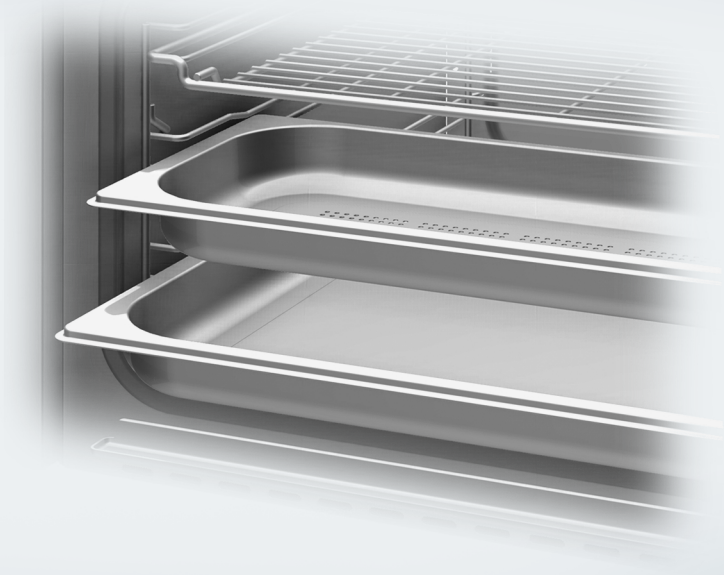


Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος ατμού



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	7
Η συμβολή σας στην προστασία του περιβάλλοντος	15
Επισκόπηση	16
Φούρνος ατμού.....	16
Πινακίδα τύπου.....	18
Συνοδευτικά εξαρτήματα.....	18
Όργανα χειρισμού	19
Πλήκτρο ON/OFF.....	20
Οθόνη.....	20
Πλήκτρα αφής.....	20
Σύμβολα.....	22
Αρχή χειρισμού	23
Επιλογή σημείου μενού.....	23
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής.....	23
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων.....	23
Επιλογή τρόπου λειτουργίας ή λειτουργίας.....	23
Καταχώρηση αριθμών.....	24
Εισαγωγή χαρακτήρων.....	24
Ενεργοποίηση MobileStart.....	24
Περιγραφή λειτουργίας	25
Πίνακας χειρισμού.....	25
Δοχείο νερού.....	25
Δοχείο συμπυκνώματος.....	25
Θερμοκρασία.....	25
Υγρασία.....	25
Χρόνος μαγειρέματος.....	26
Θόρυβοι.....	26
Προθέρμανση.....	26
Φάση μαγειρέματος.....	26
Μείωση ατμού.....	26
Φωτισμός θαλάμου φούρνου.....	26
Αρχική λειτουργία	27
Miele@home.....	27
Βασικές ρυθμίσεις.....	28
Πρώτος καθαρισμός φούρνου ατμού.....	29
Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού.....	30
Προθέρμανση φούρνου ατμού.....	30
Ρυθμίσεις	31
Πίνακας ρυθμίσεων.....	31
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις».....	33

Πίνακας περιεχομένων

Γλώσσα 	33
ώρα.....	33
ημερομηνία.....	34
φωτισμός.....	34
οθόνη.....	34
ένταση ήχου.....	35
μονάδες μέτρησης.....	35
Διατήρηση θερμοκρασίας.....	36
Μείωση ατμού.....	36
προτεινόμενες θερμοκρασίες.....	36
Booster.....	36
σκληρότητα νερού.....	37
Αυτόματη έκπλυση.....	39
σύστημα ασφάλειας.....	39
Miele@home.....	40
Εκτέλεση Scan & Connect.....	40
τηλεχειρισμός.....	41
Ενεργοποίηση MobileStart.....	41
RemoteUpdate.....	41
Έκδοση software.....	42
εκθεσιακή επίδειξη.....	42
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	42
Ώρες λειτουργίας.....	42
χρονόμετρο.....	43
Βασικό μενού και υπομενού.....	44
Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας.....	46
Χειρισμός.....	48
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος.....	49
Αλλαγή θερμοκρασίας.....	49
Αλλαγή υγρασία.....	50
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος.....	50
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	51
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	51
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	51
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος.....	52
Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου.....	52
Booster.....	53
προθέρμανση.....	53
Crisp function.....	54
Ενεργοποίηση των ριπών ατμού.....	54

Πίνακας περιεχομένων

Σημαντικά και αξιοσημείωτα	55
Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό	55
Σκεύη.....	55
Επίπεδο στήριξης.....	55
Κατεψυγμένα προϊόντα.....	56
Θερμοκρασία	56
Χρόνος μαγειρέματος	56
Μαγείρεμα με υγρά.....	56
Προσωπικές συνταγές – Μαγείρεμα στον ατμό.....	56
Ταψί γενικής χρήσης και σχάρα combi	56
Μαγείρεμα στον ατμό	57
ECO - μαγείρεμα στον ατμό.....	57
Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος.....	57
Λαχανικά	58
Ψάρι.....	61
Κρέας	64
ρύζι	66
Δημητριακά.....	67
Μακαρόνια / Ζυμαρικά	68
Κροκέτες (Κιόβε)	69
Όσπρια, ξερά	70
Αυγά.....	72
Φρούτα	73
Αλλαντικά	73
Οστρακοειδή θαλασσινά.....	74
Μύδια, κυδώνια	75
Μαγείρεμα μενού – χειροκίνητα	76
Sous-vide	77
Άλλες εφαρμογές	84
Ζέσταμα	84
Απόψυξη.....	86
Mix & Match	89
Μαγείρεμα μενού – αυτόματα.....	97
Κονσερβοποίηση	97
Κονσερβοποίηση γλυκών	100
αποξήρανση	101
Παρασκευή χυμών.....	102
Ζεμάτισμα	103
Αποστείρωση σκευών	103
Θέρμανση σκευών.....	104
διατήρηση θερμοκρασίας.....	104
Φούσκωμα ζύμης	105

Πίνακας περιεχομένων

Ζέσταμα υγρών πετσετών.....	105
Λιώσιμο ζελατίνας.....	105
Ρευστοποίηση μελιού.....	106
Λιώσιμο σοκολάτας.....	106
Λιώσιμο μπέικον.....	107
Άχνισμα κρεμμυδιών.....	107
Διαδικασία συντήρησης μήλων.....	107
Παρασκευή Άιερστικ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σούπες).....	107
Παρασκευή μαρμελάδας.....	108
Ξεφλούδισμα τροφίμων.....	109
Παρασκευή γιαουρτιού.....	110
Αυτόματα προγράμματα.....	111
Κατηγορίες.....	111
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων.....	111
Υποδείξεις για τη χρήση.....	111
ατομικά προγράμματα.....	113
Ψήσιμο φαγητών.....	116
Συμβουλές για ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών στον φούρνο.....	116
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών.....	117
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας.....	117
Ψήσιμο φαγητών.....	119
Συμβουλές για ψητά στον φούρνο.....	119
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας.....	119
Ψήσιμο στο γκριλ.....	121
Συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ.....	121
Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ.....	121
Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας.....	122
Καθαρισμός και περιποίηση.....	123
Υποδείξεις για καθαρισμό και περιποίηση.....	123
Ακατάλληλα καθαριστικά.....	124
Καθαρισμός πρόσοψης.....	124
PerfectClean.....	125
Θάλαμος φούρνου.....	126
Καθαρισμός δοχείου νερού και δοχείου συμπυκνώματος.....	127
Εξαρτήματα.....	128
Καθαρισμός ραγών στήριξης.....	129
Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ.....	130

Πίνακας περιεχομένων

περιποίηση	131
Μούλιασμα.....	131
Στέγνωμα	131
Έκπλυση	131
Αφαίρεση αλάτων	131
HydroClean.....	133
Αφαίρεση πόρτας.....	137
Τοποθέτηση της πόρτας	138
Τι πρέπει να κάνετε, όταν.....	139
Μηνύματα στην οθόνη.....	139
Απρόβλεπτη συμπεριφορά	141
Θόρυβοι.....	143
Ανεπαρκές αποτέλεσμα	143
Γενικά προβλήματα ή τεχνικές βλάβες	144
Πρόσθετα εξαρτήματα	148
Μαγειρικά σκεύη	148
Λοιπά.....	148
Προϊόντα καθαρισμού και περιποίησης	148
Service.....	149
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	149
Εγγύηση	149
Εγκατάσταση	150
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εντοιχισμό	150
Διαστάσεις εντοιχισμού	151
Εντοιχισμός σε κολονάτο ντουλάπι.....	151
Εντοιχισμός σε ντουλάπι δαπέδου	152
Πλαϊνή όψη.....	153
Περιοχή ανοίγματος του πίνακα χειρισμού	154
Σύνδεση και αερισμός.....	155
Τοποθέτηση φούρνου ατμού.....	156
Ηλεκτρολογική σύνδεση	157
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου.....	158
Κλάση ενεργειακής απόδοσης κατά EN 60350-1.....	160
Τεχνικά χαρακτηριστικά	162
Δήλωση πιστότητας.....	162
Πνευματικά δικαιώματα και άδειες για τη μονάδα επικοινωνίας.....	162

Ο συγκεκριμένος φούρνος ατμού ανταποκρίνεται πλήρως στις ισχύουσες προδιαγραφές ασφαλείας. Η ακατάλληλη χρήση ωστόσο ενδέχεται να προκαλέσει τραυματισμούς και υλικές ζημιές.

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

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

Η Miele δεν μπορεί να θεωρηθεί υπεύθυνη για βλάβες που προκύπτουν από τη μη τήρηση αυτών των υποδείξεων.

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


Υποδείξεις ασφαλείας

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ Ο συγκεκριμένος φούρνος ατμού προορίζεται για οικιακή χρήση ή για συναφή χρήση σε άλλους χώρους.
- ▶ Ο φούρνος ατμού δεν προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Ο φούρνος ατμού προορίζεται αποκλειστικά για οικιακή χρήση και, συγκεκριμένα, για μαγείρεμα στον ατμό, ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών, ψήσιμο φαγητών, ψήσιμο στο γκριλ, απόψυξη και ζέσταμα τροφίμων.
Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.
- ▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση του φούρνου ατμού από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τον χειριστούν με ασφάλεια. Επιτρέπεται μόνο υπό την επιτήρηση ή τις οδηγίες ενός άλλου υπεύθυνου ατόμου.
Τα εν λόγω άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιούν ανεπιτήρητα τον φούρνο ατμού, μόνο εφόσον τους δοθούν κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τον χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Οι χρήστες θα πρέπει να είναι σε θέση να αναγνωρίζουν και να κατανοούν τους πιθανούς κινδύνους ενός λανθασμένου χειρισμού.
- ▶ Εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) έχουν τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ειδικές λυχνίες. Αυτές οι ειδικές λυχνίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Αυτές δεν είναι κατάλληλες για φωτισμό του χώρου. Η αντικατάσταση πρέπει να εκτελεστεί μόνο από τεχνικό της Miele ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών Miele.
- ▶ Αυτός ο φούρνος ατμού περιέχει 2 πηγές φωτός ενεργειακής κλάσης E.

Προστασία για τα παιδιά

- ▶ Χρησιμοποιείτε το κλειδί λειτουργίας, για να μην μπορούν τα παιδιά να θέσουν τον φούρνο ατμού σε λειτουργία, όταν δεν βρίσκονται υπό την επίβλεψή σας.
- ▶ Πρέπει να κρατάτε μακριά από τον φούρνο ατμού 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. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθους χειρισμού.
- ▶ Τα παιδιά δεν επιτρέπεται να καθαρίζουν τον φούρνο ατμού και να προβαίνουν σε εργασίες συντήρησης χωρίς επιτήρηση.
- ▶ Επιτηρείτε πάντα τα παιδιά που παίζουν κοντά στον φούρνο ατμού. Μην τα αφήνετε ποτέ να παίζουν με τον φούρνο ατμού.
- ▶ 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. Το δέρμα των παιδιών είναι πιο ευαίσθητο στις υψηλές θερμοκρασίες σε σχέση με των ενηλίκων. Κατά τη λειτουργία του φούρνου ατμού θερμαίνονται το κρύσταλλο της πόρτας, ο πίνακας χειρισμού και τα ανοίγματα εξόδου του αέρα του θαλάμου φούρνου. Μην αφήνετε παιδιά να αγγίζουν τον φούρνο ατμού κατά τη διάρκεια της λειτουργίας του.
Μην αφήνετε τα παιδιά να αγγίξουν τον φούρνο ατμού μέχρι να κρυώσει, ώστε να αποκλειστούν τυχόν κίνδυνοι τραυματισμού.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 10 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοικτή πόρτα.
Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοικτή πόρτα της συσκευής.
- ▶ Πατώντας το πλήκτρο αφής , η πόρτα ανοίγει εντελώς. Υπάρχει κίνδυνος η πόρτα να χτυπήσει μικρά παιδιά ή ζώα.
Αν ανοίξετε την πόρτα με τηλεχειρισμό μέσω φωνητικής εντολής, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα στον συνδυαστικό φούρνο ατμού, εφόσον τα ηχητικά σήματα είναι ενεργοποιημένα. Διασφαλίστε ότι κατά το άνοιγμα της πόρτας δεν βρίσκεται κανένα άτομο ή αντικείμενο στην περιοχή ανοίγματος της πόρτας. Αφήστε τα ηχητικά σήματα οπωσδήποτε ενεργοποιημένα.

Υποδείξεις ασφαλείας

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 στον φούρνο ατμού μπορεί να θέσουν σε κίνδυνο την ασφάλειά σας. Ελέγχετε τον φούρνο ατμού για εξωτερικές ζημιές. Μην θέτετε ποτέ σε λειτουργία τον φούρνο ατμού αν έχει 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.

▶ Ο φούρνος ατμού σας εγγυάται ηλεκτρική ασφάλεια, εφόσον συνδεθεί με σύστημα γείωσης σύμφωνα προς τις ισχύουσες προδιαγραφές. Είναι πολύ σημαντικό, να ελεγχθεί αυτή η βασική προϋπόθεση ασφαλείας. Σε περίπτωση αμφιβολίας, να ελεγχθεί η ηλεκτρική εγκατάσταση από ηλεκτρολόγο.

▶ Πριν από τη σύνδεση, σιγουρευτείτε ότι τα χαρακτηριστικά ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του φούρνου ατμού, συμφωνούν με εκείνα του ηλεκτρικού δικτύου. Αυτά τα χαρακτηριστικά πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν, για να μην προκληθούν βλάβες στον φούρνο ατμού. Πριν από τη σύνδεση συγκρίνετε τα χαρακτηριστικά σύνδεσης. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε ηλεκτρολόγο.

▶ Τα πολύπριζα ή οι μπαλαντέζες δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια. Μην συνδέετε τον φούρνο ατμού μέσω αυτών με το ηλεκτρικό ρεύμα.

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

▶ Ο φούρνος ατμού 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 προκαλέσει ανωμαλίες στη λειτουργία του φούρνου ατμού.

Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου ατμού.

► Κάθε απαίτηση που αφορά την εγγύηση χάνεται, σε περίπτωση που ο φούρνος ατμού δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνικό 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 τον φούρνο ατμού από το ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτό γίνεται ως εξής:


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

► 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 του επίπλου συγκεντρώνονται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να πάθουν ζημιά ο φούρνος ατμού, το ντουλάπι εντοιχισμού και το δάπεδο. Κλείνετε την πόρτα επίπλου μόνο όταν ο φούρνος ατμού έχει κρυώσει εντελώς.

Υποδείξεις ασφαλείας

Σωστή χρήση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από τον ατμό και τις καυτές επιφάνειες. Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τον ατμό, τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τα εξαρτήματα, το κρύσταλλο της πόρτας, ακόμα και από το ίδιο το φαγητό. Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε ή βγάζετε το καυτό φαγητό από τον φούρνο, όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο, καθώς και όταν κλείνετε την πόρτα.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό φαγητό. Το φαγητό μπορεί να ξεχειλίσει με το σπρώξιμο ή την αφαίρεση των δοχείων μαγειρέματος. Μπορείτε να καείτε στο φαγητό. Προσέχετε κατά το σπρώξιμο ή την αφαίρεση του δοχείου μαγειρέματος ώστε να μην ξεχειλίσει το καυτό φαγητό.
- ▶ Στα κλειστά μεταλλικά κουτιά κατά την κονσερβοποίηση και το ζέσταμα δημιουργείται υπερπίεση, εξαιτίας της οποίας μπορεί να εκραγούν. Μην μαγειρεύετε ή ζεσταίνετε κονσέρβες.
- ▶ Τα πλαστικά σκεύη που δεν είναι ανθεκτικά στη ζέστη λιώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στο φούρνο ατμού ή να αρχίσουν να φλέγονται. Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη κατάλληλα για χρήση σε φούρνο. Τηρείτε τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών. Εάν θέλετε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη για το μαγείρεμα στον ατμό, βεβαιωθείτε ότι είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100°C) και στον ατμό. Άλλα πλαστικά επιτραπέζια σκεύη μπορεί να λιώσουν, να καταστούν εύθραυστα ή ευπαθή.
- ▶ Τρόφιμα που φυλάσσονται στον θάλαμο φούρνου, μπορεί να ξεραθούν και η υγρασία που εξέρχεται από αυτά μπορεί να προκαλέσει διάβρωση του φούρνου ατμού. Μην φυλάτε τρόφιμα στον θάλαμο φούρνου και μην χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα αντικείμενα τα οποία μπορούν να σκουριάσουν.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοικτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοικτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοικτή χωρίς να υπάρχει λόγος.
- ▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 10 kg το ανώτερο. Μην ακουμπάτε και μην κάθεστε στην ανοικτή πόρτα της συσκευής. Επίσης μην τοποθετείτε βασικά αντικείμενα πάνω στην πόρτα. Προσέξτε να μην σφηνώσει ο,τιδήποτε μεταξύ της πόρτας και του θαλάμου φούρνου. Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο ατμού.

- ▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, αν υπερθερμανθούν. Μην αφήνετε ποτέ ανεπιτήρητο τον φούρνο ατμού όταν μαγειρεύετε με λάδια και λίπη. Μην σβήνετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και περιμένετε να σβήσουν οι φλόγες κρατώντας την πόρτα του κλειστή.
- ▶ Αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στον φούρνο ατμού που είναι σε λειτουργία μπορεί να αρχίσουν να καίγονται εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών. Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τον φούρνο ατμού για τη θέρμανση χώρων.
- ▶ Όταν ψήνετε τρόφιμα στο γκριλ οι μεγάλοι χρόνοι ψησίματος μπορεί να ξηράνουν το φαγητό και να προκληθεί ενδεχομένως αυτανάφλεξη. Τηρείτε τους συνιστώμενους χρόνους μαγειρέματος.
- ▶ Κάποια τρόφιμα ξεραίνονται γρήγορα και μπορούν να πιάσουν φωτιά εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται στο γκριλ.
Μην χρησιμοποιείτε ποτέ τρόπους λειτουργίας γκριλ για να ψήσετε περαιτέρω ψωμί ή ψωμάκια ή για να αποξηράνετε λουλούδια ή αρωματικά χόρτα. Χρησιμοποιείτε τους τρόπους λειτουργίας Θερμός αέρας plus  ή Πάνω/Κάτω αντίσταση.
- ▶ Αφήνετε την πόρτα του φούρνου ατμού κλειστή όταν δημιουργείται καπνός μέσα στον θάλαμο του φούρνου από τα τρόφιμα, για να σβήσουν οι φλόγες που ενδεχομένως δημιουργούνται. Διακόψτε τη διαδικασία απενεργοποιώντας τον φούρνο ατμού και βγάζοντας το φιν από την πρίζα. Ανοίξτε την πόρτα, αφού πρώτα ο καπνός έχει διαλυθεί.
- ▶ Αν για την παρασκευή φαγητών ή γλυκών χρησιμοποιείτε οινοπνευματώδη ποτά, λάβετε υπόψη σας ότι το οινόπνευμα εξατμίζεται με τις υψηλές θερμοκρασίες. Αυτός ο ατμός μπορεί να προκαλέσει πυρκαγιά, αν αγγίξει τις καυτές αντιστάσεις.
- ▶ Σε καμία περίπτωση μην στρώνετε στον πάτο του θαλάμου φούρνου π.χ. αλουμινόχαρτο ή προστατευτική μεμβράνη φούρνου. Μην τοποθετείτε σκεύη και τηγάνια, κατσαρόλες ή ταψιά απευθείας επάνω στον πάτο του θαλάμου του φούρνου.
Αν θέλετε να ακουμπήσετε αντικείμενα στον πάτο του θαλάμου φούρνου, ακουμπήστε τη σχάρα με την επιφάνεια τοποθέτησης προς τα πάνω και ακουμπήστε τα σκεύη επάνω στη σχάρα. Προσέξτε να μην μετατοπιστεί το φίλτρο του πάτου.
- ▶ Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον πάτο του θαλάμου φούρνου από το σύρσιμο διαφόρων αντικειμένων.
Μην σέρνετε τη σχάρα επάνω στον πάτο του θαλάμου φούρνου

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Τα χοντρά υπολείμματα τροφών μπορεί να φράξουν την εκροή νερού και την αντλία. Φροντίστε να είναι πάντα τοποθετημένο το φίλτρο πάτου.
- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε μια ηλεκτρική συσκευή, π.χ. ένα μίξερ χειρός, κοντά στον φούρνο ατμού, προσέχετε, ώστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης να μη μαγκώσει στην πόρτα του φούρνου ατμού. Η μόνωση του καλωδίου θα μπορούσε να καταστραφεί.
- ▶ Ο ατμός μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Επιπλέον, τα ηλεκτρικά εξαρτήματα μπορεί να καταστραφούν. Μην θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού χωρίς το κάλυμμα της λυχνίας.

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 δυνατά 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 σάς παρέχει εγγύηση παράδοσης για λειτουργικά ανταλλακτικά έως και για 15 χρόνια, αλλά τουλάχιστον 10 χρόνια, μετά τη διακοπή της παραγωγής της σειράς του φούρνου 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

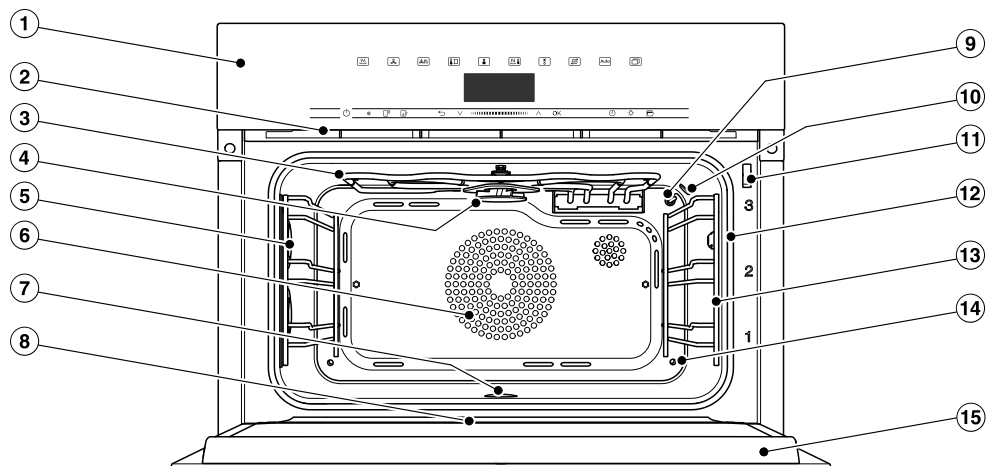
Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν διάφορες πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και εξαρτήματα, τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Η παρουσία τους στα οικιακά απορρίμματα, καθώς και η ακατάλληλη μεταχείρισή τους μπορεί να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



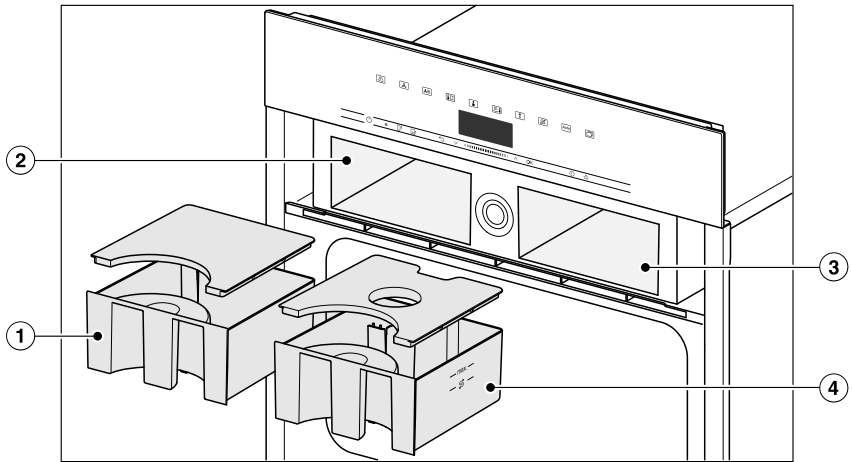
Αντί αυτού, χρησιμοποιήστε τους ειδικά διαμορφωμένους χώρους συλλογής και αποκομιδής για τη δωρεάν παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών, που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για τη διαγραφή δεδομένων προσωπικού 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 Στοιχεία χειρισμού
- ② Έξοδος υδρατμών
- ③ Πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ
- ④ Φτερωτή διανομέα για τον καθαρισμό HydroClean
- ⑤ Φωτισμός θαλάμου φούρνου
- ⑥ Άνοιγμα εισόδου για την τουρμπίνα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑦ Πάτος θαλάμου φούρνου με κάτω αντίσταση στο κάτω μέρος και φίλτρο πάτου
- ⑧ Αυλάκι συλλογής νερού
- ⑨ Αισθητήρας θερμοκρασίας
- ⑩ Αισθητήρας υγρασίας
- ⑪ Κλείδωμα πόρτας
- ⑫ Φλάντζα πόρτας
- ⑬ Ράγες στήριξης με 3 επίπεδα
- ⑭ Είσοδος ατμού
- ⑮ Πόρτα



- ① Δοχείο συμπυκνώματος
- ② Θήκη για το δοχείο συμπυκνώματος
- ③ Θήκη για το δοχείο νερού
- ④ Δοχείο νερού

Επισκόπηση

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

Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου βρίσκεται στην επάνω πλευρά του περιβλήματος.

Εκεί θα βρείτε τον χαρακτηρισμό του μοντέλου, τον αριθμό κατασκευής, καθώς και τα στοιχεία σύνδεσης (τάση/συνχρότητα/μέγιστη τιμή σύνδεσης).

Ο χαρακτηρισμός μοντέλου και ο αριθμός κατασκευής (SN) βρίσκονται επίσης στη μικρή πινακίδα πάνω στην ανοικτή πλευρά του πίνακα χειρισμού.

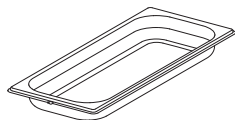
Έχετε εύκαιρα αυτά τα στοιχεία, όταν έχετε ερωτήσεις ή προβλήματα, έτσι ώστε η Miele να μπορεί να σας εξυπηρετήσει στο συγκεκριμένο θέμα.

Συνοδευτικά εξαρτήματα

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

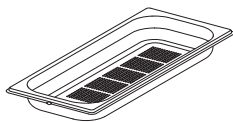
Ανάλογα με τη χώρα και το μοντέλο, ενδέχεται να περιλαμβάνονται πρόσθετα εξαρτήματα.

DGG 20



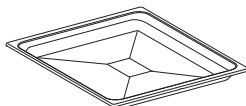
1 σκεύος μαγειρέματος χωρίς τρύπες χωρητικότητα συνολική 2,4 λ. /ωφέλιμη 1,8 λ.
450 x 190 x 40 χιλστ. (πλάτος x βάθος x ύψος)

DGGL 20



1 τρυπητό σκεύος μαγειρέματος χωρητικότητα συνολική 2,4 λ. / ωφέλιμη 1,8 λ.
450 x 190 x 40 χιλστ. (πλάτος x βάθος x ύψος)

Ταψί γενικής χρήσης



1 ταψί γενικής χρήσης για το ψήσιμο ψωμιού / γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο στο γκριλ

Σχάρα combi



1 σχάρα combi για το ψήσιμο ψωμιού / γλυκών, το ψήσιμο φαγητών και το ψήσιμο στο γκριλ

Ανοικτήρι



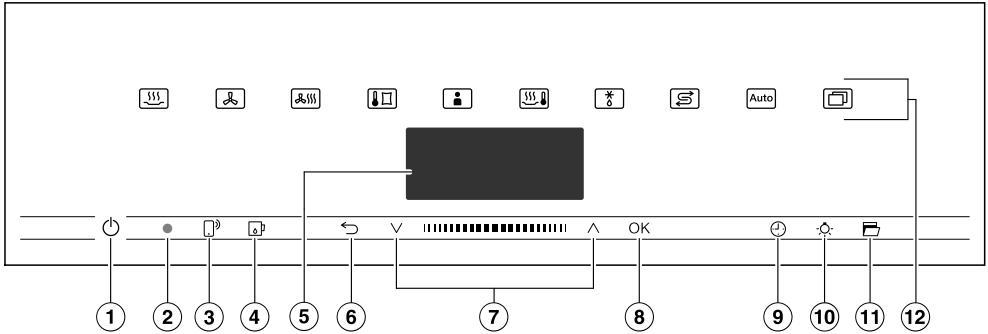
Για το άνοιγμα της πόρτας χειροκίνητα










HydroCleaner

1 ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό του θαλάμου φούρνου με το πρόγραμμα φροντίδας HydroClean. Ιδανικό για την αφαίρεση έντονης και επίμονης βρομιάς.

Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων


Για την αφαίρεση αλάτων στον φούρνο ατμού.



- ① Πλήκτρο ON/OFF  σε κοιλότητα
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου ατμού
- ② Οπτική θύρα επικοινωνίας (μόνο για το Miele Service)
- ③ Πλήκτρο αφής 
Για τον έλεγχο του φούρνου ατμού μέσω κινητής συσκευής
- ④ Πλήκτρο αφής 
Για το άνοιγμα και κλείσιμο πίνακα χειρισμού
- ⑤ Οθόνη
Για την ένδειξη της ώρας και των πληροφοριών για τον χειρισμό
- ⑥ Πλήκτρο αφής 
Για σταδιακή επιστροφή πίσω και για αλλαγή των σημείων μενού κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος
- ⑦ Περιοχή περιήγησης με πλήκτρα βέλους  και 
Για το ξεφύλλισμα των λιστών επιλογών και για αλλαγή των τιμών
- ⑧ Πλήκτρο αφής OK
Για την εμφάνιση λειτουργιών και την αποθήκευση ρυθμίσεων
- ⑨ Πλήκτρο αφής 
Για τη ρύθμιση χρονομέτρου, χρόνου ψησίματος ή χρόνου έναρξης ή λήξης για τη διαδικασία ψησίματος
- ⑩ Πλήκτρο αφής 
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου
- ⑪ Πλήκτρο αφής 
Άνοιγμα πόρτας
- ⑫ Πλήκτρα αφής
Για την επιλογή τρόπων λειτουργίας, αυτόματων προγραμμάτων και ρυθμίσεων

Όργανα χειρισμού


Πλήκτρο ON/OFF

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


Με αυτό το πλήκτρο ενεργοποιείτε και απενεργοποιείτε τον φούρνο ατμού.

Οθόνη

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

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

Πλήκτρα αφής





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

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




Πλήκτρα αφής πάνω από την οθόνη

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

Πλήκτρα αφής κάτω από την οθόνη





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

Όργανα χειρισμού

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

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

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

Επιλογή σημείου μενού

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

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

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

Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

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

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

- Επιβεβαιώνετε με **OK**.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψετε στο ανώτερο μενού.

Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων

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


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

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

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


Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψετε 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.

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

Αρχή χειρισμού

Αλλαγή τρόπου λειτουργίας


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

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

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

Εμφανίζονται ο αλλαγμένος τρόπος λειτουργίας και οι αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές.

Το πλήκτρο αφής του αλλαγμένου τρόπου λειτουργίας ανάβει πορτοκαλί.

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

Καταχώρηση αριθμών

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

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

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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Εισαγωγή χαρακτήρων

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

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

Ο επιθυμητός χαρακτήρας εμφανίζεται στην επάνω γραμμή.


Χρήσιμη συμβουλή: Διατίθενται 10 χαρακτήρες το ανώτερο.


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


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

Το όνομα αποθηκεύεται.


Ενεργοποίηση MobileStart

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

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

Ο άμεσος χειρισμός στον φούρνο ατμού έχει προτεραιότητα έναντι του τηλεχειρισμού μέσω εφαρμογής. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το MobileStart, όσο ανάβει σταθερά το πλήκτρο αφής .

Πίνακας χειρισμού

Πίσω από τον πίνακα χειρισμού υπάρχει ένα δοχείο νερού και ένας δίσκος συλλογής. Ο πίνακας χειρισμού ανοίγει και κλείνει με το πάτημα του πλήκτρου αφής . Διαθέτει προστατευτικό δακτύλων. Αν ο πίνακας χειρισμού δεχτεί κάποια αντίσταση κατά το άνοιγμα/κλείσιμο, η διαδικασία ακυρώνεται. Παρόλα αυτά, μην αγγίζετε κατά το άνοιγμα και κλείσιμο του πίνακα χειρισμού το επάνω άκρο της πόρτας.

Δοχείο νερού

Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης ανέρχεται σε 1,4 λίτρα και η ελάχιστη σε 1,0 λίτρο. Στο δοχείο νερού υπάρχουν σημάδια. Σε καμία περίπτωση δεν επιτρέπεται υπέρβαση της επάνω σήμανσης.

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. Αν η πόρτα ανοίξει κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, αυξάνεται η κατανάλωση νερού.

Πριν από κάθε διαδικασία μαγειρέματος με ατμό, γεμίζετε το δοχείο νερού μέχρι τη μέγιστη τιμή.



Δοχείο συμπυκνώματος

Το συμπύκνωμα που δημιουργείται σε μια διαδικασία μαγειρέματος αδειάζει στο δοχείο συμπυκνώματος. Η μέγιστη πληρότητα ανέρχεται στα 1,4 λίτρα.

Θερμοκρασία

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

Υγρασία

Ο τρόπος λειτουργίας μαγείρεμα με συνδυασμούς  και η εφαρμογή ζέσταμα  λειτουργούν με έναν συνδυασμό τρόπου λειτουργίας φούρνου και υγρασίας. Μπορείτε να επιλέξετε την υγρασία εντός μιας προκαθορισμένης περιοχής για μία μεμονωμένη διαδικασία μαγειρέματος ή ένα βήμα μαγειρέματος.

Ανάλογα με τη ρύθμιση της υγρασίας, ο θάλαμος του φούρνου τροφοδοτείται με υγρασία ή φρέσκο αέρα. Στη ρύθμιση υγρασίας = 0%, εκτελείται η μέγιστη παροχή φρέσκου αέρα και δεν εισάγεται καθόλου υγρασία. Στη ρύθμιση υγρασίας = 100%, δεν πραγματοποιείται τροφοδοσία φρέσκου αέρα και το περιεχόμενο υγρασίας φθάνει στο μέγιστο.

Κάποια τρόφιμα χάνουν υγρασία κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος. Αυτή η εγγενής υγρασία των τροφίμων χρησιμοποιείται επίσης για τη ρύθμιση της υγρασίας. Έτσι μπορεί να συμβεί, σε χαμηλά ρυθμισμένη τιμή υγρασίας, ο ατμοπαραγωγός να μην ενεργοποιείται.

Περιγραφή λειτουργίας

Χρόνος μαγειρέματος

Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας, μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος από 1 λεπτό έως και 10 ή 12 ώρες. Στα αυτόματα προγράμματα και τα προγράμματα περιποίησης, ο χρόνος μαγειρέματος έχει ρυθμιστεί εκ του εργοστασίου και δεν μπορεί να αλλάξει.

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, καθώς και σε προγράμματα και εφαρμογές με καθαρή λειτουργία ατμού, ο χρόνος μαγειρέματος αρχίζει να υπολογίζεται μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Σε όλους τους άλλους τρόπους λειτουργίας, τα προγράμματα και τις εφαρμογές, αρχίζει αμέσως.


Θόρυβοι

Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου ατμού ακούγεται ένας θόρυβος (βουητό). Αυτός ο θόρυβος δεν υποδεικνύει δυσλειτουργία ή ελάττωμα στη συσκευή. Δημιουργείται κατά την άντληση και απάντληση του νερού.

Όταν ο φούρνος ατμού βρίσκεται σε λειτουργία, ακούγεται ένας θόρυβος τουρμπίνας.

Προθέρμανση

Σε όλους τους τρόπους λειτουργίας, κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης, η αυξανόμενη θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου εμφανίζεται στην οθόνη (εξαιρέσεις: γκριλ μεγάλη επιφάνεια, γκριλ μικρή επιφάνεια).

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, η διάρκεια της προθέρμανσης εξαρτάται από την ποσότητα και τη θερμοκρασία τροφίμων. Γενικά η προθέρμανση διαρκεί περ. 7 λεπτά. Στην περίπτωση χρήσης κρύων ή κατεψυγμένων τροφίμων ο χρόνος παρατείνεται. Ακόμα και σε χαμηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος και κατά το μαγείρεμα στον τρόπο λειτουργίας **Sous-vide** , μπορεί να παραταθεί η προθέρμανση.

Φάση μαγειρέματος

Στη διάρκεια της φάσης μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη ο υπολειπόμενος χρόνος που έχει παρέλθει. Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία. Σε όλους τους άλλους τρόπους λειτουργίας, στα προγράμματα και στις εφαρμογές ξεκινά αμέσως.

Μείωση ατμού

Αν κατά το μαγείρεμα στον ατμό και το μαγείρεμα με συνδυασμούς χρησιμοποιείτε συγκεκριμένη περιοχή θερμοκρασίας, τίθεται σε λειτουργία αυτόματα μετά τη λήξη της διαδικασίας μαγειρέματος η μείωση ατμού. Με τη λειτουργία αυτή δεν διαφεύγει τόσο πολύς ατμός κατά το άνοιγμα της πόρτας. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο μείωση ατμού.


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

Φωτισμός θαλάμου φούρνου

Ο φούρνος ατμού έχει ρυθμιστεί εργοστασιακά έτσι, ώστε ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου μετά την έναρξη να σβήνει για λόγους οικονομίας ρεύματος.

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

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

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

Miele@home

Ο φούρνος ατμού είναι εξοπλισμένος με μια ενσωματωμένη μονάδα WLAN.

Για τη χρήση της απαιτείται:

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

Η εφαρμογή Miele σας καθοδηγεί κατά τη σύνδεση του φούρνου ατμού με το οικιακό δίκτυο WLAN.

Αφού συνδέσετε τον φούρνο ατμού στο δίκτυό σας WLAN, μπορείτε για παράδειγμα να προβείτε με την εφαρμογή στις ακόλουθες ενέργειες:

- Να ζητήσετε πληροφορίες για την κατάσταση λειτουργίας του φούρνου ατμού
- Να αναζητήσετε υποδείξεις σχετικά με τις τρέχουσες διαδικασίες μαγειρέματος του φούρνου ατμού
- Να τερματίσετε τρέχουσες διαδικασίες μαγειρέματος

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

Βεβαιωθείτε ότι στον χώρο τοποθέτησης του φούρνου ατμού σας είναι διαθέσιμο το σήμα του δικτύου σας WLAN με επαρκή ισχύ.

Διαθεσιμότητα σύνδεσης WLAN

Η σύνδεση WLAN μοιράζεται μια περιοχική 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™.



Αρχική λειτουργία

Βασικές ρυθμίσεις

Πρέπει να κάνετε τις παρακάτω ρυθμίσεις πριν από την έναρξη λειτουργίας. Οι ρυθμίσεις αυτές μπορούν να τροποποιηθούν ξανά σε μεταγενέστερη χρονική στιγμή (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις»).

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία.

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

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

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

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

Δημιουργία Miele@home

Στην οθόνη εμφανίζεται Ρύθμιση «Miele@home».

- Εάν θέλετε να διαμορφώσετε άμεσα το Miele@home, επιλέγετε συνέχεια και επιβεβαιώνετε με *OK*.

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

- Εάν θέλετε να διαμορφώσετε το Miele@home άμεσα, επιλέγετε την επιθυμητή μέθοδο σύνδεσης.

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

Ρύθμιση ημερομηνίας

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

Ρύθμιση ώρας

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

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.

Πρώτος καθαρισμός φούρνου ατμού

- Αφαιρέστε αυτοκόλλητα ή προστατευτικές μεμβράνες που τυχόν υπάρχουν στον φούρνο ατμού και στα εξαρτήματα, εκτός από την πινακίδα τύπου και τη μικρή πινακίδα στην ανοικτή πλευρά της μετόπης.

Ο φούρνος ατμού υποβάλλεται στο εργοστάσιο κατασκευής σε έλεγχο λειτουργίας, για τον λόγο αυτόν μπορεί κατά τη μεταφορά, υπό συγκεκριμένες συνθήκες, να επιστρέψει στον θάλαμο φούρνου τυχόν υπολειπόμενο νερό από τους σωλήνες.



Καθαρισμός δοχείου νερού και δίσκου συλλογής



Κίνδυνος τραυματισμού από τον πίνακα χειρισμού.

Κατά το άνοιγμα ή το κλείσιμο του πίνακα χειρισμού μπορεί να μαγκώσετε τα δάκτυλά σας.

Μην αγγίζετε κατά το άνοιγμα και κλείσιμο του πίνακα χειρισμού το επάνω άκρο της πόρτας.

- Ενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού με το πλήκτρο ON/OFF .
- Πατήστε το πλήκτρο αφής  για να ανοίξετε τον πίνακα χειρισμού.
- Αφαιρέστε το δοχείο νερού και τον δίσκο συλλογής. Για να αφαιρέσετε το δοχείο νερού και τον δίσκο συλλογής σπρώξτε τα ελαφρώς προς τα επάνω.
- Ξεπλύντε το δοχείο νερού και τον δίσκο συλλογής στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Καθαρισμός εξαρτημάτων/θαλάμου φούρνου

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου.
- Καθαρίζετε τα μαγειρικά σκεύη στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.

Οι επιφάνειες του ταψιού γενικής χρήσης και της σχάρας combi είναι φινιρισμένες με επίστρωση PerfectClean και επιτρέπεται να καθαρίζονται **μόνο** με το χέρι. Ανατρέξτε σχετικά στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», ενότητα «PerfectClean».

- Καθαρίζετε το ταψί γενικής χρήσης και τη σχάρα combi με ένα καθαρό απορροφητικό πανί, απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ζεστό νερό.

Πριν από την παράδοση ο φούρνος ατμού έχει υποστεί επεξεργασία με προϊόν περιποίησης.

- Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου με καθαρό απορροφητικό πανί, απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ζεστό νερό, για να αφαιρέσετε το λεπτό στρώμα αυτού του υλικού περιποίησης.

Αρχική λειτουργία


Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού

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

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

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


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


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

Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού μετά από μετακόμιση

Ύστερα από μετακόμιση θα πρέπει να προσαρμόσετε τον φούρνο ατμού στη νέα θερμοκρασία βρασμού του νερού, αν το υψόμετρο του νέου χώρου τοποθέτησης της συσκευής διαφέρει τουλάχιστον κατά 300 μέτρα από το προηγούμενο. Εκτελέστε τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Περιποίηση»).

Προθέρμανση φούρνου ατμού

- Βγάλτε τυχόν εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου.
- Για να καθαρίσετε τη δακτυλιοειδή αντίσταση από τα λίπη, προθερμάνετε τον φούρνο ατμού χρησιμοποιώντας τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus  στους 200°C για 30 λεπτά. Ενεργήστε όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Χειρισμός».

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.






Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης και το κρύσταλλο της πόρτας.

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βγάξετε το καυτό φαγητό στον φούρνο, όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο, καθώς και όταν κλείνετε την καυτή πόρτα.

Την πρώτη φορά προθέρμανσης της αντίστασης, δημιουργούνται οσμές. Οι οσμές αυτές, καθώς και πιθανή έξοδος καπνού, εξαφανίζονται μετά από λίγο και δεν υποδεικνύουν σε καμία περίπτωση λανθασμένες συνδέσεις ή βλάβη της συσκευής.


Φροντίζετε για τον καλό εξαερισμό της κουζίνας.

Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα 	... deutsch english ... Θέση
ώρα	ένδειξη ενεργό* μη ενεργό διακοπή νυχτερινής σύνδεσης μορφή ώρας 12 ώρες 24 ώρες* ρύθμιση
ημερομηνία	
φωτισμός	ενεργό «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα* μη ενεργό
οθόνη	Φωτεινότητα  QuickTouch ενεργό μη ενεργό*
ένταση ήχου	ηχητικά σήματα Μελωδίες*  ήχος-Solo  ήχος πλήκτρων  μελωδία ενεργό* μη ενεργό
μονάδες μέτρησης	Βάρος γρ.* lb/oz lb θερμοκρασία °C* °F
διατήρηση θερμοκρασίας	ενεργό μη ενεργό*
μείωση ατμού	ενεργό* μη ενεργό
προτεινόμενες θερμοκρασίες	
Booster	ενεργό* μη ενεργό
σκληρότητα νερού	1°dH ... 21°dH* ... 70°dH


* Εργοστασιακή ρύθμιση



Ρυθμίσεις

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

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

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

- 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

Επιλέξτε το είδος της ένδειξης ώρας για τον απενεργοποιημένο φούρνο ατμού:

- 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 είναι σκοτεινή για λόγους εξοικονόμησης ενέργειας. Για να μπορείτε να τον χρησιμοποιήσετε πρέπει πρώτα να θέσετε τον φούρνο ατμού σε λειτουργία.
- διακοπή νυχτερινής σύνδεσης
Για την εξοικονόμηση ηλεκτρικού ρεύματος η ώρα εμφανίζεται στην οθόνη μόνο από τις 5 έως τις 23. Τον υπόλοιπο χρόνο η οθόνη είναι σκοτεινή.

μορφή ώρας

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

Ρυθμίσεις

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 σύμφωνα με τη ρυθμισμένη ζώνη ώρας στην εφαρμογή Miele.

ημερομηνία


Ρυθμίζετε την ημερομηνία.

φωτισμός


- ενεργό

Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου είναι ενεργοποιημένος κατά τη διάρκεια όλης της διαδικασίας μαγειρέματος.

- «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα

Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται μετά από 15 δευτερόλεπτα κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιείτε και πάλι τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα.

- μη ενεργό

Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου είναι απενεργοποιημένος. Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιείτε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα.

οθόνη

Φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.

- 

μέγιστη φωτεινότητα

- 

ελάχιστη φωτεινότητα

QuickTouch

Επιλέξτε πώς θα πρέπει να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής, όταν ο φούρνος ατμού είναι απενεργοποιημένος:

- ενεργό

Εάν έχετε επιλέξει επιπρόσθετα τη ρύθμιση ώρα | ένδειξη | ενεργό ή διακοπή νυχτερινής σύνδεσης, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν ακόμα και όταν ο φούρνος ατμού είναι απενεργοποιημένος.

- μη ενεργό

Ανεξαρτήτως της ρύθμισης ώρα | ένδειξη τα πλήκτρα αφής αντιδρούν μόνο όταν ο φούρνος ατμού είναι ενεργοποιημένος, καθώς και για κάποιο χρονικό διάστημα μετά την απενεργοποίηση του φούρνου ατμού.

ένταση ήχου

ηχητικά σήματα

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

Αν επιθυμείτε να ανοίξετε την πόρτα με σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου μέσω ενός βοηθού γλώσσας, λάβετε υπόψη σας ότι κατά το άνοιγμα κανείς δεν πρέπει να βρίσκεται στην περιοχὴ ανοίγματος. Αφήστε τα ηχητικά σήματα να ενεργοποιηθούν οπωσδήποτε.

Μελωδίες

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

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

- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□□

η μελωδία είναι απενεργοποιημένη

ήχος-Solo

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

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

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□□□□□□□□

ελάχιστη ένταση ήχου

ήχος πλήκτρων

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


- ■■■■■■■■

μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□□□

Ο ήχος πλήκτρων είναι απενεργοποιημένος

μελωδία

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

μονάδες μέτρησης

Βάρος

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

Θερμοκρασία

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

Ρυθμίσεις

Διατήρηση θερμοκρασίας

Με τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας μπορείτε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό μετά την ολοκλήρωση μιας διαδικασίας μαγειρέματος στον ατμό. Το φαγητό διατηρείται ζεστό με μια προρυθμισμένη θερμοκρασία μέχρι και 15 λεπτά. Ανοίγοντας την πόρτα ή πατώντας τα πλήκτρα αφής μπορείτε να διακόψετε τη φάση διατήρησης θερμοκρασίας.

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

Η λειτουργία μείωση ατμού δρα κατά τέτοιο τρόπο ώστε να μην απελευθερώνεται τόσο πολύς ατμός κατά το άνοιγμα της πόρτας.

- ενεργό
Αν μαγειρεύετε με μια θερμοκρασία από 80°C περίπου (μαγείρεμα στον ατμό) ή 80–100°C και 100% υγρασία (μαγείρεμα με συνδυασμούς), μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος τίθεται σε λειτουργία αυτόματα η μείωση ατμού. Στην οθόνη εμφανίζεται το σύμβολο μείωση ατμού.
- μη ενεργό
Εάν η μείωση ατμού είναι απενεργοποιημένη, τότε απενεργοποιείται αυ-

τόματα 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.

Booster

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

- ενεργό
Η λειτουργία Booster ενεργοποιείται αυτόματα κατά την αρχική θέρμανση μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και ο ανεμιστήρας προθερμαίνουν το θάλαμο φούρνου ταυτόχρονα στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.
- μη ενεργό
Η λειτουργία Booster είναι απενεργοποιημένη κατά την αρχική θέρμανση μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Μόνο οι αντιστάσεις που αντιστοιχούν στον τρόπο λειτουργίας, προθερμαίνουν το θάλαμο φούρνου.

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 οικιακό σύστημα αποσκλήρυνσης νερού, πραγματοποιήστε τη ρύθμιση του φούρνου ατμού σε αντιστοιχία με τη καθορισμένη τιμή του συστήματος αποσκλήρυνσης νερού.

Εάν χρησιμοποιείτε οικιακό σύστημα για την πλήρη αφαλάτωση του νερού (π.χ. σύστημα αντίστροφης όσμωσης), αυτό πρέπει να ρυθμιστεί έτσι ώστε το επεξεργασμένο νερό να έχει αγωγιμότητα τουλάχιστον 100 $\mu\text{S}/\text{cm}$. Αυτό μπορεί να επιτευχθεί με τις περισσότερες ποιότητες νερού με τη μη πλήρη αφαλάτωση του νερού, αλλά με τον ορισμό μιας σκληρότητας νερού τουλάχιστον 3 $^{\circ}\text{dH}$. Η αγωγιμότητα απαιτείται για την αναγνώριση της στάθμης στον ατμοπαραγωγό. Πραγματοποιήστε τη ρύθμιση στον φούρνο ατμού σε αντιστοιχία με την καθορισμένη τιμή του συστήματος αφαλάτωσης.

Εάν χρησιμοποιείτε εμφιαλωμένο νερό, αυτό πρέπει να συμμορφώνεται με τη γερμανική κανονιστική απόφαση για το πόσιμο νερό. Μην χρησιμοποιείτε μεταλλικό νερό ή νερό με ανθρακικό οξύ. Πραγματοποιείτε τη ρύθμιση στον φούρνο ατμού σε αντιστοιχία με την περιεκτικότητα σε ασβέστιο. Η περιεκτικότητα σε ασβέστιο αναγράφεται στην ετικέτα του μπουκαλιού σε $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ ή ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$).

Σκληρότητα νερού			Περιεκτικότητα σε ασβέστιο $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο ppm ($\text{mg}/\text{l CaCO}_3$)	Ρύθμιση του φούρνου ατμού
$^{\circ}\text{dH}$	$^{\circ}\text{fH}$	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13

Ρυθμίσεις

Σκληρότητα νερού			Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca ²⁺	Περιεκτικότητα σε ανθρακικό ασβέστιο ppm (mg/l CaCO ₃)	Ρύθμιση του φούρνου ατμού
°dH	°fH	mmol/l			
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16
17	30,4	3,04	121	304	17
18	32,1	3,22	129	321	18
19	33,9	3,40	136	339	19
20	35,7	3,58	143	357	20
21	37,5	3,76	150	375	21
22	39,3	3,94	157	393	22
23	41,1	4,12	164	411	23
24	42,9	4,30	171	429	24
25	44,6	4,47	179	446	25
26	46,4	4,65	186	464	26
27	48,2	4,83	193	482	27
28	50,0	5,01	200	500	28
29	51,8	5,19	207	518	29
30	53,6	5,37	214	536	30
31	55,4	5,55	221	554	31
32	57,1	5,73	228	571	32
33	58,9	5,91	236	589	33
34	60,7	6,09	243	607	34
35	62,5	6,27	250	625	35
36	64,3	6,44	257	643	36
37-45	66-80	6,62-8,06	264-321	661-804	37-45
46-60	82-107	8,23-10,74	328-428	821-1071	46-60
61-70	109-125	10,92-12,53	436-500	1089-1250	61-70

Αυτόματη έκπλυση


Αφού απενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, εμφανίζεται στην οθόνη μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος με ατμό το μήνυμα θα γίνει ξέβγαλ συσκ.

Κατά τη διαδικασία αυτή, ξεπλένονται από το σύστημα τυχόν υπάρχοντα υπολείμματα τροφίμων.

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε ή να ενεργοποιήσετε την αυτόματη διαδικασία έκπλυσης.

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 συστήματος εμποδίζει την ακούσια ενεργοποίηση του φούρνου ατμού.

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

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα συστήματος παραμένει ενεργοποιημένο.

- ενεργό

Το κλείδωμα συστήματος ενεργοποιείται. Για να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ατμού, κρατήστε πατημένο το πλήκτρο αφής OK για τουλάχιστον για 6 δευτερόλεπτα.

- μη ενεργό

Το κλείδωμα συστήματος είναι απενεργοποιημένο. Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ατμού ως συνηθώς.

Ρυθμίσεις

Miele@home

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

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

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

εκ νέου τη σύνδεση σε δίκτυο WLAN, για να μπορέσετε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home.

Εκτελέστε επαναφορά στις ρυθμίσεις δικτύου, πριν απορρίψετε ή πουλήσετε τον φούρνο ατμού, ή πριν θέσετε σε λειτουργία έναν μεταχειρισμένο φούρνο ατμού. Μόνο έτσι διασφαλίζεται η διαγραφή όλων των προσωπικών δεδομένων και ότι ο προκάτοχος δεν μπορεί πλέον να έχει πρόσβαση στον φούρνο ατμού.

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

Εκτέλεση Scan & Connect

Εκτελέστηκε η διαδικασία πρώτης θέσης σε λειτουργία, χωρίς να ρυθμιστεί το Miele@home.

- Σαρώστε τον κωδικό QR.

Αν έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή Miele και έχετε λογαριασμό χρήστη, θα μεταφερθείτε απευθείας στη σύνδεση δικτύου.

Αν δεν έχετε εγκαταστήσει ακόμα την εφαρμογή Miele, θα μεταφερθείτε στο Apple App Store® ή στο Google Play Store™.

- Εγκαταστήστε την εφαρμογή Miele και δημιουργήστε έναν λογαριασμό χρήστη.
- Σαρώστε ξανά τον κωδικό QR.


Η εφαρμογή Miele σας καθοδηγεί στα βήματα ρύθμισης.





τηλεχειρισμός

Εάν έχετε εγκαταστήσει την εφαρμογή Miele@mobile στην κινητή 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 των διαδικασιών μαγειρέματος του φούρνου ατμού ή και να τερματίσετε μια διαδικασία μαγειρέματος που βρίσκεται σε εξέλιξη. Στη διασυνδεδεμένη λειτουργία ετοιμότητας ο φούρνος ατμού απαιτεί 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 έχει προτεραιότητα έναντι 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 μπορείτε να αναβαθμίσετε το λογισμικό του φούρνου ατμού σας. Εάν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση για τον φούρνο ατμού σας, τότε αυτή φορτώνεται αυτόματα από τον φούρνο ατμού σας. Ωστόσο, η εγκατάσταση μιας ενημέρωσης δεν εκτελείται αυτόματα, αλλά πρέπει να ξεκινήσει χειροκίνητα από εσάς.

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

Έναρξη λειτουργίας/διακοπή λειτουργίας

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

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

Ρυθμίσεις

Διεξαγωγή του RemoteUpdate

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

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

Μπορείτε να εγκαταστήσετε την ενημέρωση αμέσως ή να αναβάλετε την εγκατάσταση για αργότερα. Το αντίστοιχο μήνυμα εμφανίζεται τότε μετά την επανενεργοποίηση του φούρνου ατμού.

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

Η εγκατάσταση της ενημέρωσης μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά.

Σχετικά με το RemoteUpdate πρέπει να λάβετε υπόψη τα παρακάτω:

- Εάν δεν έχετε λάβει κάποιο μήνυμα, δεν υπάρχει διαθέσιμη ενημέρωση.
- Μια εγκατεστημένη ενημέρωση δεν μπορεί να αναιρεθεί.
- Μην απενεργοποιείτε τον φούρνο ατμού κατά τη διάρκεια της ενημέρωσης. Διαφορετικά η ενημέρωση διακόπτεται και δεν εγκαθίσταται.
- Ορισμένες ενημερώσεις λογισμικού μπορούν να διεξαχθούν μόνο από το Miele Service.

Έκδοση software

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

εκθεσιακή επίδειξη

Η συγκεκριμένη λειτουργία προσφέρει στους εμπορικούς αντιπροσώπους τη δυνατότητα να κάνουν παρουσίαση του φούρνου ατμού χωρίς τη χρήση θέρμανσης. Δεν χρειάζεστε αυτήν τη ρύθμιση για ιδιωτική χρήση.

εκθεσιακή ρύθμιση


Όταν ενεργοποιείτε τον φούρνο ατμού και η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργή, εμφανίζεται η ένδειξη έχει ενεργοποιηθεί η εκθεσιακή ρύθμιση. Η συσκευή λειτουργεί χωρίς θέρμανση..

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

εργοστασιακές ρυθμίσεις

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

Ώρες λειτουργίας

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

Χρήση της λειτουργίας χρο- νόμετρο

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

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

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

Ρύθμιση χρονομέτρου

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση αθόνη |
QuickTouch | μη ενεργό, ενεργοποιήστε
τον φούρνο ατμού για να ρυθμίσετε το
χρονόμετρο. Ο χρόνος που έχει παρέλ-
θει εμφανίζεται στη συνέχεια όταν ο
φούρνος ατμού απενεργοποιηθεί.

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

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

Εμφανίζεται η προτροπή ρύθμι-
ση 00:00 λεπτ.

- Με την περιοχή περιήγησης ρυθμίζε-
τε 06:20 μμ.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Το χρονόμετρο αποθηκεύεται.

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

Εάν ταυτόχρονα διεξάγεται μια διαδικα-
σία μαγειρέματος, εμφανίζονται Δ και
το χρονόμετρο που τρέχει στο κάτω
μέρος.

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

Μετά τη λήξη του χρονομέτρου αναβο-
σβήνει το Δ, ο χρόνος μετριάται ανοδικά
και ηχεί ένα σήμα.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής ⊕.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*, εφόσον απαι-
τείται.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργο-
ποιούνται.

Αλλαγή χρονομέτρου

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

Το χρονόμετρο εμφανίζεται.

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











Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται.

Διαγραφή χρονομέτρου



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

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
Τρόποι λειτουργίας		
μαγείρεμα στον ατμό 	100 °C	40–100 °C
θερμός αέρας plus 	160 °C	30–230 °C
μαγείρεμα με συνδυασμούς 		
Μαγείρ με συνδ+θερμ αέρ plus	170 °C	30–230 °C
Μαγ με συνδ+πάνω/κάτω αντίσ	180 °C	30–230 °C
Μαγείρεμα με συνδυασμ+γκριλ	Βαθμίδα 3	Βαθμίδα 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
ατομικά προγράμματα 		
ζέσταμα 	130 °C	120–140 °C
απόψυξη 	60 °C	50–60 °C
αφαίρεση αλάτων 		
αυτόματα προγράμμ. 		
άλλα 		
πάνω/κάτω αντίσταση	180 °C	30–230 °C
εντατικό ψήσιμο	180 °C	50–230 °C
κάτω αντίσταση	190 °C	100–200 °C
πάνω αντίσταση	190 °C	100–230 °C
γκριλ μεγάλη επιφάνεια	Βαθμίδα 3	Βαθμίδα 1–3
γκριλ μικρή επιφάνεια	Βαθμίδα 3	Βαθμίδα 1–3
γκριλ με αέρα	200 °C	50–230 °C
ειδικά γλυκά	160 °C	30–230 °C
θερμός αέρας Eco	180 °C	30–230 °C
ECO - μαγείρεμα στον ατμό	100 °C	40–100 °C

Βασικό μενού και υπομενού


Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
άλλα 		
ειδικές περιπτώσεις		
Mix & Match		
Μαγείρεμα μενού	–	–
ζεμάτισμα	–	–
κονσερβοποίηση	90 °C	80–100 °C
αποξήρανση	50 °C	30–70 °C
Φούσκωμα ζύμης	–	–
αποστείρωση σκευών	–	–
Θέρμανση σκευών	50 °C	50–80 °C
διατήρηση θερμοκρασίας	65 °C	40–100 °C
περιποίηση		
HydroClean		
μούλιασμα		
στέγνωμα		
ξέβγαλμα		
Ρυθμίσεις 		
Ώρες λειτουργίας		

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

Διαδικασίες μαγειρέματος

- Για το μαγείρεμα χρησιμοποιείτε, στον βαθμό που είναι εφικτό, τα αυτόματα προγράμματα.
- Βγάλτε από τον θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα τα οποία δεν χρειάζεστε.
- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τη συνταγή ή από τον πίνακα και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο χρονικό διάστημα που αναφέρεται μετά την τοποθέτησή του στον φούρνο.
- Προθερμαίνετε τον θάλαμο φούρνου μόνο όταν απαιτείται σύμφωνα με τη συνταγή ή τον πίνακα χρόνων μαγειρέματος/ψήσιματος.
- Αν είναι δυνατό μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος.
- Για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών προτιμήστε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψήσιματος. Απορροφούν καλύτερα τη θερμότητα και τη μεταφέρουν πιο γρήγορα στη ζύμη. Γυαλιστερά υλικά όπως το ανοξείδωτο ή το αλουμίνιο αντανακλούν τη θερμότητα η οποία έτσι δεν φτάνει όπως θα έπρεπε στο φαγητό. Επίσης μην καλύπτετε το δάπεδο του φούρνου ή τη σχάρα με αλουμινόχαρτο που αντανακλά τη θερμότητα.
- Επιβλέπετε τον χρόνο μαγειρέματος έτσι ώστε να αποφύγετε σπατάλη ηλεκτρικού ρεύματος κατά το μαγείρεμα των τροφίμων.
Ρυθμίστε έναν χρόνο μαγειρέματος ή χρησιμοποιήστε θερμομέτρο ψητού, εάν υπάρχει.
- Για πολλά φαγητά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας plus . Μπορείτε έτσι να μαγειρέψετε σε χαμηλότερες θερμοκρασίες συγκριτικά με την επιλογή πάνω/κάτω αντίσταση, αφού η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου. Επιπλέον μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα σε περισσότερες από μία σκάλες του φούρνου.
- Για ψήσιμο στο γκριλ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας γκριλ με αέρα. Έτσι ψήνετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες συγκριτικά με τους άλλους τρόπους λειτουργίας γκριλ στη μέγιστη ρύθμιση θερμοκρασίας.
- Στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας Eco, μαγειρεύετε οικονομικά με βέλτιστη χρήση της θερμότητας. Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για να μαγειρέψετε μικρές ποσότητες, όπως π.χ. κατεψυγμένη πίτσα ή μπισκότα. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Για μαγείρεμα στον ατμό με εξοικονόμηση ενέργειας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας ECO - μαγείρεμα στον ατμό. Αυτός ο τρόπος λειτουργίας είναι κατάλληλος κυρίως για το μαγείρεμα λαχανικών και ψαριών.
- Αν είναι εφικτό, παρασκευάστε ταυτόχρονα περισσότερα φαγητά. Τοποθετήστε τα το ένα δίπλα στο άλλο ή σε διαφορετικές σκάλες του φούρνου.
- Όταν δεν μπορείτε να παρασκευάσετε ταυτόχρονα κάποια φαγητά, μπορείτε να τα μαγειρέψετε το ένα αμέσως μετά το άλλο, έτσι ώστε να εκμεταλλευτείτε την ήδη υπάρχουσα θερμότητα.

Προσαρμογή ρυθμίσεων

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

Λειτουργία εξοικονόμησης ενέργειας

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

Χειρισμός

Δυσλειτουργία λόγω απουσίας φίλτρου πάτου.

Αν δεν υπάρχει φίλτρο πάτου, τα υπολείμματα τροφίμων μπορεί να καταλήξουν στην εκροή. Το νερό δεν μπορεί να απαντηθεί.

Πριν από κάθε διαδικασία μαγειρέματος, ελέγχετε αν είναι τοποθετημένο το φίλτρο του πάτου.

- Ενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

- Αν θέλετε να μαγειρέψετε σε έναν τρόπο λειτουργίας με ατμό ή με ριπές ατμού, γεμίστε το δοχείο νερού και σπρώξτε το προς τα μέσα.

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

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

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

Εμφανίζεται ο τρόπος λειτουργίας. Ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας, εμφανίζονται διαδοχικά προτεινόμενες τιμές για τη θερμοκρασία και ενδεχομένως για την υγρασία.

- Τροποποιήστε την προτεινόμενη θερμοκρασία, εάν απαιτείται.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία εφαρμόζεται εντός λίγων δευτερολέπτων. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία αργότερα, μέσω των πλήκτρων με τα βέλη.


- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την υγρασία.

- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Εμφανίζονται η τελική και η πραγματική θερμοκρασία και ξεκινά η φάση προθέρμανσης.

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


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

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτό ατμό!

Σε μια διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό μπορεί να εξέλθει πολύ μεγάλη ποσότητα καυτού ατμού κατά το άνοιγμα της πόρτας. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από τον ατμό.

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

- Βγάλτε το φαγητό από τον θάλαμο φούρνου.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από το κρύσταλλο της πόρτας. Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν κλείνετε την καυτή πόρτα.

Καθαρισμός φούρνου ατμού μετά από διαδικασία μαγειρέματος

- Αφαιρέστε, εφόσον απαιτείται, το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος και αδειάστε τα.
 - Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού.
- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό, εμφανίζεται η ένδειξη θα γίνει ξέβγαλ σουσκ.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Εκτελέστε τη διαδικασία ξεβγάλματος σε κάθε περίπτωση, ώστε τυχόν υπάρχοντα υπολείμματα τροφίμων να απομακρυνθούν από το σύστημα.

Αν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | μη ενεργό, πρέπει να ενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, για να μπορέσετε να ανοίξετε την πόρτα.

- Καθαρίστε και στεγνώστε ολόκληρο τον φούρνο ατμού, όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα».
- Κλείστε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει εντελώς.

Συμπλήρωση νερού

Αν κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος εμφανιστεί έλλειψη νερού, ακούγεται ένα ηχητικό σήμα και εμφανίζεται η προτροπή, να προσθέσετε πόσιμο νερό.

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

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.

Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής ⤵.

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



- θερμοκρασία
- υγρασία
- χρόνος μαγειρέματος
- Booster
- προθέρμανση
- Crisp function

Αλλαγή τιμών και ρυθμίσεων

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

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με τις αλλαγμένες τιμές και ρυθμίσεις.

Αλλαγή θερμοκρασίας

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

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

Χειρισμός

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζει με την αλλαγμένη απαιτούμενη θερμοκρασία.

Αλλαγή υγρασία

- Επιλέξτε το κουμπί αφής \curvearrowright .
- Επιλέξτε υγρασία και επιβεβαιώστε με το *OK*.
- Αλλάξτε την υγρασία.
- Επιβεβαιώστε με το *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με την αλλαγμένη ρύθμιση υγρασίας.

Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος

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

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

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

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

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

- διάρκεια μαγειρέματος
Ρυθμίστε τον χρόνο που χρειάζεται το φαγητό για να μαγειρευτεί. Μετά την παρέλευση αυτού του χρόνου, η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται

αυτόματα εκτός λειτουργίας. Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί, εξαρτάται από τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας.

- έτοιμο στις
Καθορίζετε τη χρονική στιγμή που θα πρέπει να τελειώσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εκτός λειτουργίας.
- έναρξη στις
Η λειτουργία αυτή εμφανίζεται στο μενού, μόλις ρυθμίσετε το διάστημα μαγειρέματος ή το έτοιμο στις. Με το έναρξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα εντός λειτουργίας.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \oplus .
- Ρυθμίστε τους επιθυμητούς χρόνους.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής \curvearrowright , για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

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

Αν μαγειρεύετε με θερμοκρασία από 80°C περίπου και άνω (μαγείρεμα στον ατμό) ή 80-100°C και 100% υγρασία (μαγείρεμα με συνδυασμούς), μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος τίθεται σε λειτουργία αυτόματα η μείωση ατμού.

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

Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

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

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, διαγράφονται όλες οι ρυθμίσεις.

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

Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

Σε τρόπους λειτουργίας και εφαρμογές όπου απαιτείται πάντα η ρύθμιση ενός χρόνου μαγειρέματος, μπορείτε να διαγράψετε τους ρυθμισμένους χρόνους για έτοιμο στις και έναρξη στις.

- Επιλέξτε το κουμπί αφής \oplus .
- Επιλέξτε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιβεβαιώστε με το *OK*.
- Επιλέξτε διαγραφή.
- Επιβεβαιώστε με το *OK*.
- Επιλέξτε το κουμπί αφής \leftarrow , για να επιστρέψετε στο μενού του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

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

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

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

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

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

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

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

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος χωρίς ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

- **Ή:** Επιλέγετε το πλήκτρο αφής \leftarrow .
- Επιλέγετε διακοπή διαδικασίας.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος με ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.

Εμφανίζεται το Διακοπή διαδικασίας;


- Επιλέγετε ναι.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.
- **Ή:** Επιλέγετε το πλήκτρο αφής \leftarrow .
- Επιλέγετε διακοπή διαδικασίας.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Επιλέγετε ναι.
- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Χειρισμός

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος


Όταν ανοίγετε την πόρτα, η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται. Η θέρμανση του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται.

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, καθώς και σε προγράμματα και εφαρμογές με λειτουργία ατμού μόνο, ο ρυθμισμένος χρόνος μαγειρέματος αποθηκεύεται.

 **Κίνδυνος τραυματισμού από καυτό ατμό!**

Σε μια διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό μπορεί να εξέλθει πολύ μεγάλη ποσότητα καυτού ατμού κατά το άνοιγμα της πόρτας. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από τον ατμό.

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

 **Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες και το καυτό φαγητό!**

Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης, τα εξαρτήματα, το φαγητό και το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου.

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βάζετε ή βγάζετε το καυτό φαγητό από τον φούρνο, όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο, καθώς και όταν κλείνετε την καυτή πόρτα.

Όταν βάζετε ή βγάζετε τα μαγειρικά σκεύη, προσέξτε να μην ξεχειλίσει το καυτό φαγητό.

Όταν κλείνετε την πόρτα, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.

Αρχικά προθερμαίνεται εκ νέου και εμφανίζεται η αυξανόμενη θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου.

Αφού πρώτα επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία, αρχίζει να υπολογίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος κατά το μαγείρεμα στον ατμό, καθώς και σε προγράμματα και εφαρμογές με λειτουργία ατμού μόνο.

Μόνο σε διαδικασίες μαγειρέματος με 100% υγρασία και θερμοκρασίες έως 100°C: Η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρώνεται νωρίτερα, αν ανοίξει η πόρτα στο τελευταίο λεπτό του χρόνου μαγειρέματος (55 δευτερόλεπτα υπολειπόμενου χρόνου).

Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου

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

Η λειτουργία **προθέρμανση** μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε όλους τους τρόπους λειτουργίας φούρνου (εκτός από θερμός αέρας **Eco**) και πρέπει να ενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος.



Εάν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο μαγειρέματος, αυτός αρχίζει να υπολογίζεται αφού πρώτα ολοκληρωθεί η προθέρμανση.


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

■ Προθερμαίνετε τον φούρνο στις ακόλουθες περιπτώσεις παρασκευής:

- Γλυκά και βουτήματα με σύντομο χρόνο ψησίματος (μέχρι περίπου 30 λεπτά), καθώς και ευαίσθητες ζύμες (π.χ. μπισκότα) στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση

Booster

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

- θερμός αέρας plus 
- πάνω/κάτω αντίσταση

Εάν ρυθμίσετε τη θερμοκρασία πάνω από τους 100°C και είναι ενεργοποιημένη η λειτουργία Booster, ο θάλαμος φούρνου θερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία με μία ταχεία φάση προθέρμανσης. Κατά τη διαδικασία αυτή ενεργοποιούνται ταυτόχρονα η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και η τουρμπίνα.

Οι ευαίσθητες ζύμες (π.χ. μπισκότα, κουλουράκια) ροδίζουν υπερβολικά γρήγορα από την πάνω πλευρά με τη λειτουργία Booster.

Για αυτές τις περιπτώσεις παρασκευών απενεργοποιήστε τη λειτουργία Booster.

Ενεργοποίηση ή απενεργοποίηση της Booster για κάποια διαδικασία μαγειρέματος

Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση Booster | ενεργό, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία ξεχωριστά για κάποια διαδικασία μαγειρέματος.

Αντίστοιχα μπορείτε να ενεργοποιήσετε ξεχωριστά τη λειτουργία για μια διαδικασία μαγειρέματος, εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση Booster | μη ενεργό.

Παράδειγμα: Έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας και τις απαιτούμενες ρυθμίσεις όπως π. χ. μια θερμοκρασία.

Θέλετε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Booster για τη συγκεκριμένη διαδικασία μαγειρέματος.

- Επιλέξτε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέξτε Booster | μη ενεργό.

- Επιβεβαιώστε με OK.

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

προθέρμανση

Τα περισσότερα φαγητά/γλυκά μπορούν να τοποθετηθούν κατευθείαν σε κρύο φούρνο, για να εκμεταλλευτείτε τη θερμοκρασία ήδη κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης.

Αν έχετε ρυθμίσει χρόνο μαγειρέματος, αρχίζει να υπολογίζεται αφού πρώτα επιτευχθεί η ονομαστική θερμοκρασία και αφού έχετε τοποθετήσει το φαγητό/γλυκό στον φούρνο.


Ξεκινήστε τη διαδικασία μαγειρέματος αμέσως, χωρίς να αλλάξετε το χρονικό σημείο έναρξης.

Ενεργοποίηση προθέρμανση

Η λειτουργία προθέρμανση πρέπει να ενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

Παράδειγμα: Έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας και τις απαραίτητες ρυθμίσεις, όπως π.χ. μια θερμοκρασία.

Θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία προθέρμανση για αυτήν τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Επιλέξτε το κουμπί αφής .
- Επιλέξτε προθέρμανση | ενεργό.
- Επιβεβαιώστε με το OK.

Εμφανίζεται το μήνυμα τοποθετήστε το φαγητό στις μαζί με ένα ρολόι. Ο θάλαμος φούρνου προθερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.

- Ωθήστε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου, μόλις αυτό ζητηθεί.
- Επιβεβαιώστε με το OK.

Χειρισμός


Crisp function

Η λειτουργία Crisp function (μείωση υγρασίας) επιτρέπει, ανάλογα με τις ανάγκες, τη μείωση της υγρασίας κατά τη διάρκεια ολόκληρης της διαδικασίας μαγειρέματος ή μόνο για συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί σε τρόφιμα όπως π.χ. κίς, πίτσα, κέικ με υγρή επίστρωση ή μάφιν.

Ιδιαίτερα τα πουλερικά, με τη λειτουργία αυτή, αποκτούν μια τραγανή κρούστα.

Η λειτουργία Crisp function μπορεί να χρησιμοποιηθεί στους ακόλουθους τρόπους λειτουργίας:


- θερμός αέρας plus 
- πάνω/κάτω αντίσταση
- εντατικό ψήσιμο
- κάτω αντίσταση
- πάνω αντίσταση
- γκριλ με αέρα
- ειδικά γλυκά

Ενεργοποίηση Crisp function


Η λειτουργία Crisp function πρέπει να ενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

Έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας και τις απαραίτητες ρυθμίσεις, όπως π.χ. μια θερμοκρασία.

Θέλετε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία Crisp function για αυτήν τη διαδικασία μαγειρέματος.

- Επιλέξτε το κουμπί αφής .
- Επιλέξτε Crisp function | ενεργό.
- Επιβεβαιώστε με το OK.

Η λειτουργία Crisp function είναι ενεργοποιημένη.

Με το κουμπί αφής  μπορεί η λειτουργία Crisp function να απενεργοποιηθεί ξανά ανά πάσα στιγμή.


Ενεργοποίηση των ριπών ατμού

Σε όλους τους τρόπους λειτουργίας φούρνου (εκτός από θερμός αέρας Eco), μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις ριπές ατμού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Ο αριθμός των ριπών ατμού δεν περιορίζεται.

Μόλις το ριπή ατμού επισημανθεί στην οθόνη, μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια ριπή ατμού.

Περιμένετε να ολοκληρωθεί η προθέρμανση, ώστε ο ατμός να κατανεμηθεί ομοιόμορφα στον θερμό αέρα του θαλάμου φούρνου.

- Επιλέξτε το OK.

Η ριπή ατμού ενεργοποιείται. Στην οθόνη εμφανίζεται το  και το ριπή ατμού σβήνει. Η διάρκεια είναι περίπου 1 λεπτό.

- Ενεργήστε αντίστοιχα για να ενεργοποιήσετε περαιτέρω ριπές αέρα, μόλις το ριπή ατμού εμφανιστεί ξανά στην οθόνη.

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

Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό

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

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

Σκεύη

Μαγειρικά σκεύη

Ο φούρνος ατμού συνοδεύεται από ανοξείδωτα μαγειρικά σκεύη. Για να ολοκληρώσετε τον εξοπλισμό σας, διατίθενται και άλλα μαγειρικά σκεύη σε διάφορα μεγέθη, διάτρητα ή αδιάτρητα (βλ. κεφάλαιο «Πρόσθετα εξαρτήματα»). Έτσι μπορείτε να επιλέξετε τα κατάλληλα μαγειρικά σκεύη για κάθε φαγητό.

Για το **μαγείρεμα στον ατμό** χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν διάτρητα μαγειρικά σκεύη. Ο ατμός μπορεί να φτάσει έτσι στο φαγητό από όλες τις πλευρές και το μαγείρεμα γίνεται ομοιόμορφα.

Τα δικά σας σκεύη

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και δικά σας σκεύη. Προσέξτε τα εξής:

- Τα σκεύη πρέπει να είναι πυρίμαχα και ανθεκτικά στον ατμό. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη για

το μαγείρεμα στον ατμό, 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 χοντρά τοιχώματα δεν μεταδίδουν σωστά τη θερμότητα και κατά συνέπεια αυξάνεται σημαντικά ο χρόνος μαγειρέματος που αναφέρεται στους πίνακες.
- Τοποθετείτε τα σκεύη επάνω στη σχάρα μέσα στον φούρνο ή σε ένα άλλο σκεύος μαγειρέματος (όχι απευθείας στο δάπεδο του φούρνου). Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους, μπορείτε να τοποθετήσετε τη σχάρα με την επιφάνειά στήριξής της προς τα επάνω στον πάτο του θαλάμου φούρνου και να τοποθετήσετε το σκεύος από πάνω και επιπλέον να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Καθαρισμός ραγών στήριξης»).
- Μεταξύ του επάνω χείλους του σκεύους και της οροφής του φούρνου πρέπει να υπάρχει κάποια απόσταση, έτσι ώστε να μπορεί να εισχωρήσει αρκετός ατμός μέσα στο σκεύος.

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.

Σημαντικά και αξιοσημείωτα

Τοποθετείτε τα σκεύη, τη σάρα και το ταψί πάντα ανάμεσα στα στηρίγματα των ραγών 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.

Προσωπικές συνταγές – Μαγείρεμα στον ατμό

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

Ταψί γενικής χρήσης και σάρα combi

Χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη σάρα combi από πάνω, π.χ. για ψήσιμο κανονικό και στο γκριλ. Κατά το ψήσιμο μπορείτε να χρησιμοποιήσετε για την παρασκευή σάλτσας τον ζωμό του κρέατος που συλλέξατε.

Όταν χρησιμοποιείτε το ταψί γενικής χρήσης με τοποθετημένη τη σάρα combi από πάνω, ωθήστε το ταψί γενικής χρήσης ανάμεσα στα στηρίγματα μιας σκάλας και η σάρα combi θα βρεθεί αυτόματα από πάνω. Κατά την αφαίρεση, τραβήξτε και τα δύο μέρη ταυτόχρονα προς τα έξω.


Προεξοχή ασφαλείας

Η σάρα combi και το ταψί γενικής χρήσης έχουν μια προεξοχή ασφαλείας που τα εμποδίζει να γλιστρήσουν και να φύγουν από τη θέση τους, όταν θέλετε να τραβήξετε μόνο ένα τμήμα τους προς τα έξω. Για να τα αφαιρέσετε πρέπει να ανασηκώσετε τη σάρα combi και το ταψί γενικής χρήσης.


ECO - μαγείρεμα στον ατμό

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

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

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

Ρύθμιση

άλλα  | ECO - μαγείρεμα στον ατμό

Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος

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

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος ☺

Οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι τιμές αναφοράς.

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

Μαγείρεμα στον ατμό

Λαχανικά

Φρέσκα τρόφιμα

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

Κατεψυγμένα προϊόντα

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

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

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

Σκεύη μαγειρέματος

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

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

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

Επίπεδο στήριξης

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

Χρόνος μαγειρέματος

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


πατάτες σφικτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα:

περίπου 17 λεπτά

πατάτες σφικτές στο βράσιμο, κομμένες στη μέση:

περίπου 20 λεπτά

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | λαχανικά | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

Μαγείρεμα στον ατμό

Λαχανικά	🕒 [Λεπτά]
Αγκινάρες	32–38
Κουνουπίδι, ολόκληρο	27–28
Κουνουπίδι, ανθοί	8
Φασόλια, πράσινα	10–12
Μπρόκολο, ανθοί	3–4
Καρότα baby, ολόκληρα	7–8
Καρότα baby, κομμένα στη μέση	6–7
Καρότα baby, κομμένα σε μικρά κομμάτια	4
Σικορέ, κομμένο στη μέση	4–5
Λάχανο κινέζικο, κομμένο	3
Αρακάς	3
Μαραθόριζα, κομμένη στη μέση	10–12
Μαραθόριζα, σε λωρίδες	4–5
Λάχανο σγουρό, κομμένο	23–26
Πατάτες σφικτές στο βράσιμο, καθαρισμένες ολόκληρες	27–29
κομμένες στη μέση	21–22
κομμένες στα τέσσερα	16–18
Πατάτες μέτρια σφικτές 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
Πιπεριά, σε κύβους ή σε λωρίδες	2

Μαγείρεμα στον ατμό

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

🕒 Χρόνος μαγειρέματος

Ψάρι

Φρέσκα τρόφιμα

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

Κατεψυγμένα προϊόντα

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

Προετοιμασία

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

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

Σκεύη μαγειρέματος

Βουτυρώνετε τα τρυπητά σκεύη μαγειρέματος.

Σκάλα στήριξης

Όταν ψήνετε ψάρι σε διάτρητα μαγειρικά σκεύη και ταυτόχρονα σε άλλα σκεύη μαγειρεύετε άλλα φαγητά, μπορείτε να αποφύγετε τη μεταφορά των οσμών μέσω των υγρών που στάζουν τοποθετώντας το ψάρι απευθείας επάνω από το ταψί γενικής χρήσης.

Θερμοκρασία

85 °C – 90 °C

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

100 °C

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

Για το μαγείρεμα ψαριού σε σάλτσα ή ζωμό.

Χρόνος μαγειρέματος

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

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

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

Μαγείρεμα στον ατμό


Χρήσιμες συμβουλές

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | ψάρι | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

Μαγείρεμα στον ατμό

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

🌡️ Θερμοκρασία, 🕒 Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό

Κρέας

Φρέσκα τρόφιμα

Προετοιμάζετε το κρέας, όπως συνήθως.

Κατεψυγμένα προϊόντα

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

Προετοιμασία

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


Χρόνος μαγειρέματος

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

Χρήσιμες συμβουλές

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | κρέας | ... |
ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

Μαγείρεμα στον ατμό

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

🕒 Χρόνος μαγειρέματος

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.

Μαγειρικά σκεύη

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

Προετοιμασία

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

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

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

Προσέξτε ώστε το ρύζι να κατανέμεται ομοιόμορφα μέσα στο σκεύος.

Ρυθμίσεις



αυτόματα προγράμμ.  | ρύζι | ... |




ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

		 [min]
Μακρύκοκκο ρύζι		
Ρύζι μπασμάτι	1 : 1,5	15
Ρύζι parboiled	1 : 1,5	23-25
Ρύζι με φλοιό	1 : 1,5	26-29
Ρύζι άγριο	1 : 1,5	26-29
Ρύζι κοντόκοκκο		
Ρυζόγαλο	1 : 2,5	30
Ριζότο	1 : 2,5	18-19


 :  Αναλογία ρυζιού και υγρού,
 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

αυτόματα προγράμμ.  | δημητριακά | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

⊕ Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό

Μακαρόνια / Ζυμαρικά

Ξηρά τρόφιμα

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

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

Φρέσκα τρόφιμα


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

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

Ρυθμίσεις


αυτόματα προγράμμ.  | ζυμαρικά | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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


 Χρόνος μαγειρέματος

Κροκέτες (Κιόβσε)

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

Μαγειρεύετε τις φρέσκιες κροκέτες σε ένα βουτυρωμένο, τρυπητό σκεύος.

Ρυθμίσεις


αυτόματα προγράμμ.  | ζυμαρικά | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

 Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό

Όσπρια, Ξερά

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


Οι **φακές** δεν πρέπει να μουλιάσουν.

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | όσπρια | ... |

ή

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


αυτόματα προγράμμ.  | αυγά | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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


 Χρόνος μαγειρέματος

Φρούτα

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

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | φρούτα | ... |


ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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


 Χρόνος μαγειρέματος

Αλλαντικά

Ρυθμίσεις


αυτόματα προγράμμ.  | αλλαντικά | ... |


ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 90 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

 Χρόνος μαγειρέματος

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



αυτόματα προγράμμ.  | γαρίδες | ... |

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

 Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

Μύδια, κυδώνια

Φρέσκα τρόφιμα



Κίνδυνος δηλητηρίασης από χαλασμένα μύδια.

Χαλασμένα μύδια μπορούν να προκαλέσουν τροφική δηλητηρίαση.

Να μαγειρεύετε μόνο κλειστά μύδια.

Μην τρώτε μύδια που είναι ακόμα κλειστά μετά το μαγείρεμα.

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

Κατεψυγμένα προϊόντα

Αποψύχετε τα κατεψυγμένα μύδια ή κυδώνια.


Χρόνος μαγειρέματος

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

Ρυθμίσεις



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

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

 Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό

Μαγείρεμα μενού – χειροκίνητα

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

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

Σκάλα στήριξης

Τοποθετείτε τα τρόφιμα που αφήνουν υγρά (π.χ. ψάρι) ή χρώμα (π.χ. παντζάρια) απευθείας επάνω από το ταψί γενικής χρήσης. Έτσι αποφεύγετε την μεταφορά οσμών ή τις δυσχρωμίες 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 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.

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

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

Το αποτέλεσμα είναι ομοιόμορφα μαγειρεμένα τρόφιμα με έντονη γεύση.

Χρησιμοποιείτε μόνο φρέσκα και ακέραια σε ποιότητα τρόφιμα. Προσέχετε τους όρους υγιεινής καθώς και τη διατήρηση της αλυσίδας ψύξης.

Χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικές σακούλες κενού αέρος κατάλληλες για μαγείρεμα.

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

Μη χρησιμοποιείτε τη σακούλα κενού αέρος πολλές φορές.

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

Σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση

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


- Χρησιμοποιείτε λιγότερα καρυκεύματα και μυρωδικά απ' ό,τι συνήθως, καθώς η επίδρασή τους στη γεύση του φαγητού είναι εντονότερη. Μπορείτε να μαγειρέψετε το φαγητό και χωρίς καρυκεύματα και να τα προσθέσετε μετά το μαγείρεμα.

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

Χρήσιμες συμβουλές

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

Χρήση τρόπου λειτουργίας Sous-vide

- Ξεπλύνετε το φαγητό με κρύο νερό και στεγνώστε το.
- Τοποθετήστε το φαγητό μέσα σε μια σακούλα κενού αέρος και προσθέστε, εάν χρειάζεται, καρυκεύματα ή υγρά.
- Σφραγίστε το φαγητό σε έναν θάλαμο σφράγισης κενού αέρος.
- Για βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε τη σχάρα στο επίπεδο 2.
- Τοποθετήστε το φαγητό που είναι σε κενό αέρος (αν είναι περισσότερες σακούλες, τοποθετήστε τη μία δίπλα στην άλλη) επάνω στη σχάρα.
- Επιλέξτε Sous-vide .
- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία.
- Επιβεβαιώστε με το OK.
- Εάν χρειάζεται, πραγματοποιήστε και άλλες ρυθμίσεις (βλ. κεφάλαιο «Χειρισμός»).

Πιθανές αιτίες για κακό αποτέλεσμα

Η σακούλα κενού αέρος έχει ανοίξει:

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

Το φαγητό έχει αποκτήσει μια δυσάρεστη γεύση:

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

Sous-vide

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

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

🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος μαγειρέματος

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

🌡️ Θερμοκρασία, 🕒 Χρόνος μαγειρέματος

* Βαθμός ψησίματος

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

Sous-vide

Ξαναζέσταμα

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

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

Προετοιμασία

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

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

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

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

Ρυθμίσεις

Sous-vide 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος: βλ. πίνακα

Ξαναζέσταμα στον τρόπο λειτουργίας Sous-vide

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

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

🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος

¹ Βαθμός ψησίματος


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

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

³ Ξαναζεσταίνετε μόνο τα μαγειρεμένα σε σάλτσα.

Άλλες εφαρμογές

Ζέσταμα

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

Τα τρόφιμα ζεσταίνονται στον φούρνο ατμού ήπια, δεν ξεραίνονται και δεν μαγειρεύονται υπερβολικά. Η θέρμανσή τους είναι ομοιόμορφη και δεν χρειάζονται ενδιάμεσο ανακάτεμα.

Μπορείτε να ζεστάνετε έτοιμα γεύματα σε μερίδες (κρέας, λαχανικά, πατάτες), αλλά και μεμονωμένα τρόφιμα.

Σκεύη

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

Χρόνος

Για ένα ατομικό γεύμα ρυθμίστε 10-12 λεπτά. Για περισσότερα γεύματα απαιτείται περισσότερος χρόνος. Αν θέλετε να ξεκινήσετε περισσότερες διαδικασίες ζεστάματος διαδοχικά, μειώστε τη διάρκεια για τη δεύτερη και τις επόμενες διαδικασίες κατά 5 λεπτά περίπου, καθώς ο θάλαμος φούρνου είναι ακόμη ζεστός.

Υγρασία

Όσο πιο υγρά είναι τα τρόφιμα, τόσο πιο μειωμένη είναι και η υγρασία που θα ρυθμιστεί.


Πρακτικές συμβουλές

- Ζεσταίνετε μεγάλα κομμάτια, όπως ψητά, όχι ολόκληρα, αλλά σε ατομικά γεύματα.
- Κόψτε στη μέση τα συμπαγή τρόφιμα, όπως γεμιστή πιπεριά ή ρολό.
- Ζεστάνετε τις σάλτσες χωριστά. Εξαιρέση αποτελούν τα φαγητά που έχουν μαγειρευτεί μέσα σε σάλτσα (π.χ. γκούλας).
- Σημειώστε ότι τα παναρισμένα τρόφιμα, π.χ. σνίτσελ, δεν παραμένουν τραγανά.

Τα τρόφιμα δεν χρειάζεται να σκεπάζονται κατά το ζέσταμα.

Ρυθμίσεις

ζέσταμα 

ή
μαγείρεμα με συνδυασμούς  | Μαγείρ
με συνδ+θερμ αέρ plus

Θερμοκρασία: βλέπε πίνακα

Υγρασία: βλέπε πίνακα

Χρόνος: βλέπε πίνακα

Άλλες εφαρμογές

Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί. Συνιστάται αρχικά να επιλέγετε τον μικρότερο χρόνο. Αν χρειάζεται, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο.

Τρόφιμα	🌡️ [°C]	💧 [%]	⌚* [min]
Λαχανικά			
Καρότα Κουνουπίδι Ρέβα Φασόλια	120	70	8-10
Συνοδευτικά			
Ζυμαρικά Ρύζι Πατάτες, κομμένες στη μέση κατά μήκος	120	70	8-10
Κροκέτες πουρές πατάτας	140	70	18-20
Κρέας και πουλερικά			
Ψητό σε φέτες, πάχους 1,5 cm Ρολό κομμένο σε φέτες Γκούλας Αρνί ραγού Κεφτέδες Σνίτσελ κοτόπουλου Σνίτσελ γαλοπούλας κομμένο σε φέτες	140	70	11-13
Ψάρι			
Φιλέτο ψαριού Ρολό ψαριού, κομμένο στη μέση	140	70	10-12
Ατομικά γεύματα			
Μακαρόνια, σάλτσα ντομάτας Χοιρινό ψητό, πατάτες, λαχανικά Πιπεριά γεμιστή (κομμένη στα δύο), ρύζι Φρικασέ κοτόπουλο, ρύζι Σούπα λαχανικών Σούπα κρεμώδης Σούπα κονσομέ Σούπα όσπρια/λαχανικά	120	70	10-12


🌡️ Θερμοκρασία, 💧 Υγρασία, ⌚ Χρόνος

* Οι χρόνοι ισχύουν για τρόφιμα τα οποία ζεσταίνονται πάνω σε πιάτο.

Άλλες εφαρμογές

Απόψυξη

Κατά την απόψυξη στον φούρνο ατμού πετυχαίνετε πολύ πιο σύντομους χρόνους απόψυξης απ' ό,τι κατά την απόψυξη σε θερμοκρασία δωματίου.

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

Μικρόβια στα τρόφιμα, όπως π.χ. σαλμονέλα μπορεί να προκαλέσουν σοβαρές τροφικές δηλητηριάσεις. Όταν ξεπαγώνετε ψάρι και κρέας (ειδικά πουλερικά), φροντίζετε ιδιαίτερα την καθαριότητα.

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργάζεστε τα τρόφιμα αμέσως μετά τον χρόνο προσαρμογής.

Θερμοκρασία

Η βέλτιστη θερμοκρασία απόψυξης ανέρχεται στους 60 °C.

Εξαιρέσεις: κιμάς και κυνήγι 50 °C.

Προετοιμασία / Μετεπεξεργασία

Για την απόψυξη αφαιρείτε τη συσκευασία, αν χρειάζεται.

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

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

Μαγειρικά σκεύη

Για την απόψυξη τροφίμων που στάζουν, π.χ. πουλερικών, χρησιμοποιήστε διάτρητο σκεύος με ταψί γενικής χρήσης από κάτω. Έτσι τα τρόφιμα δεν έρχονται σε επαφή με τα υγρά απόψυξης.

Τα τρόφιμα που δεν στάζουν μπορούν να αποψυχθούν σε αδιάτρητο σκεύος.

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

Άλλες εφαρμογές

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Ποσότητα	🌡️ [°C]	⌚ [Λεπτά]	⌛ [Λεπτά]
Κρέας				
Ψητό, φέτες	125–150 γρ. κάθε φορά	60	8–10	15–20
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 μπουτί	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

Mix & Match

Για την απλή και εύκολη παρασκευή ατομικών γευμάτων έχετε στη διάθεσή σας την ειδική εφαρμογή Mix & Match. Με αυτήν την εφαρμογή μπορείτε να ζεστάνετε προμαγειρεμένα (έτοιμα) φαγητά ή να ετοιμάσετε από φρέσκες πρώτες ύλες ένα ολοκληρωμένο γεύμα και να το μαγειρέψετε πάνω σε ένα πιάτο.

Κατά την παρασκευή μπορείτε να επιλέξετε είτε τραγανό, ροδισμένο αποτέλεσμα είτε ζουμερή επιφάνεια χωρίς επιπλέον ρόδισμα.

Χρησιμοποιείτε αποκλειστικά και μόνο τρόφιμα σε άψογη κατάσταση από υγειονομική άποψη. Αν έχετε οποιαδήποτε αμφιβολία, πετάξτε τα τρόφιμα.

Χρήσιμη συμβουλή: Συνιστούμε για την ειδική εφαρμογή Mix & Match να χρησιμοποιείτε την εφαρμογή Miele. Με την εφαρμογή Miele μπορείτε να δημιουργήσετε αλληλεπιδραστικά από τα διάφορα συστατικά το ατομικό γεύμα σας και να μεταφέρετε τις ρυθμίσεις προγράμματος στον φούρνο ατμού σας.

Για τη λειτουργία αυτή πρέπει να συνδέσετε τον φούρνο ατμού σας με το δίκτυο WLAN. Για να μάθετε πώς γίνεται αυτό, ανατρέξτε στο κεφάλαιο «Αρχική λειτουργία», ενότητα «Miele@home».

Αν δεν χρησιμοποιείτε την εφαρμογή Miele, λάβετε υπόψη τις ακόλουθες υποδείξεις και συνθέστε το ατομικό γεύμα σας με τη βοήθεια των πινάκων μαγειρέματος.

Μαγειρικά σκεύη

Χρησιμοποιήστε:

- ρηκό πιάτο ή μικρό πυρέξ
- βαθύ μπολ ή ένα φλιτζάνι για τρόφιμα με προσθήκη υγρού

Μπορείτε να τοποθετήσετε αρτοσκευάσματα, πίτσα, τάρτα φλαμπέ και παρόμοια απευθείας επάνω στη σχάρα (αν χρειάζεται, στρώστε αντικολλητικό χαρτί).

Οι πλαστικές συσκευασίες των έτοιμων φαγητών δεν είναι επαρκώς πυρίμαχες. Μεταφέρετε τα έτοιμα φαγητά σε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

Συμβουλές για το ζέσταμα ατομικών γευμάτων

- Για τηγανητά ή σουφλέ χρησιμοποιήστε την επιλογή ζέσταμα τραγανό και για ψητά ή μαγειρευτά την επιλογή ζέσταμα προστατευτικό.
- Λάβετε υπόψη ότι μόνο τα φαγητά που ήταν ήδη τραγανά, προτού τα ξαναζεστάνετε, γίνονται και πάλι τραγανά με την επιλογή ζέσταμα τραγανό.
- Τα φαγητά δεν επιτρέπεται να υπερβαίνουν σε πάχος τα 2-2,5 cm. Αν έχουν μεγαλύτερο πάχος, μεταφέρετέ τα σε ρηχότερο σκεύος (π.χ. κατσαρολάκι) ή κόψτε τα συμπαγή κομμάτια σε φέτες (π.χ. κρέας ρολό, σουφλέ).
- Ζεσταίνετε τα μακαρόνια μόνο ανακατεμένα με σάλτσα.
- Στην κάτω πλευρά του μαγειρικού σκεύους μπορούν να σχηματιστούν σταγόνες νερού. Σκουπίστε τις πριν από το σερβίρισμα.

Άλλες εφαρμογές

Συμβουλές για το μαγείρεμα ατομικών γευμάτων

- Από τον ζυμό κρεάτων και ψαριών μπορείτε πολύ εύκολα να φτιάξετε μια σάλτσα: Προσθέστε πριν από το μαγείρεμα 1 κουταλάκι του γλυκού κορν φλάουρ στο ωμό κρέας ή ψάρι. Πριν από το σερβίρισμα ανακατέψτε τη σάλτσα με ένα πιρούνι μέχρι να γίνει λεία. Αντί για κορν φλάουρ μπορείτε να χρησιμοποιήσετε επίσης 1 κ.γ. (έτοιμο) πουρέ πατάτας σε σκόνη ή 1 πρέζα κόμμα γκουάρ.
- Αν απαιτούνται διαφορετικοί χρόνοι μαγειρέματος, μπορείτε να προσαρμόσετε το μέγεθος των κομματιών ανάλογα: Όσο πιο μικρός είναι ο χρόνος μαγειρέματος, τόσο μεγαλύτερα θα πρέπει να είναι τα κομμάτια (π.χ. μεγάλα άνθη μπρόκολου). Όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος, τόσο μικρότερα θα πρέπει να είναι τα κομμάτια (π.χ. πατάτες σε κύβους).
- Μπορείτε επίσης να αντισταθμίσετε τους διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος και τοποθετώντας τα τρόφιμα σε στρώσεις: Τοποθετήστε το τρόφιμο με σύντομο χρόνο μαγειρέματος κάτω από το τρόφιμο με παρατεταμένο χρόνο μαγειρέματος ή φτιάξτε ένα πρόχειρο σουφλέ.
- Για να μην στεγνώσουν τα φαγητά, προσθέστε στο ατομικό γεύμα μια σάλτσα ή μαρινάδα. Μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε τυρί ή μπέικον.

Παρασκευή ατομικού γεύματος από διαφορετικά υλικά

Για ένα ικανοποιητικό αποτέλεσμα μαγειρέματος, συνδυάστε τα επιμέρους υλικά του ατομικού γεύματος—όπως π.χ. κρέας, συνοδευτικό και λαχανικά— με τέτοιο τρόπο, ώστε να μπορείτε να επιλέξετε μια κοινή ρύθμιση για το ρόδισμα. Αυτή η ρύθμιση πρέπει να είναι κατάλληλη για όλα τα υλικά που απαρτίζουν το πιάτο ή έστω κατάλληλη υπό προϋποθέσεις.

Συνιστούμε τις παρακάτω διαδικασίες:

- Χρησιμοποιώντας ως βοήθημα τους πίνακες μαγειρέματος επιλέξτε ένα βασικό συστατικό, π.χ. μοσχαρίσια μπριζόλα.
- Επιλέξτε και τα υπόλοιπα υλικά με αντίστοιχες ρυθμίσεις για το ρόδισμα, π.χ. πράσινα φασολάκια και ρύζι.

Συμβουλές σχετικά με τους πίνακες μαγειρέματος

Εκτός από το μέγεθος τεμαχίων ή τον βαθμό επεξεργασίας των τροφίμων, οι πίνακες μαγειρέματος περιέχουν επίσης και υποδείξεις σχετικά με την παρασκευή.


Το ρόδισμα απεικονίζεται στην οθόνη ως διάγραμμα με επτά τμήματα. Γενικά ισχύει το εξής: Όσο περισσότερα τμήματα γεμίζουν, τόσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος.

Με τη βοήθεια των συμβόλων μπορείτε να καταλάβετε ποια ρύθμιση είναι κατάλληλη για το ρόδισμα κάθε τροφίμου:

Σύμβολο	Επεξήγηση
—	ακατάλληλη
□	κατάλληλη υπό προϋποθέσεις
■	κατάλληλη

Χρήση της ειδικής εφαρμογής Mix & Match

Τα τρόφιμα δεν πρέπει να σκεπάζονται κατά την παρασκευή.

- Εάν χρειάζεται, προετοιμάστε τα τρόφιμα.
 - Επιλέξτε άλλα  | ειδικές περιπτώσεις | Mix & Match.
 - Για την παρασκευή **έτοιμων** τροφίμων, επιλέξτε ζέσταμα προστατευτικό ή ζέσταμα τραγανό.
 - Για την παρασκευή **φρέσκων** ή μόνο προμαγειρεμένων τροφίμων, επιλέξτε μαγείρεμα προστατευτικό ή μαγείρεμα τραγανό.
 - Εάν χρειάζεται, αλλάξτε τη ρύθμιση για το ρόδισμα.
 - Επιβεβαιώστε με το *OK*.
 - Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα στο επίπεδο 2.
 - Επιβεβαιώστε με το *OK*.
- Μπορείτε να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος αμέσως ή με χρονική υστέρηση.
- Εάν μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, το φαγητό δεν έχει ψηθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέξτε παράτασ ροδισμό.

Άλλες εφαρμογές

Ζέσταμα τροφίμων με την ειδική ρύθμιση «ζέσταμα τραγανό»

Τρόφιμα	Ρύθμιση διαγράμματος επτά τμημάτων για ρόδισμα
Στρούντελ μήλου, πάχος 4 cm, ψημένο	___ □ ■ □ _
Τυρί Καμαμπέρ, 75 g, ψημένο	___ □ ■ □ _
Μπαγκέτα, ψημένη	_ □ ■ □ _ _ _
Σφολιατάκια, ψημένα	_ □ ■ □ □ _ _
Μπιφτέκι τόφου ¹ , μαγειρεμένο	_ □ □ ■ □ _ _
Ψωμάκια, προψημένα ή ψημένα, αποθηκευμένα	_ _ □ ■ □ _ _
Τσίζμπεργκερ, ψημένο	_ _ □ ■ _ _ _
Τσίλι κον κάρνε ¹ , πάχος 2 cm, μαγειρεμένο	_ _ □ ■ □ _
Ψωμάκια τσιαπάτα, προψημένα ή ψημένα, αποθηκευμένα	_ _ _ ■ □ _ _
Τάρτα φλαμπέ, ψημένη	_ □ ■ □ _ _ _
Λωρίδες κρέατος ¹ , προμαγειρεμένες ή μαγειρεμένες	□ □ ■ □ □ _ _
Μπιφτέκι ¹ (χοιρινό), 60 g, ψημένο	_ _ □ ■ □ _
Σπρινγκ ρολ, 100 g, ψημένο	_ _ _ □ ■ □
Γλυκές τηγανίτες ¹ , κατεψυγμένες, αποψυγμένες	_ □ □ ■ □ □ _
Πατάτες που «κρατάνε» στο βράσιμο, κομμένες σε φέτες, μαγειρεμένες	_ □ ■ □ _ _
Γεμιστές κροκέτες πατάτας, ψημένες	_ □ □ ■ □ _
Λαζάνια ¹ , πάχος 3 cm, ψημένα	_ _ ■ □ _ _
Σουφλέ ζυμαρικών ¹ , πάχος 4,5 cm, ψημένο	_ _ □ ■ _ _
Τηγανίτες ¹	_ □ ■ □ _ _
Πίτσα, ψημένη	□ □ ■ □ □ □ _
Κις λορέν, πάχος 3,5 cm, ψημένο	_ _ _ □ ■ □
Τηγανίτες πατάτας ¹ , μαγειρεμένες	_ _ _ ■ □ _
Τραγανές τηγανίτες πατάτας, ψημένες	_ _ □ ■ □ _
Σνίτσελ, ψημένο	_ □ ■ □ □ _

¹ Δεν γίνεται τραγανό, χρειάζεται απλώς να ζεσταθεί επαρκώς (> 65°C).

Μαγείρεμα τροφίμων με την ειδική ρύθμιση «μαγείρεμα τραγανό»

Τρόφιμα	Οδηγίες παρασκευής	Ρύθμιση διαγράμματος επτά τμημάτων για ρόδισμα
Κρέας¹		
Λουκάνικο, 100 g, βραστό	χαραγμένο	___ ___ □ ■ □
Μπιφτέκι, 60 g, πάχος 2,5 cm	Κιμάς καρυκευμένος	___ ___ □ ■ □
Στήθος κοτόπουλου, πάχος 3 cm, ωμό	σκέτο, καρυκευμένο	_ □ □ ■ _ _ _
Μπουτί κοτόπουλου, ωμό	με μαρινάδα	___ ___ □ □ □ ■
Μοσχαρίσιο φιλέτο, πάχος 2,5 cm, ωμό	μαριναρισμένο, με σάλτσα	■ _ _ _ _ _ _
Μπριζολάκι (χωρίς κόκαλο), πάχος 3,5 cm, ωμό	-	_ _ □ ■ □ □ □
Αρνίσια μπριζόλα, πάχος 2 cm, ωμή	με μαρινάδα	□ ■ □ □ _ _ _
Μοσχαρίσια μπριζόλα, πάχος 3 cm, ωμή	με μαρινάδα	_ □ ■ □ _ _ _
Χοιρινό φιλέτο, πάχος 4 cm, ωμό	σε μπέικον, αλάτι, πιπέρι	□ □ ■ □ _ _ _
Χοιρινό μπριζολάκι, πάχος 1,5 cm, ωμό	παναρισμένο, ελαφρώς λαδωμένο	_ _ _ _ _ _ ■
Ψάρι¹		
Φιλέτο γλώσσας, πάχος 3 cm, ωμό	με μαρινάδα	□ ■ _ _ _ _ _
Φιλέτο μπακαλιάρου, πάχος 3,5 cm, ωμό	με μαρινάδα	■ □ □ _ _ _ _
Φιλέτο σολομού, πάχος, 3 cm, ωμό	καρυκευμένο	□ □ ■ □ □ _ _
Φιλέτο μαύρου μπακαλιάρου, πάχος 3 cm, ωμό	καρυκευμένο, γαρνιτούρα: σπανάκι, φέτα	■ □ _ _ _ _ _
Φιλέτο τόνου, πάχος 3 cm, ωμό	με μαρινάδα	_ _ □ _ _ _ _
Σουβλάκι γουλιανού, κύβιοι 50 g, ωμό	μαριναρισμένο, με μπέικον	_ □ □ □ ■ _ _
Λαχανικά		
Μελιτζάνα, πάχος 2 cm, ωμή	με μαρινάδα	_ _ _ ■ □ _ _
Κουνουπίδι, μεγάλοι ανθοί, ωμό	αλάτι, πιπέρι, τρίμμα ψωμιού με βούτυρο	□ □ ■ □ _ _ _
Μπρόκολο, μεγάλοι ανθοί, ωμό	Σάλτσα τυριού	□ ■ □ _ _ _ _
Φασολάκια σε μπέικον, ωμά	τυλιγμένα με μπέικον, καρυκευμένα	_ _ ■ □ _ _ _
Πατάτες που «κρατάνε» στο βράσιμο, κομμένες σε φέτες 3 mm, ωμές	βούτυρο, αλάτι ή τυρί	_ _ _ □ □ □ ■
Γογγύλι, φέτες 2 cm, ωμό	αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο	□ □ ■ □ _ _ _

Άλλες εφαρμογές

Τρόφιμα	Οδηγίες παρασκευής	Ρύθμιση διαγράμματος επτά τμημάτων για ρόδισμα
Κολοκύθα, κύβοι 2 cm, ωμή	αλάτι, πιπέρι, λάδι κολοκυθόσπορου	■ □ □ _ _ _ _
Ρόκα καλαμποκιού, ωμή	αλάτι, βούτυρο	_ □ □ ■ □ _ _ _
Καρότα, φέτες 2 cm, ωμά	αλάτι, πιπέρι, βούτυρο	□ □ ■ □ _ _ _ _
Πιπεριά, μεγάλα κομμάτια, ωμή	με μαρινάδα	□ □ □ ■ □ _ _ _
Κολοκύθια, φέτες 2 cm, ωμά	με μαρινάδα	_ □ □ ■ □ □ _ _
Ζυμαρικά και ρύζι		
Φρέσκα ζυμαρικά, τορτελίνοι, προμαγειρεμένα	-	□ _ _ _ _ _ _ _
Λαζάνια, πάχος 3 cm, προμαγειρεμένα	-	■ □ _ _ _ _ _ _
Σουφλέ ζυμαρικών, πάχος 2 cm, προμαγειρεμένο	-	■ _ _ _ _ _ _ _
Ρύζι, αναποφλοιωτό, χρόνος μαγειρέματος 8 λεπτά, ωμό	Αλάτι, αναλογία 1 : 2 (ρύζι : υγρό)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Ρύζι parboiled, χρόνος μαγειρέματος 8-12 λεπτά, ωμό	Αλάτι, αναλογία 1 : 1,5 (ρύζι : υγρό)	_ _ □ ■ □ _ _ _
Ρύζι, προμαγειρεμένο	-	□ □ ■ □ _ _ _ _
Πίτσα κ.α.		
Τυρί Καμαμπέρ για ψήσιμο στον φούρνο, 25 g, κατεψυγμένο	αποψυγμένο	■ □ □ □ _ _ _ _
Μπαγκέτα, κατεψυγμένη ή προψημένη	αποψυγμένη	□ ■ _ _ _ _ _ _
Ψωμάκια, κατεψυγμένα ή προψημένα	αποψυγμένα	□ ■ □ _ _ _ _ _
Τσιζμπεργκερ, προψημένο	-	■ _ _ _ _ _ _ _
Χουρμάδες τυλιχτοί σε μπέικον, ωμοί	-	_ □ □ ■ □ _ _ _
Τάρτα φλαμπέ, ωμή	Ετοιμάστε τη ζύμη από την κατάψυξη	_ _ □ ■ □ _ _ _
Σπρινγκ ρολ, 100 g, κατεψυγμένο	αποψυγμένο	_ □ ■ □ _ _ _ _
Τυρί για γκρυλ, 90 g, προμαγειρεμένο	-	_ _ _ _ □ ■ □
Γεμιστές κροκέτες πατάτας, κατεψυγμένες	αποψυγμένες	■ □ _ _ _ _ _ _
Νιόκι, προμαγειρεμένα	βούτυρο, αλάτι, τυρί	■ _ _ _ _ _ _ _
Τηγανίτες (έτοιμη ζύμη), ωμές	ελαφρώς λαδωμένες	_ _ □ ■ □ _ _ _
Χειροποίητα μακαρόνια, προμαγειρεμένα	-	□ □ ■ □ □ □ _ _
Μπιφτέκι τόφου, 80 g, μαγειρεμένο	-	■ _ _ _ _ _ _ _

Τρόφιμα	Οδηγίες παρασκευής	Ρύθμιση διαγράμματος επτά τμημάτων για ρόδισμα
Πίτσα, ψημένη	-	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Τραχανές τηγανίτες πατάτας, κατεψυγμένες	αποψυγμένες	<input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Κρεμμυδόπιτα, πάχος 2,5 cm	προψημένη	_ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>
Επιδόρπια		
Γλυκές τηγανίτες, ψημένες	-	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _

¹ Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού κορν φλάουρ στο ωμό κρέας/ψάρι.

Τρόφιμα κατάλληλα για την ειδική εφαρμογή «μαγείρεμα προστατευτικό»

Τρόφιμα	Συμβουλές παρασκευής
Κρέας ¹	
Λουκάνικο (χοιρινό), 100 g, μαγειρεμένο	-
Σουβλάκι μοσχαρίσιου φιλέτου, κύβιο 50 g, ωμό	μαριναρισμένο, με μπέικον
Σουβλάκι χοιρινό, κύβιο 50 g, ωμό	μαριναρισμένο, με πιπεριά και κρεμμύδι
Στήθος κοτόπουλου, πάχος 3 cm, ωμό	σκέτο, καρυκευμένο
Μοσχαρίσιο φιλέτο, πάχος 2,5 cm, ωμό	μαριναρισμένο, σε σάλτσα
Καπνιστό χοιρινό, πάχος 3,5 cm, ωμό	-
Ψάρι ¹	
Πέστροφα, ολόκληρη, 350 g, ωμή	καρυκευμένη, γέμιση: βούτυρο, βότανα
Φιλέτο γλώσσας, πάχος 3 cm, ωμό	με μαρινάδα
Φιλέτο μπακαλιάρου, πάχος 3,5 cm, ωμό	με μαρινάδα
Φιλέτο σολομού, πάχος, 3 cm, ωμό	καρυκευμένο
Φιλέτο βακαλάου, 180 g	Γαρνιτούρα: σπανάκι και crème fraîche
Φιλέτο τόνου, πάχος 3 cm, ωμό	με μαρινάδα
Σουβλάκι γουλιανού, κύβιο 50 g	μαριναρισμένο, με μπέικον
Λαχανικά	
Κουνουπίδι, μεγάλοι ανθοί, ωμό	καρυκευμένο
Μπρόκολο, μεγάλοι ανθοί, ωμό	καρυκευμένο, με/χωρίς σάλτσα τυριού
Πατάτες, που «κρατάνε» στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα/ή σε κομμάτια, ωμές	αλάτι
Γογγύλι, φέτες 2 cm, ωμό	αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
Κολοκύθα, κύβιο 1,5 cm, ωμή	αλάτι, πιπέρι, λάδι κολοκυθόσπορου

Άλλες εφαρμογές

Τρόφιμα	Συμβουλές παρασκευής
Ρόκα καλαμποκιού, ωμή	αλάτι, βούτυρο
Καρότα, φέτες 2 cm, ωμά	αλάτι, πιπέρι, βούτυρο
Πιπεριά, μεγάλα κομμάτια, ωμή	με μαρινάδα
Λαχανάκια Βρυξελλών, ολόκληρα, ωμά	αλάτι, πιπέρι, μοσχοκάρυδο
Σπαράγγια, ολόκληρα, ωμά	αλάτι, βούτυρο
Γλυκοπατάτα, κύβοι 1,5 cm/κομμάτια, ωμή	αλάτι
Κολοκύθια, φέτες 2 cm, ωμά	με μαρινάδα
Ζυμαρικά και ρύζι	
Φρέσκα ζυμαρικά, τορτελίνι, προμαγειρεμένα	σάλτσα
Μακαρόνια, κοντά, ωμά	Αλάτι, 1 : 3 (ζυμαρικό : νερό)
Ρύζι, ρύζι μπασμάτι, χρόνος μαγειρέματος 10 λεπτά, ωμό	Αλάτι, αναλογία 1 : 2,5 (ρύζι : υγρό)
Ρύζι, αναποφλοιώτο, χρόνος μαγειρέματος 8 λεπτά, ωμό	Αλάτι, αναλογία 1 : 2 (ρύζι : υγρό)
Ρύζι parboiled, χρόνος μαγειρέματος 8-12 λεπτά, ωμό	Αλάτι, αναλογία 1 : 2 (ρύζι : υγρό)
Ρύζι, ρύζι κοντόκοκκο, μαγειρεμένο	-
Ζυμαρικά για σούπα, άβραστα	καλυμμένα με ζωμό
Πίτσα κ.α.	
Νιόκι, προμαγειρεμένα	αλάτι, βούτυρο
Πουρές πατάτας, μαγειρεμένος	-
Χειροποίητα μακαρόνια, προμαγειρεμένα	αλάτι, βούτυρο

¹ Προσθέστε 1 κουταλάκι του γλυκού κορν φλάουρ στο ωμό κρέας/ψάρι.

Μαγείρεμα μενού – αυτόματα

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

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

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

Χρήση ειδικής εφαρμογής Μαγείρεμα μενού

■ Επιλέξτε άλλα  | ειδικές περιπτώσεις | Μαγείρεμα μενού.

■ Επιλέξτε το επιθυμητό τρόφιμο.

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

■ Επιλέξτε τις επιθυμητές τιμές και επιβεβαιώστε με το **OK**.

■ Επιλέξτε Προσθήκη τροφίμων.

■ Επιλέξτε το επιθυμητό τρόφιμο και συνεχίστε όπως και με το πρώτο τρόφιμο.

■ Επαναλάβετε τη διαδικασία ενδεχομένως και για το τρίτο τρόφιμο.

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

■ Αν μαγειρεύετε σε διάτρητο μαγειρικό σκεύος τρόφιμα που αφήνουν υγρά ή χρώμα, τοποθετήστε τα απευθείας επάνω από το ταψί γενικής χρήσης. Έτσι αποφεύγετε τη μεταφορά οσμών ή τις δυσχρωμίες από το υγρό που στάζει.

Μετά τη λήξη της φάσης προθέρμανσης εμφανίζεται ένδειξη που σας ενημερώνει σε ποια χρονική στιγμή πρέπει να τοποθετήσετε στον φούρνο το επόμενο τρόφιμο. Όταν φτάσει αυτή η χρονική στιγμή, ηχεί ένα σήμα.

Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται ενδεχομένως και για το τρίτο τρόφιμο.

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

Κονσερβοποίηση

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

Βάζα

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

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

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

Άλλες εφαρμογές

Φρούτα

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

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

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

Λαχανικά

Πλένετε, σκουπίζετε και τεμαχίζετε τα λαχανικά.

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

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 κρυώσουν αργά.

Κονσερβοποίηση τροφίμων

- Τοποθετήστε ένα διάτρητο μαγειρικό σκεύος ή τη σχάρα στην 1η σκάλα του φούρνου.
- Τοποθετήστε τα βάζα στο μαγειρικό σκεύος ή επάνω στη σχάρα. Τα βάζα δεν επιτρέπεται να ακουμπούν μεταξύ τους.

Ρυθμίσεις

άλλα  | ειδικές περιπτώσεις | κονσερβοποίηση
ή
μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος βρασμού: βλ. πίνακα

Άλλες εφαρμογές

Οι χρόνοι που αναφέρονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί.

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 βάζα 1,0 λίτρου. Για βάζα 0,5 λίτρου μειώνεται ο χρόνος κατά 15 λεπτά, για βάζα 0,25 λίτρου κατά 20 λεπτά.

Άλλες εφαρμογές

Κονσερβοποίηση γλυκών

Κατάλληλες για κονσερβοποίηση είναι η ζύμη για κέικ, η ζύμη για παντεσπάνι και η ζύμη μαγιάς. Το γλυκό μπορεί να διατηρηθεί για περίπου 6 μήνες.

Τα γλυκά **με φρούτα δεν μπορούν να διατηρηθούν**, πρέπει να καταναλώνονται μέσα σε 2 ημέρες.

Χρησιμοποιείτε μόνο άθικτα, καθαρά βάζα και εξαρτήματα. Τα βάζα πρέπει να είναι στενότερα στο κάτω μέρος. Ιδανικά είναι τα βάζα χωρητικότητας 0,25 l.

Τα βάζα θα πρέπει να μπορούν να σφραγίζονται ερμητικά με λαστικένιο δακτύλιο, γυάλινο καπάκι και ελατηριωτό κλιπ.

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

- Βουτυρώστε τα βάζα έως περίπου 1 cm κάτω από το χείλος.
- Πασπαλίστε τα βάζα με τριμμένη φρυγανιά.
- Γεμίστε τα βάζα $1/2$ ή $2/3$ με ζύμη (σύμφωνα με τη συνταγή). Φροντίστε το χείλος των βάζων να παραμείνει καθαρό.
- Τοποθετήστε τη σάρα στη σκάλα 1.
- Τοποθετήστε τα **ανοικτά** βάζα ίδιου μεγέθους στη σάρα. Τα βάζα δεν επιτρέπεται να ακουμπούν μεταξύ τους.
- Σφραγίστε τα βάζα **αμέσως** μετά την κονσερβοποίηση με τον λαστικένιο δακτύλιο, το καπάκι και το κλιπ. Είναι σημαντικό να μην κρυώσει το κέικ! Αν η ζύμη έχει ξεπεράσει λίγο την άκρη του βάζου, μπορείτε να την πιέσετε μέσα στο βάζο με το γυάλινο καπάκι.

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

Είδος ζύμης	Τρόπος λειτουργίας	Βήμα	🌡️ [°C]	Δδ [%]	⌚ [λεπτά]
Υγρή ζύμη		—	160	—	35-45
Παντεσπάνι		—	160	—	50-55
Ζύμη μαγιάς		1	30	100	10
		2	160	30	30-35

🌡️ θερμοκρασία, Δδ υγρασία, ⌚ χρόνος βρασμού

πάνω/κάτω αντίσταση, μαγείρεμα με συνδυασμούς + πάνω/κάτω αντίσταση


αποξήρανση

Χρησιμοποιήστε για το στέγνωμα ή την αποξήρανση αποκλειστικά την ειδική εφαρμογή αποξήρανση ή τον τρόπο λειτουργίας Μαγείρ με συνδ+θερμ αέρ plus, έτσι ώστε η υγρασία να μπορεί να διαφύγει.

Μπανάνες, ανανάς και μανιτάρια σαντερέλ δεν είναι κατάλληλα για ξήρανση.

- Κόβετε το προς ξήρανση τρόφιμο σε ίσου μεγέθους κομμάτια.
- Απλώστε αντικολλητικό χαρτί στη σχάρα και κατανείμμετε το προς ξήρανση τρόφιμο ομοιόμορφα και κατά το δυνατόν σε μία στρώση πάνω στη σχάρα.
- Αφήστε τα φρούτα ή λαχανικά να κρυσώσουν μετά τη ξήρανση.
- Αποθηκεύστε τα αποξηραμένα τρόφιμα σε καλά κλεισμένα βάζα ή κονσέρβες.
Για την αποφυγή δημιουργίας μούχλας και αποσύνθεσης, προσέξτε να μην εισχωρήσει υγρασία στο δοχείο φύλαξης.


Ρυθμίσεις

άλλα  | ειδικές περιπτώσεις | αποξήρανση

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος στεγνώματος: βλ. πίνακα

ή



μαγείρεμα με συνδυασμούς  | Μαγείρ με συνδ+θερμ αέρ plus



Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Υγρασία: 0%

Χρόνος στεγνώματος: βλ. πίνακα

Οι χρόνοι ξήρανσης που αναφέρονται στον πίνακα είναι ενδεικτικοί. Συνιστούμε αρχικά να επιλέξετε τον μικρότερο χρόνο αποξήρανσης. Αν χρειάζεται, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο.

Τρόφιμα για ξήρανση	 [°C]	 [h]
Μήλα σε ροδέλες	70	6-8
Βερίκοκα κομμένα στη μέση, χωρίς κουκούτσι	60-70	10-12
Αχλάδια σε λεπτές φέτες	70	7-9
Μυρωδικά	40	1,5-2,5
Μανιτάρια*	50	5-7
Τομάτες, σε φέτες	70	7-9
Εσπεριδοειδή, σε φέτες	70	8-9
Δαμάσκηνα, χωρίς κουκούτσι	60-70	10-12

 Θερμοκρασία,  Χρόνος ξήρανσης (ώρες)

* Για ξήρανση, κατάλληλα είναι τα μανιτάρια cèpes, σιτάκε, μορχέλα, Wood ear και μπολέτους. Τα μανιτάρια έχουν ξηρανθεί επαρκώς όταν έχουν στεγνώσει εντελώς.

Άλλες εφαρμογές

Παρασκευή χυμών

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

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

Προετοιμασία

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

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

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


Χρήσιμες συμβουλές

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

Αποχύμωση φρούτων

- Τοποθετήστε τα προετοιμασμένα φρούτα σε ένα διάτρητο μαγειρικό σκεύος.
- Από κάτω τοποθετήστε ένα αδιάτρητο μαγειρικό σκεύος ή το ταψί γενικής χρήσης, για να συγκεντρώσετε τον χυμό.

Πυθμίσεις

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


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 κρυώσουν γρήγορα. Στη συνέχεια τα αφήνετε να στραγγίσουν καλά.

Ρυθμίσεις

άλλα  | ειδικές περιπτώσεις | ζεμάτισμα
ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C

Χρόνος μπλανσαρίσματος: 1 λεπτό


Αποστείρωση σκευών

Τα σκεύη και τα μπιμπερό που αποστειρώνονται στον φούρνο ατμού είναι μετά τη λήξη του προγράμματος αποστειρωμένα υπό την έννοια του γνωστού βρασίσματος. Προτού τα υποβάλλετε ωστόσο σε αυτήν τη διαδικασία, ελέγξτε, βάσει των οδηγιών του κατασκευαστή, αν τα επιμέρους στοιχεία τους είναι ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100°C) και στον ατμό.

Αποσυναρμολογήστε τα μπιμπερό στα επιμέρους στοιχεία τους. Συναρμολογήστε τα πάλι, μόνο εφόσον έχουν στεγνώσει εντελώς. Μόνο έτσι μπορεί να προληφθεί η εκ νέου ανάπτυξη μικροβίων.

- 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  | ειδικές περιπτώσεις | αποστείρωση σκευών

Χρόνος: 1 λεπτό έως 10 ώρες

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100°C


Χρόνος: 15 λεπτά


Άλλες εφαρμογές

Θέρμανση σκευών

Με την προθέρμανση του σκεύους, τα τρόφιμα διατηρούνται ζεστά για περισσότερο χρόνο.

Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη 2η σκάλα του φούρνου και τοποθετήστε επάνω το σκεύος που θέλετε να ζεσάνετε. Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους, μπορείτε να τοποθετήσετε τη σχάρα με την επιφάνειά στήριξής της προς τα επάνω στον πάτο του θαλάμου φούρνου και να τοποθετήσετε το σκεύος από πάνω. Αν χρειάζεται, μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης.
- Επιλέξτε άλλα  | ειδικές περιπτώσεις.
- Επιλέξτε Θέρμανση σκευών.
- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης και τα εξαρτήματα.


Στην κάτω πλευρά του σκεύους ενδέχεται να σχηματιστούν μεμονωμένες σταγόνες νερού.

Φορέστε ειδικά γάντια φούρνου για να αφαιρέσετε τα σκεύη.

διατήρηση θερμοκρασίας

Μπορείτε να διατηρήσετε τα τρόφιμα ζεστά μέσα στον θάλαμο του φούρνου για έως και 2 ώρες.


Για τη διατήρηση της ποιότητας των τροφίμων, επιλέξτε όσο το δυνατόν μικρότερο χρόνο.

- Επιλέξτε άλλα  | ειδικές περιπτώσεις.
- Επιλέξτε διατήρηση θερμοκρασίας.
- Εισάγετε το φαγητό που θέλετε να διατηρήσετε ζεστό μέσα στον θάλαμο του φούρνου και επιβεβαιώστε με το OK.
- Εάν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο.

Φούσκωμα ζύμης

- Παρασκευάστε τη ζύμη σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής.
- Τοποθετήστε την ανοικτή λεκάνη σε ένα διάτρητο μαγειρικό σκεύος ή επάνω στη σχάρα μέσα στον φούρνο. Ανάλογα με το μέγεθος της λεκάνης με τη ζύμη, μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε τη σχάρα με την επιφάνειά στηριχτή προς τα επάνω στον πάτο του θαλάμου φούρνου και να τοποθετήσετε τη λεκάνη με τη ζύμη από πάνω. Αν χρειάζεται, μπορείτε επίσης να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης.

Ρυθμίσεις

άλλα  | ειδικές περιπτώσεις | Φούσκωμα ζύμης

ή
μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 30°C


Υγρασία: 100%

Χρόνος: σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής

Ζέσταμα υγρών πετσετών

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | ζέσταμα υγρών πετσετών

ή
μαγείρεμα στον ατμό 


Θερμοκρασία: 70 °C


Χρόνος μαγειρέματος: 2 λεπτά

Λιώσιμο ζελατίνας

- Μουσκέψτε τα **φύλλα ζελατίνας** για 5 λεπτά σε μια λεκάνη με κρύο νερό. Τα φύλλα ζελατίνας πρέπει να καλύπτονται καλά με νερό. Στύψτε τα φύλλα και αδειάστε το νερό από τη λεκάνη. Βάλτε τα συμμένα φύλλα ζελατίνας και πάλι στη λεκάνη.
- Βάλτε **τριμμένη** ζελατίνη σε μια λεκάνη και προσθέτετε όσο νερό περιγράφεται στη συσκευασία.
- Σκεπάστε το σκεύος και τοποθετήστε το μέσα σε ένα διάτρητο μαγειρικό σκεύος.

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο ζελατίνας

ή
μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 90 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 1 λεπτό


Άλλες εφαρμογές


Ρευστοποίηση μελιού

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

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | ρευστοποίηση μελιού
ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 60 °C


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


Λιώσιμο σοκολάτας

Μπορείτε να λιώσετε στον φούρνο ατμού κάθε είδους σοκολάτα. Κατά τη χρήση γλάσου, τοποθετείτε την κλειστή συσκευασία σε ένα τρυπητό σκεύος.

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο σοκολάτας
ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 65 °C


Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Λιώσιμο μπέικον


Το μπέικον δεν ροδίζει.

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο μπέικον

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C


Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά

Άχνισμα κρεμμυδιών

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

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | άχνισμα κρεμμυδιών

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά


Διαδικασία συντήρησης μήλων

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | φρούτα | μήλα | ολόκληρα

ή

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 50 °C

Χρόνος κονσερβοποίησης: 5 λεπτά

Παρασκευή Άιερστιχ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σούπες)

- 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 αλειψεί από πριν με βούτυρο.

Ρυθμίσεις

μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά

Άλλες εφαρμογές

Παρασκευή μαρμελάδας

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

Βάζα

Χρησιμοποιείτε μόνο άθικτα, καθαρά βάζα με καπάκι Twist-Off με χωρητικότητα έως 250 ml.

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

Προετοιμασία

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

Αφαιρείτε τα κοτσάνια, τα κουκούτσια ή τους πυρήνες.


Πολτοποιείτε τα φρούτα, γιατί διαφορετικά η μαρμελάδα δεν θα είναι σταθερή. Προσθέτετε στον πολτό την αντίστοιχη ποσότητα ζάχαρης με πηκτίνη (βλέπε στοιχεία κατασκευαστή). Ανακατεύετε καλά τη μάζα.

Αν για την παρασκευή χρησιμοποιήσετε ώριμα φρούτα/μούρα, σας συνιστούμε να προσθέσετε κιτρικό οξύ.

Παρασκευή μαρμελάδας

- Γεμίστε τα βάζα έως δύο τρίτα κατά μέγιστο.
- Τοποθετήστε τα ανοικτά βάζα σε ένα διάτρητο μαγειρικό σκεύος ή επάνω στη σχάρα.
- Αφού παρέλθει ο χρόνος προετοιμασίας, αφήστε τα βάζα να σταθούν για 1-2 λεπτά.
- Στη συνέχεια, κλείστε τα βάζα με καπάκι και αφήστε τα να κρυσώσουν.


Ρυθμίσεις


μαγείρεμα με συνδυασμούς  | Μαγείρ με συνδ+θερμ αέρ plus
Θερμοκρασία: 150°C
Υγρασία: 0%
Χρόνος: 35–45 λεπτά

Ξεφλούδισμα τροφίμων

- Κόψτε σταυρωτά τρόφιμα όπως ντομάτες, νεκταρίνια κτλ. στο σημείο του κοτσανιού. Έτσι αφαιρείται πιο εύκολα η φλούδα.
- Τοποθετήστε τα τρόφιμα σε διάτρητο μαγειρικό σκεύος, όταν χρησιμοποιείτε ατμό και στο ταψί γενικής χρήσης, όταν χρησιμοποιείτε το γκριλ.
- Περάστε τα αμύγδαλα με κρύο νερό αμέσως αφού τα βγάλετε από τον φούρνο. Διαφορετικά δεν ξεφλουδίζονται.


Ρυθμίσεις

άλλα  | γκριλ μεγάλη επιφάνεια
 Βαθμίδα: 3
 Χρόνος: βλ. πίνακα

Τρόφιμα	 [λεπτά]
Πιπεριές	10
Ντομάτες	7

 Χρόνος

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

Άλλες εφαρμογές

Παρασκευή γιαουρτιού

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

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

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

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

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

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

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


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


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

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

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμμ.  | διάφορες ειδικές περιπτώσεις | παρασκευή γιαουρτιού ή

μαγειρέμα 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.

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

Κατηγορίες

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

Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

- Επιλέξτε αυτόματα προγράμ. **Auto**.

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.

- Επιλέξτε την επιθυμητή κατηγορία.

Εμφανίζονται τα διαθέσιμα αυτόματα προγράμματα της επιλεγμένης κατηγορίας.

- Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.
- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Χρήσιμη συμβουλή: Με το **i** πληροφορίες μπορείτε ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος να ζητήσετε π.χ. πληροφορίες για την τοποθέτηση ή το γύρισμα του φαγητού.

Υποδείξεις για τη χρήση

- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος, αφήστε τον θάλαμο φούρνου πρώτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, πριν ξεκινήσετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.
- Τα στοιχεία βάρους βασίζονται στο βάρος ανά τεμάχιο. Μπορείτε να μαγειρέψετε ένα τεμάχιο σολομού 250 g, ή δέκα τεμάχια σολομού 250 g το καθένα, ταυτόχρονα.
- Ο βαθμός ψησίματος και το ρόδισμα υποδεικνύονται με ένα διάγραμμα επτά τμημάτων. Μέσω της περιοχής περιήγησης μπορείτε να ρυθμίσετε τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος ή ροδίσιματος.
- Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε τις φόρμες που αναφέρονται στις συνταγές.
- Στην κατηγορία ρύζι, για τα προγράμματα μακρύκοκκου και κοντόκοκκου ρυζιού, έχετε επίσης την επιλογή Γενικά. Χρησιμοποιήστε αυτό το αυτόματο πρόγραμμα όταν θέλετε να μαγειρέψετε μακρύκοκκο ή κοντόκοκκο ρύζι, για το οποίο δεν υπάρχει διαθέσιμο ξεχωριστό αυτόματο πρόγραμμα.
- Σε μερικά αυτόματα προγράμματα, το χρονικό σημείο έναρξης ή λήξης μπορεί να μεταταθεί μέσω της επιλογής έναρξη στις ή έτοιμο στις.
- Στο στοιχείο μενού εμφάνιση βημάτων μαγειρέματος, παρατίθενται τα επιμέρους βήματα μαγειρέματος του αυτόματου προγράμματος. Σε μερικά αυτόματα προγράμματα, έχετε επίσης το στοιχείο μενού Εμφάνιση ενεργειών. Οι απαραίτητες ενέργειες, π.χ. για την εισαγωγή του φαγητού ή την προσθήκη υλικών, μπορούν να ενεργοποιηθούν μέσω του συγκεκριμένου στοιχείου μενού. Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, οι ενέργειες μπορούν να εμφανίζονται μέσω του **i** πληροφορίες.
- Όταν βάζετε ένα φαγητό/γλυκό στον ζεστό θάλαμο φούρνου, 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.

Αυτόματα προγράμματα

- Αν μετά το τέλος ενός αυτόματου προγράμματος το φαγητό/γλυκό δεν έχει ψηθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέξτε παράταση μαγειρ ή παράταση ψησίμ.
- Τα αυτόματα προγράμματα μπορούν να αποθηκευτούν και ως ατομικά προγράμματα. Για να το κάνετε αυτό, μετά το τέλος ενός αυτόματου προγράμματος, επιλέξτε το πλήκτρο αφής ↵.

Μπορείτε να δημιουργήσετε και να αποθηκεύσετε έως 20 ατομικά προγράμματα.

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


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

Άλλες δυνατότητες για τη δημιουργία ατομικών προγραμμάτων:

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

Στη συνέχεια εισάγετε ένα όνομα προγράμματος.

Δημιουργία ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέξτε δημιουργία προγράμματος.

Μπορείτε τώρα να καθορίσετε τις ρυθμίσεις για το πρώτο βήμα μαγειρέματος. Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη:

- Επιλέξτε και επιβεβαιώστε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.

Για να επιλέξετε τη λειτουργία προθέρμανση, θα πρέπει πρώτα να ολοκληρώσετε το πρώτο βήμα μαγειρέματος. Έπειτα προσθέστε ένα ακόμη βήμα μαγειρέματος με το προσθήκη βήματος μαγειρέματος, στο οποίο θα πρέπει να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος. Μόνο τότε μπορεί να αποθηκεύσετε ή να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

- Εάν χρειάζεται, επιλέξτε Άλλες παράμετροι, για να ενεργοποιήσετε τις λειτουργίες Booster και Crisp function.
- Επιλέξτε ολοκληρ. βήματος μαγειρέματος.

Όλες οι ρυθμίσεις για το πρώτο βήμα μαγειρέματος έχουν καθοριστεί.

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

- Όταν είναι απαραίτητα περαιτέρω βήματα, επιλέξτε το προσθήκη βήματος μαγειρέματος και ακολουθήστε τη διαδικασία όπως στο 1ο βήμα μαγειρέματος.

Εάν θέλετε να ελέγξετε τις ρυθμίσεις ή να τις αλλάξετε αργότερα, επιλέξτε το εκάστοτε βήμα μαγειρέματος.

- Μόλις έχετε καθορίσει όλα τα απαραίτητα βήματα μαγειρέματος, επιλέξτε αποθήκευση.
- Καταχωρίστε το όνομα του προγράμματος.
- Επιλέξτε ✓.


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

- Επιβεβαιώστε με το OK.

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

ατομικά προγράμματα


Έναρξη ατομικών προγραμμάτων


- Ωθήστε το φαγητό μέσα στον θάλαμο φούρνου.
- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.
- Επιλέξτε διεξαγωγή.

Ανάλογα με τις ρυθμίσεις προγράμματος εμφανίζονται τα εξής στοιχεία μενού:

- έναρξη αμέσως
Το πρόγραμμα ξεκινά άμεσα. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται άμεσα σε λειτουργία.
 - έτοιμο στις
Καθορίστε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να τελειώσει. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή, αυτόματα εκτός λειτουργίας.
 - έναρξη στις
Καθορίστε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να ξεκινήσει. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή, αυτόματα εντός λειτουργίας.
 - εμφάνιση βημάτων μαγειρέματος
Εμφανίζεται η σύνοψη των ρυθμίσεών σας.
 - Εμφάνιση ενεργειών
Εμφανίζονται οι απαραίτητες ενέργειες, π.χ. για την τοποθέτηση του τροφίμου.
- Επιλέξτε το επιθυμητό στοιχείο μενού.


Το πρόγραμμα ξεκινά αμέσως ή κατά το ρυθμισμένο χρονικό σημείο.

Με το  πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να ζητήσετε π.χ. πληροφορίες για την τοποθέτηση ή το γύρισμα του φαγητού.

- Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, επιλέξτε το κουμπί αφής .

Αλλαγή βημάτων μαγειρέματος

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


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

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

- Επιβεβαιώνεται με *OK*.

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

Αλλαγή ονόματος


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

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



- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Το πρόγραμμα έχει μετονομαστεί.

Διαγραφή ατομικών προγραμμάτων

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

Το πρόγραμμα έχει διαγραφεί.

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

Ψήσιμο φαγητών

Το προσεκτικό ψήσιμο των τροφίμων αφορά άμεσα στην υγεία μας.

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

Συμβουλές για ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών στον φούρνο

- Ρυθμίστε τον χρόνο ψησίματος. Συνιστάται να προεπιλέξετε τη ρύθμιση χρονικά κοντά στην ώρα ψησίματος. Διαφορετικά, η ζύμη θα ξεραθεί και η απόδοση της μαγιάς θα μειωθεί.
- Γενικά, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε σάρα, ταψί γενικής χρήσης και οποιαδήποτε φόρμα ψησίματος από πυρίμαχο υλικό.
- Τοποθετείτε τις φόρμες ψησίματος πάντα επάνω στη σάρα.
- Ψήνετε τα κατεψυγμένα προϊόντα, όπως κέικ, πίτσα ή μπαγκέτες πάντα επάνω στη σάρα.

Σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες το ταψί γενικής χρήσης μπορεί να παραμορφωθεί τόσο πολύ, ώστε όταν είναι ακόμη καυτό ενδεχομένως να μην μπορείτε πια να το βγάλετε από τον φούρνο.

- Μπορείτε να ψήσετε κατεψυγμένα έτοιμα προϊόντα, όπως τηγανητές πατάτες, κροκέτες κτλ., στο ταψί γενικής χρήσης. Κατά το ψήσιμο γυρίζετε συχνά αυτά τα κατεψυγμένα προϊόντα, ώστε να ψηθούν ομοιόμορφα.

- Μπορείτε να ψήνετε ταυτόχρονα μέχρι και σε 2 σκάλες του φούρνου. Όταν ετοιμάζετε υγρά κέικ, π.χ. δαμασκηνόπιτα, ψήνετε μόνο σε μία σκάλα του φούρνου.

Χρήση αντικολλητικού χαρτιού

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

- Χρησιμοποιήστε αντικολλητικό χαρτί στις παρακάτω περιπτώσεις:
 - Βουτήματα αλμυρά ή γλυκά, επειδή τα διογκωτικά υλικά που περιέχουν μπορεί να καταστρέψουν την επίστρωση PerfectClean των ταψιών.
 - Ζύμη που λόγω της μεγάλης περιεκτικότητας σε ασπράδι αυγού κολλάει εύκολα, π.χ. μπισκότα ή μπεζέδες και μακρόν.
 - Ζύμη σφολιάτα ή στρούντελ
 - Κατεψυγμένα προϊόντα στη σάρα
 - Κατεψυγμένα προϊόντα, όπως τηγανητές πατάτες, κροκέτες κτλ., στο ταψί γενικής χρήσης

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών

- Για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών χρησιμοποιείτε κατά προτίμηση σκουρόχρωμες φόρμες. Αποφεύγετε να χρησιμοποιείτε ανοιχτόχρωμες φόρμες με λεπτά τοιχώματα, καθώς τα γλυκά σας δεν θα ψηθούν ομοιόμορφα και το ρόδισμα τους θα είναι μειωμένο. Ενδεχομένως να μην ψηθούν και καθόλου, αν οι συνθήκες δεν είναι σωστές.
- Τοποθετείτε τις μακρόστενες φόρμες λοξά στον φούρνο, γιατί έτσι γίνεται η βέλτιστη κατανομή θερμοκρασίας, με αποτέλεσμα ομοιόμορφο και σωστό ψήσιμο.
- Για το ψήσιμο κατεψυγμένων προϊόντων, όπως πατάτες τηγανιτές, κροκέτες, κέικ, πίτσα και μπαγκέτες, ρυθμίστε τη μεσαία θερμοκρασία από αυτές που προτείνει ο παρασκευαστής.
- Αν δίνεται χρόνος ψησίματος, ελέγξτε μετά το συντομότερο αναφερόμενο χρονικό διάστημα αν το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί. Τρυπήστε τη ζύμη με μια οδοντογλυφίδα. Αν η οδοντογλυφίδα βγει στεγνή, χωρίς υπολείμματα υγρής ζύμης, αυτό σημαίνει ότι το ψήσιμο έχει ολοκληρωθεί.

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

μαγείρεμα με συνδυασμούς

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας λειτουργεί με έναν συνδυασμό τρόπου λειτουργίας φούρνου και υγρασίας. Η επιφάνεια του φαγητού δεν ξεραίνεται με την προσθήκη ατμού. Ψωμί, ψωμάκια και ζύμη σφολιάτας αποκτούν μια λεία, τραγανή κρούστα.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε διάφορους τρόπους θέρμανσης:

- Μαγείρ με συνδ+θερμ αέρ plus
- Μαγ με συνδ+πάνω/κάτω αντισ
- Μαγείρεμα με συνδυασμ+γκριλ

Συστήνουμε να ψήνετε ψωμί και ψωμάκια σε πολλαπλά βήματα: Η λάμψη επιτυγχάνεται στο 1ο βήμα μαγειρέματος με τη χρήση ατμού (μέγιστη υγρασία, χαμηλή θερμοκρασία). Το ρόδισμα πραγματοποιείται στο επόμενο βήμα μαγειρέματος με υψηλότερη υγρασία και υψηλότερη θερμοκρασία. Έπειτα το στέγνωμα επιτυγχάνεται με χαμηλότερη υγρασία και μέτρια έως υψηλή θερμοκρασία.

Χρήσιμη συμβουλή: Συνταγές και πλήρεις πίνακες μαγειρέματος με στοιχεία για τους τρόπους λειτουργίας, τις θερμοκρασίες, την υγρασία και τους χρόνους μαγειρέματος, δίνονται στο βιβλίο μαγειρικής/φυλλάδιο συνταγών της Miele, «Ψήσιμο ψωμιού, γλυκών και φαγητών και χρήση ατμού».

Ψήσιμο φαγητών

αυτόματα προγράμμ.

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

θερμός αέρας plus

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για να ψήσετε ταυτόχρονα σε περισσότερα του ενός επίπεδα.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε φόρμα από ανθεκτικό στη θερμοκρασία υλικό.

Μπορείτε να μαγειρέψετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες από ότι στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση, αφού η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου.

πάνω/κάτω αντίσταση

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

Ψήστε μόνο σε ένα επίπεδο. Για κέικ ταψιού, χρησιμοποιήστε το επίπεδο 2.

εντατικό ψήσιμο

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για το ψήσιμο γλυκών με υγρή επίστρωση, πίτσας, κίς και παρόμοιων τροφίμων. Τοποθετήστε το τρόφιμο στο επίπεδο 1.

κάτω αντίσταση

Επιλέξτε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, όταν χρειάζεται περισσότερο ρόδισμα στην κάτω πλευρά.

πάνω αντίσταση

Επιλέξτε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας στο τέλος του ψησίματος, όταν χρειάζεται περισσότερο ρόδισμα στην επάνω πλευρά.

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας είναι κατάλληλος για γκρατινάρισμα και ψήσιμο της επιφάνειας των σουφλέ.

ειδικά γλυκά

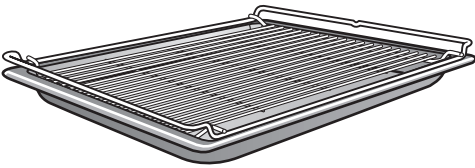
Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για να ψήσετε κουρκούτι και βουτήματα βαθιάς ψύξης.

θερμός αέρας Eco

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας είναι κατάλληλος για το ψήσιμο μικρών ποσοτήτων, όπως π.χ. κατεψυγμένη πίτσα ή μπισκότα, με εξοικονόμηση ενέργειας.

Συμβουλές για ψητά στον φούρνο

- Μην μαγειρεύετε ποτέ το κρέας σε παγωμένη κατάσταση, γιατί έτσι ξεραίνεται. Ξεπαγώνετε το κρέας πριν από το ψήσιμο.
- Αφαιρείτε από το ψητό την πέτσα και τις ίνες.
- Μαρινάρετε και καρυκεύετε το κρέας κατά βούληση.
- Αν θέλετε να ψήσετε ταυτόχρονα περισσότερα κομμάτια κρέας, χρησιμοποιείτε κατά το δυνατόν κομμάτια του ίδιου πάχους.
- Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε τη σάρα πάνω σε αυτό. Ο θάλαμος φούρνου παραμένει πιο καθαρός και μπορείτε έπειτα να χρησιμοποιήσετε τους χυμούς κρέατος που συλλέξατε για να φτιάξετε μια σάλτσα.




- Αφήνετε το μαγειρεμένο ψητό να σταθεί, πριν το κόψετε, για περίπου 10 λεπτά. Σε αυτό το χρονικό διάστημα, οι χυμοί του κρέατος κατανέμονται ομοιόμορφα.

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

μαγείρεμα με συνδυασμούς

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας λειτουργεί με έναν συνδυασμό τρόπου λειτουργίας φούρνου και υγρασίας. Η επιφάνεια του φαγητού δεν ξεραίνεται με την προσθήκη ατμού. Το κρέας γίνεται ιδιαίτερα μαλακό και ζουμερό και αποκτά μια καλά ροδισμένη κρούστα. Χρησιμοποιήστε τον τρόπο λειτουργίας μαγείρεμα με συνδυασμούς  για το μαγείρεμα κρέατος, ψαριών και πουλερικών.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε διάφορους τρόπους θέρμανσης:

- Μαγείρ με συνδ+θερμ αέρ plus
- Μαγ με συνδ+πάνω/κάτω αντίο
- Μαγείρεμα με συνδυασμ+γκριλ

Συστήνουμε να μαγειρεύετε το κρέας αργά και ήπια σε πολλαπλά βήματα: Στο 1ο βήμα μαγειρέματος με υψηλή θερμοκρασία ώστε η επιφάνεια να ροδίσει. Στο 2ο βήμα μαγειρέματος με αυξημένη υγρασία και μειωμένη θερμοκρασία. Το κρέας μαγειρεύεται ομοιόμορφα και η πρωτεΐνη των μυών απελευθερώνεται, με αποτέλεσμα το κρέας να γίνεται ιδιαίτερα μαλακό.

Χρήσιμη συμβουλή: Συνταγές και πλήρεις πίνακες μαγειρέματος με στοιχεία για τους τρόπους λειτουργίας, τις θερμοκρασίες, την υγρασία και τους χρόνους μαγειρέματος, δίνονται στο βιβλίο μαγειρικής/φυλλάδιο συνταγών της Miele, «Ψήσιμο ψωμιού, γλυκών και φαγητών και χρήση ατμού».

Ψήσιμο φαγητών

αυτόματα προγράμμ.

Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

θερμός αέρας plus

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για το ψήσιμο φαγητών με κρέας, ψάρι και πουλερικά με ροδοψημένη κρούστα.

Μπορείτε να μαγειρέψετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες από ότι στον τρόπο λειτουργίας πάνω/κάτω αντίσταση, αφού η θερμότητα κατανέμεται αμέσως στον θάλαμο φούρνου.

πάνω/κάτω αντίσταση

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

Επιλέξτε τον τρόπο λειτουργίας κάτω αντίσταση στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, όταν χρειάζεται περισσότερο ρόδισμα στην κάτω πλευρά.

Μη χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας εντατικό ψήσιμο για ψήσιμο φαγητών, διότι ο ζυμός σκουραίνει πολύ.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

Αν ανοίξετε την πόρτα κατά το ψήσιμο στο γκριλ, αυξάνεται υπερβολικά η θερμοκρασία των στοιχείων χειρισμού.

Όταν ψήνετε στο γκριλ, η πόρτα πρέπει να παραμένει κλειστή.

Συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ

- Η προθέρμανση δεν είναι απαραίτητη κατά το ψήσιμο στο γκριλ. Βάλτε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου όσο ακόμα είναι κρύος.
 - Χρησιμοποιήστε το ταψί γενικής χρήσης και τοποθετήστε τη σκάρα πάνω σε αυτό. Εξάιρεση: Όταν ψήνετε στο γκριλ στην 3η σκάλα, τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης μια σκάλα χαμηλότερα από τη σκάρα.
- 
- Όταν ψήνετε ψάρι στο γκριλ τοποθετήστε από κάτω ένα αντικολλητικό χαρτί κομμένο στο αντίστοιχο μέγεθος.
 - Ψήστε τα μεγάλα κομμάτια κρέατος στο γκριλ, π.χ. κοτόπουλο κομμένο σε δυο κομμάτια, στη 2η σκάλα και τα λεπτά κομμάτια, π.χ. μπριζόλες, στην 3η σκάλα.
 - Γυρίστε το ψητό από την άλλη πλευρά μετά τα $\frac{2}{3}$ του χρόνου μαγειρέματος. Εξάιρεση: Το ψάρι δεν χρειάζεται γύρισμα από την άλλη πλευρά.

Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ

- Μαρινάρετε τα κρέατα χωρίς λίπος ή αλείψτε τα με λάδι. Οι υπόλοιπες λιπαρές ουσίες μαυρίζουν εύκολα ή δημιουργούν κάπνα.
- Χαράξτε λοξά τα λουκάνικα πριν από το ψήσιμο στο γκριλ.
- Χρησιμοποιήστε φέτες κρέατος ή ψαριού ίδιου πάχους, έτσι ώστε οι χρόνοι ψησίματος να μην διαφέρουν ιδιαίτερα.
- Για **δοκιμή ψησίματος** πιέστε την επιφάνεια του κρέατος με ένα κουτάλι. Έτσι μπορείτε να διαπιστώσετε αν το κρέας έχει ψηθεί καλά.
 - **english/rare**
Αν το κρέας είναι πολύ ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ακόμη κόκκινο.
 - **medium**
αν το κρέας είναι λιγότερο ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι ροζ.
 - **well done**
Αν το κρέας δεν είναι καθόλου ελαστικό, τότε στο εσωτερικό είναι τελείως ψημένο.
- Αν η επιφάνεια μεγαλύτερων κομματιών κρέατος έχει ήδη ροδίσει αρκετά και ο πυρήνας δεν έχει ψηθεί ακόμη, τοποθετήστε το ψητό σε χαμηλότερη σκάλα στήριξης ή συνεχίστε να ψήνετε στο γκριλ σε χαμηλότερη βαθμίδα.

Ψήσιμο στο γκριλ

Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας

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

Μαγείρεμα με συνδυασμ+γκριλ

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για ψήσιμο στο γκριλ τροφίμων που πρέπει να ροδίσουν αλλά ταυτόχρονα να μην ξεραθούν, π.χ. καλαμπόκι.

γκριλ μεγάλη επιφάνεια

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


γκριλ μικρή επιφάνεια

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

γκριλ με αέρα


Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για ψήσιμο στο γκριλ κομματιών τροφίμων με μεγαλύτερη διάμετρο, π.χ. πουλερικά, ρολό.

Υποδείξεις για καθαρισμό και περιποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης και τα εξαρτήματα.

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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας.

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

Μην χρησιμοποιείτε σε καμία περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό του φούρνου ατμού.

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

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

Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

Οι έντονες βρομιές μπορούν σε ορισμένες περιπτώσεις να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.

Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου, την εσωτερική πλευρά και τη φλάντζα της πόρτας, μόλις κρυώσουν. Μην αφήνετε πολύ χρόνο να παρέλθει, γιατί αυτό δυσκολεύει τον καθαρισμό και σε εξαιρετικές περιπτώσεις τον καθιστά αδύνατο.

Μην χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό σε καμία περίπτωση απορρυπαντικά για επαγγελματική χρήση αλλά αποκλειστικά και μόνο απορρυπαντικά για οικιακή χρήση.

Μην χρησιμοποιείτε καθαριστικά ή απορρυπαντικά πιάτων που περιέχουν αλειφατικούς υδρογονάνθρακες. Διαφορετικά, μπορεί να φουσκώσουν οι φλάντζες.

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

Εάν εκτελείτε κυρίως διαδικασίες μαγειρέματος στον ατμό και δεν χρησιμοποιείτε το πρόγραμμα φροντίδας HydroClean, θα πρέπει τουλάχιστον μία φορά τον χρόνο να διεξάγετε μια διαδικασία μαγειρέματος σε θερμοκρασία άνω των 225°C, έτσι ώστε να αφαιρεθεί η υγρασία ακόμα και σε σημεία του φούρνου ατμού που δεν είναι προσβάσιμα.

Αν δεν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ατμού για παρατεταμένο χρονικό διάστημα, καθαρίστε τον άλλη μια φορά σχολαστικά, 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 κλώριο
- καθαριστικά που διαλύουν τα άλατα
- διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη, γαλάκτωμα ή κόκκους)
- καθαριστικά που περιέχουν διαλύτες
- απορρυπαντικά για πλυντήρια 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 τύπου μαγικής γόμας
- αιχμηρά μεταλλικά ξέστρα
- σύρμα
- ανοξείδωτα σφουγγαράκια σπιράλ
- την επιμονή σε σημεία με χρήση μηχανικών μέσων 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.

PerfectClean

Οι επιφάνειες του ταψιού γενικής χρήσης και της σχάρας combi είναι **φινιρισμένες με επίστρωση PerfectClean**.

Προκύπτει έτσι ένα οπτικό εφέ αστραφτερής επιφάνειας. Οι επιφάνειες με φινίρισμα PerfectClean διαθέτουν εξαιρετικές αντικολλητικές ιδιότητες και καθαρίζονται πολύ εύκολα.

Για βέλτιστα αποτελέσματα είναι σημαντικό να καθαρίζετε τις επιφάνειες μετά από κάθε χρήση.

Οι αντικολλητικές ιδιότητες υποβαθμίζονται, αν η επιφάνεια με φινίρισμα PerfectClean είναι καλυμμένη με κατάλοιπα από προηγούμενες χρήσεις. Αν χρησιμοποιείτε συνέχεια τη συσκευή χωρίς να την καθαρίζετε τακτικά, ο καθαρισμός της θα είναι πολύ πιο δύσκολος και χρονοβόρος.

Οι χυμοί φρούτων που υπερχειλίζουν ενδέχεται να προκαλέσουν μόνιμες χρωματικές αλλοιώσεις. Ωστόσο, δεν επηρεάζονται αρνητικά οι ιδιότητες του φινιρίσματος PerfectClean.

Προκειμένου να διατηρούνται οι αντικολλητικές ιδιότητες, αφαιρείτε πάντα όλα τα κατάλοιπα των απορρυπαντικών.

Προκειμένου να μην προκληθεί μόνιμη βλάβη στις επιφάνειες με φινίρισμα PerfectClean, κατά τον καθαρισμό πρέπει να αποφεύγονται τα εξής:

- Διαβρωτικά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη, γαλάκτωμα ή κόκκους)
- Καθαριστικά υαλοκεραμικών εστιών
- Καθαριστικά για υαλοκεραμικές και ανοξείδωτες επιφάνειες
- Σύρμα
- Σκληρά σφουγγάρια, (π.χ. σφουγγάρια για κατσαρόλες) ή χρησιμοποιημένα σφουγγάρια στα οποία υπάρχουν ακόμα υπολείμματα από ισχυρά καθαριστικά
- Σπρέι καθαρισμού φούρνου
- Επιλεκτικός καθαρισμός με μηχανικά μέσα καθαρισμού

Σε καμία περίπτωση μην πλένετε στο πλυντήριο πιάτων σκεύη φινιρισμένα με PerfectClean.

Θάλαμος φούρνου

Μετά από μακρόχρονη χρήση είναι φυσιολογικό ο θάλαμος φούρνου να πάρει ένα κιτρινωπό χρώμα. Αυτό όμως δεν επηρεάζει τις ιδιότητες χρήσης.

Προσέξτε να μην εισχωρήσουν απορρυπαντικά στα ανοίγματα στο πίσω τοίχωμα του θαλάμου φούρνου.

Για ευκολότερο καθαρισμό του θαλάμου φούρνου μπορείτε να αφαιρέσετε την πόρτα και τις ράγες στήριξης, καθώς και να διπλώσετε προς τα κάτω την πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ.

Καθαρισμός μετά από διαδικασία μαγειρέματος στον ατμό

■ Αφαιρέστε:

- τους υδρατμούς με ένα σφουγγάρι ή απορροφητικό πανί,
- τους εύκολους λιπαρούς λεκέδες με ένα καθαρό απορροφητικό πανί, απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ζεστό νερό.

■ Ξεπλύντε έπειτα με καθαρό νερό, μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

■ Σκουπίστε έπειτα τον θάλαμο φούρνου και την εσωτερική πλευρά της πόρτας με ένα πανί για να στεγνώσουν.

Χρήσιμη συμβουλή: Στο τέλος μπορείτε να αφήσετε τον θάλαμο φούρνου να στεγνώσει αυτόματα με το πρόγραμμα φροντίδας στέγνωμα (βλ. ενότητα «Φροντίδα»).


Καθαρισμός μετά από ψήσιμο φαγητών, ψήσιμο στο γκριλ ή ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών

Καθαρίζετε τον θάλαμο φούρνου μετά από κάθε διαδικασία ψήσιματος φαγητών, αρτοσκευασμάτων ή γλυκών και ψήσιματος στο γκριλ, γιατί διαφορετικά οι λεκέδες καίγονται και δεν μπορούν πλέον να αφαιρεθούν.

■ Καθαρίζετε τον θάλαμο του φούρνου και την εσωτερική πλευρά της πόρτας με ειδικό σφουγγάρι για σκεύη, ζεστό νερό και απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το ειδικό σφουγγάρι για σκεύη και με τη σκληρή πλευρά για να καθαρίσετε τον θάλαμο του φούρνου.

■ Ξεπλύντε έπειτα με καθαρό νερό, μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

■ Σκουπίστε έπειτα τον θάλαμο φούρνου και την εσωτερική πλευρά της πόρτας με ένα πανί για να στεγνώσουν.

Χρήσιμη συμβουλή: Ο καθαρισμός γίνεται ευκολότερος, αν αφήσετε τους λεκέδες να μουλιάσουν για μερικά λεπτά σε σαπουνόνερο ή αν ρυθμίσετε το πρόγραμμα άλλα  | περιποίηση | μούλιασμα.

Αν οι λεκέδες είναι έντονοι και επίμονοι, συνιστούμε να καθαρίσετε τον θάλαμο φούρνου με το πρόγραμμα φροντίδας HydroClean (βλ. ενότητα «Φροντίδα»).

Καθαρισμός φίλτρου πάτου

- Πλένετε και στεγνώνετε το φίλτρο πάτου μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρείτε τυχόν δυσχρωμίες και εναποθέσεις αλάτων από το φίλτρο πάτου με ξύδι και το ξεπλένετε στη συνέχεια με καθαρό νερό.

Καθαρισμός φλάντζας πόρτας

Η φλάντζα της πόρτας μπορεί λόγω συσσώρευσης υπολειμμάτων λίπους να γίνει πορώδης και να θρυμματιστεί.

Καθαρίζετε τη φλάντζα της πόρτας μετά από κάθε διαδικασία ψησίματος φαγητών, ψησίματος στο γκριλ ή ψησίματος αρτοσκευασμάτων και γλυκών.

- Καθαρίζετε τη φλάντζα της πόρτας με ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες χωρίς απορροπαντικό. Για τον καθαρισμό μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα καθαρό σφουγγάρι, απορροπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και χλιαρό νερό.
- Στεγνώνετε τη φλάντζα με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε καθαρισμό.
- Ελέγξτε, αν η φλάντζα πόρτας εφαρμόζει σωστά.
Αν είναι απαραίτητο, πιέστε πάλι τη φλάντζα πόρτας κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να εφαρμόσει παντού λεία και ομοιόμορφα.

Αν η φλάντζα πόρτας έχει υποστεί ζημιές, όπως, π.χ. ρωγμές, πρέπει να αντικατασταθεί. Απευθυνθείτε στο Miele Service.

Ως την αντικατάσταση μην πραγματοποιείτε διαδικασίες μαγειρέματος με ατμό, ούτε καθαρισμό με το πρόγραμμα φροντίδας HydroClean.

Καθαρισμός δοχείου νερού και δοχείου συμπυκνώματος

Το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

- Αφαιρείτε το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος μετά από κάθε χρήση. Για να αφαιρέσετε το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος σπρώξτε τα ελαφρώς προς τα επάνω.
- Αδειάστε το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος.

Κατά την αφαίρεση του δοχείου νερού και του δοχείου συμπυκνώματος μπορεί να στάξει νερό στη θήκη.

- Στεγνώστε τη θήκη.
- Ξεπλύντε το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος στο χέρι ή στο πλυντήριο πιάτων.
- Στεγνώστε έπειτα το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος με ένα πανί, για να αποφύγετε τη συσσώρευση υπολειμμάτων αλάτων.

Καθαρισμός και περιποίηση

Εξαρτήματα

Καθαρισμός ταψιού γενικής χρήσης και σάκρας combi

Οι επιφάνειες του ταψιού γενικής χρήσης και της σάκρας combi είναι φινιρισμένες με επίστρωση PerfectClean.

Συμβουλευτείτε τις υποδείξεις καθαρισμού στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «PerfectClean».

■ Αφαιρέστε:


- τους εύκολους λεκέδες με καθαρό απορροφητικό πανί, απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ζεστό νερό.
- τους επίμονους λεκέδες με καθαρό σφουγγαράκι για σκεύη, καυτό νερό και απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και την σκληρή πλευρά του σφουγγαριού.
- Ξεπλύντε έπειτα με καθαρό νερό, μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.
- Στεγνώστε έπειτα τις επιφάνειες με ένα πανί.

Καθαρισμός σκευών μαγειρέματος

Τα σκεύη μαγειρέματος είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

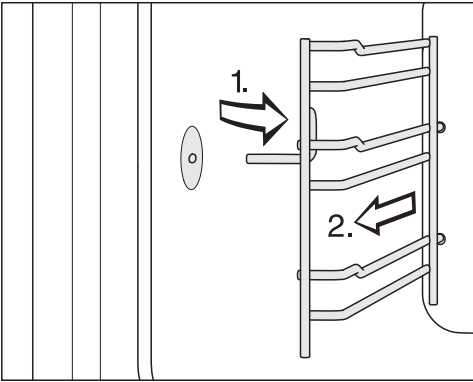
- Πλένετε και στεγνώνετε τα σκεύη μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρείτε τις γαλαζωπές χρωματικές αλλοιώσεις των σκευών με ξύδι και ξεπλένετε στη συνέχεια με καθαρό νερό.

Καθαρισμός ραγών στήριξης

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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



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

- Αφαιρέστε:

- τους εύκολους λεκέδες με καθαρό απορροφητικό πανί, απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και ζεστό νερό,
- τους επίμονους λεκέδες με καθαρό σφουγγαράκι για σκεύη, καυτό νερό και απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι. Αν χρειάζεται, μπορείτε να χρησιμοποιήσετε και την σκληρή πλευρά του σφουγγαριού.

- Ξεπλύντε με καθαρό νερό μετά από τον καθαρισμό, μέχρι να απομακρυνθούν όλα τα υπολείμματα απορρυπαντικού.

- Σκουπίστε έπειτα τις ράγες στήριξης με ένα πανί για να στεγνώσουν.

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

- Μοντάρτε πάλι προσεκτικά τις ράγες στήριξης.

Αν οι ράγες στήριξης δεν τοποθετηθούν σωστά, υπάρχει κίνδυνος να γείρουν ή να φύγουν από τη θέση τους. Επίσης κατά την τοποθέτηση των μαγειρικών σκευών μπορεί να προκληθεί ζημιά στον αισθητήρα θερμοκρασίας.

Καθαρισμός και περιποίηση

Δίπλωση προς τα κάτω της επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

Αν η οροφή του θαλάμου φούρνου είναι πολύ βρόμικη, μπορείτε για τον καθαρισμό να διπλώσετε προς τα κάτω την πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ κατά περ. 5 cm.

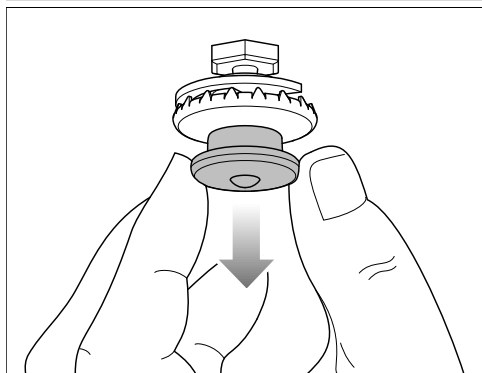
! Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης και τα εξαρτήματα.

Πριν από τον καθαρισμό περιμένετε πρώτα να κρυώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου, οι ράγες στήριξης και τα εξαρτήματα.

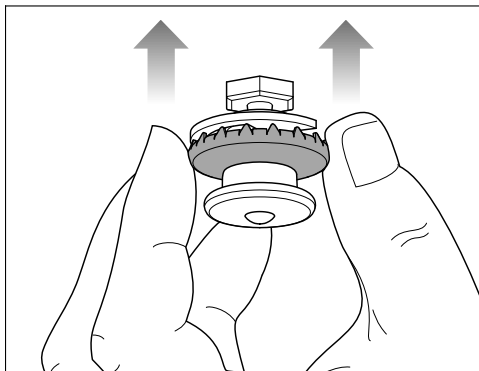
Η επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ μπορεί να υποστεί ζημιά.

Μην τραβάτε ποτέ με βίαιες κινήσεις την πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ.



- Τραβήξτε προσεκτικά την ασφάλεια προς τα κάτω. Η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ διπλώνει αυτόματα προς τα κάτω.

- Καθαρίστε την οροφή του θαλάμου φούρνου με απορροφητικό πανί ή με σφουγγάρι για σκεύη (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και Περιποίηση», ενότητα «Θάλαμος φούρνου»).




- Μετά τον καθαρισμό, πιέστε και πάλι την πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ από τον εξωτερικό δακτύλιο για να ασφαλίσει. Προσέξτε να «πιάσει» σωστά η ασφάλεια.

περιποίηση

Οι λειτουργίες έτοιμο στις και έναρξη στις δεν προσφέρονται στα προγράμματα φροντίδας.

Μούλιασμα


Με αυτό το πρόγραμμα περιποίησης μπορείτε να μουλιάσετε τους επίμονους λεκέδες.

- Περιμένετε να κρυώσει ο θάλαμος φούρνου.
- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου.
- Αφαιρέστε τα μεγάλα κατάλοιπα βρομιάς με ένα πανί.
- Επιλέξτε άλλα  | περιποίηση | μούλιασμα.

Η διαδικασία μουλιάσματος διαρκεί περίπου 10 λεπτά.

Στέγνωμα


Με αυτό το πρόγραμμα φροντίδας, το υπόλοιπο υγρασίας που υπάρχει στον θάλαμο φούρνου στεγνώνει εντελώς ακόμη και στα δυσπρόσιτα σημεία.

- Σκουπίστε πρώτα τον θάλαμο φούρνου με ένα πανί.
- Επιλέξτε άλλα  | περιποίηση | στέγνωμα.

Η διαδικασία στεγνώματος διαρκεί περίπου 20 λεπτά.

Έκπλυση

Σε αυτό το πρόγραμμα φροντίδας, γίνεται έκπλυση του συστήματος όπου περνά νερό. Εκπλένονται έτσι τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

- Επιλέξτε άλλα  | περιποίηση | ξέβγαλμα.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Η διαδικασία έκπλυσης διαρκεί περίπου 10 λεπτά.

Αφαίρεση αλάτων

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

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

Μετά από μια συγκεκριμένη διάρκεια λειτουργίας θα πρέπει ο φούρνος ατμού να υποβληθεί σε αφαίρεση αλάτων. Όταν φτάσει η χρονική στιγμή αφαίρεσης των αλάτων, εμφανίζεται στην οθόνη ο αριθμός των διαδικασιών μαγειρέματος που υπολείπονται. Υπολογίζονται μόνο οι διαδικασίες που γίνονται με ατμό. Μετά την τελευταία διαδικασία μαγειρέματος με ατμό που απομένει, ο φούρνος ατμού κλειδώνει.


Συνιστούμε να εκτελέσετε τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων προτού κλειδώσει ο φούρνος ατμού.

Καθαρισμός και περιποίηση


Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων διαρκεί περ. 41 λεπτά.

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων το δοχείο νερού πρέπει να ξεπλυθεί και να γεμίσει με καθαρό νερό. Το δοχείο συμπυκνώματος πρέπει να εκκενωθεί.

Διεξαγωγή διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου.
- Επιλέξτε αφαίρεση αλάτων .

Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα Περιμένετε.... Γίνεται προετοιμασία της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις ολοκληρωθεί η προετοιμασία, θα σας ζητηθεί να γεμίσετε το δοχείο νερού με υλικό αφαίρεσης αλάτων.

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

Εμφανίζεται ο υπολειπόμενος χρόνος. Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων ξεκινά.

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

Κατά τη διάρκεια της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων το δοχείο νερού πρέπει να ξεπλυθεί και να γεμίσει με καθαρό νερό. Ο δίσκος συλλογής πρέπει να εκκενωθεί.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Μόλις παρέλθει ο υπολειπόμενος χρόνος, εμφανίζεται η ένδειξη έτοιμο και ηχεί ένα σήμα.

Ολοκλήρωση διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων

- Αφαιρέστε, εφόσον απαιτείται, το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος και αδειάστε τα.
- Καθαρίστε και στεγνώστε το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος.
- Ανοίξτε την πόρτα και αφήστε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει.
- Στη συνέχεια στεγνώστε τον θάλαμο φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει εντελώς.
- Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού.

HydroClean

Αντί να καθαρίσετε τον θάλαμο φούρνου με το χέρι, μπορείτε να επιλέξετε για τον καθαρισμό του το πρόγραμμα φροντίδας HydroClean.


Οσμές που δημιουργούνται μετά την παρασκευή ψαριού, αλλά και έντονοι, επίμονοι λεκέδες, όπως αυτοί που δημιουργούνται κατά το ψήσιμο και το ψήσιμο στο γκριλ, αφαιρούνται εύκολα με αυτό το πρόγραμμα.

Συνιστούμε να καθαρίζετε τον φούρνο ατμού τέσσερις φορές τον χρόνο με το HydroClean. Αν είναι απαραίτητο, μπορείτε να επαναλαμβάνετε τον καθαρισμό και πιο συχνά.

Για τον καθαρισμό με HydroClean χρησιμοποιήστε αποκλειστικά το Miele HydroCleaner. Το καθαριστικό αυτό σχεδιάστηκε ειδικά για τον φούρνο ατμού σας.

Άλλα προϊόντα καθαρισμού μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.

Στα παραδοτέα του φούρνου ατμού σας περιλαμβάνεται 1 φιάλη Miele HydroCleaner. Μπορείτε να προμηθευτείτε περισσότερες φιάλες μέσω του ηλεκτρονικού καταστήματος της Miele, από το Miele Service, ή από τον εμπορικό αντιπρόσωπο της Miele.

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω του καθαριστικού.

Το HydroCleaner μπορεί να ερεθίσει το δέρμα και να προκαλέσει σοβαρό ερεθισμό των ματιών.

Αποφύγετε την επαφή με το δέρμα και τα μάτια.

Σε περίπτωση επαφής με το δέρμα ξεπλύνετε αμέσως με άφθονο νερό και σε περίπτωση που ο ερεθισμός στα μάτια επιμένει απευθυνθείτε σε ιατρό.

Φυλάσσετε το HydroCleaner μακριά από παιδιά.

Ανεξάρτητα από τον βαθμό λερώματος, χρησιμοποιείτε πάντα όλο το περιεχόμενο της φιάλης HydroCleaner (125 ml).

Η ποσότητα καθαριστικού των 125 ml προορίζεται για όλη τη διαδικασία καθαρισμού και δεν πρέπει να αλλάξει.

Μπορείτε να επιλέξετε μεταξύ 3 βαθμών καθαρικού με διαφορετική διάρκεια η καθεμία:

- **Βαθμός λερώματος 1** σε ελαφριούς λεκέδες, σχεδόν αόρατους και σε οσμές, π.χ. μετά την παρασκευή ψαριού ή λάχανου.

Διάρκεια περ. 1:57 μμ ώρες

- **Βαθμός λερώματος 2** σε ορατούς αλλά μη επίμονους λεκέδες, π.χ. τυρί κατά το ψήσιμο πίτσας, κέικ φρούτων που ξεχειλίστηκε από το ταψί.

Διάρκεια περ. 3:17 μμ ώρες

- **Βαθμός λερώματος 3** σε έντονους και επίμονους λεκέδες από διάφορα τρόφιμα, π.χ. μετά το ψήσιμο κοτόπουλου.

Διάρκεια περ. 4:17 ώρες

Καθαρισμός και περιποίηση

Φάσεις διαδικασίας καθαρισμού

Το HydroClean ολοκληρώνεται σε διάφορες φάσεις:

1. Προετοιμασία
2. Φάση καθαρισμού
3. Φάση έκπλυσης
4. Πρόσθετος καθαρισμός με το χέρι
5. Φάση στεγνώματος

Ο φούρνος ατμού σας καθοδηγεί καθ' όλη τη διαδικασία καθαρισμού. Για την προετοιμασία θα σας ζητηθεί, π.χ. να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου και να ρίξετε το καθαριστικό μέσα από το φίλτρο πυθμένα.

Μόλις ολοκληρωθούν όλες οι προετοιμασίες, ξεκινά η φάση καθαρισμού. Η πόρτα της συσκευής κλειδώνει αυτόματα. Το καθαριστικό ανακατεύεται με καθαρό νερό και μέσω της φτερωτής διανομέα στην οροφή θαλάμου φούρνου ψεκάζεται σε όλο τον θάλαμο φούρνου. Η διαδικασία αυτή επαναλαμβάνεται πολλές φορές.


Με υπολειπόμενο χρόνο περ.

1:20 ώρες ξεκινά η φάση έκπλυσης. Τυχόν υπολείμματα βρομιάς και καθαριστικού ξεπλένονται από τον θάλαμο φούρνου. Στην αρχή και κατά τη διάρκεια της φάσης θα πρέπει το δοχείο νερού να γεμίσει πολλές φορές με καθαρό νερό και το δοχείο συμπυκνώματος να αδειάσει.

Η τελευταία φάση είναι η φάση στεγνώματος. Ξεκινά με υπολειπόμενο χρόνο περ. 30 λεπτά. Για την αφαίρεση πιο επίμονων υπολειμμάτων βρομιάς θα πρέπει να σκουπίσετε τον θάλαμο φούρνου, προτού ξεκινήσει η φάση στεγνώματος, με υγρό πανί.

Αν απενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, διακόπτεται η διαδικασία καθαρισμού. Μόλις τον επανενεργοποιήσετε, ο φούρνος ατμού εκτελεί αυτόματα τη φάση έκπλυσης και στεγνώματος για να αφαιρέσει τυχόν υπολείμματα καθαριστικού. Μόνο στη συνέχεια είναι πάλι δυνατός ο κανονικός χειρισμός (βλ. και κεφάλαιο «Τι πρέπει να κάνετε, όταν...», ενότητα «Μηνύματα στην οθόνη»).

Προετοιμασία και έναρξη διαδικασίας καθαρισμού

- Επιλέξτε άλλα  | περιποίηση.
- Επιλέξτε HydroClean.
- Επιλέξτε τη βαθμίδα καθαρισμού ανάλογα με τον βαθμό λερωματος.
- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Εμφανίζεται η υπόδειξη περιμένετε. Ο καθαρισμός προετοιμάζεται. Αυτή η διαδικασία μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις ολοκληρωθεί η προετοιμασία, θα σας ζητηθεί να αφαιρέσετε τα εξαρτήματα και τις ράγες στήριξης.

- Αφαιρέστε όλα τα εξαρτήματα από τον θάλαμο φούρνου.
- Αφαιρέστε τις ράγες στήριξης (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός ραγών στήριξης»).
- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.
- Διπλώστε προς τα κάτω την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ (βλ. κεφάλαιο «Δίπλωση επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ προς τα κάτω»).
- Αφαιρέστε τους χονδρούς ρύπους από τον θάλαμο φούρνου και κάτω από το φίλτρο πυθμένα. Προσέξτε να μην καταλήξουν ρύποι στην εκροή νερού.
- Επιβεβαιώστε πατώντας **OK**.

Καθαρισμός και περιποίηση

- Βεβαιωθείτε ότι το φίλτρο πυθμένα είναι τοποθετημένο.
- Αδειάστε 1 ολόκληρη φιάλη Hydro-Cleaner στο φίλτρο πυθμένα. Προσέξτε να μην πέσει το καθαριστικό στο τζάμι ή στη φλάντζα της πόρτας.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
- Κλείστε την πόρτα.

Αν χρησιμοποιηθεί απεσταγμένο ή ανθρακούχο νερό, καθώς και άλλα υγρά, μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο ατμού.

Χρησιμοποιείτε **αποκλειστικά και μόνο καθαρό, κρύο πόσιμο νερό.**

- Ξεπλύνετε το δοχείο νερού και γεμίστε το μέχρι την ένδειξη «max».
- Κουμπώστε το δοχείο νερού στη θήκη και επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
- Αδειάστε το δοχείο συμπυκνώματος.
- Κουμπώστε το δοχείο συμπυκνώματος στη θήκη και επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Η διαδικασία καθαρισμού ξεκινά.

Ο υπολειπόμενος χρόνος εμφανίζεται στην οθόνη.

Λίγα δευτερόλεπτα μετά την έναρξη η πόρτα ασφαλίζει αυτόματα.

Χρήσιμη συμβουλή: Σχετικά με τον κατά προσέγγιση χρόνο για τις επόμενες ενέργειες, π.χ. γέμισμα με καθαρό νερό, μπορείτε να ενημερωθείτε από τις **i** πληροφορίες.

Στην αρχή και κατά τη διάρκεια της φάσης έκπλυσης θα πρέπει το δοχείο νερού να γεμίσει τρεις φορές με καθαρό νερό και το δοχείο συμπυκνώματος να αδειάσει.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Προτού ξεκινήσει η φάση στεγνώματος, η πόρτα απασφαλίζει πάλι και σας ζητείται να σκουπίσετε με υγρό πανί τον θάλαμο φούρνου και την εσωτερική πλευρά της πόρτας:

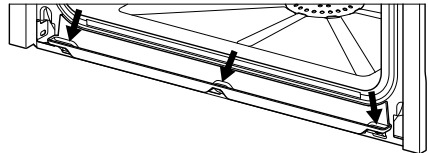
- Σκουπίστε τον θάλαμο φούρνου (ακόμη και κάτω από το φίλτρο πυθμένα) και την εσωτερική πλευρά της πόρτας σχολαστικά με καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες ή με σφουγγάρι.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
- Προκειμένου να διασφαλίσετε τη βέλτιστη λειτουργία του φούρνου ατμού, ελέγξτε το αυλάκι συλλογής νερού και ενδεχομένως απομακρύνετε το νερό.

⚠ Ζημιές λόγω διαρροής νερού.

Από τυχόν διαρροή νερού μπορεί να προκληθούν φθορές στο ντουλάπι εντοιχισμού και στο δάπεδο.

Αν στο αυλάκι συλλογής νερού υπάρχουν σταγόνες νερού, ελέγξτε αν η φλάντζα πόρτας εφαρμόζει σωστά. Αν είναι απαραίτητο, πιέστε πάλι τη φλάντζα πόρτας κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να εφαρμόσει παντού λεία και ομοιόμορφα.

Υπό εξαιρετικά αντίξοες συνθήκες μπορεί να συγκεντρωθεί στο αυλάκι συλλογής νερό μέχρι το ύψος του χείλους:



Αν συμβεί αυτό, πρέπει να καλέσετε το Miele Service.


Καθαρισμός και περιποίηση

- Διπλώστε προς τα πάνω την επάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ (βλ. κεφάλαιο «Δίπλωση επάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ προς τα κάτω»).
- Τοποθετήστε τις ράγες στήριξης (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός ραγών στήριξης»).
- Τοποθετήστε τα εξαρτήματα στον θάλαμο φούρνου.
- Επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.
- Κλείστε την πόρτα.
- Ξεπλύνετε το δοχείο συμπυκνώματος.
- Κουμπώστε το δοχείο συμπυκνώματος στη θήκη και επιβεβαιώστε πατώντας *OK*.

Μόλις παρέλθει ο υπολειπόμενος χρόνος, εμφανίζεται η ένδειξη έτοιμο και ηχεί ένα σήμα.

Τερματισμός διαδικασίας καθαρισμού

- Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού.

 Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Προσέξτε να μην καείτε στις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου και στα υπόλοιπα καυτά εξαρτήματα.

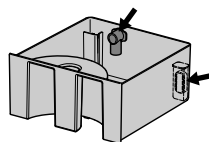
Προτού αφαιρέσετε τυχόν υπολείμματα και επικαθίσεις αλάτων, περιμένετε να κρυώσουν πρώτα οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου και τα εξαρτήματα.

- Μόλις κρυώσει ο θάλαμος φούρνου, αφαιρέστε τυχόν υπολείμματα από την εσωτερική πλευρά της πόρτας, το αυλάκι συλλογής νερού και τη φλάντζα πόρτας με καθαρό, υγρό πανί από μικροΐνες ή σφουγγάρι.

Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε να αφαιρέσετε τις δυσχρωμίες και τις επικαθίσεις αλάτων από τον θάλαμο φούρνου με αραιωμένο διάλυμα ξυδιού ή με το DGClean (βλ. κεφάλαιο «Αγορά πρόσθετων εξαρτημάτων»). Ξεβγάλτε έπειτα με καθαρό νερό.

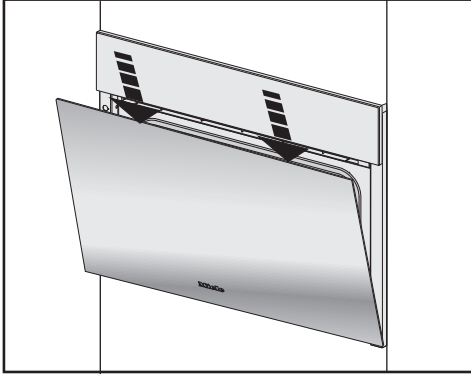
- Σκουπίστε τον θάλαμο φούρνου και την εσωτερική πλευρά της πόρτας με πανί για να στεγνώσουν.
- Κλείστε την πόρτα μόνο αφού ο θάλαμος του φούρνου έχει στεγνώσει εντελώς.

Συνιστούμε πριν από την επόμενη διαδικασία μαγειρέματος, να καθαρίσετε το δοχείο συμπυκνώματος με το χέρι ή σε πλυντήριο πιάτων (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός δοχείου νερού και δοχείου συμπυκνώματος»). Ελέγξτε στη συνέχεια τη σωστή θέση του στομίου εκροής και τη λειτουργία του πλωτήρα:



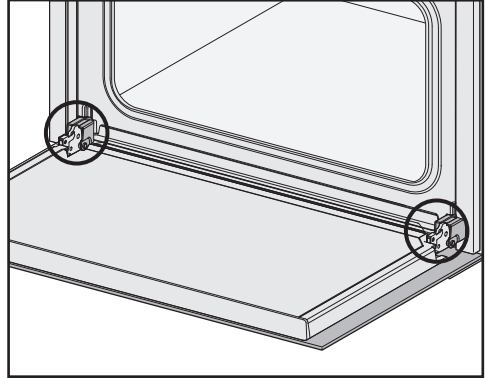
Αφαίρεση πόρτας

- Προετοιμάστε μια κατάλληλη επιφάνεια απόθεσης για την πόρτα, π.χ. ένα μαλακό πανί.
- Ανοίξτε λίγο την πόρτα.

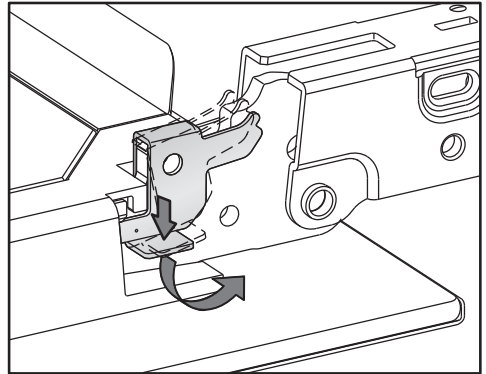


- Πιέστε την πόρτα με τα δύο χέρια μία φορά σύντομα προς τα κάτω στο επάνω άκρο της.

Η πόρτα είναι συνδεδεμένη με τους μεντεσέδες μέσω στηριγμάτων. Πριν αφαιρέσετε την πόρτα από αυτά τα στηρίγματα, πρέπει πρώτα να απασφαλίσετε τα μάνταλα στους δύο μεντεσέδες.



- Ανοίξτε την πόρτα εντελώς.



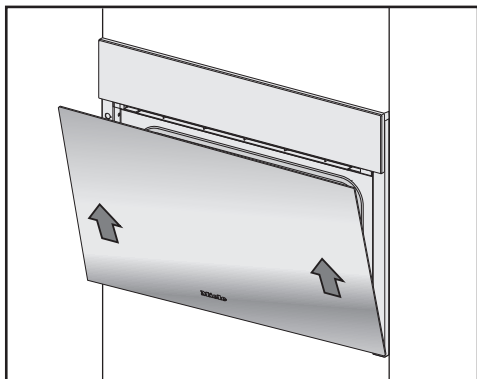
- Για την απασφάλιση στρέψτε τα μάνταλα στους δύο μεντεσέδες σε πλάγια θέση μέχρι το τέρμα.

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

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

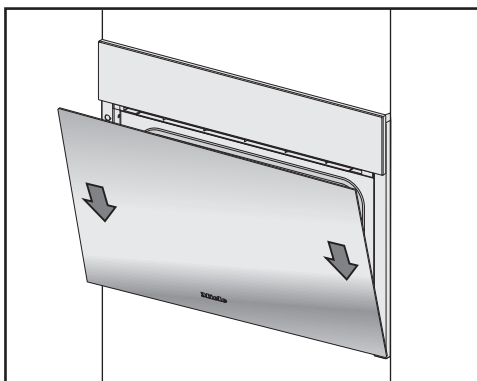
- Κλείνετε την πόρτα εντελώς.

Καθαρισμός και περιποίηση



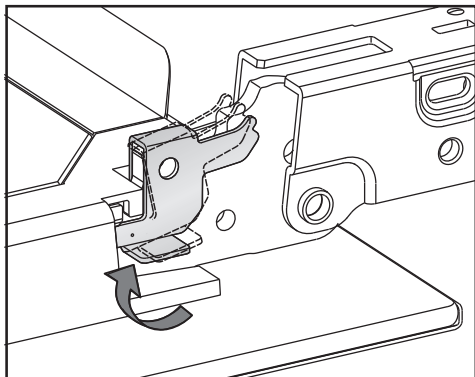
- Πιάστε την πόρτα από τα πλαϊνά της και αφαιρέστε τη ομοιόμορφα λοξά από τα στηρίγματα της προς τα πάνω. Φροντίστε η πόρτα να είναι απόλυτα ευθυγραμμισμένη.
- Αποθέστε την πόρτα στην επιφάνεια που προετοιμάσατε.

Τοποθέτηση της πόρτας



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

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



- Για την ασφάλιση στρέψτε τα μάνταλα στους δύο μεντεσέδες μέχρι το τέρμα σε οριζόντια θέση.

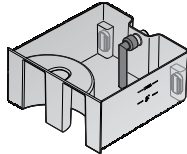
Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

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.

Μηνύματα στην οθόνη

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
F10	<p>Ο εύκαμπτος σωλήνας αναρρόφησης στο δοχείο νερού δεν είναι τοποθετημένος σωστά ή δεν είναι κατακόρυφος.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Διορθώστε τη θέση του εύκαμπτου σωλήνα αναρρόφησης: 
F11 F20	<p>Οι σωλήνες αποχέτευσης είναι βουλωμένοι.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Εκτελέστε τη διαδικασία αφαίρεσης αλάτων στον φούρνο ατμού (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», ενότητα «Φροντίδα»).■ Αν το μήνυμα σφάλματος εμφανιστεί εκ νέου, απευθυνθείτε στο Miele Service.
F32	<p>Το κλείστρο πόρτας για τον καθαρισμό με HydroClean δεν κλείνει.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και ενεργοποιήστε τον ξανά.■ Αν το μήνυμα σφάλματος εμφανιστεί εκ νέου, απευθυνθείτε στο Miele Service.
F55	<p>Έχει γίνει υπέρβαση της μέγιστης διάρκειας λειτουργίας ενός τρόπου λειτουργίας και ενεργοποιήθηκε η απενεργοποίηση ασφαλείας.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και ενεργοποιήστε τον ξανά. <p>Ο φούρνος ατμού είναι και πάλι έτοιμος για λειτουργία.</p>


Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
F138	<p>Ο φούρνος ατμού δεν είναι στεγανός. Στη λεκάνη δαπέδου έχει εισρεύσει νερό.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και ενεργοποιήστε τον ξανά.■ Αν το μήνυμα σφάλματος εμφανιστεί εκ νέου, απευθυνθείτε στο Miele Service.
F196	<p>Παρουσιάστηκε σφάλμα.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και ενεργοποιήστε τον ξανά. <p>Δεν έχει τοποθετηθεί το φίλτρο πυθμένα στον πυθμένα του θαλάμου φούρνου.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού.■ Τοποθετήστε το φίλτρο πυθμένα.■ Ενεργοποιήστε ξανά τον φούρνο ατμού.■ Αν το μήνυμα σφάλματος εμφανιστεί εκ νέου, απευθυνθείτε στο Miele Service.
Μετά την ενεργοποίηση εμφανίζεται το μήνυμα Το «HydroClean» συνεχίζεται.	<p>Η διαδικασία καθαρισμού διακόπηκε λόγω διακοπής ρεύματος ή απενεργοποίησης.</p> <p>Μόλις τον επανεργοποιήσετε, ο φούρνος ατμού εκτελεί αυτόματα τη φάση έκπλυσης και στεγνώματος για να αφαιρέσει τυχόν υπολείμματα καθαριστικού. Αυτή η διαδικασία διαρκεί περ. 1:30 ώρα. Μετά από διακοπή κατά τη διάρκεια της φάσης στεγνώματος, η διαδικασία διαρκεί περ. 30 λεπτά.</p> <p>Μόνο στη συνέχεια είναι πάλι δυνατός ο κανονικός χειρισμός του φούρνου ατμού.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη. <p>Το αποτέλεσμα καθαρισμού είναι ανεπαρκές.</p>
Στην οθόνη εμφανίζεται ένα μήνυμα που δεν περιλαμβάνεται σε αυτόν τον πίνακα.	<p>Παρουσιάστηκε σφάλμα στο ηλεκτρονικό.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Διακόψτε την τροφοδοσία ρεύματος στον φούρνο ατμού για περ. 1 λεπτό.■ Αν μετά την αποκατάσταση της τροφοδοσίας ρεύματος το πρόβλημα παραμένει, ειδοποιήστε το Miele Service.

Απρόβλεπτη συμπεριφορά

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Ο θάλαμος φούρνου δεν θερμαίνεται.	<p>Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Ο χειρισμός του φούρνου ατμού είναι εφικτός, 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.
Μετά από μια μετακόμιση, ο φούρνος ατμού δεν μεταβαίνει πλέον από τη φάση προθέρμανσης στη φάση μαγειρέματος.	<p>Η θερμοκρασία βρασμού του νερού έχει αλλάξει, καθώς το υψόμετρο του νέου χώρου τοποθέτησης διαφέρει από τον προηγούμενο τουλάχιστον κατά 300 μέτρα.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Για την προσαρμογή της θερμοκρασίας βρασμού διεξάγετε μια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Περιποίηση»).
Κατά τη λειτουργία, διαφεύγει ασυνήθιστα μεγάλη ποσότητα ατμού ή διαφεύγει ατμός από άλλα σημεία από ό,τι συνήθως.	<p>Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Κλείστε την πόρτα.
	<p>Η φλάντζα πόρτας δεν εφαρμόζει σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Πιέστε πάλι τη φλάντζα πόρτας κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να εφαρμόσει παντού λεία και ομοιόμορφα.
	<p>Η μόνωση πόρτας δείχνει ότι υπάρχουν ζημιές, π.χ. σχισμές.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Για αντικατάσταση της φλάντζας της πόρτας επικοινωνήστε με το Miele Service. ■ Ως την αντικατάσταση, μην πραγματοποιείτε διαδικασίες μαγειρέματος με ατμό, ούτε καθαρισμό με HydroClean.
Κατά τον καθαρισμό με HydroClean συγκεντρώθηκε στο αυλάκι συλλογής νερό μέχρι το ύψος του χείλους.	<p>Ο φούρνος ατμού δεν είναι στεγανός.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αφαιρέστε το νερό και, κατά περίπτωση, ολοκληρώστε τη διαδικασία καθαρισμού. ■ Απευθυνθείτε στο Miele Service.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Οι λειτουργίες ^{έναρξη} στις και ^{έτοιμο} στις 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">■ Ανοίγετε την πόρτα και αφήνετε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει.
	<p>Οι λειτουργίες αυτές δεν προσφέρονται γενικά στα προγράμματα περιποίησης.</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 βρίσκεται εκτός λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, αντιδρούν τα πλήκτρα αφής. Εάν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής πάντα, ακόμα και με απενεργοποιημένο τον φούρνο ατμού, τότε επιλέξτε τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch ενεργό.
	<p>Ο φούρνος ατμού δεν είναι συνδεδεμένος με το ηλεκτρικό δίκτυο.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ελέγξτε αν το φως του φούρνου ατμού έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.■ Ελέγξτε, μήπως έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλείτε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service.
	<p>Υπάρχει κάποιο πρόβλημα στο σύστημα ελέγχου.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Αγγίξτε το πλήκτρο ON/OFF , μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου ο φούρνος ατμού.

Θόρυβοι


Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου ατμού 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 ακούγεται ακόμη ο θόρυβος τουρμπίνας.	Η τουρμπίνα λειτουργεί παρατεταμένα. Ο φούρνος ατμού είναι εξοπλισμένος με τουρμπίνα που οδηγεί τους υδρατμούς έξω από τον θάλαμο φούρνου. Η τουρμπίνα εξακολουθεί να λειτουργεί μετά την απενεργοποίηση του φούρνου ατμού. Η τουρμπίνα σταματά αυτόματα μετά από κάποιο χρονικό διάστημα.

Ανεπαρκές αποτέλεσμα



Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά την πάροδο του χρόνου που αναφέρεται στη συνταγή, διαπιστώνετε ότι τα γλυκά ή τα αρτοσκευάσματα δεν έχουν ακόμη ψηθεί.	<p>Η ρυθμισμένη θερμοκρασία δεν συμφωνεί με εκείνη που αναφέρεται στη συνταγή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αλλάξτε τη θερμοκρασία. <p>Έχετε τροποποιήσει τη συνταγή. Για παράδειγμα, ο χρόνος ψησίματος παρατείνεται, αν προσθέσετε περισσότερα υγρά ή περισσότερα αυγά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Προσαρμόστε τη θερμοκρασία ή/και τον χρόνο ψησίματος στην τροποποιημένη συνταγή.
Τα κέικ και τα κουλουράκια έχουν μεγάλη διαφορά στο ρόδισμα.	<p>Ρυθμίστηκε πολύ υψηλή θερμοκρασία.</p> <p>Ψήσατε σε περισσότερες από μία σκάλες του φούρνου ταυτόχρονα.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Μην ψήνετε σε περισσότερες από δύο σκάλες του φούρνου ταυτόχρονα.
Μετά τον καθαρισμό με HydroClean υπάρχουν ακόμη λεκέδες στον θάλαμο φούρνου.	<p>Η βαθμίδα καθαρισμού που επιλέχτηκε ήταν πολύ χαμηλή.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αν είναι απαραίτητο, εκκινήστε πάλι το HydroClean με υψηλότερη βαθμίδα καθαρισμού. <p>Δεν σκουπίσατε τον θάλαμο φούρνου πριν από την έναρξη της φάσης στεγνώματος ή τον σκουπίσατε μόνο επιφανειακά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αν είναι απαραίτητο, εκκινήστε πάλι το HydroClean. ■ Μόλις εμφανιστεί η σχετική εντολή στην οθόνη, σκουπίστε σχολαστικά τον θάλαμο φούρνου με υγρό πανί.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

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">■ Ενεργοποιήστε την ασφάλεια (για την ελάχιστη ισχύ ασφάλειας βλ. 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">– Κατεβάστε τον διακόπτη της αντίστοιχης ασφάλειας/ξεβιδώστε εντελώς τη βιδωτή ασφάλεια, ή– απενεργοποιήστε τον διακόπτη προστασίας από παραμένον ρεύμα (RCD).■ Σε περίπτωση που και πάλι δεν μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού αφού ξαναενεργοποιήσετε/ξεναβιδώσετε την ασφάλεια ή τον διακόπτη προστασίας από παραμένον ρεύμα, ζητήστε τη βοήθεια ενός ηλεκτρολόγου ή επικοινωνήστε με το Miele Service.
Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου δεν λειτουργεί.	<p>Η λάμπα είναι ελαττωματική.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Καλείτε το Miele Service, όταν πρέπει να αλλάξει η λάμπα.
Ο πίνακας χειρισμού δεν ανοίγει/κλείνει αυτόματα παρά το πολλαπλό πάτημα του πλήκτρου αφής .	<p>Στην περιοχή ανοίγματος του πίνακα χειρισμού υπάρχει κάποιο αντικείμενο.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απομακρύνετε το εμπόδιο. <p>Το προστατευτικό δακτύλων αντιδρά πολύ ευαίσθητα, γι' αυτό και κάποιες φορές μπορεί ο πίνακας χειρισμού να μην ανοίγει ή να μην κλείνει.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ανοίξτε/κλείστε τον πίνακα χειρισμού με το χέρι (βλ. τέλος κεφαλαίου).■ Αν το πρόβλημα εμφανίζεται πολύ συχνά, καλέστε το Miele Service.

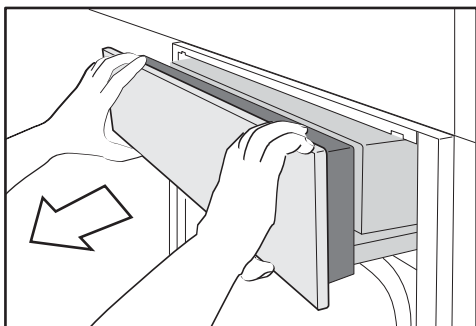
Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<p>Δεν μπορείτε να ανοίξετε την πόρτα με το πλήκτρο αφής .</p>	<p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση Οθόνη QuickTouch μη ενεργό. Έτσι το πλήκτρο αφής  δεν αντιδρά, όταν ο φούρνος ατμού είναι εκτός λειτουργίας.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, αντιδρούν τα πλήκτρα αφής. Εάν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής πάντα, ακόμα και με απενεργοποιημένο τον φούρνο ατμού, τότε επιλέξτε τη ρύθμιση Οθόνη QuickTouch ενεργό. <p>Πιθανόν να υπάρχει κάποια τεχνική βλάβη.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αν πρέπει να ανοίξετε την πόρτα, επειδή, π.χ. υπάρχει ακόμη φαγητό στον φούρνο, ανοίξτε την πόρτα χειροκίνητα (βλέπε στο τέλος του κεφαλαίου). ■ Αν το πρόβλημα εξακολουθεί να εμφανίζεται, καλέστε το Miele Service.
<p>Ρίξατε το HydroCleaner (καθαριστικό) στο δοχείο νερού.</p>	<p>Δεν ακολουθήσατε τις οδηγίες στην οθόνη. Για την επίτευξη του βέλτιστου αποτελέσματος καθαρισμού, τα επιμέρους στάδια της διαδικασίας καθαρισμού είναι ρυθμισμένα έτσι ώστε να εκτελούνται με τη σωστή σειρά. Ακολουθείτε πάντα τις οδηγίες στην οθόνη (βλέπε επίσης κεφάλαιο «Καθαρισμός και φροντίδα», ενότητα «Φροντίδα»).</p> <p>Σε περίπτωση που δεν έχει ξεκινήσει ακόμη η διαδικασία καθαρισμού με τη λειτουργία HydroClean:</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού για να διακόψετε τη διαδικασία καθαρισμού. ■ Αδειάστε το δοχείο νερού και ξεπλύνετε το πολύ καλά. ■ Επαναλάβετε τη λειτουργία HydroClean. <p>Αν η διαδικασία καθαρισμού έχει ήδη εκτελεστεί με τη λειτουργία HydroClean:</p> <p>Στη φάση έκπλυσης, ολόκληρο το σύστημα ξεπλένεται αρκετές φορές με καθαρό νερό. Αφού ολοκληρωθεί η διαδικασία καθαρισμού, όλα τα υπολείμματα καθαριστικού έχουν απομακρυνθεί.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αν είναι απαραίτητο, επαναλάβετε τη λειτουργία HydroClean.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Χειροκίνητο άνοιγμα του πίνακα χειρισμού

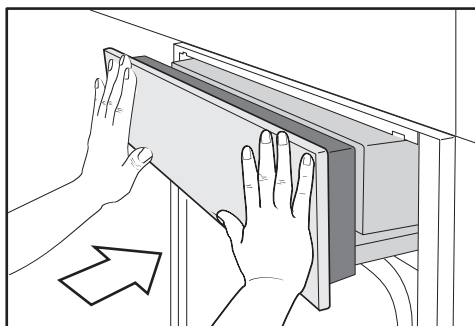
- Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα.



- Πιάστε τον πίνακα χειρισμού από πάνω και κάτω.
- Αρχικά, τραβήξτε τον πίνακα χειρισμού προς τα εμπρός.
- Πιέστε τον πίνακα χειρισμού προσεκτικά προς τα πάνω.

Χειροκίνητο κλείσιμο του πίνακα χειρισμού

- Πιάστε τον πίνακα χειρισμού από πάνω και κάτω.
- Πιέστε τον πίνακα χειρισμού προσεκτικά προς τα κάτω.



- Εισαγάγετε τον πίνακα χειρισμού.

Άνοιγμα της πόρτας χειροκίνητα

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από καυτές επιφάνειες.

Το τζάμι της πόρτας μπορεί να είναι καυτό. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από το τζάμι της πόρτας.

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν ανοίγετε την καυτή πόρτα.

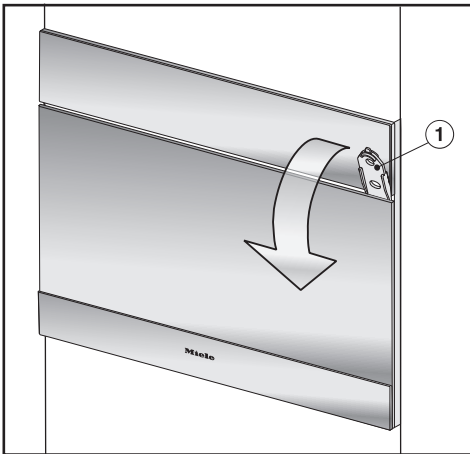
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από ατμό!

Σε μια διαδικασία μαγειρέματος με ατμό μπορεί να εξέλθει πολύ μεγάλη ποσότητα ατμού κατά το άνοιγμα της πόρτας. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος από τον ατμό.

Πηγαίνετε ένα βήμα πιο πίσω και περιμένετε, μέχρι να απομακρυνθεί ο ατμός, πριν βγάλετε το φαγητό.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες και καυτό φαγητό! Στον φούρνο ατμού αναπτύσσονται πολύ υψηλές θερμοκρασίες κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης, τα εξαρτήματα, το φαγητό και το κρύσταλλο της πόρτας του φούρνου.

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν βγάζετε το φαγητό από τον καυτό φούρνο, όταν κάνετε εργασίες σε καυτό φούρνο, καθώς και όταν κλείνετε την καυτή πόρτα.



- Τοποθετήστε το παρεχόμενο ανοικτήρι ① στη δεξιά πλευρά περίπου 3 cm στο άνοιγμα ανάμεσα στην πόρτα και στον πίνακα χειρισμού και ανοίξτε την πόρτα προς τα εμπρός.

Πρόσθετα εξαρτήματα

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.

Μαγειρικά σκεύη

Η Miele προσφέρει μια μεγάλη γκάμα μαγειρικών σκευών. Είναι τέλεια προσαρμοσμένα, ως προς τη λειτουργία και τις διαστάσεις τους, στις συσκευές Miele. Αναλυτικές πληροφορίες για τα μεμονωμένα προϊόντα θα βρείτε στην ιστοσελίδα της Miele.

- Διάτρητα μαγειρικά σκεύη σε διάφορα μεγέθη
- Αδιάτρητα μαγειρικά σκεύη σε διάφορα μεγέθη
- Γάστρες Gourmet σε διάφορα μεγέθη
- Καπάκια για γάστρες Gourmet

Λοιπά

- Ρηχά ταψιά
- Στρογγυλή φόρμα ψησίματος
- Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 71
- Σχάρα-βάση για μαγειρικά σκεύη με πλάτος 325 mm

Προϊόντα καθαρισμού και περιποίησης

- HydroCleaner
Ειδικό καθαριστικό για τον καθαρισμό του θαλάμου φούρνου με το πρόγραμμα φροντίδας HydroClean. Ιδανικό για την αφαίρεση έντονης και επίμονης βρομιάς.
- DGClean
Ειδικό καθαριστικό για έντονη βρομιά και καθαρισμό του θαλάμου φούρνου με το χέρι, ειδικά μετά από ψήσιμο φαγητών
- 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.

Στην τοποθετημένη κατάσταση, μπορείτε να βρείτε τον χαρακτηρισμό μοντέλου και τον αριθμό κατασκευής στη μικρή πινακίδα πάνω στην ανοικτή πλευρά του πίνακα χειρισμού.

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 ο φούρνος ατμού να υποστεί ζημιά.

Αναθέστε τον εντοιχισμό του φούρνου ατμού σε καταρτισμένο τεχνικό.

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

Συγκρίνετε αυτά τα στοιχεία πριν τη σύνδεση. Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε ηλεκτρολόγο.

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

► Φροντίστε ώστε να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στην πρίζα μετά τον εντοιχισμό του φούρνου ατμού.

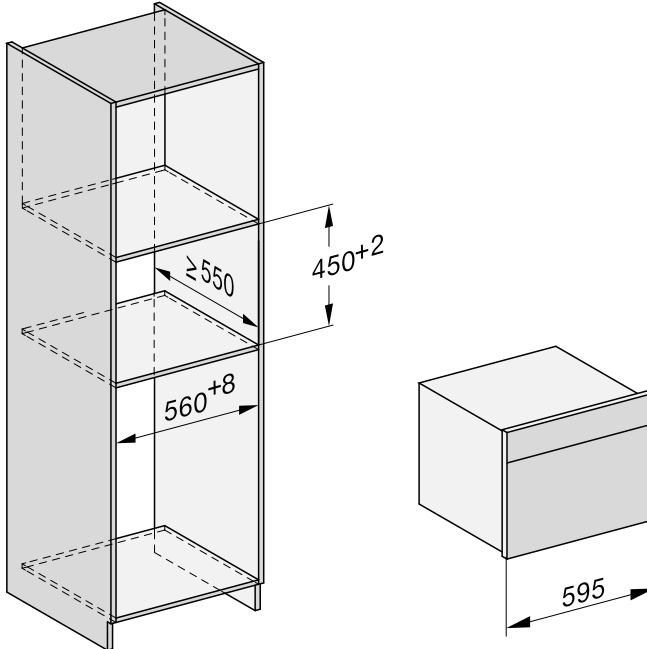
► Ο φούρνος ατμού πρέπει να τοποθετηθεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε στην πιο ψηλή ράγα στήριξης να μπορείτε να βλέπετε το περιεχόμενο του σκεύους. Μόνο έτσι μπορούν να αποφευχθούν τραυματισμοί λόγω υπερχείλισης καυτού φαγητού.

Διαστάσεις εντοιχισμού

Όλες οι διαστάσεις δίνονται σε χιλιοστά.

Εντοιχισμός σε κολονάτο ντουλάπι

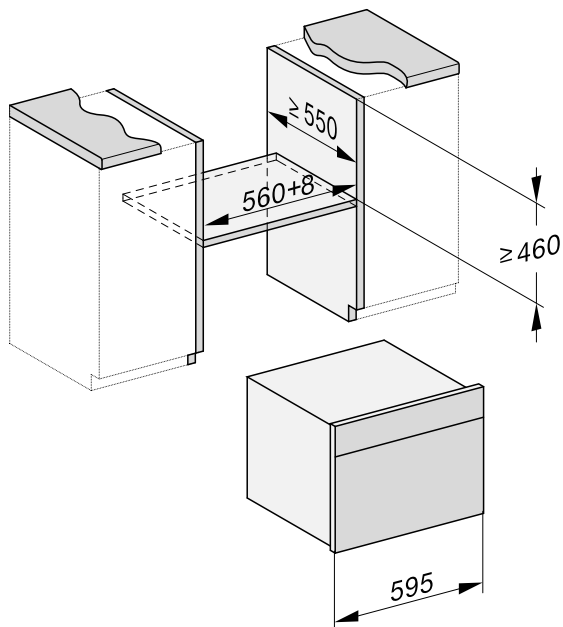
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.



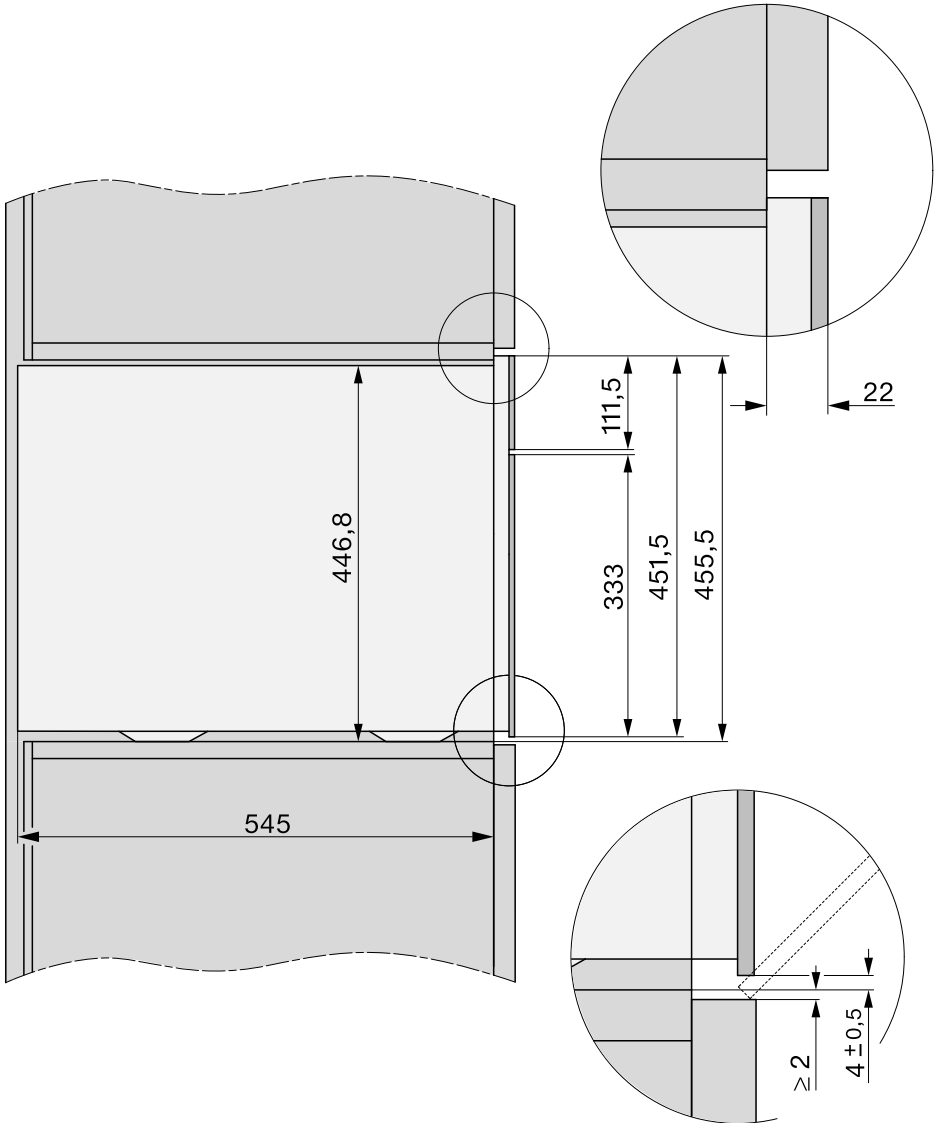
Εγκατάσταση

Εντοιχισμός σε ντουλάπι δαπέδου

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



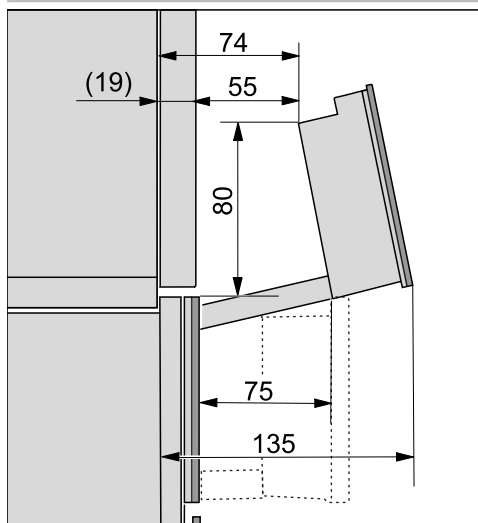
Πλαϊνή όψη



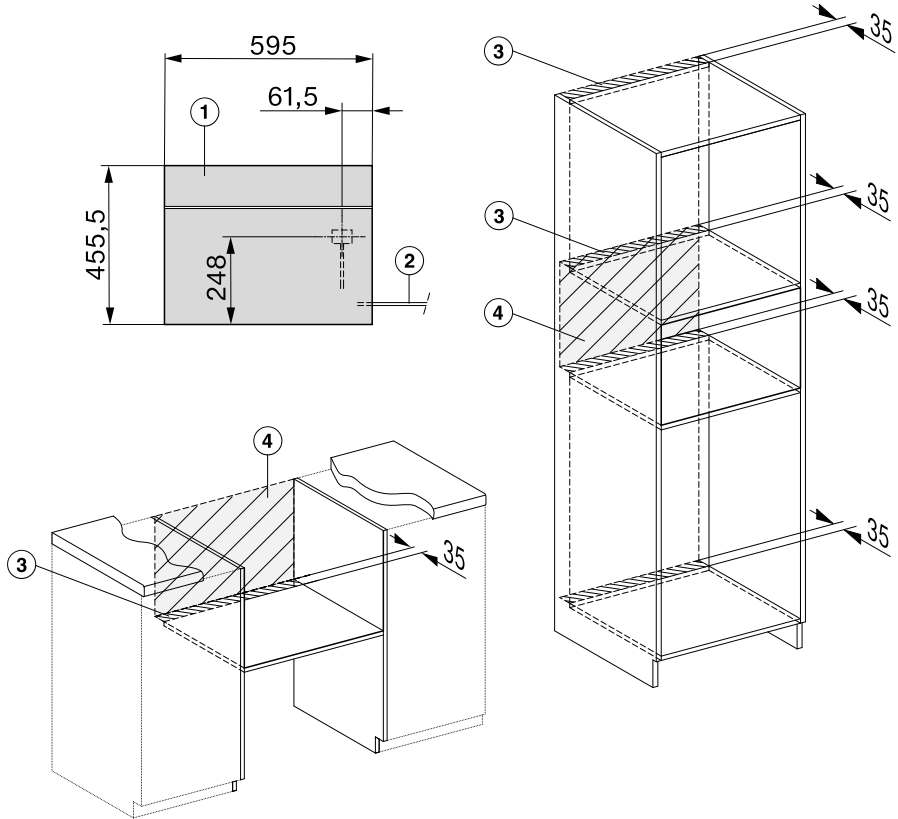
Εγκατάσταση

Περιοχή ανοίγματος του πίνακα χειρισμού

Στην περιοχή ανοίγματος του πίνακα χειρισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει κανένα αντικείμενο (π.χ. λαβή πόρτας), το οποίο να εμποδίζει το άνοιγμα και κλείσιμο του πίνακα χειρισμού.



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

Τοποθέτηση φούρνου ατμού

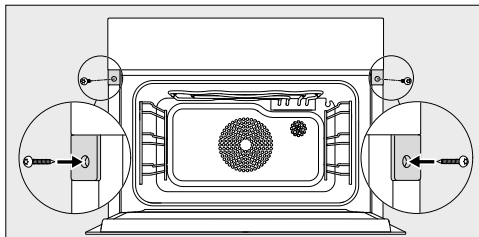
- Συνδέστε το καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης στον φούρνο ατμού.

Για τη μεταφορά του φούρνου ατμού χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές στα πλαϊνά του περιβλήματος.

Ο ατμοπαραγωγός ενδέχεται να παρουσιάσει σφάλματα κατά τη λειτουργία, αν ο φούρνος ατμού δεν βρίσκεται σε οριζόντια θέση.

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

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




- Στερεώστε τον φούρνο ατμού με τις συνοδευτικές ξυλόβιδες (3,5 x 25 mm) 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 τις προδιαγραφές 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 επιτρέπεται να γίνει μόνο από εξειδικευμένο τεχνικό ή από το Miele Service.

Τα στοιχεία για την ονομαστική ισχύ και την αντίστοιχη ασφάλεια περιέχονται στις παρούσες οδηγίες χρήσης ή στην πινακίδα τύπου. Συγκρίνετε αυτά τα στοιχεία με τα δεδομένα της επιτόπιας ηλεκτρικής σύνδεσης.

Σε περίπτωση αμφιβολίας απευθυνθείτε σε ηλεκτρολόγο.

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






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





Η Miele συνιστά:

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

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Ενδεικτικές παρασκευές κατά EN 60350-1 (τρόποι λειτουργίας μαγειρέματος στον ατμό)


Δοκιμαστική παρασκευή	Μαγειρικά σκεύη	Ποσότητα [g]			🌡️ [°C]	⌚ [min]
Αναπλήρωση ατμού						
Μπρόκολο (8.1)	1 x DGGL 12	έως	2		100	3
Κατανομή ατμού						
Μπρόκολο (8.2)	1 x DGGL 20	300	2		100	3
Χωρητικότητα συσκευής						
Αρακάς (8.3)	2 x DGGL 12	1500/δόση	1, 2		100	- ²

³ Επίπεδο στήριξης,  Τρόπος λειτουργίας, 🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος μαγειρέματος
 Μαγείρεμα στον ατμό,  Μαγείρεμα στον ατμό Eco

¹ Τοποθετήστε την ενδεικτική παρασκευή στον κρύο θάλαμο φούρνου (πριν ξεκινήσει η προθέρμανση).

² Η δοκιμή έχει ολοκληρωθεί, όταν η θερμοκρασία στο ψυχρότερο σημείο είναι 85°C.

Ενδεικτικές παρασκευές Μαγείρεμα μενού¹ (τρόπος λειτουργίας «Μαγείρεμα στον ατμό»

Δοκιμαστική παρασκευή	Μαγειρικά σκεύη	Ποσότητα [g]		🌡️ [°C]	Ύψος [cm]	⌚ [λεπτά]
Πατάτες σφικτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα ³	1x DGGL 20	800	3	100	-	17
Φιλέτο σολομού, κατεψυγμένο, μη αποψυγμένο	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Άνη μπρόκολου	1x DGGL 20	600	2	100	-	4

³ Σκάλα, 🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος μαγειρέματος
















¹ Για τη διαδικασία βλ. κεφάλαιο «Μαγείρεμα στον ατμό», ενότητα «Μαγείρεμα μενού – Χειροκίνητα».

² Τοποθετήστε το ταψί γενικής χρήσης στην 1η σκάλα του φούρνου.

³ Τοποθετήστε την 1η ενδεικτική παρασκευή (πατάτες) στον κρύο θάλαμο φούρνου (πριν ξεκινήσει η προθέρμανση).

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Δοκιμαστικές παρασκευές κατά EN 60350-1 (τρόποι λειτουργίας φούρνου)

Δοκιμαστική παρασκευή	Εξαρτήματα	 ³		 [°C]	 ² [min]		Προθέρμανση
Κουλουράκια (7.5.2)	1 ρηχό ταψί	2		140	34–36 (35)	όχι	όχι
	2 ρηχά ταψιά	1		140	39-41 (40)	όχι	όχι
		3 ¹			36-38 (37)		
	1 ρηχό ταψί	2		140	29-31 (29)	ναι	ναι
Μικρά κέικ (7.5.3)	1 ρηχό ταψί	2		150	34-37 (34)	ναι	όχι
	2 ρηχά ταψιά	1, 2		140	43-46 (44)	ναι	όχι
Αφράτο παντεσπάνι (7.6.1)	1 αποσπώμενη φόρμα 26 cm (επάνω στη σχάρα)	2		160	30	ναι	ναι
Μηλόπιτα (7.6.2)	1 αποσπώμενη φόρμα 20 cm (επάνω στη σχάρα)	2		160	95-105 (100)	όχι	όχι
	2 αποσπώμενες φόρμες 20 cm (επάνω στη σχάρα)	2		160	85-95 (85)	ναι	ναι
Τοστ (λευκό ψωμί βιομηχανικής παραγωγής) (9.2)	Σχάρα	2		Βαθμίδα 3	4,5	όχι	5,5 min.
Burger (9.3)	Σχάρα	3		Βαθμίδα 3	1η πλευρά: 10 2η πλευρά: 6	όχι	10 min.
	Ταψί γενικής χρήσης	2					

³ Επίπεδο στήριξης,  Τρόπος λειτουργίας,  Θερμοκρασία/Επίπεδο γκριλ, ² Χρόνος μαγειρέματος,  Booster

 Θερμός αέρας plus,  Πάνω/Κάτω αντίσταση,  Ειδικά γλυκά,  Γκριλ μεγάλη επιφάνεια

¹ Αφαιρείτε τα ταψιά νωρίτερα ή αργότερα από τον αναφερόμενο χρόνο, αναλόγως, αν τα φαγητά/γλυκά έχουν ροδίσει ήδη.

² Η τιμή στις παρενθέσεις υποδεικνύει τον βέλτιστο χρόνο μαγειρέματος.


Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

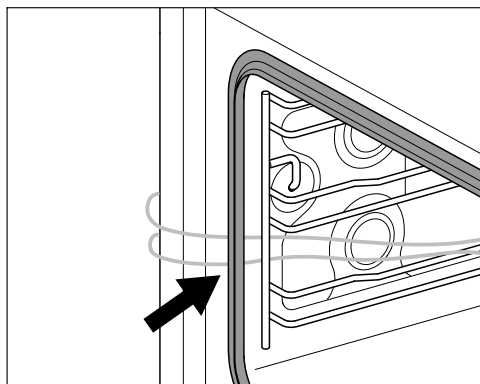
Κλάση ενεργειακής απόδοσης κατά EN 60350-1

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

Ενεργειακή κλάση: A+

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

- Η μέτρηση εκτελείται στον τρόπο λειτουργίας θερμός αέρας Eco .
- Επιλέξτε τη ρύθμιση φωτισμός | «ενεργό» για 15 δευτερόλεπτα (βλ. κεφ. «Ρυθμίσεις», ενότητα «φωτισμός»).
- Κατά τη διάρκεια της μέτρησης στο θάλαμο φούρνου υπάρχουν μόνο τα εξαρτήματα που είναι απαραίτητα για τη μέτρηση. Μην χρησιμοποιείτε άλλα τυχόν διαθέσιμα εξαρτήματα, όπως συρόμενες ράγες FlexiClip.
- Για τη μέτρηση θα πρέπει τα θερμοστοιχεία να εισαχθούν μέσα από τη φλάντζα της πόρτας. Για τον σκοπό αυτό αφαιρέστε τη φλάντζα πόρτας από την αυλάκωση και ανοίξτε δύο οπές. Εισαγάγετε τα θερμοστοιχεία μέσα από τις δύο οπές στη φλάντζα πόρτας. Στη συνέχεια πιέστε πάλι καλά τη φλάντζα πόρτας στην αυλάκωση, ώστε να εφαρμόσει παντού λεία και ομοιόμορφα.



- Στο επόμενο βήμα αφαιρέστε το φίλτρο πάτου και ρίξτε νερό στην εκροή, μέχρι να είναι ορατή η επιφάνεια νερού.
- Μια σημαντική προϋπόθεση για την εξακρίβωση της κλάσης ενεργειακής απόδοσης είναι να είναι στεγανά κλεισμένη η πόρτα κατά τη διάρκεια της μέτρησης. Ανάλογα με τα χρησιμοποιούμενα στοιχεία μέτρησης μπορεί η στεγανότητα της πόρτας να επηρεαστεί λίγο ή πολύ. Αυτό έχει αρνητικές επιπτώσεις στο αποτέλεσμα της μέτρησης.

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Τεχνικά χαρακτηριστικά οικιακών ηλεκτρικών φούρνων

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

MIELE	
Όνομασία μοντέλου/χαρακτηριστικό μοντέλου	DGC 7440 HCX Pro
Δείκτης ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου (EEI _{θάλαμου})	81,6
Τάξη ενεργειακής απόδοσης /θάλαμος φούρνου	
A +++(ανώτατη απόδοση) έως D (κατώτατη απόδοση)	A+
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη συμβατική λειτουργία	0,99 kWh
Η κατανάλωση ενέργειας ανά πρόγραμμα και θάλαμο φούρνου στη λειτουργία με ανακύκλωση αέρα	0,61 kWh
Αριθμός θαλάμων φούρνου	1
Πηγές θέρμανσης ανά θάλαμο φούρνου	electric
Όγκος του θαλάμου φούρνου	47 l
Μάζα της συσκευής	40,2 kg

Τεχνικά χαρακτηριστικά

Δήλωση πιστότητας

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

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

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

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 εμπονομαζόμενης 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

DGC 7440 HCX Pro

eI-GR

M.-Nr. 12 207 110 / 02