι πάνκο, τα μπαχαρικά και το τυρί του βουνού. Σε ένα τρίτο μπολ ετοιμάστε το αλεύρι. Στη συνέχεια, πανάρετε τα κομμένα κολοκυθάκια.

Περάστε τα πρώτα από όλες τις πλευρές μέσα στο αλεύρι και μετά από το μείγμα αυγού. Στη συνέχεια καλύψτε τα ομοιόμορφα με το μείγμα πάνκο. Για ένα πιο ομοιόμορφο και τραγανό πανάρισμα, περάστε τις φέτες δεύτερη φορά από το μείγμα αυγού και πάνκο.

Τοποθετήστε το ταψί ψητού και γκριλ μέσα στο ταψί γενικής χρήσης, μοιράστε τα κομμένα κολοκυθάκια το ένα δίπλα στο άλλο και ψήστε τα σύμφωνα με τις ρυθμίσεις. Γυρίστε τα μετά από 15 λεπτά και συνεχίστε το ψήσιμο για άλλα 10 λεπτά.

Για το ντιπ, πολτοποιήστε όλα τα υλικά για περίπου 1 λεπτό. Αν το πολτοποιήσετε περισσότερο, μπορεί να κόψει το ντιπ. Φυλάξτε το ντιπ στο ψυγείο μέχρι να το σερβίρετε.

Συνοδεύστε τα τηγανητά κολοκυθάκια με το ντιπ και περιχύστε τα με τη σάλτσα σριράτσα.

### Ρυθμίσεις

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 205°C

Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά

Επίπεδο: 2

### Ψητό καλαμπόκι με γλάσο σως hoisin και coleslaw

Χρόνος προετοιμασίας: 40 λεπτά

Για 4 μερίδες

#### Για το ντρέσινγκ

100 g μαγιονέζα

1 κ.σ. μηλόξιδο

1 κ.σ. μουστάρδα

½ κ.γ. ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

1 πρέζα πιπέρι

#### Για τη σαλάτα

¼ άσπρο λάχανο | σε λεπτές λωρίδες

¼ κόκκινο λάχανο | σε λεπτές λωρίδες

2 καρότα | σε λεπτές λωρίδες

#### Για το ψητό καλαμπόκι με γλάσο σως hoisin

4 καλαμπόκια ολόκληρα, προμαγειρεμένα | κομμένα στα τέσσερα

50 g σως hoisin

50 g μαγιονέζα

#### Για το σερβίρισμα

2 κ.σ. σουσάμι, λευκό

#### Εξαρτήματα

ταψί ψητού και γκριλ

ταψί γενικής χρήσης

#### Εκτέλεση

Για το ντρέσινγκ, ανακατέψτε τη μαγιονέζα, το μηλόξιδο, τη μουστάρδα και τη ζάχαρη. Αλατοπιπερώστε. Για τη σαλάτα, ανακατέψτε το άσπρο λάχανο, το κόκκινο λάχανο και τα καρότα μέσα σε ένα μπολ. Περικύστε το ντρέσινγκ πάνω από τη σαλάτα και ανακατέψτε. Αφήστε τη σαλάτα στην άκρη μέχρι το σερβίρισμα.

Τοποθετήστε το ταψί ψητού και γκριλ μέσα στο ταψί γενικής χρήσης, μοιράστε μέσα τα καλαμπόκια και ψήστε τα σύμφωνα με τις ρυθμίσεις.

Για το γλάσο αναμειξτε τη σάλτσα hoisin με τη μαγιονέζα. Μετά τα πρώτα 15 λεπτά ψησίματος αλείψτε το καλαμπόκι με το μείγμα hoisin και συνεχίστε το ψήσιμο για άλλα 10 λεπτά.

Αν θέλετε, πασπαλίστε τα καλαμπόκια με σουσάμι. Συνοδεύστε με τη σαλάτα coleslaw.

#### Ρύθμιση

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 210°C

Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά

Επίπεδο: 2

# Συνταγές AirFry

---

## Κοτομπουκιές παναρισμένες με καρύδα και σουσάμι

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά

Για 2 μερίδες

### Για το πανάρισμα

100 g τριμμένη φρυγανιά

50 g σουσάμι, λευκό

50 g τριμμένη καρύδα

2 κ.γ. αλάτι

1 κ.γ. πάπρικα σε σκόνη, καπνιστή

1 κ.γ. σκόνη σκόρδου

1 κ.γ. σκόνη κρεμμυδιού

100 g αλεύρι για όλες τις χρήσεις, τύπου 405

3 αυγά, μεσαία (Μ)

1 κ.σ. σπορέλαιο

3 κ.σ. γάλα, 3,5% λιπαρά

### Για τις κοτομπουκιές

2 φιλέτα στήθους κοτόπουλου, καθαρισμένα | σε λωρίδες 2 cm

### Για το σερβίρισμα

2 κ.γ. γλυκιά σάλτσα τσίλι

### Εξαρτήματα

Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry

### Εκτέλεση

Για το πανάρισμα, ανακατέψτε σε ένα μπολ την τριμμένη φρυγανιά, το σουσάμι, την τριμμένη καρύδα, το αλάτι, την πάπρικα και τη σκόνη κρεμμυδιού και σκόρδου. Σε ένα άλλο μπολ ετοιμάστε το αλεύρι. Σε ένα τρίτο μπολ χτυπήστε τα αυγά, το λάδι και το γάλα.

Τώρα πανάρετε τις λωρίδες κοτόπουλου.

Γυρίστε τις λωρίδες κοτόπουλου πρώτα μέσα στο αλεύρι και μετά στο μείγμα αυγού-λαδιού. Στη συνέχεια, καλύψτε τις με το μείγμα τριμμένης φρυγανιάς-μπαχαρικών. Μοιράστε τις παναρι-

σμένες κοτομπουκιές απευθείας στο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry και ψήστε τις σύμφωνα με τις ρυθμίσεις. Γυρίστε τις μετά από 10 λεπτά.

Συνοδεύστε τις έτοιμες κοτομπουκιές με γλυκιά σως τσίλι.

### Ρύθμιση

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 210°C

Χρόνος μαγειρέματος: 15 λεπτά

Επίπεδο: 2



## Μπακαλιάρος με κρούστα

Χρόνος προετοιμασίας: 70 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Για τον μπακαλιάρο με κρούστα

60 g βούτυρο | μαλακό  
1 κ.σ. μουστάρδα  
50 g τομάτες, αποξηραμένες, σε λάδι  
½ ματσάκι μαϊντανό  
½ ματσάκι σχοινόπρασο  
1 κ.σ. λεμονοθύμαρο  
60 g αλεύρι πάνκο  
4 φιλέτα μπακαλιάρου (των 150 g), καθαρισμένα  
4 πρέζες αλάτι

### Για τη σαλάτα με πιπεριές και πατάτες

2 πιπεριές, κόκκινες | σε μεγάλα κομμάτια  
2 πιπεριές, κίτρινες | σε μεγάλα κομμάτια  
200 g πατάτες κατάλληλες για βράσιμο | κομμένες σε λεπτές φέτες  
1 κρεμμύδι, κόκκινο | σε λεπτές φέτες  
1 σκελίδα σκόρδο | λιωμένη  
1 κ.σ. ελαιόλαδο  
½ κ.γ. αλάτι  
¼ κ.γ. πάπρικα καπνιστή σε σκόνη

### Για το ντρέσινγκ

30 ml ξίδι βαλσάμικο  
1 κ.σ. μουστάρδα  
2 κ.σ. μέλι  
1 πρέζα αλάτι  
1 πρέζα πιπέρι  
60 ml ελαιόλαδο

### Για το σερβίρισμα

125 g ρόκα | πλυμένη

### Εξαρτήματα

ραβδομπλέντερ  
ταψί ψητού και γκριλ  
ταψί γενικής χρήσης  
βιδωτό βάζο

### Εκτέλεση

Για την κρούστα, πολτοποιήστε το βούτυρο, τη μουστάρδα, τις αποξηραμένες τομάτες, τον μαϊντανό, το λεμονοθύμαρο και το σχοινόπρασο. Προσθέστε το αλεύρι πάνκο και αλατίστε. Ταμπονάρετε τα φιλέτα ψαριού και αλατίστε τα.

Πλάστε την κρούστα σε 4 φύλλα στο σχήμα των φιλέτων ψαριού και βάλτε την επάνω στα φιλέτα. Τοποθετήστε το ταψί ψητού και γκριλ μέσα στο ταψί γενικής χρήσης. Τοποθετήστε το ψάρι στην αριστερή πλευρά του ταψιού ψητού και γκριλ.

Για τα λαχανικά, βάλτε σε ένα μπολ τα δύο είδη πιπεριών, τις κομμένες πατάτες, το κρεμμύδι και το σκόρδο, περικύστε με λάδι και αλατοπιπερώστε. Στη συνέχεια, τοποθετήστε τα λαχανικά στη δεξιά πλευρά του ταψιού ψητού και γκριλ. Βάλτε το ταψί στον θάλαμο φούρνου και ψήστε τον μπακαλιάρο και τα λαχανικά σύμφωνα με τις ρυθμίσεις.

Για το ντρέσινγκ, ανακατέψτε το ξίδι βαλσάμικο με τη μουστάρδα, το μέλι, το αλάτι και το πιπέρι μέσα σε ένα βιδωτό βάζο. Προσθέστε ελαιόλαδο, κλείστε το καπάκι και ανακινήστε με δύναμη για περίπου 1 λεπτό.

Πριν από το σερβίρισμα, ανακατέψτε τη ρόκα με τα ζεστά λαχανικά και μαρινάρετε τη σαλάτα μέσα στο ντρέσινγκ. Σερβίρετε το ψάρι επάνω από τη σαλάτα.

### Ρυθμίσεις

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 210°C

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Επίπεδο: 2

# Συνταγές AirFry

---

## Μπανάνες με επικάλυψη φιστικιού-μελιού

Χρόνος προετοιμασίας: 25 λεπτά

Για 4 μερίδες

### Υλικά

50 g φιστίκια Αιγίνης | αποφλοιωμένα

1 πρέζα αλάτι

4 μπανάνες

2 κ.σ. μέλι δάσους

### Ρυθμίσεις

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 200°C

Χρόνος μαγειρέματος: 8 λεπτά

Επίπεδο: 2

### Εξαρτήματα

τηγάνι

Ταψί ψητού και γκριλ

ταψί γενικής χρήσης

### Εκτέλεση

Χοντροκόψτε τα φιστίκια Αιγίνης και κα-  
βουρδίστε τα ελαφρώς σε ένα τηγάνι.

Προσθέστε αλάτι. Αποσύρετε το τηγάνι

από την εστία και αφήστε το λίγο να

κρυώσει.

Τοποθετήστε το ταψί ψητού και γκριλ  
μέσα στο ταψί γενικής χρήσης. Κόψτε

τις μπανάνες με τη φλούδα τους κατά  
μήκος στη μέση και τοποθετήστε τις με

την κομμένη πλευρά προς τα πάνω

μέσα στο ταψί ψητού και γκριλ. Ανακα-

τέψτε το μέλι με τα φιστίκια Αιγίνης.

Μοιράστε τον πολτό φιστικιού-μελιού

επάνω στις μισές μπανάνες. Βάλτε τις

μπανάνες στον θάλαμο φούρνου και

ψήστε τις.

## Pasteis de Nata (πορτογαλικά ταρτάκια με κρέμα)

Χρόνος προετοιμασίας: 60 λεπτά

Για 12 μερίδες

### Για τα ταρτάκια

2 αυγά, μεσαία (Μ)

37 g άνθος αραβοσίτου με βράσιμο, με γεύση βανίλια

200 ml γάλα, 3,5% λιπαρά

250 ml κρέμα γάλακτος

70 g ζάχαρη

1 πρέζα αλάτι

περ. 275 g. ζύμη σφολιάτα

### Για το γαρνίρισμα

1 κ.γ. ζάχαρη άχνη

Λίγη κανέλα (στη μύτη του μαχαιριού)

### Για τη φόρμα

1 κ.γ. βούτυρο

### Εξαρτήματα

σουρωτήρι

ταψί για 12 μάφιν

αυγοδάρτης

πλάστης

σχάρα

### Εκτέλεση

Χτυπήστε τα αυγά και περάστε τα από σουρωτήρι. Ανακατέψτε 5 κ.σ. γάλα με το άνθος αραβοσίτου και τα αυγά μέχρι το μείγμα να αποκτήσει λεία υφή. Βράστε το υπόλοιπο γάλα, την κρέμα γάλακτος, τη ζάχαρη και το αλάτι ανακατεύοντάς τα συνεχώς. Αποσύρετε την κατσαρόλα από την εστία και προσθέστε το μείγμα άνθους αραβοσίτου ανακατεύοντας συνεχώς. Αφήστε να πάρει μία βράση συνεχίζοντας το ανακάτεμα. Βάλτε την κρέμα σε ένα μπολ, καλύψτε την και βάλτε αφήστε την να κρυώσει.

Βουτυρώστε ένα ταψί για μάφιν. Ξετυλίξτε τη σφολιάτα και κόψτε της σε 12 κύκλους με διάμετρο 10 cm. Βάλτε από ένα κομμάτι της ζύμης μέσα σε κάθε φορμάκι του ταψιού για μάφιν και πιέστε τον καλά, ώστε να μην έχει φυσαλίδες στη βάση του και η ζύμη να μην προεξέχει.

Μοιράστε την κρέμα στις 12 θήκες.

Βάλτε το ταψί για μάφιν πάνω στη σχάρα μέσα στον φούρνο. Ψήστε τα ταρτάκια μέχρι να δημιουργηθούν καφέ κηλίδες στην κρέμα.

Ανακατέψτε την άχνη ζάχαρη με την κανέλα και πασπαλίστε με το μείγμα τα ταρτάκια όσο ακόμα είναι ζεστά. Στη συνέχεια, βγάλτε τα ταρτάκια από τη φόρμα όσο είναι ζεστά και αφήστε τα να κρυώσουν επάνω στη σχάρα.

### Ρυθμίσεις

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 200°C

Χρόνος μαγειρέματος: 18 λεπτά

Επίπεδο: 2

# Συνταγές AirFry

## Pasteis de Nata (πορτογαλικά ταρτάκια με κρέμα) vegan

Χρόνος προετοιμασίας: 60 λεπτά

Για 12 μερίδες

### Για τα ταρτάκια

500 ml ρόφημα βρόμης

40 g άμυλο πατάτας

40 g ζάχαρη

1 μπαστούνακι βανίλιας

περ. 275 g. ζύμη σφολιάτα

½ κ.γ. κανέλα σε σκόνη

### Για το σερβίρισμα

½ κ.γ. κανέλα σε σκόνη

### Εξαρτήματα

ταψί για 12 μάφιν

αυγοδάρτης

κατσαρόλα

πλάστης

σάρα

### Εκτέλεση

Ανακατέψτε 4 κ.σ. ρόφημα βρόμης με το άμυλο πατάτας και αφήστε το στην άκρη. Βάλτε το υπόλοιπο ρόφημα βρόμης, τη ζάχαρη, την πούλπα και το μπαστούνακι βανίλιας να πάρουν μία βράση. Ανακατέψτε το μείγμα ροφήματος βρόμης-αμύλου πατάτας μέσα στο ρόφημα βρόμης που βράζει. Συνεχίστε να βράζετε την κρέμα που έχει αρχίσει να πήζει για περίπου 1 λεπτό ανακατεύοντας συνεχώς, μεταφέρετέ την σε ένα μπολ, καλύψτε την και αφήστε την να κρυσώσει.

Τυλίξτε τη σφολιάτα σε σφικτό ρολό, κόψτε την σε 12 σαλιγκαράκια και βάλτε την στο ψυγείο. Βγάζετε κάθε φορά από ένα μόνο σαλιγκαράκι σφολιάτας από το ψυγείο και ανοίγετέ τη ζύμη σε κύκλο με διάμετρο περίπου 10 cm. Βάλτε τη ζύμη που ετοιμάσατε σε ένα φορμάκι του ταψιού για μάφιν και πιέστε την καλά, για

να μην μείνει αέρας στον πυθμένα και η ζύμη να μην προεξέχει. Συνεχίστε με τον ίδιο τρόπο με τα υπόλοιπα 11 σαλιγκαράκια σφολιάτας.

Γεμίστε τις θήκες με κρέμα μέχρι τα ¾. Βάλε το ταψί για μάφιν πάνω στη σάρα μέσα στον φούρνο και ψήστε τα ταρτάκια αμέσως σύμφωνα με τις ρυθμίσεις. Για να αποκτήσουν τη χαρακτηριστική τους γεύση, τα Pasteis de Natas πρέπει σε ορισμένα σημεία να αποκτήσουν πολύ σκούρο χρώμα. Πριν από το σερβίρισμα, πασπαλίστε τα με κανέλα.

### Ρυθμίσεις

Βήμα ψησίματος 1

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 210°C

Χρόνος μαγειρέματος: 25 λεπτά

Επίπεδο: 2

Βήμα ψησίματος 2

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 245°C

Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Επίπεδο: 2

## Δήλωση πιστότητας

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

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

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

|   |                   |
|---|-------------------|
| Ζώνη συχνοτήτων της μονάδας WLAN        | 2,4000–2,4835 GHz |
| Μέγιστη ισχύς εκπομπής της μονάδας WLAN | < 100 mW          |

## Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας

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

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



## ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

## ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας  
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΑΘΗΝΑ  
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ  
Λεωφόρος Κηφισίας 69  
15124 Μαρούσι

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

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

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

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

Fax: (+357) 22 451 909

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

H 2465 BP, H 2467 BP, H 2766 BP, H 2861 BP, H 2766-1 BP,  
H 2861-1 BP