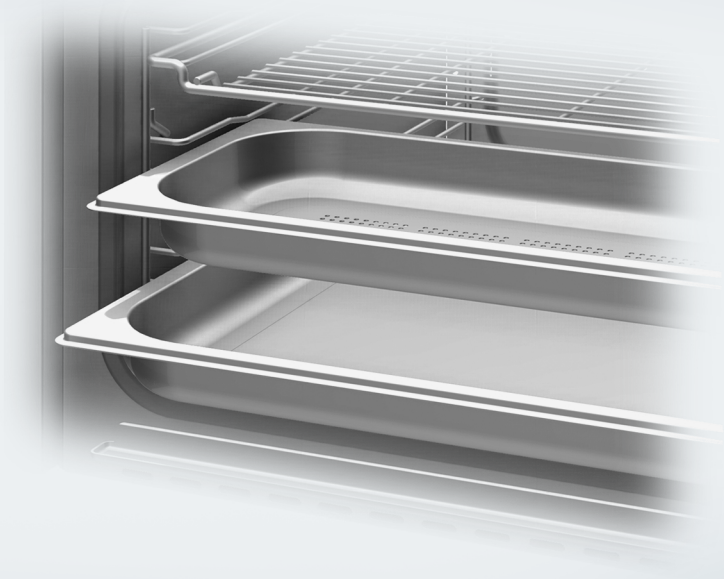


Οδηγίες χρήσης και τοποθέτησης Φούρνος ατμού με λειτουργία μικροκυμάτων



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.....	7
Προστασία περιβάλλοντος	21
Επισκόπηση	22
Φούρνος ατμού	22
Συνοδευτικά εξαρτήματα.....	23
Όργανα χειρισμού	25
Πλήκτρο on/off	26
Αισθητήρας προσέγγισης	26
Πλήκτρα αφής	27
Οθόνη αφής.....	29
Σύμβολα	30
Αρχή χειρισμού	31
Επιλογή σημείου μενού.....	31
Ξεφύλλισμα.....	31
Για να αφήσετε το επίπεδο μενού.....	31
Αλλαγή τιμής ή ρύθμισης.....	31
Αλλαγή ρύθμισης σε μία λίστα επιλογής.....	31
Καταχώριση αριθμών με τα κυλιόμενα ψηφία	31
Καταχώριση αριθμών με το αριθμητικό πληκτρολόγιο	31
Αλλαγή ρύθμισης με ένα διάγραμμα στοιχείων	32
Εισαγωγή χαρακτήρων.....	32
Προβολή μενού περιβάλλοντος	32
Μετακίνηση εγγραφών	32
Προβολή πτυσσόμενου μενού	33
Ένδειξη Βοήθεια.....	33
Ενεργοποίηση MobileStart	33
Περιγραφή λειτουργίας	34
Λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό.....	34
Δοχείο νερού	34
Θερμοκρασία	34
Χρόνος μαγειρέματος	34
Θόρυβοι.....	34
Προθέρμανση	35
Φάση μαγειρέματος.....	35
Μείωση ατμού	35
Λειτουργία μικροκυμάτων.....	36
Τρόπος λειτουργίας.....	36
Επιλογή σκευών για τη λειτουργία με μικροκύματα.....	36
Ταψί πυρέξ.....	41
Φωτισμός θαλάμου φούρνου.....	41

Αρχική λειτουργία	42
Miele@home	42
Βασικές ρυθμίσεις	43
Καθαρισμός του φούρνου ατμού για πρώτη φορά.....	44
Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού	45
Ρυθμίσεις	46
Πίνακας ρυθμίσεων.....	46
Προβολή μενού «Ρυθμίσεις».....	49
Γλώσσα 	49
ώρα.....	49
ημερομηνία.....	50
φωτισμός	50
οθόνη έναρξης.....	50
οθόνη.....	51
ένταση ήχου.....	52
μονάδες μέτρησης.....	52
σύντομομικροκύματα.....	53
Ποπ κορν.....	53
Διατήρηση θερμοκρασίας	54
Μείωση ατμού	54
προτεινόμενες θερμοκρασίες.....	55
προτεινόμενες ρυθμίσεις.....	55
Σκληρότητα νερού.....	56
Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητή	57
σύστημα ασφάλειας.....	58
Αναγνώριση πρόσοψης.....	59
Miele@home	59
τηλεχειρισμός	60
Ενεργοποίηση MobileStart	60
SuperVision	61
RemoteUpdate	62
έκδοση software	63
νομικές πληροφορίες	63
εκθεσιακή επίδειξη	63
εργοστασιακές ρυθμίσεις.....	63
Συναγερμός και χρονόμετρο	64
Χρήση της λειτουργίας συναγερμός	64
Χρήση της λειτουργίας χρονόμετρο	65
Βασικό μενού και υπομενού	67

Πίνακας περιεχομένων

Χειρισμός	69
Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος	70
Αλλαγή θερμοκρασίας	70
Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων	71
Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος	71
Αλλαγή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	72
Διαγραφή των ρυθμισμένων χρόνων μαγειρέματος.....	72
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας με μικροκύμα- τα.....	72
Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας με ατμό	73
Διακοπή διαδικασίας μαγειρέματος.....	74
Αλλαγή τρόπου λειτουργίας	74
σύντομομικροκύματα και Ποπ κορν	75
Σημαντικά & αξιοσημείωτα για μαγείρεμα στον ατμό	77
Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό	77
Σκεύη.....	77
Ταψί πυρέξ.....	77
Επίπεδο στήριξης	78
Κατεψυγμένα προϊόντα	78
Θερμοκρασία.....	78
Χρόνος μαγειρέματος.....	78
Μαγείρεμα με υγρά.....	78
Ατομικές συνταγές.....	78
Μαγείρεμα στον ατμό	79
ECO μαγ. στον ατμό	79
Υποδείξεις στους πίνακες μαγειρέματος	79
Λαχανικά	80
Ψάρι.....	83
Κρέας	86
Ρύζι.....	88
Δημητριακά.....	89
Μακαρόνια / Ζυμαρικά	90
Κροκέτες (Κιόβε).....	91
Όσπρια, ξερά.....	92
Αυγά	94
φρούτα	95
αλλαντικά.....	95
Οστρακοειδή θαλασσινά.....	96
Μύδια, κυδώνια	97
Μαγείρεμα μενού – χειροκίνητα	98

Sous-vide	100
Ειδικές περιπτώσεις	108
Ζέσταμα με ατμό	108
Απόψυξη με ατμό	111
Ζεμάτισμα.....	114
Κονσερβοποίηση	114
Φούσκωμα ζύμης.....	117
Αποστείρωση σκευών	117
μαγείρεμα μενού – αυτόματα.....	118
Ζέσταμα υγρών πετσετών	119
Λιώσιμο ζελατίνας.....	119
Ρευστοποίηση μελιού	120
Λιώσιμο σοκολάτας.....	120
Παρασκευή γιαουρτιού	121
Λιώσιμο μπέικον	122
Άχνισμα κρεμμυδιών	122
Παρασκευή χυμών	123
Ξεφλούδισμα τροφίμων	124
Διαδικασία συντήρησης μήλων	124
Παρασκευή Άιεροστιχ (γαρνίρισμα με βάση το αυγό για σούπες).....	124
Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ	125
Μαγείρεμα για πατάτες βραστές με τη φλούδα (σφιχτές στο βράσιμο).....	126
Μαγείρεμα ρυζιού.....	127
Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα	128
απόψυξη	129
ζέσταμα	133
αυτόματα προγράμματα	138
Κατηγορίες	138
Χρήση αυτόματων προγραμμάτων	138
αναζήτηση	139
MyMiele	140
ατομικά προγράμματα	141
Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου	144
Καθαρισμός και περιποίηση	147
Καθαρισμός πρόσοψης φούρνου ατμού	148
Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου.	149
Καθαρισμός του δοχείου νερού	149

Πίνακας περιεχομένων

Εξαρτήματα	149
Καθαρισμός ραγών στήριξης	150
Περιποίηση	150
Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού	150
Μούλιασμα	151
Τι πρέπει να κάνετε, όταν.....	152
Πρόσθετα εξαρτήματα	157
Service	158
Επικοινωνία σε περίπτωση βλάβης	158
Εγγύηση	158
Εγκατάσταση	159
Υποδείξεις ασφαλείας για τον εντοιχισμό	159
Διαστάσεις εντοιχισμού.....	160
Εντοιχισμός σε ένα κολονάτο ντουλάπι.....	160
Εντοιχισμός σε ένα ντουλάπι δαπέδου.....	161
Πλαϊνή όψη.....	162
Σύνδεση και αερισμός	163
Εντοιχισμός φούρνου ατμού.....	164
Ηλεκτρική σύνδεση.....	165
Δήλωση πιστότητας	168
Πνευματικά δικαιώματα και άδειες	169

Υποδείξεις ασφαλείας

Ο φούρνος ατμού με μικροκύματα θα ονομάζεται στο εξής μέσα 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.

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

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

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

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

Υποδείξεις ασφαλείας

Χρήση σύμφωνα με τους κανονισμούς

- ▶ Η συσκευή αυτή είναι κατασκευασμένη μόνο για οικιακή χρήση ή για παρόμοια χρήση σε άλλους χώρους.
- ▶ Η συσκευή δεν προορίζεται για χρήση σε εξωτερικούς χώρους.
- ▶ Ο φούρνος ατμού προορίζεται αποκλειστικά και μόνο για οικιακή χρήση και συγκεκριμένα για μαγείρεμα στον ατμό, απόψυξη, ζέσταμα και μαγείρεμα τροφίμων.
Οποιαδήποτε άλλη χρήση δεν επιτρέπεται.
- ▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω εύφλεκτων υλικών.
Αν στεγνώνετε εύφλεκτα υλικά στη λειτουργία μικροκυμάτων, εξατμίζεται η περιεχόμενη υγρασία. Κατά αυτόν τον τρόπο τα υλικά θα μπορούσαν να ξεραθούν και να προκληθεί αυτανάφλεξη.
Μη διατηρείτε ή μη στεγνώνετε ποτέ μέσα στον φούρνο ατμού εύφλεκτα υλικά.
- ▶ 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.
- ▶ Εξαιτίας ιδιαίτερων απαιτήσεων (π.χ. αναφορικά με τη θερμοκρασία, την υγρασία, τη χημική ανθεκτικότητα, την αντοχή στην τριβή και την ταλάντωση) έχουν τοποθετηθεί στον θάλαμο φούρνου ειδικές λυχνίες. Αυτές οι ειδικές λυχνίες επιτρέπεται να χρησιμοποιηθούν μόνο για την προβλεπόμενη χρήση. Αυτές δεν είναι κατάλληλες για φωτισμό του χώρου. Η αντικατάσταση πρέπει να εκτελεστεί μόνο από τεχνικό της Miele ή από εξουσιοδοτημένο συνεργείο επισκευών Miele.

Προστασία για τα παιδιά

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

Υποδείξεις ασφαλείας

► Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 κιλά το ανώτερο. Τα παιδιά μπορεί να τραυματιστούν από την ανοιχτή πόρτα.

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

Τεχνική ασφάλεια

- ▶ Η εγκατάσταση, οι επισκευές και η συντήρηση πρέπει να γίνονται μόνο από ειδικευμένους τεχνικούς, αλλιώς μπορεί να δημιουργηθούν σημαντικοί κίνδυνοι για το χειριστή.
- ▶ Επιβάρυνση από την ακτινοβολία μικροκυμάτων:
Εργασίες συντήρησης ή επισκευής που απαιτούν την αφαίρεση ενός καλύμματος, επιτρέπεται να διεξάγονται μόνο από εξειδικευμένους τεχνίτες.
- ▶ 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.
- ▶ Ελέγχετε την πόρτα και την μόνωση πόρτας για τυχόν ζημιές. Μη χρησιμοποιείτε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα μέχρι να αποκατασταθεί η ζημιά από έναν τεχνικό του service.
- ▶ Σε περίπτωση βλάβης του φούρνου ατμού υπάρχει πιθανότητα διαρροής μικροκυμάτων κατά τη λειτουργία της συσκευής, που συνεπάγεται κίνδυνο για το χειριστή. Μην χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού, όταν
 - η πόρτα είναι λυγισμένη,
 - η πρόσοψη του θαλάμου φούρνου έχει βαθουλώματα ή έχει λυγίσει,
 - οι μεντεσέδες της πόρτας είναι ξεβιδωμένοι,
 - υπάρχουν εμφανείς τρύπες ή σχισμές στο περίβλημα, στην πόρτα ή στα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου.
 - υπάρχει υγρασία ανάμεσα στις γυάλινες επιφάνειες της πόρτας.
- ▶ Η αξιόπιστη και ασφαλής λειτουργία της συσκευής εξασφαλίζεται τότε μόνο, όταν αυτή είναι συνδεδεμένη στο δημόσιο ηλεκτρικό δίκτυο.

Υποδείξεις ασφαλείας

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

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

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

▶ Το πολύπριζο ή η μπαλαντέζα δεν παρέχουν την απαιτούμενη ασφάλεια (κίνδυνος πυρκαγιάς). 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).

▶ Αν αγγίξετε συνδέσεις από τις οποίες διέρχεται ηλεκτρικό ρεύμα καθώς και αν κάνετε αλλαγές στην ηλεκτρική και μηχανική κατασκευή είναι επικίνδυνο για σας και μπορεί να προκαλέσει ανωμαλίες στη λειτουργία του φούρνου ατμού.
Μην ανοίγετε ποτέ το περίβλημα της συσκευής.

▶ 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 σύνδεσης με το ηλεκτρικό δίκτυο, θα πρέπει να το αντικαταστήσετε με ένα ειδικό καλώδιο (βλέπε κεφ. «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 φις (αν υπάρχει) από την πρίζα. Για να γίνει αυτό μην τραβάτε το καλώδιο, αλλά το φις.
- ▶ Αν ο φούρνος ατμού έχει τοποθετηθεί πίσω από ξύλινη πρόσοψη (π.χ. μια πόρτα), μην την κλείνετε ποτέ, όταν χρησιμοποιείτε τον φούρνο ατμού. Πίσω από την κλειστή πρόσοψη συγκεντρώνονται θερμότητα και υγρασία. Έτσι μπορεί να πάθουν ζημιά ο φούρνος ατμού, το ντουλάπι εντοιχισμού και το δάπεδο. Κλείνετε την ξύλινη πόρτα τότε μόνο, όταν ο φούρνος ατμού έχει κρυώσει εντελώς.

Υποδείξεις ασφαλείας

Σωστή χρήση

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

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

► Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό φαγητό.

Το φαγητό μπορεί να ξεχειλίζει με το σπρώξιμο ή την αφαίρεση των δοχείων μαγειρέματος. Μπορείτε να καείτε στο φαγητό.

Προσέχετε κατά το σπρώξιμο ή την αφαίρεση του δοχείου μαγειρέματος ώστε να μην ξεχειλίζει το καυτό φαγητό.

► Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό νερό.

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

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



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

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


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


- ▶ Τρόφιμα που φυλάσσονται στον θάλαμο φούρνου, μπορεί να ξεραθούν και η υγρασία που βγαίνει από αυτά μπορεί να οδηγήσει σε διάβρωση του φούρνου ατμού. Μην φυλάτε τρόφιμα στον θάλαμο φούρνου και μην χρησιμοποιείτε για το μαγείρεμα αντικείμενα τα οποία μπορούν να σκουριάσουν.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω της ανοιχτής πόρτας. Μπορεί να χτυπήσετε στην ανοιχτή πόρτα ή να σκοντάψετε σε αυτή. Μην αφήνετε την πόρτα της συσκευής ανοιχτή χωρίς να υπάρχει λόγος.
- ▶ Η ανοχή επιβάρυνσης της πόρτας είναι 8 κιλά το ανώτερο. Μην πατάτε και μην κάθεστε στην ανοιχτή πόρτα του φούρνου. Επίσης μην ακουμπάτε βαριά αντικείμενα πάνω στην πόρτα και προσέχετε, να μη μαγκωθεί κάποιο αντικείμενο ανάμεσα στην πόρτα του φούρνου και το φούρνο, γιατί μπορεί να καταστρέψετε τη συσκευή.
- ▶ Όταν χρησιμοποιείτε μια ηλεκτρική συσκευή, π.χ. ένα μίξερ χειρός, κοντά στον φούρνο ατμού, προσέχετε, ώστε το καλώδιο της συσκευής, που θα συνδέσετε, να μη μαγκωθεί στην πόρτα του φούρνου ατμού. Η μόνωση του καλωδίου θα μπορούσε να καταστραφεί.

Τρόπος λειτουργίας μικροκύματα

- ▶ Λάβετε υπόψη σας, ότι οι χρόνοι που απαιτούνται για το μαγείρεμα, ζέσταμα και απόψυξη σε έναν τρόπο λειτουργίας με μικροκύματα, είναι συχνά πολύ συντομότεροι από τους χρόνους που απαιτούνται σε τρόπο λειτουργίας χωρίς μικροκύματα. Έτσι, υπάρχει κίνδυνος, οι μεγάλοι χρόνοι να οδηγήσουν σε στέγνωμα και πιθανή ανάφλεξη των φαγητών.
- ▶ Ο τρόπος λειτουργίας μικροκυμάτων  χρησιμοποιείται για το ζέσταμα τροφίμων και ποτών. Μην χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας μικροκυμάτων  για να αποξηράνετε π.χ. λουλούδια, βότανα, ψωμί, ψωμάκια ή άλλα εύφλεκτα υλικά, γιατί υπάρχει κίνδυνος τραυματισμού και πυρκαγιάς.

Υποδείξεις ασφαλείας

- ▶ Είναι σημαντικό η θερμοκρασία να διανέμεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα και να είναι αρκετά υψηλή. Γυρίζετε τα τρόφιμα ή τα ανακατεύετε, έτσι ώστε να ζεσταθούν ομοιόμορφα και να τηρείτε τους αναφερόμενους χρόνους προσαρμογής που δίνονται για ζέσταμα, απόψυξη και μαγείρεμα. Οι χρόνοι προσαρμογής είναι χρόνοι παύσης κατά τους οποίους η θερμοκρασία διαμοιράζεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτών τροφίμων. Με το ζέσταμα των τροφίμων, η θερμότητα παράγεται απευθείας στα τρόφιμα, ενώ το σκεύος παραμένει πιο κρύο (εξαίρεση: πυράντοχος πηλός). Το σκεύος θερμαίνεται μόνο από τη μετάδοση θερμότητας των τροφίμων. Αφού βγάλετε τα τρόφιμα από το φούρνο εξετάζετε εάν αυτά έχουν την επιθυμητή θερμοκρασία. Μην βασίζεστε στη θερμοκρασία του σκεύους! **Όταν ζεσταίνετε βρεφική τροφή, προσέχετε ιδιαίτερα τη σωστή θερμοκρασία!** Μετά το ζέσταμα της βρεφικής τροφής, την ανακατεύετε καλά ή την κουνάτε, και έπειτα τη δοκιμάζετε, για να προφυλάξετε το βρέφος από εγκαύματα.
- ▶ Ο τρόπος λειτουργίας μικροκυμάτων  δεν ενδείκνυται για καθαρισμό και αποστείρωση οικιακών σκευών και άλλων αντικειμένων επειδή μπορεί να προκύψουν υψηλές θερμοκρασίες. Μπορεί να καείτε κατά την αφαίρεση των αντικειμένων.
- ▶ Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη. Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα ή υγρά σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Να ανοίγετε προηγουμένως τα δοχεία και να αφαιρείτε από τα μπιμπερό το καπάκι και την πιπίλα.


► Όταν βράζετε, ειδικότερα όταν ξαναζεσταίνετε υγρά στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , μπορεί το υγρό να έχει μεν αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού, όμως να μην ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό δεν έχει βράσει ομοιόμορφα. Αυτή η καθυστέρηση βρασμού μπορεί να οδηγήσει σε έντονη υπερχειλίση σαν έκρηξη, και έτσι μπορεί να καείτε από το ζεστό υγρό κατά την αφαίρεση του σκεύους. Υπό ασυνήθιστες συνθήκες μπορεί να είναι τόσο έντονη η πίεση, ώστε η πόρτα να ανοίγει αυτόνομα.

Ανακατεύετε το υγρό πριν από το ζέσταμα ή το βράσιμο. Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από τον φούρνο το σκεύος. Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.

► Αν ζεστάνετε στη συσκευή αυγά χωρίς το κέλυφος, ο κρόκος μπορεί μετά το ψήσιμο να σκάσει και τα κομμάτια του να πεταχτούν με δύναμη.


Τρυπάτε προηγουμένως τη μεμβράνη του κρόκου σε πολλά σημεία.

► Αν ζεστάνετε αυγά με κέλυφος αυτά σκάνε, ακόμα και όταν τα έχετε βγάλει από το θάλαμο φούρνου.

Βράζετε τα αυγά με κέλυφος μόνο στον τρόπο λειτουργίας μαγειρέμα στον ατμό  ή στο αντίστοιχο αυτόματο πρόγραμμα. Μη ζεσταίνετε σφιχτοβρασμένα αυγά στη λειτουργία μικροκυμάτων.

► Αν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα με σκληρότερο φλοιό ή φλούδα, όπως ντομάτες, λουκάνικα, πατάτες, μελιτζάνες, αυτά μπορεί να σκάσουν.


Αυτά τα τρόφιμα τα τρυπάτε ή τα χαράσσετε σε αρκετά σημεία, ώστε να μπορεί να διαφεύγει ο ατμός από το εσωτερικό τους.


► Μη ζεσταίνετε ειδικά μαξιλάρια με γέμιση θεραπευτικού υλικού στη συσκευή. Μπορεί να αρπάξουν φωτιά, ακόμη και όταν τα έχετε βγάλει από το θάλαμο του φούρνου. Μην τα ζεσταίνετε στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

Υποδείξεις ασφαλείας

▶ Αφήνετε την πόρτα του φούρνου ατμού κλειστή, όταν δημιουργείται καπνός μέσα στον θάλαμο του φούρνου από τα τρόφιμα, για να σβήσετε τις φλόγες που ενδεχομένως δημιουργήθηκαν. Διακόπτετε τη διαδικασία θέτοντας εκτός λειτουργίας τον φούρνο ατμού και βγάζοντας το φιν από την πρίζα. Ανοίγετε την πόρτα τότε μόνο, όταν ο καπνός έχει εξαφανιστεί.

▶ Σε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι μπορεί να εισχωρήσει υγρασία. Ενώ η υγρασία εξατμίζεται δημιουργείται έντονη πίεση, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τα κούφια μέρη προκαλώντας έκρηξη (εξαίρεση αποτελούν τα κούφια χερούλια που εξαερίζονται επαρκώς).

Στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι.

▶ Τα ακατάλληλα για μικροκύματα, πλαστικά σκεύη μπορεί να καταστραφούν στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  και στους τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.




Μη χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη, αλουμινόχαρτο, μαχαιροπίρουνα, σκεύη με μεταλλικό επίχρισμα ή κρύσταλλα που περιέχουν μόλυβδο ή πιατέλες με διακοσμητικό περίγραμμα, πλαστικά σκευή που δεν είναι θερμοανθεκτικά, ξύλινα σκευή, κλιπς από μέταλλο, πλαστικό ή χαρτόνι με σύρμα στο εσωτερικό τους και πλαστικές κούπες με καπάκι από αλουμίνιο που δεν έχει αφαιρεθεί εντελώς (βλέπε κεφάλαιο «Υποδείξεις σκευών για τα μικροκύματα»).

▶ Κίνδυνος πυρκαγιάς από δοχεία από εύφλεκτα υλικά. Δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό πρέπει να έχουν τις ιδιότητες που παρατίθενται στο κεφάλαιο «Λειτουργία μικροκυμάτων», ενότητα «Επιλογή σκευών για τη λειτουργία με μικροκύματα».

Μην απομακρύνετε ποτέ από τον φούρνο ατμού, όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη μιας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό.

► Οι συσκευασίες διατήρησης της θερμότητας έχουν μεταξύ άλλων, μια επένδυση από λεπτό αλουμινόχαρτο, το οποίο αντανακλά τα μικροκύματα. Χαρτί, το οποίο περιβάλλει το αλουμινόχαρτο, μπορεί να ζεσταθεί τόσο έντονα και να καεί.

Μην ζεσταίνετε σε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα τρόφιμα σε συσκευασίες διατήρησης θερμότητας όπως π.χ. σακούλες για ψητό κοτόπουλο.

► Εάν χρησιμοποιήσετε τον φούρνο ατμού χωρίς φαγητό ή με εσφαλμένο φορτίο στον τρόπο λειτουργίας μικροκυμάτων , τότε μπορεί να υποστεί ζημιά ο φούρνος ατμού. Μην χρησιμοποιείτε τον τρόπο λειτουργίας μικροκυμάτων  για την προθέρμανση σκευών ή για την αποξήρανση βοτάνων. Μην ξεκινάτε ποτέ τον τρόπο λειτουργίας μικροκυμάτων  με άδειο θάλαμο φούρνου.

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.
- ▶ Οι ράγες στήριξης στέκονται σε πλαστικές υποδοχές. Ελέγχετε τις υποδοχές για τυχόν ζημιές. Μέχρι να αντικαταστήσετε τις υποδοχές μη χρησιμοποιείτε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα.
- ▶ 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.

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

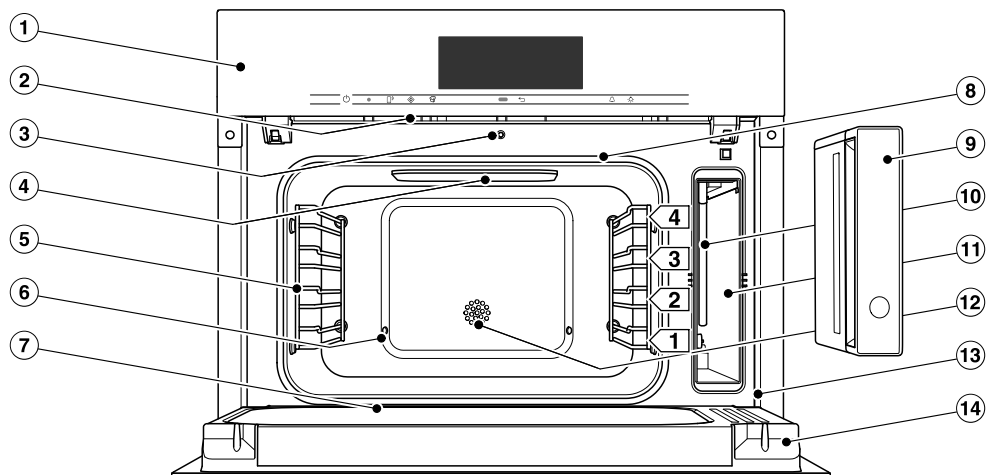
Οι ηλεκτρικές και ηλεκτρονικές συσκευές περιέχουν πολλές πολύτιμες πρώτες ύλες. Περιέχουν επίσης συγκεκριμένα υλικά, μείγματα και συστατικά στοιχεία τα οποία ήταν απαραίτητα για τη λειτουργία και την ασφάλειά τους. Στα οικιακά απορρίμματα καθώς και με ακατάλληλη μεταχείριση μπορεί ν' αποτελέσουν κίνδυνο 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 Αυτόματο άνοιγμα πόρτας για μείωση του ατμού
- ④ Φωτισμός LED θαλάμου φούρνου
- ⑤ Ράγες στήριξης με 4 επίπεδα
- ⑥ Είσοδος ατμού
- ⑦ Αυλάκι συλλογής νερού
- ⑧ Φλάντζα πόρτας
- ⑨ Δοχείο νερού με αφαιρούμενη προστασία υπερχείλισης
- ⑩ Σωλήνας αναρρόφησης
- ⑪ Θήκη για το δοχείο νερού
- ⑫ Αισθητήρας θερμοκρασίας
- ⑬ Μπροστινό πλαίσιο με πινακίδα τύπου
- ⑭ Πόρτα

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

Πινακίδα τύπου

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

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

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

Συνοδευτικά εξαρτήματα

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


DMGS 1/1-30L



1 ταψί πυρέξ

Το ταψί πυρέξ είναι κατάλληλο για όλους τους τρόπους λειτουργίας.

Χρησιμοποιείτε το ταψί πυρέξ στη λειτουργία μαγειρέματος με ατμό για τη συλλογή υγρών που στάζουν.


Στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  να χρησιμοποιείτε το ταψί πυρέξ **πάντα** ως επιφάνεια εναπόθεσης.
375 x 394 x 30 χιλστ. (ΠxΒxΗ)

Να φορτώνετε το ταψί πυρέξ με 8 κιλά στο μέγιστο.

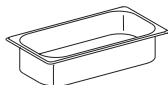
Το ταψί πυρέξ μπορεί να υποστεί ζημιά λόγω μεγάλων διακυμάνσεων της θερμοκρασίας.

Μην τοποθετείτε το ζεστό ταψί πυρέξ σε κρύες επιφάνειες όπως π.χ. πλάκα εργασίας από γρανίτη ή πλακάκια, αλλά πάνω σε μία κατάλληλη βάση.

Επισκόπηση

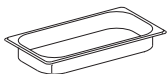
Τα παραδοτέα σκεύη και η σχάρα **δεν** είναι κατάλληλα για τη χρήση στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

DGG 1/2-80L



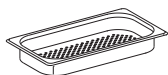
1 σκεύος μαγειρέματος χωρίς τρύπες
χωρητικότητα συνολική 4,2 λ. /
ωφέλιμη 3,6 λ.
375 x 197 x 80 χιλστ. (πλάτος x βάθος x
ύψος)

DGG 1/2-40L



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

DGGL 1/2-40L



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

DMSR 1/1L



1 σχάρα για τοποθέτηση σκευών

Ταμπλέτες αφαίρεσης αλάτων

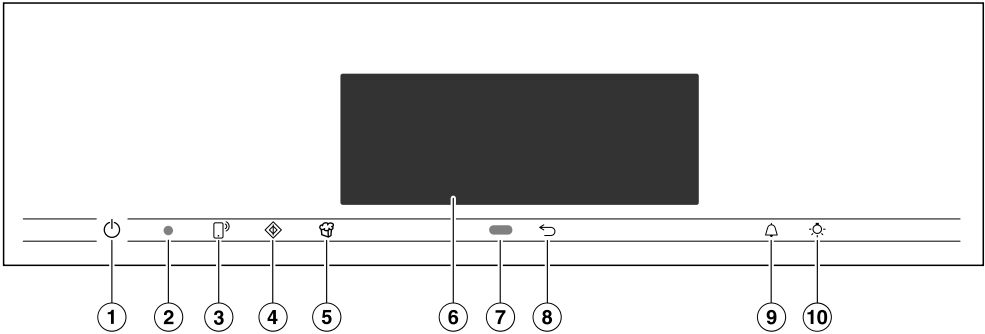
Για την αφαίρεση αλάτων από τον
φούρνο ατμού








Βιβλίο μαγειρικής για τους φούρνους ατμού

Οι καλύτερες συνταγές από τη
δοκιμαστική κουζίνα της Miele

Βιβλίο μαγειρικής της Miele «Μαγει- ρεμα και ζέσταμα»


Οι καλύτερες συνταγές από τη
δοκιμαστική κουζίνα της Miele



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


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>Με αυτό το πλήκτρο αφής ξεκινάτε τη λειτουργία σύντομομικροκύματα. Η διαδικασία μαγειρέματος διεξάγεται με μέγιστη ισχύ μικροκυμάτων (1000 W) και χρόνο μαγειρέματος 1 λεπτού (βλ. κεφάλαιο «σύντομομικροκύματα»). Αν αγγίξετε πολλές φορές αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να αυξήσετε σταδιακά τον χρόνο μαγειρέματος.</p> <p>Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αν δε διεξάγεται καμία άλλη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
	<p>Με αυτό το πλήκτρο αφής ξεκινάτε τη λειτουργία Ποπ κορν. Η διαδικασία μαγειρέματος διεξάγεται με 850 W και χρόνο μαγειρέματος 2:50 λεπτών (βλ. κεφάλαιο «Ποπ κορν»).</p> <p>Η λειτουργία αυτή μπορεί να χρησιμοποιηθεί μόνο αν δε διεξάγεται καμία άλλη διαδικασία μαγειρέματος.</p>
	<p>Ανάλογα σε ποιο μενού βρίσκεστε, μεταβαίνετε πίσω στο ανώτερο μενού ή στο βασικό μενού.</p>

Όργανα χειρισμού

Πλήκτρο αφής	Λειτουργία
	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 (μια σταθερή ώρα) (βλ. κεφάλαιο «Ειδοποίηση και Χρονόμετρο»).
	Μπορείτε με επιλογή αυτού του πλήκτρου αφής να ενεργοποιήσετε και να απενεργοποιήσετε τον φωτισμό του θαλάμου φούρνου. Ανάλογα με την επιλεγμένη ρύθμιση ο φωτισμός του θαλάμου φούρνου σβήνει μετά από 15 δευτερόλεπτα ή παραμένει συνεχώς ενεργοποιημένος ή απενεργοποιημένος.

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.

Όργανα χειρισμού

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> .
	Ειδοποίηση (Alarm)
	Χρονόμετρο
	Κάποιες ρυθμίσεις, όπως π.χ. η φωτεινότητα οθόνης ή η ένταση ήχων, ρυθμίζονται μέσω ενός διαγράμματος στοιχείων.
	Υπόδειξη για τα ανώτερα σημεία του μενού, τα οποία δεν εμφανίζονται στη διαδρομή του μενού λόγω έλλειψης χώρου.
	Το κλείδωμα συστήματος ή το κλείδωμα πλήκτρων είναι ενεργοποιημένα (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «σύστημα ασφάλειας»). Ο χειρισμός είναι κλειδωμένος.
	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)

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.

Αρχή χειρισμού

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.

Προβολή πτυσσόμενου μενού

Μπορείτε κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία WLAN .


- Τραβάτε το πτυσσόμενο μενού στην πορτοκαλί γραμμή κάτω από την κεφαλίδα προς τα κάτω.
- Αγγίζετε το σύμβολο της λειτουργίας WLAN , για να ενεργοποιήσετε ή να απενεργοποιήσετε τη λειτουργία. Η ενεργή ρύθμιση έχει μαρκαριστεί πορτοκαλί. Η ανενεργή ρύθμιση είναι μαρκαρισμένη μαύρη ή άσπρη 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 .

Περιγραφή λειτουργίας

Λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό

Δοχείο νερού

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

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

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

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

Θερμοκρασία

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

Χρόνος μαγειρέματος

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

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


Θόρυβοι

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

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

Προθέρμανση

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

Κατά το μαγείρεμα στον ατμό, η διάρκεια της προθέρμανσης εξαρτάται από την ποσότητα και τη θερμοκρασία τροφίμων. Γενικά η προθέρμανση διαρκεί περ. 5 λεπτά. Με την παρασκευή κρύων ή κατεψυγμένων τροφίμων ο χρόνος παρατείνεται. Ακόμα και σε χαμηλότερες θερμοκρασίες μαγειρέματος και κατά το μαγείρεμα στον τρόπο λειτουργίας Sous-vide  μπορεί να παραταθεί η προθέρμανση.

Φάση μαγειρέματος

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

Μείωση ατμού

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

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

Περιγραφή λειτουργίας

Λειτουργία μικροκυμάτων

Τρόπος λειτουργίας

Στον φούρνο ατμού υπάρχει μια λυχνία μάγνητρον, η οποία μετατρέπει το ρεύμα σε ηλεκτρομαγνητικά κύματα (μικροκύματα). Αυτά κατανέμονται ομοιόμορφα μέσα στο θάλαμο φούρνου και επιπλέον αντανakλώνται μέσα στο θάλαμο από τα μεταλλικά τοιχώματά του.

Τα μικροκύματα εισέρχονται από όλες τις πλευρές στα τρόφιμα. Τα τρόφιμα αποτελούνται από πολλά μόρια. Αυτά τα μόρια (κυρίως τα μόρια του νερού) μέσω των μικροκυμάτων μετατρέπονται σε έντονες δονήσεις. Κατά αυτόν τον τρόπο θερμαίνονται τα τρόφιμα από έξω προς τα μέσα. Τα τρόφιμα που έχουν μεγάλη περιεκτικότητα νερού, ζεσταίνονται ή μαγειρεύονται συντομότερα από εκείνα που περιέχουν λιγότερο νερό.


Πλεονεκτήματα των μικροκυμάτων

- Τα τρόφιμα μπορούν γενικά να μαγειρευτούν χωρίς ή με ελάχιστο νερό, βούτυρο ή λάδι.
- Οι χρόνοι για την απόψυξη, το ζέσταμα ή το μαγείρεμα είναι μικρότεροι από ότι σε μία εστία ή σε φούρνο.

Επιλογή σκευών για τη λειτουργία με μικροκύματα

Για να εισχωρούν τα μικροκύματα στα τρόφιμα, πρέπει να χρησιμοποιείτε σκεύη που διαπερνώνται από τα μικροκύματα. Τα μικροκύματα διαπερνούν την πορσελάνη, το γυαλί, το χαρτόνι, το πλαστικό, αλλά κανένα μέταλλο. Για αυτό μην χρησιμοποιείτε μεταλλικά σκεύη ή σκεύη τα οποία περιέχουν



μέταλλο. Το μέταλλο αντανakλά τα μικροκύματα και έτσι μπορεί να προκύψουν σπίθες και να μην μπορούν να απορροφηθούν τα μικροκύματα.


 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια.

Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη.

Μη ζεσταίνετε ποτέ σταθερά ή υγρά τρόφιμα σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια.


Να ανοίγετε προηγουμένως τα δοχεία και να αφαιρείτε από τα μπιμπερό το καπάκι και την πιπίλα.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω ακατάλληλων σκευών στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

Σκεύη που δεν είναι κατάλληλα για μικροκύματα μπορεί να καταστραφούν και να πάθει ζημιά ο φούρνος. Χρησιμοποιείτε για τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  μόνο σκεύη, τα οποία είναι κατάλληλα για τη λειτουργία μικροκυμάτων.

Το υλικό και το σχήμα του σκεύους που χρησιμοποιείτε επιδρούν στο χρόνο θέρμανσης και μαγειρέματος. Έχει αποδειχθεί ότι τα καταλληλότερα σκεύη είναι τα ρηχά σκεύη με στρογγυλό ή οβάλ σχήμα. Σε αυτά, τα τρόφιμα ζεσταίνονται καλύτερα και ομοιόμορφα από ότι σε σκεύη με γωνίες.

Κατάλληλα σκεύη


 Κίνδυνος πυρκαγιάς λόγω εύφλεκτων υλικών.

Δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεχθούν και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.


Μην απομακρύνετε ποτέ από τον φούρνο ατμού, όταν ζεσταίνετε ή μαγειρεύετε τρόφιμα σε σκεύη μιας χρήσης από πλαστικό, χαρτί ή άλλο εύφλεκτο υλικό.

Μπορείτε να χρησιμοποιήσετε τα εξής σκεύη και υλικά:

- Πυράντοχο γυαλί και κεραμικό
Εξαιρεση: Κρύσταλλο επειδή αυτό περιέχει μόλυβδο και μπορεί να σπάσει.
- Πορσελάνη
 - χωρίς μεταλλικές διακοσμήσεις
 - Μεταλλικές διακοσμήσεις (π.χ. χρυσό περίγραμμα ή κοβάλτιο) μπορεί να προκαλέσουν σπίθες.
 - χωρίς κούφιας λαβές
 - Σε κούφιας λαβές μπορεί να καταλήξει υγρασία, και έτσι μέσω της ατμοποίησης να δημιουργηθεί έντονη πίεση, η οποία μπορεί να καταστρέψει συντριπτικά τα κοίλα μέρη.
- Μη ζωγραφισμένα πήλινα σκεύη και πήλινα με χρώματα κεραμικής

 Κίνδυνος τραυματισμού από ζεστό σκεύος.

Τα πήλινα σκεύη συνήθως πυρώνουν. Φοράτε ειδικά γάντια για σκεύη, όταν χρησιμοποιείτε πήλινα σκεύη.

- Πλαστικά σκεύη και δοχεία μίας χρήσης από πλαστικό στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα 

Χρήσιμη συμβουλή: Μην χρησιμοποιείτε δοχεία μίας χρήσης για χάρη του περιβάλλοντος.


Πλαστικά σκεύη και πλαστικές σακούλες μαγειρέματος, οι οποίες δεν είναι θερμοανθεκτικές, μπορεί να παραμορφωθούν και να λιώσουν μαζί με τα τρόφιμα.

Να χρησιμοποιείτε μόνο θερμοανθεκτικά πλαστικά σκεύη και θερμοανθεκτικές πλαστικές σακούλες μαγειρέματος. Τα πλαστικά σκεύη και οι πλαστικές σακούλες μαγειρέματος πρέπει να αντέχουν σε θερμοκρασίες των 110 °C κατ' ελάχιστο.

- Πλαστικά σκεύη για μικροκύματα
Στο εμπόριο υπάρχουν ειδικά πλαστικά σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.
- Πλαστικά σκεύη από φελιζόλ
Για σύντομο ζέσταμα τροφίμων
- Πλαστικές σακούλες μαγειρέματος
Τις χρησιμοποιείτε για να ζεστάνετε και να μαγειρέψετε το περιεχόμενό τους, μόνον εφόσον προηγουμένως τις τρυπήσετε. Με τις τρύπες διευκολύνετε την έξοδο του ατμού. Έτσι εμποδίζετε το σκάσιμο της σακούλας από την πίεση στο εσωτερικό της. Εξάλλου υπάρχουν ειδικές σακούλες για μαγείρεμα με ατμό, τις οποίες δεν χρειάζεται να τρυπήσετε. Λάβετε υπόψη σας τις προδιαγραφές που υπάρχουν στη συσκευασία.


Περιγραφή λειτουργίας

- Σακούλες ψησίματος
Λάβετε υπόψη τις γενικές οδηγίες του κατασκευαστή.

 Κίνδυνος πυρκαγιάς από μεταλλικά μέρη.

Μεταλλικά μέρη όπως μεταλλικά κλιπς ή κλιπς από πλαστικό και χαρτί με εσωτερικό σύρμα μπορούν να θερμάνουν τόσο έντονα τα εύφλεκτα υλικά μέχρι αυτά να καούν.

Αποφεύγετε τη χρήση μεταλλικών κλιπς ή κλιπς από πλαστικό ή χαρτόνι με εσώκλειστο σύρμα.

- Η παραδοτέα **σχάρα** και τα παραδοτέα **σκεύη μαγειρέματος** είναι βασικά **μόνο κατάλληλα** για διαδικασίες μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας Μαγείρεμα στον ατμό + μικροκύμ  καθώς και σε τρόπους λειτουργίας χωρίς μικροκύματα.

- Αλουμινένια δοχεία χωρίς καπάκι για απόψυξη και ζέσταμα έτοιμων φαγητών
Τα τρόφιμα θερμαίνονται μόνο στο πάνω μέρος. Αν τοποθετήσετε το έτοιμο φαγητό από το μπολ αλουμινίου σε ένα άλλο σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα, τότε η θερμότητα γενικά κατανέμεται πιο ομοιόμορφα.

Με τη χρήση αλουμινένιων δοχείων και μεμβρανών μπορεί να δημιουργηθούν τριξίματα και σπίθες.

Τοποθετείτε αλουμινένια δοχεία πάνω στο ταψί πυρέξ.

Τα αλουμινένια δοχεία και μεμβράνες δεν πρέπει να ακουμπούν τα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου και πρέπει να απέχουν τουλάχιστον 2 εκ. από τα τοιχώματα του θαλάμου φούρνου.


- Μεταλλικά σουβλάκια, μεταλλικά πιαστράκια
Το κομμάτι κρέατος πρέπει να είναι πολύ μεγαλύτερο από τα μεταλλικά σουβλάκια και πιαστράκια.


Ακατάλληλο σκεύος

Σε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι μπορεί να εισχωρήσει υγρασία. Ενώ η υγρασία εξατμίζεται δημιουργείται έντονη πίεση, η οποία θα μπορούσε να καταστρέψει τα κούφια μέρη προκαλώντας έκρηξη (εξαίρεση αποτελούν τα κούφια χερούλια που εξαερίζονται επαρκώς).

Για το μαγείρεμα μην χρησιμοποιείτε σκεύη με κούφια χερούλια στα πλαϊνά και στο καπάκι.

Δεν πρέπει να χρησιμοποιήσετε τα εξής σκεύη και υλικά:

- Οι σχάρες από μέταλλο (συμπεριλαμβανομένης της παραδοτέας σχάρας) **δεν** είναι βασικά κατάλληλες για χρήση στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

- Δοχεία από μέταλλο και ατσάλι (συμπεριλαμβανομένων των παραδοτέων δοχείων μαγειρέματος) **δεν** είναι ουσιαστικά κατάλληλα για χρήση στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .
- Αλουμινόχαρτο
Εξαίρεση: Για να ξεπαγώσουν, να ζεσταθούν ή να ψηθούν ομοιόμορφα ασύμμετρα τεμάχια κρέατος, π.χ. πουλερικά, μπορείτε να σκεπάσετε προς το τέλος τα λεπτότερα τεμάχια με μικρά κομμάτια αλουμινόχαρτο.
- Μεταλλικά κλιπς ή κλιπς από πλαστικό ή χαρτόνι με εσωτερικό σύρμα.
- Πλαστικά δοχεία με αλουμινένια καπάκια που δεν έχουν αφαιρεθεί εντελώς.
- Κρύσταλλο
- Μαχαιροπίρουνα και σκεύη με μεταλλική διακόσμηση (π.χ. χρυσό περίγραμμα, κοβάλτιο)
- Σκεύος με κούφιας λαβές
- Πλαστικά σκεύη από μελαμίνη
Η μελαμίνη απορροφά ενέργεια και υπερθερμαίνεται.
Για αυτό προκειμένου να αγοράσετε πλαστικά σκεύη, ενημερωθείτε για το υλικό κατασκευής τους.
- Μη θερμοανθεκτικά πλαστικά σκεύη και μη θερμοανθεκτικές πλαστικές σακούλες
- Ξύλινα σκεύη
Το νερό στο ξύλο εξατμίζεται κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Έτσι το ξύλο ξηραίνεται εντελώς και δημιουργούνται σχισμές.

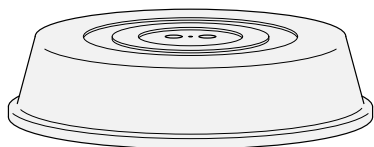
Τοποθέτηση του σκεύους στο θάλαμο

- Τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο 1ο επίπεδο στήριξης.
- Τοποθετείτε το σκεύος με το φαγητό πάντα στο κέντρο του ταψιού πυρέξ.


Αν τοποθετήσετε το φαγητό απευθείας στο δάπεδο του φούρνου, η θέρμανση δεν επαρκεί και δεν είναι ομοιόμορφη, γιατί τα μικροκύματα δεν μπορούν να φτάσουν στο φαγητό από κάτω.

Περιγραφή λειτουργίας

Καπάκι μικροκυμάτων



Χρήσιμη συμβουλή: Θα βρείτε καπάκι μικροκυμάτων στο εμπόριο.


- Μειώνει την έξοδο των υδρατμών, ιδιαίτερα στο ζέσταμα μεγάλης διάρκειας.
 - Επιταχύνει το ζέσταμα των τροφίμων.
 - Εμποδίζει το στέγνωμα των τροφίμων.
 - Εμποδίζει τη δημιουργία λεκέδων στο θάλαμο φούρνου.
- Χρησιμοποιείτε κατά τη διάρκεια μιας διαδικασίας μαγειρέματος στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  ένα καπάκι κατάλληλο για μικροκύματα από γυαλί ή πλαστικό.

Εναλλακτικά μπορείτε να χρησιμοποιήσετε μια διάφανη μεμβράνη, κατάλληλη για μικροκύματα (η διάφανη μεμβράνη οικιακής χρήσης μπορεί να παραμορφωθεί και να γίνει ένα με τα τρόφιμα λόγω της θερμότητας).

Ένα καπάκι μικροκυμάτων δεν πρέπει να στεγανοποιεί το σκεύος. Όταν η διάμετρος του σκεύους μαγειρέματος είναι μικρή, οι υδρατμοί που δημιουργούνται, ίσως να μην μπορούν να διαφύγουν. Το καπάκι μικροκυμάτων υπερθερμαίνεται και μπορεί να λιώσει.

Χρησιμοποιείτε σκεύη με επαρκώς μεγάλη διάμετρο.

■ **Μην** χρησιμοποιείτε καπάκι μικροκυμάτων για το ζέσταμα των παρακάτω τροφίμων:

- Τρόφιμα πανέ
- Τρόφιμα, τα οποία θα πρέπει να θερμανθούν ή να μαγειρευτούν στον τρόπο λειτουργίας Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ 

Ταψί πυρέξ

Τρόποι λειτουργίας/Εφαρμογές με ατμό:

Όταν μαγειρεύετε σε τρυπητά σκεύη, τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1.

Έτσι, μπορείτε να συλλέξετε και να απομακρύνετε εύκολα το υγρό που στάζει.

Οι υδρατμοί δεν μπορούν να εξατμιστούν επαρκώς, όταν το ταψί πυρέξ βρίσκεται στο κάτω μέρος του θαλάμου φούρνου.

Τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο 1ο επίπεδο στήριξης.

Τρόπος λειτουργίας μικροκύματα :


Να χρησιμοποιείτε το ταψί πυρέξ **πάντα** ως επιφάνεια εναπόθεσης στο επίπεδο στήριξης 1.

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 (βλέπε κεφ. «Ρυθμίσεις - Φωτισμός»).

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

Αν πιέσετε 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 του δοχείου νερού

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

Καθαρισμός αξεσουάρ/θαλάμου φούρνου.

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

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


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

Προσαρμογή θερμοκρασίας βρασμού

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

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

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





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

Ρύθμιση θερμοκρασίας βρασμού μετά από μετακόμιση


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

Ρυθμίσεις

Πίνακας ρυθμίσεων

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
γλώσσα 	... deutsch english ... 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

Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
σύντομομικροκύματα	ισχύς χρόνος μαγειρέματος
Ποπ κορν	χρόνος μαγειρέματος
διατήρηση θερμοκρασίας	μαγείρεμα στον ατμό ενεργό μη ενεργό* μικροκύματα ενεργό μη ενεργό*
μείωση ατμού	ενεργό* μη ενεργό
προτεινόμενες θερμοκρασίες	
προτεινόμενες ρυθμίσεις	
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	κλείδωμα λειτ.  ενεργό μη ενεργό* κλείδωμα πλήκτρων ενεργό μη ενεργό*
Αναγνώριση πρόσοψης	ενεργό μη ενεργό*
Miele@home	ενεργοποίηση Απενεργοπ. Κατάσταση σύνδεσης Νέα ρύθμιση επαναφορά Ρύθμιση
τηλεχειρισμός	ενεργό* μη ενεργό


* Εργοστασιακή ρύθμιση

Ρυθμίσεις


Στοιχείο μενού	Πιθανές ρυθμίσεις
SuperVision	ένδειξη SuperVision ενεργό μη ενεργό* Ένδειξ σε κατάσ αναμονής ενεργό μόνο σε βλάβες* λίστα συσκευών εμφάνιση συσκευής ηχητικά σήματα
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 ρυθμίσεις προτεινόμενες θερμοκρασίες

* Εργοστασιακή ρύθμιση

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.

Ρυθμίσεις

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.

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 να 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.

Ρυθμίσεις

ένταση ήχου

ηχητικά σήματα

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

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).

σύντομομικροκύματα

Για την άμεση έναρξη της λειτουργίας μικροκυμάτων έχει εξαρχής ρυθμιστεί ισχύς μικροκυμάτων 1000 W και χρόνος μαγειρέματος 1 λεπτού.

- ισχύς
Μπορείτε να ρυθμίσετε ισχύ μικροκυμάτων 80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W, 850 W ή 1000 W.
- χρόνος μαγειρέματος
Ο μέγιστος χρόνος μαγειρέματος που μπορεί να ρυθμιστεί εξαρτάται από την επιλεγμένη ισχύ μικροκυμάτων:
80–300 W: 10 λεπτά το ανώτερο
450–1000 W: 5 λεπτά το ανώτερο

Ποπ κορν

Για την άμεση έναρξη της λειτουργίας μικροκυμάτων για την παρασκευή ποπ κορν έχει εξαρχής ρυθμιστεί ισχύς μικροκυμάτων 850 W και χρόνος μαγειρέματος 2:50 λεπτών. Αυτό αντιστοιχεί στις οδηγίες των περισσότερων κατασκευαστών για την παρασκευή ποπ κορν στα μικροκύματα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος έως 4 λεπτά το ανώτερο.

Η ισχύς μικροκυμάτων έχει ρυθμιστεί και δε μπορεί να αλλάξει.

Ρυθμίσεις

Διατήρηση θερμοκρασίας

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

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

Μαγείρεμα στον ατμό

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

Μικροκύματα

- ενεργό
Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι ενεργοποιημένη. Εάν μαγειρεύετε με ισχύ μικροκυμάτων τουλάχιστον 450 W και χρόνο μαγειρέματος τουλάχιστον 10 λεπτών, η λειτουργία αυτή σταματά μετά από περ. 5 λεπτά. Το φαγητό διατηρείται ζεστό με ισχύ μικροκυμάτων 150 W.
- μη ενεργό
Η λειτουργία διατήρηση θερμοκρασίας είναι απενεργοποιημένη.

Μείωση ατμού

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

προτεινόμενες θερμοκρασίες

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

Μόλις έχετε επιλέξει το 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**.

προτεινόμενες ρυθμίσεις

Είναι σκόπιμο να αλλάζετε τις προτεινόμενες θερμοκρασίες, όταν δουλεύετε συχνά με αποκλίνουσες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων.

Μπορείτε να αλλάξετε τις προτεινόμενες βαθμίδες ισχύος για τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  και για τον τρόπο λειτουργίας Μαγείρεμα στον ατμό + μικροκύμ .

Μόλις έχετε επιλέξει το σημείο του μενού, εμφανίζεται η λίστα των τρόπων λειτουργίας με την εκάστοτε προτεινόμενη ισχύ.

- μικροκύματα :
80 W, 150 W, 300 W, 450 W, 600 W,
850 W, 1000 W
- Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ :
80 W, 150 W, 300 W

- Επιλέγετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.
- Αλλάζετε την προτεινόμενη ισχύ.
- Επιβεβαιώνετε με **OK**.

Ρυθμίσεις

Σκληρότητα νερού

Για να λειτουργεί απρόσκοπτα ο φούρνος ατμού και να γίνεται αφαίρεση αλάτων τη σωστή στιγμή, πρέπει να ρυθμίσετε τη σκληρότητα νερού της περιοχής σας. Όσο πιο σκληρό είναι το νερό, τόσο πιο συχνά πρέπει να γίνεται αφαίρεση αλάτων στον φούρνο ατμού. Η αρμόδια υπηρεσία παροχής νερού μπορεί να σας ενημερώσει για την τοπική σκληρότητα του πόσιμου νερού.

Εάν χρησιμοποιείτε εμφιαλωμένο νερό π.χ. μεταλλικό νερό, να χρησιμοποιείτε πόσιμο νερό χωρίς την προσθήκη ανθρακικού. Πραγματοποιείτε τη ρύθμιση σε αντιστοιχία με την περιεκτικότητα σε ασβέστιο. Η περιεκτικότητα σε ασβέστιο δίνεται στην ετικέτα του μπουκαλιού σε mg/l Ca²⁺ ή ppm (mg Ca²⁺/l).

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

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

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

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

Σκληρότητα νερού		Περιεκτικότητα σε ασβέστιο	Ρύθμιση
°dH	mmol/l	mg/l Ca ²⁺ ή ppm (mg Ca ²⁺ /l)	
36	6,5	257	36
37-45	6,6-8,0	258-321	37-45
46-60	8,2-10,7	322-429	46-60
61-70	10,9-12,5	430-500	61-70

Χειρισμός με τη βοήθεια αισθητή

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 πλησιάζετε 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 παρακολούθηση άλλων οικιακών συσκευών στο σύστημα Miele@home.

Μπορείτε να ενεργοποιήσετε τη λειτουργία SuperVision, όταν 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.
- προτεινόμενες ρυθμίσεις
Οι αλλαγμένες βαθμίδες ισχύος των μικροκυμάτων επανέρχονται στην εργοστασιακή ρύθμιση.

Συναγερμός και χρονόμετρο

Με το πλήκτρο αφής  μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο χρονομέτρου (π.χ. για το βράσιμο αυγών) ή μία ειδοποίηση (μια 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 Δ και στη συνέχεια την επιθυμητή ειδοποίηση.

Εμφανίζεται η ρυθμισμένη ώρα για την ειδοποίηση.

- Επιλέγετε Διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Η ειδοποίηση διαγράφεται.

Χρήση της λειτουργίας χρονόμετρο

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

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

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

Ρύθμιση χρονόμετρο

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

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

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

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

Όταν διεξάγεται ταυτόχρονα μια διαδικασία μαγειρέματος ή βρίσκεστε σε ένα μενού, εμφανίζονται το Δ και το χρονόμετρο που τρέχει επάνω δεξιά στην οθόνη.

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

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

Τα ηχητικά και οπτικά σήματα απενεργοποιούνται.

Συναγερμός και χρονόμετρο

Αλλαγή χρονομέτρου

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

Ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου εμφανίζεται.

- Ρυθμίζετε το νέο χρονόμετρο.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Το αλλαγμένο χρονόμετρο αποθηκεύεται 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 Δ και στη συνέχεια το επιθυμητό χρονόμετρο.

Ο ρυθμισμένος χρόνος χρονομέτρου εμφανίζεται.




- Επιλέγετε Διαγραφή.
- Επιβεβαιώνετε με κλείσιμο.

Το χρονόμετρο διαγράφεται.

Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
τρόποι λειτουργίας 		
μαγείρεμα στον ατμό 	100 °C	40–100 °C
μικροκύματα 	1000 W	80–1000 W
Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ 	300 W 100 °C	80–300 W 80–100 °C
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
ECO μαγ. στον ατμό 	100 °C	40–100 °C
αυτόματα προγράμματα 		
ειδικές περιπτώσεις 		
ζέσταμα		
μαγείρεμα στον ατμό	100 °C	80–100 °C
μικροκύματα	450 W	450–1000 W
απόψυξη		
μαγείρεμα στον ατμό	60 °C	50–60 °C
μικροκύματα	150 W	80–150 W
ζεμάτισμα	–	–
κονσερβοποίησης	90 °C	80–100 °C
φούσκωμα ζύμης	–	–
μαγείρεμα μενού	–	–
αποστέρωση σκευών	–	–
MyMiele 		

Βασικό μενού και υπομενού

Μενού	Προτεινόμενη τιμή	Περιοχή
ατομικά προγράμματα 		
Ρυθμίσεις 		
Περιποίηση 		
αφαίρεση αλάτων		
μούλιασμα		

- Θέτετε σε λειτουργία τον φούρνο ατμού.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

- Εάν επιθυμείτε να μαγειρέψετε σε έναν τρόπο λειτουργίας με ατμό, γεμίζετε το δοχείο νερού και το σπρώχνετε προς τα μέσα.

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).

- Σπρώχνετε το φαγητό στο φούρνο.
- Επιλέγετε τρόποι λειτουργίας .
- Επιλέγετε τον επιθυμητό τρόπο λειτουργίας.

Εμφανίζεται ο τρόπος λειτουργίας. Ανάλογα με τον επιλεγμένο τρόπο λειτουργίας εμφανίζονται διαδοχικά προτεινόμενη ισχύς, χρόνος μαγειρέματος και προτεινόμενη θερμοκρασία.

- Αλλάζετε τις προτεινόμενες τιμές για τη διαδικασία μαγειρέματος και ρυθμίζετε τον χρόνο μαγειρέματος εφόσον απαιτείται.

Μπορείτε να αλλάξετε μεταγενέστερα τις προτεινόμενες τιμές με επιλογή της εκάστοτε τιμής ή χρονόμετρο.


- Ξεκινάτε τη διαδικασία μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας **χωρίς** μικροκύματα με *OK*.
- Ξεκινάτε τη διαδικασία μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας **με** μικροκύματα με έναρξη.

Σε όλους τους τρόπους λειτουργίας εμφανίζονται οι ρυθμισμένες τιμές και διεξάγεται η διαδικασία μαγειρέματος.

Εάν έχετε ρυθμίσει μια θερμοκρασία, μπορείτε να παρακολουθήσετε την άνοδο της θερμοκρασίας. Μόλις επιτευχθεί για πρώτη φορά η επιλεγμένη θερμοκρασία τότε ηχεί ένα σήμα.

Η παραγωγή μικροκυμάτων σταματά, μόλις διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος με *στοπ* ή ανοίξετε την πόρτα. Μπορείτε να συνεχίσετε τη διαδικασία μαγειρέματος με έναρξη.

- Μετά τη διαδικασία μαγειρέματος επιλέγετε λήξη ή κλείσιμο (ανάλογα με τον τρόπο λειτουργίας).

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτού ατμού.


Σε μία διαδικασία μαγειρέματος με ατμό μπορεί να εξέλθει πάρα πολύς καυτός ατμός 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.

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

Χειρισμός

Καθαρισμός του φούρνου ατμού

 Κίνδυνος τραυματισμού από το ζεστό νερό.

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

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

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

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

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

Συμπλήρωση νερού

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

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

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.

Αλλαγή των τιμών και των ρυθμίσεων για μια διαδικασία μαγειρέματος

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

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

- θερμοκρασία
- ισχύς
- χρόνος μαγειρ
- έτοιμο στις
- έναρξη στις

Αλλαγή θερμοκρασίας

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

- Αγγίζετε την ένδειξη θερμοκρασίας.
- Αλλάζετε την απαιτούμενη θερμοκρασία.
- Επιβεβαιώνετε με OK.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζει με την αλλαγμένη απαιτούμενη θερμοκρασία.

Αλλαγή της ισχύος μικροκυμάτων

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

- Αγγίζετε την ένδειξη ισχύος μικροκυμάτων.
- Αλλάζετε την ισχύ μικροκυμάτων.
- Επιλέγετε έναρξη.

Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζει με την αλλαγμένη ισχύ μικροκυμάτων.

Ρύθμιση χρόνων μαγειρέματος

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

Σε μία διαδικασία μαγειρέματος με ατμό ξεκινά να τρέχει ο χρόνος μαγειρέματος μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.


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

Χειρισμός

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


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

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 χρόνο 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.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα

Μπορείτε να διακόψετε μια διαδικασία μαγειρέματος στους τρόπους λειτουργίας μικροκύματα  και Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ  και να σταματήσετε τον χρόνο μαγειρέματος.

Ενώ ο χρόνος μαγειρέματος τρέχει, εμφανίζεται στο κάτω δεξιά στην οθόνη.

- Επιλέγετε *στοπ*.

Η διαδικασία μαγειρέματος διακόπτεται και ο χρόνος μαγειρέματος σταματά.


Το έναρξη εμφανίζεται σε πράσινο φόντο.

- Επιλέγετε *έναρξη*.


Η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται και ο χρόνος μαγειρέματος συνεχίζει να τρέχει.

Διακοπή της διαδικασίας μαγειρέματος σε τρόπους λειτουργίας με ατμό

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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτού ατμού.

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

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες και το καυτό φαγητό.

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

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

Όταν κλείνετε την πόρτα, η διαδικασία μαγειρέματος συνεχίζεται.

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

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

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

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 Na διακοπεί το μαγείρεμα;:

- Επιλέγετε ναι.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

Αλλαγή τρόπου λειτουργίας

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


- Επιλέγετε το σύμβολο του επιλεγμένου τρόπου λειτουργίας.
- Όταν έχετε ρυθμίσει έναν χρόνο μαγειρέματος, επιβεβαιώνετε το μήνυμα Διακοπή διαδικασίας; με ναι.
- Επιλέγετε 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.


Οι λειτουργίες αυτές μπορούν να χρησιμοποιηθούν μόνο αν δε διεξάγεται καμία άλλη διαδικασία μαγειρέματος. Χρησιμοποιείτε πάντα το ταψί πυρέξ.

σύντομομικροκύματα


Όταν επιλέγετε το πλήκτρο αφής , ξεκινά η λειτουργία μικροκυμάτων με συγκεκριμένη ισχύ και χρόνο μαγειρέματος, π.χ. για το ζέσταμα υγρών.

Για την άμεση έναρξη της λειτουργίας μικροκυμάτων έχει εξαρχής ρυθμιστεί μέγιστη ισχύς 1000 W και χρόνος μαγειρέματος 1 λεπτού.

Μπορείτε να αλλάξετε την ισχύ μικροκυμάτων και τον χρόνο μαγειρέματος. Ο μέγιστος ρυθμιζόμενος χρόνος μαγειρέματος για αυτό εξαρτάται από την επιλεγμένη ισχύ μικροκυμάτων (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «σύντομομικροκύματα»).

- Επιλέγετε το πλήκτρο αφής . Αν επιλέξετε πολλές φορές αυτό το πλήκτρο αφής μπορείτε να αυξήσετε σταδιακά τον χρόνο μαγειρέματος.

Εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος που τρέχει.


Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή με **στοπ** ή να διακόψετε με επιλογή του πλήκτρου αφής .

Μετά την παρέλευση της διαδικασίας μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη το έτοιμο και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

- Επιλέγετε κλείσιμο. Εμφανίζεται το βασικό μενού.

σύντομο μικροκύματα και Ποπ κορν

Ποπ κορν

Όταν επιλέγετε το πλήκτρο αφής , ξεκινά η λειτουργία μικροκυμάτων με συγκεκριμένη ισχύ και χρόνο μαγειρέματος.


Εξαρχής έχει ρυθμιστεί ισχύς μικροκυμάτων 850 W και χρόνος μαγειρέματος 2:50 λεπτών. Αυτό αντιστοιχεί στις οδηγίες των περισσότερων κατασκευαστών για την παρασκευή ποπ κορν στα μικροκύματα.

Μπορείτε να ρυθμίσετε έναν χρόνο μαγειρέματος έως 4 λεπτά το ανώτερο. Η ισχύς μικροκυμάτων έχει ρυθμιστεί σταθερά και δε μπορεί να αλλάξει (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ποπ κορν»).

Τηρείτε τις ενδείξεις για το χρόνο μαγειρέματος πάνω στη συσκευασία του εκάστοτε κατασκευαστή. Αλλάζετε εφόσον απαιτείται τον χρόνο που έχει προηγουμένως ρυθμιστεί.

■ Επιλέγετε το πλήκτρο αφής .

Εμφανίζεται ο υπόλοιπος χρόνος που τρέχει.

Μπορείτε να διακόψετε τη διαδικασία μαγειρέματος οποιαδήποτε στιγμή με **STOP** ή να διακόψετε με επιλογή του πλήκτρου αφής .

Δοχεία μίας χρήσης από χαρτί ή άλλα εύφλεκτα υλικά μπορούν να αναφλεχθούν και να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.

Να παρακολουθείτε συνεχώς το φούρνο ατμού κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος και να λαμβάνετε υπόψη τις υποδείξεις της συσκευασίας.

Μετά την παρέλευση της διαδικασίας μαγειρέματος εμφανίζεται στην οθόνη το έτοιμο και ακούγεται ένα ηχητικό σήμα.

■ Επιλέγετε κλείσιμο.

Εμφανίζεται το βασικό μενού.

Σημαντικά & αξιοσημείωτα για μαγείρεμα στον ατμό

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

Το ιδιαίτερο στο μαγείρεμα στον ατμό

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

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

Σκεύη

Σκεύη μαγειρέματος

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

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

Τα δικά σας σκεύη

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

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

Ταψί πυρέξ

Όταν μαγειρεύετε σε τρυπητά σκεύη, τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1. Έτσι, μπορείτε να συλλέξετε και να απομακρύνετε εύκολα το υγρό που στάζει.

Οι υδρατμοί δεν μπορούν να εξατμιστούν επαρκώς, όταν το ταψί πυρέξ βρίσκεται στο κάτω μέρος του θαλάμου φούρνου.

Τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο 1ο επίπεδο στήριξης.

Σημαντικά & αξιοσημείωτα για μαγείρεμα στον ατμό

Επίπεδο στήριξης

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

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

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

Κατεψυγμένα προϊόντα

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

Θερμοκρασία

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

Χρόνος μαγειρέματος

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

Όταν μαγειρεύετε στον ατμό οι χρόνοι μαγειρέματος αντιστοιχούν γενικά στους χρόνους μαγειρέματος που ισχύουν κατά το μαγείρεμα στην κατσαρόλα. Αν ο χρόνος μαγειρέματος επηρεάζεται από συγκεκριμένους παράγοντες, υπάρχουν σχετικές υποδείξεις στα κεφάλαια που ακολουθούν.

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


Μαγείρεμα με υγρά

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


Ατομικές συνταγές

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


ECO 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.

Επίπεδο στήριξης

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

Θερμοκρασία

85 °C – 90 °C

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

100 °C

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

Για το μαγείρεμα ψαριού σε σάλτσα ή ζωμό.

Χρόνος μαγειρέματος

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

Όσο περισσότερο 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 (βλέπε κεφ. «Απόψυξη με ατμό»).

Προετοιμασία

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

Χρόνος μαγειρέματος

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

Χρήσιμες συμβουλές

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

Ρυθμίσεις

αυτόματα 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.

Επίπεδο στήριξης

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

Θερμοκρασία

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

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

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

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

Χρόνος μαγειρέματος

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

Παράδειγμα

Χρόνοι μαγειρέματος των τροφίμων

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

Ρύζι parboiled	24 λεπτά
Κοκκινόψαρο φιλέτο	6 λεπτά
Μπρόκολο	4 λεπτά

Υπολογισμός των ρυθμιζόμενων χρόνων μαγειρέματος:

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

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

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

Χρόνος μαγειρέματος	24 λεπτά ρύζι		
	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 βότανα από ό,τι κατά την συνηθισμένη προετοιμασία, αφού 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 υλικά που περιέχουν οξέα, όπως λεμόνι ή ξύδι, το φαγητό γίνεται πιο σταθερό.
- Μη χρησιμοποιείτε αλκοόλ ή σκόρδο, γιατί μπορεί να δημιουργηθεί μια πρόσθετη δυσάρεστη γεύση.
- Χρησιμοποιείτε μόνο σακούλες κενού αέρος που ταιριάζουν στον όγκο του φαγητού. Αν η σακούλα κενού αέρος είναι πολύ μεγάλη, μπορεί να μείνει μέσα πολύς αέρας.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε περισσότερα τρόφιμα σε μια σακούλα κενού αέρος, τοποθετείτε τα τρόφιμα το ένα δίπλα στο άλλο στη σακούλα.
- Αν θέλετε να μαγειρέψετε τρόφιμα ταυτόχρονα σε περισσότερες σακούλες κενού αέρος, τοποθετείτε τις σακούλες τη μία δίπλα στην άλλη επάνω στη σχάρα.
- Οι χρόνοι μαγειρέματος εξαρτώνται από το πάχος του φαγητού.
- Σε υψηλές θερμοκρασίες και/ή μεγάλο χρόνο μαγειρέματος μπορεί να υπάρξει έλλειψη νερού. Ελέγχετε στο μεταξύ την ένδειξη στην οθόνη.
- Αφήνετε κλειστή την πόρτα κατά τη διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος. Αν ανοίξετε την πόρτα, αυξάνεται η διάρκεια της διαδικασίας μαγειρέματος και μπορεί αυτό να οδηγήσει σε διαφορετικό αποτέλεσμα μαγειρέματος.
- Κατά το μαγείρεμα με χαμηλή θερμοκρασία και μεγάλο χρόνο μαγειρέματος μπορεί να αυξηθεί η συγκέντρωση νερού στον θάλαμο φούρνου. Το αποτέλεσμα μαγειρέματος δεν επηρεάζεται από αυτό.
- Τα στοιχεία θερμοκρασίας και χρόνου μαγειρέματος από τις συνταγές Sous-vide δεν μπορούν πάντα να γίνουν αποδεκτά σε αναλογία 1:1. Προσαρμόζετε αυτές τις ρυθμίσεις στον βαθμό ψησίματος 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

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

Πιθανές αιτίες για κακό αποτέλεσμα

Η σακούλα κενού αέρος έχει ανοίξει:

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

Το φαγητό έχει αποκτήσει μια δυσάρεστη γεύση:

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

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 με ατμό

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

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

Μπορείτε ομοίως να 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

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

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




Χρήσιμες συμβουλές

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

Ζέσταμα τροφίμων

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

Ρυθμίσεις

ειδικές περιπτώσεις  | ζέσταμα | μαγείρεμα στον ατμό
ή
τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C

Χρόνος: βλ. πίνακα

Ειδικές περιπτώσεις

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

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

Ειδικές περιπτώσεις


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

⌚ Χρόνος

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

Απόψυξη με ατμό

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.

Σκεύη μαγειρέματος


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

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

Χρήσιμες συμβουλές

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

Ρυθμίσεις

ειδικές περιπτώσεις  | απόψυξη | μαγείρεμα στον ατμό

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

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, βερύκοκα) πολλές φορές με ένα πιρούνι ή με ένα ξυλάκι, για να μην σκάσουν.

Λαχανικά

Πλένετε, σκουπίζετε και τεμαχίζετε τα λαχανικά.

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

Πληρότητα

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

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

Κρέας και αλλαντικά

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

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




Χρήσιμες συμβουλές

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

Τρόφιμα, κονσερβοποίηση

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

Ρυθμίσεις

ειδικές περιπτώσεις  | κονσερβοποίηση ή
τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος κονσερβοποίησης: βλ. πίνακα

Ειδικές περιπτώσεις

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


🌡️ Θερμοκρασία, ⌚ Χρόνος κονσερβοποίησης

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

Φούσκωμα ζύμης


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

Ρυθμίσεις

ειδικές περιπτώσεις  | Φούσκωμα ζύμης

Χρόνος: σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 40 °C

Χρόνος: σύμφωνα με τις οδηγίες της συνταγής

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

Ειδικές περιπτώσεις


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

- Γεμίζετε το δοχείο νερού και το τοποθετείτε.
- Επιλέγετε ειδικές περιπτώσεις  | μαγείρεμα μενού.
- Επιλέγετε το επιθυμητό τρόφιμο.

Ανάλογα με το τρόφιμο ακολουθούν ερωτήσεις που αφορούν σε μέγεθος, βάρος και βαθμό ψησίματος.

- Επιλέγετε τις επιθυμητές τιμές και επιβεβαιώνετε με *OK*.
- Επιλέγετε προσθέστε τρόφιμα.
- Επιλέγετε το επιθυμητό τρόφιμο και συνεχίζετε όπως και με το πρώτο τρόφιμο.

- Επαναλαμβάνετε τη διαδικασία ενδεχομένως και για το τρίτο τρόφιμο.

Μετά την επιβεβαίωση του έναρξη μαγειρ. μενού θα σας ζητηθεί, να τοποθετήσετε στον φούρνο το τρόφιμο με τον μεγαλύτερο χρόνο μαγειρέματος.

- Εάν μαγειρεύετε τρόφιμα που στάζουν ή αφήνουν χρώμα σε τρυπητά σκεύη μαγειρέματος, τα τοποθετείτε μέσα στο φούρνο ακριβώς πάνω από το ταψί πυρέξ. Έτσι αποφεύγετε την μεταφορά οσμής ή χρώματος 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 επιτευχθεί 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. Υποδείξεις σχετικά θα βρείτε στο κεφάλαιο «Μαγείρεμα στον ατμό», ενότητα «Μαγείρεμα μενού - χειροκίνητα».


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. Στύβετε τα φύλλα και αδειάζετε το νερό από τη λεκάνη. Τοποθετείτε τα συμμένα φύλλα ζελατίνας πάλι πίσω στη λεκάνη.
- Βάζετε **τριμμένη ζελατίνα** σε μια λεκάνη και προσθέτετε τόσο νερό, όσο περιγράφεται στη συσκευασία.
- Σκεπάζετε το σκεύος και το τοποθετείτε επάνω στη σχάρα.

Ρυθμίσεις

αυτόματα προγράμματα  | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | λιώσιμο ζελατίνας

ή

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 90 °C


Χρόνος μαγειρέματος: 1 λεπτό

Ειδικές περιπτώσεις



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

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  | διάφορ ειδικές περιπτώσεις | παρασκευή γιαουρτιού

ή

τρόποι λειτουργίας  | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 40 °C

Χρόνος: 5:00 ώρες

Ειδικές περιπτώσεις

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

Παρασκευή χυμών

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

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

Προετοιμασία

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

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

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

Χρήσιμες συμβουλές

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

Παρασκευή χυμών φρούτων

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

Πυθμίσεις

τρόποι λειτουργίας | μαγείρεμα στον ατμό 

Θερμοκρασία: 100 °C


Χρόνος: 40-70 λεπτά

Ειδικές περιπτώσεις

Ξεφλούδισμα τροφίμων

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

Ρυθμίσεις

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

Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ

Μπορείτε να αποψύξετε, να ζεστάνετε και να μαγειρέψετε τρόφιμα στον τρόπο λειτουργίας Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ  με έναν συνδυασμό από ατμό και μικροκύματα.




Κατά τη διάρκεια της προθέρμανσης ο φούρνος θερμαίνεται αρχικά μόνο σε λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό, στη ρυθμισμένη θερμοκρασία. Μόλις επιτευχθεί αυτή η θερμοκρασία, η λειτουργία μικροκυμάτων κλείνει, έτσι ώστε σε όλη τη φάση μαγειρέματος να είναι μαζί ενεργοποιημένα ο ατμοπαραγωγός και η λυχνία μάγνητρου.

Όπως στην σκέτη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό, ο χρόνος μαγειρέματος ξεκινά να τρέχει μόλις επιτευχθεί η ρυθμισμένη θερμοκρασία.

Ο συνδυασμένος τρόπος λειτουργίας Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ  έχει το πλεονέκτημα, ότι τα τρόφιμα

- έχουν έναν μικρότερο χρόνο μαγειρέματος, επειδή μαγειρεύονται πιο γρήγορα από ότι στην σκέτη λειτουργία μαγειρέματος στον ατμό.
- δεν παραψήνονται ή ξεραίνονται, όπως θα γινόταν μόνο στη λειτουργία μικροκυμάτων,
- μπορούν να ξεπαγώσουν και να ζεσταθούν σε μία διαδικασία μαγειρέματος,
- κατά τη διάρκεια του μαγειρέματος δεν πρέπει να ανακατεύονται.

Απόψυξη και ζέσταμα στον τρόπο λειτουργίας γρήγορου μαγειρέματος

	 [W]	 [Λεπτά]	 [°C]	Σκεύος
Ζέσταμα πιάτου ημέρας ^{1, 2}				
Ζυμαρικά με σάλτσα ντομάτας, 400 γρ. (αναλογία 5 : 3)	300	7–8	90	βαθύ πιάτο
Μπιφτέκι με πουρέ πατάτας και κόκκινο λάχανο, 450 γρ.	300	11	85	βαθύ πιάτο
Απόψυξη και ζέσταμα ^{1, 2}				
Κατεψυγμένες σούπες με όσπρια / σούπες, 250 γρ.	300	10–11	95	Μπολ
Κατεψυγμένες σούπες με όσπρια / σούπες, 500 γρ.	300	15–16	90	Μπολ

 Ισχύς μικροκυμάτων,  Χρόνος,  Θερμοκρασία

¹ Μην χρησιμοποιείτε κανένα κάλυμμα.


² Τοποθετείτε τα τρόφιμα στο ταψί πυρέξ, στο επίπεδο στήριξης 1.

Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ

Μαγείρεμα για πατάτες βραστές με τη φλούδα (σφιχτές στο βράσιμο)

- Τοποθετείτε το ταψί πυρέξ στο 1ο επίπεδο στήριξης.
- Βάζετε τις πλυμένες πατάτες με τη φλούδα, την μία δίπλα στην άλλη, σε ένα τρυπητό σκεύος μαγειρέματος.

Ρυθμίσεις



αυτόματα προγράμματα  | λαχανικά | πατάτες | πατάτες βραστ. με τη φλούδα | σφιχτές στο βράσιμο | ... | Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ

ή

τρόποι λειτουργίας  | Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ 

Ισχύς μικροκυμάτων/Θερμοκρασία: 80 W + 100 °C

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα

Μέγεθος πατάτας	Ποσότητα	 ⁴ ₁	 [λεπτά]
μικρό (40–60 γρ.)	200 γρ. (4 τμχ.)	2	15
	600 γρ. (12 τμχ.)	2	18
	1000 γρ. (20 τμχ.)	2	21
μεσαίο (90–110 γρ.)	200 γρ. (2 τμχ.)	2	18
	600 γρ. (6 τμχ.)	2	21
	1000 γρ. (10 τμχ.)	2	24
μεγάλο (140–160 γρ.)	300 γρ. (2 τμχ.)	2	22
	600 γρ. (4 τμχ.)	2	25
	900 γρ. (6 τμχ.)	2	29

⁴₁ Επίπεδο στήριξης,  Χρόνος μαγειρέματος

Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ

Μαγείρεμα ρυζιού

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.

■ Βάζετε το ρύζι με το υγρό σε ένα σκεύος μαγειρέματος χωρίς τρύπες.

Ρυθμίσεις





αυτόματα προγράμματα  | ρύζι | ... | Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ

ή

τρόποι λειτουργίας  | Μαγείρεμα στον ατμό+μικροκύμ 

Ισχύς μικροκυμάτων/Θερμοκρασία: βλ. πίνακα

Χρόνος μαγειρέματος: βλ. πίνακα


	Αναλογία ρύζι : υγρό	Προ- σθήκη	 ⁴	 [W]	 [λε- πτά]	 [°C]
Ρύζι basmati	1 : 2	Αλάτι	2	300	9	100
Ρύζι parboiled	1 : 2	Αλάτι	2	150	17	100
Ρυζόγαλο	1 : 3	Ζάχαρη ¹	2	150	21	100

⁴ Επίπεδο στήριξης,  Ισχύς μικροκυμάτων,  Χρόνος μαγειρέματος,  Θερμοκρασία

¹ Προσθέτετε μετά τη διαδικασία μαγειρέματος:

Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα

Για την απόψυξη και το ζέσταμα τροφίμων συνιστάται γενικά να ρυθμίσετε τις εξής βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων:


 [W]	Απόψυξη
80	πολύ ευαίσθητα τρόφιμα: βούτυρο, τούρτα με κρέμα γάλακτος και κρεμώδης τούρτα βουτύρου, τυρί
150	όλα τα υπόλοιπα τρόφιμα
Ζέσταμα	
450	Βρεφικές και παιδικές τροφές
600	διάφορα τρόφιμα,
850	κατεψυγμένα έτοιμα φαγητά που δεν χρειάζονται ρόδισμα
1000	Ροφήματα

 Ισχύς μικροκυμάτων

Ο χρόνος που απαιτείται εξαρτάται από τη σύσταση, την ποσότητα και την αρχική θερμοκρασία των τροφίμων. Για τους χρόνους βλέπε πίνακες επόμενων σελίδων.

απόψυξη

Όταν τα κατεψυγμένα αποψύχονται προσεκτικά, διατηρούνται οι βιταμίνες και τα θρεπτικά συστατικά.

 Κίνδυνος λοιμώξεων λόγω ανάπτυξης μικροβίων.

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

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

Μην χρησιμοποιείτε τα νερά απόψυξης.


Επεξεργάζεστε τα τρόφιμα αμέσως μετά τον χρόνο προσαρμογής.

Χρήσιμες συμβουλές

- Βγάζετε τα κατεψυγμένα από τη συσκευασία τους και τα τοποθετείτε στο γυάλινο ταψί για να ξεπαγώσουν. Σε περίπτωση μεγάλων ποσοτήτων τροφίμων βάζετε τα κατεψυγμένα σε ένα σκεύος κατάλληλο για μικροκύματα και το τοποθετείτε πάνω στο ταψί πυρέξ.
- Μπορείτε ταυτόχρονα να ξεπαγώσετε και να ζεσάνετε έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά. Λάβετε υπόψη τις οδηγίες στη συσκευασία.

Απόψυξη κατεψυγμένων

Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

- Τοποθετείτε τα κατεψυγμένα στο ταψί πυρέξ στο επίπεδο στήριξης 1.
 - Εφόσον απαιτείται, σκεπάζετε τα κατεψυγμένα τρόφιμα.
 - Επιλέγεται ειδικές περιπτώσεις .
 - Επιλέγεται απόψυξη | μικροκύματα.
 - Αλλάζετε την προτεινόμενη ισχύ και τον χρόνο απόψυξης εφόσον απαιτείται.
 - Επιλέγεται έναρξη.
 - Κατά τη διάρκεια της απόψυξης: Ανακατεύετε, αναποδογυρίζετε ή ταξινομείτε εκ νέου τα τρόφιμα. Ανακατεύετε από τις άκρες προς τα μέσα, επειδή οι άκρες ζεσταίνονται γρηγορότερα.
- Οι χρόνοι προσαρμογής είναι χρόνοι παύσης κατά τους οποίους η θερμοκρασία διαμοιράζεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.
- Μετά την απόψυξη, αφήνετε τα τρόφιμα για μερικά λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για να κατανεμηθεί έτσι πιο ομοιόμορφα η θερμοκρασία μέσα στα τρόφιμα.

Εναλλακτικές ρυθμίσεις

τρόποι λειτουργίας  | μικροκύματα 

Ισχύς μικροκυμάτων: βλ. πίνακα

Χρόνος απόψυξης: βλ. πίνακα

Χρόνος προσαρμογής: βλ. πίνακα

Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα

Υποδείξεις για τον πίνακα




Λάβετε υπόψη τις αναφερόμενες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων, τους χρόνους και τους χρόνους προσαρμογής. Παράλληλα λαμβάνονται υπόψη η υφή, η ποσότητα και η αρχική θερμοκρασία των φαγητών.

Επιλογή χρόνων




- Γενικά επιλέγετε τον μέσο χρόνο.




Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα

Απόψυξη στον τρόπο λειτουργίας μικροκυμάτων

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Ποσότητα	 [W]	 [λεπτά]	 [λεπτά]	Ανακάτεμα/ γύρισμα/ νέα ταξινόμηση	Κάλυμμα
Γαλακτοκομικά						
Κρέμα γάλακτος	250 ml	80	14	10–15	κάθε 5 λεπτά	ναι
Βούτυρο	250 γρ.	80	12–14	5–10	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Φέτες τυριού	250 γρ.	80	6–7	10–15; Χωρίζετε τις φέτες τυριού	μετά από 3 λεπτά	όχι
Γάλα	500 ml	150	22–23	5–10	2 φορές μετά από 7 λεπτά κάθε φορά	ναι
Κέικ / Ζυμωτά						
Κέικ απλό (1 τεμάχιο)	100 γρ.	150	1–2	5–10	–	ναι
Κέικ απλό (1 τεμάχιο)	300 γρ.	150	3–4	10–15	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Κέικ φρούτου (3 τεμάχια)	3 x 100 γρ.	150	9–10	10–15	μετά από 5 λεπτά	ναι
Τάρτα αμυγδάλου (3 τεμάχια)	3 x 100 γρ.	150	5–6	10–15	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Τούρτα σαντυγί/ κρεμώδης τούρτα (1 τεμάχιο)	100 γρ.	80	3–4	10–15	–	ναι
Τούρτα σαντυγί/ κρεμώδης τούρτα (3 τεμάχια)	3 x 100 γρ.	80	5,5–6,5	10–15	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Ψωμάκια (4 τεμάχια)	4 x περ. 50 γρ.	150	4–5	5–10	μετά τον μισό χρόνο	όχι


Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα

Κατεψυγμένα τρόφιμα	Ποσότητα	 [W]	 [λεπτά]	 [λεπτά]	Ανακάτεμα/ γύρισμα/ νέα ταξινόμηση	Κάλυμμα
Φρούτα						
Φράουλες, φραμπουάζ	150 γρ.	80	11-12	5-10	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Φραγκοστάφυλα μαύρα	250 γρ.	80	13-14	5-10	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Δαμάσκηνα	500 γρ.	150	13-15	5-10	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Κρέας						
Βοδινό κιμάς	500 γρ.	150 + 80	8-9 + 17-19	10-15	2 φορές μετά από 10 λεπτά κάθε φορά	όχι
Κοτόπουλο	1000 γρ.	150	25-28	10-15	κάθε 10 λεπτά	όχι
Λαχανικά						
Αρακάς	250 γρ.	150	9-10	5-10	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Σπαράγγια	250 γρ.	150	11-12	5-10	μετά από 5 λεπτά	ναι
Φασόλια	500 γρ.	150	16-17	5-10	2 φορές μετά από 5 λεπτά κάθε φορά	ναι
Λάχανο κόκκινο (σε μερίδες)	500 γρ.	150	18-19	5-10	2 φορές μετά από 5 λεπτά κάθε φορά	ναι
Σπανάκι (σε μερίδες)	300 γρ.	150	14-15	10-15	2 φορές μετά από 5 λεπτά κάθε φορά	ναι

 Ισχύς μικροκυμάτων,  Χρόνος απόψυξης,  Χρόνος προσαρμογής

Ζέσταμα


Λάβετε υπόψη σας οπωσδήποτε το κεφάλαιο «Υποδείξεις ασφαλείας και προειδοποιήσεις», ενότητα «Σωστή χρήση».

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω καυτών τροφίμων.

Όταν ζεσταίνετε πολύ το φαγητό των μωρών και των παιδιών, αυτά μπορεί να καούν.

Γι' αυτό ζεσταίνετε τις παιδικές και βρεφικές τροφές μόνο για 60–90 δευτερόλεπτα στα 450 Watt.


Μετά το ζέσταμα, ιδιαίτερα βρεφικών και παιδικών τροφών πρέπει οπωσδήποτε να ανακατεύετε και να δοκιμάζετε τα τρόφιμα ώστε να μην καούν τα παιδιά.

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω υπερπίεσης σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια.

Σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια δημιουργείται κατά το ζέσταμα πίεση, η οποία θα μπορούσε να προκαλέσει έκρηξη.

Μη ζεσταίνετε ποτέ τρόφιμα ή υγρά σε κλειστά δοχεία ή μπουκάλια. Να ανοίγετε προηγουμένως τα δοχεία και να αφαιρείτε από τα μπιμπερό το καπάκι και την πιπίλα.

Κίνδυνος εγκαύματος λόγω καυτών υγρών.

Όταν βράζετε, ειδικότερα όταν ξαναζεσταίνετε υγρά στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , μπορεί το υγρό να έχει μεν αποκτήσει τη θερμοκρασία βρασμού, όμως να μην ανεβαίνουν οι χαρακτηριστικές φυσαλίδες ατμού. Αυτό σημαίνει ότι το υγρό δεν έχει βράσει ομοιόμορφα.

Αυτή η καθυστέρηση βρασμού μπορεί να οδηγήσει σε έντονη υπερχείλιση σαν έκρηξη, και έτσι μπορεί να καείτε από το ζεστό υγρό κατά την αφαίρεση του σκεύους.

Υπό ασυνήθιστες συνθήκες μπορεί να είναι τόσο έντονη η πίεση, ώστε η πόρτα να ανοίγει αυτόνομα.

Ανακατεύετε το υγρό πριν από το ζέσταμα ή το βράσιμο.

Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από τον φούρνο το σκεύος.

Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.


Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα

Χρήσιμες συμβουλές


- Χρησιμοποιείτε πάντα καπάκι, εκτός και αν ζεσταίνετε ροφήματα και ψητά πανέ.
- Λάβετε υπόψη, ότι τα τρόφιμα με αρχική θερμοκρασία περ. 5 °C (θερμοκρασία ψυγείου), χρειάζονται περισσότερο χρόνο για να ζεσταθούν από ότι τα τρόφιμα σε θερμοκρασία δωματίου.
- Αν έχετε αμφιβολία, μήπως τα τρόφιμα δεν ζεστάθηκαν επαρκώς, μπορείτε να ρυθμίσετε εκ των υστέρων λίγο χρόνο ακόμη.
- Μπορείτε ταυτόχρονα να ξεπαγώσετε και να ζεσάνετε έτοιμα κατεψυγμένα φαγητά. Λάβετε υπόψη τις οδηγίες στη συσκευασία.

Ζέσταμα τροφίμων

Χρησιμοποιείτε σκεύη κατάλληλα για μικροκύματα.

- Τοποθετείτε τα τρόφιμα που επιθυμείτε να ζεσάνετε στο ταψί πυρέξ, στο επίπεδο στήριξης 1.
- Σκεπάζετε τα τρόφιμα εφόσον απαιτείται.
- Επιλέγετε ειδικές περιπτώσεις .
- Επιλέγετε ζέσταμα | μικροκύματα.
- Αλλάζετε την προτεινόμενη ισχύ και τον χρόνο, εφόσον απαιτείται.
- Επιλέγετε έναρξη.

- Κατά το ζέσταμα: Ανακατεύετε, αναποδογυρίζετε ή ταξινομείτε εκ νέου τα τρόφιμα. Ανακατεύετε από τις άκρες προς τα μέσα, επειδή οι άκρες ζεσταίνονται γρηγορότερα.

 Κίνδυνος εγκαύματος από τις καυτές επιφάνειες.

Ο φούρνος ατμού θερμαίνεται εντός λειτουργίας. Μπορεί να καείτε από τον θάλαμο φούρνου, τις ράγες στήριξης και τα εξαρτήματα. Στο κάτω μέρος του σκεύους μπορούν να δημιουργηθούν μεμονωμένες σταγόνες νερού.

Φοράτε γάντια για εργασίες στο ζεστό φούρνο και για να αφαιρέσετε τα σκεύη από αυτόν.

Οι χρόνοι προσαρμογής είναι χρόνοι παύσης κατά τους οποίους η θερμοκρασία διαμοιράζεται ομοιόμορφα στα τρόφιμα.

- Μετά το ζέσταμα, αφήνετε τα τρόφιμα για μερικά λεπτά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος, για να κατανεμηθεί έτσι πιο ομοιόμορφα η θερμοκρασία μέσα στα τρόφιμα.

Εναλλακτικές ρυθμίσεις

τρόποι λειτουργίας  | μικροκύματα 

Ισχύς μικροκυμάτων: βλ. πίνακα

Χρόνος: βλ. πίνακα

Χρόνος προσαρμογής: βλ. πίνακα

Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα

Υποδείξεις για τον πίνακα



Λάβετε υπόψη τις αναφερόμενες βαθμίδες ισχύος μικροκυμάτων, τους χρόνους και τους χρόνους προσαρμογής. Παράλληλα λαμβάνονται υπόψη η υφή, η ποσότητα και η αρχική θερμοκρασία των φαγητών.

Επιλογή χρόνων




- Γενικά επιλέγετε τον μέσο χρόνο.

Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα

Ζέσταμα στον τρόπο λειτουργίας μικροκυμάτων

Τρόφιμα	Ποσότητα	 [W]	 [λεπτά:δευτ.]	 [λεπτά]	Ανακάτεμα/γύρισμα/νέα ταξινόμηση	Κάλυμμα
Ροφήματα¹						
Καφές, θερμοκρασία πόσης 60–65°C	1 φλιτζάνι (200 ml)	1000	1:10 μμ–1:20 μμ	–	Πριν το ζέσταμα	όχι
Γάλα, θερμοκρασία πόσης 60–65°C	1 ποτήρι (200 ml)	1000	1:20 μμ–1:30 μμ	–	Πριν το ζέσταμα	όχι
Νερό για βράσιμο	1 φλιτζάνι (125 ml)	1000	1:40 μμ–1:50 μμ	–	Πριν το ζέσταμα	όχι
Μπιμπερό (γάλα)	περίπου 200 ml	450	1:30 μμ–1:40 μμ	1	πριν την κατανάλωση	όχι
Γερμανικό ζεστό κρασί με μπαχαρικά (Glühwein), ρούμι με τσάι (Grog) θερμοκρασία πόσης 60–65°C	1 ποτήρι (200 ml)	1000	1:00 μμ–1:10 μμ	–	Πριν το ζέσταμα	όχι
Τρόφιμα²						
Παιδικές τροφές (θερμοκρασία περιβάλλοντος)	1 ποτήρι (190 γρ.)	450	1:10 μμ–1:20 μμ	1	πριν την κατανάλωση	όχι
Άπαχα μπριζολάκια, ψημένα	200 γρ.	600	4:20 μμ–4:50 μμ	1	μετά τον μισό χρόνο	όχι
Ψάρι φιλέτο, ψημένο	200 γρ.	600	3:50 μμ–4:20 μμ	1	μετά τον μισό χρόνο	όχι
Ψητό με σάλτσα	200 γρ.	600	4:50 μμ–5:20 μμ	1	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Συνοδευτικά	250 γρ.	600	3:40 μμ–4:10 μμ	1	μετά τον μισό χρόνο	ναι
Λαχανικά	250 γρ.	600	3:50 μμ–4:20 μμ	1	μετά τον μισό χρόνο και πριν την κατανάλωση	ναι

Απόψυξη και ζέσταμα με μικροκύματα

Τρόφιμα	Ποσότητες	 [W]	 [λεπτά:δευτ.]	 [λεπτά]	Ανακάτεμα/γύρισμα/νέα ταξινόμηση	Κάλυμμα
Σάλτσα ψητού	250 γρ.	600	4:10 μμ– 4:40 μμ	1	μετά τον μισό χρόνο και πριν την κατανάλωση	ναι
Σούπες	250 γρ.	600	4:00 μμ– 4:30 μμ	1	μετά τον μισό χρόνο και πριν την κατανάλωση	ναι
	500 γρ.	600	7:00 μμ– 7:30 μμ	1	μετά τον μισό χρόνο και πριν την κατανάλωση	ναι


 Ισχύς μικροκυμάτων,  Χρόνος,  Χρόνος προσαρμογής

- 1 Αποφύγετε την καθυστέρηση βρασμού ανακατεύοντας το υγρό πριν από το ζέσταμα. Περιμένετε μετά το ζέσταμα τουλάχιστον 20 δευτερόλεπτα, πριν βγάλετε από τον φούρνο το σκεύος. Επιπλέον μπορείτε κατά τη διάρκεια της θέρμανσης να τοποθετήσετε μια γυάλινη ράβδο ή παρόμοιο αντικείμενο, αν υπάρχει, μέσα στο σκεύος.
- 2 Οι χρόνοι ισχύουν για μια αρχική θερμοκρασία των τροφίμων περίπου 5 °C. Για τρόφιμα τα οποία δεν αποθηκεύονται στο ψυγείο, υπολογίζεται θερμοκρασία περιβάλλοντος περ. 20 °C. Ζεσταίνετε τα τρόφιμα (με εξαίρεση τις παιδικές τροφές και τις ευαίσθητες σάλτσες) σε μια θερμοκρασία 70–75°C.

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

- Επιλέγετε αυτόματα προγράμματα .

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών.

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

Εμφανίζονται τα διαθέσιμα στην επιλεγμένη κατηγορία αυτόματα προγράμματα.

- Επιλέγετε το επιθυμητό αυτόματο πρόγραμμα.
- Ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη.

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

Υποδείξεις για τη χρήση

- Ο βαθμός ψησίματος παρουσιάζεται με ένα διάγραμμα με επτά στοιχεία. Ρυθμίζετε τον επιθυμητό βαθμό μαγειρέματος αγγίζοντας το αντίστοιχο τμήμα.
- Τα στοιχεία βάρους σχετίζονται με το βάρος ανά τεμάχιο. Μπορείτε να μαγειρέψετε ταυτόχρονα ένα τεμάχιο σολομού 250 γρ. ή δέκα τεμάχια σολομού 250 γρ. το καθένα.
- Μετά από μια διαδικασία μαγειρέματος αφήνετε τον φούρνο ατμού πρώτα να κρυώσει σε θερμοκρασία δωματίου, πριν ξεκινήσετε ένα αυτόματο πρόγραμμα.
- Όταν βάζετε το ζεστό φαγητό στον ζεστό φούρνο να είστε προσεκτικοί κατά το άνοιγμα της πόρτας. Μπορεί να γίνει διαρροή καυτού ατμού. Πηγαίνετε ένα βήμα πιο πίσω και περιμένετε, μέχρι να διαλυθεί ο ατμός. Προσέχετε ώστε να μην έρθετε σε επαφή ούτε με τον καυτό ατμό, ούτε με τα ζεστά τοιχώματα του θαλάμου φούρνου. Υπάρχει κίνδυνος εγκαύματος.
- Σε μερικά αυτόματα προγράμματα η έναρξη μπορεί να μετατεθεί μέσω του έναρξη στις ή του έτοιμο στις.
- Αν μετά το τέλος ενός αυτόματου προγράμματος το φαγητό ή το γλυκό δεν έχει ψηθεί ακόμα όπως θα το επιθυμούσατε, επιλέγετε παράταση μαγειρέμ..
- 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 ψάξετε και για μέρη λέξεων.

Βρίσκεστε στο βασικό μενού.

- Επιλέγετε αυτόματα προγράμματα Auto.

Εμφανίζεται η λίστα επιλογών των κατηγοριών.

- Επιλέγετε αναζήτηση.
- Εισάγετε χρησιμοποιώντας το πληκτρολόγιο το κείμενο, το οποίο θέλετε να αναζητήσετε, π.χ. «σολομός».

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.


- Επιλέγετε XX εύστοχα.

Εμφανίζονται οι κατηγορίες και τα αυτόματα προγράμματα που βρέθηκαν.

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

Το αυτόματο πρόγραμμα ξεκινά.

- Ακολουθείτε 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 ατομικών προγραμμάτων

■ Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .

■ Επιλέγετε δημιουργία προγράμματος.

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

Ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη:

■ Επιλέγετε και επιβεβαιώνετε τις επιθυμητές ρυθμίσεις.

Όλες οι ρυθμίσεις για το πρώτο βήμα μαγειρέματος έχουν καθοριστεί.


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

■ Όταν είναι απαραίτητα περαιτέρω βήματα, επιλέγετε το προσθήκη και ενεργείτε όπως στο πρώτο βήμα μαγειρέματος.

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

■ Μόλις έχετε καθορίσει όλα τα απαραίτητα βήματα μαγειρέματος, επιλέγετε το αποθήκευση.

■ Εισάγετε το όνομα του προγράμματος με το πληκτρολόγιο.

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

■ Όταν έχετε εισάγει το όνομα του προγράμματος, επιλέγετε αποθήκευση.

ατομικά προγράμματα

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

- Επιβεβαιώνετε με *OK*.

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

Έναρξη ατομικών προγραμμάτων

- Σπρώχνετε το φαγητό στο φούρνο.

- Επιλέγετε ατομικά προγράμματα .

- Επιλέξετε το επιθυμητό πρόγραμμα.

Ανάλογα με τις ρυθμίσεις προγράμματος εμφανίζονται τα εξής σημεία μενού:

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


- Επιλέγετε το επιθυμητό σημείο του μενού.

Το πρόγραμμα ξεκινά αμέσως ή τη χρονική στιγμή που προγραμματίσατε.

- Όταν το πρόγραμμα τελειώσει, επιλέγετε 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.


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.

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

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

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

⁴ Επίπεδο(α) στήριξης,  Θερμοκρασία,  Χρόνος μαγειρέματος

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

Δοκιμαστικά φαγητά του μαγειρέματος μενού ¹ (τρόπος λειτουργίας μαγείρεμα στον ατμό)






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

⁴ Επίπεδο στήριξης /  Θερμοκρασία /  Χρόνος μαγειρέματος

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

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου

Δοκιμαστικά φαγητά κατά EN 60705 (τρόπος λειτουργίας, γρήγορο μαγείρεμα ¹⁾)





Δοκιμαστικό φαγητό	 ²	 [W]	 ³ [°C]	 [λεπτά]	 ⁴ [λεπτά]	Παρατηρήσεις
Κρέμα με αυγά, 1000 γρ. (12.3.1)	1	150	80	19–20	120	Σκεύη: βλέπε περιγραφή 12.3.1.2 και παράρτημα Β, Διαστάσεις στο επάνω περιθώριο 250 x 250 χιλστ., χωρίς καπάκι
Κέικ απλό, 475 γρ. (12.3.2)	1	300	85	7	5	Σκεύη: βλέπε περιγραφή 12.3.2.2. και παράρτημα Β, εξωτερική διάμετρος στο επάνω άκρο 220 χιλστ., χωρίς καπάκι

⁴ επίπεδο στήριξης,  ισχύς μικροκυμάτων, ³ θερμοκρασία,  χρόνος απόψυξης ή μαγειρέματος,  χρόνος προσαρμογής

- 1 Συνδυασμένος τρόπος λειτουργίας από μαγείρεμα στον ατμό και μικροκύματα.
- 2 Χρησιμοποιείτε το ταψί πυρέξ ως επιφάνεια εναπόθεσης.
- 3 Τοποθετείτε το δοκιμαστικό φαγητό στον κρύο θάλαμο φούρνου (πριν ξεκινήσει η προθέρμανση).
- 4 Αφήνετε τα δοκιμαστικά φαγητά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Σε αυτό το χρονικό διάστημα κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμοκρασία στα τρόφιμα.

Στοιχεία για τα ινστιτούτα ελέγχου


Δοκιμαστικά φαγητά κατά EN 60705 (τρόπος λειτουργίας, μικροκύματα)

Δοκιμαστικό φαγητό	 ⁴ ₁	 [W]	 [λεπτά]	 ² [λεπτά]	Παρατηρήσεις
Κρέμα με αυγά, 1000 γρ. (12.3.1)	1	450	19–20	120	Σκεύη: βλέπε περιγραφή 12.3.1.2 και παράρτημα Β, Διαστάσεις στο επάνω περιθώριο 250 x 250 χιλστ., χωρίς καπάκι
Κέικ απλό, 475 γρ. (12.3.2)	1	450 + 300	4 + 10–10:30 μμ	5	Σκεύη: βλέπε περιγραφή 12.3.2.2. και παράρτημα Β, εξωτερική διάμετρος στο επάνω άκρο 220 χιλστ., χωρίς καπάκι
Μείγμα κιμά, 900 γρ. (12.3.3)	1	600 + 450	8 + 18–19	5	Σκεύη: βλέπε περιγραφή 12.3.3.2 και παράρτημα Β, Διαστάσεις στο επάνω περιθώριο 250 x 124 χιλστ., χωρίς καπάκι, τοποθετείτε τα σκεύη λοξά στον θάλαμο φούρνου
Απόψυξη κρέατος (κιμάς βοδινός), 500 γρ. (13.3)	1	150 + 80	8 + 8–9	10	Σκεύη: βλέπε περιγραφή 13.3.2 και παράρτημα Β, χωρίς καπάκι, μόλις περάσει ο μισός χρόνος το γυρίζετε
Φραμπουάζ, 250 γρ. (Α.3.2)	1	80	12–13	3	Δοχεία: βλέπε περιγραφή Α.3.2.2, χωρίς καπάκι

⁴ επίπεδο στήριξης,  ισχύς μικροκυμάτων,  χρόνος απόψυξης ή μαγειρέματος,  χρόνος προσαρμογής


1 Χρησιμοποιείτε το ταψί πυρέξ ως επιφάνεια εναπόθεσης.

2 Αφήνετε τα δοκιμαστικά φαγητά σε θερμοκρασία περιβάλλοντος. Σε αυτό το χρονικό διάστημα κατανέμεται ομοιόμορφα η θερμοκρασία στα τρόφιμα.

 Κίνδυνος τραυματισμού από τις καυτές επιφάνειες.

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

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

 Κίνδυνος τραυματισμού λόγω ηλεκτροπληξίας.

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

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

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

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

Χρησιμοποιείτε για τον καθαρισμό αποκλειστικά απορρυπαντικά για οικιακή χρήση.

Αφαιρείτε τα υπολείμματα των καθαριστικών αμέσως.

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

Οι ισχυροί λεκέδες μπορούν σε ορισμένες περιπτώσεις να προκαλέσουν ζημιά στον φούρνο ατμού.

Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου, την εσωτερική πλευρά της πόρτας και τη φλάντζα πόρτας, μόλις κρυώσουν.

Μην περιμένετε πάρα πολύ, γιατί αυτό δυσχεραίνει τον καθαρισμό και σε εξαιρετικές περιπτώσεις τον καθιστά αδύνατο.

Σε περίπτωση βλάβης του φούρνου ατμού υπάρχει πιθανότητα διαρροής μικροκυμάτων κατά τη λειτουργία της συσκευής, που συνεπάγεται κίνδυνο για το χειριστή.

Ελέγξτε την πόρτα και τη φλάντζα της πόρτας για τυχόν ζημιές. Μην χρησιμοποιείτε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα μέχρι να αποκατασταθεί η ζημιά από έναν τεχνικό του service.

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

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

Καθαρισμός και περιποίηση

Ακατάλληλα καθαριστικά

Για να μην 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.

Καθαρίστε τον θάλαμο φούρνου.

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

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

Καθαρισμός του αυτόματου συστήματος ανοίγματος πόρτας

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

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

Καθαρισμός του δοχείου νερού

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

Εξαρτήματα

Όλα τα εξαρτήματα είναι κατάλληλα για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.

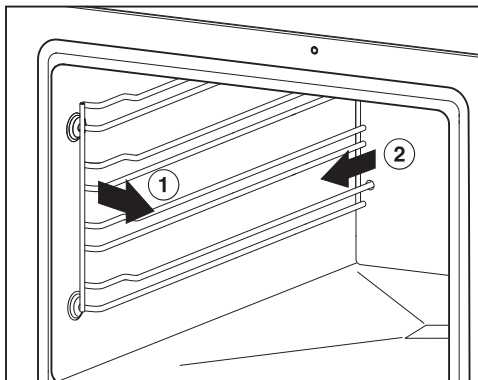
Καθαρισμός ταψιού πυρέξ, σχάρας, σκευών μαγειρέματος

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

Καθαρισμός και περιποίηση

Καθαρισμός ραγών στήριξης

Οι ράγες στήριξης είναι κατάλληλες για πλύσιμο στο πλυντήριο πιάτων.



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

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

- Μοντάρετε πάλι προσεκτικά τις ράγες στήριξης.

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

Οι ράγες στήριξης στέκονται σε πλαστικές υποδοχές. Ελέγξτε τις υποδοχές για τυχόν ζημιές.

Αν οι υποδοχές έχουν πάθει ζημιά, μέχρι να τις αντικαταστήσετε μη χρησιμοποιείτε τρόπους λειτουργίας με μικροκύματα.

Περιποίηση

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

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.

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

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

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

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

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

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

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

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

- Ακολουθείτε τις υποδείξεις στην οθόνη.

- Επιβεβαιώνετε κάθε φορά με OK.

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

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

Μούλιασμα

Μπορείτε να μουλιάσετε τη δύσκολη βρωμιά με αυτό το πρόγραμμα περιποίησης.

- Αφήνετε τον θάλαμο φούρνου να κρυώσει.
- Αφαιρείτε όλα τα εξαρτήματα.
- Αφαιρείτε τη σκληρή βρωμιά με ένα πετσετάκι.
- Επιλέγετε Περιποίηση ☉ | μούλιασμα.

Η διαδικασία μουλιάσματος διαρκεί περίπου 10 λεπτά.


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
<p>Τα πλήκτρα αφής ή ο αισθητήρας εγγύτητας δεν αντιδρούν.</p>	<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.
<p>Μετά την απενεργοποίηση συνεχίζει να ακούγεται ένας ήχος τουρμπίνας.</p>	<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>



Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά την ενεργοποίηση του φούρνου ατμού, κατά τη διάρκεια της λειτουργίας και μετά την απενεργοποίηση, ακούγεται ένας θόρυβος (βουιτό).	Αυτός ο θόρυβος δεν σημαίνει ότι υπάρχει κάποια βλάβη ή κάποια ανωμαλία στη συσκευή. Δημιουργείται κατά την εισροή και το άδειασμα του νερού.
Η συσκευή μετά από μια μετακόμιση δεν περνάει από την φάση θέρμανσης στη φάση μαγειρέματος.	Η θερμοκρασία βρασμού του νερού έχει αλλάξει, αφού ο νέος χώρος τοποθέτησης διαφέρει από τον παλιό τουλάχιστον κατά 300 μέτρα υψόμετρο. ■ Για την προσαρμογή της θερμοκρασίας βρασμού του νερού διεξάγετε μια διαδικασία αφαίρεσης αλάτων (βλ. κεφάλαιο «Καθαρισμός και περιποίηση», ενότητα «Αφαίρεση αλάτων από τον φούρνο ατμού»).
Κατά τη διάρκεια της λειτουργίας βγαίνει ασυνήθιστα μεγάλη ποσότητα ατμού ή βγαίνουν ατμοί από άλλα σημεία, εκτός από τα συνηθισμένα.	Η πόρτα δεν έχει κλείσει σωστά. ■ Κλείνετε την πόρτα.
	Η μόνωση πόρτας δεν είναι σωστά τοποθετημένη. ■ Πιέζετε τη μόνωση πόρτας πάλι κατά τέτοιον τρόπο, ώστε να εφαρμόσει παντού ομοιόμορφα.
	Η μόνωση πόρτας δείχνει ότι υπάρχουν ζημιές, π.χ. σχισμές. Η μόνωση πόρτας πρέπει να αντικατασταθεί. ■ Για την αντικατάσταση της μόνωσης πόρτας επικοινωνήστε με το Miele Service. ■ Μέχρι να γίνει η αντικατάσταση μην κάνετε χρήση των τρόπων λειτουργίας / των λειτουργιών με μικροκύματα.
Όταν η συσκευή τεθεί πάλι σε λειτουργία, ακούγεται ένας ήχος σφυρίγματος.	Όταν κλείσετε την πόρτα, ξεκινάει η εξισορρόπηση της πίεσης κατά την οποία μπορεί να δημιουργηθεί ένα ήχος σφυρίγματος. Αυτό δεν είναι βλάβη.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
<p>Οι λειτουργίες ^{έναρξη} στις και έτοιμο στις δεν αναφέρονται.</p>	<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>
<p>Μετά από μεγαλύτερες διαδικασίες μαγειρέματος με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα , μέσα στον θάλαμο φούρνου υπάρχει πολλή υγρασία.</p>	<p>Ο φούρνος ατμού με μικροκύματα είναι ένας πλήρης φούρνος ατμού. Ο θάλαμος φούρνου είναι εντελώς ατμοστεγής. Σε έναν συμβατικό φούρνο μικροκυμάτων έχουμε αντίθετα ένα αεριζόμενο σύστημα. Εξαιτίας του ατμοστεγούς θαλάμου φούρνου, σε μεγαλύτερης διάρκειας διαδικασίες μαγειρέματος με τον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα  δημιουργείται συμπύκνωμα στα πλαϊνά τοιχώματα και στην εσωτερική πλευρά του τζαμιού της πόρτας. Η ποσότητα του συμπυκνώματος εξαρτάται από τη διάρκεια του μαγειρέματος και από την περιεκτικότητα του τροφίμου σε υγρό.</p>
<p>Μετά τη λήξη του χρόνου που ρυθμίσατε, τα τρόφιμα δεν έχουν ζεσταθεί ή μαγειρευτεί επαρκώς στον τρόπο λειτουργίας Μικροκύματα .</p>	<p>Μετά από μια διαδικασία που διακόπηκε τα μικροκύματα δεν τέθηκαν πάλι σε λειτουργία.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ξεκινάτε τη διαδικασία εκ νέου, μέχρι τα τρόφιμα να ζεσταθούν επαρκώς ή να μαγειρευτούν. <p>Κατά το μαγείρεμα ή το ζέσταμα με μικροκύματα ρυθμίστηκε ένας πολύ σύντομος χρόνος.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ελέγχετε, αν για τη ρυθμισμένη ισχύ μικροκυμάτων έχει επιλεγεί ο σωστός χρόνος. Όσο χαμηλότερη είναι η ισχύς μικροκυμάτων, τόσο μεγαλύτερος ο χρόνος. <p>Σε πολύ περιορισμένο φορτίο ο φούρνος ατμού μειώνει αυτόματα την ισχύ για δική του προστασία, μέχρι να ρυθμιστεί η κατάλληλη ισχύς για το δεδομένο φορτίο. Στην οθόνη εμφανίζεται στη συνέχεια η ισχύς που ρυθμίστηκε αρχικά.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ξεκινάτε τη διαδικασία εκ νέου με μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων, μέχρι τα τρόφιμα να ζεσταθούν επαρκώς ή να μαγειρευτούν.

Τι πρέπει να κάνετε, όταν...

Πρόβλημα	Αιτία και διόρθωση
Μετά το ζέσταμα ή το μαγείρεμα με τη λειτουργία μικροκύματα  τα τρόφιμα κρυνώνουν πολύ γρήγορα.	<p>Οι ιδιότητες που διαθέτουν τα μικροκύματα επιδρούν έτσι, ώστε η θερμότητα να αναπτύσσεται πρώτα στην εξωτερική επιφάνεια του φαγητού και στη συνέχεια να μεταδίδεται και προς το εσωτερικό του. Όταν τα τρόφιμα ζεσταίνονται με πολύ υψηλή ισχύ μικροκυμάτων, ενδέχεται να είναι ζεστά στο εξωτερικό αλλά να μην έχουν ζεσταθεί ακόμη στο εσωτερικό τους. Στην προσαρμογή θερμοκρασίας που ακολουθεί, τα τρόφιμα είναι πιο ζεστά στον πυρήνα τους και πιο κρύα στο εξωτερικό.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Ιδιαίτερα κατά το ζέσταμα τροφίμων με ανομοιογενή σύσταση, όπως π.χ. σε ένα μενού, επιλέγετε μια χαμηλότερη ισχύ μικροκυμάτων και αυξάνετε τον χρόνο.
Το ποπ κορν στη λειτουργία ποπ κορν  σκάει ελάχιστα (λιγότερο από το μισό).	<p>Ο θάλαμος φούρνου ήταν πολύ ζεστός και / ή πολύ υγρός.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Αφήνετε τον φούρνο να κρυνώσει και/ή τον στεγνώνετε με ένα πανί. <p>Ο χρόνος μαγειρέματος ήταν πολύ σύντομος.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Αλλάζετε τον χρόνο που έχει προηγουμένως ρυθμιστεί. Μπορείτε να ρυθμίσετε χρόνο μαγειρέματος 4 λεπτών στο μέγιστο (βλ. κεφάλαιο «Ρυθμίσεις», ενότητα «Ποπ κορν»).
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.
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.
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.


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

Αυτά τα προϊόντα μπορείτε να τα προμηθευτείτε εύκολα και από το ηλεκτρονικό κατάστημα της Miele στη διεύθυνση: www.miele-shop.gr.

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

Σκεύη

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


Τα σκεύη **δεν** είναι κατάλληλα για τη χρήση στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

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

Υλικά καθαρισμού και περιποίησης

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

Λοιπά

Η σχάρα **δεν** είναι κατάλληλη για τη χρήση στον τρόπο λειτουργίας μικροκύματα .

- Σχάρα
- Ταψί πυρέξ

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 υπερχείλισης από το καυτό φαγητό.

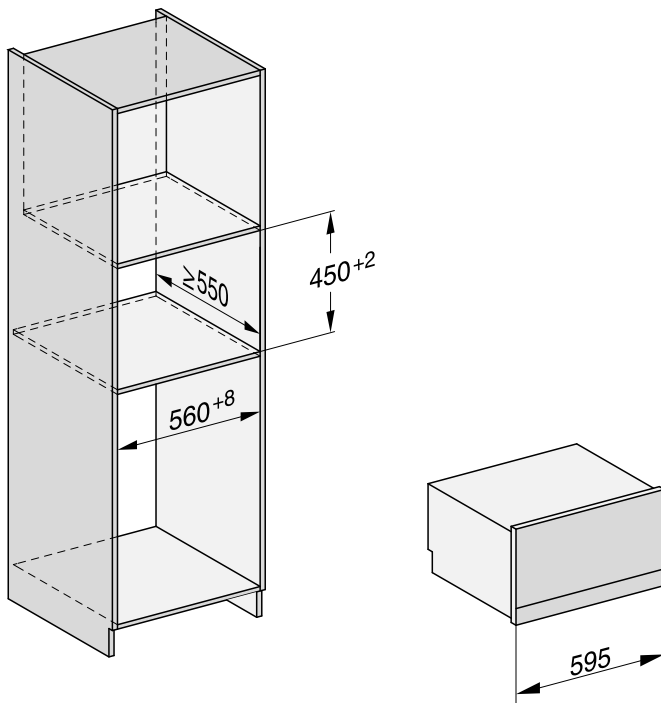
Εγκατάσταση

Διαστάσεις εντοιχισμού

Όλες οι διαστάσεις δίνονται σε χιλιοστά.

Εντοιχισμός σε ένα κολονάτο ντουλάπι

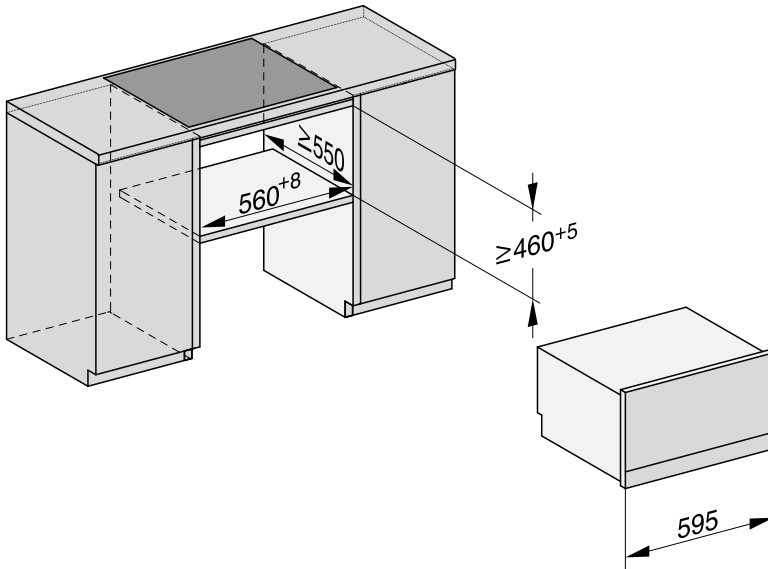
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.



Εντοιχισμός σε ένα ντουλάπι δαπέδου

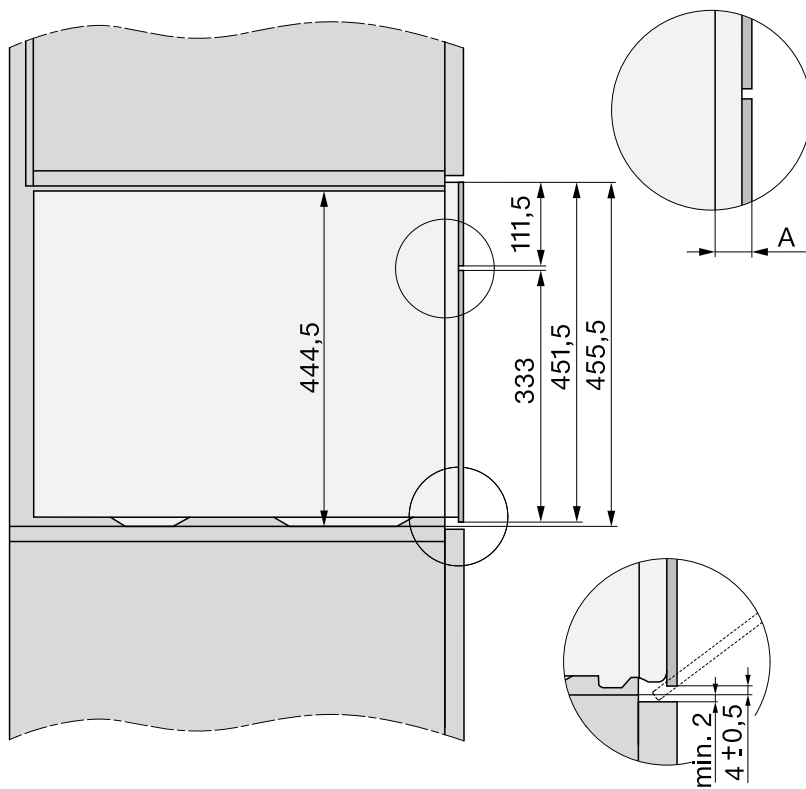
Πίσω από την εσοχή εντοιχισμού δεν επιτρέπεται να υπάρχει πίσω τοίχωμα ντουλαπιού.

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



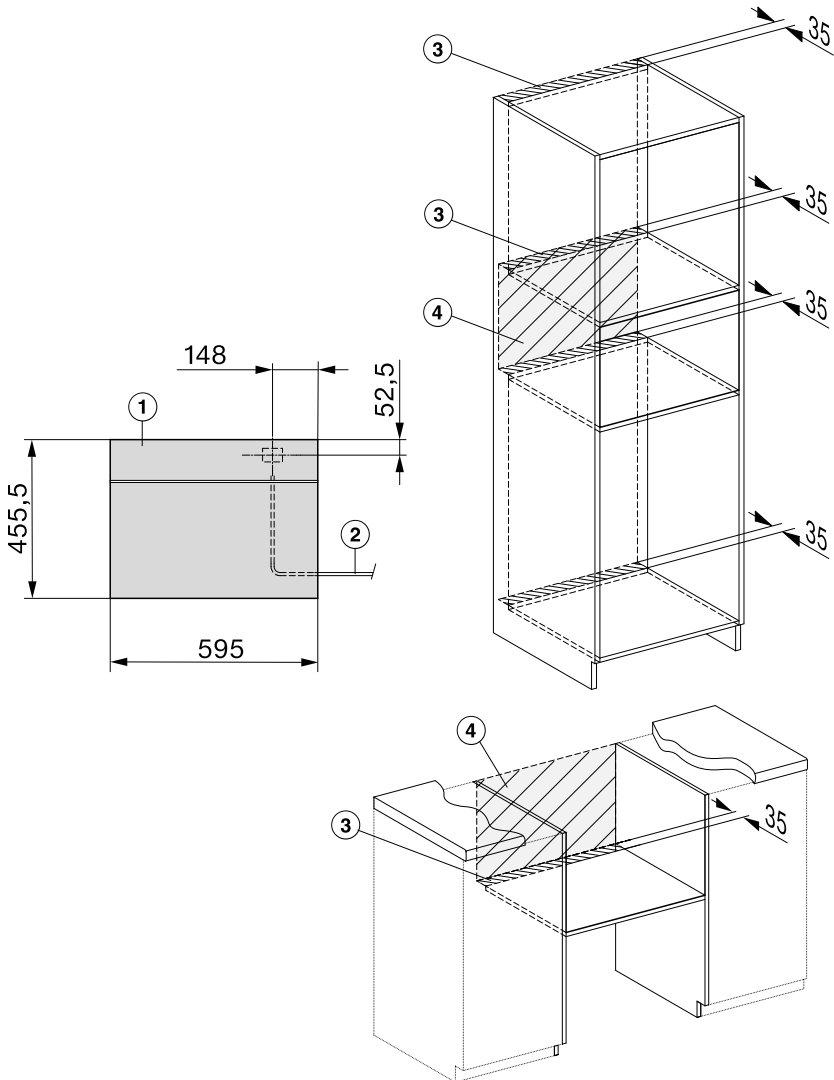
Εγκατάσταση

Πλαϊνή όψη



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

Σύνδεση και αερισμός



- ① Άποψη από μπροστά
- ② Καλώδιο ηλεκτρικής σύνδεσης, μήκος= 2.000 mm
- ③ Άνοιγμα εξαερισμού τουλάχιστον 180 εκ.²
- ④ Καμία σύνδεση σε αυτή την περιοχή

Εγκατάσταση

Εντοιχισμός φούρνου ατμού

- Συνδέετε το ηλεκτρικό καλώδιο στον φούρνο ατμού.

Ζημιές λόγω λανθασμένης μεταφοράς.

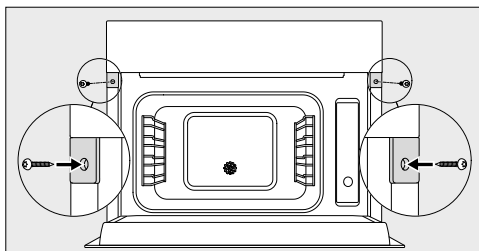
Η πόρτα μπορεί να πάθει ζημιά, αν μεταφέρετε τον φούρνο ατμού από τη λαβή της πόρτας.

Για τη μεταφορά χρησιμοποιείτε τις χειρολαβές στα πλαϊνά του περιβλήματος.

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

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


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



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

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.

Δήλωση πιστότητας

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

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

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

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

Μέγιστη ισχύς εκπομπής της μονάδας WLAN	< 100 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 ιματισμού: 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

DGM 7840

el-GR

M.-Nr. 11 271 000 / 02