

Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνοι ατμού combi



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

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|----|
| Υποδείξεις ασφαλείας | 8 |
| Προστασία περιβάλλοντος | 19 |
| Επισκόπηση | 20 |
| Φούρνος ατμού | 20 |
| Συνοδευτικά εξαρτήματα..... | 22 |
| Όργανα χειρισμού | 25 |
| Πλήκτρο on/off | 26 |
| Αισθητήρας προσέγγισης | 26 |
| Πλήκτρα αφής | 27 |
| Οθόνη αφής..... | 28 |
| Σύμβολα | 29 |
| Αρχή χειρισμού | 30 |
| Επιλογή σημείου μενού..... | 30 |
| Ξεφύλλισμα..... | 30 |
| Για να αφήσετε το επίπεδο μενού | 30 |
| Αλλαγή τιμής ή ρύθμισης | 30 |
| Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής..... | 30 |
| Καταχώριση αριθμών με τα κυλιόμενα ψηφία | 30 |
| Καταχώριση αριθμών με το αριθμητικό πληκτρολόγιο | 30 |
| Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων..... | 31 |
| Εισαγωγή χαρακτήρων..... | 31 |
| Προβολή μενού περιβάλλοντος | 31 |
| Μετακίνηση εγγραφών | 31 |
| Προβολή πτυσσόμενου μενού | 32 |
| Ένδειξη Βοήθεια..... | 32 |
| Ενεργοποίηση MobileStart | 32 |
| Περιγραφή λειτουργίας | 33 |
| Πίνακας χειρισμού | 33 |
| Δοχείο νερού | 33 |
| Δοχείο συμπυκνώματος | 33 |
| Θερμόμετρο ψητού | 33 |
| Θερμοκρασία/Θερμοκρασία πυρήνα..... | 33 |
| Υγρασία | 34 |
| Χρόνος μαγειρέματος..... | 34 |
| Θόρυβοι..... | 34 |
| Προθέρμανση | 35 |
| Φάση μαγειρέματος..... | 35 |
| Μείωση ατμού | 35 |
| Φωτισμός θαλάμου φούρνου..... | 35 |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|----|
| Αρχική λειτουργία | 36 |
| Miele@home | 36 |
| Βασικές ρυθμίσεις | 37 |
| Καθαρισμός του φούρνου ατμού για πρώτη φορά..... | 38 |
| Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού | 39 |
| Προθέρμανση του φούρνου ατμού..... | 40 |
| Ρυθμίσεις | 41 |
| Πίνακας ρυθμίσεων..... | 41 |
| Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»..... | 44 |
| Γλώσσα  | 44 |
| ώρα..... | 44 |
| ημερομηνία..... | 45 |
| φωτισμός | 45 |
| οθόνη έναρξης..... | 46 |
| οθόνη..... | 46 |
| ένταση ήχου..... | 47 |
| μονάδες μέτρησης..... | 47 |
| Διατήρηση θερμοκρασίας..... | 47 |
| Μείωση ατμού | 48 |
| προτεινόμενες θερμοκρασίες..... | 48 |
| Booster | 49 |
| Αυτόματο ξέβγαλμα..... | 49 |
| Σκληρότητα νερού..... | 50 |
| Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητή | 51 |
| σύστημα ασφάλειας..... | 52 |
| Αναγνώριση πρόσοψης..... | 53 |
| Miele@home | 53 |
| τηλεχειρισμός | 54 |
| Ενεργοποίηση MobileStart | 54 |
| SuperVision | 55 |
| RemoteUpdate | 56 |
| έκδοση software | 57 |
| νομικές πληροφορίες | 57 |
| εκθεσιακή επίδειξη | 57 |
| εργοστασιακές ρυθμίσεις..... | 57 |
| Συναγερμός και χρονόμετρο | 58 |
| Χρήση της λειτουργίας συναγερμός | 58 |
| Χρήση της λειτουργίας χρονόμετρο | 59 |
| Βασικό μενού και υπομενού | 60 |
| Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας | 62 |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|----|
| Χειρισμός | 64 |
| Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος | 65 |
| Αλλαγή θερμοκρασίας και θερμοκρασίας πυρήνα..... | 66 |
| υγρασία Διαδικασία αλλαγής | 66 |
| Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος | 66 |
| Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος..... | 67 |
| Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος..... | 67 |
| Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος..... | 68 |
| Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος | 68 |
| Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου..... | 70 |
| Booster..... | 70 |
| Προθέρμανση | 71 |
| Crisp function | 72 |
| Ενεργοποίηση των ριπών ατμού | 73 |
| Αλλαγή τρόπου λειτουργίας | 73 |
| Σημαντικά και αξιοσημείωτα | 74 |
| Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό | 74 |
| Σκεύη..... | 74 |
| Επίπεδο στήριξης | 75 |
| Κατεψυγμένα προϊόντα | 75 |
| Θερμοκρασία..... | 75 |
| Χρόνος μαγειρέματος..... | 75 |
| Μαγείρεμα με υγρά..... | 75 |
| Ατομικές συνταγές - Μαγείρεμα στον ατμό..... | 75 |
| Ταψί γενικής χρήσης και σχάρα combi | 76 |
| Μαγείρεμα στον ατμό | 77 |
| ECO μαγ. στον ατμό | 77 |
| Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος | 77 |
| Λαχανικά | 78 |
| Ψάρι..... | 81 |
| Κρέας | 84 |
| Ρύζι..... | 86 |
| Δημητριακά..... | 87 |
| Μακαρόνια / Ζυμαρικά | 88 |
| Κροκέτες (Κιόβε) | 89 |
| Όσπρια, ξερά..... | 90 |
| Αυγά | 92 |
| Φρούτα | 93 |
| Αλλαντικά | 93 |
| Οστρακοειδή θαλασσινά..... | 94 |
| Μύδια, κυδώνια | 95 |

| | |
|--|-----|
| Μαγείρεμα μενού – χειροκίνητα | 96 |
| Sous-vide | 98 |
| Ειδικές περιπτώσεις | 106 |
| Ζέσταμα | 106 |
| Απόψυξη | 108 |
| Mix & Match | 111 |
| Ζεμάτισμα | 122 |
| Κονσερβοποίηση | 122 |
| Κονσερβοποίηση γλυκών | 125 |
| Αποξήρανση | 126 |
| Φούσκωμα ζύμης | 127 |
| μαγείρεμα μενού – αυτόματα | 127 |
| Αποστείρωση σκευών | 128 |
| Θέρμανση σκευών | 129 |
| διατήρηση θερμοκρασίας | 129 |
| Ζέσταμα υγρών πετσετών | 130 |
| Λιώσιμο ζελατίνας | 130 |
| Ρευστοποίηση μελιού | 131 |
| Λιώσιμο σοκολάτας | 131 |
| Παρασκευή γιαουρτιού | 132 |
| Λιώσιμο μπέικον | 133 |
| Άχνισμα κρεμμυδιών | 133 |
| Παρασκευή χυμών | 134 |
| Παρασκευή μαρμελάδας | 135 |
| Ξεφλούδισμα τροφίμων | 136 |
| Διαδικασία συντήρησης μήλων | 137 |
| Παρασκευή Άιερστιχ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σούπες) | 137 |
| αυτόματα προγράμματα | 138 |
| Κατηγορίες | 138 |
| Χρήση αυτόματων προγραμμάτων | 138 |
| Υποδείξεις για τη χρήση | 138 |
| αναζήτηση | 139 |
| MyMiele | 140 |
| ατομικά προγράμματα | 141 |
| Ψήσιμο φαγητών | 145 |
| Συμβουλές για ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών στον φούρνο | 145 |
| Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών | 146 |
| Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας | 146 |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|--|-----|
| Ψήσιμο φαγητών | 148 |
| Συμβουλές για ψητά στον φούρνο..... | 148 |
| Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας..... | 148 |
| Θερμόμετρο ψητού..... | 150 |
| Ψήσιμο στο γκριλ | 154 |
| Συμβουλές για ψήσιμο στο γκριλ..... | 154 |
| Πρακτικές συμβουλές για το ψήσιμο στο γκριλ..... | 154 |
| Υποδείξεις σχετικά με τους τρόπους λειτουργίας..... | 155 |
| Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου | 156 |
| Καθαρισμός και περιποίηση | 158 |
| Υποδείξεις για καθαρισμό και περιποίηση..... | 158 |
| Καθαρισμός πρόσοψης φούρνου ατμού..... | 159 |
| PerfectClean..... | 160 |
| Θάλαμος φούρνου..... | 161 |
| Καθαρισμός δοχείου νερού και δοχείου συμπυκνώματος..... | 162 |
| Εξαρτήματα..... | 163 |
| Καθαρισμός ραγών στήριξης..... | 164 |
| Δίπλωση προς τα κάτω της πάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ..... | 165 |
| Περιποίηση..... | 166 |
| Μούλιασμα..... | 166 |
| Στέγνωμα..... | 166 |
| Ξέβγαλμα..... | 166 |
| Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού..... | 166 |
| Αφαίρεση της πόρτας..... | 168 |
| Τοποθέτηση της πόρτας..... | 169 |
| Τι πρέπει να κάνετε, όταν | 170 |
| Πρόσθετα εξαρτήματα | 178 |
| Μαγειρικά σκεύη..... | 178 |
| Λοιπά..... | 178 |
| Προϊόντα καθαρισμού και περιποίησης..... | 178 |
| Service | 179 |
| Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης..... | 179 |
| Εγγύηση..... | 179 |
| Εγκατάσταση | 180 |
| Υποδείξεις ασφαλείας για τον εντοιχισμό..... | 180 |

Πίνακας περιεχομένων

| | |
|---|------------|
| Διαστάσεις εντοιχισμού..... | 181 |
| Εντοιχισμός σε κολονάτο ντουλάπι | 181 |
| Εντοιχισμός σε ντουλάπι δαπέδου | 182 |
| Πλαϊνή όψη | 183 |
| Περιοχή κίνησης του πίνακα χειρισμού..... | 184 |
| Σύνδεση και αερισμός | 185 |
| Εντοιχισμός φούρνου ατμού..... | 186 |
| Ηλεκτρική σύνδεση..... | 187 |
| Δήλωση πιστότητας | 189 |
| Πνευματικά δικαιώματα και άδειες | 190 |

Υποδείξεις ασφαλείας

Ο φούρνος ατμού combi θα αναφέρεται στο εξής στις οδηγίες που ακολουθούν πιο απλά ως φούρνος ατμού.

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

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

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

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

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

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη μόνο για οικιακή χρήση ή για παρόμοια χρήση σε άλλους χώρους.
- ▶ Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Ο φούρνος ατμού προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση και συγκεκριμένα για μαγείρεμα στον ατμό, ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών, ψήσιμο φαγητών, ψήσιμο στο γκριλ, απόψυξη και ζέσταμα τροφίμων.
Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.
- ▶ Δεν επιτρέπεται η χρήση της συσκευής από άτομα, τα οποία λόγω της ψυχικής ή διανοητικής τους κατάστασης, της έλλειψης εμπειρίας ή λόγω άγνοιας δεν είναι σε θέση να τη χειριστούν με ασφάλεια. Επιτρέπεται μόνο υπό την επιτήρηση ή τις οδηγίες ενός άλλου υπεύθυνου ατόμου.
Αυτά τα άτομα επιτρέπεται να χρησιμοποιήσουν τη συσκευή χωρίς επιτήρηση, μόνο όταν τους δοθούν οι κατάλληλες οδηγίες, ώστε να μπορούν να τη χρησιμοποιήσουν με ασφάλεια. Πρέπει να αναγνωρίζουν και να καταλαβαίνουν τους πιθανούς κινδύνους ενός λάθους χειρισμού.
- ▶ Αυτός ο φούρνος ατμού εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. που αφορούν τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) είναι εξοπλισμένος με μια ειδική λυχνία. Αυτή η ειδική λυχνία επιτρέπεται να χρησιμοποιηθεί μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Δεν είναι κατάλληλη για τον φωτισμό του χώρου. Η αντικατάστασή της επιτρέπεται να γίνει μόνο από έναν τεχνίτη εξουσιοδοτημένο από την εταιρεία Miele ή από το Miele Service.


Υποδείξεις ασφαλείας

Προστασία για τα παιδιά

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

► Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 10 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοιχτή πόρτα.

Μην αφήνετε τα παιδιά να ακουμπούν, να κάθονται ή να κρέμονται από την ανοιχτή πόρτα της συσκευής.

► Αν αγγίξετε το πλήκτρο αφής , η πόρτα ανοίγει πλήρως αυτόματα. Κατά τη διαδικασία αυτή, υπάρχει ο κίνδυνος η πόρτα να προσκρούσει π.χ. πάνω σε μικρά παιδιά ή ζώα.

Αν ανοίξετε την πόρτα με σύστημα απομακρυσμένου ελέγχου μέσω ενός βοηθού γλώσσας, ηχεί ένα ηχητικό σήμα στον φούρνο ατμού πίεσης, όταν τα ηχητικά σήματα είναι ενεργοποιημένα. Διασφαλίστε ότι κατά το άνοιγμα της πόρτας δεν βρίσκεται κανείς στην περιοχή ανοίγματος. Αφήστε τα ηχητικά σήματα να ενεργοποιηθούν οπωσδήποτε.

Τεχνική ασφάλεια

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

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

► Η αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία της συσκευής εξασφαλίζεται τότε μόνο, όταν αυτή είναι συνδεδεμένη στο δημόσιο ηλεκτρικό δίκτυο.

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

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Πριν από τη σύνδεση της συσκευής, σιγουρευτείτε, ότι τα στοιχεία ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου, συμφωνούν με το ηλεκτρικό σας δίκτυο. Αυτά τα στοιχεία πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν, για να μην προκληθούν βλάβες στη συσκευή.
Συγκρίνετε αυτά τα στοιχεία πριν τη σύνδεση. Αν έχετε αμφιβολίες ρωτήστε τον ηλεκτρολόγο σας.
- ▶ Το πολύπριζο ή η μπαλαντέζα δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια (κίνδυνος πυρκαγιάς). Μη συνδέετε τη συσκευή μέσω αυτών με το ηλεκτρικό ρεύμα.
- ▶ Για λόγους ασφαλείας χρησιμοποιείτε τη συσκευή, μόνο μετά τον εντοιχισμό της, έτσι ώστε να είναι εγγυημένη η ασφαλής λειτουργία της.
- ▶ Η συσκευή αυτή δεν επιτρέπεται να τοποθετείται και να λειτουργεί σε χώρους που βρίσκονται εν κινήσει (π.χ.πλοία).
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας! Αν αγγίξετε συνδέσεις από τις οποίες διέρχεται ηλεκτρικό ρεύμα, καθώς και αν κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή, είναι επικίνδυνο για σας και μπορεί να προκληθούν ανωμαλίες στη λειτουργία του φούρνου ατμού.
Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα του φούρνου ατμού.
- ▶ Κάθε απαίτηση που αφορά την εγγύηση χάνεται, σε περίπτωση που η συσκευή δεν επισκευαστεί από εξουσιοδοτημένο τεχνίτη του Miele Service.
- ▶ Μόνο με γνήσια ανταλλακτικά μπορεί να εγγυηθεί η Miele ότι η συσκευή θα ανταποκρίνεται πλήρως στις προδιαγραφές ασφαλείας με τις οποίες έχει κατασκευαστεί. Διάφορα μέρη της συσκευής που έχουν υποστεί βλάβη, θα πρέπει να αντικατασταθούν μόνο με τέτοια ανταλλακτικά.
- ▶ Αν το φις έχει αφαιρεθεί από το ηλεκτρικό καλώδιο ή το καλώδιο δεν έχει φις, τότε ο φούρνος ατμού πρέπει να συνδεθεί με το ηλεκτρικό ρεύμα από έναν ηλεκτρολόγο.

- ▶ Αν παρουσιαστεί βλάβη στο καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, θα πρέπει να το αντικαταστήσετε με ένα ειδικό αντίστοιχο καλώδιο (βλέπε κεφ. «Εγκατάσταση», ενότητα «Ηλεκτρική σύνδεση»).
- ▶ Σε εργασίες εγκατάστασης και συντήρησης, καθώς και επισκευών πρέπει να αποσυνδέετε εντελώς τη συσκευή από το ηλεκτρικό ρεύμα. Αυτό γίνεται τότε μόνο όταν
 - κλείσετε τις ασφάλειες στον ηλεκτρικό πίνακα ή
 - ξεβιδώσετε και αφαιρέσετε τις βιδωτές ασφάλειες από τον ηλεκτρικό πίνακα ή
 - βγάλετε το φικ (αν υπάρχει) από την πρίζα. Για να γίνει αυτό μην τραβάτε το καλώδιο, αλλά το φικ.
- ▶ Αν ο φούρνος ατμού έχει τοποθετηθεί πίσω από ξύλινη πρόσοψη (π.χ. μια πόρτα), μην την κλείνετε ποτέ, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού. Πίσω από την κλειστή πρόσοψη συγκεντρώνονται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να πάθουν ζημιά ο φούρνος ατμού, το ντουλάπι εντοιχισμού και το δάπεδο. Κλείνετε την ξύλινη πόρτα τότε μόνο, όταν ο φούρνος ατμού έχει κρυώσει εντελώς.

Υποδείξεις ασφαλείας

Σωστή χρήση

► Κίνδυνος τραυματισμού από τον καυτό ατμό και τις καυτές επιφάνειες. Ο φούρνος ατμού καίει κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τον ατμό, τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης, 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.

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



► Πλαστικά σκεύη που δεν είναι κατάλληλα για φούρνο ατμού λειώνουν στις υψηλές θερμοκρασίες και μπορεί να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ή να αρπάξουν φωτιά.

Χρησιμοποιείτε μόνο πλαστικά σκεύη κατάλληλα για φούρνους.

Λάβετε υπόψη σας τις οδηγίες του κατασκευαστή των σκευών. Αν θέλετε να χρησιμοποιήσετε πλαστικά σκεύη για να μαγειρέψετε σε φούρνο ατμού, προσέχετε να είναι αυτά ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100°C) και στον ατμό. Άλλα πλαστικά σκεύη μπορεί να λειώσουν, να γίνουν πορώδη, ακόμη και να παρουσιάσουν ραγίσματα.

- ▶ Τρόφιμα που φυλάσσονται στον θάλαμο φούρνου, μπορεί να ξεραθούν και η υγρασία που βγαίνει από αυτά μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση του φούρνου ατμού. Μην φυλάτε τρόφιμα στον θάλαμο φούρνου και μην χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα αντικείμενα τα οποία μπορούν να σκουριάσουν.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοιχτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή χωρίς να υπάρχει λόγος.
- ▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 10 κιλά το ανώτερο. Μην πατάτε και μην κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Επίσης μην ακουμπάτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και προσέχετε, να μη μαγκωθεί κάποιο αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το φούρνο, γιατί μπορεί να καταστρέψετε τη συσκευή.
- ▶ Λάδια και λίπη μπορεί να πάρουν φωτιά, αν υπερθερμανθούν. Έχετε πάντα υπό την προσοχή σας το φούρνο ατμού, όταν μαγειρεύετε με λάδια ή λίπη.
Μη σβήσετε ποτέ με νερό τη φωτιά που προκλήθηκε από λάδι ή λίπος. Θέτετε εκτός λειτουργίας τη συσκευή και σβήνετε τις φλόγες στον θάλαμο φούρνου κρατώντας την πόρτα της συσκευής κλειστή.
- ▶ Αντικείμενα που βρίσκονται κοντά στον φούρνο ατμού που είναι σε λειτουργία μπορεί να αρχίσουν να καίγονται εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών.
Μη 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.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Κάποια τρόφιμα ξεραίνονται γρήγορα και μπορούν να πιάσουν φωτιά εξαιτίας των υψηλών θερμοκρασιών που αναπτύσσονται με το ψήσιμο στο γκριλ.
Μη 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 ενδέχεται να δημιουργηθούν. 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 οινόπνευματώδη 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
- ▶ 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 της συσκευής, που θα συνδέσετε, να μη μαγκωθεί στην πόρτα του φούρνου ατμού. Η μόνωση του καλωδίου θα μπορούσε να καταστραφεί.
- ▶ Μην θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή χωρίς το κάλυμμα της λυχνίας φωτισμού, γιατί ο ατμός μπορεί να εισχωρήσει σε μέρη διέλευσης ηλεκτρικού ρεύματος και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Εκτός αυτού μπορεί να καταστραφούν ηλεκτρικά εξαρτήματα της συσκευής.

Υποδείξεις ασφαλείας

Καθαρισμός και περιποίηση

- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας. Ο ατμός μιας συσκευής ατμοκαθαρισμού μπορεί να εισχωρήσει σε ηλεκτρικά μέρη της συσκευής και να προκαλέσει βραχυκύκλωμα. Μη χρησιμοποιείτε σε καμιά περίπτωση συσκευές ατμοκαθαρισμού για τον καθαρισμό της συσκευής.
- ▶ Από γρατζουνιές μπορεί να καταστραφεί η γυάλινη επιφάνεια της πόρτας συσκευής.
Μη χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό της γυάλινης επιφάνειας δυνατό καθαριστικά, σκληρά σφουγγάρια ή βούρτσες ούτε κοφτερές μεταλλικές ξύστρες.
- ▶ Οι ράγες στήριξης μπορούν να αφαιρεθούν (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Καθαρισμός ραγών στήριξης»). Μοντάρετε πάλι 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.
- ▶ Χρησιμοποιείτε μόνο το συνοδευτικό θερμόμετρο ψητού της Miele. Αν το θερμόμετρο ψητού είναι ελαττωματικό, πρέπει να το αντικαταστήσετε με ένα αυθεντικό θερμόμετρο ψητού της Miele.
- ▶ Σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες το πλαστικό του θερμόμετρου ψητού μπορεί να λειώσει. Μη χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψητού στους τρόπους λειτουργίας γκριλ (εξαιρέση: γκριλ με αέρα ). Μη αποθηκεύετε το θερμόμετρο ψητού στον θάλαμο του φούρνου.

Αξιοποίηση της συσκευασίας

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

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

Αξιοποίηση της παλιάς συσκευής

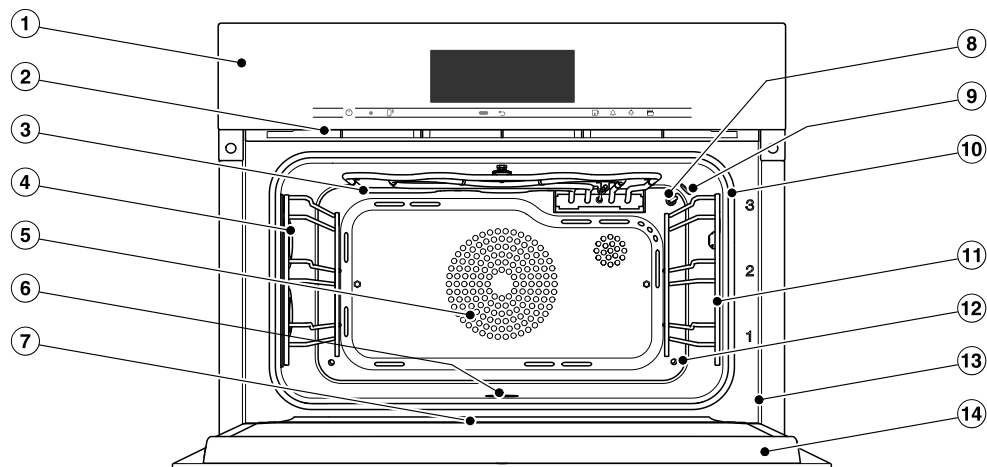
Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν πολλές πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και συστατικά στοιχεία τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Στα οικιακά απορρίμματα καθώς και με ακατάλληλη μεταχείριση μπορεί ν' αποτελέσουν κίνδυνο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



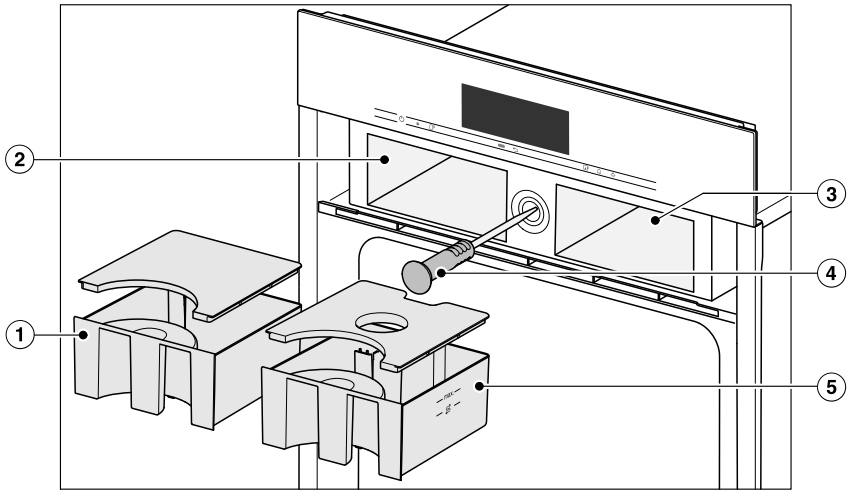
Αντί αυτού χρησιμοποιήστε τους ειδικούς χώρους αποκομιδής για την παράδοση και αξιοποίηση των ηλεκτρικών και ηλεκτρονικών συσκευών που διατίθενται από τον δήμο ή την κοινότητα, από τα εμπορικά καταστήματα ή από την εταιρεία Miele. Για το σβήσιμο οποιωνδήποτε προσωπικών σας στοιχείων που τυχόν υπάρχουν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

Επισκόπηση

Φούρνος ατμού



- ① Όργανα χειρισμού
- ② Έξοδος υδρατμών
- ③ Στοιχείο θέρμανσης επάνω αντίστασης/γκριλ με κεραία-δέκτη για το ασύρματο θερμομέτρο ψητού
- ④ Φωτισμός θαλάμου φούρνου
- ⑤ Άνοιγμα εισόδου για την τουρμπίνα με δακτυλιοειδή αντίσταση από πίσω
- ⑥ Πάτος θαλάμου φούρνου με κάτω αντίσταση στο κάτω μέρος και φίλτρο πάτου
- ⑦ Αυλάκι συλλογής νερού
- ⑧ Αισθητήρας θερμοκρασίας
- ⑨ Αισθητήρας υγρασίας
- ⑩ Φλάντζα πόρτας
- ⑪ Ράγες στήριξης με 3 επίπεδα
- ⑫ Είσοδος ατμού
- ⑬ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑭ Πόρτα



- ① Δοχείο συμπυκνώματος
- ② Θήκη για το δοχείο συμπυκνώματος
- ③ Θήκη για το δοχείο νερού
- ④ Ασύρματο θερμομέτρο ψητού
- ⑤ Δοχείο νερού

Επισκόπηση

Τα μοντέλα που περιγράφονται στις πα-
ρούσες οδηγίες χρήσης και τοποθέτη-
σης θα τα βρείτε στην πίσω πλευρά.

Πινακίδα τύπου

Η πινακίδα τύπου φαίνεται όταν ανοίγε-
τε την πόρτα του φούρνου στο πλαίσιο
της πρόσοψης.

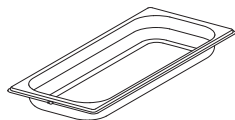
Εκεί θα βρείτε τον τύπο του Range
Cooker σας, τον αριθμό κατασκευής
καθώς και τα στοιχεία σύνδεσης (τάση /
συχνότητα / μέγιστη ισχύ παροχής).

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

Συνοδευτικά εξαρτήματα

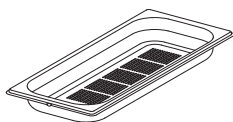
Ανάλογα με τις ανάγκες που προκύ-
πτουν, μπορείτε να παραγγείλετε όποιο
από τα συνοδευτικά εξαρτήματα
θέλετε, καθώς και άλλα εξαρτήματα
(βλέπε «Πρόσθετα εξαρτήματα»).

DGG 20



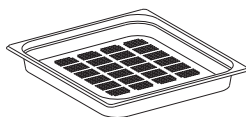
1 σκεύος μαγειρέματος χωρίς τρύπες
χωρητικότητα συνολική 2,4 λ. /
ωφέλιμη 1,8 λ.
450 x 190 x 40 χιλστ. (πλάτος x βάθος x
ύψος)

DGGL 20



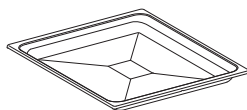
1 τρυπητό σκεύος μαγειρέματος
χωρητικότητα συνολική 2,4 λ. /
ωφέλιμη 1,8 λ.
450 x 190 x 40 χιλστ. (πλάτος x βάθος x
ύψος)

DGGL 12



1 τρυπητό σκεύος μαγειρέματος
χωρητικότητα συνολική 5,4 λ. /
ωφέλιμη 3,3 λ.
450 x 390 x 40 χιλστ. (πλάτος x βάθος x
ύψος)

Ταψί γενικής χρήσης



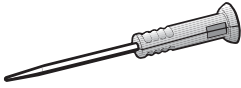
1 ταψί γενικής χρήσης για το ψήσιμο
ψωμιού / γλυκών, το ψήσιμο φαγητών
και το ψήσιμο στο γκριλ

Σχάρα combi



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

Θερμόμετρο ψητού



1 θερμόμετρο ψητού για παρακολούθηση ακριβείας των διαδικασιών μαγειρέματος. Μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού (θερμοκρασία πυρήνα).

Ανοιχτήρι



Για το άνοιγμα της πόρτας χειροκίνητα

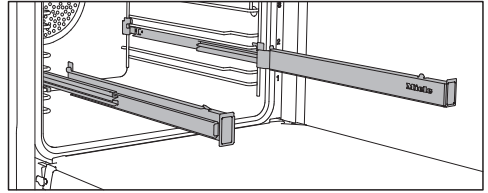
DGClean

1 ειδικό καθαριστικό για έντονη βρομιά στον θάλαμο φούρνου, ειδικά μετά από ψήσιμο φαγητών.

Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων

Για την αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού

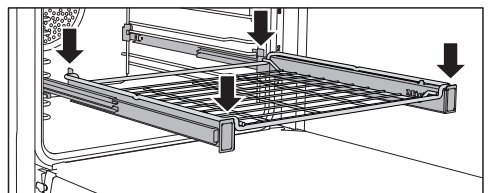
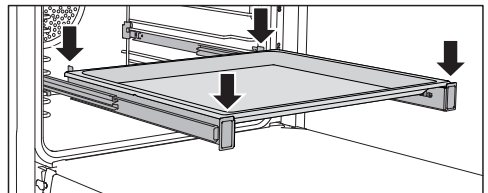
Συρόμενες ράγες FlexiClip HFC 71



Μπορείτε να τοποθετήσετε τις συρόμενες ράγες FlexiClip σε οποιαδήποτε σκάλα του φούρνου.

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

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



Οι συρόμενες ράγες FlexiClip αντέχουν βάρος έως και 15 kg.

Επισκόπηση

Τοποθέτηση και αφαίρεση των συρόμενων ραγών FlexiClip

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

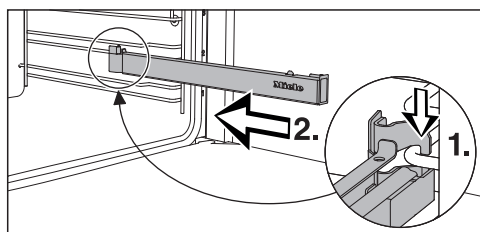
Ο φούρνος ατμού καίει κατά τη λειτουργία. Μπορεί να καείτε από τις αντιστάσεις, τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης και τα εξαρτήματά.

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

Οι συρόμενες ράγες FlexiClip στερεώνονται ανάμεσα στα στηρίγματα μιας σκάλας του φούρνου.

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

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



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

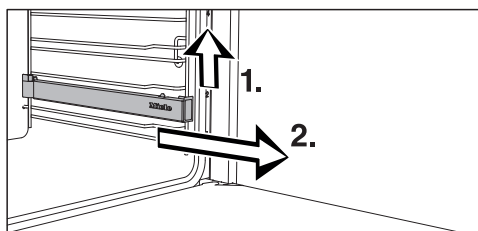


- Γαντζώστε τη συρόμενη ράγα FlexiClip στο κάτω στηρίγμα της σκάλας (3).

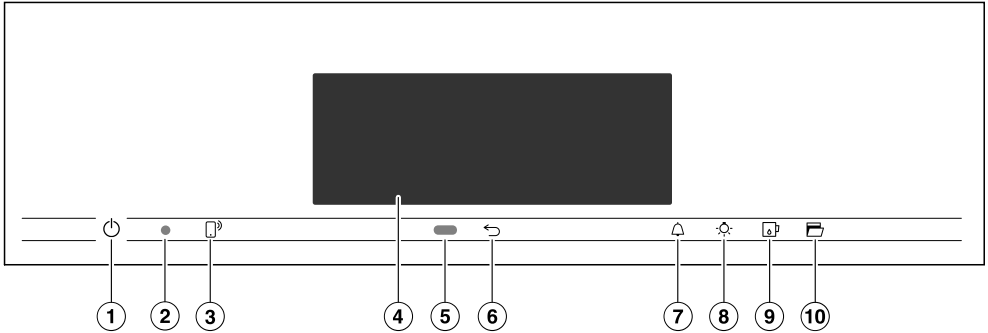
Αν οι συρόμενες ράγες FlexiClip μπλοκάρουν μετά την τοποθέτηση, τραβήξτε τις μία φορά προς τα έξω με δύναμη.








Για να ξεμοντάρετε μια συρόμενη ράγα FlexiClip ενεργήστε ως εξής:

- Σπρώξτε τη συρόμενη ράγα FlexiClip εντελώς προς τα μέσα.




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



- ① Πλήκτρο ON/OFF  σε κοιλότητα
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φούρνου ατμού
- ② Οπτική θύρα επικοινωνίας (μόνο για το Miele Service)
- ③ Πλήκτρο αφής 
Για τον έλεγχο του φούρνου ατμού μέσω της κινητής θερματικής συσκευής σας
- ④ Οθόνη αφής
Για την ένδειξη πληροφοριών και για τον χειρισμό
- ⑤ Αισθητήρας προσέγγισης
Για την ενεργοποίηση του φωτισμού θαλάμου φούρνου και της οθόνης και για την επιβεβαίωση των ηχητικών σημάτων με προσέγγιση
- ⑥ Πλήκτρο αφής 
Για σταδιακή επιστροφή πίσω
- ⑦ Πλήκτρο αφής 
Για τη ρύθμιση χρονομέτρων ή ειδοποιήσεων
- ⑧ Πλήκτρο αφής 
Για την ενεργοποίηση και απενεργοποίηση του φωτισμού του θαλάμου φούρνου
- ⑨ Πλήκτρο αφής 
Για το άνοιγμα και το κλείσιμο του πίνακα χειρισμού
- ⑩ Πλήκτρο αφής 
Άνοιγμα πόρτας


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.

Αισθητήρας προσέγγισης







Ο αισθητήρας προσέγγισης βρίσκεται κάτω από την οθόνη επαφής δίπλα στο πλήκτρο αφής . Ο αισθητήρας προσέγγισης αναγνωρίζει, εάν εσείς προσεγγίζετε την οθόνη αφής π.χ. με το χέρι ή με το σώμα.

Εάν έχετε ενεργοποιήσει τις αντίστοιχες ρυθμίσεις, μπορείτε να ενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου, τον φούρνο ατμού ή να επιβεβαιώσετε τα ηχητικά σήματα (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητ»).

Πλήκτρα αφής

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

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

| Πλήκτρο αφής | Λειτουργία |
|---|---|
|  | <p>Εάν επιθυμείτε να ελέγχετε τον φούρνο ατμού μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας, πρέπει να διαθέτετε το σύστημα Miele@home, να ενεργοποιείτε τη ρύθμιση τηλεχειρισμός και να αγγίζετε αυτά τα πλήκτρα αφής. Στη συνέχεια ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής πορτοκαλί και υπάρχει διαθέσιμη η λειτουργία MobileStart.</p> <p>Όσο ανάβει αυτό το πλήκτρο αφής, μπορείτε να ελέγχετε τον φούρνο ατμού μέσω της κινητής τερματικής συσκευής σας (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Miele@home»).</p> |
|  | <p>Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.</p> |
|  | <p>Όταν εμφανίζεται ένα μενού στην οθόνη ή διεξάγεται μια διαδικασία μαγειρέματος, μπορείτε με αυτό το πλήκτρο αφής να ρυθμίσετε οποιαδήποτε στιγμή ένα χρονόμετρο (π.χ. για το βράσιμο αυγών) ή μία ειδοποίηση (για σταθερή ώρα) (βλ. κεφάλαιο «Ειδοποίηση και Χρονόμετρο»).</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 αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να ανοίξετε και να κλείσετε τον πίνακα χειρισμού (βλέπε κεφάλαιο «Περιγραφή λειτουργίας», ενότητα «Πίνακας χειρισμού»).</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> |

Όργανα χειρισμού

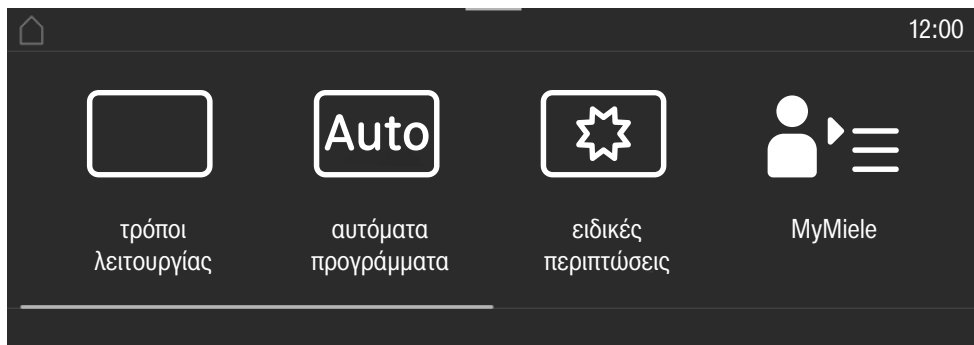
Οθόνη αφής

Η ευαίσθητη επιφάνεια της οθόνης αφής μπορεί να γρατζουνιστεί από μυτερά ή αιχμηρά αντικείμενα, όπως π.χ. μολύβια ή στυλό.

Αγγίζετε την οθόνη αφής μόνο με τα δάχτυλα.

Προσέχετε, ώστε να μην φτάσει νερό πίσω από την οθόνη αφής.

Η οθόνη αφής χωρίζεται σε περισσότερα τμήματα.



Στην **κεφαλίδα** εμφανίζεται αριστερά η διαδρομή μενού. Τα μεμονωμένα σημεία του μενού χωρίζονται μεταξύ τους μέσω μιας κάθετης γραμμής. Αν η ακολουθία του μενού δεν μπορεί να εμφανιστεί ολόκληρη από θέμα χώρου, τα ανώτερα σημεία του μενού παρουσιάζονται μέσω του ... I.

Εάν αγγίξετε ένα όνομα μενού στην κεφαλίδα, τότε αλλάζει η ένδειξη στο εκάστοτε μενού. Για να μεταβείτε στην οθόνη έναρξης, αγγίζετε .

Η ώρα εμφανίζεται δεξιά στην κεφαλίδα. Μπορείτε να ρυθμίσετε την ώρα με άγγιγμα.

Επιπρόσθετα μπορούν να εμφανιστούν περαιτέρω σύμβολα, π.χ. SuperVision .











Στο άνω άκρο της κεφαλίδας υπάρχει μια πορτοκαλί γραμμή στην οποία μπορείτε να ανοίξετε το πτυσσόμενο μενού. Έτσι μπορείτε κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε ρυθμίσεις.

Στο **κέντρο** θα βρείτε το τελευταίο μενού με τα σημεία του. Μπορείτε να ξεφυλλίσετε το μενού σύροντας στην οθόνη προς τα δεξιά ή προς τα αριστερά. Εάν αγγίξετε ένα σημείο μενού, το επιλέγετε (βλ. κεφάλαιο «Αρχή χειρισμού»).

Στο **κάτω μέρος** εμφανίζονται ανάλογα με το μενού διάφορα πεδία για τον χειρισμό, όπως π.χ. Χρονόμετρο, αποθήκευση ή OK.

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> . |
|  | Υπόδειξη για τα ανώτερα σημεία του μενού, τα οποία δεν εμφανίζονται στη διαδρομή του μενού λόγω έλλειψης χώρου. |
|  | Ένδειξη στάθμης νερού |
|  | Ειδοποίηση (Alarm) |
|  | Χρονόμετρο |
|  | Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων. |
|  | Το κλείδωμα συστήματος ή το κλείδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένα (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «σύστημα ασφάλειας»). Ο χειρισμός είναι κλειδωμένος. |
|  | Θερμοκρασία πυρήνα κατά τη χρήση του θερμόμετρου ψητού |
|  | Τηλεχειρισμός (εμφανίζεται μόνο, όταν έχετε το σύστημα Miele@home και έχετε επιλέξει τη ρύθμιση τηλεχειρισμός ενεργό) |
|  | SuperVision (εμφανίζεται μόνο, όταν έχετε το σύστημα Miele@home και έχετε επιλέξει τη ρύθμιση SuperVision ένδειξη SuperVision ενεργό) |

Αρχή χειρισμού

Χειρίζεστε τον φούρνο ατμού μέσω της οθόνης αφής, αγγίζοντας το επιθυμητό σημείο μενού.

Κάθε άγγιγμα μιας πιθανής επιλογής χρωματίζει τα αντίστοιχα σύμβολα (λέξη και/ή σύμβολο) **πορτοκαλί**.

Τα πεδία για την επιβεβαίωση ενός βήματος χειρισμού βρίσκονται σε **πράσινο** φόντο (π.χ. *OK*).

Επιλογή σημείου μενού

- Αγγίζετε το επιθυμητό πεδίο ή την επιθυμητή τιμή στην οθόνη αφής.

Ξεφύλλισμα

Μπορείτε να ξεφυλλίσετε προς τα αριστερά ή προς τα δεξιά.

- Σύρετε το δάκτυλο πάνω στην οθόνη. Τοποθετείτε για αυτό το δάκτυλο επάνω στην οθόνη αφής, και το κινείτε προς την επιθυμητή κατεύθυνση.

Η ράβδος στην κατώτερη περιοχή σας δείχνει τη θέση σας στο τελευταίο μενού.

Για να αφήσετε το επίπεδο μενού

- Αγγίζετε το πλήκτρο αφής \leftarrow ή αγγίζετε στη διαδρομή μενού το σύμβολο ... I.
- Αγγίζετε το σύμβολο \square , για να μεταβείτε στην οθόνη έναρξης.

Όσα έχετε εισάγει μέχρι τότε και δεν τα έχετε επιβεβαιώσει με *OK*, δεν αποθηκεύονται.

Αλλαγή τιμής ή ρύθμισης

Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής

Η τελευταία ρύθμιση έχει μαρκαριστεί πορτοκαλί.

- Αγγίζετε την επιθυμητή ρύθμιση.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Καταχώριση αριθμών με τα κυλιόμενα ψηφία

- Σύρετε τα κυλιόμενα ψηφία προς τα πάνω ή προς τα κάτω, μέχρι να εμφανιστεί η επιθυμητή τιμή στο κέντρο.

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται.

Καταχώριση αριθμών με το αριθμητικό πληκτρολόγιο

- Πατάτε την τιμή που βρίσκεται στη μέση των κυλιόμενων ψηφίων.

Το αριθμητικό πληκτρολόγιο εμφανίζεται.

- Αγγίζετε τα επιθυμητά ψηφία.

Μόλις καταχωρήσετε μία ισχύουσα τιμή, τότε το *OK* εμφανίζεται σε πράσινο φόντο.

Με το βέλος διαγράψτε το τελευταίο ψηφίο που έχετε εισάγει.

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Ο αριθμός που άλλαξε αποθηκεύεται.

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. τα ηχητικά σήματα).

- Αγγίζετε το αντίστοιχο τμήμα πάνω στο διάγραμμα στοιχείων για να αλλάξετε τη ρύθμιση.
- Επιλέγετε ενεργό ή μη ενεργό, για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη ρύθμιση.
- Επιβεβαιώνετε την επιλογή με το OK.

Η ρύθμιση αποθηκεύεται. Επιστρέψτε στο ανώτερο μενού.

Εισαγωγή χαρακτήρων

Καταχωρίζετε χαρακτήρες από ένα πληκτρολόγιο στην οθόνη. Επιλέγετε ένα σύντομο και σαφές όνομα.

- Αγγίζετε τους επιθυμητούς χαρακτήρες ή τα επιθυμητά σύμβολα.

Χρήσιμη συμβουλή: Με το σύμβολο] μπορείτε να εισάγετε αλλαγή σειράς για μεγαλύτερα ονόματα προγραμμάτων.

- Αγγίζετε το αποθήκευση.

Το όνομα αποθηκεύεται.

Προβολή μενού περιβάλλοντος

Μπορείτε σε μερικά μενού να προβάλλετε ένα μενού περιβάλλοντος π.χ. για να μετονομάσετε ατομικά προγράμματα ή για να μετακινήσετε εγγραφές στο MyMiele.

- Αγγίζετε π.χ. ένα ατομικό πρόγραμμα για τόσο μέχρι να ανοίξει το μενού περιβάλλοντος.
- Αγγίζετε την οθόνη αφής εκτός του παραθύρου μενού, για να κλείσετε το μενού περιβάλλοντος.


Μετακίνηση εγγραφών

Μπορείτε να αλλάξετε τη σειρά των ατομικών προγραμμάτων ή των εγγραφών στο MyMiele.

- Αγγίζετε π.χ. ένα ατομικό πρόγραμμα για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Μετατόπιση.
- Κρατήστε το δάκτυλο πάνω στο μαρκαρισμένο πεδίο και τραβήξτε το στην επιθυμητή θέση.

Αρχή χειρισμού

Προβολή πτυσσόμενου μενού

Κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε ρυθμίσεις, όπως π. χ. Booster ή Προθέρμανση, καθώς και τη λειτουργία WLAN .


- Τραβήξτε το πτυσσόμενο μενού στην πορτοκαλί γραμμή κάτω από την κεφαλίδα προς τα κάτω.
- Επιλέξτε τη ρύθμιση που θέλετε να αλλάξετε.
Οι ενεργές ρυθμίσεις μαρκάρονται πορτοκαλί. Οι ανενεργές ρυθμίσεις είναι μαρκαρισμένες μαύρες ή άσπρες ανάλογα με την επιλεγμένη χρωματική διαβάθμιση (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «οθόνη»).
- Για να κλείσετε το πτυσσόμενο μενού, μετακινείτε το πτυσσόμενο μενού και πάλι προς τα πάνω ή αγγίζετε την οθόνη αφής εκτός του παραθύρου μενού.


Ένδειξη Βοήθεια

Σε επιλεγμένες λειτουργίες υπάρχει μια θεματική βοήθεια. Στην κάτω γραμμή εμφανίζεται Βοήθεια.


- Αγγίζετε Βοήθεια, για να εμφανίζονται οι υποδείξεις με εικόνες και κείμενο.
- Αγγίζετε κλείσιμο, για να επιστρέψετε στο προηγούμενο μενού.

Ενεργοποίηση MobileStart


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

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

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

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

Πίνακας χειρισμού

Πίσω από τον πίνακα βρίσκονται το δοχείο νερού, το δοχείο συμπυκνώματος και το θερμόμετρο ψητού. Ο πίνακας ανοίγει και κλείνει, αν αγγίξετε το πλήκτρο αφής . Είναι εξοπλισμένος με προστασία μαγκώματος. Αν ο πίνακας κατά το άνοιγμα / κλείσιμο συναντήσει αντίσταση, η διαδικασία διακόπτεται.

Δοχείο νερού

Η μέγιστη ποσότητα πλήρωσης ανέρχεται σε 1,4 λίτρα και η ελάχιστη σε 1,0 λίτρο. Στο δοχείο νερού υπάρχουν σημάτσες. 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.

Θερμόμετρο ψητού

Το θερμόμετρο ψητού μετρά τη θερμοκρασία στο εσωτερικό του ψητού, δηλ. μετρά τη θερμοκρασία πυρήνα. Με το θερμόμετρο μπορείτε να παρακολουθείτε με ακρίβεια τη θερμοκρασία σε μια διαδικασία ψησίματος.


Θερμοκρασία/Θερμοκρασία πυρήνα

Σε μερικούς τρόπους λειτουργίας έχει αντιστοιχιστεί μια προτεινόμενη θερμοκρασία. Η προτεινόμενη θερμοκρασία μπορεί να αλλάξει για μια μεμονωμένη διαδικασία μαγειρέματος, ένα στάδιο μαγειρέματος ή μόνιμα εντός της προκαθορισμένης περιοχής (βλέπε κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Προτεινόμενες θερμοκρασίες»).

Επίσης, η θερμοκρασία πυρήνα μπορεί να αλλάξει εντός της προκαθορισμένης περιοχής για μια μεμονωμένη διαδικασία μαγειρέματος ή ένα μεμονωμένο στάδιο μαγειρέματος.

Περιγραφή λειτουργίας

Υγρασία

Ο τρόπος λειτουργίας μαγείρεμα με συνδυασμούς  και η ειδική εφαρμογή ζέσταμα εφαρμόζονται με έναν συνδυασμό τρόπου λειτουργίας φούρνου και υγρασίας. Μπορείτε να επιλέξετε την υγρασία εντός της προκαθορισμένης περιοχής για μια μεμονωμένη διαδικασία μαγειρέματος ή ένα μεμονωμένο στάδιο μαγειρέματος.

Ανάλογα με τη ρύθμιση της υγρασίας, ο θάλαμος του φούρνου τροφοδοτείται με υγρασία ή καθαρό αέρα. Στη ρύθμιση υγρασίας = 0%, παρέχεται η μέγιστη ποσότητα καθαρού αέρα και καθόλου υγρασία. Στη ρύθμιση υγρασίας = 100%, δεν παρέχεται καθόλου καθαρός αέρας και η περιεκτικότητα σε υγρασία φτάνει στο μέγιστο.

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

Χρόνος μαγειρέματος

Ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας, μπορείτε να ρυθμίσετε τον χρόνο μαγειρέματος από 1 λεπτό έως και 6, 10 ή 12 ώρες.

Στα αυτόματα προγράμματα και στα προγράμματα περιποίησης καθώς και στην επιλογή μαγείρεμα μενού ο χρόνος μαγειρέματος είναι εργοστασιακά ρυθμισμένος και δεν μπορεί να τροποποιηθεί.



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


Θόρυβοι

Στη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση του μαγειρέματος με ατμό ακούγεται ένας θόρυβος (βουητό). Αυτός ο θόρυβος δεν υποδεικνύει δυσλειτουργία ή ελάττωμα στη συσκευή. Δημιουργείται κατά την άντληση και απάντληση του νερού.

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 των τροφίμων. Γενικά η προθέρμανση διαρκεί περίπου 7 λεπτά. Στην περίπτωση παρασκευής κρύων ή κατεψυγμένων φαγητών ο χρόνος αυτός παρατείνεται. Η προθέρμανση μπορεί να παραταθεί ακόμα και σε χαμηλές θερμοκρασίες μαγειρέματος και κατά το μαγείρεμα στον τρόπο λειτουργίας Sous-vide .

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

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

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

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

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

Αρχική λειτουργία

Miele@home

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

Για τη χρήση χρειάζεστε τα εξής:

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

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

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

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

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

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

Διαθεσιμότητα σύνδεσης WLAN

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

Διαθεσιμότητα Miele@home

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

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

Πληροφορίες σχετικά με τη διαθεσιμότητα θα βρείτε στην ιστοσελίδα www.miele.com.


Εφαρμογή Miele@mobile

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



Βασικές ρυθμίσεις

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


 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.
Ο φούρνος ατμού θερμαίνεται εντός λειτουργίας.

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

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

Ρύθμιση γλώσσας

- Επιλέγετε την επιθυμητή γλώσσα.

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

Ρύθμιση χώρας

- Επιλέγετε την επιθυμητή χώρα.

Δημιουργία Miele@home

Στην οθόνη εμφανίζεται Ρύθμιση Miele@home;.

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

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

Ρύθμιση ημερομηνίας

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

Ρύθμιση ώρας

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

Αρχική λειτουργία

Ρύθμιση σκληρότητας νερού

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

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

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

Τερματισμός της αρχικής θέσης σε λειτουργία

- Ακολουθείτε τυχόν περαιτέρω υποδείξεις στην οθόνη.


Η διαδικασία αρχικής λειτουργίας έχει ολοκληρωθεί.

Καθαρισμός του φούρνου ατμού για πρώτη φορά

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



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

Καθαρισμός δοχείου νερού και δοχείου συμπυκνώματος

 Κίνδυνος τραυματισμού από τον πίνακα χειρισμού!

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

Κατά το άνοιγμα και κλείσιμο του πίνακα χειρισμού μην αγγίζετε το επάνω άκρο της πόρτας.

- Ενεργοποιείτε/απενεργοποιείτε τον φούρνο ατμού με το πλήκτρο on/off .
- Πατήστε το πλήκτρο αφής  για να ανοίξετε τον πίνακα χειρισμού.
- Αφαιρέστε το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος. Για να αφαιρέσετε το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος σπρώξτε τα ελαφρώς προς τα επάνω.
- Ξεπλύντε το δοχείο νερού και το δοχείο συμπυκνώματος 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 υλικό 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.

Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού

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

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

Το απιονισμένο νερό ή το νερό με προσθήκη ανθρακικού καθώς και άλλα υγρά μπορούν να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού. Χρησιμοποιείτε **αποκλειστικά κρύο, πόσιμο νερό** (κάτω από 20 °C).


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


Αρχική λειτουργία

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 του 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  200°C για 30 λεπτά. Ενεργήστε όπως περιγράφεται στο κεφάλαιο «Χειρισμός».

 **Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!**





Ο φούρνος ατμού καίει 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 βγάζετε 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 ... Χώρα |
| ώρα | ένδειξη ενεργό* μη ενεργό διακοπή νυχτερ. σύνδεσης παρουσίαση αναλογικό* ψηφιακή μορφή ώρας 24 ώρες* 12ωρο (πμ/μμ) ρύθμιση |
| ημερομηνία | |
| φωτισμός | ενεργό "ενεργό" για 15 δευτερόλ.* μη ενεργό |
| οθόνη έναρξης | βασικό μενού* τρόποι λειτουργίας αυτόματα προγράμματα ειδικές περιπτώσεις ατομικά προγράμματα MyMiele |
| οθόνη | φωτεινότητα  Χρωματική διαβάθμιση φωτεινή σκοτεινή* QuickTouch ενεργό μη ενεργό* |
| ένταση ήχου | ηχητικά σήματα  ήχος πλήκτρων  ήχος χαιρετισμού ενεργό* μη ενεργό |
| μονάδες μέτρησης | βάρος γρ.* lb lb/oz θερμοκρασία °C* °F |

* Εργοστασιακή ρύθμιση

Ρυθμίσεις

| Στοιχείο μενού | Πιθανές ρυθμίσεις |
|---------------------------------|---|
| διατήρηση θερμοκρασίας | ενεργό μη ενεργό* |
| μείωση ατμού | ενεργό* μη ενεργό |
| προτεινόμενες θερμοκρασίες | |
| Booster | ενεργό* μη ενεργό |
| αυτόματο ξέβγαλμα | ενεργό* μη ενεργό |
| σκληρότητα νερού | 1° dH ... 15° dH* ... 70° dH |
| Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητή | Φως ανάβει με την προσέγγιση στην τρέχουσα διαδικασία* σε ώρα ενεργό/ συσκευή ενεργό μη ενεργό Οθόνη ανάβ. με την προσέγγιση ενεργό μη ενεργό* Ηχητ σήμ ανεν με την προσέγγ ενεργό* μη ενεργό |
| σύστημα ασφάλειας | κλειδώμα λειτ.  ενεργό μη ενεργό* κλειδώμα πλήκτρων ενεργό μη ενεργό* |
| Αναγνώριση πρόσοψης | ενεργό μη ενεργό* |
| Miele@home | ενεργοποίηση Απενεργοπ. Κατάσταση σύνδεσης Νέα ρύθμιση επαναφορά Ρύθμιση |
| τηλεχειρισμός | ενεργό* μη ενεργό |
| SuperVision | ένδειξη SuperVision ενεργό μη ενεργό* Ένδειξ σε κατάσ αναμονής ενεργό μόνο σε βλάβες* λίστα συσκευών εμφάνιση συσκευής ηχητικά σήματα |


* Εργοστασιακή ρύθμιση

| Στοιχείο μενού | Πιθανές ρυθμίσεις |
|-------------------------|--|
| RemoteUpdate | ενεργό* μη ενεργό |
| έκδοση software | |
| νομικές πληροφορίες | άδειες Open-Source |
| εκθεσιακή επίδειξη | εκθεσιακή επίδειξη ενεργό μη ενεργό* |
| εργοστασιακές ρυθμίσεις | Ρυθμίσεις συσκευής ατομικά προγράμματα MyMiele προτεινόμενες θερμοκρασίες |


* Εργοστασιακή ρύθμιση

Ρυθμίσεις

Προβολή μενού «Ρυθμίσεις»

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

Βρίσκεστε στο βασικό μενού.

- Επιλέγετε  Ρυθμίσεις.
- Επιλέγετε την επιθυμητή ρύθμιση.




Μπορείτε να ελέγξετε ή να αλλάξετε τις ρυθμίσεις.

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

Γλώσσα

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

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

Χρήσιμη συμβουλή: Εάν κατά λάθος επιλέξατε μία γλώσσα, την οποία δεν καταλαβαίνετε, επιλέγετε στο βασικό μενού . Προσανατολίξετε στο σύμβολο , για να καταλήξετε και πάλι στο υπομενού γλώσσα .

ώρα

ένδειξη

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

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

παρουσίαση

Η ώρα μπορεί να εμφανίζεται αναλογικό (με τη μορφή ρολογιού) ή ψηφιακή (ώρα:λεπτά).

Με την ψηφιακή ένδειξη εμφανίζεται επιπλέον η ημερομηνία.

μορφή ώρας

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

ρύθμιση

Ρυθμίζετε τις ώρες και τα λεπτά.

Χρήσιμη συμβουλή: Όταν δεν διεξάγεται καμία διαδικασία μαγειρέματος, αγγίζετε την ώρα στην κεφαλίδα για να την αλλάξετε.

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@mobile, τότε η ώρα συγχρονίζεται βάσει της ρύθμισης χώρας στην εφαρμογή Miele@mobile.

ημερομηνία

Ρυθμίζετε την ημερομηνία.

Η ημερομηνία εμφανίζεται σε απενεργοποιημένο φούρνο ατμού μόνο στη ρύθμιση ώρα | παρουσίαση | ψηφιακή.

φωτισμός

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

Ρυθμίσεις

οθόνη έναρξης

Εκ κατασκευής κατά την ενεργοποίηση του φούρνου ατμού εμφανίζεται το βασικό μενού. Αντί αυτού μπορείτε ως οθόνη έναρξης να επιλέξετε επίσης π.χ. απευθείας τους τρόπους λειτουργίας ή τις καταχωρήσεις στο MyMiele (βλέπε κεφ. «MyMiele»).

Η αλλαγές στην οθόνη έναρξης θα εμφανιστούν την επόμενη φορά που θα θέσετε τον φούρνο ατμού σε λειτουργία.

Στο βασικό μενού μεταβαίνετε με επιλογή του πλήκτρου αφής ↵ ή μέσω της διαδρομής μενού στην κεφαλίδα.

οθόνη

φωτεινότητα

Η φωτεινότητα της οθόνης απεικονίζεται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.



μέγιστη φωτεινότητα



ελάχιστη φωτεινότητα

Χρωματική διαβάθμιση

Επιλέγετε εάν η οθόνη θα εμφανίζεται με ανοιχτόχρωμη ή σκουρόχρωμη χρωματική διαβάθμιση.

- φωτεινή
Η οθόνη έχει ένα ανοιχτόχρωμο φόντο με σκούρα γραφή.

- σκοτεινή
Η οθόνη έχει ένα σκουρόχρωμο φόντο με ανοιχτόχρωμη γραφή.

QuickTouch

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

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

ένταση ήχου

ηχητικά σήματα

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

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 περιοχή ανοίγματος. Αφήστε τα ηχητικά σήματα να ενεργοποιηθούν οπωσδήποτε.

Η ένταση ήχου των ηχητικών σημάτων απεικονίζεται με ένα διάγραμμα στοιχείων.

- ■■■■■■■■
μέγιστη ένταση ήχου

- □□□□□□
τα ηχητικά σήματα είναι απενεργοποιημένα


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

ήχος χαιρετισμού

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 (lb) ή λίβρες/ ουγκιές (lb/oz).

θερμοκρασία

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

Διατήρηση θερμοκρασίας

Με τη λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας μπορείτε να διατηρήσετε το φαγητό ζεστό μετά 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. Αν μαγειρεύετε με θερμοκρασία από περ. 80°C και άνω, αυτή η λειτουργία εφαρμόζεται μετά από περ. 5 λεπτά. Το φαγητό διατηρείται ζεστό με θερμοκρασία 70°C.

- μη ενεργό
Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη.

Ρυθμίσεις

Μείωση ατμού

Με τη λειτουργία μείωση ατμού δεν απελευθερώνεται τόσο πολύς ατμός κατά το άνοιγμα της πόρτας.

- ενεργό

Αν μαγειρεύετε με 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

Αν η μείωση ατμού είναι απενεργοποιημένη, τότε απενεργοποιείται αυτόματα και η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας. Με απενεργοποιημένη τη μείωση ατμού εξέρχεται πολύς ατμός με το άνοιγμα της πόρτας.

προτεινόμενες θερμοκρασίες

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

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

■ Επιλέγετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Η προτεινόμενη θερμοκρασία εμφανίζεται και ταυτόχρονα η περιοχή θερμοκρασίας μέσα στην οποία μπορείτε να την αλλάξετε.

■ Αλλάζετε την προτεινόμενη θερμοκρασία.

■ Επιβεβαιώνετε με OK.

Booster

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

- ενεργό

Η λειτουργία **Booster** ενεργοποιείται αυτόματα κατά τη φάση προθέρμανσης μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Η πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ, η αντίσταση θερμού αέρα και η τουρμπίνα προθερμαίνουν τον θάλαμο φούρνου ταυτόχρονα στην επιθυμητή θερμοκρασία.

- μη ενεργό

Η λειτουργία **Booster** είναι απενεργοποιημένη κατά τη φάση προθέρμανσης μιας διαδικασίας μαγειρέματος. Μόνο οι αντιστάσεις που αντιστοιχούν στον τρόπο λειτουργίας, προθερμαίνουν το θάλαμο φούρνου.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία **Booster** για μια διαδικασία μαγειρέματος και μέσω του αναπτυσσόμενου μενού.

Αυτόματο ξέβγαλμα

Αφού ο φούρνος ατμού απενεργοποιηθεί, στην οθόνη εμφανίζεται μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος με ατμό το μήνυμα θα γίνει ξέβγαλμα συσκευής.

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

Μπορείτε να απενεργοποιήσετε ή να ενεργοποιήσετε την αυτόματη διαδικασία ξεβγάλματος.

Ρυθμίσεις

Σκληρότητα νερού

Για να λειτουργεί απρόσκοπτα ο φούρνος ατμού και να γίνεται αφαίρεση αλάτων τη σωστή στιγμή, πρέπει να ρυθμίσετε τη σκληρότητα νερού της περιοχής σας. Όσο πιο σκληρό είναι το νερό, τόσο πιο συχνά πρέπει να γίνεται αφαίρεση αλάτων στον φούρνο ατμού. Η αρμόδια υπηρεσία παροχής νερού μπορεί να σας ενημερώσει για την τοπική σκληρότητα του πόσιμου νερού. Εάν χρησιμοποιείτε εμφιαλωμένο νερό π.χ. μεταλλικό νερό, να χρησιμοποιείτε πόσιμο νερό χωρίς την προσθήκη ανθρακικού. Πραγματοποιείτε τη ρύθμιση σε αντιστοιχία με την περιεκτικότητα σε ασβέστιο. Η περιεκτικότητα σε ασβέστιο δίνεται στην ετικέτα του μπουκαλιού σε mg/l Ca²⁺ ή ppm (mg Ca²⁺/l).

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

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

| Σκληρότητα νερού | | Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca ²⁺ ή ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Ρύθμιση |
|------------------|--------|---|---------|
| °dH | mmol/l | | |
| 1 | 0,2 | 7 | 1 |
| 2 | 0,4 | 14 | 2 |
| 3 | 0,5 | 21 | 3 |
| 4 | 0,7 | 29 | 4 |
| 5 | 0,9 | 36 | 5 |
| 6 | 1,1 | 43 | 6 |
| 7 | 1,3 | 50 | 7 |

| Σκληρότητα νερού | | Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca ²⁺ ή ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Ρύθμιση |
|------------------|--------|---|---------|
| °dH | mmol/l | | |
| 8 | 1,4 | 57 | 8 |
| 9 | 1,6 | 64 | 9 |
| 10 | 1,9 | 71 | 10 |
| 11 | 2,0 | 79 | 11 |
| 12 | 2,2 | 86 | 12 |
| 13 | 2,3 | 93 | 13 |
| 14 | 2,5 | 100 | 14 |
| 15 | 2,7 | 107 | 15 |
| 16 | 2,9 | 114 | 16 |
| 17 | 3,1 | 121 | 17 |
| 18 | 3,2 | 129 | 18 |
| 19 | 3,4 | 136 | 19 |
| 20 | 3,6 | 143 | 20 |
| 21 | 3,8 | 150 | 21 |
| 22 | 4,0 | 157 | 22 |
| 23 | 4,1 | 164 | 23 |
| 24 | 4,3 | 171 | 24 |
| 25 | 4,5 | 179 | 25 |
| 26 | 4,7 | 186 | 26 |
| 27 | 4,9 | 193 | 27 |
| 28 | 5,0 | 200 | 28 |
| 29 | 5,2 | 207 | 29 |
| 30 | 5,4 | 214 | 30 |
| 31 | 5,6 | 221 | 31 |
| 32 | 5,8 | 229 | 32 |
| 33 | 5,9 | 236 | 33 |
| 34 | 6,1 | 243 | 34 |
| 35 | 6,3 | 250 | 35 |
| 36 | 6,5 | 257 | 36 |


| Σκληρότητα νερού | | Περιεκτικότητα σε ασβέστιο mg/l Ca ²⁺ ή ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Ρύθμιση |
|------------------|-----------|---|---------|
| °dH | mmol/l | | |
| 37-45 | 6,6-8,0 | 258-321 | 37-45 |
| 46-60 | 8,2-10,7 | 322-429 | 46-60 |
| 61-70 | 10,9-12,5 | 430-500 | 61-70 |

Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητήρα


Ο αισθητήρας προσέγγισης αναγνωρίζει, εάν εσείς προσεγγίζετε την οθόνη αφής π.χ. με το χέρι ή με το σώμα.

Εάν θέλετε να αντιδρά ο αισθητήρας προσέγγισης ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο ατμού, τότε επιλέγετε τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | ενεργό.

Φως ανάβει με την προσέγγιση

- στην τρέχουσα διαδικασία
Μόλις πλησιάζετε την οθόνη αφής κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος, ενεργοποιείται ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου. Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται και πάλι αυτόματα μετά από 15 δευτερόλεπτα.
- σε ώρα ενεργό/ συσκευή ενεργό
Μόλις πλησιάζετε την οθόνη αφής, ενεργοποιείται ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου. Ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου απενεργοποιείται και πάλι αυτόματα μετά από 15 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό
Ο αισθητήρας προσέγγισης δεν αντιδρά, όταν πλησιάζετε την οθόνη αφής. Με επιλογή του πλήκτρου αφής  ενεργοποιείτε τον φωτισμό φούρνου για 15 δευτερόλεπτα.

Οθόνη ανάβ. με την προσέγγιση

- ενεργό
Όταν εμφανίζεται η ώρα, ενεργοποιείται ο φούρνος ατμού και στην οθόνη εμφανίζεται το βασικό μενού, μόλις πλησιάσετε την οθόνη αφής.
- μη ενεργό
Ο αισθητήρας εγγύτητας δεν αντιδρά, όταν πλησιάζετε την οθόνη αφής. Ενεργοποιείτε τον φούρνο ατμού με το πλήκτρο λειτουργία/διακοπή .

Ηχητ σήμ ανεν με την προσέγγ

- ενεργό
Μόλις πλησιάσετε την οθόνη αφής, απενεργοποιούνται τα ηχητικά σήματα.
- μη ενεργό
Ο αισθητήρας προσέγγισης δεν αντιδρά, όταν πλησιάζετε την οθόνη αφής. Απενεργοποιείτε τα ηχητικά σήματα χειροκίνητα.

Ρυθμίσεις


σύστημα ασφάλειας

κλείδωμα λειτ.


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

Με ενεργοποιημένο το κλείδωμα συσκευής μπορείτε ακόμα να ρυθμίσετε αμέσως μια ειδοποίηση και ένα χρονόμετρο καθώς και να χρησιμοποιήσετε τη λειτουργία MobileStart.

Μετά από διακοπή ρεύματος το κλείδωμα συσκευής παραμένει ενεργοποιημένο.

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

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 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.

Αναγνώριση πρόσοψης

- ενεργό
Έχει ενεργοποιηθεί η αναγνώριση της πρόσοψης επίπλου. Ο φούρνος ατμού αναγνωρίζει μέσω του αισθητήρα προσέγγισης αυτόματα αν η πρόσοψη του επίπλου είναι κλειστή.

Σε περίπτωση κλειστής πρόσοψης επίπλου ο φούρνος ατμού απενεργοποιείται αυτόματα μετά από συγκεκριμένο χρονικό διάστημα.

- μη ενεργό
Έχει απενεργοποιηθεί η αναγνώριση της πρόσοψης επίπλου. Ο φούρνος ατμού δεν αναγνωρίζει εάν η πρόσοψη επίπλου είναι κλειστή.

Εάν ο φούρνος ατμού εντοχίστηκε πίσω από πρόσοψη επίπλου (π.χ. πόρτα), μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο ατμού, στο ντουλάπι εντοχισμού και στο δάπεδο λόγω της συσσωρευμένης θερμότητας και υγρασίας πίσω από την κλειστή πρόσοψη επίπλου.

Αφήνετε την πρόσοψη επίπλου πάντα ανοιχτή ενώ χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού.

Κλείνετε την πόρτα επίπλου μόνο τότε όταν ο φούρνος ατμού έχει κρυώσει εντελώς.

Miele@home

Ο φούρνος ατμού ανήκει στις οικιακές συσκευές με δυνατότητα Miele@home και διαθέτει τη λειτουργία SuperVision.

Ο φούρνος ατμού σας είναι εξοπλισμένος εκ κατασκευής με μια μονάδα επικοινωνίας WLAN και είναι κατάλληλος για ασύρματη επικοινωνία.

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

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

Ρυθμίσεις

- επαναφορά

Η ρύθμιση αυτή είναι ορατή μόνο όταν έχει διαμορφωθεί ήδη ένα δίκτυο WLAN. Η λειτουργία WLAN απενεργοποιείται και πραγματοποιείται επαναφορά των εργοστασιακών ρυθμίσεων της σύνδεσης με το δίκτυο WLAN. Πρέπει να διαμορφώσετε εκ νέου τη σύνδεση σε δίκτυο WLAN, για να μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το Miele@home.

Επαναφέρετε τις ρυθμίσεις δικτύου, όταν δεν θέλετε να κρατήσετε άλλο τον φούρνο ατμού πίεσης σας, όταν θέλετε να τον πουλήσετε ή όταν θέτετε σε λειτουργία έναν μεταχειρισμένο φούρνο ατμού πίεσης. Μόνο έτσι διασφαλίζεται η διαγραφή όλων των προσωπικών δεδομένων και ότι ο προκάτοχος δεν μπορεί πλέον να έχει πρόσβαση στον φούρνο ατμού πίεσης.

- Ρύθμιση


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


τηλεχειρισμός

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


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

Ενεργοποίηση MobileStart

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

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

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


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

SuperVision

Ο φούρνος ατμού ανήκει στις οικιακές συσκευές με δυνατότητα Miele@home και διαθέτει τη λειτουργία SuperVision για την επιτήρηση άλλων οικιακών συσκευών στο σύστημα Miele@home.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία SuperVision, αφού πρώτα έχετε ρυθμίσει ένα σύστημα Miele@home.

ένδειξη SuperVision

- ενεργό
Η λειτουργία SuperVision είναι ενεργοποιημένη.
Το σύμβολο  εμφανίζεται επάνω δεξιά στην οθόνη.
- μη ενεργό
Η λειτουργία SuperVision είναι απενεργοποιημένη.

Ένδειξη σε κατάσ αναμονής

Η λειτουργία SuperVision είναι διαθέσιμη επίσης στη λειτουργία αναμονής. Προϋπόθεση είναι να έχει ενεργοποιηθεί η ένδειξη ώρας (Ρυθμίσεις | ώρα | ένδειξη | ενεργό).

- ενεργό
Ενεργές οικιακές συσκευές που είναι συνδεδεμένες στο σύστημα Miele@home, εμφανίζονται πάντα στην οθόνη.
- μόνο σε βλάβες
Εμφανίζονται αποκλειστικά βλάβες ενεργών συσκευών.

λίστα συσκευών

Εμφανίζονται όλες οι συσκευές που έχουν συνδεθεί στο σύστημα Miele@home. Όταν επιλέγετε μια συσκευή, μπορείτε να επιλέξετε κι άλλες ρυθμίσεις:

- εμφάνιση συσκευής
 - ενεργό
Η λειτουργία SuperVision για αυτή τη συσκευή είναι ενεργοποιημένη.
 - μη ενεργό
Η λειτουργία SuperVision για αυτή τη συσκευή είναι απενεργοποιημένη. Η συσκευή συνεχίζει να είναι συνδεδεμένη στο σύστημα Miele@home. Οι βλάβες εμφανίζονται ακόμη και όταν η λειτουργία SuperVision έχει απενεργοποιηθεί γι' αυτή τη συσκευή.
- ηχητικά σήματα
Μπορείτε να ρυθμίσετε αν τα ηχητικά σήματα για αυτή τη συσκευή θα είναι ενεργοποιημένα (ενεργό) ή απενεργοποιημένα (μη ενεργό).

RemoteUpdate

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

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

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

Έναρξη λειτουργίας/διακοπή λειτουργίας

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

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

Διεξαγωγή του RemoteUpdate

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

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

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

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

Η αναβάθμιση μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά.

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

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

έκδοση software

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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

νομικές πληροφορίες

Στο άδειες Open-Source θα βρείτε έναν πίνακα σχετικά με τα ενσωματωμένα εξαρτήματα Open-Source.

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

εκθεσιακή επίδειξη

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

εκθεσιακή επίδειξη


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

- ενεργό
Η εκθεσιακή ρύθμιση ενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το *OK* για τουλάχιστον 4 δευτερόλεπτα.
- μη ενεργό
Η εκθεσιακή ρύθμιση απενεργοποιείται, όταν αγγίζετε το *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.
- MyMiele
Όλες οι καταχωρήσεις MyMiele διαγράφονται.
- προτεινόμενες θερμοκρασίες
Οι αλλαγμένες προτεινόμενες θερμοκρασίες επανέρχονται στις εργοστασιακές ρυθμίσεις.

Συναγερμός και χρονόμετρο

Με το πλήκτρο αφής  μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο χρονομέτρου (π.χ. για το βράσιμο αυγών) ή μία ειδοποίηση (για σταθερή ώρα).



Μπορείτε να ρυθμίσετε ταυτόχρονα δύο χρόνους συναγερμού, δύο χρόνους χρονομέτρου ή έναν χρόνο συναγερμού και έναν χρόνο χρονομέτρου.


Χρήση της λειτουργίας συναγερμός


Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε την ειδοποίηση  για να ρυθμίσετε μια σταθερή ώρα κατά την οποία πρέπει να ακουστεί ένα ηχητικό σήμα.


Ρύθμιση ειδοποίησης


Εάν έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη | QuickTouch | μη ενεργό, ενεργοποιείτε τον φούρνο ατμού για να σταματήσετε την ειδοποίηση. Η ώρα για την ειδοποίηση εμφανίζεται τότε στην οθόνη με τον φούρνο ατμού εκτός λειτουργίας.

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέγετε  συναγερμός.
- Ρυθμίζετε την ώρα για την ειδοποίηση.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Όταν ο φούρνος ατμού είναι απενεργοποιημένος, εμφανίζονται το  και η ώρα για την ειδοποίηση αντί για την ώρα.


Όταν διεξάγεται ταυτόχρονα μια διαδικασία μαγειρέματος ή εσείς βρίσκεστε σε ένα μενού, εμφανίζονται το  και η ώρα για την ειδοποίηση επάνω δεξιά στην οθόνη.

Για τη ρυθμισμένη ώρα της ειδοποίησης αναβοσβήνει το  δίπλα στην ώρα στην οθόνη και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής  ή τη ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση στην οθόνη.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Αλλαγή συναγερμού


- Επιλέγετε την ειδοποίηση στην οθόνη ή επιλέγετε το πλήκτρο αφής  και στη συνέχεια την επιθυμητή ειδοποίηση.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση.

- Ρυθμίζετε τη νέα ώρα για την ειδοποίηση.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Η ώρα της ειδοποίησης που αλλάξατε αποθηκεύεται και εμφανίζεται στην οθόνη.

Διαγραφή ειδοποίησης

- Επιλέγετε την ειδοποίηση στην οθόνη ή επιλέγετε το πλήκτρο αφής  και στη συνέχεια την επιθυμητή ειδοποίηση.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση.

- Επιλέγετε Διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Η ειδοποίηση διαγράφεται.

Χρήση της λειτουργίας χρο- νόμετρο

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



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


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


Ρύθμιση χρονομέτρου


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

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .
- Επιλέγετε  χρονόμετρο.
- Ρυθμίζετε το χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

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


Όταν διεξάγεται ταυτόχρονα μια διαδι-
κασία μαγειρέματος ή βρίσκεστε σε ένα
μενού, εμφανίζονται το  και το χρο-
νόμετρο που τρέχει επάνω δεξιά στην
οθόνη.

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

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής  ή το
επιθυμητό χρονόμετρο στην οθόνη.

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενερ-
γοποιούνται.

Αλλαγή χρονομέτρου


- Επιλέγετε το χρονόμετρο στην οθόνη
ή επιλέγετε το πλήκτρο αφής  και
στη συνέχεια το επιθυμητό χρονόμε-
τρο.

Ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου εμ-
φανίζεται.

- Ρυθμίζετε το νέο χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύε-
ται και τρέχει ανά λεπτό. Χρονόμετρα
για λιγότερα από 10 λεπτά τρέχουν ανά
δευτερόλεπτο.

Διαγραφή χρονομέτρου

- Επιλέγετε το χρονόμετρο στην οθόνη
ή επιλέγετε το πλήκτρο αφής  και
στη συνέχεια το επιθυμητό χρονόμε-
τρο.

Ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου εμ-
φανίζεται.







- Επιλέγετε Διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Βασικό μενού και υπομενού






| Μενού | Προτεινόμενη τιμή | Περιοχή |
|--------------------------------|-------------------|-------------|
| τρόποι λειτουργίας | | |
| θερμός αέρας plus | 160 °C | 30–225 °C |
| πάνω/κάτω αντίσταση | 180 °C | 30–225 °C |
| μαγείρεμα με συνδυασμούς | | |
| Μαγειρ με συνδ με θερ αέρ plus | 170 °C | 30–225 °C |
| Μαγειρ με συνδ πάνω/κάτω αντ | 180 °C | 30–225 °C |
| Μαγείρεμα με συνδ με γκριλ | Βαθμιδα 3 | Βαθμιδα 1–3 |
| μαγείρεμα στον ατμό | 100 °C | 40–100 °C |
| Sous-vide | 65 °C | 45–90 °C |
| εντατικό ψήσιμο | 180 °C | 50–225 °C |
| κάτω αντίσταση | 190 °C | 100–200 °C |
| πάνω αντίσταση | 190 °C | 100–225 °C |
| γκριλ μεγάλη επιφάνεια | Βαθμιδα 3 | Βαθμιδα 1–3 |
| γκριλ μικρή επιφάνεια | Βαθμιδα 3 | Βαθμιδα 1–3 |
| γκριλ με αέρα | 200 °C | 50–225 °C |
| ειδικά γλυκά | 160 °C | 30–225 °C |
| Θερμός αέρας Eco | 160 °C | 30–225 °C |
| ECO μαγ. στον ατμό | 100 °C | 40–100 °C |
| αυτόματα προγράμματα | | |
| ειδικές περιπτώσεις | | |
| ζέσταμα | 130 °C | 120–140 °C |
| απόψυξη | 60 °C | 50–60 °C |

Βασικό μενού και υπομενού

| Μενού | Προτεινό- μενη τιμή | Περιοχή |
|---|------------------------|-----------|
| ειδικές περιπτώσεις  | | |
| Mix & Match | | |
| Ζέσταμα τραγανό | – | – |
| Ζέσταμα προστατευτικό | – | – |
| Μαγείρεμα τραγανό | – | – |
| Μαγείρεμα προστατευτικό | – | – |
| ζεμάτισμα | – | – |
| κονσερβοποίηση | 90 °C | 80–100 °C |
| αποξήρανση | 60 °C | 60–70 °C |
| φούσκωμα ζύμης | – | – |
| μαγείρεμα μενού | – | – |
| αποστείρωση σκευών | – | – |
| Θέρμανση σκευών | 50 °C | 50–80 °C |
| διατήρηση θερμοκρασίας | 65 °C | 40–100 °C |
| MyMiele   | | |
| ατομικά προγράμματα  | | |
| Ρυθμίσεις  | | |
| Περιποίηση  | | |
| αφαίρεση αλάτων | | |
| μούλιασμα | | |
| στέγνωμα | | |
| ξέβγαλμα | | |

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας


Διαδικασίες μαγειρέματος

- Βγάλτε από το θάλαμο του φούρνου όλα τα εξαρτήματα τα οποία δεν χρειάζεστε για μια διαδικασία μαγειρέματος.
- Γενικά επιλέγετε τη χαμηλότερη θερμοκρασία από τη συνταγή ή από τον πίνακα και ελέγχετε το φαγητό το συντομότερο χρονικό διάστημα που αναφέρεται μετά την τοποθέτησή του στον φούρνο.
- Προθερμαίνετε τον θάλαμο φούρνου μόνο όταν απαιτείται σύμφωνα με τη συνταγή ή τον πίνακα χρόνων μαγειρέματος/ψησίματος.
- Αν είναι δυνατό μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος/ψησίματος.
- Για το ψήσιμο αρτοσκευασμάτων και γλυκών προτιμήστε ματ και σκουρόχρωμες φόρμες ψησίματος. 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 τον πάτο του θαλάμου φούρνου ή τη σχάρα με αλουμινοχαρτο 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 την παρασκευή γλυκών και αφράτων σουφλέ και ογκρατέν. Μην ανοίγετε την πόρτα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.
- Για μαγείρεμα στον ατμό με εξοικονόμηση ενέργειας μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τον τρόπο λειτουργίας ECO μαγ. στον ατμό . Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται 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.

Συμβουλές για εξοικονόμηση ενέργειας

- Φαγητά τα οποία δεν μπορούν να παρασκευαστούν ταυτόχρονα, μπορείτε να τα μαγειρέψετε το ένα αμέσως μετά το άλλο, έτσι ώστε να εκμεταλλευτείτε την ήδη υπάρχουσα θερμότητα.

Ρυθμίσεις

- 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 δευτερόλ.. 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 τρόποι λειτουργίας .
- Επιλέξτε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Εμφανίζονται ο τρόπος λειτουργίας και οι προτεινόμενες τιμές για τη θερμοκρασία και ενδεχομένως για την υγρασία.

- Αν χρειάζεται, αλλάξτε τις προτεινόμενες τιμές.


Οι προτεινόμενες τιμές εφαρμόζονται εντός λίγων δευτερολέπτων. Μπορείτε να αλλάξετε τη θερμοκρασία και την υγρασία μεταγενέστερα επιλέγοντας αντιστοίχως την ένδειξη θερμοκρασίας ή υγρασίας.

- Επιβεβαιώστε με το *OK*.

Εμφανίζονται η ονομαστική και η πραγματική θερμοκρασία και η προθέρμανση ξεκινά.

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


- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος επιλέξτε λήξη.

 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 του φούρνου.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

Ο φούρνος ατμού καίει κατά τη λειτουργία. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από το κρύσταλλο της πόρτας. Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν κλείνετε την καυτή πόρτα.

Καθαρισμός του φούρνου ατμού

- 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 ξέβγαλμα συσκευής.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Εκτελέστε τη διαδικασία ξέβγαλματος 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 περιποίηση».
- 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.


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


- θερμοκρασία
- υγρασία
- χρόνος μαγειρ
- Booster
- Προθέρμανση
- Crisp function

Χειρισμός

Αλλαγή θερμοκρασίας και θερμοκρασίας πυρήνα

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

Η θερμοκρασία πυρήνα  εμφανίζεται μόνο όταν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψητού (βλ. κεφ. «Ψήσιμο φαγητών», ενότητα «Θερμόμετρο ψητού»).

- Αγγίξτε την ένδειξη θερμοκρασίας.
- Τροποποιήστε τη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία πυρήνα , εάν απαιτείται.
- Επιβεβαιώστε με *OK*.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται με τις τροποποιημένες ονομαστικές θερμοκρασίες.

υγρασία Διαδικασία αλλαγής

- Πατήστε την ένδειξη υγρασίας.
- Αλλάξτε την τιμή υγρασίας.
- 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 στο θάλαμο φούρνου και έχετε επιλέξει έναν τρόπο λειτουργίας και τις απαραίτητες ρυθμίσεις όπως π.χ. μια θερμοκρασία.

Με την εισαγωγή του χρόνος μαγειρ, έτοιμο στις ή του έναρξη στις μπορείτε να απενεργοποιήσετε αυτόματα τη διαδικασία μαγειρέματος ή να την ενεργοποιήσετε και να την απενεργοποιήσετε.

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

- έναρξη στις
Η λειτουργία αυτή εμφανίζεται στο μενού μόλις ρυθμίσετε το χρόνος μαγειρ ή το έτοιμο στις. Με το έναρξη στις καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο πρέπει να ξεκινήσει μια διαδικασία μαγειρέματος. Η θέρμανση του φούρνου τίθεται εκείνη τη χρονική στιγμή, αυτόματα εντός λειτουργίας.
- Επιλέγετε ⊕ ή Χρονόμετρο.
- Ρυθμίζετε τους επιθυμητούς χρόνους.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

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 ⊕, την ένδειξη χρόνου ή Χρονόμετρο.
- Επιλέγετε τον επιθυμητό χρόνο και τον αλλάζετε.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Σε περίπτωση διακοπής ρεύματος, διαγράφονται όλες οι ρυθμίσεις.

Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος

- Επιλέγετε ⊕, την ένδειξη χρόνου ή Χρονόμετρο.
- Επιλέγετε τον επιθυμητό χρόνο.
- Επιλέγετε Διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Εάν διαγράψετε το χρόνος μαγειρ, 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.

Χειρισμός

Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος

Όταν διακόπτεται μια διαδικασία μαγειρέματος, απενεργοποιούνται θέρμανση και φωτισμός θαλάμου φούρνου. Οι ρυθμισμένοι χρόνοι μαγειρέματος διαγράφονται.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος χωρίς ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέγετε λήξη.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος με ρυθμισμένο χρόνο μαγειρέματος

- Επιλέγετε διακοπή.

Εμφανίζεται το Να διακοπεί το μαγείρεμα;:


- Επιλέγετε ναι.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

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 περιμένετε, μέχρι να διαλυθεί ο καυτός ατμός.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες και το καυτό φαγητό!

Ο φούρνος ατμού καίει 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).


Χειρισμός

Προθέρμανση του θαλάμου φούρνου

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



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

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

- Προθερμαίνετε τον φούρνο για τις παρακάτω παρασκευές:
- 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 (**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 γρήγορη προθέρμανση. 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.

- Σύρετε το αναπτυσσόμενο μενού προς τα κάτω.

Η επιλογή **Booster** επισημαίνεται με πορτοκαλί χρώμα.

- Επιλέξτε **Booster**.

Η επιλογή **Booster** επισημαίνεται με μαύρο ή λευκό χρώμα, ανάλογα με τη χρωματική κωδικοποίηση.

- Κλείστε το αναπτυσσόμενο μενού.

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

Προθέρμανση : Διαδικασία ενεργοποίησης

Η λειτουργία **Προθέρμανση** πρέπει να ενεργοποιείται ξεχωριστά για κάθε διαδικασία μαγειρέματος.

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

- Σύρετε το αναπτυσσόμενο μενού προς τα κάτω για να το ανοίξετε.

Η επιλογή **Προθέρμανση** επισημαίνεται με μαύρο ή λευκό χρώμα, ανάλογα με τη χρωματική κωδικοποίηση.

- Επιλέξτε **Προθέρμανση**.

Η επιλογή **Προθέρμανση** επισημαίνεται με πορτοκαλί χρώμα.

Εμφανίζεται το μήνυμα **Η συσκευή προθερμαίνεται. Μην τοποθετήσετε ακόμα το φαγητό/γλυκό.**

- Επιβεβαιώστε με το **OK**.

- Κλείστε το αναπτυσσόμενο μενού.

Εμφανίζεται το μήνυμα **Τοποθετ. το φαγητό στο φούρνο στις μαζί με ένα ρολόι. Ο θάλαμος φούρνου προθερμαίνεται στη ρυθμισμένη θερμοκρασία.**

- Βάλτε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου, μόλις 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 είναι χρήσιμη για τρόφιμα όπως π.χ. κικς λωρέν, πίτσα, κέικ ταψιού με υγρή επικάλυψη ή μάφιν.

Ιδιαίτερα τα πουλερικά, με τη λειτουργία αυτή, αποκτούν 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 

Crisp function : Διαδικασία ενεργοποίησης

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.

- Σύρετε το αναπτυσσόμενο μενού προς τα κάτω για να το ανοίξετε.

Η επιλογή Crisp function επισημαίνεται με μαύρο ή λευκό χρώμα, ανάλογα με τη χρωματική κωδικοποίηση.

- Επιλέξτε Crisp function.


Η επιλογή Crisp function επισημαίνεται με πορτοκαλί χρώμα.

- Κλείστε το αναπτυσσόμενο μενού.

Η λειτουργία Crisp function είναι ενεργοποιημένη.

Μέσω του αναπτυσσόμενου μενού, μπορείτε να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία Crisp function ανά πάσα στιγμή.

Ενεργοποίηση των ριπών ατμού

Σε όλους τους τρόπους λειτουργίας φούρνου (εκτός από τον τρόπο λειτουργίας Θερμός αέρα Eco ) μπορείτε να ενεργοποιήσετε τις ριπές ατμού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Δεν υπάρχει περιορισμός για το πλήθος των ριπών ατμού.

Μόλις εμφανιστεί η ένδειξη ριπή ατμού και το κουμπί έναρξη με πράσινο χρώμα, μπορείτε να ενεργοποιήσετε μια ριπή ατμού.

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

- Επιλέξτε έναρξη.

Η ριπή ατμού ενεργοποιείται. Η διάρκεια είναι περίπου 1 λεπτό.

- Ενεργήστε αναλόγως για να ενεργοποιήσετε περισσότερες ριπές αέρα, μόλις η ένδειξη έναρξη εμφανιστεί και πάλι με πράσινο χρώμα.

Αλλαγή τρόπου λειτουργίας

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

- Επιλέγεται το σύμβολο του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.
- Όταν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο μαγειρέματος, επιβεβαιώνετε το μήνυμα Διακοπή διαδικασίας; με ναι.
- Επιλέγεται τον νέο τρόπο λειτουργίας. Εμφανίζονται ο αλλαγμένος τρόπος λειτουργίας και οι αντίστοιχες προτεινόμενες τιμές.
- Ρυθμίζετε τις τιμές για τη διαδικασία μαγειρέματος και επιβεβαιώνετε με OK.

Σημαντικά και αξιοσημείωτα

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

Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό

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

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

Σκεύη

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 ομοιόμορφο.

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.

Τοποθετείτε τα σκεύη, τη σχάρα 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.

Ατομικές 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 σας ότι κατά το ψήσιμο στον ατμό το φαγητό δεν μπορεί να ροδοψηθεί.

Σημαντικά και αξιοσημείωτα

Ταψί γενικής χρήσης και σχάρα combi


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


Προεξοχή ασφαλείας

Η σχάρα 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 σχάρα combi και το ταψί γενικής χρήσης.


ECO μαγ. στον ατμό

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

τρόποι λειτουργίας | ECO μαγ. στον ατμό 

Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος

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

Επιλογή χρόνου μαγειρέματος

Οι αναφερόμενοι χρόνοι μαγειρέματος είναι τιμές αναφοράς.

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

Μαγείρεμα στον ατμό

Λαχανικά

Φρέσκα τρόφιμα

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

Κατεψυγμένα προϊόντα

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

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

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

Σκεύη μαγειρέματος

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

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

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

Επίπεδο στήριξης

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

Χρόνος μαγειρέματος

Ο χρόνος μαγειρέματος, όπως και κατά το συνηθισμένο μαγείρεμα, εξαρτάται από το μέγεθος των τροφίμων και τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος. Παράδειγμα:
πατάτες σφιχτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα: περίπου 17 λεπτά
πατάτες σφιχτές στο βράσιμο, κομμένες στη μέση: περίπου 20 λεπτά

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα Auto | λαχανικά | ...
|

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

Μαγείρεμα στον ατμό

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

Μαγείρεμα στον ατμό

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

🕒 Χρόνος μαγειρέματος

Ψάρι

Φρέσκα τρόφιμα

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

Κατεψυγμένα προϊόντα

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

Προετοιμασία

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

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

Σκεύη μαγειρέματος

Βουτυρώνετε τα τρυπητά σκεύη μαγειρέματος.

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα  | ψάρι | ... | μαγείρεμα στον ατμό

ή

τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

Μαγείρεμα στον ατμό

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

🌡️ Θερμοκρασία, 🕒 Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό

Κρέας

Φρέσκα τρόφιμα

Προετοιμάζετε το κρέας, όπως συνήθως.

Κατεψυγμένα προϊόντα

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

Προετοιμασία

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

Χρόνος μαγειρέματος

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

Πρακτικές συμβουλές

- Αν θέλετε να διατηρήσετε τα **αρώματα**, χρησιμοποιήστε διάτρητο μαγειρικό σκεύος. Από κάτω τοποθετήστε ένα αδιάτρητο μαγειρικό σκεύος ή το ταψί γενικής χρήσης, για να συγκεντρωθεί ο ζωμός. Με τον ζωμό μπορείτε να παρασκευάσετε σάλτσες ή μπορείτε να τον καταψύξετε για μελλοντική χρήση.
- Για να παρασκευαστεί ένας **γευστικά έντονος ζωμός** είναι κατάλληλο το κοτόπουλο για σούπα και το βοδινό μπούτι, το στήθος κοτόπουλο, η ωμοπλάτη και τα μοσχάρια κόκκαλα. Βάλτε το κρέας μαζί με τα κόκκαλα, τα λαχανικά για σούπα και κρύο νερό σε ένα σκεύος. Όσο μεγαλύτερος είναι ο χρόνος μαγειρέματος, τόσο πιο έντονος γευστικά θα είναι ο ζωμός.

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα Auto | κρέας | ... | μαγείρεμα στον ατμό

ή

τρόποι λειτουργίας | 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 σε υγρό. Ανάλογα με το είδος η απορρόφηση υγρού και η αναλογία ρύζι προς υγρό είναι διαφορετική.

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα Auto | ρύζι | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

🕒 Χρόνος μαγειρέματος

Δημητριακά

Τα δημητριακά φουσκώνουν κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος, γι' αυτόν τον λόγο πρέπει να μαγειρεύονται σε υγρό. Η αναλογία δημητριακά προς υγρό εξαρτάται από το είδος των δημητριακών.

Τα δημητριακά μπορούν να μαγειρευτούν είτε ολόκληρα είτε χονδροκομμένα.

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα | δημητριακά | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

🕒 Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό

Μακαρόνια / Ζυμαρικά

Ξηρά τρόφιμα

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

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

Φρέσκα τρόφιμα

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

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα Auto | ζυμαρικά | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

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

⌚ Χρόνος μαγειρέματος

Κροκέτες (Κιόβε)

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

Μαγειρεύετε τις φρέσκιες κροκέτες σε ένα βουτυρωμένο, τρυπητό σκεύος.

Ρυθμίσεις


αυτόματα προγράμματα Auto | ζυμαρικά | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

| |  [λεπτά] |
|--|---|
| Ψωμάκια σε σχήμα κροκέτας με μαγιά | 30 |
| Κροκέτες με μαγιά (Hefeknödel) | 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 προγράμματα | όσπρια | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας | 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 προγράμματα Auto | αυγά | ... |


ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

| |  [Λεπτά] |
|---|---|
| Μέγεθος S μεγάτα μέτρια σφιχτά | 3 5 9 |
| Μέγεθος M μεγάτα μέτρια σφιχτά | 4 6 10 |
| Μέγεθος L μεγάτα μέτρια σφιχτά | 5 6–7 12 |
| Μέγεθος XL μεγάτα μέτρια σφιχτά | 6 8 13 |

 Χρόνος μαγειρέματος

Φρούτα

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

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα Auto | φρούτα | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας | 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 προγράμματα Auto | αλλαντικά | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας | 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 προγράμματα  | γαρίδες | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας  | 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 προγράμματα Auto | μύδια, κυδώνια | ... |

ή

τρόποι λειτουργίας | 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 μαγειρευμένα 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 $\frac{1}{3}$.

Παράδειγμα

Χρόνοι μαγειρέματος των τροφίμων

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

| | |
|--------------------|----------|
| Ρύζι parboiled | 24 λεπτά |
| Κοκκινόψαρο φιλέτο | 6 λεπτά |
| Μπρόκολο | 4 λεπτά |

Υπολογισμός των ρυθμιζόμενων χρόνων μαγειρέματος:

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

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

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

| Χρόνος μαγειρέματος | 24 λεπτά ρύζι | | |
|---------------------|---------------|----------------------------|------------------|
| | 18 λεπτά | 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.

Sous-vide

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 από ό,τι συνήθως, καθώς η επίδρασή τους στη γεύση του φαγητού είναι εντονότερη. Μπορείτε να μαγειρέψετε το φαγητό και χωρίς καρυκεύματα και να τα προσθέσετε μετά το μαγείρεμα.
- Αν προσθέσετε αλάτι, ζάχαρη και υγρά, μειώνεται ο χρόνος μαγειρέματος.
- Αν προσθέσετε όξινα στοιχεία, όπως λεμόνι ή ξύδι, το φαγητό γίνεται πιο σφικτό.
- Μην χρησιμοποιείτε αλκοόλ ή σκόρδο, γιατί μπορεί να δημιουργηθεί δυσάρεστη επίγευση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σακούλες κενού αέρος κατάλληλες για τον όγκο του φαγητού. Αν η σακούλα κενού αέρος είναι πολύ μεγάλη, μπορεί να παραμείνει μέσα πολλές αέρας.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε περισσότερα τρόφιμα σε μια σακούλα κενού αέρος, τοποθετήστε τα τρόφιμα το ένα δίπλα στο άλλο στη σακούλα.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε τρόφιμα ταυτόχρονα σε περισσότερες σακούλες κενού αέρος, τοποθετήστε τις σακούλες τη μία δίπλα στην άλλη επάνω στη σχάρα.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το πάχος του φαγητού.
- Σε υψηλή θερμοκρασία ή/και μεγάλο χρόνο μαγειρέματος μπορεί να υπάρξει έλλειψη νερού. Ελέγχετε ενδιάμεσα την ένδειξη στην οθόνη.
- 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.

Χρήσιμες συμβουλές

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

Χρήση τρόπου λειτουργίας Sous-vide

- Ξεπλύντε το τρόφιμο με κρύο νερό και στεγνώστε το.
- Τοποθετήστε το τρόφιμο μέσα σε μια σακούλα κενού αέρος και προσθέστε, εάν χρειάζεται, καρυκεύματα ή υγρά.
- Σφραγίστε το τρόφιμο με έναν θάλαμο σφράγισης κενού αέρος.
- Για βέλτιστο αποτέλεσμα μαγειρέματος, τοποθετήστε τη σχάρα στη 2η σκάλα.
- Τοποθετήστε επάνω στη σχάρα τη σακούλα με το τρόφιμο σε κενό αέρος (αν οι σακούλες είναι πολλές, τοποθετήστε τη μία δίπλα στην άλλη).
- Επιλέξτε τρόποι λειτουργίας .
- Επιλέξτε Sous-vide .
- Αν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία.
- Επιβεβαιώστε με το OK.
- Αν χρειάζεται, κάντε 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

τρόποι λειτουργίας | 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' ό τι 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.

Ειδικές περιπτώσεις

Ζέσταμα

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

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

Μπορείτε ομοίως να ζεστάνετε πιάτα ημέρας με έτοιμες μερίδες φαγητών (κρέας, λαχανικά, πατάτες), όπως και τα 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. Εξαίρεση 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

ειδικές περιπτώσεις  | ζέσταμα ή

τρόπος λειτουργίας  | μαγείρεμα με συνδυασμούς  | Μαγείρ με συνδ με θερ αέρ plus 

Θερμοκρασία: βλέπε πίνακα

Υγρασία: βλέπε πίνακα

Χρόνος: βλέπε πίνακα

Ειδικές περιπτώσεις

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.

Ειδικές περιπτώσεις

Απόψυξη

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

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.

Επεξεργάζεστε τα τρόφιμα αμέσως μετά τον χρόνο προσαρμογής.

Θερμοκρασία

Η βέλτιστη θερμοκρασία απόψυξης ανέρχεται στους 60 °C.

Εξαιρέσεις: κιμάς και κυνήγι 50 °C.

Προετοιμασία / Μετεπεξεργασία

Για την απόψυξη αφαιρείτε τη συσκευασία, αν χρειάζεται.

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

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

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

ειδικές περιπτώσεις  | απόψυξη

ή
τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα
Χρόνος απόψυξης: βλ. πίνακα
Χρόνος προσαρμογής: βλ. πίνακα

Ειδικές περιπτώσεις

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 |

Ειδικές περιπτώσεις

| 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 μπούτι | 500 γρ. | 60 | 40–45 | 10–15 |
| Ζυμωτά | | | | |
| Ζυμωτά με σφολιάτα/με ζύμη μαγιάς | – | 60 | 10–12 | 10–15 |
| Μικρά κέικ/Κέικ | 400 γρ. | 60 | 15 | 10–15 |
| Ψωμί/ψωμάκια | | | | |
| Ψωμάκια | – | 60 | 30 | 2 |
| Ψωμί μαύρο, κομμένο | 250 γρ. | 60 | 40 | 15 |
| Ψωμί ολικής άλεσης, κομμένο | 250 γρ. | 60 | 65 | 15 |
| Ψωμί άσπρο, κομμένο | 150 γρ. | 60 | 30 | 20 |

🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος απόψυξης, ⌛ Χρόνος προσαρμογής

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.

Μαγειρικά σκεύη

Χρησιμοποιήστε:

- ρηχό 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 αντικολητικό χαρτί).

Οι πλαστικές συσκευασίες των έτοιμων φαγητών δεν είναι επαρκώς πυρίμαχες.

Μεταφέρετε τα έτοιμα φαγητά σε κατάλληλο μαγειρικό σκεύος.

Ειδικές περιπτώσεις

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. καθαρολάκι) 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.

Συμβουλές για το μαγείρεμα ατομικών γευμάτων

- Από τον ζωμό 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 κόμμι 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 |

Ειδικές περιπτώσεις

Χρήση της ειδικής εφαρμογής Mix & Match

Μην σκεπάζετε τα τρόφιμα κατά την παρασκευή.

- Αν χρειάζεται, προετοιμάστε τα τρόφιμα.
 - Επιλέξτε 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.
 - Αν χρειάζεται, αλλάξτε τη ρύθμιση για το ρόδισμα.
 - Επιβεβαιώστε με το *OK*.
 - Τοποθετήστε το φαγητό πάνω στη σχάρα στη σκάλα 2.
 - Επιβεβαιώστε με το *OK*.
- Μπορείτε να ξεκινήσετε τη διαδικασία μαγειρέματος αμέσως ή με χρονική υστέρηση.
- Αν μετά το τέλος της διαδικασίας μαγειρέματος, το φαγητό δεν έχει ψηθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέξτε παράταση μαγειρέμ..

Ζέσταμα τροφίμων με την ειδική ρύθμιση «Ζέσταμα τραγανό»

| Τρόφιμα | Ρύθμιση διαγράμματος επτά τμημάτων για ρόδισμα |
|---|--|
| Στρούντελ με γέμιση μήλο, ύψος 4 cm | ___ _ □ ■ □ _ |
| Τυρί Καμαμπέρ για ψήσιμο στον φούρνο, 25 g | ___ _ ■ □ _ _ |
| Τυρί Καμαμπέρ για ψήσιμο στον φούρνο, 75 g | ___ _ □ ■ □ _ |
| Μπαγκέτα, προψημένη | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Σφολιατάκια | _ □ ■ □ □ _ _ |
| Σφολιατάκια με γέμιση σπανάκι | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Μπουρεκάκια, ύψος 3 cm | ___ _ □ □ ■ □ |
| Ψητές πατάτες (έτοιμο προϊόν) | ___ □ ■ □ _ _ |
| Μπιφτέκι ¹ , τόφου | _ □ □ ■ □ _ _ |
| Ψωμάκια (σταρένια), προψημένα | ___ □ ■ □ _ _ |
| Ψωμάκια (σίκαλης), προψημένα | ___ _ □ ■ _ _ |
| Ψωμάκια, προηγούμενης μέρας, μαλακά | ___ _ □ ■ _ _ |
| Τσίζμπεργκερ | ___ □ ■ _ _ _ |
| Τσίλι κον κάρνε ¹ , ύψος 2 cm | ___ _ □ ■ □ _ |
| Ψωμάκια τσιαπάτα, προψημένα | ___ _ ■ □ _ _ |
| Ψωμάκια τσιαπάτα, προηγούμενης μέρας, μαλακά | ___ _ ■ □ _ _ |
| Κρέπα ¹ | ___ □ □ _ _ _ |
| Τάρτα φλαμπέ (έτοιμο προϊόν) | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Τάρτα φλαμπέ, έτοιμη ζύμη για προσθήκη υλικών | _ □ □ ■ _ _ _ |
| Κρέας σε λωρίδες ¹ (έτοιμο προϊόν) | □ □ ■ □ □ _ _ |
| Φοκάτσια, προψημένη, ύψος 3-4 cm | □ □ □ ■ □ _ _ |
| Μπιφτέκι ¹ (χοιρινό), 25 g | □ □ ■ □ □ □ _ |
| Μπιφτέκι ¹ (χοιρινό), 60 g | ___ _ □ ■ □ _ |
| Μπιφτέκι ¹ (χοιρινό), 100 g | ___ _ □ □ ■ □ |
| Σπρινγκ ρολ, μικρό | ___ _ □ ■ □ _ |
| Σπρινγκ ρολς | ___ _ □ ■ □ □ |
| Χοτ ντογκ ¹ | □ □ ■ □ _ _ _ |

Ειδικές περιπτώσεις

| Τρόφιμα | Ρύθμιση διαγράμματος επτά τμημάτων για ρόδισμα |
|--|--|
| Τηγανίτες ¹ (έτοιμο προϊόν) | __ □ □ ■ □ □ __ |
| Πατάτες που «κρατάνε» στο βράσιμο, κομμένες σε φέτες | __ __ □ ■ □ __ __ |
| Γεμιστές κροκέτες πατάτας (έτοιμο προϊόν) | __ __ □ □ ■ □ __ |
| Λαζάνια ¹ , ύψος 3 cm | __ __ __ ■ ■ □ □ |
| Ινδικό ψωμί (Naan) ¹ , προψημένο | __ □ ■ □ __ __ __ |
| Μακαρόνια, φρέσκα με σάλτσα και τυρί | __ __ □ □ □ __ __ |
| Σουφλέ ζυμαρικών ¹ , ύψος 2 cm | __ __ __ ■ □ __ __ |
| Σουφλέ ζυμαρικών ¹ , ύψος 4,5 cm | __ __ __ □ ■ __ __ |
| Σουφλέ ζυμαρικών ¹ , ύψος 6 cm | __ __ __ __ □ ■ |
| Τηγανίτες ¹ | ■ □ __ __ __ __ |
| Τηγανίτες ¹ , τυλιγμένες | __ __ □ ■ □ __ __ |
| Πίτα ¹ , προψημένη | □ □ ■ □ __ __ __ |
| Πίτσα (έτοιμο προϊόν) | □ □ ■ □ □ □ __ |
| Ολλανδικές τηγανίτες | __ __ __ □ ■ □ __ |
| Κις λορέν, μικρή | □ □ ■ □ __ __ __ |
| Κις λορέν, ύψος 2 cm | __ __ __ □ ■ □ __ |
| Κις λορέν, ύψος 3,5 cm | __ __ __ □ ■ □ |
| Τηγανίτες πατάτας | __ __ __ ■ □ __ __ |
| Τηγανητά πιτάκια (έτοιμο προϊόν) | __ __ __ □ ■ □ __ |
| Σνίτσελ | __ __ □ ■ □ □ __ |
| Τηγανητή τортίγια | □ □ ■ □ □ □ __ |
| Τοστ Χαβάνη | __ □ ■ □ __ __ __ |
| Τοστ με τυρί | □ ■ __ __ __ __ |
| Τσιπς τортίγιας με τυρί | __ □ ■ □ __ __ __ |
| Τορτίγια ¹ (τυλιχτή σε αλουμινοχάρτο) | □ □ ■ □ □ □ __ |

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 | | |
| Χωριάτικο λουκάνικο (χοιρινό), βραστό, 25 g | χαραγμένο | ___ _ _ _ □ □ ■ □ |
| Χωριάτικο λουκάνικο (χοιρινό), βραστό, 100 g | χαραγμένο | ___ _ _ _ □ □ □ |
| Χωριάτικο λουκάνικο (χοιρινό), χοντρό | αλειμμένο με λάδι, χαραγμένο | ___ _ _ _ _ □ ■ |
| Σουβλάκι (μοσχαρίσιο), μεγάλοι κύβοι | με μαρινάδα | □ ■ _ _ _ _ _ |
| Σουβλάκι (χοιρινό), μεγάλοι κύβοι | με μαρινάδα | □ □ □ ■ □ _ _ |
| Μπιφτέκι (χοιρινό), 60 g | – | ___ _ _ _ □ ■ □ |
| Στήθος κοτόπουλο, πάχος 3 cm | με μπέικον, μαριναρισμένο | □ □ □ ■ □ _ _ |
| Στήθος κοτόπουλο, πάχος 3 cm | σκέτο, μαριναρισμένο | _ □ □ ■ _ _ _ |
| Ρολό κοτόπουλο | Γέμιση: σπανάκι, crème fraîche | _ □ □ ■ _ _ _ |
| Σουβλάκι κοτόπουλο, μεγάλοι κύβοι | με μαρινάδα | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Κοτόπουλο μπούτι | με μαρινάδα | ___ _ □ □ □ ■ |
| Μοσχαρίσιο φιλέτο, 180 g | μαριναρισμένο, με σάλτσα | □ _ _ _ _ _ |
| Καπνιστό χοιρινό, πάχος 2,5-4 cm | – | ___ □ ■ □ □ □ |
| Καπνιστό χοιρινό μπριζολάκι, πάχος 2 cm | – | _ □ □ ■ □ _ _ |
| Αρνίσια μπριζολάκια, πάχος 2 cm | με μαρινάδα | □ ■ □ □ _ _ _ |
| Μοσχαρίσια μπριζόλα, πάχος 2,5-3,5 cm | με μαρινάδα | _ □ ■ □ _ _ _ |
| Χοιρινό φιλέτο, πάχος 4 cm | με μπέικον | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Χοιρινό μπριζολάκι | παναρισμένο, ραντισμένο με λάδι | ___ _ _ _ _ □ |
| Ψάρι¹ | | |
| Φιλέτο γλώσσας | με μαρινάδα | □ ■ _ _ _ _ _ |
| Μπακαλιάρος | με κρούστα από τριμμένη φρυγανιά και βούτυρο | ___ _ □ ■ □ _ |
| Φιλέτο μπακαλιάρου, πάχος 3-3,5 cm | με μαρινάδα | ■ □ □ _ _ _ _ |
| Ρολό φιλέτο μπακαλιάρου | με γέμιση | ■ □ _ _ _ _ _ |
| Φιλέτο σολομού, πάχος 2,5-3 cm | με μαρινάδα | □ □ ■ □ □ _ _ |

Ειδικές περιπτώσεις

| Τρόφιμα | Οδηγίες παρασκευής | Ρύθμιση διαγράμματος επτά τμημάτων για ρόδισμα |
|---|-------------------------------------|--|
| Μπριζολάκι σολομού | με μαρινάδα | □ □ ■ □ □ _ _ |
| Σουβλάκι σολομού, μεγάλοι κύβοι | με μαρινάδα | □ □ ■ □ □ _ _ |
| Φιλέτο βακαλάου | Γαρνιτούρα: σπανάκι, φέτα | ■ □ _ _ _ _ _ |
| Τόνος | ροδισμένος με ντομάτα, τυρί | _ _ _ □ _ _ _ |
| Σουβλάκι γατόψαρου, μεγάλοι κύβοι | με μαρινάδα | _ □ □ □ ■ _ _ |
| Συνοδευτικά | | |
| Ψητές πατάτες (έτοιμο προϊόν), προψημένες | – | _ _ _ □ □ □ ■ |
| Χουρμάδες τυλιχτοί σε μπέικον (έτοιμο προϊόν) | – | _ □ □ ■ □ _ _ |
| Φρέσκα ζυμαρικά, τορτελίνια | – | □ _ _ _ _ _ _ |
| Νιόκι (έτοιμο προϊόν) | με νιφάδες βουτύρου ή τυρί | ■ □ _ _ _ _ _ |
| Πατάτες ² , φέτες/μικροί κύβοι | επάλειψη με λάδι | _ _ _ □ □ □ ■ |
| Γεμιστές κροκέτες πατάτας (έτοιμο προϊόν), προψημένες | – | ■ □ _ _ _ _ _ |
| Λαζάνια, προψημένα, ύψος 3 cm | – | □ □ _ _ _ _ _ |
| Ρύζι, χρόνος μαγειρέματος 8 λεπτά | Αλάτι, αναλογία 1 : 2 (ρύζι : υγρό) | _ □ ■ _ _ _ _ |
| Σουφλέ ζυμαρικών, φρέσκα ζυμαρικά | ωμό κρέας, λαχανικά, σάλτσα | _ □ □ ■ □ □ □ |
| Σουφλέ ζυμαρικών, προψημένο, ύψος 2 cm | – | □ _ _ _ _ _ _ |
| Τηγανίτες πατάτας (έτοιμη ζύμη) | επάλειψη με λάδι | _ _ _ □ □ _ _ |
| Ρύζι (έτοιμο προϊόν), προψημένο | – | □ □ ■ □ _ _ _ |
| Τηγανητά πιτάκια (έτοιμο προϊόν), προψημένα | – | ■ □ _ _ _ _ _ |
| Γερμανικά νιόκι (έτοιμο προϊόν) | με νιφάδες βουτύρου | □ □ □ □ □ □ _ |
| Λαχανικά | | |
| Μελιτζάνα, πάχος 2 cm | λάδι, αλατοπίπερο | _ _ _ □ □ _ _ |
| Κουνουπίδι, μεγάλοι ανθοί | αλάτι, πιπέρι | □ _ _ _ _ _ _ |
| Μπρόκολο, μεγάλοι ανθοί | σάλτσα | □ ■ □ _ _ _ _ |
| Φασολάκια πράσινα | με μπέικον, αλατοπίπερο | _ _ ■ □ _ _ _ |
| τοματίνια ολόκληρα | με μαρινάδα | ■ □ □ □ _ _ _ |

Ειδικές περιπτώσεις

| Τρόφιμα | Οδηγίες παρασκευής | Ρύθμιση διαγράμματος επτά τμημάτων για ρόδισμα |
|---|---|--|
| Ρέβα, σε χοντρές φέτες | με μαρινάδα | □□□□_ _ _ _ |
| Κολοκύθα, σε μικρούς κύβους | αλάτι, πιπέρι | ■□_ _ _ _ _ _ |
| Καλαμπόκι | με μαρινάδα | _ □□■□_ _ _ |
| Καρότα, κομμένα στα τέσσερα/σε χοντρές φέτες | αλάτι, πιπέρι | □□□□_ _ _ _ |
| Πιπεριά, μεγάλα κομμάτια | με μαρινάδα | □□□■□_ _ _ |
| Ραταούιγ | ντοματοπελτές, κέτσαπ, καρυκεύματα, κορν φλάουρ | □□_ _ _ _ _ _ |
| Κολοκυθάκια, πάχος 2 cm | λάδι, αλατοπίπερο | _ _ _ □□_ _ _ |
| Λοιπά | | |
| Καμαμπέρ για ψήσιμο στον φούρνο, 25 g | - | ■_ _ _ _ _ _ |
| Μπαγκέτα, ψωμάκια (ψήσιμο προψημένων) | - | □■_ _ _ _ _ _ |
| Ψωμάκια, προηγούμενης μέρας, μαλακά | - | □□_ _ _ _ _ _ |
| Τσίζμπεργκερ, προψημένο | - | □_ _ _ _ _ _ |
| Τάρτα φλαμπέ (έτοιμο προϊόν) | - | _ _ _ □■_ _ _ |
| Τάρτα φλαμπέ, έτοιμη ζύμη για προσθήκη υλικών | - | _ _ □■□_ _ _ |
| Σπρινγκ ρολ, κατεψυγμένο, 25 g | - | _ □■□_ _ _ _ |
| Σπρινγκ ρολ, κατεψυγμένο, 100 g | - | _ □□□_ _ _ _ |
| Τυρί για γκριλ (έτοιμο προϊόν) | - | _ _ _ □■_ _ |
| Τηγανίτες (έτοιμο προϊόν) | - | _ _ _ □■□_ _ |
| Τηγανίτες, ωμές | - | _ _ _ □_ _ _ |
| Μπιφτέκι τόφου, προψημένο | - | ■_ _ _ _ _ _ |
| Κρεμμυδόπιτα (έτοιμο προϊόν) | - | _ _ _ _ □□ |

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

² που «κρατάνε» στο βράσιμο

Ειδικές περιπτώσεις

Τρόφιμα κατάλληλα για την ειδική εφαρμογή «Μαγείρεμα προστατευτικό»

| Τρόφιμα | Συμβουλές παρασκευής |
|--|---------------------------------------|
| Κρέας¹ | |
| Λουκάνικο (χοιρινό) | – |
| Σουβλάκι (μοσχαρίσιο), μεγάλοι κύβοι | μαριναρισμένο, με σάλτσα φιστικιού |
| Σουβλάκι (χοιρινό) | με μαρινάδα |
| Στήθος κοτόπουλο, 150 g, πάχος 3 cm | σκέτο |
| Ρολό κοτόπουλο | Γέμιση: σπανάκι, crème fraîche |
| Σουβλάκι κοτόπουλο, μεγάλοι κύβοι | με μαρινάδα |
| Κοτόπουλο φρικασέ | – |
| Μοσχαρίσιο φιλέτο, 180 g | σε σάλτσα |
| Χοιρινό καπνιστό, 230 g, πάχος 2,5-4 cm | αλάτι, πιπέρι |
| Καπνιστό χοιρινό μπριζολάκι, 200 g, πάχος 2 cm | αλάτι, πιπέρι |
| Κεφτέδες (χοιρινό), 50-100 g έκαστος | σε σάλτσα |
| Ψάρι¹ | |
| Πέστροφα, ολόκληρη, χωρίς το κεφάλι | με καρυκεύματα και βούτυρο |
| Φιλέτο μπακαλιάρου, πάχος 3-3,5 cm | με μαρινάδα |
| Ρολό φιλέτο μπακαλιάρου | γεμιστό, μαριναρισμένο |
| Φιλέτο σολομού, πάχος 2,5-3 cm | με μαρινάδα |
| Μπριζολάκι σολομού | με μαρινάδα |
| Σουβλάκι σολομού, μεγάλοι κύβοι | με μαρινάδα |
| Φιλέτο βακαλάου, 180 g | Γαρνιτούρα: σπανάκι και crème fraîche |
| Φρικασέ μπακαλιάρου, μεγάλοι κύβοι | με λευκή σάλτσα |
| Σουβλάκι γατόψαρου, μεγάλοι κύβοι | με μαρινάδα |
| Συνοδευτικά | |
| Ρύζι μπασμάτι | αλάτι, αναλογία 1 : 2,5 (ρύζι : υγρό) |
| Φρέσκα ζυμαρικά, τορτελίνια | σάλτσα, αλάτι |
| Νιόκι (έτοιμο προϊόν) | αλάτι, καλυμμένα με νερό |
| Πατάτες μαλακές στο βράσιμο, κομμένες στη μέση | αλάτι |
| Πατάτες ² , σε φέτες ή μικρούς κύβους | αλάτι |

Ειδικές περιπτώσεις

| Τρόφιμα | Συμβουλές παρασκευής |
|--|---|
| Πατάτες ² , κομμένες στα τέσσερα ή σε χοντρά στικ | αλάτι |
| Πατατοκεφτέδες (έτοιμο προϊόν) σε σακούλα μαγειρέματος | καλυμμένοι με νερό |
| Πουρές πατάτας, μαγειρεμένος | – |
| Πουρές πατάτας (έτοιμο προϊόν), σε νιφάδες | σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας |
| Μακαρονάκι κοφτό, άβραστο | σάλτσα, αναλογία 1 : 3 (ζυμαρικό : νερό) |
| Ρύζι, χρόνος μαγειρέματος 8 λεπτά | αλάτι, αναλογία 1 : 2 (ρύζι : υγρό) |
| Ρύζι parboiled (έτοιμο προϊόν), χρόνος μαγειρέματος 8 λεπτά | αλάτι, αναλογία 1 : 2 (ρύζι : υγρό) |
| Ρύζι parboiled, χρόνος μαγειρέματος 10-12 λεπτά | αλάτι, αναλογία 1 : 2 (ρύζι : υγρό) |
| Ρύζι (έτοιμο προϊόν), προψημένο | αλάτι |
| Γερμανικά νιόκι (έτοιμο προϊόν) | αλάτι, νιφάδες βουτύρου |
| Ζυμαρικά για σούπα, άβραστα | καλυμμένα με ζωμό |
| Λαχανικά | |
| Κουνουπίδι, μεγάλοι ανθοί | αλάτι |
| Φασολάκια πράσινα | με μπέικον ή αλατοπίπερο |
| Μπρόκολο, μεγάλοι ανθοί | με/χωρίς σάλτσα τυριού |
| τοματίνια ολόκληρα | με μαρινάδα |
| Ρέβα, σε φέτες | αλάτι, πιπέρι |
| Κολοκύθα, σε μικρούς κύβους | αλάτι, πιπέρι |
| Καλαμπόκι | Βούτυρο με μυρωδικά |
| Καρότα, κομμένα στα τέσσερα ή σε χοντρές φέτες | με καρυκεύματα |
| Πιπεριά, μεγάλα κομμάτια | με μαρινάδα |
| Ρατατούιγ | ντοματοπελτές, κέτσαπ, καρυκεύματα, κορν φλάουρ |
| Λαχανάκια Βρυξελλών, ολόκληρα | αλάτι, πιπέρι |
| Σπαράγγια ολόκληρα, πάχος 1-2 cm | αλάτι, πιπέρι, νιφάδες βουτύρου |
| Κολοκυθάκια σε φέτες, πάχος 2 cm | λάδι, αλατοπίπερο |

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

² που «κρατάνε» στο βράσιμο

Ειδικές περιπτώσεις


Ζεμάτισμα

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


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

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

Ρυθμίσεις

ειδικές περιπτώσεις  | ζεμάτισμα

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος ζεματίσματος: 1 λεπτό

Κονσερβοποίηση

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

Βάζα

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

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

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

Φρούτα

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

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

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

Λαχανικά

Πλένετε, σκουπίζετε και τεμαχίζετε τα λαχανικά.

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

Πληρότητα

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

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

Κρέας και αλλαντικά

Ψήνετε ή μαγειρεύετε το κρέας πριν από την κονσερβοποίηση έως ότου φτάσει στο σημείο λίγο πριν ολοκληρωθεί το ψήσιμο ή μαγείρεμα. Συμπληρώνετε με τον ζωμό που προέκυψε από το ψήσιμο την ποσότητα του οποίου μπορείτε να αυξήσετε με νερό ή με το ζουμί του κρέατος μέσα στο οποίο έβρασε το κρέας. Προσέχετε, ώστε το χείλος των βάζων να είναι καθαρό από λίπος.

Γεμίζετε βάζα με αλλαντικά μόνο μέχρι τη μέση, γιατί η μάζα αυξάνει κατά τη διάρκεια της κονσερβοποίησης.




Χρήσιμες συμβουλές

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

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

ειδικές περιπτώσεις  | κονσερβοποίηση ή
τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον
ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος κονσερβοποίησης: βλ. πίνακα

Ειδικές περιπτώσεις

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.

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 λαστιχένιο 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 $\frac{1}{2}$ ή $\frac{2}{3}$ με ζύμη (σύμφωνα με τη συνταγή). Φροντίστε το χείλος των βάζων να παραμείνει καθαρό.
- Τοποθετήστε τη σχάρα στη σκάλα 1.
- Τοποθετήστε τα **ανοικτά** βάζα ίδιου μεγέθους στη σχάρα. Τα βάζα δεν επιτρέπεται να ακουμπούν μεταξύ τους.
- Σφραγίστε τα βάζα **αμέσως** μετά την κονσερβοποίηση με τον λαστιχένιο 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. Συνιστούμε αρχικά να επιλέξετε τον μικρότερο χρόνο κονσερβοποίησης. Εφόσον απαιτείται, μπορείτε να παρατείνετε τον χρόνο κονσερβοποίησης.



| Είδος ζύμης | Τρόπος λειτουργίας | Βήμα | 🌡️ [°C] | δδ [%] | 🕒 [min] |
|-------------|--|------|---------|--------|---------|
| 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

Ειδικές περιπτώσεις

Αποξήρανση

Χρησιμοποιήστε για το στέγνωμα και την αποξήρανση αποκλειστικά την ειδική εφαρμογή αποξήρανση ή τον τρόπο λειτουργίας μαγείρεμα με συνδυασμούς  | Μαγείρ με συνδ με θερ αέρ plus , έτσι ώστε η υγρασία να μπορεί να διαφύγει.

- Κόψτε τα τρόφιμα σε ομοιόμορφα κομμάτια.
- Απλώστε τα κομμάτια στη σχάρα, στην οποία έχετε στρώσει αντικολητικό χαρτί.

Χρήσιμη συμβουλή: Οι μπανάνες και ο ανανάς δεν ενδείκνυνται για στέγνωμα.




Ρυθμίσεις

ειδικές περιπτώσεις  | αποξήρανση

Θερμοκρασία: βλέπε πίνακα

Χρόνος αποξήρανσης: βλέπε πίνακα

ή

τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα με συνδυασμούς  | Μαγείρ με συνδ με θερ αέρ plus 

Θερμοκρασία: βλέπε πίνακα

Υγρασία: 0%

Χρόνος αποξήρανσης: βλέπε πίνακα

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


| Τρόφιμα | 🌡️ [°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 | 60 | 1,5-2,5 |
| Μανιτάρια | 70 | 3-5 |
| Τομάτες, σε φέτες | 70 | 7-9 |
| Εσπεριδοειδή, σε φέτες | 70 | 8-9 |
| Δαμάσκηνα, χωρίς κουκούτσι | 60-70 | 10-12 |

🌡️ Θερμοκρασία, 🕒 Χρόνος (ώρες)

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 στήριξης της 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

ειδικές περιπτώσεις  | Φούσκωμα ζύμης

ή
τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα με συνδυασμούς  | Μαγείρ με συνδ με θερ αέρ plus 

Θερμοκρασία: 30°C

Υγρασία: 100%


Χρόνος: σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής

μαγείρεμα μενού – αυτόματα

Κατά το αυτόματο μαγείρεμα μενού μπορείτε να συνδυάσετε σε ένα μενού έως 3 τρόφιμα με διαφορετικούς χρόνους μαγειρέματος σε ένα μενού, π.χ. ψάρι με ρύζι και λαχανικά. Σε αυτήν την περίπτωση τα τρόφιμα τοποθετούνται στον θάλαμο φούρνου με χρονική καθυστέρηση ώστε να είναι έτοιμα μαγειρεμένα στον ίδιο χρόνο. Μπορείτε να επιλέξετε τα τρόφιμα με τυχαία σειρά, διότι ο φούρνος ατμού τα ταξινομεί αυτόματα ανάλογα με το πόσο μεγάλος είναι ο χρόνος μαγειρέματος και σας δείχνει πότε πρέπει να τοποθετηθεί κάθε τρόφιμο στον φούρνο.

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

Χρήση της ειδικής εφαρμογής μαγείρεμα μενού

- Γεμίστε το δοχείο νερού και τοποθετήστε το.
- Επιλέξτε 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 OK.
- Επιλέξτε προσθέστε τρόφιμα.
- Επιλέξτε το επιθυμητό τρόφιμο και συνεχίστε όπως και με το πρώτο τρόφιμο.

Ειδικές περιπτώσεις

- Επαναλάβετε τη διαδικασία ενδεχομένως και για το τρίτο τρόφιμο.

Μετά την επιβεβαίωση της επιλογής έναρξη μαγειρ. μενού θα σας ζητηθεί να τοποθετήσετε στον φούρνο 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 την μεταφορά οσμών ή τις δυσχρωμίες από το υγρό που στάζει.

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

Αυτή η διαδικασία επαναλαμβάνεται ενδεχομένως και για το τρίτο τρόφιμο.

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

Αποστείρωση σκευών


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

Αποσυναρμολογείτε τα μπιμπερό στα διάφορα μέρη τους.

Ξανασυναρμολογείτε τα μπουκάλια τότε μόνο, όταν είναι εντελώς στεγνά. Μόνο έτσι αποφεύγεται μια εκ νέου μόλυνση.



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

Ρυθμίσεις

ειδικές περιπτώσεις  | Αποστείρωση σκευών

Χρόνος: 1 λεπτό έως 10 ώρες

ή

τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 


Θερμοκρασία: 100 °C


Χρόνος: 15 λεπτά

Θέρμανση σκευών

Με την προθέρμανση του σκεύους, τα τρόφιμα δεν κρυώνουν τόσο γρήγορα.

Χρησιμοποιείτε σκεύη ανθεκτικά στις υψηλές θερμοκρασίες.

- Τοποθετήστε τη σχάρα στη 2η σκάλα του φούρνου και τοποθετήστε επάνω το σκεύος που θέλετε να ζεστάνετε. Ανάλογα με το μέγεθος του σκεύους, μπορείτε να τοποθετήσετε τη σχάρα με την επιφάνειά στήριξης 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 ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε Θέρμανση σκευών.
- Αν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!


Ο φούρνος ατμού καίει 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 έως και 2 ώρες.

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


- Επιλέξτε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέξτε διατήρηση θερμοκρασίας.
- Τοποθετήστε στον θάλαμο του φούρνου το τρόφιμο που θέλετε να διατηρήσετε ζεστό και επιβεβαιώστε με το OK.
- Αν χρειάζεται, αλλάξτε την προτεινόμενη θερμοκρασία και ρυθμίστε τον χρόνο.

Ειδικές περιπτώσεις


Ζέσταμα υγρών πετσετών

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα  | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | ζέσταμα υγρών πετσετών

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό 


Θερμοκρασία: 70 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 2 λεπτά


Λιώσιμο ζελατίνας

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα  | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο ζελατίνας

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό 


Θερμοκρασία: 90 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 1 λεπτό



Ρευστοποίηση μελιού

- Ξεβιδώνετε ελαφρά το καπάκι και τοποθετείτε το βάζο σε ένα τρυπητό σκεύος.
- Στα ενδιάμεσα ανακατεύετε το μέλι μια φορά.

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα  | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | ρευστοποίηση μελιού

ή

τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 60 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 90 λεπτά

(ανεξάρτητα από το μέγεθος του βάζου ή την ποσότητα του μελιού στο βάζο)

Λιώσιμο σοκολάτας

Μπορείτε να λιώσετε στη συσκευή κάθε είδος σοκολάτας.

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


■ Κομματιάζετε τη σοκολάτα.

■ Βάζετε τις μεγαλύτερες ποσότητες σε ένα σκεύος χωρίς τρύπες και τις μικρότερες ποσότητες σε ένα φλιτζάνι ή μια λεκάνη.



■ Σκεπάζετε το σκεύος μαγειρέματος ή τα σκεύη με μια μεμβράνη ανθεκτική στις υψηλές θερμοκρασίες (έως 100 °C) και στον ατμό ή με ένα καπάκι.

■ Στα ενδιάμεσα ανακατεύετε τις μεγαλύτερες ποσότητες μια φορά.

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα  | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο σοκολάτας

ή

τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 65 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 20 λεπτά

Ειδικές περιπτώσεις

Παρασκευή γιαουρτιού

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

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

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

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

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

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

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

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

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

- Ανακατεύετε 100 γρ. γιαούρτι με 1 λίτρο γάλα ή παρασκευάζετε το μίγμα με το ένζυμο γιαουρτιού σύμφωνα με τις οδηγίες της συσκευασίας.
- Γεμίζετε με το μίγμα γάλακτος τα βάζα και τα κλείνετε.
- Τοποθετείτε τα κλειστά βάζα σε ένα τρυπητό σκεύος μαγειρέματος. 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 προγράμματα Auto | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | παρασκευή γιαουρτιού

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 40 °C

Χρόνος: 5:00 ώρες

Πιθανές αιτίες για κακό αποτέλεσμα

Το γιαούρτι δεν είναι στερεό:

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

Έχει μαζευτεί υγρό:

Τα βάζα μετακινήθηκαν, το γιαούρτι δεν κρύωσε αρκετά γρήγορα.

Το γιαούρτι εμφανίζει κόκκους:


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

Λιώσιμο μπέικον

Το μπέικον δεν ροδίζει.

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα  | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο μπέικον

ή

τρόποι λειτουργίας  | 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 προγράμματα  | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | Άχνισμα κρεμμυδιών

ή

τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά

Ειδικές περιπτώσεις

Παρασκευή χυμών

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

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

Προετοιμασία

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

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

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


Χρήσιμες συμβουλές

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

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.

Ρυθμίσεις

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος: 40-70 λεπτά

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 ανοιχτά βάζα σε ένα διάτρητο μαγειρικό σκεύος ή επάνω στη σχάρα.
- Βγάλτε τα βάζα από τον φούρνο μετά τη λήξη του χρόνου μαγειρέματος με τα ειδικά γάντια φούρνου. Αφήστε τα βάζα για 1-2 λεπτά και στη συνέχεια κλείστε τα με καπάκι και αφήστε τα να κρυσώσουν.

Ρυθμίσεις

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα με συνδυασμούς  | Μαγείρ με συνδ με θερ αέρ plus 

Θερμοκρασία: 150°C

Υγρασία: 0%

Χρόνος: 35-45 λεπτά

Ειδικές περιπτώσεις

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

τρόποι λειτουργίας | γκριλ μεγάλη επιφάνεια

Βαθμίδα: 3

Χρόνος: βλ. πίνακα

| Τρόφιμα | ⌚ [Λεπτά] |
|----------|-----------|
| Πιπεριές | 10 |
| Ντομάτες | 7 |

⌚ Χρόνος

Ρυθμίσεις

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος: βλ. πίνακα

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

⌚ Χρόνος



Διαδικασία συντήρησης μήλων

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα  | φρούτα | μήλα | ολόκληρα

ή

τρόποι λειτουργίας  | 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 αλείψει από πριν με βούτυρο.

Ρυθμίσεις

τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 


Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: 4 λεπτά

αυτόματα προγράμματα

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

Κατηγορίες

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

Χρήση αυτόματων προγραμμάτων

■ Επιλέξτε αυτόματα προγράμματα .

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.

Ορισμένα αυτόματα προγράμματα σας προτρέπουν να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού. Διαβάστε τις υποδείξεις στο κεφάλαιο «Ψήσιμο φαγητών», ενότητα «Θερμόμετρο ψητού».

Στα αυτόματα προγράμματα οι θερμοκρασίες πυρήνα είναι σταθερά προκαθορισμένες.

Χρήσιμη συμβουλή: Πατώντας  Πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να εμφανίζετε π. χ. πληροφορίες για την τοποθέτηση ή το γύρισμα του φαγητού.

Υποδείξεις για τη χρήση

- Ο βαθμός μαγειρέματος και το ρόδισμα υποδεικνύονται με ένα διάγραμμα επτά τμημάτων. Μπορείτε να ρυθμίσετε τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος ή ροδίσματος αγγίζοντας το αντίστοιχο τμήμα.
- Σε ορισμένα προγράμματα μαγειρέματος/ψησίματος έχετε επιπλέον την επιλογή ψήσιμο φαγητ. με υγρασ.. Με αυτόν τον ήπιο τρόπο ψησίματος, το κρέας ψήνεται σε χαμηλή θερμοκρασία και μεγάλο χρονικό διάστημα και διατηρεί τους χυμούς του. Η προσθήκη υγρασίας προσφέρει τέλειο αποτέλεσμα ψησίματος και ροδίσματος και έτσι το κρέας γίνεται ιδιαίτερα μαλακό και ζουμερό. Ψήνεται ομοιόμορφα στο εσωτερικό και αποκτά λεπτή, ροδοψημένη κρούστα που σχηματίζεται στη διάρκεια του προγράμματος ψησίματος. Έτσι δεν απαιτείται το προηγούμενο σοτάρισμα του κρέατος. Σε αντίθεση με την επιλογή ψήσιμο φαγητών δεν απαιτείται εδώ η χρήση του θερμομέτρου ψητού και μπορείτε να ρυθμίσετε το χρονικό σημείο έναρξης και λήξης που ταιριάζει στο δικό σας μενού.
- Τα στοιχεία βάρους βασίζονται στο βάρος ανά τεμάχιο. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα ένα τεμάχιο σολομού 250 g ή δέκα τεμάχια σολομού 250 g το καθένα.
- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος, περιμένετε ο φούρνος ατμού να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, προτού ξεκινήσετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.

- Όταν βάζετε ένα φαγητό/γλυκό στον ζεστό φούρνο, προσέξτε κατά το άνοιγμα της πόρτας. Μπορεί να εξέλθει καυτός ατμός. Κάντε ένα βήμα πίσω και περιμένετε, μέχρι 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.
- Για το ψήσιμο χρησιμοποιείτε τις φόρμες που αναφέρονται στις συνταγές.
- Σε μερικά αυτόματα προγράμματα, η έναρξη μπορεί να μετατεθεί μέσω της επιλογής έναρξη στις ή έτοιμο στις. Στο στοιχείο μενού ένδειξ βημάτων μαγειρέματος, παρατίθενται τα επιμέρους βήματα μαγειρέματος του αυτόματου προγράμματος.
- Αν μετά το τέλος ενός αυτόματου προγράμματος το φαγητό/γλυκό δεν έχει ψηθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέξτε παράταση μαγειρέμ. ή παράταση ψησίμ..
- Τα αυτόματα προγράμματα μπορούν να αποθηκευτούν και ως ατομικά προγράμματα.

αναζήτηση

(ανάλογα με τη γλώσσα)

Μπορείτε στο αυτόματα προγράμματα να πραγματοποιήσετε αναζήτηση με το όνομα των κατηγοριών και των αυτόματων προγραμμάτων.

Πρόκειται εδώ για μια αναζήτηση πλήρους κειμένου, κατά την οποία εσείς μπορείτε να αναζητήσετε και τμήματα λέξεων.

Βρίσκεστε στο βασικό μενού.

- Επιλέξτε αυτόματα προγράμματα .

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών των κατηγοριών.

- Επιλέξτε αναζήτηση.

- Εισαγάγετε χρησιμοποιώντας το πληκτρολόγιο το κείμενο, το οποίο θέλετε να αναζητήσετε, π.χ. «ψωμί».

Στο κάτω μέρος εμφανίζεται ο αριθμός των αποτελεσμάτων.

Αν δεν βρέθηκε καμιά συμφωνία ή βρέθηκαν περισσότερες από 40 συμφωνίες, το πεδίο εύστοχα έχει απενεργοποιηθεί και πρέπει να αλλάξετε το κείμενο αναζήτησης.


- Επιλέξτε XX εύστοχα.

Εμφανίζονται οι κατηγορίες και τα αυτόματα προγράμματα που βρέθηκαν.

- Επιλέξτε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα ή την κατηγορία και στη συνέχεια το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.

Το αυτόματο πρόγραμμα ξεκινά.

- Ακολουθήστε τις υποδείξεις στην οθόνη.

Στο MyMiele  μπορείτε να αποθηκεύσετε εφαρμογές που χρησιμοποιείτε συχνά.

Ειδικά στα αυτόματα προγράμματα δεν πρέπει πια να περνάτε όλα τα επίπεδα μενού, για να ξεκινήσετε ένα πρόγραμμα.






Χρήσιμη συμβουλή: Μπορείτε τα σημεία μενού που έχουν καταχωρηθεί στο MyMiele να τα ορίσετε ως οθόνη έναρξης (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Οθόνη έναρξης»).

Προσθήκη καταχωρήσεων

Μπορείτε να προσθέσετε έως και 20 καταχωρήσεις.

- Επιλέγετε MyMiele .
- Επιλέγετε Προσθήκη καταχώρησης.

Μπορείτε να επιλέξετε υποσημεία από τις παρακάτω κατηγορίες:


- τρόποι λειτουργίας 
- αυτόματα προγράμματα 
- ειδικές περιπτώσεις 
- ατομικά προγράμματα 
- Περιποίηση 

- Επιβεβαιώνετε με OK.

Στη λίστα εμφανίζεται το επιλεγμένο υποσημείο με το αντίστοιχο σύμβολο.


- Ακολουθείτε την ίδια διαδικασία και για περαιτέρω καταχωρήσεις. Για να επιλέξετε προσφέρονται μόνο τα υποσημεία που δεν έχουν προστεθεί ακόμη.

Διαγραφή καταχωρήσεων

- Επιλέγετε MyMiele .
- Αγγίζετε την εγγραφή που επιθυμείτε να διαγράψετε, για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Ακύρ προγράμ.

Η καταχώρηση διαγράφεται από τη λίστα.

Μετακίνηση εγγραφών

- Επιλέγετε MyMiele .
- Αγγίζετε την καταχώρηση που επιθυμείτε να μετακινήσετε, για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Μετατόπιση.

Γύρω από την εγγραφή εμφανίζεται ένα πορτοκαλί πλαίσιο.

- Μετακινείτε την εγγραφή.

Η καταχώρηση βρίσκεται στην επιθυμητή θέση.

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 προσωπικών προγραμμάτων

■ Επιλέξτε ατομικά προγράμματα .

■ Επιλέξτε δημιουργία προγράμματος.

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

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη:

■ Επιλέξτε και επιβεβαιώστε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.

Αν επιλέξετε τη λειτουργία Προθέρμανση, επιλέξτε προσθήκη για να προσθέσετε ένα ακόμη βήμα μαγειρέματος, ρυθμίζοντας έναν αντίστοιχο χρόνο μαγειρέματος. Μόνο τότε μπορεί να αποθηκεύσετε ή να ξεκινήσετε το πρόγραμμα.

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.


■ Αν είναι απαραίτητα περισσότερα βήματα, επιλέξτε το προσθήκη και ενεργήστε όπως στο πρώτο βήμα μαγειρέματος.

Αν θέλετε να ελέγξετε τις ρυθμίσεις ή να τις αλλάξετε μεταγενέστερα, πατήστε το εκάστοτε βήμα μαγειρέματος.

■ Αφού καθορίσετε όλα τα απαραίτητα βήματα μαγειρέματος, επιλέξτε αποθήκευση.

■ Εισαγάγετε το όνομα του προγράμματος με το πληκτρολόγιο.

ατομικά προγράμματα

Με το σύμβολο  μπορείτε να εισαγάγετε αλλαγή σειράς για μεγαλύτερα ονόματα προγραμμάτων.


- Αφού εισαγάγετε το όνομα προγράμματος, επιλέξτε αποθήκευση.

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.

Έναρξη προσωπικών προγραμμάτων


- Βάλτε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου.
- Επιλέξτε ατομικά προγράμματα .
- Επιλέξτε το επιθυμητό πρόγραμμα.

Ανάλογα με τις ρυθμίσεις προγράμματος εμφανίζονται τα παρακάτω στοιχεία μενού:

- έναρξη αμέσως
Το πρόγραμμα ξεκινά αμέσως. Η θέρμανση του φούρνου ενεργοποιείται αμέσως.
- έτοιμο στις
Εδώ καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να τελειώσει. Η θέρμανση του φούρνου απενεργοποιείται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα.

- έναρξη στις
Εδώ καθορίζετε το χρονικό σημείο κατά το οποίο το πρόγραμμα πρέπει να ξεκινήσει. Η θέρμανση του φούρνου ενεργοποιείται εκείνη τη χρονική στιγμή αυτόματα.
- ένδειξ βημάτων μαγειρέματος
Εμφανίζεται η σύνοψη των ρυθμίσεών σας.
- Εμφάνιση ενεργειών
Εμφανίζονται οι απαραίτητες ενέργειες, π.χ. για την τοποθέτηση του φαγητού/γλυκού στον φούρνο.
- Επιλέξτε το επιθυμητό στοιχείο μενού.


Το πρόγραμμα ξεκινά αμέσως ή κατά το ρυθμισμένο χρονικό σημείο.

Πατώντας  Πληροφορίες μπορείτε, ανάλογα με τη διαδικασία μαγειρέματος, να εμφανίζετε π.χ. πληροφορίες για την τοποθέτηση ή το γύρισμα του φαγητού/γλυκού.

- Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, επιλέξτε κλείσιμο.

Αλλαγή βημάτων μαγειρέματος

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


- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Αγγίζετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να αλλάξετε για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε αλλαγή.
- Επιλέγετε το βήμα μαγειρέματος, το οποίο επιθυμείτε να αλλάξετε ή προσθήκη, για να προσθέσετε ένα βήμα μαγειρέματος.
- Επιλέγετε και επιβεβαιώνετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.
- Εάν θέλετε να ξεκινήσετε ένα αλλαγμένο πρόγραμμα, χωρίς να το αλλάξετε, επιλέγετε έναρξη.
- Εάν αλλάξατε τις ρυθμίσεις, επιλέγετε αποθήκευση.


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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

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

Μετονομασία ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Αγγίζετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να αλλάξετε για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Μετονομασία.
- Αλλάζετε το όνομα του προγράμματος με το πληκτρολόγιο.

Με το σύμβολο  μπορείτε να εισάγετε αλλαγή σειράς για μεγαλύτερα ονόματα προγραμμάτων.

- Όταν έχετε αλλάξει το όνομα του προγράμματος, επιλέγετε αποθήκευση.


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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

Το πρόγραμμα μετονομάζεται.

ατομικά προγράμματα


Διαγραφή ατομικών προγραμμάτων

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Αγγίζετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να αλλάξετε για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Ακύρ προγράμ.
- Επιβεβαιώνετε τη ζήτηση με ναι.

Το πρόγραμμα διαγράφεται.

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

Μετάθεση ατομικών προγραμμάτων.

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .
- Αγγίζετε το πρόγραμμα που επιθυμείτε να μετακινήσετε για τόσο μέχρι να εμφανιστεί το μενού περιβάλλοντος.
- Επιλέγετε Μετατόπιση.

Γύρω από την εγγραφή εμφανίζεται ένα πορτοκαλί πλαίσιο.

- Μετακινείτε το πρόγραμμα

Το πρόγραμμα βρίσκεται στην επιθυμητή θέση.

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 σάχαρα, ταψί γενικής χρήσης και οποιαδήποτε φόρμα ψησίματος από πυρίμαχο υλικό.
- Τοποθετείτε τις φόρμες ψησίματος πάντα επάνω στη σάχαρα.
- Ψήνετε τα κατεψυγμένα προϊόντα, όπως κέικ, πίτσα ή μπαγκέτες πάντα επάνω στη σάχαρα.

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 μακαρόν.
 - Ζύμη σφολιάτα ή στρούντελ
 - Κατεψυγμένα προϊόντα στη σάχαρα
 - Κατεψυγμένα προϊόντα, όπως τηγανητές πατάτες, κροκέτες κτλ., στο ταψί γενικής χρήσης

Ψήσιμο φαγητών

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 χρησιμοποιεί έναν συνδυασμό τρόπου λειτουργίας φούρνου και υγρασίας. Η επιφάνεια των φαγητών/γλυκών δεν ξεραίνεται με την προσθήκη ατμού. Το ψωμί, τα ψωμάκια και η ζύμη σφολιάτας αποκτούν λεία, τραγανή κρούστα.

Μπορείτε να επιλέξετε ανάμεσα σε διάφορους τρόπους θέρμανσης:

- Μαγείρ με συνδ με θερ αέρ plus 
- Μαγείρ με συνδ πάνω/κάτω αντ 
- Μαγείρεμα με συνδ με γκριλ 

Συνιστούμε να ψήνετε ψωμί και ψωμάκια σε περισσότερα βήματα: Η λεία κρούστα επιτυγχάνεται στο 1ο βήμα μαγειρέματος με τη χρήση ατμού (μέγιστη υγρασία, χαμηλή θερμοκρασία). Το ρόδισμα ακολουθεί στο επόμενο βήμα μαγειρέματος με υψηλότερη υγρασία και υψηλότερη θερμοκρασία. Έπειτα, η αφαίρεση της υπολειπόμενης υγρασίας 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 μπορείτε να βρείτε στο βιβλίο μαγειρικής/φυλλάδιο συνταγών της Miele, «Ψήσιμο και χρήση ατμού».

αυτόματα προγράμματα


Χρησιμοποιείτε τις φόρμες που αναφέρονται στις συνταγές.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

θερμός αέρας plus

Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για να ψήσετε ταυτόχρονα σε περισσότερες από μία σκάλες του φούρνου.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε οποιαδήποτε φόρμα από πυρίμαχο υλικό.

Μπορείτε να μαγειρέψετε με χαμηλότερες θερμοκρασίες από ό,τι 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 ρυθμίζετε τη θερμοκρασία κατά 10°C χαμηλότερα από ό,τι αναφέρεται. Ο χρόνος ψησίματος δεν αλλάζει.

Ψήστε μόνο σε μία σκάλα του φούρνου. Για κέικ ταψιού, χρησιμοποιήστε τη 2η σκάλα του φούρνου.

εντατικό ψήσιμο

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για το ψήσιμο κέικ με υγρή επικάλυψη, πίτσας, κικς και παρόμοιων.

Τοποθετήστε την παρασκευή που θα ψηθεί στην 1η σκάλα του φούρνου.

κάτω αντίσταση

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

πάνω αντίσταση

Επιλέξτε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας στο τέλος του χρόνου μαγειρέματος, αν 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 φαγητά με υγρή ζύμη και βουτήματα βαθιάς ψύξης.

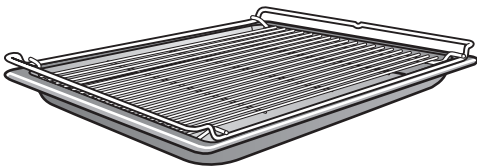
Θερμός αέρας Eco

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για το ψήσιμο γλυκών και αλμυρών σουφλέ και ογκρατέν με εξοικονόμηση ενέργειας.

Ψήσιμο φαγητών

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 σχάρα 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 χρησιμοποιεί έναν συνδυασμό τρόπου λειτουργίας φούρνου και υγρασίας. Η επιφάνεια των φαγητών/γλυκών δεν ξεραίνεται με την προσθήκη ατμού. Το κρέας γίνεται ιδιαίτερα μαλακό και ζουμερό και αποκτά ωραία 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 με θερ αέρ plus 
- Μαγείρ με συνδ πάνω/κάτω αντ 
- Μαγείρεμα με συνδ με γκριλ 

Συνιστούμε να μαγειρεύετε το κρέας αργά και ήπια σε πολλά βήματα: Στο 1ο βήμα μαγειρέματος με υψηλή θερμοκρασία για να ροδίσει η επιφάνεια. 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 μπορείτε να βρείτε στο βιβλίο μαγειρικής/φυλλάδιο συνταγών της Miele, «Ψήσιμο και χρήση ατμού».

αυτόματα προγράμματα

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.


θερμός αέρας plus


Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για το ψήσιμο κρέατος, ψαριών και πουλερικών με ροδοψημένα κρούστα.

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

πάνω/κάτω αντίσταση

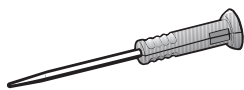
Χρησιμοποιήστε αυτόν τον τρόπο λειτουργίας για την παρασκευή παραδοσιακών συνταγών. Για συνταγές από παλαιότερα βιβλία συνταγών ρυθμίσετε τη θερμοκρασία κατά 10°C χαμηλότερα από ό,τι αναφέρεται. Ο χρόνος ψήσιματος δεν αλλάζει.

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

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

Ψήσιμο φαγητών

Θερμόμετρο ψητού



Με το θερμόμετρο ψητού μπορείτε να παρακολουθείτε ακριβώς τη θερμοκρασία μιας διαδικασίας μαγειρέματος.

Τρόπος λειτουργίας

Η μεταλλική άκρη του θερμόμετρου ψητού εισάγεται μέσα στο ψητό. Στη μεταλλική άκρη υπάρχει ένας αισθητήρας θερμοκρασίας που μετρά τη θερμοκρασία πυρήνα στο εσωτερικό του ψητού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος.

Η θερμοκρασία πυρήνα που πρέπει να ρυθμιστεί εξαρτάται από τον επιθυμητό βαθμό ψησίματος και το είδος του κρέατος. Μπορεί να επιλεγεί από 30°C έως 99°C.

Ο χρόνος μαγειρέματος εξαρτάται από διάφορους παράγοντες: όσο υψηλότερη είναι η θερμοκρασία του θαλάμου φούρνου και ενδεχομένως η υγρασία και όσο πιο λεπτό το τρόφιμο, τόσο πιο γρήγορα επιτυγχάνεται η ρυθμισμένη θερμοκρασία πυρήνα.


Μόλις τοποθετήσετε το φαγητό στον φούρνο μαζί με το θερμόμετρο ψητού, η μεταφορά των τιμών θερμοκρασίας πυρήνα στο ηλεκτρονικό του φούρνου ατμού πραγματοποιείται μέσω ραδιοσημάτων ανάμεσα στον πομπό που βρίσκεται στη λαβή του θερμόμετρου ψητού και στην κεραία λήψης.

Η άφογη μεταφορά ραδιοσημάτων είναι εγγυημένη μόνο με κλειστή πόρτα. Αν η πόρτα ανοίξει κατά τη διάρκεια μιας

διαδικασίας μαγειρέματος, π.χ. για να περιχύσετε το ψητό, η μεταφορά ραδιοσημάτων διακόπτεται.

Αφού κλείσει η πόρτα η μεταφορά συνεχίζεται και πάλι.

Αφού περάσουν λίγα δευτερόλεπτα, στην οθόνη εμφανίζεται και πάλι η τρέχουσα θερμοκρασία πυρήνα.

 Ζημιές από υψηλές θερμοκρασίες!









Ο αισθητήρας θερμοκρασίας του θερμομέτρου ψητού καταστρέφεται σε θερμοκρασίες άνω των 100°C.

Όταν δεν χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψητού, τοποθετείτε το πάντα στην ειδική θήκη.

Δυνατότητες χρήσης

Κάποια αυτόματα προγράμματα και κάποιες ειδικές εφαρμογές σας προτρέπουν να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε το θερμόμετρο ψητού και στα ατομικά προγράμματα καθώς και στους εξής τρόπους λειτουργίας:

- θερμός αέρας plus 
- πάνω/κάτω αντίσταση 
- Μαγειρ με συνδ με θερ αέρ plus 
- Μαγειρ με συνδ πάνω/κάτω αντ 
- μαγείρεμα στον ατμό 
- εντατικό ψήσιμο 
- γκριλ με αέρα 
- ειδικά γλυκά 

Σημαντικές υποδείξεις για τη χρήση

Για τη βέλτιστη λειτουργία, λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε τις παρακάτω υποδείξεις.

Το μεταλλικό άκρο του θερμομέτρου ψητού μπορεί να σπάσει.

Μην χρησιμοποιείτε το θερμομέτρο ψητού για να μεταφέρετε το κρέας.

- Μην χρησιμοποιείτε ψηλά και στενά μεταλλικά σκεύη, αφού αυτά μπορούν να αποδυναμώσουν τα ραδιοσήματα.
- Όταν χρησιμοποιείτε το ασύρματο θερμομέτρο ψητού, αποφύγετε τη χρήση μεταλλικών αντικειμένων επάνω από το θερμομέτρο ψητού, όπως καπάκια γάστρας, αλουμινόχαρτο ή σχάρα και ταψί γενικής χρήσης στα επίπεδα στήριξης που βρίσκονται από πάνω. Μπορούν να χρησιμοποιηθούν γυάλινα καπάκια.
- Μην χρησιμοποιείτε ταυτόχρονα άλλο μεταλλικό θερμομέτρο ψητού του εμπορίου.
- Αποφεύγετε να βρίσκεται η λαβή του θερμομέτρου ψητού μέσα στον ζωμό του κρέατος ή να είναι τοποθετημένη επάνω στο ψητό ή στην άκρη του σκεύους μαγειρέματος.
- Μπορείτε να τοποθετήσετε το κρέας σε μια κατσαρόλα ή επάνω στη σχάρα.
- Η μεταλλική άκρη του θερμομέτρου ψητού εισάγεται μέχρι τη λαβή μέσα στο ψητό έτσι ώστε ο αισθητήρας θερμοκρασίας να φθάσει περίπου στον πυρήνα του. Η λαβή θα πρέπει να δείχνει λοξά προς τα πάνω και όχι οριζόντια με κατεύθυνση προς τις γωνίες του θαλάμου φούρνου ή προς την πόρτα.
- Στα πουλερικά καλό είναι να τοποθετείται η μεταλλική άκρη στο πιο παχύ σημείο της περιοχής του στήθους. Ψηλαφίστε με τον αντίχειρα και τον δείκτη την περιοχή του στήθους, για να βρείτε το πιο παχύ σημείο.
- Το μεταλλικό άκρο δεν επιτρέπεται να αγγίζει τα κόκκαλα και να τοποθετείται σε ιδιαίτερα λιπαρές περιοχές. Οι ιστοί του λίπους και τα κόκκαλα μπορεί να οδηγήσουν σε πρόωρη διακοπή του ψησίματος.
- Για κρέας με ευδιάκριτες ραβδώσεις και λιπαρές στρώσεις επιλέγετε την υψηλότερη θερμοκρασία πυρήνα που αναγράφεται στον πίνακα.
- Αν χρησιμοποιείτε αλουμινόχαρτο ή σακούλα ή σακουλάκι ψησίματος, τρυπήστε με το θερμομέτρο ψητού τη μεμβράνη και το ψητό μέχρι να φτάσει στον πυρήνα του. Μπορείτε επίσης να τοποθετήσετε το θερμομέτρο ψητού μαζί με το κρέας στο αλουμινόχαρτο. Στην περίπτωση αυτή όμως λάβετε υπόψη σας τις οδηγίες στη συσκευασία του αλουμινόχαρτου.

Ψήσιμο φαγητών

- Το θερμόμετρο ψητού μπορεί να τοποθετηθεί σχεδόν μόνο οριζόντια, όταν τα κομμάτια είναι πολύ λεπτά, όπως π.χ. σε ψάρι. Για τον λόγο αυτόν μαγειρεύετε τα πολύ λεπτά κομμάτια κρέατος ή ψαριού σε γυάλινα ή κεραμικά σκεύη, γιατί τα τοιχώματα ενός μεταλλικού σκεύους μπορεί να εμποδίζουν τα ραδιοσήματα.

Αν το θερμόμετρο ψητού δεν αναγνωρίζεται πια κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος, τότε εμφανίζεται στην οθόνη αντίστοιχη υπόδειξη. Αλλάξτε τη θέση του θερμόμετρου στο ψητό.

Χρήση του θερμόμετρου ψητού

- Βγάλτε το θερμόμετρο ψητού από την ειδική θήκη πίσω από τον πίνακα χειρισμού.
- Μπήξτε τη μεταλλική μύτη του θερμόμετρου ψητού ολόκληρη μέσα στο ψητό.

Αν θέλετε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα περισσότερα κομμάτια κρέας, τοποθετήστε το θερμόμετρο ψητού στο παχύτερο κομμάτι κρέας.


Η λαβή θα πρέπει να δείχνει λοξά προς τα πάνω.

- Βάλτε το φαγητό στον θάλαμο φούρνου.
- Κλείστε την πόρτα.
- Επιλέξτε τρόπο λειτουργίας ή αυτόματο πρόγραμμα.
- Ρυθμίστε τη θερμοκρασία και τη θερμοκρασία πυρήνα, αν χρειάζεται.

Στα αυτόματα προγράμματα οι θερμοκρασίες πυρήνα είναι σταθερά προκαθορισμένες.

Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Η διαδικασία μαγειρέματος ολοκληρώνεται, αφού επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

Η θερμοκρασία στη λαβή του θερμόμετρου ψητού μπορεί να αυξηθεί υπερβολικά. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από τη λαβή.

Φοράτε τα ειδικά γάντια φούρνου, όταν αφαιρείτε το θερμόμετρο ψητού.

Χρήσιμη συμβουλή: Αν το κρέας, αφού επιτευχθεί η θερμοκρασία πυρήνα, δεν έχει ψηθεί ακόμη όπως εσείς επιθυμείτε, μπήξτε το θερμόμετρο ψητού σε άλλο σημείο ή αυξήστε τη θερμοκρασία πυρήνα και επαναλάβετε τη διαδικασία.

Εκκίνηση διαδικασίας μαγειρέματος με θερμόμετρο ψητού σε μεταγενέστερο χρόνο


Μπορείτε να ρυθμίσετε τη διαδικασία, ώστε να ξεκινήσει σε κάποιο χρονικό σημείο αργότερα.

■ Επιλέξτε έναρξη στις.

Το χρονικό σημείο για τη λήξη μπορεί να υπολογιστεί περίπου, αφού η διάρκεια μιας διαδικασίας ψησίματος με θερμόμετρο ψητού είναι περίπου ανάλογη με τη διάρκεια μιας διαδικασίας χωρίς θερμόμετρο ψητού.

Δεν μπορείτε να ρυθμίσετε το χρόνο μαγειρικής και έτοιμο στις, καθώς ο συνολικός χρόνος εξαρτάται από την επίτευξη της θερμοκρασίας πυρήνα.

Πίνακας θερμοκρασιών πυρήνα

| Κρέας |  [°C] |
|--|--|
| Μοσχάρι ψητό | 75-80 |
| Χοιρινό καπνιστό | 63 |
| Αρνίσιο μπούτι rare medium well done | 64 76 82 |
| Ψητό αρνί rare medium well done | 53 65 80 |
| Ψητό ζαρκάδι rare medium well done | 60 72 81 |
| Βοδινό ψητό | 80 |
| Βοδινό φιλέτο/ Ροσμπίφ rare medium well done | 45 54 75 |
| Χοιρομέρι ψητό/ Ψητό με τραγανιστή πέτσα | 85 |
| Χοιρινό φιλέτο rare medium well done | 60 66 75 |
| Κυνήγι/Μπούτι | 85 |

 Θερμοκρασία πυρήνα

Ψήσιμο στο γκριλ

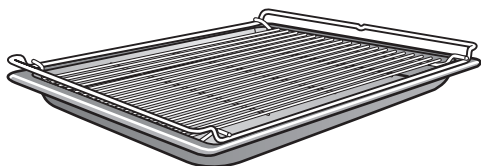
⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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 σχάρα πάνω σε αυτό. Εξαιρέση: Όταν ψήνετε στο γκριλ στην 3η σκάλα, τοποθετείτε το ταψί γενικής χρήσης μια σκάλα χαμηλότερα από τη σχάρα.



- 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. Εξαιρέση: 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.
- Χαράξετε 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 διαπισώσετε 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.

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».

Το πλαστικό του θερμόμετρου μπορεί να λιώσει σε πολύ υψηλές θερμοκρασίες.

Μην χρησιμοποιείτε το θερμόμετρο ψητού σε τρόπους λειτουργίας γκριλ.

Μην αποθηκεύετε το θερμόμετρο ψητού στον θάλαμο φούρνου.

Μαγείρεμα με συνδ με γκριλ

Αυτός ο τρόπος λειτουργίας ενδείκνυται για ψήσιμο στο γκριλ τροφίμων που πρέπει να ροδίσουν, αλλά ταυτόχρονα να μην χάσουν την υγρασία τους, 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 πιο ογκώδη τρόφιμα, π.χ. πουλερικά, ρολό.

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

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


| Ενδεικτική παρασκευή | Μαγειρικά σκεύη | Ποσότητα [g] |  ³ |  |  ¹ [°C] |  [λεπτά] |
|-----------------------|-----------------|--------------|--|---|---|---|
| Αναπλήρωση ατμού | | | | | | |
| Μπρόκολο (8.1) | 1 DGGL 12 | έως | 2 |  | 100 | 3 |
| Κατανομή ατμού | | | | | | |
| Μπρόκολο (8.2) | 1 DGGL 20 | 300 | 2 |  | 100 | 3 |
| Χωρητικότητα συσκευής | | | | | | |
| Αρακάς (8.3) | 2 DGGL 12 | 1.500/δόση | 1, 2 |  | 100 | _2 |

³ Σκάλα,  Τρόπος λειτουργίας, ¹ 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 ανέρχεται στους 85°C.

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
















| Ενδεικτική παρασκευή | Μαγειρικά σκεύη | Ποσότητα [g] |  ^{3,2} |  [°C] | Πάχος [cm] |  [min] |
|--|-----------------|--------------|--|--|-------------------------------|---|
| Πατάτες σφικτές στο βράσιμο, κομμένες στα τέσσερα ³ | 1 DGGL 20 | 800 | 3 | 100 | – | 17 |
| Φιλέτο σολομού, κατεψυγμένο, μη αποψυγμένο | 1 DGGL 20 | 4 x 150 | 1 | 100 | < 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2 | 9 10 11 |
| Άνη μπρόκολου | 1 DGGL 20 | 600 | 2 | 100 | – | 4 |






³ Σκάλα, ¹ Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

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

Ενδεικτικές παρασκευές σύμφωνα με το EN 50304/EN 60350-1 (τρόποι λειτουργίας φούρνου)

| Ενδεικτική παρασκευή | Εξαρτήματα |  ³ |  |  [°C] |  ² [min] |  | Προθέρμανση |
|--|--|--|---|---|---|---|-------------|
| Κουλουράκια (7.5.2) | 1 λαμαρίνα | 2 |  | 140 | 34-36 (34) | όχι | όχι |
| | 2 λαμαρίνες | 1 |  | 140 | 39-41 (40) | όχι | όχι |
| | | 3 ¹ | | | 36-38 (37) | | |
| 1 λαμαρίνα | 2 |  | 140 | 29-31 (28) | ναι | ναι | |
| Μικρά κέικ (7.5.3) | 1 λαμαρίνα | 1 |  | 150 | 35-37 (37) | όχι | όχι |
| | 2 λαμαρίνες | 1, 2 |  | 140 | 44 | όχι | όχι |
| Αφράτο παντεσπάνι (7.6.1) | 1 λυόμενη φόρμα 26 cm (επάνω στη σχά- ρα) | 2 |  | 160 | 30 | ναι | ναι |
| Μηλόπιτα (7.6.2) | 1 λυόμενη φόρμα 20 cm (επάνω στη σχά- ρα) | 2 |  | 160 | 95-105 (100) | όχι | όχι |
| | 2 λυόμενες φόρμες 20 cm (επάνω στη σχά- ρα) | 2 |  | 160 | 85-95 (90) | ναι | ναι |
| Λευκό ψωμί βιομηχανικής παραγωγής (9.2) | Σχάρα | 2 |  | Βαθμίδ α 3 | 5 | όχι | 6 λεπτά |
| Burger (9.3) | Σχάρα | 3 |  | Βαθμίδ α 3 | 1η πλευρά: 10 | όχι | 8 λεπτά |
| | Ταψί γενικής χρήσης | 2 | | | 2η πλευρά: 6 | | |

³ Σκάλα,  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.


Καθαρισμός και περιποίηση

Υποδείξεις για καθαρισμό και περιποίηση

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

Ο φούρνος ατμού καίει 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. Ιδιαίτερα 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 έντονοι ρύποι μπορεί σε ορισμένες περιπτώσεις να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.

Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου, την εσωτερική πλευρά και τη φλάντζα πόρτας, μόλις κρυώσουν. Μην περιμένετε πάρα πολύ, γιατί αυτό δυσχεραίνει 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.

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.

Ακατάλληλα καθαριστικά

Για να μην πάθουν ζημιά οι επιφάνειες, αποφεύγετε κατά τον καθαρισμό

- Καθαριστικά που περιέχουν σόδα, αλκάλια, αμμωνία, οξέα ή χλώριο
- Απορρυπαντικά που διαλύουν τα άλατα
- δυνατά καθαριστικά (π.χ. σε σκόνη ή γαλάκτωμα και καθαριστικά που περιέχουν κόκκους)
- Καθαριστικά που περιέχουν χημικούς διαλύτες
- Καθαριστικά ανοξειδωτων επιφανειών
- Απορρυπαντικά πλυντηρίων πιάτων
- Καθαριστικά για τζάμια
- Καθαριστικά κεραμικών εστιών
- σκληρές βούρτσες και σφουγγάρια, (π.χ. σφουγγάρια για κατσαρόλες) ή χρησιμοποιημένα σφουγγάρια στα οποία υπάρχουν ακόμα υπολείμματα από δυνατά καθαριστικά
- Ειδικά σφουγγαράκια σε σχήμα γόμας που «σβήνουν» τη βρωμιά χωρίς νερό και σαπούνι
- Κοφτερές μεταλλικές ξύστρες
- σύρμα
- ανοξειδωτα σφουγγαράκια σπιράλ
- καθαρισμό σε ορισμένα σημεία, με μηχανικά υλικά καθαρισμού
- Καθαριστικά και σπρέι για φούρνους

Καθαρισμός πρόσοψης φούρνου ατμού

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

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

Καθαρισμός και περιποίηση

PerfectClean

Οι επιφάνειες του θαλάμου φούρνου, των ραγών στήριξης, 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.

Τα υπολείμματα, π.χ. από χυμούς φρούτων και ζύμης κέικ από φόρμες που δεν κλείνουν καλά, θα πρέπει να αφαιρούνται όσο είναι ζεστός ακόμα ο φούρνος.

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 αποφεύγετε 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
- Σημειακός καθαρισμός με μηχανικά μέσα καθαρισμού

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

Θάλαμος φούρνου

Η επιφάνεια του θαλάμου φούρνου είναι φινιρισμένη με επίστρωση PerfectClean.

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

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 φούρνο ατμού να στεγνώσει αυτόματα (βλέπε κεφ. «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Περιποίηση»).


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

Καθαρίζετε τον θάλαμο φούρνου μετά από κάθε διαδικασία ψησίματος φαγητών, αρτοσκευασμάτων ή γλυκών και ψησίματος 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 διευκολύνεται, αν έχετε πρώτα μουλιάσει για μερικά λεπτά τα κατάλοιπα σε σαπουνόνερο ή αν έχετε ρυθμίσει το πρόγραμμα Περιποίηση  | μούλιασμα (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Περιποίηση»).

Καθαρισμός και περιποίηση

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 ανάμεσα στην εσωτερική πλευρά της πόρτας και στον θάλαμο φούρνου μετά από κάθε διαδικασία ψησίματος.

- Καθαρίζετε τη φλάντζα της πόρτας με ένα καθαρό, υγρό πανί από μικροϊνες χωρίς απορρυπαντικό. Για τον καθαρισμό μπορείτε επίσης να χρησιμοποιήσετε ένα καθαρό σφουγγάρι, απορρυπαντικό πιάτων για πλύσιμο στο χέρι και χλιαρό νερό.
- Στεγνώνετε τη φλάντζα με ένα μαλακό πανί μετά από κάθε καθαρισμό.
- Αντικαταστήστε τη φλάντζα της πόρτας, αν αρχίζει να θρυμματίζεται ή γίνει πορώδης.

Μπορείτε να παραγγείλετε τη φλάντζα πόρτας μέσω του Miele Service (βλέπε στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης).

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.

Εξαρτήματα

Καθαρισμός ταψιού γενικής χρήσης και σχάρας combi

Οι επιφάνειες του ταψιού γενικής χρήσης και της σχάρας 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 μαγειρικών σκευών και θερμομέτρου ψητού

Τα μαγειρικά σκεύη και το θερμομέτρο ψητού είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

- Πλένετε και στεγνώνετε τα μαγειρικά σκεύη και το θερμομέτρο ψητού μετά από κάθε χρήση.
- Αφαιρείτε τις γαλαζωπές δυσχρωμίες από τα μαγειρικά σκεύη με ξύδι και ξεπλένετε έπειτα με καθαρό νερό.

Καθαρισμός και περιποίηση

Καθαρισμός ραγών στήριξης

Οι επιφάνειες των ραγών στήριξης είναι φινιρισμένες με PerfectClean. Συμβουλευτείτε τις υποδείξεις καθαρισμού στο κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «PerfectClean».

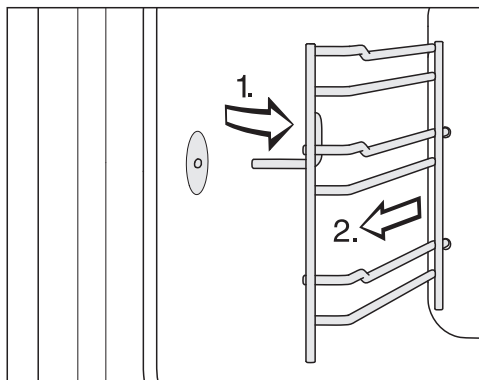
Μπορείτε να αφαιρέσετε τις ράγες στήριξης μαζί με τις συρόμενες ράγες FlexiClip (αν υπάρχουν).

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

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

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

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



■ Τραβήξτε τις ράγες στήριξης από μπροστά έξω από το 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.

■ Μοντάρετε 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.

Δίπλωση προς τα κάτω της πάνω αντίστασης/αντίστασης γκριλ

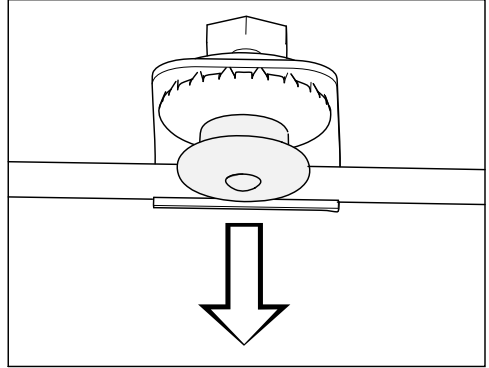
Αν η οροφή του θαλάμου φούρνου είναι πολύ βρόμικη, μπορείτε για τον καθαρισμό να διπλώσετε προς τα κάτω την πάνω αντίσταση/αντίσταση γκριλ κατά περ. 5 cm.

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

Ο φούρνος ατμού καίει 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 κρυσώσουν οι αντιστάσεις, ο θάλαμος φούρνου, οι ράγες στήριξης και τα εξαρτήματα.

Η πάνω 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 προς τα πάνω για να ασφαλίσει. Προσέξτε να «πιάσει» σωστά η ασφάλεια.

Καθαρισμός και περιποίηση

Περιποίηση

Οι λειτουργίες έτοιμο στις και έναρξη στις δεν προσφέρονται από τα προγράμματα περιποίησης.

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.
- Γεμίστε το δοχείο νερού.
- Επιλέξτε Περιποίηση ☺ | μούλιασμα.

Η διαδικασία μουλιάσματος διαρκεί περίπου 10 λεπτά.

Στέγνωμα

Με αυτό το πρόγραμμα περιποίησης, η υπολειπόμενη υγρασία στον θάλαμο φούρνου εξατμίζεται εντελώς ακόμη και στα δυσπρόσιτα σημεία.

- Στεγνώστε πρώτα τον θάλαμο φούρνου με ένα πανί.
- Επιλέξτε Περιποίηση ☺ | στέγνωμα.

Η διαδικασία στεγνώματος διαρκεί περίπου 20 λεπτά.

Ξέβγαλμα

Με αυτό το πρόγραμμα περιποίησης ξεπλένεται το σύστημα παροχής νερού. Έτσι απομακρύνονται τυχόν υπολείμματα τροφίμων.

- Επιλέξτε Περιποίηση ☺ | ξέβγαλμα.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.

Η διαδικασία ξεβγάλματος διαρκεί περίπου 10 λεπτά.

Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού

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

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

Μετά από ένα συγκεκριμένο χρονικό διάστημα λειτουργίας πρέπει να γίνει αφαίρεση αλάτων στη συσκευή. Όταν φτάσει το χρονικό αυτό σημείο, στην οθόνη εμφανίζεται ο αριθμός των διαδικασιών μαγειρέματος που απομένουν: Υπολογίζονται μόνο οι διαδικασίες που γίνονται με ατμό. Μετά την τελευταία διαδικασία που απομένει, η συσκευή μπλοκάρει.

Καθαρισμός και περιποίηση

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

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.

- Ενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και επιλέξτε Περιποίηση ☉ | αφαίρεση αλάτων.

Στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα περιμένετε. Γίνεται προετοιμασία της διαδικασίας αφαίρεσης αλάτων. Μπορεί να διαρκέσει μερικά λεπτά. Μόλις ολοκληρωθεί η προετοιμασία, θα σας ζητηθεί να γεμίσετε το δοχείο νερού με ασφαλιστικό.

- Γεμίστε το δοχείο νερού μέχρι την ένδειξη \mathfrak{S} με χλιαρό νερό και προσθέστε 2 ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων της Miele.
- Περιμένετε μέχρι να διαλυθούν οι ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων.
- Εισαγάγετε το δοχείο νερού.
- Επιβεβαιώστε με το OK.
- Αδειάστε το δοχείο συμπυκνώματος.
- Επιβεβαιώστε με το 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.

Στη διάρκεια της διαδικασίας το δοχείο νερού πρέπει να ξεπλυθεί και να γεμίσει με καθαρό νερό δύο φορές. Το δοχείο συμπυκνώματος πρέπει να εκκενωθεί.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
- Επιβεβαιώστε κάθε φορά με το OK.

Μόλις παρέλθει ο υπολειπόμενος χρόνος, στην οθόνη εμφανίζεται το μήνυμα Αδειάστε το δοχείο συμπυκνώματος.

- Ακολουθήστε τις οδηγίες στην οθόνη.
- Επιβεβαιώστε με το OK.

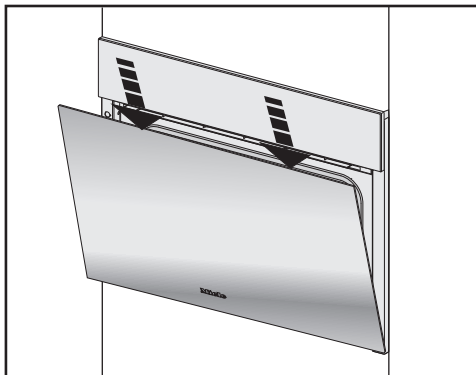
Η διαδικασία αφαίρεσης αλάτων ολοκληρώθηκε.

- 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.

Καθαρισμός και περιποίηση

Αφαίρεση της πόρτας

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

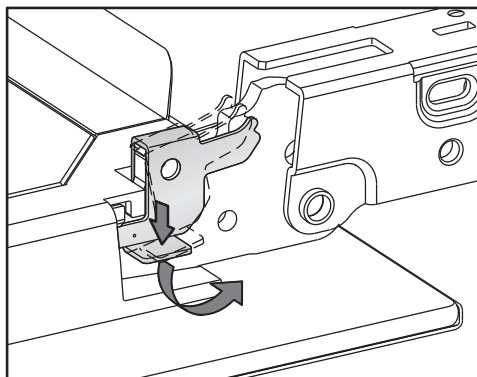


- Πιέστε την πόρτα με τα δύο χέρια μία φορά σύντομα προς τα κάτω στο επάνω άκρο της.

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.

Μπορεί να προκληθεί ζημιά στον φούρνο ατμού, αν αφαιρέσετε με λάθος τρόπο την πόρτα. Μην τραβάτε ποτέ την πόρτα οριζόντια από τα στηρίγματα, διαφορετικά θα χτυπήσουν πάνω στον φούρνο ατμού.

- Κλείστε την πόρτα εντελώς.

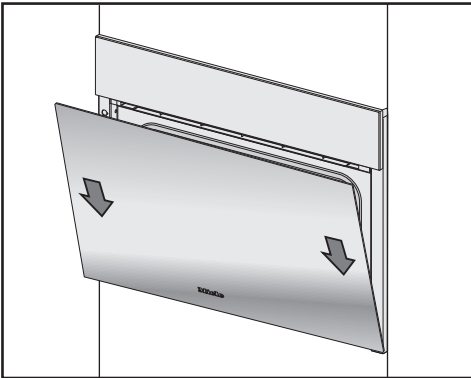
Καθαρισμός και περιποίηση



- 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.

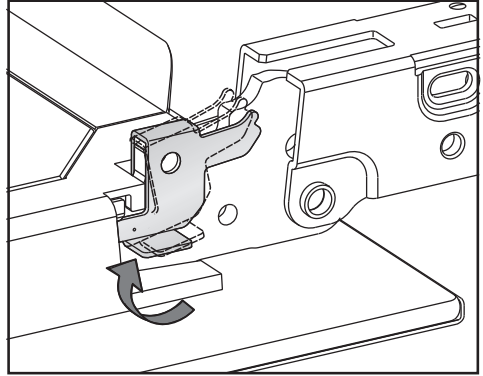
Τοποθέτηση της πόρτας



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


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

| Πρόβλημα | Αιτία και διόρθωση |
|---|---|
| Ο φούρνος ατμού δεν τίθεται σε λειτουργία. | Η ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα έχει πέσει. ■ Ενεργοποιείτε την ασφάλεια (για την ελάχιστη ισχύ ασφάλειας βλέπε πινακίδα τύπου). |
| | Πιθανόν να υπάρχει κάποια τεχνική βλάβη. ■ Αποσυνδέετε τον φούρνο ατμού για περίπου 1 λεπτό από το ηλεκτρικό δίκτυο, ως εξής – κλείνετε τον διακόπτη της αντίστοιχης ασφάλειας και αφαιρείτε εντελώς τη βιδωτή ασφάλεια ή – απενεργοποιείτε τον διακόπτη-FI (Διακόπτης προστασίας διαρροής ρεύματος). ■ Σε περίπτωση που και πάλι δεν μπορείτε να θέσετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού, αφού επανενεργοποιήσετε ή ξαναβιδώσετε την ασφάλεια ή τον διακόπτη-FI, ζητήστε τη βοήθεια ενός ηλεκτρολόγου ή επικοινωνήστε με το Miele Service. |
| Ο φούρνος δεν θερμαίνεται. | Η εκθεσιακή ρύθμιση είναι ενεργοποιημένη. Μπορείτε να λειτουργήσετε τον φούρνο ατμού, αλλά η θέρμανση του θαλάμου φούρνου δεν λειτουργεί. ■ Απενεργοποιείτε την εκθεσιακή ρύθμιση (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Εκθεσιακή επίδειξη»). |
| | Ο θάλαμος φούρνου έχει θερμανθεί από τη λειτουργία ενός τοποθετημένου στο κάτω μέρος θερμοθάλαμου φαγητών. ■ Ανοίγετε την πόρτα και αφήνετε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει. |


Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

| Πρόβλημα | Αιτία και διόρθωση |
|---|--|
| Μετά την απενεργοποίηση συνεχίζει να ακούγεται ένας ήχος τουρμπίνας. | <p>Η τουρμπίνα συνεχίζει να λειτουργεί. Ο φούρνος ατμού είναι εξοπλισμένος με μια τουρμπίνα, η οποία οδηγεί τους υδρατμούς από τον θάλαμο φούρνου προς τα έξω. Η τουρμπίνα συνεχίζει να λειτουργεί ακόμη και μετά την απενεργοποίηση του φούρνου ατμού. Η τουρμπίνα σταματά αυτόματα να λειτουργεί μετά από λίγο.</p> |
| Τα πλήκτρα αφής ή ο αισθητήρας εγγύτητας δεν αντιδρούν. | <p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch μη ενεργό. Αυτός είναι ο λόγος που τα πλήκτρα αφής και ο αισθητήρας εγγύτητας δεν αντιδρούν, όταν ο φούρνος ατμού είναι απενεργοποιημένος.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, αντιδρούν τα πλήκτρα αφής και ο αισθητήρας εγγύτητας. Αν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής και ο αισθητήρας εγγύτητας πάντα, ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο ατμού, τότε επιλέξτε τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch ενεργό. <p>Οι ρυθμίσεις για τον αισθητήρα εγγύτητας είναι απενεργοποιημένες.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Αλλάξτε τις ρυθμίσεις του αισθητήρα εγγύτητας μέσω ρυθμίσεις Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητ. <p>Ο αισθητήρας εγγύτητας είναι ελαττωματικός.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απευθυνθείτε στο Miele Service. <p>Ο φούρνος ατμού δεν είναι συνδεδεμένος στο ηλεκτρικό δίκτυο.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ελέγξτε αν το βύσμα του φούρνου ατμού έχει τοποθετηθεί στην πρίζα.■ Ελέγχετε, αν έχει πέσει η γενική ασφάλεια στον ηλεκτρικό πίνακα. Καλείτε έναν ηλεκτρολόγο ή το Miele Service. <p>Εάν και η οθόνη δεν αντιδρά, το πρόβλημα βρίσκεται στο σύστημα ελέγχου.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Πατήστε το πλήκτρο on/off , μέχρι να απενεργοποιηθεί η οθόνη και να ξεκινήσει εκ νέου η λειτουργία του φούρνου ατμού. |

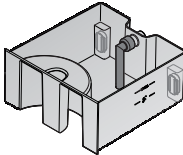
Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

| Πρόβλημα | Αιτία και διόρθωση |
|---|---|
| Η πόρτα δεν ανοίγει. | <p>Έχετε επιλέξει τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch μη ενεργό. Έτσι το πλήκτρο αφής  δεν αντιδρά, όταν ο φούρνος είναι απενεργοποιημένος.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Μόλις ενεργοποιήσετε τον φούρνο ατμού, τα πλήκτρα αφής αντιδρούν. Αν θέλετε να αντιδρούν τα πλήκτρα αφής πάντα ακόμα και με απενεργοποιημένο φούρνο ατμού, τότε επιλέξτε τη ρύθμιση οθόνη QuickTouch ενεργό. |
| | <p>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 επιμένει, ειδοποιήστε το Miele Service. |
| Στη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση του μαγειρέματος με ατμό ακούγεται ένας θόρυβος (βουητό). | <p>Αυτός ο θόρυβος δεν υποδεικνύει δυσλειτουργία ή ελάττωμα στη συσκευή. Δημιουργείται κατά την άντληση και απάντληση του νερού.</p> |
| Μετά από μια μετακόμιση, ο φούρνος ατμού δεν μεταβαίνει πλέον από την 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»). |


Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

| Πρόβλημα | Αιτία και διόρθωση |
|--|---|
| Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας βγαίνει ασυνήθιστα μεγάλη ποσότητα ατμού ή βγαίνουν ατμοί από άλλα σημεία, εκτός από τα συνηθισμένα. | <p>Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Κλείνετε την πόρτα. |
| | <p>Η μόνωση πόρτας δεν είναι σωστά τοποθετημένη.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Πιέζετε τη μόνωση πόρτας πάλι κατά τέτοιο τρόπο, ώστε να εφαρμόσει παντού ομοιόμορφα. |
| | <p>Η μόνωση πόρτας δείχνει ότι υπάρχουν ζημιές, π.χ. σχισμές.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Αλλάζετε τη μόνωση πόρτας. <p>Μπορείτε να παραγγείλετε τη μόνωση της πόρτας στο τμήμα ανταλλακτικών της Miele (βλέπε στο τέλος αυτών των οδηγιών χρήσης).</p> |
| 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 δεν κλείνει/ανοίγει αυτόματα παρότι πιέζετε πολλές φορές το πλήκτρο αφής  . | <p>Στην περιοχή ανοίγματος του πίνακα υπάρχει κάποιο αντικείμενο.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Απομακρύνετε το αντικείμενο. |
| | <p>Η προστασία μαγκώματος είναι πολύ ευαίσθητη, γι' αυτόν τον λόγο μπορεί περιστασιακά να συμβεί ο πίνακας χειρισμού να μην ανοίγει ή να μην κλείνει.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ανοίγετε/κλείνετε τον πίνακα χειροκίνητα (βλέπε στο τέλος του κεφαλαίου). ■ Αν το πρόβλημα εμφανίζεται πολύ συχνά, ειδοποιείτε το Miele Service. |
| 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> |

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

| 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. |
| F10 | <p>Ο σωλήνας αναρρόφησης στο δοχείο νερού</p> <ul style="list-style-type: none">– δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.– δεν είναι κάθετος. <ul style="list-style-type: none">■ Διορθώνετε τη θέση του 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 περιποίηση», ενότητα «Περιποίηση»).■ Αν το μήνυμα σφάλματος εμφανιστεί και πάλι, καλέστε το Miele Service. |
| F44 | <p>Βλάβη επικοινωνίας</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιείτε τον φούρνο ατμού και μετά από μερικά λεπτά τον ενεργοποιείτε και πάλι.■ Όταν το μήνυμα βλάβης εμφανίζεται συνέχεια, καλείτε το Miele Service. |

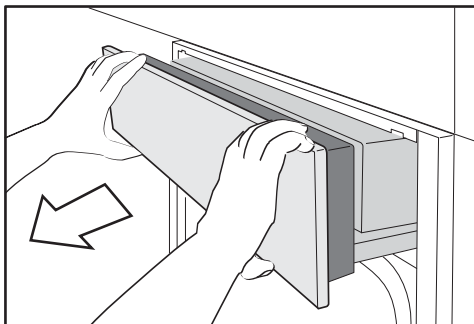
Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

| Πρόβλημα | Αιτία και διόρθωση |
|------------------|---|
| F55 | <p>Έχετε υπερβεί τη μέγιστη διάρκεια λειτουργίας ενός τρόπου λειτουργίας και αυτό οδήγησε σε αυτόματη απενεργοποίηση της συσκευής.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Θέτετε εκτός λειτουργίας τον φούρνο ατμού και μετά πάλι σε λειτουργία. <p>Ο φούρνος ατμού είναι πάλι αμέσως έτοιμος να λειτουργήσει.</p> |
| F196 | <p>Παρουσιάστηκε σφάλμα.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού και ενεργοποιήστε τον πάλι. <p>Το φίλτρο στον πάτο του θαλάμου φούρνου δεν έχει τοποθετηθεί σωστά.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Απενεργοποιήστε τον φούρνο ατμού.■ Τοποθετήστε σωστά το φίλτρο: <div data-bbox="512 730 599 821" style="text-align: center;"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Ενεργοποιήστε και πάλι τον φούρνο ατμού.■ Αν το μήνυμα σφάλματος εμφανιστεί και πάλι, καλέστε το Miele Service. |
| F και άλλα ψηφία | <p>Τεχνική βλάβη</p> <ul style="list-style-type: none">■ Θέτετε εκτός λειτουργίας τον φούρνο ατμού και καλείτε το Miele Service. |

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Άνοιγμα του πίνακα χειροκίνητα

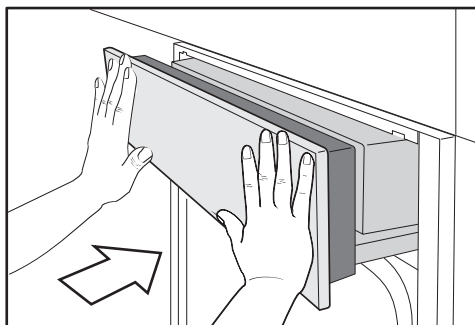
- Ανοίγετε προσεκτικά την πόρτα.



- Πιάνετε τον πίνακα χειρισμού από πάνω και από κάτω.
- Τραβάτε τον πίνακα πρώτα προς τα εμπρός και τον αφαιρείτε.
- Πιέζετε τον πίνακα προσεκτικά προς τα πάνω.

Κλείσιμο του πίνακα χειροκίνητα

- Πιάνετε τον πίνακα χειρισμού από πάνω και από κάτω.
- Πιέζετε τον πίνακα προσεκτικά προς τα κάτω.



- Σπρώχνετε τον πίνακα προς τα μέσα.

Άνοιγμα της πόρτας χειροκίνητα

⚠ Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες!

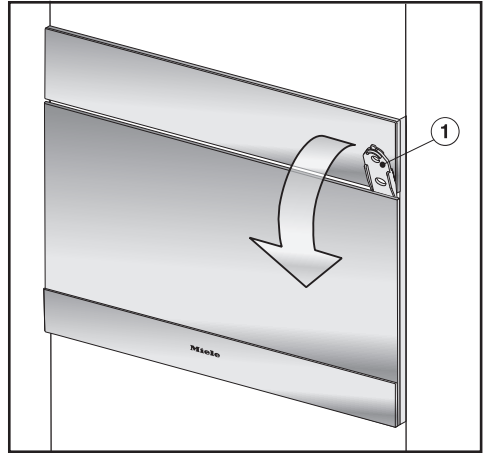
Το κρύσταλλο της πόρτας μπορεί να είναι καυτό. Υπάρχει κίνδυνος να καείτε από το κρύσταλλο της πόρτας.

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 να καείτε από τον ατμό.

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



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

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

Ο φούρνος ατμού καίει 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.

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.

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

- Λαμαρίνες
- Στρογγυλή φόρμα ψησίματος
- Συρόμενες ράγες FlexiClip
- Σχάρα-βάση για μαγειρικά σκεύη με πλάτος 325 mm

Προϊόντα καθαρισμού και περιποίησης

- DGClean
Ειδικό καθαριστικό για έντονη βρομιά στον θάλαμο φούρνου, 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

Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης

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

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

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

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

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

Εγγύηση

Ο χρόνος εγγύησης της συσκευής είναι 2 χρόνια.

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

Υποδείξεις ασφαλείας για τον εντοιχισμό

 Ζημιές λόγω λανθασμένης τοποθέτησης.

Λόγω λανθασμένης τοποθέτησης μπορεί να υποστεί ζημιές ο φούρνος ατμού.

Να τοποθετείτε τον φούρνο ατμού μόνο από καταρτισμένο τεχνικό.

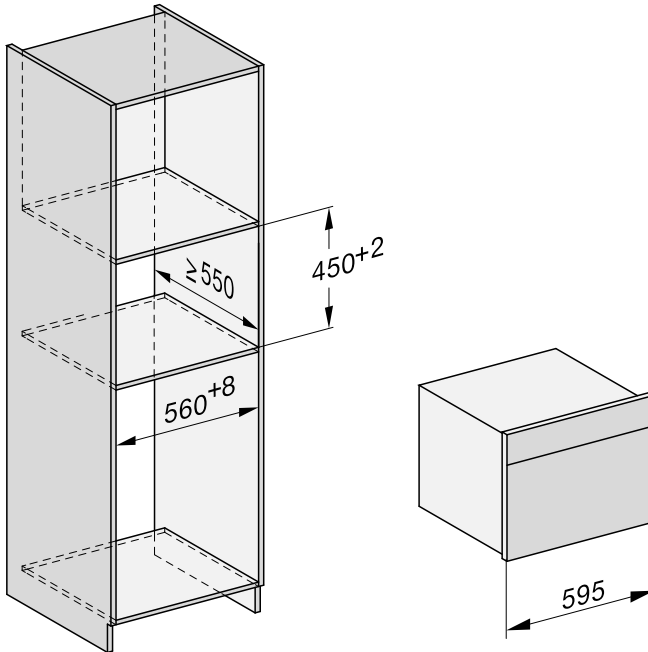
- ▶ Πριν από τη σύνδεση, σιγουρευτείτε, ότι τα στοιχεία ηλεκτρικής σύνδεσης (τάση και συχνότητα), που αναγράφονται στην πινακίδα τύπου του φούρνου ατμού, συμφωνούν με το ηλεκτρικό σας δίκτυο. Αυτά τα στοιχεία πρέπει οπωσδήποτε να συμφωνούν, για να μην προκληθούν βλάβες στον φούρνο ατμού. Συγκρίνετε αυτά τα στοιχεία πριν τη σύνδεση. Σε περίπτωση αμφιβολίας ρωτήστε έναν ηλεκτρολόγο.
- ▶ Το πολύπριζο ή η μπαλαντέζα δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια (κίνδυνος πυρκαγιάς). Μην συνδέετε με αυτά τον φούρνο ατμού στο ηλεκτρικό δίκτυο.
- ▶ Φροντίστε ώστε να υπάρχει εύκολη πρόσβαση στην πρίζα μετά τον εντοιχισμό της συσκευής.
- ▶ Ο φούρνος ατμού πρέπει να τοποθετηθεί κατά τέτοιο τρόπο, ώστε το περιεχόμενο του σκεύους στην πιο ψηλή ράγα στήριξης να είναι στο οπτικό σας πεδίο. Μόνο έτσι μπορούν να αποφευχθούν τραυματισμοί λόγω υπερχειλίσης από το καυτό φαγητό.

Διαστάσεις εντοιχισμού

Όλες οι διαστάσεις δίνονται σε χιλιοστά.

Εντοιχισμός σε κολονάτο ντουλάπι

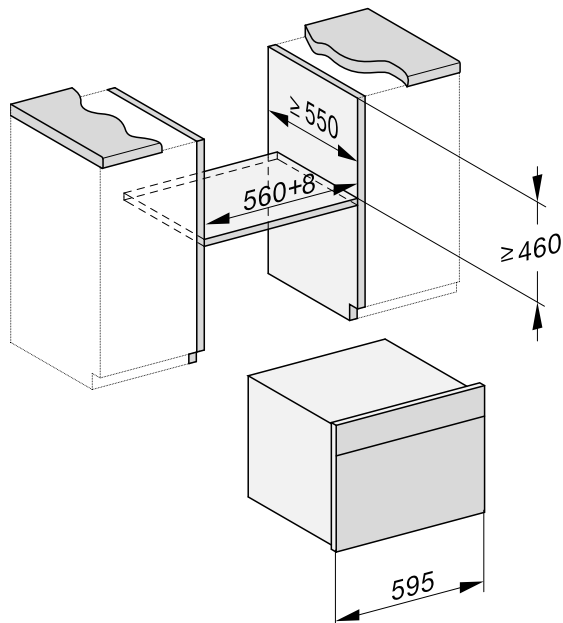
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.



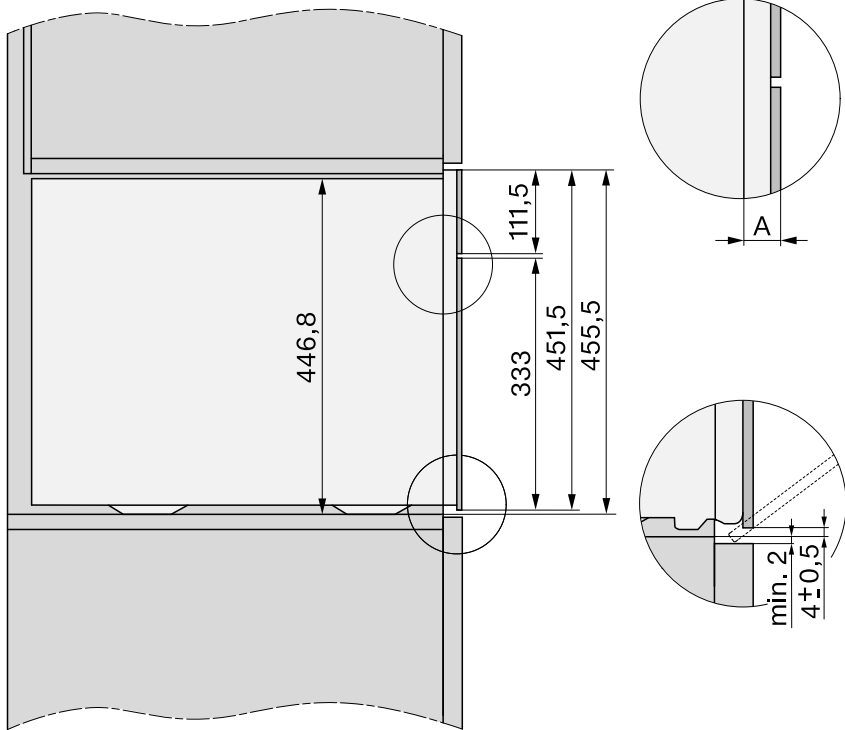
Εγκατάσταση

Εντοιχισμός σε ντουλάπι δαπέδου

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



Πλαϊνή όψη

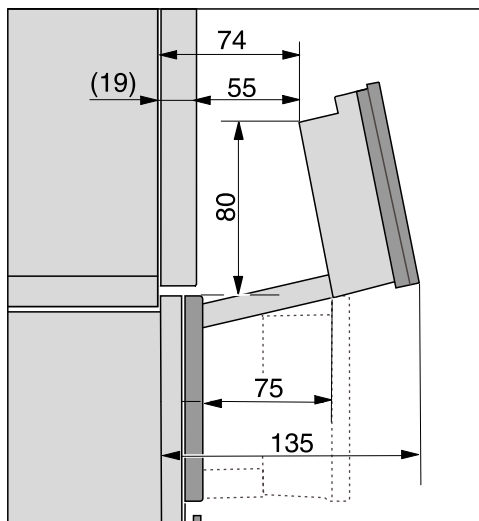


- A** Γυάλινη πρόσοψη: 22 mm
 Μεταλλική πρόσοψη: 23,3 mm

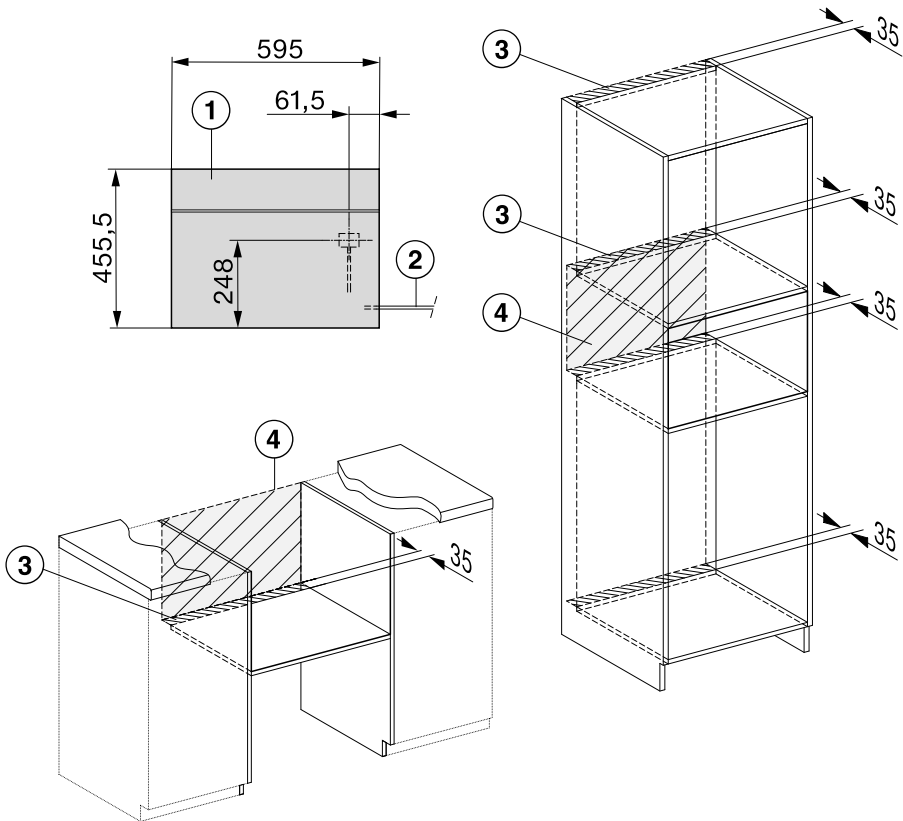
Εγκατάσταση

Περιοχή κίνησης 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 Άποψη από μπροστά
- ② Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, L= 2.000 mm
- ③ Άνοιγμα εξαερισμού τουλάχιστον 180 cm²
- ④ Καμία σύνδεση σε αυτήν την περιοχή

Εγκατάσταση

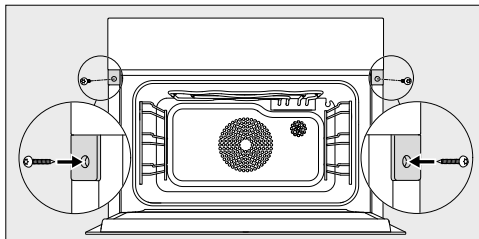
Εντοιχισμός φούρνου ατμού

- 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.

Ηλεκτρική σύνδεση

Σας συνιστούμε να συνδέσετε τον φούρνο ατμού στο ηλεκτρικό δίκτυο μέσω μιας πρίζας. Με αυτόν τον τρόπο διευκολύνετε το Miele Service. Η πρίζα πρέπει να είναι εύκολα προσβάσιμη μετά τον εντοιχισμό του φούρνου ατμού.

 Ζημιές λόγω λανθασμένης σύνδεσης.

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

Η εταιρεία Miele δεν ευθύνεται για βλάβες που μπορεί να προκύψουν από έλλειψη ή διακοπή γείωσης κατά την εγκατάσταση (π.χ. ηλεκτροπληξία).

Αν το φις έχει αφαιρεθεί από το ηλεκτρικό καλώδιο ή το καλώδιο δεν έχει φις, τότε ο φούρνος ατμού πρέπει να συνδεθεί με το ηλεκτρικό ρεύμα από έναν ηλεκτρολόγο.

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

Σαν σύστημα διαχωρισμού ισχύουν διακόπτες με άνοιγμα επαφής τουλάχιστον 3 χιλστ. Στο σύστημα αυτό συγκαταλέγονται διακόπτες LS, ασφάλειες και ρελέ. Τα απαιτούμενα στοιχεία σύνδεσης θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής. Αυτά τα στοιχεία πρέπει να συμφωνούν με εκείνα του ηλεκτρικού σας δικτύου.

Μετά την τοποθέτηση, πρέπει να διασφαλίζεται η προστασία από επαφή σε εξαρτήματα από τα οποία διέρχεται ηλεκτρικό ρεύμα!

Εγκατάσταση

Συνολική ισχύς

βλέπε πινακίδα τύπου

Στοιχεία σύνδεσης

Τα απαιτούμενα στοιχεία σύνδεσης θα τα βρείτε στην πινακίδα τύπου της συσκευής. Αυτά τα στοιχεία πρέπει να συμφωνούν με εκείνα του ηλεκτρικού σας δικτύου.


Διακόπτης προστασίας διαρροών

Για μεγαλύτερη ασφάλεια, ο οργανισμός VDE (Αυστρία: ÖVE) συνιστά να τοποθετείται στην παροχή ρεύματος του φούρνου ατμού ένας διακόπτης προστασίας από διαρροή ρεύματος (FI), με ρεύμα ενεργοποίησης 30 mA.

Αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης

Κατά την αλλαγή του καλωδίου σύνδεσης πρέπει να χρησιμοποιηθεί ο τύπος καλωδίου H 05 VV-F με την κατάλληλη διατομή, που διατίθεται από τον κατασκευαστή ή το τμήμα ανταλλακτικών.

Αποσύνδεση από το δίκτυο

 Κίνδυνος ηλεκτροπληξίας λόγω τάσης δικτύου.

Κατά τις εργασίες επιδιόρθωσης και/ή συντήρησης μπορεί η επανενεργοποίηση της τάσης δικτύου να προκαλέσει ηλεκτροπληξία.

Μετά το διαχωρισμό πρέπει να ασφαλίσετε το δίκτυο έναντι πιθανής επαναλειτουργίας.

Αν θέλετε να αποσυνδέσετε το κύκλωμα ρεύματος του φούρνου ατμού από το δίκτυο, κάντε τα εξής στο δίκτυο διανομής, ανάλογα με την εγκατάσταση:

Ασφάλειες τήξης

- Αφαιρείτε εντελώς τις ασφάλειες από τις βιδωτές θήκες.

Αυτόματες βιδωτές ασφάλειες

- Πατήστε το κουμπί ελέγχου (κόκκινο), μέχρι να πεταχτεί προς τα έξω το μεσαίο κουμπί (μαύρο).

Ενσωματωμένες αυτόματες ασφάλειες

- (προστατευτικός διακόπτης καλωδίου, τουλάχισ. τύπου B ή C): Ρυθμίζετε το μοχλό από τη θέση 1 (λειτουργία) στη θέση 0 (διακοπή).

Διακόπτης προστασίας από διαρροή ρεύματος

- (διακόπτης προστασίας από διαρροή ρεύματος): Ρυθμίζετε τον κεντρικό διακόπτη από τη θέση 1 (λειτουργία) στη θέση 0 (διακοπή) ή πιέζετε το πλήκτρο ελέγχου.

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.

Διά της παρούσης η εταιρεία Miele δηλώνει ότι αυτός ο φούρνος ατμού combi συμμορφώνεται με την 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 www.miele.gr/domestic/customer-information-385.htm με εισαγωγή της ονομασίας του προϊόντος ή του αριθμού κατασκευής

| | |
|----------------------------------|------------------------|
| Ζώνη συχνοτήτων της μονάδας WLAN | 2,4000 GHz-2,483 5 GHz |
|----------------------------------|------------------------|

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

| | |
|---------------------------------------|---------------------|
| Ζώνη συχνοτήτων του θερμομέτρου ψητού | 433,2 MHz-434,6 MHz |
|---------------------------------------|---------------------|

| | |
|--|---------|
| Μέγιστη ισχύς εκπομπής του θερμομέτρου ψητού | < 10 mW |
|--|---------|

Πνευματικά δικαιώματα και άδειες

Για τον χειρισμό και τον έλεγχο του μηχανήματός της η Miele χρησιμοποιεί δικό της λογισμικό ή λογισμικό τρίτων που δεν υπόκειται στους όρους της επονομαζόμενης άδειας open source. Το συγκεκριμένο λογισμικό/τα στοιχεία λογισμικού προστατεύεται/προστατεύονται από πνευματικά δικαιώματα. Υποχρεούστε να σεβαστείτε τόσο τα πνευματικά δικαιώματα της Miele όσο και αυτά των τρίτων παρόχων λογισμικού.

Επιπλέον, το συγκεκριμένο μηχάνημα περιέχει στοιχεία λογισμικού που διατίθενται υπό τους όρους της άδειας open source. Μέσω της επιλογής Ρυθμίσεις | Νομικές πληροφορίες | Άδειες open source του μηχανήματος, έχετε τη δυνατότητα να ανακαλέσετε τα στοιχεία λογισμικού open source που περιέχονται στο μηχάνημα, 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.

Το μηχάνημα περιέχει, ειδικότερα, στοιχεία λογισμικού, τα οποία οι κάτοχοι δικαιωμάτων διανέμουν υπό την άδεια GNU General Public License, έκδοση 2 ή/και την άδεια GNU Lesser General Public License, έκδοση 2.1. Η Miele προτίθεται να διαθέσει για διάστημα τουλάχιστον 3 ετών μετά την αγορά ή/και την παράδοση του μηχανήματος, αποθηκευμένο σε φορέα δεδομένων (CD-ROM, DVD ή USB-Stick), ένα μηχαναγνώσιμο αντίγραφο του πηγαίου κώδικα των στοιχείων open source, που περιέχονται στο μηχάνημα και διατίθενται υπό τους όρους της άδειας GNU General Public License, έκδοση 2 ή της άδειας GNU Lesser General Public License, έκδοση 2.1, σε εσάς ή σε τρίτους. Μπορείτε να λάβετε τον εν λόγω πηγαίο κώδικα αποστέλλοντας ένα e-mail στην ηλεκτρονική διεύθυνση (info@miele.com) όπου θα αναφέρετε την ονομασία του προϊόντος, τον σειριακό αριθμό και την ημερομηνία αγοράς ή επικοινωνώντας μαζί μας στην παρακάτω διεύθυνση:

Miele & Cie. KG
Open Source
GTZ/TIM
Carl-Miele-Straße 29
33332 Gütersloh

Σας εφιστούμε την προσοχή στην περιορισμένη εγγύηση, που ισχύει προς όφελος των κατόχων δικαιωμάτων, υπό τους όρους της άδειας GNU General Public License, έκδοση 2 και της GNU Lesser General Public License, έκδοση 2.1:

This program is distributed in the hope that it will be useful, but WITHOUT ANY WARRANTY, without even the implied warranty of MERCHANTABILITY of FITNESS FOR A PARTICULAR PURPOSE. See the GNU General Public License and GNU Lesser General Public License for more details.

ΟΙΚΙΑΚΕΣ ΣΥΣΚΕΥΕΣ

Πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια ρούχων, ηλεκτρικές σκούπες, πλυντήρια πιάτων, ψυγεία, οριζόντιοι καταψύκτες, συντηρητές κρασιών, κουζίνας, 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 ματισμού: πλυντήρια-στεγνωτήρια-σιδερωτήρια.
Πλυντήρια πιάτων, πλυντήρια ποτηριών, ειδικά πλυντήρια για καθαρισμό
και απολύμανση ιατροτεχνολογικών προϊόντων και σκευών εργαστηρίων.

ΑΘΗΝΑ
ΚΕΝΤΡΙΚΑ ΓΡΑΦΕΙΑ – ΕΚΘΕΣΗ
Λεωφ. Μεσογείων 257
15451 Ν. Ψυχικό

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

Fax: 210 679 4400
e-mail: miele@miele.gr
www.miele.gr

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

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

Fax: (+357) 22 451 909

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

DGC 7840 X

el-GR

M.-Nr. 11 225 110 / 01