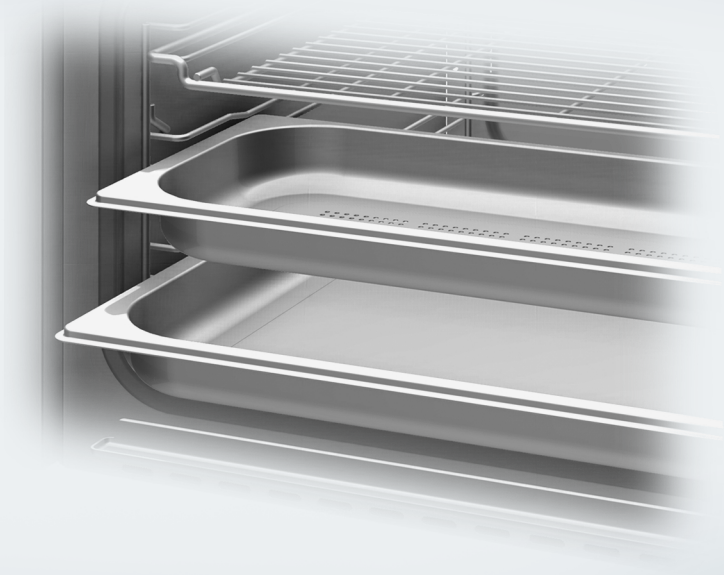


## Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος ατμού



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

# Πίνακας περιεχομένων

<b>Υποδείξεις ασφαλείας</b> .....	<b>4</b>	Δίσκος περισυλλογής.....	25
<b>Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος</b> .....	<b>10</b>	Επίπεδο στήριξης.....	26
<b>Γνωριμία με τη συσκευή</b> .....	<b>11</b>	Κατεψυγμένα προϊόντα.....	26
Φούρνος ατμού.....	11	Θερμοκρασία.....	26
Πινακίδα τύπου.....	12	Χρόνος μαγειρέματος.....	26
Συνοδευτικά εξαρτήματα.....	12	Μαγείρεμα με υγρά.....	26
Πρόσθετα εξαρτήματα.....	12	Ατομικές συνταγές.....	26
Όργανα χειρισμού.....	13	<b>Μαγείρεμα στον ατμό</b> .....	<b>27</b>
Οθόνη.....	14	Μαγείρεμα στον ατμό Eco.....	27
Πλήκτρα αφής.....	14	Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος.....	27
Σύμβολα.....	14	Λαχανικά.....	28
Περιγραφή λειτουργίας.....	15	Ψάρι.....	31
Δοχείο νερού.....	15	Κρέας.....	34
Δίσκος περισυλλογής.....	15	Ρύζι.....	36
Θερμοκρασία.....	15	Δημητριακά.....	37
Χρόνος μαγειρέματος.....	15	Μακαρόνια / Ζυμαρικά.....	38
Θόρυβοι.....	16	Κροκέτες (Κιόβε).....	39
Προθέρμανση.....	16	Όσπρια, ξερά.....	40
Φάση μαγειρέματος.....	16	Αυγά.....	42
Μείωση ατμού.....	16	Φρούτα.....	43
<b>Θέση σε λειτουργία</b> .....	<b>17</b>	Αλλαντικά.....	43
Καθαρισμός του φούρνου ατμού για πρώτη φορά.....	17	Οστρακοειδή θαλασσινά.....	44
Ρύθμιση σκληρότητας νερού.....	17	Μύδια, κυδώνια.....	45
Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού.....	17	Μαγείρεμα μενού.....	46
<b>Ρυθμίσεις</b> .....	<b>19</b>	<b>Άλλες εφαρμογές</b> .....	<b>48</b>
Εμφάνιση ωρών λειτουργίας.....	19	Ζέσταμα.....	48
Αλλαγή και αποθήκευση ρυθμίσεων.....	19	Απόψυξη.....	50
Σκληρότητα νερού.....	21	Ζεμάτισμα.....	53
<b>Χειρισμός</b> .....	<b>22</b>	Κονσερβοποίηση.....	53
Χειρισμός φούρνου ατμού.....	22	Αποστείρωση σκευών.....	56
Αλλαγή των τιμών για μια διαδικασία μαγειρέματος.....	23	Φούσκωμα ζύμης.....	56
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος.....	24	Ζέσταμα υγρών πετσετών.....	56
<b>Σημαντικά και αξιοσημείωτα</b> .....	<b>25</b>	Λιώσιμο ζελατίνας.....	56
Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό.....	25	Ρευστοποίηση μελιού.....	57
Σκεύη.....	25	Λιώσιμο σοκολάτας.....	57
		Παρασκευή γιαουρτιού.....	58
		Λιώσιμο μπέικον.....	59
		Άχνισμα κρεμμυδιών.....	59
		Παρασκευή χυμών.....	59
		Ξεφλούδισμα τροφίμων.....	60
		Διαδικασία συντήρησης μήλων.....	60

Παρασκευή Άιερστιχ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σούπες).....	60
<b>Αυτόματα προγράμματα.....</b>	<b>61</b>
<b>Καθαρισμός και φροντίδα .....</b>	<b>63</b>
Υποδείξεις για καθαρισμό και περιποίηση.....	63
Ακατάλληλα καθαριστικά .....	63
Καθαρισμός πρόσοψης .....	64
Καθαρισμός θαλάμου φούρνου.....	64
Καθαρισμός του δοχείου νερού.....	64
Καθαρισμός εξαρτημάτων.....	65
Καθαρισμός ραγών στήριξης.....	65
Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού.....	65
<b>Αντιμετώπιση προβλημάτων .....</b>	<b>67</b>
Μηνύματα στην οθόνη.....	67
Απρόβλεπτη συμπεριφορά .....	68
Θόρυβοι.....	69
Γενικά προβλήματα ή τεχνικές βλάβες.....	69
<b>Service.....</b>	<b>70</b>
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	70
Εγγύηση .....	70
<b>Εγκατάσταση .....</b>	<b>71</b>
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εντοιχισμό.....	71
Διαστάσεις εντοιχισμού.....	72
Εντοιχισμός σε ένα κολονάτο ντουλάπι.....	72
Εντοιχισμός σε ένα ντουλάπι δαπέδου.....	73
Πλαϊνή όψη.....	74
Σύνδεση και αερισμός.....	75
Εντοιχισμός φούρνου ατμού.....	76
Ηλεκτρολογική σύνδεση.....	77
<b>Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου</b>	<b>78</b>
<b>Τεχνικά χαρακτηριστικά .....</b>	<b>79</b>

## Υποδείξεις ασφαλείας

Αυτός ο φούρνος ατμού ανταποκρίνεται πλήρως στις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η παραβίαση της σωστής χρήσης της συσκευής είναι επικίνδυνη και για το χειριστή και για τη συσκευή.

Διαβάστε τις οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης προσεκτικά, πριν θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού. Μέσα σ' αυτές υπάρχουν σημαντικές υποδείξεις για την τοποθέτηση, την ασφάλεια, τον χειρισμό και τη συντήρηση της συσκευής. Έτσι προστατεύετε τον εαυτό σας αλλά και τον φούρνο ατμού από οποιαδήποτε βλάβη.

Σύμφωνα με τις προδιαγραφές IEC/EN 60335-1 η εταιρεία Miele τονίζει κατηγορηματικά, ότι θα πρέπει οπωσδήποτε να διαβάσετε και να ακολουθείτε το κεφάλαιο για την τοποθέτηση του φούρνου ατμού καθώς και τις υποδείξεις ασφαλείας.

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

Φυλάσσετε και ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες χρήσης και σε περίπτωση αλλαγής του ιδιοκτήτη της συσκευής, μην παραλείψετε να του παραδώσετε και τις οδηγίες χρήσης.

### Προβλεπόμενη χρήση

► Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη μόνο για οικιακή χρήση ή για παρόμοια χρήση σε άλλους χώρους.

► Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.

► Ο φούρνος ατμού προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση και συγκεκριμένα για μαγείρεμα στον ατμό, απόψυξη και ζέσταμα 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. Επιτρέπεται μόνο υπό την επιτήρηση ή τις οδηγίες ενός άλλου υπεύθυνου ατόμου.

Αυτά τα άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, μόνο όταν τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τη χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθους χειρισμού.

### Προστασία για τα παιδιά

- ▶ Πρέπει να κρατάτε μακριά από τη συσκευή παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται διαρκώς υπό την επιτήρησή σας.
- ▶ Παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν τον φούρνο ατμού χωρίς επιτήρηση, μόνο όταν τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τον φούρνο ατμού, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθος χειρισμού.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Επιτηρείτε πάντα τα παιδιά που παίζουν κοντά στη συσκευή και μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με αυτή.
- ▶ 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 τον ατμό και τις καυτές επιφάνειες. Λάβετε υπόψη σας ότι το δέρμα των παιδιών είναι πολύ περισσότερο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες, απ' ό,τι των ενηλίκων. Κατά τη λειτουργία εξέρχεται ατμός από την έξοδο υδρατμών. Ο φούρνος ατμού θερμαίνεται στη γυάλινη επιφάνεια της πόρτας και στον πίνακα χειρισμού. Μην αφήνετε παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο ατμού κατά τη διάρκεια λειτουργίας του. Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίξουν τον φούρνο ατμού μέχρι να κρυώσει ώστε να αποκλειστούν τυχόν κίνδυνοι τραυματισμού.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοικτή πόρτα. Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοικτή πόρτα της συσκευής.

### Τεχνική ασφάλεια

▶ Αν οι εργασίες εγκατάστασης, συντήρησης και επισκευής δεν γίνονται από καταρτισμένους τεχνικούς, μπορεί να προκληθούν σοβαροί κίνδυνοι για τον χρήστη, για τους οποίους καμία ευθύνη δεν φέρει ο κατασκευαστής. Οι εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης ή οι επισκευές επιτρέπεται να εκτελούνται μόνο από καταρτισμένο τεχνικό ή από το Miele Service.

▶ Βλάβες στη συσκευή μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε τη συσκευή, πριν τον εντοιχισμό της για εξωτερικές ζημιές. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία μια συσκευή με εμφανείς ζημιές.

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

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

▶ Η συσκευή αυτή σας εγγυάται ηλεκτρική ασφάλεια, εφόσον συνδεθεί με σύστημα γείωσης σύμφωνα προς τις ισχύουσες προδιαγραφές. Είναι πολύ σημαντικό, να υπάρχει αυτή η βασική προϋπόθεση ασφαλείας. Σε περίπτωση αμφιβολίας θα πρέπει να ελεγχθεί η ηλεκτρική εγκατάσταση από έναν ειδικό.

▶ Πριν από τη σύνδεση της συσκευής, σιγουρευτείτε, ότι τα στοιχεία ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου, συμφωνούν με το ηλεκτρικό σας δίκτυο. Αυτά τα στοιχεία πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν, για να μην προκληθούν βλάβες στη συσκευή.

Συγκρίνετε αυτά τα στοιχεία πριν τη σύνδεση. Αν έχετε αμφιβολίες ρωτήστε τον ηλεκτρολόγο σας.

▶ Το πολύπριζο ή η μπαλαντέζα δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια (κίνδυνος πυρκαγιάς). Μην συνδέετε τη συσκευή μέσω αυτών με το ηλεκτρικό ρεύμα.

- ▶ Για λόγους ασφαλείας χρησιμοποιείτε τη συσκευή, μόνο μετά τον εντοπισμό της, έτσι ώστε να είναι εγγυημένη η ασφαλής λειτουργία της.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται και να λειτουργεί σε χώρους που βρίσκονται εν κινήσει (π.χ.πλοία).
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας! Αν αγγίξετε συνδέσεις από τις οποίες διέρχεται ηλεκτρικό ρεύμα, καθώς και αν κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή, είναι επικίνδυνο για σας και μπορεί να προκληθούν ανωμαλίες στη λειτουργία του φούρνου ατμού.  
Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου ατμού.
- ▶ Οι αξιώσεις εγγύησης θα ακυρωθούν εάν ο φούρνος ατμού δεν επισκευαστεί από καταρτισμένο τεχνικό ή από το Miele Service.
- ▶ Συνιστούμε την αντικατάσταση των ελαττωματικών εξαρτημάτων με γνήσια ανταλλακτικά. Εάν τα γνήσια ανταλλακτικά είναι σωστά εγκατεστημένα, η Miele εξασφαλίζει πλήρη συμμόρφωση με τις απαιτήσεις ασφαλείας και η εγγύηση διατηρείται.
- ▶ Αν το βύσμα έχει αφαιρεθεί από το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης ή το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης δεν έχει βύσμα, τότε ο φούρνος ατμού πρέπει να συνδεθεί με το ηλεκτρικό ρεύμα από έναν καταρτισμένο τεχνικό ή το Miele Service.
- ▶ Αν παρουσιαστεί βλάβη στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, θα πρέπει να το αντικαταστήσετε με ένα ειδικό καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης.
- ▶ Σε εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε εντελώς τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτό γίνεται τότε μόνο όταν
  - κλείσετε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
  - ξεβιδώσετε και αφαιρέσετε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
  - βγάλετε το φιν (αν υπάρχει) από την πρίζα. Για να γίνει αυτό μην τραβάτε το καλώδιο, αλλά το φιν.
- ▶ Αν ο φούρνος ατμού έχει τοποθετηθεί πίσω από ξύλινη πρόσοψη (π.χ. μια πόρτα), μην την κλείνετε ποτέ, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού. Πίσω από την κλειστή πρόσοψη συγκεντρώνονται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να πάθουν ζημιά ο φούρνος ατμού, το ντουλάπι εντοιχισμού και το δάπεδο. Κλείνετε την ξύλινη πόρτα τότε μόνο, όταν ο φούρνος ατμού έχει κρυώσει εντελώς.

# Υποδείξεις ασφαλείας

---

## Σωστή χρήση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τον καυτό ατμό και τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος ατμού θερμαίνεται εντός λειτουργίας. Μπορεί να καείτε από τον ατμό, τον φούρνο ατμού, τις ράγες στήριξης, τα αξεσουάρ και το φαγητό. Φοράτε τα ειδικά γάντια για σκεύη, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό φαγητό. Το φαγητό μπορεί να ξεχειλίσει με το σπρώξιμο ή την αφαίρεση των δοχείων μαγειρέματος. Μπορείτε να καείτε στο φαγητό. Προσέχετε κατά το σπρώξιμο ή την αφαίρεση του δοχείου μαγειρέματος ώστε να μην ξεχειλίσει το καυτό φαγητό.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό νερό. Μετά τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος υπάρχει ακόμα ζεστό νερό στον ατμοπαραγωγό, το οποίο διοχετεύεται πίσω στο δοχείο νερού. Προσέχετε κατά την αφαίρεση και τοποθέτηση του δοχείου νερού, ώστε να μη γείρει το δοχείο νερού.
- ▶ Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν. Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού για κονσερβοποίηση και ζέσταμα μεταλλικών κουτιών.
- ▶ Πλαστικά σκεύη, τα οποία δεν είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία και στον ατμό, λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100 °C) και στον ατμό. Να τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.
- ▶ Τρόφιμα που φυλάσσονται στον θάλαμο φούρνου, μπορεί να ξεραθούν και η υγρασία που βγαίνει από αυτά μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση του φούρνου ατμού. Μην φυλάτε τρόφιμα στον θάλαμο φούρνου και μην χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα αντικείμενα τα οποία μπορούν να σκουριάσουν.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοικτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοικτή χωρίς να υπάρχει λόγος.

- ▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 κιλά το ανώτερο. Μην πατάτε και μην κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Επίσης μην ακουμπάτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και προσέχετε, να μη μαγκωθεί κάποιο αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το φούρνο, γιατί μπορεί να καταστρέψετε τη συσκευή.
- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε μια ηλεκτρική συσκευή, π.χ. ένα μίξερ χειρός, κοντά στον φούρνο ατμού, προσέχετε, ώστε το καλώδιο της συσκευής, που θα συνδέσετε, να μη μαγκωθεί στην πόρτα του φούρνου ατμού. Η μόνωση του καλωδίου θα μπορούσε να καταστραφεί.

### Καθαρισμός και φροντίδα

- ▶ 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 καταστραφεί η γυάλινη επιφάνεια της πόρτας συσκευής. Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας δυνατά καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες ούτε κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.
- ▶ Οι ράγες στήριξης μπορούν να αφαιρεθούν. Επανατοποθετήστε σωστά τις ράγες στήριξης.
- ▶ Απομακρύνετε αμέσως προσεκτικά τυχόν αλατισμένες τροφές ή υγρά που ενδέχεται, να επικαθίσουν στα ανοξείωτα τοιχώματα του θαλάμου, για να αποφύγετε την δημιουργία σκουριάς.

### Σκεύη

- ▶ Συνιστούμε να χρησιμοποιείτε γνήσια εξαρτήματα της Miele. Αν χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα άλλου κατασκευαστή, το δικαίωμά σας να προβάλετε αξιώσεις, που απορρέουν από την εγγύηση ή/και την ευθύνη για ελαττωματικά προϊόντα μπορεί να χαθεί.
- ▶ Τα γνήσια ανταλλακτικά της Miele διατηρούνται για τουλάχιστον 10 χρόνια και έως και 15 χρόνια μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου ατμού σας.

## Βιωσιμότητα και προστασία του περιβάλλοντος

### Απόρριψη της συσκευασίας

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

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

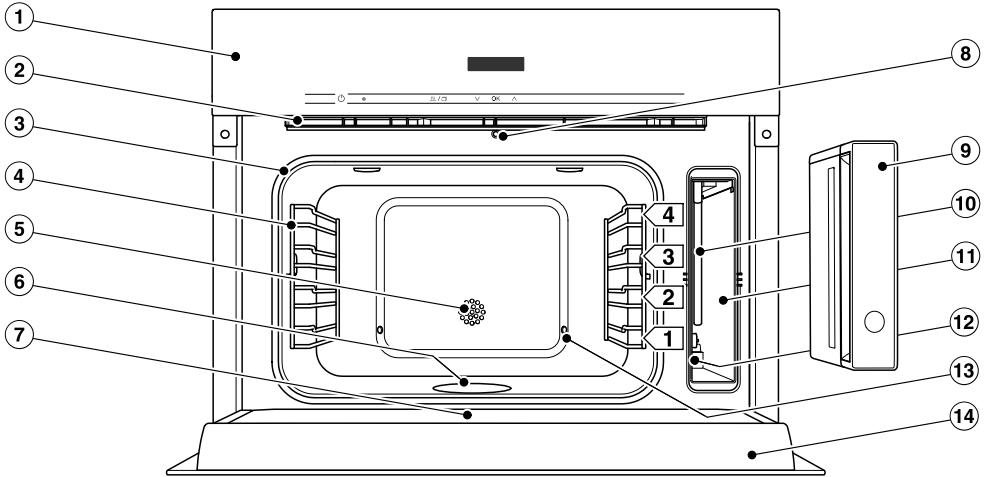
### Απόρριψη της παλιάς συσκευής

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



Αντί αυτού, χρησιμοποιήστε τους ειδικά διαμορφωμένους χώρους συλλογής και αποκομιδής για τη δωρεάν παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών, που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για τη διαγραφή δεδομένων προσωπικού χαρακτήρα, που ενδεχομένως υπάρχουν στη συσκευή που απορρίπτετε, ευθύνεστε νομικά οι ίδιοι. Από τον νόμο υποχρεούστε να αφαιρέσετε, χωρίς να τα καταστρέψετε, τα εξαρτήματα που δεν είναι ενσωματωμένα στη συσκευή και των οποίων η αφαίρεση είναι εφικτή χωρίς να υποστούν ζημιά, όπως παλιές μπαταρίες, μίας χρήσης είτε επαναφορτιζόμενες, καθώς και λυχνίες. Παραδώστε τα εξαρτήματα αυτά σε κατάλληλο σημείο συλλογής, όπου η αποκομιδή τους δεν σας επιβαρύνει με κάποιο κόστος. Φροντίστε η παλιά συσκευή σας να φυλάσσεται μακριά από παιδιά μέχρι την αποκομιδή της.

## Φούρνος ατμού



- ① Στοιχεία χειρισμού
- ② Έξοδος υδρατμών
- ③ Φλάντζα πόρτας
- ④ Ράγες στήριξης με 4 επίπεδα
- ⑤ Αισθητήρας θερμοκρασίας
- ⑥ Αντίσταση βάσης
- ⑦ Αυλάκι συλλογής νερού
- ⑧ Αυτόματο άνοιγμα πόρτας για μείωση του ατμού
- ⑨ Δοχείο νερού με αφαιρούμενη προστασία υπερχειλίσης
- ⑩ Σωλήνας αναρρόφησης
- ⑪ Θήκη για το δοχείο νερού
- ⑫ Πινακίδα τύπου
- ⑬ Είσοδος ατμού
- ⑭ Πόρτα

## Γνωριμία με τη συσκευή

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

### Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στη θήκη για το δοχείο νερού. Εκεί θα βρείτε τον κωδικό μοντέλου, τον αριθμό κατασκευής, καθώς και τα στοιχεία σύνδεσης (τάση/συχνότητα/μέγιστη τιμή σύνδεσης).

Ο κωδικός μοντέλου και ο αριθμός κατασκευής (SN) βρίσκονται επίσης στη μικρή πινακίδα που φαίνεται στην πρόσοψη, όταν η πόρτα είναι ανοικτή.

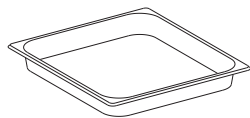
Έχετε άμεσα διαθέσιμες αυτές τις πληροφορίες σε περίπτωση ερωτήσεων ή προβλημάτων, έτσι ώστε η Miele να μπορεί να σας εξυπηρετήσει στο συγκεκριμένο θέμα.

### Συνοδευτικά εξαρτήματα

Ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν, μπορείτε να παραγγείλετε όποιο από τα συνοδευτικά εξαρτήματα θέλετε, καθώς και άλλα εξαρτήματα (βλέπε «Πρόσθετα εξαρτήματα»).

Ανάλογα με τη χώρα και το μοντέλο, ενδέχεται να περιλαμβάνονται πρόσθετα εξαρτήματα.

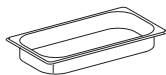
### Δίσκος περισυλλογής DGG 100-40



1 δίσκος περισυλλογής από ανοξείδωτο χάλυβα για τη συλλογή υγρού που στάζει.

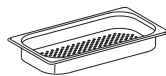
Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο περισυλλογής και σαν μαγειρικό σκεύος. 375 x 394 x 40 mm (ΠxBxY)

### Μαγειρικό σκεύος DGG 50-40



1 μαγειρικό σκεύος χωρίς διάτρηση από ανοξείδωτο χάλυβα  
Χωρητικότητα 2,2 l /  
Ωφέλιμο περιεχόμενο 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (ΠxBxY)

### Μαγειρικό σκεύος DGPL 50-40



2 μαγειρικά σκεύη χωρίς διάτρηση από ανοξείδωτο χάλυβα  
Χωρητικότητα 2,2 l /  
Ωφέλιμο περιεχόμενο 1,6 l  
375 x 197 x 40 mm (ΠxBxY)

### Σχάρα



1 σχάρα για τοποθέτηση σκευών

### Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων

Για την αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού

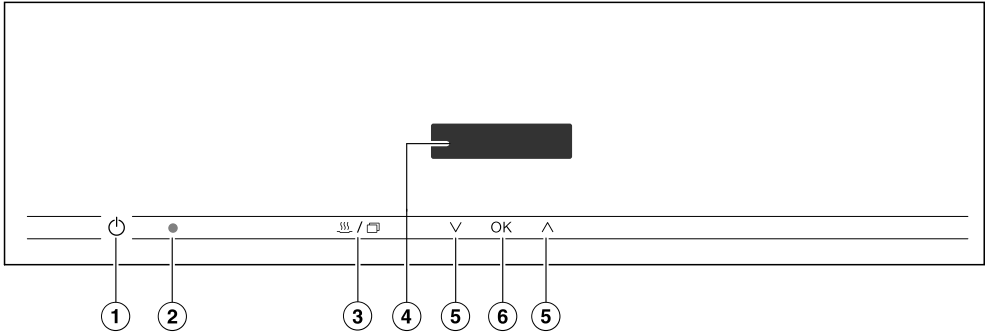
### Πρόσθετα εξαρτήματα





Στο ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele, από το Miele Service ή από τον εμπορικό αντιπρόσωπο της Miele, μπορείτε να προμηθευτείτε προϊόντα ειδικά σχεδιασμένα για τον φούρνο ατμού, όπως προϊόντα φροντίδας και εξαρτήματα.

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



## Όργανα χειρισμού



- ① Πλήκτρο ON/OFF ⏻ σε κοιλότητα  
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου ατμού
- ② Οπτική θύρα επικοινωνίας (μόνο για το Miele Service)
- ③ Πλήκτρο αφής  /   
Για την εναλλαγή μεταξύ μαγειρέματος στον ατμό, *ΕΛΘ*-μαγειρέματος στον ατμό και αυτόματα προγράμματα
- ④ Οθόνη  
Για την ένδειξη πληροφοριών και για τον χειρισμό
- ⑤ Πλήκτρα αφής  /   
Για την αλλαγή τιμών και ρυθμίσεων και για την περιήγηση στις λίστες επιλογής
- ⑥ Πλήκτρο αφής *OK*  
Για την επιβεβαίωση μιας καταχώρισης ή επιλογής και για την αποθήκευση ρυθμίσεων

# Γνωριμία με τη συσκευή

## Οθόνη




Στην οθόνη εμφανίζονται πληροφορίες για τις θερμοκρασίες, τους χρόνους μαγειρέματος, τα αυτόματα προγράμματα και τις ρυθμίσεις.

## Πλήκτρα αφής

Τα πλήκτρα αφής αντιδρούν στο άγγιγμα των δακτύλων. Κάθε άγγιγμα επιβεβαιώνεται με έναν ήχο. Μπορείτε να ακυρώσετε αυτόν τον ήχο πλήκτρων (βλέπε κεφ. «Ρυθμίσεις»).

## Σύμβολα

Στην οθόνη εμφανίζονται κατά τη διάρκεια της λειτουργίας τα εξής σύμβολα και ενδείξεις:

Σύμβολο/ένδειξη	Επεξήγηση
	Μαγείρεμα στον ατμό
 (αναβοσβήνει)	Έλλειψη νερού ή το δοχείο νερού λείπει
<i>ΕΞΘ</i>	<i>ΕΞΘ</i> -Μαγείρεμα στον ατμό
Auto P + ψηφίο(α)	Αυτόματο πρόγραμμα
Ψηφία + °C	Θερμοκρασία
Ψηφία + h	Χρόνος μαγειρέματος
 + ψηφίο(α)	πρέπει να αφαιρεθούν τα άλατα από τον φούρνο ατμού (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού»)

## Περιγραφή λειτουργίας

### Δοχείο νερού

Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης ανέρχεται σε 1,5 λίτρο, η ελάχιστη σε 1,0 λίτρα. Στο δοχείο νερού υπάρχουν μαρκαρίσματα. Δεν πρέπει σε καμία περίπτωση να πραγματοποιηθεί υπέρβαση του πάνω μαρκαρίσματος.

Η κατανάλωση νερού εξαρτάται από τα τρόφιμα και τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος. Ενδεχομένως να πρέπει να συμπληρώσετε νερό κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Εάν η πόρτα ανοίξει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, αυξάνεται η κατανάλωση νερού.

Η αφαίρεση του δοχείου νερού λειτουργεί σύμφωνα με το σύστημα Push/Pull: πιέζετε ελαφρά το δοχείο νερού για να το αφαιρέσετε.

Μετά τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος υπάρχει ακόμα ζεστό υπόλοιπο νερό στον ατμοπαραγωγό, το οποίο διοχετεύεται πίσω στο δοχείο νερού. Αδειάζετε το δοχείο νερού μετά από κάθε διαδικασία μαγειρέματος με ατμό.

### Δίσκος περισυλλογής

Τοποθετείτε τον δίσκο περισυλλογής στο επίπεδο στήριξης 1, όταν μαγειρεύετε σε τρυπητά σκεύη. Το υγρό που στάζει συγκεντρώνεται μέσα σε αυτόν και μπορείτε εύκολα να αφαιρέσετε το υγρό.

Εφόσον απαιτείται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο περισυλλογής και σαν σκεύος μαγειρέματος.

## Θερμοκρασία

Ο φούρνος ατμού έχει περιοχή θερμοκρασίας από 40 °C έως 100 °C. Κατά την ενεργοποίηση του φούρνου ατμού έχουν ρυθμιστεί 100 °C. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία με βηματισμό ανά 5 °C.

### Σύσταση θερμοκρασίας

Θερμοκρασία	Χρήση
100°C	- Μαγείρεμα όλων των τροφίμων - Ζέσταμα - Μαγείρεμα μενού - Κονσερβοποίηση - Παρασκευή χυμών
85°C	- Προσεκτικό μαγείρεμα ψαριού
50–60°C	- Απόψυξη
40°C	- Φούσκωμα ζύμης - Παρασκευή γιαουρτιού

### Χρόνος μαγειρέματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος από 1 λεπτό (0:01) έως και 9 ώρες και 59 λεπτά (9:59). Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 59 λεπτά, πρέπει αυτός να δίνεται σε ώρες και λεπτά.

Παράδειγμα: χρόνος μαγειρέματος 80 λεπτά = 1:20.

# Γνωριμία με τη συσκευή

---

## Θόρυβοι

Μετά την ενεργοποίηση της συσκευής, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίησή της ακούτε έναν θόρυβο (βουητό). Αυτός ο θόρυβος δεν σημαίνει ότι υπάρχει κάποια βλάβη ή κάποια ανωμαλία στη συσκευή. Δημιουργείται κατά την εισροή και το άδειασμα του νερού.

Όταν ο φούρνος ατμού είναι σε λειτουργία, ακούτε έναν θόρυβο τουρμπίνας.

## Προθέρμανση

Κατά την προθέρμανση ο φούρνος θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Η αυξανόμενη θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου εμφανίζεται στην οθόνη.

Η διάρκεια της προθέρμανσης εξαρτάται από την ποσότητα και τη θερμοκρασία τροφίμων. Γενικά η προθέρμανση διαρκεί περ. 7 λεπτά. Με την παρασκευή κρύων ή κατεψυγμένων τροφίμων και με χαμηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος ο χρόνος παρατείνεται.

## Φάση μαγειρέματος

Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, αρχίζει η φάση μαγειρέματος. Κατά το μαγείρεμα εμφανίζεται στην οθόνη ο χρόνος μαγειρέματος που υπολείπεται.

## Μείωση ατμού

Αν μαγειρεύετε με μια θερμοκρασία από 80 °C περίπου, λίγο πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος η πόρτα συσκευής αυτόματα ανοίγει λίγο, έτσι ώστε να μπορεί να διαφύγει ατμός από το θάλαμο φούρνου. Η πόρτα κλείνει πάλι αυτόματα.

Η μείωση ατμού μπορεί να απενεργοποιηθεί (βλέπε κεφ. «Ρυθμίσεις»). Όταν η μείωση ατμού είναι απενεργοποιημένη, με το άνοιγμα της πόρτας βγαίνει πολύς ατμός έξω.

### Καθαρισμός του φούρνου ατμού για πρώτη φορά

- Αφαιρείτε αυτοκόλλητα ή προστατευτικές μεμβράνες που τυχόν υπάρχουν στον φούρνο ατμού και τα εξαρτήματά.

Ο φούρνος ατμού υποβάλλεται στο εργοστάσιο σε έναν έλεγχο λειτουργίας, για τον λόγο αυτό μπορεί κατά τη μεταφορά του να τρέξουν υπολείμματα νερού από τις σωληνώσεις πίσω στον θάλαμο του φούρνου.

### Καθαρισμός του δοχείου νερού

- Αφαιρείτε το δοχείο νερού.
- Αφαιρείτε την προστασία υπερχειλίσης.
- Πλένετε το δοχείο νερού στο χέρι.

### Καθαρισμός αξεσουάρ/θαλάμου φούρνου.

- Αφαιρείτε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου.
- Καθαρίζετε τα εξαρτήματα στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Στη συσκευή, πριν από την παράδοσή της, έχει γίνει επεξεργασία με κάποιο υλικό περιποίησης.

- Καθαρίζετε λοιπόν το θάλαμο φούρνου μ' ένα καθαρό απορροφητικό πανί, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό, για να αφαιρέσετε το λεπτό στρώμα αυτού του υλικού περιποίησης.

### Ρύθμιση σκληρότητας νερού

Για να λειτουργεί απρόσκοπτα ο φούρνος ατμού και να γίνεται αφαίρεση αλάτων τη σωστή στιγμή, πρέπει να ρυθμίσετε τη σκληρότητα νερού της περιοχής σας.

Όσο πιο σκληρό είναι το νερό, τόσο πιο συχνά πρέπει να γίνεται αφαίρεση αλάτων στον φούρνο ατμού.

Εργοστασιακά, ο βαθμός σκληρότητας έχει προκαθοριστεί στους 21°dH.

Η αρμόδια επιχείρηση ύδρευσης μπορεί να σας ενημερώσει για την τοπική σκληρότητα νερού.

- Ρυθμίζετε την τοπική σκληρότητα νερού (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Τροποποίηση και αποθήκευση ρυθμίσεων»).

### Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού

Πριν μαγειρέψετε για πρώτη φορά φαγητό, ο φούρνος ατμού πρέπει να προσαρμοστεί στη θερμοκρασία βρασμού του νερού, η οποία ποικίλει ανάλογα με το υψόμετρο του χώρου τοποθέτησής του. Κατά τη διαδικασία αυτή ξεπλένονται και τα εξαρτήματα από τα οποία διέρχεται νερό.

Πρέπει να διεξαγάγετε αυτή τη διαδικασία **οπωσδήποτε**, για να είναι έτσι εγγυημένη η άψογη λειτουργία της συσκευής.

Το αποσταγμένο νερό ή το νερό με προσθήκη ανθρακικού καθώς και άλλα υγρά μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.

Χρησιμοποιείτε **αποκλειστικά καθαρό, πόσιμο κρύο νερό** (κάτω από 20°C).

## Θέση σε λειτουργία

---

- Αφαιρέστε το δοχείο νερού και γεμίστε το μέχρι την επάνω ένδειξη.
- Εισαγάγετε το δοχείο νερού.
- Θέστε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού με μαγείρεμα στον ατμό SSS (100 °C) για 15 λεπτά. Ενεργήστε όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Χειρισμός».






### **Ρύθμιση θερμοκρασίας βρασμού μετά από μετακόμιση**

Ύστερα από μετακόμιση θα πρέπει να προσαρμόσετε τη συσκευή στη νέα θερμοκρασία βρασμού του νερού, αν ο νέος χώρος τοποθέτησης της συσκευής διαφέρει τουλάχιστο κατά 300 μέτρα υψόμετρο από τον παλιό. Για αυτό διεξάγετε μια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού»).

## Εμφάνιση ωρών λειτουργίας

Μπορείτε να εμφανίσετε τον συνολικό αριθμό ωρών λειτουργίας του φούρνου ατμού.

Ο φούρνος ατμού είναι **απενεργοποιημένος**.




- Πατήστε παρατεταμένα το πλήκτρο αφής  / .
- Με το πλήκτρο αφής  /  πατημένο, πατήστε 1 φορά στιγμιαία το πλήκτρο ON/OFF .

Εμφανίζονται οι ώρες λειτουργίας.



## Αλλαγή και αποθήκευση ρυθμίσεων

Εκ κατασκευής έχουν προκαθοριστεί ρυθμίσεις για τον φούρνο ατμού σας. Μπορείτε να αλλάξετε τις ρυθμίσεις που αναφέρονται στον παρακάτω πίνακα.



Ο φούρνος ατμού είναι **απενεργοποιημένος**.

- Αγγίξτε και κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής .
- Με το πλήκτρο αφής  πατημένο, αγγίξτε 1 φορά στιγμιαία το πλήκτρο ON/OFF .

Εμφανίζεται η ένδειξη **P1**.

- Ρυθμίστε με άγγιγμα του πλήκτρου αφής  ή  το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Εμφανίζεται η ένδειξη **S** και ένα ψηφίο.

- Ρυθμίστε με άγγιγμα του πλήκτρου αφής  ή  την επιθυμητή κατάσταση/την επιθυμητή σκληρότητα νερού.
- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Η επιλεγμένη κατάσταση έχει αποθηκευτεί.

- Αφού αλλάξετε την επιθυμητή ρύθμιση/τις επιθυμητές ρυθμίσεις, απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού.

## Ρυθμίσεις

Η εργοστασιακή ρύθμιση εμφανίζεται με **έντονη γραφή**.

Πρόγραμμα		Σκληρότητα νερού/Κατάσταση	Πιθανές ρυθμίσεις
P1	Σκληρότητα νερού	<b>21°</b>	Βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Σκληρότητα νερού»
P2	Ένταση ηχητικών σημάτων	S1 S2 <b>S3</b> S4	πολύ σιγά σιγά <b>δυνατά</b> πολύ δυνατά
P3	Ήχος πλήκτρων	S0 <b>S1</b>	χωρίς ήχο <b>ON</b>
P4	Μείωση ατμού	S0 <b>S1</b>	χωρίς ήχο <b>ON</b>
P5	Μονάδα θερμοκρασίας	<b>S1</b> S2	<b>°C</b> °F
P6	Εκθεσιακή ρύθμιση	<b>S0</b> S1	<b>Off, ο φούρνος ατμού θερμαίνει</b> On, ο φούρνος ατμού δεν θερμαίνει

## Σκληρότητα νερού

Η αρμόδια υπηρεσία παροχής νερού μπορεί να σας ενημερώσει για την τοπική σκληρότητα του πόσιμου νερού.

Μπορείτε να ρυθμίσετε βαθμό σκληρότητας μεταξύ 1 °dH και 70 °dH.

Εάν χρησιμοποιείτε εμφιαλωμένο νερό π.χ. μεταλλικό νερό, να χρησιμοποιείτε πόσιμο νερό χωρίς την προσθήκη ανθρακικού. Πραγματοποιείτε τη ρύθμιση σε αντιστοιχία με την περιεκτικότητα σε ασβέστιο. Η περιεκτικότητα σε ασβέστιο δίνεται στην ετικέτα του μπουκαλιού σε mg/l Ca<sup>2+</sup> ή ppm (mg Ca<sup>2+</sup>/l).

Σκληρότητα νερού		Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca <sup>2+</sup> ή ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ρύθμιση
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1°
2	0,4	14	2°
3	0,5	21	3°
4	0,7	29	4°
5	0,9	36	5°
6	1,1	43	6°
7	1,3	50	7°
8	1,4	57	8°
9	1,6	64	9°
10	1,9	71	10°
11	2,0	79	11°
12	2,2	86	12°
13	2,3	93	13°
14	2,5	100	14°
15	2,7	107	15°
16	2,9	114	16°
17	3,1	121	17°
18	3,2	129	18°
19	3,4	136	19°

Σκληρότητα νερού		Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca <sup>2+</sup> ή ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ρύθμιση
°dH	mmol/l		
20	3,6	143	20°
21	3,8	150	21°
22	4,0	157	22°
23	4,1	164	23°
24	4,3	171	24°
25	4,5	179	25°
26	4,7	186	26°
27	4,9	193	27°
28	5,0	200	28°
29	5,2	207	29°
30	5,4	214	30°
31	5,6	221	31°
32	5,8	229	32°
33	5,9	236	33°
34	6,1	243	34°
35	6,3	250	35°
36	6,5	257	36°
37-45	6,6-8,0	258-321	37°-45°
46-60	8,2-10,7	322-429	46°-60°
61-70	10,9-12,5	430-500	61°-70°

# Χειρισμός

## Χειρισμός φούρνου ατμού

Το απιονισμένο νερό ή το νερό με προσθήκη ανθρακικού καθώς και άλλα υγρά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.

Χρησιμοποιείτε **αποκλειστικά κρύο, πόσιμο νερό** (κάτω από 20°C).

- Γεμίζετε το δοχείο νερού και το τοποθετείτε.
- Τοποθετείτε τον δίσκο περισυλλογής στο επίπεδο στήριξης 1, όταν μαγειρεύετε σε τρυπητά σκεύη.
- Σπρώχνετε το φαγητό στο φούρνο.
- Θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού.



εμφανίζεται  $\overline{100}^{\circ}\text{C}$ . Το  $\overline{100}$  αναβοσβήνει.

- Αν θέλετε να μαγειρέψετε στους 100 °C, επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε σε μικρότερη θερμοκρασία, μειώνετε τη θερμοκρασία αγγίζοντας το πλήκτρο αφής  $\nabla$  και επιβεβαιώνετε με *OK*.

Η θερμοκρασία γίνεται αποδεκτή εντός λίγων δευτερολέπτων. Για να μεταβείτε πίσω στη ρύθμιση θερμοκρασίας, αγγίζετε 2 φορές το *OK*.



Εμφανίζεται  $\overline{0:00}$  h.  
Αναβοσβήνει το  $\overline{0}$  για τις ώρες.

- Αν θέλετε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος
  - λιγότερο από 1 ώρα, επιβεβαιώνετε με το *OK*,
  - περισσότερο από 1 ώρα, ρυθμίζετε αγγίζοντας το πλήκτρο αφής  $\wedge$  (από το  $\overline{0}$  προς τα πάνω) ή το  $\nabla$  (από το  $\overline{9}$  προς τα κάτω) την επιθυμητή ώρα και επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Ρυθμίζετε τα επιθυμητά λεπτά αγγίζοντας το πλήκτρο αφής  $\wedge$  (από  $\overline{00}$  προς τα πάνω) ή  $\nabla$  (από  $\overline{59}$  προς τα κάτω).
- Επιβεβαιώνετε 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 τότε ηχεί ένα σήμα.

Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά.

Αν μαγειρεύατε με μια θερμοκρασία από 80 °C περίπου, λίγο πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος η πόρτα συσκευής αυτόματα ανοίγει λίγο, έτσι ώστε να μπορεί να διαφύγει ατμός από το θάλαμο φούρνου.


Μετά την παρέλευση του χρόνου μαγειρέματος ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Βγάζετε το φαγητό από το φούρνο.
- Θέτετε εκτός λειτουργίας τον φούρνο ατμού.

Μια νέα διαδικασία μαγειρέματος μπορεί να ξεκινήσει τότε μόνο, όταν το αυτόματο σύστημα ανοίγματος της πόρτας έχει επανέλθει στην αρχική του θέση. Μην το πιέσετε με το χέρι σας, γιατί έτσι μπορεί να πάθει ζημιά.

## Καθαρισμός του φούρνου ατμού

- Εφόσον απαιτείται βγάζετε τον δίσκο περισυλλογής από τον θάλαμο φούρνου και τον αδειάζετε.

 Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό νερό.

Μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος με ατμό υπάρχει ακόμα ζεστό υπόλοιπο νερό στο δοχείο νερού, με το οποίο μπορεί να καείτε.


Προσέχετε κατά την αφαίρεση και τοποθέτηση του δοχείου νερού, ώστε να μη γείρει το δοχείο νερού.

- Αφαιρείτε το δοχείο νερού.
- Αφαιρείτε την προστασία υπερχειλίσης και αδειάζετε το δοχείο νερού.
- Καθαρίζετε και στεγνώνετε ολόκληρη τη συσκευή, όπως περιγράφεται στο κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση».

Προσέχετε ώστε να ασφαλίσει σωστά η προστασία υπερχειλίσης κατά την τοποθέτηση.

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

## Συμπλήρωση νερού

Αν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος υπάρξει έλλειψη νερού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και αναβοσβήνει το σύμβολο .

- Αφαιρείτε το δοχείο νερού και το γεμίζετε με νερό.
- Τοποθετείτε το δοχείο νερού και πάλι μέσα στη συσκευή.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.

## Αλλαγή των τιμών για μια διαδικασία μαγειρέματος

Μόλις ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και τον χρόνο μαγειρέματος για αυτή τη διαδικασία μαγειρέματος.

### Αλλαγή θερμοκρασίας

- Αγγίζετε 1 φορά *OK*.

Η οθόνη μεταβαίνει στη ρύθμιση θερμοκρασίας και η θερμοκρασία αναβοσβήνει.

- Αλλάζετε τη θερμοκρασία με άγγιγμα του πλήκτρου αφής  $\vee$  ή  $\wedge$ .
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

### Αλλαγή χρόνου μαγειρέματος

- Αγγίζετε 2 φορές *OK*.


Η οθόνη αλλάζει και μεταβαίνει στη ρύθμιση του χρόνου μαγειρέματος και τα ψηφία για τις ώρες αναβοσβήνουν.

- Αλλάζετε τον χρόνο μαγειρέματος με άγγιγμα του πλήκτρου αφής  $\vee$  ή  $\wedge$ .
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

# Χειρισμός


## Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος

Όταν ανοίγετε την πόρτα, η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται. η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκτός λειτουργίας. Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος αποθηκεύονται.

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτού ατμού.

Κατά το άνοιγμα της πόρτας μπορεί να βγει πολύς καυτός ατμός. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από τον ατμό.

Πηγαίνετε ένα βήμα πιο πίσω και περιμένετε, μέχρι να διαλυθεί ο καυτός ατμός.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες και το καυτό φαγητό.

Ο φούρνος ατμού θερμαίνεται εντός λειτουργίας. Μπορεί να καείτε από τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης, τα εξαρτήματα και το φαγητό. Φοράτε τα ειδικά γάντια για σκεύη, όταν βάζετε το καυτό φαγητό στον φούρνο ή το βγάζετε από αυτόν, καθώς και όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο.

Προσέχετε κατά το σπρώξιμο και την αφαίρεση του δοχείου μαγειρέματος ώστε να μην ξεχειλίσει το καυτό φαγητό.

Όταν κλείνετε την πόρτα, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.

Όταν κλείσετε την πόρτα, ξεκινάει η εξορρόπηση της πίεσης κατά την οποία μπορεί να δημιουργηθεί ένα ήχος σφύριγματος.

Αρχικά θερμαίνεται εκ νέου και εμφανίζεται η αυξανόμενη θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου. Όταν επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, σταματά ο υπόλοιπος χρόνος που απομένει.

Η διαδικασία μαγειρέματος τελειώνει νωρίτερα, όταν ανοίξει η πόρτα στο τελευταίο λεπτό του χρόνου μαγειρέματος.

Στο κεφ. «Σημαντικά και αξιοσημείωτα» θα βρείτε γενικές υποδείξεις. Αν πρέπει να λάβετε υπόψη σας κάποιες ιδιαίτερο-ότητες σε τρόφιμα και/ή τρόπους εφαρμογής, υπάρχουν σχετικές υποδείξεις στα αντίστοιχα κεφάλαια.

### Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό

Οι βιταμίνες και τα μέταλλα διατηρούνται σχεδόν αναλλοίωτα κατά το μαγείρεμα στον ατμό, αφού τα τρόφιμα δεν βρίσκονται μέσα σε νερό.

Με το μαγείρεμα στον ατμό η ιδιαίτερη γεύση των τροφίμων διατηρείται καλύτερα απ' ό,τι με το παραδοσιακό βράσιμο. Για τον λόγο αυτόν συνιστούμε, να μην αλατίζετε τα τρόφιμα ή να τα αλατίζετε μετά το μαγειρέμά τους. Τα τρόφιμα εξάλλου διατηρούν το φρέσκο, φυσικό τους χρώμα.

### Σκεύη

#### Σκεύη μαγειρέματος

Στον φούρνο ατμού εσωκλείονται σκεύη μαγειρέματος από ανοξείδωτο ασάλι. Για να τα συμπληρώσετε διατίθενται και άλλα σκεύη μαγειρέματος διαφορετικού μεγέθους, τα οποία παραδίδονται με τρύπες ή χωρίς (βλ. κεφάλαιο «Πρόσθετα εξαρτήματα»). Έτσι μπορούν να επιλεγούν τα κατάλληλα σκεύη μαγειρέματος για τα εκάστοτε τρόφιμα.

Χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν τρυπητά σκεύη μαγειρέματος. Ο ατμός μπορεί να φτάσει έτσι στο φαγητό από όλες τις πλευρές και να το μαγειρέψει ομοιόμορφα.

### Τα δικά σας σκεύη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και δικά σας σκεύη. Λάβετε όμως υπόψη σας ότι:

- Τα σκεύη πρέπει να είναι θερμοανθεκτικά (έως και 100 °C) και ανθεκτικά στον ατμό. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη, ενημερωθείτε από τον κατασκευαστή, αν είναι κατάλληλα.
- Σκεύη με χοντρά τοιχώματα, π.χ. από πορσελάνη, κεραμικά ή πήλινα δεν είναι κατάλληλα για μαγείρεμα στον ατμό. Τα χονδρά τοιχώματα δεν μεταδίδουν σωστά τη θερμότητα και έχουν ως αποτέλεσμα να αυξάνεται σημαντικά ο χρόνος μαγειρέματος που αναφέρεται στους πίνακες.
- Τοποθετείτε τα πιάτα στη σχάρα που έχετε τοποθετήσει, όχι πάνω στο κάτω μέρος του θαλάμου φούρνου.
- Μεταξύ της επάνω άκρης του σκεύους και της οροφής του φούρνου πρέπει να υπάρχει μικρή απόσταση, έτσι ώστε να μπορεί να εισχωρήσει αρκετός ατμός μέσα στο σκεύος.

### Δίσκος περισυλλογής

Τοποθετείτε τον δίσκο περισυλλογής στο επίπεδο στήριξης 1, όταν μαγειρεύετε σε τρυπητά σκεύη.

Το υγρό που στάζει συγκεντρώνεται μέσα σε αυτόν και μπορείτε εύκολα να το αφαιρέσετε.

Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο περισυλλογής και σαν σκεύος μαγειρέματος.

# Σημαντικά και αξιοσημείωτα

---

## Επίπεδο στήριξης

Μπορείτε να επιλέξετε οποιοδήποτε επίπεδο στήριξης και να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε διαφορετικά επίπεδα. Ο χρόνος μαγειρέματος δεν αλλάζει με αυτόν τον τρόπο.

Όταν χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα στον ατμό διάφορα ψηλά σκεύη μαγειρέματος ταυτόχρονα, τοποθετείτε τα σκεύη παράλληλα μεταξύ τους. Αφήνετε κατά το δυνατόν ένα επίπεδο κενό ανάμεσα στα σκεύη.

Τοποθετείτε τα σκεύη και τη σάρα πάντα ανάμεσα στα στηρίγματα ενός επιπέδου στήριξης, έτσι ώστε να μην μπορούν να γείρουν.

## Κατεψυγμένα προϊόντα

Κατά την παρασκευή κατεψυγμένων τροφίμων ο χρόνος προθέρμανσης είναι μεγαλύτερος από ότι αν πρόκειται για φρέσκα τρόφιμα. Όσο περισσότερα κατεψυγμένα τρόφιμα υπάρχουν στο φούρνο, τόσο περισσότερο διαρκεί η προθέρμανση.

## Θερμοκρασία

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό η συσκευή φτάνει τους 100 °C στο μέγιστο. Σε αυτή την θερμοκρασία μπορείτε να μαγειρέψετε σχεδόν όλα τα τρόφιμα. Κάποια ευαίσθητα τρόφιμα, π.χ. ποικιλίες μούρων, πρέπει να μαγειρεύονται σε χαμηλότερη θερμοκρασία, γιατί διαφορετικά θα εκραγούν. Στα αντίστοιχα κεφάλαια υπάρχουν οι σχετικές υποδείξεις.

## Χρόνος μαγειρέματος

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά να τρέχει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Όταν μαγειρεύετε στον ατμό οι χρόνοι μαγειρέματος αντιστοιχούν γενικά στους χρόνους μαγειρέματος που ισχύουν κατά το μαγείρεμα στην κατσαρόλα. Αν ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται από συγκεκριμένους παράγοντες, υπάρχουν σχετικές υποδείξεις στα κεφάλαια που ακολουθούν.

Ο χρόνος μαγειρέματος δεν εξαρτάται από την ποσότητα των τροφίμων. Ο χρόνος μαγειρέματος για 1 κιλό πατάτες είναι ακριβώς τόσος όσο και για 500 γρ. πατάτες.

## Μαγείρεμα με υγρά

Γεμίζετε τα σκεύη κατά το μαγείρεμα με υγρό μόνο κατά τα  $\frac{2}{3}$ , έτσι ώστε να αποφύγετε την υπερχειλίση όταν τα αφαιρείτε.



## Ατομικές συνταγές

Τρόφιμα και φαγητά που μαγειρεύονται σε κατσαρόλα, μπορούν επίσης να μαγειρευτούν και στον φούρνο ατμού. Οι χρόνοι μαγειρέματος μεταφέρονται στον φούρνο ατμού. Λάβετε υπόψη σας ότι κατά το ψήσιμο στον ατμό το φαγητό δεν μπορεί να ροδοψηθεί.

## Μαγείρεμα στον ατμό Eco

Για μαγείρεμα στον ατμό με εξοικονόμηση ενέργειας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Eco-Μαγείρεμα στον ατμό. Το Eco-Μαγείρεμα στον ατμό ενδείκνυται κυρίως για το μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών. Το Eco-Μαγείρεμα στον ατμό ενδείκνυται λιγότερο για το μαγείρεμα περιεκτικών σε άμυλο τροφίμων π.χ. πατατών, ρυζιού και ζυμαρικών.

Συνιστούμε τους χρόνους μαγειρέματος και τις θερμοκρασίες από τους πίνακες στο κεφάλαιο «Μαγείρεμα στον ατμό». Αν χρειαστεί, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

- Θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού.
  - Αγγίζετε το πλήκτρο αφής  / .
- Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο *Eco*.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.
  - Ρυθμίζετε θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος.

## Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος

Λάβετε υπόψη τα στοιχεία σχετικά με χρόνους μαγειρέματος, θερμοκρασίες και κατά περίπτωση με τις υποδείξεις για την παρασκευή.

## Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

Οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι τιμές αναφοράς.

- Επιλέγεται αρχικά τον συντομότερο χρόνο. Αν χρειαστεί, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

# Μαγείρεμα στον ατμό

---

## Λαχανικά

### Φρέσκα τρόφιμα

Προετοιμάζετε τα φρέσκα λαχανικά, όπως συνήθως, π.χ. τα πλένετε, τα σκουπίζετε και τα τεμαχίζετε.

### Κατεψυγμένα προϊόντα

Τα κατεψυγμένα λαχανικά δεν πρέπει να αποψυχθούν πριν από το μαγείρεμα.

Εξαιρέση: κατεψυγμένα λαχανικά σε μπλοκ.

Κατεψυγμένα και φρέσκα λαχανικά με ίδιο χρόνο μαγειρέματος μπορείτε να τα μαγειρέψετε μαζί.

Τεμαχίζετε μεγαλύτερα κομμάτια που έχουν καταψυχθεί μαζί. Για τον χρόνο μαγειρέματος θα ενημερωθείτε από τη συσκευασία.

### Σκεύη μαγειρέματος

Τρόφιμα με μικρή διάμετρο ανά τεμάχιο (π.χ. αρακάς, σπαράγγια) αφήνουν λίγα ή και καθόλου κενά σημεία και ο ατμός δεν μπορεί να εισχωρήσει. Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, επιλέγετε γι' αυτά τα λαχανικά ρηχά σκεύη μαγειρέματος και τα γεμίζετε έως 3-5 εκ. ύψος. Μοιράζετε μεγαλύτερες ποσότητες τροφίμων σε περισσότερα ρηχά σκεύη.

Διαφορετικά λαχανικά με ίδιο χρόνο μαγειρέματος μπορούν να μαγειρευτούν σε ένα σκεύος.

Μαγειρεύετε λαχανικά, τα οποία μαγειρεύονται σε υγρό, π.χ. κόκκινο λάχανο, σε σκεύη χωρίς τρύπες.

## Επίπεδο στήριξης

Όταν μαγειρεύετε σε τρυπητά σκεύη λαχανικά που βάφουν, όπως π.χ. παντζάρια, μην τοποθετείτε άλλα τρόφιμα από κάτω. Έτσι αποφεύγετε τυχόν χρωματικές αλλοιώσεις από τα υγρά που θα τρέξουν.

## Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος, όπως και κατά το συνηθισμένο μαγείρεμα, εξαρτάται από το μέγεθος των τροφίμων και τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος. Παράδειγμα:

πατάτες σφικτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα:

περίπου 17 λεπτά

πατάτες σφικτές στο βράσιμο, κομμένες στη μέση:

περίπου 20 λεπτά

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

## Μαγείρεμα στον ατμό

<b>Λαχανικά</b>	<b>🕒 [Λεπτά]</b>
Αγκινάρες	32–38
Κουνουπίδι, ολόκληρο	27–28
Κουνουπίδι, ανθοί	8
Φασόλια, πράσινα	10–12
Μπρόκολο, ανθοί	3–4
Καρότα baby, ολόκληρα	7–8
Καρότα baby, κομμένα στη μέση	6–7
Καρότα baby, κομμένα σε μικρά κομμάτια	4
Σικορέ, κομμένο στη μέση	4–5
Λάχανο κινέζικο, κομμένο	3
Αρακάς	3
Μαραθόριζα, κομμένη στη μέση	10–12
Μαραθόριζα, σε λωρίδες	4–5
Λάχανο σγουρό, κομμένο	23–26
Πατάτες σφικτές στο βράσιμο, καθαρισμένες ολόκληρες κομμένες στη μέση κομμένες στα τέσσερα	27–29 21–22 16–18
Πατάτες μέτρια σφικτές στο βράσιμο, καθαρισμένες ολόκληρες κομμένες στη μέση κομμένες στα τέσσερα	25–27 19–21 17–18
Πατάτες μαλακές στο βράσιμο, καθαρισμένες ολόκληρες κομμένες στη μέση κομμένες στα τέσσερα	26–28 19–20 15–16
Ρέβα, κομμένη σε ραβδάκια	6–7
Κολοκύθα, σε κύβους	2–4
Καλαμπόκι	30–35
Σέσκουλα, κομμένα	2–3
Πιπεριά, σε κύβους ή σε λωρίδες	2

## Μαγείρεμα στον ατμό

Λαχανικά	🕒 [Λεπτά]
Πατάτες βραστές με τη φλούδα, σφικτές στο βράσιμο	30–32
Μανιτάρια	2
Πράσα, κομμένα	4–5
Πράσα, ράβδοι κομμένοι στη μέση	6
Μπρόκολο romanesco, ολόκληρο	22–25
Μπρόκολο romanesco, ανθοί	5–7
Λαχανάκια Βρυξελλών	10–12
Παντζάρια, ολόκληρα	53–57
Λάχανο κόκκινο, κομμένο	23–26
Σπαράγγια χειμωνιάτικα, ολόκληρα σε πάχος ίντσας	9–10
Σελινόριζα, κομμένη σε ραβδάκια	6–7
Σπαράγγια, πράσινα	7
Σπαράγγια, άσπρα, σε πάχος ίντσας	9–10
Καρότα, κομμένα σε μικρά κομμάτια	6
Σπανάκι	1–2
Λάχανο πράσινο, κομμένο	10–11
Σέλερι, κομμένο	4–5
Ρέβα άγρια, κομμένη	6–7
Λάχανο άσπρο, κομμένο	12
Λαχανίδες, κομμένες	10–11
Κολοκύθια, φέτες	2–3
Μπιζέλια	5–7

🕒 Χρόνος μαγειρέματος

## Ψάρι

### Φρέσκα τρόφιμα

Προετοιμάζετε το φρέσκο ψάρι, όπως συνήθως, π.χ. αφαιρείτε τα λέπια και το καθαρίζετε.

### Κατεψυγμένα προϊόντα

Το ψάρι δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς πριν το μαγείρεμα. Αρκεί η επιφάνειά του να είναι αρκετά μαλακή, για να μπορεί να απορροφήσει τα καρυκεύματα.

### Προετοιμασία

Δώστε οξύτητα στο ψάρι πριν από το μαγείρεμα, π.χ. με χυμό λεμονιού ή μοσχολέμονου. Η οξύτητα κάνει το κρέας του ψαριού πιο σταθερό.

Δεν πρέπει να αλατίσετε το ψάρι, αφού κατά το μαγείρεμα στον ατμό διατηρεί σε μεγάλο βαθμό τα μεταλλικά στοιχεία του που του προσδίδουν την ιδιαίτερη γεύση του.

### Σκεύη μαγειρέματος

Βουτυρώνετε τα τρυπητά σκεύη μαγειρέματος.

### Επίπεδο στήριξης

Όταν μαγειρεύετε σε τρυπητά σκεύη ψάρι και ταυτόχρονα σε άλλα σκεύη μαγειρεύετε άλλα τρόφιμα, αποφεύγετε τη μεταφορά μυρωδιάς από το υγρό που στάζει, αν τοποθετήσετε το ψάρι απευθείας πάνω από τον δίσκο περισυλλογής ή το ταψί πυρέξ (ανάλογα με το μοντέλο).

## Θερμοκρασία

### 85 °C – 90 °C

Για το προστατευτικό μαγείρεμα ευαίσθητων ειδών ψαριού, π.χ. γλώσσα μικρή.

### 100 °C

Για το μαγείρεμα ειδών ψαριού με σταθερό κρέας, π.χ. μπακαλιάρος και σολομός.

Για το μαγείρεμα ψαριού σε σάλτσα ή ζωμό.

## Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος και την ποιότητα των τροφίμων και όχι από το βάρος. Όσο πιο παχύ είναι το κομμάτι, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος. Ένα κομμάτι ψάρι με βάρος 500 γρ. και ύψος 3 εκ. έχει μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος απ' ό,τι ένα κομμάτι με βάρος 500 γρ. και ύψος 2 εκ.

Όσο περισσότερη ψήνεται το ψάρι, τόσο πιο σταθερό γίνεται το κρέας του. Κρατάτε τους χρόνους ψησίματος που δίνονται. Σε περίπτωση που το ψάρι δεν έχει ψηθεί αρκετά, το ψήνετε λίγα λεπτά παραπάνω.

Αυξάνετε τους χρόνους μαγειρέματος που δίνονται κατά μερικά λεπτά, όταν μαγειρεύετε ψάρι σε σάλτσα ή ζωμό.

# Μαγείρεμα στον ατμό

---

## Χρήσιμες συμβουλές

- Με την προσθήκη μπαχαρικών και αρωματικών χόρτων, π.χ. άνηθο, κάνετε το φαγητό νόστιμο σύμφωνα με τα γούστα σας.
- Μαγειρεύετε τα μεγαλύτερα ψάρια ανοιγμένα στο κέντρο. Για να διατηρηθούν τη θέση τους, τοποθετείτε ένα μικρό φλιτζάνι ή κάτι παρόμοιο αναποδογυρισμένο μέσα στο σκεύος. Τοποθετείτε το ψάρι επάνω από την πλευρά της ανοιχτής κοιλιάς του.
- Βάζετε τα ψαροκόκαλα, τα πτερύγια και τα κεφάλια των ψαριών που αφαιρέσατε μαζί με τα λαχανικά για τη σούπα και κρύο νερό σε ένα σκεύος μαγειρέματος, για να ετοιμάσετε **ζωμό ψαριού**. Μαγειρεύετε στους 100 °C για 60 έως 90 λεπτά. Όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος, τόσο πιο δυνατός γίνεται ο ζωμός.
- Για την παρασκευή του λεγόμενου **Fisch blau** το ψάρι μαγειρεύεται σε νερό με ξύδι (αναλογία νερό : ξύδι σύμφωνα με τη συνταγή). Σημαντικό είναι να μην τραυματίσετε το δέρμα του ψαριού. Κατάλληλα γι' αυτό το είδος μαγειρέματος είναι ο κυπρίνος, η πέστροφα, το γληνάρι, το χέλι και ο σολομός.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS

Θερμοκρασία: βλέπε πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

## Μαγείρεμα στον ατμό

Ψάρι	🌡️ [°C]	🕒 [Λεπτά]
Χέλι	100	5–7
Πέρκα φιλέτο	100	8–10
Τσιπούρα	85	3
Πέστροφα, 250 g	90	10–13
Γλώσσα φιλέτο	85	4–6
Μπακαλιάρος φιλέτο	100	6
Κυπρίνος, 1,5 kg	100	18–25
Φιλέτο σολομού	100	6–8
Σολομός κομμάτι	100	8–10
Λιμνοπέστροφα	90	14–17
Πανγκάσιους φιλέτο	85	3
Κοκκινόψαρο φιλέτο	100	6–8
Μπακαλιάρος μαύρος	100	4–6
Γλώσσα φιλέτο	85	4–5
Πεσκανδρίτσα φιλέτο	85	8–10
Γλώσσα μικρή φιλέτο	85	3
Γλώσσα καλκάνι φιλέτο	85	5–8
Τόνος φιλέτο	85	5–10
Ποταμολαύρακο φιλέτο	85	4

🌡️ Θερμοκρασία, 🕒 Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

---

## Κρέας

### Φρέσκα τρόφιμα

Προετοιμάζετε το κρέας, όπως συνήθως.

### Κατεψυγμένα προϊόντα

Αποψύχετε το κατεψυγμένο κρέας πριν από το μαγείρεμα (βλ. κεφάλαιο «Περισσότερες εφαρμογές», ενότητα «Απόψυξη»).

### Προετοιμασία

Το κρέας που πρέπει να ροδίσει και στη συνέχεια να μαγειρευτεί, όπως π.χ. το γκούλας, πρέπει να τσιγαριστεί στην εστία.

### Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από το πάχος και την ποιότητα των τροφίμων και όχι από το βάρος. Όσο πιο παχύ είναι το κομμάτι, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος μαγειρέματος. Ένα κομμάτι κρέας με βάρος 500 γρ. και ύψος 10 εκ. έχει μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος απ' ό,τι ένα κομμάτι με βάρος 500 γρ και ύψος 5 εκ.

## Χρήσιμες συμβουλές

- Αν οι **αρωματικές ουσίες** πρέπει να διατηρηθούν, χρησιμοποιείτε ένα τρυπητό σκεύος. Από κάτω τοποθετείτε ένα σκεύος χωρίς τρύπες ή το ταψί γενικής χρήσης, για να συγκεντρωθεί ο ζωμός. Με τον ζωμό μπορείτε να δημιουργήσετε σάλτσες ή να τον καταιψύξετε για μελλοντική χρήση.
- Για να δημιουργηθεί ένας **δυνατός ζωμός** είναι κατάλληλο το κοτόπουλο για σούπα και το μπουτί βοδινό, το στήθος, η ωμοπλάτη και τα μοσχαρίσια κόκκαλα. Τοποθετείτε το κρέας μαζί με τα λαχανικά για σούπα και κρύο νερό σε ένα σκεύος. Όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος, τόσο πιο δυνατός γίνεται ο ζωμός.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

## Μαγείρεμα στον ατμό

Κρέας	🕒 [Λεπτά]
Μπούτι, σκεπασμένο με νερό	110–120
Χοιρινό κότσι μπροστινό	135–140
Στήθος κοτόπουλο	8–10
Κότσι	105–115
Ωμοπλάτη, σκεπασμένη με νερό	110–120
Μοσχάρι φιλετάκια	3–4
Φέτες χοιρινού καπνιστού	6–8
Ραγού με αρνί	12–16
Κοτόπουλο μεγάλο	60–70
Ρολό γαλοπούλας	12–15
Γαλοπούλα σνίτσελ	4–6
Μπριζόλα κόντρα, σκεπασμένη με νερό	130–140
Βοδινό γκούλας	105–115
Κοτόπουλο για σούπα, σκεπασμένο με νερό	80–90
Βοδινό κιλότο	110–120

🕒 Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## Ρύζι

Το ρύζι φουσκώνει κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γι' αυτόν τον λόγο πρέπει να μαγειρεύεται μέσα σε υγρό. Ανάλογα με το είδος, η απορρόφηση υγρού και η αναλογία ρυζιού προς υγρό είναι διαφορετική.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, το ρύζι απορροφά πλήρως το υγρό, έτσι ώστε να μην χάνονται καθόλου τα θρεπτικά συστατικά.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

	<b>Αναλογία ρύζι : υγρό</b>	<b>⌚ [λεπτά]</b>
Ρύζι basmati	1 : 1,5	15
Ρύζι parboiled	1 : 1,5	23–25
Ρύζι σουπέ		
Ρυζόγαλο	1 : 2,5	30
Ριζότο	1 : 2,5	18–19
Ρύζι με το φλοιό	1 : 1,5	26–29
Ρύζι άγριο	1 : 1,5	26–29

⌚ Χρόνος μαγειρέματος

## Δημητριακά

Τα δημητριακά διογκώνονται κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γι' αυτόν τον λόγο πρέπει να μαγειρεύονται μέσα σε υγρό. Η αναλογία δημητριακών και υγρού εξαρτάται από το είδος του δημητριακού.

Τα δημητριακά μπορούν να μαγειρευτούν σε ολόκληρους κόκκους ή χοντροαλεσμένα.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

	Αναλογία δημητριακά : υγρό	⌚ [λεπτά]
Αμάραντος (άσπρο βλήτο)	1 : 1,5	15–17
Πληγούρι	1 : 1,5	9
Σιτάρι πράσινο, ολόκληρο	1 : 1	18–20
Σιτάρι πράσινο, χονδροκομμένο	1 : 1	7
Βρώμη, ολόκληρη	1 : 1	18
Βρώμη, χονδροκομμένη	1 : 1	7
Κεχρί	1 : 1,5	10
Πολέντα (σιμιγδάλι από καλαμπόκι)	1 : 3	10
Κόκκοι quinoa	1 : 1,5	15
Σίκαλη, ολόκληρη	1 : 1	35
Σίκαλη, χονδροκομμένη	1 : 1	10
Σιτάρι, ολόκληρο	1 : 1	30
Σιτάρι, χονδροκομμένο	1 : 1	8

⌚ Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## Μακαρόνια / Ζυμαρικά

### Ξηρά τρόφιμα

Τα Ξηρά μακαρόνια και ζυμαρικά φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γι' αυτόν τον λόγο πρέπει να μαγειρεύονται σε υγρό. Το υγρό πρέπει να καλύπτει καλά τα μακαρόνια. Αν χρησιμοποιήσετε καυτό υγρό το αποτέλεσμα μαγειρέματος θα είναι καλύτερο.

Αυξάνετε τον χρόνο μαγειρέματος που δίνεται από τον κατασκευαστή κατά περίπου 1/3.

### Φρέσκα τρόφιμα

Τα φρέσκα μακαρόνια και ζυμαρικά, π.χ. από το ψυγείο, δεν πρέπει να φουσκώνουν. Τα μαγειρεύετε σε ένα βουτυρωμένο, τρυπητό σκεύος.


Διαχωρίζετε τα μακαρόνια ή ζυμαρικά που έχουν κολλήσει μεταξύ τους και τα απλώνετε ομοιόμορφα στο σκεύος μαγειρέματος.


### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

Φρέσκα τρόφιμα	 [Λεπτά]
Νιόκι	2
Ελβετικά μακαρόνια χειροποίητα	1
Ραβιόλια	2
Σπέτσλε	1
Τορτελίνια	2
<b>Ξηρά τρόφιμα, καλυμμένα με νερό</b>	
Ταλιατέλες	14
Ζυμαρικά για σούπες	8

 Χρόνος μαγειρέματος

## Κροκέτες (Κιόβε)

Οι έτοιμες κροκέτες στο ειδικό σακουλάκι μαγειρέματος πρέπει να καλύπτονται καλά με νερό, γιατί διαφορετικά, αν και έχουν υγρανθεί από πριν, δεν απορροφούν αρκετή υγρασία και διαλύονται.


Μαγειρεύετε τις φρέσκιες κροκέτες σε ένα βουτυρωμένο, τρυπητό σκεύος.

### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

	 [λεπτά]
Ψωμάκια σε σχήμα κροκέτας με μαγιά	30
Κροκέτες με μαγιά (Hefeklöße)	20
Κροκέτες πατάτας σε σακούλα μαγειρέματος	20
Κροκέτες από ψωμί (Semmelknödel) σε σακούλα μαγειρέματος	18–20

 Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## Όσπρια, Ξερά

Τα Ξερά όσπρια θα πρέπει να μουσκέψουν για τουλάχιστον 10 ώρες σε κρύο νερό, πριν τα μαγειρέψετε. Με αυτόν τον τρόπο γίνονται πιο εύπεπτα και ο χρόνος μαγειρέματος μειώνεται. Τα μουλιασμένα όσπρια πρέπει κατά το μαγείρεμα να είναι σκεπασμένα με υγρό.

Οι **φακές** δεν πρέπει να μουλιάσουν.

Για όσπρια που δεν μουσκεύουν πρέπει ανάλογα με το είδος να ληφθεί υπόψη μια συγκεκριμένη αναλογία όσπρια προς υγρό.


## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

μουσκεμένα	
	 [Λεπτά]
<b>Φασόλια</b>	
Κόκκινα φασόλια	55–65
Κόκκινα φασόλια Azuki	20–25
Φασόλια μαυρομάτικα	55–60
Φασόλια μπαρμπούνια	55–65
Φασόλια άσπρα	34–36
<b>Αρακάς</b>	
Αρακάς κίτρινος	40–50
Αρακάς πράσινος, καθαρισμένος	27

 Χρόνος μαγειρέματος

## Μαγείρεμα στον ατμό

όχι μουσκεμένα		
	Αναλογία όσπρια : υγρό	🕒 [λεπτά]
<b>Φασόλια</b>		
Κόκκινα φασόλια	1 : 3	130–140
Κόκκινα φασόλια Azuki	1 : 3	95–105
Φασόλια μαυρομάτικα	1 : 3	100–120
Φασόλια μπαρμπούνια	1 : 3	115–135
Φασόλια άσπρα	1 : 3	80–90
<b>Φακές</b>		
Φακές καφέ	1 : 2	13–14
Φακές κόκκινες	1 : 2	7
<b>Αρακάς</b>		
Αρακάς κίτρινος	1 : 3	110–130
Αρακάς πράσινος, καθαρισμένος	1 : 3	60–70

🕒 Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## Αυγά

Χρησιμοποιείτε τρυπητά σκεύη, όταν θέλετε να βράσετε αυγά.

Τα αυγά δεν πρέπει να τρυπηθούν πριν το μαγείρεμα. Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης ζεσταίνονται αργά κι έτσι δεν σκάνε, όταν μαγειρεύονται στον ατμό.


Βουτυρώνετε τα σκεύη χωρίς τρύπες, όταν μαγειρεύετε σ' αυτά φαγητά που περιέχουν αυγά.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

	 [Λεπτά]
<b>Μέγεθος S</b> μελάτα μέτρια σφικτά	3 5 9
<b>Μέγεθος M</b> μελάτα μέτρια σφικτά	4 6 10
<b>Μέγεθος L</b> μελάτα μέτρια σφικτά	5 6–7 12
<b>Μέγεθος XL</b> μελάτα μέτρια σφικτά	6 8 13

 Χρόνος μαγειρέματος

## Φρούτα

Για να μην χάνεται καθόλου χυμός, θα πρέπει να μαγειρεύετε τα φρούτα σε σκεύος χωρίς τρύπες. Αν μαγειρέψετε φρούτα σε τρυπητό σκεύος, τοποθετείτε από κάτω ένα σκεύος χωρίς τρύπες. Και με αυτόν τον τρόπο δεν χάνεται ο χυμός.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον χυμό που συγκεντρώθηκε, για να παρασκευάσετε επικάλυψη για τούρτες.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό ☹☹☹

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

	 [Λεπτά]
Μήλα, σε κομμάτια	1–3
Αχλάδια, σε κομμάτια	1–3
Κεράσια	2–4
Κορόμηλα	1–2
Νεκταρίνια/ροδάκινα, σε κομμάτια	1–2
Δαμάσκηνα	1–3
Κυδώνια, σε κύβους	6–8
Ραβέντι, σε κομμάτια	1–2
Φραγκοστάφυλα κόκκινα	2–3

 Χρόνος μαγειρέματος


## Αλλαντικά


### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό ☹☹☹

Θερμοκρασία: 90°C

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

Αλλαντικά	 [Λεπτά]
Λουκάνικα βραστά	6–8
Λουκάνικο με κομματάκια από κρέας	6–8
Λουκάνικα άσπρα	6–8

 Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## Οστρακοειδή θαλασσινά

### Προετοιμασία

Ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα οστρακοειδή, πριν τα μαγειρέψετε.  
Αφαιρείτε το κέλυφος των οστρακοειδών, βγάζετε το έντερο και τα πλένετε.

### Σκεύη μαγειρέματος

Βουτυρώνετε τα τρυπητά σκεύη μαγειρέματος.

### Χρόνος μαγειρέματος

Όσο μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μαγειρεύονται τα οστρακοειδή, τόσο πιο στερεά γίνονται. Κρατάτε τους χρόνους μαγειρέματος που δίνονται.



Αυξάνετε τους χρόνους μαγειρέματος που δίνονται κατά μερικά λεπτά, όταν μαγειρεύετε οστρακοειδή σε σάλτσα ή ζωμό.

### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλέπε πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

	 [°C]	 [Λεπτά]
Γαρίδες crevetten	90	3
Μεγάλες γαρίδες	90	3
Γαρίδες king prawns	90	4
Γαρίδες μικρές	90	3
Αστακοί	95	10–15
Γαρίδες μεγάλες	90	3

 Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

## Μύδια, κυδώνια

### Φρέσκα τρόφιμα



Κίνδυνος δηλητηρίασης από χαλασμένα μύδια.

Χαλασμένα μύδια μπορούν να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση.

Να μαγειρεύετε μόνο κλειστά μύδια.

Μην τρώτε μύδια που είναι ακόμα κλειστά μετά το μαγείρεμα.

Βάζετε στο νερό τα φρέσκα μύδια ή κυδώνια πριν από το μαγείρεμα για λίγες ώρες, έτσι ώστε να ξεπλυθούν τυχόν υπολείμματα άμμου. Στη συνέχεια βουρτσίζετε με δύναμη τα μύδια ή κυδώνια, για να απομακρύνετε έτσι τις ίνες που κρέμονται.

### Κατεψυγμένα προϊόντα

Αποψύχετε τα κατεψυγμένα μύδια ή κυδώνια.

### Χρόνος μαγειρέματος



Όσο μεγαλύτερο χρονικό διάστημα μαγειρεύονται τα μύδια ή τα κυδώνια, τόσο πιο στερεό γίνεται το κρέας τους. Κρατάτε τους χρόνους μαγειρέματος που δίνονται.

### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλέπε πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλέπε πίνακα

	 [°C]	 [Λεπτά]
Στρείδια	100	2
Αχιβάδες	100	2
Μύδια	90	12
Χτένια	90	5
Σωλήνες	100	2–4
Γυαλιστερές	90	4

 Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## Μαγείρεμα μενού

Στο μη αυτόματο μαγείρεμα μενού απενεργοποιείτε τη μείωση ατμού (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Μείωση ατμού»).

Κατά το μαγείρεμα μενού μπορείτε να συνδυάσετε σε ένα μενού διάφορα τρόφιμα με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, π.χ. κοκκινόψαρο φιλέτο με ρύζι και μπρόκολο. Σε αυτήν την περίπτωση τα τρόφιμα τοποθετούνται στον θάλαμο φούρνου με χρονική καθυστέρηση ώστε να είναι έτοιμα μαγειρεμένα στον ίδιο χρόνο.

### Επίπεδο στήριξης

Τοποθετείτε τρόφιμα που στάζουν ζωμό (π.χ. ψάρι) ή τρόφιμα που αφήνουν χρώμα (π.χ. παντζάρια) απευθείας επάνω στον δίσκο περισυλλογής ή στο ταψί πυρέξ (ανάλογα με το μοντέλο). Έτσι αποφεύγετε την μεταφορά οσμής ή χρώματος από το υγρό που στάζει.

### Θερμοκρασία

Η θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα μενού πρέπει να ανέρχεται στους 100 °C, αφού το μεγαλύτερο μέρος των τροφίμων μόνο σ' αυτήν τη θερμοκρασία μαγειρεύεται. Μη μαγειρεύετε το μενού σε καμία περίπτωση με την ελάχιστη θερμοκρασία, όταν συστήνονται διαφορετικές θερμοκρασίες για τα τρόφιμα, π.χ. για φιλέτο τσιπούρας 85 °C και για πατάτες 100 °C.

Αν για κάποια τρόφιμα συστήνεται μια θερμοκρασία π.χ. 85 °C, θα πρέπει αρχικά να ελέγξετε, πώς θα είναι το αποτέλεσμα, αν μαγειρευτούν στους 100 °C. Τα ευαίσθητα είδη ψαριών με χαλαρή υφή, π.χ. γλώσσα μικρή και γλώσσα μεγάλη, στους 100 °C γίνονται πολύ στερεά.

## Χρόνος μαγειρέματος

Αν η συνιστώμενη θερμοκρασία μαγειρέματος αυξηθεί, ο χρόνος μαγειρέματος πρέπει να μειωθεί περίπου κατά  $\frac{1}{3}$ .

### Παράδειγμα

Χρόνοι μαγειρέματος των τροφίμων  
(βλ. πίνακες μαγειρέματος στο κεφάλαιο «Μαγείρεμα στον ατμό»)

Ρύζι parboiled	24 λεπτά
Κοκκινόψαρο φιλέτο	6 λεπτά
Μπρόκολο	4 λεπτά

Υπολογισμός των ρυθμιζόμενων χρόνων μαγειρέματος:

24 λεπτά μείον 6 λεπτά = 18 λεπτά  
(1ος χρόνος μαγειρέματος: ρύζι)

6 λεπτά μείον 4 λεπτά = 2 λεπτά  
(2ος χρόνος μαγειρέματος: κοκκινόψαρο φιλέτο)

Υπόλοιπο = 4 λεπτά (3ος χρόνος μαγειρέματος: μπρόκολο)

Χρόνος μαγειρέματος	24 λεπτά ρύζι		
		6 λεπτά κοκκινόψαρο φιλέτο	4 λεπτά μπρόκολο
Ρύθμιση	18 λεπτά	2 λεπτά	4 λεπτά

### Μαγείρεμα μενού

- Τοποθετείτε πρώτα το ρύζι στο φούρνο.
- Ρυθμίζετε τον 1ο χρόνο μαγειρέματος, δηλ. 18 λεπτά.
- Όταν περάσουν τα 18 λεπτά, τοποθετείτε το φιλέτο κοκκινόψαρου στη συσκευή.
- Ρυθμίζετε τον 2ο χρόνο μαγειρέματος, δηλ. 2 λεπτά.
- Όταν περάσουν τα 2 λεπτά, τοποθετείτε το μπρόκολο στη συσκευή.
- Ρυθμίζετε τον 3ο χρόνο μαγειρέματος, δηλ. 4 λεπτά.

# Άλλες εφαρμογές

---

## Ζέσταμα

Τα τρόφιμα ζεσταίνονται προστατευτικά μέσα στον φούρνο ατμού, δεν ξεραίνονται και δεν παρατείνεται το μαγείρεμά τους. Ζεσταίνονται ομοιόμορφα και δεν πρέπει να τα ανακατέψετε το μεταξύ.

Μπορείτε ομοίως να ζεσάνετε πιάτα ημέρας με έτοιμες μερίδες φαγητών (κρέας, λαχανικά, πατάτες), όπως και τα μεμονωμένα τρόφιμα.

## Πιατικά

Οι μικρές ποσότητες μπορούν να ζεσταίνονται σε ένα πιάτο, οι μεγαλύτερες στο μαγειρικό σκεύος.

## Χρόνος

Ο αριθμός των πιάτων ή των σκευών μαγειρέματος δεν έχει καμιά επίδραση στο χρόνο.

Ο χρόνος που αναφέρεται στον πίνακα ισχύει για μία μέση μερίδα ανά πιάτο. Παρατείνετε τον χρόνο για μεγαλύτερες ποσότητες.

## Χρήσιμες συμβουλές

- Ζεσταίνετε μεγάλα κομμάτια, όπως ψητά, όχι ολόκληρα, αλλά σε μερίδες ως πιάτο ημέρας.
- Κόβετε στη μέση συμπαγή κομμάτια, όπως γεμιστή πιπεριά, ρολό η κροκέτες.
- Ζεσταίνετε τις σάλτσες χωριστά. Εξαίρεση αποτελούν φαγητά που έχουν παρασκευαστεί σε σάλτσα (π.χ. γκούλας).
- Σκεπάζετε τα τρόφιμα κατά το ζέσταμα. Έτσι αποφεύγετε να συμπυκνωθεί ατμός στο σκεύος.
- Προσέχετε ώστε τα παναρισμένα τρόφιμα, π.χ. σνίτσελ, να μην παραμένουν τραγανά.

## Ζέσταμα τροφίμων

- Σκεπάζετε τα τρόφιμα που πρόκειται να ζεσάνετε με ένα πιάτο, ή με μεμβράνη ανθεκτική στη θερμοκρασία (έως 100 °C) και στον ατμό.
- Βάζετε τα τρόφιμα στη σάρα ή σε ένα δοχείο μαγειρέματος.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 100°C  
Χρόνος: βλέπε πίνακα

## Άλλες εφαρμογές

Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί. Συνιστάται αρχικά να επιλέγετε τον μικρότερο χρόνο. Εφόσον απαιτείται μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο.


Τρόφιμα	⌚* [λεπτά]
<b>Λαχανικά</b>	
Καρότα Κουνουπίδι Ρέβα Φασόλια	6–7
<b>Συνοδευτικά</b>	
Ζυμαρικά Ρύζι	3–4
Πατάτες, κομμένες στη μέση κατά μήκος	12–14
Κροκέτες	15–17
<b>Κρέας και πουλερικά</b>	
Ψητό σε φέτες, πάχους 1,5 εκ. Ρολό, κομμένο σε φέτες Γκούλας Αρνί ραγού	5–6
Κεφτέδες	13–15
Σνίτσελ κοτόπουλου Γαλοπούλα σνίτσελ	7–8
<b>Ψάρι</b>	
Ψάρι φιλέτο, πάχους 2 εκ.	6–7
Ψάρι φιλέτο, πάχους 3 εκ.	7–8
<b>Πιάτο ημέρας</b>	
Μακαρόνια, σάλτσα ντομάτας	13–15
Χοιρινό ψητό, πατάτες, λαχανικά	12–14
Γεμιστή πιπεριά (στη μέση), ρύζι	13–15
Κοτόπουλο φρικασέ, ρύζι	7–8
Σούπα λαχανικών	2–3
Σούπα βελουτέ	3–4
Σούπα κονσομέ	2–3
Φαγητά κατσαρόλας	4–5

⌚ Χρόνος

\* Οι χρόνοι ισχύουν για τρόφιμα, τα οποία ζεσταίνονται πάνω σε πιάτο και σκεπάζονται με πιάτο.

## Απόψυξη

Κατά την απόψυξη στη συσκευή πετυχαίνετε πολύ πιο σύντομους χρόνους απόψυξης απ' ό τι κατά την απόψυξη σε θερμοκρασία δωματίου.

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

Μικρόβια όπως π.χ. σαλμονέλα μπορεί να προκαλέσει βαριές τροφικές δηλητηριάσεις.

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

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργάζεστε τα τρόφιμα αμέσως μετά τον χρόνο προσαρμογής.

## Θερμοκρασία

Η βέλτιστη θερμοκρασία απόψυξης ανέρχεται στους 60 °C.

**Εξαιρέσεις:** κιμάς και κυνήγι 50 °C.

## Προετοιμασία / Μετεπεξεργασία

Για την απόψυξη αφαιρείτε τη συσκευασία, αν χρειάζεται.

**Εξαιρέσεις:** Ξεπαγώνετε ψωμί και ζυμωτά μέσα στη συσκευασία τους, γιατί διαφορετικά συγκεντρώνουν υγρασία και γίνονται μαλακά.

Μετά την απόψυξη αφήνετε τα τρόφιμα ακόμα μερικά λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Αυτό το χρονικό διάστημα εξισορρόπησης είναι απαραίτητο, για να μεταφερθεί η θερμότητα ομοιόμορφα από έξω προς τα μέσα.

## Σκεύη μαγειρέματος

Κατά την απόψυξη τροφίμων που στάζουν, όπως πουλερικά, χρησιμοποιείτε ένα τρυπητό σκεύος μαγειρέματος και στρώνετε από κάτω τον δίσκο περισυλλογής ή το ταψί πυρέξ (ανάλογα με το μοντέλο). Έτσι τα τρόφιμα δεν έχουν επαφή με τα νερά απόψυξης.

Τρόφιμα που δεν στάζουν μπορούν να αποψυχθούν σε σκεύος χωρίς τρύπες.

## Χρήσιμες συμβουλές

- Το ψάρι δεν πρέπει να ξεπαγώσει εντελώς πριν το μαγείρεμα. Αρκεί η επιφάνειά του να είναι αρκετά μαλακή, για να μπορεί να απορροφήσει τα καρυκεύματα. Για να γίνει αυτό αρκούν ανάλογα με το πάχος 2–5 λεπτά.
- Χωρίζετε τα κατεψυγμένα σε κομμάτια, π.χ. μούρα και κομμάτια κρέατος, αφού ξεπαγώσουν κατά το ήμισυ του χρόνου και τα τοποθετείτε ξεχωριστά.
- Μην καταψύχετε εκ νέου τρόφιμα που έχουν αποψυχθεί.
- Ξεπαγώνετε κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά σύμφωνα με τις οδηγίες που αναγράφονται στη συσκευασία.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος απόψυξης: βλ. πίνακα

Χρόνος προσαρμογής: βλ. πίνακα

## Άλλες εφαρμογές

Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί. Συνιστάται αρχικά να επιλέγετε τον μικρότερο χρόνο απόψυξης. Εφόσον απαιτείται μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο απόψυξης.

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Ποσότητα	🌡️ [°C]	⌚ [λεπτά]	⌚ [λεπτά]
<b>Γαλακτοκομικά</b>				
Τυρί σε φέτες	125 γρ.	60	15	10
Γιαούρτι χύμα (quark)	250 γρ.	60	20–25	10–15
Κρέμα γάλακτος	250 γρ.	60	20–25	10–15
Μαλακό τυρί	100 γρ.	60	15	10–15
<b>Φρούτα</b>				
Μους μήλων	250 γρ.	60	20–25	10–15
Κομμάτια μήλου	250 γρ.	60	20–25	10–15
Βερίκοκα	500 γρ.	60	25–28	15–20
Φράουλες	300 γρ.	60	8–10	10–12
Βατόμουρα/φραγκοστάφυλα μαύρα	300 γρ.	60	8	10–12
Κεράσια	150 γρ.	60	15	10–15
Ροδάκινα	500 γρ.	60	25–28	15–20
Δαμάσκηνα	250 γρ.	60	20–25	10–15
Φραγκοστάφυλα κόκκινα	250 γρ.	60	20–22	10–15
<b>Λαχανικά</b>				
κατεψυγμένα σε μπλοκ	300 γρ.	60	20–25	10–15
<b>Ψάρι</b>				
Φιλέτα ψαριού	400 γρ.	60	15	10–15
Πέστροφες	500 γρ.	60	15–18	10–15
Αστακός	300 γρ.	60	25–30	10–15
Γαρίδες μικρές	300 γρ.	60	4–6	5
<b>Έτοιμα φαγητά</b>				
Κρέας, Λαχανικά, Συνοδευτικά/ Φαγητά κατσαρόλας/Σούπες	480 γρ.	60	20–25	10–15
<b>Κρέας</b>				
Ψητό, φέτες	125–150 γρ. κάθε φορά	60	8–10	15–20

## Άλλες εφαρμογές

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Ποσότητα	🌡️ [°C]	⌚ [Λεπτά]	⌚ [Λεπτά]
Κιμάς	250 γρ.	50	15–20	10–15
	500 γρ.	50	20–30	10–15
Γκούλας	500 γρ.	60	30–40	10–15
	1000 γρ.	60	50–60	10–15
Συκώτι	250 γρ.	60	20–25	10–15
Λαγός πλάτη	500 γρ.	50	30–40	10–15
Ζαρκάδι πλάτη	1000 γρ.	50	40–50	10–15
Σνίτσελ/κοτολέτες/λουκάνικα	800 γρ.	60	25–35	15–20
<b>Πουλερικά</b>				
Κοτόπουλο	1000 γρ.	60	40	15–20
Μπούτια κοτόπουλου	150 γρ.	60	20–25	10–15
Σνίτσελ κοτόπουλου	500 γρ.	60	25–30	10–15
Γαλοπούλα μπούτι	500 γρ.	60	40–45	10–15
<b>Ζυμωτά</b>				
Ζυμωτά με σφολιάτα/με ζύμη μαγιάς	–	60	10–12	10–15
Μικρά κέικ/Κέικ	400 γρ.	60	15	10–15
<b>Ψωμί/ψωμάκια</b>				
Ψωμάκια	–	60	30	2
Ψωμί μαύρο, κομμένο	250 γρ.	60	40	15
Ψωμί ολικής άλεσης, κομμένο	250 γρ.	60	65	15
Ψωμί άσπρο, κομμένο	150 γρ.	60	30	20

🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος απόψυξης, ⌚ Χρόνος προσαρμογής

## Ζεμάτισμα

Λαχανικά, που πρέπει να καταψυχθούν, θα πρέπει πρώτα να ζεματιστούν. Έτσι η ποιότητα των τροφίμων διατηρείται καλύτερα κατά τη διάρκεια της αποθήκευσης στην κατάψυξη.

Στα λαχανικά που έχουν ζεματιστεί πριν την περαιτέρω επεξεργασία, το χρώμα τους διατηρείται καλύτερα.

- Τοποθετείτε τα προετοιμασμένα λαχανικά σε ένα τρυπητό σκεύος.
- Μετά το μπλανσάρισμα βάζετε τα λαχανικά σε παγωμένο νερό για να κρυσώσουν γρήγορα. Στη συνέχεια τα αφήνετε να στραγγίσουν καλά.

## Πυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος ζεματίσματος: 1 λεπτό

## Κονσερβοποίηση

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα και ακέραια σε ποιότητα τρόφιμα, χωρίς σημάδια και σάπια σημεία.

## Βάζα

Χρησιμοποιείτε μόνο ακέραια, καθαρά πλυμένα βάζα και εξαρτήματα. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε βάζα με βιδωτό καπάκι καθώς και με γυάλινο καπάκι με λάστιχο στεγανοποίησης.

Προσέχετε, ώστε τα βάζα να έχουν το ίδιο μέγεθος, ώστε η κονσερβοποίηση να γίνεται σε όλα ομοιόμορφα.

Καθαρίζετε το χείλος των βάζων αφού τα γεμίσετε με το προϊόν για κονσερβοποίηση με ένα καθαρό πανί και καυτό νερό και κλείνετε τα βάζα.

## Φρούτα

Διαλέγετε προσεκτικά τα φρούτα, τα πλένετε καλά και τα αφήνετε να στραγγίσουν. Πλένετε πολύ προσεκτικά τα μούρα, είναι πολύ ευαίσθητα και λειώνουν γρήγορα.

Αφαιρείτε, αν χρειάζεται, τη φλούδα, τα κοτσάνια και τα κουκούτσια ή τους πυρήνες. Κομματιάζετε τα μεγαλύτερα φρούτα. Κόβετε σε στήλες π.χ. τα μήλα.

Τρυπάτε τα μεγαλύτερα φρούτα με πυρήνα (δαμάσκηνα, βερύκοκα) πολλές φορές με ένα πιρούνι ή με ένα ξυλάκι, για να μην σκάσουν.

## Λαχανικά

Πλένετε, σκουπίζετε και τεμαχίζετε τα λαχανικά.

Ζεματίζετε τα λαχανικά πριν από την κονσερβοποίηση, για να διατηρήσουν το χρώμα τους (βλ. κεφάλαιο «Περισσότερες εφαρμογές», ενότητα «Ζεμάτισμα»).

## Πληρότητα

Τοποθετείτε τα τρόφιμα χαλαρά μέσα στο βάζο έως 3 εκ. το ανώτερο κάτω από το χείλος. Τα κυτταρικά τοιχώματα καταστρέφονται, όταν τα τρόφιμα συμπιέζονται. Χτυπήστε το βάζο απαλά σε μια πετσέτα, για να διανεμηθεί καλύτερα το περιεχόμενο. Γεμίζετε τα βάζα με υγρό. Το προϊόν για κονσερβοποίηση πρέπει να είναι σκεπασμένο.

Στα φρούτα χρησιμοποιείτε ένα διάλυμα με ζάχαρη, στα λαχανικά, ανάλογα με την επιθυμία σας, ένα διάλυμα με αλάτι ή ξύδι.

# Άλλες εφαρμογές

---

## Κρέας και αλλαντικά

Ψήνετε ή μαγειρεύετε το κρέας πριν από την κονσερβοποίηση έως ότου φτάσει στο σημείο λίγο πριν ολοκληρωθεί το ψήσιμο ή μαγείρεμα. Συμπληρώνετε με τον ζυμό που προέκυψε από το ψήσιμο την ποσότητα του οποίου μπορείτε να αυξήσετε με νερό ή με το ζουμί του κρέατος μέσα στο οποίο έβρασε το κρέας. Προσέχετε, ώστε το χείλος των βάζων να είναι καθαρό από λίπος. Γεμίζετε βάζα με αλλαντικά μόνο μέχρι τη μέση, γιατί η μάζα αυξάνει κατά τη διάρκεια της κονσερβοποίησης.

## Χρήσιμες συμβουλές

- Χρησιμοποιείτε την υπολειπόμενη θερμότητα, αφαιρώντας τα βάζα από τον φούρνο 30 λεπτά μετά την απενεργοποίησή του.
- Αφήνετε τα βάζα σκεπασμένα με ένα πανί για περίπου 24 ώρες να κρυώσουν αργά.

## Τρόφιμα, κονσερβοποίηση

- Τοποθετείτε τη σάρα στο επίπεδο στήριξης 1.
- Τοποθετείτε τα βάζα στη σάρα. Τα βάζα δεν επιτρέπεται να ακουμπούν το ένα στο άλλο.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS

Θερμοκρασία: βλέπε πίνακα

Χρόνος κονσερβοποίησης: βλέπε πίνακα

## Άλλες εφαρμογές

Προϊόν για κονσερβοποίηση	🌡️ [°C]	⌚* [λεπτά]
<b>Οικογένεια μούρων</b>		
Φραγκοστάφυλα μαύρα	80	50
Φραγκοστάφυλα κόκκινα	80	55
Κράνα	80	55
<b>Φρούτα με κουκούτσι</b>		
Κεράσια	85	55
Κορόμηλα	85	55
Δαμάσκηνα	85	55
Ροδάκινα	85	55
Κορόμηλα πράσινα	85	55
<b>Φρούτα με σπόρια</b>		
Μήλα	90	50
Μους μήλων	90	65
Κυδώνια	90	65
<b>Λαχανικά</b>		
Φασόλια	100	120
Γίγαντες	100	120
Αγγούρια	90	55
Παντζάρια	100	60
<b>Κρέας</b>		
Προβρασμένο	90	90
Ψημένο	90	90

🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος κονσερβοποίησης

\* Οι χρόνοι κονσερβοποίησης ισχύουν για βάζα 1,0 λίτρου. Για βάζα 0,5 λίτρου μειώνεται ο χρόνος κατά 15 λεπτά, για βάζα 0,25 λίτρου κατά 20 λεπτά.

# Άλλες εφαρμογές

## Αποστείρωση σκευών

Τα σκεύη και τα μπιμπερό που αποστειρώνονται στη συσκευή, μετά την ολοκλήρωση του προγράμματος είναι αποστειρωμένα με την έννοια της γνωστής αποστείρωσης μέσω βρασμού. Ελέγχετε όμως από πριν με τη βοήθεια των στοιχείων που αναφέρει ο κατασκευαστής, αν όλα τα μέρη είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100 °C) και τον ατμό.

Αποσυναρμολογείτε τα μπιμπερό στα διάφορα μέρη τους. Ξανασυναρμολογείτε τα μπουκάλια τότε μόνο, όταν είναι εντελώς στεγνά. Μόνο έτσι αποφεύγεται μια εκ νέου μόλυνση.

- Τοποθετείτε όλα τα σκεύη επάνω στη σχάρα ή σε ένα τρυπητό σκεύος κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να μην ακουμπά το ένα το άλλο (οριζόντια ή με το άνοιγμα προς τα κάτω). Έτσι ο καυτός ατμός μπορεί να διαπεράσει ανεμπόδιστα τα μεμονωμένα μέρη.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 100 °C  
Χρόνος: 15 λεπτά

## Φούσκωμα ζύμης

- Παρασκευάζετε τη ζύμη σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής.
- Τοποθετείτε την ανοιχτή λεκάνη επάνω στη σχάρα που έχετε τοποθετήσει στον φούρνο.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 40°C  
Χρόνος: σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής

## Ζέσταμα υγρών πετσετών

- Υγραίνετε τις πετσέτες και τις τυλίγετε σφικτά.
- Τοποθετείτε τις πετσέτες τη μια δίπλα στην άλλη σε ένα τρυπητό σκεύος.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 70°C  
Χρόνος: 2 λεπτά

## Λιώσιμο ζελατίνας

- Μουσκεύετε τα **φύλλα ζελατίνας** για 5 λεπτά σε μια λεκάνη με κρύο νερό. Τα φύλλα ζελατίνας πρέπει να καλύπτονται καλά με νερό. Στύβετε τα φύλλα και αδειάζετε το νερό από τη λεκάνη. Τοποθετείτε τα συμμένα φύλλα ζελατίνας πάλι πίσω στη λεκάνη.
- Βάζετε **τριμμένη** ζελατίνη σε μια λεκάνη και προσθέτετε τόσο νερό, όσο περιγράφεται στη συσκευασία.
- Σκεπάζετε το σκεύος και το τοποθετείτε επάνω στη σχάρα.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 90°C  
Χρόνος: 1 λεπτό

### Ρευστοποίηση μελιού

- Ξεβιδώστε ελαφρά το καπάκι και τοποθετήστε το βάζο σε ένα τρυπητό σκεύος.
- Στα ενδιάμεσα ανακατεύετε το μέλι μία φορά.

Κατά την υγροποίηση (αφαίρεση κρυστάλλων) του μελιού με θερμοκρασία 60 °C, ο κύριος στόχος είναι το τρόφιμο να μπορεί και πάλι να απλώνεται εύκολα.

### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS

Θερμοκρασία: 60°C

Χρόνος: 90 λεπτά (ανεξάρτητα από το μέγεθος του βάζου ή την ποσότητα του μελιού στο βάζο)

### Λιώσιμο σοκολάτας

Μπορείτε να λιώσετε στη συσκευή κάθε είδος σοκολάτας.

Με τη χρήση γλάσου τοποθετείτε την κλειστή συσκευασία σε ένα τρυπητό σκεύος.

- Κομματιάζετε τη σοκολάτα.
- Βάζετε τις μεγαλύτερες ποσότητες σε ένα σκεύος χωρίς τρύπες και τις μικρότερες ποσότητες σε ένα φλιτζάνι ή μια λεκάνη.
- Σκεπάζετε το σκεύος μαγειρέματος ή τα σκεύη με μια μεμβράνη ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100 °C) και στον ατμό ή με ένα καπάκι.
- Στα ενδιάμεσα ανακατεύετε τις μεγαλύτερες ποσότητες μια φορά.

### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS

Θερμοκρασία: 65°C

Χρόνος: 20 λεπτά

# Άλλες εφαρμογές

## Παρασκευή γιαουρτιού

Θα χρειαστείτε γάλα και ως αρχική καλλιέργεια γιαούρτι ή ένζυμο γιαουρτιού, π.χ. από καταστήματα ειδών υγιεινής διατροφής.

Χρησιμοποιείτε φυσικό γιαούρτι με ζωτανές καλλιέργειες και χωρίς πρόσθετα. Το επεξεργασμένο με θερμότητα γιαούρτι δεν είναι κατάλληλο.

Το γιαούρτι πρέπει να είναι φρέσκο (σύνομη διάρκεια αποθήκευσης).

Για την παρασκευή γιαουρτιού είναι κατάλληλο το όξι παγωμένο παστεριωμένο γάλα και το φρέσκο γάλα.

Το παστεριωμένο γάλα μπορεί να χρησιμοποιηθεί χωρίς περαιτέρω επεξεργασία. Το φρέσκο γάλα πρέπει από πριν να θερμανθεί στους 90 °C (όχι να βράσει!) και στη συνέχεια να κρυώσει στους 35 °C. Αν χρησιμοποιηθεί φρέσκο γάλα, το γιαούρτι γίνεται πιο στερεό απ' ό,τι αν χρησιμοποιηθεί παστεριωμένο γάλα.

Το γιαούρτι και το γάλα πρέπει να έχουν την ίδια περιεκτικότητα σε λιπαρά.

Τα βάζα δεν επιτρέπεται να μετακινούνται ή να ανακινούνται κατά τη διάρκεια της περιόδου ηρεμίας.

Μετά την παρασκευή πρέπει το γιαούρτι να κρυώσει αμέσως στο ψυγείο.

Η σταθερότητα, η περιεκτικότητα σε λίπος και οι καλλιέργειες που χρησιμοποιήθηκαν στο αρχικό γιαούρτι επηρεάζουν τη συνοχή του γιαουρτιού που παρασκευάζετε μόνοι σας. Δεν είναι όλα τα γιαούρτια το ίδιο κατάλληλα για να χρησιμοποιηθούν ως αρχικά γιαούρτια.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Με τη χρήση του ενζύμου γιαουρτιού το γιαούρτι μπορεί να παρασκευαστεί από ένα μίγμα από γάλα και κρέμα γάλακτος. Αναμιγνύετε  $\frac{3}{4}$  του λίτρου γάλα με  $\frac{1}{4}$  του λίτρου κρέμα γάλακτος.

- Ανακατεύετε 100 γρ. γιαούρτι με 1 λίτρο γάλα ή παρασκευάζετε το μίγμα με το ένζυμο γιαουρτιού σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Γεμίζετε με το μίγμα γάλακτος τα βάζα και τα κλείνετε.
- Τοποθετείτε τα κλειστά βάζα σε ένα τρυπητό σκεύος ή επάνω στη σχάρα. Τα βάζα δεν επιτρέπεται να ακουμπούν το ένα στο άλλο.
- Τοποθετείτε τα βάζα αμέσως μετά την παρέλευση του χρόνου προετοιμασίας στο ψυγείο. Μην κουνήσετε τα βάζα χωρίς λόγο.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 40°C

Χρόνος: 5:00 ώρες

## Πιθανές αιτίες για κακό αποτέλεσμα

Το γιαούρτι δεν είναι στερεό:

λάθος αποθήκευση του αρχικού γιαουρτιού, η αλυσίδα ψύξης διακόπηκε, η συσκευασία ήταν κατεστραμμένη, το γάλα δεν θερμάνθηκε επαρκώς.

Έχει μαζευτεί υγρό:

Τα βάζα μετακινήθηκαν, το γιαούρτι δεν κρύωσε αρκετά γρήγορα.

Το γιαούρτι εμφανίζει κόκκους:

Το γάλα θερμάνθηκε σε πολύ υψηλή θερμοκρασία, το γάλα δεν ήταν άριστο, το γάλα και το αρχικό γιαούρτι δεν ανακατεύτηκαν ομοιόμορφα.

## Λιώσιμο μπέικον

Το μπέικον δεν ροδίζει.

- Τοποθετείτε το μπέικον (σε κύβους, σε λωρίδες ή φέτες) σε ένα σκεύος χωρίς τρύπες.
- Σκεπάζετε το σκεύος μαγειρέματος με μια μεμβράνη ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100 °C) και στον ατμό ή με ένα καπάκι.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 100°C  
Χρόνος: 4 λεπτά

## Άχνισμα κρεμμυδιών

Άχνισμα σημαίνει μαγείρεμα τροφίμου στον ίδιο του το ζωμό, ενδεχομένως με προσθήκη μικρής ποσότητας λίπους.

- Κόβετε τα κρεμμύδια σε κομμάτια και τα τοποθετείτε με λίγο βούτυρο σε ένα σκεύος χωρίς τρύπες.
- Σκεπάζετε το σκεύος μαγειρέματος με μια μεμβράνη ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100 °C) και στον ατμό ή με ένα καπάκι.

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 100°C  
Χρόνος αχνίσματος: 4 λεπτά

## Παρασκευή χυμών

Μπορείτε να παρασκευάσετε στον φούρνο ατμού σας χυμούς από ώριμα και μέτρια άγουρα φρούτα.

Τα πολύ ώριμα φρούτα είναι ιδιαίτερα κατάλληλα για παρασκευή χυμού: Όσο πιο ώριμα τα φρούτα, τόσο πιο πλούσιος και αρωματικός ο χυμός.

## Προετοιμασία

Διαλέγετε και πλένετε τα φρούτα που προορίζονται για χυμό. Κόβετε τα σημεία που είναι αλλοιωμένα.

Αφαιρείτε τα κοτσάνια από τα σταφύλια και τα βύσσινια, γιατί πικρίζουν. Από τα μούρα δεν χρειάζεται να αφαιρέσετε τα κοτσάνια.

Κόβετε μεγάλα φρούτα, όπως μήλα, σε κύβους των 2 εκ. περίπου. Όσο πιο άγουρο είναι το φρούτο, τόσο μικρότερα πρέπει να είναι τα κομμάτια στα οποία πρέπει να κοπεί.

## Χρήσιμες συμβουλές

- Για ολοκληρωμένη γεύση μπορείτε να αναμειξτε ώριμα με άγουρα φρούτα.
- Στα περισσότερα είδη φρούτων η ποσότητα χυμού αυξάνεται και το άρωμα βελτιώνεται, όταν προσθέσετε ζάχαρη στα φρούτα και τα αφήσετε λίγες ώρες να τραβήξουν. Συνιστούμε σε 1 κιλό ώριμα φρούτα 50–100 γρ. ζάχαρη και σε 1 κιλό άγουρα φρούτα 100–150 γρ. ζάχαρη.
- Αν θέλετε να διατηρήσετε το χυμό που ετοιμάσατε, τον αδειάζετε καυτό σε καθαρά μπουκάλια και τα κλείνετε αμέσως.

## Παρασκευή χυμών φρούτων

- Τοποθετείτε τα προετοιμασμένα φρούτα σε ένα τρυπητό σκεύος.
- Για να συλλέξετε τον χυμό, τοποθετείτε από κάτω ένα σκεύος μαγειρέματος χωρίς τρύπες ή τον δίσκο περισυλλογής ή το ταψί πυρέξ (ανάλογα με το μοντέλο).

## Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 100°C  
Χρόνος: 40-70 λεπτά

## Άλλες εφαρμογές

### Ξεφλούδισμα τροφίμων

- Κόβετε τρόφιμα, όπως ντομάτες, νεκταρίνια κ.λπ. στο σημείο του κοτσανιού σε σχήμα σταυρού. Έτσι αφαιρείται πιο εύκολα η φλούδα.
- Τοποθετείτε τα τρόφιμα σε ένα τρυπητό σκεύος.
- Περάστε τα αμύγδαλα με κρύο νερό αμέσως αφού τα βγάλετε από τον φούρνο. Διαφορετικά δεν ξεφλουδίζονται.

### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 100°C  
Χρόνος: βλέπε πίνακα

Τρόφιμα	⌚ [Λεπτά]
Βερίκοκα	1
Αμύγδαλα	1
Νεκταρίνια	1
Πιπεριές	4
Ροδάκινα	1
Ντομάτες	1

⌚ Χρόνος

### Διαδικασία συντήρησης μήλων

Η ικανότητα διατήρησης μη επεξεργασμένων αποθηκευμένων μήλων μπορεί να αυξηθεί. Η εξάτμιση των μήλων μειώνει τη δημιουργία αλλοιώσεων. Σε βέλτιστη αποθήκευση σε έναν ξηρό, ψυχρό και καλά αεριζόμενο χώρο η διάρκεια ζωής τους ανέρχεται σε 5 έως 6 μήνες. Αυτό ισχύει μόνο για τα μήλα, και όχι για τα άλλα είδη φρούτων με σπόρια.

### Ρυθμίσεις

Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 50°C  
Χρόνος διαδικασίας συντήρησης: 5 λεπτά

### Παρασκευή Άιερστιχ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σουπες)

- Ανακατεύετε 6 αυγά με 375 ml γάλα (να μην αφρίσει το μίγμα).
- Ρίχνετε καρυκεύματα στο μίγμα αυγού / γάλακτος και το βάζετε σε σκεύος χωρίς τρύπες που έχετε αλείψει από πριν με βούτυρο.

### Ρυθμίσεις



Μαγείρεμα στον ατμό SSS  
Θερμοκρασία: 100°C  
Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά

Ο φούρνος ατμού σας διαθέτει 20 αυτόματα προγράμματα για την παρασκευή διάφορων λαχανικών. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος είναι αποθηκευμένοι, τα λαχανικά πρέπει να προετοιμαστούν μόνο σύμφωνα με τις οδηγίες (βλ. πίνακα «Πίνακας προγραμμάτων»).

Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος αφήνετε τον φούρνο ατμού πρώτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, πριν ξεκινήσετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.

Υποδείξεις και συμβουλές για μαγείρεμα λαχανικών στον ατμό θα βρείτε στο κεφάλαιο «Μαγείρεμα στον ατμό», ενότητα «Λαχανικά».

### Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

- Ετοιμάζετε τα λαχανικά και τα τοποθετείτε σε ένα τρυπητό σκεύος.
- Τοποθετείτε τον δίσκο περισυλλογής στο επίπεδο στήριξης 1. Μπορείτε να τοποθετήσετε κατά βούληση το σκεύος μαγειρέματος με τα λαχανικά.
- Γεμίζετε το δοχείο νερού και το τοποθετείτε.
- Θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού.
- Αγγίζετε το πλήκτρο αφής  / .

Εμφανίζεται το *ΕΕΕ*:

Όταν αγγίζετε το πλήκτρο αφής  $\vee$  ή  $\wedge$ , μεταβαίνετε στα αυτόματα προγράμματα.


- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα αφής  $\vee$  ή  $\wedge$  το επιθυμητό πρόγραμμα, π.χ. A15.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Ρυθμίζετε με τα πλήκτρα αφής  $\vee$  ή  $\wedge$  τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος:
  - σκληρό -
  - μέτριο - =
  - μαλακό - =
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

## Αυτόματα προγράμματα

### Επισκόπηση προγραμμάτων


Αριθμός προγράμματος	Λαχανικά	
A1	Κουνουπίδι	Ανθοί, μέτρια
A2	Φασόλια (πράσινα, κίτρινα)	ολόκληρα
A3	Μπρόκολο	Ανθοί, μέτρια
A4	Λάχανο κινέζικο	Λωρίδες
A5	Αρακάς	—
A6	Μαραθόριζες	Λωρίδες
A7	Ρέβα	Ραβδάκια
A8	Κολοκύθα	Σε κύβους
A9	Καλαμπόκι	Σπάδικας αραβοσίτου
A10	Καρότα	Σε κύβους / ραβδάκια / φέτες
A11	Πιπεριές	Λωρίδες
A12	Πατάτες βραστές με τη φλούδα	σφικτές στο βράσιμο, μέτριες
A13	Πράσα	Ροδέλες
A14	Μπρόκολο ιταλικό	Ανθοί, μέτρια
A15	Λαχανάκια Βρυξελλών	—
A16	Πατάτες βραστές	Σφικτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα
A17	Σπαράγγια, πράσινα	Μέτρια
A18	Σπαράγγια, άσπρα	Μέτρια
A19	Σπανάκι	—
A20	Μπιζέλια	—

### Υποδείξεις για καθαρισμό και περιποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος ατμού θερμαίνεται εντός λειτουργίας. Μπορεί να καείτε από τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης και τα εξαρτήματα.

Αφήνετε τον φούρνο, τις ράγες στήριξης και τα εξαρτήματα να κρυσώσουν πρώτα, πριν από τον καθαρισμό.

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας.

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

Μη χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής.

Το χρώμα των επιφανειών μπορεί να αλλοιωθεί, αν έρθουν σε επαφή με ακατάλληλα καθαριστικά.

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

Χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό αποκλειστικά απορρυπαντικά για οικιακή χρήση.

Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

Μη χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή απορρυπαντικά πλύσης πιάτων που περιέχουν αλειφατικούς υδρογονάνθρακες. Έτσι μπορεί να φουσκώσουν τα λάστιχα στεγανοποίησης.

Αν η βρωμιά παραμείνει για αρκετό χρονικό διάστημα, ενδεχομένως να μην μπορεί να αφαιρεθεί.

Το χρώμα των επιφανειών μπορεί να αλλοιωθεί.

Αφαιρείτε τη βρωμιά καλύτερα αμέσως.

- Καθαρίζετε και στεγνώνετε τον φούρνο ατμού και τα εξαρτήματα μετά από κάθε χρήση.
- Κλείνετε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει εντελώς.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Αν δεν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ατμού για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, καθαρίστε τον άλλη μια φορά πολύ καλά, για να αποφύγετε τη δημιουργία οσμών κτλ. Στη συνέχεια, αφήστε την πόρτα της συσκευής ανοικτή.

### Ακατάλληλα καθαριστικά

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

- καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- καθαριστικά που διαλύουν τα άλατα
- διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη, γαλάκτωμα ή κόκκους)
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- καθαριστικά επιφανειών από ανοξείδωτο χάλυβα
- απορρυπαντικά πλυντηρίου πιάτων
- καθαριστικά για τζάμια
- καθαριστικά κεραμικών εστιών
- σκληρά σφουγγάρια και βούρτσες (π.χ. σφουγγάρια για κατσαρόλες, χρησιμοποιημένα σφουγγάρια που περιέχουν ακόμα υπολείμματα από ισχυρά καθαριστικά)

## Καθαρισμός και φροντίδα

- ειδικά σφουγγαράκια σε σχήμα γόμας που «σβήνουν» τους ρύπους χωρίς νερό και σαπούνι
- αιχμηρούς μεταλλικούς αποξέστες
- σύρμα
- ανοξείδωτα σφουγγαράκια σπιράλ
- καθαρισμό σημείων με μηχανικά μέσα καθαρισμού
- καθαριστικά και σπρέι για φούρνους

### Καθαρισμός πρόσοψης

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

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

### Καθαρισμός θαλάμου φούρνου

Να καθαρίζετε τον θάλαμο φούρνου, τη φλάντζα πόρτας, το αυλάκι συλλογής νερού και το εσωτερικό της πόρτας μετά από κάθε χρήση.

- Αφαιρείτε:
  - Τους υδρατμούς με ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό πανί,
  - Εύκολους λιπαρούς λεκέδες με ένα καθαρό απορροφητικό πανί, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.
- Ξεπλένετε με καθαρό νερό μετά από τον καθαρισμό, μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.
- Στεγνώνετε τις επιφάνειες στη συνέχεια με ένα μαλακό πανί.

Η **αντίσταση δαπέδου** μετά από μακρόχρονη χρήση μπορεί να παρουσιάσει χρωματικές αλλοιώσεις από τα υγρά που στάζουν. Η λειτουργικότητα όμως δεν επηρεάζεται λόγω αυτού.

Η **φλάντζα πόρτας** έχει σχεδιαστεί εκ κατασκευής για ολόκληρη τη διάρκεια ζωής της συσκευής. Σε περίπτωση όμως που η φλάντζα πόρτας πρέπει να αντικατασταθεί κάποτε, απευθυνθείτε στο Miele Service (βλ. στο τέλος των παρόντων οδηγιών χρήσης).

### Καθαρισμός του αυτόματου συστήματος ανοίγματος πόρτας

Προσέχετε, ώστε το αυτόματο άνοιγμα πόρτας να μην κολλήσει από υπολείμματα τροφών.

- Καθαρίζετε τη βρωμιά στο άνοιγμα πόρτας **αμέσως** με ένα καθαρό απορροφητικό πανί, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.
- Ξεπλένετε με καθαρό νερό μετά από τον καθαρισμό, μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

### Καθαρισμός του δοχείου νερού

- Αφαιρείτε το δοχείο νερού μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρείτε την προστασία υπερχειλίσης.
- Αδειάζετε το δοχείο νερού.
- Πλένετε το δοχείο νερού στο χέρι και το στεγνώνετε στη συνέχεια για να αποφύγετε τα υπολείμματα αλάτων.
- Τοποθετείτε την προστασία υπερχειλίσης και πάλι στο δοχείο νερού. Προσέχετε ώστε να ασφαλίσει σωστά η προστασία υπερχειλίσης.

### Καθαρισμός εξαρτημάτων

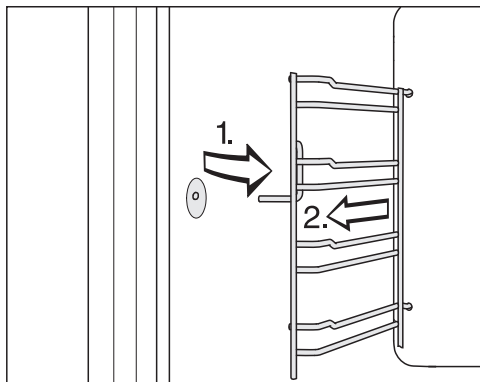
Όλα τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

### Καθαρισμός δίσκου περισυλλογής, σάκρας, σκευών

- Πλένετε και στεγνώνετε τον δίσκο περισυλλογής, τη σάκρα και τα σκεύη μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρείτε τις γαλαζωπές χρωματικές αλλοιώσεις των σκευών με ξύδι και τα ξεπλένετε στη συνέχεια με καθαρό νερό.

### Καθαρισμός ραγών στήριξης

Οι ράγες στήριξης είναι κατάλληλες για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.



- Τραβάτε τις ράγες στήριξης προς τα εμπρός από τα στηρίγματα (1.) και τις αφαιρείτε (2.).
- Καθαρίζετε τις ράγες στήριξης στο πλυντήριο πιάτων ή με ένα καθαρό απορροφητικό πανί, υγρό πλύσης πιάτων στο χέρι και ζεστό νερό.

Η τοποθέτηση γίνεται με την αντίστροφη σειρά χειρισμών.


- Μοντάρετε πάλι προσεκτικά τις ράγες στήριξης.

Αν οι ράγες στήριξης δεν τοποθετηθούν σωστά, υπάρχει κίνδυνος να γείρουν ή να φύγουν από τη θέση τους.

### Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού

Συνιστάται για την αφαίρεση αλάτων να χρησιμοποιείτε τις ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων της Miele (βλ. «Αγορά πρόσθετων εξαρτημάτων»). Αυτές αναπτύχθηκαν ειδικά για τα προϊόντα της Miele, για να βελτιστοποιήσουν τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Άλλα μέσα αφαίρεσης αλάτων, που εκτός από κιτρικό οξύ περιέχουν κι άλλα οξέα και/ή περιέχουν και άλλα μη επιθυμητά συστατικά, όπως π.χ. κλωρίδια, θα μπορούσαν να προκαλέσουν ζημιά στο προϊόν. Εξάλλου, εάν δεν τηρηθεί η πυκνότητα του διαλύματος αφαίρεσης αλάτων, η απαιτούμενη δράση δεν μπορεί να είναι εγγυημένη.

Όταν το διάλυμα αφαίρεσης αλάτων έρθει σε επαφή με μέταλλο, μπορεί να δημιουργηθούν λεκέδες. Σκουπίζετε αμέσως το διάλυμα αφαίρεσης αλάτων.

Μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα λειτουργίας πρέπει να γίνει αφαίρεση αλάτων στη συσκευή. Όταν φτάσει η χρονική στιγμή αφαίρεσης των αλάτων, μετά την ενεργοποίηση του φούρνου ατμού στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  και ο αριθμός των διαδικασιών μαγειρέματος που υπολείπονται:






Μετά την τελευταία διαδικασία μαγειρέματος που απομένει, η συσκευή μπλοκάρει.


## Καθαρισμός και φροντίδα

Σας συνιστούμε να διεξάγετε αφαίρεση αλάτων στον φούρνο ατμού, πριν μπλοκάρει.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων το δοχείο νερού πρέπει να αδειάσει, να ξεπλυθεί και να γεμίσει με φρέσκο νερό.


- Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF , μέχρι να εμφανιστεί το σύμβολο  και για μερικά δευτερόλεπτα μια κινούμενη ράβδος στην οθόνη.

Γίνεται προετοιμασία της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων. Μόλις ολοκληρωθεί η προετοιμασία, αναβοσβήνει το σύμβολο  και εμφανίζεται ο χρόνος αφαίρεσης αλάτων.


- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη  με κλιαρό νερό και προσθέστε 2 ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων της Miele.
- Περιμένετε μέχρι να διαλυθούν οι ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων.
- Εισαγάγετε το δοχείο νερού.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.


Σε καμία περίπτωση μην απενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού προτού ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων. Διαφορετικά η διαδικασία θα πρέπει να ξεκινήσει εκ νέου.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων το δοχείο νερού πρέπει να ξεπλυθεί **δύο φορές** και να γεμίσει με φρέσκο νερό. Σε αυτές τις χρονικές στιγμές ηχεί κάθε φορά ένα σήμα και εμφανίζεται το σύμβολο .

- Αφαιρέστε το δοχείο νερού και βγάλτε την προστασία υπερχειλίσης.
- Αδειάστε το δοχείο νερού και ξεπλύνετε το πολύ καλά.

- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη  με νερό και βάλτε το στον φούρνο.

- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Το σύμβολο  σβήνει. Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων συνεχίζεται.

Αφού ξεβγάλετε το δοχείο νερού για δεύτερη φορά και το γεμίσετε με φρέσκο νερό, ηχεί μερικά λεπτά αργότερα ένα σήμα. Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων ολοκληρώθηκε.

### Ολοκλήρωση διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων



- Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού.
- Αφαιρέστε το δοχείο νερού και βγάλτε την προστασία υπερχειλίσης.
- Αδειάστε το δοχείο νερού και σκουπίστε το.
- Περιμένετε να κρυώσει ο θάλαμος φούρνου.
- Στη συνέχεια στεγνώστε τον θάλαμο φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει εντελώς.

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

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



## Μηνύματα στην οθόνη

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Μετά την ενεργοποίηση εμφανίζεται στιγμιαία στην οθόνη η ένδειξη <i>ΠΕ5_</i>. Ο θάλαμος φούρνου δεν θερμαίνεται.</b>	<p>Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ατμού, αλλά η θέρμανση του θαλάμου φούρνου δεν λειτουργεί.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε την εκθεσιακή ρύθμιση (βλέπε κεφ. «Ρυθμίσεις»).</li></ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  και ακούγεται ενδεχομένως ένα ηχητικό σήμα.</b>	<p>Το δοχείο νερού δεν έχει εισαχθεί στον φούρνο ατμού μέχρι τέρμα.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Αφαιρέστε το δοχείο νερού και εισαγάγετέ το μέχρι τέρμα.</li></ul>
	<p>Το δοχείο νερού δεν έχει αρκετό νερό. Το νερό πρέπει να βρίσκεται μεταξύ των δύο ενδείξεων.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Γεμίστε το δοχείο νερού με νερό.</li></ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο  και ένας αριθμός μεταξύ 1 και 10.</b>	<p>Ο φούρνος ατμού πρέπει να υποβληθεί σε αφαίρεση αλάτων.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Εκτελέστε αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση αλάτων από φούρνο ατμού»).</li></ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα που δεν περιλαμβάνεται σε αυτόν τον πίνακα.</b>	<p>Παρουσιάστηκε σφάλμα στο ηλεκτρονικό.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Διακόψτε την τροφοδοσία ρεύματος στον φούρνο ατμού για περίπου 1 λεπτό.</li><li>■ Αν μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας ρεύματος το πρόβλημα παραμένει, ειδοποιήστε το Miele Service.</li></ul>

# Αντιμετώπιση προβλημάτων

## Απρόβλεπτη συμπεριφορά

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Ο θάλαμος φούρνου δεν θερμαίνεται.</b>	<p>Ο θάλαμος φούρνου έχει θερμανθεί από τη λειτουργία ενός τοποθετημένου στο κάτω μέρος θερμοθάλαμου φαγητών.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει.</li></ul>
<b>Η συσκευή μετά από μια μετακόμιση δεν περνάει από την φάση θέρμανσης στη φάση μαγειρέματος.</b>	<p>Η θερμοκρασία βρασμού του νερού έχει αλλάξει, αφού ο νέος χώρος τοποθέτησης διαφέρει από τον παλιό τουλάχιστον κατά 300 μέτρα υψόμετρο.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Για την προσαρμογή της θερμοκρασίας βρασμού του νερού διεξάγετε μια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού»).</li></ul>
<b>Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας βγαίνει ασυνήθιστα μεγάλη ποσότητα ατμού ή βγαίνουν ατμοί από άλλα σημεία, εκτός από τα συνηθισμένα.</b>	<p>Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Κλείνετε την πόρτα.</li></ul>
	<p>Η μόνωση πόρτας δεν είναι σωστά τοποθετημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Πιέζετε τη μόνωση πόρτας πάλι κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να εφαρμόσει παντού ομοιόμορφα.</li></ul>
	<p>Η μόνωση πόρτας δείχνει ότι υπάρχουν ζημιές, π.χ. σχισμές.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Αλλάζετε τη μόνωση πόρτας. Μπορείτε να παραγγείλετε τη μόνωση της πόρτας στο τμήμα ανταλλακτικών της Miele (βλέπε στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης).</li></ul>

### Θόρυβοι

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Στη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση του μαγειρέματος με ατμό ακούγεται ένας θόρυβος (βουητό).	Αυτός ο θόρυβος δεν υποδεικνύει δυσλειτουργία ή ελάττωμα στη συσκευή. Δημιουργείται κατά την άντληση και απάντληση του νερού.
Μετά την απενεργοποίηση συνεχίζει να ακούγεται ένας ήχος τουρμπίνας.	Η τουρμπίνα συνεχίζει να λειτουργεί. Ο φούρνος ατμού είναι εξοπλισμένος με μια τουρμπίνα, η οποία οδηγεί τους υδρατμούς από τον θάλαμο φούρνου προς τα έξω. Η τουρμπίνα συνεχίζει να λειτουργεί ακόμη και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου ατμού. Η τουρμπίνα σταματά αυτόματα να λειτουργεί μετά από λίγο.
Όταν η συσκευή τεθεί πάλι σε λειτουργία, ακούγεται ένας ήχος σφυρίγματος.	Όταν κλείσετε την πόρτα, ξεκινάει η εξισορρόπηση της πίεσης κατά την οποία μπορεί να δημιουργηθεί ένα ήχος σφυρίγματος. Αυτό δεν είναι βλάβη.

### Γενικά προβλήματα ή τεχνικές βλάβες

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Ο φούρνος ατμού δεν τίθεται σε λειτουργία.	<p>Η ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα έχει πέσει.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ενεργοποιείτε την ασφάλεια (για την ελάχιστη ισχύ ασφάλειας βλέπε πινακίδα τύπου).</li> </ul> <p>Πιθανόν να υπάρχει κάποια τεχνική βλάβη.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Αποσυνδέετε τον φούρνο ατμού για περίπου 1 λεπτό από το ηλεκτρικό δίκτυο, ως εξής           <ul style="list-style-type: none"> <li>– κλείνετε τον διακόπτη της αντίστοιχης ασφάλειας και αφαιρείτε εντελώς τη βιδωτή ασφάλεια ή</li> <li>– απενεργοποιείτε τον διακόπτη-FI (Διακόπτης προστασίας διαρροής ρεύματος).</li> </ul> </li> <li>■ Σε περίπτωση που και πάλι δεν μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού, αφού επανενεργοποιήσετε ή ξαναβιδώσετε την ασφάλεια ή τον διακόπτη-FI, ζητήστε τη βοήθεια ενός ηλεκτρολόγου ή επικοινωνήστε με το Miele Service.</li> </ul>

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

### Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στη θήκη για το δοχείο νερού. Ο κωδικός μοντέλου και ο αριθμός κατασκευής βρίσκονται επίσης στη μικρή πινακίδα που φαίνεται στην πρόσοψη, όταν η πόρτα είναι ανοικτή.

### Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

### Υποδείξεις ασφαλείας για τον εντοιχισμό

 Ζημιές λόγω λανθασμένης τοποθέτησης.

Λόγω λανθασμένης τοποθέτησης μπορεί να υποστεί ζημιές ο φούρνος ατμού.

Να τοποθετείτε τον φούρνο ατμού μόνο από καταρτισμένο τεχνικό.

► Πριν από τη σύνδεση, σιγουρευτείτε, ότι τα στοιχεία ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του φούρνου ατμού, συμφωνούν με το ηλεκτρικό σας δίκτυο. Αυτά τα στοιχεία πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν, για να μην προκληθούν βλάβες στον φούρνο ατμού.

Συγκρίνετε αυτά τα στοιχεία πριν τη σύνδεση. Σε περίπτωση αμφιβολίας ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο.

► Το πολύπριζο ή η μπαλαντέζα δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια (κίνδυνος πυρκαγιάς). Μην συνδέετε με αυτά τον φούρνο ατμού στο ηλεκτρικό δίκτυο.

► Φροντίστε ώστε να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στην πρίζα μετά τον εντοιχισμό της συσκευής.

► Ο φούρνος ατμού πρέπει να τοποθετηθεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το περιεχόμενο του σκεύους στην πιο ψηλή ράγα στήριξης να είναι στο οπτικό σας πεδίο. Μόνο έτσι μπορούν να αποφευχθούν τραυματισμοί λόγω υπερχειλίσης από το καυτό φαγητό.

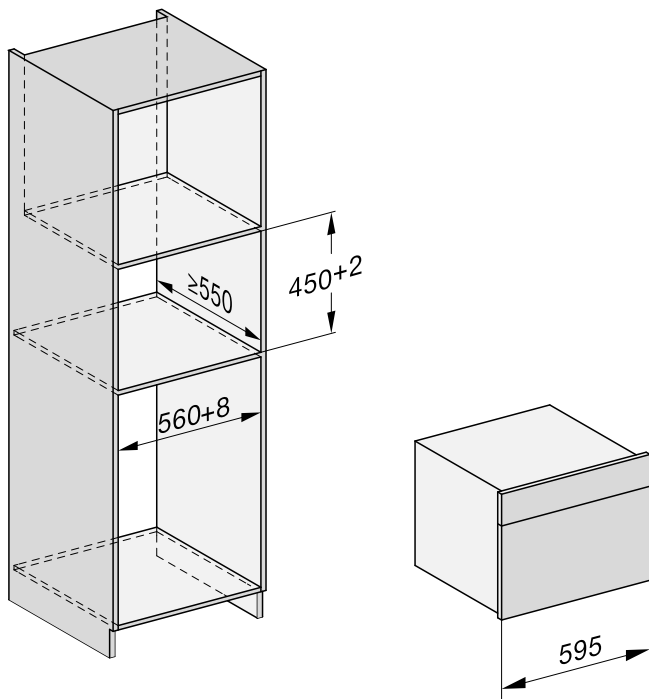
# Εγκατάσταση

## Διαστάσεις εντοιχισμού

Όλες οι διαστάσεις δίνονται σε χιλιοστά.

### Εντοιχισμός σε ένα κολονάτο ντουλάπι

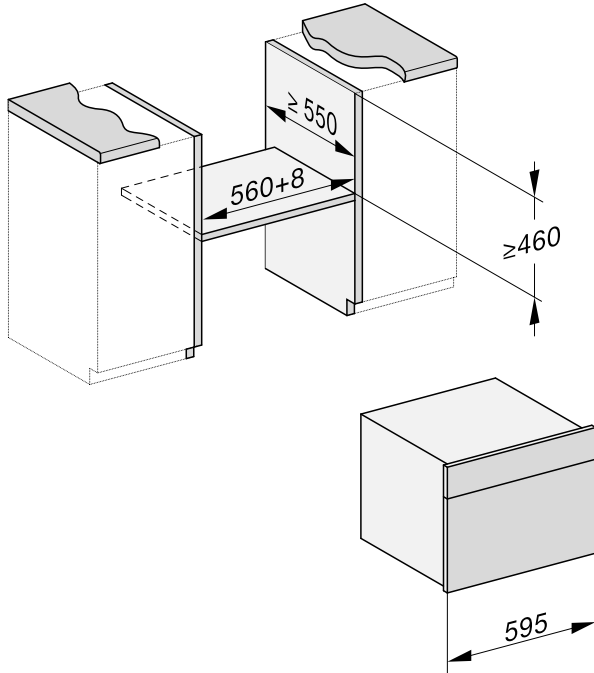
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.



## Εντοιχισμός σε ένα ντουλάπι δαπέδου

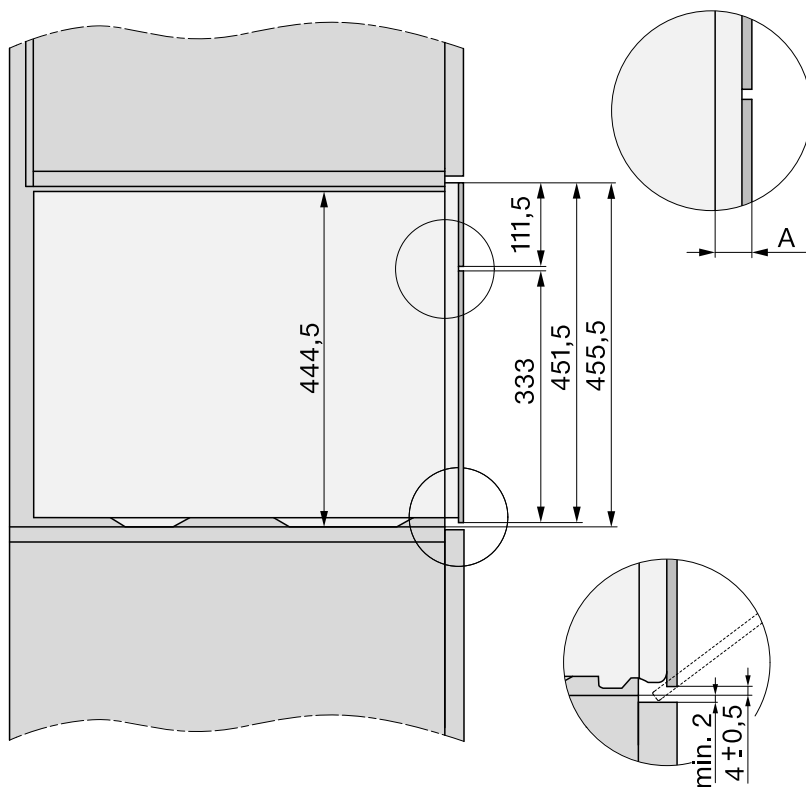
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.

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



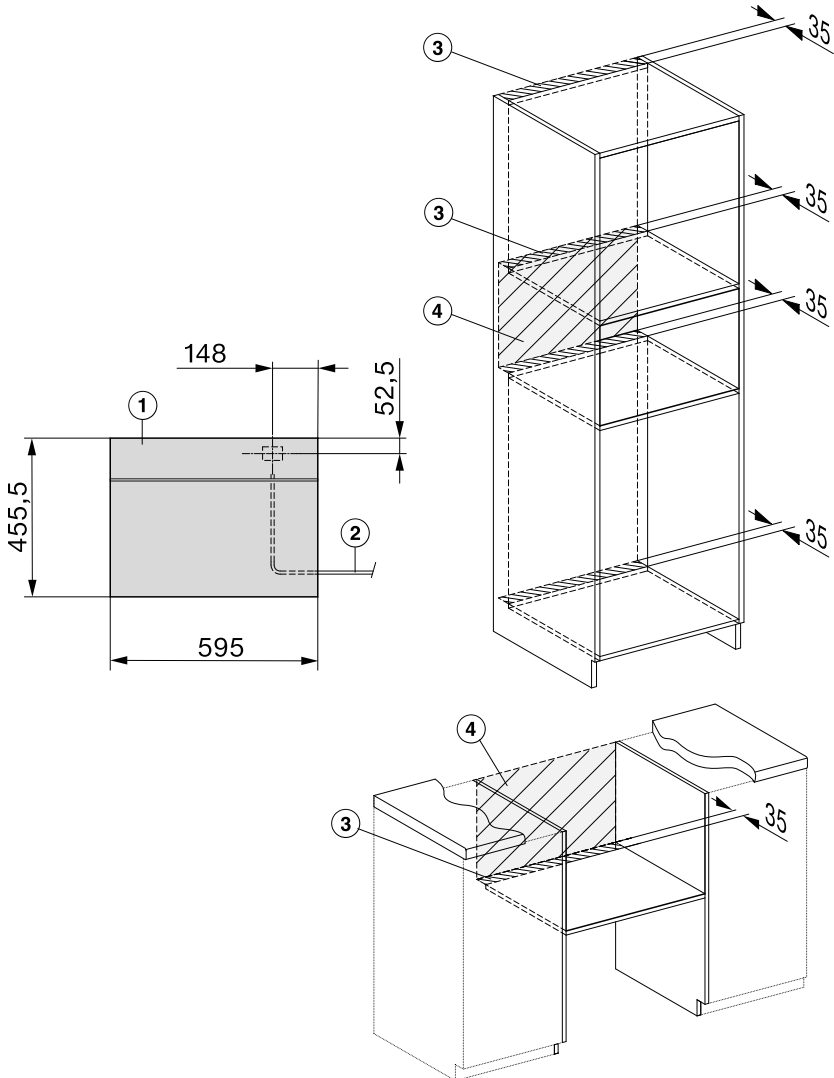
# Εγκατάσταση

## Πλαϊνή όψη



- A** Γυάλινη πρόσοψη: 22 κιλστ.  
Μεταλλική πρόσοψη: 23,3 κιλστ.

## Σύνδεση και αερισμός



- ① Μπροστινή όψη
- ② Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, μήκος = 2.000 mm
- ③ Άνοιγμα εξαερισμού τουλάχισ. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Καμία σύνδεση σε αυτήν την περιοχή

# Εγκατάσταση

## Εντοιχισμός φούρνου ατμού

- Συνδέετε το ηλεκτρικό καλώδιο στον φούρνο ατμού.

Ζημιές λόγω λανθασμένης μεταφοράς.

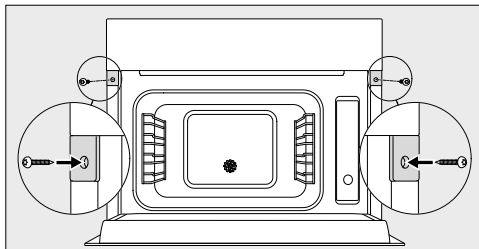
Η πόρτα μπορεί να πάθει ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο ατμού από τη λαβή της πόρτας.

Για τη μεταφορά χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές στα πλαϊνά του περιβλήματος.

Ο ατμοπαραγωγός δε λειτουργεί απρόσκοπτα όταν ο φούρνος ατμού δεν βρίσκεται σε οριζόντια θέση.

Η απόκλιση από την οριζόντια θέση επιτρέπεται να είναι έως 2°.

- Σπρώξτε τον φούρνο ατμού μέσα στο ντουλάπι εντοιχισμού και ευθυγραμμίστε τον.  
Προσέχετε να μην μαγκώσει ή πάθει ζημιά το καλώδιο του ηλεκτρικού ρεύματος.
- Ανοίγετε την πόρτα.




- Στερεώνετε τον φούρνο ατμού με τις συνοδευτικές ξυλόβιδες (3,5 x 25 χιλστ.) στα πλαϊνά τοιχώματα του ντουλαπιού.
- Συνδέστε τον φούρνο ατμού στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- Ελέγξτε όλες τις λειτουργίες του φούρνου ατμού με βάση τις οδηγίες χρήσης.

## Ηλεκτρολογική σύνδεση

Ο φούρνος ατμού παραδίδεται έτοιμος για σύνδεση σε πρίζα σούκο.


Τοποθετήστε τον φούρνο ατμού κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να έχετε πάντα ελεύθερη πρόσβαση στην πρίζα. Εάν η πρίζα δεν είναι ελεύθερα προσβάσιμη, βεβαιωθείτε ότι στον χώρο της εγκατάστασης υπάρχει διάταξη ολοπολικής αποσύνδεσης από το δίκτυο.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω υπερθέρμανσης.

Η λειτουργία του φούρνου ατμού με πολύπριζα και μπαλαντέζες μπορεί να προκαλέσει υπερφόρτωση των καλωδίων.

Για λόγους ασφαλείας, μην χρησιμοποιείτε πολύπριζα και μπαλαντέζες.

Η ηλεκτρική σύνδεση πρέπει να έχει γίνει σύμφωνα με το πρότυπο VDE 0100.

Για λόγους ασφαλείας, συνιστούμε τη χρήση ενός διακόπτη προστασίας από παραμένον ρεύμα (RCD) τύπου  στον αντίστοιχο οικιακό ασφαλειοπίνακα για την ηλεκτρική σύνδεση του φούρνου ατμού.

Ένα κατεστραμμένο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης επιτρέπεται να αντικατασταθεί μόνο από ένα ειδικό καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης του ίδιου τύπου (διατίθεται από το Miele Service). Για λόγους ασφαλείας, η αντικατάσταση πρέπει να πραγματοποιείται μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό ή από το Miele Service.

Τα στοιχεία για την ονομαστική ισχύ και την αντίστοιχη ασφάλεια δίνονται σε αυτές τις οδηγίες χρήσης ή στην πινακίδα τύπου. Συγκρίνετε αυτά τα στοιχεία με τα δεδομένα της επιτόπιας ηλεκτρικής σύνδεσης.

Σε περίπτωση αμφιβολίας, απευθυνθείτε σε έναν ηλεκτρολόγο.

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




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

### Η 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.

## Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

### Δοκιμαστικά φαγητά κατά EN 60350-1 (μαγείρεμα στον ατμό )

Δοκιμαστικό φαγητό	Σκεύη μαγειρέματος	Ποσότητα [γρ.]	 <sup>41</sup>	 <sup>2</sup> [°C]	 [Λεπτά]
Ανεφοδιασμός ατμού					
Μπρόκολο (8.1)	1x DGGL 50-40	300	οποιοδήποτε	100	3
Διανομή ατμού					
Μπρόκολο (8.2)	2x DGGL 50-40	μεγ.	οποιοδήποτε <sup>3</sup>	100	3
Χωρητικότητα συσκευής					
Αρακάς (8.3)	4x DGGL 50-40	κάθε φορά 875	2, 4 <sup>4</sup>	100	<sup>5</sup>

<sup>4</sup> Επίπεδο(α) στήριξης, <sup>5</sup> Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

- 1 Τοποθετείτε τον δίσκο περισυλλογής στο επίπεδο στήριξης 1.
- 2 Τοποθετείτε το δοκιμαστικό φαγητό στον κρύο θάλαμο φούρνου (πριν ξεκινήσει η προθέρμανση).
- 3 Βάζετε 2x DGGL 50-40 το ένα πίσω από το άλλο στο επίπεδο στήριξης.
- 4 Βάζετε κάθε φορά 2x DGGL 50-40 το ένα πίσω από το άλλο στα επίπεδα στήριξης.
- 5 Το τεστ έχει τελειώσει, όταν η θερμοκρασία στην ψυχρότερη θέση ανέρχεται στους 85°C.

### Δοκιμαστικά φαγητά του μαγειρέματος μενού<sup>1</sup> (μαγείρεμα στον ατμό )

Δοκιμαστικό φαγητό	Σκεύη μαγειρέματος	Ποσότητα [γρ.]	 <sup>42</sup>	 [°C]	Ύψος [εκ.]	 [Λεπτά]
Πατάτες σφικτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα <sup>3</sup>	1x DGGL 50-40	800	4	100	–	17
Σολομός, κατεψυγμένος, μη αποψυγμένος	1x DGGL 50-40	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Μπρόκολο, ανθοί	1x DGGL 50-40	600	3	100	–	4

<sup>4</sup> Επίπεδο στήριξης, <sup>5</sup> Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

- 1 Οδηγίες βλ. κεφάλαιο «Μαγείρεμα στον ατμό», ενότητα «Μαγείρεμα μενού».
- 2 Τοποθετείτε τον δίσκο περισυλλογής στο επίπεδο στήριξης 1.
- 3 Τοποθετείτε το 1ο δοκιμαστικό φαγητό (πατάτες) στον κρύο θάλαμο φούρνου (πριν ξεκινήσει η προθέρμανση).

## Τεχνικά χαρακτηριστικά

---

Κατανάλωση ισχύος σε κατάσταση απενεργοποίησης      έως 0,3 W

Χρόνος μέχρι την αυτόματη μετάβαση σε κατάσταση OFF      20 min.







## ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

## ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας  
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

ΑΘΗΝΑ  
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ  
Λεωφόρος Κηφισίας 69  
15124 Μαρούσι

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

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

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

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

Fax: (+357) 22 451 909

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

DG 2740, DG 2840

eI-GR

M.-Nr. 11 266 300 / 02 / 002