


Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος



Διαβάστε **οπωσδήποτε** τις οδηγίες χρήσης πριν από την τοποθέτηση - σύνδεση - αρχική λειτουργία.
Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας και αποφεύγετε βλάβες στη συσκευή.

Πίνακας περιεχομένων

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις	5
Προστασία περιβάλλοντος	14
Επισκόπηση	15
Όργανα χειρισμού	16
Πλήκτρο on/off	17
Οθόνη	17
Πλήκτρα αφής	17
Σύμβολα	19
Αρχή χειρισμού	20
Επιλογή σημείου μενού.....	20
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής.....	20
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων.....	20
Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας	21
Καταχώρηση αριθμών.....	21
Ενεργοποίηση MobileStart	21
Εξοπλισμός	22
Πινακίδα τύπου.....	22
Περιεχόμενα συσκευασίας	22
Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα	22
Διατάξεις ασφαλείας	29
Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean	30
Εξαρτήματα ανθεκτικά στην πυρόλυση.....	30
Αρχική λειτουργία	31
Miele@home	31
Βασικές ρυθμίσεις	32
Αρχική θέρμανση του φούρνου και ξέπλυμα του συστήματος εξαίτησης.....	33
Ρυθμίσεις	35
Πίνακας ρυθμίσεων.....	35
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις».....	37
Γλώσσα 	37
Ώρα	37
φωτισμός	38
οθόνη.....	38
ένταση ήχου.....	38
μονάδες μέτρησης.....	39
Booster	39
προτεινόμενες θερμοκρασίες.....	39
υπενθύμηση πυρόλυσης	39
παράτασ τουρμπ κρ αέρα	40
σύστημα ασφάλειας.....	40
Miele@home	41
τηλεχειρισμός	41
Ενεργοποίηση MobileStart	41

RemoteUpdate	42
Έκδοση software	43
εκθεσιακή επίδειξη	43
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	43
Χρονόμετρο	44
Βασικό μενού και υπομενού	46
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας	47
Χειρισμός	49
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος	49
Αλλαγή θερμοκρασίας	49
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος	50
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος	51
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος	51
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	51
Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου.....	51
Booster	52
Klima plus	53
Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος με Klima plus	54
εξάτμ των υπολ νερού	56
αυτόματα προγράμμ	58
Κατηγορίες	58
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων	58
Υποδείξεις για τη χρήση	58
Άλλες εφαρμογές	59
απόψυξη	59
Ψήσιμο σε χαμηλή θερμοκρασία	60
Κονσερβοποίηση	62
Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα.....	64
Ζέσταμα πιατικών.....	64
Ψήσιμο φαγητών	65
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο των φαγητών.....	65
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	66
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	66
Ψήσιμο φαγητών	68
Συμβουλές για ψήσιμο	68
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	69
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	70
Ψήσιμο στο γκριλ	71
Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ.....	71
Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος	71
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας	72
Καθαρισμός και περιποίηση	73
Ακατάλληλα καθαριστικά.....	73

Πίνακας περιεχομένων

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς	74
Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip)	74
Καθαρισμός θαλάμου φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυση	75
αφαίρεση αλάτων	79
Αφαίρεση πόρτας	83
Αποσυναρμολόγηση της πόρτας	84
Τοποθέτηση της πόρτας	87
Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip	88
Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ	89
Τι πρέπει να κάνετε, όταν...	90
Service	95
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	95
Εγγύηση	95
Εγκατάσταση	96
Διαστάσεις εντοιχισμού	96
Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι	96
Πλαϊνή όψη	97
Συνδέσεις και αερισμός	98
Τοποθέτηση φούρνου	99
Ηλεκτρική σύνδεση	100
Πίνακες μαγειρέματος	101
Υγρή ζύμη	101
Ζύμη σφιχτή	102
Ζύμη μαγιάς	103
Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού	104
Ζύμη για παντεσπάνι	104
Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες	105
Αλμυρά	106
Βοδινό	107
Μοσχάρι	108
Χοιρινό	109
Αρνί, κυνήγι	110
Πουλερικά, ψάρι	111
Στοιχεία για τα ισοτιπούτα ελέγχου	112
Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1	112
Ενεργειακή κλάση	113
Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων	113
Δήλωση πιστότητας	114

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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

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

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

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

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

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ Ο συγκεκριμένος φούρνος προορίζεται για οικιακή χρήση ή για συναφή χρήση σε άλλους χώρους.
 - ▶ Ο φούρνος δεν είναι σχεδιασμένος για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
 - ▶ Χρησιμοποιείτε τον φούρνο αποκλειστικά για οικιακή χρήση για μαγείρεμα, ψήσιμο φαγητών και γλυκών, ψήσιμο στο γκριλ, απόψυξη, κονσερβοποίηση και ξήρανση τροφίμων. Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.
 - ▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια, παρά μόνο υπό την επίτηρηση 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 ασφαλείας 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.

Προστασία για τα παιδιά

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

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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

Τεχνική ασφάλεια

- ▶ Αν η εγκατάσταση, οι επισκευές και η συντήρηση δεν γίνουν από εξουσιοδοτημένους τεχνικούς, μπορεί να δημιουργηθούν σημαντικοί κίνδυνοι για τον χειριστή. Οι εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης ή οι επισκευές επιτρέπεται να γίνονται μόνο από τεχνικούς εξουσιοδοτημένους από τη Miele.
- ▶ Τυχόν βλάβες στον φούρνο, μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε τον φούρνο για εξωτερικές ζημιές. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία έναν φούρνο με εμφανείς ζημιές.
- ▶ Η αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία του φούρνου διασφαλίζεται μόνο όταν είναι συνδεδεμένος στο δημόσιο ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Η ηλεκτρική ασφάλεια του φούρνου διασφαλίζεται μόνο, εφόσον συνδεθεί με σύστημα γείωσης που πληροί τις ισχύουσες προδιαγραφές. Η συγκεκριμένη βασική προϋπόθεση ασφαλείας πρέπει να οπωσδήποτε να πληρούται. Σε περίπτωση αμφιβολίας καλέστε έναν εγκεκριμένο ηλεκτρολόγο προκειμένου να ελέγξει την ηλεκτρική εγκατάσταση.
- ▶ Τα στοιχεία ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του φούρνου, πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν με τα στοιχεία του ηλεκτρικού σας δικτύου για να μην προκληθούν βλάβες στον φούρνο. Πριν από τη σύνδεση συγκρίνετε τα στοιχεία σύνδεσης. Σε περίπτωση αμφιβολίας ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο.
- ▶ Τα πολύπριζα ή οι μπαλαντέζες δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια. Μην τα χρησιμοποιείτε για να συνδέσετε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Χρησιμοποιήστε τον φούρνο μόνο μετά τον εντοιχισμό του, ώστε να είναι διασφαλισμένη η ασφαλής λειτουργία.

Υποδείξεις ασφαλείας 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 σύνδεσης, πρέπει να τοποθετηθεί ένα ειδικό καλώδιο από ηλεκτρολόγο εξουσιοδοτημένο από την Miele (βλέπε κεφάλαιο «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).

▶ Αν το καλώδιο σύνδεσης παρουσιάζει βλάβη, θα πρέπει να το αντικατασταθεί με ένα ειδικό καλώδιο σύνδεσης από ηλεκτρολόγο εξουσιοδοτημένο από την Miele (βλέπε κεφ. «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).

▶ Σε εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε εντελώς τον φούρνο από το ηλεκτρικό ρεύμα, π.χ. όταν ο φωτισμός του φούρνου είναι ελαττωματικός (βλέπε κεφ. «Τι πρέπει να κάνετε, όταν...;»). Αυτό γίνεται ως εξής:

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

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις



- ▶ 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.
- ▶ 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.

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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



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

► Αν για την παρασκευή τροφίμων χρησιμοποιείτε 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 εμαγιέ του πάτου του θαλάμου του φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας. Μην στρώνετε ποτέ στον πάτο του θαλάμου του φούρνου π.χ. αλουμινόχαρτο ή προστατευτική μεμβράνη φούρνου.

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

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

- ▶ 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.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό. Σε διαδικασίες μαγειρέματος με χρήση υδρατμών και κατά τη διάρκεια της εξάτμισης του υπολειπόμενου νερού δημιουργείται ατμός, ο οποίος μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα. Σε καμία περίπτωση μην ανοίγετε την πόρτα στη διάρκεια μιας ριπής ατμού ή αν υπάρχει υπολειπόμενο νερό.
- ▶ Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε ή ανακατεύετε το φαγητό, έτσι ώστε να θερμαίνεται ομοιόμορφα.
- ▶ Τα πλαστικά σκεύη που δεν είναι ανθεκτικά στη ζέστη λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο ή να αρχίσουν να φλέγονται. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.
- ▶ Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν. Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοιχτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή χωρίς να υπάρχει λόγος.

Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις

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

Για ανοξειδωτες επιφάνειες ισχύουν τα εξής:

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

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

Καθαρισμός και περιποίηση

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

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

▶ Οι ράγες στήριξης μπορούν να αφαιρεθούν (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση ραγών στήριξης με συρόμενες ράγες FlexiClip»). Επανατοποθετήστε σωστά τις ράγες στήριξης.

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

▶ 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.
- ▶ Οι γάστρες Miele Gourmet HUB 5000/HUB 5001 (εάν υπάρχουν) δεν επιτρέπεται να τοποθετούνται στο επίπεδο 1. Διαφορετικά θα προκληθεί ζημιά στον πάτο του θαλάμου φούρνου. Επειδή η απόσταση είναι μικρή, το εμαγιέ στον πάτο του θαλάμου φούρνου μπορεί να σχηματίσει ρωγμές ή να σκάσει λόγω συσσώρευσης θερμότητας. Μην τοποθετείτε επίσης ποτέ τη γάστρα Miele στο επάνω στήριγμα του επιπέδου 1, καθώς στο σημείο αυτό δεν συγκρατείται από την προεξοχή ασφαλείας. Γενικά χρησιμοποιείτε το επίπεδο στήριξης 2.
- ▶ Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση θα υποστούν ζημιά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση από το θάλαμο φούρνου, προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Αυτό ισχύει και για εξαρτήματα που αγοράσατε αργότερα και δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση»).

Αξιοποίηση της συσκευασίας

Η συσκευασία προστατεύει τη συσκευή από τυχόν ζημιές κατά τη μεταφορά της. Τα υλικά συσκευασίας έχουν επιλεγεί με ειδικά κριτήρια, που υποστηρίζουν τον οικολογικό παράγοντα και την τεχνολογία ανακύκλωσης απορριμμάτων.

Αυτά τα υλικά μην τα πετάτε στα σκουπίδια, αλλά στον πιο κοντινό σας χώρο συγκέντρωσης απορριμμάτων προς ανακύκλωση.

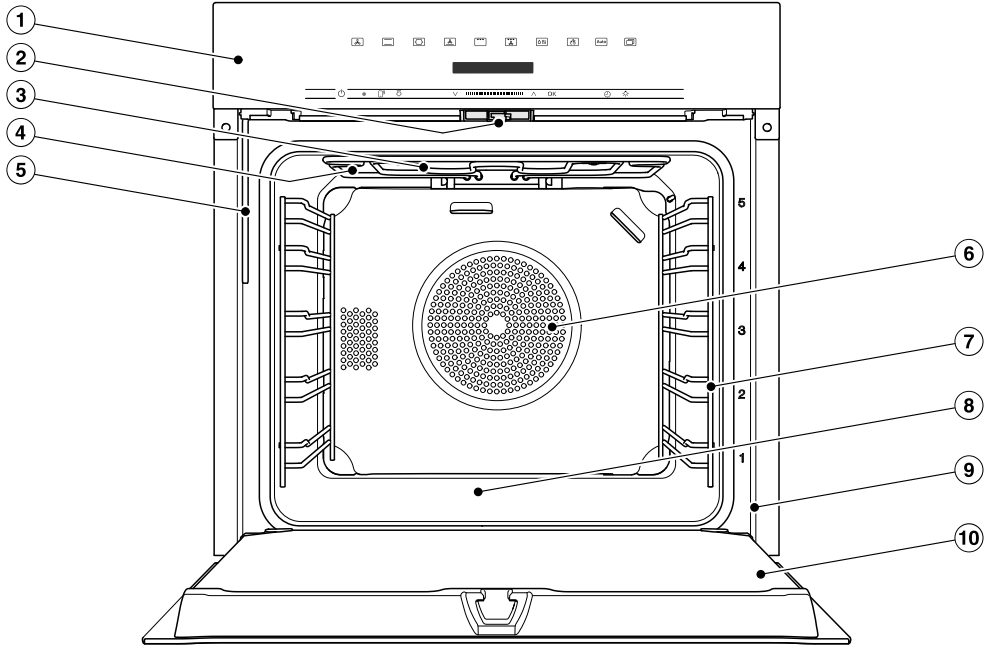
Αξιοποίηση της παλιάς συσκευής

Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν πολλές πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και συστατικά στοιχεία τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Στα οικιακά απορρίμματα καθώς και με ακατάλληλη μεταχείριση μπορεί ν' αποτελέσουν κίνδυνο για τη δημόσια υγεία και το περιβάλλον. Σε καμία περίπτωση μην πετάξετε την παλιά συσκευή σας μαζί με τα οικιακά απορρίμματα.



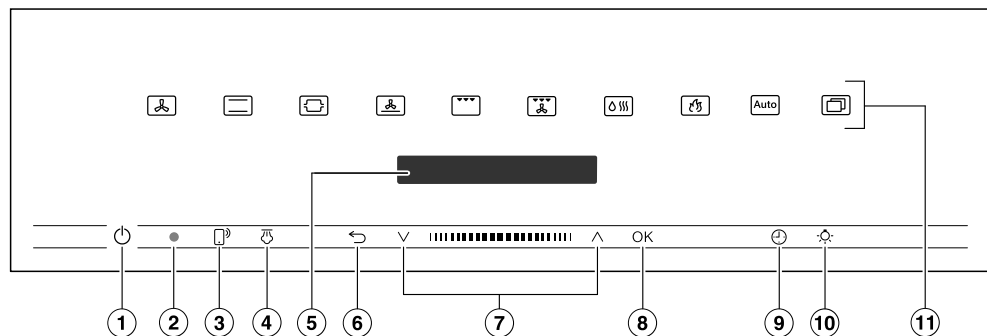
Αντί αυτού χρησιμοποιήστε τους ειδικούς χώρους αποκομιδής για την παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για το σβήσιμο οποιωνδήποτε προσωπικών σας στοιχείων που τυχόν υπάρχουν στην παλιά συσκευή που θα παραδώσετε, είστε εκ του νόμου εσείς οι ίδιοι υπεύθυνοι. Φροντίστε, ώστε μέχρι την αποκομιδή της συσκευής, να φυλάσσεται αυτή μακριά από μικρά παιδιά.









Φούρνος




- ① Όργανα χειρισμού
- ② Κλείστρο πόρτας
- ③ Πάνω αντίσταση / αντίσταση γκριλ
- ④ Ανοίγματα για την παροχή ατμού
- ⑤ Σωλήνας πλήρωσης για το σύστημα εξάτμισης
- ⑥ Άνοιγμα εισόδου για την τουρμπίνα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑦ Ράγες στήριξης με 5 επίπεδα
- ⑧ Πάτος θαλάμου φούρνου με κάτω αντίσταση στο κάτω μέρος
- ⑨ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑩ Πόρτα

Όργανα χειρισμού



- ① Πλήκτρο ON/OFF  σε κοιλότητα
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου
- ② Οπτική θύρα επικοινωνίας (μόνο για το Miele Service)
- ③ Πλήκτρο αφής 
Για τον έλεγχο του φούρνου μέσω της κινητής θερματικής σας συσκευής
- ④ Πλήκτρο αφής 
Για την ενεργοποίηση των ριπών ατμού
- ⑤ Οθόνη
Για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- ⑥ Πλήκτρο αφής 
Για τη σταδιακή μετάβαση προς τα πίσω και για τη διακοπή μιας διαδικασίας μαγειρέματος
- ⑦ Περιοχή περιήγησης με πλήκτρα βέλους  και 
Για το ξεφύλλισμα των λιστών επιλογών και για αλλαγή των τιμών
- ⑧ Πλήκτρο αφής OK
Για την επιλογή λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- ⑨ Πλήκτρο αφής 
Για τη ρύθμιση χρονομέτρου, χρόνου μαγειρέματος ή χρόνου έναρξης ή λήξης για τη διαδικασία μαγειρέματος
- ⑩ Πλήκτρο αφής 
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου
- ⑪ Πλήκτρα αφής
Για την επιλογή τρόπων λειτουργίας, αυτόματων προγραμμάτων και ρυθμίσεων


Πλήκτρο on/off

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

Με αυτό το πλήκτρο ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τον φούρνο.

Οθόνη

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

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

Πλήκτρα αφής

Τα πλήκτρα αφής αντιδρούν στο άγγιγμα των δακτύλων. Κάθε άγγιγμα επιβεβαιώνεται με έναν ήχο πλήκτρων. Μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόν τον ήχο πλήκτρων, επιλέγοντας τη ρύθμιση ένταση ήχου | ήχος πλήκτρων | μη ενεργό.







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



Πλήκτρα αφής πάνω από την οθόνη

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

Όργανα χειρισμού






Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	<p>Εάν επιθυμείτε να ελέγχετε τον φούρνο μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας, πρέπει να διαθέτετε το σύστημα Miele@home, να ενεργοποιήσετε τη ρύθμιση τηλεχειρισμός και να αγγίξετε το πλήκτρο αφής. Στη συνέχεια ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής πορτοκαλί και υπάρχει διαθέσιμη η λειτουργία MobileStart.</p> <p>Όσο ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής, μπορείτε να ελέγχετε τον φούρνο μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Miele@home»).</p>
	<p>Αν έχετε επιλέξει στον τρόπο λειτουργίας Klima plus  τις χειροκίνητες ριπές ατμού, ενεργοποιήστε τις με το συγκεκριμένο πλήκτρο αφής.</p> <p>Μόλις μπορέσει να ενεργοποιηθεί μια ριπή ατμού, το συγκεκριμένο πλήκτρο αφής ανάβει σε πορτοκαλί χρώμα.</p> <p>Παράλληλα με μια ριπή ατμού που βρίσκεται σε εξέλιξη, εμφανίζεται στην οθόνη .</p>
	<p>Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, με αυτό το πλήκτρο αφής μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.</p> <p>Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
	<p>Στην περιοχή πλοήγησης αλλάζετε σελίδες με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα πλοηγήστε στις λίστες επιλογής προς τα πάνω ή προς τα κάτω. Το σημείο μενού που επιθυμείτε να επιλέξετε εμφανίζεται στην οθόνη.</p> <p>Μπορείτε να αλλάξετε τιμές και ρυθμίσεις, με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα.</p>

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
OK	Μόλις εμφανιστεί μία τιμή, μία υπόδειξη ή μία ρύθμιση, την οποία μπορείτε να επιβεβαιώσετε, τότε ανάβει πορτοκαλί το πλήκτρο αφής OK. Με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής επιλέγετε λειτουργίες όπως π.χ. το χρονόμετρο, αποθηκεύετε αλλαγές τιμών ή ρυθμίσεων ή επιβεβαιώνετε υποδείξεις.
	Εάν δεν διεξάγεται καμία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών). Εάν ταυτόχρονα πραγματοποιείται μία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε χρονόμετρο, χρόνο μαγειρέματος και χρόνο έναρξης και λήξης μιας διαδικασίας μαγειρέματος.
	Μπορείτε με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου. Ανάλογα με την επιλεγμένη ρύθμιση ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου σβήνει μετά από 15 δευτερόλεπτα ή παραμένει συνεχώς ενεργοποιημένος ή απενεργοποιημένος.

Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

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

Αρχή χειρισμού

Χειρίζεστε τον φούρνο μέσω της περιοχής περιήγησης με τα πλήκτρα βέλους \wedge και \vee και της περιοχής ενδιάμεσα **||||**.

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

Επιλογή σημείου μενού

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

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

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το **OK**.

Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

Η τελευταία ρύθμιση διακρίνεται από ένα σημάδι τσεκαρίσματος **✓**.

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους \wedge ή \vee ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή **||||** προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή τιμή ή ρύθμιση.

- Επιβεβαιώνετε με **OK**.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων

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


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

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους \wedge ή \vee ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή **||||** προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή ρύθμιση.

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το **OK**.


Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας

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

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

Το πλήκτρο αφής στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

- Σε τρόπους λειτουργίας και λειτουργίες: Ρυθμίζετε τις τιμές όπως π.χ. τη θερμοκρασία.
- Στο σημείο μενού άλλα :
Φυλλομετράτε στις λίστες επιλογής, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό σημείο μενού.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.


Αλλαγή τρόπου λειτουργίας

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

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

- Πατήστε το πλήκτρο αφής του νέου τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας.
- Εμφανίζονται ο αλλαγμένος τρόπος λειτουργίας και οι αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές.

Το πλήκτρο αφής του αλλαγμένου τρόπου λειτουργίας ανάβει πορτοκαλί.

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

Καταχώρηση αριθμών

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


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


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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.


Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Ενεργοποίηση MobileStart

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

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

Ο άμεσος χειρισμός στην οθόνη αφής του φούρνου προηγείται του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής.

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

Εξοπλισμός

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

Πινακίδα τύπου

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

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

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

Περιεχόμενα συσκευασίας

- Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης για τον χειρισμό των λειτουργιών του φούρνου
- Βιβλίο συνταγών με συνταγές για τα αυτόματα προγράμματα και τους τρόπους λειτουργίας
- Βίδες για να στερεώσετε τον φούρνο σας στο ντουλάπι εντοιχισμού,
- Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων και ένας συνθετικός εύκαμπτος σωλήνας με στήριγμα για την αφαίρεση αλάτων από το σύστημα εξάτμισης
- Διάφορα εξαρτήματα

Συνοδευτικά και πρόσθετα εξαρτήματα

Ο εξοπλισμός εξαρτάται από το μοντέλο.

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

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

Όλα τα εξαρτήματα που περιγράφονται καθώς και τα υλικά καθαρισμού και περιποίησης εναρμονίζονται με τους φούρνους Miele.

Μπορείτε να τα προμηθευτείτε από τα καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele, από το τμήμα ανταλλακτικών της Miele ή μέσω Internet στη διεύθυνση www.miele-shop.gr.

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

Ράγες στήριξης

Στον θάλαμο φούρνου υπάρχουν στη δεξιά και στην αριστερή πλευρά οι ράγες στήριξης με τα επίπεδα $\left[\begin{array}{c} 5 \\ 1 \end{array} \right]$ για να τοποθετήσετε τα εξαρτήματα.

Μπορείτε να διαβάσετε την περιγραφή των επιπέδων στο πλαίσιο της πρόσοψης. Κάθε επίπεδο αποτελείται από 2 στηρίγματα τοποθετημένα το ένα επάνω από το άλλο.

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

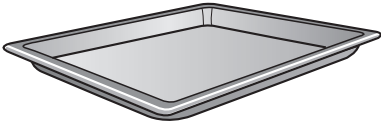
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης (βλέπε κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση ραγών στήριξης με συρόμενες ράγες FlexiClip»).

Ρηχό ταψί, ταψί γενικής χρήσης και σχάρα με εγκοπές

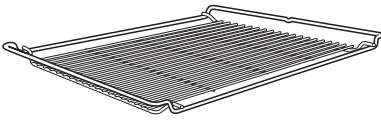
Ρηχό ταψί HBB 71:



Ταψί γενικής χρήσης HUBB 71:



Σχάρα HBBR 72:



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

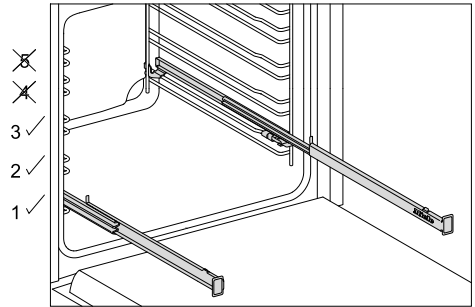
Τοποθετείτε τη σχάρα πάντα με την επιφάνεια τοποθέτησής της προς τα κάτω.

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



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

Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 70-C

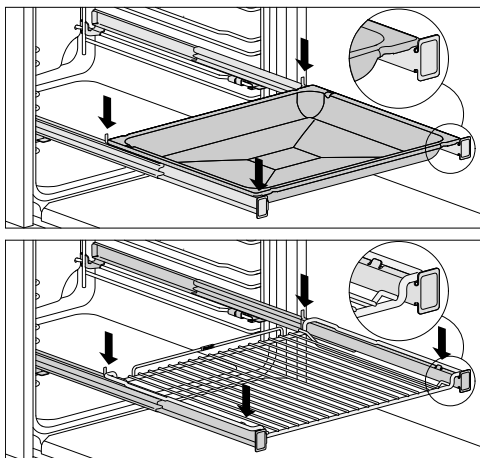


Οι συρόμενες ράγες FlexiClip μπορούν να τοποθετηθούν μόνο στα επίπεδα στήριξης 1, 2 και 3.

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

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

Εξοπλισμός



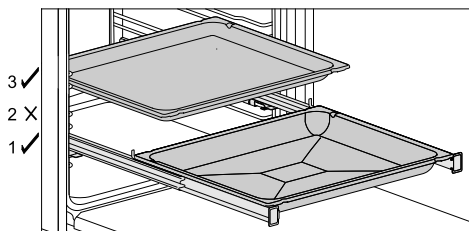
Έτσι ώστε τα εξαρτήματα να μην γλιστρήσουν κατά λάθος,

- 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 τοποθέτησής της προς τα κάτω στις συρόμενες ράγες FlexiClip.

Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

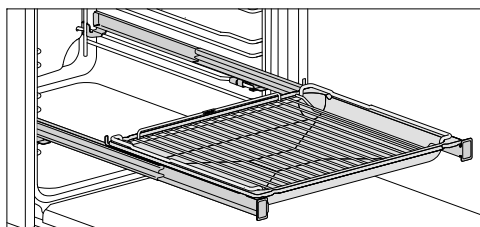
Αφού οι συρόμενες ράγες FlexiClip τοποθετούνται στο επάνω στήριγμα ενός επιπέδου, μειώνεται η απόσταση από το επίπεδο που βρίσκεται από πάνω. Όταν η απόσταση είναι πολύ περιορισμένη το αποτέλεσμα μαγειρέματος επηρεάζεται αρνητικά.

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



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

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



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

Τοποθέτηση των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

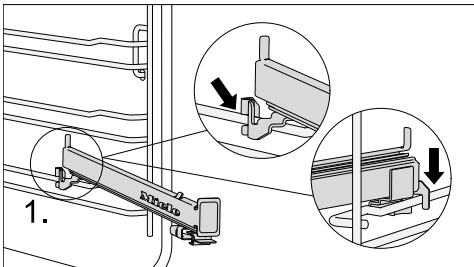
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

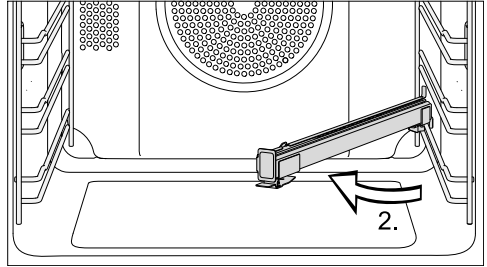
Τοποθετείτε τις συρόμενες ράγες FlexiClip καλύτερα στο επίπεδο στήριξης 1. Έτσι μπορείτε να τις χρησιμοποιήσετε για όλα τα φαγητά, τα οποία μαγειρεύονται στο επίπεδο στήριξης 2. Ένα επίπεδο της ράγας στήριξης αποτελείται από δύο στηρίγματα. Οι συρόμενες ράγες FlexiClip στερεώνονται κάθε φορά στα επάνω στηρίγματα ενός επιπέδου στήριξης.

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

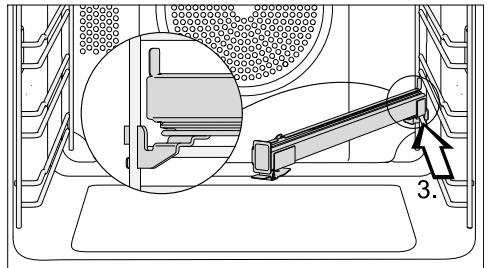
Μην ανοίγετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip κατά την τοποθέτηση ή το ξεμοντάρισμα.



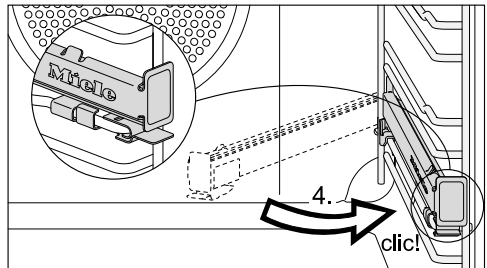
- Τοποθετείτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip μπροστά πάνω στο ανώτερο στηρίγμα ενός επιπέδου στήριξης (1.).



- Στρέψετε 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.).



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

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

Εξοπλισμός

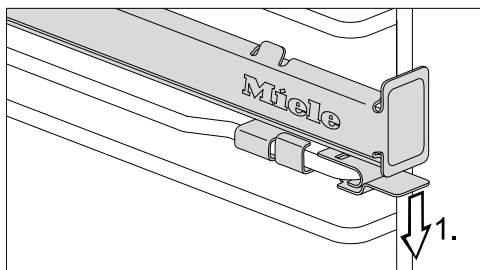
Αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

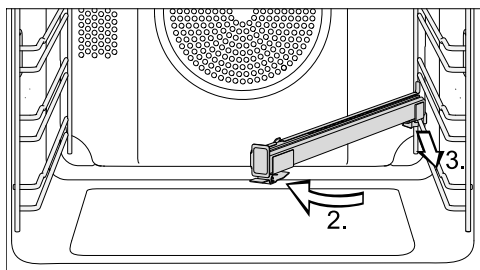
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

- Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.



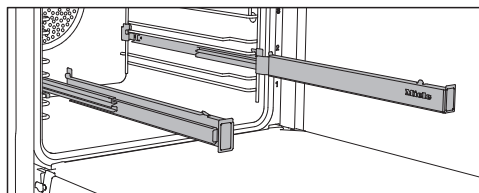
- Πιέζετε τον συνδετήρα της συρόμενης ράγας FlexiClip προς τα κάτω (1.).



- Στρέφετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο μέσο του θαλάμου φούρνου (2.) και την τραβάτε κατά μήκος του επάνω στηρίγματος προς τα εμπρός (3.).

- Ανασηκώνετε τη συρόμενη ράγα FlexiClip από το στηρίγμα και την αφαιρείτε.

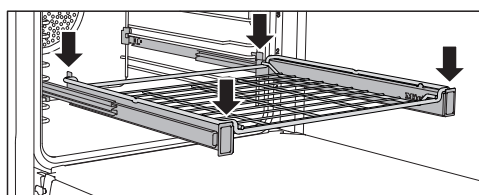
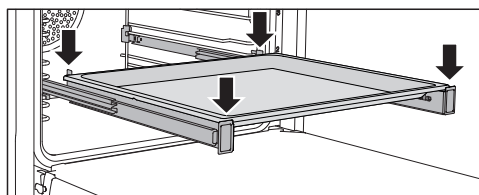
Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 72



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

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

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



Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

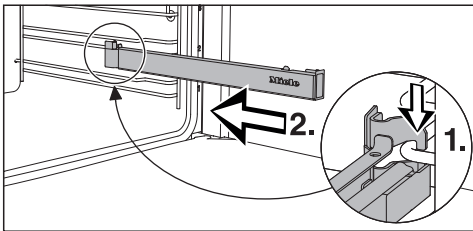
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

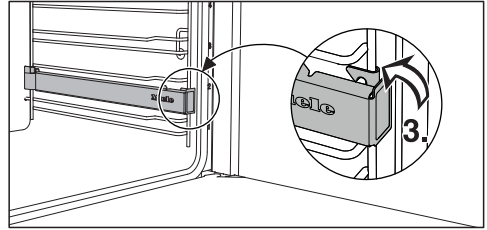
Οι συρόμενες ράγες FlexiClip τοποθετούνται ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου.

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

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



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

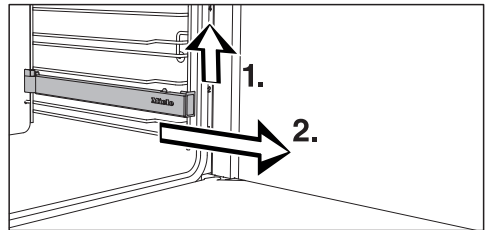


- Ασφαλίστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο κάτω στηρίγμα του επιπέδου (3).

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

Για να ξεμοντάρετε μια συρόμενη ράγα FlexiClip ενεργήστε ως εξής:

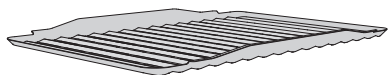
- Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.



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

Εξοπλισμός

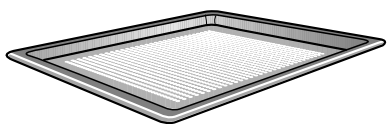
Ταψί ψητού και γκριλ ΗGBB 71



Το ταψί ψητού και γκριλ τοποθετείται μέσα στο ταψί γενικής χρήσης. Κατά το ψήσιμο ο ζυμός 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.

Τρυπητό ταψί Gourmet HBBL 71



Το τρυπητό ταψί Gourmet δημιουργήθηκε ειδικά για την παρασκευή ζυμωτών από φρέσκια ζύμη μαγιάς και ζύμη κβαρκ-λαδιού καθώς και για την παρασκευή ψωμιού.

Χάρη στις λεπτές τρύπες τα ζυμωτά ροδοψήνονται από την κάτω πλευρά. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ταψί Gourmet και για στέγνωμα/ξήρανση τροφίμων.

Η εμαγιέ επιφάνεια έχει επίστρωση PerfectClean.

Τις ίδιες δυνατότητες χρήσης σάς προσφέρει επίσης και η **τρυπητή, στρογγυλή φόρμα HBFP 27-1**.

Στρογγυλές φόρμες



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

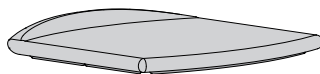
Η **τρυπητή στρογγυλή φόρμα HBFP 27-1** δημιουργήθηκε ειδικά για την παρασκευή αρτοσκευασμάτων από φρέσκια ζύμη μαγιάς και ζύμη γιαουρτιού-λαδιού και για την παρασκευή ψωμιού. Οι λεπτές τρύπες βοηθούν στο ρόδισμα από την κάτω πλευρά.

Μπορεί επίσης να χρησιμοποιηθεί και για στέγνωμα/ξήρανση τροφίμων.

Η εμαγιέ επιφάνεια έχει επίστρωση PerfectClean.

- Σπρώξτε τη σάρα στον φούρνο και τοποθετήστε από πάνω τη στρογγυλή φόρμα.

Πυρίμαχη πλάκα ψησίματος HBS 60



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

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

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

Γάστρες Gourmet HUB Καπάκια γάστρας HBD

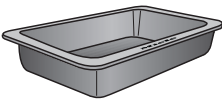
Οι γάστρες Gourmet της Miele σε αντίθεση με άλλες γάστρες μπορούν να τοποθετηθούν απευθείας στις ράγες στήριξης. Είναι εξοπλισμένες όπως και η σχάρα με μια προεξοχή ασφαλείας. Η επιφάνεια της γάστρας είναι εφοδιασμένη με μια αντικολλητική επίστρωση.

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

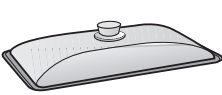
Μπορείτε να προμηθευτείτε ξεχωριστά τα αντίστοιχα καπάκια. Κατά την αγορά αναφέρετε την ονομασία του μοντέλου.

Βάθος: 22 cm

HUB 5000-M
HUB 5001-M*

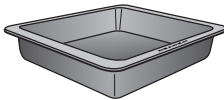


HBD 60-22

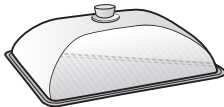


Βάθος: 35 cm

HUB 5001-XL*

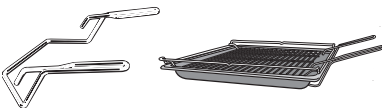


HBD 60-35



* Ενδεικνύται για επαγγελματικές εστίες

Λαβή HEG




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

Εξαρτήματα καθαρισμού και την περιποίησης

- Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων, πλαστικός εύκαμπτος σωλήνας με στήριγμα για την αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο
- Πανί γενικής χρήσης από μικροΐνες
- Καθαριστικό φούρνου Miele

Διατάξεις ασφαλείας

- **Κλείδωμα λειτουργίας** 
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Κλείδωμα πλήκτρων**
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ασφάλεια»)
- **Τουρμπίνα κρύου αέρα**
(βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρύου αέρα»)
- **Αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας**
Η αυτόματη απενεργοποίηση ασφαλείας ενεργοποιείται αυτόματα, αν ο φούρνος βρίσκεται σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Η διάρκεια του χρόνου εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.
- **Αερισόμενη πόρτα**
Η πόρτα αποτελείται από τζάμια με εν μέρει θερμοανακλαστική επίστρωση. Κατά τη λειτουργία εισάγεται επιπλέον αέρας μέσω της πόρτας, έτσι ώστε το εξωτερικό τζάμι της πόρτας να παραμένει κρύο. Μπορείτε να αποσυναρμολογήσετε την πόρτα για να την καθαρίσετε (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση»).

Εξοπλισμός

- **Κλείστρο πόρτας** για τον καθαρισμό με πυρόλυση
Με την έναρξη του καθαρισμού με πυρόλυση η πόρτα κλειδώνει για λόγους ασφαλείας. Η πόρτα απασφαλίζει και πάλι, όταν η θερμοκρασία στον θάλαμο φούρνου μειωθεί κάτω από 280°C.

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean

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

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

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

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

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

Επιφάνειες με επίστρωση PerfectClean:

- Ταψί γενικής χρήσης
- Ρηχό ταψί
- Ταψί ψητού και γκριλ
- Τρυπητό ταψί Gourmet

- Στρογγυλή φόρμα, τρυπητή
- Στρογγυλή φόρμα

Εξαρτήματα ανθεκτικά στην πυρόλυση

Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση».

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

- Ράγες στήριξης
- Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 72
- Σχάρα

Miele@home

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με ενσωματωμένη μονάδα WLAN.

Για τη χρήση της απαιτείται:

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

Η εφαρμογή Miele@mobile 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@mobile 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@mobile


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



Αρχική λειτουργία

Βασικές ρυθμίσεις

Πρέπει να προβείτε στις ακόλουθες ρυθμίσεις για την αρχική θέση σε λειτουργία. Μπορείτε να αλλάξετε και πάλι αυτές τις ρυθμίσεις σε μία μεταγενέστερη χρονική στιγμή (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.


Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός.

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

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

Ρύθμιση γλώσσας

- Επιλέγετε την επιθυμητή γλώσσα.

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

Ρύθμιση χώρας

- Επιλέγετε την επιθυμητή χώρα.

Δημιουργία Miele@home

Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο Ρύθμιση Miele@home.

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

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

Ρύθμιση ώρας

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

Τερματισμός της αρχικής θέσης σε λειτουργία

- Ακολουθείτε τυχόν περαιτέρω υποδείξεις στην οθόνη.


Η διαδικασία αρχικής λειτουργίας έχει ολοκληρωθεί.

Αρχική θέρμανση του φούρνου και ξέπλυμα του συστήματος εξάτμισης

Κατά την αρχική θέρμανση του φούρνου μπορεί να δημιουργηθούν δυσάρεστες οσμές. Μπορείτε να τις εξαφανίσετε, αν θερμάνετε το φούρνο για μία ώρα τουλάχιστον. Ταυτόχρονα είναι σκόπιμο να ξεπλύνετε το σύστημα εξάτμισης.

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 καθαρίστε τον θάλαμο του φούρνου με ένα υγρό πανί για να απομακρύνετε τυχόν σκόνη και υπολείμματα της συσκευασίας.
- Τοποθετήστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip στις ράγες στήριξης και σπρώξτε όλα τα ταψιά καθώς και τη σχάρα μέσα στον φούρνο.
- Θέστε τον φούρνο σε λειτουργία με το πλήκτρο ON/OFF .

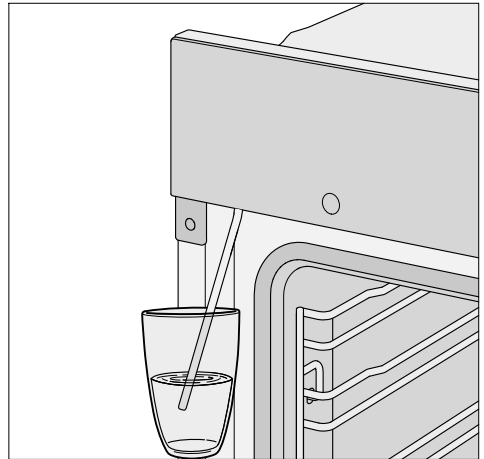
Εμφανίζεται η ένδειξη επιλογή τρόπου λειτουργίας.

- Επιλέξτε Klima plus .

Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία (160°C).

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

- Ρυθμίστε τη μέγιστη δυνατή θερμοκρασία (250°C).
 - Επιβεβαιώστε πατώντας OK.
 - Επιλέξτε αυτόματη ριπή ατμού.
- Εμφανίζεται το μήνυμα της διαδικασίας αναρρόφησης.
- Γεμίστε ένα δοχείο με την απαιτούμενη ποσότητα νερού βρύσης.
 - Ανοίγετε την πόρτα.
 - Αναδιπλώστε τον σωλήνα πλήρωσης αριστερά κάτω από τον πίνακα χειρισμού προς τα εμπρός.




- Βυθίστε τον σωλήνα πλήρωσης μέσα στο δοχείο με το νερό βρύσης.
 - Επιβεβαιώστε πατώντας OK.
- Η διαδικασία αναρρόφησης ξεκινά.
- Η πραγματική αναρροφούμενη ποσότητα νερού μπορεί να είναι μικρότερη από την απαιτούμενη, έτσι παραμένει κάποιο υπόλοιπο στο δοχείο.
- Αφαιρέστε το δοχείο μετά από τη διαδικασία αναρρόφησης και κλείστε την πόρτα.

Αρχική λειτουργία

Ακούγεται πάλι ένας σύντομος θόρυβος αντλίας. Το νερό που παρέμεινε στον σωλήνα πλήρωσης αναρροφάται.

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


Μετά από λίγο ενεργοποιείται αυτόματα μια ριπή ατμού.

 Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.


Οι εξερχόμενοι υδρατμοί είναι πολύ καυτοί.

Μην ανοίγετε την πόρτα όσο διαρκεί η ριπή ατμού.

Θερμαίνετε τον φούρνο για μία ώρα τουλάχιστον.

- Μετά από τουλάχιστον μία ώρα απενεργοποιήστε τον φούρνο με το πλήκτρο ON/OFF .

Καθαρισμός θαλάμου φούρνου μετά την πρώτη θέρμανση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!






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

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

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


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

Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα 	... deutsch english ... Χώρα
Ωρα	ένδειξη ενεργό* μη ενεργό διακοπή νυχτερ σύνδεσ μορφή ώρας 12ωρο 24ωρο* ρύθμιση
φωτισμός	ενεργό «ενεργό» για 15 δευτερ* μη ενεργό
οθόνη	φωτεινότητα  QuickTouch ενεργό μη ενεργό*
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα Μελωδία*  ήχος-Solo  ήχος πλήκτρων  μελωδία ενεργό* μη ενεργό
μονάδες μέτρησης	θερμοκρασία °C* °F
Booster	ενεργό* μη ενεργό
προτεινόμε θερμοκρασίες	
υπενθύμιση πυρόλυσης	ενεργό μη ενεργό*
παράτασ τουρμπ κρ αέρα	ελεγχ από τη θερμοκρ* ελεγχόμε από το χρόνο


* Εργοστασιακή ρύθμιση



Ρυθμίσεις

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
σύστημα ασφάλειας	κλείδωμα πλήκτρων ενεργό μη ενεργό* κλείδωμα συσκευής  ενεργό μη ενεργό*
Miele@home	ενεργοποίηση απενεργοποίηση κατάσταση σύνδεσης νέα ρύθμιση επιαναφορά ρύθμιση
τηλεχειρισμός	ενεργό* μη ενεργό
RemoteUpdate	ενεργό* μη ενεργό
Έκδοση software	
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή ρύθμιση ενεργό μη ενεργό*
εργοστασιακές ρυθμίσεις	ρυθμίσεις συσκευής προτεινόμεν θερμοκρασίες

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

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

- Επιλέγετε άλλα .
- Επιλέγετε Ρυθμίσεις .
- Επιλέγετε την επιθυμητή ρύθμιση.




Μπορείτε να ελέγξετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Οι ρυθμίσεις μπορούν να αλλάξουν, μόνο όταν δεν διεξάγεται κάποια διαδικασία μαγειρέματος.

Γλώσσα

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη μητρική σας γλώσσα και τη χώρα σας.

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

Χρήσιμη συμβουλή: Εάν κατά λάθος επιλέξατε μία γλώσσα, την οποία δεν καταλαβαίνετε, επιλέγετε το πλήκτρο αφής . Προσανατολίζεστε στο σύμβολο , για να καταλήξετε και πάλι στο υπομενού γλώσσα .

Ώρα

ένδειξη

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

- ενεργό
Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη.
Εάν επιπρόσθετα επιλέξετε τη

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

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

μορφή ώρας

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

ρύθμιση



Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.

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

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

Ρυθμίσεις



Φωτισμός

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

Οθόνη

Φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

-  μέγιστη φωτεινότητα
-  ελάχιστη φωτεινότητα

QuickTouch

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

- ενεργό
Εάν έχετε επιλέξει επιπρόσθετα τη ρύθμιση Ώρα | ένδειξη | ενεργό ή

διακοπή νυχτερ σύνδεσ, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν ακόμα και όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.

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



ένταση ήχου

ηχητικά σήματα

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

Μελωδία



Στη λήξη μιας διαδικασίας ηχεί με χρονική απόσταση πολλές φορές μια μελωδία. Η ένταση ήχου αυτής της μελωδίας απεικονίζεται με ένα διάγραμμα στοιχείων.

-  μέγιστη ένταση ήχου
-  η μελωδία είναι απενεργοποιημένη

ήχος-Solo

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

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

-  μέγιστη ένταση ήχου
-  ελάχιστη ένταση ήχου

ήχος πλήκτρων

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


- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□□

Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος

μελωδία

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

μονάδες μέτρησης

θερμοκρασία

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

Booster

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

- ενεργό

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

- μη ενεργό

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

προτεινόμε θερμοκρασίες

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

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

■ Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

■ Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία.

■ Επιβεβαιώστε με OK.

υπενθύμιση πυρόλυσης

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

Ρυθμίσεις

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

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


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

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

σύστημα ασφάλειας

κλειδωμα πλήκτρων

Το κλειδωμα πλήκτρων εμποδίζει τον ακούσιο τερματισμό ή την αλλαγή μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Όταν το

κλειδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένο, όλα τα πλήκτρα αφής και τα πεδία στην οθόνη κλειδώνουν για μερικά δευτερόλεπτα μετά την έναρξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, με εξαίρεση το πλήκτρο ON/OFF .

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

κλειδωμα συσκευής

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

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

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλειδωμα λειτουργίας παραμένει ενεργοποιημένο.

- ενεργό
Το κλειδωμα λειτουργίας ενεργοποιείται. Για να να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο, αγγίζετε το πλήκτρο αφής OK τουλάχιστον για 6 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό
Το κλειδωμα λειτουργίας 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 εξοπλισμένος εκ κατασκευής με μια μονάδα επικοινωνίας WLAN και είναι κατάλληλος για ασύρματη επικοινωνία.

Έχετε περισσότερες δυνατότητες να συνδέσετε τον φούρνο σας στο δίκτυό σας WLAN. Σας συνιστούμε να συνδέσετε τον φούρνο σας με τη βοήθεια της εφαρμογής Miele@mobile 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. Η διαμόρφωση του Miele@home παραμένει, 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 δημιουργείτε αμέσως μια νέα σύνδεση δικτύου.
- επαναφορά
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Η λειτουργία WLAN

απενεργοποιείται και πραγματοποιείται 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.


Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις δικτύου, όταν δεν θέλετε να κρατήσετε άλλο τον φούρνο σας, όταν θέλετε να τον πουλήσετε ή όταν θέτετε 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 καμία σύνδεση σε δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση σε δίκτυο WLAN, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home.


τηλεχειρισμός

Εάν εγκαταστήσατε την εφαρμογή Miele@mobile στην κινητή τερματική συσκευή σας, διαθέτετε το σύστημα Miele@home και έχετε ενεργοποιήσει τον τηλεχειρισμό (ενεργό), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία MobileStart και π. χ. να ζητήσετε υποδείξεις σχετικά με τρέχουσες διαδικασίες μαγειρέματος του φούρνου ή να τερματίσετε μια διαδικασία μαγειρέματος σε εξέλιξη.


Ενεργοποίηση MobileStart

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

Ρυθμίσεις

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

Ο άμεσος χειρισμός στην οθόνη αφής του φούρνου προηγείται του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής.

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

RemoteUpdate

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

Μέσω του RemoteUpdate μπορεί να επικαιροποιηθεί το λογισμικό του φούρνου σας. Εάν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση για τον φούρνο σας, τότε αυτή φορτώνεται αυτόματα από τον φούρνο. Η εγκατάσταση της ενημέρωσης δεν πραγματοποιείται αυτόματα, αλλά πρέπει να ξεκινήσει χειροκίνητα από εσάς.

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

Έναρξη λειτουργίας/διακοπή λειτουργίας

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

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

Διεξαγωγή του RemoteUpdate

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

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

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

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

Η εγκατάσταση της ενημέρωσης μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά.

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

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

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 παρουσιάζουν τον φούρνο χωρίς θέρμανση. Δεν χρειάζεστε αυτή τη ρύθμιση για ιδιωτική χρήση.

εκθεσιακή ρύθμιση

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

- ενεργό
Η εκθεσιακή ρύθμιση ενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα.
 - μη ενεργό
Η εκθεσιακή ρύθμιση απενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ως συνήθως.
- ## εργοστασιακές ρυθμίσεις
- ρυθμίσεις συσκευής
Όλες οι ρυθμίσεις επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
 - προτεινόμενες θερμοκρασίες
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Χρονόμετρο

Χρήση της λειτουργίας Χρονόμετρο

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

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


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

Χρήσιμη συμβουλή: Σε έναν τρόπο λειτουργίας με χρήση υδρατμών χρησιμοποιήστε το χρονόμετρο ως υπενθύμιση, για να ενεργοποιήσετε τις χειροκίνητες ριπές ατμού στην επιθυμητή χρονική στιγμή.

Ρύθμιση χρονομέτρου

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


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


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

Εμφανίζεται η προτροπή
ρύθμιση 00:00 λ..

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


Το χρονόμετρο αποθηκεύεται.


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

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

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

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

Μετά τη λήξη του χρονομέτρου αναβοσβήνει το , ο χρόνος μετρίεται ανοδικά και ηχεί ένα σήμα.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .
- Επιβεβαιώστε με OK, εφόσον απαιτείται.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Αλλαγή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ⊕.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγετε Χρονόμετρο.
- Επιλέγετε αλλαγή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

- Αλλάζετε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με OK.












Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.

Διαγραφή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ⊕.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγετε Χρονόμετρο.
- Επιλέγετε διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.





Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
Τρόποι λειτουργίας		
θερμός αέρας plus 	160 °C	30–250 °C
πάνω/κάτω αντίσταση 	180 °C	30–280 °C
αυτόματο ψήσιμο 	160 °C	100–230 °C
εντατικό ψήσιμο 	170 °C	50–250 °C
γκριλ μεγάλη επιφάνεια 	240 °C	200–300 °C
γκριλ με αέρα 	200 °C	100–260 °C
klima plus 	160 °C	130–250 °C
πιρόλυση 		
αυτόματα προγράμμ. 		
άλλα 		
κάτω αντίσταση	190 °C	100–280 °C
θερμός αέρας Eco	190 °C	100–250 °C
απόψυξη	25 °C	25–50 °C
αφαίρεση αλάτων		
Ρυθμίσεις 		

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Διαδικασίες μαγειρέματος


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

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Εκμετάλλευση υπολειπόμενης θερμότητας

- Σε διαδικασίες μαγειρέματος με θερμοκρασίες πάνω από 140°C και χρόνους μαγειρέματος πάνω από 30 λεπτά μπορείτε περίπου 5 λεπτά πριν τη λήξη του μαγειρέματος να μειώσετε τη θερμοκρασία στην ελάχιστη δυνατή θερμοκρασία. Το διαθέσιμο υπόλοιπο θερμότητας επαρκεί για να μαγειρευτεί το φαγητό μέχρι το τέλος. Σε καμιά περίπτωση όμως μην απενεργοποιείτε τον φούρνο (βλέπε κεφ. «Υποδείξεις ασφαλείας»).
- Αν για μια διαδικασία μαγειρέματος έχετε καταχωρίσει χρόνο μαγειρέματος, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται αυτόματα λίγο πριν από τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Η διαθέσιμη υπολειπόμενη θερμότητα επαρκεί για να ολοκληρωθεί η διαδικασία μαγειρέματος.
- Ξεκινήστε τον καθαρισμό με πυρόλυση καλύτερα αμέσως μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος. Η υφιστάμενη υπολειπόμενη θερμότητα μειώνει την κατανάλωση ενέργειας.

Προσαρμογή ρυθμίσεων

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

Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

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

- Θέστε σε λειτουργία τον φούρνο.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

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

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

- Αν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία γίνεται αποδεκτή εντός λίγων δευτερολέπτων. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία εκ των υστέρων μέσω των πλήκτρων βελών.

- Επιβεβαιώστε με **OK**.

Εμφανίζεται η πραγματική θερμοκρασία και ξεκινά η προθέρμανση.

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

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



Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος

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

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

- θερμοκρασία
- διάρκεια μαγειρ
- λήξη στις
- έναρξη στις

Αλλαγή θερμοκρασίας

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

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

Στην οθόνη εμφανίζεται η τελική θερμοκρασία.

- Αλλάξτε την τελική θερμοκρασία μέσω της περιοχής περιήγησης.

Η θερμοκρασία αλλάζει με βηματισμό 5°C.

- Επιβεβαιώστε με **OK**.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζει με την αλλαγμένη τελική θερμοκρασία.

Χειρισμός

Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος

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

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

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

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

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



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

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

- έναρξη στις
Η λειτουργία αυτή εμφανίζεται στο μενού μόλις ρυθμίσετε το διάρκ μαγειρ ή το λήξη στις. Με το έναρξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή, αυτόματα εντός λειτουργίας.



- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ⊕.
- Ρυθμίζετε τους επιθυμητούς χρόνους.
- Επιβεβαιώνετε με OK.
- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ⇐, για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

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

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος οι ρυθμίσεις διαγράφονται.


Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

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

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

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

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος


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

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

Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου

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



Η προθέρμανση του θαλάμου φούρνου είναι απαραίτητη μόνο σε λίγες περιπτώσεις παρασκευής φαγητών ή γλυκών.





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

Χειρισμός

Booster

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

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

- θερμός αέρας plus 
- πάνω/κάτω αντίσταση 
- αυτόματο ψήσιμο 
- Klima plus 

Εάν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πάνω από τους 100°C και είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία **Booster**, ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία με μια γρήγορη αρχική θέρμανση. Κατά τη διαδικασία αυτή ενεργοποιούνται ταυτόχρονα η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και ο ανεμιστήρας.

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

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

Απενεργοποίηση **Booster** για κάποια διαδικασία μαγειρέματος

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

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

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

Ο φούρνος σας είναι εξοπλισμένος με ένα σύστημα εισροής ατμού για ενίσχυση της υγρασίας των διαδικασιών μαγειρέματος. Κατά το ψήσιμο γλυκών, φαγητών ή κατά το μαγείρεμα στον τρόπο λειτουργίας Klima plus [DIII] η βέλτιστη εισροή ατμού και η κυκλοφορία αέρα εγγυώνται ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος και ροδίσματος.

Αρχικά επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας Klima plus [DIII].

Αφού επιλέξετε τρόπο λειτουργίας, ρυθμίστε τη θερμοκρασία και καθορίστε το είδος και τον αριθμό των ριπών ατμού (αυτόματη ριπή ατμού, 1 ριπή ατμού, 2 ριπές ατμού ή 3 ριπές ατμού).

Μέσω του σωλήνα πλήρωσης αριστερά κάτω από τον πίνακα χειρισμού εισάγεται φρέσκο νερό βρύσης στο σύστημα εξάτμισης.

Άλλα υγρά εκτός από νερό προκαλούν ζημιές στον φούρνο.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά νερό βρύσης σε διαδικασίες μαγειρέματος με ατμό.

Το νερό εισρέει στον θάλαμο φούρνου κατά τη διαδικασία μαγειρέματος με τη μορφή ατμού. Τα ανοίγματα για την εισροή ατμού βρίσκονται στην πίσω αριστερή γωνία της οροφής του θαλάμου φούρνου.

Κατάλληλα φαγητά/γλυκά

Μια ριπή ατμού διαρκεί περίπου 5-8 λεπτά. Το πλήθος και η χρονική στιγμή των ριπών ατμού εξαρτώνται από το φαγητό/γλυκό:


- Σε **ζύμη μαγιάς** επιτυγχάνεται καλύτερο φούσκωμα με μια ριπή ατμού από την αρχή της διαδικασίας ψησίματος.
- Το **ψωμί και τα ψωμάκια** φουσκώνουν καλύτερα με ριπή ατμού στην αρχή. Η κόρα γίνεται επιπλέον πιο γυαλιστερή με μια ριπή ατμού στο τέλος της διαδικασίας.
- Κατά το **ψήσιμο κρέατος πλούσιου σε λίπος** η ριπή ατμού στην αρχή του ψησίματος βοηθά, ώστε το λίπος να ψηθεί καλύτερα.

Το ψήσιμο με χρήση υδρατμών δεν είναι κατάλληλο για είδη ζύμης που περιέχουν ήδη πολλή υγρασία, όπως π.χ. για μπεζέδες. Εδώ πρέπει κατά το ψήσιμο να εκτελεστεί μια διαδικασία ξήρανσης.

Χρήσιμη συμβουλή: Χρησιμοποιήστε τις συνοδευτικές συνταγές ή την εφαρμογή Miele@mobile ως σημείο αναφοράς.

Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος με Klima plus

Είναι φυσιολογικό να δημιουργείται υγρασία στο εσωτερικό τζάμι της πόρτας κατά τη διάρκεια μιας ριπής ατμού. Αυτή η υγρασία εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

- Ετοιμάστε το φαγητό και τοποθετήστε το στον θάλαμο φούρνου.
- Επιλέγετε το Klima plus .

Εμφανίζεται η προτεινόμενη θερμοκρασία (160°C).

Ρύθμιση θερμοκρασίας

- Τροποποιήστε την προτεινόμενη θερμοκρασία, εάν απαιτείται.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Εμφανίζεται η επιλογή για ενεργοποίηση των ριπών ατμού.

Επιλογή ριπών ατμού

- Αν θέλετε ο φούρνος να ενεργοποιήσει μια ριπή ατμού αυτόματα μετά την προθέρμανση, επιλέγετε το αυτόματη ριπή ατμού.
- Εάν θέλετε να ενεργοποιήσετε μια ή περισσότερες ριπές ατμού σε συγκεκριμένα χρονικά διαστήματα, επιλέγετε 1 ριπή ατμού, 2 ριπές ατμού ή 3 ριπές ατμού.
- Επιβεβαιώστε με OK.

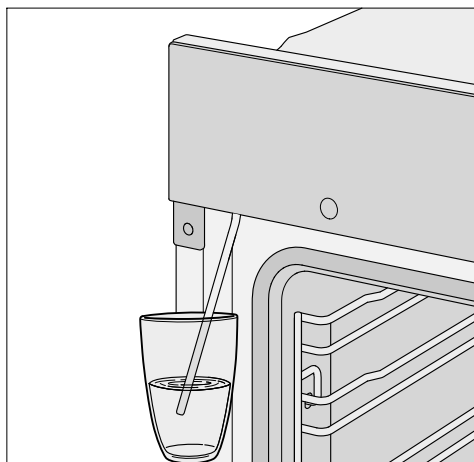
Αν θέλετε να παρασκευάσετε π.χ. ψωμί ή ψωμάκια σε προθερμασμένο φούρνο, είναι καλύτερα να ενεργοποιήσετε τις ριπές ατμού μόνοι σας. Ενεργοποιήστε την πρώτη ριπή αμέσως μετά την τοποθέτηση του φαγητού μέσα στον φούρνο.

Αν επιλέξετε περισσότερες από μια ριπές ατμού, η δεύτερη ριπή ατμού μπορεί να ενεργοποιηθεί το νωρίτερο σε θερμοκρασία θαλάμου φούρνου τουλάχιστον 130°C.

Εμφανίζεται το μήνυμα της διαδικασίας απορρόφησης.

Ετοιμάστε νερό και ξεκινήστε τη διαδικασία αναρρόφησης

- Γεμίστε ένα δοχείο με την απαιτούμενη ποσότητα νερού βρύσης
- Ανοίγετε την πόρτα.
- Αναδιπλώστε τον σωλήνα πλήρωσης αριστερά κάτω από τον πίνακα χειρισμού προς τα εμπρός.



- Βυθίστε τον σωλήνα πλήρωσης μέσα στο δοχείο με το νερό βρύσης.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Η διαδικασία αναρρόφησης ξεκινά.

Η πραγματική απορροφούμενη ποσότητα νερού μπορεί να είναι μικρότερη από την απαιτούμενη, έτσι παραμένει κάποιο υπόλοιπο στο δοχείο.

Μπορείτε να διακόψετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία αναρρόφησης επιλέγοντας **OK** και να τη συνεχίσετε εκ νέου.


- Απομακρύνετε το δοχείο μετά τη διαδικασία αναρρόφησης και κλείστε την πόρτα.

Ακούγεται πάλι ένας σύντομος θόρυβος αντλίας. Το νερό που παρέμεινε στον σωλήνα πλήρωσης αναροφάται.

Ενεργοποιείται η θέρμανση του θαλάμου φούρνου και ο ανεμιστήρας ψύξης. Εμφανίζονται η τελική και η πραγματική θερμοκρασία.


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


Ενεργοποίηση ριπών ατμού

 **Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.**
Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.
Επιπλέον, η συγκέντρωση υδρατμών επάνω στον πίνακα χειρισμού προκαλεί παρατεταμένο χρόνο απόκρισης των πλήκτρων αφής και της οθόνης αφής.
Μην ανοίγετε την πόρτα όσο διαρκούν οι ριπές ατμού.

αυτόματη ριπή ατμού


Μετά την αρχική θέρμανση η ριπή ατμού ενεργοποιείται αυτόματα.

Το νερό εξατμίζεται μέσα στον θάλαμο φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται .

Μετά τη ριπή ατμού σβήνει στην οθόνη το .

- Συνεχίζετε το μαγείρεμα μέχρι τέλους.



1 ριπή ατμού, 2 ριπές ατμού ή 3 ριπές ατμού


Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις ριπές ατμού, μόλις ανάψει το πλήκτρο αφής .



Περιμένετε την προθέρμανση, έτσι ώστε ο ατμός να διανεμηθεί ομοιόμορφα στον θερμό αέρα του θαλάμου φούρνου.

Χρήσιμη συμβουλή: Για το χρονικό σημείο των ριπών ατμού θα ενημερωθείτε από τα στοιχεία που δίνονται στο συνοδευτικό βιβλίο συνταγών ή από την εφαρμογή Miele@mobile App. Για υπενθύμιση του χρόνου χρησιμοποιήστε τη λειτουργία **χρονόμετρο** .

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .

Η ριπή ατμού ενεργοποιείται. Στην οθόνη εμφανίζεται το  και το πλήκτρο αφής  σβήνει.

- Ακολουθήστε την αντίστοιχη διαδικασία για να ενεργοποιήσετε και άλλες ριπές ατμού, μόλις ανάψει το πλήκτρο αφής .


Μετά την τελευταία ριπή ατμού διαγράφονται το πλήκτρο αφής  και το  στην οθόνη.

- Συνεχίζετε το μαγείρεμα μέχρι τέλους.


εξάτμ των υπολ νερού

Σε μια διαδικασία μαγειρέματος με χρήση υδρατμών η οποία διεξάγεται χωρίς διακοπή, δεν παραμένει υπολειπόμενο νερό στο σύστημα. Το νερό εξατμίζεται εντελώς μέσω του αριθμού των ριπών ατμού.

Όταν μια διαδικασία μαγειρέματος με χρήση υδρατμών διακοπεί χειροκίνητα ή εξαιτίας διακοπής ρεύματος, το νερό που δεν εξατμίστηκε παραμένει στο σύστημα εξάτμισης.

Κατά την επόμενη χρήση του τρόπου λειτουργίας Klima plus  ή ενός αυτόματου προγράμματος με χρήση υδρατμών εμφανίζεται η ένδειξη εξάτμ των υπολ νερού.

- Ξεκινάτε κατά το δυνατόν άμεσα την εξάτμιση του υπολειπόμενου νερού, έτσι ώστε με την επόμενη διαδικασία το μαγείρεμα να γίνει με υγρασία που θα προέρχεται από την εξάτμιση αποκλειστικά καθαρού νερού.

 Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.

Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.


Μην ανοίγετε την πόρτα όσο διαρκούν οι ριπές ατμού.

Η εξάτμιση υπολειπόμενου νερού μπορεί να διαρκέσει έως και 30 λεπτά ανάλογα με την υπάρχουσα ποσότητα νερού.

Ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται και το υπολειπόμενο νερό εξατμίζεται με αποτέλεσμα η υγρασία να συγκεντρώνεται στον θάλαμο φούρνου και στην πόρτα.

- Αφαιρείτε οπωσδήποτε αυτήν τη συσσωρευμένη υγρασία από τον θάλαμο φούρνου και από την πόρτα, αφού κρυώσει ο θάλαμος φούρνου.

Άμεση διεξαγωγή εξάτμισης υπολειμμάτων νερού

 Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.

Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Μην ανοίγετε την πόρτα όσο διαρκούν οι ριπές ατμού.

- Επιλέγετε έναν τρόπο λειτουργίας ή ένα αυτόματο πρόγραμμα με ατμό.

Εμφανίζεται το ερώτημα εξάτμ των υπολ νερού.

- Επιβεβαιώστε με OK.

Εμφανίζεται ένας χρόνος.

Η εξάτμιση υπολειμμάτων νερού ξεκινά. Μπορείτε να παρακολουθήσετε την πορεία στην οθόνη.

Ο εμφανιζόμενος χρόνος εξαρτάται από την ποσότητα νερού που βρίσκεται μέσα στο σύστημα εξάτμισης. Ο χρόνος κατά τη διάρκεια της εξάτμισης των υπολειμμάτων νερού μπορεί να διορθωθεί από το σύστημα, ανάλογα με το πραγματικό υπόλοιπο νερού.

Στο τέλος της εξάτμισης του υπολειπόμενου νερού ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται λήξη.

Μπορείτε τώρα να διεξάγετε μια διαδικασία μαγειρέματος με κάποιον τρόπο λειτουργίας ή με αυτόματο πρόγραμμα με ατμό.

Κατά τη διάρκεια της εξάτμισης των υπολειμμάτων νερού κατακάθεται υγρασία στον θάλαμο του φούρνου και στην πόρτα. Αφαιρείτε οπωσδήποτε αυτά τα υπολείμματα, αφού κρυώσει ο θάλαμος φούρνου.

Παράλειψη εξάτμισης υπολειμμάτων νερού

Σε πολύ δυσμενείς συνθήκες σε περαιτέρω αναρρόφηση του νερού μπορεί να ξεχειλίσει το σύστημα εξάτμισης στον θάλαμο του φούρνου. Αν είναι δυνατό μη διακόπτετε την εξάτμιση υπολειμμάτων νερού.

- Επιλέγετε έναν τρόπο λειτουργίας ή ένα αυτόματο πρόγραμμα με ατμό.

Εμφανίζεται η ένδειξη εξάτμ των υπολ νερού.

- Επιλέγετε το παράληψη.


Μπορείτε τώρα να διεξάγετε μια διαδικασία μαγειρέματος με κάποιον τρόπο λειτουργίας ή με αυτόματο πρόγραμμα με ατμό.

Κατά την επόμενη επιλογή ενός τρόπου λειτουργίας ή ενός αυτόματου προγράμματος με ατμό καθώς και κατά την απενεργοποίηση του φούρνου σας γίνεται εκ νέου η προτροπή να διεξάγετε την εξάτμιση υπολειμμάτων νερού.


αυτόματα προγράμμ.

Τα πολλά αυτόματα προγράμματα σας οδηγούν άνετα και με ασφάλεια σας στο βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος.

Κατηγορίες

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

Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

■ Επιλέξτε αυτόματα προγράμμ. .

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.

■ Επιλέξτε την επιθυμητή κατηγορία.

Εμφανίζονται τα διαθέσιμα αυτόματα προγράμματα της επιλεγμένης κατηγορίας.

■ Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.

■ Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Υποδείξεις για τη χρήση


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

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


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

απόψυξη

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

- Επιλέγεται το .
- Επιλέγεται το απόψυξη.
- Αλλάζετε, αν χρειάζεται, την προτεινόμενη θερμοκρασία.

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

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

Όταν ξεπαγώνετε ψάρι και κρέας (ειδικότερα πουλερικά), φροντίστε 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.

Άλλες εφαρμογές

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.

Το κρέας τσιγαρίζεται αρχικά απ' όλες τις πλευρές ομοιόμορφα για σύντομο χρονικό διάστημα σε υψηλή θερμοκρασία.

Στη συνέχεια τοποθετείτε το κρέας στον προθερμασμένο θάλαμο φούρνου, όπου σε χαμηλή θερμοκρασία και μεγάλο χρονικό διάστημα ψησίματος ψήνεται προσεκτικά μέχρι το τέλος και γίνεται ζουμερό.

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

Έτσι, το κρέας γίνεται τρυφερό και ζουμερό.

- Χρησιμοποιείτε μόνο καλά σιτεμένο άπαχο κρέας χωρίς τένοντες και λιπαρή πέτσα. Αφαιρείτε προηγουμένως και τα κόκαλα.
- Για το τσιγάρισμα χρησιμοποιείτε λίπος ή λάδι που αντέχει στις πολύ υψηλές θερμοκρασίες (π.χ. βούτυρο κλαριφιέ ή μαγειρικό λάδι).
- Μην σκεπάζετε το κρέας κατά τη διάρκεια του ψησίματος.

Ο χρόνος μαγειρέματος ανέρχεται σε περ. 2-4 ώρες και εξαρτάται από το βάρος και το μέγεθος του κομματιού κρέατος, καθώς και από τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το ρόδισμα.


- 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. Το αποτέλεσμα μαγειρέματος δεν επηρεάζεται.
- Σερβίρετε το κρέας σε ζεσταμένα πιάτα και με καυτή σάλτσα για να μην κρυώσει γρήγορα. Το κρέας έχει την ιδανική θερμοκρασία σερβιρίσματος.


Χρησιμοποιήστε πάνω/κάτω αντίσταση

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

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

Κατά την προθέρμανση απενεργοποιήστε τη λειτουργία *Booster*.

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

 Κίνδυνος εγκαύματος από καυτές επιφάνειες.


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

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

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


Άλλες εφαρμογές

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 χέιλος.
- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στο επίπεδο 2 και τοποθετήστε επάνω τα βάζα.
- Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  και θερμοκρασία 160-170°C.
- Περιμένετε μέχρι να δημιουργηθούν «φουσαλίδες» (μέχρι να ανέβουν ομοιόμορφα στα βάζα φουσαλίδες).





Ελαττώστε τη θερμοκρασία εγκαίρως, για να αποφύγετε τυχόν υπερχειλίση.



Κονσερβοποίηση φρούτων και αγγουριών



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

Κονσερβοποίηση λαχανικών

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

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

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

 /  Θερμοκρασία και χρόνος συμπληρωματικής θέρμανσης

Αφαίρεση βάζων μετά την κονσερβοποίηση



Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Μετά την κονσερβοποίηση τα βάζα είναι πολύ καυτά.

Φοράτε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα βάζα.

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

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

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

Άλλες εφαρμογές

Κατεψυγμένα προϊόντα/Έτοιμα γεύματα Πρακτικές συμβουλές για κέικ, πίτσα και μπαγκέτες

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

Πρακτικές συμβουλές για τηγανιτές πατάτες, κροκέτες κτλ.


- Αυτά τα κατεψυγμένα προϊόντα μπορείτε να τα ψήσετε στο ρηχό ταψί ή στο ταψί γενικής χρήσης. Για προστατευτικό ψήσιμο αυτών των προϊόντων τοποθετείτε από κάτω μια λαδόκολλα.
- Επιλέγεται τη χαμηλότερη από τις προτεινόμενες θερμοκρασίες στη συσκευασία.
- Γυρίζετε πολλές φορές το φαγητό.

Παρασκευή κατεψυγμένων προϊ- όντων/έτοιμων γευμάτων


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


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

Ζέσταμα πιατικών

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

Ζεσταίνετε μόνο σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

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

 Κίνδυνος εγκαύματος!

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

- Βγάλτε το ζεσταμένο σκεύος από τον θάλαμο φούρνου.

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 σχάρα, 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 σχάρα.
- Ψήνετε τάρτες φρούτων και κέικ ταψιού με μεγάλο ύψος στο ταψί γενικής χρήσης.

Χρήση αντικολλητικού χαρτιού

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

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

Ψήσιμο φαγητών

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

Επιλογή θερμοκρασίας

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

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

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

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

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


Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

Χρήση αυτόματα προγράμμ.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήση 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 klima plus

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για μαγείρεμα με χρήση υδρατμών.

- Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

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 ψήνατε στη σχάρα. Μένει αρκετός ζωμός, ώστε να ετοιμάσετε μια σάλτσα.
- Αν χρησιμοποιήσετε **σακούλες ή σακουλάκια ψησίματος**, λάβετε υπόψη τις οδηγίες στη συσκευασία.
- Αν για το ψήσιμο χρησιμοποιήσετε τη **σχάρα** ή ένα **ανοιχτό σκεύος** μπορείτε να αλείψετε το άπαχο κρέας με λίπος, να το καλύψετε με μπέικον ή να το γεμίσετε με αυτό.
- Προσθέστε **καρυκεύματα** στο κρέας και τοποθετήστε το στο σκεύος. Προσθέστε κομματάκια βουτύρου ή μαργαρίνης ή περιχύστε με λάδι ή μαγειρικό λίπος. Αν πρόκειται να ψήσετε κάποιο μεγαλύτερο κομμάτι κρέατος (2-3 kg) και λιπαρά πουλερικά, προσθέστε περ. 1/8 l νερό.
- Μην προσθέτετε κατά το ψήσιμο υπερβολικά πολύ υγρό. Το κρέας δεν θα **ροδίσει** όσο πρέπει. Το ρόδισμα δημιουργείται στο τέλος του χρόνου ψησίματος. Το κρέας αποκτά ένα επιπλέον έντονο ρόδισμα, αν, μόλις παρέλθει ο μισός περίπου χρόνος ψησίματος, αφαιρέσετε το καπάκι του σκεύους.
- Μόλις ολοκληρωθεί η διαδικασία ψησίματος, αφαιρέστε το φαγητό από τον θάλαμο του φούρνου, καλύψτε το και αφήστε το να **σταθεί** για περ. 10 λεπτά. Μετά ρέει κατά το κόψιμο λιγότερο ζουμί.
- Η πέτσα των **πουλερικών** γίνεται τραγανή, αν 10 λεπτά πριν από το τέλος του ψησίματος την αλείψετε με λίγο ελαφρώς αλατισμένο νερό.

Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

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

Επιλογή θερμοκρασίας

- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία. Σε θερμοκρασίες υψηλότερες από τις συνιστώμενες το κρέας ροδοκοκκινίζει μεν, αλλά δεν ψήνεται καλά στο εσωτερικό του.
- Στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus , Klima plus  και αυτόματο ψήσιμο  επιλέξτε 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 περ. 10°C από τη θερμοκρασία που αναγράφεται στον πίνακα. Η διαδικασία ψησίματος διαρκεί κάπως περισσότερο, αλλά το κρέας ψήνεται ομοιόμορφα και η κρούστα δεν γίνεται πολύ παχιά.
- Για το ψήσιμο στη σχάρα επιλέγετε μια θερμοκρασία γύρω στους 10°C περίπου χαμηλότερη από ό,τι αν ψήνατε σε σκεπασμένο σκεύος.

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

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

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


Πρακτικές συμβουλές


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

Ψήσιμο φαγητών

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

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



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


Χρήση αυτόματα προγράμμ.

■ Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήση θερμός αέρας plus ή αυτόματο ψήσιμο

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

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

Στον τρόπο λειτουργίας αυτόματο ψήσιμο  ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται κατά τη φάση του αρχικού ψησίματος πρώτα σε υψηλή θερμοκρασία (περ. 230°C). Μόλις επιτευχθεί αυτή η θερμοκρασία, η θερμοκρασία του φούρνου

μειώνεται από μόνη της στη ρυθμισμένη θερμοκρασία μαγειρέματος (θερμοκρασία συνέχισης ψησίματος).

■ Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής klima plus

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για μαγείρεμα με χρήση υδρατμών.

■ Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής πάνω/κάτω αντίσταση

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

■ Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

Χρήση επιλογής θερμός αέρας Eco

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

■ Τοποθετήστε το φαγητό/γλυκό στο επίπεδο 2.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

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

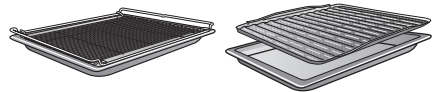
Όταν ψήνετε στο γκριλ, φροντίστε να κλείνετε την πόρτα.

Πρακτικές συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

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

- Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη από επάνω σχάρα ή ταψί ψητού και γκριλ (αν υπάρχει). Με το ταψί ψητού και γκριλ δεν καίγονται οι χυμοί του ψητού και έτσι μπορείτε να τους χρησιμοποιήσετε για άλλες παρασκευές. Για ψήσιμο στο γκριλ αλείψτε τη σχάρα με λάδι και τοποθετήστε πάνω σε αυτήν το φαγητό.

Μην χρησιμοποιείτε το ρηχό ταψί.



Υποδείξεις σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Οι πίνακες μαγειρέματος βρίσκονται στο τέλος του παρόντος εγγράφου.

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

Επιλογή θερμοκρασίας [Ⓕ]

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

Επιλογή επιπέδου

- Επιλέγετε το επίπεδο ανάλογα με το μέγεθος του φαγητού.

Ψήσιμο στο γκριλ

- Τοποθετείτε το φαγητό με χαμηλό ύψος στο επίπεδο 3 ή 4.
- Τοποθετείτε το φαγητό με μεγάλη διάμετρο στο επίπεδο 1 ή 2.

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

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

- **Ελαφρά ψημένο**

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

- **Μέτρια ψημένο**

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

- **Καλοψημένο**

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

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

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

Χρήση επιλογής γκριλ μεγάλη επιφάνεια


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

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

Χρήση επιλογής γκριλ με αέρα


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

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας.

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

Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό.

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

Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

Ακατάλληλα καθαριστικά

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

- Καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- Απορρυπαντικά που διαλύουν τα άλατα στην πρόσοψη
- Διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη, γαλάκτωμα, κόκκους)
- Καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- Καθαριστικά ανοξειδωτων επιφανειών
- Απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων
- Καθαριστικά για τζάμια
- Καθαριστικά υαλοκεραμικών εστιών
- Σκληρά σφουγγάρια και βούρτσες (π.χ. σφουγγάρια για κατσαρόλες, χρησιμοποιημένα σφουγγάρια που περιέχουν ακόμα υπολείμματα από διαβρωτικά καθαριστικά)
- Ειδικά σφουγγαράκια σε σχήμα γόμας που «σβήνουν» τη βρομιά χωρίς νερό και σαπούνι
- Αιχμηρές μεταλλικές ξύστρες
- Σύρμα
- Καθαρισμό σημείων με μηχανικά μέσα καθαρισμού
- Καθαριστικά για φούρνους
- Ανοξειδωτα συρμάτινα σφουγγαράκια

Αν οι ρύποι παραμείνουν για αρκετό χρονικό διάστημα, ενδεχομένως να μην μπορούν να αφαιρεθούν. Αν χρησιμοποιείτε συνέχεια τη συσκευή χωρίς όμως να την καθαρίζετε τακτικά, θα χρειάζεστε πολύ περισσότερο χρόνο για τον καθαρισμό της. Αφαιρείτε τους ρύπους καλύτερα αμέσως.

Καθαρισμός και περιποίηση

Τα εξαρτήματα δεν είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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

Για πιο άνετο καθαρισμό συνιστούμε:

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

Αφαίρεση κανονικής βρομιάς

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

Μην καθαρίζετε κατά το δυνατόν την στεγάνωση από υαλόνημα.

- Απομακρύνετε την κανονική βρομιά καλύτερα αμέσως με ζεστό νερό, απορρυπαντικό πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Απομακρύνετε επιμελώς τυχόν υπολείμματα καθαριστικού με καθαρό νερό.
Ο καθαρισμός αυτός είναι ιδιαίτερα σημαντικός σε σημεία όπου υπάρχει επίστρωση PerfectClean, αφού τα υπολείμματα των καθαριστικών επηρεάζουν την αντικολλητική ιδιότητα.

- Στη συνέχεια στεγνώνετε τις επιφάνειες με ένα μαλακό πανί.

Αφαίρεση δύσκολων ρύπων (εκτός από συρόμενες ράγες FlexiClip)

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

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

Χρήση καθαριστικού φούρνων

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

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

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


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

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

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

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

Καθαρισμός θαλάμου φούρνου με τη λειτουργία πυρόλυση

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

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται σε θερμοκρασία άνω των 400°C. Οι διάφοροι ρύποι διαλύονται λόγω των υψηλών θερμοκρασιών και μετατρέπονται σε στάχτη.

Διατίθενται 3 βαθμίδες πυρόλυσης με διαφορετική διάρκεια:

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

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

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

Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση μπορείτε να αφαιρέσετε εύκολα τα υπολείμματα της πυρόλυσης (π.χ. στάχτη) που μπορεί να δημιουργηθούν ανάλογα με το βαθμό λερώματος του θαλάμου φούρνου.

Καθαρισμός και περιποίηση

Προετοιμασία καθαρισμού με πυρόλυση

Λόγω των υψηλών θερμοκρασιών κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση θα υποστούν ζημιά. Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για πυρόλυση από το θάλαμο φούρνου, προτού ξεκινήσετε τον καθαρισμό με πυρόλυση. Αυτό ισχύει και για τα πρόσθετα εξαρτήματα που δεν είναι κατάλληλα για καθαρισμό με πυρόλυση.

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


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

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


Αν υπάρχουν χονδροί ρύποι στον θάλαμο του φούρνου, μπορεί να δημιουργηθεί πολύς καπνός. Από τα καμένα υπολείμματα ενδέχεται να αλλοιωθεί το χρώμα των εμαγιέ επιφανειών.

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

Έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση ο φούρνος θερμαίνεται δυνατότερα σε σχέση με την κανονική λειτουργία. Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίζουν το φούρνο κατά τη διάρκεια του καθαρισμού με πυρόλυση.

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

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

- Επιβεβαιώστε με OK.

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

Άμεση έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση



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

Ο καθαρισμός με πυρόλυση ξεκινάει.

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

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

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


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

Έναρξη καθαρισμού με πυρόλυση με χρονοκαθυστέρηση

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

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

Το πλήκτρο αφής  ανάβει με πορτοκαλί χρώμα.

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

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


Ολοκλήρωση καθαρισμού με πυρόλυση

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

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

- Θέτετε εκτός λειτουργίας τον φούρνο.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα ακυρώνονται.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση ο φούρνος είναι ακόμα πολύ ζεστός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

- Καθαρίζετε τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα που είναι κατάλληλα για πυρόλυση από πιθανά υπολείμματα πυρόλυσης (π.χ. στάχτες), τα οποία μπορούν να δημιουργηθούν ανάλογα με τον βαθμό βρομιάς του θαλάμου φούρνου.
- Στάξτε μερικές σταγόνες λάδι φαγητού που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες σε χαρτί κουζίνας και λιπαίνετε με αυτό τις ράγες στήριξης.

Καθαρισμός και περιποίηση

Μπορείτε να απομακρύνετε τα περισσότερα υπολείμματα με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνα.

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

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

Μην καθαρίζετε κατά το δυνατόν την στεγάνωση από υαλόνημα.

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

Μην προσπαθήσετε να τους απομακρύνετε με κάθε μέσον.

Ανάπτυξη των συρόμενων ραγών FlexiClip

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

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

αφαίρεση αλάτων

Ανάλογα με τη σκληρότητα του νερού, το σύστημα εξάτμισης πρέπει να καθαρίζεται τακτικά από τα άλατα.

Μπορείτε να διεξάγετε μια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων οποτεδήποτε.

Όταν συμπληρωθεί ένα συγκεκριμένο πλήθος διαδικασιών μαγειρέματος, εμφανίζεται αυτόματα το μήνυμα για τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων από το σύστημα εξάτμισης, ώστε να διασφαλίζεται η σωστή λειτουργία του φούρνου.

Εμφανίζονται οι τελευταίες 10 διαδικασίες μαγειρέματος μέχρι την αφαίρεση αλάτων και ο μετρητής μετρά αντίστροφα. Στη συνέχεια κλειδώνει η χρήση τρόπων λειτουργίας και αυτόματων προγραμμάτων με χρήση υδρατμών.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε αυτούς τους τρόπους λειτουργίας, αφού πρώτα εκτελέσετε τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Μπορείτε να συνεχίσετε να χρησιμοποιείτε όλους τους άλλους τρόπους λειτουργίας και τα αυτόματα προγράμματα χωρίς χρήση υδρατμών.

Διεξαγωγή διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

Όταν έχετε ξεκινήσει μια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, πρέπει να την ολοκληρώσετε. Δεν μπορείτε να τη διακόψετε.

Η αφαίρεση αλάτων διαρκεί περίπου 90 λεπτά και διεξάγεται σε περισσότερες φάσεις:

1. Προετοιμασία διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων
2. Απορρόφηση καθαριστικού αλάτων
3. Φάση δράσης
4. Διαδικασία έκπλυσης 1
5. Διαδικασία έκπλυσης 2
6. Διαδικασία έκπλυσης 3
7. Εξάτμιση υπολειπόμενου νερού

Καθαρισμός και περιποίηση

Προετοιμασία διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

Χρειάζεστε ένα δοχείο με χωρητικότητα 1 l περίπου.

Για να μην χρειάζεται να κρατάτε το δοχείο με το καθαριστικό αλάτων κάτω από τον σωλήνα πλήρωσης, χρησιμοποιήστε τον συνοδευτικό εύκαμπτο πλαστικό σωλήνα με το στήριγμα (βετονούζα).

Για να επιτύχετε τον βέλτιστο καθαρισμό, σας συνιστούμε, να χρησιμοποιήσετε τις συνοδευτικές ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων που δημιουργήθηκαν ειδικά για τη Miele.

Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε να προμηθευτείτε άλλες ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων από το ηλεκτρονικό κατάστημα Miele, το Miele Service ή από αντιπρόσωπο προϊόντων Miele.

Άλλα καθαριστικά αλάτων, που εκτός από κιτρικό οξύ περιέχουν κι άλλα οξέα ή/και περιέχουν και άλλα μη επιθυμητά συστατικά, όπως π.χ. χλωρίδια, θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά.

Εξάλλου, εάν δεν τηρηθεί η συγκέντρωση του καθαριστικού αλάτων, η απαιτούμενη δράση δεν μπορεί να είναι εγγυημένη.

- Γεμίστε το δοχείο με περίπου 600 ml κρύο νερό βρύσης και διαλύστε πλήρως μέσα σε αυτό μια ταμπλέτα αφαίρεσης αλάτων.

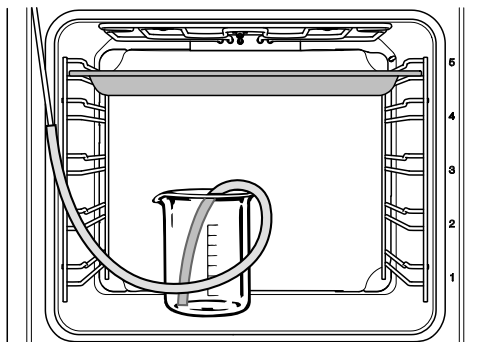
Διεξαγωγή διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

- Επιλέξτε άλλα .

- Επιλέξτε αφαίρεση αλάτων.

Αν οι τρόποι λειτουργίας και τα αυτόματα προγράμματα με ατμό ήταν ήδη κλειδωμένα, μπορείτε να ξεκινήσετε άμεσα τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων επιβεβαιώνοντας με OK.

- Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης μέχρι το τερματικό σημείο στο ανώτατο επίπεδο στήριξης, για να συλλέξετε το καθαριστικό αλάτων μετά τη χρήση. Επιβεβαιώνετε την υπόδειξη με OK.



- Τοποθετείτε το δοχείο με το υλικό αφαίρεσης αλάτων στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου.
- Στερεώνετε τον συνθετικό σωλήνα με τη μία άκρη του στο στόμιο απορρόφησης. Τοποθετείτε την άλλη άκρη μέσα στο υγρό αφαίρεσης αλάτων μέχρι τον πάτο του δοχείου, στερεώνοντας το τμήμα βεντούζας στο δοχείο.
- Επιβεβαιώστε με OK.

Η διαδικασία αναρρόφησης ξεκινά. Γίνεται αισθητός ο ήχος της αντλίας.

Μπορείτε να διακόψετε ανά πάσα στιγμή τη διαδικασία αναρρόφησης επιλέγοντας *OK* και να τη συνεχίσετε εκ νέου.

Η πραγματική ποσότητα του υλικού αφαίρεσης αλάτων που απορροφήθηκε μπορεί να είναι μικρότερη από την απαιτούμενη, έτσι παραμένει ένα μικρό υπόλοιπο νερού στο δοχείο.

Εμφανίζεται μια υπόδειξη, ότι η διαδικασία αναρρόφησης έχει τελειώσει.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

Ξεκινά η **φάση δράσης**. Μπορείτε να παρακολουθήσετε στην οθόνη την παρέλευση του χρόνου.

■ Αφήστε το δοχείο μαζί με τη σύνδεση σωλήνα στο σωλήνα πλήρωσης μέσα στο θάλαμο φούρνου και συμπληρώστε περίπου 300 ml νερό, γιατί το σύστημα αναρροφά ξανά υγρό κατά τη διάρκεια της δράσης.

Κάθε 5 λεπτά περίπου απορροφά το σύστημα πάλι λίγο υγρό. Γίνεται αισθητός ο ήχος της αντλίας.

Κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου και η τουρμπίνα παραμένουν σε λειτουργία.

Στο τέλος της φάσης δράσης ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Ξέβγαλμα συστήματος εξάτμισης μετά από φάση δράσης

Μετά από τη φάση δράσης πρέπει να ξεπλυθεί το σύστημα εξάτμισης, για να απομακρυνθούν τα υπολείμματα του καθαριστικού αλάτων.

Για τον καθαρισμό αντλείται τρεις φορές 1 l καθαρό νερό περίπου από το σύστημα εξάτμισης και περισυλλέγεται στο ταψί γενικής χρήσης.

■ Βγάλτε το ταψί γενικής χρήσης με το καθαριστικό αλάτων που έχει συλλεχθεί, αδειάστε το και τοποθετήστε το πάλι στο ανώτατο επίπεδο.

■ Αφαιρέστε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα από το δοχείο.

■ Αφαιρέστε το δοχείο, ξεπλύντε το καλά και γεμίστε το με περίπου 1 l καθαρό νερό.

■ Τοποθετήστε το δοχείο πάλι στον θάλαμο φούρνου και στερεώστε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα στο δοχείο.

■ Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η διαδικασία αναρρόφησης για την **πρώτη διαδικασία ξεβγάλματος** ξεκινά.

Το νερό οδηγείται μέσω του συστήματος εξάτμισης και καταλήγει στο ταψί γενικής χρήσης.

Εμφανίζονται υποδείξεις για την προετοιμασία της **δεύτερης διαδικασίας ξεβγάλματος**.

■ Βγάλτε το ταψί γενικής χρήσης με το νερό πλύσης που έχει συλλεχθεί, αδειάστε το και τοποθετήστε το πάλι στο ανώτατο επίπεδο.

■ Βγάλτε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα από το δοχείο και γεμίστε το δοχείο με περίπου 1 l καθαρό νερό βρύσης.

Καθαρισμός και περιποίηση


- Τοποθετήστε το δοχείο πάλι στον θάλαμο φούρνου και στερεώστε τον πλαστικό εύκαμπτο σωλήνα στο δοχείο.
- Επιβεβαιώστε με **OK**.
- Ενεργήστε ομοίως και για την **τρίτη διαδικασία ξεβγάλματος**.

Αφήστε το ταψί γενικής χρήσης με το νερό ξεβγάλματος που μαζεύτηκε κατά την τρίτη διαδικασία ξεβγάλματος μέσα στον θάλαμο του φούρνου κατά τη διάρκεια της διαδικασίας εξάτμισης υπολειπόμενου νερού.

Εξάτμιση υπολειπόμενου νερού

Μετά από το τρίτο ξέβγαλμα ξεκινά η εξάτμιση υπολειπόμενου νερού.

- Βγάλτε το δοχείο και τον σωλήνα από τον θάλαμο του φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα.
- Επιβεβαιώστε με **OK**.

 Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό.

Ο ατμός μπορεί να προκαλέσει σοβαρά εγκαύματα.

Κατά τη διάρκεια της εξάτμισης υπολειπόμενου νερού μην ανοίγετε την πόρτα.

Η θέρμανση του φούρνου ενεργοποιείται και εμφανίζεται η διάρκεια για την εξάτμιση υπολειπόμενου νερού.


Η διάρκεια διορθώνεται αυτόματα ανάλογα με τη διαθέσιμη ποσότητα υπολειπόμενου νερού.


Ολοκλήρωση διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

Στο τέλος της εξάτμισης υπολειπόμενου νερού εμφανίζεται ένα παράθυρο πληροφοριών με υποδείξεις για τον καθαρισμό μετά από τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων.

- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η ένδειξη λήξης.

- Θέστε το φούρνο εκτός λειτουργίας με το πλήκτρο **ON/OFF** .

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

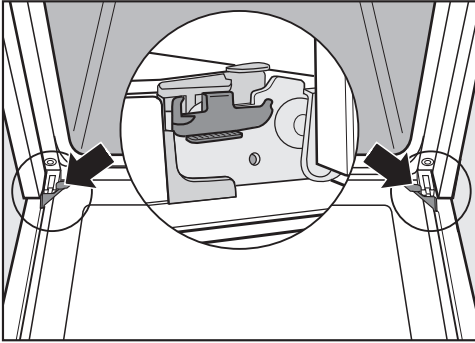
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

- Βγάλτε έξω το ταψί γενικής χρήσης με το υγρό που έχει συλλεχθεί.
- Καθαρίστε στη συνέχεια τον κρύο θάλαμο φούρνου από τυχόν υγρασίες και υπολείμματα του καθαριστικού αλάτων.
- Κλείνετε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει.

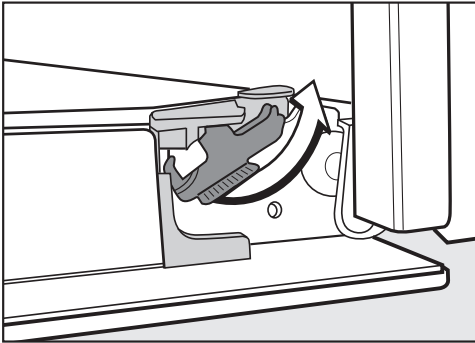
Αφαίρεση πόρτας

Η πόρτα ζυγίζει περίπου 10 kg.



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

- Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.



- Στρέψτε τα άγκιστρα μέχρι τέρμα για να τα απασφαλίσετε.

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

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

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

- Κλείστε την πόρτα εντελώς.



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

Καθαρισμός και περιποίηση

Αποσυναρμολόγηση της πόρτας

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

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

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

Το τζάμι της πόρτας μπορεί να καταστραφεί από γρατζουνιές.

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

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

Οι μεμονωμένες πλευρές των τζαμιών της πόρτας διαθέτουν διαφορετική επίστρωση. Οι πλευρές που είναι στραμμένες προς τον θάλαμο φούρνου διαθέτουν θερμοανακλαστική επίστρωση. Ο φούρνος μπορεί να υποστεί ζημιά, αν τα τζάμια της πόρτας τοποθετηθούν εσφαλμένα.

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

Η επιφάνεια των προφίλ αλουμινίου καταστρέφεται από τα καθαριστικά φούρνων.

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

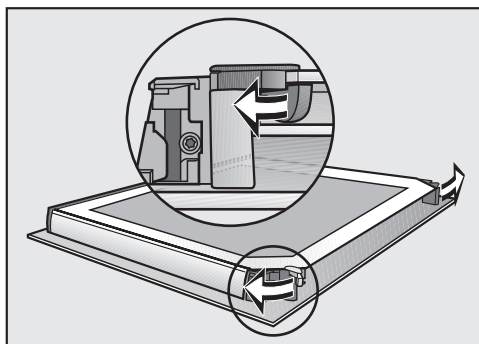
Τα τζάμια της πόρτας μπορεί να σπάσουν, αν πέσουν κάτω. Φυλάξτε σε προστατευμένο σημείο τα αφαιρεμένα τζάμια πόρτας.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από το κλείσιμο της πόρτας.

Η πόρτα μπορεί να κλείσει, αν επιχειρήσετε να την αποσυναρμολογήσετε σε τοποθετημένη κατάσταση.

Αφαιρείτε πάντα την πόρτα, προτού την αποσυναρμολογήσετε.

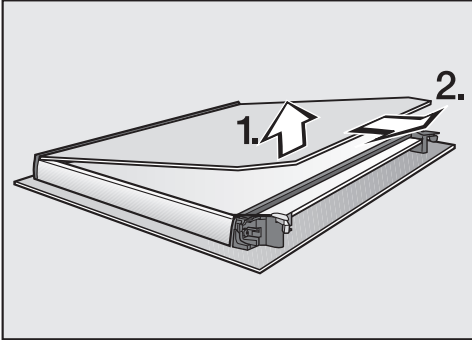
- Αποθέστε προσεκτικά το εξωτερικό τζάμι της πόρτας σε μια μαλακή επιφάνεια (π.χ. πετσέτα πιάτων), για να αποφύγετε τυχόν γρατζουνιές. Φροντίστε η λαβή να προεξέχει στο κενό, ώστε το τζάμι της πόρτας να ακουμπά ευθυγραμμισμένα και σταθερά και να μην σπάσει κατά τον καθαρισμό.



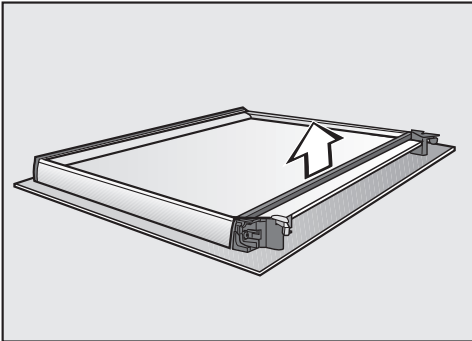
- Ανοίξτε τις δύο ασφάλειες των τζαμιών της πόρτας, στρέφοντάς τις προς τα έξω.

Καθαρισμός και περιποίηση

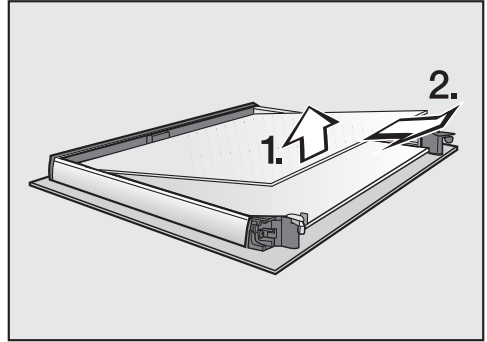
Αφαιρέστε με τη σειρά το εσωτερικό τζάμι και έπειτα τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας:



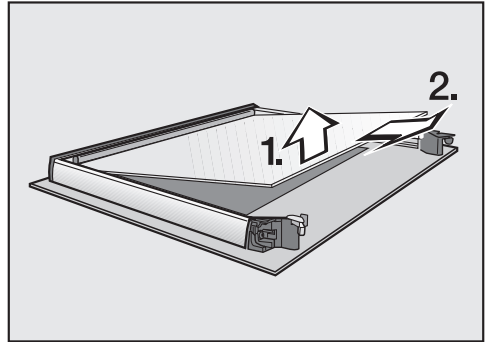
- Ανασηκώστε **ελαφρά** το εσωτερικό τζάμι της πόρτας και αφαιρέστε το από τον πλαστικό πήχη.



- Αφαιρέστε τη φλάντζα.



- Ανασηκώστε ελαφρά το επάνω από τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας και αφαιρέστε το.



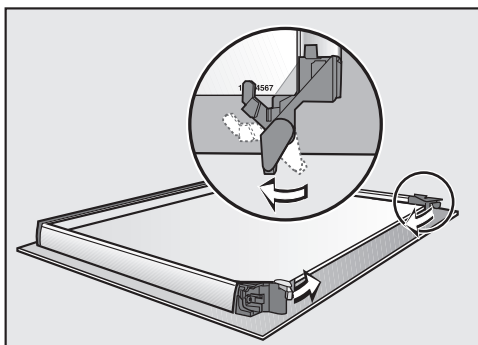
- Ανασηκώστε ελαφρά το κάτω από τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας και αφαιρέστε το.
- Καθαρίστε τα τζάμια της πόρτας και τα άλλα εξαρτήματα με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων και ένα καθαρό απορροφητικό πανί ή ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνα.
- Στεγνώνετε με μαλακό πανί όλα τα εξαρτήματα που καθαρίσατε.

Στη συνέχεια συναρμολογήστε πάλι προσεκτικά την πόρτα:

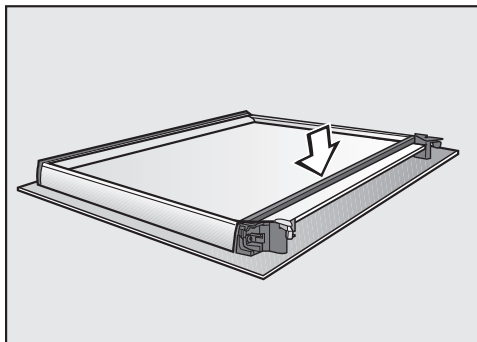
Καθαρισμός και περιποίηση

Τα δύο μεσαία τζάμια της πόρτας είναι ίδια. Ως βοήθημα για τη σωστή τοποθέτηση είναι τυπωμένος ο κωδικός προϊόντος στα τζάμια της πόρτας.

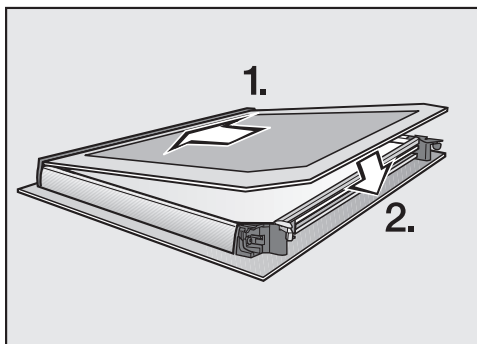
- Τοποθετήστε το κάτω από τα δύο μεσαία τζάμια με τέτοιο τρόπο, ώστε ο κωδικός προϊόντος να διαβάζεται (όχι ανάποδα).



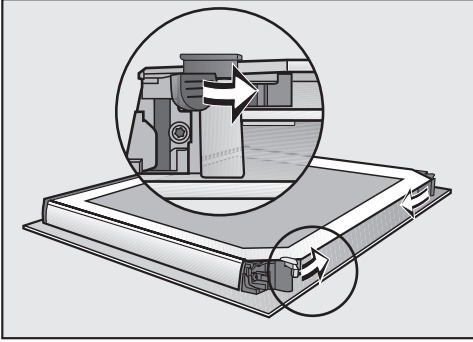
- Στρέψτε τις ασφάλειες των τζαμιών πόρτας προς τα μέσα έτσι ώστε οι ασφάλειες να βρίσκονται στο κάτω από τα δύο μεσαία τζάμια πόρτας.
- Τοποθετήστε το επάνω από τα δύο μεσαία τζάμια με τέτοιο τρόπο, ώστε ο κωδικός προϊόντος να διαβάζεται (όχι ανάποδα). Το τζάμι πόρτας πρέπει να εφαρμόζει στις ασφάλειες.



- Τοποθετήστε τη φλάντζα.



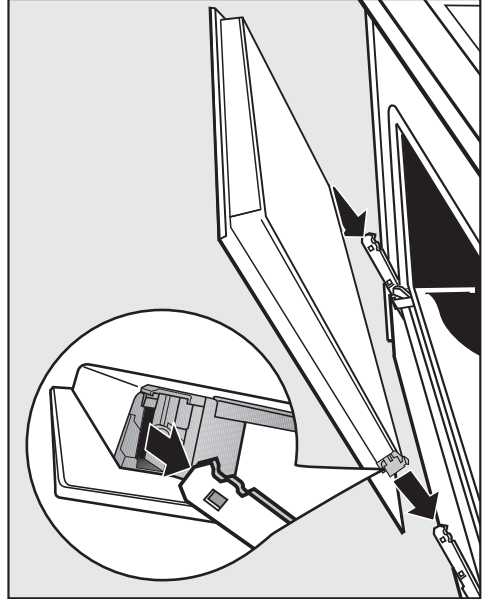
- Σπρώξτε το εσωτερικό τζάμι της πόρτας με την ματ τυπωμένη πλευρά να δείχνει προς τα κάτω στον πλαστικό πήχη και τοποθετήστε το ανάμεσα στις ασφάλειες.



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

Η πόρτα είναι και πάλι συναρμολογημένη.

Τοποθέτηση της πόρτας



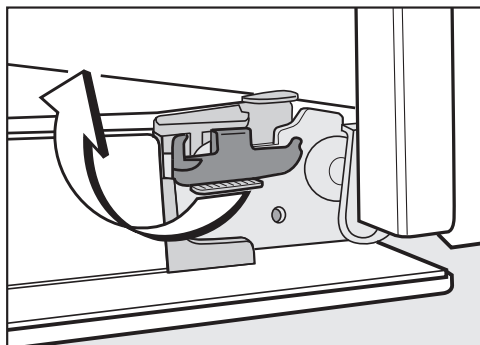
- Πιάστε την πόρτα από τα πλάγια και τοποθετήστε τη στα στηρίγματα των μεντεσέδων. Προσέξτε η πόρτα να είναι απόλυτα ευθυγραμμισμένη.

Καθαρισμός και περιποίηση

- Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.

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

Ασφαλίστε οπωσδήποτε πάλι τα άγκιστρα.



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

Αφαίρεση ραγών στήριξης με τις συρόμενες ράγες FlexiClip

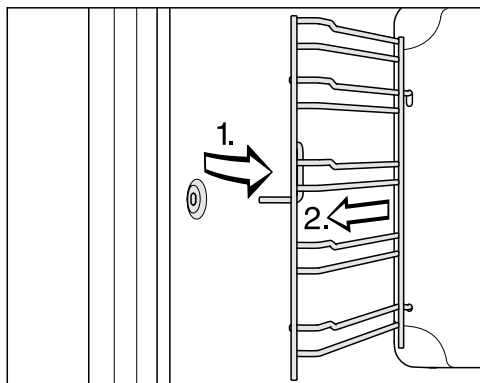
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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



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

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

- Τοποθετήστε τα μέρη προσεκτικά.

Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

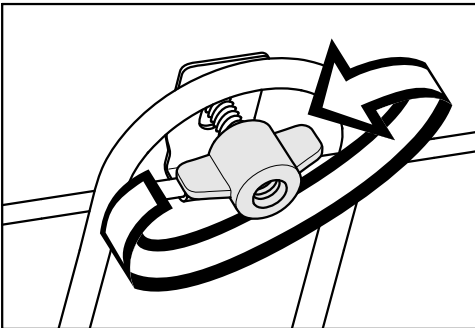
Ο φούρνος κατά τη λειτουργία γίνεται καυτός. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και τα εξαρτήματα.

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

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

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

- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης.



- Ξεβιδώστε τα παξιμάδια-πεταλούδα.

Η επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ μπορεί να υποστεί ζημιά.

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

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



Τώρα η οροφή του φούρνου είναι προσβάσιμη.

- Καθαρίστε την οροφή του θαλάμου φούρνου με ζεστό νερό, υγρό απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και καθαρό απορροφητικό πανί ή καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες.
- Μετά από τον καθαρισμό πιέστε και πάλι την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ προς τα πάνω.
- Τοποθετήστε τα παξιμάδια-πεταλούδα και σφίξτε τα.
- Μοντάρετε τις ράγες στήριξης.



Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

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


Οι επόμενοι πίνακες μπορεί να σας βοηθήσουν να εντοπίσετε την αιτία μιας βλάβης ή ανωμαλίας και να την αποκαταστήσετε.

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Η οθόνη είναι σκοτεινή.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση Ώρα ένδειξη μη ενεργό. Έτσι η οθόνη είναι σκοτεινή σε απενεργοποιημένο φούρνο. ■ Μόλις θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο, εμφανίζεται το βασικό μενού. Αν θέλετε η ώρα να εμφανίζεται μόνιμα στην οθόνη, επιλέξτε τη ρύθμιση Ώρα ένδειξη ενεργό.
	Ο φούρνος δεν έχει ρεύμα. ■ Ελέγξτε αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
Δεν ακούγεται ηχητικό σήμα.	Τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα ή έχουν ρυθμιστεί σε υπερβολικά χαμηλή ένταση. ■ Ενεργοποιήστε τα ηχητικά σήματα ή αυξήστε την ένταση με τη ρύθμιση ένταση ήχου ηχητικά σήματα.
Ο θάλαμος φούρνου δεν γίνεται καυτός.	Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Έχετε τη δυνατότητα να επιλέξετε σημεία μενού στην οθόνη και πλήκτρα αφής, αλλά η θέρμανση του θαλάμου φούρνου δεν λειτουργεί. ■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση με τη ρύθμιση εκθεσιακή επίδειξη εκθεσιακή ρύθμιση μη ενεργό.
Πιέστε για 6 δευτ. «OK» εμφανίζεται κατά την ενεργοποίηση της οθόνης.	Το κλειδί λειτουργίας  είναι ενεργοποιημένο. ■ Μπορείτε να απενεργοποιήσετε το κλειδί λειτουργίας για μια διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζοντας το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον 6 δευτερόλεπτα. ■ Αν θέλετε να απενεργοποιήσετε μόνιμα το κλειδί λειτουργίας, επιλέξτε τη ρύθμιση σύστημα ασφάλειας κλειδί ασφαλείας  μη ενεργό.


Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Τα πλήκτρα αφής δεν αντιδρούν.	Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch μη ενεργό. Αυτός είναι ο λόγος που δεν αντιδρούν τα πλήκτρα αφής, όταν ο φούρνος βρίσκεται εκτός λειτουργίας. <ul style="list-style-type: none"> ■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο, αντιδρούν τα πλήκτρα αφής. Εάν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής πάντα ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο, τότε επιλέγετε τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch ενεργό.
	Ο ηλεκτρικός φούρνος δεν είναι συνδεδεμένος με το ηλεκτρικό δίκτυο. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγχετε, αν το φις του ηλεκτρικού φούρνου έχει τοποθετηθεί στην πρίζα. ■ Ελέγχετε, αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλείτε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
	Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο σύστημα ελέγχου. <ul style="list-style-type: none"> ■ Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF , μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου ο φούρνος.
Στην οθόνη εμφανίζεται διακοπή ηλεκτ ρεύματος.	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για λίγο. Μια τρέχουσα διαδικασία μαγειρέματος διακόπηκε με αυτόν τον τρόπο. <ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία. ■ Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος εκ νέου.
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη 12:00.	Η παροχή ηλεκτρικού ρεύματος από το δίκτυο διακόπηκε για περισσότερες από 150 ώρες. <ul style="list-style-type: none"> ■ Ρυθμίστε εκ νέου την ώρα και την ημερομηνία.
Στην οθόνη εμφανίζεται επιτεύχθ μέγ διάρκ λειτ.	Ο φούρνος ήταν σε λειτουργία για ασυνήθιστα μεγάλο χρονικό διάστημα. Το σύστημα απενεργοποίησης ασφαλείας ενεργοποιήθηκε. <ul style="list-style-type: none"> ■ Επιβεβαιώστε με OK. <p>Ο φούρνος είναι και πάλι έτοιμος να λειτουργήσει.</p>
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  βλάβη F 32.	Το κλείστρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν κλείνει. <ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία. Ξεκινήστε στη συνέχεια εκ νέου τον επιθυμητό καθαρισμό με πυρόλυση. ■ Αν η υπόδειξη εμφανίζεται κατ' επανάληψη, καλέστε το Miele Service.


Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

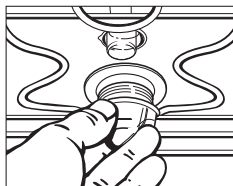
Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Στην οθόνη εμφανίζεται η ένδειξη  βλάβη F 33.	Το κλείστρο πόρτας για τον καθαρισμό με πυρόλυση δεν ανοίγει. <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο και στη συνέχεια, θέστε τον και πάλι σε λειτουργία.■ Αν το κλείστρο πόρτας δεν μπορεί να ανοίξει, ειδοποιήστε το Miele Service.
βλάβη και εμφανίζεται την οθόνη ένας κωδικός σφάλματος που δεν αναγράφεται εδώ.	Πρόκειται για πρόβλημα που δεν μπορείτε να αντιμετωπίσετε μόνοι σας. <ul style="list-style-type: none">■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.
Στην οθόνη εμφανίζεται αυτή η λειτουργία προς το παρόν δεν είναι διαθέσιμη. μετά από την επιλογή της λειτουργίας αφαίρεση αλάτων.	Το σύστημα εξάτμισης παρουσιάζει βλάβη. <ul style="list-style-type: none">■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.
Σε διαδικασία μαγειρέματος με ατμό δεν απορροφάται νερό.	Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να επιλέξετε σημεία μενού στην οθόνη και πλήκτρα αφής, όμως η αντλία του συστήματος εξάτμισης δεν λειτουργεί. <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση μέσω Ρυθμίσεις εκθεσιακή επίδειξη εκθεσιακή ρύθμιση μη ενεργό.
	Η αντλία του συστήματος εξάτμισης είναι ελαττωματική. <ul style="list-style-type: none">■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.
Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος ακούγεται ένας θόρυβος λειτουργίας.	Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, η τουρμπίνα κρούου αέρα συνεχίζει να λειτουργεί (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Παράταση λειτουργίας τουρμπίνας κρούου αέρα»).

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<p>Ο φούρνος τέθηκε αυτόματα εκτός λειτουργίας.</p>	<p>Ο φούρνος τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας για λόγους οικονομίας ρεύματος, όταν, αφού τεθεί σε λειτουργία ο φούρνος ή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος και μέσα σε ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα, δεν ακολουθήσει κανένας περαιτέρω χειρισμός.</p> <p>■ Θέστε και πάλι σε λειτουργία τον φούρνο.</p>
<p>Μετά το πέρας του χρόνου που αναγράφεται στους πίνακες διαπιστώνετε ότι τα γλυκά/τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.</p>	<p>Η επιλεγμένη θερμοκρασία παρουσιάζει αποκλίσεις από εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</p> <p>■ Επιλέγεται τη θερμοκρασία που αντιστοιχεί σε εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</p> <p>Οι ποσότητες των συστατικών παρουσιάζουν αποκλίσεις από εκείνες που αναφέρονται στη συνταγή.</p> <p>■ Ελέγξτε αν έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Με την προσθήκη περισσότερου υγρού υλικού ή αυγών η ζύμη γίνεται πιο υγρή κι έτσι χρειάζεται περισσότερο χρόνο ψησίματος.</p>
<p>Τα γλυκά/τα ζυμωτά παρουσιάζουν κάποια διαφορά στο ρόδισμα τους.</p>	<p>Έχετε επιλέξει λάθος θερμοκρασία ή επίπεδο.</p> <p>■ Μια κάποια διαφορά στο ρόδισμα υπάρχει πάντοτε. Αν υπάρχει πολύ μεγάλη διαφορά, ελέγχετε αν έχετε επιλέξει τη σωστή θερμοκρασία και το σωστό επίπεδο στήριξης.</p> <p>Το υλικό ή το χρώμα της φόρμας δεν είναι κατάλληλα για τον τρόπο λειτουργίας.</p> <p>■ Στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση  οι ανοιχτόχρωμες ή χωρίς επικάλυψη φόρμες δεν ενδείκνυνται ιδιαίτερα. Χρησιμοποιείτε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος.</p>
<p>Μετά από τον καθαρισμό με πυρόλυση υπάρχουν ακόμη ρύποι στον θάλαμο φούρνου.</p>	<p>Κατά τον καθαρισμό με πυρόλυση οι ρύποι καίγονται και παραμένουν οι στάχτες.</p> <p>■ Αφαιρέστε τη στάχτη με ζεστό νερό, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και καθαρό απορροφητικό πανί ή καθαρό, υγρό πανί από μικροϊνα.</p> <p>Αν έπειτα υπάρχουν ακόμη χονδροί ρύποι, ξεκινήστε πάλι τον καθαρισμό με πυρόλυση, ενδεχομένως με μεγαλύτερη διάρκεια.</p>

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Κατά την τοποθέτηση ή την αφαίρεση των εξαρτημάτων δημιουργούνται θόρυβοι.	<p>Μέσω της ανθεκτικής στην πυρόλυση επιφάνειας των ραγών στήριξης δημιουργείται τριβή κατά την τοποθέτηση και αφαίρεση των εξαρτημάτων.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Για να αποφύγετε την τριβή, ρίξτε μερικές σταγόνες λάδι φαγητού που αντέχει στις υψηλές θερμοκρασίες σε χαρτί κουζίνας και λιπάνετε με αυτό τις ράγες στήριξης. Επαναλάβετε αυτήν τη διαδικασία μετά από κάθε καθαρισμό με πυρόλυση.
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται μετά από σύντομο χρονικό διάστημα.	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός «ενεργό» για 15 δευτερ.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αν θέλετε να είναι ενεργοποιημένος ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός ενεργό.
Ο φωτισμός θαλάμου φούρνου είναι απενεργοποιημένος.	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση φωτισμός μη ενεργό.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Με επιλογή του πλήκτρου αφής ☐: ενεργοποιήστε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα. ■ Αν επιθυμείτε, επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός ενεργό ή «ενεργό» για 15 δευτερ.
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν τίθεται σε λειτουργία.	<p>Η λυχνία αλογόνου παρουσιάζει βλάβη.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> 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.</p> <p>Πριν από τον χειροκίνητο καθαρισμό αφήστε πρώτα να κρυσώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου και τα εξαρτήματα.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αποσυνδέετε τον φούρνο από το ηλεκτρικό δίκτυο. Για το σκοπό αυτό βγάλτε το φικς από την πρίζα ή κλείστε 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 με το ηλεκτρικό δίκτυο.



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.

Τα στοιχεία αυτά θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής, η οποία φαίνεται όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου, κάτω από το θάλαμο φούρνου.

Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

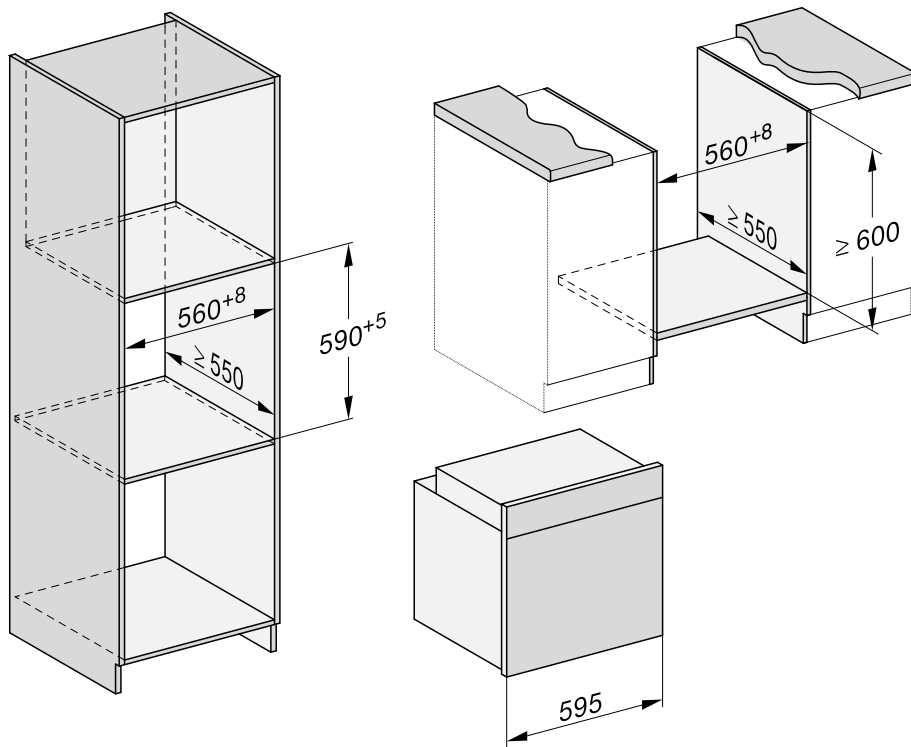
Εγκατάσταση

Διαστάσεις εντοιχισμού

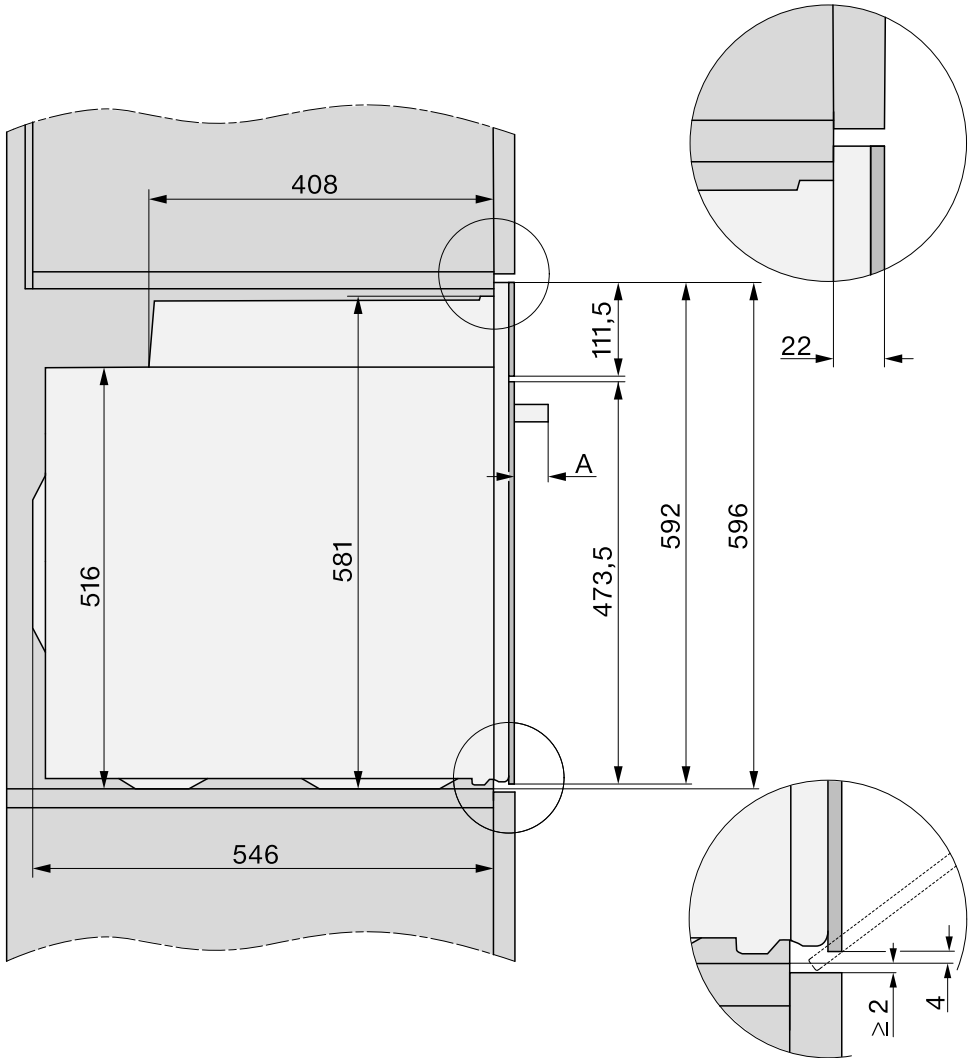
Οι διαστάσεις εμφανίζονται σε mm.

Εντοιχισμός σε επάνω ή κολονάτο ντουλάπι

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



Πλαϊνή όψη

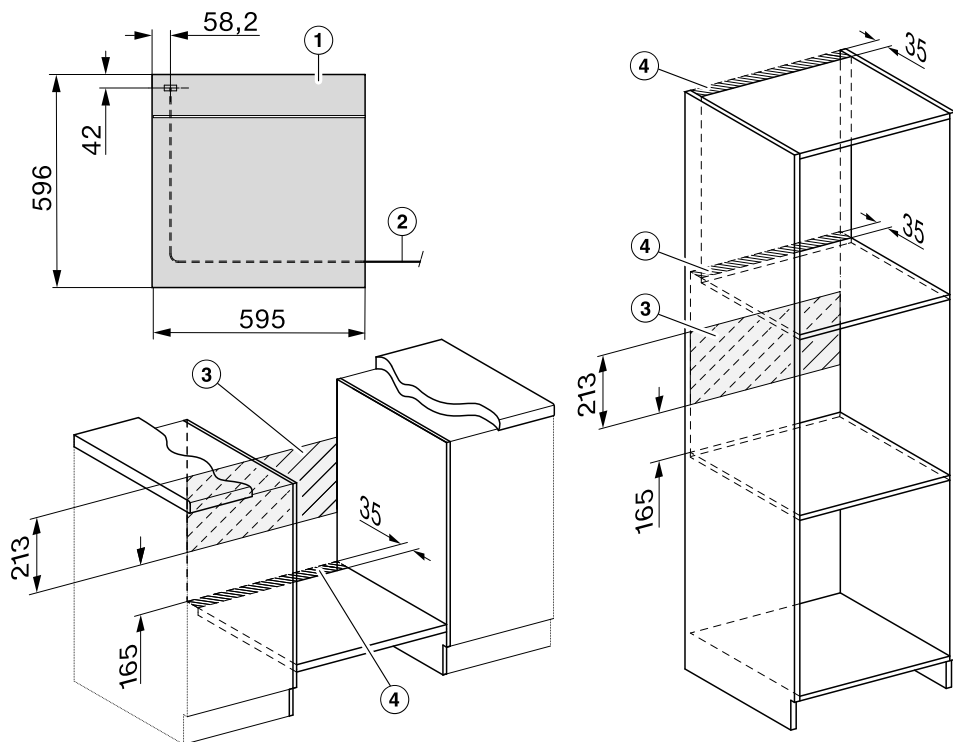


A H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

Εγκατάσταση

Συνδέσεις και αερισμός



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

Τοποθέτηση φούρνου

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

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

Κατά τον εντοιχισμό λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε:

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

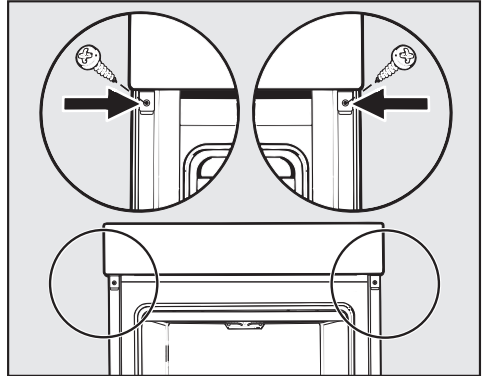
Μην τοποθετείτε θερμομονωτικά πηγάκια στο ντουλάπι εντοιχισμού.

- Συνδέστε τον φούρνο στο ηλεκτρικό δίκτυο.

Η πόρτα του φούρνου μπορεί να πάθει ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο από τη λαβή της πόρτας. Για τη μεταφορά χρησιμοποιήστε τις λαβές στα πλαϊνά του περιβλήματος.

Για πρακτικούς λόγους, ξεμοντάρετε την πόρτα συσκευής πριν από τον εντοιχισμό (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση πόρτας») και αφαιρέστε τα εξαρτήματα. Ο φούρνος είναι έτσι πιο ελαφρύς, όταν τον τοποθετείτε στο ντουλάπι εντοιχισμού και δεν θα χρησιμοποιήσετε κατά λάθος τη λαβή για τη μεταφορά του.

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



- Στερεώστε τον φούρνο με τις συνοδευτικές βίδες στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού εντοιχισμού.
- Τοποθετήστε την πόρτα πάλι, αν χρειάζεται (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Τοποθέτηση πόρτας»).

Εγκατάσταση

Ηλεκτρική σύνδεση



Κίνδυνος τραυματισμού!

Αν η εγκατάσταση, οι επισκευές και η συντήρηση δεν γίνουν από ειδικευμένους τεχνικούς, μπορεί να δημιουργηθούν σημαντικοί κίνδυνοι για το χειριστή, για τους οποίους καμία ευθύνη δεν φέρει η εταιρεία Miele.

Η σύνδεση της συσκευής σας με το ηλεκτρικό δίκτυο θα πρέπει να γίνει από έναν αναγνωρισμένο ηλεκτρολόγο που να γνωρίζει και να τηρεί με ακρίβεια τις ισχύουσες προδιαγραφές.

Η σύνδεση θα πρέπει απαραίτητως να γίνει μόνο σε ηλεκτρική εγκατάσταση κατά την οποία έχουν τηρηθεί οι προδιαγραφές ασφαλείας VDE 0100.

Συνιστάται η **σύνδεση σε πρίζα** (βάση προδιαγραφών VDE 0701), γιατί έτσι μπορεί το Miele Service εύκολα να διακόψει την παροχή ηλεκτρικού ρεύματος.

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

Σαν σύστημα διαχωρισμού ισχύουν διακόπτες με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χιλστ. Στο σύστημα αυτό συγκαταλέγονται διακόπτες LS, ασφάλειες και ρελέ (EN 60335).

Στοιχεία σύνδεσης

Τα απαραίτητα στοιχεία σύνδεσης θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής, η οποία φαίνεται, όταν ανοίγετε την πόρτα του φούρνου στο πλαίσιο της πρόσοψης.

Αυτά τα στοιχεία πρέπει να συμφωνούν με εκείνα του ηλεκτρικού σας δικτύου.

- Σε ερωτήσεις διευκρίνησης προς τη Miele θα πρέπει να δίνετε πάντα τα στοιχεία που ακολουθούν:
- Τύπο συσκευής
- Αριθμό κατασκευής,
- Στοιχεία σύνδεσης (τάση / συχνότητα / μέγιστη ισχύς παροχής).

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

Φούρνος

Ο φούρνος διαθέτει 3-κλωνο καλώδιο σύνδεσης με φics 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

Η Miele συνιστά:

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

Υγρή ζύμη

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

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, ⁵₁ επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF

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





1 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.










2 Αφαιρέστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip, αν υπάρχουν.

3 Βγάλτε τα ταψιά σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα από το φούρνο, όταν το φαγητό έχει ροδίσει αρκετά ήδη πριν από την παρέλευση του αναφερόμενου χρόνου μαγειρέματος.

Πίνακες μαγειρέματος

Ζύμη σφιχτή

Γλυκά/Ζυμωτά (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 ₁	 [min]
Μπισκότα (1 ρηχό ταψί)		140-150	-	2	25-35
		150-160	-	2	25-35
Μπισκότα (2 ρηχά ταψιά)		140-150	-	1+3	25-35 ³
Κουλουράκια (1 ρηχό ταψί)*		140	-	2 ²	35-45
		160 ¹	-	3 ²	20-30
Κουλουράκια (2 ρηχά ταψιά)*		140	-	1+3 ²	35-45 ³
Παντεσπάνι (φόρμα για παντεσπάνι, Ø 28 cm)		150-160	-	2	35-45
		170-180 ¹	-	2	20-30
Τσιζκέικ (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		170-180	-	2	80-90
		150-160	-	2	80-90
Μηλόπιτα (λυόμενη φόρμα, Ø 20 cm)*		160	-	2 ²	90-100
		180	-	1 ²	85-95
Μηλόπιτα σκεπαστή (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		180-190 ¹	-	2	60-70
		160-170	-	2	60-70
Κέικ φρούτου με γλάσο (λυόμενη φόρμα, Ø 26 cm)		170-180	-	2	60-70
		150-160	-	2	55-65
Κέικ φρούτου με γλάσο (ρηχό ταψί)		170-180	-	2	50-60
		160-170	-	2	45-55
Τάρτα γλυκιά (ρηχό ταψί)		210-220 ¹	✓	1	55-65
		180-190	-	1	35-45

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  5₁ επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  θερμός αέρας Eco,  πάνω/κάτω αντίσταση,  εντατικό ψήσιμο, ✓ ON, - OFF

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









1 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.

2 Αφαιρέστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip, αν υπάρχουν.

3 Βγάλτε τα ταψιά σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα από το φούρνο, όταν το φαγητό έχει ροδίσει αρκετά ήδη πριν από την παρέλευση του αναφερόμενου χρόνου μαγειρέματος.

Ζύμη μαγιάς










Γλυκά/Ζυμωτά (εξαρτήματα)		 [⊖] [°C]	 [⬆]	 ⁵ ₁	 [min]
Κέικ κλασικό (κλασική φόρμα, Ø 24 cm)		150-160	-	2	50-60
		160-170	-	2	50-60
Χριστουγεννιάτικο κέικ (Στόλεν)		150-160	-	2	55-65
		160-170	✓	2	55-65
Κέικ με τρίμμα ζύμης, με/χωρίς φρούτα (ρηχό ταψί)		160-170	-	2	40-50
		170-180	✓	3	45-55
Κέικ φρούτου (ρηχό ταψί)		160-170	✓	2	45-55
		170-180	✓	3	45-55
Μηλοπιτάκια/Κρουασάν με σταφίδες (1 ρηχό ταψί)		160-170	✓	2	25-35
Μηλοπιτάκια/Κρουασάν με σταφίδες (2 ρηχά ταψιά)		160-170	✓	1+3	30-40 ³
Ψωμί άσπρο (χωρίς φόρμα)		190-200	✓	2	30-40 ⁴
		190-200	-	2	30-40
Λευκό ψωμί (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)		180-190	✓	2	30-40 ⁵
		190-200 ¹	✓	2	30-40
Ψωμί ολικής άλεσης (μακρόστενη φόρμα, 30 cm)		190-200 ¹	✓	2	55-65 ⁵
		200-210 ¹	✓	2	45-55
Φούσκωμα ζύμης		30-35	-	- ²	-

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  [⬆] Booster,  ⁵₁ επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  επαγγελματικό ψήσιμο, ✓ ON, - OFF

- 1 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- 2 Τοποθετήστε τη σχάρα στο δάπεδο του θαλάμου φούρνου και βάλτε πάνω της το σκεύος. Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης.
- 3 Βγάλτε τα ταψιά σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα από το φούρνο, όταν το φαγητό έχει ροδίσει αρκετά ήδη πριν από την παρέλευση του αναφερόμενου χρόνου μαγειρέματος.
- 4 Ενεργοποιείτε 1 ριπή ατμού στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος.
- 5 Ενεργοποιείτε 2 ριπές ατμού στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος.

Πίνακες μαγειρέματος











Ζύμη τυριού κβαρκ-λαδιού

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

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  5 επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF

¹ Βγάλτε τα ταψιά σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα από το φούρνο, όταν το φαγητό έχει ροδίσει αρκετά ήδη πριν από την παρέλευση του αναφερόμενου χρόνου μαγειρέματος.

Ζύμη για παντεσπάνι

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













 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  5 επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF




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

¹ Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.

² Αφαιρέστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip, αν υπάρχουν.

Ζύμη για σου, ζύμη σφολιάτα, μπεζέδες




















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












 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  5 επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  επαγγελματικό ψήσιμο,  θερμός αέρας plus, ✓ ON, - OFF

- 1 Ενεργοποιείτε 1 ριπή ατμού 8 λεπτά μετά την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.
- 2 Βγάλτε τα ταψιά σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα από το φούρνο, όταν το φαγητό έχει ροδίσει αρκετά ήδη πριν από την παρέλευση του αναφερόμενου χρόνου μαγειρέματος.

Πίνακες μαγειρέματος

Αλμυρά



















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











 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  πάνω/κάτω αντίσταση,  εντατικό ψήσιμο,  θερμός αέρας plus,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια,  γκριλ με αέρα, ✓ ON, - OFF

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

- Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό του χρόνου.

Βοδινό

Τρόφιμο (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Βοδινό ψητό γάστρας, περ. 1 kg (γάστρες με καπάκι)	 2	150-160 ³	✓	2	120-130 ⁶	--
	 2	170-180 ³	✓	2	120-130 ⁶	--
	 2	180-190	-	2	160-180 ⁷	--
Βοδινό φιλέτο, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 2	180-190 ³	✓	2	25-60	45-75
Βοδινό φιλέτο «αγγλικού τύπου», περ.1 kg ¹	 2	80-85 ⁴	-	2	70-80	45-48
Βοδινό φιλέτο «medium», περ. 1 kg ¹	 2	90-95 ⁴	-	2	80-90	54-57
Βοδινό φιλέτο «καλοψημένο», περ. 1 kg ¹	 2	95-100 ⁴	-	2	110-130	63-66
Ροσμπίφ, περ. 1 kg (ταψί γενικής χρήσης)	 2	180-190 ³	✓	2	35-65	45-75
Ροσμπίφ «αγγλικού τύπου», περ. 1 kg ¹	 2	80-85 ⁴	-	2	80-90	45-48
Ροσμπίφ «medium», περ. 1 kg ¹	 2	90-95 ⁴	-	2	110-120	54-57
Ροσμπίφ «καλοψημένο», περ.1 kg ¹	 2	95-100 ⁴	-	2	130-140	63-66
Μπέργκκερ, κεφτεδάκια ^{*,1}	 3	300 ⁵	-	4	15-25 ⁸	--

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  5 επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  αυτόματο ψήσιμο,  πάνω/κάτω αντίσταση,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ ON, - OFF

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

1 Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.

2 Πρώτα τσιγαρίστε το κρέας στην εστία.

3 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.

4 Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία, όταν τοποθετήσετε το τρόφιμο.

5 Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
















6 Αρχικά μαγειρεύετε με καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 90 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος και ρίξτε περίπου 0,5 l υγρό.









7 Αρχικά μαγειρεύετε με καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος και ρίξτε περίπου 0,5 l υγρό.

8 Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό του χρόνου.

Πίνακες μαγειρέματος



















Μοσχάρι












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

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, ⁵ επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  αυτόματο ψήσιμο,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF

- Χρησιμοποιείτε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.
- Πρώτα τσιγαρίστε το κρέας στην εστία.
- Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία, όταν τοποθετήσετε το φαγητό.
- Αρχικά μαγειρεύετε με καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 90 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος και ρίξτε περίπου 0,5 l υγρό.

Χοιρινό



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

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, ⁵ επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  αυτόματο ψήσιμο,  πάνω/κάτω αντίσταση,  επαγγελματικό ψήσιμο,  θερμός αέρας Eco,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ ON, - OFF

- Χρησιμοποιήστε σχάρα και ταψί γενικής χρήσης.
- Πρώτα τσιγαρίστε το κρέας στην εστία.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία, όταν τοποθετήσετε το τρόφιμο.
- Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- Αρχικά μαγειρεύετε με καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 60 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος και ρίξτε περίπου 0,5 l υγρό.
- Καθ' όλη τη διάρκεια μαγειρέματος ενεργοποιήστε ξεχωριστά 3 χειροκίνητες ριπές ατμού μετά την αρχική θέρμανση.
- Αφού παρέλθει ο μισός χρόνος μαγειρέματος ρίξτε περίπου 0,5 l υγρό.
- Αρχικά μαγειρεύετε με καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 100 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος και ρίξτε περίπου 0,5 l υγρό.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό του χρόνου.

Πίνακες μαγειρέματος













Αρνί, κυνήγι












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

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster, ⁵ επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  πάνω/κάτω αντίσταση, ✓ ON, - OFF

- 1 Πρώτα τσιγαρίστε το κρέας στην εστία.
- 2 Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- 3 Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου στους 120°C για 15 λεπτά. Μειώστε τη θερμοκρασία, όταν τοποθετήσετε το φαγητό.
- 4 Αρχικά μαγειρεύετε με καπάκι. Αφαιρέστε το καπάκι μετά από 50 λεπτά του χρόνου μαγειρέματος και ρίξτε περίπου 0,5 l υγρό.

Πουλερικά, ψάρι


















Τρόφιμο (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 1	 [min]	 [°C]
Πουλερικά, 0,8-1,5 kg (ταψί γενικής χρήσης)		170-180	✓	2	55-65	85-90
Κοτόπουλο, περ. 1,2 kg (σχάρα στο ταψί γενικής χρήσης)		180-190 ¹	-	2	55-65 ²	85-90
Πουλερικά, περ. 2 kg (γάστρα)		180-190	✓	2	100-120 ³	85-90
		190-200	✓	2	110-130 ³	85-90
Πουλερικά, περ. 4 kg (γάστρα)		160-170	✓	2	180-200 ⁴	90-95
		180-190	✓	2	180-200 ⁴	90-95
Ψάρι, 200-300 g (π.χ. πέστροφες) (ταψί γενικής χρήσης)		160-170	-	2	25-35 ⁵	75-80
Ψάρι, 1-1,5 kg (π.χ. ροζ πέστροφα) (ταψί γενικής χρήσης)		160-170	-	2	35-45 ⁵	75-80
Φιλέτο ψαριού σε μεμβράνη, 200-300 g (ταψί γενικής χρήσης)		200-210	-	2	25-30	75-80








 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμοκρασία πυρήνα,  αυτόματο ψήσιμο,  γκριλ με αέρα,  πάνω/κάτω αντίσταση,  επαγγελματικό ψήσιμο,  θερμός αέρας Eco, ✓ ON, - OFF

- 1 Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- 2 Όταν περάσει ο μισός χρόνος ψησίματος, γυρίζετε το ψητό από την άλλη πλευρά.
- 3 Προσθέστε στην αρχή της διαδικασίας μαγειρέματος περ. 0,25 l υγρό.
- 4 Μετά από 30 λεπτά προσθέστε περ. 0,5 l υγρό.
- 5 Ενεργοποιείτε 1 χειροκίνητη ριπή ατμού 5 λεπτά μετά την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Δοκιμαστικά φαγητά σύμφωνα με το EN 60350-1

Δοκιμαστικά φαγητά (εξαρτήματα)		 [°C]		 5 ₁	 [min]
Μπισκότα (1 ταψί ¹)		150	–	2	25-35
		160 ⁴	–	3	20-30
Μπισκότα (2 ταψιά ¹)		150 ⁴	–	1+3	25-35
Κουλουράκια (1 ταψί ¹)		140	–	2	35-45
		160 ⁴	–	3	20-30
Κουλουράκια (2 ταψιά ¹)		140	–	1+3	35-45 ⁶
Μηλόπιτα (Σχάρα ¹ , λυόμενη φόρμα ² , Ø 20 cm)		160	–	2	90-100
		180	–	1	80-90
Αφράτο παντεσπάνι (σχάρα ¹ , λυόμενη φόρμα ² , Ø 26 cm)		180	–	2	25-35
		150-170 ⁴	–	2	25-45
Φέτες τoστ (σχάρα ¹)		300	–	3	5-8
Μπέργκερ (σχάρα ¹ στο ταψί γενικής χρήσης ¹)		300 ⁵	–	4	15-25 ⁷

 Τρόπος λειτουργίας,  θερμοκρασία,  Booster,  5₁ επίπεδο στήριξης,  χρόνος μαγειρέματος,  θερμός αέρας plus,  πάνω/κάτω αντίσταση,  γκριλ μεγάλη επιφάνεια, ✓ ON, – OFF


- Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο γνήσια εξαρτήματα Miele.
Αφαιρέστε τις συρόμενες ράγες FlexiClip, αν υπάρχουν.
- Χρησιμοποιείτε μια ματ σκουρόχρωμη λυόμενη φόρμα.
Τοποθετείτε τη λυόμενη φόρμα στο κέντρο της σχάρας.
- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία και ελέγχετε το φαγητό ή το γλυκό το συντομότερο δυνατό μετά την τοποθέτηση στον φούρνο.
- Προθερμάνετε τον θάλαμο φούρνου, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- Προθερμάνετε το θάλαμο φούρνου 5 λεπτά, προτού τοποθετήσετε το φαγητό.
- Βγάλτε τα ταψιά σε διαφορετικά χρονικά διαστήματα από το φούρνο, όταν το φαγητό έχει ροδίσει αρκετά ήδη πριν από την παρέλευση του αναφερόμενου χρόνου μαγειρέματος.
- Γυρίστε το φαγητό μετά το μισό του χρόνου.

Ενεργειακή κλάση

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

Ενεργειακή κλάση: A+

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

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

Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων

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

MIELE	
Όνομασία μοντέλου/χαρακτηριστικό μοντέλου	H 7264 BP
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου (EEI _{θάλαμου})	81,7
Τάξη ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου	
A +++(ανώτατη απόδοση) έως D (κατώτατη απόδοση)	A+
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη συμβατική λειτουργία	1,10 kWh
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη λειτουργία με ανακύκλωση αέρα	0,71 kWh
Αριθμός θαλάμων φούρνου	1
Πηγές θέρμανσης ανά θάλαμο φούρνου	electric
Όγκος του θαλάμου φούρνου	76 l
Μάζα της συσκευής	47,0 kg

Δήλωση πιστότητας

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

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 www.miele.gr/domestic/customer-information-385.htm με εισαγωγή της ονομασίας του προϊόντος ή του αριθμού κατασκευής

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

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



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
Λεωφ. Μεσογείων 257
15451 Ν. Ψυχικό

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

Fax: 210 679 4400
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 7264 BP

el-GR

M.-Nr. 11 191 130 / 03