


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	15
Επισκόπηση	16
Φούρνος ατμού	16
Συνοδευτικά εξαρτήματα.....	17
Όργανα χειρισμού	18
Πλήκτρο on/off	19
Οθόνη	19
Πλήκτρα αφής	19
Σύμβολα	21
Αρχή χειρισμού	22
Επιλογή σημείου μενού.....	22
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής.....	22
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων	22
Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας	23
Καταχώρηση αριθμών.....	23
Ενεργοποίηση MobileStart	23
Περιγραφή λειτουργίας	24
Δοχείο νερού	24
Δίσκος περισυλλογής.....	24
Θερμοκρασία	24
Χρόνος μαγειρέματος	24
Θόρυβοι.....	25
Προθέρμανση	25
Φάση μαγειρέματος.....	25
Μείωση ατμού	25
Αρχική λειτουργία	26
Miele@home	26
Βασικές ρυθμίσεις	27
Καθαρισμός του φούρνου ατμού για πρώτη φορά.....	28
Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού	29
Ρυθμίσεις	30
Πίνακας ρυθμίσεων.....	30
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις».....	32
Γλώσσα 	32
Ώρα	32
οθόνη.....	33
ένταση ήχου.....	34

μονάδες μέτρησης.....	34
Διατήρηση θερμοκρασίας.....	35
Μείωση ατμού.....	35
προτεινόμε θερμοκρασίες.....	35
Σκληρότητα νερού.....	36
σύστημα ασφάλειας.....	37
Miele@home.....	38
τηλεχειρισμός.....	39
Ενεργοποίηση MobileStart.....	39
RemoteUpdate.....	39
Έκδοση software.....	40
εκθεσιακή επίδειξη.....	40
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	40
Χρονόμετρο.....	41
Βασικό μενού και υπομενού.....	43
Χειρισμός.....	44
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος.....	45
Αλλαγή θερμοκρασίας.....	45
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος.....	46
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	47
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	47
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος.....	48
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	48
Σημαντικά και αξιοσημείωτα.....	49
Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό.....	49
Σκεύη.....	49
Δίσκος περισυλλογής.....	49
Επίπεδο στήριξης.....	50
Κατεψυγμένα προϊόντα.....	50
Θερμοκρασία.....	50
Χρόνος μαγειρέματος.....	50
Μαγείρεμα με υγρά.....	50
Ατομικές συνταγές.....	50
Μαγείρεμα στον ατμό.....	51
ECO - μαγείρ στον ατμό.....	51
Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος.....	51
Λαχανικά.....	52
Ψάρι.....	55
Κρέας.....	58

Πίνακας περιεχομένων

Ρύζι.....	60
Δημητριακά.....	61
Μακαρόνια / Ζυμαρικά	62
Κροκέτες (Κιόβε)	63
Όσπρια, ξερά.....	64
Αυγά	66
Φρούτα	67
Αλλαντικά	67
Οστρακοειδή θαλασσινά.....	68
Μύδια, κυδώνια	69
Μαγείρεμα μενού.....	70
Άλλες εφαρμογές	72
Ζέσταμα.....	72
Απόψυξη.....	75
Ζεμάτισμα.....	78
Κονσερβοποίηση	78
Αποστείρωση σκευών	81
Φούσκωμα ζύμης.....	81
Ζέσταμα υγρών πετσετών	81
Λιώσιμο ζελατίνας.....	82
Ρευστοποίηση μελιού	82
Λιώσιμο σοκολάτας.....	82
Παρασκευή γιαουρτιού	83
Λιώσιμο μπέικον	84
Άχνισμα κρεμμυδιών	84
Παρασκευή χυμών	85
Ξεφλούδισμα τροφίμων.....	86
Διαδικασία συντήρησης μήλων	86
Παρασκευή Άιερστιχ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σούπες).....	86
Ώρες λειτουργίας	86
Αυτόματα προγράμματα	87
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων	87
Υποδείξεις για τη χρήση	87
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου.....	88
Καθαρισμός και περιποίηση	89
Ακατάλληλα καθαριστικά.....	90
Καθαρισμός πρόσοψης	90
Καθαρισμός θαλάμου φούρνου.....	91
Καθαρισμός του δοχείου νερού.....	92
Καθαρισμός εξαρτημάτων	92

Πίνακας περιεχομένων

Καθαρισμός ραγών στήριξης	92
Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού	93
Τι πρέπει να κάνετε, όταν...	95
Ενδείξεις/μηνύματα οθόνης	95
Απρόβλεπτη συμπεριφορά	96
Θόρυβοι.....	98
Γενικά προβλήματα ή τεχνικές βλάβες	98
Πρόσθετα εξαρτήματα	99
Service	100
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	100
Εγγύηση	100
Εγκατάσταση	101
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εντοιχισμό	101
Διαστάσεις εντοιχισμού.....	102
Εντοιχισμός σε ένα κολονάτο ντουλάπι.....	102
Εντοιχισμός σε ένα ντουλάπι δαπέδου.....	103
Πλαϊνή όψη.....	104
Σύνδεση και αερισμός	105
Εντοιχισμός φούρνου ατμού.....	106
Ηλεκτρολογική σύνδεση	107
Δήλωση πιστότητας	108
Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας	109

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 διαβάσετε και να ακολουθείτε το κεφάλαιο για την τοποθέτηση του φούρνου ατμού καθώς και τις υποδείξεις ασφαλείας.

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

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

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.

Υποδείξεις ασφαλείας

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.
- ▶ Πρέπει να κρατάτε μακριά από τη συσκευή παιδιά κάτω των 8 ετών, εκτός εάν βρίσκονται διαρκώς υπό την επιτήρησή σας.
- ▶ Παιδιά άνω των 8 ετών επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν τον φούρνο ατμού χωρίς επιτήρηση, μόνο όταν τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες σχετικά με τον φούρνο ατμού, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Τα παιδιά πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθος χειρισμού.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν ή να συντηρούν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Επιτηρείτε πάντα τα παιδιά που παίζουν κοντά στη συσκευή και μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με αυτή.
- ▶ Κίνδυνος ασφυξίας λόγω του υλικού συσκευασίας. Τα παιδιά μπορεί κατά το παιχνίδι να τυλιχτούν στο υλικό συσκευασίας (π.χ. μεμβράνη) ή να το βάλουν στο κεφάλι τους και πάθουν ασφυξία. Κρατάτε το υλικό συσκευασίας μακριά από τα παιδιά.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τον ατμό και τις καυτές επιφάνειες. Λάβετε υπόψη σας ότι το δέρμα των παιδιών είναι πολύ περισσότερο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες, απ' 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 αγγίζουν 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.

Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

▶ Το πολύπριζο ή η μπαλαντέζα δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια (κίνδυνος πυρκαγιάς). 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 φικ (αν υπάρχει) από την πρίζα. Για να γίνει αυτό μην τραβάτε το καλώδιο, αλλά το φικ.
- ▶ Αν ο φούρνος ατμού έχει τοποθετηθεί πίσω από ξύλινη πρόσοψη (π.χ. μια πόρτα), μην την κλείνετε ποτέ, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού. Πίσω από την κλειστή πρόσοψη συγκεντρώνονται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να πάθουν ζημιά ο φούρνος ατμού, το ντουλάπι εντοιχισμού και το δάπεδο. Κλείνετε την ξύλινη πόρτα τότε μόνο, όταν ο φούρνος ατμού έχει κρυώσει εντελώς.

Υποδείξεις ασφαλείας

Σωστή χρήση

► Κίνδυνος τραυματισμού από τον καυτό ατμό και τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος ατμού θερμαίνεται εντός λειτουργίας. Μπορεί να καείτε από τον ατμό, τον φούρνο ατμού, τις ράγες στήριξης, τα αξεσουάρ και το φαγητό.

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

► Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό φαγητό.

Το φαγητό μπορεί να ξεχειλίζει 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 ξεχειλίζει το καυτό φαγητό.

► Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό νερό.

Μετά τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος υπάρχει ακόμα ζεστό νερό στον ατμοπαραγωγό, το οποίο διοχετεύεται πίσω στο δοχείο νερού. Προσέχετε κατά την αφαίρεση και τοποθέτηση του δοχείου νερού, ώστε να μη γείρει το δοχείο νερού.

► Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν.

Μη χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού για κονσερβοποίηση και ζέσταμα μεταλλικών κουτιών.

► Πλαστικά σκεύη, τα οποία δεν είναι ανθεκτικά στη θερμοκρασία και στον ατμό, λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.

Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100 °C) και στον ατμό. Να τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών.

- ▶ Τρόφιμα που φυλάσσονται στον θάλαμο φούρνου, μπορεί να ξεραθούν και η υγρασία που βγαίνει από αυτά μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση του φούρνου ατμού. Μην φυλάτε τρόφιμα στον θάλαμο φούρνου και μην χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα αντικείμενα τα οποία μπορούν να σκουριάσουν.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της 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.

Υποδείξεις ασφαλείας

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

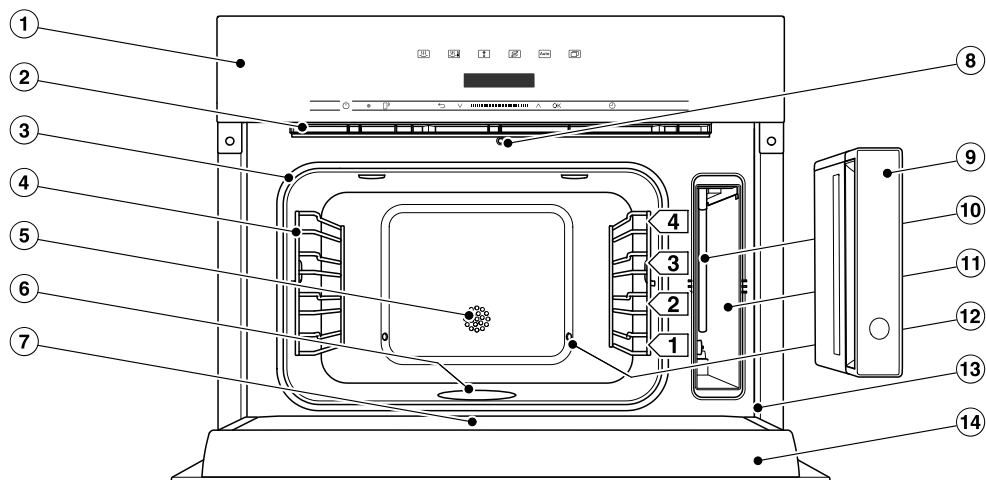
Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν διάφορες πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και εξαρτήματα, τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Η παρουσία τους στα οικιακά απορρίμματα, καθώς και η ακατάλληλη μεταχείρισή τους μπορεί να 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.

Επισκόπηση

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 Δοχείο νερού με αφαιρούμενη προστασία υπερχείλισης
- ⑩ Σωλήνας αναρρόφησης
- ⑪ Θήκη για το δοχείο νερού
- ⑫ Είσοδος ατμού
- ⑬ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑭ Πόρτα

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.

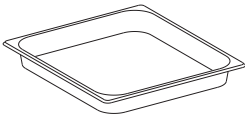
Εκεί θα βρείτε τον τύπο του Range Cooker σας, τον αριθμό κατασκευής καθώς και τα στοιχεία σύνδεσης (τάση / συχνότητα / μέγιστη ισχύ παροχής).

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

Συνοδευτικά εξαρτήματα

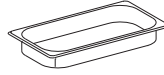
Ανάλογα με τις ανάγκες που προκύπτουν, μπορείτε να παραγγείλετε όποιο από τα συνοδευτικά εξαρτήματα θέλετε, καθώς και άλλα εξαρτήματα (βλέπε «Πρόσθετα εξαρτήματα»).

DGG 1/1-40L



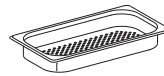
1 δίσκος περισυλλογής για τη συλλογή υγρού που στάζει. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον δίσκο περισυλλογής και σαν σκεύος μαγειρέματος.
375 x 394 x 40 χιλστ. (ΠxΒxΥ)

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

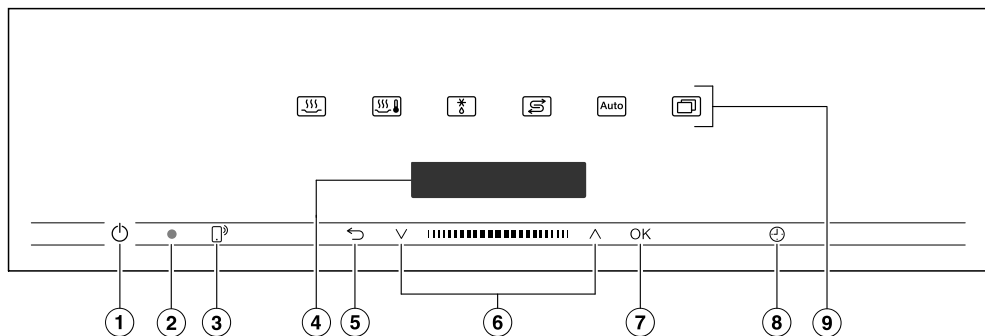
Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων







Για την αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού

Βιβλίο μαγειρικής για τους φούρνους ατμού


Οι καλύτερες συνταγές από τη δοκιμαστική κουζίνα της Miele

Όργανα χειρισμού



- ① Πλήκτρο ON/OFF  σε κοιλότητα
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου ατμού
- ② Οπτική θύρα επικοινωνίας (μόνο για το Miele Service)
- ③ Πλήκτρο αφής ⁹⁾
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 τη σταδιακή μετάβαση προς τα πίσω και για τη διακοπή 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 Πλήκτρα αφής
Για την επιλογή τρόπων λειτουργίας, αυτόματων προγραμμάτων και ρυθμίσεων


Πλήκτρο on/off

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


Με αυτό το πλήκτρο ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τον φούρνο 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».





Όργανα χειρισμού

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 διαθέτετε 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 μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
	<p>Στην περιοχή πλοήγησης αλλάζετε σελίδες με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα πλοηγήστε στις λίστες επιλογής προς τα πάνω ή προς τα κάτω. Το σημείο μενού που επιθυμείτε να επιλέξετε εμφανίζεται στην οθόνη.</p> <p>Μπορείτε να αλλάξετε τιμές και ρυθμίσεις, με τα πλήκτρα βέλους ή στην περιοχή ενδιάμεσα.</p>
OK	<p>Μόλις εμφανιστεί μία τιμή, μία υπόδειξη ή μία ρύθμιση, την οποία μπορείτε να επιβεβαιώσετε, τότε ανάβει πορτοκαλί το πλήκτρο αφής OK.</p> <p>Με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής επιλέγετε λειτουργίες όπως π.χ. το χρονόμετρο, αποθηκεύετε αλλαγές τιμών ή ρυθμίσεων ή επιβεβαιώνετε υποδείξεις.</p>
	<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>

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 <i>OK</i> .
	Χρονόμετρο
	Το σημάδι ελέγχου υποδηλώνει ότι η ρύθμιση είναι ενεργή.
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

Αρχή χειρισμού

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 σύρτετε το δάκτυλο στην περιοχή **||||■|||** προς τα δεξιά ή τα αριστερά, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό σημείο μενού.

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

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

Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

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

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

- Επιβεβαιώνετε με **OK**.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων

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


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

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

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


Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας

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

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

Το πλήκτρο αφής στον πίνακα χειρισμού ανάβει πορτοκαλί.

- Στους τρόπους λειτουργίας και στις λειτουργίες: Ρυθμίστε τις τιμές, όπως π.χ. τη θερμοκρασία.
- Στο σημείο μενού άλλα : Περιηγηθείτε στις λίστες επιλογής, μέχρι να εμφανιστεί το επιθυμητό σημείο μενού.
- 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.

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 (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 τουρμπίννας.

Προθέρμανση

Ενώ η συσκευή θερμαίνει στη ρυθμισμένη θερμοκρασία, στην οθόνη εμφανίζεται 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 και με χαμηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος ο χρόνος παρατείνεται.

Φάση μαγειρέματος

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

Μείωση ατμού

Αν 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.

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.


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 το σύμβολο Ρύθμιση «Miele@home».

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

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

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
Ωρα	ένδειξη ενεργό* μη ενεργό διακοπή νυχτερ σύνδεσ μορφή ώρας 12ωρο 24ωρο* ρύθμιση
οθόνη	φωτεινότητα  QuickTouch ενεργό μη ενεργό*
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα Μελωδία*  ήχος-Solo  ήχος πλήκτρων  μελωδία ενεργό* μη ενεργό
μονάδες μέτρησης	θερμοκρασία °C* °F
διατήρηση θερμοκρασίας	ενεργό μη ενεργό*
μείωση ατμού	ενεργό* μη ενεργό
προτεινόμε θερμοκρασίες	
σκληρότητα νερού	1° dH ... 15° dH* ... 70° dH
σύστημα ασφάλειας	κλειδώμα πλήκτρων ενεργό μη ενεργό* κλειδώμα συσκευής  ενεργό μη ενεργό*
Miele@home	ενεργοποίηση απενεργοποίηση κατάσταση σύνδεσης νέα ρύθμιση επαναφορά ρύθμιση



* Εργοστασιακή ρύθμιση



Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
τηλεχειρισμός	ενεργό* μη ενεργό
RemoteUpdate	ενεργό* μη ενεργό
Έκδοση software	
εκθεσιακή επίδειξη	εκθεσιακή ρύθμιση ενεργό μη ενεργό*
εργοστασιακές ρυθμίσεις	ρυθμίσεις συσκευής προτεινόμε 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 νυχτερ σύνδεσ
Για οικονομία ηλεκτρικού ρεύματος η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5 έως τις 23. Τον υπόλοιπο χρόνο η οθόνη εμφανίζεται σκοτεινή.

μορφή ώρας

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

ρύθμιση

Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.

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

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

οθόνη

φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

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

QuickTouch

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

- ενεργό
Εάν έχετε επιλέξει επιπρόσθετα τη ρύθμιση Ώρα | ένδειξη | ενεργό ή διακοπή νυχτερ σύνδεσ, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν ακόμα και όταν ο φούρνος 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.

Ρυθμίσεις

ένταση ήχου

ηχητικά σήματα

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

Μελωδία

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

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

- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□

η μελωδία είναι απενεργοποιημένη

ήχος-Solo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□□□□□□□□

ελάχιστη ένταση ήχου

ήχος πλήκτρων

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


- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□

Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος

μελωδία

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

μονάδες μέτρησης

θερμοκρασία

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

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.

Μείωση ατμού

- ενεργό
Αν μαγειρεύετε 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 τέτοιο 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 θερμοκρασίας. 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.

Ρυθμίσεις

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 Ca²⁺ ή ppm (mg Ca²⁺/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 ²⁺ ή ppm (mg Ca ²⁺ /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 ²⁺ ή ppm (mg Ca ²⁺ /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

Σκληρότητα νερού		Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca ²⁺ ή ppm (mg Ca ²⁺ /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.

Ρυθμίσεις

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.

Ρυθμίσεις

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.
- προτεινόμενες θερμοκρασίες
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Χρήση της λειτουργίας Χρονόμετρο

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


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

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

Ρύθμιση χρονόμετρου

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

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


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


Εμφανίζεται η προτροπή ρύθμιση 00:00 λ..

- Με την περιοχή περιήγησης ρυθμίζετε 06:20.

- Επιβεβαιώνετε με OK.


Το χρονόμετρο αποθηκεύεται.


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

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

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

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


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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .
- Επιβεβαιώνετε με OK, εφόσον απαιτείται.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Χρονόμετρο

Αλλαγή χρονόμετρου


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

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

- Αλλάζετε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.








Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.

Διαγραφή χρονόμετρου

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

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινό- μενη τιμή	Περιοχή
Τρόποι λειτουργίας		
μαγείρεμα στον ατμό 	100 °C	40–100 °C
ζέσταμα 	100 °C	80–100 °C
απόψυξη 	60 °C	50–60 °C
αφαίρεση αλάτων 		
αυτόματα προγράμμ. 		
άλλα 		
ζεμάτισμα	–	–
κονσερβοποίηση	90 °C	80–100 °C
αποστείρωση σκευών	–	–
φούσκωμα ζύμης	–	–
ECO - μαγείρ στον ατμό	100 °C	40–100 °C
Ρυθμίσεις 		
Ώρες λειτουργίας		

Χειρισμός

- 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.

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

- Αν χρειάζεται, αλλάζετε την προτεινόμενη θερμοκρασία.


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

- Επιβεβαιώνετε με **OK**.

Εμφανίζεται η πραγματική θερμοκρασία και ξεκινά η προθέρμανση.

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

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

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

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.


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

- θερμοκρασία
- διάρκ μαγειρ
- λήξη στις
- έναρξη στις

Αλλαγή θερμοκρασίας

Στους τρόπους λειτουργίας μαγειρέμα στον ατμό  και ECO - μαγειρ στον ατμό μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία.

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

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

Στην οθόνη εμφανίζεται η ονομαστική θερμοκρασία.

- Αλλάζετε την απαιτούμενη θερμοκρασία μέσω της περιοχής περιήγησης.

Η θερμοκρασία αλλάζει με βηματισμό 5°C.

- 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 χρόν μαγειρ, λήξη στις ή του έναρξη στις μέσω του πλήκτρου αφής ☺ μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος, ή να την ενεργοποιήσετε και να την απενεργοποιήσετε.

- χρόν μαγειρ
Ρυθμίστε τον χρόνο που χρειάζεται το φαγητό για να μαγειρευτεί. Μετά την παρέλευση αυτού του χρόνου, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται αυτόματα εκτός λειτουργίας. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί, εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.
- λήξη στις
Καθορίζετε τη χρονική στιγμή που θα πρέπει να τελειώσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εκτός λειτουργίας.

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

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ☺.
- Ρυθμίστε τους επιθυμητούς χρόνους.
- Επιβεβαιώστε πατώντας OK.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ↵, για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

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

Αν μαγειρεύετε 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.

Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

Στους τρόπους λειτουργίας μαγείρεμα στον ατμό  και ECO - μαγείρ στον ατμό μπορείτε να διαγράψετε τον διάρκ μαγειρ.

- 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 διάρκ μαγειρ, διαγράφονται και οι ρυθμισμένοι χρόνοι για λήξη στις και έναρξη στις.

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


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 εξισορρόπηση της πίεσης κατά την οποία μπορεί να δημιουργηθεί ένα ήχος σφουρίγματος.

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας ή το πλήκτρο αφής ↵.
- Επιλέγετε διακοπή διαδικασίας και επιβεβαιώνετε με το **OK**, εφόσον απαιτείται.

Στη συνέχεια, η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκτός λειτουργίας. Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

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

Δίσκος περισυλλογής

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

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

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

Σημαντικά και αξιοσημείωτα

Επίπεδο στήριξης

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

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

Τοποθετείτε τα σκεύη και τη 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.


ECO - μαγείρ στον ατμό

Για μαγείρεμα στον ατμό με εξοικονόμηση ενέργειας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας ECO - μαγείρ 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 - μαγείρ 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.

Μαγείρεμα στον ατμό

Λαχανικά

Φρέσκα τρόφιμα

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

Κατεψυγμένα προϊόντα

Τα κατεψυγμένα λαχανικά δεν πρέπει να αποψυχθούν πριν από το μαγείρεμα. Εξαιρέση: κατεψυγμένα λαχανικά σε μπλοκ.

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

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

Σκεύη μαγειρέματος

Τρόφιμα με μικρή διάμετρο ανά τεμάχιο (π.χ. αρακάς, σπαράγγια) αφήνουν λίγα ή και καθόλου κενά σημεία και ο ατμός δεν μπορεί να εισχωρήσει. Για να έχετε ένα ομοιόμορφο αποτέλεσμα μαγειρέματος, επιλέγете 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.  | ... |

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

Ψάρι

Φρέσκα τρόφιμα

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

Κατεψυγμένα προϊόντα

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

Προετοιμασία

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

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

Σκεύη μαγειρέματος

Βουτυρώνετε τα τρυπητά σκεύη μαγειρέματος.

Επίπεδο στήριξης

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

Θερμοκρασία

85 °C – 90 °C

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

100 °C

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

Για το μαγείρεμα ψαριού σε σάλτσα ή ζωμό.

Χρόνος μαγειρέματος

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

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


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

Μαγείρεμα στον ατμό

Χρήσιμες συμβουλές

- Με την προσθήκη μπαχαρικών και αρωματικών χόρτων, π.χ. άνηθο, κάνετε το φαγητό νόστιμο σύμφωνα με τα γούστα σας.
- Μαγειρεύετε τα μεγαλύτερα ψάρια ανοιγμένα στο κέντρο. Για να 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

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

Μαγείρεμα στον ατμό

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 μοσχαρίσια κόκκαλα. Τοποθετείτε το κρέας μαζί με τα λαχανικά για σούπα και κρύο νερό σε ένα σκεύος. Όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος, τόσο πιο δυνατός γίνεται ο ζωμός.

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 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

Μαγείρεμα στον ατμό

Ρύζι

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


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


Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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


 Χρόνος μαγειρέματος

Δημητριακά

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

Τα δημητριακά μπορούν να μαγειρευτούν σε ολόκληρους κόκκους ή χοντροαλεσμένα.

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

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

Μαγείρεμα στον ατμό

Μακαρόνια / Ζυμαρικά

Ξηρά τρόφιμα

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


Αυξάνετε τον χρόνο μαγειρέματος που δίνεται από τον κατασκευαστή κατά περίπου $\frac{1}{3}$.

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

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
Ξηρά τρόφιμα, καλυμμένα με νερό	
Ταλιατέλες	14
Ζυμαρικά για σούπες	8


 Χρόνος μαγειρέματος

Κροκέτες (Κιόβε)

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


Μαγειρεύετε τις φρέσκιες κροκέτες σε ένα βουτυρωμένο, τρυπητό σκεύος.

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 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

Μαγείρεμα στον ατμό


Όσπρια, ξερά

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

Οι **φακές** δεν πρέπει να μουλιάσουν.

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


Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

 Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό

όχι μουσκεμένα		
	Αναλογία όσπρια : υγρό	⌚ [λεπτά]
Φασόλια		
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
Φακές		
Φακές καφέ	1 : 2	13–14
Φακές κόκκινες	1 : 2	7
Αρακάς		
Αρακάς κίτρινος	1 : 3	110–130
Αρακάς πράσινος, καθαρισμένος	1 : 3	60–70

⌚ Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό


Αυγά

Χρησιμοποιείτε τρυπητά σκεύη, όταν θέλετε να βράσετε αυγά.

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


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


Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

	 [λεπτά]
Μέγεθος S μελάτα μέτρια σφιχτά	 3 5 9
Μέγεθος M μελάτα μέτρια σφιχτά	 4 6 10
Μέγεθος L μελάτα μέτρια σφιχτά	 5 6–7 12
Μέγεθος XL μελάτα μέτρια σφιχτά	 6 8 13


 Χρόνος μαγειρέματος

Φρούτα

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

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

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C


Χρόνος μαγειρέματος: 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

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

Μαγείρεμα στον ατμό

Οστρακοειδή θαλασσινά

Προετοιμασία

Ξεπαγώνετε τα κατεψυγμένα οστρακοειδή, πριν τα μαγειρέψετε.

Αφαιρείτε το κέλυφος των οστρακοειδών, βγάζετε το έντερο και τα πλένετε.

Σκεύη μαγειρέματος


Βουτυρώνετε τα τρυπητά σκεύη μαγειρέματος.

Χρόνος μαγειρέματος

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



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

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 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

Μύδια, κυδώνια

Φρέσκα τρόφιμα



Κίνδυνος δηλητηρίασης από χαλασμένα μύδια.

Χαλασμένα μύδια μπορούν να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση.

Να μαγειρεύετε μόνο κλειστά μύδια.

Μην τρώτε μύδια που είναι ακόμα κλειστά μετά το μαγείρεμα.

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


Κατεψυγμένα προϊόντα

Αποψύχετε τα κατεψυγμένα μύδια ή κυδώνια.

Χρόνος μαγειρέματος



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

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 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 στον ατμό

Μαγείρεμα μενού

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

Κατά το μαγείρεμα μενού μπορείτε να συνδυάσετε σε ένα μενού διάφορα τρόφιμα με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος, π.χ. κοκκινόψαρο φιλέτο με ρύζι και μπρόκολο.

Σε αυτήν την περίπτωση τα τρόφιμα τοποθετούνται στον θάλαμο φούρνου με χρονική καθυστέρηση ώστε να είναι έτοιμα μαγειρεμένα στον ίδιο χρόνο.

Επίπεδο στήριξης

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

Θερμοκρασία

Η θερμοκρασία κατά το μαγείρεμα μενού πρέπει να ανέρχεται στους 100 °C, αφού το μεγαλύτερο μέρος των τροφίμων μόνο σ' αυτήν τη θερμοκρασία μαγειρεύεται.

Μη μαγειρεύετε το μενού σε καμία περίπτωση με την ελάχιστη θερμοκρασία, όταν συστήνονται διαφορετικές θερμοκρασίες για τα τρόφιμα, π.χ. για φιλέτο τσιπούρας 85 °C και για πατάτες 100 °C.

Αν για κάποια τρόφιμα συστήνεται μια θερμοκρασία π.χ. 85 °C, θα πρέπει αρχικά να ελέγξετε, πώς θα είναι το αποτέλεσμα, αν μαγειρευτούν στους 100 °C. Τα ευαίσθητα είδη ψαριών με

χαλαρή υφή, π.χ. γλώσσα μικρή και γλώσσα μεγάλη, στους 100 °C γίνονται πολύ στερεά.

Χρόνος μαγειρέματος

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

Παράδειγμα

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

Ρύζι parboiled	24 λεπτά
Κοκκινόψαρο φιλέτο	6 λεπτά
Μπρόκολο	4 λεπτά

Υπολογισμός των ρυθμιζόμενων χρόνων μαγειρέματος:

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

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

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

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

Μαγείρεμα μενού

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

Άλλες εφαρμογές

Ζέσταμα

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

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

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]
Λαχανικά	
Καρότα Κουνουπίδι Ρέβα Φασόλια	6–7
Συνοδευτικά	
Ζυμαρικά Ρύζι	3–4
Πατάτες, κομμένες στη μέση κατά μήκος	12–14
Κροκέτες	15–17
Κρέας και πουλερικά	
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
Ψάρι	
Ψάρι φιλέτο, πάχους 2 εκ.	6–7
Ψάρι φιλέτο, πάχους 3 εκ.	7–8
Πιάτο ημέρας	
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.

Απόψυξη

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

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργάζεστε τα τρόφιμα αμέσως μετά τον χρόνο προσαρμογής.

Θερμοκρασία

Η βέλτιστη θερμοκρασία απόψυξης ανέρχεται στους 60 °C.

Εξαιρέσεις: κιμάς και κυνήγι 50 °C.

Προετοιμασία / Μετεπεξεργασία

Για την απόψυξη αφαιρείτε τη συσκευασία, αν χρειάζεται.

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

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

Σκευή 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]
Γαλακτοκομικά				
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
Φρούτα				
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
Λαχανικά				
κατεψυγμένα σε μπλοκ	300 γρ.	60	20–25	10–15
Ψάρι				
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
Έτοιμα φαγητά				
Κρέας, Λαχανικά, Συνοδευτικά/ Φαγητά κατσαρόλας/Σούπες	480 γρ.	60	20–25	10–15
Κρέας				
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
Πουλερικά				
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
Ζυμωτά				
Ζυμωτά με σφολιάτα/με ζύμη μαγιάς	–	60	10–12	10–15
Μικρά κέικ/Κέικ	400 γρ.	60	15	10–15
Ψωμί/ψωμάκια				
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

Άλλες εφαρμογές

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

Κονσερβοποίηση

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

Βάζα

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

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

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

Φρούτα

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

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

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

Λαχανικά

Πλένετε, σκουπίζετε και τεμαχίζετε τα λαχανικά.

Ζεματίζετε τα λαχανικά πριν από την κονσερβοποίηση, για να διατηρήσουν το χρώμα τους (βλ. κεφάλαιο «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]
Οικογένεια μούρων		
Φραγκοστάφυλα μαύρα	80	50
Φραγκοστάφυλα κόκκινα	80	55
Κράνα	80	55
Φρούτα με κουκούτσι		
Κεράσια	85	55
Κορόμηλα	85	55
Δαμάσκηνα	85	55
Ροδάκινα	85	55
Κορόμηλα πράσινα	85	55
Φρούτα με σπόρια		
Μήλα	90	50
Μους μήλων	90	65
Κυδώνια	90	65
Λαχανικά		
Φασόλια	100	120
Γίγαντες	100	120
Αγγούρια	90	55
Παντζάρια	100	60
Κρέας		
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

Ζέσταμα υγρών πετσέτων

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

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 70 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 2 λεπτά

Άλλες εφαρμογές

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

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

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

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 65 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Παρασκευή γιαουρτιού

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

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

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

Για την παρασκευή γιαουρτιού είναι κατάλληλο το 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' ό,τι αν χρησιμοποιηθεί παστεριωμένο γάλα.

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

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


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

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

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

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

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 40 °C

Χρόνος: 5:00 ώρες

Πιθανές αιτίες για κακό αποτέλεσμα

Το γιαούρτι δεν είναι στερεό:

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

Έχει μαζευτεί υγρό:

Τα βάζα μετακινήθηκαν, το γιαούρτι δεν κρύωσε αρκετά γρήγορα.

Το γιαούρτι εμφανίζει κόκκους:

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


Άλλες εφαρμογές

Λιώσιμο μπέικον

Το μπέικον δεν ροδίζει.

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

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

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

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά

Παρασκευή χυμών

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

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

Προετοιμασία

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

Αφαιρείτε τα κοτσάνια από τα σταφύλια και τα 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).

Πυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C


Χρόνος: 40-70 λεπτά

Άλλες εφαρμογές

Ξεφλούδισμα τροφίμων

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

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 
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

μαγείρεμα στον ατμό 
Θερμοκρασία: 50 °C
Χρόνος κονσερβοποίησης: 5 λεπτά


Παρασκευή Άιερστιχ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σουπες)

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

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 
Θερμοκρασία: 100 °C
Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά


Ώρες λειτουργίας

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

Ο φούρνος ατμού σας διαθέτει 20 αυτόματα προγράμματα για την παρασκευή διάφορων λαχανικών. Η θερμοκρασία και ο χρόνος μαγειρέματος είναι αποθηκευμένα, τα λαχανικά πρέπει να προετοιμαστούν μόνο σύμφωνα με το μέγεθος των κομματιών.

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

Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

- Επιλέξτε αυτόματα προγράμμ. .

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.


- Επιλέξτε τα επιθυμητά λαχανικά (π.χ. αρακάς).
- Ρυθμίστε τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Υποδείξεις για τη χρήση

- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος, αφήνετε τον θάλαμο φούρνου πρώτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου προτού ξεκινήσετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.
- Ο βαθμός μαγειρέματος απεικονίζεται με μια μπάρα επτά τμημάτων. Μέσω της περιοχής περιήγησης μπορείτε να ρυθμίσετε τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος.
- Το χρονικό σημείο έναρξης ή λήξης ενός αυτόματου προγράμματος μπορεί να μετατεθεί μέσω της επιλογής έναρξη στις ή λήξη στις.
- 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.

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

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

Δοκιμαστικό φαγητό	Σκεύη μαγειρέματος	Ποσότητα [γρ.]	 ⁴	Θ ² [°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 ³	100	3
Χωρητικότητα συσκευής					
Αρακάς (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	κάθε φορά 875	2, 4 ⁴	100	5

⁴ Επίπεδο(α) στήριξης, Θ² 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 μενού¹ (τρόπος λειτουργίας μαγείρεμα στον ατμό)

Δοκιμαστικό φαγητό	Σκεύη μαγειρέματος	Ποσότητα [γρ.]	 ⁴	Θ ² [°C]	Ύψος [εκ.]	⊕ [λεπτά]
Πατάτες σφιχτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα ³	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


⁴ Επίπεδο στήριξης, Θ² 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).

 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.

Καθαρισμός και περιποίηση

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 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 και περιποίηση

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

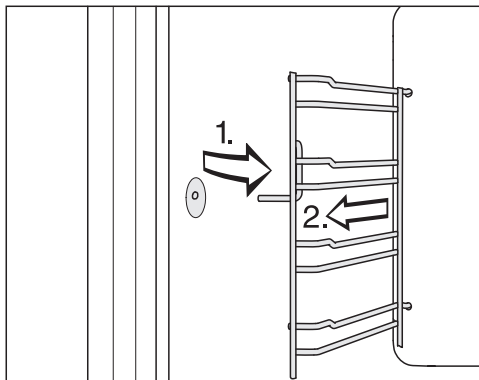
Όλα τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

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.

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 λήξη στις δεν προσφέρονται στην αφαίρεση αλάτων.

- Θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού και επιλέγετε αφαίρεση αλάτων [5].

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 5 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 λήξη και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

Καθαρισμός και περιποίηση

- 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 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">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και ενεργοποιήστε τον ξανά μετά από μερικά λεπτά.■ Αν το μήνυμα βλάβης συνεχίσει να εμφανίζεται, απευθυνθείτε στο Miele Service.
Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα που δεν περιλαμβάνεται σε αυτόν τον πίνακα.	Παρουσιάστηκε σφάλμα στο ηλεκτρονικό. <ul style="list-style-type: none">■ Διακόψτε την τροφοδοσία ρεύματος στον φούρνο ατμού για περίπου 1 λεπτό.■ Αν μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας ρεύματος το πρόβλημα παραμένει, ειδοποιήστε το Miele Service.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Απρόβλεπτη συμπεριφορά

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Ο θάλαμος φούρνου δεν θερμαίνεται επαρκώς.	<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">■ Απενεργοποιείτε την εκθεσιακή ρύθμιση (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Εκθεσιακή επίδειξη»).
	<p>Ο θάλαμος φούρνου έχει θερμανθεί από τη λειτουργία ενός τοποθετημένου στο κάτω μέρος θερμοθάλαμου φαγητών.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει.
Η συσκευή μετά από μια μετακόμιση δεν περνάει από την φάση θέρμανσης στη φάση μαγειρέματος.	<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">■ 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»).
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας βγαίνει ασυνήθιστα μεγάλη ποσότητα ατμού ή βγαίνουν ατμοί από άλλα σημεία, εκτός από τα συνηθισμένα.	<p>Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Κλείνετε την πόρτα.
	<p>Η μόνωση πόρτας δεν είναι σωστά τοποθετημένη.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Πιέζετε τη μόνωση πόρτας πάλι κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να εφαρμόσει παντού ομοιόμορφα.
	<p>Η μόνωση πόρτας δείχνει ότι υπάρχουν ζημιές, π.χ. σχισμές.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Αλλάζετε τη μόνωση πόρτας. Μπορείτε να παραγγείλετε τη μόνωση της πόρτας στο τμήμα ανταλλακτικών της Miele (βλέπε στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης).

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Οι λειτουργίες <small>έναρξη στις και λήξη στις</small> δεν 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">■ Ανοίγεται την πόρτα και αφήνετε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει.
	<p>Στο αφαίρεση αλάτων οι λειτουργίες αυτές γενικά δεν προσφέρονται.</p>
Τα πλήκτρα αφής δεν αντιδρούν.	<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">■ 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.
	<p>Ο φούρνος ατμού δεν είναι συνδεδεμένος στο ηλεκτρικό δίκτυο.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ελέγξτε αν το βύσμα παροχής του φούρνου ατμού έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.■ Ελέγξτε μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλέστε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
	<p>Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο σύστημα ελέγχου.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Πατήστε το πλήκτρο on/off , μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου η λειτουργία του φούρνου ατμού.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Θόρυβοι

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

Γενικά προβλήματα ή τεχνικές βλάβες

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

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.

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 θα βρείτε πληροφορίες για το πώς μπορείτε να αντιμετωπίσετε τις βλάβες/τα σφάλματα μόνοι σας, καθώς και για ανταλλακτικά Miele.

Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

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

Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

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.

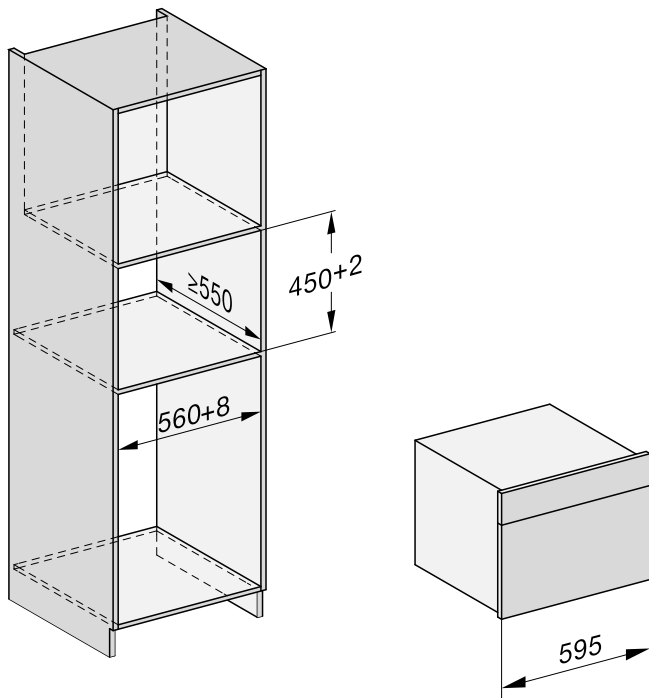
Εγκατάσταση

Διαστάσεις εντοιχισμού

Όλες οι διαστάσεις δίνονται σε χιλιοστά.

Εντοιχισμός σε ένα κολονάτο ντουλάπι

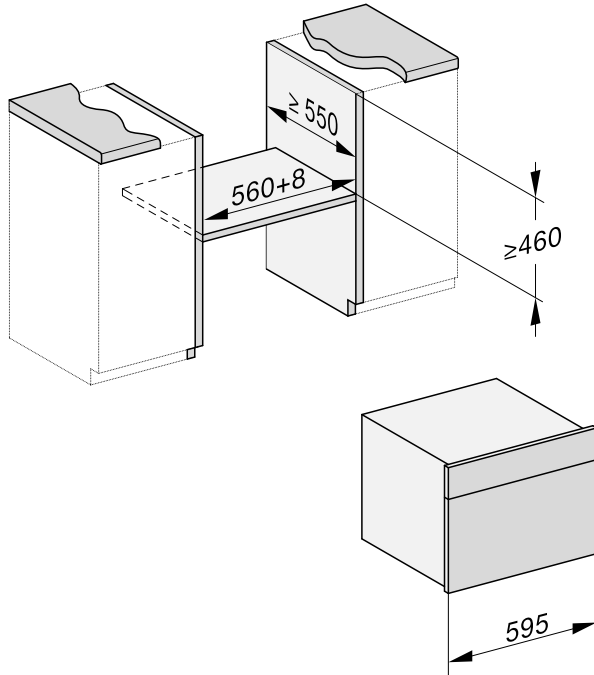
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.



Εντοιχισμός σε ένα ντουλάπι δαπέδου

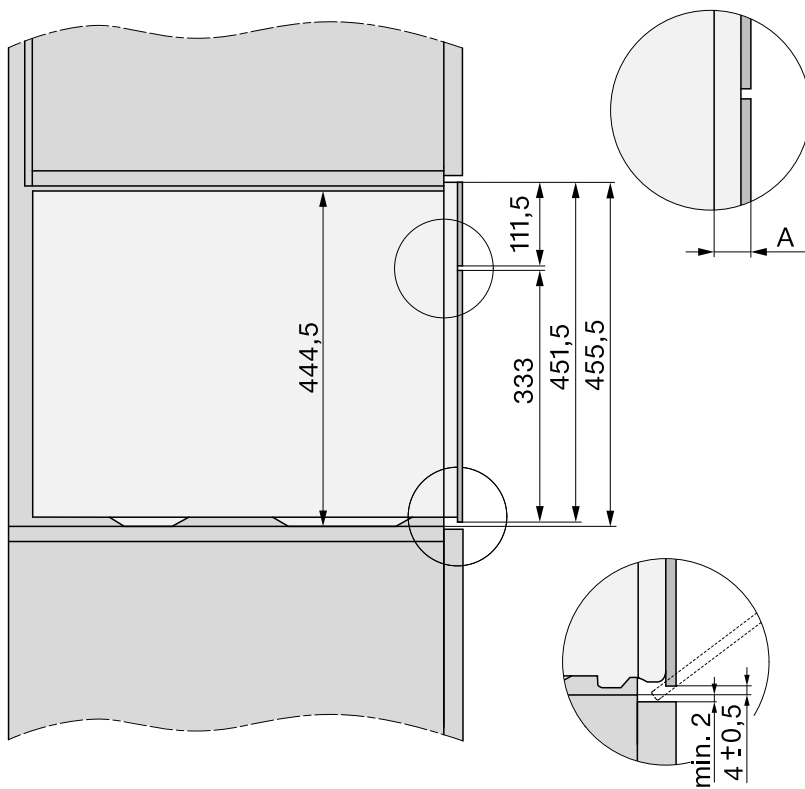
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.

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.



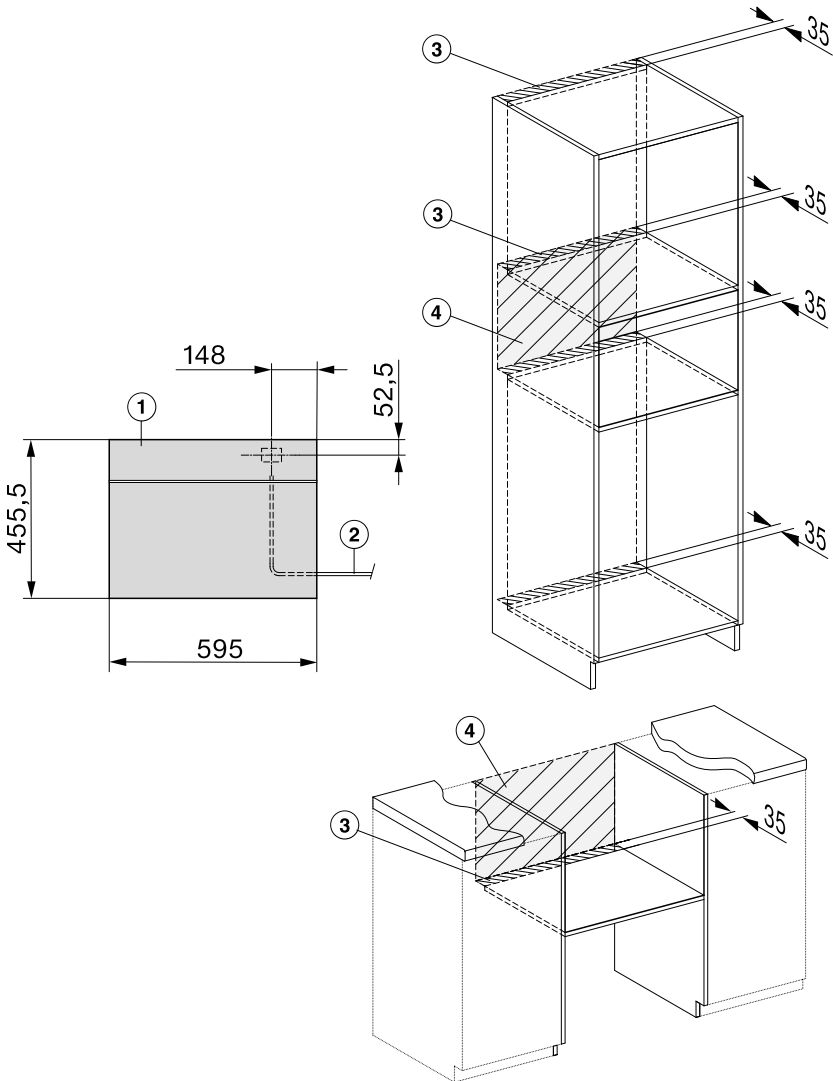
Εγκατάσταση

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 cm²
- ④ Καμία σύνδεση σε αυτήν την περιοχή

Εγκατάσταση

Εντοιχισμός φούρνου ατμού

- Συνδέετε το ηλεκτρικό καλώδιο στον φούρνο ατμού.

Ζημιές λόγω λανθασμένης μεταφοράς.

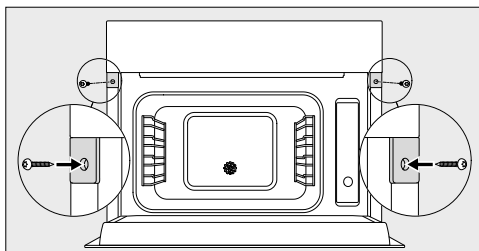
Η πόρτα μπορεί να πάθει ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο ατμού από τη λαβή της πόρτας.

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
- Service, ζήτηση πληροφοριών, οδηγίες χρήσης, στη διεύθυνση www.miele.gr/domestic/customer-information-385.htm με εισαγωγή της ονομασίας του προϊόντος ή του αριθμού κατασκευής

Ζώνη συχνοτήτων της μονάδας WLAN	2,4000–2,4835 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 ιματισμού: πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια. Πλυντήρια πιάτων, πλυντήρια ποτηριών, ειδικά πλυντήρια για καθαρισμό και απολύμανση ιατροτεχνολογικών προϊόντων και σκευών εργαστηρίων.

ΑΘΗΝΑ
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ
Λεωφόρος Κηφισίας 69
15124 Μαρούσι

801 222 4444 (αστική χρέωση πανελλαδικά)

210 679 4444 (από κινητό)

Fax: (+30) 210 679 4409

e-mail: miele@miele.gr

www.miele.gr

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

Τηλ.: (+357) 22 451 999

Service: 8000 2 999 (χωρίς χρέωση)

Fax: (+357) 22 451 909

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

DG 7140, DG 7240

el-GR

M.-Nr. 11 266 310 / 03