


## 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

---

Υποδείξεις ασφαλείας.....	6
Η συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος.....	14
<b>Επισκόπηση</b> .....	15
Φούρνος ατμού .....	15
Συνοδευτικά εξαρτήματα.....	16
<b>Όργανα χειρισμού</b> .....	17
Πλήκτρο on/off .....	18
Οθόνη .....	18
Πλήκτρα αφής .....	18
Σύμβολα .....	20
<b>Αρχή χειρισμού</b> .....	21
Επιλογή σημείου μενού.....	21
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής.....	21
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων .....	21
Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας .....	22
Καταχώρηση αριθμών.....	22
Εισαγωγή χαρακτήρων.....	22
Ενεργοποίηση MobileStart .....	23
<b>Περιγραφή λειτουργίας</b> .....	24
Δοχείο νερού .....	24
Δίσκος περισυλλογής.....	24
Θερμοκρασία .....	24
Χρόνος μαγειρέματος .....	24
Θόρυβοι.....	24
Προθέρμανση .....	25
Φάση μαγειρέματος.....	25
Μείωση ατμού .....	25
Φωτισμός θαλάμου φούρνου.....	25
<b>Αρχική λειτουργία</b> .....	26
Miele@home .....	26
Βασικές ρυθμίσεις .....	27
Καθαρισμός του φούρνου ατμού για πρώτη φορά.....	28
Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού .....	29
<b>Ρυθμίσεις</b> .....	30
Πίνακας ρυθμίσεων.....	30
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις».....	32
Γλώσσα  .....	32
ώρα.....	32

ημερομηνία.....	33
φωτισμός.....	33
οθόνη.....	34
ένταση ήχου.....	34
μονάδες μέτρησης.....	35
Διατήρηση θερμοκρασίας.....	35
Μείωση ατμού.....	36
προτεινόμενες θερμοκρασίες.....	36
Σκληρότητα νερού.....	37
σύστημα ασφάλειας.....	38
Miele@home.....	39
τηλεχειρισμός.....	40
Ενεργοποίηση MobileStart.....	40
RemoteUpdate.....	40
Έκδοση software.....	41
εκθεσιακή επίδειξη.....	41
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	41
<b>χρονόμετρο.....</b>	<b>42</b>
<b>Βασικό μενού και υπομενού.....</b>	<b>44</b>
<b>Χειρισμός.....</b>	<b>45</b>
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος.....	47
Αλλαγή θερμοκρασίας.....	47
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος.....	48
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	49
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	49
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος.....	50
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	51
<b>Σημαντικά και αξιοσημείωτα.....</b>	<b>52</b>
Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό.....	52
Σκεύη.....	52
Δίσκος περισυλλογής.....	52
Επίπεδο στήριξης.....	53
Κατεψυγμένα προϊόντα.....	53
Θερμοκρασία.....	53
Χρόνος μαγειρέματος.....	53
Μαγείρεμα με υγρά.....	53
Ατομικές συνταγές.....	53
<b>Μαγείρεμα στον ατμό.....</b>	<b>54</b>
ECO - μαγείρεμα στον ατμό.....	54

# Πίνακας περιεχομένων

---

Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος .....	54
Λαχανικά .....	55
Ψάρι.....	58
Κρέας .....	61
ρύζι .....	63
Δημητριακά.....	64
Μακαρόνια / Ζυμαρικά .....	65
Κροκέτες (Κιόβε) .....	66
Όσπρια, ξερά.....	67
Αυγά .....	69
φρούτα .....	70
Αλλαντικά .....	70
Οστρακοειδή θαλασσινά.....	71
Μύδια, κυδώνια .....	72
Μαγείρεμα μενού – χειροκίνητα .....	73
<b>Sous-vide .....</b>	<b>75</b>
<b>Άλλες εφαρμογές .....</b>	<b>83</b>
Ζέσταμα.....	83
Απόψυξη.....	86
Ζεμάτισμα.....	89
Μαγείρεμα μενού – αυτόματα .....	89
Κονσερβοποίηση .....	90
Αποστείρωση σκευών .....	93
Φούσκωμα ζύμης.....	93
Ζέσταμα υγρών πετσετών .....	94
Λιώσιμο ζελατίνας.....	94
Ρευστοποίηση μελιού .....	95
Λιώσιμο σοκολάτας.....	95
Παρασκευή γιαουρτιού .....	96
Λιώσιμο μπέικον .....	97
Άχνισμα κρεμμυδιών .....	97
Παρασκευή χυμών .....	98
Ξεφλούδισμα τροφίμων .....	99
Διαδικασία συντήρησης μήλων .....	99
Παρασκευή Άιερστιχ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σούπες).....	99
Ώρες λειτουργίας .....	99
<b>Αυτόματα προγράμματα .....</b>	<b>100</b>
Κατηγορίες .....	100
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων .....	100
Υποδείξεις για τη χρήση .....	100

<b>ατομικά προγράμματα</b> .....	102
<b>Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου</b> .....	105
<b>Καθαρισμός και περιποίηση</b> .....	106
Ακατάλληλα καθαριστικά.....	107
Καθαρισμός πρόσοψης.....	107
Καθαρισμός θαλάμου φούρνου.....	108
Καθαρισμός του δοχείου νερού.....	109
Καθαρισμός εξαρτημάτων.....	109
Καθαρισμός ραγών στήριξης.....	109
Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού.....	110
<b>Τι πρέπει να κάνετε, όταν...</b> .....	112
Ενδείξεις/μηνύματα οθόνης.....	112
Απρόβλεπτη συμπεριφορά.....	113
Θόρυβοι.....	115
Γενικά προβλήματα ή τεχνικές βλάβες.....	116
<b>Πρόσθετα εξαρτήματα</b> .....	117
<b>Service</b> .....	118
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης.....	118
Εγγύηση.....	118
<b>Εγκατάσταση</b> .....	119
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εντοιχισμό.....	119
Διαστάσεις εντοιχισμού.....	120
Εντοιχισμός σε ένα κολονάτο ντουλάπι.....	120
Εντοιχισμός σε ένα ντουλάπι δαπέδου.....	121
Πλαϊνή όψη.....	122
Σύνδεση και αερισμός.....	123
Εντοιχισμός φούρνου ατμού.....	124
Ηλεκτρολογική σύνδεση.....	125
<b>Δήλωση πιστότητας</b> .....	126
<b>Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας</b> .....	127

## 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.

Διαβάζετε 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 διαβάζετε 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.

### Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ 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.
- ▶ Αυτός ο φούρνος ατμού εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. που αφορούν τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) είναι εξοπλισμένος με μια ειδική λυχνία. Αυτή η ειδική λυχνία επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Δεν είναι κατάλληλη για τον φωτισμό του χώρου. Η αντικατάστασή της επιτρέπεται να γίνει μόνο από έναν τεχνίτη εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία Miele ή από το Miele Service.
- ▶ Αυτός ο φούρνος ατμού περιέχει 2 πηγές φωτός ενεργειακής κλάσης E.

### Προστασία για τα παιδιά

- ▶ Χρησιμοποιείτε το κλείδωμα λειτουργίας, για να μην μπορούν τα παιδιά να θέσουν τη συσκευή σε λειτουργία, όταν δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψή σας.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

- ▶ 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.
- ▶ Επιτρεείτε 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' ότι 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 ανοιχτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοιχτή πόρτα. Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοιχτή πόρτα της συσκευής.



### Τεχνική ασφάλεια

▶ Η εγκατάσταση, οι επισκευές και η συντήρηση πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικευμένους τεχνικούς, αλλιώς μπορεί να δημιουργηθούν σημαντικοί κίνδυνοι για το χειριστή.

▶ 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 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 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.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

- ▶ Το πολύπριζο ή η μπαλαντέζα δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια (κίνδυνος πυρκαγιάς). Μη συνδέετε τη συσκευή μέσω αυτών με το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ▶ Για λόγους ασφαλείας χρησιμοποιείτε τη συσκευή, μόνο μετά τον εντοιχισμό 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.
- ▶ Κάθε απαίτηση που αφορά την εγγύηση χάνεται, σε περίπτωση που η συσκευή δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνίτη του Miele Service.
- ▶ Μόνο με γνήσια ανταλλακτικά μπορεί να εγγυηθεί η Miele ότι η συσκευή θα ανταποκρίνεται πλήρως στις προδιαγραφές ασφαλείας με τις οποίες έχει κατασκευαστεί. Διάφορα μέρη της συσκευής που έχουν υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθούν μόνο με τέτοια ανταλλακτικά.
- ▶ 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 ηλεκτρολόγο.
- ▶ Αν παρουσιαστεί βλάβη στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, θα πρέπει να το αντικαταστήσετε με ένα ειδικό αντίστοιχο καλώδιο (βλέπε κεφ. «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).

- ▶ 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 φικς (αν υπάρχει) από την πρίζα. Για να γίνει αυτό μην τραβάτε το καλώδιο, αλλά το φικς.
- ▶ 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.

### 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.

## Υποδείξεις ασφαλείας

---

▶ 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 ανοιχτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοιχτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή 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 περιποίηση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Μη χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής.
- ▶ Από γρατζουνιές μπορεί να καταστραφεί η γυάλινη επιφάνεια της πόρτας συσκευής.  
Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας δυνατό καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες ούτε κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.
- ▶ Οι ράγες στήριξης μπορούν να αφαιρεθούν (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», ενότητα «Καθαρισμός ραγών στήριξης»). 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

- ▶ Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά γνήσια ανταλλακτικά Miele. Αν χρησιμοποιήσετε εξαρτήματα άλλης μάρκας, χάνετε κάθε δικαίωμα να απαιτήσετε την προστασία και τα πλεονεκτήματα που περιέχονται μέσα στην εγγύηση.
- ▶ Η Miele σας παρέχει εγγύηση παράδοσης για λειτουργικά ανταλλακτικά έως και για 15 χρόνια, αλλά τουλάχιστον 10 χρόνια, μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου ατμού σας.

# Η συμβολή σας στην 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.

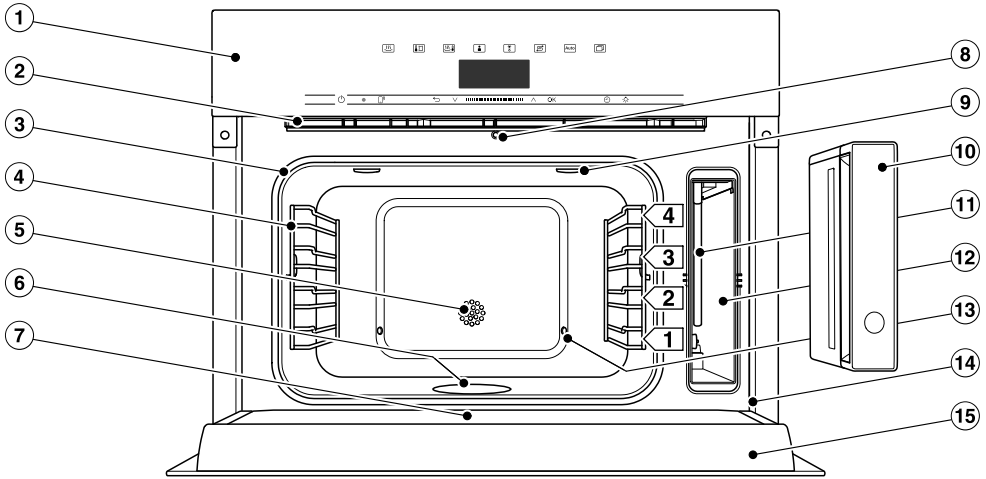
## Απόρριψη της παλιάς συσκευής

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 Όργανα 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 Φωτισμός LED θαλάμου φούρνου
- ⑩ Δοχείο νερού με αφαιρούμενη προστασία υπερχειλίσσης
- ⑪ Σωλήνας αναρρόφησης
- ⑫ Θήκη για το δοχείο νερού
- ⑬ Είσοδος ατμού
- ⑭ Μηροσπινίδο πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑮ Πόρτα

## Επισκόπηση

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

### Πινακίδα τύπου

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

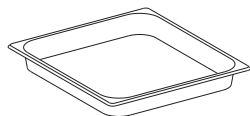
Εκεί θα βρείτε τον τύπο του Range Cooker σας, τον αριθμό κατασκευής καθώς και τα στοιχεία σύνδεσης (τάση / συχνότητα / μέγιστη ισχύ παροχής).

Έχετε εύκαιρες αυτές τις πληροφορίες, όταν έχετε ερωτήσεις ή προβλήματα, έτσι ώστε η Miele να μπορεί να σας εξυπηρετήσει στο συγκεκριμένο θέμα.

### Συνοδευτικά εξαρτήματα

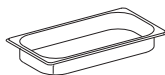
Ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν, μπορείτε να παραγγείλετε όποιο από τα συνοδευτικά εξαρτήματα θέλετε, καθώς και άλλα εξαρτήματα (βλέπε «Πρόσθετα εξαρτήματα»).

#### DGG 1/1-40L



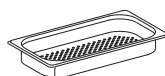
1 δίσκος περισυλλογής για τη συλλογή υγρού που στάζει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο περισυλλογής και σαν σκεύος μαγειρέματος.  
375 x 394 x 40 χιλστ. (ΠxΒxΥ)

#### DGG 1/2-40L



1 σκεύος μαγειρέματος χωρίς τρύπες χωρητικότητα συνολική 2,2 λ. / ωφέλιμη 1,6 λ.  
375 x 197 x 40 χιλστ. (πλάτος x βάθος x ύψος)

#### DGGL 1/2-40L



2 τρυπητά σκεύη μαγειρέματος χωρητικότητα συνολική 2,2 λ. / ωφέλιμη 1,6 λ.  
375 x 197 x 40 χιλστ. (πλάτος x βάθος x ύψος)

#### DMSR 1/1L



1 σχάρα για τοποθέτηση σκευών

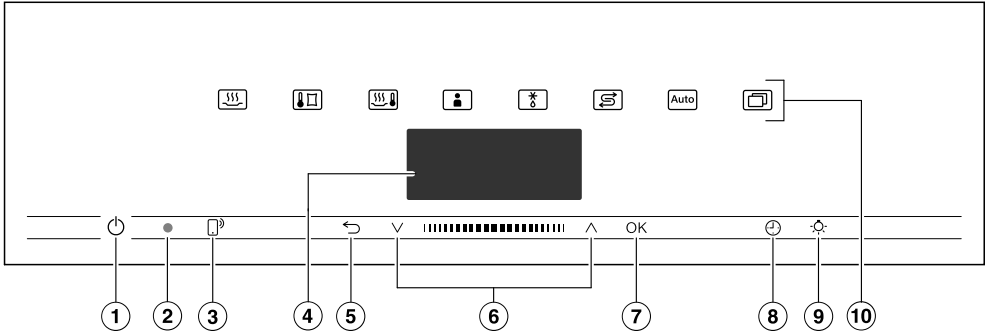
#### Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων








Για την αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού

#### Βιβλίο μαγειρικής για τους φούρνους ατμού

Οι καλύτερες συνταγές από τη δοκιμαστική κουζίνα της Miele






- 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 τον έλεγχο του φούρνου ατμού μέσω της κινητής θερματικής συσκευής σας
- ④ Οθόνη  
Για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- ⑤ Πλήκτρο αφής   
Για σταδιακή επιστροφή πίσω και για αλλαγή των σημείων μενού κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος
- ⑥ Περιοχή περιήγησης με πλήκτρα βέλους  και   
Για το ξεφύλλισμα των λιστών επιλογών και για αλλαγή των τιμών
- ⑦ Πλήκτρο αφής OK  
Για την επιλογή λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- ⑧ Πλήκτρο αφής   
Για τη ρύθμιση χρονομέτρου, χρόνου μαγειρέματος ή χρόνου έναρξης ή λήξης για τη διαδικασία μαγειρέματος
- ⑨ Πλήκτρο αφής   
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου
- ⑩ Πλήκτρα αφής  
Για την επιλογή τρόπων λειτουργίας, αυτόματων προγραμμάτων και ρυθμίσεων

# Όργανα χειρισμού

---


## Πλήκτρο on/off

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


Με αυτό το πλήκτρο ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τον φούρνο ατμού.

## Οθόνη

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

Αφού ενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού με το πλήκτρο on/off , εμφανίζεται το βασικό μενού και η προτροπή επιλογή τρόπου λειτουργίας.

## Πλήκτρα αφής




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

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



## Πλήκτρα αφής πάνω από την οθόνη

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

## Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη





Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	<p>Εάν επιθυμείτε να ελέγχετε τον φούρνο ατμού μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας, πρέπει να διαθέσετε το σύστημα Miele@home, να ενεργοποιείτε τη ρύθμιση τηλεχειρισμός και να αγγίζετε αυτά τα πλήκτρα αφής. Στη συνέχεια ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής πορτοκαλί και υπάρχει διαθέσιμη η λειτουργία MobileStart.</p> <p>Όσο ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής, μπορείτε να ελέγχετε τον φούρνο ατμού μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Miele@home»).</p>
	<p>Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, με αυτό το πλήκτρο αφής μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.</p> <p>Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, με αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να αλλάξετε τιμές και ρυθμίσεις όπως π.χ. τη θερμοκρασία ή το χρόνο μαγειρέματος για τη διαδικασία μαγειρέματος ή να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
	<p>Στην περιοχή πλοήγησης αλλάζετε σελίδες με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα πλοηγήστε στις λίστες επιλογής προς τα πάνω ή προς τα κάτω. Κατά την πλοήγηση τα σημεία μενού φωτίζονται σε ανοιχτόχρωμο φόντο. Το σημείο μενού που επιθυμείτε να επιλέξετε πρέπει να βρίσκεται σε ανοιχτόχρωμο φόντο.</p> <p>Μπορείτε να αλλάξετε τιμές ή ρυθμίσεις, οι οποίες βρίσκονται σε ανοιχτόχρωμο φόντο, με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα.</p>
OK	<p>Εάν λειτουργίες στην οθόνη βρίσκονται σε ανοιχτόχρωμο φόντο, μπορείτε να τις επιλέξετε με το πλήκτρο αφής OK. Στη συνέχεια μπορείτε να αλλάξετε την επιλεγμένη λειτουργία.</p> <p>Μέσω της επιβεβαίωσης με το OK αποθηκεύετε τις αλλαγές.</p> <p>Όταν στην οθόνη εμφανίζεται ένα παράθυρο πληροφοριών, το επιβεβαιώνετε με το OK.</p>

## Όργανα χειρισμού

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	<p>Εάν δεν διεξάγεται καμία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών).</p> <p>Εάν ταυτόχρονα πραγματοποιείται μία διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε να ρυθμίσετε χρονόμετρο, χρόνο μαγειρέματος και χρόνο έναρξης και λήξης μιας διαδικασίας μαγειρέματος.</p>
	<p>Μπορείτε με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου.</p> <p>Ανάλογα με την επιλεγμένη ρύθμιση ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου σβήνει μετά από 15 δευτερόλεπτα ή παραμένει συνεχώς ενεργοποιημένος ή απενεργοποιημένος.</p>

## Σύμβολα

Στην οθόνη μπορούν να εμφανιστούν τα παρακάτω σύμβολα:

Σύμβολο	Επεξήγηση
	Το σύμβολο αυτό επισημαίνει επιπρόσθετες πληροφορίες και υποδείξεις για τον χειρισμό. Επιβεβαιώστε αυτό το παράθυρο πληροφοριών με OK.
	Χρονόμετρο
	Το σημάδι ελέγχου υποδηλώνει ότι η ρύθμιση είναι ενεργή.
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

Χειρίζεστε τον φούρνο ατμού μέσω της περιοχής πλοήγησης με τα πλήκτρα βέλους  $\wedge$  και  $\vee$  και της περιοχής ενδιάμεσα **||||■|||**.

Μόλις εμφανιστεί μία τιμή, μία υπόδειξη ή μία ρύθμιση, την οποία πρέπει να επιβεβαιώσετε, τότε ανάβει πορτοκαλί το πλήκτρο αφής *OK*.

## Επιλογή σημείου μενού

- Αγγίζετε τα πλήκτρα βέλους  $\wedge$  ή  $\vee$  ή σύρετε το δάκτυλο στην περιοχή **||||■|||** προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να βρεθεί σε ανοιχτόχρωμο φόντο το επιθυμητό σημείο μενού.

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

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το *OK*.

## Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

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

**Χρήσιμη συμβουλή:** Η τελευταία ρύθμιση διακρίνεται από ένα σημάδι τσεκαρίσματος  $\checkmark$ .

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

## Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων

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

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


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

- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το *OK*.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.


# Αρχή χειρισμού

## Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας

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

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

Το πλήκτρο αφής στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

- Περιηγηθείτε στο μενού άλλα  στις λίστες επιλογής, μέχρι να βρεθεί σε ανοιχτόχρωμο φόντο το επιθυμητό σημείο μενού.
- Ρυθμίστε τις τιμές για τη διαδικασία μαγειρέματος.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

## Αλλαγή τρόπου λειτουργίας


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

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

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

Εμφανίζονται ο αλλαγμένος τρόπος λειτουργίας και οι αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές.

Το πλήκτρο αφής του αλλαγμένου τρόπου λειτουργίας ανάβει πορτοκαλί.

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

## Καταχώρηση αριθμών

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

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

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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

## Εισαγωγή χαρακτήρων

Καταχωρείτε γράμματα μέσω της περιοχής περιήγησης. Επιλέγετε ένα σύντομο και σαφές όνομα.

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

Ο επιθυμητός χαρακτήρας εμφανίζεται στην επάνω γραμμή.


**Χρήσιμη συμβουλή:** Διατίθενται 10 χαρακτήρες το ανώτερο.


Μπορείτε να σβήσετε τους χαρακτήρες τον έναν μετά τον άλλον με το  $\leftarrow$ .

- Επιλέγετε τα άλλα σημεία.
- Όταν έχετε εισάγει το όνομα, επιλέγετε  $\checkmark$ .
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.


Το όνομα αποθηκεύεται.

## Ενεργοποίηση MobileStart

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

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

Ο άμεσος χειρισμός στον φούρνο ατμού προηγείται του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής.

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

# Περιγραφή λειτουργίας

---

## Δοχείο νερού

Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης ανέρχεται σε 1,5 λίτρο, η ελάχιστη σε 0,5 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 ατμοπαγωγό, 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

Σε μερικούς τρόπους λειτουργίας έχει ταξινομηθεί μία προτεινόμενη θερμοκρασία. Η προτεινόμενη θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει για μία μεμονωμένη διαδικασία μαγειρέματος, ένα βήμα μαγειρέματος ή μόνιμα εντός της προκαθορισμένης περιοχής. Μπορείτε να αλλάξετε την προτεινόμενη θερμοκρασία σε βήματα των 5 °C, κατά το μαγείρεμα sous-vide σε βήματα του 1 °C (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Προτεινόμενες θερμοκρασίες»).

## Χρόνος μαγειρέματος

Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος από 1 λεπτό (0:01) έως και 10 ώρες (10:00). Εάν ο χρόνος μαγειρέματος είναι μεγαλύτερος από 59 λεπτά, πρέπει αυτός να δίνεται σε ώρες και λεπτά. Παράδειγμα: χρόνος μαγειρέματος 80 λεπτά = 1:20.

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά να τρέχει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

## 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

Ενώ η συσκευή θερμαίνει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται Προθέρμανση και η αυξανόμενη θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου.

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, 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 ο χρόνος παρατείνεται. Ακόμα και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες μαγειρέματος και κατά το μαγείρεμα στον τρόπο λειτουργίας Sous-vide  μπορεί να παραταθεί η προθέρμανση.

## 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 μαγειρεύατε με θερμοκρασία από 80°C περίπου, λίγο πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος η πόρτα του φούρνου ατμού ανοίγει λίγο αυτόματα, έτσι ώστε να μπορεί να διαφύγει ατμός από τον θάλαμο φούρνου. Στην οθόνη εμφανίζεται μείωση ατμού. Η πόρτα κλείνει και πάλι αυτόματα.


Η μείωση ατμού μπορεί να ακυρωθεί (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Μείωση ατμού»). Με απενεργοποιημένη τη μείωση ατμού εξέρχεται πολύς ατμός με το άνοιγμα της πόρτας.

## Φωτισμός θαλάμου φούρνου

Η συσκευή είναι εκ κατασκευής έτσι ρυθμισμένη, ώστε ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου μετά την έναρξη να σβήνει για λόγους οικονομίας ρεύματος.

Αν ο θάλαμος φούρνου πρέπει να παραμείνει συνέχεια φωτισμένος κατά τη διάρκεια της λειτουργίας, πρέπει να αλλάξετε την εργοστασιακή ρύθμιση (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Φωτισμός»).

Αν η πόρτα παραμείνει ανοιχτή μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος, ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται μετά από 5 λεπτά αυτόματα.

Αν αγγίξετε το πλήκτρο  στον πίνακα χειρισμού, ο φωτισμός ενεργοποιείται για 15 δευτερόλεπτα.

# Αρχική λειτουργία

## Miele@home

Ο φούρνος ατμού σας είναι εξοπλισμένος με μια ενσωματωμένη μονάδα WLAN.

Για τη χρήση χρειάζεστε τα εξής:

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

Η εφαρμογή Miele σας καθοδηγεί στη σύνδεση ανάμεσα στον φούρνο ατμού και το οικιακό δίκτυο WLAN.

Αφού ενσωματώσετε τον φούρνο ατμού στο δίκτυό σας WLAN, μπορείτε να διεξάγετε με την εφαρμογή για παράδειγμα τις ακόλουθες ενέργειες:

- Να ζητήσετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας της συσκευής σας
- Να ζητήσετε υποδείξεις σχετικά με τις διαδικασίες μαγειρέματος του φούρνου ατμού που διεξάγονται.
- Να τερματίσετε διαδικασίες μαγειρέματος που διεξάγονται

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

Εξασφαλίστε, ότι στον χώρο τοποθέτησης του φούρνου ατμού σας είναι διαθέσιμο το σήμα του δικτύου σας WLAN με αρκετά δυνατό σήμα.

## Διαθεσιμότητα σύνδεσης WLAN

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

## Διαθεσιμότητα Miele@home

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

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

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


## Εφαρμογή Miele

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



## Βασικές ρυθμίσεις

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.


Ο φούρνος ατμού θερμαίνεται εντός λειτουργίας.

Να χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού μόνο μετά τον εντοιχισμό της, έτσι ώστε να είναι εγγυημένη η ασφαλής λειτουργία της.

Όταν ο φούρνος ατμού συνδεθεί με το ηλεκτρικό ρεύμα, τίθεται σε λειτουργία αυτόματα.

## Ρύθμιση γλώσσας

- Επιλέγετε την επιθυμητή γλώσσα.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

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

## Ρύθμιση θέσης

- Επιλέξτε την επιθυμητή θέση.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

## Δημιουργία Miele@home

Στην οθόνη εμφανίζεται Ρύθμιση «Miele@home».

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

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

## Ρύθμιση ημερομηνίας

- Ρυθμίζετε το ένα μετά το άλλο το έτος, τον μήνα και την ημέρα.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

## Ρύθμιση ώρας

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

# Αρχική λειτουργία

## Ρύθμιση σκληρότητας νερού

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

Περισσότερες πληροφορίες για τη ρύθμιση της σκληρότητας νερού θα βρείτε στο κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Σκληρότητα νερού».

- Ρυθμίζετε την τοπική σκληρότητα νερού.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

## Τερματισμός της αρχικής θέσης σε λειτουργία

- Ακολουθείτε τυχόν περαιτέρω υποδείξεις στην οθόνη.

Η διαδικασία αρχικής λειτουργίας έχει ολοκληρωθεί.

## 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.


## 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. Με αυτή τη διαδικασία ξεπλένονται και τα εξαρτήματα από τα οποία διέρχεται νερό.

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

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).






- Αφαιρείτε το δοχείο νερού και το γεμίζετε μέχρι το μαρκάρισμα «max».
- Τοποθετείτε το δοχείο νερού μέσα στη συσκευή.
- Θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού με τον τρόπο λειτουργίας μαγείρεμα στον ατμό  (100 °C) για 15 λεπτά. Ενεργείτε, 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»).

# Ρυθμίσεις

## Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα 	...   deutsch   english   ... Θέση
ώρα	ένδειξη ενεργό*   μη ενεργό   διακοπή νυχτερινής σύνδεσης μορφή ώρας 12 ώρες   24 ώρες* ρύθμιση
ημερομηνία	
φωτισμός	ενεργό «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα* μη ενεργό
οθόνη	Φωτεινότητα  QuickTouch ενεργό   μη ενεργό*
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα Μελωδίες*  ήχος-Solo  ήχος πλήκτρων  μελωδία ενεργό*   μη ενεργό
μονάδες μέτρησης	Βάρος γρ.*   lb/oz   lb θερμοκρασία °C*   °F
διατήρηση θερμοκρασίας	ενεργό μη ενεργό*
μείωση ατμού	ενεργό* μη ενεργό
προτεινόμενες θερμοκρασίες	
σκληρότητα νερού	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH



\* Εργοστασιακή ρύθμιση



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

\* Εργοστασιακή ρύθμιση

## Ρυθμίσεις

### Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

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

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




Μπορείτε να ελέγξετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

Οι ρυθμίσεις μπορούν να αλλάξουν, μόνο όταν δεν βρίσκεται κάποια διαδικασία μαγειρέματος σε εξέλιξη.

### Γλώσσα

Μπορείτε να ρυθμίσετε τη μητρική σας γλώσσα και την τοποθεσία σας.

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

**Χρήσιμη συμβουλή:** Εάν κατά λάθος επιλέξατε μία γλώσσα, την οποία δεν καταλαβαίνετε, επιλέγετε το πλήκτρο αφής . Προσανατολιστείτε με τη βοήθεια του συμβόλου , για να καταλήξετε και πάλι στο υπομενού γλώσσα .

### ώρα

#### ένδειξη

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

- ενεργό  
Η ώρα εμφανίζεται πάντα στην οθόνη.  
Εάν επιπρόσθετα επιλέξετε τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | ενεργό, όλα τα πλήκτρα αφής αντιδρούν άμεσα στο άγγιγμα.  
Εάν επιλέξετε επιπρόσθετα τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | μη ενεργό, πρέπει να ενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, για να μπορέσετε να τον χειριστείτε.
- μη ενεργό  
Η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή, για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας.  
Πρέπει να θέσετε τον φούρνο ατμού σε λειτουργία πριν να μπορέσετε να τον χρησιμοποιήσετε.
- διακοπή νυχτερινής σύνδεσης  
Για οικονομία ηλεκτρικού ρεύματος η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5 έως τις 23. Τον υπόλοιπο χρόνο η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή.



## μορφή ώρας

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

## ρύθμιση

Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.



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

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

## ημερομηνία

Ρυθμίζετε την ημερομηνία.

## φωτισμός

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

# Ρυθμίσεις

## οθόνη

### Φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

- ■■■■■■■■  
μέγιστη φωτεινότητα
- ■□□□□□  
ελάχιστη φωτεινότητα

### QuickTouch

Επιλέγεται, πως θα πρέπει να αντιδράσουν τα πλήκτρα αφής, όταν ο φούρνος ατμού είναι απενεργοποιημένος:

- ενεργό  
Εάν έχετε επιλέξει επιπρόσθετα τη ρύθμιση ώρα | ένδειξη | ενεργό ή διακοπή νυχτερινής σύνδεσης, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν ακόμα και όταν ο φούρνος ατμού είναι απενεργοποιημένος.
- μη ενεργό  
Ανεξαρτήτως της ρύθμισης ώρα | ένδειξη τα πλήκτρα αφής αντιδρούν μόνο, όταν ο φούρνος ατμού είναι ενεργοποιημένος καθώς και για κάποιο χρονικό διάστημα μετά τη θέση του φούρνου ατμού εκτός λειτουργίας.

## ένταση ήχου

### ηχητικά σήματα

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

### Μελωδίες

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

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

- ■■■■■■■■  
μέγιστη ένταση ήχου
- □□□□□□  
η μελωδία είναι απενεργοποιημένη

### ήχος-Solo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■  
μέγιστη ένταση ήχου
- □□□□□□□□□□□□□□  
ελάχιστη ένταση ήχου

## ήχος πλήκτρων

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




μέγιστη ένταση ήχου



Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος

## μελωδία

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

## μονάδες μέτρησης

### Βάρος

Μπορείτε να ρυθμίσετε το βάρος των τροφίμων σε αυτόματα προγράμματα σε γραμμάρια (γρ.), λίβρες/ουγκιές (lb/oz) ή λίβρες (lb).

### θερμοκρασία

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

## Διατήρηση θερμοκρασίας

Με τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας μπορείτε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό μετά τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος. Το φαγητό διατηρείται ζεστό με προηγουμένως ρυθμισμένη θερμοκρασία για 15 λεπτά στο μέγιστο. Με άνοιγμα της πόρτας ή άγγιγμα των πλήκτρων αφής μπορείτε να διακόψετε τη φάση διατήρησης ζεστού.

Λάβετε υπόψη σας ότι τα ευαίσθητα τρόφιμα και ιδιαίτερα το ψάρι μπορεί να ψηθούν παραπάνω κατά τη λειτουργία διατήρησης θερμοκρασίας.

### - ενεργό

Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι ενεργοποιημένη. Εάν μαγειρεύετε με θερμοκρασία από περ. 80 °C, αυτή η λειτουργία σταματά μετά από περ. 5 λεπτά. Το φαγητό διατηρείται ζεστό με θερμοκρασία 70 °C.

### - μη ενεργό

Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη.

# Ρυθμίσεις

---

## Μείωση ατμού

- ενεργό  
Αν μαγειρεύατε με θερμοκρασία από 80°C περίπου, λίγο πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος η πόρτα του φούρνου ατμού ανοίγει λίγο αυτόματα. Η λειτουργία δρα κατά τέτοιον τρόπο ώστε να μην απελευθερώνεται τόσο πολύς ατμός κατά το άνοιγμα της πόρτας. Η πόρτα κλείνει και πάλι αυτόματα.
- μη ενεργό  
Εάν η μείωση ατμού είναι απενεργοποιημένη, τότε απενεργοποιείται αυτόματα και η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασ. Με απενεργοποιημένη τη μείωση ατμού εξέρχεται πολύς ατμός με το άνοιγμα της πόρτας.

## προτεινόμενες θερμοκρασίες

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

Μόλις έχετε επιλέξει το στοιχείο μενού, εμφανίζεται η λίστα επιλογών των τρόπων λειτουργίας.

- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία εμφανίζεται και ταυτόχρονα το εύρος θερμοκρασίας εντός του οποίου μπορείτε να την αλλάξετε.

- Αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία.
- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

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

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).

Μπορείτε να ρυθμίσετε βαθμό σκληρότητας μεταξύ 1 °dH και 70 °dH. Εκ κατασκευής ο βαθμός σκληρότητας έχει προκαθοριστεί στους 15 °dH.

- Ρυθμίζετε την τοπική σκληρότητα νερού.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

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


Σκληρότητα νερού		Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca <sup>2+</sup> ή ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ρύθμιση
°dH	mmol/l		
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
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

# Ρυθμίσεις

Σκληρότητα νερού		Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca <sup>2+</sup> ή ppm (mg Ca <sup>2+</sup> /l)	Ρύθμιση
°dH	mmol/l		
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

## σύστημα ασφάλειας

### κλείδωμα πλήκτρων

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

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

### κλείδωμα συσκευής

Το κλείδωμα συσκευής εμποδίζει το να τεθεί η συσκευή σε λειτουργία κατά λάθος.

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

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα συσκευής παραμένει ενεργοποιημένο.

- ενεργό  
Το κλείδωμα λειτουργίας ενεργοποιείται. Για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ατμού, αγγίζετε το πλήκτρο αφής OK τουλάχιστον για 6 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό  
Το κλείδωμα συστήματος είναι απενεργοποιημένο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ατμού ως συνήθως.

## Miele@home

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

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

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


- επαναφορά  
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται και πραγματοποιείται επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων της σύνδεσης με το δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση σε δίκτυο WLAN, για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home.  
Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις δικτύου, όταν δεν θέλετε να κρατήσετε άλλο τον φούρνο ατμού πίεσης σας, όταν θέλετε να τον πουλήσετε ή όταν θέτετε σε λειτουργία έναν μεταχειρισμένο φούρνο ατμού πίεσης. Μόνο έτσι διασφαλίζεται η διαγραφή όλων των προσωπικών δεδομένων και ότι ο προκάτοχος δεν μπορεί πλέον να έχει πρόσβαση στον φούρνο ατμού πίεσης.
- Ρύθμιση  
Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν δεν υπάρχει ακόμα καμία σύνδεση σε δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση σε δίκτυο WLAN, για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home.


## τηλεχειρισμός

Εάν έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή Miele στην κινητή τερματική συσκευή σας, διαθέτετε το σύστημα Miele@home και έχετε ενεργοποιήσει τον τηλεχειρισμό (ενεργό), μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία MobileStart και π.χ. να προβάλετε οδηγίες σχετικά με την εξέλιξη διαδικασιών μαγειρέματος του φούρνου ατμού ή και να τερματίσετε μια διαδικασία μαγειρέματος που βρίσκεται σε εξέλιξη.


Στη δικτυωμένη αναμονή ο φούρνος ατμού απαιτεί ισχύ έως 2 W.

### Ενεργοποίηση MobileStart

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

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

Ο άμεσος χειρισμός στον φούρνο ατμού προηγείται του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής.

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

## RemoteUpdate

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

Μέσω του RemoteUpdate μπορεί να επικαιροποιηθεί το λογισμικό του φούρνου ατμού σας. Εάν υπάρχει διαθέσιμη αναβάθμιση για τον φούρνο ατμού σας, τότε αυτή φορτίζεται αυτόματα από τον φούρνο ατμού. Η εγκατάσταση της αναβάθμισης δεν πραγματοποιείται αυτόματα, αλλά πρέπει να ξεκινήσει μη αυτόματα από εσάς.

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

### Έναρξη λειτουργίας/διακοπή λειτουργίας

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

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



## Διεξαγωγή του RemoteUpdate

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

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

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

Εάν δεν επιθυμείτε να εγκαταστήσετε την αναβάθμιση, τότε απενεργοποιείτε το RemoteUpdate.

Η αναβάθμιση μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά.

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

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

## Έκδοση software

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

## εκθεσιακή επίδειξη

Αυτή η λειτουργία προσφέρει στο εμπόριο τη δυνατότητα να παρουσιάζει τον φούρνο ατμού χωρίς θέρμανση. Δεν χρειάζεστε αυτή τη ρύθμιση για ιδιωτική χρήση.

## εκθεσιακή ρύθμιση

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

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

## εργοστασιακές ρυθμίσεις

- ρυθμίσεις συσκευής  
Όλες οι ρυθμίσεις επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.
- ατομικά προγράμματα  
Όλα τα ατομικά προγράμματα διαγράφονται.
- προτεινόμενες θερμοκρασίες  
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

# χρονόμετρο

## Χρήση της λειτουργίας χρο- νόμετρο

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το χρο-  
νόμετρο για να παρακολουθήσετε ξεχω-  
ριστές διαδικασίες, π.χ. για το βράσιμο  
αυγών.

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

- Μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονόμε-  
τρο για 59 λεπτά και 59 δευτερόλε-  
πτα στο μέγιστο.

## Ρύθμιση χρονομέτρου

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη |  
QuickTouch | μη ενεργό, ενεργοποιείτε  
τον φούρνο ατμού για να σταματήσετε  
το χρονόμετρο. Ο χρόνος του χρονο-  
μέτρου που τρέχει εμφανίζεται τότε με  
απενεργοποιημένο το φούρνο ατμού.

Παράδειγμα: θέλετε να βράσετε αυγά  
και ρυθμίζετε το χρονόμετρο για 6 λε-  
πτά και 20 δευτερόλεπτα.

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ☺.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδι-  
κασία μαγειρέματος, επιλέγετε χρο-  
νόμετρο.

Εμφανίζεται η προτροπή ρύθμι-  
ση 00:00 λεπτ.

- Με την περιοχή περιήγησης ρυθμίζετε  
06:20.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο αποθηκεύεται.

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

Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδι-  
κασία μαγειρέματος, εμφανίζονται  $\Delta$  και  
το χρονόμετρο που τρέχει στο κάτω  
μέρος.

Όταν βρίσκεστε σε ένα μενού, το χρο-  
νόμετρο τρέχει στο φόντο.

Μετά τη λήξη του χρονομέτρου αναβο-  
σβήνει το  $\Delta$ , ο χρόνος μετριέται ανοδι-  
κά και ηχεί ένα σήμα.

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ☺.
- Επιβεβαιώνετε με OK, εφόσον απαι-  
τείται.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενερ-  
γοποιούνται.

## Αλλαγή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ☺.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδι-  
κασία μαγειρέματος, επιλέγετε χρο-  
νόμετρο.
- Επιλέγετε αλλαγή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

- Αλλάζετε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με OK.










Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύε-  
ται.

### Διαγραφή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ☺.
- Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μία διαδικασία μαγειρέματος, επιλέγετε χρο-  
νόμετρο.
- Επιλέγετε διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

## Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
Τρόποι λειτουργίας		
μαγείρεμα στον ατμό 	100 °C	40–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
ζέσταμα 	100 °C	80–100 °C
ατομικά προγράμματα 		
απόψυξη 	60 °C	50–60 °C
αφαίρεση αλάτων 		
αυτόματα προγράμμ. 		
άλλα 		
ζεμάτισμα	–	–
Μαγείρεμα μενού	–	–
κονσερβοποίηση	90 °C	80–100 °C
αποστείρωση σκευών	–	–
Φούσκωμα ζύμης	–	–
ECO - μαγείρεμα στον ατμό	100 °C	40–100 °C
Ρυθμίσεις 		
Ώρες λειτουργίας		

- Θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

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.
- Επιλέγετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Εμφανίζεται ο τρόπος λειτουργίας και η προτεινόμενη θερμοκρασία.

- Αν χρειάζεται, αλλάζετε την προτεινόμενη θερμοκρασία.


Η προτεινόμενη θερμοκρασία γίνεται αποδεκτή εντός λίγων δευτερολέπτων. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία μεταγενέστερα μέσω του πλήκτρου αφής ↵.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Στην οθόνη εμφανίζονται η απαιτούμενη και 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.

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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτού ατμού.


Κατά το άνοιγμα της πόρτας μπορεί να βγει πολύς καυτός ατμός. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από τον ατμό. Πηγαίστε ένα βήμα πιο πίσω και περιμένετε, μέχρι να διαλυθεί ο καυτός ατμός.

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

# Χειρισμός

## 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 εμφανιστεί έλλειψη νερού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η προτροπή, να προσθέσετε πόσιμο νερό.

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

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.

## Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ↵.

Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας μπορούν να εμφανιστούν οι εξής ρυθμίσεις:



- θερμοκρασία
- χρόνος μαγειρέματος

## Αλλαγή τιμών και ρυθμίσεων

- Επιλέγετε την επιθυμητή τιμή ή την επιθυμητή ρύθμιση και επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Αλλάζετε την τιμή ή τη ρύθμιση και επιβεβαιώνετε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με τις αλλαγμένες τιμές και ρυθμίσεις.

## Αλλαγή θερμοκρασίας

Μπορείτε να ρυθμίσετε την προτεινόμενη θερμοκρασία μέσω της διαδρομής  | Ρυθμίσεις  | προτεινόμενες θερμοκρασίες μόνιμα σύμφωνα με τις προσωπικές σας συνήθειες χρήσης.

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ↵.
- Επιλέγετε θερμοκρασία και επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Αλλάζετε την απαιτούμενη θερμοκρασία μέσω της περιοχής περιήγησης.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζει με την αλλαγμένη απαιτούμενη θερμοκρασία.

# Χειρισμός

## Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος

Το αποτέλεσμα μαγειρέματος μπορεί να επηρεαστεί αρνητικά, αν μεταξύ της τοποθέτησης του φαγητού και του χρονικού σημείου έναρξης μεσολαβήσει ένα μεγαλύτερο χρονικό διάστημα. Τα φρέσκα τρόφιμα μπορεί να αποκτήσουν χρωματικές αλλοιώσεις ή ακόμη και να χαλάσουν. Επιλέγεται έναν κατά το δυνατό σύγνομο χρόνο μέχρι την έναρξη της διαδικασίας μαγειρέματος.

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

Με την εισαγωγή του διάρκειας μαγειρέματος, έτοιμο στις ή του έναρξης στις μέσω του πλήκτρου αφής ☺ μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος, ή να την ενεργοποιήσετε και να την απενεργοποιήσετε.

- διάρκεια μαγειρέματος

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

- έτοιμο στις

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

- έναρξη στις

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

■ Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ☺.

■ Ρυθμίστε τους επιθυμητούς χρόνους.

■ Επιβεβαιώστε πατώντας OK.

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

**Συμβουλή:** Μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος ακόμα και απευθείας μέσω της περιοχής περιήγησης.

Ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά να μετρά μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.



Αν μαγειρεύατε με μια θερμοκρασία από 80 °C περίπου, στην οθόνη εμφανίζεται λίγο πριν τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος μείωση ατμού και η πόρτα ανοίγει αυτόματα αφήνοντας ένα μικρό κενό.

■ Περιμένετε, μέχρι να σβήσει το μείωση ατμού, πριν ανοίξετε την πόρτα και αφαιρέσετε το φαγητό από τον φούρνο.



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



## Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος



- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέγετε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιβεβαιώνετε με OK.
- Επιλέγετε το αλλαγή, αν χρειάζεται.
- Αλλάζετε τον ρυθμισμένο χρόνο.
- Επιβεβαιώνετε με OK.
- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής , για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, διαγράφονται όλες οι ρυθμίσεις.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Μπορείτε να αλλάξετε τον χρόνο μαγειρέματος και απευθείας από την περιοχή περιήγησης.

## Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

Στους τρόπους λειτουργίας μαγείρεμα στον ατμό , Sous-vide  και ECO - μαγείρεμα στον ατμό μπορείτε να διαγράψετε τον χρόνο μαγειρέματος.

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέγετε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιβεβαιώνετε με OK.
- Επιλέγετε το διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.
- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής , για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Εάν διαγράψετε το χρόνο μαγειρέματος, διαγράφονται και οι ρυθμισμένοι χρόνοι για έτοιμο στις και έναρξη στις.


Εάν διαγράψετε το έτοιμο στις ή το έναρξη στις, ξεκινά η διαδικασία μαγειρέματος με τον ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Μπορείτε να διαγράψετε τον χρόνο μαγειρέματος και απευθείας από την περιοχή περιήγησης.


## 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. Πηγαίστε 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 σφυρίγματος.

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.

### Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Διακόπτετε μια διαδικασία μαγειρέματος μέσω του πλήκτρου αφής του τρόπου μαγειρέματος που ανάβει πορτοκαλί ή μέσω του πλήκτρου αφής ↵.

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

Μέσω του πλήκτρου αφής του τρόπου λειτουργίας επιστρέφετε στη συνέχεια στο βασικό μενού.

### Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος χωρίς ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

- **Η:** Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ↵.
- Επιλέγετε διακοπή διαδικασίας.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

### Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος με ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Εμφανίζεται το Διακοπή διαδικασίας;

- Επιλέγετε *ναι*.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.
- **Η:** Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ↵.
- Επιλέγετε διακοπή διαδικασίας.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Επιλέγετε *ναι*.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

# Σημαντικά και αξιοσημείωτα

Στο κεφ. «Σημαντικά και αξιοσημείωτα» θα βρείτε γενικές υποδείξεις. Αν πρέπει να λάβετε υπόψη σας κάποιες ιδιαίτερο-ρότητες 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 μαγείρεμά τους. Τα τρόφιμα εξάλλου διατηρούν το φρέσκο, φυσικό τους χρώμα.

## Σκεύη

### Σκεύη μαγειρέματος

Στον φούρνο ατμού εσωκλείονται σκεύη μαγειρέματος από ανοξείδωτο ατσάλι. 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 χονδρά 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.

## 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. Αφήνεται κατά το δυνατόν ένα επίπεδο κενό ανάμεσα στα σκεύη.

Τοποθετείτε τα σκεύη και τη σχάρα 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 - μαγείρεμα στον ατμό

Για μαγείρεμα στον ατμό με εξοικονόμηση ενέργειας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας ECO - μαγείρεμα στον ατμό. Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται κυρίως για το μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών.

Συνιστούμε τους χρόνους μαγειρέματος και τις θερμοκρασίες από τους πίνακες στο κεφάλαιο «Μαγείρεμα στον ατμό».

Αν χρειαστεί, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα.

Κατά την παρασκευή αμυλούχων τροφών π.χ. πατατών, ρυζιού και ζυμαρικών, να χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση τον τρόπο λειτουργίας μαγείρεμα στον ατμό .

## Ρύθμιση

άλλα  | ECO - μαγείρεμα στον ατμό

## 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.

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

## 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 σφιχτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα:

περίπου 17 λεπτά


πατάτες σφιχτές στο βράσιμο, κομμένες στη μέση:

περίπου 20 λεπτά

### Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | λαχανικά | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

## Μαγείρεμα στον ατμό

Λαχανικά	🕒 [Λεπτά]
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 σφιχτές στο βράσιμο, καθαρισμένες ολόκληρες	27–29
κομμένες στη μέση	21–22
κομμένες στα τέσσερα	16–18
Πατάτες μέτρια σφιχτές στο βράσιμο, καθαρισμένες ολόκληρες	25–27
κομμένες στη μέση	19–21
κομμένες στα τέσσερα	17–18
Πατάτες μαλακές στο βράσιμο, καθαρισμένες ολόκληρες	26–28
κομμένες στη μέση	19–20
κομμένες στα τέσσερα	15–16
Ρέβα, κομμένη σε ραβδάκια	6–7
Κολοκύθα, σε κύβους	2–4
Καλαμπόκι	30–35
Σέσκουλα, κομμένα	2–3



## Μαγείρεμα στον ατμό

Λαχανικά	🕒 [λεπτά]
Πιπεριά, σε κύβους ή σε λωρίδες	2
Πατάτες βραστές με τη φλούδα, σφιχτές 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

# Μαγείρεμα στον ατμό

---

## 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.


## 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 διατηρήσουν 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

αυτόματα προγράμμ.  | ψάρι | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. 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

## Κρέας

### Φρέσκα τρόφιμα

Προετοιμάζετε το κρέας, όπως συνήθως.

### Κατεψυγμένα προϊόντα

Αποψύχετε το κατεψυγμένο κρέας πριν από το μαγείρεμα (βλ. κεφάλαιο «Ειδικές 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 καταψύξετε για μελλοντική χρήση.
- Για να δημιουργηθεί ένας **δυνατός ζωμός** είναι κατάλληλο το κοτόπουλο για σούπα και το μπούτι βοδινό, το στήθος, η ωμοπλάτη και τα μοσχάρια 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

αυτόματα προγράμμ.  | κρέας | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. 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

## 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.

## Μαγειρικά σκεύη

Χρησιμοποιήστε ένα σκεύος χωρίς τρύπες. Μικρότερες ποσότητες ρυζιού (έως μια κούπα, περ. 50-150 g), μπορούν εναλλακτικά να μαγειρευτούν μέσα σε κατάλληλο ανοξείδωτο μπολ πάνω στη σχάρα.

## Προετοιμασία

Πριν από το μαγείρεμα, πλύντε το ρύζι. Όταν πλένετε το ρύζι μέσα σε σκεύος, αδειάζετε προσεκτικά το νερό.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Η απαιτούμενη ποσότητα υγρού υπολογίζεται με μια ζυγαριά ή με κούπες.


Όταν χρησιμοποιείτε κούπες, γεμίστε την επιθυμητή ποσότητα ρυζιού πρώτα σε μια κούπα και έπειτα ρίξτε το ρύζι στο σκεύος. Στη συνέχεια μετρήστε την απαραίτητη ποσότητα υγρού (βλέπε πίνακα) με την κούπα και προσθέστε την στο ρύζι.

Προσέξτε ώστε το ρύζι να κατανέμεται ομοιόμορφα μέσα στο σκεύος.

## Ρυθμίσεις



αυτόματα προγράμμ.  | ρύζι | ... |




ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

	 :	 [λεπτά]
<b>Μακρύκοκκο ρύζι</b>		
Ρύζι μπασμάτι	1 : 1,5	15
Ρύζι parboiled	1 : 1,5	23-25
Ρύζι με φλοιό	1 : 1,5	26-29
Ρύζι άγριο	1 : 1,5	26-29
<b>Κοντόκοκκο ρύζι</b>		
Ρυζόγαλο	1 : 2,5	30
Ριζότο	1 : 2,5	18-19

 :  Αναλογία ρυζιού και υγρού,  
 χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## 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


αυτόματα προγράμμ.  | δημητριακά | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. 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



## 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  $\frac{1}{3}$ .

### 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


αυτόματα προγράμμ.  | ζυμαρικά | ... |


ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. 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


# Μαγείρεμα στον ατμό

## 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


αυτόματα προγράμμ.  | ζυμαρικά | ... |


ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

 Χρόνος μαγειρέματος

## 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

αυτόματα προγράμμ.  | όσπρια | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. 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

## 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


αυτόματα προγράμμ.  | αυγά | ... |


ή

μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

	 [λεπτά]
<b>Μέγεθος S</b> μεγάτα μέτρια σφιχτά	3 5 9
<b>Μέγεθος M</b> μεγάτα μέτρια σφιχτά	4 6 10
<b>Μέγεθος L</b> μεγάτα μέτρια σφιχτά	5 6–7 12
<b>Μέγεθος XL</b> μεγάτα μέτρια σφιχτά	6 8 13

 Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## 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


αυτόματα προγράμμ.  | φρούτα | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. 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


αυτόματα προγράμμ.  | αλλαντικά | ... |


ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 90 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

 Χρόνος μαγειρέματος

## 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 στεγνά γίνονται. Κρατάτε τους χρόνους μαγειρέματος που δίνονται.

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

### Ρυθμίσεις



αυτόματα προγράμμ.  | γαρίδες | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα


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

 Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

# Μαγείρεμα στον ατμό

## 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



αυτόματα προγράμμ.  | μύδια, κυδώνια | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. 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 μενού – χειροκίνητα

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 μαγειρευμένα 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	

# Μαγείρεμα στον ατμό

---

## 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.

Σε αυτή την προστατευτική διαδικασία μαγειρέματος τα τρόφιμα μαγειρεύονται σε συσκευασία κενού αέρος αργά και σε χαμηλές, σταθερές θερμοκρασίες.

Μέσω του κενού αέρος δεν εξατμίζεται η υγρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος και διατηρούνται όλες οι θρεπτικές ουσίες και το άρωμα.

Το αποτέλεσμα είναι ομοιόμορφα μαγειρεμένα τρόφιμα με έντονη γεύση.

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα και ακέραια σε ποιότητα τρόφιμα.

Προσέχετε τους όρους υγιεινής καθώς και τη διατήρηση της αλυσίδας ψύξης.

Χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικές σακούλες κενού αέρος κατάλληλες για μαγείρεμα.

Μη μαγειρεύετε τρόφιμα μέσα στη συσκευασία πώλησής τους, π.χ. κατεψυγμένα τρόφιμα σε κενό αέρος, γιατί ίσως δεν έχει χρησιμοποιηθεί κατάλληλη σακούλα κενού αέρος.

Μη χρησιμοποιείτε τη σακούλα κενού αέρος πολλές φορές.

Δημιουργείτε κενό αέρος στο φαγητό αποκλειστικά με την ειδική συσκευή κενού αέρος τροφίμων.

### Σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση

Για να επιτύχετε ένα βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος, λάβετε υπόψη σας τις παρακάτω υποδείξεις:

- Χρησιμοποιείτε λιγότερα καρυκεύματα και μυρωδικά απ' ό,τι συνήθως, καθώς η επίδρασή τους στη γεύση του φαγητού είναι εντονότερη. Μπορείτε να μαγειρέψετε το φαγητό και χωρίς καρυκεύματα και να τα προσθέσετε μετά το μαγείρεμα.
- Αν προσθέσετε αλάτι, ζάχαρη και υγρά, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.
- Αν προσθέσετε όξινα στοιχεία, όπως λεμόνι ή ξύδι, το φαγητό γίνεται πιο σφικτό.
- Μην χρησιμοποιείτε αλκοόλ ή σκόρδο, γιατί μπορεί να δημιουργηθεί δυσάρεστη επίγευση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σακούλες κενού αέρος κατάλληλες για τον όγκο του φαγητού. Αν η σακούλα κενού αέρος είναι πολύ μεγάλη, μπορεί να παραμείνει μέσα πολλές αέρας.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε περισσότερα τρόφιμα σε μια σακούλα κενού αέρος, τοποθετήστε τα τρόφιμα το ένα δίπλα στο άλλο στη σακούλα.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε τρόφιμα ταυτόχρονα σε περισσότερες σακούλες κενού αέρος, τοποθετήστε τις σακούλες τη μία δίπλα στην άλλη επάνω στη σχάρα.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το πάχος του φαγητού.
- Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αν ανοίξετε την πόρτα, η διάρκεια μαγειρέματος αυξάνεται και μπορεί να έχετε διαφορετικό αποτέλεσμα.
- Οι θερμοκρασίες και οι χρόνοι μαγειρέματος για τις συνταγές sous-vide δεν μπορούν να εφαρμοστούν πάντα επακριβώς. Προσαρμόζετε αυτές τις ρυθμίσεις στον βαθμό μαγειρέματος που επιθυμείτε.
- Κατά το μαγείρεμα με χαμηλή θερμοκρασία και μεγάλο χρόνο μαγειρέματος μπορεί να αυξηθεί η συγκέντρωση νερού στον θάλαμο φούρνου. Το αποτέλεσμα μαγειρέματος δεν επηρεάζεται από αυτό.
- Σε υψηλή θερμοκρασία ή/και μεγάλο χρόνο μαγειρέματος μπορεί να υπάρξει έλλειψη νερού. Ελέγχετε ενδιάμεσα την ένδειξη στην οθόνη.


### Χρήσιμες συμβουλές

- Για να συντομεύσετε τους χρόνους προετοιμασίας, μπορείτε να σφραγίσετε σε κενό αέρος τα τρόφιμα 1–2 ημέρες πριν τη διαδικασία μαγειρέματος. Αποθηκεύετε τα σφραγισμένα σε κενό αέρος τρόφιμα στο ψυγείο στους 5 °C το ανώτερο. Για να διατηρηθεί η ποιότητα και η γεύση, τα τρόφιμα θα πρέπει να μαγειρεύονται μετά από 2 ημέρες το αργότερο.
- Καταψύχετε τα υγρά, π.χ. μαρινάδες, πριν δημιουργήσετε κενό αέρος, για να αποφύγετε να τρέξουν έξω από τη σακούλα κενού αέρος.
- Γυρίζετε προς τα έξω τις άκρες της σακούλας κενού αέρος που θα γεμίσετε. Έτσι θα έχετε καθαρότερη και άψογη συγκόλληση.
- Αν δεν θέλετε να καταναλώσετε το φαγητό αμέσως μετά το μαγείρεμα, το τοποθετείτε αμέσως σε νερό από παγάκια και το αφήνετε να κρυώσει εντελώς. Αποθηκεύετε το φαγητό στη συνέχεια στους 5 °C το ανώτερο. Έτσι διατηρείτε την ποιότητα και τη γεύση και αυξάνετε τη διάρκεια ζωής.  
**Εξαιρέση:** Καταναλώνετε το κρέας πουλερικών αμέσως μετά το μαγείρεμα.
- Κόβετε τη σακούλα κενού αέρος μετά το μαγείρεμα σε όλες τις πλευρές για να έχετε καλύτερη πρόσβαση στο φαγητό.
- Τσιγαρίζετε για πολύ σύντομο χρονικό διάστημα σε δυνατή φωτιά κρέας και στέρεα είδη ψαριού (π.χ. σολομό) πριν από το σερβίρισμα. Έτσι δημιουργείται άρωμα καψαλίσματος.
- Χρησιμοποιείτε τον ζωμό ή τη μαρινάδα από λαχανικά, ψάρι ή κρέας για την παρασκευή σάλτσας.
- Σερβίρετε το φαγητό σε προθερμασμένα πιάτα.

## Sous-vide

---

### Χρήση τρόπου λειτουργίας Sous-vide

- Ξεπλένετε το φαγητό με κρύο νερό και το στεγνώνετε.
- Τοποθετείτε το φαγητό σε μια σακούλα κενού αέρος και προσθέτετε, αν χρειάζεται, καρυκεύματα ή υγρό.
- Δημιουργείτε κενό αέρος στο φαγητό με έναν θάλαμο σφράγισης κενού αέρος.
- Τοποθετείτε τον δίσκο περισυλλογής στο επίπεδο στήριξης 1.
- Για ένα βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος τοποθετείτε τη σχάρα στο επίπεδο στήριξης 2.
- Τοποθετείτε το φαγητό που είναι σε κενό αέρος (αν είναι περισσότερες σακούλες τοποθετείτε τη μία δίπλα στην άλλη) επάνω στη σχάρα.
- Επιλέγετε Sous-vide .
- Αν χρειάζεται, αλλάζετε την προτεινόμενη θερμοκρασία.
- Επιβεβαιώνετε με OK.
- Αν χρειάζεται, κάνετε και άλλες ρυθμίσεις (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός»).

### Πιθανές αιτίες για κακό αποτέλεσμα

Η σακούλα κενού αέρος έχει ανοίξει:

- Το σημείο συγκόλλησης δεν ήταν καθαρό ή αρκετά σταθερό και άνοιξε.
- Η σακούλα καταστράφηκε από κάποιο αιχμηρό κόκκαλο.

Το φαγητό έχει αποκτήσει μια δυσάρεστη γεύση:

- Λανθασμένη αποθήκευση του φαγητού, η αλυσίδα ψύξης διακόπηκε.
- Στο φαγητό αναπτύχθηκαν μικρόβια πριν από τη διαδικασία κενού αέρος.
- τα υλικά (π.χ. καρυκεύματα) προστέθηκαν σε μεγάλες δόσεις.
- Η σακούλα ή το σημείο συγκόλλησης δεν ήταν άψογα.
- Το κενό ήταν πολύ αδύναμο.
- Το φαγητό δεν καταναλώθηκε ή δεν τοποθετήθηκε στο ψυγείο αμέσως μετά το μαγείρεμα.

Οι χρόνοι που δίνονται στους πίνακες είναι τιμές αναφοράς. Συνιστάται αρχικά να επιλέγετε τον μικρότερο χρόνο μαγειρέματος. Αν χρειαστεί, μπορείτε να συνεχίσετε το μαγείρεμα. Ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να μετράει αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Τρόφιμο	Προσθήκη από πριν		🌡️ [°C]	⌚ [λεπτά]
	Ζάχαρη	Αλάτι		
<b>Ψάρι</b>				
Μπακαλιάρος Ατλαντικού φιλέτο, πάχους 2,5 εκ.		x	54	35
Φιλέτο σολομού, πάχους 2-3 εκ.		x	52	30
Πεσκανδρίτσα φιλέτο		x	62	18
Ποταμολαύρακο φιλέτο, πάχους 2 εκ.		x	55	30
<b>Λαχανικά</b>				
Κουνουπίδι, ανθοί, μέτριοι έως μεγάλοι		x	85	40
Κολοκύθα Hokkaido, σε ραβδάκια		x	85	15
Ρέβα, σε φέτες		x	85	30
Σπαράγγια, άσπρα, ολόκληρα	x	x	85	22-27
Γλυκοπατάτες, σε φέτες		x	85	18
<b>Φρούτα</b>				
Ανανάς, σε ραβδάκια	x		85	75
Μήλα σε φέτες	x		80	20
Μικρές μπανάνες, ολόκληρες			62	10
Ροδάκινα, κομμένα στα δύο	x		62	25-30
Ραβέντι, σε κομμάτια			75	13
Δαμάσκηνα, κομμένα στα δύο	x		70	10-12
<b>Λοιπά</b>				
Φασόλια, άσπρα, μουλιασμένα σε αναλογία 1 : 2 (φασόλια : υγρό)		x	90	240
Γαρίδες μεγάλες, χωρίς κέλυφος και καθαρισμένες		x	56	19-21
Αυγό κότας, ολόκληρο			65-66	60
Χτένια, καθαρισμένα			52	25
Κρεμμύδια εσαλότ, ολόκληρα	x	x	85	45-60

🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος μαγειρέματος

## Sous-vide

Τρόφιμο	Προσθήκη από πριν		🌡️ [°C]		⌚ [Λεπτά]
	Ζάχαρη	Αλάτι	μέτριο*	καλοψημένο*	
<b>Κρέας</b>					
Πάπια στήθος, ολόκληρο		x	66	72	35
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλο			58	62	50
Βοδινή μπριζόλα φιλέτο, πάχους 4 εκ.			56	61	120
Βοδινή μπριζόλα ισχίο, πάχους 2,5 εκ.			56	–	120
Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο		x	63	67	60

🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος μαγειρέματος

\* Βαθμός ψησίματος

Ο βαθμός ψησίματος «καλοψημένο» αντιστοιχεί σε έναν βαθμό ψησίματος με υψηλότερη θερμοκρασία πυρήνα απ' ότι το «μέτριο», όμως δεν σημαίνει καλά ψημένο με την κλασική έννοια του όρου.



## Ξαναζέσταμα

Ζεσταίνετε λαχανικά, όπως ρέβα και κουνουπίδι μόνο σε συνδυασμό με μια σάλτσα. Χωρίς σάλτσα μπορεί να αποκτήσουν με το ξαναζέσταμα μια δυσάρεστη ιδιάζουσα γεύση και ένα γκρι-καφετί χρώμα.

Τρόφιμα με σύντομο χρόνο μαγειρέματος στα οποία ο βαθμός μαγειρέματος αλλάζει κατά το ξαναζέσταμα, π.χ. ψάρι, δεν είναι κατάλληλα για ξαναζέσταμα.

## Προετοιμασία

Τοποθετείτε τα μαγειρεμένα τρόφιμα απευθείας μετά τη διαδικασία μαγειρέματος σε νερό από παγάκια για περίπου 1 ώρα. Το γρήγορο κρύωμα εμποδίζει το υπερβολικό μαγείρεμα των τροφίμων. Έτσι διατηρείται η βέλτιστη κατάσταση μαγειρέματος.

Στη συνέχεια αποθηκεύετε τα τρόφιμα στο ψυγείο στους 5 °C το ανώτερο.

Λάβετε υπόψη σας ότι η ποιότητα των τροφίμων φθίνει, όσο περισσότερο αυτά μαγειρεύονται.

Συνιστούμε πριν το ξαναζέσταμα να μην αποθηκεύετε τα τρόφιμα για περισσότερο από 5 ημέρες στο ψυγείο.

## Ρυθμίσεις

Sous-vide 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος: βλ. πίνακα

# Sous-vide

## Ξαναζέσταμα στον τρόπο λειτουργίας Sous-vide

Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί. Εφόσον απαιτείται μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο. Ο χρόνος αρχίζει να μετράει αφού επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Τρόφιμα	🌡️ [°C]		⌚ <sup>2</sup> [Λεπτά]
	μέτριο <sup>1</sup>	καλοψημένο <sup>1</sup>	
<b>Κρέας</b>			
Αρνίσια πλάτη με κόκκαλο	58	62	30
Βοδινή μπριζόλα φιλέτο, πάχους 4 εκ.	56	61	30
Βοδινή μπριζόλα ισχίο, πάχους 2,5 εκ.	56	–	30
Χοιρινό φιλέτο, ολόκληρο	63	67	30
<b>Λαχανικά</b>			
Κουνουπίδι, ανθοί, μέτριοι έως μεγάλοι <sup>3</sup>	85		15
Ρέβα, σε φέτες <sup>3</sup>	85		10
<b>Φρούτα</b>			
Ανανάς, σε ραβδάκια	85		10
<b>Λοιπά</b>			
Φασόλια, άσπρα, μουλιασμένα σε αναλογία 1 : 2 (φασόλια : υγρό)	90		10
Κρεμμύδια εσαλότ, ολόκληρα	85		10

🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος


<sup>1</sup> Βαθμός ψησίματος

Ο βαθμός ψησίματος «καλοψημένο» αντιστοιχεί σε έναν βαθμό ψησίματος με υψηλότερη θερμοκρασία πυρήνα απ' ό,τι το «μέτριο», όμως δεν σημαίνει καλά ψημένο με την κλασική έννοια του όρου.

<sup>2</sup> Οι χρόνοι ισχύουν για τρόφιμα που είναι σε κενό αέρος, με μια αρχική θερμοκρασία 5°C περίπου (θερμοκρασία ψυγείου).

<sup>3</sup> Ξαναζεσταίνετε μόνο τα μαγειρεμένα σε σάλτσα.

## Ζέσταμα

Για το ζέσταμα των τροφίμων που έχουν μαγειρευτεί με τη λειτουργία Sous-vide χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας Sous-vide  (βλ. κεφάλαιο «Sous-vide», ενότητα «Ξαναζέσταμα»).

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.

## Σκεύη

Τις μικρές ποσότητες μπορείτε να ζεσάνετε σε ένα πιάτο, τις μεγαλύτερες ποσότητες ζεσταίνετε σε σκεύος μαγειρέματος.

## 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. Εξαιρέση 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 σχάρα ή σε ένα δοχείο μαγειρέματος.

## Ρυθμίσεις

ζέσταμα 

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος: βλ. 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

## Άλλες εφαρμογές

Τρόφιμα	⌚* [λεπτά]
Σούπα κονσομέ	2-3
Φαγητά κατσαρόλας	4-5


⌚ Χρόνος

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

# Άλλες εφαρμογές

## 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 ζυματά 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 στρώχνετε 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

απόψυξη 

ή

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.

## Ρυθμίσεις

άλλα  | ζεμάτισμα

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος ζεματίσματος: 1 λεπτό


## Μαγείρεμα μενού – αυτόματα

Κατά το αυτόματο μαγείρεμα μενού μπορείτε να συνδυάσετε σε ένα μενού έως 3 διαφορετικά τρόφιμα, π.χ. ψάρι με ρύζι και λαχανικά.

Για το μαγείρεμα μενού, τα τρόφιμα τοποθετούνται στον θάλαμο φούρνου με χρονική καθυστέρηση ώστε να είναι έτοιμα μαγειρεμένα στον ίδιο χρόνο. Η επιλογή των τροφίμων μπορεί να πραγματοποιηθεί εδώ με τυχαία σειρά, διότι ο φούρνος ατμού τα ταξινομεί αυτόματα ανάλογα με τη διάρκεια του χρόνου μαγειρέματος και σας δείχνει τότε πρέπει να τοποθετηθεί το κάθε τρόφιμο στον φούρνο.

Οι λειτουργίες έτοιμο στις και έναρξη στις δεν προσφέρονται στο μαγείρεμα μενού.

## Χρήση ειδικής εφαρμογής Μαγείρεμα μενού

- Επιλέξτε άλλα  | Μαγείρεμα μενού.
- Επιλέξτε το επιθυμητό τρόφιμο και επιβεβαιώστε.

Ανάλογα με το τρόφιμο θα πρέπει να ορίσετε το μέγεθος, το βάρος και τον βαθμό μαγειρέματος.

- Επιλέξτε τις επιθυμητές τιμές και επιβεβαιώστε.
- Για να προσθέσετε ένα ακόμη τρόφιμο, επιλέξτε Προσθήκη τροφίμων και συνεχίστε όπως και με το πρώτο τρόφιμο.
- Επαναλάβετε τη διαδικασία ενδεχομένως και για το τρίτο τρόφιμο.

## Άλλες εφαρμογές

Μετά την επιβεβαίωση της επιλογής Έναρξη μαγείρεμα μενού, θα σας ζητηθεί να τοποθετήσετε στον θάλαμο του φούρνου το τρόφιμο με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

- Εάν μαγειρεύετε τρόφιμα που στάζουν ή αφήνουν χρώμα σε τρυπητά σκεύη μαγειρέματος, τοποθετήστε τα μέσα στον φούρνο ακριβώς πάνω από τη λεκάνη συλλογής ή το ταψί πυρέξ (ανάλογα με το μοντέλο). Έτσι αποφεύγετε τη μεταφορά οσμών ή τις δυσχρωμίες από το υγρό που στάζει.

Μετά τη λήξη της προθέρμανσης, ο φούρνος ατμού σας δείχνει σε ποια χρονική στιγμή πρέπει να τοποθετήσετε στον φούρνο το επόμενο τρόφιμο. Όταν φτάσει αυτή η χρονική στιγμή, ηχεί ένα σήμα.

Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται ενδεχομένως και για το τρίτο τρόφιμο.

Μπορείτε επίσης να συνδυάσετε σε ένα μενού τρόφιμα που δεν αναφέρονται. Περισσότερες πληροφορίες σχετικά θα βρείτε στο κεφάλαιο «Μαγείρεμα στον ατμό», ενότητα «Μαγείρεμα μενού – Χειροκίνητα».

## 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 στραγγίξουν. 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 «Ειδικές 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.

## 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 ζωμό 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 κρυσώσουν αργά.


## Τρόφιμα, κονσερβοποίηση

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

## Ρυθμίσεις

άλλα  | κονσερβοποίηση

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος κονσερβοποίησης: βλ. 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 βάση 1,0 λίτρου. Για βάση 0,5 λίτρου μειώνεται ο χρόνος κατά 15 λεπτά, για βάση 0,25 λίτρου κατά 20 λεπτά.


## 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

άλλα  | αποστείρωση σκευών

Χρόνος: 1 λεπτό έως 10 ώρες

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

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

άλλα  | Φούσκωμα ζύμης

Χρόνος: σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 40 °C

Χρόνος: σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής


## Άλλες εφαρμογές

---


### Ζέσταμα υγρών πετσετών

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

### Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | ζέσταμα υγρών πετσετών

ή

μαγείρεμα στον ατμό 


Θερμοκρασία: 70 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 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 ζελατίνα** σε μια λεκάνη και προσθέτετε τόσο νερό, όσο περιγράφεται στη συσκευασία.
- Σκεπάζετε το σκεύος και το τοποθετείτε επάνω στη σχάρα.

### Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο ζελατίνας

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 90 °C


Χρόνος μαγειρέματος: 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

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | ρευστοποίηση μελιού

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

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

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο σοκολάτας

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 65 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 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 (σύνηνη διάρκεια αποθήκευσης).

Για την παρασκευή γιαουρτιού είναι κατάλληλο το όχι 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' όη 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

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | παρασκευή γιαουρτιού

ή

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

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο μπέικον

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C


Χρόνος μαγειρέματος: 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

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | άχνισμα κρεμμυδιών

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά

# Άλλες εφαρμογές

---

## 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 βύσσινα, 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 αναμείξετε 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 100–150γρ. 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   
Θερμοκρασία: 100°C  
Χρόνος: 40-70 λεπτά

## 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   
Θερμοκρασία: 100 °C  
Χρόνος: βλ. 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

αυτόματα προγράμμ.  | φρούτα | μήλα | ολόκληρα

ή

μαγείρεμα στον ατμό 


Θερμοκρασία: 50 °C

Χρόνος κονσερβοποίησης: 5 λεπτά

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

- 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 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά


## Ώρες λειτουργίας

Επιλέγοντας το στοιχείο άλλα  | Ώρες λειτουργίας μπορείτε να εμφανίσετε τον συνολικό αριθμό ωρών λειτουργίας του φούρνου ατμού.

# Αυτόματα προγράμματα

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

## Κατηγορίες

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

## Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

■ Επιλέγετε αυτόματα προγράμμι. .


Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.

■ Επιλέγετε την επιθυμητή κατηγορία (π.χ. ψάρι).

Εμφανίζονται τα διαθέσιμα στην επιλεγμένη κατηγορία αυτόματα προγράμματα.

■ Επιλέγετε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.

■ Ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη.

**Χρήσιμη συμβουλή:** Με το  πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να προβάλετε πληροφορίες για την τοποθέτηση του φαγητού.

## Υποδείξεις για τη χρήση

- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος, αφήνετε τον θάλαμο φούρνου πρώτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού ξεκινήσετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.
- Τα στοιχεία βάρους βασίζονται στο βάρος ανά τεμάχιο. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα ένα τεμάχιο σολομού 250 g ή δέκα τεμάχια σολομού 250 g το καθένα.
- Ο βαθμός μαγειρέματος απεικονίζεται με μια μπάρα επτά τμημάτων. Μέσω της περιοχής περιήγησης μπορείτε να ρυθμίσετε τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος.
- Στην κατηγορία ρύζι, για τα προγράμματα μακρύκοκκου και κοντόκοκκου ρυζιού, έχετε επίσης την επιλογή Γενικά. Χρησιμοποιήστε αυτό το αυτόματο πρόγραμμα όταν θέλετε να μαγειρέψετε μακρύκοκκο ή κοντόκοκκο ρύζι για το οποίο δεν υπάρχει διαθέσιμο ξεχωριστό αυτόματο πρόγραμμα.
- Σε μερικά αυτόματα προγράμματα, το χρονικό σημείο έναρξης ή λήξης μπορεί να μετατεθεί μέσω της επιλογής έναρξη στις ή έτοιμο στις.

- Στο στοιχείο μενού εμφάνιση βημάτων μαγειρέματος, παρατίθενται τα επιμέρους βήματα μαγειρέματος του αυτόματου προγράμματος. Σε μερικά αυτόματα προγράμματα, έχετε επίσης το στοιχείο μενού Εμφάνιση ενεργειών. Οι απαραίτητες ενέργειες, π.χ. για την εισαγωγή του φαγητού ή την προσθήκη συστατικών, μπορούν να ενεργοποιηθούν μέσω του συγκεκριμένου στοιχείου μενού. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, οι ενέργειες μπορούν να εμφανίζονται μέσω του **i** πληροφορίες.
- Όταν βάζετε ένα φαγητό/γλυκό στον ζεστό φούρνο, προσέξτε κατά το άνοιγμα της πόρτας. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κάντε ένα βήμα πίσω και περιμένετε να διαλυθεί ο ατμός. Προσέξτε να μην έρθετε σε επαφή ούτε με τον καυτό ατμό, ούτε με τα καυτά τοιχώματα του θαλάμου φούρνου. Υπάρχει κίνδυνος ζεματίσματος και εγκαύματος.
- Αν μετά το τέλος ενός αυτόματου προγράμματος το φαγητό ή το γλυκό δεν έχει ψηθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέξτε παράταση μαγειρ.
- Τα αυτόματα προγράμματα μπορούν να αποθηκευτούν και ως ατομικά προγράμματα. Για να το κάνετε αυτό, μετά το τέλος ενός αυτόματου προγράμματος, επιλέξτε το κουμπί αφής **↶**.

## ατομικά προγράμματα

Μπορείτε να δημιουργήσετε και να αποθηκεύσετε έως 20 ατομικά προγράμματα.

- Μπορείτε να συνδυάσετε έως και 9 βήματα μαγειρέματος, για να περιγράψετε ακριβώς τη διάρκεια των αγαπημένων συνταγών σας ή των συνταγών που χρησιμοποιείτε συχνά. Σε κάθε βήμα μαγειρέματος επιλέγετε ρυθμίσεις, όπως π.χ. τρόπο λειτουργίας, θερμοκρασία και χρόνο μαγειρέματος.
- Μπορείτε να εισάγετε το όνομα του προγράμματος που αντιστοιχεί στη συνταγή σας.


Όταν επιλέξετε και ξεκινήσετε εκ νέου το πρόγραμμά σας, αυτό διεξάγεται αυτόματα.

Άλλες δυνατότητες για τη δημιουργία ατομικών προγραμμάτων:

- Μετά τη λήξη αποθηκεύετε ένα αυτόματο πρόγραμμα ή μία ειδική εφαρμογή ως ατομικό πρόγραμμα.
- Μετά τη λήξη αποθηκεύετε μια διαδικασία μαγειρέματος με ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος.

Στη συνέχεια εισάγετε ένα όνομα προγράμματος.

### Δημιουργία ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέγετε δημιουργία προγράμματος.

Μπορείτε τώρα να καθορίσετε τις ρυθμίσεις για το πρώτο βήμα μαγειρέματος.

Ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη:

- Επιλέγετε και επιβεβαιώνετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.
- Επιλέγετε ολοκληρ. βήματος μαγειρέματος.

Όλες οι ρυθμίσεις για το πρώτο βήμα μαγειρέματος έχουν καθοριστεί.

Μπορείτε να προσθέσετε και άλλα βήματα μαγειρέματος, π.χ. όταν μετά τον πρώτο τρόπο λειτουργίας πρέπει να χρησιμοποιηθεί και ένας άλλος ακόμα.

- Όταν είναι απαραίτητα περαιτέρω βήματα, επιλέγετε το προσθήκη βήματος μαγειρέματος και ενεργείτε όπως στο 1ο βήμα μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να ελέγξετε τις ρυθμίσεις ή να τις αλλάξετε μεταγενέστερα, επιλέγετε το εκάστοτε βήμα μαγειρέματος.


- Μόλις έχετε καθορίσει όλα τα απαραίτητα βήματα μαγειρέματος, επιλέγετε το αποθήκευση.
- Εισάγετε το όνομα του προγράμματος.
- Επιλέγετε το ✓.

Στην οθόνη εμφανίζεται η επιβεβαίωση, ότι το όνομα του προγράμματος αποθηκεύτηκε.

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Μπορείτε να ξεκινήσετε το αποθηκευμένο πρόγραμμα αμέσως ή αργότερα ή να αλλάξετε τα βήματα μαγειρέματος.


### Έναρξη ατομικών προγραμμάτων

- Σπρώχνετε το φαγητό στο φούρνο.
- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Επιλέγετε διεξαγωγή.

Ανάλογα με τις ρυθμίσεις προγράμματος εμφανίζονται τα εξής σημεία μενού:


- έναρξη αμέσως  
Το πρόγραμμα ξεκινά άμεσα. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται άμεσα σε λειτουργία.
- έτοιμο στις  
Καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να τελειώσει. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή, αυτόματα εκτός λειτουργίας,
- έναρξη στις  
Καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να ξεκινήσει. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή, αυτόματα εντός λειτουργίας.
- εμφάνιση βημάτων μαγειρέματος  
Εμφανίζεται η σύνοψη των ρυθμίσεών σας.
- Επιλέγετε το επιθυμητό σημείο του μενού.

Το πρόγραμμα ξεκινά αμέσως ή τη χρονική στιγμή που προγραμματίσατε.

- Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, επιλέγετε το πλήκτρο αφής .

### Αλλαγή βημάτων μαγειρέματος

Τα βήματα μαγειρέματος των αυτόματων προγραμμάτων τα οποία έχετε αποθηκεύσει σε ένα δικό σας όνομα, δεν μπορούν να αλλάξουν.

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέγετε το πρόγραμμα το οποίο επιθυμείτε να αλλάξετε.
- Επιλέγετε αλλαγή βημάτων μαγειρέματος.
- Επιλέγετε το βήμα μαγειρέματος, το οποίο επιθυμείτε να αλλάξετε ή προσθήκη βήματος μαγειρέματος, για να προσθέσετε ένα βήμα μαγειρέματος.
- Επιλέγετε και επιβεβαιώνετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.
- Εάν θέλετε να ξεκινήσετε ένα αλλαγμένο πρόγραμμα, χωρίς να το αλλάξετε, επιλέγετε ξεκινήστε το πρόγραμμα.
- Εάν αλλάξατε τις ρυθμίσεις, επιλέγετε αποθήκευση.

Στην οθόνη εμφανίζεται η επιβεβαίωση, ότι το όνομα του προγράμματος αποθηκεύτηκε.


- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το αποθηκευμένο πρόγραμμα έχει αλλάξει και μπορείτε να το ξεκινήσετε άμεσα ή με χρονική καθυστέρηση.

## ατομικά προγράμματα

---

### Αλλαγή ονόματος


- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέγετε το πρόγραμμα το οποίο επιθυμείτε να αλλάξετε.
- Επιλέγετε αλλαγή ονόματος.
- Αλλάζετε το όνομα προγράμματος.
- Επιλέγετε το ✓.

Στην οθόνη εμφανίζεται η επιβεβαίωση, ότι το όνομα του προγράμματος αποθηκεύτηκε.



- Επιβεβαιώνετε με OK.

Το πρόγραμμα έχει μετονομαστεί.

### Διαγραφή ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέγετε το πρόγραμμα, το οποίο επιθυμείτε να διαγράψετε.
- Επιλέγετε ακύρωση προγράμματος.
- Επιβεβαιώνετε τη ζήτηση με ναι.


Το πρόγραμμα έχει διαγραφεί.

Μπορείτε μέσω της διαδρομής άλλα  | Ρυθμίσεις  | εργοστασιακές ρυθμίσεις | ατομικά προγράμματα να διαγράψετε ταυτόχρονα όλα τα ατομικά προγράμματα.



## Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

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

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

<sup>4</sup> Επίπεδο(α) στήριξης, Θ<sup>2</sup> Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος μαγειρέματος

- 1 Σπρώχνετε τον δίσκο περισυλλογής ή το ταψί πυρέξ (ανάλογα με το μοντέλο) στο επίπεδο στήριξης 1.
- 2 Τοποθετείτε το δοκιμαστικό φαγητό στον κρύο θάλαμο φούρνου (πριν ξεκινήσει η προθέρμανση).
- 3 Βάζετε 2x DGGL 1/2-40L το ένα πίσω από το άλλο στο επίπεδο στήριξης.
- 4 Βάζετε κάθε φορά 2x DGGL 1/2-40L 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> (τρόπος λειτουργίας μαγείρεμα στον ατμό )

Δοκιμαστικό φαγητό	Σκεύη μαγειρέματος	Ποσότητα [γρ.]	 <sup>4</sup>	Θ <sup>2</sup> [°C]	Ύψος [εκ.]	⌚ [λεπτά]
Πατάτες σφιχτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα <sup>3</sup>	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Σολομός, κατεψυγμένος, μη αποψυγμένος	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Ανθοί μπρόκολου	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

<sup>4</sup> Επίπεδο στήριξης, Θ<sup>2</sup> Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος μαγειρέματος


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

## Καθαρισμός 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 κρυώσουν 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)
- 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 και περιποίηση

## 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

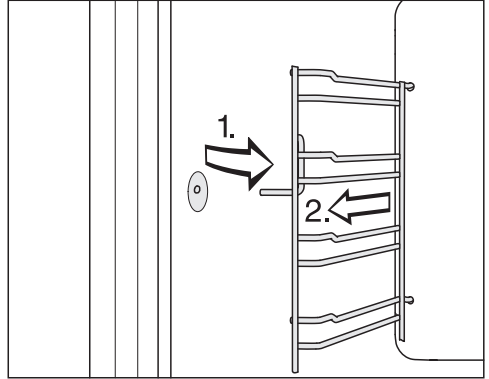
Όλα τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

## Καθαρισμός δίσκου περισυλλογής, σχάρας, σκευών

- Πλένετε και στεγνώνετε τον δίσκο περισυλλογής, τη σχάρα 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.

# Καθαρισμός και περιποίηση

## 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. χλωρίδια, 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 το χρονικό αυτό σημείο, στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός των διαδικασιών μαγειρέματος που απομένουν. Μετά την τελευταία διαδικασία μαγειρέματος που απομένει, η συσκευή μπλοκάρει.


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.

Οι λειτουργίες έναρξη στις και έτοιμο στις δεν προσφέρονται στην αφαίρεση αλάτων.

- Θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού και επιλέγετε αφαίρεση αλάτων .

Στην οθόνη εμφανίζεται η υπόδειξη Περιμένετε. Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων προετοιμάζεται. Αυτό μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις ολοκληρωθεί η προετοιμασία, θα σας ζητηθεί να γεμίσετε το δοχείο νερού.

- Γεμίζετε το δοχείο νερού μέχρι το μαρκάρισμα  με χλιαρό νερό και προσθέτετε 2 ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων της Miele.
- Περιμένετε μέχρι να διαλυθούν οι ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων.
- Τοποθετείτε το δοχείο νερού μέσα στη συσκευή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Εμφανίζεται ο χρόνος που απομένει. Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.

Μην θέσετε σε καμία περίπτωση εκτός λειτουργίας τη συσκευή πριν ολοκληρωθεί η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων, γιατί διαφορετικά πρέπει να ξεκινήσει η διαδικασία εκ νέου.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας πρέπει το δοχείο νερού να ξεπλυθεί και να γεμίσει με φρέσκο νερό δύο φορές.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
- Επιβεβαιώνετε κάθε φορά με OK.

Μετά την παρέλευση του υπόλοιπου χρόνου εμφανίζεται στην οθόνη το έτοιμο και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Θέτετε εκτός λειτουργίας τον φούρνο ατμού.
- Αφαιρείτε το δοχείο νερού και βγάξετε την προστασία υπερχειλίσης.
- Αδειάζετε και σκουπίζετε το δοχείο νερού.
- Αφήνετε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει.
- Στη συνέχεια σκουπίζετε τον θάλαμο φούρνου.
- Κλείνετε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει εντελώς.

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

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

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

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

### Ενδείξεις/μηνύματα οθόνης


Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
F44	Προέκυψε κάποια τεχνική βλάβη. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και ενεργοποιήστε τον ξανά μετά από μερικά λεπτά.</li><li>■ Αν το μήνυμα βλάβης συνεχίσει να εμφανίζεται, απευθυνθείτε στο Miele Service.</li></ul>
<b>Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα που δεν περιλαμβάνεται σε αυτόν τον πίνακα.</b>	Παρουσιάστηκε σφάλμα στο ηλεκτρονικό. <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>



### Απρόβλεπτη συμπεριφορά

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Ο θάλαμος φούρνου δεν θερμαίνεται επαρκώς.</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>■ Απενεργοποιείτε την εκθεσιακή ρύθμιση (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Εκθεσιακή επίδειξη»).</li> </ul>
	<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 τέτοιο 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>

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Οι λειτουργίες</b> <sup>έναρξη</sup> στις <b>και</b> <sup>έτοιμο</sup> στις <b>δεν</b> αναφέρονται.	<p>Η θερμοκρασία στον θάλαμο φούρνου είναι πολύ υψηλή, π.χ. μετά τη λήξη μιας διαδικασίας μαγειρέματος.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ανοίγετε την πόρτα και αφήνετε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει.</li></ul>
	<p>Στο αφαίρεση αλάτων οι λειτουργίες αυτές γενικά δεν προσφέρονται.</p>
<b>Τα πλήκτρα αφής δεν αντιδρούν.</b>	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη   QuickTouch   μη ενεργό. Αυτός είναι ο λόγος που δεν αντιδρούν τα πλήκτρα αφής όταν ο φούρνος ατμού είναι απενεργοποιημένος.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν. Αν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής πάντα, ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο ατμού, τότε επιλέξτε τη ρύθμιση οθόνη   QuickTouch   ενεργό.</li></ul>
	<p>Ο φούρνος ατμού δεν είναι συνδεδεμένος στο ηλεκτρικό δίκτυο.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ελέγξτε αν το βύσμα παροχής του φούρνου ατμού έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.</li><li>■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.</li></ul>
	<p>Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο σύστημα ελέγχου.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Πατήστε το πλήκτρο on/off , μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου η λειτουργία του φούρνου ατμού.</li></ul>

### Θόρυβοι

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Στη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση του μαγειρέματος με ατμό ακούγεται ένας θόρυβος (βουητό).</b>	Αυτός ο θόρυβος δεν υποδεικνύει δυσλειτουργία ή ελάττωμα στη συσκευή. Δημιουργείται κατά την άντληση και απάντληση του νερού.
<b>Μετά την απενεργοποίηση συνεχίζει να ακούγεται ένας ήχος τουρμπίνας.</b>	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.
<b>Όταν η συσκευή τεθεί πάλι σε λειτουργία, ακούγεται ένας ήχος σφυρίγματος.</b>	Όταν κλείσετε την πόρτα, ξεκινάει η εξισορρόπηση της πίεσης κατά την οποία μπορεί να δημιουργηθεί ένα ήχος σφυρίγματος. Αυτό δεν είναι βλάβη.

## Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

### Γενικά προβλήματα ή τεχνικές βλάβες

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<b>Ο φούρνος ατμού δεν τίθεται σε λειτουργία.</b>	<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>
<b>Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν λειτουργεί.</b>	<p>Η λάμπα είναι ελαττωματική.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Καλείτε το Miele Service, όταν πρέπει να αλλάξει η λάμπα.</li></ul>

Ανάλογα με το μοντέλο της συσκευής η Miele προσφέρει μια πλούσια γκάμα προϊόντων, όπως πρόσθετα εξαρτήματα και υλικά καθαρισμού και φροντίδας.

Αυτά τα προϊόντα μπορείτε να τα προμηθευτείτε εύκολα και από το ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele στη διεύθυνση: [www.miele-shop.gr](http://www.miele-shop.gr).

Τα προϊόντα αυτά μπορείτε να τα προμηθευτείτε από το τμήμα ανταλλακτικών της Miele (βλέπε στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης) και από τα καταστήματα πώλησης προϊόντων Miele.

### Σκεύη

Η Miele προσφέρει μία μεγάλη γκάμα σε σκεύη μαγειρέματος. Αυτά έχουν προσαρμοστεί τέλεια, ως προς τη λειτουργία και τις διαστάσεις τους, στις συσκευές της Miele. Αναλυτικές πληροφορίες για τα μεμονωμένα προϊόντα θα βρείτε στην ιστοσελίδα της Miele.

- τρυπητά σκεύη μαγειρέματος σε διάφορα μεγέθη
- σκεύη μαγειρέματος χωρίς τρύπες σε διάφορα μεγέθη

### Υλικά καθαρισμού και περιποίησης

- Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων (6 τεμάχια)
- Πανί από μικροΐνες για όλες τις χρήσεις για τον καθαρισμό δακτυλικών αποτυπωμάτων και εύκολων λεκέδων

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

### Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

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

### Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

### 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.

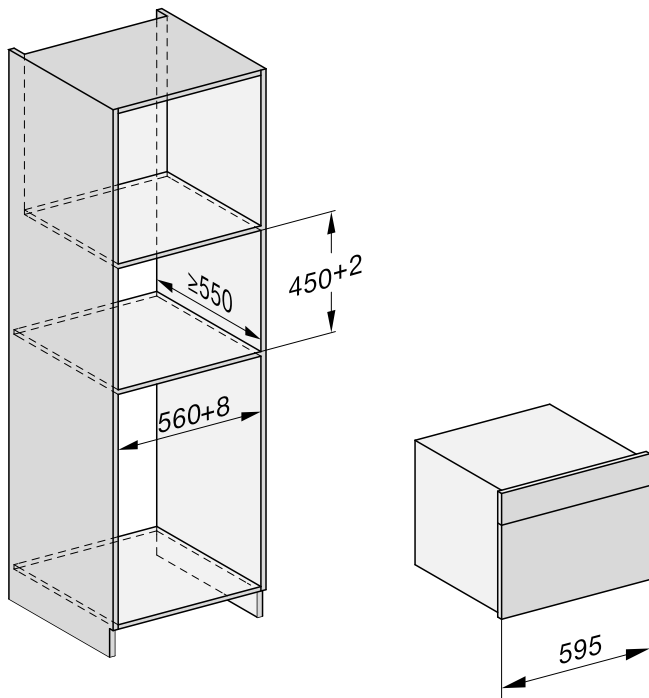
# Εγκατάσταση

## 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.

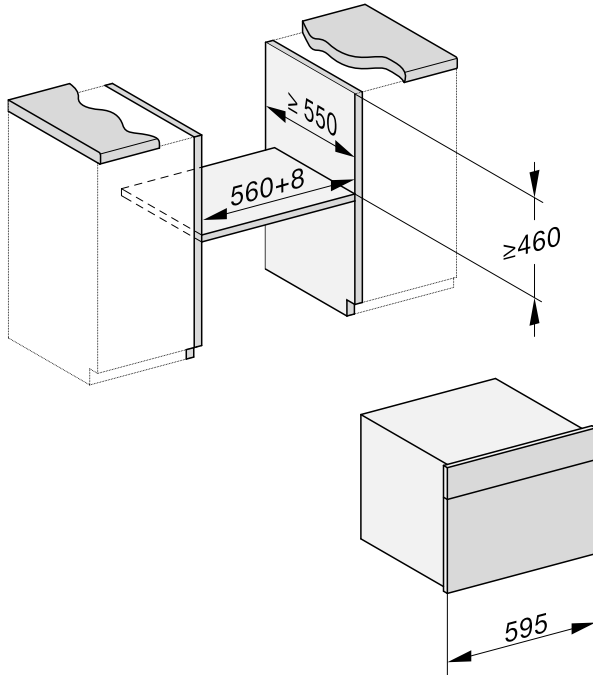




## Εντοιχισμός σε ένα ντουλάπι δαπέδου

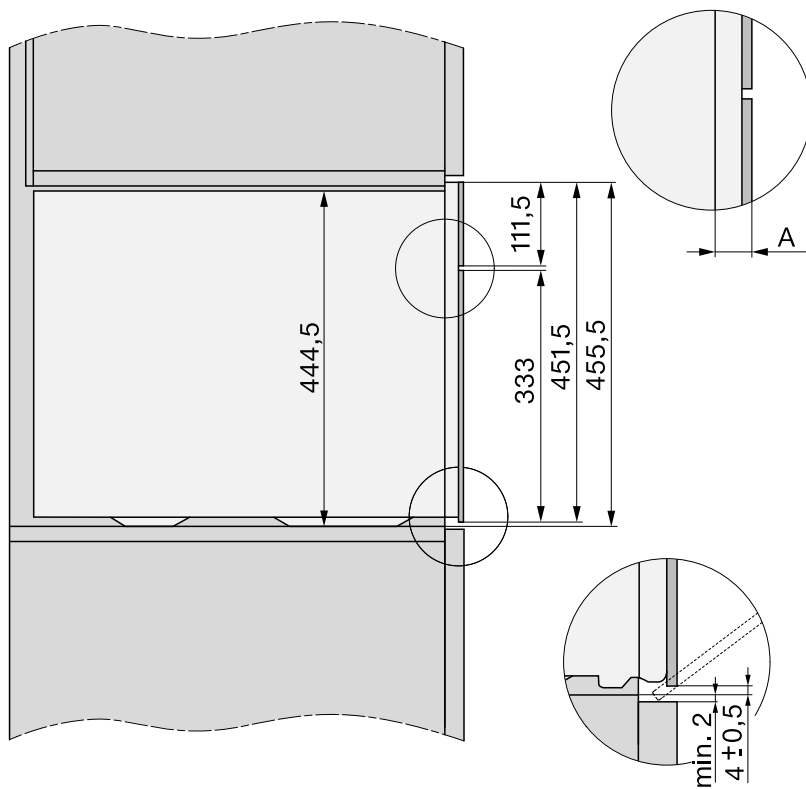
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.

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.



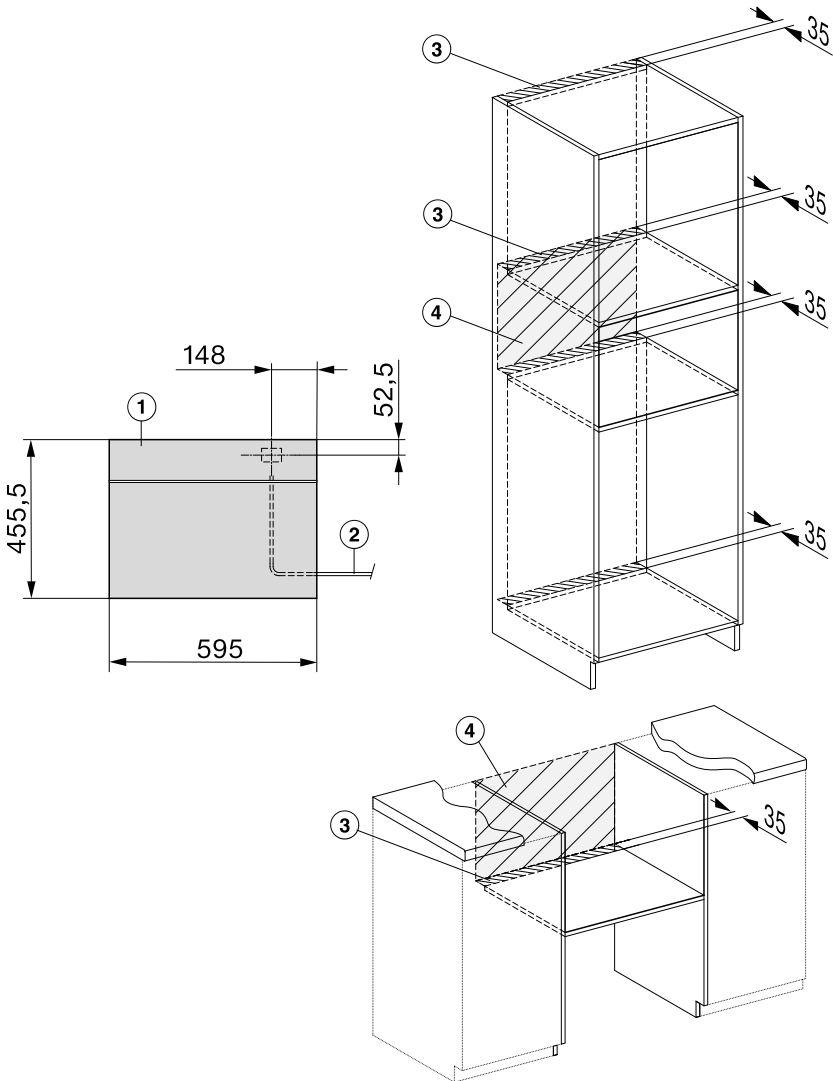
# Εγκατάσταση

## Πλαϊνή όψη



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

## 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.

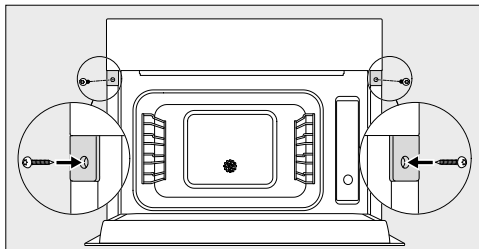
Η πόρτα μπορεί να πάθει ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο ατμού από τη λαβή της πόρτας.

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.

## Δήλωση πιστότητας

---

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

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

- Προϊόντα, λήψη, στη διεύθυνση [www.miele.gr](http://www.miele.gr)
- Service, ζήτηση πληροφοριών, οδηγίες χρήσης, στη διεύθυνση [www.miele.gr/domestic/customer-information-385.htm](http://www.miele.gr/domestic/customer-information-385.htm) με εισαγωγή της ονομασίας του προϊόντος ή του αριθμού κατασκευής

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

Μέγιστη ισχύς εκπομπής της μονάδας WLAN < 100 mW

## Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας

---

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

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









## ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

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

## ΕΠΙΠΛΑ ΚΟΥΖΙΝΑΣ

Συγκροτήματα επίπλων κουζίνας  
και όλοι οι τύποι εντοιχιζόμενων ηλεκτρικών συσκευών.

## ΕΠΑΓΓΕΛΜΑΤΙΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Επαγγελματική φροντίδα ψατισμού: 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 7440

el-GR

M.-Nr. 11 266 320 / 03