

Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος



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

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις	7
Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος	15
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	16
Γνωριμία με τη συσκευή	18
Ο φούρνος σας	18
Πίνακας χειρισμού	19
Διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας	20
Οθόνη	20
Περιστροφικός επιλογέας < >	20
Πλήκτρα αφής	20
Σύμβολα	21
Εξοπλισμός	22
Πινακίδα τύπου	22
Περιεχόμενο παράδοσης	22
Πρόσθετα εξαρτήματα	22
Διατάξεις ασφαλείας	25
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean	25
Βασικές αρχές χειρισμού	25
Επιλογή τρόπου λειτουργίας	25
Καταχώριση αριθμών	26
Επιλογή στοιχείου μενού από τη λίστα επιλογών	26
Αλλαγή ρύθμισης σε μια λίστα επιλογής	26
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων	26
Θέση σε λειτουργία	27
Miele@home	27
Διαδικασία θέσης σε λειτουργία	27
Αρχική θέρμανση του φούρνου	28
Προσαρμογή ρυθμίσεων	29
Πίνακας ρυθμίσεων	29
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»	30
Γλώσσα 	30
Ώρα	30
οθόνη	30
ένταση ήχου	31
μονάδες μέτρησης	31
προτεινόμενες θερμοκρασίες	31
παράτασ τουρμπ κρ αέρα	31
Ώρες λειτουργίας	32
Miele@home	32
τηλεχειρισμός	33
RemoteUpdate	33
Έκδοση software	34
εκθεσιακή επίδειξη	34

εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	34
Τρόποι λειτουργίας	35
Χειρισμός	36
Απλός χειρισμός	36
Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου	36
Αλλαγή θερμοκρασίας	37
Χρόνοι μαγειρέματος	37
Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος	37
Ρύθμιση χρόνου λήξης (λήξη στις)	38
Ρύθμιση της ώρας έναρξης (έναρξη στις)	38
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος	38
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος	38
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος	39
Χρήση τρόπου λειτουργίας AirFry 	39
Χρήση των αυτόματων προγραμμάτων	39
Χρονόμετρο	39
Χρήση των εξαρτημάτων	40
Χρήση της σάκρας.....	40
Χρήση της φόρμας ψησίματος.....	40
Χρήση των ρηχών ταψιών.....	41
Χρήση της σάκρας και του ταψιού γενικής χρήσης	41
Χρήση του ταψιού γκριλ και ψησίματος με το ταψί γενικής χρήσης.....	41
Χρήση της πλάκας ψησίματος.....	41
Χρήση της γάστρας Gourmet	41
Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip HFC 70-C	42
Χρήσιμες πληροφορίες	45
Ψήσιμο φαγητών	45
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών.....	45
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	45
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	46
Ψήσιμο φαγητών	47
Συμβουλές για ψήσιμο	47
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	47
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	48
Ψήσιμο στο γκριλ.....	49
Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ.....	49
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	49
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	50
απόψυξη	50
Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία.....	51
Κονσερβοποίηση	52
Αποξήρανση	53
Ζέσταμα πιατικών	55

Πίνακας περιεχομένων

Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα	55
AirFry	56
Εξαρτήματα	56
Συμβουλές για το AirFrying	56
Συνταγές AirFry	56
Φαλάφελ με ντιπ γιαουρτιού	58
Τηγανητές πατάτες και γλυκοπατάτες	59
Στικ τόφου με σουσάμι	60
Πατάτες φούρνου με τυρί, φρέσκα κρεμμυδάκια και μπέικον	61
Πατάτες φούρνου με φέτα, τζατζίκι και χωριάτικη σαλάτα	62
Τηγανητά κολοκυθάκια με ντιπ μπλε τυριού και σως τσίλι	64
Ψητό καλαμπόκι με γλάσο σως hoisin και coleslaw	65
Κοτομπουκιές παναρισμένες με καρύδα και σουσάμι	66
Μπακαλιάρος με κρούστα	67
Μπανάνες με επικάλυψη φιστικιού-μελιού	69
Pasteis de Nata (πορτογαλικά ταρτάκια με κρέμα)	70
Pasteis de Nata (πορτογαλικά ταρτάκια με κρέμα) vegan	71
αυτόματα προγράμμ.	72
Υποδείξεις για τη χρήση.....	72
Συνταγές για αυτόματα προγράμματα	72
Μηλόπιτα λεπτή.....	73
Βάση παντεσπάνι.....	74
Είδη γέμισης για βάση παντεσπάνι	75
Κέικ μαρμπρέ.....	77
Τάρτα με τρίμμα ζύμης με φρούτα.....	78
Μπισκότα σε διάφορα σχήματα.....	79
Κουλουράκια	80
Μάφιν με καρύδια	81
Πίτσα (ζύμη μαγιάς).....	82
Πίτσα (ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού)	84
Κοτόπουλο	85
Βοδινό φιλέτο (ψησίμο)	86
Πέστροφα	87
Φιλέτο σολομού	88
Λιμνοπέστροφα.....	89
Ογκρατέν με πατάτες και τυρί.....	90
Λαζάνια	91

Πίνακες μαγειρέματος	93
Υγρή ζύμη	93
Ζύμη σφικτή	94
Ζύμη μαγιάς	95
Ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού	96
Ζύμη για παντεσπάνι	96
Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες	97
Αλμυρά	98
Βοδινό	99
Μοσχάρι	100
Χοιρινό	101
Αρνί, κυνήγι	102
Πουλερικά, ψάρι	103
Καθαρισμός και φροντίδα	104
Ακατάλληλα καθαριστικά	104
Αποσυναρμολόγηση ή αφαίρεση εξαρτημάτων	105
Αφαίρεση της ρύπανσης με καθαριστικό φούρνου	105
Καθαρισμός της πρόσοψης	105
Θάλαμος του φούρνου	105
Καθαρισμός χειροκίνητα των τοικωμάτων του θαλάμου του φούρνου, του πάτου του θαλάμου του φούρνου και της οροφής του θαλάμου του φούρνου	105
Καθαρισμός της στεγανοποίησης του θαλάμου του φούρνου	106
Καταλυτικά εμαγιέ πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου	106
Αφαίρεση και τοποθέτηση του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου	107
Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου με το χέρι	107
Καταλυτικός καθαρισμός του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου	108
Ράγες στήριξης	108
Αφαίρεση και τοποθέτηση των ραγών στήριξης	108
Καθαρισμός των ραγών στήριξης	109
Συρόμενες ράγες FlexiClip	109
Καθαρισμός των συρόμενων ραγών FlexiClip	110
Σχάρα	110
Καθαρισμός της σχάρας	111
Ρηχά ταψιά και φόρμες ψησίματος	111
Καθαρισμός ρηχών ταψιών και φορμών ψησίματος με επίστρωση PerfectClean	111
Πλάκα ψησίματος	112
Καθαρισμός της πλάκας ψησίματος και της ξύλινης σπάτουλας	112
Γάστρα Gourmet με καπάκι	113
Καθαρισμός της γάστρας Gourmet	113

Πίνακας περιεχομένων

Πόρτα	113
Αφαίρεση της πόρτας	114
Αποσυναρμολόγηση της πόρτας.....	115
Τοποθέτηση της πόρτας.....	117
Αντιμετώπιση προβλημάτων	118
Υποδείξεις στην οθόνη	118
Απρόβλεπτη συμπεριφορά	119
Μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα	121
Ασυνήθιστοι θόρυβοι	121
Service.....	122
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	122
Εγγύηση	122
Εγκατάσταση	123
Διαστάσεις εντοιχισμού	123
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι.....	123
Πλαϊνή όψη H 24xx	124
Πλαϊνή όψη H 27xx, H 28xx	125
Συνδέσεις και αερισμός	126
Τοποθέτηση φούρνου	127
Ηλεκτρική σύνδεση	127
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου.....	129
Δοκιμαστικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 60350-1.....	129
Τεχνικά χαρακτηριστικά	131
Δήλωση πιστότητας.....	131
Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας.....	131

Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

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

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

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

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

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

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

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

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

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

Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.

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

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

Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

► 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 κλείδωμα συστήματος για να μην μπορούν τα παιδιά να θέσουν τον φούρνο σε λειτουργία, όταν δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψή σας.

► Κρατάτε μακριά από τον φούρνο παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός αν βρίσκονται διαρκώς υπό την επίβλεψή σας.

► Παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν χωρίς επιτήρηση τον φούρνο, μόνο εφόσον τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τον φούρνο, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός εσφαλμένου χειρισμού.

► Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν τον φούρνο και να προβαίνουν σε εργασίες συντήρησης χωρίς επιτήρηση.

► Να επιτηρείτε πάντα τα παιδιά όταν αυτά βρίσκονται κοντά στον φούρνο. Μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με τον φούρνο.

► Κίνδυνος ασφυξίας λόγω του υλικού συσκευασίας. Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και πάθουν ασφυξία. Κρατάτε το υλικό συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.

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

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

► Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 15 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοικτή πόρτα.

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

Τεχνική ασφάλεια

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

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

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

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

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

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

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

► Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο μετά τον εντοικισμό του, ώστε να είναι διασφαλισμένη η ασφαλής λειτουργία.

Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

► 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 ηλεκτρικής σύνδεσης, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ειδικό καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης από έναν ειδικό εξουσιοδοτημένο από τη Miele.

► Εάν το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης έχει υποστεί ζημιά, πρέπει να αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης από έναν ειδικό εξουσιοδοτημένο από τη Miele.

► Σε εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε εντελώς τον φούρνο από το ηλεκτρικό ρεύμα, π.χ. όταν ο φωτισμός του φούρνου είναι ελαττωματικός. Αυτό γίνεται ως εξής:

- Κλείστε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
- ξεβιδώστε και αφαιρέστε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
- τραβήξτε το φιν (αν υπάρχει) από την πρίζα. Σε αυτήν την περίπτωση μην τραβάτε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, αλλά το φιν.

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

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

Σωστή χρήση

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

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

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

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

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

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

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

Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

- ▶ Αν για την παρασκευή τροφίμων χρησιμοποιείτε οινόπνευματώδη 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 σύρσιμο διαφόρων αντικειμένων. Όταν τοποθετείτε κατσαρόλες, τηγάνια, ή σκεύη ή στον πάτο του θαλάμου του φούρνου, δεν θα πρέπει να σύρετε τα αντικείμενα αυτά εδώ και εκεί.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό. Όταν ένα κρύο υγρό πέσει σε καυτή επιφάνεια, δημιουργείται ατμός που μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Επιπλέον, υπάρχει το ενδεχόμενο οι καυτές επιφάνειες να υποστούν, εξαιτίας της απότομης αλλαγής θερμοκρασίας, ζημιά. Μην ρίχνετε ποτέ κρύα υγρά απευθείας πάνω σε καυτές επιφάνειες.
- ▶ Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε ή ανακατεύετε το φαγητό, έτσι ώστε να θερμαίνεται ομοιόμορφα.

Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

► 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 ανοξείδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

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

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

Καθαρισμός και περιποίηση

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

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

► Το καταλυτικά εμαγιέ πίσω τοίχωμα μπορεί να αφαιρεθεί για λόγους καθαρισμού. Τοποθετήστε πάλι το πίσω τοίχωμα στη σωστή του θέση και μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο χωρίς να είναι τοποθετημένο το πίσω τοίχωμα.

Υποδείξεις για την ασφάλεια και προειδοποιήσεις

► Από γρατζουνιές μπορεί να καταστρεφεί το γυαλί ή το τζάμι της πόρτας. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό των τζαμιών της πόρτας λειαντικά μέσα, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες και κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.

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

Τυχόν ζημιές από έντομα δεν καλύπτονται από την εγγύηση.

Εξαρτήματα

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

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

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

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.

Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Διαδικασίες μαγειρέματος

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

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 της διαδικασίας μαγειρέματος να μειώσετε τη θερμοκρασία στην ελάχιστη δυνατή θερμοκρασία. Το διαθέσιμο υπόλοιπο θερμότητας επαρκεί για να μαγειρευτεί το φαγητό μέχρι το τέλος. Ωστόσο, μην απενεργοποιείτε σε καμία περίπτωση τον φούρνο.
- Αν θέλετε να αφαιρέσετε λεκέδες από λάδι και λίπος από εξαρτήματα με καταλυτική επίστρωση, ξεκινήστε τη διαδικασία καθαρισμού καλύτερα αμέσως μετά τη διαδικασία μαγειρέματος. Η υφιστάμενη υπολειπόμενη θερμότητα μειώνει την κατανάλωση ενέργειας.

Προσαρμογή ρυθμίσεων

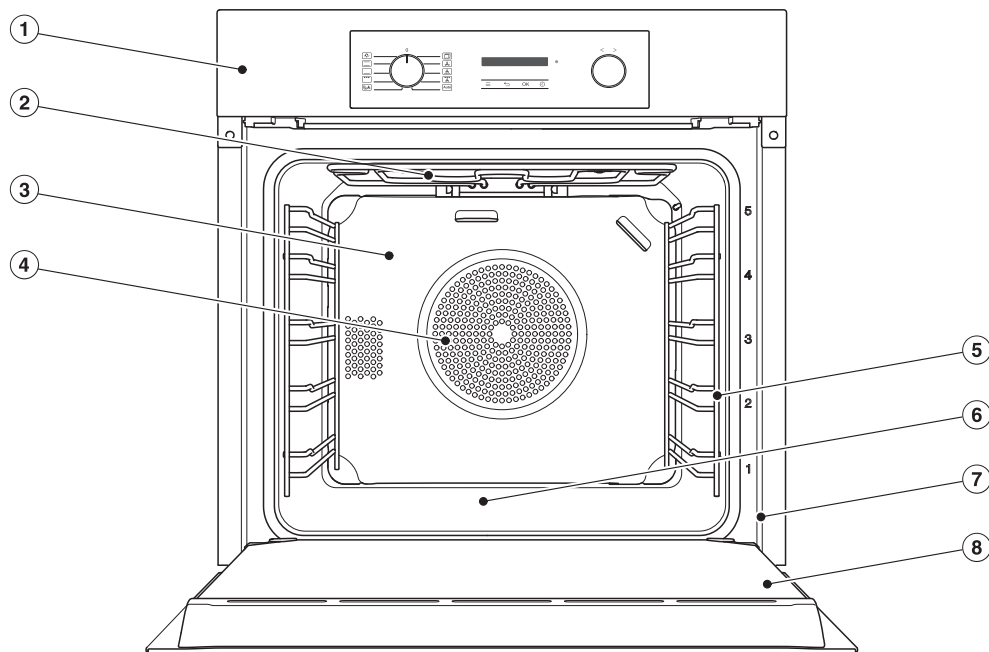
- Επιλέξτε για την οθόνη τη ρύθμιση Ώρα | ένδειξη | μη ενεργό, για να μειώσετε την κατανάλωση ενέργειας.

Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

Ο φούρνος απενεργοποιείται αυτόματα για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας, αν δε διεξάγεται κάποια διαδικασία μαγειρέματος και δεν ακολουθήσει κάποιος άλλος χειρισμός.

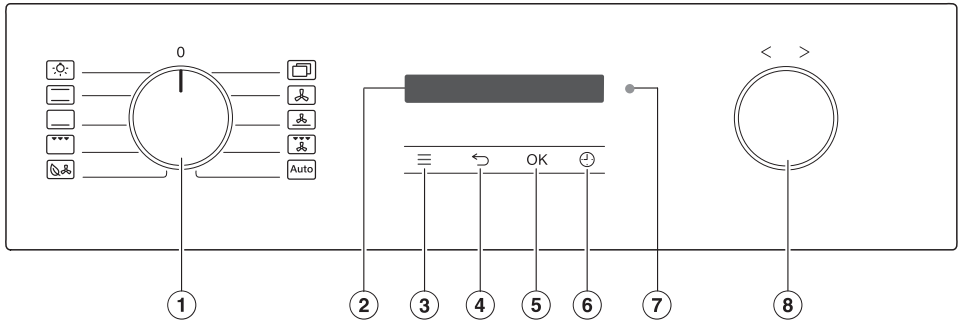
Γνωριμία με τη συσκευή

Ο φούρνος σας



- ① Στοιχεία χειρισμού
- ② Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ
- ③ Πίσω τοίχωμα από καταλυτικό εμαγιέ
- ④ Άνοιγμα εισόδου για τον ανεμιστήρα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑤ Ράγες στήριξης με 5 επίπεδα
- ⑥ Πάτος θαλάμου φούρνου με κάτω αντίσταση στο κάτω μέρος
- ⑦ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑧ Πόρτα

Πίνακας χειρισμού



- 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 Περιστροφικός επιλογέας < >
Για τη ρύθμιση χρόνου, θερμοκρασίας και για την επιλογή στοιχείων μενού

Γνωριμία με τη συσκευή

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
-  κάτω αντίσταση
-  γκριλ μεγάλη επιφάνεια
-  θερμός αέρας Eco
-  άλλα | Booster 
άλλα | AirFry 
-  θερμός αέρας plus
-  εντατικό ψήσιμο
-  γκριλ με αέρα
-  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.

Περιστροφικός επιλογέας < >

Ο περιστροφικός επιλογέας περιστρέφεται δεξιά και αριστερά.

Στρέψτε προς τα δεξιά > για την αύξηση της θερμοκρασίας και του χρόνου που εμφανίζεται στην οθόνη ή στρέψτε προς τα αριστερά < για μείωση των εμφανιζόμενων τιμών.

Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιείτε τον περιστροφικό 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 πλήκτρο αφής  | ένταση ήχου | ήχος πλήκτρων.

Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη

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

Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Επεξήγηση
	Το σύμβολο αυτό επισημαίνει πρόσθετες πληροφορίες και υποδείξεις για τον χειρισμό. Επιβεβαιώστε αυτό το παράθυρο πληροφοριών με OK .
	Χρονόμετρο
	Το σημάδι ελέγχου υποδηλώνει ότι η ρύθμιση είναι ενεργή.
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται με ένα ραβδόγραμμα.
	Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου.
	Τηλεχειρισμός (εμφανίζεται μόνο, όταν έχετε το σύστημα Miele@home και έχετε επιλέξει τη ρύθμιση τηλεχειρισμός ενεργό)

Γνωριμία με τη συσκευή

Εξοπλισμός

Τα μοντέλα που περιγράφονται σε αυτό το έγγραφο μπορείτε να τα βρείτε στην πίσω πλευρά.

Ο εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

Ο φούρνος σας είναι γενικά εξοπλισμένος με τα εξαρτήματα που αναφέρονται στην ενότητα "Περιεχόμενο παράδοσης".

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

Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου φαίνεται, όταν ανοίξετε την πόρτα του φούρνου στο μπροστινό πλαίσιο.

Εκεί θα βρείτε τον κωδικό μοντέλου, τον αριθμό κατασκευής, καθώς και τα στοιχεία σύνδεσης (τάση δικτύου/συχνότητα/μέγιστη τιμή σύνδεσης).

Έχετε εύκαιρα αυτά τα στοιχεία, όταν έχετε ερωτήσεις ή προβλήματα, έτσι ώστε η Miele να μπορεί να σας εξυπηρετήσει στο συγκεκριμένο θέμα.

Περιεχόμενο παράδοσης

- Ράγες στήριξης
- Ταψί γενικής χρήσης
- Συρμάτινη σχάρα μαγειρέματος και ψησίματος (συντομογραφία: σχάρα)
- Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης
- Βίδες για στερέωση
- Περαιτέρω εξαρτήματα (ανάλογα με το μοντέλο)

Πρόσθετα εξαρτήματα

Στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele, από το Miele Service ή από τον εμπορικό αντιπρόσωπο της Miele, μπορείτε να προμηθευτείτε προϊόντα ειδικά σχεδια-

σμένα για τον φούρνο σας, όπως προϊόντα φροντίδας για τη συσκευή και τα εξαρτήματα.

Μπορείτε να αποκτήσετε πρόσβαση στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele μέσω του ακόλουθου κωδικού QR:



Ράγες στήριξης

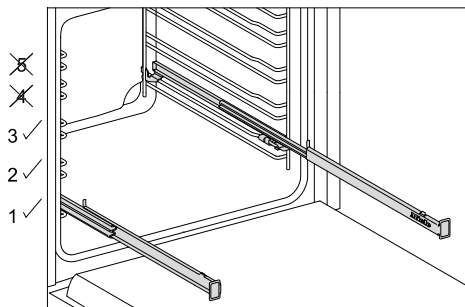
Στον θάλαμο του φούρνου υπάρχουν στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά οι ράγες στήριξης με τα επίπεδα 1⁵ για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα.

Μπορείτε να διαβάσετε την ονομασία των επιπέδων στο μπροστινό πλαίσιο.

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.

Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C



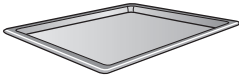
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip μόνο στα επίπεδα 1, 2 και 3.

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

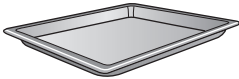
Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

Ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και σχάρα με προστασία εξόδου

Ρηχό ταψί HBB 71
(προστασία εξόδου στο κέντρο):



Ταψί γενικής χρήσης HUBB 71
(προστασία εξόδου στο κέντρο):



Συρμάτινη σχάρα μαγειρέματος και ψησίματος HBHR 71
(προστασία εξόδου στο κέντρο):



Η προστασία εξόδου στις κοντές πλευρές αυτών των εξαρτημάτων εμποδίζει την ολίσθησή τους από τις ράγες στήριξης, εάν θέλετε να τα τραβήξετε προς τα έξω μόνο κατά ένα μέρος.

Διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet και AirFryHBBL 71



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

- Κατά την παρασκευή αρτοσκευασμάτων από φρέσκια ζύμη και ζύμη για ουρτιού-λαδιού, καθώς και κατά την

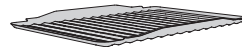
παρασκευή ψωμιού, βελτιώνεται το ροδοπήσιμο στην κάτω πλευρά. Αρχικά ανοίξετε τη ζύμη επάνω σε μία επίπεδη επιφάνεια εργασίας και, στη συνέχεια, τοποθετήστε την στο ρηχό ταψί Gourmet και AirFry.

- 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**.

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.

Στρογγυλές φόρμες ψησίματος HBF 27-1 και HBFP 27-1



Εμαγιέ στρογγυλές φόρμες ψησίματος με επίστρωση PerfectClean για το ψήσιμο πίτσας, κικ ή τάρτας.

Γνωριμία με τη συσκευή

Η διάτρητη στρογγυλή φόρμα ψησίματος είναι επίσης κατάλληλη για το AirFrying, καθώς ο ζεστός αέρας κυκλοφορεί ιδανικά γύρω από τα τρόφιμα.

Πλάκα ψησίματος HBS 70



Σμαλτωμένη πλάκα ψησίματος από πυρίμαχο κεραμικό για το ψήσιμο πίτσας, κικς, ψωμιού, ψωμακιών ή αλμυρών αρτοσκευασμάτων με τραγανή βάση.

Η πλάκα ψησίματος συνοδεύεται από μια ξύλινη σπάτουλα από ακατέργαστο ξύλο για την τοποθέτηση και αφαίρεση των τροφίμων.

Γάστρες Gourmet HUB Καπάκια γάστρας HBD

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

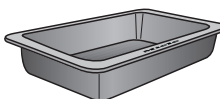
Η επιφάνεια της γάστρας είναι εφοδιασμένη με μια αντικολητική επίστρωση.

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

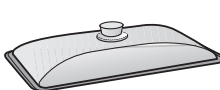
Μπορείτε να προμηθευτείτε ξεχωριστά τα αντίστοιχα καπάκια. Κατά την αγορά αναφέρετε την ονομασία του μοντέλου.

Βάθος: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

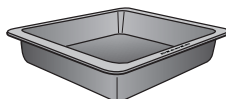


HBD 60-22

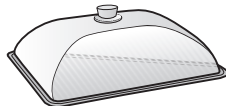


Βάθος: 35 cm

HUB 5001-XL*

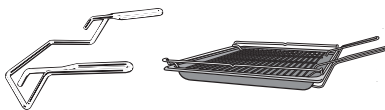


HBD 60-35



* Ενδείκνυται για επαγγελματικές εστίες

Λαβή HEG



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

Καταλυτικά εμαγιέ εξαρτήματα

Οι καταλυτικά εμαγιέ επιφάνειες καθαρίζονται αυτόνομα από λεκέδες λαδιού και λίπους σε υψηλές θερμοκρασίες.

- Πλαϊνά τοιχώματα

Τα πλαϊνά τοιχώματα τοποθετούνται πίσω από τις ράγες στήριξης και προστατεύουν τα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου από ακαθαρσίες.

- Πίσω τοίχωμα

Παραγγέλνετε το εξάρτημα, όταν το καταλυτικό εμαγιέ γίνει αναποτελεσματικό εξαιτίας ακατάλληλων χειρισμών ή μεγάλης ρύπανσης.

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

Εξαρτήματα καθαρισμού και την περιποίησης

- Πανί γενικής χρήσης από μικροΐνες
- Καθαριστικό φούρνου Miele

Διατάξεις ασφαλείας

Κλείδωμα λειτουργίας

Το κλείδωμα λειτουργίας εμποδίζει την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου.

Ανεμιστήρας ψύξης

Ο ανεμιστήρας ψύξης ενεργοποιείται αυτόματα σε κάθε διαδικασία μαγειρέματος. Φροντίζει, ώστε οι καυτοί υδρατμοί που δημιουργούνται στον φούρνο να αναμιγνύονται με καθαρό αέρα εσωτερικού χώρου και να ψύχονται, πριν βγουν προς τα έξω από τα ανοίγματα ανάμεσα στην πόρτα και στον πίνακα χειρισμού.

Μετά την ολοκλήρωση μιας διαδικασίας μαγειρέματος ο ανεμιστήρας ψύξης συνεχίζει να λειτουργεί για λίγο ακόμη, έτσι ώστε να μην παραμείνει υγρασία στο εσωτερικό του φούρνου, στον πίνακα χειρισμού ή στο ντουλάπι εντοιχισμού. Αυτή η παράταση της λειτουργίας του ανεμιστήρα ψύξης απενεργοποιείται αυτόματα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.

Απενεργοποίηση ασφαλείας

Η απενεργοποίηση ασφαλείας ενεργοποιείται αυτόματα, όταν ο φούρνος λειτουργεί για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Η διάρκεια του χρονικού διαστήματος εξαρτάται από το επιλεγμένο πρόγραμμα.

Αεριζόμενη πόρτα

Η πόρτα είναι κατασκευασμένη από υαλοπίνακες μερικώς επιστρωμένους με υλικό που αντανakλά τη θερμότητα. Κα-

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

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

Οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean παρουσιάζουν μια εξαιρετική αντικολλητική ιδιότητα και είναι πολύ απλές στον καθαρισμό τους. Αυτές οι επιφάνειες ως προς τη συντήρησή τους είναι συγκρίσιμες με το γυαλί.

Ό,τι κι αν έχετε ψήσει ξεκολλάει πανεύκολα. Οι λεκέδες μετά από διαδικασίες ψησίματος γλυκών ή φαγητών αφαιρούνται εύκολα.

Μπορείτε να κόψετε και να τεμαχίσετε το φαγητό σας στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.

Μην χρησιμοποιείτε κεραμικά μαχαίρια, γιατί προκαλούν γρατζουνιές στην επιφάνεια με επίστρωση PerfectClean.

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean:

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

Βασικές αρχές χειρισμού

Επιλογή τρόπου λειτουργίας

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

Γνωριμία με τη συσκευή

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 $\checkmark$.

■ 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.

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 περιοχή συχνοτήτων 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.

Εφαρμογή Miele

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



Διαδικασία θέσης σε λειτουργία

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις 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.

Θέση σε λειτουργία

- Ακολουθήστε τα βήματα στην οθόνη. Με τον περιστροφικό επιλογέα < > μετακινηθείτε στη λίστα επιλογών, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό στοιχείο μενού και επιβεβαιώστε με OK.

Στη συνέχεια εμφανίζεται Η αρχική λειτουργία ολοκληρώθηκε.

- Επιβεβαιώστε με OK.

Εμφανίζεται η ένδειξη γλώσσα 🇬🇷.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ≡.

Η ώρα εμφανίζεται. Η πρώτη θέση σε λειτουργία έχει ολοκληρωθεί.

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 σάρα 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 κρούς 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 θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα.

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

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το θάλαμο του φούρνου και καθαρίστε τα με το χέρι.
- Καθαρίστε τον θάλαμο του φούρνου με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί με μικροσύνες.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

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

Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα 	... deutsch english ... Θέση
Ώρα	ένδειξη ενεργό* μη ενεργό διακοπή νυχτερ σύνδεσ μορφή ώρας 12ωρο 24ωρο* ρύθμιση
οθόνη	φωτεινότητα 
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα Μελωδία*  ήχος-Solo  ήχος πλήκτρων 
μονάδες μέτρησης	θερμοκρασία °C* °F
προτεινόμενες θερμοκρασίες	
παράτασ τουρμπι κρ αέρα	ελεγχ από τη θερμοκρ* ελεγχόμ από το χρόνο
Ώρες λειτουργίας	
κλειδώμα συσκευής 	ενεργό μη ενεργό*
Miele@home	ενεργοποίηση απενεργοποίηση κατάσταση σύνδεσης νέα ρύθμιση επαναφορά ρύθμιση
τηλεχειρισμός	ενεργό* μη ενεργό
RemoteUpdate	ενεργό* μη ενεργό
Έκδοση software	
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή ρύθμιση ενεργό μη ενεργό*
εργοστασιακές ρυθμίσεις	ρυθμίσεις συσκευής προτεινόμενες θερμοκρασίες

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Προσαρμογή ρυθμίσεων

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 ελέγχετε 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 τη μορφή της ένδειξης ώρας για τον απενεργοποιημένο φούρνο:

- ενεργό
Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη. Η ρύθμιση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.
- μη ενεργό
Η οθόνη είναι σκοτεινή για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας.
- διακοπή νυχτερ σύνδεσ
Η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5:00 έως τις 23:00. Τις υπόλοιπες ώρες η οθόνη είναι σκοτεινή. Η ρύθμιση αυτή έχει ως αποτέλεσμα την αυξημένη κατανάλωση ηλεκτρικού ρεύματος.

μορφή ώρας

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

ρύθμιση

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).

προτεινόμε θερμοκρασίες

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

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

■ Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

■ Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία.

■ Επιβεβαιώστε πατώντας OK.

παράτασ τουρμπ κρ αέρα

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

- ελεγχ από τη θερμοκρ

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

- ελεγχόμ από το χρόνο

Η τουρμπίνα κρύου αέρα τίθεται εκτός λειτουργίας μετά από 25 λεπτά περίπου.

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

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

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 συνιστούμε να συνδέσετε τον φούρνο σας με τη βοήθεια της εφαρμογής Miele ή μέσω WPS με το δίκτυό σας WLAN.

- ενεργοποίηση
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι απενεργοποιημένο. Η λειτουργία WLAN ενεργοποιείται και πάλι.
- απενεργοποίηση
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι ενεργοποιημένο. Το Miele@home παραμένει ρυθμισμένο, η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται.
- κατάσταση σύνδεσης
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν το Miele@home είναι ενεργοποιημένο. Στην οθόνη εμφανίζονται πληροφορίες όπως η ποιότητα λήψης WLAN, το όνομα δικτύου και η διεύθυνση IP.
- νέα ρύθμιση
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις δικτύου και δημιουργήστε αμέσως μια νέα σύνδεση δικτύου.
- επαναφορά
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται και εκτελείται επαναφορά

των εργοστασιακών ρυθμίσεων της σύνδεσης με το δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση σε δίκτυο WLAN, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home.

Εκτελέστε επαναφορά στις ρυθμίσεις δικτύου πριν απορρίψετε ή πουλήσετε τον φούρνο ή πριν θέσετε σε λειτουργία έναν μεταχειρισμένο φούρνο.

Μόνο έτσι διασφαλίζεται η διαγραφή όλων των προσωπικών δεδομένων και ότι ο προκάτοχος δεν μπορεί πλέον να έχει πρόσβαση στον φούρνο.

- ρύθμιση

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

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 στοιχείο μενού RemoteUpdate εμφανίζεται μόνο, αν πληρούνται οι προϋποθέσεις για τη χρήση του 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.

Ενεργοποίηση/Απενεργοποίηση

Το RemoteUpdate είναι ενεργοποιημένο από το εργοστάσιο. Αν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση, η λήψη της γίνεται αυτόματα και έπειτα πρέπει να εκτελεστεί χειροκίνητα από εσάς.

Απενεργοποιήστε το RemoteUpdate, αν δεν επιθυμείτε την αυτόματη λήψη ενημερώσεων.

Εκτέλεση RemoteUpdate

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

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

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

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

Η εγκατάσταση της ενημέρωσης μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά.

Προσαρμογή ρυθμίσεων

Σχετικά με το RemoteUpdate πρέπει να λάβετε υπόψη τα παρακάτω:

- Αν δε λάβετε κάποιο μήνυμα, αυτό σημαίνει ότι δεν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση.
- Μια εγκατεστημένη ενημέρωση δεν μπορεί να ανααιρεθεί.
- Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο κατά τη διάρκεια της ενημέρωσης. Διαφορετικά, η ενημέρωση διακόπτεται και δεν εγκαθίσταται.
- Ορισμένες ενημερώσεις λογισμικού μπορούν να εκτελεστούν 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.
- προτεινόμε θερμοκρασίες
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Τρόποι 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
 αυτόματα προγράμμ.		

Χειρισμός

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 **0**.
- Βγάλτε το φαγητό από τον θάλαμο 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.

Αλλαγή θερμοκρασίας

Μέσω του πλήκτρου αφής  | προτεινόμεν 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.

Χρόνοι 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.

Ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος

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

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.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .
- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος.
- Επιβεβαιώστε με **OK**.

Χειρισμός

Ρύθμιση χρόνου λήξης (λήξη στις)

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

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής $\odot$.
- Επιλέξτε λήξη στις.
- Ρυθμίστε τη χρονική στιγμή που θα πρέπει να τελειώσει η διαδικασία μαγειρέματος.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Ρύθμιση της ώρας έναρξης (έναρξη στις)

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

Αυτή η λειτουργία αυτή εμφανίζεται στο μενού, μόλις ρυθμίσετε χρόν μαγειρ ή λήξη στις. Με το έναρξη στις καθορίζετε τη χρονική στιγμή κατά την οποία πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εντός λειτουργίας.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής $\odot$.
- Επιλέξτε έναρξη στις.
- Ρυθμίστε τη χρονική στιγμή που θα πρέπει να ξεκινήσει η διαδικασία μαγειρέματος.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

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

Οι ρυθμίσεις διαγράφονται σε περίπτωση διακοπής ρεύματος.

Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής $\odot$.
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε διαγραφή.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής $\hookleftarrow$, για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

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

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

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

- Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας σε έναν άλλον τρόπο λειτουργίας ή στη θέση **0**.

Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται. Αν ο διακόπτης επιλογής τρόπων λειτουργίας είναι ρυθμισμένος στη θέση **0**, απενεργοποιήστε τη θέρμανση και τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου.

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.

Χρήση των αυτόματων προγραμμάτων

Τα αυτόματα προγράμματα σάς οδηγούν εύκολα και με ασφάλεια στο βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος.

- Επιλέξτε αυτόματα προγράμμ. .
- Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.
- Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.
- Επιβεβαιώστε με **OK**.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρονόμετρο

Χρήση λειτουργίας Χρονόμετρο

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

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

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

Χειρισμός

Ρύθμιση χρονομέτρου

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέξτε Χρονόμετρο.

Εμφανίζεται η προτροπή ρύθμιση 12:00 μμ. λ..

- Με τον περιστροφικό επιλογέα ρυθμίστε < > 06:20 μμ.
- Επιβεβαιώστε με ΟΚ.

Η ρύθμιση χρονομέτρου αποθηκεύεται.

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

Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος **χωρίς** ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος, εμφανίζεται  και το χρονόμετρο που τρέχει, μόλις επιτευχθεί η ονομαστική 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 , ηχεί ένα σήμα και ο χρόνος μετρίεται ανοδικά.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Αλλαγή χρονομέτρου

- Επιλέγεται το πλήκτρο αφής .
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγεται Χρονόμετρο.
- Επιλέγεται αλλαγή.
- Επιβεβαιώνετε με ΟΚ.

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

- Αλλάζετε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με ΟΚ.

Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.

Διαγραφή χρονομέτρου

- Επιλέγεται το πλήκτρο αφής .
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγεται Χρονόμετρο.
- Επιλέγεται διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με ΟΚ.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Χρήση των εξαρτημάτων

Ο εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

Χρήση της σάρας

- Σπρώχνετε πάντοτε τη σάρα με την επιφάνεια τοποθέτησής προς τα κάτω ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

Χρήση της φόρμας ψησίματος

- Σπρώχνετε πάντοτε τη σάρα με την επιφάνεια τοποθέτησής προς τα κάτω ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

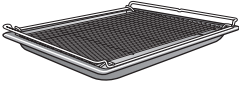
- Εάν χρησιμοποιείτε φόρμες ψησίματος, φόρμες σουφλέ και παρόμοια σκεύη, τοποθετήστε τα στο κέντρο της σχάρας.

Χρήση των ρηχών ταψιών

- Σπρώξτε το ρηχό ταψί, το ταψί γενικής χρήσης και το ρηχό ταψί Gourmet και AirFry ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

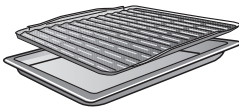
Χρήσιμη συμβουλή: Κατά το ψήσιμο με το διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet και AirFry HBBL 71, ανοίξτε πρώτα τη ζύμη πάνω σε μια επίπεδη επιφάνεια εργασίας και στη συνέχεια τοποθετήστε την στο διάτρητο ρηχό ταψί.

Χρήση της σχάρας και του ταψιού γενικής χρήσης



- Τοποθετήστε τη σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης.
- Σπρώξτε το ταψί γενικής χρήσης ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου. Η σχάρα σπρώχνεται αυτόματα στο άνω στηρίγμα.

Χρήση του ταψιού γκριλ και ψησίματος με το ταψί γενικής χρήσης



- Τοποθετήστε το ταψί γκριλ και ψησίματος μέσα στο ταψί γενικής χρήσης.
- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης μαζί με το ταψί γκριλ και ψησίματος ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου.

Χρήση της πλάκας ψησίματος

- Σπρώχνετε πάντοτε τη σχάρα με την επιφάνεια τοποθέτησής προς τα κάτω ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.
- Τοποθετήστε την πλάκα ψησίματος στη σχάρα με την άκρη προς τα πίσω.
- Προθερμάνετε την πλάκα ψησίματος για 30 λεπτά στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  σε θερμοκρασία 200 °C και 250 °C.

Χρήσιμη συμβουλή: Λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις οδηγίες χρήσης για την πλάκα ψησίματος.

Χρήση της γάστρας Gourmet

Ζημιά στο εμαγιέ του πάτου του θαλάμου του φούρνου λόγω συσσώρευσης της θερμότητας.

Εάν τοποθετήσετε τη γάστρα Gourmet HUB 5000/5001 της Miele στο επίπεδο 1, ενδέχεται να συσσωρευτεί θερμότητα στον πάτο του θαλάμου του φούρνου λόγω της μικρής απόστασης: Το εμαγιέ μπορεί να ραγίσει ή να αποκολληθεί.

Μην τοποθετείτε τη γάστρα Gourmet HUB 5000/5001 της Miele στο επίπεδο 1.

Μην τοποθετείτε επίσης ποτέ τη γάστρα στο επάνω στηρίγμα του επιπέδου 1, καθώς στο σημείο αυτό δε συγκρατείται από την προστασία εξόδου.

Χρησιμοποιείτε **γενικά το επίπεδο 2** ή για γκρατινάρισμα, το επίπεδο 3 ή 4.

- Σπρώξτε τη γάστρα Gourmet ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στις ράγες στήριξης.

Χειρισμός

Ανάλογα με το επίπεδο, η γάστρα και το καπάκι (αν υπάρχει) δεν μπορούν να χρησιμοποιηθούν μαζί, καθώς το συνολικό ύψος ξεπερνά το διαθέσιμο ύψος.

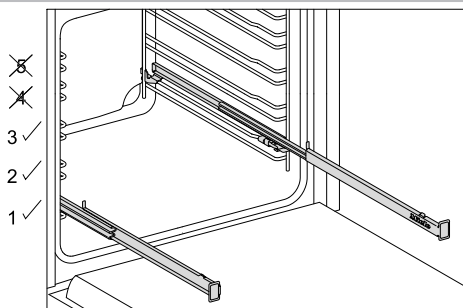
Χρήσιμη συμβουλή: Λεπτομερείς πληροφορίες μπορείτε να βρείτε στις οδηγίες χρήσης για τη γάστρα Gourmet.

Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip HFC 70-C

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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



Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip μόνο στα επίπεδα 1, 2 και 3.

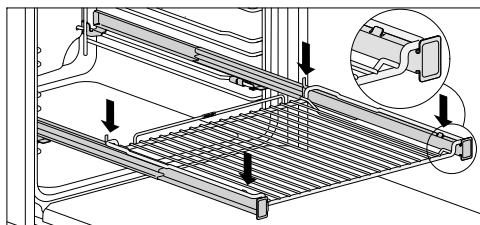
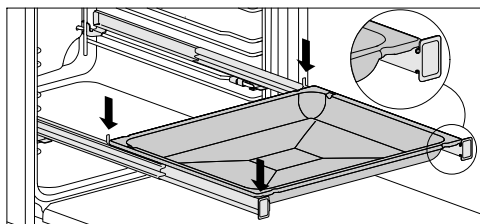
Ένα επίπεδο της ράγας στήριξης αποτελείται από δύο στηρίγματα. Οι συρόμενες ράγες FlexiClip στερεώνονται κάθε φορά στα επάνω στηρίγματα ενός επιπέδου.

Για να χρησιμοποιήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip για όλα τα τρόφιμα που πρόκειται να μαγειρευτούν στο επίπεδο 2, εγκαταστήστε τις Συρόμενες ράγες FlexiClip στο επίπεδο 1.

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

Μόνο όταν οι συρόμενες ράγες FlexiClip είναι πλήρως τοποθετημένες, τα εξαρτήματα τοποθετούνται με ασφάλεια ανάμεσα στα μπροστινά και τα πίσω άγκιστρα και ασφαλιζονται από τυχόν πτώση.

Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.



Έτσι ώστε τα εξαρτήματα να μην γλιστρήσουν κατά λάθος,

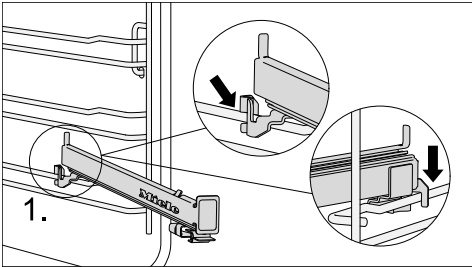
- Προσέξτε, ώστε τα εξαρτήματα να είναι τοποθετημένα πάντα ανάμεσα στα μπροστινά και τα πίσω άγκιστρα των συρόμενων ραγών.

- Τοποθετείτε τη σχάρα πάντα με την επιφάνεια τοποθέτησης προς τα κάτω πάνω στις συρόμενες ράγες FlexiClip.

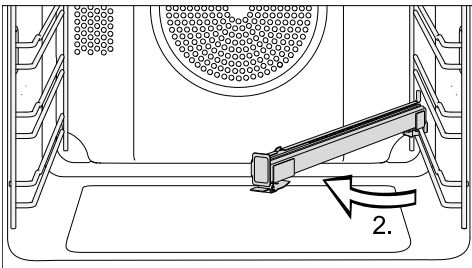
Μην ανοίγετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση.

Η συρόμενη ράγα FlexiClip με το λογότυπο της Miele τοποθετείται στη **δεξιά** πλευρά του θαλάμου του φούρνου.

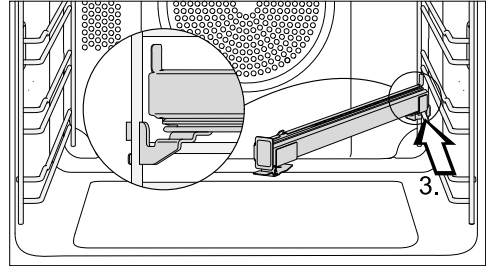
Τοποθέτηση των συρόμενων ραγών FlexiClip



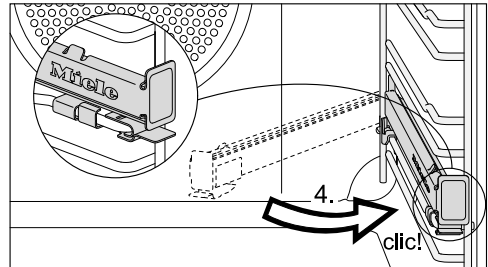
- Τοποθετείτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip μπροστά πάνω στο ανώτερο στήριγμα ενός επιπέδου στήριξης (1.).



- 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.).

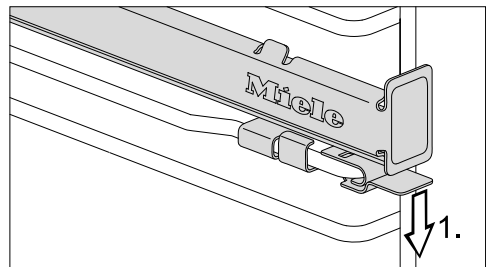


- Στρέφετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip προς τα πίσω και τη γαντζώνετε στο επάνω στήριγμα μέχρι να ακουστεί ένα κλικ (4.).

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

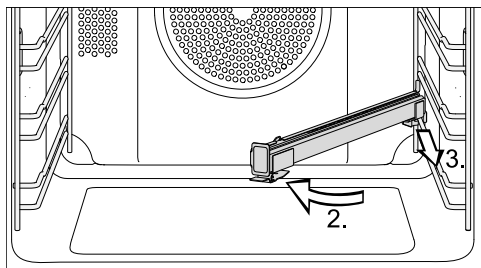
Αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

- Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.



Χειρισμός

- Πιέστε τη γλώσσα της συρόμενης ράγας FlexiClip προς τα κάτω (1.).



- Στρέψτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο μέσο του θαλάμου του φούρνου (2.) και τραβήξτε την κατά μήκος του επάνω στηρίγματος προς τα εμπρός (3.).
- Ανασηκώστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip από το στήριγμα και αφαιρέστε την.

Ψήσιμο φαγητών

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών

- Ρυθμίστε τον χρόνο μαγειρέματος. Συνιστάται να προεπιλέξετε τη ρύθμιση χρονικά κοντά στην ώρα ψησίματος. Διαφορετικά, η ζύμη θα ξεραθεί και η απόδοση της μαγιάς θα μειωθεί.
- Γενικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σάκχα, 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 σάκχα.
- 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 φέρουν επιστροφή PerfectClean. Γενικά οι επιφάνειες με επιστροφή PerfectClean δε χρειάζεται να λαδώνονται ή να καλύπτονται με αντιαθλητικό χαρτί.

- Χρησιμοποιείτε αντικολλητικό χαρτί για το ψήσιμο αλμυρών ή γλυκών βουτημάτων, επειδή τα διογκωτικά υλικά που περιέχουν μπορεί να καταστρέψουν τις επιφάνειες με επιστροφή 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 σάκχα.

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Επιλογή θερμοκρασίας

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

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

Οι χρόνοι που αναγράφονται στους πίνακες μαγειρέματος ισχύουν, εφόσον δεν ορίζεται διαφορετικά, για μη προθερμασμένο θάλαμο του φούρνου. Σε

Χρήσιμες πληροφορίες

προθερμασμένο θάλαμο του φούρνου, ο χρόνος μειώνεται κατά 10 λεπτά περίπου.

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

Αν η οδοντογλυφίδα βγει στεγνή και δε φέρει υπολείμματα υγρής ζύμης, το φαγητό έχει ψηθεί.

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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 ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κατά 10°C χαμηλότερα από ό,τι αναγράφεται. Ο χρόνος ψησίματος δεν αλλάζει.

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

Χρήση επιλογής θερμός αέρας Eco

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Ψήσιμο φαγητών

Συμβουλές για ψήσιμο

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

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

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

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

Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.
- Στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  επιλέξτε μια θερμοκρασία χαμηλότερη κατά περίπου 20 °C από ό,τι στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση .
- Για κομμάτια κρέατος που ζυγίζουν πάνω από 3 kg, επιλέξτε μια θερμοκρασία χαμηλότερη κατά περίπου 10 °C από τη θερμοκρασία που ανα-

Χρήσιμες πληροφορίες

γράφεται στον πίνακα μαγειρέματος. Η διαδικασία ψήσιματος διαρκεί κάπως περισσότερο, αλλά το κρέας ψήνεται ομοιόμορφα και η κρούστα δε 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.

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ⌚

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

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

- Βοδινό/Κυνήγι: 15-18 min/cm
- Χοιρινό/Μοσχάρι/Αρνί: 12-15 min/cm
- Ροσμπίφ/Φιλέτο: 8-10 min/cm

- Γενικά ελέγχετε το συντομότερο δυνατό, αν το φαγητό έχει ψηθεί.

Συμβουλές

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

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

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

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

Χρήση επιλογής αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήση θερμός αέρας plus

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

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής θερμός αέρας

Eco 

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

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Ψήσιμο στο γκριλ



Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

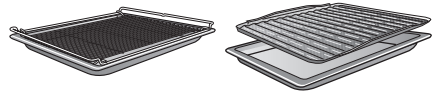
Όταν ψήνετε στο γκριλ, φροντίστε να κλείνετε την πόρτα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

- Η προθέρμανση είναι απαραίτητη για το ψήσιμο στο γκριλ. Προθερμαίνετε την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ για περίπου 5 λεπτά με κλειστή πόρτα.
- Ξεπλένετε γρήγορα το κρέας στη βρύση κάτω από τρεχούμενο κρύο νερό και στεγνώνετε το. Μην αλατίζετε πριν από το ψήσιμο τις φέτες κρέατος, ώστε να μην χάσουν τους χυμούς τους.
- Μπορείτε να αλείψετε τα άπαχα κρέατα με λάδι. Μην χρησιμοποιείτε άλλα λίπη, επειδή μαυρίζουν εύκολα ή δημιουργούν κάπνα.
- Καθαρίζετε και αλατίζετε τα λεπτά ψάρια και τις φέτες ψαριού. Μπορείτε επίσης να ραντίσετε το ψάρι με χυμό λεμονιού.

- Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη από επάνω σάρα 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 σάρα με λάδι και τοποθετήστε πάνω σε αυτήν το φαγητό.

Μην χρησιμοποιείτε το ρηχό ταψί.



Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

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

Επιλογή θερμοκρασίας

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

Επιλογή επιπέδου

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

Χρήσιμες πληροφορίες

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.

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), φροντίzte 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.

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

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

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

Έτσι, το κρέας γίνεται εξαιρετικά τρυφερό και ζουμερό.

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

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

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

Χρήση πάνω/κάτω αντίσταση

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

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης με τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 2.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  και θερμοκρασία 120 °C.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο του φούρνου μαζί με το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα για περίπου 15 λεπτά.

Χρήσιμες πληροφορίες

- Ενώ ο θάλαμος του φούρνου προθερμαίνεται, τσιγαρίστε σε δυνατή φωτιά το κομμάτι κρέας στην εστία από όλες τις πλευρές.

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.

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

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο.

- Τοποθετήστε το τσιγαρισμένο κρέας πάνω στη σχάρα.
- Μειώνετε τη θερμοκρασία στους 100 °C.
- Ολοκληρώστε το ψήσιμο του κρέατος.

Κονσερβοποίηση

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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

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

Προετοιμασία φρούτων και λαχανικών

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

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

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

Ελαττώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.

Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγου- πιών

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

Κονσερβοποίηση λαχανικών

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

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

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

🌡️/⌚ Θερμοκρασία και χρόνος συμπληρωματικής θέρμανσης

Αφαίρεση βάζων μετά την κονσερβο- ποίηση



Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Μετά την κονσερβοποίηση τα βάζα είναι πολύ καυτά.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα βάζα.

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

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

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

Αποξήρανση

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

Χρήσιμες πληροφορίες

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Λήψη αποξηραμένων τροφίμων από τον φούρνο

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

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

- Αφήστε τα αποξηραμένα φρούτα ή λαχανικά να 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.

Ζέσταμα πιατικών

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

Ζεσταίνετε μόνο σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

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



Κίνδυνος εγκαύματος!

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

- Βγάλτε το ζεσταμένο σκεύος από τον θάλαμο φούρνου.

Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα

Πρακτικές συμβουλές για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες και παρόμοια τρόφιμα

Παρασκευάζετε αυτά τα κατεψυγμένα προϊόντα με τον τρόπο λειτουργίας 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.

AirFry

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.

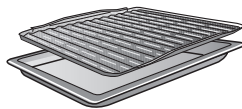
Ως εκ τούτου, το AirFrying ενδείκνυται ιδιαίτερα για κατεψυγμένα προϊόντα, όπως τηγανητές πατάτες, κροκέτες ή παρόμοια είδη.

Εξαρτήματα

- Χρησιμοποιείτε **για τα φαγητά που δε στάζουν υγρά**, όπως π.χ. οι τηγανητές πατάτες, το διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet και AirFry. Χάρη στις λεπτές τρύπες του ρηχού ταψιού Gourmet 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 γκριλ και ψησίματος (αν υπάρχει). Με το ταψί γκριλ και ψησίματος δεν καίγονται οι χυμοί του ψητού και έτσι μπορείτε να τους χρησιμοποιήσετε για άλλες παρασκευές. Αλείψετε το ταψί γκριλ και ψησίματος 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.
- Απλώστε το φαγητό ομοιόμορφα και σε μία μόνο στρώση, εφόσον είναι δυνατό, επάνω στο διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet και AirFry ή στο ταψί γκριλ και ψησίματος.
- Τοποθετείτε το φαγητό σε μη προθερμασμένο θάλαμο του φούρνου. Εάν το αποτέλεσμα δεν είναι αρκετά τραγανό για τα γούστα σας, μπορείτε την επόμενη φορά να προθερμάνετε τον θάλαμο του φούρνου.
- Μαγειρεύετε μόνο σε ένα επίπεδο. Μαγειρεύοντας σε πολλά επίπεδα ταυτόχρονα αυξάνεται πολύ η υγρασία μέσα στον θάλαμο του φούρνου και το φαγητό δε γίνεται τραγανό.
- Γενικά το φαγητό τοποθετείται στο 2ο επίπεδο. Αν, ωστόσο, θέλετε να είναι πιο ροδωμένο 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 σάς το υπενθυμίζει.

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.

Χρήσιμες πληροφορίες

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

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 στε-
γνώστε 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 συνε-
χίστε το ψήσιμο για άλλα 10 λεπτά.

Για το ντιπ ανακατέψτε όλα τα υλικά με-
ταξύ τους και αλατοπιπερώστε. Φυλάξ-
τε το ντιπ στο ψυγείο μέχρι να το σερβί-
ρετε.

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

Χρήσιμες πληροφορίες

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 μπαστούνια με πάχος 1 cm και μήκος 3 cm. Ξαναπιέστε τα μπαστούνια 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 μπαστούνια 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 μπαστούνια τόφου έτσι ώστε να μην ακουμπάνε το ένα το άλλο. Βάλτε τα μπαστούνια 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

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 έμενταλ)

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 γενναιόδωρα 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, σοτάρете 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: 

Θερμοκρασία: 180°C

Χρόνος μαγειρέματος: 10 λεπτά

Επίπεδο: 3

Χρήσιμες πληροφορίες

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 γενναϊόδωρα 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 στυμμένο 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. Περικύστε 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

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), πικάντικό | 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:  | Air Fry

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 αναμείξτε 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

Χρήσιμες πληροφορίες

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 ντρέισινγκ

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 σε δύο είδη πιπεριών, τις κομμένες πατάτες, το κρεμμύδι και το σκόρδο, περιχύστε 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 ντρέισινγκ, 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 ντρέισινγκ. Σερβίρετε το ψάρι επάνω από τη σαλάτα.

Χρήσιμες πληροφορίες

Ρυθμίσεις

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 210°C

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Επίπεδο: 2

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

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.

Ρυθμίσεις

Τρόπος λειτουργίας:  | AirFry

Θερμοκρασία: 200°C

Χρόνος μαγειρέματος: 8 λεπτά

Επίπεδο: 2

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

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 μπαστούνι 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 μπαστούνι 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 κρυώσει.

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

αυτόματα προγράμμ.

Υποδείξεις για τη χρήση

- Για τη χρήση των αυτόματων προγραμμάτων θα πρέπει οι συνοδευτικές συνταγές να παρέχουν κάποια καθοδήγηση. Για να πετύχετε το καλύτερο δυνατό μαγειρικό αποτέλεσμα συνιστούμε να χρησιμοποιείτε τις ποσότητες και τα εξαρτήματα που αναφέρονται στις συνταγές.
- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος, αφήστε τον θάλαμο του 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.

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.

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

Ξεφλουδίζετε 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.

Χρήσιμες πληροφορίες

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, τύ-
που 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 ζελατίνα, λευκή
500 g κρέμα γάλακτος

Για το γαρνίρισμα

1 κουτ. σούπ. ζάχαρη άχνη

Για τη γέμιση Cappuccino

100 g σοκολάτα, μαύρη
500 g κρέμα γάλακτος
6 φύλλα ζελατίνα, 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 Cappuccino

Για τη γέμιση Cappuccino, 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 βερίκοκο.

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

Χρήσιμες πληροφορίες

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.

Ξεφλουδίζετε 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

 | 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.

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.

Χρήσιμες πληροφορίες

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.

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

Χρήσιμες πληροφορίες

Πίτσα (ζύμη μαγιάς)

Χρόνος προετοιμασίας: 90 λεπτά

Για 4 μερίδες

Για τη ζύμη

30 g μαγιά, νωπή

170 ml νερό | χλιαρό

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. σούπ. λάδι

Για την επικάλυψη

2 κρεμμύδια

1 σκελίδα σκόρδο

400 g τομάτες από κονσέρβα, αποφλοιωμένες, ψιλοκομμένες

2 κουτ. σούπ. 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. σούπ. 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.

Χρήσιμες πληροφορίες

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, αποφλοιωμένες, 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.

Ανοίξτε 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 για σουριού

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.

Κοτόπουλο

Χρόνος προετοιμασίας: 95 λεπτά
Για 2 μερίδες

Υλικά

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

Χρήσιμες πληροφορίες

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

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.

Χρήσιμες πληροφορίες

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

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

Χρήσιμες πληροφορίες

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

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 αντικολλητικό τηγάνι. Τσιγαρίστε τους κύβους μπέικον, προσθέστε τον κιμά 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

Χρήσιμες πληροφορίες

Χειροκίνητα

Τρόπος λειτουργίας: 

Θερμοκρασία: 185-195°C

Προθέρμανση: όχι

χρόν μαγειρ: 55-65 λεπτά

Σκάλα: +HFC 70-C: 1 | -HFC 70-C: 1

Πίνακες μαγειρέματος

Υγρή ζύμη

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

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, 📏⁵ 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.

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 .

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

⁴ Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίσει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Χρήσιμες πληροφορίες

Ζύμη σφικτή

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

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, ⁵ Σκάλα (+HFC: με τηλεσκοπικές
ράγες HFC 70-C/-HFC: χωρίς τηλεσκοπικές ράγες FlexiClip HFC 70-C), 🕒 Χρόνος μαγειρέ-
ματος,  Θερμός αέρας plus,  Θερμός αέρας Eco,  Πάνω/κάτω αντίσταση,  εντα-
τικό ψήσιμο

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

¹ Χρησιμοποιήστε μια ματ, σκουρόχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σχά-
ρα.

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

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

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

Ζύμη μαγιάς

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		🌡️ [°C]	 ⁵ +HFC -HFC		⌚ [min]
Κέικ κλασικό (σάρα, κλασική φόρμα, Ø 24 cm) ¹		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 ³	1+3	30–40 ⁵
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) ¹		180–190	1	2	35–45
		190–200 ²	1	2	30–40
Ψωμί ολικής άλεσης (σάρα, μακρόστενη φόρμα, 30 cm) ¹		180–190	1	2	55–65
		210–220 ²	1	2	45–55
Φούσκωμα ζύμης (σάρα)		30–35	– ⁴	– ⁴	–

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, ⁵ 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 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 .

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

⁴ 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.

⁵ Αφαιρέστε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αν το φαγητό ροδίζει επαρκώς, προτού ολοκληρωθεί ο αναφερόμενος χρόνος ψησίματος.

Χρήσιμες πληροφορίες

Ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού

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

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, ⁵₁ 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 (εξαρτήματα)		🌡️ [°C]	 ⁵ ₁		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Βάση παντεσπάνι (2 αυγά), (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		160-170 ²	1	2	15-25
Βάση παντεσπάνι (4-6 αυγά), (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		150-160 ²	1	2	30-40
Αφράτο παντεσπάνι* (σάρα, λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm) ¹		180 ²	1	2	20-30
		150-170 ²	1	2	25-45
Παντεσπάνι (1 ρηχό ταψί)		180-190 ²	1	2	10-20

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, ⁵₁ 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, σκούροχρωμη φόρμα και τοποθετήστε την στο κέντρο πάνω στη σχάρα.

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

Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες

Γλυκά/Αρτοσκευάσματα (εξαρτήματα)		 [°C]	 ⁵ ₁		 [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 ¹	1+3	20-30 ²
Αμυγδαλωτά (1 ρηχό ταψί)		120-130	1	2	25-50
Αμυγδαλωτά (2 ρηχά ταψιά)		120-130	1+3 ¹	1+3	25-50 ²
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 ¹	1+3	150-180

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ⁵₁ Σκάλα (+HFC: με συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C/-HFC: χωρίς συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C),  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμός αέρας plus

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.

Χρήσιμες πληροφορίες

Αλμυρά

Φαγητό (εξαρτήματα)		🌡️ [°C]	📏 ⁵ 1		⌚ [min]
			+HFC	-HFC	
Τάρτα αλμυρή (1 ρηχό ταψί)		220-230 ²	—	1	35-45
		180-190	—	1	30-40
Κρεμμυδόπιτα (1 ρηχό ταψί)		180-190 ²	1	2	25-35
		170-180	1	2	30-40
Πίτσα, ζύμη μαγιάς (1 ρηχό ταψί)		170-180	1	2	25-35
		210-220 ²	1	2	20-30
Πίτσα, ζύμη τυριού κουάρκ-λαδιού (1 ρηχό ταψί)		170-180	1	2	25-35
		190-200 ²	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 ³	2	3	3-6
Ψητά λαχανικά (σχάρα σε ταψί γενικής χρήσης)		275 ³	3	4	5-10 ⁴
		250 ³	3	3	5-10 ⁴
Ρατατούιγ (1 ταψί γενικής χρήσης)		180-190	1	2	40-60
Τηγανητές πατάτες, κατεψυγμένες ¹ (διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry)	 	180-190	2	3	30-35 ⁴
Κροκέτες, κατεψυγμένες ¹ (διάτρητο ρηχό ταψί Gourmet Back και AirFry)	 	180-190	2	3	23-25 ⁴

 Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, 📏⁵ 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.

¹ Λάβετε υπόψη τις οδηγίες του κατασκευαστή που θα βρείτε στη συσκευασία.

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

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

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

Βοδινό

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία, ⁵ 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.

¹ Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σοτάρете το κρέας στην εστία.

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

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

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

⁶ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

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

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

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

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

Χρήσιμες πληροφορίες

Μοσχάρι

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

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

¹ Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

² Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

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

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

⁵ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

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

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

Χοιρινό

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

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

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

Χρήσιμες πληροφορίες

Αρνί, κυνήγι

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

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

¹ Πρώτα σοτάρετε το κρέας στην εστία.

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

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

⁴ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

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

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

Πουλερικά, ψάρι

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

 Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία,  Επίπεδο,  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 θερμόμετρο ψητού, μπορείτε να υπολογίσετε τον χρόνο και με βάση τη θερμοκρασία πυρήνα.

Καθαρισμός και φροντίδα



Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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



Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας.

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

Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό.

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

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

Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

Ακατάλληλα καθαριστικά

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

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλωρίο

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

Τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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

Αποσυναρμολόγηση ή αφαίρεση εξαρτημάτων

Συνιστούμε να αποσυναρμολογείτε τα εξαρτήματα για ευκολότερο χειροκίνητο καθαρισμό ή να τα αφαιρείτε από τον θάλαμο του φούρνου.

- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης και τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).
- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από το θάλαμο του φούρνου.

Αφαίρεση της ρύπανσης με καθαριστικό φούρνου

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

Μην ψεκάζετε καθαριστικό φούρνου στην οροφή του θαλάμου του φούρνου.

Μην ψεκάζετε καθαριστικό φούρνου στα διάκενα και τα ανοίγματα των τοιχωμάτων του θαλάμου του φούρνου και του πίσω τοιχώματος.

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

Αφαιρέστε τα καταλυτικά εμαγιέ εξαρτήματα, προτού χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνου μέσα στον θάλαμο του φούρνου.

- Σε πολύ δύσκολους λεκέδες στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean εφαρμόζετε το καθαριστικό φούρνου της Miele σε κρύα επιφάνεια.

- Αφήστε το καθαριστικό φούρνου να δράσει σύμφωνα με τα στοιχεία που αναγράφονται στη συσκευασία.

Καθαριστικά φούρνων άλλων κατασκευαστών επιτρέπεται να εφαρμόζονται μόνο σε κρύες επιφάνειες και να δρουν ο πολύ για 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.

Καθαρισμός της πρόσοψης

- Καθαρίστε την πρόσοψη με ένα καθαρό απορροφητικό πανί, υγρό απορρυπαντικό πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.
- Στεγνώστε έπειτα την πρόσοψη με ένα μαλακό πανί.

Χρήσιμη συμβουλή: Για τον καθαρισμό μπορείτε ακόμη να χρησιμοποιήσετε ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες, χωρίς απορρυπαντικό.

Θάλαμος του φούρνου

Καθαρισμός χειροκίνητα των τοιχωμάτων του θαλάμου του φούρνου, του πάτου του θαλάμου του φούρνου και της οροφής του θαλάμου του φούρνου

Τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, ο πάτος του θαλάμου του φούρνου και η οροφή του θαλάμου του φούρνου φέρουν επίστρωση PerfectClean. Το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου είναι καταλυτικά εμαγιέ.

Καθαρισμός και φροντίδα

Για να διευκολύνετε τον χειροκίνητο καθαρισμό των επιφανειών του θαλάμου του φούρνου με επίστρωση PerfectClean, προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαίρεση της πόρτας
2. Αφαίρεση των εξαρτημάτων
3. Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip
4. Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

Εξασθένιση των αντικολλητικών ιδιοτήτων.

Οι αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης PerfectClean μπορεί να μειωθεί από υπολείμματα καθαριστικών και τροφίμων.

Αφαιρείτε πάντα όλα τα υπολείμματα από τις επιστρωμένες επιφάνειες PerfectClean.

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

- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.

- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Καθαρισμός της στεγανοποίησης του θαλάμου του φούρνου

Γύρω από το θάλαμο του φούρνου υπάρχει μια στεγανοποίηση από σιλικόνη για τη στεγανοποίηση στην εσωτερική πλευρά της πόρτας.

Η στεγανοποίηση λόγω υπολειμμάτων λίπους μπορεί να γίνει εύθραυστη και να σπάσει.

- Καθαρίζετε καλύτερα τη στεγανοποίηση μετά από κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

Καταλυτικά εμαγιέ πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου

Ανάλογα με τη ρύπανση, μπορείτε να καθαρίσετε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου χειροκίνητα ή καταλυτικά.

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

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

Αφαιρέστε τα καταλυτικά εμαγιέ εξαρτήματα, προτού χρησιμοποιήσετε καθαριστικό φούρνου μέσα στον θάλαμο του φούρνου.

Αφαίρεση και τοποθέτηση του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου

Μπορείτε να αφαιρέσετε το καταλυτικά εμαγιέ πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου για τον χειροκίνητο καθαρισμό. Συνιστούμε να αφαιρέσετε την πόρτα για να διευκολύνετε την αφαίρεση του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από την περιστρεφόμενη φτερωτή.

Μπορείτε να τραυματιστείτε από την φτερωτή του ανεμιστήρα θερμού αέρα.

Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο πριν αφαιρέσετε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

Τραβήξτε το φιν από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα.

Ποτέ μη λειτουργείτε τον φούρνο χωρίς το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

Προϋποθέσεις: Ο φούρνος είναι ηλεκτρικά αποσυνδεδεμένος από το δίκτυο. Οι ράγες στήριξης έχουν αφαιρεθεί.

Απαιτούμενα εργαλεία:

Κατσαβίδι Torx T20

■ Λύστε τις τέσσερις βίδες στις γωνίες του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου και αφαιρέστε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

Μπορείτε να καθαρίσετε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

■ Τοποθετήστε προσεκτικά το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου μετά τον καθαρισμό.

Τα ανοίγματα πρέπει να είναι τοποθετημένα με τέτοιον τρόπο όπως απεικονίζονται στο κεφάλαιο "Ο φούρνος σας".

■ Τοποθετήστε τις ράγες στήριξης.

■ Συνδέστε πάλι τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Μπορείτε να θέσετε τον φούρνο ξανά σε λειτουργία.

Καθαρισμός του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου με το χέρι

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

Μπορείτε να αφαιρέσετε με το χέρι λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά.

Για να καθαρίσετε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου με το χέρι, προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαίρεση της πόρτας
2. Αφαίρεση των εξαρτημάτων

Καθαρισμός και φροντίδα

3. Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip
4. Αφαίρεση του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου

■ Καθαρίστε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα.

■ Ξεπλύνετε καλά το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου.

■ Αφήστε το πίσω τοίχωμα του θαλάμου του φούρνου να στεγνώσει πριν το επανατοποθετήσετε.

Καταλυτικός καθαρισμός του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου

Στις υψηλές θερμοκρασίες, το καταλυτικό εμαγιέ καθαρίζεται αυτόνομα από λεκέδες λαδιού και λίπους.

Προϋπόθεση: Η πόρτα είναι τοποθετημένη.

Για τον καταλυτικό καθαρισμό του πίσω τοιχώματος του θαλάμου του φούρνου προχωρήστε ως εξής:

1. Αφαίρεση των εξαρτημάτων
2. Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip
3. Απομάκρυνση της χοντρής ρύπανσης από την εσωτερική πλευρά της πόρτας, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, τον πάτο του θαλάμου του φούρνου και την οροφή του θαλάμου του φούρνου, για να μην "καεί" αυτή η ρύπανση

■ Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και 250 °C.

■ Θερμάνετε τον άδειο θάλαμο του φούρνου τουλάχιστον για 1 ώρα.

Η διάρκεια ρυθμίζεται ανάλογα με τον βαθμό ρύπανσης.

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

- Καθαρίστε την εσωτερική πλευρά της πόρτας, τα τοιχώματα του θαλάμου του φούρνου, τον πάτο του θαλάμου του φούρνου και την οροφή του θαλάμου του φούρνου με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.

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

Ράγες στήριξης

Συνιστούμε την αφαίρεση των ραγών στήριξης για τον ευκολότερο χειροκίνητο καθαριστικό.

Αφαίρεση και τοποθέτηση των ραγών στήριξης

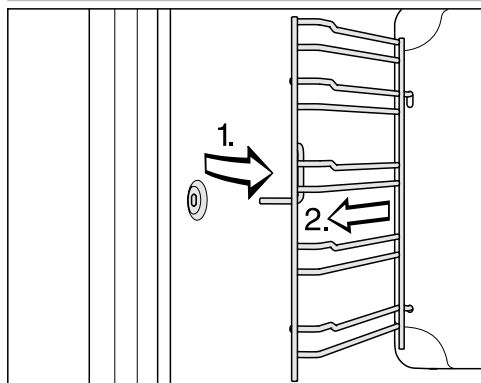
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).

Μπορείτε να αφαιρέσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip προηγουμένως ξεχωριστά.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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



- Τραβήξτε τις ράγες στήριξης από μπροστά έξω από το στήριγμα (1) και αφαιρέστε τες (2).
- Επανατοποθετήστε τις ράγες στήριξης με την αντίθετη σειρά.
- Τοποθετήστε ξανά τις συρόμενες ράγες FlexiClip (εάν υπάρχουν).

Καθαρισμός των ραγών στήριξης

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.

Προϋπόθεση: Οι ράγες στήριξης έχουν αφαιρεθεί.

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

Συρόμενες ράγες FlexiClip

Συνιστούμε την αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip, για τον ευκολότερο χειρισμό καθαρισμού.

Καθαρισμός και φροντίδα

Καθαρισμός των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

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.

Προϋπόθεση: Οι συρόμενες ράγες FlexiClip έχουν αφαιρεθεί.

- Απομακρύνετε τη ρύπανση κατά προτίμηση αμέσως με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Αφαιρέστε την ενδεχομένως κολλημένη ρύπανση με τη σκληρή πλευρά ενός σφουγγαριού πιάτων.
Μη χρησιμοποιείτε σύρματα από ανοξείδωτο χάλυβα, καθώς μπορεί να προκαλέσουν γρατζουνιές στις επιφάνειες.
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
- Στη συνέχεια, σκουπίστε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

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.

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

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

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

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

Σχάρα

Συνιστούμε την αφαίρεση της σχάρας από τον θάλαμο του φούρνου για τον ευκολότερο χειροκίνητο καθαρισμό.

Καθαρισμός της σκάρας

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

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.

Προϋπόθεση: Η σκάρα έχει αφαιρεθεί από το θάλαμο του φούρνου.

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

Ρηχά ταψιά και φόρμες ψησίματος

Συνιστούμε να αφαιρείτε τα ρηχά ταψιά και τις φόρμες ψησίματος από το θάλαμο του φούρνου για τον ευκολότερο καθαρισμό.

Καθαρισμός ρηχών ταψιών και φορμών ψησίματος με επίστρωση PerfectClean

Προϋπόθεση: Τα ρηχά ταψιά και οι φόρμες ψησίματος έχουν αφαιρεθεί από το θάλαμο του φούρνου.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

Ζημιά στις επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean.

Οι επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean μπορεί να υποστούν ζημιά στο πλυντήριο πιάτων.

Σε καμία περίπτωση μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων εξαρτήματα με επίστρωση PerfectClean.

Εξασθένιση των αντικολλητικών ιδιοτήτων.

Οι αντικολλητικές ιδιότητες της επίστρωσης PerfectClean μπορεί να μειωθεί από υπολείμματα καθαριστικών και τροφίμων.

Αφαιρείτε πάντα όλα τα υπολείμματα από τις επιστρωμένες επιφάνειες PerfectClean.

Καθαρισμός και φροντίδα

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

Πλάκα ψησίματος

Συνιστούμε να αφαιρέσετε την πλάκα ψησίματος από τον Θάλαμο του φούρνου για τον ευκολότερο καθαρισμό.

Καθαρισμός της πλάκας ψησίματος και της ξύλινης σπάτουλας



Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Η πλάκα ψησίματος θερμαίνεται όσο είναι στον φούρνο και αποθηκεύει τη θερμότητα.

Υπάρχει κίνδυνος η πλάκα ψησίματος να σας κάψει.

Πριν καθαρίσετε την πλάκα ψησίματος με το χέρι, αφήστε την να κρυώσει στον θάλαμο του φούρνου.

Οι μεγάλες διαφορές θερμοκρασίας μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στην πλάκα ψησίματος.

Μην τοποθετείτε την καυτή πλάκα πάνω σε κρύες επιφάνειες όπως π.χ. πλακάκια ή πέτρα.

Μην καθαρίζετε την καυτή πλάκα με κρύο νερό.

Αν η πλάκα καθαριστεί στο πλυντήριο πιάτων, μπορεί να υποστεί ζημιά.

Καθαρίζετε την πλάκα ψησίματος αποκλειστικά με το χέρι.

Αν η ξύλινη σπάτουλα πλυθεί στο πλυντήριο πιάτων ή μείνει για πολλή ώρα σε νερό υφίσταται ζημιά. Το ξύλο φουσκώνει και παραμορφώνεται. Η σπάτουλα είναι φτιαγμένη από μη επεξεργασμένο ξύλο, γι' αυτό τα λίπη ή οι επικαθίσεις, όπως η σάλτσα τομάτας, μπορούν να αλλοιώσουν το χρώμα.

Ξεπλύνετε για λίγο την ξύλινη σπάτουλα και στη συνέχεια στεγνώστε την.

Προϋπόθεση: Η πλάκα ψησίματος έχει αφαιρεθεί από τον θάλαμο του φούρνου.

- Καθαρίστε την πλάκα ψησίματος και την ξύλινη σπάτουλα με ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.
- Στεγνώστε τις επιφάνειες με ένα καθαρό πανί.

Συμβουλές

- Απομακρύνετε καμένα υπολείμματα με μια ξύστρα κεραμικών επιφανειών ή αφού τα αφήσετε να μαλακώσουν στο νερό. Μπορείτε να μαλακώσετε τα υπολείμματα στην πλάκα ψησίματος με ζεστό νερό και να προσθέσετε επιπλέον λευκό ξύδι στο νερό. Η κάτω πλευρά δεν είναι υαλωμένη, γι'αυτό τα λίπη ή οι επικαθίσεις, όπως η σάλτσα τομάτας, μπορούν να αλλοιώσουν το χρώμα της.
- Μπορείτε να αφαιρέσετε τα ματ σημεία, π.χ. λαδιές από τυρί με γαλάκτωμα καθαρισμού.

Γάστρα Gourmet με καπάκι

Συνιστούμε να αφαιρέσετε τη γάστρα Gourmet με καπάκι από τον θάλαμο του φούρνου για ον ευκολότερο καθαρισμό.

Καθαρισμός της γάστρας Gourmet

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

Τα τραχιά και διαβρωτικά καθαριστικά μέσα, όπως τα σπρέι γκριλ και φούρνου, τα υλικά αφαίρεσης λεκέδων και σκουριάς, η άμμος τριψίματος, τα σφουγγάρια με τραχιά επιφάνεια ή τα αιχμηρά αντικείμενα μπορούν να βλάψουν την αντιαθλητική επίστρωση.

Καθαρίστε τη γάστρα μόνο με ζεστή σαπουνάδα με απορρυπαντικό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι. Η μεγαλύτερη ρύπανση μπορεί να αφαιρεθεί με μούλιασμα σε σαπουνάδα με απορρυπαντικό πιάτων.

Προϋπόθεση: Η γάστρα Gourmet έχει αφαιρεθεί από τον θάλαμο του φούρνου.

- Καθαρίστε τη γάστρα με ζεστή σαπουνάδα με απορρυπαντικό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα ή ένα μαλακό σφουγγάρι.
- Καθαρίστε το καπάκι (εάν υπάρχει) με μια μαλακιά πετσέτα πιάτων, ζεστό νερό και υγρό απορρυπαντικό πιάτων.

Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε επίσης να καθαρίσετε τη γάστρα και το καπάκι (αν υπάρχει) στο πλυντήριο πιάτων. Υπό δυσμενείς συνθήκες, ο πάτος της γάστρας μπορεί να λεκιαστεί. Ωστόσο, η λειτουργία δεν επηρεάζεται.

Πόρτα

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 9 kg.

Η πόρτα της συσκευής αποτελείται από ένα ανοικτό σύστημα από 3 υαλοπίνακες μερικώς επιστρωμένους με υλικό που αντανακλά τη θερμότητα.

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

Καθαρισμός και φροντίδα

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

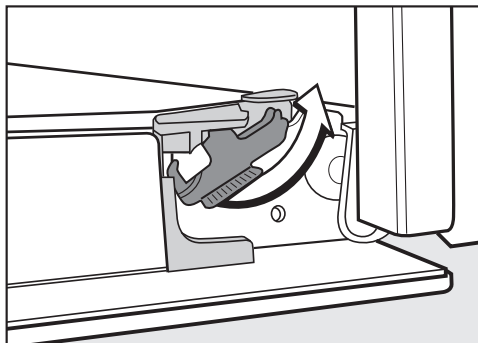
1. Αφαίρεση της πόρτας
2. Αποσυναρμολόγηση της πόρτας
3. Καθαρισμός των τζαμιών της πόρτας
4. Συναρμολόγηση της πόρτας
5. Τοποθέτηση της πόρτας

Αφαίρεση της πόρτας

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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



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

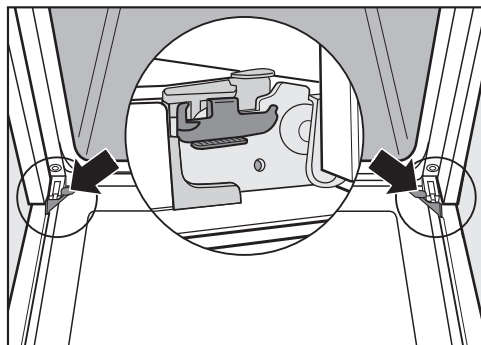
Ο φούρνος μπορεί να πάθει ζημιά, αν αφαιρέσετε με λάθος τρόπο την πόρτα.

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

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

- Κλείστε την πόρτα εντελώς.

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 9 kg.



Η πόρτα είναι συνδεδεμένη με τους μεντεσέδες μέσω στηριγμάτων.

Πριν αφαιρέσετε την πόρτα από αυτά τα στηρίγματα, πρέπει πρώτα να απασφαλίσετε τα μάνταλα στους δύο μεντεσέδες.

- Ανοίξτε εντελώς την πόρτα.



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

Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

Η πόρτα της συσκευής αποτελείται από ένα ανοικτό σύστημα από 3 υαλοπίνακες μερικώς επιστρωμένους με υλικό που αντανακλά τη θερμότητα.

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

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

Το τζάμι της πόρτας μπορεί να καταστραφεί από γρατζουνιές.

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

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

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.

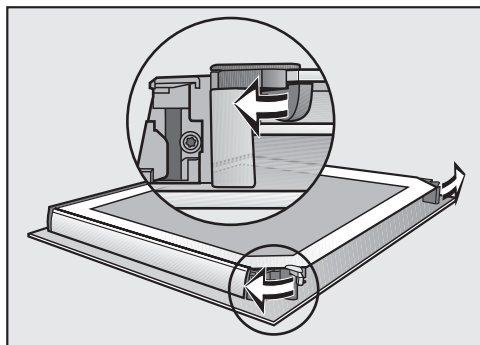
Η πόρτα μπορεί να κλείσει, αν προσπαθήσετε να την αποσυναρμολογήσετε ενώ είναι τοποθετημένη.

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.

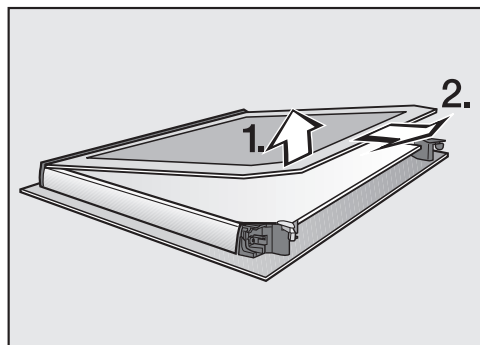
Φροντίστε η λαβή να προεξέχει στο κενό, ώστε το τζάμι της πόρτας να ακουμπά ευθυγραμμισμένα και σταθερά και να μην σπάσει κατά τον καθαρισμό.

Καθαρισμός και φροντίδα

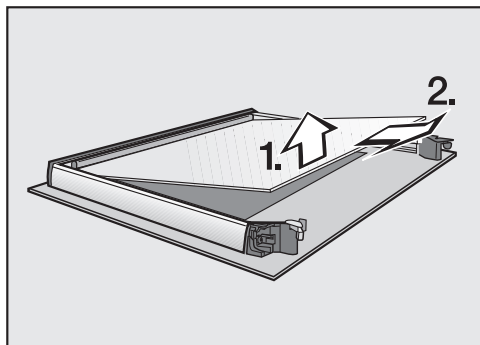


- Ανοίξτε τις δύο ασφάλειες για τα τζάμια της πόρτας, στρέφοντάς τα προς τα έξω.

Αφαιρείτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας:

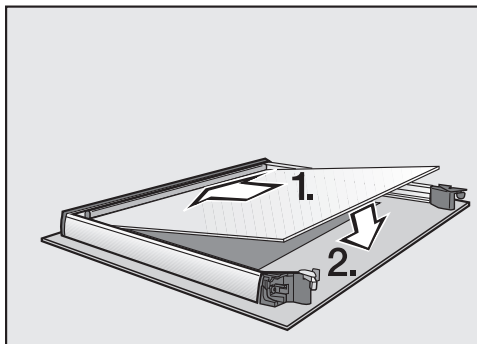


- Ανασηκώστε **ελαφρώς** το εσωτερικό τζάμι της πόρτας και τραβήξτε το από τον πλαστικό πήχη.

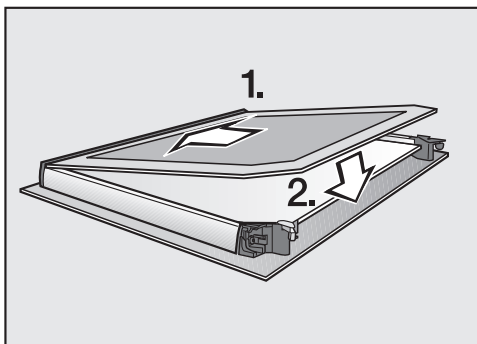


- Ανασηκώστε **ελαφρώς** το μεσαίο τζάμι της πόρτας και τραβήξτε το προς τα έξω.
- Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας και τα υπόλοιπα εξαρτήματα με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό σφουγγάρι ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Σκουπίστε τα εξαρτήματα με ένα μαλακό πανί.

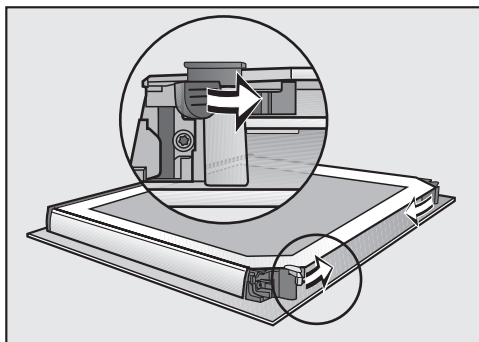
Στη συνέχεια συναρμολογήστε πάλι προσεκτικά την πόρτα:



- Τοποθετήστε το μεσαίο τζάμι κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να μπορείτε να διαβάσετε τον κωδικό προϊόντος (όχι ανάποδα).



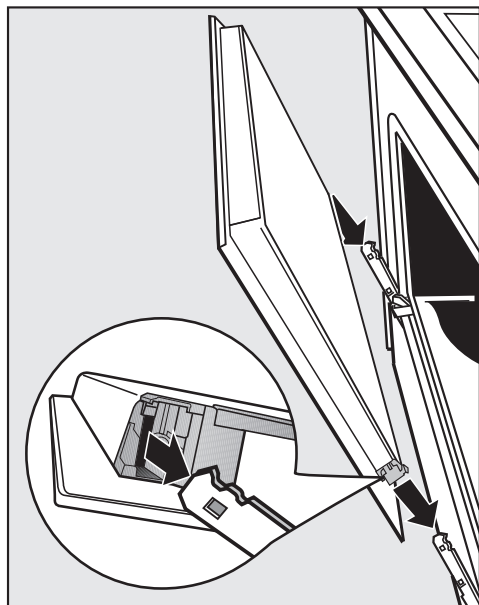
- Ωθήστε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με την ματ τυπωμένη πλευρά να δείχνει προς τα κάτω στον πλαστικό πήχη και τοποθετήστε το ανάμεσα στις ασφάλειες.



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

Η πόρτα είναι και πάλι συναρμολογημένη.

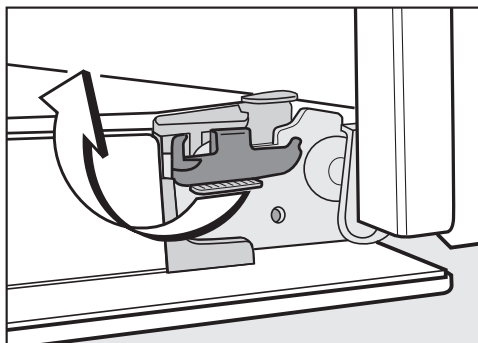
Τοποθέτηση της πόρτας



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

- Ανοίξτε εντελώς την πόρτα.

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



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

Αντιμετώπιση προβλημάτων

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

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



Υποδείξεις στην οθόνη

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Η οθόνη είναι σκοτεινή.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση Ώρα ένδειξη μη ενεργό. Επομένως, η οθόνη είναι σκοτεινή, όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος. ■ Αν θέλετε η ώρα να εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη, επιλέξτε τη ρύθμιση Ώρα ένδειξη ενεργό.
	Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα. ■ Βεβαιωθείτε ότι το φις του φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα. ■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη κλείδωμα συσκευής .	Το κλείδωμα λειτουργίας  είναι ενεργοποιημένο. ■ Επιβεβαιώστε με OK. Εμφανίζεται η ένδειξη Πιέστε για 6 δευτ. «OK». ■ Απενεργοποιήστε το κλείδωμα λειτουργίας για μια διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα. ■ Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε μόνιμα το κλείδωμα λειτουργίας, επιλέξτε τη ρύθμιση κλείδωμα συσκευής  μη ενεργό.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 12:00 μμ.	Το ηλεκτρικό ρεύμα διακόπηκε για περισσότερα από 5 λεπτά. ■ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα. Οι χρόνοι για τις διαδικασίες μαγειρέματος πρέπει να καταχωριστούν εκ νέου.

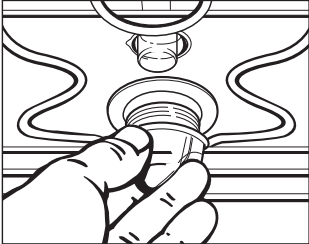
Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη διακοπή ηλεκτ ρεύματος.	Έγινε σύντομη διακοπή ηλεκτρικού ρεύματος. Μια τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος διακόπηκε. ■ Στρέψτε τον διακόπτη επιλογής τρόπων λειτουργίας στη θέση 0 . ■ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος εκ νέου.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη επιτεύχθ μέγ διάρκ λειτ.	Ο φούρνος ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Το σύστημα αυτόματης απενεργοποίησης ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. ■ Επιβεβαιώστε με OK . Ο φούρνος είναι και πάλι έτοιμος να λειτουργήσει.
βλάβη και εμφανίζεται την οθόνη ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναγράφεται εδώ.	Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας. ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.

Απρόβλεπτη συμπεριφορά

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Δεν ακούγεται κανένα ηχητικό σήμα.	Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα ή έχουν ρυθμιστεί σε υπερβολικά χαμηλή ένταση. ■ Ενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα ή αυξήστε την ένταση με τη ρύθμιση ένταση ήχου ηχητικά σήματα.
Ο θάλαμος του φούρνου δε θερμαίνεται.	Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να επιλέξετε τρόπους λειτουργίας και πλήκτρα αφής, αλλά η θέρμανση του θαλάμου φούρνου δε λειτουργεί. ■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση με τη ρύθμιση εκθεσιακή επίδειξη εκθεσιακή ρύθμιση μη ενεργό.
Ο φούρνος τέθηκε αυτόματα εκτός λειτουργίας.	Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας για λόγους οικονομίας ρεύματος, όταν, αφού τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος ή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος και μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, δεν ακολουθήσει κανένας περαιτέρω χειρισμός. ■ Θέστε και πάλι σε λειτουργία τον φούρνο.

Αντιμετώπιση προβλημάτων

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Οι συρόμενες ράγες FlexiClip μετακινούνται δύσκολα μέσα και έξω από το φούρνο.	Στα ρουλεμάν των συρόμενων ραγών FlexiClip δεν υπάρχει αρκετή λίπανση. ■ 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.
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν τίθεται σε λειτουργία.	Η λυχνία αλογόνου παρουσιάζει βλάβη.  Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος κατά τη λειτουργία θερμαίνεται πάρα πολύ. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε στις αντιστάσεις, στον θάλαμο του φούρνου και στα καυτά εξαρτήματα. Πριν από τον καθαρισμό με το χέρι περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος του φούρνου και τα εξαρτήματα.  ■ Αποσυνδέστε τον φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο. Τραβήξτε το φως από την πρίζα ή κατεβάστε την ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. ■ Αφαιρείτε το καπάκι της λυχνίας από το περίβλημα, στρέφοντάς το λίγο προς τα αριστερά και τραβώντας το προς τα κάτω μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης. ■ Αντικαταστήστε τη λυχνία αλογόνου (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, ντουί G9). ■ Τοποθετείτε πάλι το καπάκι της λυχνίας στο περίβλημα μαζί με τον δακτύλιο στεγανοποίησης και το στερεώνετε στρέφοντάς το προς τα δεξιά. ■ Συνδέστε πάλι τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Μη ικανοποιητικό αποτέλεσμα

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες μαγειρέματος διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.	Η επιλεγμένη θερμοκρασία είναι διαφορετική από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. ■ Επιλέξτε τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή. Οι ποσότητες των συστατικών διαφέρουν από αυτές της συνταγής. ■ Ελέγξτε μήπως έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυγών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.
Το κέικ/τα βουτήματα δεν έχουν πάρει ομοιόμορφο χρώμα.	Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο. ■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγξτε αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στον φούρνο. Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν είναι κατάλληλα για τον τρόπο λειτουργίας. ■ Στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  οι ανοιχτόχρωμες ή χωρίς επικάλυψη φόρμες δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα. Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.
Στο καταλυτικό εμαγιέ υπάρχουν λεκέδες στο χρώμα της σκουριάς.	Λεκέδες από μπαχαρικά, ζάχαρη ή παρόμοια υλικά δεν απομακρύνονται μέσω της καταλυτικής διαδικασίας καθαρισμού. ■ Αφαιρέστε τα καταλυτικά εμαγιέ εξαρτήματα και καθαρίστε αυτήν τη ρύπανση με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων και μια μαλακή βούρτσα.

Ασυνήθιστοι θόρυβοι

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

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

Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

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

Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

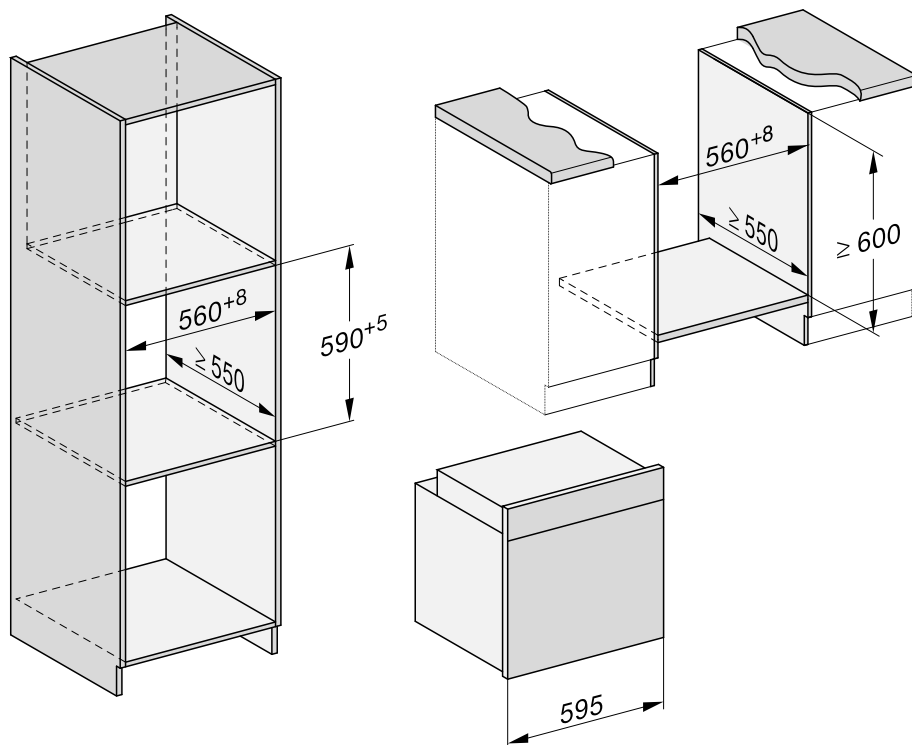
Περισσότερες πληροφορίες για τους όρους εγγύησης θα βρείτε στο συνοδευτικό έντυπο εγγύησης.

Διαστάσεις εντοιχισμού

Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

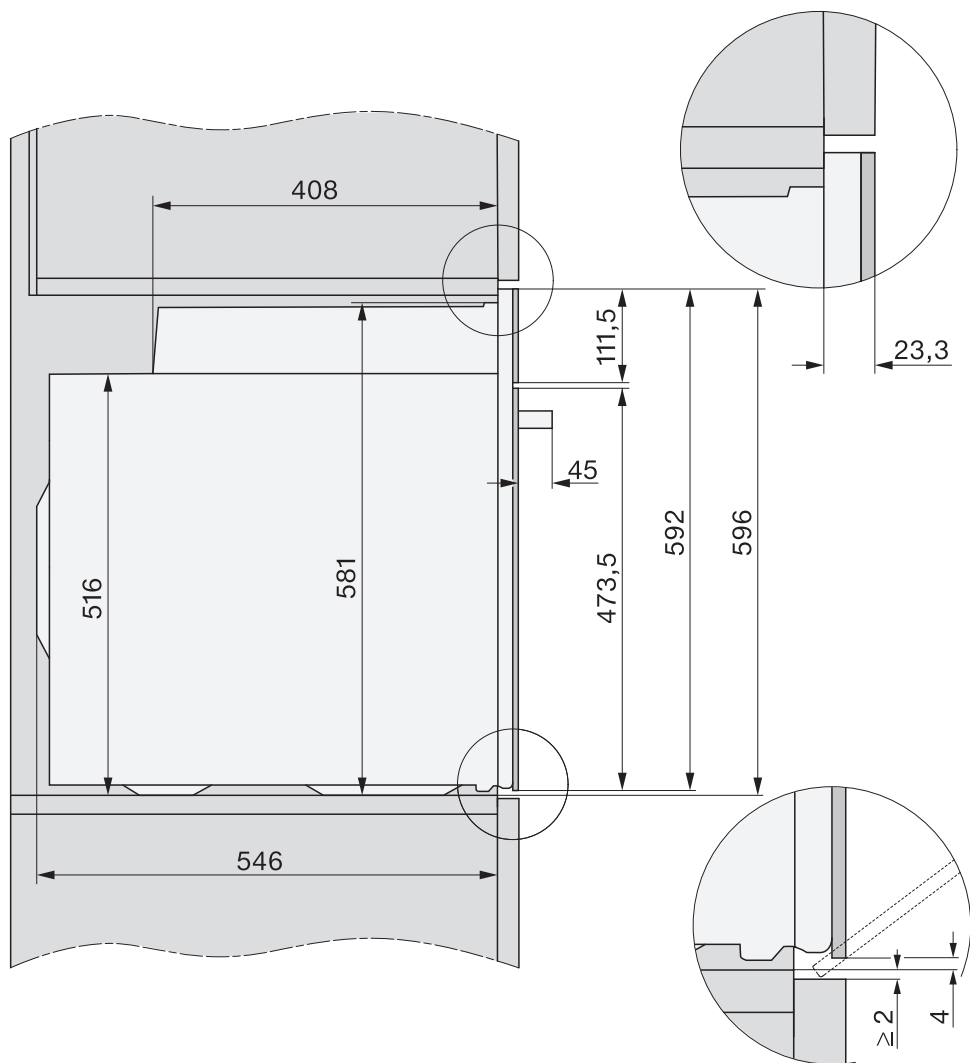
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι

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.

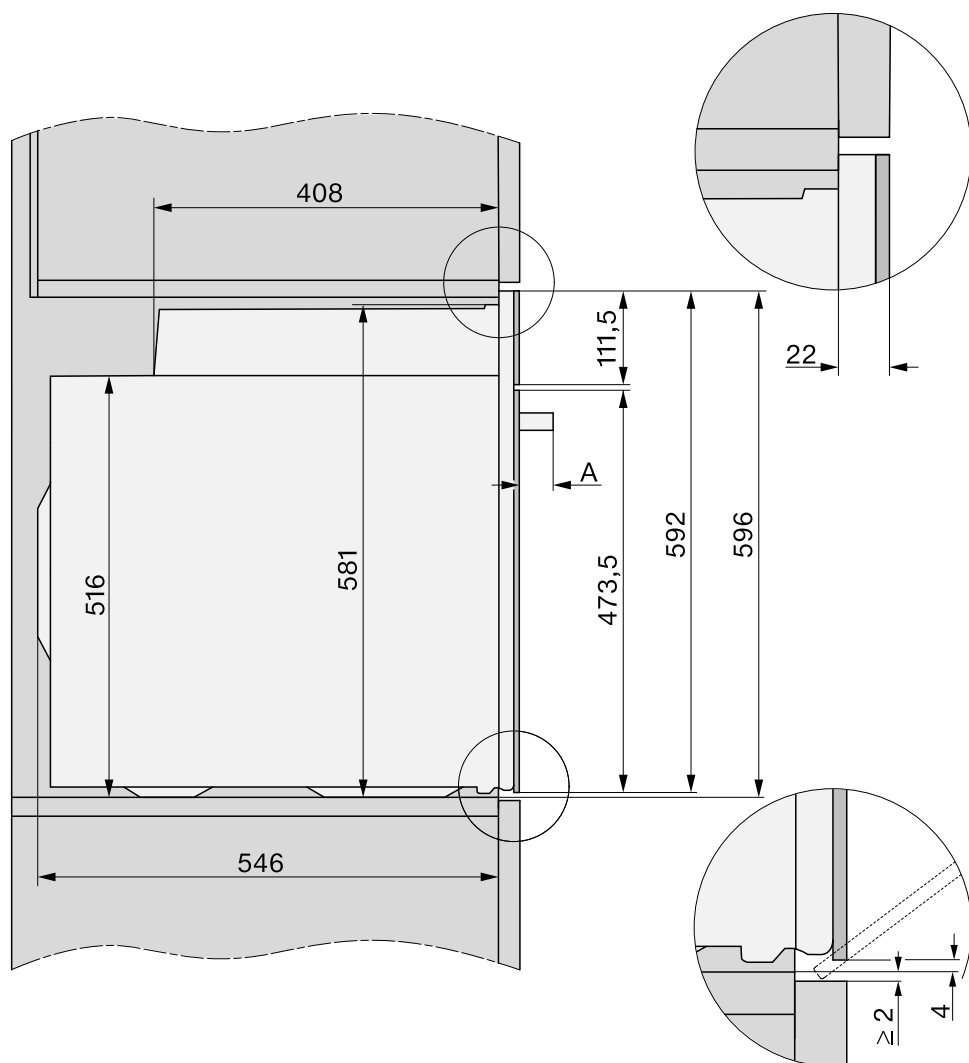


Εγκατάσταση

Πλαϊνή όψη Η 24xκ



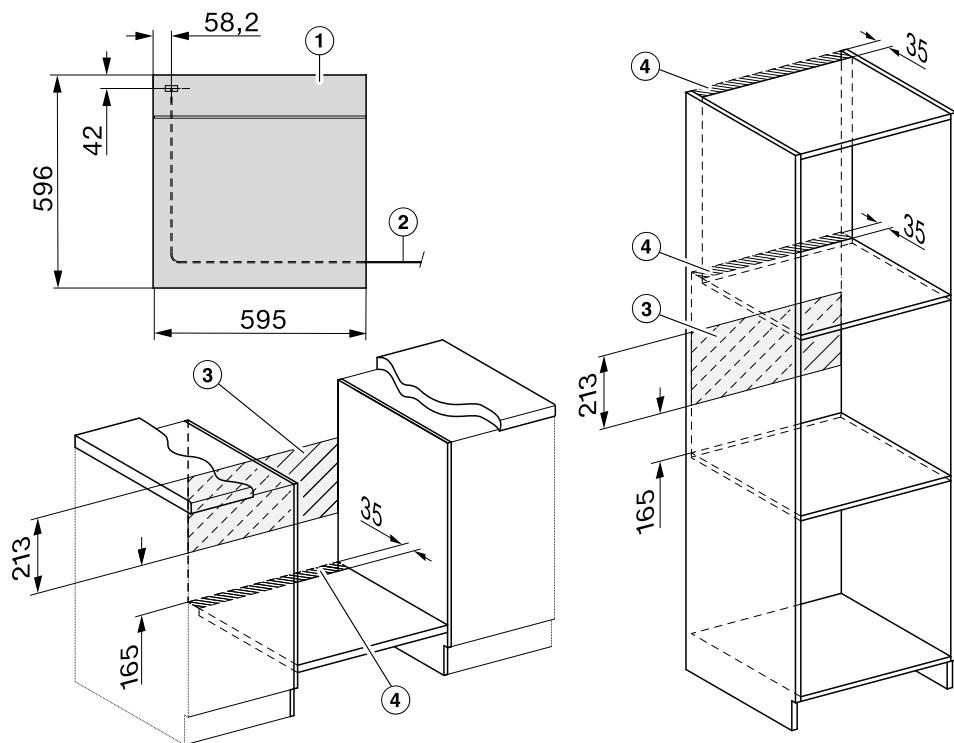
Πλαϊνή όψη Η 27xx, Η 28xx



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 cm²

Τοποθέτηση φούρνου

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

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

Κατά τον εντοιχισμό λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε:

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

Μην τοποθετείτε θερμομονωτικά πηχάκια στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- Συνδέστε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

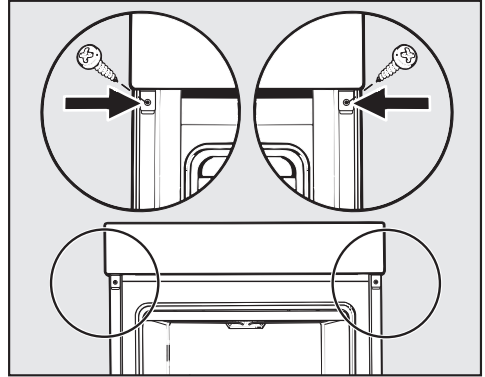
Η πόρτα μπορεί να υποστεί ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο κρατώντας τον από τη λαβή της πόρτας.

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

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

- Τοποθετήστε τον φούρνο στο ντουλάπι εντοιχισμού και ευθυγραμμίστε τον.

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



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

Ηλεκτρική σύνδεση

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού!

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

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

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

Εγκατάσταση

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

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

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

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

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

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

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

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

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

Φούρνος

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

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

Μέγιστη τιμή σύνδεσης: βλέπε πινακίδα τύπου

H Miele συνιστά:

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

Δοκιμαστικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 60350-1

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

 Τρόπος λειτουργίας, ⌚ Θερμοκρασία, ⁵ 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

¹ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα Miele.

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

³ Γενικά, επιλέγεται η χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο δυνατό μετά την τοποθέτηση στον φούρνο.

⁴ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου πριν τοποθετήσετε το φαγητό. Μην χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας Booster .

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

⁶ Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C (εάν υπάρχουν).

⁷ 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.

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

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

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Ενεργειακή κλάση

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

Ενεργειακή κλάση: A+

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

- Η μέτρηση εκτελείται στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας Eco .
- 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	
Ονομασία μοντέλου/χαρακτηριστικό μοντέλου	H 2465 B, H 2467 B, H 2861 B, H 2861-1 B
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου (EEI _{θάλαμου})	81,7
Τάξη ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου	
A +++(ανώτατη απόδοση) έως D (κατώτατη απόδοση)	A+
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη συμβατική λειτουργία	1,05 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	42,0 kg

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση OFF, ένδειξη ώρας ανενεργή	έως 0,3 W
Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση OFF, ένδειξη ώρας ενεργή	έως 0,8 W
Κατανάλωση ισχύος σε διασυνδεδεμένη λειτουργία ετοιμότητας	έως 2,0 W
Χρόνος μέχρι την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση OFF	20 min
Χρόνος μέχρι την αυτόματη μετάβαση σε διασυνδεδεμένη λειτουργία ετοιμότητας	20 min
Ζώνη συχνοτήτων της μονάδας WLAN	2,4000-2,4835 GHz
Ισχύς εκπομπής της μονάδας WLAN	έως 100 mW

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
- Service, ζήτηση πληροφοριών, οδηγίες χρήσης, στη διεύθυνση <https://miele.gr/manual> με εισαγωγή της ονομασίας του προϊόντος ή του αριθμού κατασκευής

Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας

Για τον χειρισμό και τον έλεγχο της μονάδας επικοινωνίας η Miele χρησιμοποιεί δικό της λογισμικό ή λογισμικό τρίτων που δεν υπόκειται στους όρους της εμπονομαζόμενης άδειας Open Source. Το συγκεκριμένο λογισμικό ή/και τα στοιχεία του προταστέονται από πνευματικά δικαιώματα. Οφείλτε 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
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 B, H 2467 B, H 2861 B, H 2861-1 B

el-GR

M.-Nr. 12 432 830 / 03 / 002