

Használati és szerelési útmutató Kombi gőzsütő



A használati útmutatót **feltétlenül** olvassa el felállítás, telepítés, üzembe helyezés előtt. Ezáltal megvédi önmagát, valamint elkerüli a károkat.

Tartalom

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések	7
Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez	16
Áttekintés	17
Gőzsütő	17
Típustábla.....	19
Mellékelt tartozékok	19
Kezelőelemek	20
Be/Ki gomb	21
Kijelző	21
Érintőgombok.....	21
Piktogramok	23
Kezelési elv	24
Menüpont kiválasztása.....	24
Beállítás módosítása egy választási listában	24
Beállítás módosítása egy szegmens sávval	24
Üzem mód vagy funkció kiválasztása	25
Számok megadása.....	25
Betűk megadása	25
A MobileStart funkció aktiválása.....	26
Működési leírás	27
Burkolat	27
Víz tartály.....	27
Kondenzvíz tartály	27
Hőmérséklet	27
Nedvesség.....	27
Párolási idő.....	28
Zajok.....	28
Felfűtési szakasz	28
Párolási szakasz.....	28
Gőzcsökkentés.....	29
Sütőtér megvilágítása.....	29
Első üzembe helyezés	30
Miele@home	30
Alapbeállítások	31
A gőzsütő tisztítása első alkalommal	32
A forrási hőmérséklet beállítása	33
Gőzsütő felfűtése	34

Beállítások	35
A beállítások áttekintése	35
A „Beállítások“ menü lehívása.....	37
Nyelv 	37
Pontos idő	37
Dátum	38
Világítás	38
Kijelző	38
Hangerő.....	39
Egységek.....	39
Melegentartás.....	40
Gőzcsökkentés.....	40
Javasolt hőmérsékletek.....	41
Booster	41
Vízkeménység	42
Automatikus öblítés.....	43
Biztonság.....	43
Miele@home	44
Távvezérlés	45
A MobileStart funkció aktiválása	45
RemoteUpdate (Távoli frissítés).....	45
Szoftver verzió.....	46
Kereskedő	46
Gyári beállítások.....	47
Stopper	48
Fő- és almenük	49
Energiatakarékosági tanácsok	51
Kezelés	53
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása	54
A hőmérséklet módosítása.....	55
Nedvességtartalom módosítása.....	55
Az ételkészítési idő beállítása.....	55
A beállított ételkészítési idők módosítása	56
A beállított ételkészítési idők törlése	57
Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése	57
Ételkészítési folyamat megszakítása	58
A sütőtér előmelegítése	59
Booster.....	59
Előmelegítés	60
Crisp function	60

Tartalom

Gőzlöketek indítása	61
Fontos információk és tudnivalók	62
A gőzpárolás különlegessége.....	62
Párolóedény	62
Behelyezési szint	63
Fagyasztott áru	63
Hőmérséklet	63
Párolási idő.....	63
Párolás folyadékokkal.....	63
Saját receptek – Gőzpárolás	63
Univerzális tepsi és kombirostély	64
Gőzpárolás	65
ECO - Gőzpárolás	65
Megjegyzések a párolási táblázatokhoz.....	65
Zöldség.....	66
Hal	69
Hús	72
Rizs.....	74
Gabona.....	75
Tészták/Tészta ételek	76
Gombóc.....	77
Hüvelyesek, szárítva.....	78
Tyúktojás	80
Gyümölcs	81
Kolbászfélék	81
Rákfélék.....	82
Kagyló	83
Menüpárolás - kézi.....	84
Sous-vide	86
További felhasználások	94
Melegítés	94
Felolvasztás	96
Mix & Match	99
Menü párolása - automatikus.....	110
Blansírozás	111
Befőzés.....	111
Sütemény (Befőzés).....	114
Aszalás	115
Tészta kelesztése	116
Az edény csírátlanítása	116

Sabbat program	117
Edények melegítése	118
Melegentartás.....	118
Nedves kendők melegítése	119
Zselatin felolvasztása	119
Méz kristálytalanítása	120
Csokoládé felolvasztása.....	120
Joghurt előállítása	121
Szalonna kisütése	122
Hagyma dinsztelése	122
A lé kinyerése	123
Gyümölcsíz készítése.....	124
Élelmiszer hámozása	125
Alma konzerválása	126
Levesbetét készítése	126
Automatikus programok	127
Kategóriák	127
Automatikus programok alkalmazása	127
Használati útmutatások.....	127
Saját programok	129
Sütés	132
Útmutatások a sütéshez.....	132
Tanácsok a sütéshez	133
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	133
Sütés (hús)	135
Útmutatások a sütéshez.....	135
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	135
Grillezés	137
Útmutatások a grillezéshez	137
Tanácsok a grillezéshez.....	137
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	138
Adatok a vizsgálóintézetek számára	139
Tisztítás és ápolás	141
Útmutatások a tisztításhoz és az ápoláshoz	141
Nem használható tisztítószer.....	142
Külső tisztítás	142
PerfectClean.....	143
Sütőtér	144

Tartalom

Víztartály és kondenzvíz tartály tisztítása	145
Tartozékok	146
Tartórács tisztítása.....	147
Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása	148
Ápolás	149
Áztatás.....	149
Szárítás.....	149
Öblítés	149
A gőzsütő vízkőmentesítése.....	149
Az ajtó kiszérése	151
Az ajtó beszerelése.....	152
Mi a teendő, ha	153
Üzenetek a kijelzőkön/kijelzőn	153
Váratlan rendellenesség	155
Zajok.....	157
Nem kielégítő eredmény.....	157
Általános problémák vagy műszaki hibák	158
Utólag vásárolható tartozékok	160
Párolóedény	160
Egyebek.....	160
Tisztító és ápolószerek	160
Ügyfélszolgálat	161
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén	161
Garancia	161
Telepítés	162
Biztonsági útmutatások a beépítéshez	162
Beépítési méretek.....	163
Beépítés magas szekrénybe	163
Beépítés alsó szekrénybe.....	164
Oldalnézet	165
A burkolat mozgási tartománya.....	166
Csatlakoztatás és szellőzés.....	167
A gőzsütő beépítése.....	168
Elektromos csatlakozás.....	169
Megfelelőségi nyilatkozat	170
A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licencek	171

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

A kombi gőzsütőt a következő útmutatóban az egyszerűsítés kedvéért gőzsütőnek fogjuk nevezni.

Ez a gőzsütő megfelel az előírt biztonsági előírásoknak. Szakszerűtlen használata azonban személyi sérülésekhez és vagyoni károkhoz vezethet.

Olvassa el figyelmesen a Használati- és szerelési utasítást, mielőtt a gőzsütőt üzembe helyezi. Ez fontos útmutatásokat tartalmaz a beépítéshez, a biztonsághoz, a használathoz és a karbantartáshoz. Ezáltal védi önmagát, valamint elkerüli a gőzsütő károsodását.

Az IEC/EN 60335-1 szabványnak megfelelően a Miele kifejezetten felhívja a figyelmet arra, hogy a gőzsütő telepítéséről szóló fejezetet valamint a biztonsági előírásokat és figyelmeztetéseket feltétlenül el kell olvasni és be kell tartani.

A Miele nem tehető felelőssé azon károkért, amelyek ezeknek az útmutatásoknak a figyelmen kívül hagyásából származnak.

Őrizze meg a Használati és szerelési utasítást, és adja azt tovább az esetleges következő tulajdonosnak!

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Rendeltetészerű használat

- ▶ Ez a gőzsütő háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.
- ▶ Ez a gőzsütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.
- ▶ A gőzsütőt kizárólag háztartási keretek között használja élelmiszerek gőzpárolásához, sütéséhez, grillezéséhez, felolvasztásához, melegítéséhez.
Minden más felhasználási mód meg nem engedett.
- ▶ Olyan személyeknek, akik fizikai, érzékelési vagy értelmi képességeik, tapasztalatlanságuk vagy tudatlanságuk miatt nincsenek abban az állapotban, hogy a gőzsütőt biztonsággal kezelhetnék, akkor a kezelésük csak felügyelet mellett történhet.
Ezeknek a személyeknek csak akkor szabad a gőzsütőt felügyelet nélkül használniuk, ha a működését úgy elmagyarázták nekik, hogy azt biztonságosan kezelni tudják. Fel kell tudniuk ismerni és megérteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.
- ▶ Ez a gőzsütő a különleges követelmények (pl. hőmérséklet, nedvesség, vegyszer- és kopásállóság, vibráció) miatt speciális világítóeszközzel van felszerelve. Ezt a speciális világítóeszközt csak a tervezett célra szabad használni. Nem alkalmas a helyiség megvilágítására. A cserét csak engedéllyel rendelkező szakember vagy a Miele Ügyfélszolgálat végezheti el.
- ▶ A gőzsütő 2 db E energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Gyermekek a háztartásban

- ▶ Használja az üzembe helyezési reteszeléset, hogy a gőzsütőt gyermekek felügyelet nélkül ne tudják bekapcsolni.
- ▶ A nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a gőzsütőtől, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- ▶ Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a gőzsütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. A gyermekeknek fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a gőzsütőt felügyelet nélkül tisztítani vagy karbantartani.
- ▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a gőzsütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a gőzsütővel játszani.
- ▶ A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.
A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- ▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A gőzsütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek. Ne engedje, hogy gyermekek a gőzsütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.
Tartsa távol a gyerekeket a gőzsütőtől, amíg annyira le nem hűlt, hogy az égési sérülés veszélye kizárt.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 10 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.
Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Műszaki biztonság

- ▶ A szakszerűtlen telepítési és karbantartási munkálatok vagy javítások veszélyeztethetik a felhasználót. A telepítési és karbantartási munkálatokat vagy javításokat csak a Miele által engedélyezett szakemberek végezhetik el.
- ▶ A gőzsütő sérülései veszélyeztethetik az ön biztonságát. Ellenőrizze le látható sérülések szempontjából. Soha ne helyezzen üzembe sérült gőzsütőt.
- ▶ Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például sziget hálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.
A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírányzott óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzemen is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.
- ▶ A gőzsütő villamos biztonsága csak akkor garantált, ha azt egy előírászerűen kiépített védővezetékes (földelt) hálózati rendszerhez csatlakoztatja. Ennek az alapvető biztonsági feltételnek meg kell lenni. Kétséges esetben villamos szakemberrel ellenőriztesse a villamos hálózatot.
- ▶ A gőzsütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a gőzsütő ne károsodjon.
Hasonlítsa össze ezeket az adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy villamos szakembert.
- ▶ Az elosztók, vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekon keresztül ne csatlakoztassa a gőzsütőt a villamos hálózatra.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A gőzsütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.
- ▶ Ezt a gőzsütőt nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.
- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a gőzsütő működési zavarához vezethet.
Soha ne nyissa ki a készülék házát.
- ▶ A garanciaigény elvesz, ha a gőzsütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.
- ▶ Csak eredeti alkatrészek esetében garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesítik. Hibás alkatrészeket csak ilyenekre szabad kicserélni.
- ▶ Ha a csatlakozókábelről eltávolították a dugaszoló csatlakozót, vagy ha a csatlakozókábelt nem látták el dugaszoló csatlakozóval, akkor a gőzsütőt egy elektrotechnikai szakembernek kell a hálózatra csatlakoztatnia.
- ▶ Ha a hálózati csatlakozó vezeték sérült, azt egy elektrotechnikai szakembernek kell egy speciális csatlakozó vezetékre cserélni (Lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezetet).
- ▶ Beszerelési és karbantartási munkák, vagy javítások előtt a gőzsütőt le kell választani a hálózatról. Ezt biztosítsa azzal, hogy
 - kapcsolja le a háztartás villamos hálózatának biztosítóit, vagy
 - csavarja ki teljesen a ház becsavarható biztosítóit, vagy
 - húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzatból. Ilyenkor ne a hálózati csatlakozókábelt húzza, hanem a hálózati csatlakozót.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ Ha a gőzsütőt egy bútor előlap mögé (pl. ajtó) építették be, soha ne csukja be az előlapot, amíg a gőzsütőt használja. A zárt bútor előlap mögött felgyülemlik a meleg és a nedvesség. Ezáltal a gőzsütő, a szekrény és a talaj is károsodhat. Csak akkor csukja be a bútor ajtót, ha a gőzsütő teljesen lehűlt.

Szakszerű használat

▶ A forró felületek és a forró gőz sérülést okozhat. A gőzsütő üzeme-
lés közben forró lesz. A sütőtérrel, az étellel, a tartozékokkal, a rögzí-
tőrácscsal, a forró gőzzel és a fűtőtestekkel megégetheti magát.
Használjon edényfogó kesztyűt, amikor beteszi vagy kiveszi a forró
ételt, vagy amikor a forró sütőtérbe kell benyúlnia.

▶ A forró étel sérülést okozhat.

Az étel kilötyyenhet a betolásakor vagy kivételkor. Megégetheti magát
a forró étellel.

A párolóedény betolásakor vagy kivételekor ügyeljen arra, hogy a
forró étel ne lötyyenjen ki.


▶ Zárt dobozokban a főzés és melegítés során túlnyomás keletkezik,
amelynek következtében kidurranhatnak.

Ne használja a gőzsütőt befőzésre és dobozok melegítésére.

▶ A sütőben nem használható műanyag edény megolvad a magas
hőmérsékleteken, így károsíthatja a gőzsütőt vagy lángra kaphat.
Csak a sütőben használható műanyag edényt tegyen be a sütőtérbe.
Vegye figyelembe az edény gyártója által megadott információkat.
Ha a gőzpároláshoz műanyag edényt szeretne használni, ügyeljen
arra, hogy az (100°C fokig) hő- és gőzálló legyen. Más műanyag
edény megolvadhat, merevvé vagy törékennyé válhat.

▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tárol, kiszáradhatnak és a
kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a gőzsütőben. Ne tároljon
élelmiszert a sütőtérben, és a pároláshoz nem használjon olyan tár-
gyakat, amelyek oxidálódhatnak.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsütő nyitott ajtaja sérülést okozhat, illetve fel lehet bukni benne. Ha nem szükséges, ne hagyja nyitva az ajtót.
- ▶ Az ajtó terhelhetősége maximum 10 kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne állítson rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csípjén be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A gőzsütő károsodhat.
- ▶ Az olaj és a zsír túlhevülve meggyulladhat. Soha ne hagyja a gőzsütőt felügyelet nélkül, ha olajjal vagy zsírral készít ételt. Soha ne oltsa vízzel az olaj- és zsírtüzet. Kapcsolja ki a gőzsütőt, és fojtsa el a lángokat az ajtó zárva hagyásával.
- ▶ A bekapcsolt gőzsütő közelében elhelyezett tárgyak a magas hőmérséklet miatt lángra kaphatnak. Soha ne használja a gőzsütőt helyiségek fűtésére.
- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.
- ▶ Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat. Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Használja a Hőlégkeverés plusz  vagy a Felső/alsó hő üzemmódokat.
- ▶ Hagyja zárva a készülékajtót, ha az étel a sütőtérben füstölög, hogy az esetlegesen keletkező lángokat elfojtsa. Szakítsa meg a folyamatot úgy, hogy a gőzsütőt kikapcsolja, és a hálózati dugaszt kihúzza. Csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a füst elállt.
- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a pára a forró fűtőtesteken meggyulladhat.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

▶ Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ne helyezzen közvetlenül a sütőtér aljára serpenyőket, edényeket vagy tepsiket.

Ha a sütőtér alját lerakófelületként akarja használni, akkor a rácsot a lerakófelülettel felfelé a sütőtér aljára, és helyezze rá az edényt.

Ügyeljen arra, hogy a fenékszita ne csússzon el.

▶ A sütőtér alját károsíthatja a rács oda-vissza tolása.

Ne tolja oda-vissza a rácsot a sütőtér alján.

▶ Nagy ételmaradványok a vízkivezetést és a szivattyút eltömíthetik.

Ügyeljen arra, hogy a fenékszita mindig be legyen helyezve.

▶ Ha a gőzsütő közelében elektromos készüléket, pl. egy kézi mixert használ, akkor ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozóvezetékét ne csípje be a gőzsütő ajtaja. A vezeték szigetelése megsérülhet.

▶ Lámpaburkolat nélkül ne helyezze üzembe a gőzsütőt, mivel a gőz a feszültségvezető alkatrészekre jutva rövidzárlatot okozhat. Ezen kívül tönkremehetnek az elektromos alkatrészek.

Tisztítás és ápolás

- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat. A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.
- ▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács tisztítása“ bekezdés). Megfelelően szerelje vissza a tartórácsokat.
- ▶ A konyhasó-tartalmú ételeket, vagy folyadékokat azonnal alaposan távolítsa el, ha a sütőtér rozsdamentes acél falaira jutottak, hogy elkerülje a korróziót.

Tartozékok

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek rá- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó követelések érvényüket veszítik.
- ▶ A Miele a gőzpároló sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezésére állását.

Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

A csomagolás ártalmatlanítása

A csomagolás a kezelést szolgálja, és megvédi a készüléket a szállítási sérülésektől. A csomagolóanyagokat környezetvédelmi és hulladékkezelés-technikai szempontok alapján választottuk ki, és általában újrahasznosíthatók.

A csomagolásnak az anyagkörforgásba való visszavezetése nyersanyagot takarít meg. Használja az újrafelhasználható anyagok anyagspecifikus gyűjtőhelyeit, és vegye igénybe az anyagspecifikus visszajuttatási lehetőségeket. A szállítási csomagolást a Miele szakkereskedő visszaveszi.

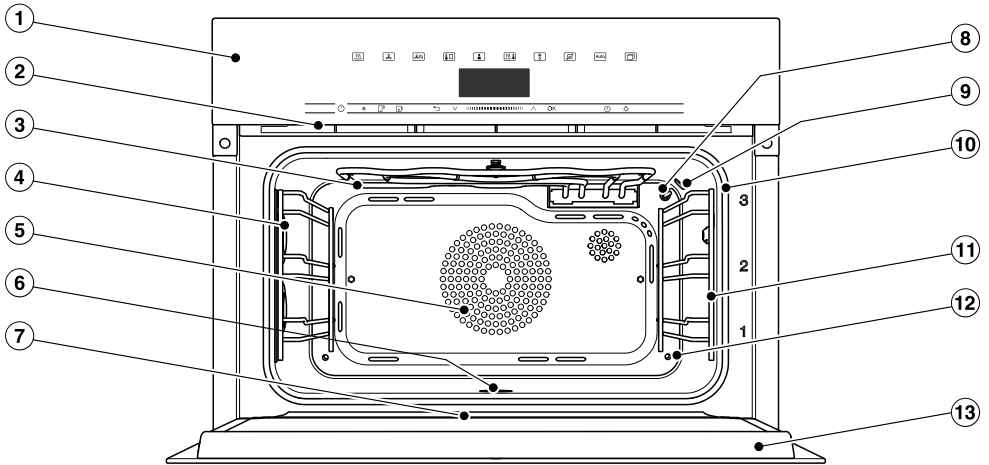
A régi készülék ártalmatlanítása

Az elektromos és elektronikus készülékek számos értékes anyagot tartalmaznak. Ugyanakkor tartalmaznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétként kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik az emberi egészséget és károsíthatják a környezetet. Ezért régi készülékét semmi esetre se dobja a háztartási szemétként.



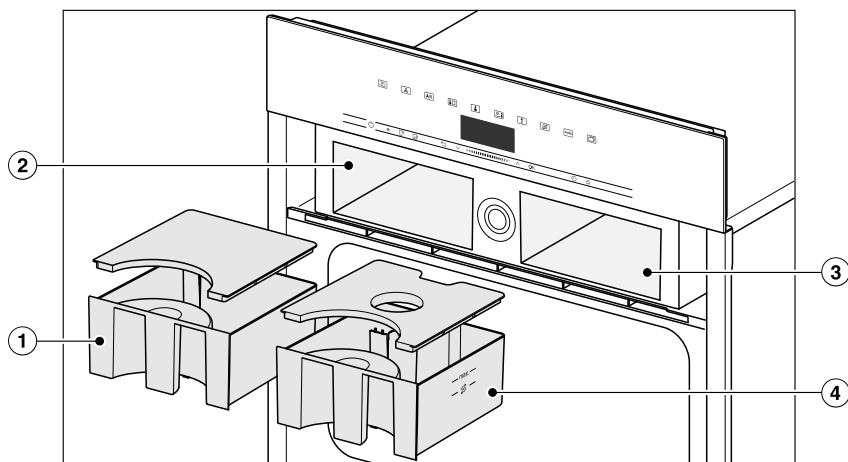
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért törvényileg ön felel. Önnek törvényi kötelessége, hogy a készülék által nem szorosan körülzárt, roncsolás nélkül kivethető elhasznált elemeket és akkumulátorokat, valamint lámpákat roncsolás nélkül vegye ki. Vigye el ezeket egy megfelelő gyűjtőhelyre, ahol ingyenesen leadhatja őket. Gondoskodjon arról, hogy a régi készülékét az elszállításig gyermekek elől biztosan elzárt helyen tárolják.

Gőzsütő



- ① Kezelőelemek
- ② Párakilépés
- ③ Felső hő/grillfűtőtest
- ④ Sütőtér megvilágítása
- ⑤ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑥ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel és fenékszitával
- ⑦ Felfogó csatorna
- ⑧ Hőmérséklet-érzékelő
- ⑨ Nedvességérzékelő
- ⑩ Ajtótmötítés
- ⑪ Rögztítőrács 3 szinttel
- ⑫ Gőzbelépés
- ⑬ Ajtó

Áttekintés



- ① Kondenzvíz tartály
- ② Fiók a kondenzvíz tartályhoz
- ③ Fiók a víztartályhoz
- ④ Víztartály

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustáblát a ház tetején találja.

Ott találja meg a modellazonosítót, a gyártási számot, valamint a csatlakozási adatokat (hálózati feszültség/frekvencia/ maximális csatlakozási érték).

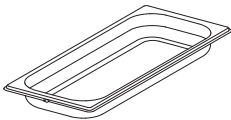
A modellazonosítót és a gyártási számot (SN) is a nyitott panelen lévő kis táblán találja.

Tartsa ezeket az információkat készenlétben, ha kérdései vagy problémái adódnak, hogy a Miele célzottan tudja önt továbbsegíteni.

Mellékelt tartozékok

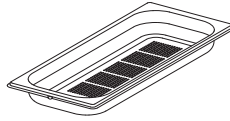
Utólagosan rendelhet a mellékelt és további tartozékokból szükség szerint (lásd „Vásárolható tartozékok“ fejezet).

DGG 20



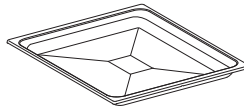
1 zárt aljú párolóedény
Térfogat: 2,4 l / Hasznos úrtartalom:
1,8 l
450 x 190 x 40 mm (SZ x MÉ x MA)

DGGL 20



1 perforált párolóedény
Térfogat: 2,4 l / Hasznos úrtartalom:
1,8 l
450 x 190 x 40 mm (SZ x MÉ x MA)

Univerzális tepsi



1 univerzális tepsi sütemény és hús sütéséhez és grillezéshez

Kombirostély



1 kombirostély sütemény és hús sütéséhez és grillezéshez

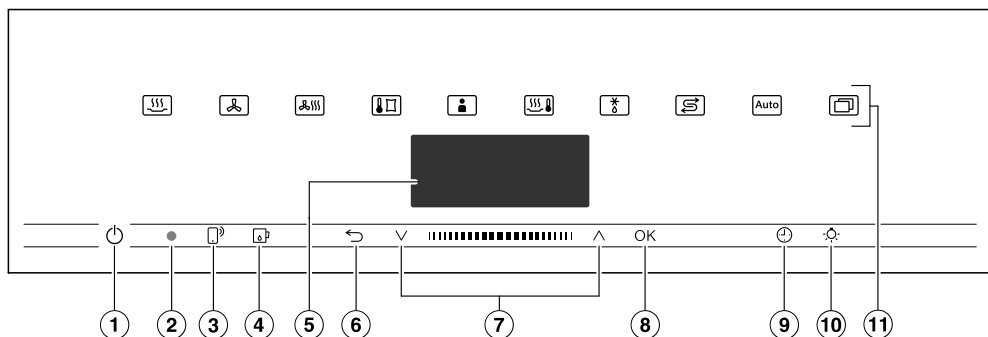
DGCLean








1 speciális tisztítószer a párolótér erősebb, különösen sütés után visszamaradó szennyeződéseire.

Vízkőmentesítő tabletták


A gőzsütő vízkőmentesítéséhez

Kezelőelemek



- ① Be/Ki gomb  mélyedésben
A gőzsütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára szá-
mára)
- ③ Érintőgomb 
A gőzsütő vezérléséhez mobil vég-
készülékével
- ④  érintőgomb
A burkolat nyitásához és zárásához
- ⑤ Kijelző
A pontos idő és a kezelési informáci-
ók kijelzője
- ⑥ Érintőgomb 
A lépésenkénti visszaugráshoz és a
menüpontok módosításához egy
ételkészítési folyamat alatt
- ⑦ Navigációs felület  nyíl-
gombokkal
A választási listában történő lapo-
záshoz és az értékek módosításához
- ⑧ OK érintőgomb
Funkciók előhívásához és beállítások
mentéséhez
- ⑨ Érintőgomb 
Stopper, ételkészítési idő vagy indí-
tási vagy befejezési idő beállításához
az ételkészítési folyamatnál
- ⑩ Érintőgomb 
A sütőtér világításának be- és kikap-
csolásához
- ⑪ Érintőgombok
Üzem módok, automatikus progra-
mok és beállítások kiválasztásához


Be/Ki gomb

A Be-/Ki  gomb egy mélyedésben található, és ujjal történő érintésre reagál.


Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a gőzsütőt.

Kijelző

A kijelző mutatja a pontos időt vagy az üzemmódokra, hőmérsékletekre, elkészítési időkre, automatikus programokra és a beállításokra vonatkozó különböző információkat.

Miután bekapcsolta a gőzsütőt a Be/Ki  gombbal, megjelenik a főmenü a(z) Üzem mód választás felszólítással.

Érintógombok

Az érintógombok ujjal történő érintésre reagálnak. Minden érintést gombhang erősít meg. Ez a gombhang a(z) További progr.  | Beállítások | Hangerő | Gombhang menüpontban kapcsolható ki.





Ha szeretné, hogy az érintógombok kikapcsolt gőzsütő esetén is reagáljanak, válassza a Kijelző | QuickTouch | Bekapcsolás beállítást.



Érintógombok a kijelző felett

Információkat az üzemmódról és további funkciókról a „Fő- és almenük“, „Beállítások“, „Automatikus programok“ és „További felhasználások“ fejezetekben talál.

Kezelőelemek





Érintőgombok a kijelző alatt

Érintőgomb	Funkció
	<p>Ha gőzsütőjét a mobil végkészülékéről szeretné vezérelni, rendelkeznie kell Miele@home rendszerrel, a Távvezérlés beállítást be kell kapcsolnia, és ezt az érintőgombot meg kell érintenie. Ez az érintőgomb narancs színnel világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintőgomb világít, gőzsütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd „Beállítások“, „Miele@home“ fejezet).</p>
	<p>Ezzel az érintőgombbal nyitja és zárja a burkolatot (lásd „Működési leírás“, „Burkolat“ fejezet).</p>
	<p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.</p> <p>Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal értékeket és beállításokat pl. hőmérsékletet vagy boostert módosíthat a sütési folyamathoz vagy az ételkészítési folyamatot megszakíthatja.</p>
	<p>A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. Lapozás közben a menüpontok egymás után világos háttérűek lesznek. Annak a menüpontnak, amelyet ki akar választani, világos háttérűnek kell lennie.</p> <p>Értékeket vagy beállításokat, amelyek világos háttérűek, a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen tud módosítani.</p>
OK	<p>Ha a kijelzőn világos háttérű funkciók vannak, az OK gombbal tudja azokat előhívni. Végül módosíthatja a választott funkciót.</p> <p>A módosításokat az OK gombbal hagyhatja jóvá.</p> <p>Ha a kijelzőn egy információs ablak jelenik meg, az OK érintőgombbal hagyja azt jóvá.</p>

Érintógomb	Funkció
	<p>Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez).</p> <p>Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz.</p>
	<p>Ennek az érintőgombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást.</p> <p>A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.</p>

Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

Piktogram	Jelentés
	Ez a piktogram jelöli a kiegészítő kezelési információkat és utasításokat. Ezeket az információs ablakokat az OK gombbal hagyja jóvá.
	Stopper
	A pipa jelöli az aktuális beállítást.
	Néhány beállítás, mint pl. a kijelző fényereje, vagy a hangereje, egy szegmens sáv segítségével állítható be.

Kezelési elv

A gőzsütőt a navigációs felületen a \wedge és \vee nyíl gombokkal és a köztes felületen **|||||** vezérelje.

Amint egy olyan érték, üzenet vagy egy beállítás megjelenik, amit jóváhagyhat, az OK érintógomb narancs színnel világít.

Menüpont kiválasztása

■ Érintse meg a \wedge vagy \vee nyíl gombot vagy simítson **|||||** felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt menüpont világos hátterű nem lesz.

Tanács: Ha a nyíl gombot nyomva tartja, a választási lista automatikusan tovább fut, amíg a nyíl gombot el nem enged.

■ Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

Beállítás módosítása egy választási listában

■ Érintse meg a \wedge vagy \vee nyíl gombot vagy simítson **|||||** felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik vagy a kívánt beállítás világos hátterű nem lesz.

Tanács: Az aktuális beállítást \checkmark jelöli.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Beállítás módosítása egy szegmens sávval

Egyes beállításokat egy szegmens sáv **|||||** ábrázol. Ha minden szegmens ki van töltve, a maximális érték ki van választva.


Ha nincs vagy csak egy szegmens van kitöltve, a minimális érték ki van választva vagy a beállítás ki van kapcsolva (pl. a hangerőnél).

■ Érintse meg a \wedge vagy \vee nyíl gombot vagy simítson a **|||||** felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik.

■ Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.


A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Üzem mód vagy funkció kiválasztása

Az üzemmódok és funkciók (pl. További progr. ) érintőgombjai a kijelző felett találhatóak (lásd „Kezelés” és „Beállítások”).

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

- Lapozzon a(z) További progr.  alatt a kiválasztási listákban, amíg a kívánt menüpont világos háttérű nem lesz.
- Állítsa be az értékeket az ételkészítési folyamathoz.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Üzem mód váltása


Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

- Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.


A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

Lapozzon a További progr.  alatt a választási listákban, amíg a kívánt menüpont meg nem jelenik.

Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.

- Érintse meg a \wedge vagy \vee nyíl gombot vagy simítson  felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt szám világos háttérű nem lesz.


Tanács: Ha egy nyíl gombot nyomva tart, az értékek automatikusan tovább futnak, amíg a nyíl gombot el nem engedi.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Betűk megadása

A navigációs felület segítségével adja meg a betűket. Rövid, lényegre törő neveket válasszon.

- Érintse meg a \wedge vagy \vee nyíl gombot vagy simítson  felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt karakter világos háttérű nem lesz.

A kiválasztott karakter a felső sorban jelenik meg.


Tanács: Legfeljebb 10 karakter áll rendelkezésre.


A \hookleftarrow segítségével egymás után törölheti a karaktereket.

- Válassza ki a további karaktereket.
- Ha bevitte a nevet, válassza a \checkmark lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A név elmentésre kerül.

A MobileStart funkció aktiválása


- A MobileStart funkció aktiválásához érintse meg a(z)  érintőgombot.

A(z)  érintőgomb világítani kezd. A Miele alkalmazással távolról is vezérelheti a gőzsütőt.

A gőzsütő gombjaival való közvetlen vezérlés elsőbbséget élvez az alkalmazáson keresztüli távirányításhoz képest.

Addig használhatja a MobileStart funkciót, amíg világít a(z)  érintőgomb.

Burkolat

A burkolat mögött található a víztartály és a kondenzvíz-tartály. A burkolat a(z)  érintőgomb megérintésével nyitható és zárható. A burkolatot beszorulás elleni védelemmel látták el. Ha a nyitás/zárás közben a burkolat ellenállásba ütközik, akkor a folyamat megszakad. A burkolat nyitásakor és zárásakor azonban ne érintse meg a készülék ajtajának felső szélét.

Víztartály

A maximális töltési mennyiség 1,4 liter, a minimális 1,0 liter. A víztartályon jelölések találhatóak. A felső jelölést semmiképpen nem szabad túllépni.

A vízfogyasztás az élelmiszertől és a párolási időtartamtól függ. A párolási folyamat alatt esetlegesen vizet kell utántölteni. Megnö a vízfogyasztás, ha a párolási folyamat alatt kinyitja az ajtót.

Minden gőzzel üzemelő ételkészítési folyamat előtt töltsse fel a maximumig a víztartályt.



Kondenzvíz tartály

A készülék az ételkészítési folyamat során keletkező kondenzátumot a kondenzvíz tartályba szivattyúzza. A maximális töltési mennyiség 1,4 liter.

Hőmérséklet

Egyes üzemmódokhoz javasolt hőmérséklet van hozzárendelve. A javasolt hőmérsékletet egyes ételkészítési folyamatokhoz, egy ételkészítési lépéshez vagy tartósan az előre megadott tartományon belül módosíthatja. A javasolt hőmérsékleteket 5 °C-os lépésekben módosíthatja, a Sous-vide programnál 1 °C-os lépésekben (lásd „Beállítások“, „Javasolt hőmérsékletek“ fejezet).

Nedvesség

A Kombi párolás  üzemmód és a Melegítés  alkalmazás a sütő üzemmód és nedvesség kombinációjával dolgozik. A megadott tartományon belül egy ételkészítési folyamat vagy lépés tekintetében kiválaszthatja a nedvességet.

A rendszer a nedvességbeállítás függvényében vezeti be a nedvességet vagy friss levegőt a sütőtérbe. A nedvesség = 0% beállításnál a maximális mennyiségű friss levegő áramlik be, nedvesség pedig nem kerül be a térbe. A nedvesség = 100% beállításnál nem kerül sor friss levegő bevezetésére, a nedvességtartalom pedig maximális.

Egyes élelmiszerek a párolás alatt nedvességet adnak le. Az élelmiszereknek ez a saját nedvessége a nedvesség szabályozásánál éppúgy felhasználásra kerül. Így előfordulhat, hogy alacsonyra beállított nedvességi értékek esetén a gőzfejlesztő nem aktiválódik.

Működési leírás

Párolási idő

Üzem módtól függően egy perc, hat, tíz vagy 12 óra közötti párolási időt állíthat be.

Automatikus és ápolási programok esetében az elkészítési időt gyárilag állították be, azt módosítani nem lehet.

Ha a készülék a beállított hőmérsékletet elérte, gőzpároláskor valamint tisztán gőz üzemű programoknál és alkalmazásoknál a párolási idő elkezd futni. Más üzemmódoknál, programoknál és alkalmazásoknál pedig azonnal.


Zajok

A gőzsütő bekapcsolása után, üzem közben és a készülék kikapcsolásakor egy zaj (brummogás) hallható. Ez a hang nem utal hibás működésre vagy a készülék hibájára. Ez a víz be- és kiszivattyúzásából adódik.

Ha a gőzsütő üzemel, akkor a ventilátorzajt hallja.

Felfűtési szakasz

Minden üzemmódban a felfűtési fázis alatt a sütőtér növekvő hőmérséklete a kijelzőn látható (Kivétel: Nagy grill, Kicsi grill).

Gőzpároláskor a felfűtési fázis időtartama az élelmiszer mennyiségétől és hőmérsékletétől függ. Általában a felfűtési fázis kb. hét perc. A hűtött vagy fagyasztott élelmiszer elkészítéskor ez nő. Alacsony ételkészítési hőmérsékleten és a Sous-vide  üzemmódban is növekedhet a felfűtési fázis.

Párolási szakasz

Gőzpárolás alatt a kijelzőn a lefutó hátralévő idő kerül kijelzésre. Gőzpároláskor az ételkészítési idő csak akkor kezd lefutni, ha a beállított hőmérsékletet elérte a készülék. Más üzemmódoknál, programoknál és alkalmazásoknál pedig azonnal.

Gőzcsökkentés

Ha egy bizonyos hőmérséklet-tartományban gőzpárolást vagy kombinált párolást végez, a művelet végén automatikusan bekapcsol a gőzcsökkentés. A funkciónak köszönhetően az ajtó kinyitásakor nem távozik el olyan sok gőz. A kijelzőn megjelenik: Gőzmennyiség redukálása.


A gőzcsökkentést ki lehet kapcsolni (lásd a „Beállítások“, „Gőzcsökkentés“ fejezetet). Kikapcsolt gőzcsökkentésnél az ajtó kinyitásakor sok gőz lép ki.

Sütőtér megvilágítása

A gőzsütőt gyárilag úgy állították be, hogy a sütőtér megvilágítása az indítás után energiatakarékossági okokból kikapcsol.

Ha a sütőtérnek üzem közben folyamatosan megvilágítva kell lennie, akkor a gyári beállítást módosítani kell (lásd a „Beállítások“, „Világítás“ fejezetet).

Ha egy párolási folyamat befejezése után az ajtó nyitva marad, akkor a sütőtér megvilágítása 5 perc után automatikusan kikapcsol.

Ha a  gombot a kezelőpanelen megérinti, a világítás 15 másodpercre bekapcsolódik.

Első üzembe helyezés

Miele@home

A gőzpároló integrált Wi-Fi moduldal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

- Wi-Fi hálózat
- Miele alkalmazás
- Miele felhasználói fiók. A felhasználói fiókot a Miele App segítségével tudja létrehozni.

A Miele App végigvezeti önt a gőzpároló és az otthoni Wi-Fi hálózat közötti kapcsolat létrehozásánál.

Miután a gőzpárolót a Wi-Fi hálózatba bekötötte, az App-pal pl. a következőket tudja elvégezni:

- Információkat kérhet le gőzpárolója üzemi állapotáról
- Útmutatásokat kérhet le gőzpárolója folyamatban lévő ételkészítési műveleteiről
- Folyamatban lévő ételkészítések befejezése

A gőzpárolója Wi-Fi hálózatba való bekötésével megnövekszik az energiafogyasztás, akkor is, ha a gőzpároló ki van kapcsolva.

Gondoskodjon arról, hogy a gőzpároló felállítási helyén a Wi-Fi-hálózat jelerőssége megfelelő legyen.

A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

A Wi-Fi kapcsolat egy frekvencia tartományt oszt meg más készülékekkel (pl. mikrohullámú sütő, távirányítású játékok). Ezért időszakos vagy állandó kapcsolódási zavarok léphetnek fel. A kínált funkciók állandó rendelkezésre állását ezért nem lehet biztosítani.

A Miele@home elérhetősége

A Miele App használata a Miele@home szolgáltatások elérhetőségétől függ az ön országában.

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

Információkat az elérhetőségről a www.miele.com weboldalon talál.


Miele alkalmazás

A Miele alkalmazást ingyenesen letöltheti az Apple AppStore-ból vagy a Google Play áruházból.



Alapbeállítások

A következő beállításokat kell elvégeznie az első üzembe helyezéshez. Ezeket a beállításokat ismét módosíthatja egy későbbi időpontban (lásd „Beállítások“ fejezet).

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A gőzsütő üzemelés közben forró lesz.

A gőzsütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.

Ha a gőzsütőt csatlakoztatja a villamos hálózatra, az automatikusan bekapcsol.

Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Ha tévedésből olyan nyelvet választott, amelyet nem ért, kövesse a „Beállítások“, „Nyelv “ fejezet útmutatásait.

Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: „Miele@home“ beállítás.

- Ha a Miele@home-ot azonnal szeretné állítani, válassza a *Tovább* lehetőséget és hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- Ha a beállítást későbbre szeretné elhalasztani, válassza ki a(z) átugrás opciót, és hagyja jóvá az *OK* gombbal. A későbbi beállításról információkat a „Beállítások“, „Miele@home“ fejezetben talál.
- Ha a Miele@home-ot azonnal szeretné állítani, válassza ki a kívánt csatlakozási módot.

A kijelző és a Miele App tovább vezetik önt a lépéseken.

A dátum beállítása

- Állítsa be egymás után az évet, hónapot és napot.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A pontos idő beállítása

- Állítsa be a pontos idő óráit és perceit.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Első üzembe helyezés

A vízkeménység beállítása

A lakóhelyén mért vízkeménységről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

A vízkeménység beállításához további információkat a „Beállítások“ , „Vízke-ménység“ fejezetben talál.

- Állítsa be a helyi vízkeménységet.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmu-tatásokat a kijelzőn.


Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.



A gőzsütő tisztítása első alkal-mal

- Távolítsa el a matricákat vagy a védő-fóliákat a gőzsütőről és a tartozékok-ról.

A gőzsütőt gyárilag működési vizsgáltnak vetik alá, ennek következtében szállításkor bizonyos körülmények kö-zött maradék víz folyhat vissza a veze-tékekből a sütőtérbe.

Víztartály és kondenzvíz tartály tisztí-tása

 A burkolat sérülést okozhat. Ha a burkolat nyílik vagy záródik, be-csípheti magát. A burkolat nyitásakor és zárásakor ne érintse meg a készülék ajtajának felső szélét.

- Kapcsolja be a gőzsütőt a  Be/Ki gombbal.
- Érintse meg az  érintőgombot a burkolat nyitásához.
- Vegye ki a víztartályt és a kondenzvíz tartályt. A kivételhez enyhén nyomja felfelé a víztartályt és a kondenzvíz tartályt.
- Kézzel vagy mosogatógéppel moso-gassa el a víztartályt és a kondenzvíz tartályt.

Tartozékok/Sütőtér tisztítása

- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből.
- Tisztítsa meg a sütőedényt kézzel vagy mosogatógépben.

Az univerzális tepszi és a kombiostély PerfectClean bevonattal van ellátva, és **csak** kézzel szabad azokat tisztítani.

Tisztítás során vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás”, „PerfectClean” fejezetet.

- Az univerzális tepsit és a kombiostélyt tiszta törlőkendővel, kézi mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa.

A gőzsütőt kiszállítás előtt ápolószerez kezeltek.

- Tisztítsa meg a sütőteret tiszta törlőkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel, hogy az ápolószert eltávolítsa.


A forrasi hőmérséklet beállítása

Mielőtt először párol élelmiszert, a gőzsütőt a víz forrasi hőmérsékletéhez kell igazítani, amely a felállítási hely tengerszint feletti magassága szerint változik. Ennél a folyamatnál a vizet vezető részek is átöblítésre kerülnek.

Ezt a folyamatot **feltétlenül** el kell végeznie, hogy a készülék kifogástalan működése biztosított legyen.

Desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt.

Kizárólag friss, hideg ivóvízet (20 °C alatt) használjon.


- Vegye ki a víztartályt és töltsse fel a „max” jelölésig.
- Tolja be a víztartályt.
- Üzemeltesse a gőzsütőt Gőzpárolás  (100 °C) üzemmóddal 15 percig. A „Kezelés” fejezetben leírtak szerint járjon el.

A forrasi hőmérséklet költözés utáni beállítása

Egy költözés után a gőzsütőt a víz megváltozott forrasi hőmérsékletéhez kell igazítani, ha az új felállítási hely tengerszint feletti magassága legalább 300 méterrel eltér a régítől. Ehhez hajtson végre egy vízkömentesítési folyamatot (lásd a „Tisztítás és ápolás”, fejezet, „Ápolás” részt).

Első üzembe helyezés

Gőzsütő felfűtése

- Adott esetben vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből.
- A gyűrű alakú fűtőtest zsírtalanítása érdekében fűtse fel az üres gőzsütőt a Hőlégkeverés plusz  üzemmódban 200°C-on 30 percre.
A „Kezelés“ fejezetben leírtak szerint járjon el.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a tartórácsokkal, a fűtőtestekkel.

Használjon edényfogó kesztyűt, amikor amikor a forró sütőtérbe kell be-nyúlnia.

Szagképződés jön létre, ha a fűtőtestet először felmelegíti. A szagképződés és az esetlegesen fellépő gőz rövid idő múlva megszűnik, és nem utal helytelen csatlakoztatásra vagy készülékhibára.


Gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

A beállítások áttekintése

Menüpont	Lehetséges beállítások
Nyelv 	... deutsch english ... Tartózkodási hely
Pontos idő	Kijelző Bekapcsolás* Kikapcsolás Éjszakai lekapcsolás Idő kijelzés formátuma 12 órás kijelzés 24 órás kijelzés* Beállítás
Dátum	
Világítás	Bekapcsolás „Be“ 15 másodpercre* Kikapcsolás
Kijelző	Fényerő  QuickTouch Bekapcsolás Kikapcsolás*
Hangerő	Hangjelzések Dallam*  Solo-hang  Gomb hang  Dallam Bekapcsolás* Kikapcsolás
Egységek	Súly g* lb/oz lb Hőmérséklet °C* °F
Melegentartás	Bekapcsolás Kikapcsolás*
Gőzmennyiség redukálása	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Javasolt hőmérsékletek	
Booster	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Vízkeménység	1 dH ... 15° dH* ... 70° dH



* Gyári beállítás



Beállítások

Menüpont	Lehetséges beállítások
Automatikus öblítés	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Biztonság	Billentyűzár Bekapcsolás Kikapcsolás* Reteszelés  Bekapcsolás Kikapcsolás*
Miele@home	Aktiválás Inaktiválás Kapcsolat állapota Új beállítás Visszaállít Beállítás
Távvezérlés	Bekapcsolás* Kikapcsolás
RemoteUpdate (Távoli frissítés)	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Szoftver verzió	
Kereskedő	Bemutatótermi üzemmód Bekapcsolás Kikapcsolás*
Gyári beállítások	Készülék beállítások Saját programok Javasolt hőmérsékletek

* Gyári beállítás

A „Beállítások“ menü lehívása

A További progr.  | Beállítások  menüben testre szabhatja a kávéfőzőt úgy, hogy az igényeinek megfelelően beállítja a gyári beállításokat.

- Válassza ki a(z) További progr.  lehetőségét.
- Válassza ki a(z) Beállítások  lehetőségét.
- Válassza ki a kívánt beállítást.




Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

Beállításokat csak akkor lehet módosítani, ha semmilyen ételkészítési folyamat nem fut.

Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

A kiválasztás és jóváhagyás után a kijelzőn azonnal megjelenik a kívánt nyelv.

Tanács: Ha véletlenül olyan nyelvet választott ki, amelyet nem ért, nyomja meg a(z)  érintőgombot. A(z) Nyelv  almenübe való ismételt belépéshez keresse meg a(z)  piktogramot.

Pontos idő

Kijelző

Válassza ki, hogy a kikapcsolt gőzsütő hogyan jelezze ki a pontos időt:

- Bekapcsolás
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn.
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Bekapcsolás beállítást is, minden érintőgomb azonnal reagál az érintésre.
Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást, be kell kapcsolnia a gőzsütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Kikapcsolás
A kijelző sötét energiamegtakarítás céljából. Be kell kapcsolnia a gőzsütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Éjszakai lekapcsolás
A pontos idő csak 5-től 23 óráig látható a kijelzőn, energiatakarékosság céljából. A maradék időben a kijelző sötét.

Időkijelzés formátuma

A pontos időt 24 vagy 12 órás formátumban (24 órás kijelzés vagy 12 órás kijelzés) jelenítheti meg.

Beállítások

Beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.



Áramkimaradás után újra megjelenik az aktuális pontos idő. A pontos időt a készülék elmenti kb. 150 órára.

Ha a gőzsütő Wi-Fi-hálózathoz csatlakozik, és megtörtént a Miele Appban a bejelentkeztetése, a rendszer a tartózkodási hely Miele Appban megadott beállítása alapján szinkronizálja a pontos időt.

Dátum

Állítsa be a dátumot.


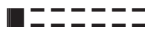
Világítás

- Bekapcsolás
A sütőtér világítása a teljes sütési folyamat alatt be van kapcsolva.
- „Be” 15 másodpercre
A sütőtér világítása egy ételkészítési folyamat alatt 15 mp múlva kikapcsol. Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re újból bekapcsol.
- Kikapcsolás
A sütőtér megvilágítása ki van kapcsolva. Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re újból bekapcsol.

Kijelző

Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális fényerő
-  minimális fényerő

QuickTouch

Válassza ki, hogy az érintőgombok hogyan reagáljanak, ha a gőzsütő ki van kapcsolva:

- Bekapcsolás
Ha a Pontos idő | Kijelző | Bekapcsolás vagy a(z) Éjszakai lekapcsolás beállítást is kiválasztotta, akkor is reagálnak az érintőgombok, ha a gőzsütő ki van kapcsolva.
- Kikapcsolás
Függetlenül a Pontos idő | Kijelző beállítástól, az érintőgombok csak akkor reagálnak, ha a gőzsütő be van kapcsolva valamint a gőzsütő kikapcsolása után egy bizonyos idő elteltével.

Hangerő

Hangjelzések

Ha a jelzőhangok be vannak kapcsolva, a beállított hőmérséklet elérése után és a beállított idő letelte megszólal egy hangjelzés.

Dallam

Egy folyamat végén időközönként többször megszólal egy dallam.

A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■
maximális hangerő

- □□□□□□
A dallam ki van kapcsolva

Solo-hang

Egy folyamat végén meghatározott ideig megszólal egy folyamatos hang.

Ennek a szóló hangnak a magasságát egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■■■■■■■■■■■■■
maximális hangmagasság

- □□□□□□□□□□□□□□
minimális hangmagasság


Gomb hang

Az érintőgombok minden kiválasztásakor megszólaló gombhangok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

- ■■■■■■■■
maximális hangerő

- □□□□□□
A gombhang ki van kapcsolva.

Dallam

A Be-/Ki gomb  megérintésekor megszólaló dallamot ki- vagy bekapcsolhatja.

Egységek

Súly

Az ételek súlyát az automatikus programokban grammban (g), fontban/unciában (lb/oz) vagy fontban (lb) állíthatja be.

Hőmérséklet

A hőmérsékletet Celsius fokban (°C) vagy Fahrenheit-ben (°F) állíthatja be.

Beállítások

Melegentartás

A Melegentartás funkcióval az ételt a gőzpárolási folyamat után melegen tarthatja. Az ételt előre beállított hőmérséklettel maximum 15 percig tartja melegen a készülék. Az ajtó kinyitásával vagy a melegentartási fázist megszakíthatja.

Ügyeljen arra, hogy az érzékeny ételek, különösen a halak, melegen tartáskor megerjedhetnek.

- Bekapcsolás
A Melegentartás funkció be van kapcsolva. Ha kb. 80 °C felett készít ételt, ez a funkció kb. 5 perc után indul el. Az ételt 70 °C-on melegen tartja a készülék.
- Kikapcsolás
A Melegentartás funkció ki van kapcsolva.

Gőzcsökkentés

A Gőzmennyiség redukálásaf funkciónak köszönhetően az ajtó kinyitásakor nem távozik el olyan sok gőz.

- Bekapcsolás
Ha kb. 80 °C felett (gőzpárolás) vagy 80–100 °C és 100 % nedvességgel(kombinált párolás) párol, a párolási folyamat vége után automatikusan bekapcsol a gőzcsökkentés. A kijelzőn megjelenik: Gőzmennyiség redukálása.
- Kikapcsolás
Ha a gőzcsökkentés ki van kapcsolva, a Melegentartás funkció is automatikusan kikapcsol. Kikapcsolt gőzcsökkentésnél az ajtó kinyitásakor sok gőz lép ki.

Javasolt hőmérsékletek

A javasolt hőmérsékleteket érdemes megváltoztatnia, ha ön gyakran dolgozik eltérő hőmérsékletekkel.

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista.

■ Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet és egyidejűleg az a hőmérsékleti tartomány, amelyen belül azt módosíthatja.

■ Módosítsa a javasolt hőmérsékletet.

■ Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Booster

A *Booster* funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

- Bekapcsolás

A *Booster* funkció a sütési folyamat felfűtési szakasza alatt automatikusan be van kapcsolva. A felső hő/grillfűtőtest, a gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre előmelegednek a beállított hőmérsékletre.

- Kikapcsolás

A *Booster* funkció egy sütési folyamat felfűtési szakasza alatt ki van kapcsolva. Csak az üzemmódhoz tartozó fűtőtestek melegítik elő a sütőteret.

Beállítások

Vízkeménység

Be kell állítania a helyi vízkeménységet, hogy a készülék kifogástalanul működjön, és a megfelelő időpontban történjen a vízkömentesítés. Minél keményebb a víz, annál gyakrabban kell a készüléket vízkömentesíteni.

A lakóhelyén mért ivóvíz keménységéről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

Palackozott ivóvíz pl. ásványvíz használata esetén szénsavmenteset alkalmazzon. A beállítást a Kalcium tartalomnak megfelelően végezze el. Ez a palack címkéjén mg/l Ca²⁺ vagy ppm (mg Ca²⁺/l) van megadva.

1° dH és 70° dH közötti keménységi fokot adhat meg. Gyárilag 15° dH víz keménységi fok van beállítva.

■ Állítsa be a helyi vízkeménységet.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

Vízkeménység		Kalcium tartalom mg/l Ca ²⁺ vagy ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Beállítás
°dH	mmol/l		
1	0,2	7	1
2	0,4	14	2
3	0,5	21	3
4	0,7	29	4
5	0,9	36	5
6	1,1	43	6
7	1,3	50	7
8	1,4	57	8
9	1,6	64	9
10	1,9	71	10

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

Automatikus öblítés


Miután kikapcsolta a gőzsütőt, a gőzzel történő ételkészítési művelet után megjelenik a kijelzőn a **A** készülék öblít.

A készülék kiöblíti a rendszerből az esetlegesen ottmaradt élelmiszermaradványokat.

Be- vagy kikapcsolhatja az automatikus öblítési folyamatot.

Biztonság

Billentyűzár

A billentyűzár megakadályozza az ételkészítési folyamat véletlenszerű kikapcsolását vagy módosítását. Ha a billentyűzár aktiválva van, minden érintőgomb és mező a kijelzőn egy ételkészítési folyamat elindítása után néhány másodperccel lezár, kivéve a Be/Ki  gombot.

- Bekapcsolás
A billentyűzár aktiválva van. Érintse meg az **OK** érintőgombot legalább 6 mp-ig, hogy a billentyűzárat egy rövid időre kikapcsolja.
- Kikapcsolás
A billentyűzár ki van kapcsolva. Minden érintőgomb azonnal reagál kiválasztáskor.

Reteszelés

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a gőzsütő véletlenszerű bekapcsolását.

Aktivált üzembehelyezési zár esetén azonnal beállíthat továbbá egy stoppert valamint használhatja a MobileStart funkciót.

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

- Bekapcsolás
Az üzembehelyezési zár aktiválódik. Mielőtt használni tudja a gőzsütőt, érintse meg az **OK** érintőgombot legalább 6 mp-ig.
- Kikapcsolás
Az üzembehelyezési zár ki van kapcsolva. A gőzsütőt a megszokott módon használhatja.

Beállítások

Miele@home

A gőzsütő a Miele@home képes háztartási gépekhez tartozik. Gőzsütője gyárilag Wi-Fi kommunikációs modulal van felszerelve és a vezeték nélküli kommunikációra alkalmas.

Többféle módon is csatlakoztathatja a gőzsütőt a Wi-Fi-hálózathoz. Azt ajánljuk, hogy a Miele alkalmazással, vagy pedig WPS-en keresztül csatlakoztassa a gőzsütőt a Wi-Fi-hálózathoz.

- Aktiválás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home ki van kapcsolva. A Wi-Fi funkció újra bekapcsol.
- Inaktiválás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A Miele@home beállítva marad, a Wi-Fi funkció kikapcsol.
- Kapcsolat állapota
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A kijelzőn olyan információk jelennek meg, mint a Wi-Fi vétel minősége, a hálózat neve és az IP cím.
- Új beállítás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, és állítson be azonnal egy új hálózati kapcsolatot.


- Visszaállít
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. A Wi-Fi funkció kikapcsol, és a kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.
Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a gőzsütőt ártalmatlanítja, eladja, vagy egy használt gőzsütőt helyez üzembe. Csak így biztosítható, hogy minden személyes adatot eltávolítson, illetve az előző tulajdonos ne férhessen hozzá a gőzsütőjéhez.
- Beállítás
Ez a beállítás csak akkor látható, ha még nincs kapcsolat Wi-Fi hálózathoz. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.


Távvezérlés

Ha telepítette a Miele Appot a mobilkészülékén, rendelkezik Miele@home rendszerrel, és aktiválta a távvezérlést (Bekapcsolás), akkor használhatja a MobileStart funkciót, és pl. lehívhatja a gőzsütője folyamatban lévő ételkészítési műveleteivel kapcsolatos információkat, vagy befejezhet egy folyamatban lévő ételkészítési műveletet.


Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a gőzsütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

A MobileStart funkció aktiválása

- A MobileStart funkció aktiválásához érintse meg a(z)  érintőgombot.

A(z)  érintőgomb világítani kezd. A Miele alkalmazással távolról is vezérelheti a gőzsütőt.

A gőzsütő gombjaival való közvetlen vezérlés elsőbbséget élvez az alkalmazáson keresztüli távirányításhoz képest.

Addig használhatja a MobileStart funkciót, amíg világít a(z)  érintőgomb.

RemoteUpdate (Távoli frissítés)

A RemoteUpdate (Távoli frissítés) menüpont csak akkor jelenik meg és választható, ha a Miele@home használatahoz a feltételek megfelelnek (lásd „Első üzembe helyezés“ fejezet, „Miele@home“ rész).

A RemoteUpdate segítségével gőzsütője szoftverét lehet frissíteni. Ha frissítés áll rendelkezésre gőzsütőjához, akkor ezt a gőzsütője automatikusan letölti. A frissítés telepítése nem automatikusan történik, hanem önnek kell manuálisan elindítania.

Ha nem installál egy frissítést, a megszokott módon használhatja a gőzsütőjét. A Miele javasolja a frissítések installálását.

Bekapcsolás/Kikapcsolás

Gyárilag be van állítva a RemoteUpdate. Egy rendelkezésre álló frissítés automatikusan letöltődik, és önnek kell manuálisan elindítania.

Kapcsolja ki a RemoteUpdate-et, ha nem szeretné, hogy a frissítések automatikusan letöltődjenek.

Beállítások

A RemoteUpdate folyamata

Egy frissítés tartalmáról és terjedelméről információkat a Miele App-ban talál.

Ha frissítés áll rendelkezésre, a gőzsütő kijelzőjén üzenet jelenik meg.

Azonnal telepítheti a frissítést vagy későbbre is elhalaszthatja. A kérdés majd a gőzsütő újbóli bekapcsolása után jelenik meg.

Ha nem szeretné a frissítést telepíteni, kapcsolja ki a RemoteUpdate-et.

A frissítés néhány percre eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate esetén:

- Amíg nem kap üzenetet, nem áll rendelkezésre frissítés.
- Egy installált frissítést nem lehet visszavonni.
- Ne kapcsolja ki a gőzsütőt a frissítés alatt. Egyébként a frissítés megszakad és nem kerül installálásra.
- Egyes szoftverfrissítéseket csak a Miele Ügyfélszolgálat végezhet el.

Szoftver verzió

A szoftver verzió a Miele Ügyfélszolgálat számára van meghatározva. Magáncélú használatban erre az információra nincs szükség.

Kereskedő

Ez a funkció lehetővé teszi a szakkereskedések számára, hogy a gőzsütőt fűtés nélkül mutassák be. Magánhasználatban erre a beállításra nincs szüksége.

Bemutatótermi üzemmód

Ha aktivált bemutató mód mellett bekapcsolja a gőzsütőt, megjelenik a Bemutatótermi üzemmód bekapcsolva. A készülék nem fűt üzenet.


- Bekapcsolás
A bemutató mód bekapcsolódik, ha legalább 4 másodpercig megérinti az OK érintőgombot.
- Kikapcsolás
A bemutató mód kikapcsolódik, ha legalább négy másodpercig megérinti az OK érintőgombot. A gőzsütőt a megszokott módon használhatja.

Gyári beállítások

- Készülék beállítások
Az összes beállítást a gyári beállításra állítja vissza.
- Saját programok
Mindegyik saját program törlésre kerül.
- Javasolt hőmérsékletek
A módosított javasolt hőmérsékleti értékek visszaállnak a gyári beállításokra.

Stopper

A Stopper funkció használata

A stoppert  különálló folyamatok ellenőrzéséhez használhatja, pl. tojás főzéséhez.


A stoppert akkor is használhatja, ha egyidejűleg időértékeket állított be egy ételkészítési folyamat automatikus be- és kikapcsolásához (pl. emlékeztetőül használhatja, hogy az ételt egy bizonyos idő letelte után meg kell fűszerezni vagy meg kell locsolni).

- A stoppert maximum 59 perc és 59 mp-re állíthatja be.

A stopper beállítása

Ha a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, kapcsolja be a gőzsütőt a stopper beállításához. A lejáró stopper megjelenik, ha ki van kapcsolva a gőzsütő.


Példa: Tojást szeretne főzni, és 6 perc és 20 másodperces stoppert állít be.


- Válassza ki a  érintőgombot.
- Ha egyidejűleg fut egy ételkészítési folyamat, válassza a Stopper lehetőséget.

A Beállítás 00:00 Perc felszólítás megjelenik.


- Állítsa be a navigációs felülettel a 06:20-t.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A stopper elmentésre kerül.

Ha a gőzsütő ki van kapcsolva, megjelenik a  és a futó stopper a pontos idő helyett.

Ha egyidejűleg fut egy ételkészítési folyamat, megjelenik a  és a futó stopper a láblécen.


Ha egy menüben van éppen, a stopper a háttérben fut.

A stopper lefutása után villog a , az idő előre számlálódik, és megszólal egy hangjelzés.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Hagyja jóvá az OK gombbal, ha szükséges.

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Ha egyidejűleg fut egy ételkészítési folyamat, válassza a Stopper lehetőséget.

- Válassza ki a Módosítás lehetőséget.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.


Megjelenik a stopper.

- Módosítsa a stoppert.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított stopper elmentésre kerül.

A stopper törlése











- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

- Ha egyidejűleg fut egy ételkészítési folyamat, válassza a Stopper lehetőséget.



- Válassza ki a Törlés lehetőséget.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A stopper törlésre kerül.

Menü	Javasolt érték	Tartomány
Üzem módok		
Gőzpárolás 	100 °C	40–100 °C
Hőlégkeverés plusz 	160 °C	30–225 °C
Kombi párolás 		
Kombi párolás + Hőlégkev. plusz	170 °C	30–225 °C
Kombi párolás + Alsó-/felső hő	180 °C	30–225 °C
Kombi párolás + Grill	fokozat 3	fokozat 1–3
Sous-vide 	65 °C	45–90 °C
Saját programok 		
Melegítés 	130 °C	120–140 °C
Felolvasztás 	60 °C	50–60 °C
Vízkömentesítés 		
Automatikus programok 		
További progr. 		
Felső-alsó hő	180 °C	30–225 °C
Intenzív sütés	180 °C	50–225 °C
Alsó hő	190 °C	100–200 °C
Felső hő	190 °C	100–225 °C
Nagy grill	fokozat 3	fokozat 1–3
Kicsi grill	fokozat 3	fokozat 1–3
Légkeveréses grill	200 °C	50–225 °C
Speciális sütemény	160 °C	30–225 °C
Eco-hőlégkeverés	180 °C	30–225 °C
ECO - Gőzpárolás	100 °C	40–100 °C

Fő- és almenük


Menü	Javasolt érték	Tartomány
További progr. 		
Speciális felhasználások		
Mix & Match		
Menü párolása	–	–
Blansírozás	–	–
Befőzés	90 °C	80–100 °C
Aszalás	50 °C	30–70 °C
Kelesztés	–	–
Edények csíramentesítése	–	–
Sabbat program	180 °C	50–225 °C
Edények melegítése	50 °C	50–80 °C
Melegentartás	65 °C	40–100 °C
Ápolás		
Áztatás		
Szárítás		
Öblítés		
Beállítások 		

Ételkészítési folyamatok

- Lehetőleg az étel készítéséhez automatikus programokat használjon.
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyekre a sütési folyamathoz nincs szüksége.
- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza ki a receptből vagy a sütési táblázatból, és ellenőrizze az elkészítendő ételt a rövidebb megadott idő lejártakor.
- Csak akkor melegítse elő a sütőteret, ha a receptben vagy a sütési táblázatban ez áll.
- Lehetőleg ne nyissa ki a készülék ajtaját ételkészítési folyamat közben.
- Sütéshez leginkább matt, sötét sütőformákat használjon. Ezek jobban felveszik a hőt, és gyorsabban továbbadják a tésztának. A bevonat nélküli anyagok, mint a rozsdamentes acél vagy az alumínium, visszaverik a hőt, amely így nehezebben éri el az elkészítendő ételt. A sütőtér alját vagy a rácsot se takarja le hővisszaverő alufóliával.
- Az ételkészítés során az energiapazarlás elkerülése érdekében figyelje az ételkészítési időt.
Állítson be ételkészítési időt, vagy használja a húsmaghőmérő tűt, ha rendelkezésre áll.
- Számos ételhez használhatja a(z) Hő-légkeverés plusz  üzemmódot. Így alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni mint a(z) Felső-alsó hő esetén, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben. Ezenkívül több szinten egyszerre tud sütni.
- Grillételekhez lehetőleg a(z) Légkeveréses grill üzemmódot használja. Ezzel alacsonyabb hőmérsékleten grillez, mint más grill üzemmódoznál maximális hőmérséklet beállítása esetén.
- A(z) Eco-hő-légkeverés üzemmódban energiatakarékosan sűt optimális hőkihasználással. Ezt az üzemmódot kis mennyiségek, pl. fagyasztott pizza vagy aprósűtemények elkészítésére használja. Ne nyissa ki a készülék ajtaját az ételkészítési folyamat közben.
- Energiatakarékos gőzpároláshoz a(z) ECO - Gőzpárolás üzemmódot használhatja. Ez az üzemmód elsősorban zöldség és hal sütésére alkalmas.
- Ha lehetséges, több ételt készítsen egyszerre. Ezeket tegye egymás mellé vagy különböző szintekre.
- Azokat az ételeket, amelyeket nem tud egyszerre elkészíteni, lehetőleg közvetlenül egymás után tegye be a sütőbe, hogy a már meglévő hőt felhasználja.

Energiatakarékossági tanácsok

Beállítások hozzáigazítása

- A kezelőelemekhez válassza a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást, hogy az energiateljesítményt csökkentse.
- A sütőtér megvilágításához válassza a Világítás | Kikapcsolás vagy a „Be” 15 másodpercre beállítást. A sütőtér világítását bármikor ismét bekapcsolhatja a(z)  érintőgombbal.

Energiatakarékos üzemmód

A gőzsütő energiateljesítményhiányos állapotból automatikusan kikapcsol, ha nem fut éppen ételkészítési művelet, és nem hozza működésbe a kezelőfelületet. A pontos időt jelzi ki, vagy a kijelző sötétten jelenik meg (lásd „Beállítások” fejezet).

A hiányzó fenékszita hibás működést okoz.

Ha hiányzik a fenékszita, az ételmaradványok a lefolyóba kerülhetnek. A vizet nem lehet leszivattyúzni.

Minden párolási folyamat előtt ellenőrizze, hogy a fenékszita be van-e helyezve.

- Kapcsolja be a gőzsütőt.

Megjelenik a főmenü.

- Ha szeretne egy üzemmódban gőzzel vagy gőzlöketekkel ételt készíteni, töltsse fel a víztartályt, és tolja be.

Desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt.

Kizárólag friss, hideg ivóvizet (20 °C alatt) használjon.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Az üzemmód megjelenik. A választott üzemmódtól függően a javasolt hőmérséklet értékek és adott esetben a nedvesség egymás után megjelennek.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A javasolt hőmérséklet néhány másodpercen belül átvételre kerül. A hőmérsékletet utólag a nyíl gombbal módosíthatja.

- Szükség esetén módosítsa a nedvességet.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az előírt és tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési fázis elindul.

Követheti a hőmérséklet emelkedését. A választott hőmérséklet első elérésekor megszólal egy hangjelzés.

- Az ételkészítés befejezéséhez az ételkészítés után a választott üzemmód érintőgombját válassza ki.

 A forró gőz sérülést okozhat.

Gőzzel üzemelő ételkészítési folyamatnál az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz léphet ki. Megégetheti magát a forró gőzzel.

Lépjen egy lépést hátra, és várjon, amíg a forró gőz elszáll.

- Vegye ki az ételt a sütőtérből.

Kezelés

A gőzsütő tisztítása

- Adott esetben vegye ki a víztartályt és a kondenzvíz tartályt, és ürítse ki.
- Kapcsolja ki a gőzsütőt.

Gőz használata után megjelenik: A készülék öblít.

- Kövesse a kijelző utasításait.

Az öblítési műveletet mindenképpen hajtsa végre, hogy az esetleges élelmiszermaradványokat kimossa a rendszerből.

- Tisztítsa le és szárítsa meg az egész készüléket a „Tisztítás és ápolás“ fejezetben leírtaknak megfelelően.
- Csak akkor csukja be a készülékajtót, ha a sütőtér teljesen száraz.

Víz utántöltése

Ha működés közben vízhiány lép fel, hangjelzés szólal meg, és a friss víz betöltése felszólítás jelenik meg a kijelzőn.

- Vegye ki a víztartályt, és töltsé utána a vizet.
- Tolja be a víztartályt.

Az ételkészítés folytatódik.

Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

Amint egy ételkészítés lefut, üzemmódtól függően az értékeket vagy beállításokat ehhez a folyamathoz a(z) ↵ érintőgombbal módosíthatja.

- Válassza ki a(z) ↵ érintőgombot.

Üzemmódtól függően a következő beállítások jelenhetnek meg:



- Hőmérséklet
- Nedvességtartalom
- Elkészítési idő
- Booster
- Előmelegítés
- Crisp function


Értékek és beállítások módosítása

- Válassza ki a kívánt értéket vagy beállítást, és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Módosítsa az értéket vagy a beállítást, és nyugtázza az OK gombbal.

Az ételkészítés a módosított értékekkel és beállításokkal fut tovább.


A hőmérséklet módosítása

A javasolt hőmérsékletet tartósan beállíthatja a További progr.  | Beállítások  | Javasolt hőmérsékletek segítségével az ön személyes használati szokásaihoz.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a Hőmérséklet lehetőséget, és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Módosítsa az előírt hőmérsékletet a navigációs felületen.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

Nedvességtartalom módosítása

- Válassza ki az  érintőgombot.
- Válassza ki a Nedvességtartalom lehetőséget, és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Módosítsa a nedvességet.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A párolási folyamat a módosított nedvességgel fut tovább.

Az ételkészítési idő beállítása

A hőkezelés eredményét negatívan befolyásolhatja, ha az étel betolása és az indítási idő között hosszabb idő telik el. Friss élelmiszerek színe megváltozhat és meg is romolhatnak. Sütemény sütéskor a tészta kiszáradhat, és gyengülhet a kelesztőszerrek hatása.

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

Betolta az elkészítendő ételt a sütőtérbe, kiválasztott egy üzemmódot, és kiválasztotta a szükséges beállításokat, pl. a hőmérsékletet.

A(z) Időtartam, Befejezési időpont vagy Indítási idő  érintőgombbal történő megadásával az ételkészítési folyamatot automatikusan kikapcsolhatja vagy be- és kikapcsolhatja.

- Időtartam
Állítsa be az étel elkészítéséhez szükséges időt. Az idő lejártá után a sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol. A beállítható maximális ételkészítési idő a választott üzemmódtól függ.
- Befejezési időpont
Ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.
- Indítási idő
Ez a funkció csak akkor jelenik meg a menüben, ha a(z) Időtartam vagy Befejezési időpont lehetőséget beállította. A(z) Indítási idő segítségével ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.

Kezelés

- Válassza ki a(z) ⊕ érintőgombot.
- Állítsa be a kívánt időket.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez nyomja meg a(z) ↵ érintőgombot.

Gőzpároláskor az ételkészítési idő csak akkor kezd lefutni, ha a beállított várt hőmérsékletet elérte a készülék.

Ha kb. 80 °C felett (gőzpárolás) vagy 80–100 °C és 100 % nedvességgel (kombinált párolás) párolt, a párolási folyamat vége után bekapcsol a gőzcsökkentés.

- A készülékajtó kinyitása és az étel kivétele előtt várja meg, amíg kialszik a Gőzmennyiség redukálása.

A beállított ételkészítési idők módosítása



- Válassza ki a(z) ⊕ érintőgombot.
- Válassza ki a kívánt időt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Szükség esetén válassza ki a Módosítás menüpontot.
- Módosítsa a beállított időt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez válassza az ↵ érintőgombot.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

Tanács: Az ételkészítési időt közvetlenül a navigációs felületen is módosíthatja.

A beállított ételkészítési idők törlése

Azoknál az üzemmódoknál és alkalmazásoknál, ahol az ételkészítési idő beállítása mindig szükséges, csak a Befejezési időpont és Befejezési időpont opciókhoz beállított időket törölheti.


- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a kívánt időt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez válassza a(z)  érintőgombot.

Ha törli a(z) Elkészítési idő lehetőséget, a beállított idők a Befejezési időpont és Indítási idő opciókhoz törlésre kerülnek.

Ha a Befejezési időpont vagy Indítási idő lehetőséget törli, az ételkészítési folyamat elindul a beállított ételkészítési idővel.

Tanács: Az ételkészítési időt közvetlenül a navigációs felületen is törölheti.

Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése

Ételkészítési folyamatot az üzemmód narancs színnel világító érintőgombjával vagy a(z)  érintőgombbal szakít meg.


A sütőtér fűtése és világítása kikapcsolódik. A beállított ételkészítési idők törlésre kerülnek.

Az üzemmód érintőgombjával a főmenübe kerül vissza.

Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idő nélkül

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.


Megjelenik a főmenü.

- **Vagy:** válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a Folyamat megszakítása lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idővel

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.


Megjelenik a Megszakítja a folyamatot?.


- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- **Vagy:** válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a Folyamat megszakítása lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Kezelés

Ételkészítési folyamat megszakítása

Ha kinyitja az ajtót, a működés megszakad. A párolótér fűtése kikapcsol. Gőzpároláskor valamint a tisztán gőz üzemmódú programok és felhasználások esetében a beállított elkészítési idő elmentésre kerül.

 A forró gőz sérülést okozhat. Gőzzel üzemelő ételkészítési folyamatnál az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz léphet ki. Megégetheti magát a forró gőzzel. Lépjen egy lépést hátra, és várjon, amíg a forró gőz elszáll.

 A forró felületek és a forró étel sérülést okozhatnak. A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a párolótérrel, a tartórácsokkal, a fűtőtestekkel, a tartozékokkal és az étellel. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor beteszi vagy kiveszi a forró ételt, vagy amikor a forró párolótérbe kell benyúlnia. A párolóedény betolásakor vagy kivételekor ügyeljen arra, hogy a forró étel ne lötytenjen ki.

A működés folytatódik, ha becsukja az ajtót.

Ezután újból felfűtés következik, ekkor a készülék a párolótér emelkedő hőmérsékletét jelzi.

Ha a készülék a beállított hőmérsékletet elérte, gőzpároláskor valamint tisztán gőz üzemi programoknál és alkalmazásoknál a fennmaradó maradék idő tovább lefut.

Csak 100%-os páratartalom mellett és legfeljebb 100 °C-os hőmérsékleten végzett ételkészítési műveletek esetén: az ételkészítési folyamat idő előtt befejeződik, ha az ajtót az ételkészítési idő utolsó percében kinyitja (55 másodperc hátralévő idő).

A sütőtér előmelegítése



A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.


A Előmelegítés funkció minden sütő üzemmódban használható (kivéve: Eco-hőlégkeverés), és minden párolási folyamathoz egyenként kell bekapcsolni. Ha beállított egy ételkészítési időt, ez csak a felfűtési szakasz után fut le.

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

- A következő ételek készítésekor megelgítse elő a sütőteret:
 - sütemény és aprósütemény rövid sütemény idővel (kb. 30 percig) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) az Felső-alsó hő üzemmódban.

Booster

Gyárilag a Booster funkció a következő üzemmódokhoz van bekapcsolva (További progr.  | Beállítások  | Booster | Bekapcsolás):

- Hőlégkeverés plusz 
- Felső-alsó hő

Ha a hőmérsékletet 100 °C fölé állítja, és a(z) Booster funkció be van kapcsolva, a sütőtér gyors felfűtési szakasszal melegszik fel a beállított hőmérsékletre. A felső sütés/grillfűtőtest, a gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre kapcsolnak be.

Az érzékeny tészták (pl. piskóta, aprósütemény) a(z) Booster funkció használata esetén felülről túl gyorsan megbarnulnak.

Ezen ételek készítésekor kapcsolja ki a(z) Booster funkciót.


Booster ki- vagy bekapcsolása egy süteményi folyamathoz

Ha a Booster | Bekapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy süteményi folyamathoz egyesével kikapcsolhatja.

Ha a Booster | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy süteményi folyamathoz egyesével bekapcsolhatja.

Példa: kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Be akarja kapcsolni a Booster funkciót ehhez a süteményi folyamathoz.

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a Booster | Kikapcsolás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A Booster funkció a felfűtési szakasz alatt ki van kapcsolva. Csak az üzemmódot tartozó fűtőtestek melegítik elő a sütőteret.

Kezelés

Előmelegítés

A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe teheti be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.

Ha beállított egy párolási időt, ez csak akkor fut le, ha a várt hőmérsékletet elérte, és az ételt betolta.


Azonnal indítsa el az ételkészítést, az indítási idő elhalasztása nélkül.

Előmelegítés bekapcsolása

A(z) Előmelegítés funkciót minden párolási folyamathoz egyenként kell beállítani.

Példa: kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Be akarja kapcsolni a(z) Előmelegítés funkciót ehhez a párolási folyamathoz.

- Válassza ki a(z)  érintógombot.
- Válassza ki a(z) Előmelegítés | Bekapcsolás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az Elkészítendő étel betolása: üzenet megjelenik egy időponttal. A sütőtér először a beállított hőmérsékletre melegszik fel.

- Tolja be az ételt a sütőtérbe, amint erre felszólítást kap.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Crisp function

A Crisp function (nedvesség csökkentés) funkció igény szerint lehetővé teszi a teljes párolási folyamat alatt vagy csak időnként a nedvesség elvezetését.

Ennek a funkciónak a használata pl. quiche, pizza, nedves töltelékű tepsis sütemény vagy muffin készítésekor hasznos.

Különösen a szárnyas kap ezzel a funkcióval ropogós kérget.

A következő üzemmódokban használható a Crisp function funkció:

- Hőlégkeverés plusz 
- Felső-alsó hő
- Intenzív sütés
- Alsó hő
- Felső hő
- Légmentes grill
- Speciális sütemény

Crisp function bekapcsolása

A Crisp function funkciót minden párolási folyamathoz egyenként kell beállítani.

Kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat pl. a hőmérsékletet kiválasztotta.

Be akarja kapcsolni a Crisp function funkciót ehhez a párolási folyamathoz.

- Válassza ki az ↵ érintőgombot.
- Válassza ki a Crisp function | Bekapcsolás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A Crisp function funkció be van kapcsolva.

Az ↵ érintőgombbal a Crisp function funkciót bármikor ismét ki lehet kapcsolni.

Gőzlöketek indítása

Minden sütő üzemmódban (kivéve: Eco-hőlégkeverés) indíthat a párolási folyamat alatt gőzlöketeket. A gőzlöketek száma nincs korlátozva.

Amint a Gőzbevezetés a világos háttérű a kijelzőn, elindíthat egy gőzlöketet.

Várja meg a felfűtési szakaszt, hogy a gőz a sütőtér felmelegített levegőjében egyenletesen eloszoljon.

- Válassza ki az OK lehetőséget.

A gőzlöket elindul. A kijelzőn megjelenik a ☹ és a Gőzbevezetés kiálszik. Az időtartam kb. egy perc.

- További gőzlöketek elindításához ennek megfelelően járjon el, amint a Gőzbevezetés ismét megjelenik a kijelzőn.

Fontos információk és tudnivalók

A „Fontos információk és tudnivalók a gőzben pároláshoz“ fejezetben általános érvényes útmutatásokat talál. Ha az élelmiszereknél és/vagy a felhasználási módoknál valami sajátosságra kell ügyelnie, arra a megfelelő fejezetekben található útmutatást.

A gőzpárolás különlegessége

Gőzpárolás során a vitaminok és ásványi anyagok csaknem teljesen megmaradnak, mivel a párolandó anyag nincs vízben.

Gőzpárolás során az élelmiszerek tipikus saját íze jobban megmarad, mint a hagyományos főzéskor. Emiatt egyáltalán nem vagy csak a párolás után ajánljuk a sózást. Ezenkívül az élelmiszerek megtartják friss, természetes színüket.

Párolóedény

Sütőedények

A gőzsütőhöz nemesacél sütőedény van mellékelve. Kiegészítésként további különböző méretű perforált vagy zárt aljú sütőedények kaphatók (lásd „Utólag vásárolható tartozékok“ fejezet). Így kiválaszthatja az adott ételhez alkalmas sütőedényt.

Lehetőleg perforált sütőedényeket használjon **gőzpároláshoz**. Így a gőz minden irányból a párolandó ételre kerül, és az egyenletesen sütődik.

Saját edény

Saját edényt is használhat. Ekkor ügyeljen a következőkre:

- Az edénynek sütőhöz alkalmasnak és gőzállónak kell lennie. Ha gőzpároláshoz műanyag edényt szeretne használni, érdeklődjön a gyártónál annak alkalmasságáról.
- Vastag falú edény, pl. porcelánból, kerámiából vagy cserépből kevésbé alkalmas gőzpároláshoz. Vastag falak rosszul vezetik a hőt, és ezért a táblázatokban megadott párolási idő jelentősen megnő.
- Állítsa az edényt a betolt rácsra vagy egy párolóedénybe. Az edény méretétől függően a rácsot elhelyezheti a lerakófelülettel felfelé a sütőtér aljára, és ráhelyezheti edényt, és kiveheti a tartórácsokat (lásd „Tisztítás és ápolás“, „Tartórács tisztítása“).
- Az edény felső pereme és a sütőtér fedele között egy bizonyos távolságnak kell lennie, hogy elegendő gőz tudjon behatolni az edénybe.

Behelyezési szint

Minden behelyezési szint tetszőlegesen kiválasztható, és egyidejűleg több szinten is lehet ételt készíteni. Az ételkészítési idő ettől nem változik.

Ha a gőzpároláshoz egyidejűleg több magas párolóedényt használ, úgy a párolóedényeket egymáshoz képest eltolva tegye be. Lehetőleg hagyjon szabadon egy szintet a párolóedények között.

Tolja be a párolóedényeket, a rostélyt és a tepsit mindig a felfogó rács merevítői közé, hogy a borulásvédelem biztosítva legyen.

Fagyasztott áru

Fagyasztott termékek elkészítésénél a felmelegítési idő hosszabb, mint a friss élelmiszereknél. Minél több fagyasztott termék van a sütőtérben, annál hosszabb lesz a felmelegítési szakasz.

Hőmérséklet

Gőzpároláskor maximum 100 °C-ot ér el a készülék. Ennél a hőmérsékletnél majdnem minden élelmiszer elkészíthető. Néhány érzékeny élelmiszert, pl. bogys gyümölcsöt alacsonyabb hőmérsékleten kell készíteni, mert egyébként kidurrannak. A megfelelő fejezetekben erre talál utalást.

Párolási idő

Gőzpároláskor az ételkészítési idő csak akkor kezd lefutni, ha a beállított hőmérsékletet elérte a készülék.

Általában a párolási idők a gőzpároláskor megfelelnek a főzőedényben való elkészítés idejének. Ha a párolási időt bizonyos tényezők befolyásolják, a következő fejezetekben erre talál információt.

A párolási idő nem függ az élelmiszer mennyiségétől. 1 kg burgonya készítési ideje ugyanannyi, mint 500 g burgonyáé.

Párolás folyadékokkal

Pároláskor csak $\frac{2}{3}$ részig töltsen meg folyadékkal a párolóedényt, hogy kivételkor a kilöttyenést megakadályozza.

Saját receptek – Gőzpárolás

A főzőedényben elkészülő élelmiszerek és ételek a gőzsütőben is elkészíthetők. Az ételkészítési idő a gőzsütőre is adaptálható. Vegye figyelembe, hogy a gőzsütő nem tud pírítani.

Fontos információk és tudnivalók

Univerzális tepsi és kombirostély

Az univerzális tepsi a kombirostéllyal pl. sütéshez vagy grillezéshez használja. Sütéskor a felfogott húslét azután felhasználhatja mártások készítéséhez.

Ha univerzális tepsit használ kombirostéllyal, akkor a tepsit a behelyezési szint merevítői közé tolja be, amelyre automatikusan felfekszik a kombirostély. Kivételkor egyszerre húzza ki a rostélyt és a tepsit.


Kihúzás elleni védelem

A kombinált rostélyt és az univerzális tepsit kihúzás elleni védelemmel látták el, amely megakadályozza, hogy kicsússzanak, ha csak részlegesen húzzák ki azokat. A kihúzáshoz a tepsit és a rostélyt meg kell emelni.

ECO - Gőzpárolás

Energiatakarékos gőzpároláshoz az ECO - Gőzpárolás üzemmódot használhatja. Ez az üzemmód elsősorban zöldség és hal készítésére alkalmas.

Az ételkészítési időket és hőmérsékleteket a „Gőzpárolás“ táblázat alapján javasoljuk alkalmazni. Igény szerint utánpárolhat.

Keményítő tartalmú ételek elkészítéséhez pl. burgonya, rizs és tésztaételek, elsősorban a(z) Gőzpárolás  üzemmódot használja.

Beállítás

További progr.  | ECO - Gőzpárolás

Megjegyzések a párolási táblázatokhoz

Vegye figyelembe a párolási időket, a hőmérsékleteket és adott esetben az ételkészítési utasításokat.

Párolási idő kiválasztása

A táblázatban megadott párolási idők irányértékek.

- Először rövidebb időt válasszon ki. Igény szerint utánpárolhat.

Gőzpárolás

Zöldség

Friss áru

A szokásos módon készítse elő a friss zöldséget: pl. mosás, tisztítás és darabolás.

Fagyasztott áru

A fagyasztott zöldséget nem kell párolás előtt felolvasztani. Kivétel: tömbbé fagyott zöldség.

Az azonos párolási idejű fagyasztott és friss zöldség együtt is elkészíthető.

Aprítsa fel a nagyobb, összefagyott darabokat. A párolási időt a csomagoláson találja.

Párolóedények

A darabonként kis átmérővel rendelkező élelmiszerek (pl. borsó, spárga) nem képeznek, vagy csak kis üreges teret képeznek és a gőz alig tud behatolni közéjük. Ahhoz, hogy egyenletesen párolódjanak, válasszon ezekhez az élelmiszerekhez lapos párolóedényeket és ezeket csak mintegy 3-5 cm magasságban töltsen meg. Ossza fel a nagyobb mennyiségű élelmiszert több lapos párolóedényre.

Azonos párolási idejű különböző zöldségfajták egy párolóedényben is elkészíthetők.

Azokat a zöldségeket, pl. vörös káposzta, amelyeket folyadékban készít el, zárt aljú párolóedényben párolja.

Behelyezési szint

Ha a perforált párolóedényben színező zöldséget, pl. céklát párol, akkor alá ne tegyen semmilyen más élelmiszert. Így elkerüli a lecsöpögő folyadék általi elszíneződést.

Párolási idő

A párolási idő a hagyományos főzéskor az étel nagyságától és a kívánt párolási fokozattól függ. Példa:

nem szétfővő burgonya, negyedelt:

kb. 17 perc

nem szétfővő burgonya, felezett:

kb. 20 perc

Beállítások

Automatikus programok  | Zöldség | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Zöldség	🕒 [perc]
Articsóka	32–38
Karfiol, egészben	27–28
Karfiol, rózsákban	8
Bab, zöld	10–12
Brokkoli, rózsákban	3–4
Zsenge sárgarépa, egész	7–8
Zsenge sárgarépa, felezett	6–7
Zsenge sárgarépa, aprított	4
Cikória, felezett	4–5
Kínai kel, szeletelt	3
Borsó	3
Édeskömény, felezett	10–12
Édeskömény, csíkokban	4–5
Zöldkáposzta, szeletelt	23–26
Nem szétfővő burgonya, hámozott egész felezett negyedelt	27–29 21–22 16–18
Túlnyomórészt nem szétfővő burgonya, hámozott egész felezett negyedelt	25–27 19–21 17–18
Lisztesre fővő burgonya, hámozott egész felezett negyedelt	26–28 19–20 15–16
Karalábé, hasábokban	6–7
Tök, felkockázva	2–4
Kukoricacső	30–35
Mángold, felvágva	2–3

Gőzpárolás

Zöldség	🕒 [perc]
Paprika, kockákra, vagy csíkokra vágva	2
Nem szétfővő héjas burgonya	30–32
Gombák	2
Póréhagyma, felvágva	4–5
Póréhagyma, felezett hasábok	6
Romanesco (csillagkarfiol), egész	22–25
Romanesco (csillagkarfiol), rózsákban	5–7
Kelbimbó	10–12
Cékla, egészben	53–57
Lilakáposzta, darabolva	23–26
Feketegyökér, egész, hüvelykujj vastagságú	9–10
Zellergumó, hasábokban	6–7
Spárga, zöld	7
Spárga, fehér, hüvelykujj vastagságú	9–10
Étkezési répa, aprítva	6
Spenót	1–2
Csúcsos káposzta, darabolva	10–11
Szárzeller, szeletelt	4–5
Karórépa, szeletelt	6–7
Fehér fejes káposzta, darabolva	12
Kelkáposzta, szeletelt	10–11
Cukkini, szeletekben	2–3
Cukorborsó	5–7

🕒 Párolási idő

Hal

Friss áru

Készítse elő szokásos módon a friss halat: pl. pucolás, belezés és tisztítás.

Fagyasztott áru

A halat nem kell párolás előtt teljesen felolvasztani. Elég, ha a felülete már elég puha ahhoz, hogy a fűszereket befogadja.

Előkészítés

Párolás előtt savanyítsa a halat pl. citrom- vagy édes citromlével. A savanyítás tömöttebbé teszi a hal húsát.

A halat nem kell megsózni, mivel az ásványi anyagokat, amelyek az egyedi ízét adják, a gőzpárolásnál nagymértékben megőrzi.

Párolóedények

Zsírozza ki a perforált párolóedényt.

Behelyezési szint

Ha perforált edényben halat és ezzel egy időben másik edényben más élelmiszert párol, elkerüli a lecsöpögő folyadék általi ízátvitelt, ha a halat közvetlenül az univerzális tepsi fölé teszi.

Hőmérséklet

85-90 °C

Az érzékeny halfajták kímélő párolásához, mint pl. nyelvhal.

100 °C

A tömött húsú halak párolásához, mint pl. tőkehal és lazac.
Halak szószban vagy lében való párolásához.

Párolási idő

A párolási idő függ a párolandó anyag vastagságától és minőségétől, de nem függ a súlyától. Minél vastagabb a szelet, annál hosszabb a párolási idő. Egy 500 g súlyú 3 cm vastag haldarabnak hosszabb a párolási ideje, mint egy 500 grammos, 2 cm vastag darabnak.

Minél hosszabb ideig sütődik a hal, annál tömöttebb lesz a húsa. Tartsa be a megadott párolási időt. Ha a hal nincs megfelelően megpárolva, csak néhány percet pároljon utána.


Hosszabbítsa meg a megadott párolási időt néhány perccel, ha a halat szószban vagy lében párolja.

Gőzpárolás

Tanácsok

- Fűszerek vagy gyógyfüvek használata, mint pl. a kapor kiemeli az élelmszer saját ízét.
- A nagyobb halakat úszási helyzetükben párolja. Hogy megfelelő tartást kapjanak, rakjon egy kis csészét vagy valami hasonlót lefelé fordítva a párolóedénybe. Rakja rá a halat a nyitott hasi oldalával.
- Tegye a leeső részeket, úgy mint szálla, uszony és halfej a levezöldséggel és a hideg vízzel együtt egy párolóedénybe, hogy **hal alaplevet** készítsen. Párolja 100 °C fokon 60 - 90 percig. Minél hosszabb a párolási idő, annál erősebb lesz az alaplé.
- A **kékre főzött hal** elkészítéséhez ecetes vízben párolja a halat (a víz : ecet arány a recept szerint). Fontos, hogy a hal bőrét ne sértse meg. Ez az elkészítési mód ponty, pisztráng, compó, angolna és lazac halakhoz megfelelő.

Beállítások

Automatikus programok  | Hal | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Gőzpárolás

Hal	🌡️ [°C]	🕒 [perc]
Angolna	100	5–7
Sügér filé	100	8–10
Aranymakréla	85	3
Pisztráng, 250 g	90	10–13
Óriás lepényhal filé	85	4–6
Tőkehal filé	100	6
Ponty, 1,5 kg	100	18–25
Lazacfilé	100	6–8
Lazac steak	100	8–10
Lazacpisztráng	90	14–17
Pangasius filé	85	3
Sügér filé	100	6–8
Foltos tőkehal filé	100	4–6
Lepényhal filé	85	4–5
Ördöghal filé	85	8–10
Nyelvhal filé	85	3
Rombuszhal filé	85	5–8
Tonhal filé	85	5–10
Fogas filé	85	4

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

Gőzpárolás

Hús

Friss áru

A szokásos módon készítse elő a húst.

Fagyasztott áru

Párolás előtt olvassza fel a fagyasztott húst (lásd a „Speciális felhasználások“ fejezet, „Felolvasztás“ rész).

Előkészítés

A húst, amelyet pirítani és azután dinszteni kell, pl. a gulyást, a tűzhelyen meg kell sütni.


Párolási idő

A párolási idő függ a párolandó anyag vastagságától és minőségétől, de nem függ a súlyától. Minél vastagabb a szelet, annál hosszabb a párolási idő. Egy 500 g súlyú 10 cm vastag hússzeletnek hosszabb a párolási ideje, mint egy 500 grammos, 5 cm vastag húsnak.

Tanácsok

- Ha az **aromaanyagoknak** meg kell maradniuk, akkor perforált párolóedényt használjon. A húslé felfogásához helyezzen el alá egy zárt aljú párolóedényt. A húslével ízesíthet szószokat, vagy későbbi felhasználás céljára lefagyaszthatja.
- **Erős húslevest** levesbe való tyúkból, marhahús esetén pedig lábszárból, szegyhúsból, bordából és marhacsontból készíthet. A húst a csonttal, a leveszöldséggel és a hideg vízzel együtt rakja a párolóedénybe. Minél hosszabb a párolási idő, annál erősebb lesz az alaplé.

Beállítások

Automatikus programok  | Hús | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Hús	🕒 [perc]
Lábszár szeletek, vízzel ellepve	110–120
Sertéscsülök	135–140
Csirkemellfilé	8–10
Csülök	105–115
Rostélyos, vízzel ellepve	110–120
Borjúragu	3–4
Oldalas szeletek	6–8
Bárányragu	12–16
Jérce	60–70
Pulyka rolád	12–15
Pulykaszelet	4–6
Szegy, vízzel ellepve	130–140
Marhagulyás	105–115
Levesbe való tyúk, vízzel ellepve	80–90
Marhafartó	110–120

🕒 Párolási idő

Gőzpárolás

Rizs

A rizs a párolás alatt megduzzad, ezért kell folyadékban párolni. A folyadékfelvétel a rizs fajtájától függően különbözik, és ezért a rizs és a folyadék aránya is eltérő.

Az ételkészítési folyamat alatt a rizs teljesen felveszi a folyadékot, így nem mennek a tápanyagok veszendőbe.

Gőzpároló edény

Használjon zárt aljú gőzpároló edényt. Kisebb mennyiségű rizst (legfeljebb egy bögrényit, kb. 50–150 g) alternatív megoldásként a rácson is párolhat egy megfelelő nemesacél tálban.

Előkészítés

Párolás előtt mossa meg a rizst. Ha a rizst a gőzpároló edényben mossa meg, újra öntse le róla gondosan a vizet.

Tanács: A szükséges folyadékmennyiség kiszámolható egy mérleggel vagy a „bögrés módszerrel”.

A „bögrés módszerhez” töltse a kívánt rizsmennyiséget először egy bögrébe, aztán öntse a rizst a gőzpároló edénybe. Ezután mérje ki a szükséges folyadékmennyiséget (lásd a táblázatot) a bögrével, és adja hozzá a rizshez.

Ügyeljen arra, hogy a rizs egyenletesen legyen elosztatva a gőzpároló edényben.

Beállítások

Automatikus programok  | Rizs | ... |




vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

	 :	 [perc]
Hosszú szemű rizs		
Basmati rizs	1 : 1,5	15
Előfőzött rizs	1 : 1,5	23–25
Barnarizs	1 : 1,5	26–29
Vadrizs	1 : 1,5	26–29
Kerekszemű rizs		
Tejberizs	1 : 2,5	30
Rizottó	1 : 2,5	18–19

 :  rizs/folyadék arány,  ételkészítési idő

Gabona

A gabona a párolás alatt megduzzad, ezért kell folyadékban párolni. A gabona aránya a folyadékhoz képest a gabona fajtájától függ.

A gabonát párolhatja egész szemekben vagy durvára őrölve is.

Beállítások

Automatikus programok  | Gabonafélék | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

	gabona: folyadék arány	 [perc]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Tört búza (Bulgur)	1 : 1,5	9
Aszalt tönköly, egész	1 : 1	18–20
Aszalt tönköly, darálva	1 : 1	7
Zab, egész	1 : 1	18
Zab, darálva	1 : 1	7
Köles	1 : 1,5	10
Puliszka	1 : 3	10
Quinoa	1 : 1,5	15
Rozs, egész	1 : 1	35
Rozs, darálva	1 : 1	10
Búza, egész	1 : 1	30
Búza, darálva	1 : 1	8

 Párolási idő

Gőzpárolás

Tészták/Tészta ételek

Szárazáru

A száraz tészták és tésztafélék megdagadnak a főzés során, ezért folyadékban kell ezeket párolni. A folyadéknak jól el kell lepnie a tésztát. Forró folyadék használata esetén a párolási eredmény jobb.

Hosszabbítsa meg a gyártó által megadott párolási időt kb. $\frac{1}{3}$ -ával.

Friss áru

A friss tésztát és tészta ételeket, pl. a hűtőpultból nem kell folyadékba tenni. Ezeket kikent, perforált párolóedényben párolja.

Lazítsa fel az összeragadt tésztát ill. tészta ételt egymástól, és ossza el egyenletesen a párolóedényben.

Beállítások


Automatikus programok  | Tészta | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Friss áru	 [perc]
Gnocchi	2
Galuska	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Szárazáru, vízzel elelve	
Széles metélt	14
Levestészta	8

 Párolási idő

Gombóc

A főzőtasakban levő kész gombócokat a víznek jól el kell lepnie, mert különben az előfőzés ellenére nem tudnak elegendő folyadékot felvenni és szétesnek.

A friss gombócokat kizsírozott perforált párolóedényben párolja.

Beállítások


Automatikus programok  | Tészta | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

	 [perc]
Nudli	30
Kelt gombóc	20
Krumpligombóc főzőtasakban	20
Zsemlegombóc főzőtasakban	18–20

 Párolási idő

Gőzpárolás

Hüvelyesek, szárítva

A szárított hüvelyeseket a párolás előtt legalább 10 órára hideg vízben kell áztatni. Az áztatás révén könnyebbé válnak és a párolási idő lerövidül. A beáztatott hüvelyeseknek a párolás során folyadékkal fedettnek kell lenni.

A **lencsét** nem kell beáztatni.

A be nem áztatott hüvelyesek esetén fajtától függően a hüvelyeseknek a folyadékhoz való bizonyos arányát figyelembe kell venni.

Beállítások

Automatikus programok  | Hüvelyesek | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Beáztatott	
	 [perc]
Bab	
Kidney bab	55–65
Vörös bab (Azuki bab)	20–25
Fekete bab	55–60
Tarka bab	55–65
Fehér bab	34–36
Borsó	
Sárgaborsó	40–50
Zöldborsó, fejtett	27

 Párolási idő

Nem beáztatott		
	hüvelyesek : folyadék arány	🕒 [perc]
Bab		
Kidney bab	1 : 3	130–140
Vörös bab (Azuki bab)	1 : 3	95–105
Fekete bab	1 : 3	100–120
Tarka bab	1 : 3	115–135
Fehér bab	1 : 3	80–90
Lencse		
Barna lencse	1 : 2	13–14
Vörös lencse	1 : 2	7
Borsó		
Sárgaborsó	1 : 3	110–130
Zöldborsó, fejtett	1 : 3	60–70

🕒 Párolási idő

Gőzpárolás

Tyúktojás

Használjon perforált párolóedényt, ha főtt tojást szeretne készíteni.

A tojásnak nem szabad a párolás előtt sérültnek lennie. Mivel a felfűtési idő alatt lassan melegszenek fel, gőzpároláskor nem pukkadnak szét.

Zsírozza ki a zárt aljú párolóedényt, ha tojásételt készít benne, pl. levesbetétet.

Beállítások


Automatikus programok  | Tyúktojás | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

	 [perc]
Méret S lágy közepes kemény	3 5 9
Méret M lágy közepes kemény	4 6 10
Méret L lágy közepes kemény	5 6–7 12
Méret XL lágy közepes kemény	6 8 13


 Párolási idő

Gyümölcs

Hogy a gyümölcsle ne menjen kárba, párolja a gyümölcsöt zárt aljú sütő edényben. Ha a gyümölcsöt egy perforált párolóedényben párolja, toljon be alá egy zárt aljú párolóedényt. Így szintén nem megy veszendőbe a gyümölcsle.

Tanács: A felfogott gyümölcslevet felhasználhatja tortaöntet készítéséhez.

Beállítások

Automatikus programok  | Gyümölcs | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C


Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

	 [perc]
Alma, darabolt	1–3
Körte, darabolt	1–3
Cseresznye	2–4
Mirabella	1–2
Nektarin/őszibarack, darabolt	1–2
Szilva	1–3
Birs, kockára vágott	6–8
Rebarbara, darabolt	1–2
Egres	2–3

 Ételkészítési idő

Kolbászfélék

Beállítások


Automatikus programok  | Kolbászfélék | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 90 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Kolbászfélék	 [perc]
Debreceni kolbász	6–8
Krinolin	6–8
Fehér kolbász	6–8

 Párolási idő

Gőzpárolás

Rákfélék

Előkészítés

Olvassa fel a fagyasztott rákokat a párolás előtt.

Hámozza meg a rákokat, távolítsa el a belüket és mossa meg őket.

Sütőedények

Zsírozza ki a perforált párolóedényt.

Párolási idő

Minél hosszabb ideig sütődnek a rákok, annál tömörebbek lesznek. Tartsa be a megadott párolási időt.

Hosszabbítsa meg a megadott párolási időt néhány perccel, ha a rákokat szószban vagy lében párolja.

Beállítások



Automatikus programok  | Rákfélék | ... |



vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot


Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

	 [°C]	 [perc]
Koktélrák	90	3
Garnéla	90	3
Királyrák	90	4
Tarisznyarák	90	3
Langusztá	95	10–15
Apró langusztá	90	3

 Hőmérséklet,  párolási idő

Kagyló

Friss áru

 A romlott kagyló mérgezést okozhat.
A romlott kagyló ételmérgezést okozhat.
Csak zárt kagylót készítsen el.
Ne fogyassza el azokat a kagylókat, amelyek a párolás után még be vannak záródva.

Áztassa vízben a friss kagylókat a párolás előtt néhány órán át, hogy az esetlegesen benne lévő homok kimosódjon. Végül erősen kefélje le a kagylókat, hogy eltávolítsa a ráakadt szálakat.

Fagyasztott áru

Olvassza fel a fagyasztott kagylókat.

Párolási idő

Minél hosszabb ideig párolódnak a kagylók, annál tömörebb lesz a kagyló húsa. Tartsa be a megadott párolási időt.

Beállítások



Automatikus programok  | Kagyló | ... |



vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

	 [°C]	 [perc]
Kacsakagyló	100	2
Szívkagyló	100	2
Fekete kagyló	90	12
St. Jakob kagyló	90	5
Borotvakagyló	100	2–4
Vénusz kagyló	90	4

 Hőmérséklet,  párolási idő

Gőzpárolás

Menüpárolás - kézi

Manuális menüpárolásnál kapcsolja ki a gőzcsökkentést (lásd a „Beállítások”, „Gőzcsökkentés” fejezetet).

Menü készítésnél különböző élelmiszereket eltérő elkészítési idővel állíthat össze egy menüvé, pl. vörös sügér filé rizzsel és brokkolival.

Az élelmiszerek időben eltolva kerülnek a gőzsütőbe, így ugyanakkor sütődnek készre.

Behelyezési szint

A csöpögő (pl. hal) vagy színét engedő élelmiszert (pl. cékla) tegye közvetlenül az univerzális tepsi fölé. Így elkerüli a lecsöpögő folyadék általi ízátvitelt vagy színező hatást.

Hőmérséklet

A menüpárolás 100 °C fokon történik, mivel az élelmiszerek nagy része csak ezen a hőmérsékleten sütődik meg. Semmi esetben ne párolja a menüt az alacsonyabb hőmérsékleten, ha az élelmiszerekhez különböző hőmérséklet ajánlott, pl. az aranymakréla filéhez 85 °C és a burgonyához 100 °C.

Ha egy élelmiszerhez 85 °C fokos hőmérséklet ajánlott, először ki kell próbálni, milyen eredménnyel lehet 100 °C fokon párolni. Az érzékeny, laza húsú halfajták, pl. a nyelvhal és a lepényhal, 100 °C fokon nagyon kemények lesznek.

Párolási idő

Ha a javasolt párolási hőmérséklet megemelkedik, a párolási időt kb. $\frac{1}{3}$ -dal kell csökkenteni.

Példa

Élelmiszerel elkészítési ideje

(lásd a párolási táblázatokat a „Gőzpárolás” fejezetben)

Előfőzött rizs	24 perc
Sügér filé	6 perc
Brokkoli	4 perc

A beállítandó párolási idők kiszámítása:

24 perc mínusz 6 perc = 18 perc (1. párolási idő: rizs)

6 perc mínusz 4 perc = 2 perc (2. párolási idő: sügér filé)

Maradék: 4 perc (3. párolási idő: brokkoli)

Párolási idő	24 perc rizs		
		6 perc vörös sügér filé	
			4 perc brokkoli
Beállítás	18 perc	2 perc	4 perc

Menü párolása

- Először a rizst tegye a sütőtérbe.
- Állítsa be az 1. párolási időt, tehát 18 percet.
- Ha letelt a 18 perc, tegye a vörös sügér filét a gőzsütőbe.
- Állítsa be a 2. párolási időt, tehát 2 percet.
- Ha letelt a 2 perc, tegye a brokkolit a gőzsütőbe.
- Állítsa be a 3. párolási időt, tehát 4 percet.

Sous-vide

Ennél a kímélő elkészítési eljárásnál az élelmiszerek vákuum-csomagolásban lassan és alacsony, állandó hőmérsékleten sütődnek.

A vákuumozás révén a párolási folyamat közben nem párolog el nedvesség és valamennyi táp- és aromaanyag megőrződik.

A párolási eredmény egy intenzív ízű és egyenletesen párolt étel.

Csak friss és kifogástalan élelmiszert használjon!

Ügyeljen a higiéniai feltételekre, valamint a hűtési lánc folyamatosságának betartására.

Csak hőálló, főzhető vákuumtasakot használjon.

Ne pároljon élelmiszereket az eredeti csomagolásban, pl. vákuumozott mélyhűtött ételeket, mivel előfordulhat, hogy nem megfelelő vákuumtasakot használtak.

Ne használja a vákuumtasakot többször.

Az élelmiszert kizárólag kamrás vákuumozó készülékkel vákuumozza.

Fontos használati tanácsok

Az optimális párolási eredmény eléréséhez vegye figyelembe a következő útmutatásokat:


- Használjon kevesebb fűszert és fűszernövényt, mint a hagyományos elkészítés során, mivel azok jobban hatnak az étel ízére.
Az ételt fűszer nélkül is elkészítheti, és elég csak az ételkészítési folyamat után fűszereznie.
- Só, cukor és folyadékok hozzáadásával csökken az ételkészítési idő.
- Savas élelmiszerek, például citrom vagy ecet hozzáadásával szilárdabb lesz az elkészítendő étel.
- Ne használjon alkoholt vagy fokhagymát, mert ezek kellemetlen mellékízt okozhatnak.
- Csak az étel nagyságának megfelelő vákuumtasakot használjon. Ha a vákuumtasak túl nagy, túl sok levegő maradhat benne.
- Ha több élelmiszert kíván párolni egy vákuumtasakban, fektesse az élelmiszereket egymás mellé a tasakba.
- Ha egyszerre több vákuumtasakban akar ételeket készíteni, akkor a tasakokat egymás mellett helyezze el a rácson.
- Az ételkészítési idő az elkészítendő étel vastagságától függ.
- Az ajtót az ételkészítési folyamat alatt hagyja zárva. Az ajtó kinyitása meghosszabbítja az ételkészítési folyamatot és befolyásolhatja az ételkészítés végeredményét.
- A szuvidálási receptekben megadott hőmérsékletet és ételkészítési időt nem lehet mindig 1:1-ben átvenni. Ezeket a beállításokat igazítsa a kívánt sütési fokozathoz.
- Magas hőmérsékleten és/vagy hosszú ételkészítési időnél vízhiány léphet fel. A folyamat közben ellenőrizze a kijelzőt.

Sous-vide

Tanácsok

- Az előkészítési idő csökkentése érdekében az ételkészítés előtt 1–2 nappal levákuumozhatja az élelmiszert. Végül az ételt hűtőszekrényben maximum 5 °C-on tárolja. A minőség és az íz megőrzése érdekében legkésőbb 2 nap múlva használja fel az élelmiszert.
- A folyadékokat, pl. páclét a vákuumozás előtt fagyassza le, hogy ne tudjon kifolyni a vákuumtasakból.
- A megtöltéshez hajtsa kifelé a tasak szélét. Így a hegesztési varrat tiszta és kifogástalan lesz.
- Ha közvetlenül az elkészítés után szeretné elfogyasztani azt ételt, tegye rögtön jeges vízbe, és hagyja teljesen lehűlni. Ezt követően legfeljebb 5 °C-on tárolja az ételt. Így az megőrzi a minőségét és ízét, és hosszabb ideig tartható el.
Kivétel: A szárnyast közvetlenül az elkészítés után fogyassza el.
- A párolás után minden oldalon vágja fel a vákuumtasakot, hogy jobban hozzáférjen az ételhez.
- Tálalás előtt kicsit pirítsa meg a húst és a szilárd húsú halfajtákat (pl. lazacot). Így az étel friss pörkölt zamatot kap.
- A zöldség, hal vagy hús főzővizéből vagy marinádjából készítsen szószot.
- Az ételt előmelegített tányérokra szolgálja fel.

Sous-vide üzemmód használata

- Hideg vízzel öblítse le az elkészítendő ételt, majd szárítsa meg.
- Helyezze az elkészítendő ételt egy vákuumtasakba, és adott esetben adjon hozzá fűszereket vagy folyadékokat.
- Vákuumozza az ételt kamrás vákuumozó készülékkel.
- Az optimális végeredmény érdekében tolja be a rácsot a 2. szintre.
- Helyezze a vákuumozott ételt (több tasak esetén egymás mellé) a rácsra.
- Válassza ki a Sous-vide  lehetőséget.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Adott esetben állítson be további paramétereket is (lásd a „Kezelés“ fejezetet).

A rossz elkészítési eredmény lehetséges okai

A vákuumtasakból kifutott az étel:

- A hegesztési varrat nem volt tiszta, vagy nem volt elég stabil, és felszakadt.
- A tasakot egy hegyes csont megsértette.

Az ételnek kellemetlen mellék- vagy idegen íze van:

- Az elkészítendő étel helytelen tárolása, a hűtési lánc megszakadt.
- Az elkészítendő ételen a vákuumozás előtt csírák telepedtek meg.
- Túl sok hozzávalót (pl. fűszert) adtak az ételhez.
- A tasak vagy a hegesztési varrat nem volt tökéletes.
- A vákuum túl gyenge volt.
- Az ételt nem közvetlenül az elkészítést követően fogyasztották vagy hűtötték le.

Sous-vide

A táblázatban megadott idők irányértékek. Javasoljuk, hogy először a rövidebb párolási időt válassza. Igény szerint utánpárolhat. A párolási idő csak a beállított hőmérséklet elérése után kezd futni.

Elkészítendő étel	Előzetes hozzáadás		🌡️ [°C]	🕒 [perc]
	Cukor	Só		
Hal				
Tőkehal filé, 2,5 cm vastag		x	54	35
Lazacfilé, 2-3 cm vastag		x	52	30
Ördöghal filé		x	62	18
Fogasfilé, 2 cm vastag		x	55	30
Zöldség				
Karfiolrósák, közepestől nagyig		x	85	40
Hokkaido tök hasábokban		x	85	15
Karalábé szeletelve		x	85	30
Spárga, fehér, egészben	x	x	85	22–27
Édes burgonya szeletelve		x	85	18
Gyümölcs				
Ananász hasábokban	x		85	75
Alma szeletelve	x		80	20
Bébi banán egészben			62	10
Őszibarack, felezett	x		62	25–30
Rebarbara, darabolt			75	13
Szilva, felezett	x		70	10–12
Egyebek				
Bab, fehér, 1 : 2 arányban (bab : folyadék) beáztatva		x	90	240
Garnéla pucolva és belezve		x	56	19–21
Tyúktojás egészben			65–66	60
St. Jakab kagyló, kioldva			52	25
Salottahagyma egészben	x	x	85	45–60

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

Elkészítendő étel	Előzetes hozzáadás		🌡️ [°C]		🕒 [perc]
	Cukor	Só	közepesen átsütve*	átsütve*	
Hús					
Kacsamell, egészben		x	66	72	35
Csontos báránygerinc			58	62	50
Marha bélszín szelet, 4 cm vastag			56	61	120
Marha fartő, 2,5 cm vastag			56	–	120
Sertésfilé egészben		x	63	67	60

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

* Sütési fok

Az „átsütve“ sütési fok nagyobb maghőmérsékletű sütési foknak felel meg, mint a „közepesen átsütve“, azonban klasszikus értelemben nincs átsütve.

Sous-vide

Újramelegítés

Káposztaféléket, pl. karalábét és karfiolt csak szósszal együtt melegítsen. Szósz nélkül a káposztafélék melegítéskor kellemetlen káposztás mellékíz és szürkésbarnás elszíneződés jöhet létre.

A rövid idő alatt elkészíthető ételek, illetve azok az ételek, amelyeknél a párolási hőmérséklet újramelegítéskor megváltozik, pl. hal, alapvetően nem melegíthetők újra.

Előkészítés

Az elkészült ételt közvetlenül az elkészítés után kb. 1 órára tegye jeges vízbe. A gyors lehűlés megakadályozza az élelmiszer erjedését, így az optimálisan fogyasztható állapotú marad.

Ezt követően hűtőszekrényben, legfeljebb 5 °C-on tárolja az élelmiszert.

Vegye figyelembe, hogy minél tovább tárolja az élelmiszert, annál jobban romlik a minősége.

Azt ajánljuk, hogy az újramelegítésig legfeljebb 5 napon át tárolja az élelmiszert a hűtőben.

Beállítások

Sous-vide 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Idő: lásd a táblázatot

Újramelegítés Sous-vide üzemmódban

A táblázatban megadott idők irányértékek. Igény szerint meghosszabbíthatja az időt. Az idő csak a beállított hőmérséklet elérése után kezd lefutni.

Élelmiszerek	🌡️ [°C]		🕒 ² [perc]
	közepes ¹	átsütve ¹	
Hús			
Csontos báránygerinc	58	62	30
Marha bélszínselet, 4 cm vastag	56	61	30
Marha fartő, 2,5 cm vastag	56	–	30
Sertésfilé egészben	63	67	30
Zöldség			
Karfiolrósák, középestől nagyig ³	85		15
Karalábé szeletelve ³	85		10
Gyümölcs			
Ananász hasábokban	85		10
Egyebek			
Bab, fehér, 1 : 2 arányban (bab : folyadék) beáztatva	90		10
Salottahagyma egészben	85		10

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 Idő

¹ Sütési fok


Az „átsütve“ sütési fok nagyobb maghőmérsékletű sütési foknak felel meg, mint a „közepesen átsütve“, azonban klasszikus értelemben nincs átsütve.

² Az időértékek kb. 5 °C-os kiinduló hőmérsékletű (hűtőhőmérséklet) vákuumozott élelmiszerekre vonatkoznak.

³ Csak szószban elkészítve melegítse újra.

További felhasználások

Melegítés

A sous-vide párolással készült élelmiszerek felmelegítéséhez használja a Sous-vide  üzemmódot (lásd a „Sous-vide“, „Újramelegítés“ fejezetet).

Az élelmiszer a gőzsütőben kímélő módon melegszik fel, nem szárad ki és nem fő túl. Egyenletesen melegszik fel és közben nem kell megkeverni.

Tányéron levő, készre adagolt fogásokat (hús, zöldség, burgonya) éppúgy melegíthet benne, mint egynemű élelmiszereket.

Párolóedény

Kisebb mennyiséget tányéron, nagyobb mennyiséget a párolóedényben melegíthet.

Idő

Tányér ételhez 10–12 percet állítson be. Több tányérhoz kissé több időre van szükség.

Ha több melegítést indít el egymás után, a második és az azt követő műveletek idejét kb. 5 perccel csökkentse, hiszen a sütőtér még meleg.

Nedvesség

Minél nedvesebb az élelmiszer, annál kevesebb a beállítandó nedvesség.

Tanácsok

- Nagy darabokat, mint sülték, ne egészben, hanem adagonként, tányéron melegítse.
- Vágja félbe a vastos ételeket, mint pl. a töltött paprikát, vagy a roládokat.
- A mártásokat külön melegítse. Kivételesen: azok az ételek, amelyeket szószban kell elkészíteni (pl. gulyás).
- Vegye figyelembe, hogy a panírozott ételek, mint pl. a rántott szelet, nem maradnak ropogósak.

Az élelmiszert a melegítés alatt nem kell letakarni.

Beállítások

Melegítés 

vagy

Kombi párolás  | Kombi párolás + Hőlégkev. plusz

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Páratartalom: lásd a táblázatot

Idő: lásd a táblázatot

További felhasználások

A táblázatban megadott idők irányértékek. Javasoljuk, hogy először a rövidebb a időt válassza. Igény szerint meghosszabbíthatja az időt.

Élelmiszerek	🔥 [°C]	∆∆ [%]	⌚* [perc]
Zöldség			
Répa Karfiol Karatlábé Bab	120	70	8–10
Köreték			
Tészták Rizs Burgonya, hosszában felezett	120	70	8–10
Gombóc Burgonyapüré	140	70	18–20
Hús és szárnyas			
Sülthús, 1,5 cm vastag szeletekben Rolád, szeletelt Gulyás Bárányragu Königsbergi húsgombóc Csirkehús szelet Pulykaszelet, vékonyra vágott	140	70	11–13
Hal			
Halfilé Haltekercs félbe vágva	140	70	10–12
Tányéron levő, készre adagolt fogások			
Spagetti, paradicsomszósz Sertéssült, burgonya, zöldség Töltött paprika (felezett), rizs Csirke frikasszé, rizs Zöldségleves KréMLEVES Tiszta leves Egytálétel	120	70	10–12


🔥 Hőmérséklet, ∆∆ Nedvesség, ⌚ Idő

* Az idők azokra az ételekre, vonatkoznak, amelyeket egy tányéron melegítenek.

További felhasználások

Felolvasztás

A gőzsütőben történő felolvasztással a szobahőmérséklethez képest jelentősen rövidebb olvadási idő elérése a cél.

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

A csirák, pl. a szalmonella, súlyos ételmérgezést okozhatnak.

Hal és hús (különösen szárnyasok) felolvasztásakor ügyeljen a rendkívüli tisztaságra.

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az ételmiszert azonnal dolgozza fel tovább a kiegyenlítődési idő után.

Hőmérséklet

Az optimális olvasztási hőmérséklet 60 °C.

Kivétel: darált hús és vadhús 50 °C.

Előkészítés/Utómunka

A felolvasztáshoz adott esetben távolítsa el a csomagolást.

Kivétel: a kenyeret és a péksüteményt a csomagolásban kell felolvasztani, különben nedvességet vesz fel és puha lesz.

Hagyja az ételeket a felolvasztás után néhány percre szobahőmérsékleten állni. Ez a kiegyenlítődési idő szükséges, hogy a meleg egyenletesen kívülről befelé átadódjon.

Párolóedények


Csöpögő élelmiszerek, mint pl. szárnyasok felolvasztásához használjon perforált párolóedényt aláhelyezett univerzális tepsivel. Így az étel nem áll az olvadékvízben.

A nem csöpögő élelmiszereket felolvaszthatja zárt aljú párolóedényben.

Tanácsok

- A halat nem kell teljesen felolvasztani a pároláshoz. Elegendő, ha a felület ekkor elég puha ahhoz, hogy felvegye a fűszereket. Ehhez vastagságtól függően 2-5 perc elegendő.
- A darabos felolvasztandó termékeket, pl. bogyósokat és hússzeleteket a felolvasztási idő felének elteltével válassza szét egymástól.
- Az egyszer már felolvadt ételmiszert ne fagyassza le újból.
- A fagyasztott készételeket a csomagoláson leírtaknak megfelelően olvassza fel.

Beállítások

Felolvasztás 

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Felolvasztási idő: lásd a táblázatot

Kiegyenlítődési idő: lásd a táblázatot

További felhasználások

A táblázatban megadott idők irányértékek. Javasoljuk, hogy először a rövidebb felolvasztási időt válassza. Igény szerint meghosszabbíthatja a felolvasztási időt.

Fagyasztott élelmiszer	Mennyiség	☺ [°C]	🕒 [perc]	⌚ [perc]
Tejtermékek				
Sajt, szeletekben	125 g	60	15	10
Túró	250 g	60	20–25	10–15
Tejszín	250 g	60	20–25	10–15
Lágy sajt	100 g	60	15	10–15
Gyümölcs				
Almapüré	250 g	60	20–25	10–15
Almadarabok	250 g	60	20–25	10–15
Sárgabarack	500 g	60	25–28	15–20
Eper	300 g	60	8–10	10–12
Málna/Ribizli	300 g	60	8	10–12
Cseresznye	150 g	60	15	10–15
Őszibarack	500 g	60	25–28	15–20
Szilva	250 g	60	20–25	10–15
Egres	250 g	60	20–22	10–15
Zöldség				
Tömbben fagyasztva	300 g	60	20–25	10–15
Hal				
Halfilé	400 g	60	15	10–15
Pisztráng	500 g	60	15–18	10–15
Homár	300 g	60	25–30	10–15
Tarisznyarák	300 g	60	4–6	5
Készételek				
Hús, zöldség, köret/ Egytálétel/levesek	480 g	60	20–25	10–15

További felhasználások

Fagyasztott élelmiszer	Mennyiség	🌡️ [°C]	🕒 [perc]	⌚ [perc]
Hús				
Sülthús, szeletekben	egyenként 125–150 g	60	8–10	15–20
Darált hús	250 g	50	15–20	10–15
	500 g	50	20–30	10–15
Gulyás	500 g	60	30–40	10–15
	1000 g	60	50–60	10–15
Máj	250 g	60	20–25	10–15
Nyúlgerinc	500 g	50	30–40	10–15
Őzgerinc	1000 g	50	40–50	10–15
Hússzelet/karaj/sültkolbász	800 g	60	25–35	15–20
Szárnyas				
Csirke	1000 g	60	40	15–20
Csirkecombok	150 g	60	20–25	10–15
Csirkehús szelet	500 g	60	25–30	10–15
Pulykacombok	500 g	60	40–45	10–15
Aprósütemények				
Leveles/kelt péksütemény	–	60	10–12	10–15
Kevert tésztából készült (pék)sütemény	400 g	60	15	10–15
Kenyér/Zsemle				
Zsemle	–	60	30	2
Félbarna kenyér, szeletelve	250 g	60	40	15
Teljes kiőrlésű kenyér, szeletelve	250 g	60	65	15
Fehér kenyér, szeletelve	150 g	60	30	20

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 Felolvasztási idő, ⌚ Kiegyenlítődesi idő

Mix & Match

Tányér ételek egyszerű elkészítéséhez a Mix & Match speciális felhasználás áll rendelkezésre. Ezzel az alkalmazással a már elkészített (félkész) ételeket melegíthet vagy friss élelmiszerből egy készre adagolt ételt állíthat össze és egy tányéron elkészítheti.

Elkészítéskor választhat, hogy ropogós, barnított vagy kímélően elkészített, szaftos felületű ételt szeretne barnítás nélkül.

Csak olyan élelmiszert használjon, amely higiéniaileg kifogástalan. Két-ség esetén dobja ki az élelmiszert.

Párolóedény

Használhat:

- lapostányért vagy egy kis felfűjt formát
- mély tálkát vagy csészét folyadék hozzáadásával készült ételekhez

pékárut, pizzát, kenyérlángost és hasonlókat közvetlenül a rácsra helyezheti (igény szerint sütőpapírral).

Készételek műanyag dobozai nem elegendően hőállóak.

A készételeket rakja át egy megfelelő párolóedénybe.

További felhasználások

Útmutatások tányér ételek melegítéséhez

- Olajban sütött vagy átsütött ételekhez a Ropogósra melegítés, és párolt vagy főzött ételhez a Kímélő melegítés opciót használja.
- Vegye figyelembe, hogy azok az ételek, amelyek az újbóli felmelegítés előtt ropogósak voltak, a Ropogósra melegítés opcióval ismét ropogósak lesznek.
- Az étel 2-2,5 cm-es magasságot ne lépje túl. Magasabb ételeket laposabb edénybe helyezze (pl. egytáléttel) vagy a vastos ételeket szeletelje fel (pl. roládok, felfújt).
- Tésztát csak szósszal együtt melegítsen.
- Az edény alsó részén vízcseppek keletkezhetnek. Tálalás előtt szárítsa le a vízcseppeket.

Tanácsok a tányérra porciózott ételek párolásához

- A hús és hal levéből egyszerűen készíthet szósz: a párolás előtt adjon 1 teáskanál mártássűrítőt a nyers hús vagy hal alá. Tálalás előtt egy villával keverje simára a szósz. Mártássűrítő helyett 1 tk burgonyapüré port, vagy 1 kh guar gumí lisztet is használhat.
- Az élelmiszerek különböző párolási idejét a darab-méretük segítségével tudja egymáshoz igazítani: minél rövidebb a ételkészítési idő, annál nagyobb darabokat készítsen elő (pl. nagy karfiol rózsák). Minél hosszabb a ételkészítési idő, annál kisebb darabokat készítsen (pl. felkockázott burgonya).
- Az eltérő ételkészítési időket a rétegezéssel is ki tudja egyenlíteni: rövidebb ételkészítési idejű ételt fektesse a hosszabb ételkészítési idejű étel alá, vagy állítson össze egy kis felfújtat.
- Az élelmiszerek kiszáradásának megakadályozására szósszal vagy marináddal ízesítse a tányér ételt. Sajtot vagy bacon-t is használhat.

Tányér étel összeállítása különböző összetevőkből

A jó párolási eredmény érdekében az egyes összetevőket, mint a hús, köret és zöldség, úgy kell összeállítani, hogy a barnításhoz egy közös beállítást ki lehessen választani. A beállításnak minden ételhez alkalmasnak kell lennie vagy legalább korlátozottan alkalmasnak.

A következő eljárást javasoljuk:

- A párolási táblázat alapján válasszon ki egy fő összetevőt, pl. a marha steaket.
- Válasszon ki további hozzávalókat, amelyeknek egyező beállításai vannak a barnításhoz, pl. zöld bab és rizs.

Megjegyzések a párolási táblázatokhoz

A párolási táblázatok az élelmiszer mérete vagy a feldolgozási foka mellett az elkészítésre vonatkozóan is tartalmaz útmutatásokat.

A barnítást a kijelzőn egy hét szegmensből álló sáv ábrázolja. Alapvetően érvényes, hogy minél több szegmens van kitöltve, annál hosszabb a párolási idő.

A piktogramok segítségével meghatározhatja, hogy az adott étel barnításához melyik beállítás alkalmas:

Piktogram	Jelentés
—	nem alkalmas
□	korlátozottan alkalmas
■	alkalmas

További felhasználások

A Mix & Match speciális felhasználás használata

Az ételt az elkészítés alatt nem kell lefedni.

- Adott esetben készítse elő az élelmiszereket.
- Válassza ki a További progr.  | Speciális felhasználások | Mix & Match lehetőséget.
- Ha már **elkészített** ételt készít, válassza a Kímélő melegítés vagy Ropogósra melegítés lehetőséget.
- Ha **friss** vagy csak előfőzött ételt készít, válassza a Kímélő sütés vagy Intenzív sütés lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a beállítást a barnításhoz.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Tolja be az ételt a rácson a 2 szintre.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A párolási folyamatot azonnal vagy késleltetve indíthatja el.

- Ha a párolási folyamat lejártá után az étel még nem az igénye szerint sült meg, válassza a Utóbarnítás lehetőséget.

Élelmiszer melegítése a „Ropogósra melegítés“ speciális felhasználással

Élelmiszerek	Szegmens sáv beállítás Barnítás
Almás rétes, 4 cm magas	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Sütnivaló Camembert, 25 g	___ _ _ _ ■ □ _ _ _
Sütnivaló Camembert, 75 g	___ _ _ _ □ ■ □ _ _
Bagett, elősütött	_ □ ■ □ _ _ _ _
Snack leveles tésztából	_ □ ■ □ □ _ _ _
Táska leveles tésztából, spenóttal töltött	_ □ ■ □ _ _ _ _
Burek, 3 cm magas	___ _ _ □ □ ■ □
Sült krumpli (félkész)	___ _ □ ■ □ _ _ _
Húspogácsa ¹ , tofu	_ □ □ ■ □ _ _ _
Zsemle (búza), elősütött	___ _ □ ■ □ _ _ _
Zsemle (rozs), elősütött	___ _ _ □ ■ _ _ _
Zsemle, nem friss, puha	___ _ _ □ ■ _ _ _
Sajtburger	___ _ □ ■ _ _ _ _
Chili con Carne ¹ , 2 cm magas	___ _ _ □ ■ □ _ _
Ciabatta, elősütött	___ _ _ _ ■ □ _ _
Ciabatta, nem friss, puha	___ _ _ _ ■ □ _ _
Crêpe (francia palacsinta) ¹	___ _ □ □ _ _ _ _
Kenyérlángos (félkész)	_ □ ■ □ _ _ _ _
Kenyérlángos, kész tészta beszerzésével	_ □ □ ■ _ _ _ _
Hús csíkok ¹ (félkész)	□ □ ■ □ □ □ _ _
Focaccia, elősütött, 3–4 cm magas	□ □ □ ■ □ _ _ _
Fasírt ¹ (sertés), 25 g	□ □ ■ □ □ □ □ _
Fasírt ¹ (sertés), 60 g	___ _ _ □ ■ □ _ _
Fasírt ¹ (sertés), 100 g	___ _ _ □ □ ■ □
Tavaszi tekercs, kicsi	___ _ _ □ ■ □ _ _
Tavaszi tekercs	___ _ _ _ □ ■ □
Hot Dog ¹	□ □ ■ □ _ _ _ _

További felhasználások

Élelmiszerek	Szegmens sáv beállítás Barnítás
Császármorzsa ¹ (félkész)	__ □ □ ■ □ □ __
Burgonya, túlnyomórészt nem szétfővő, szeletekre vágva	__ _ □ ■ □ __ _
Burgonyás táska (félkész)	__ _ □ □ ■ □ __
Lasagne ¹ , 3 cm magas	__ _ _ ■ ■ □ □
Naan (indiai lepénykenyér) ¹ , elősütött	__ □ ■ □ __ _ _
Tészta, friss, mártással és sajttal	__ _ □ □ □ __ _
Csőben sült tészta ¹ , 2 cm magas	__ _ _ ■ □ __ _
Csőben sült tészta ¹ , 4,5 cm magas	__ _ _ □ ■ __ _
Csőben sült tészta ¹ , 6 cm magas	__ _ _ _ □ ■
Palacsinta ¹	■ □ _ _ _ _ _
Palacsinta ¹ , feltekerve	__ _ □ ■ □ __ _
Pita ¹ , elősütött	□ □ ■ □ _ _ _
Pizza (félkész)	□ □ ■ □ □ □ _
Poffertjes (holland minipalacsinta)	__ _ _ □ ■ □ __
Quiche, kicsi	□ □ ■ □ _ _ _
Quiche, 2 cm magas	__ _ _ □ ■ □ __
Quiche, 3,5 cm magas	__ _ _ _ □ ■ □
Tócsni	__ _ _ ■ □ __ _
Röszti háromszögek (félkész)	__ _ _ □ ■ □ __
Hússzelet	__ _ □ ■ □ □ __
Taco Shell	□ □ ■ □ □ □ __
Hawaii-Toast	__ □ ■ □ __ _ _
Toast sajttal	□ ■ _ _ _ _ _
Toartilla chips sajttal	__ □ ■ □ __ _ _
Tortilla ¹ (alufóliába tekerve)	□ □ ■ □ □ __ _

¹ nem lesz ropogós, csak elegendően meg kell melegíteni (> 65 °C).

Élelmiszer párolása a „Intenzív sütés“ speciális felhasználással

Élelmiszerek	Elkészítés utasítások	Szegmens sáv beállítás a barnításhoz
Hús¹		
Sütnivaló kolbász (sertés), főzött, 25 g	vágja be	___ _ □ □ ■ □
Sütnivaló kolbász (sertés), főzött, 100 g	vágja be	___ _ _ □ □ □
Sütnivaló kolbász (sertés), nyers	kenje be olajjal, vágja be	___ _ _ □ ■
Filé nyárs (marha), nagy kockákra vágva	marinált	□ ■ _ _ _ _ _
Hús nyárs (sertés), nagy kockákra vágva	marinált	□ □ □ ■ □ _ _
Fasírt (sertés), 60 g	–	___ _ _ □ ■ □
Csirkemell, 3 cm magas	baconnal, marinált	□ □ □ ■ □ _ _
Csirkemell, 3 cm magas	natúr, marinált	_ □ □ ■ _ _ _
Csirke rolád	töltelék: spenót, Crème fraîche	_ □ □ ■ _ _ _
Csirke nyárs, nagy kockákra vágva	marinált	□ □ ■ □ _ _ _
Csirke alsócomb	marinált	___ _ □ □ □ ■
Borjúgerinc, 180 g	marinált, mártással	□ _ _ _ _ _ _
Csemege karaj, 2,5-4 cm magas	–	___ _ □ ■ □ □ □
Karaj csíkok, 2 cm magas	–	_ □ □ ■ □ _ _
Báránypörkölt, 2 cm magas	marinált	□ ■ □ □ _ _ _
Marha steak, 2,5–3,5 cm magas	marinált	_ □ ■ □ _ _ _
Sertésfilé, 4 cm magas	baconnal	□ □ ■ □ _ _ _
Sertés karaj	panírozott, olajjal meglocsolni	___ _ _ _ _ □
Hal¹		
Óriás laposhal szelet	marinált	□ ■ _ _ _ _ _
Tőkehal	vajas zsemlemorzsa kéreggel	___ _ □ ■ □ _
Tőkehal filé, 3–3,5 cm magas	marinált	■ □ □ _ _ _ _
Tőkehal rolád	töltött	■ □ _ _ _ _ _
Lazacfilé, 2,5–3 cm magas	marinált	□ □ ■ □ □ _ _
Lazac szelet	marinált	□ □ ■ □ □ _ _
Lazac nyárs, nagy kockákra vágva	marinált	□ □ ■ □ □ _ _

További felhasználások

Élelmiszerek	Elkészítés utasítások	Szegmens sáv beállítás a barnításhoz
Fekete tőkehal filé	feltét: spenót, feta	■ □ _ _ _ _ _
Tonhal	paradicsommal, sajttal átsütve	_ _ _ □ _ _ _
Harcsa nyárs, nagy kockákra vágva	marinált	_ □ □ □ ■ _ _
Köreték		
Sült krumpli (félkész), elősütött	–	_ _ _ □ □ □ ■
Datolya szalonnában (félkész)	–	_ □ □ ■ □ _ _
Friss tészta, tortellini	–	□ _ _ _ _ _
Gnocchi (félkész)	vaj darabokkal vagy sajttal	■ □ _ _ _ _ _
Burgonya ² , szeletelve/kis kockákra vágva	kenje be olajjal	_ _ _ □ □ □ ■
Burgonyás táska (félkész), előfőzött	–	■ □ _ _ _ _ _
Lasagne, elősütött, 3 cm magas	–	□ □ _ _ _ _ _
Natúr rizs, elkész. idő: 8 perc	só, 1 : 2 (rizs : folyadék)	_ □ ■ _ _ _ _
Csőben sült tészta, friss tészta	nyers hús, zöldség, mártás	_ □ □ ■ □ □ □
Csőben sült tészta, elősütött, 2 cm magas	–	□ _ _ _ _ _
Tócsni (félkész tészta)	kenje be olajjal	_ _ _ □ □ _ _
Rizs (félkész), előfőzött	–	□ □ ■ □ _ _ _
Röszti háromszögek (félkész), elősütött	–	■ □ _ _ _ _ _
Nudli (félkész)	vajdarabokkal	□ □ □ □ □ □ _
Zöldség		
Padlizsán, 2 cm magas	olaj, só, bors	_ _ _ □ □ _ _
Karfiol, nagy rózsákban	só, bors	□ _ _ _ _ _
Brokkoli, nagy rózsákban	mártás	□ ■ □ _ _ _ _
Bab, zöld (szárnyasbab)	baconnel, sóval, borssal	_ _ ■ □ _ _ _
Koktélparadicsom, egész	marinált	■ □ □ □ _ _ _
Karalábé vastag szeletekre vágva	marinált	□ □ □ □ _ _ _
Tök, kis kockákra vágva	só, bors	■ □ _ _ _ _ _
Kukoricacső	marinált	_ □ □ ■ □ _ _
Sárgarépa, negyedelt/vastag szeletekre vágva	só, bors	□ □ □ □ _ _ _

További felhasználások

Élelmiszerek	Elkészítés utasítások	Szegmens sáv beállítás a barnításhoz
Paprika, nagyobb darabokra vágva	marinált	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Ratatouille, nagyobb darabokra vágva	paradicsomsűrítvény, ketchup, fűszerek, mártás sűrítő por	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _
Cukkini, 2 cm magas	olaj, só, bors	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Egyebek		
Sütnivaló Camembert, 25 g	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _
Bagett, zsemle sütéshez	–	<input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _
Zsemle, nem friss, puha	–	<input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _
Sajtburger, elősütött	–	<input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _
Kenyérlángos (félkész)	–	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _
Kenyérlángos, kész tészta beszerzésével	–	_ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _
Tavaszi tekercs, fagyasztott, 25 g	–	_ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Tavaszi tekercs, fagyasztott, 100 g	–	_ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _
Grill sajt (félkész)	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _
Császármorzsa (félkész)	–	_ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _
Császármorzsa, nyers	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> _ _
Tofu húspogács, elősütött	–	<input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _
Hagymatorta (félkész)	–	_ _ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _

¹ Adjon egy tk mártás sűrítő port a nyers hús/hal alá.

² túlnyomórészt nem szétfővő

További felhasználások

Alkalmas élelmiszerek a „Kímélő sütés“ speciális felhasználáshoz

Élelmiszerek	Elkészítési utasítás
Hús¹	
Virslis (sertés)	–
Filé nyárs (marha), nagy kockákra vágva	földimogyoró mártással marinálva
Hús nyárs (sertés)	marinált
Csirkemell, 150 g, 3 cm magas	natúr
Csirke rolád	töltelék: spenót, Crème fraîche
Csirke nyárs, nagy kockákra vágva	marinált
Csirke frikasszé	–
Borjúgerinc, 180 g	mártásban
Karaj, 230 g, 2,5-4 cm magas	só, bors
Karaj csíkok (sertés), 200 g 2 cm magas	só, bors
Königsbergi húsgombóc (sertés), 50-100 g/db	mártásban
Hal¹	
Pisztráng, egész, fej nélkül	fűszerezve, vajjal
Tőkehal filé, 3–3,5 cm magas	marinált
Tőkehal rolád	töltött, marinált
Lazacfilé, 2,5–3 cm magas	marinált
Lazac szelet	marinált
Lazac nyárs, nagy kockákra vágva	marinált
Fekete tőkehal filé, 180 g	feltét: spenót, Crème fraîche
Fekete tőkehal frikasszé, nagy kockákra vágva	világos mártással
Harcsa nyárs, nagy kockákra vágva	marinált
Köreték	
Basmati rizs	só, arány 1:25 (rizs:folyadék)
Friss tészta, tortellini	mártás, só
Gnocchi (félkész)	só, vízzel ellepve
Lisztes burgonya, felezett	só
Burgonya ² , szeletelve vagy kis kockákra vágva	só
Burgonya ² , negyedelve vagy hasábokra vágva	só

További felhasználások

Élelmiszerek	Elkészítési utasítás
Krumpligombóc (félkész), főzötásban	vízzel ellepve
Burgonyapüré, főzött	–
Burgonyapüré por	csomagolás utasítása szerint
Makaróni, nyers	mártás, arány 1:3 (tészta:víz)
Natúr rizs, elkész. idő: 8 perc	só, arány 1:2 (rizs: folyadék)
Előfőzött rizs (félkész), elkész.idő: 8 perc	só, arány 1:2 (rizs: folyadék)
Előfőzött rizs, elkész.idő: 10-12 perc	só, arány 1:2 (rizs: folyadék)
Rizs (félkész), előfőzött	só
Nudli (félkész)	só, vajdarabok
Levestészta, nyers	húslevessel lefedve
Zöldség	
Karfiol, nagy rózsákban	só
Bab, zöld (szárnyasbab)	baconnel vagy sóval, borssal
Brokkoli, nagy rózsákban	sajtmártással vagy anélkül
Koktélparadicsom, egész	marinált
Karalábé szeletelve	só, bors
Tök, kis kockákra vágva	só, bors
Kukoricacső	fűszervaj
Sárgarépa, negyedelt vagy vastag szeletekre vágva	fűszerezve
Paprika, nagyobb darabokra vágva	marinált
Ratatouille, nagyobb darabokra vágva	paradicsomsűrítmény, ketchup, fűszerek, mártás sűrítő por
Kelbimbó, egész	só, bors
Spárga, egész, 1-2 cm magas	só, bors, vajdarabok
Cukkini, szeletelve 2 cm magas/szelet	olaj, só, bors

¹ Adjon egy tk mártás sűrítő port a nyers hús/hal alá.

² túlnyomórészt nem szétfővő

További felhasználások

Menü párolása - automatikus


Automatikus menükészítésnél max. 3 különböző élelmiszert állíthat össze egy menüvé, pl. hal rizzsel és zöldséggel.

Menükészítésnél az élelmiszerek eltérő időben kerülnek a sütőtérbe, hogy ugyanakkor süljenek készre.

Az élelmiszereket tetszőleges sorrendben választhatja meg, mivel a gőzsütő automatikusan az ételkészítési idő hossza szerint válogatja őket, és jelzi önnek, hogy mikor melyik élelmiszert kell behelyezni.

A(z) Befejezési időpont és Indítási idő funkciókat a menükészítés során a készülék nem kínálja fel.

A(z) Menü párolása speciális felhasználás használata

■ Válassza ki a(z) További progr.  | Speciális felhasználások | Menü párolása lehetőséget.

■ Válassza ki a kívánt élelmiszert.

Kiválasztás után a választott élelmiszertől függően kérdések következhetnek a méretre, súlyra és az ételkészítési fokra vonatkozóan.

■ Válassza ki a kívánt értékeket, és minden esetben nyugtázza az OK gombbal.

■ Válassza ki a(z) Adja hozzá a következő ételt. lehetőséget.

■ Válassza ki a kívánt élelmiszert, és úgy járjon el, mint az első élelmiszernél.

■ Adott esetben a harmadik élelmiszernél is ismétlje meg a műveletet.

A(z) Menüpárolás indítása jóváhagyása után felszólítást kap a leghosszabb ételkészítési idővel rendelkező élelmiszer behelyezésére.

■ Ha csöpögő vagy színező élelmiszert párol perforált gőzpároló edényben, közvetlenül az univerzális tepsi fölé tolja be. Így elkerüli a lecsöpögő folyadék általi ízátvitelt vagy színező hatást.

A felfűtési fázis vége után a készülék jelezni fogja, hogy mikor kell a következő élelmiszert betolni. Ha elérte ezt az időpontot, megszólal egy hangjelzés. Ez a folyamat ismétlődik adott esetben a harmadik élelmiszernél is.

Olyan élelmiszert is hozzárendelhet egy menühoz, amely nincs benne a felsorolásban. Ehhez útmutatásokat a „Gőzpárolás“, „Menüpárolás – kézi“ fejezetben talál.

Blansírozás

A lefagyasztandó zöldséget előzőleg blansírozni kell. Az élelmiszer ezáltal a fagyasztott tárolás közben jobban megtartja minőségét.

Annak a zöldségnek, amelyet a további feldolgozás előtt blansíroztak, a színe jobban megmarad.

- Az előkészített zöldséget tegye egy perforált párolóedénybe.
- A gyors lehűtés érdekében a blansírozás után tegye a zöldséget jeges vízbe. Ezután alaposan csepegtesse le.

Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások | Blansírozás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Blansírozási idő: 1 perc

Befőzés

Csak kifogástalan, friss, nem megnyomódott és rothadás mentes élelmiszert használjon fel.

Üvegek

Csak kifogástalan, tisztára mosott üvegeket és tartozékokat használjon. Az üvegeket használhatja csavaros fedéllel valamint üveg fedéllel és gumitömítés-sel is.

Ügyeljen arra, hogy az üvegek egyforma nagyságúak legyenek, hogy minden egyenlő mértékben legyen befőzve.

Tisztítsa meg a befőzendő élelmiszer betöltése után az üvegek peremét egy tiszta kendővel és forró vízzel, utána zárja le az üvegeket.

Gyümölcs

Gondosan válogassa ki a gyümölcsöt, mossa meg röviden de alaposan és hagyja lecsepegni. A bogyós gyümölcsöket nagyon óvatosan mossa meg, azok nagyon érzékenyek és gyorsan összenyomódnak.

Távolítsa el adott esetben a héjat, szárát, magot vagy csonthéjat. Darabolja fel a nagyobb gyümölcsöket. Vágja pl. az almát gerezdekre.

Szűrje meg többször a nagyobb csonthéjas gyümölcsöt (szilva, sárgabaráck) egy villával vagy fapálcikával, mivel azok különben szétdurrannak.

További felhasználások

Zöldség

Mossa meg, pucolja meg és darabolja fel a zöldséget.

A zöldségeket blansírozza befőzés előtt, hogy megtartsák a színüket (lásd „Speciális felhasználások“, „Blansírozás“ fejezet).

Betölthető mennyiség

Csak lazán töltsé az élelmiszert az üvegbe, legfeljebb 3 cm-rel a perem alattig. A sejtfalak összetörnek, ha az élelmiszert nyomkodjuk. Üsse az üveget gyengéden egy kendőre, hogy a tartalma jobban eloszljék. Töltsé fel az üvegeket folyadékkal. A befőzendő élelmiszert a folyadéknak el kell lepnie.

Gyümölcsöknél használjon cukros oldatot, zöldségeknél tetszés szerint sós, vagy ecetes oldatot.

Hús és kolbász

Főzze, vagy süsse a húst a befőzés előtt majdnem készre. A feltöltéshez használja a pecsenyelét, amit vízzel hígíthat, vagy a húslét, amiben a húst főzte. Ügyeljen arra, hogy az üveg pereme zsírmentes maradjon.

Kolbásszal az üvegeket csak félig töltsé meg, mivel a tömeg a befőzés közben növekszik.

Tanácsok

- Használja ki a maradék hőt azáltal, hogy az üvegeket csak kikapcsolás után 30 perccel veszi ki a sütőtérből.
- Hagyja a kendővel betakart üvegeket kb. 24 órán át lassan kihűlni.

Élelmiszer befőzése

- Tolja be a perforált párolóedényt vagy a rácsot az 1. szintre.
- Helyezze az üvegeket a párolóedénybe vagy a rácsra. Az egyes üvegeknek nem szabad érintkezniük.

Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások | Befőzés

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Befőzési idő: lásd a táblázatot

További felhasználások

A táblázatban megadott idők irányértékek.

Befőzendő élelmiszer	🌡️ [°C]	⌚* [perc]
Bogyós gyümölcsök		
Ribizli	80	50
Egres	80	55
Áfonya	80	55
Csonthéjas gyümölcs		
Cseresznye	85	55
Mirabella	85	55
Szilva	85	55
Őszibarack	85	55
Ringlő	85	55
Magvas gyümölcsök		
Alma	90	50
Almapüré	90	65
Birsalma	90	65
Zöldség		
Bab	100	120
Lóbab	100	120
Uborka	90	55
Cékla	100	60
Hús		
Előfőzött	90	90
Sült	90	90

🌡️ hőmérséklet, ⌚ befőzési idő

* A befőzési idők 1,0 l-es üvegekre vonatkoznak. 0,5 literes üvegeknél az idő 15 perccel csökken, 0,25 literes üvegeknél 20 perccel.

További felhasználások

Sütemény (Befőzés)

Befőzésre a kevert, a piskóta- és a kelt tészták alkalmasak. A sütemény kb. 6 hónapig tárolható.

A **gyümölcsös** sütemény **nem tárolható**, hanem 2 napon belül el kell fogyasztani.





Csak kifogástalan, tisztára mosott üvegeket és tartozékokat használjon. Az üvegeknek lent keskenyebbnek kell lenniük, mint fent. Leginkább a 0,25 l-es üvegek alkalmasak.

Az üvegeknek befőzőgyűrűvel, üvegfedéllel és rugós kapoccsal zárhatóknak kell lenniük.



Ügyeljen arra, hogy az üvegek egyforma nagyságúak legyenek, hogy minden egyenlő mértékben legyen befőzve.

- Kenje meg vajjal az üvegeket kb. 1 cm-re a perem alattig.
- Szórja meg belülről az üvegeket zsemlemorzsával (prézli).
- Töltse meg az üvegeket $1/2$ vagy $2/3$ részig tésztával (recepttől függően). Ügyeljen arra, hogy az üveg széle tiszta maradjon.
- Tolja be a rácsot az 1 szintre.
- Az azonos magasságú **fedő nélküli** üvegeket helyezze a rácsra. Az egyes üvegeknek nem szabad érintkezniük.
- A befőzés után **azonnal** zárja le az üvegeket befőzőgumival, fedéllel és kapoccsal; a süteménynek nem szabad kihűlnie. Ha a tészta kifutna a peremen túlra, akkor azt az üvegfedéllel vissza lehet nyomni az üvegbe.

A táblázatban megadott idők irányértékek. Javasoljuk, hogy először a rövidebb befőzési időt válassza. Igény szerint meghosszabbíthatja a befőzési időt.

Tésztafajta	Üzem mód	Lépés	🌡️ [°C]	∆∆ [%]	🕒 [perc]
Kevert tészta		–	160	–	35–45
Piskóta		–	160	–	50–55
Kelt tészta	 	1	30	100	10
		2	160	30	30–35

🌡️ Hőmérséklet, ∆∆ Páratartalom, 🕒 Befőzési idő

 Felső/alsó hő,  Kombinált párolás felső/alsó hővel

Aszalás

Szárításhoz vagy aszaláshoz kizárólag a(z) Aszalás speciális felhasználást, vagy a(z) Kombi párolás + Hőlégkev. plusz üzemmódot használja, hogy a nedvesség el- távozhasson.

A banán, ananász és róka-gomba nem alkalmas szárításra.

- Vágja a szárítandó élelmiszert egyen- lő nagyságú darabokra.
- Helyezzen sütőpapírt a rácsra, és a szárítandó élelmiszert egyenletesen, valamint lehetőleg egy rétegben osz- lassa el a rácson.
- Szárítás után hagyja a gyümölcsöt vagy zöldséget lehűlni.
- Jól lezárt üvegekben vagy dobozok- ban tárolja a szárított élelmiszert. A penészképződés és a bomlás elke- rülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne jusson nedvesség a tárolóedény- be.


Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználá- sok | Aszalás

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Szárítási idő: lásd a táblázatot

vagy

Kombi párolás  | Kombi párolás + Hőlég- kev. plusz

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Páratartalom: 0 %

Szárítási idő: lásd a táblázatot

A táblázatban megadott szárítási idők irányértékek. Javasoljuk, hogy először a rövidebb szárítási időt válassza. Igény szerint meghosszabbíthatja az időt.

Szárítandó élelmi- szer	🌡️ [°C]	🕒 [h]
Alma, karikák	70	6–8
Sárgabarack, fele- zett, magozott	60–70	10–12
Körte, gerezdek	70	7–9
Fűszernövények	40	1,5–2,5
Gombák	50	5–7
Paradicsom, szeletek	70	7–9
Citrusfélék, szeletek	70	8–9
Szilva, magozott	60–70	10–12

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 Szárítási idő (óra)

* Szárításra alkalmas a vargánya, a shiitake, a kucsmagomba, a fafülgomba, és a barna tinóru. A gombák akkor száradtak meg elég- gé, ha „csontszárazak“.

További felhasználások

Tészta kelesztése

■ Készítse el a tésztát a receptben leírtaknak megfelelően.

■ Állítsa a nyitott tésztás tálat egy perforált párolóedénybe vagy a betolt rácsra.

A tésztás tál méretétől függően a rácsot elhelyezheti a lerakófelülettel felfelé a sütőtér aljára, és ráhelyezheti a tésztás tálat. Igény szerint a tartórácsot is kiszerezheti.

Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások | Kelesztés

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 30 °C

Páratartalom: 100 %

Idő: recept szerint

Az edény csírátlantása

A gőzsütőben fertőtlenített edények és cumis üvegek a program lefutása után csírámentesek lesznek az ismert „kifőzés” értelmében véve. Előzőleg azonban ellenőrizze a gyártó adatai alapján, hogy minden alkatrész (100 °C fokig) hő- és gőzálló-e.

Szedje szét alkotórészeire a cumisüveget. Csak akkor szerelje össze a cumisüveget, ha az teljesen megszáradt. Csak így kerülhető el újabb csíráképződés.

■ Helyezze el az összes edényt a rácsra vagy egy perforált párolóedénybe úgy, hogy egymással oldalról ne érintkezzenek (fekve vagy a nyílással lefelé). Így a forró gőz akadálytalanul körbejárhatja az egyes részeket.

Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások | Edények csírámentesítése

Idő: 1 perctől 10 óráig

vagy

Gőzpárolás 


Hőmérséklet: 100 °C

Idő: 15 perc

Sabbat program

A(z) Sabbath program és a(z) Yom-Tov speciális felhasználás a vallási szokások támogatását szolgálja.

A gőzsütő az ön által beállított hőmérsékletre felfűti a sütőteret, és azt legfeljebb 24 órán át (Sabbat program) vagy 76 órán át (Yom-Tov) tartja.

- Válassza ki a(z) További progr.  | Speciális felhasználások lehetőségét.
- Válassza ki a(z) Sabbath program lehetőségét.
- Válassza ki a kívánt speciális felhasználást.

Ha stoppert állított be, akkor nem tudja elindítani a speciális felhasználást.


- Állítsa be a hőmérsékletet.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik a speciális felhasználás neve és a beállított hőmérséklet.

A sütőtér fűtése kb. 30 másodperccel az ajtó becsukása után bekapcsol.

A sütőtér megvilágítása a teljes ételkészítési folyamat alatt bekapcsolva marad.

A kijelzőn tartósan látható a(z) Sabbath program vagy a(z) Yom-Tov felirat és a beállított hőmérséklet.

A pontos idő nem jelenik meg. Az érintőgombok (a Be/Ki  gomb kivételével) nem reagálnak.


Megjelenik a(z) Ne nyissa ki az ajtót figyelmeztetés.

Kb. 1 óra elteltével ez a figyelmeztetés időről időre kiálszik. Az ajtót akkor tudja kinyitni, amikor a figyelmeztetés **nem** látható.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.

A(z) Sabbath program speciális felhasználás 24 óra elteltével leáll; a kijelzőn látható jelzések nem változnak meg.

A gőzsütő mindkét speciális felhasználás esetén 76 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

- Ha hamarabb szeretné leállítani a speciális felhasználást, a Be/Ki  gombbal kapcsolja ki a gőzsütőt.


A már elindított speciális felhasználás nem módosítható és nem menthető a(z) Saját programok közé.

További felhasználások

Edények melegítése

Az edény előmelegítésével az étel nem hűl ki olyan gyorsan.

Használjon hőálló edényt.

- Tolja be a rácsot a 2. szintre, és helyezze rá a felmelegítendő edényt. Az edény méretétől függően a rácsot elhelyezheti a lerakófelülettel felfelé a párolótér aljára, és ráhelyezheti az edényt. Igény szerint a tartórácsot is kiszerezheti.
- Válassza ki a következőt: További progr.  | Speciális felhasználások.
- Válassza ki a Edények melegítése lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be az időt.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a párolótérrel, a tartórácsokkal, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal. Az edény alsó részén vízcseppek keletkezhetnek.

Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételekor.

Melegentartás

A sütőtérben maximum két órán át tarthatja melegen az ételt.


Az étel minőségének megtartása érdekében válassza a lehető legrövidebb időt.

- Válassza ki a következőt: További progr.  | Speciális felhasználások.
- Válassza ki a Melegentartás lehetőséget.
- Tolja be melegen tartandó ételt a sütőtérbe, és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be az időt.


Nedves kendők melegítése

- Nedvesítse be a vendégkéztörölköket és csavarja fel a törülközőket szorosán.
- Tegye a kéztörölköket egymás mellé egy perforált párolóedénybe.

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |
Nedves ruha melegítése

vagy

Gőzpárolás 


Hőmérséklet: 70 °C

Ételkészítési idő: 2 perc

Zselatin felolvasztása

- Áztassa be a **zselatinlapokat** 5 percig egy tálban, hideg vízben. A zselatinlapokat jól lepje el a víz. Nyomkodja ki a zselatinlapokat, és öntse ki a vizet a tálból. Tegye vissza a ki-nyomkodott zselatinlapokat a tálba.
- Tegyen **zselatinport** egy tálba és öntsön hozzá annyi vizet, amennyit a csomagoláson megadtak.
- Fedje le az edényt és tegye egy perforált párolóedénybe.

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |
Zselatin felolvasztása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 90 °C

Ételkészítési idő: 1 perc


További felhasználások

Méz kristálytalanítása

- Csavarja a fedelet könnyedén az üvegre, és állítsa az üveget egy perforált gőzpároló edénybe.
- Időközben keverje meg egyszer a mézet.

A méz 60 °C-on történő elfolyósításánál (kristálytalanításánál) a fő szempont az, hogy ismét kenhető ételminszert kapjunk.

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |
Kristályos méz folyósítása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 60 °C

Idő: 90 perc (függetlenül az üveg méretétől, vagy az üvegben lévő méz mennyiségétől)


Csokoládé felolvasztása

Minden fajta csokoládét olvaszthat a gőzsütőben.

Tortabevonó használata esetén a nem megbontott csomagolást tegye egy perforált párolóedénybe.

- Aprítsa fel a csokoládét.
- Nagyobb mennyiséget zárt aljú párolóedénybe, kisebb mennyiséget csészébe vagy tálba tegyen.
- Fedje be a párolóedényt, ill. az edényt egy (100°C fokig) hő- és gőzálló fóliával.
- Nagyobb mennyiségnél közben keverje meg egyszer.

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |
Csokoládé olvasztás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 65 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

Joghurt előállítás

Tejre és baktérium-kultúráként joghurt-ra, vagy joghurtfermentumra van szüksége, pl. a bio-boltból.

Használjon natúr joghurtot élő kultúrával és adalékok nélkül. Hőkezelt joghurt nem alkalmas.

A joghurtnak frissnek kell lennie (rövid tárolási idő).

A joghurt készítéséhez hűtetlen tartós tej vagy friss tej alkalmas.

A tartós tej további kezelés nélkül felhasználható. A friss tejet előtte 90 °C fokra fel kell melegíteni (ne forrjon!) és azután 35 °C fokra le kell hűteni. Friss tej alkalmazásakor a joghurt valamivel sűrűbb lesz, mint tartós tejjel.

A joghurtnak és a tejnek azonos zsírtartalommal kell rendelkezniük.

Az üvegeknek a sűrűsödés ideje alatt nem szabad mozogniuk vagy rázkódnuk.


Az elkészítés után a joghurtot azonnal a hűtőszekrényben kell lehűteni.

A sűrűség, a zsírtartalom és a joghurtban használt kultúrák befolyásolják a saját készítésű joghurt konzisztenciáját. Nem mindegyik joghurt alkalmas egyformán jól baktériumkultúráként.

Tanács: Joghurtfermentum alkalmazásakor a joghurtot tej/tejszín keverékéből állíthatja elő. Keverjen össze $\frac{3}{4}$ liter tejet $\frac{1}{4}$ liter tejszínnel.

- Keverjen össze 100 g joghurtot 1 liter tejjel vagy készítse el a joghurtfermentummal a keveréket a csomagoláson levő útmutató szerint.
- Töltse a tejes keveréket üvegekbe és zárja le az üvegeket.
- Állítsa a lezárt üvegeket a perforált párolóedénybe vagy a rácsra. Az egyes üvegeknek nem szabad érintkezniük.
- Állítsa az üvegeket az elkészítési idő lejáta után azonnal a hűtőszekrénybe. Közben ne mozgassa az üvegeket feleslegesen.

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Joghurt készítés

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 40 °C

Idő: 5:00 óra

A rossz elkészítési eredmény lehetséges okai

A joghurt nem szilárd:

a baktériumkultúra helytelen tárolása, a hűtlánc megszakadt, a csomagolás sérült volt, a tej nem lett megfelelően felmelegítve.

Folyadék rakódott le:

az üvegek megmozdultak, a joghurt nem elég gyorsan hűlt le.

A joghurt grízes:

A tejet túlmelegítette, a tej nem volt kifogástalan, a tej és a baktériumkultúra nem egyenletesen lett összekeverve.


További felhasználások

Szalonna kisütése

A szalonna nem pirul meg.

- Tegye a szalonnát (felkockázva, csíkokban vagy szeletekben) egy zárt aljú párolóedénybe.
- Fedje be a párolóedényt egy (100 °C fokig) hő- és gőzálló fóliával.

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Szalonna abálás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C


Ételkészítési idő: 4 perc

Hagyma dinsztelése

A dinsztelés saját lében való párolást jelent, esetleg némi zsiradék hozzáadásával.

- Aprítsa fel a hagymát, és tegye egy kevés vajjal együtt egy zárt aljú párolóedénybe.
- Fedje be a párolóedényt egy (100 °C fokig) hő- és gőzálló fóliával.

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Hagyma párolása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: 4 perc

A lé kinyerése

A gőzsütőjában puha és közép kemény gyümölcs levét nyerheti ki.

A túlrejt gyümölcs a legalkalmasabb a gyümölcslé kinyeréséhez: minél érettebb a gyümölcs, annál bőségebb és ízletesebb a leve.

Előkészítés

Válogassa ki és mossa meg a gyümölcsöt. Vágja ki a sérült részeket.

Távolítsa el a szőlő és a meggy szárát, mivel ezek keserű anyagokat tartalmaznak. A bogyós gyümölcsöket nem kell a száruktól megtisztítani.

A nagy gyümölcsöket, pl. az almát vágja kb. 2 cm vastagságú kockákra. Minél keményebb a gyümölcs, annál kisebbre kell vágni.

Tanácsok

- A teljesebb ízhatás eléréséhez vegyítse a lágy ízű gyümölcsöket fanyar gyümölcsökkel.
- A legtöbb gyümölcsfajtánál megnő a gyümölcslé mennyisége és javul az aromája, ha a gyümölcsöt megcukrozza és így néhány órát állni hagyja. 1 kg édes gyümölcshöz 50–100 g cukrot javasolunk, 1 kg fanyar ízű gyümölcshöz 100–150 g cukrot.
- Ha a kinyert gyümölcslévet konzerválni akarja, öntse bele forrón tiszta üvegekbe és azonnal zárja le.

A lé kinyerése

- Az előkészített gyümölcsöt tegye egy perforált párolóedénybe.
- A lé felfogásához helyezzen el alá egy zárt aljú párolóedényt vagy univerzális tepsit.

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: 40-70 perc

További felhasználások

Gyümölcsíz készítése

Csak kifogástalan, friss, nem megnyomódott és nem rothadt élelmiszert használjon fel.

Üvegek

Csak kifogástalan, tisztára mosott, legfeljebb 250 ml térfogatú üvegeket használjon, csavaros fedéllel.

A massa betöltése után tisztítsa meg az üveg peremét tiszta kendővel és forró vízzel.

Előkészítés

Gondosan válogassa ki a gyümölcsöt, mossa meg gyorsan, de alaposan, és hagyja lecsepegni. A bogyós gyümölcsöket nagyon óvatosan mossa meg, azok nagyon érzékenyek és gyorsan összenyomódnak.

Távolítsa el a szárat, magot vagy csonthéjat.


Pépesítse a gyümölcsöt, különben a gyümölcsíz nem lesz elég kemény. Adja a püréhez a megfelelő mennyiségű zselécukrot (lásd a gyártó adatait). Jól keverje át a masszát.

Ha a készítéshez édes gyümölcsöt használtak, akkor ajánljuk citromsav hozzáadását.

Gyümölcsfeltét készítése

- Az üvegeket legfeljebb kétharmadig töltsse fel.
- Állítsa a nyitott üvegeket egy perforált párolóedénybe vagy a rácsra.
- Hagyja az üvegeket az elkészítési idő után 1-2 percig állni.
- Ezután zárja le az üvegeket a tetővel, és hagyja kihűlni.

Beállítások

Kombi párolás  | Kombi párolás + Hőlég-keverés plusz

Hőmérséklet: 150 °C

Páratartalom: 0 %

Idő: 35–45 perc

Élelmiszer hámozása


- Vágjon keresztformát az élelmiszerekbe mint pl. paradicsom, nektarin stb. a száruk illeszkedési helyén. Így jobban lehúzható a héjuk.
- Az élelmiszert egy perforált párolóedénybe helyezze be, ha gőzzel kíván dolgozni és az univerzális tepsire, ha a grillt kívánja használni.
- A mandulát kivétel után rögtön hűtse le hideg vízzel. Különben nem lehet meghámozni.

Beállítások

További progr.  | Nagy grill

Fokozat: 3

Idő: lásd a táblázatot

Élelmiszerek	 [perc]
Paprika	10
Paradicsom	7


 Idő

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: lásd a táblázatot

Élelmiszerek	 [perc]
Sárgabarack	1
Mandula	1
Nektarin	1
Paprika	4
Őszibarack	1
Paradicsom	1


 Idő

További felhasználások

Alma konzerválása

A kezeletlen alma eltarthatóságát meghosszabbíthatja. Az alma gőzölése csökkenti a rothadás veszélyét. Optimális tárolás mellett száraz, hűvös és jól szellőztetett helyiségben az eltarthatóság 5-6 hónap. Ez csak az almára igaz, más almatermésű gyümölcsre nem.

Beállítások

Automatikus programok  | Gyümölcs | Alma | Egész

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 50 °C

Konzerválási idő: 5 perc

Levesbetét készítése

- Keverjen össze 6 tojást 375 ml tejjel (ne verje habosra).
- Fűszerezze meg a tojás-/tejkeveréket, és töltsse azt egy vajjal kikent, zárt aljú párolóedénybe.

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: 4 perc

A számos automatikus programmal kényelmesen és biztosan az optimális eredményt éri el.

Kategóriák

Az automatikus programokat **Auto** a jobb átláthatóság kedvéért kategóriákba soroltuk. Válassza ki az ételnek megfelelő automatikus programot és kövesse a kijelző utasításait.

Automatikus programok alkalmazása

- Válassza ki a(z) Automatikus programok **Auto** lehetőséget.

Megjelenik választási lista.

- Válassza ki a kívánt kategóriát.

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.



- Válassza ki a kívánt automatikus programot.
- Kövesse a kijelző utasításait.

Tanács: A(z) **i** Info lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információkat hívhat elő az étel betolásához vagy megfordításához.

Használati útmutatások

- Egy ételkészítési folyamatot követően először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- A súlyadatok a darabonkénti súlyra vonatkoznak. Egy 250 g-os lazacot vagy egyidejűleg tíz darab, egyenként 250 g-os lazacot párolhat.
- A sütési fokozatot és a barnítást egy hét szegmensből álló sáv ábrázolja. A navigációs felületen állíthatja be a kívánt sütési vagy barnítási fokozatot.
- A sütéshez a receptekben megadott sütőformákat használja.
- A(z) Rizs kategóriában a hosszú szemű rizs és a kerek szemű rizs programok mellett az Általános lehetőséget is választhatja. Használja ezt az automatikus programot, ha olyan hosszú vagy kerek szemű rizsfajtákat szeretne elkészíteni, amelyekhez nem áll rendelkezésre saját automatikus program.
- Bizonyos automatikus programoknál az indítási vagy befejezési időpont a(z) Indítási időpont vagy a(z) Befejezési időpont funkció használatával elhalasztható.

Automatikus programok

- A(z) Párolási/sütési lépések kijelzése menüpont alatt az automatikus program egyes ételkészítési lépései vannak felsorolva. Egyes automatikus programoknál a(z) Folyamatok kijelzése menüpontot is használhatja. A szükséges műveleteket, pl. az elkészítendő étel betolását vagy a hozzávalók hozzáadását ezen a menüponton keresztül hívhatja elő. Az ételkészítési folyamat során a műveletek a(z)  Info funkcióval jeleníthetők meg.
- Amikor betolja az elkészítendő ételt a forró sütőtérbe, legyen óvatos az ajtó kinyitásakor. Forró gőz léphet ki. Lépjen egy lépést hátra, és várjon, amíg a gőz elszáll. Ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen sem a forró gőzzel, sem a sütőtér forró falaival. Forrázás és égési sérülés veszélye áll fenn.
- Ha egy automatikus program lefutását követően az étel még nem készült el az ön kívánságának megfelelően, válassza ki a(z) utópárolás vagy a(z) Utánsütés lehetőséget.
- Az automatikus programok mint Saját programok is elmenthetők. Ehhez az automatikus program lejárta után használja a(z)  érintógombot.

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

- Legfeljebb kilenc ételkészítési lépést kombinálhat, hogy a kedvenc vagy gyakran készített receptjeinek lefolyását pontosan leírja. Minden ételkészítési lépésnél válasszon ki beállításokat, mint pl. üzemmód, hőmérséklet és ételkészítési idő.
- Megadhatja a programnevet, amely az ön receptjéhez tartozik.


Ha újból előhívja és elindítja a programját, az automatikusan lefut.

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

- Mentsen el a lefutása után egy automatikus programot vagy speciális felhasználást, mint saját program.
- Mentsen el a lefutása után egy ételkészítési folyamatot beállított ételkészítési idővel.

Ezután adjon meg egy programnevet.

Saját programok létrehozása

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Válassza ki a Program létrehozása lehetőséget.

Most tudja az első ételkészítési lépés beállításait meghatározni.

Kövesse a kijelző utasításait:

- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.

Ha a Előmelegítés funkciót választja, először zárja le az első ételkészítési folyamatot. A További lépés hozzáillesztése segítségével adjon hozzá egy további párolási lépést a párolási idő beállításával. Csak ezután tudja a programot elmenteni vagy elindítani.

- Ha szükséges, válassza a További paraméterek lehetőséget a Booster és Crisp function funkciók be- vagy ki- kapcsolásához.
- Válassza ki a Párolás/sütés befejezése lehetőséget.

Az első ételkészítési lépés mindegyik beállítása meg van határozva.

További ételkészítési lépéseket rendelhet hozzá, pl. ha az első üzemmód után még egy másikat is kell használni.

- Ha további ételkészítési lépések szükségesek, válassza a következőt: További lépés hozzáillesztése, és járjon el úgy, mint az 1. ételkészítési lépésnél.

Ha a beállításokat ellenőrizni vagy utólag módosítani szeretné, válassza ki az adott ételkészítési lépést.

Saját programok

■ Amint meghatározta az összes szükséges ételkészítési lépést, válassza az következő menüpontot: **Mentés**.

■ Adja meg a programnevet.

■ Válassza ki a lehetőséget.


A kijelzőn megjelenik annak jóváhagyása, hogy az ön programjának neve elmentésre került.

■ Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az elmentett programot azonnal vagy késleltetve indíthatja el, illetve módosíthatja az ételkészítési lépéseket.

Saját programok indítása

■ Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.

■ Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.

■ Válassza ki a kívánt programot.

■ Válassza ki a **Végrehajtás** lehetőséget.

Program beállításoktól függően megjelennek a következő menüpontok:

- Azonnali indítás

A program azonnal elindul. A sütőtér fűtése azonnal bekapcsol.

- Befejezési időpont

Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.

- Indítási idő

Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.

- Párolási/sütési lépések kijelzése


A kijelzőn megjelenik az ön beállításainak összefoglalása.


- Folyamatok kijelzése

Megjelennek a szükséges műveletek, pl. az étel betolásához.

■ Válassza ki a kívánt menüpontot.

A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.

A  Info lehetőséggel párolási folyamattól függően pl. információkat hívhat elő az étel betolásához vagy megfordításához.

■ Ha a program lefutott, válassza az  érintőgombot.

Párolási lépések módosítása

Az automatikus programok párolási lépései, amelyeket egy saját név alatt mentett el, nem módosíthatók.


- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Válassza ki a programot, amelyet módosítani szeretne.
- Válassza ki a Program változtatása lehetőséget.
- Válassza ki a párolási lépést, amelyet módosítani szeretne vagy a További lépés hozzáillesztése lehetőséget egy párolási lépés hozzáadásához.
- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.
- Ha el akarja indítani a módosított programot változtatás nélkül, válassza a Folyamat elindítása lehetőséget.
- Ha minden beállítást módosított, válassza ki a Mentés lehetőséget.

A kijelzőn megjelenik annak jóváhagyása, hogy az ön programjának neve elmentésre került.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az elmentett program módosult, és azonnal vagy késleltetve indíthatja el.

Név módosítása


- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Válassza ki a programot, amelyet módosítani szeretne.
- Válassza ki a Név változtatása lehetőséget.
- Módosítsa a programnevet.
- Válassza ki a lehetőséget.

A kijelzőn megjelenik annak jóváhagyása, hogy az ön programjának neve elmentésre került.



- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A program átnevezésre került.

Saját programok törlése

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Válassza ki a programot, amelyet törölni szeretne.
- Válassza ki a Program törlése lehetőséget.
- Hagyja jóvá a kérdést a(z) Igen gombbal.

A program törölve lett.

A További progr.  | Beállítások  | Gyári beállítások | Saját programok segítségével minden saját programot egyszerre törölhet.

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasáburgonyát és hasonlókat csak aransárgára süsse, ne sötétbarnára.

Útmutatások a sütéshez

- Állítsa be az ételkészítési időt. A süteménysütést nem lehet túl sokáig készletetni. A tészta kiszáradna, és gyengülne a kelesztőszerek hatása.
- Általánosságban használhat hőálló anyagból készült rácst, univerzális tepsit és minden sütőformát.
- A sütőformát mindig helyezze a rácra.
- Rácson süsse az olyan mélyhűtött termékeket, mint a sütemény, pizza vagy bagett.

Az univerzális tepsi a nagyon magas hőmérsékleteken olyan erősen megvetemedhet, hogy forró állapotban adott esetben már nem lehet kivenni a sütőtérből.

- A fagyasztott termékek, mint hasáburgonya, krokett, vagy hasonló az univerzális tepsin süthetők. Ezeket a fagyasztott termékeket készítés alatt többször fordítsa meg.
- Legfeljebb két szinten süssön egyidejűleg. Csak egy szinten süssön, ha nedves süteményt, például szilvás süteményt készít.

Sütőpapír használata

A Miele-tartozékok, pl. az univerzális tepsis PerfectClean bevonatúak (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet). A PerfectClean bevonatú felületeket általában nem kell bezsírozni vagy sütőpapírral kibélelni.

- A következő ételek készítésénél használjon sütőpapírt:
 - sós sütemények esetén, mivel a tészta készítéshez használt nátronlúg károsíthatja a PerfectClean-nemesítésű felületet,
 - magas fehérjetartalmú tészták, mint piskóta, habcsók, macaron, mert ezek a tészták könnyen ragadnak
 - leveles és rétestészták
 - fagyasztott termékek a rácson
 - fagyasztott termékek, mint hasáburgonya, krokett, vagy hasonló az univerzális tepsin

Tanácsok a sütéshez

- Használjon matt, sötét sütőformákat a sütéshez. Kerülje a bevonat nélküli anyagból készült világos formákat, mivel hatásukra az étel egyenetlenül vagy gyengén barnul meg. A legrosszabb esetben pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformában, vagy hosszúkás formában keresztben a sütőtérbe, hogy a formában optimális hőeloszlást és egyenletes sütési eredményt érjen el.
- Fagyasztott termékek, mint hasáburgonya, krokett, sütemények, pizza és bagett készítéséhez a gyártó által megadott közepes hőmérsékletet állítsa be.
- Ha az elkészítési időre egy időtartam van megadva, a rövidebb idő lejártá után ellenőrizze, hogy elkészült-e az étel. Ehhez szúrjon egy fapálcikával a tésztába. Ha nem tapadnak nedves tészta morzsák a pálcikára, az étel elkészült.

Útmutatás az üzemmódokhoz

Az összes üzemmód áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel a „Fő- és almenük“ fejezetben találja.

Kombi párolás

Ez az üzemmód sütő üzemmód és nedvesség kombinációjával dolgozik. Az étel felülete a gőz hozzáadásával nem szárad ki. A kenyér, zsemle és a leveles tészta fényes, ropogós kérget kap.

Különböző fűtési módok közül választhat:

- Kombi párolás + Hőlégkev. plusz
- Kombi párolás + Alsó-/felső hő
- Kombi párolás + Grill

Javasoljuk, hogy a kenyeret és a zsemlet több lépésben süsse meg: a tészta fényét az 1. lépésben történő gőzölés adja meg (maximális páratartalom és alacsony hőmérséklet mellett). A barnítás magas páratartalom és hőmérséklet mellett történik a következő lépésben. A szárítás alacsony páratartalom mellett, közepes-magas hőmérsékleten történik.

Tanács: Recepteket és részletes párolási táblázatokat az üzemmód, hőmérséklet, páratartalom és az ételkészítési idők megadásával a Miele „Sütés, gőzpárolás“ szakácskönyvben/receptfüzetben talál.

Sütés

Automatikus programok

Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

Használhat minden hőálló anyagból készült sütőformát.

Az Felső-alsó hő üzemmódoz képest alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Felső-alsó hő

Ezt az üzemmódot hagyományos receptek készítéséhez használja. A régi bi szakácskönyvekből vett recepteknél állítsa a hőmérsékletet a megadottnál 10°C-kal alacsonyabbra. Az ételkészítési idő nem változik.

Csak egy szinten süssön. Ha tepsis süteményt készít, használja a 2. szintet.

Intenzív sütés

Ez az üzemmód nedves feltéttel rendelkező sütemények, pizza, quiche és hasonló sütéséhez alkalmas.

Tolja be az ételt az 1. szintre.

Alsó hő

Válassza ezt az üzemmódot a sütési idő végén, ha a sütnivaló alsó felének barnábnak kell lennie.

Felső hő

A sütési idő végén kapcsolja be ezt az üzemmódot, ha az étel felső részét jobban meg akarja pirítani.

Ez az üzemmód csöben sütéshez vagy felfújtak sütéséhez alkalmas.

Speciális sütemény

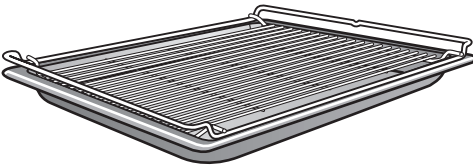
Ezt az üzemmódot kevert tészták és fagyasztott sós sütemények sütéséhez alkalmazza.

Eco-hőlégkeverés

Ez az üzemmód kis mennyiségek, pl. fagyasztott pizza vagy aprósütemény energiatakarékos sütéséhez alkalmas.

Útmutatások a sütéshez

- Soha ne süssön húst fagyott állapotban, mivel akkor sütés közben kiszárad. Sütés előtt olvassa fel a húst.
- A sütés előtt távolítsa el a bőrt és az inakat.
- Tetszés szerint marinálja és fűszerezze a húst.
- Ha egyszerre több húsdarabot szeretne kisütni, akkor lehetőleg ugyanolyan vastag hússzeleteket vágjon.
- Használja az univerzális tepsit a ráccsal. A sütőtér tisztább marad, és a felfogott húslét mártás készítéséhez használhatja fel.




- A kész sültet felszeletelés előtt kb. tíz percig pihentesse. A húslé ebben a pihentetési időben egyenletesen el tud oszlani.

Útmutatás az üzemmódokhoz

Az összes üzemmód áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel a „Fő- és almenük“ fejezetben találja.

Kombi párolás

Ez az üzemmód sütő üzemmód és nedvesség kombinációjával dolgozik. Az étel felülete a gőz hozzáadásával nem szárad ki. A hús különösen omlós és puha lesz, és barnított kérget kap. Használja az Kombi párolás  üzemmódot a hús-, hal-, és szárnyasételekhez.

Különböző fűtési módok közül választhat:

- Kombi párolás + Hőlégkev. plusz
- Kombi párolás + Alsó-/felső hő
- Kombi párolás + Grill

Javasoljuk, hogy a húst kímélően több lépésben készítse el: az 1. lépésben magas hőmérsékleten a felület barnításához. A 2. lépésben megnövelt páratartalommal és csökkentett hőmérséklettel. A hús egyenletesen puhul és az izomfehérje kinyílik, melynek köszönhetően a hús különösen omlós lesz.

Tanács: Recepteket és részletes párolási táblázatokat az üzemmód, hőmérséklet, páratartalom és az ételkészítési idők megadásával a Miele „Sütés, gőzpárolás” szakácskönyvben/receptfüzetben talál.

Sütés (hús)

Automatikus programok

Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz

Ez az üzemmód hús- és szárnyasételek sütéséhez alkalmas barna kéreggel.

Az Felső-alsó hő üzemmóddhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Felső-alsó hő

Ezt az üzemmódot hagyományos receptek készítéséhez használja. A régebbi szakácskönyvekből vett recepteknél állítsa a hőmérsékletet a megadottnál 10°C-kal alacsonyabbra. Az ételkészítési idő nem változik.

Válassza az Alsó hő üzemmódot a sütési idő végén, ha a sütnivaló alsó felének barnábbnak kell lennie.

Az Intenzív sütés üzemmódot ne használja hús sütéshez, mert a pecsenyelé túl sötét lesz.

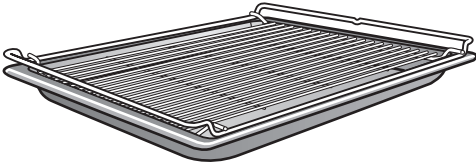
⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

Ha a grillezés alatt az ajtót kinyitja, a kezelőelemek nagyon forróak lesznek.

Az ajtót a grillezés alatt hagyja zárva.

Útmutatások a grillezéshez

- Grillezéskor nem szükséges az előmelegítés. Tolja az elkészítendő ételt a hideg sütőtérbe.
- Használja az univerzális tepsit a ráccsal. Kivétel: ha a 3. szinten grillez, tolja be az univerzális tepsit eggyel alacsonyabb szintre mint a rácsot.



- Hal grillezésekor tegyen a grillezni való alá a méretére vágott sütőpapírt.
- Magas ételt, pl. fél csirkét a 2. szinten, lapos ételt, pl. steakét a 3. szinten grillezzen.
- Az ételt az idő $\frac{2}{3}$ -ának letelte után fordítsa meg. Kivétel: a halat nem kell megfordítani.

Tanácsok a grillezéshez

- A sovány húst marinálja vagy kenje be olajjal. Más zsiradék könnyen sötétté válik vagy füstöt képez.
- A sütnivaló kolbászt grillezés előtt keresztben vagdossa be.
- Nagyjából azonos vastagságú hús- vagy halszeleteket grillezzen, hogy a grillezési idő ne legyen túlságosan eltérő.
- Hús esetén nyomja meg egy kanállal, hogy ellenőrizze, elkészült-e az étel. Így megállapíthatja, hogy mennyire puha a hús.
 - **angolos/rosé**
Ha a hús még nagyon rugalmas, akkor a belseje még vörös.
 - **közepes**
Ha a hús kissé benyomható, akkor belül rózsaszín.
 - **átsütve**
Ha a hús alig nyomható be, akkor átsült.
- Ha a nagyobb húsdarabok felülete már erősen megbarnult, de a mag még nincs kész, akkor átteheti alacsonyabb szintre, vagy továbbgrillezheti alacsonyabb hőmérsékleten.

Grillezés

Útmutatás az üzemmódokhoz

Az összes üzemmód áttekintését a hozzá tartozó javasolt értékekkel a „Fő- és almenük“ fejezetben találja.

Kombi párolás + Grill

Ez az üzemmód olyan ételek grillezéséhez alkalmas, amelyeket meg kell barnítani, de ugyanakkor nem szabad kiszáradniuk, pl. kukoricacső.

Nagy grill

Ezt az üzemmódot nagyobb mennyiségű lapos ételek grillezésére és nagyobb formákban történő átsütéshez használja.

Kicsi grill








Ezt az üzemmódot kisebb mennyiségű lapos ételek grillezésére és kisebb formákban történő átsütéshez használja.

Légkeveréses grill

Ez az üzemmód nagyobb átmérőjű ételek grillezésére alkalmas, pl. szárnyas vagy sült rolád.

Adatok a vizsgálointézetek számára

Tesztételek az EN 60350-1 szerint (gőzpárolás üzemmódok)




Tesztétel	Párolóedények	Mennyiség [g]			 °C	 [perc]
Gőz utánadagolás						
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2		100	3
Gőzelosztás						
Brokkoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2		100	3
Készülék kapacitás						
Borsó (8.3)	2x DGGL 12	egyenként 1500	1, 2		100	_2

 Szint,  Üzem mód,  Hőmérséklet,  Ételkészítési idő

 Gőzpárolás,  Eco-Gőzpárolás

- 1 Tolja be a tesztételt a hideg sütőtérbe (mielőtt a felfűtési fázis elkezdődik).
- 2 A teszt befejeződik, ha a hőmérséklet a lehidegebb helyen 85 °C.

Próbaételek, menü készítés¹ (gőzpárolás üzemmód)
















Próbaétel	Gőzpároló edény	Mennyiség [g]		 °C	Magasság [cm]	 [perc]
Burgonya, nem szétfővő, negyedelt ³	1x DGGL 20	800	3	100	–	17
Lazacfilé, fagyasztott, nem felolvasztott	1x DGGL 20	4 x 150	1	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokkoli rózsák	1x DGGL 20	600	2	100	–	4

 szint,  hőmérséklet,  ételkészítési idő





- 1 Az eljárást lásd a „Gőzpárolás“ fejezet, „Menükészítés – kézi“ szakaszában.
- 2 Tolja be az univerzális tepsit az 1. szintre.
- 3 Tolja be az 1. próbaételt (burgonya) a hideg sütőtérbe (mielőtt a felfűtési szakasz elkezdődik).

Adatok a vizsgálointézetek számára

Tesztételek az EN 50304/EN 60350-1 szerint (sütő üzemmódok)

Testztétel	Tartozék	 ³		 Hőmérséklet/Grillezési szint, [°C]	 ² Étélkészítési idő, [perc]		Előmelegítés
Kinyomós süti (7.5.2)	1 sütőtepsi	2		140	34–36 (34)	Nem	Nem
	2 sütőtepsi	1		140	39–41 (40)	Nem	Nem
		3 ¹			36–38 (37)		
1 sütőtepsi	2		140	29–31 (28)	Igen	Igen	
Aprósütemény (7.5.3)	1 sütőtepsi	1		150	35–37 (37)	Nem	Nem
	2 sütőtepsi	1, 2		140	44	Nem	Nem
Vizes piskóta (7.6.1)	1 26 cm-es csatos forma (rácsos)	2		160	30	Igen	Igen
Almatorta (7.6.2)	1 20 cm-es csatos forma (rácsos)	2		160	95–105 (100)	Nem	Nem
	2 20 cm-es csatos forma (rácsos)	2		160	85–95 (90)	Igen	Igen
Iparilag készített fehér kenyér (9.2)	Rács	2		3. fokozat	5	Nem	6 perc
Hamburger (9.3)	Rács	3		3. fokozat	1. oldal: 10 2. oldal: 6	Nem	8 perc
	Univerzális tepsi	2					

³ Szint,  Üzem mód,  Hőmérséklet/Grillezési szint, ² Étélkészítési idő,  Booster

 Hőlégkeverés plusz,  Felső/alsó hő,  Speciális sütemény,  Nagy grill

1 Különböző időpontokban vegye ki a tepsziket, ha az étel már a megadott étélkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.


2 A zárójelben lévő érték az optimális étélkészítési időt mutatja.

Útmutatások a tisztításhoz és az ápoláshoz

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a tartórácsokkal, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a fűtőtesteket, a tartórácsokat és a tartozékokat.

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat.

A gőzsütő tisztításához soha ne használjon gőztisztító készüléket.

Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha nem megfelelő tisztítószereket használ. A sütőtisztító és a vízkőmentesítő szer különösen a gőzsütő frontját károsítja.

Minden felület érzékeny a karcolódásra. Üvegfelületek esetén a karcolások bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

Az erős szennyeződések bizonyos körülmények között károsíthatják a gőzsütőt.

A sütőtérrel, az ajtó belső felét és az ajtó tömítést akkor tisztítsa meg, ha lehűlt. Túl hosszú várakozás feleslegesen megnehezíti a tisztítást, és szélsőséges esetben lehetetlenné teszi.

Semmi esetre se használjon ipari tisztítószereket, csak háztartásban szokásos szereket.

Ne használjon alifás, szénhidrogéntartalmú tisztító- vagy mosogatószert. Ezek a tömítések megduzzadásához vezetnek.

- Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a gőzsütőt és a tartozékokat.
- Csak akkor csukja be a készülékajtót, ha a sütőtér teljesen száraz.

Ha a gőzsütőt hosszabb ideig nem használja, tisztítsa ki még egyszer alaposan, hogy a szagképződést stb. megakadályozza. Végül hagyja nyitva a készülék ajtaját.

Tisztítás és ápolás

Nem használható tisztítószer

Hogy a felületek károsodását elkerülje, ne használjon a tisztításhoz

- szóda-, ammónia-, sav- vagy klorid-tartalmú tisztítószer
- vízkőoldó tisztítószer
- dörzsölő tisztítószer (pl. súrolóport, folyékony súrolószer, tisztítóköveket)
- oldószer-tartalmú tisztítószer
- nemesacél-tisztító szer
- mosogatógép-tisztító
- üvegtisztító
- üvegkerámia főzőlapokhoz készült tisztítószer
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazékszivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő hatású anyag maradványait tartalmaznak)
- tisztítórúd
- éles fémkaparót
- acélgyapotot
- rozsdamentes acél spirálokat
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítóeszközökkel
- sütőtisztító vagy spray-eket.

Külső tisztítás

- Tisztítsa meg a készülék előlapot tiszta törölkendővel, némi kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.
- Törölje azután egy puha kendővel szárazra az előlapot.

Tanács: A tisztításhoz használhat egy tiszta, nedves mikroszálas kendőt tisztítószert nélkül.

PerfectClean

A sütőtér, a tartórácsok, az univerzális tepszi és a kombiostély felülete

PerfectClean bevonattal van ellátva.

Ezáltal egy optikai hatás keletkezik, amelytől a felület színjátészónak tűnik. A PerfectClean bevonatú felületek kiváló tapadásgátló hatásúak és egyszerűen tisztíthatók.

Az optimális használat érdekében fontos, hogy a felületeket minden használat után tisztítsa meg.

Ha a PerfectClean felületet a korábbi használatból visszamaradt anyagok borítják, akkor a tapadásgátló hatás megszűnik. Ha több használat között nem tisztítja a készüléket, megnövekedhet a tisztítási ráfordítás.

Az olyan szennyeződéseket, mint pl. a gyümölcslevet és a rosszul záródó süteményformákból származó süteménytésztát, érdemes addig eltávolítani, amíg a sütőtér még valamennyire meleg.

Kifutott gyümölcslevek a zománcozott felületeken színes elváltozásokat okozhatnak, amelyeket már nem lehet eltávolítani. Ez azonban nem befolyásolja a PerfectClean tulajdonságait.

Mindig távolítsa el minden tisztítószer maradványt, hogy a tapadásgátló hatást ne rontsa.

Hogy a PerfectClean bevonatú felületek maradandóan ne károsodjanak, tisztítás során kerülje a következőket:

- dörzsölő tisztítószeret (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket),
- az üvegkerámia főzőlapok tisztítószert,
- üvegkerámia- és nemesacél-tisztítószert,
- acélgyapotot,
- a súroló kemény keféket (pl. edény-súroló szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek súroló hatású anyagok maradványait tartalmazzák),
- sütőtisztító spray-t,
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítóeszközökkel,

Semmi esetre se tisztítsa ezeket a PerfectClean bevonattal ellátott alkatrészeket mosogatógépben.

Tisztítás és ápolás

Sütőtér

A sütőtér felülete PerfectClean bevonatot kapott.

Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás“, „PerfectClean“ fejezetben található tisztítási útmutatásokat.

Ügyeljen arra, hogy ne kerüljön tisztítószer a nyílásokba sütőtér hátfalán.

A sütőtér kényelmes tisztítása érdekében a készülék ajtaját le lehet venni, a tartórácsot is ki lehet venni, és a felső hő/grill fűtőtestet le lehet hajtani.

Tisztítás gőzpárolás után


- Távolítsa el:
 - a kondenzátumot egy szivaccsal vagy törőlkendővel,
 - az enyhe zsírszennyeződések tisztátörőlkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.
- Tiszta vízzel töröljön utána, hogy minden tisztítószer-maradványt eltávolítson.
- Ezután egy kendővel törölje szárazra a sütőteret és az ajtó belső oldalát.

Tanács: Végül az ápolóprogrammal Szárításautomatikusan kiszáríthatja a sütőteret (lásd az „Ápolás“ részt).

Tisztítás sütés vagy grillezés után

Minden sütési vagy grillezési folyamat után tisztítsa meg a sütőteret, különben ráégnek a szennyeződések, és többé már nem lehet azokat eltávolítani.

- A sütőteret és az ajtó belső felét egy tiszta edénymosogató szivaccsal, forró vízzel és kézi mosogatószerrel tisztítsa meg. Igény szerint a sütőtér tisztításához használhatja az edénymosogató szivacs kemény felét is.
- Tiszta vízzel töröljön utána, hogy minden tisztítószer-maradvány eltűnjön.
- Törölje szárazra a sütőteret és az ajtó belső felét egy kendővel.

Tanács: Megkönnyíti a tisztítást, ha a szennyeződések néhány percre mosogatószerrel benedvesíti, vagy ha beállítja a További progr.  | Ápolás | Áztatás programot (lásd az „Tisztítás és ápolás“, „Ápolás“ fejezetet).

Fenékszita tisztítása

- Minden használat után öblítse el és szárítsa meg a fenékszítát.
- Ecettel távolítsa el az elszíneződéseket és vízkőlerakódásokat, utána pedig tiszta vízzel mosogassa el.

Az ajtó tömítés tisztítása

A zsírmaradványoktól az ajtó tömítés rideggé válhat és eltörhet.

Az ajtó tömítést az ajtó belső oldala és a sütőtér között minden sütés után tisztítsa meg.

- Tiszta, nedves mikroszálas kendővel, tisztítószer nélkül tisztítsa meg az ajtó tömítést. Használhat tiszta törülkönyt is kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.
- Minden tisztítás után puha kendővel törölje szárazra a tömítést.
- Cserélje ki az ajtó tömítést, ha töredezetté vagy rideggé vált.

Az ajtó tömítést a Miele vevőszolgálatán (lásd ennek a használati utasításnak a végén) keresztül rendelheti meg.

Víz tartály és kondenzvíz tartály tisztítása

A víz tartály és a kondenzvíz tartály tisztítható mosogatógépben.

- Vegye ki a víz tartályt és a kondenzvíz tartályt minden használat után. A kivételhez enyhén nyomja felfelé a víz tartályt és a kondenzvíz tartályt.
- Ürítse ki a víz tartályt és a kondenzvíz tartályt.

A víz tartály és a kondenzvíz tartályt kivételekor víz csöpöghet a fiókba.

- Törölje szárazra adott esetben a fiókot.
- Kézzel vagy mosogatógéppel mosogassa el a víz tartályt és a kondenzvíz tartályt.
- Utána kendővel törölje szárazra a víz tartályt és a kondenzvíz tartályt, hogy ne képződjön bennük vízkő.

Tisztítás és ápolás

Tartozékok

Univerzális tepszi és kombirostély tisztítása

Az univerzális tepszi és kombirostély PerfectClean bevonatot kapott.

Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás“, „PerfectClean“ fejezetben található tisztítási útmutatásokat.

- Távolítsa el
 - tiszta törőlkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel a könnyű szennyeződések,
 - erősebb szennyeződések egy tiszta edénymosogató szivaccsal, forró vízzel és kézi mosogatószerrel. Igény szerint használhatja az edénymosogató szivacs kemény felét is.
- Tiszta vízzel töröljön utána, hogy minden tisztítószer-maradvány eltűnjön.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

Párolóedények tisztítása

A párolóedények tisztíthatók mosogatógépben.

- Minden használat után mosogassa el és szárítsa meg a párolóedényt.
- Ecettel távolítsa el a kékes elszíneződéseket, majd tiszta vízzel öblítse ki a párolóedényt.

Tartórács tisztítása

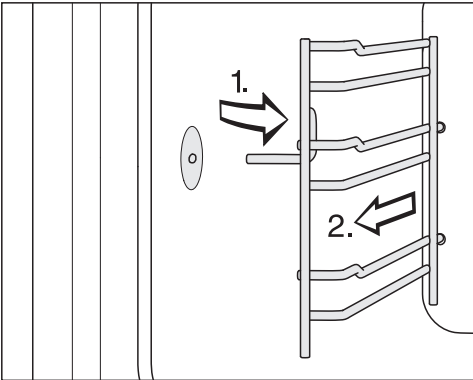
A tartórács felülete PerfectClean bevonatot kapott.

Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás”, „PerfectClean” fejezetben található tisztítási útmutatásokat.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

A tartórácsok kiszérése előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a fűtőtesteket és a tartozékokat.



- Húzza ki a tartórácsot a rögzítésből (1.), és vegye ki (2.).

- Távolítsa el

- tiszta törölkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel a könnyű szennyeződések,
- erősebb szennyeződések egy tiszta edénmosogató szivaccsal, forró vízzel és kézi mosogatószerrel. Igény szerint használhatja az edénmosogató szivacs kemény felét is.

- Tiszta vízzel töröljön utána, hogy minden tisztítószer-maradvány eltűnjön.

- Kendővel törölje szárazra a tartórácsokat.

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Szerelje be gondosan a tartórácsot.

Ha a tartórácsokat nem helyezi be megfelelően, a billenés és kihúzás elleni védelem nem biztosított. Továbbá a sütőedény betolásakor sérülhet a hőérzékelő.

Tisztítás és ápolás

Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása

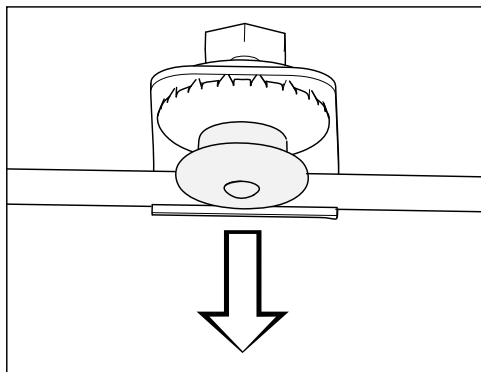
Ha a sütőtér teteje különösen erősen elszennyeződött, a tisztításhoz a felső hő-/grillfűtőtesteket kb. 5 cm-re lehajthatja.

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a tartórácsokkal, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

A tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a fűtőtesteket, a tartórácsokat és a tartozékokat.

A felső hő-/grillfűtőtest megsérülhet. Soha ne húzza lefelé erőszakkal a felső hő-/grillfűtőtestet.



- Húzza lefelé óvatosan a nyomózárát. A felső hő-/grillfűtőtest automatikusan lehajlik.


- Tisztítsa meg a sütőtér tetejét egy szivacskeendővel vagy edénymosogató szivaccsal (lásd „Tisztítás és ápolás“, „Sütőtér“ fejezet).
- Tisztítás után nyomja meg a nyomózárát a felső hő-/grillfűtőtesten felfelé. Ügyeljen arra, hogy a nyomózár megfelelően bekattanjon.

Ápolás

A(z) Befejezési időpont és Indítási idő funkciókat az ápolóprogramok esetén nem kínálja fel a készülék.

Áztatás


Erősebb szennyeződéseket ezzel az ápolóprogrammal lehet beáztatni.

- Hagyja lehűlni a sütőteret.
- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből.
- A durva szennyeződéseket egy törlkendővel távolítsa el.
- Válassza ki a(z) További progr.  | Ápolás | Áztatás lehetőséget.

Az áztatási folyamat kb. 10 percre tart.

Szárítás


Ezzel az ápolóprogrammal a sütőtérben meglévő maradék nedvességet kiszárítja a hozzáférhetetlen helyen is.

- Szárítsa meg a sütőteret egy kendővel.
- Válassza ki a További progr.  | Ápolás | Szárítás lehetőséget.

A szárítási folyamat kb. 20 percre tart.

Öblítés

Ezzel az ápolóprogrammal kiöblítésre kerül a vizet vezető rendszer. Az esetlegesen jelenlévő ételmaradványokat a rendszer kiöblíti.

- Válassza ki a További progr.  | Ápolás | Öblítés lehetőséget.
- Kövesse a kijelző utasításait.

Az öblítési folyamat kb. 10 percre tart.

A gőzsütő vízkömentesítése

Vízkömentesítéshez a Miele vízkömentesítő tablettákat javasoljuk (lásd „Utólag vásárolható tartozék“). Speciálisan a Miele termékekhez lett kifejlesztve a vízkömentesítés optimalizálásához. Más vízkömentesítő szerek, amelyek a citromsavon kívül más savakat is tartalmaznak, és/vagy nem mentesek más, nem kívánt összetevőktől, mint pl. kloridoktól, károsíthatják a készüléket. Ezenkívül a kívánt hatás nem biztosítható, ha a vízkőoldószerre előírt koncentrációt nem tartják be.

Ha vízkőoldószer fémmel érintkezik, foltok keletkezhetnek.

Azonnal törölje le a vízkőoldószert.

A gőzsütőt egy bizonyos üzemidő után vízkömentesíteni kell. Ha eléri a vízkömentesítés időpontját, akkor a kijelzőn megjelenik a hátralévő ételkészítési műveletek száma. Csak a gőzzel üzemelt folyamatok kerülnek számolásra. A gőzsütő az utolsó lehetséges ételkészítési folyamat után zárja a rendszert.


Ajánljuk gőzsütő zárolás előtti vízkő-el-távolítását.

A vízkömentesítés során a víztartályt ki kell öblíteni, és friss vízzel fel kell tölteni. A kondenzvíz tartályt ki kell üríteni.

Tisztítás és ápolás

- Kapcsolja be a gőzsütőt és válassza a következőt: Vízkőmentesítés .

A kijelzőn a Kérem, várjon... útmutatás jelenik meg. A vízkőmentesítési folyamat előkészül. Ez néhány percig eltarthat. Amint az előkészítés lezárult, felszólítást kap a víztartály feltöltésére.

- Töltse fel a víztartályt a  jelölésig langyos vízzel, és adjon hozzá két Miele vízkőmentesítő tablettát.
- Várjon, amíg a vízkőmentesítő tabletták fel nem oldódnak.
- Tolja be a víztartályt.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Ürítse ki a kondenzvíz tartályt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A hátralévő idő jelenik meg. A vízkőmentesítési folyamat elindul.

Semmi esetre se kapcsolja ki a gőzsütőt a vízkőmentesítési folyamat lejárta előtt, különben újra kell azt indítani.

A művelet során kétszer ki kell öblíteni a víztartályt, és friss vízzel fel kell tölteni. A kondenzvíz tartályt ki kell üríteni.

- Kövesse a kijelző utasításait.
- Mindegyiket hagyja jóvá az OK érintőgombbal.

A hátralévő idő leteltével a kijelzőn megjelenik a Ürítse ki a kondenzvíz tartályt.

- Kövesse a kijelző utasításait.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Ezzel a vízkőmentesítési művelet befejeződik.

- Adott esetben vegye ki a víztartályt és a kondenzvíz tartályt, és adott esetben ürítse ki.

- Tisztítsa meg és szárítsa meg a víztartályt és a kondenzvíz tartályt.

- Kapcsolja ki a gőzsütőt.

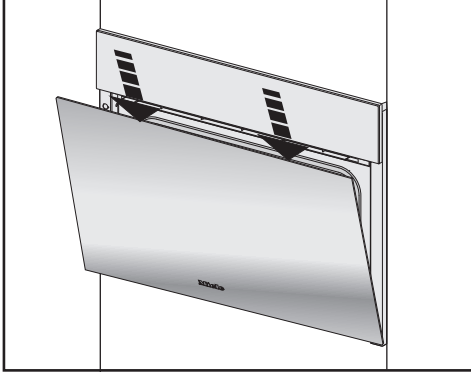
- Nyissa ki az ajtót, és hagyja lehűlni a sütőteret.

- Ezt követően szárítsa ki a sütőteret.

- Csak akkor csukja be a készülékajtót, ha a sütőtér teljesen száraz.

Az ajtó kiszerelése

- Készítsen elő egy alkalmas lerakó felületet az ajtó számára, pl. egy puha törölkendőt.
- Nyissa ki résnyire az ajtót.



- A felső ajtóélnél megfogva két kézzel nyomja le egyszer az ajtót.

Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal. Mielőtt az ajtót a tartókról le lehetné, előbb ki kell reteszelnie a két ajtó csuklópántnál a zárókengyeleket.



- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- A kioldáshoz mindkét csuklópántnál fordítsa el ütközésig ferde helyzetbe a zárókengyeleket.

A gőzsütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

Soha ne húzza ki az ajtót vízszintesen a tartókból, mert ezek visszaüthetnek a gőzsütőre.

Az ajtót soha ne húzza a fogantyújával a tartókból, mert letörhet.

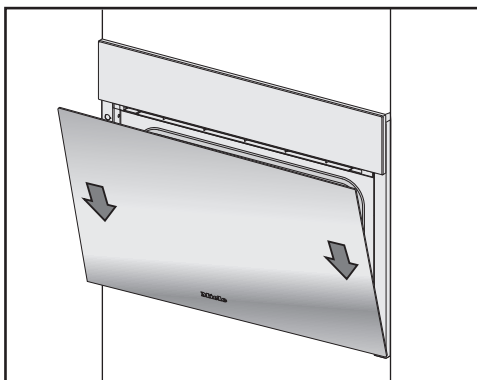
- Zárja be az ajtót ütközésig.

Tisztítás és ápolás



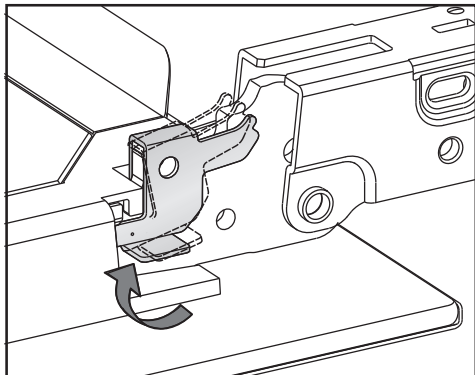
- Fogja meg oldalt az ajtót és egyenletesen húzza ki ferdén felfelé a tartóból. Ügyeljen arra, hogy közben ne borítsa fel az ajtót.
- Fektesse le az ajtót az előkészített lerakó felületre.

Az ajtó beszerelése



- Fogja meg oldalt az ajtót, és helyezze fel az ajtózsanérok tartóira. Ügyeljen arra, hogy közben ne borítsa fel.
- Nyissa ki teljesen az ajtót.

Ha a zárókengyelek nincsenek reteszelve, akkor az ajtó leválhat a tartókról, és megsérülhet. Mindenképpen reteszelve vissza a zárókengyeleket.



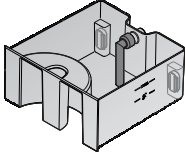
- A reteszeléshez forgassa ütközésig mindkét ajtózsanéron a zárókengyeleket vízszintesbe.

A legtöbb üzemzavart és hibát, amelyek a napi üzemeltetés során felléphetnek, saját maga is el tudja hárítani. Sok esetben időt és költséget takaríthat meg, mivel nem kell hívnia az ügyfélszolgálatot.

A www.miele.com/service oldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról.

A következő táblázatok segítenek önnek abban, hogy megtalálja az üzemzavar vagy a hiba okát, és elhárítsa azt.

Üzenetek a kijelzőkön/kijelzőn

Probléma	Ok és elhárítás
F10	<p>A beszívótömlő nincs rendesen feldugva a víztartályban, vagy nem függőleges.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Igazítsa meg a beszívótömlő helyzetét. 
F11 F20	<p>A kifolyótömlők eldugultak.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Vízkőmentesítse a gőzsütőt (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Ápolás“ rész).■ Ha a hibaüzenet ismételten megjelenik, hívja a Miele vevőszolgálatot.
F44	<p>Műszaki hiba lépett fel.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki, majd néhány perc múlva kapcsolja ismét be a gőzsütőt.■ Ha a hibajelzés még mindig megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot.
F55	<p>Túllépte egy üzemmód leghosszabb üzemi időtartamát, és a biztonsági kapcsolás leoldott.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki, majd ismét be a gőzsütőt. <p>A gőzsütő azonnal újra üzemkész.</p>


Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
F196	<p>Egy hiba lépett fel.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki, majd ismét be a gőzsütőt. <p>A sütőtér alján lévő szűrő hibásan van behelyezve.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki a gőzsütőt. <div data-bbox="800 391 890 478"></div> <ul style="list-style-type: none">■ Helyezze be jól a szűrőt:■ Kapcsolja be újra a gőzsütőt.■ Ha a hibajelzés ismét megjelenik, hívja a vevőszolgálatot.
A kijelzőn a jelen táblázatban fel nem sorolt üzenetek egyike jelenik meg.	<p>Hiba lépett fel az elektronikában.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Szakítsa meg a gőzsütő áramellátását kb. 1 percre.■ Amennyiben az áramellátás helyreállítása után a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz.

Váratlan rendellenesség

Probléma	Ok és elhárítás
A sütőtér nem melegszik fel.	<p>A bemutatótermi üzemmód aktív. A gőzsütő ugyan kezelhető, de a sütőtér fűtése nem működik.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja ki a bemutatótermi üzemmódot (lásd „Beállítások“ fejezet, „Kereskedők“ bekezdés). <p>A sütőtér az aláépített melegítőfiók működtetése miatt felmelegedett.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nyissa ki az ajtót, és hagyja lehűlni a sütőteret.
A gőzsütő egy költözés után már nem vált át felmelegítési szakaszból párolási szakaszra.	<p>Megváltozott a víz forrási hőmérséklete, mert az új felállítási hely magassága legalább 300 méterrel különbözik az előzőtől.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ A forrási hőmérséklet illesztéséhez hajtson végre egy vízkömentesítési folyamatot (lásd a „Tisztítás és ápolás„ fejezet, „Ápolás” rész).
Működés közben szokatlanul sok gőz keletkezik, vagy a gőz nem a megszokott helyeken lép ki.	<p>Az ajtó nincs rendesen bezárva.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Csupkja be az ajtót. <p>Az ajtó tömítés nem jól fekszik fel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Adott esetben nyomkodja meg az ajtó tömítést újból, úgy, hogy mindenhol egyenletesen illeszkedjen. <p>Az ajtó tömítésen sérülések láthatók, pl. repedések.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Cserélje ki az ajtó tömítést. Az ajtó tömítést a Miele Ügyfélszolgálatán (lásd ennek a használati utasításnak a végén) keresztül rendelheti meg.
Az Indítási idő és a Befejelési időpont funkciókat nem végzi el.	<p>A sütőtérben a hőmérséklet túl magas, pl. egy párolási művelet vége után.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Nyissa ki az ajtót, és hagyja lehűlni a sütőteret. <p>Ezek a funkciók az ápolóprogramok esetén nem kerülnek felkínálásra.</p>

Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
Az érintógombok nem reagálnak.	Kiválasztotta a(z) Kijelző QuickTouch Kikapcsolás beállítását. Ezáltal az érintógombok kikapcsolt gőzsütőnél nem reagálnak. <ul style="list-style-type: none">■ Amint bekapcsolja a gőzsütőt, az érintógombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintógombok kikapcsolt gőzsütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző QuickTouch Bekapcsolás beállítását.
	A gőzsütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. <ul style="list-style-type: none">■ Ellenőrizze, hogy a gőzsütő hálózati dugasza csatlakoztatva van-e.■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.
	Hiba áll fenn a vezérlésben. <ul style="list-style-type: none">■ Érintse meg a Be/Ki  gombot, amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a gőzsütő.

Zajok


Probléma	Ok és elhárítás
A gőzsütő bekapcsolása után, üzem közben és a készülék kikapcsolásakor egy zaj (brumogás) hallható.	Ez a hang nem utal hibás működésre vagy a készülék hibájára. Ez a víz be- és kiszivattyúzásából adódik.
Kikapcsolás után még hallható a ventilátorhang.	A ventilátor tovább forog. A gőzsütő egy olyan ventilátorral van felszerelve, ami a párát a sütőtérből kivezeti. A ventilátor a gőzsütő kikapcsolása után is tovább fut. A ventilátor egy idő után automatikusan kikapcsol.

Nem kielégítő eredmény

Probléma	Ok és elhárítás
A sütemény/aprósütemény a receptben megadott idő után még nincs kész.	A beállított hőmérséklet nem egyezik meg a receptben megadottal. ■ Változtassa meg a hőmérsékletet.
	Módosította a receptet. Például az ételkészítési idő hosszabb lesz, ha több folyadékot vagy több tojást ad hozzá. ■ A módosított recept szerint állítsa be a hőmérsékletet és/vagy az ételkészítési időt.
A sütemény/aprósütemény nagyon eltérően barnul.	Túl magasra állította be a hőmérsékletet.
	Több mint két szinten sütött. ■ Legfeljebb két szinten süssön.

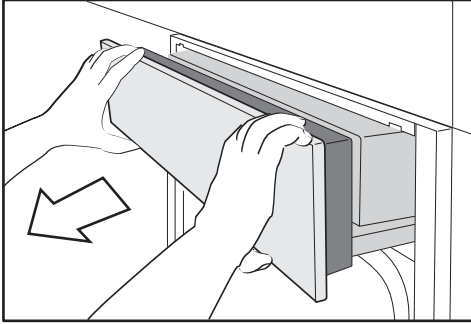
Mi a teendő, ha ...

Általános problémák vagy műszaki hibák

Probléma	Ok és elhárítás
A gőzsütőt nem lehet bekapcsolni.	A biztosító kioldott. ■ Kapcsolja vissza a biztosítékot (A biztosíték minimális értékét lásd a típustáblán).
	Adott esetben műszaki hiba lépett fel. ■ Válassza le kb. 1 percre a készüléket a villamos hálózatról, amikor is – a megfelelő biztosítót kapcsolja ki, ill. az olvadó biztosítót csavarja ki teljesen, vagy – kapcsolja ki az FI-áramvédőkapcsolót (FI-relét). ■ Abban az esetben, ha a biztosító visszakapcsolása/visszacsavarása, illetve a készülék FI-reléjének visszakapcsolása után még mindig nem tudja a készüléket üzembe helyezni, forduljon elektrotechnikai szakemberhez vagy az ügyfélszolgálathoz.
A sütőtér világítása nem működik.	Az izzó hibás. ■ Hívja az ügyfélszolgálatot, ha az izzót ki kell cserélni.
A kezelőpanel a(z)  érintőgomb többszöri működtetése ellenére sem nyílik/záródik automatikusan.	A kezelőpanel mozgásának tartományában egy tárgy van. ■ Távolítsa el a tárgyat.
	A beszorulás elleni védelem nagyon érzékenyen reagál, ezért esetenként előfordulhat, hogy a kezelőpanel nem nyílik vagy záródik. ■ Kézzel nyissa/zárja be a kezelőpanelt (lásd a fejezet végén). ■ Ha gyakran fellép a probléma, forduljon a Miele Ügyfélszolgálathoz.

Burkolat kézi nyitása

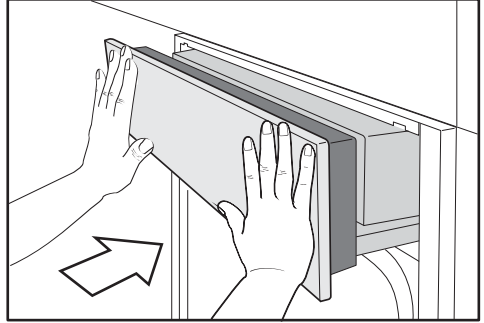
- Nyissa ki óvatosan az ajtót.



- Fogja meg alul és felül a burkolatot.
- Először előre húzza ki a burkolatot.
- Nyomja óvatosan felfelé a burkolatot.

Burkolat kézi zárása

- Fogja meg alul és felül a burkolatot.
- Nyomja óvatosan lefelé a burkolatot.



- Tolja be a burkolatot.

Utólag vásárolható tartozékok

A Miele tartozékok és tisztító- és ápolószerek széles választékát kínálják a készülékekhez.

Ezeket a termékeket nagyon egyszerűen megrendelheti Miele webáruházban.

Ezeket a termékeket a Miele Ügyfélszolgálatánál (lásd ennek a használati utasításnak a végén) vagy a Miele szakkereskedőknél is megvásárolhatja.

Párolóedény

A Miele nagy választékban kínál párolóedényt. Ezeket a funkcióra és méretre vonatkozóan pontosan a Miele készülékekhez tervezték. A Miele weboldalán részletes információkat talál az egyes termékekhez.

- különböző méretű perforált párolóedények
- különböző méretű zárt aljú párolóedények
- különböző méretű Gourmet párolóedények
- Fedő Gourmet párolóedényhez

Egyebek

- Sütőtepsik
- Kerek sütőforma
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 71
- 325 mm széles tartórács a párolóedényhez

Tisztító és ápolószerek

- DGClean speciális tisztítószer a párolótér erősebb, különösen sütés után visszamaradó szennyeződéseire.
- Vízkőmentesítő tabletták (6 db)
- Univerzális mikroszálas kendő ujjlenyomatok és enyhe szennyeződések eltávolítására

A www.miele.com/service weboldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról és a Miele alkatrészekről.

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

Az olyan meghibásodások esetén, amelyet saját maga nem tud elhárítani, kérjük értesítse pl. a Miele szakkereskedőjét vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.

A Miele Ügyfélszolgálatához az interneten a www.miele.hu/service oldalon foglalhat időpontot.

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

Az ügyfélszolgálatnak adja meg a készüléke modellazonosítóját és gyártási számát (Fabr./SN/Nr.). Mindkét adatot az adattáblán találja meg.

Beépített állapotban modellazonosítót és a gyártási számot a nyitott panelen lévő kis táblán találja.

Garancia

A garancia idő 2 év.

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

Biztonsági útmutatások a beépítéshez



A szakszerűtlen beépítés károkat okozhat.

A szakszerűtlen beépítés károsíthatja a gőzsütőt.

A gőzsütőt csak képzett szakemberrel szereltesse be.

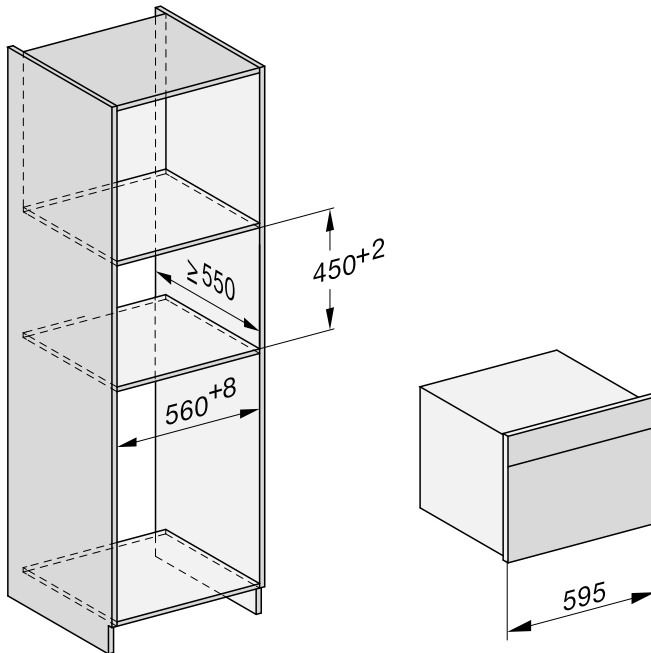
- ▶ A gőzsütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a gőzsütő ne károsodjon. Hasonlítsa össze ezeket az adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.
- ▶ Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekkel ne csatlakoztassa a gőzsütőt a villamos hálózatra.
- ▶ Ügyeljen arra, hogy a dugaszoló aljzat a gőzsütő beépítése után könnyen hozzáférhető legyen.
- ▶ A gőzsütőt úgy kell elhelyezni, hogy a sütő edény tartalmára a legfelső behelyezési szinten is rá lehessen látni. Csak így kerülhetőek el a forró ételek és a forró víz kilöttyenése által okozott forrázások.

Beépítési méretek

Minden méret mm-ben van megadva.

Beépítés magas szekrénybe

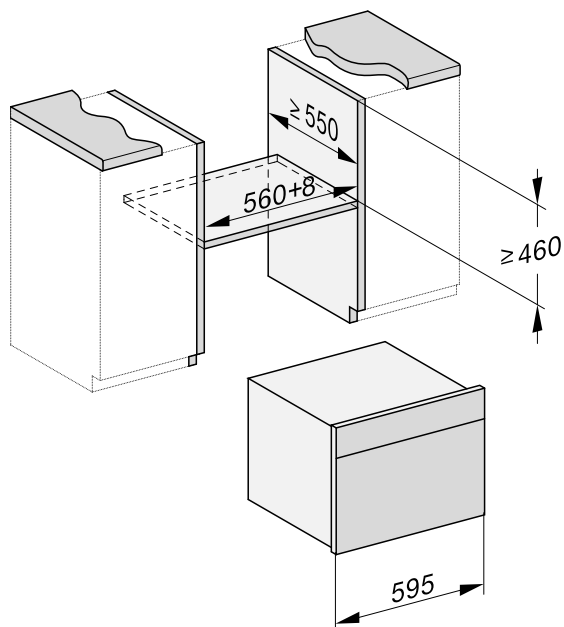
A beépítő fülke mögött nem lehet szekrény hátfal.



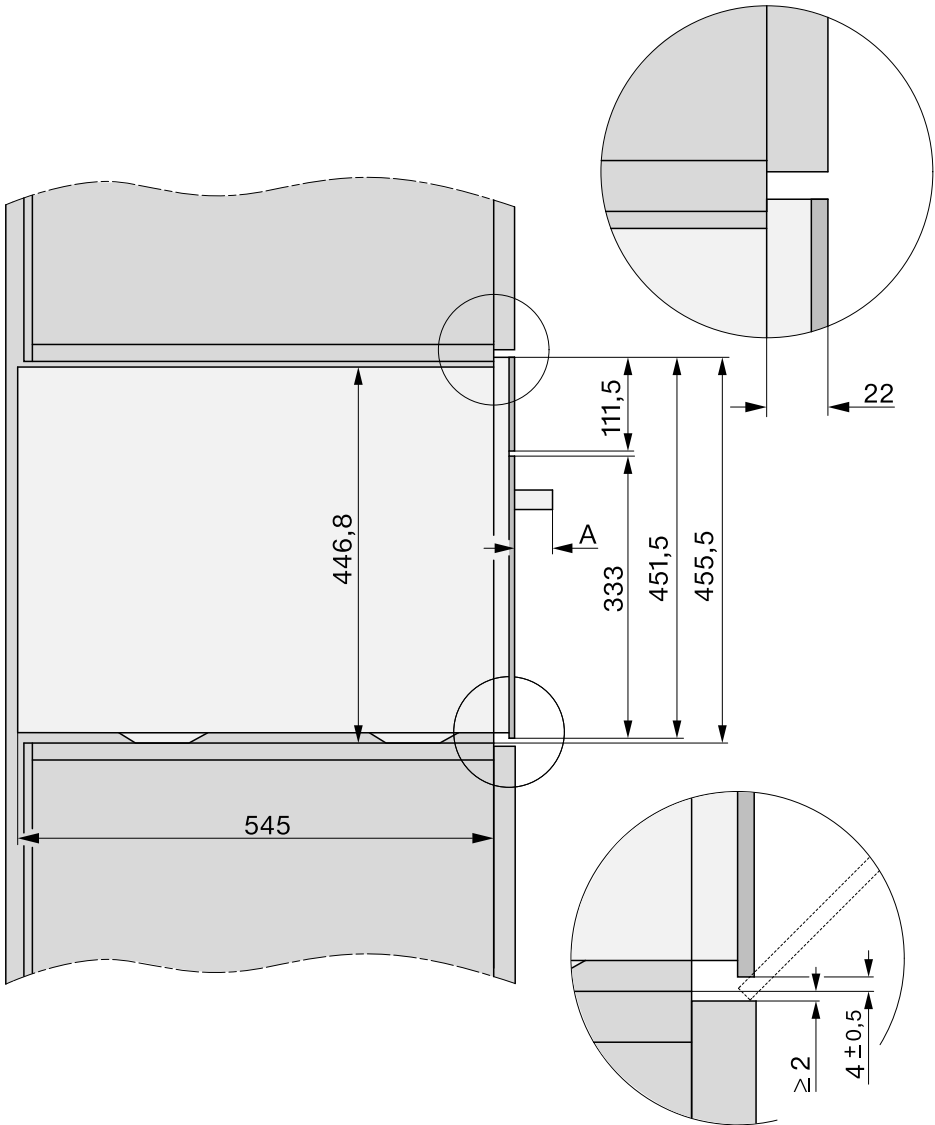
Telepítés

Beépítés alsó szekrénybe

A beépítő fülke mögött nem lehet szekrény hátfal.



Oldalnézet

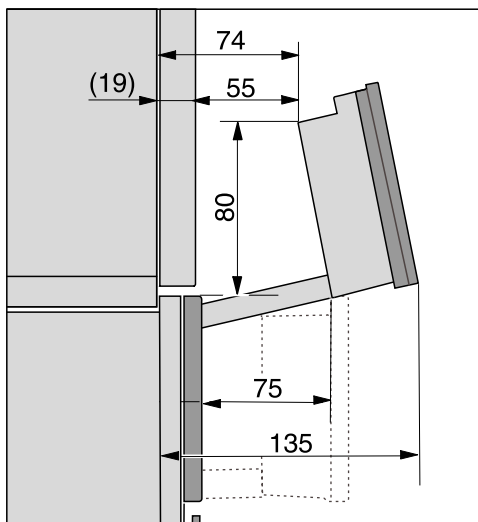


A DGC 74xx: 47 mm

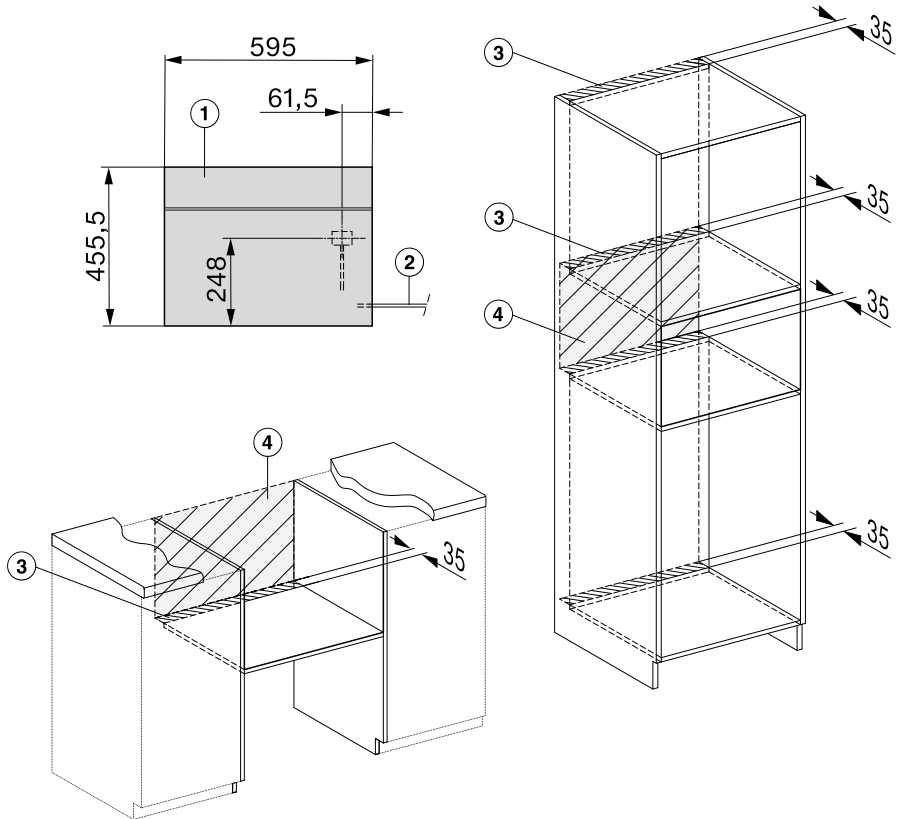
Telepítés

A burkolat mozgási tartománya

A burkolat mozgási tartományában nem lehet semmilyen tárgy (pl. ajtófogantyú), amely akadályozhatja a burkolat nyitását és zárását.



Csatlakoztatás és szellőzés



- ① Előlnézet
- ② Csatlakozókábel, L = 2.000 mm
- ③ Szellőző kivágás min. 180 cm²
- ④ Nincs csatlakozó ezen a részen

Telepítés

A gőzsütő beépítése

- Csatlakoztassa a gőzsütőhöz a hálózati csatlakozót.

A szakszerűtlen szállítás károkat okozhat.

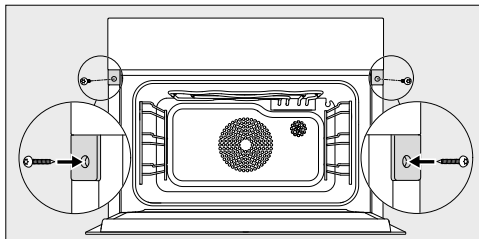
Az ajtó megsérülhet, ha a gőzsütőt az ajtónál fogva mozgatja.

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

A gőzfejlesztő nem működik hibátlanul, ha a gőzsütő nem vízszintesen áll.

Maximum 2° eltérés lehet a vízszint-től.

- Tolja be a gőzsütőt a beépítő szekrénybe, és igazítsa be.
Ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozóvezeték ne csípődjön be vagy ne károsodjon.
- Nyissa ki az ajtót.



- A szekrény oldalfalain rögzítse a gőzsütőt a mellékelt facsavarokkal (3,5 x 25 mm).
- Csatlakoztassa a gőzsütőt az elektromos hálózathoz.
- Ellenőrizze a gőzsütő valamennyi funkcióját a használati utasítás alapján.

Elektromos csatlakozás

A gőzsütőt alap kivitelben egy védőérintkezős aljzathoz való csatlakoztatásra készen gyártjuk.

Úgy állítsa fel a gőzsütőt, hogy a csatlakozóaljzat szabadon hozzáférhető legyen. Ha a csatlakozóaljzat nem szabadon hozzáférhető, akkor gondoskodjon arról, hogy hálózati oldalról minden pólusnál legyen megszakító berendezés.




A túlmelegedés tüzet okozhat.

A gőzsütő elosztókon vagy hosszabító kábeleken keresztüli üzemeltetése a csatlakozókábel túlterheltségéhez vezethet.

Biztonsági okokból ne használjon elosztókat és hosszabító kábeleket.

Az elektromos hálózatnak a VDE 0100 szerinti kialakításúnak kell lennie.

Biztonsági okokból az otthoni hálózatban a gőzsütő elektromos csatlakoztatására szolgáló körön  típusú hibaáram-védőkapcsoló (FI relé, ÉV relé) használatát javasoljuk.

Sérült csatlakozókábelt csak ugyanolyan típusú speciális csatlakozókábellel szabad helyettesíteni (a Miele Ügyfélszolgálatán kapható). Biztonsági okokból a cserét csak a Miele Ügyfélszolgálat vagy egy megfelelően képzett szakember végezheti el.

A névleges teljesítményfelvételtől és a megfelelő biztosítékról ez a használati útmutató vagy a típustábla ad felvilágosítást. Ezeket az adatokat vesse össze a helyszíni elektromos csatlakozás paramétereivel.

Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.

Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például szigethálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.

A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírányzott óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.

Megfelelőségi nyilatkozat

A Miele ezúton kijelenti, hogy ez a kombi gőzpároló a 2014/53/EU irányelvnek megfelel.

Az EU-megfelelőségi nyilatkozat teljes szövege a következő weboldalak egyiken érhető el:

- Termékek, letöltések: a www.miele.hu oldalon
- Ügyfélszolgálat, információs anyagok, használati utasítások elérhetősége a termék nevének vagy gyári számának megadásával:
www.miele.hu

A Wi-Fi-modul frekvenciasávja	2,4000 GHz – 2,4835 GHz
----------------------------------	----------------------------

A Wi-Fi-modul maximális adótel- jesítménye	< 100 mW
--	----------

A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

A kommunikációs modul kezeléséhez és vezérléséhez a Miele saját vagy külső szoftvereket használ, amelyek nem tartoznak az úgynevezett nyílt forráskódú licencfeltételek alá. Ezek a szoftverek/szoftverkomponensek szerzői jogi védelem alá tartoznak. Tartsa tiszteletben a Miele és a harmadik felek szerzői jogait.

Továbbá a jelen kommunikációs modul olyan szoftverkomponenseket tartalmaz, amelyek a nyílt forráskódú licencfeltételek mellett kerülnek továbbadásra. Ezeket a nyílt forráskódú komponenseket a hozzájuk tartozó szerzői jogi nyilatkozatokkal, a mindenkori érvényes licencfeltételek másolatát, valamint adott esetben további információkat helyben, webböngésző és az IP-cím segítségével kérdezheti le (<http://<IP-cím>/Licenses>). A nyílt forráskódú licencfeltételek ott feltüntetett felelősségi és jótállási szabályozásai csak a mindenkori jogtulajdonosokkal összefüggésben érvényesek.

Miele Kft.

H – 1022 Budapest

Alsó Törökvész út 2.

Tel: (06-1) 880-6400

Fax: (06-1) 880-6402

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

DGC 7440

hu-HU

M.-Nr. 11 225 210 / 03