

Használati és szerelési útmutató Gőzsütő



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

Tartalom

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések	5
Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez	12
Áttekintés	13
Gőzpároló	13
Típustábla	14
Mellékelt tartozékok	14
Kezelőelemek	15
Kijelző	16
Érintógombok	16
Piktogramok	16
Működési leírás	17
Víztartály	17
Felfogótálca	17
Hőmérséklet	17
Párolási idő	17
Zajok	18
Felfűtési szakasz	18
Párolási szakasz	18
Gőzcökkentés	18
Első üzembe helyezés	19
A gőzsütő tisztítása első alkalommal	19
A vízkeménység beállítása	19
A forrási hőmérséklet beállítása	20
Beállítások	21
Üzemórák megjelenítése	21
Beállítások módosítása és mentése	21
Vízkeménység	23
Kezelés	24
A gőzsütő kezelése	24
Ételkészítési folyamat értékeinek módosítása	25
Párolási folyamat megszakítása	26
Automatikus programok	27
Fontos információk és tudnivalók	29
A gőzpárolás különlegessége	29
Párolóedény	29
Felfogótálca	29
Behelyezési szint	30
Fagyasztott áru	30
Hőmérséklet	30

Párolási idő.....	30
Párolás folyadékokkal.....	30
Saját receptek.....	30
Gőzpárolás.....	31
Eco-gőzpárolás.....	31
Megjegyzések a párolási táblázatokhoz.....	31
Zöldség.....	32
Hal.....	35
Hús.....	38
Rizs.....	40
Gabona.....	41
Tészták/Tészta ételek.....	42
Gombóc.....	43
Hüvelyesek, szárítva.....	44
Tyúktojás.....	46
Gyümölcs.....	47
Kolbászfélék.....	47
Rákfélék.....	48
Kagyló.....	49
Menü párolás.....	50
További felhasználások.....	51
Melegítés.....	51
Felolvasztás.....	53
Blansírozás.....	56
Befőzés.....	56
Az edény csírátlanítása.....	59
Tészta kelesztése.....	59
Nedves kendők melegítése.....	59
Zselatin felolvasztása.....	60
Méz kristálytalanítása.....	60
Csokoládé felolvasztása.....	60
Joghurt előállítása.....	61
Szalonna kisütése.....	62
Hagyma dinsztelése.....	62
A lé kinyerése.....	62
Élelmiszer hámozása.....	63
Alma konzerválása.....	63
Levesbetét készítése.....	63
Adatok a vizsgálointézetek számára.....	64
Tisztítás és ápolás.....	65
Nem használható tisztítószer.....	66

Tartalom

Külső tisztítás.....	66
Sütőtér tisztítása	67
A víztartály tisztítása	67
Tartozékok tisztítása.....	67
Tartórács tisztítása	68
A gőzsütő vízkömentesítése	68
Mi a teendő, ha	70
Üzenetek a kijelzőkön/kijelzőn.....	70
Váratlan rendellenesség	71
Zajok.....	72
Általános problémák vagy műszaki hibák.....	72
Utólag vásárolható tartozékok	73
Ügyfélszolgálat	74
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén	74
Garancia.....	74
Telepítés	75
Biztonsági útmutatások a beépítéshez	75
Beépítési méretek	76
Beépítés magas szekrénybe.....	76
Beépítés alsó szekrénybe	77
Oldalnézet.....	78
Csatlakoztatás és szellőzés	79
A gőzsütő beépítése.....	80
Elektromos csatlakozás	81

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

Rendeltetésszerű 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, 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 biztonságosan kezelhessék, 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.

Gyermekek a háztartásban

- ▶ 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 és a forró gőz sérülést okozhat. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. Üzem közben gőz lép ki a párakivezetőből. A gőzsütő ajtólapja és a kezelőpanel felmelegszik.
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 8 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 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.
- ▶ 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). Ezeken keresztül ne csatlakoztassa a gőzsütőt a villamos hálózatra.
- ▶ A gőzsütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.
- ▶ Ezt a gőzsütőt nem szabad nem rögzített helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ 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 elvész, 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 csatlakozókábeltől 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 biztosítóját, 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.
- ▶ 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.

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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 és a forró gőzzel 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.
- ▶ A forró víz sérülést okozhat.
Egy párolási folyamat vége után még található forró víz a gőzfejlesztő-
ben, amely visszaszivattyúzásra kerül a víztartályba. Ügyeljen a víztar-
tály kivételekor és leállításakor, hogy a víztartály ne billenjen el.
- ▶ Zárt dobozokban a főzés és melegítés során túlnyomás keletkezik,
amelynek következtében kidurranhatnak.
Ne használja a gőzsütőt befőzésre és dobozok melegítésére.
- ▶ Műanyag edények, amelyek nem hő- és gőzállóak, megolvadnak a
magas hőmérséklettől, és károsíthatják a gőzsütőt.
Csak hő- (100 °C-ig) és gőzálló műanyag edényt használjon. Vegye fi-
gyelembe az edény gyártójának utasításait.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tárol, kiszáradhatnak és a
kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a gőzsütőben. Ne tároljon élel-
miszert a sütőtérben, és a pároláshoz nem használjon olyan tárgya-
kat, amelyek oxidálódhatnak.
- ▶ 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 8 kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott
ajtóra, és ne állítson rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csí-
pje be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A gőzsütő károsodhat.
- ▶ Ha a gőzsütő közelében elektromos készüléket, pl. egy kézi mixert
használnak, akkor ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozóvezeték ne
csípje be a gőzsütő ajtaja. A vezeték szigetelése megsérülhet.

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 rendelkezését.

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.

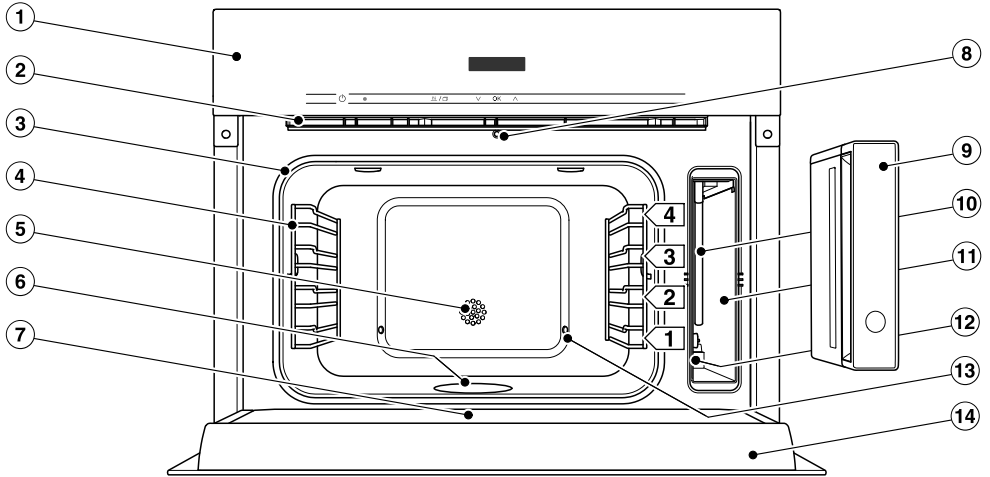
A régi készülék ártalmatlanítása

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 szemétbe kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztethetik az emberi egészséget és károsíthatják a környezetet. Ezért régi készülékét semmi esetre se dobja a háztartási szemétbe.



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 szorosán körülzárt, roncsolás nélkül kivehető 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.

Gőzpároló



- ① Kezelőelemek
- ② Párakilépés
- ③ Ajtótmítés
- ④ Rögztőrács 4 szinttel
- ⑤ Hőmérséklet-érzékelő
- ⑥ Padlófűtőtest
- ⑦ Felfogó csatorna
- ⑧ Automatikus ajtónyitó a gőzcsökkentésre
- ⑨ Vízartály levehető kiloccsanás-védelemmel
- ⑩ Beszívócső
- ⑪ Fiók a vízartályhoz
- ⑫ Típus tábla
- ⑬ Gőzbelépés
- ⑭ Ajtó

Áttekintés

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla a víztartály fiókjában található.

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

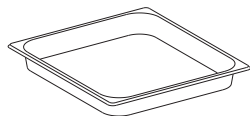
A modellazonosítót és a gyártási számot (SN) is a kis táblán találja, amely nyitott ajtnál az elülső kereten található.

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

Mellékelt tartozékok

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

DGG 100-40

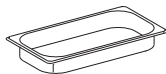


1 felfogótálca a lecsöpögő folyadék felfogásához.

A felfogótálcát szükség esetén párolóedényként is használhatja.

375 x 394 x 40 mm (szé x mé x ma)

DGG 50-40



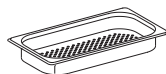
1 zárt aljú párolóedény

térfogat 2,2 l/

hasznos űrtartalom 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (szé x mé x ma)

DGGL 50-40



2 perforált párolóedény

térfogat 2,2 l/

hasznos űrtartalom 1,6 l

375 x 197 x 40 mm (szé x mé x ma)

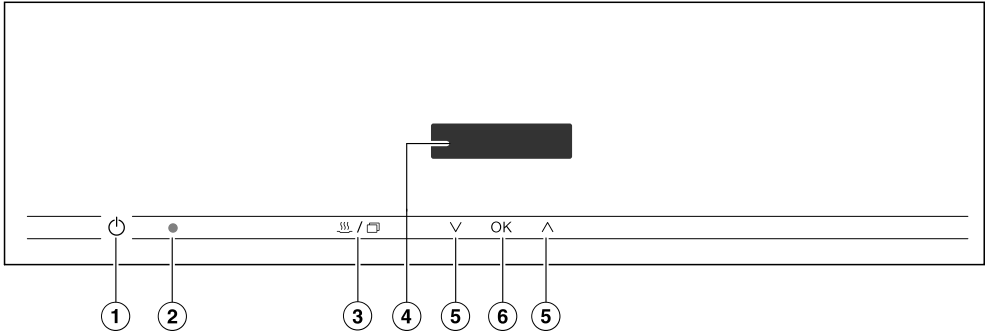
Rács







1 rács saját edény ráhelyezéséhez

Vízkömentesítő tabletták

A gőzsütő vízkömentesítéséhez



- ① Be/Ki gomb  mélyedésben
A gőzsütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára szá-
mára)
- ③ Érintőgomb 
A gőzpárolás, *ECC*-gőzpárolás és au-
tomatikus programok közötti váltás-
hoz
- ④ Kijelző
A kezelés és információk kijelzője
- ⑤ Érintőgombok  
A választási listában történő lapozás-
hoz és az értékek és beállítások mó-
dosításához
- ⑥ OK érintőgomb
Egy bevitt adat vagy kiválasztás jóvá-
hagyásához és beállítások elmenté-
séhez

Kezelőelemek

Kijelző




A kijelző mutatja a hőmérsékletekre, ételkészítési időkre, automatikus programokra és a beállításokra vonatkozó információkat.

Érintőgombok

Az érintőgombok ujjal történő érintésre reagálnak. Minden érintést gombhang nyugtáz. Ezt a gombhangot kikapcsolhatja (lásd a „Beállítások” fejezetet).

Piktogramok

A kijelzőn üzem közben a következő piktogramok és kijelzők jelenhetnek meg:

Piktogram/Kijelző	Jelentés
	Gőzpárolás
 (villog)	Vízhiány vagy hiányzó víztartály
<i>Eco</i>	<i>Eco</i> -gőzpárolás
Auto <i>R</i> + szám(ok)	Automatikus program:
Számjegyek + °C	Hőmérséklet
Számjegyek + h	Párolási idő
 + számjegy(ek)	A gőzsütőt vízkömentesíteni kell (lásd „Tisztítás és ápolás”, „A gőzsütő vízkömentesítése” fejezet).

Vízartály

A maximális töltési mennyiség 1,5 liter, a minimális 0,5 liter. A vízartályon jelölések találhatók. 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 az energiafogyasztás, ha a párolási folyamat alatt kinyitja az ajtót.

A vízartály kivétele a Push-/Pull rendszer szerint történik: nyomja meg a kivételhez enyhén a vízartályt.

Egy párolási folyamat vége után még található maradék forró víz a gőzfejlesztőben, amely visszaszivattyúzásra kerül a vízartályba. Minden művelet után, amelyhez gőzt használt, ürítse ki a vízartályt.

Felfogótálca

Tolja be a felfogótálcát az 1. szintre, ha perforált párolóedényben párol. A lecsöpögő folyadék ebben összegyűlik, és a folyadékot könnyen el tudja távolítani.

A felfogótálcát szükség esetén párolóedényként is használhatja.

Hőmérséklet

A gőzsütő hőmérsékleti tartománya 40 - 100 °C. A gőzsütő bekapcsolásakor 100 °C van beállítva. A hőmérsékletet 5 °C-os lépésekben módosíthatja.

Hőmérsékleti ajánlás

Hőmérséklet	Alkalmazás
100 °C	<ul style="list-style-type: none">- Valamennyi élelmiszer párolása- Melegítés- Menüpárolás- Befőzés- A lé kinyerése
85 °C	<ul style="list-style-type: none">- Halak kímélő párolása
50-60°C	<ul style="list-style-type: none">- Felolvasztás
40 °C	<ul style="list-style-type: none">- Tészta kelesztése- Joghurt készítése

Párolási idő

Egy perc (0:01) és kilenc óra 59 perc (9:59) közötti párolási időt állíthat be. Ha a párolási idő több mint 59 perc, órában és percben kell azt megadnia. Példa: sütési idő: 80 perc = 1:20.

Működési leírás

Zajok

A gőzsütő bekapcsolása után, üzem közben és a gőzsütő kikapcsolása után 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

A felfűtési idő alatt a sütőtér először a beállított hőmérsékletre melegszik fel. A sütőtér növekvő hőmérséklete a kijelzőn látható.

A felfűtési fázis időtartama az élelmiszer mennyiségétől és hőmérsékletétől függ. Általában a felfűtési fázis kb. hét perc. A hűtött vagy fagyasztott élelmiszer elkészítésekor és alacsony párolási hőmérsékleten ez nő.

Párolási szakasz

Ha a készülék a beállított hőmérsékletet elérte, megkezdődik a párolási szakasz. A párolási szakasz közben a kijelző a maradék időt mutatja.

Gőzcsökkentés

Ha legalább 80 °C hőmérsékleten párol vele, röviddel a párolási idő vége előtt a gőzsütő ajtaja automatikusan egy résnyire kinyílik azért, hogy gőz távozhasson a sütőtérből. Az ajtó ismét automatikusan záródik.

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

A gőzsütő tisztítása első alkalommal

- Távolítsa el a matricákat vagy a védőfóliákat a gőzsütőről és a tartozékokról.

A gőzsütőt gyárilag működési vizsgálatnak vetik alá, ennek következtében szállításkor bizonyos körülmények között maradék víz folyhat vissza a vezetékekből a sütőtérbe.

A víztartály tisztítása

- Vegye ki a víztartályt.
- Vegye le a kiloccsanás elleni védőelemet.
- Öblítse ki kézzel a víztartályt.

Tartozékok/Sütőtér tisztítása

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

A gőzsütőt kiszállítás előtt ápolószerezrel kezelték.

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

A vízkeménység beállítása

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.

Gyárilag 15° dH vízkeménységi fok van beállítva.

A lakóhelyén mért vízkeménységről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

- Állítsa be a helyi vízkeménységet (lásd: a „Beállítások“ fejezet „Beállítások módosítása és mentése“ című szakaszát).

Első üzembe helyezés


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 ivóvizet (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, „Gőzsütő vízkömentesítése” részt).

Üzemórák megjelenítése

Lekérdezheti a gőzpároló üzemóráinak számát.

A gőzpároló **ki van kapcsolva**.




- Érintse meg és tartsa a(z)  /  érintőgombot.
- Miközben a(z)  /  érintőgombon tartja az ujját, nyomja meg 1-szer röviden a  be-/kikapcsoló gombot.

Megjelenik az üzemórák száma.



Beállítások módosítása és mentése

Gyárilag a gőzsütőjához beállítások vannak megadva. A következő táblázatban megadott beállításokat módosíthatja.



A gőzsütő **ki van kapcsolva**.

- Érintse meg és tartsa a(z)  érintőgombot.
- Miközben a(z)  gombon tartja az ujját, nyomja meg röviden 1-szer a  Be/Ki érintőgombot.

Megjelenik a **P1**.

- Adja meg a kívánt programot a(z)  vagy a(z)  érintőgombbal.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

S és egy számjegy jelenik meg.

- Állítsa be a(z)  vagy  érintőgombbal a kívánt státuszt/a kívánt vízkéménységet.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A kiválasztott állapot elmentésre kerül.

- Ha a kívánt beállítás(oka)t módosította, kapcsolja ki a gőzsütőt.

Beállítások

A gyári beállítás mindig **félkövér szedéssel** jelenik meg.

Program		Vízke-mény-ség/állapot	Lehetséges beállítások
P1	Vízke-mény-ség	15°	Lásd a „Beállítások“, „Vízke-mény-ség“ fejezetet.
P2	Jelzőhangok hangereje	S1 S2 S3 S4	nagyon halk halk hangos nagyon hangos
P3	Gombhang	S0 S1	ki be
P4	Gőzmennyiség redukálása	S0 S1	ki be
P5	A hőmérséklet mértékegysége	S1 S2	°C °F
P6	Bemutatótermi üzemmód	S0 S1	ki, a gőzpároló fűt be, a gőzpároló nem fűt

Vízkeménység

A lakóhelyén mért ivóvíz keménységéről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

1 °dH és 70 °dH közötti keménységi fokot adhat meg.

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.

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°
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°

Vízkeménység		Kalcium tartalom mg/l Ca ²⁺ vagy ppm (mg Ca ²⁺ /l)	Beállítás
°dH	mmol/l		
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°

Kezelés

A gőzsütő kezelése

Desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt.

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

- Töltse fel a víztartályt és tolja be azt.
- Tolja be a felfogótálcát az 1. szintre, ha perforált párolóedényben párol.
- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Kapcsolja be a gőzsütőt.




Megjelenik a  100 °C. villog a 100.

- Ha 100 °C fokon szeretne párolni, hagyja jóvá az OK gombbal.
- Ha alacsonyabb hőmérsékleten szeretne párolni, csökkentse a hőmérsékletet a(z) ∇ érintőgombbal, majd hagyja jóvá az OK gombbal.

A hőmérséklet néhány másodpercen belül átvételre kerül. A hőmérséklet beállításokhoz való visszatéréshez érintse meg kétszer az OK gombot.



Megjelenik a  0:00 h.

A 0 villog az órára vonatkozóan.

- Ha egy elkészítési időt
 - 1 óra alatt szeretne beállítani, nyugtázza OK-al.
 - 1 óra fölött szeretne beállítani, állítsa be az érintőgomb \wedge (0 értéktől felfelé), vagy ∇ (9 értéktől lefelé) megérintésével a kívánt órákat és nyugtázza OK-al.

- Állítsa be a(z) \wedge érintőgomb (00 értéktől felfelé), vagy a(z) ∇ érintőgomb (59 értéktől felfelé) megérintésével a kívánt perceket.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési szakasz elindul.

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

A párolási idő elkezd futni.

Ha legalább 80 °C hőmérsékleten párolt vele, röviddel a párolási idő vége előtt a gőzsütő ajtaja automatikusan egy résnyire kinyílik azért, hogy gőz távozhasson a sütőtérből.


A párolási idő lejártá után megszólal egy hangjelzés.

- Vegye ki az ételt a sütőtérből.
- Kapcsolja ki a gőzsütőt.

Új ételkészítési folyamatot csak akkor lehet indítani, ha az automatikus ajtónyitó a kiindulási helyzetébe visszahúzódott. Ne nyomja be manuálisan, mivel ezáltal megsérül.

A gőzsütő tisztítása

- Adott esetben vegye ki a felfogótalat a sütőtérből, és ürítse ki.

 A forró víz sérülést okozhat.


Az ételkészítési folyamat vége után még maradék forró víz van a víztartályban, amellyel megégetheti magát. Ügyeljen a víztartály kivételekor és leállításakor, hogy a víztartály ne billenjen el.

- Vegye ki a víztartályt.
- Vegye le a kiloccsanás elleni védőelemet, és ürítse ki a víztartályt.
- Tisztítsa le és szárítsa meg az egész készüléket a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtaknak megfelelően.

Ügyeljen arra, hogy a kiloccsanás elleni védőelem felhelyezésekor megfelelően bekattanjon.

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

Víz utántöltése

Ha üzem közben vízhiány lép fel, megszólal egy hangjelzés, és villog a  piktogram.

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

Az ételkészítés folytatódik.

Ételkészítési folyamat értékeinek módosítása

Amint lefut egy párolási folyamat, a hőmérsékletet és a párolási időt módosíthatja ehhez a párolási folyamathoz.

A hőmérséklet módosítása

- Érintse meg egyszer az *OK* gombot.

A kijelző a hőmérséklet beállításra vált és a hőmérséklet villog.

- Módosítsa a hőmérsékletet a(z) \vee vagy \wedge érintőgombbal.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A párolási idő módosítása


- Érintse meg kétszer az *OK* gombot.

A kijelző az elkészítési idő beállítására vált és az órák számjegye villog.

- Módosítsa a párolási időt a(z) \vee vagy \wedge érintőgombbal.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.


Párolási folyamat megszakítása

Ha kinyitja az ajtót, a működés megszakad. A sütőtér fűtése kikapcsol. A beállított ételkészítési idők mentésre kerülnek.

 A forró gőz sérülést okozhat.

Az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz áramolhat 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 sütőtérrel, a tartórácsokkal, a tartozékokkal és az étellel.

Használjon edényfogó kesztyűt, amikor beteszi vagy kiveszi a forró ételt, vagy amikor a forró sütőtérbe kell bonyúlania.

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

A működés folytatódik, ha becsukja az ajtót.

Az ajtó becsukása után nyomáskiegyenlítés történik, ami fűtyülő hanggal járhat.

Ezután újból felfűtés következik, ekkor a készülék a sütőtér emelkedő hőmérsékletét jelzi. Ha elérte a beállított hőmérsékletet, a hátralévő idő lefut.



Az ételkészítési folyamat idő előtt befejeződik, ha az ajtót az ételkészítési idő utolsó percében kinyitja.

Gőzsütőja hús automatikus programmal rendelkezik különböző zöldségek elkészítéséhez. A hőmérséklet és a párolási idő meg van adva, a zöldséget csak az előírásoknak megfelelően elő kell készíteni (lásd „Programáttekintés“ táblázat).

Egy ételkészítési folyamatot követően először hagyja a gőzsütőt szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.

Útmutatásokat és tanácsokat a zöldségek gőzpárolásához a „Gőzpárolás“, „Zöldségek“ fejezetben talál.

Automatikus programok alkalmazása

- Készítse elő a zöldséget és tegye egy perforált párolóedénybe.
- Tolja be a felfogótálcát az 1.szintre. A párolóedényt a zöldséggel együtt tetszőlegesen betolhatja.
- Töltse fel a víztartályt és tolja be azt.
- Kapcsolja be a gőzsütőt.
- Érintse meg a(z)  /  érintőgombot.

Megjelenik a(z) *ECC*.

Ha megérinti a(z) \vee vagy \wedge érintőgombot, az automatikus programokra vált.

- $A(z) \vee$ vagy \wedge érintőgombokkal állítsa be a kívánt programot, pl. A15.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- $A(z) \vee$ vagy \wedge érintőgombokkal állítsa be a kívánt párolási fokozatot.
 - félkemény -
 - közepes - =
 - lágý - =
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Automatikus programok

Programáttekintés

Programszám	Zöldség	
A1	Karfiol	Rózsákban, közepes
A2	Bab (zöld, sárga)	Egész
A3	Brokkoli	Rózsákban, közepes
A4	Kínai kel	Csíkok
A5	Borsó	—
A6	Édeskömény	Csíkok
A7	Karalábé	Hasábok
A8	Sütőtök	Kockák
A9	Kukorica	Csőves
A10	Sárgarépa	Kocka/Hasáb/Szelet
A11	Paprika	Csíkok
A12	Héjában főtt burgonya	Keményre főzve, közepes
A13	Póréhagyma	Karikák
A14	Romanesco (csillagkarfiol)	Rózsákban, közepes
A15	Kelbimbó	—
A16	Sós burgonya	Keményre főzve, negyedelt
A17	Spárga, zöld	Közepes
A18	Spárga, fehér	Közepes
A19	Spenót	—
A20	Cukorborsó	—

A „Fontos információk és tudnivalók a gőzben pároláshoz” fejezetben általánosan 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 főzések. Emiatt egyáltalán nem vagy csak a párolás után ajánljuk a sózást. Ezenkívül az élelmiszerek megtartják friss, természetes színüket.

Párolóedény

Párolóedények

A gőzsütőhöz nemesacél párolóedény van mellékelve. Kiegészítésként további különböző méretű perforált vagy zárt aljú párolóedények kaphatók (lásd „Utólag vásárolható tartozékok” fejezet). Így kiválaszthatja az adott élelmiszerekhez alkalmas párolóedényt.

Lehetőleg perforált párolóedényeket használjon. 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 hő- (100 °C)-ig) és gőzállónak kell lennie. Ha 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.
- Az edényt a betolt rácsra helyezze, ne a sütőtér aljára.
- Az edény felső pereme és a sütőtér fedele között egy bizonyos távolságnak kell lennie, hogy elegendő gőz tudjon behatolni az edénybe.

Felfogótálca

Tolja be a felfogótálcát az 1. szintre, ha perforált párolóedényben párol.

A lecsöpögő folyadék ebben összegyűlik, és a folyadékot könnyen el tudja távolítani.

A felfogótálat szükség esetén párolóedényként használhatja.

Behelyezési szint

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

A párolóedényeket és a rácsot mindig a behelyezési szint merevítői közé tolja be, 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



Olyan élelmiszereket és ételeket, amelyeket lábosban készítenek, azokat a gőzsütőben is megpárolhatja. A párolási idők vonatkoztathatóak a gőzsütőre. Azonban vegye figyelembe, hogy gőzpároláskor nem lehet pirítani.

Eco-gőzpárolás

Energiatakarékos gőzpároláshoz az Eco-gőzpárolás üzemmódot használhatja. Az Eco-gőzpárolás üzemmód elsősorban zöldség és hal készítésére alkalmas. Keményítő tartalmú élelmiszerek, pl. burgonya, rizs és tészta ételek párolásása az Eco-gőzpárolás kevésbé alkalmas.

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

Igény szerint utánpárolhat.

- Kapcsolja be a gőzsütőt.
- Érintse meg a(z)  /  érintőgombot.

A kijelzőn megjelenik: *ECD*.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- Állítsa be a hőmérsékletet és az ételkészítési időt.

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 töltsse meg. Ossa 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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési 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
Paprika, kockákra, vagy csíkokra vágva	2

Gőzpárolás

Zöldség	🕒 [perc]
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 fejcs 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 a felfogótál vagy üvegtál fölé (modelltől függően) 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 ételízert 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 leveszöldséggel 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

Gőzpárolás SSS

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Elkészítési 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

Ételkészítés előtt olvassza fel a fagyasztott húst (lásd a „További felhasználások” fejezet, „Felolvasztás” részt).

Előkészítés

A húst, amelyet pirítani és azután dinsztelni 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 húsnek.

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 leveződséggel és a hideg vízzel együtt rakja a párolóedénybe. Minél hosszabb a párolási idő, annál erősebb lesz az alaplé.

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési 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.

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési idő: lásd a táblázatot

	rizs : folyadék arány	 [perc]
Basmati rizs	1 : 1,5	15
Előfőzött rizs	1 : 1,5	23–25
Kerek szemű rizs:		
Tejberizs	1 : 2,5	30
Rizottó	1 : 2,5	18–19
Teljes rizs	1 : 1,5	26–29
Vadrizs	1 : 1,5	26–29

 Párolási 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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési idő: lásd a táblázatot

	gabona: folyadék arány	 [perc]
Amarant	1 : 1,5	15–17
Tört búza (Bulgur)	1 : 1,5	9
Aszalt tönkoly, egész	1 : 1	18–20
Aszalt tönkoly, 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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési idő: lásd a táblázatot

Friss áru	 [perc]
Gnocchi	2
Galuska	1
Ravioli	2
Spätzle	1
Tortellini	2
Szárazáru, vízzel ellepve	
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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési 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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési 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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési 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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Elkészítési 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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 90 °C

Elkészítési 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 sülődnek 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

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Elkészítési idő: lásd a táblázatot

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

Gőzpárolás

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Elkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Hőmérséklet,  párolási idő

Gőzpárolás

Menüpárolás

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 a felfogó tál vagy az üvegtál (modellfüggő) 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 húsu hal-fajták, pl. a nyelvhal és a lepényhal, 100 °C fokon nagyon kemények lesznek.

Párolási idő

Ha a javasolt párolási hőmérséklet megemelkedik, a párolási időt kb. 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.

Melegítés

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

A tányérok vagy a párolóedények száma nincs hatással az időre.

A táblázatban megadott idő átlagos adagnak felel meg tányéronként. Nagyobb mennyiségek esetén növelje az időt.

Tanácsok

- Nagy darabokat, mint sültetek, ne egészben, hanem adagonként, tányéron melegítse.
- Vágja félbe a vastag ételeket, mint pl. a töltött paprikát, roládokat vagy gombócokat.
- A mártásokat külön melegítse. Kivétel: azok az ételek, amelyeket szószban kell elkészíteni (pl. gulyás).
- Melegítéskor fedje le az ételeket. Így elkerüli, hogy gőz csapódik le az edényen.
- Vegye figyelembe, hogy a panírozott ételek, mint pl. a rántott szelet, nem maradnak ropogósak.

Élelmiszerek melegítése

- Fedje be a melegítendő élelmiszert egy tányérral vagy egy (100°C fokig) hő- és gőzálló fóliával.
- Helyezze az ételt a rácsra vagy egy párolóedénybe.

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

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	⌚* [perc]
Zöldség	
Répa Karfiol Karábélé Bab	6–7
Köreték	
Tészta Rizs	3–4
Burgonya, hosszában felezett	12–14
Gombóc	15–17
Hús és szárnyas	
Sült hússzelet, 1,5 cm vastag Roládok felszeletelve Gulyás Bárányragu	5–6
Königsbergi húsgombóc	13–15
Csirkehús szelet Pulykaszelet	7–8
Hal	
Halfilé, 2 cm vastag	6–7
Halfilé, 3 cm vastag	7–8
Tányéron levő, készre adagolt fogások	
Spagetti, paradicsomszósz	13–15
Sertéssült, burgonya, zöldség	12–14
Töltött paprika (felezett), rizs	13–15
Csirke frikasszé, rizs	7–8
Zöldségleves	2–3
Krémleves	3–4
Tiszta leves	2–3
Egytálétel	4–5

⌚ Idő

* Az idők azokra az ételekre vonatkoznak, amelyeket egy tányéron melegítenek, és le vannak fedve tányérral.

Felolvasztás

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

 A csíráképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert 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 percig 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 felfogótálal vagy üvegtállal (modelltől függően). 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. bogycsokokat és hússzeleteket a felolvasztási idő felének elteltével válassza szét egymástól.
- Az egyszer már felolvasztott élelmiszert ne fagyassza le újból.
- A fagyasztott készételeket a csomagoláson leírtaknak megfelelően olvassza fel.

Beállítások

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				
Többben 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
Tarisznyarak	300 g	60	4–6	5
Készételek				
Hús, zöldség, köret/ Egytálétel/levesek	480 g	60	20–25	10–15
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

További felhasználások

Fagyasztott élelmiszer	Mennyiség	🌡️ [°C]	🕒 [perc]	⌚ [perc]
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
Kenyer/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, ⌚ Kiegyenlítőidő

További felhasználások

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

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 gumitömítéssel 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.

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

Zöldség

Mossa meg, pucolja meg, és darabolja fel a zöldséget.

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

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 rácsot az 1. szintre.
- Az üvegeket helyezze a rácsra. Az egyes üvegeknek nem szabad érintkezniük.

Beállítások

Gőzpárolás SSS

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Befőzési idő: lásd a táblázatot

További felhasználások

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
Ringló	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.


Az edény csírátlantítása

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 rácson 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

Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 100 °C
Idő: 15 perc

Tészta kelesztése

- Készítse el a tésztát a receptben leírtaknak megfelelően.
- Helyezze a lefedés nélkül a tésztás tálat a betölt rácásra.


Beállítások

Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 40 °C
Idő: receptnek megfelelően

Nedves kendők melegítése

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

Beállítások


Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 70 °C
Idő: 2 perc

További felhasználások

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 kinyomkodott zselatinlapokat a tálba.
- Tegyen **zselatinport** egy tálba és öntsön hozzá annyi vizet, amennyit a csomagoláson megadtak.
- Fedje le az edényt és tegye rá a rácstra.

Beállítások


Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 90 °C
Idő: 1 perc

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 ételmisszert kapjunk.

Beállítások


Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 60 °C
Idő: 90 perc (függetlenül az üveg nagyságától és az üvegben levő 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

Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 65 °C
Idő: 20 perc

Joghurt előállítás

Tejre és baktérium-kultúráként joghurtra, 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 lejártá után azonnal a hűtőszekrénybe. Közben ne mozgassa az üvegeket feleslegesen.

Beállítások

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


Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 100 °C
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

Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 100 °C
Dinsztelési idő: 4 perc

A lé kinyerése

A gőzsütőjában puha és közép kemény gyümölcs levét nyerheti ki.

A túlérett gyümölcs a legalkalmasabb a gyümölcslé kinyeréséhez: minél érettebb a gyümölcs, annál bőségesebb 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 gyümölcslevet konzerválni akarja, öntse bele forrón tiszta üvegekbe és azonnal zárja le.

A lé kinyerése

- Az előkészített gyümölcsöt tegye egy perforált párolóedénybe.
- A gyümölcslé felfogásához helyezzen el alá egy zárt aljú párolóedényt, vagy a felfogó/üveg tálat (modelltől függően).


Beállítások

Gőzpárolás 
Hőmérséklet: 100 °C
Idő: 40-70 perc

Élelmiszer hámozása


- Vágjon keresztformát az élelmiszerekbe mint pl. paradicsom, nektarin stb. a száruk illeszkedési helyén. Így jobban lehúzható a héjuk.
- Tegye az élelmiszereket egy perforált párolóedénybe.
- A mandulát kivétel után rögtön hűtse le hideg vízzel. Különben nem lehet meghámozni.

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: lásd a táblázatot

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

 Idő

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

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 töltsé azt egy vajjal kikent, zárt aljú párolóedénybe.

Beállítások




Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: 4 perc

Adatok a vizsgálóintézetek számára




Tesztételek EN 60350-1 szerint (gőzpárolás)

Tesztétel	Párolóedények	Mennyiség [g]	 ¹	 ² [°C]	 [perc]
Gőz utánadagolás					
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 1/2-40L	300	tetszőleges	100	3
Gőzelosztás					
Brokkoli (8.2)	2x DGGL 1/2-40L	max.	tetszőleges ³	100	3
Készülék kapacitás					
Borsó (8.3)	4x DGGL 1/2-40L	egyenként 875	2, 4 ⁴	100	⁵

⁴ szint,  hőmérséklet,  elkészítési idő


- ¹ Tolja a felfogó tálcat az 1. szintre.
- ² Tolja be a testtételt a hideg sütőtérbe (mielőtt a felfűtési fázis elkezdődik).
- ³ Tolja 2x DGGL 1/2-40L edényeket egymás mögé a szintre.
- ⁴ Tolja 2x DGGL 1/2-40L edényeket egymás mögé a szintekre.
- ⁵ A teszt befejeződik, ha a hőmérséklet a leghidegebb helyen 85 °C.

Tesztételek, menü készítése¹ (gőzpárolás)


Tesztétel	Párolóedények	Mennyiség [g]	 ²	 [°C]	Magasság [cm]	 [perc]
Burgonya, nem szét-fővő, negyedelt ³	1x 1/2 DGGL-40L	800	4	100	–	17
Lazac filé, fagyaszott, nem felolvasztott	1x 1/2 DGGL-40L	4 x 150	2	100	< 2,5 ≥ 2,5 ≤ 3,2 > 3,2	9 10 11
Brokkoli, rózsákban	1x 1/2 DGGL-40L	600	3	100	–	4

⁴ szint,  hőmérséklet,  elkészítési idő

- ¹ Az eljárási módot lásd a „Gőzpárolás”, „Menü készítés” fejezetben.
- ² Tolja a felfogó tálcat az 1. szintre.
- ³ Az 1. testtételt (burgonya) a hideg sütőtérbe tolja be (mielőtt a felfűtési szakasz elkezdődik).

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a rögzítőrácsokkal és a tartozékokkal. A tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a tartórácsokat és a tartozékokat.

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat. A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha nem megfelelő tisztítószeret használ.

Minden felület érzékeny a karcolásra. Üvegfelületek esetén a karcok bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

Kizárólag háztartásban szokásos szereket használjon tisztításhoz.

A tisztítószer maradványait rögtön távolítsa el.

Ne használjon alifás, szénhidrogéntartalmú tisztító- vagy mosogatószert. Ezek a tömitések megduzzadáshoz vezetnek.

Ha a szennyeződések hosszabb ideig vannak a felületen, bizonyos körülmények között már nem távolíthatók el.

A felületek elszíneződhetnek vagy megváltozhatnak.

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződéseket.

■ Minden használat után tisztítsa és szárítsa meg a gőzsütőt és a tartozékokat.

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

Tanács: 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 kloridtartalmú tisztítószer
- vízkőoldó tisztítószer
- dörzsölő tisztítószer (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket)
- oldószertartalmú tisztítószer
- nemesacél-tisztító szer
- mosogatógép-tisztító
- üvegtisztító
- üvegkerámia főzőlapokhoz készült tisztítószert
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazékszivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő hatású anyag maradványait tartalmazzák)
- tisztítóradírt
- éles fémkaparót
- acélgyapotot
- rozsdamentes acél spirálokat
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítóeszközökkel
- sütőtisztítót vagy spray-eket.

Külső tisztítás

- Tisztítsa meg a készülék előlapot tiszta törülközővel, 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.

Sütőtér tisztítása

Tisztítsa meg minden használat után a sütőteret, az ajtótomítést, az ajtó belső oldalát és a felfogó csatornát.

- Távolítsa el
 - a kondenzátumot egy szivaccsal vagy törlőkendővel,
 - a könnyű zsírszennyeződések tisztá törlőkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel,
- Tiszta vízzel törölgjön utána, hogy minden tisztítószer-maradvány eltűnjön.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

A **padlófűtőtest** hosszabb használat után a lecsepegő folyadék miatt elszíneződhet. Ez azonban nem befolyásolja a működést.

Az **ajtótomítás** szerkezetileg a készülék teljes élettartamára készült. Ha azt egyszer mégis cserélni kell, kérjük forduljon az ügyfélszolgálathoz (lásd ennek a használati utasításnak a végén).

Az automatikus ajtónyitó tisztítása

Ügyeljen arra, hogy az ajtónyitó ne ragadjon be az ételmaradványoktól.

- **Azonnal** mossa le a szennyeződések az ajtónyitón tiszta törlőkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.
- Tiszta vízzel törölgjön utána, hogy minden tisztítószer-maradvány eltűnjön.

A víztartály tisztítása

- Vegye ki a víztartályt minden használat után.
- Vegye le a kiloccsanás elleni védőelemet.
- Ürítse ki a víztartályt.
- A víztartályt mosogassa el kézzel, majd a vízkőlerakódások megelőzése érdekében törölje szárazra.
- Helyezze vissza a loccsanás elleni védőelemet a víztartályra. Ügyeljen arra, hogy a kiloccsanás elleni védőelem megfelelően bekattanjon.

Tartozékok tisztítása

Az összes tartozék alkalmas mosogatógépben való tisztításra.

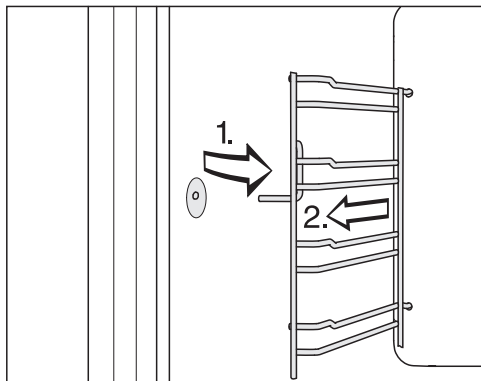
Felfogótálca, rács és párolóedény tisztítása

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

Tisztítás és ápolás

Tartórács tisztítása

A tartórács tisztítható mosogatógépben.



- Húzza ki a tartórácsot a rögzítésből (1.), és vegye ki (2.).
- Mosogatógépben vagy tiszta törülköendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel tisztítsa meg a rácsokat.

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Szerelje be a tartórácsot.


Ha a tartórácsokat nem helyezi be megfelelően, a billenés és kihúzás elleni védelem nem biztosított.

A gőzsütő vízkőmentesítése

Vízkőmentesítéshez a Miele vízkőmentesítő tablettákat javasoljuk (lásd „Utólag vásárolható tartozék”). Speciálisan a Miele termékekhez lett kifejlesztve a vízkőmentesítés optimalizálásához. Más vízkőmentesítő 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 vízkőmentesíteni kell. Ha eléri a vízkőmentesítés időpontját, akkor a kijelzőn a bekapcsolás után megjelenik a  piktogram és a hátralévő ételkészítési műveletek száma.





A gőzsütő az utolsó lehetséges ételkészítési folyamat után zárolja a rendszert.

Ajánljuk gőzsütő zárolás előtti vízkő-el-távolítását.

A vízkőmentesítés során a víztartályt ki kell öblíteni, és friss vízzel fel kell tölteni.


- Tartsa az ujját a Be/Ki  gombon, amíg a kijelzőn a(z)  szimbólum és egy körbefutó sáv meg nem jelenik néhány másodpercre.


A vízkömentesítési folyamat előkészül. Amint az előkészületi művelet befejeződik, a(z)  szimbólum villog és a vízkömentesítési idő megjelenik.


- Töltse fel a víztartályt a  jelölésig langyos vízzel, és adjon hozzá 2 Miele vízkömentesítő tablettát.
- Várjon, amíg a vízkömentesítő tabletták fel nem oldódnak.
- Tolja be a víztartályt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A vízkömentesítési folyamat elindul.

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

A vízkömentesítés során a víztartályt **kétszer** ki kell öblíteni, és friss vízzel fel kell tölteni. Ezekben az időpontokban megszólal egy hangjelzés, és a(z)  piktogram megjelenik.

- Vegye ki a víztartályt, és vegye le a ki-
loccsanás elleni védőelemet.
- Ürítse ki és öblítse ki alaposan a víz-
tartályt.
- Töltse fel a víztartályt a(z)  jelzésig
vízzel, és tolja be azt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Kialszik a(z)  szimbólum. A vízkömentesítési folyamat folytatódik.

Miután a víztartályt második alkalommal kiöblítette és feltöltötte friss vízzel, néhány perccel később megszólal egy hangjelzés. A vízkömentesítési folyamat befejeződött.

- Kapcsolja ki a gőzsütőt.
- Vegye ki a víztartályt és vegye le a ki-
loccsanás elleni védőelemet.
- Ürítse ki és szárítsa meg a víztartályt.
- Hagyja a sütőteret lehűlni.
- Ezt követően szárítsa ki a sütőteret.
- Csak akkor csukja be a készülékajtót,
ha a sütőtér teljesen száraz.




Mi a teendő, ha ...

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

A www.miele.hu/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
Bekapcsolás után rövid időre a(z)  jelenik meg a kijelzőn. A sütőtér nem melegszik fel.	A bemutatótermi üzemmód be van kapcsolva. A gőzsütő ugyan kezelhető, de a sütőtér fűtése nem működik. ■ Kapcsolja ki a bemutatótermi üzemmódot (lásd a „Beállítások” fejezetet).
A kijelzőn megjelenik a(z)  szimbólum, és esetenként hangjelzés is hallható.	A víztartály nincs ütközésig betolva a gőzsütőbe. ■ Vegye ki a víztartályt és tolja be azt ütközésig. Nincs elegendő víz a víztartályban. A vízszintnek a két jelölés között kell lennie. ■ Töltsön vizet a víztartályba.
A kijelzőn megjelenik a(z)  szimbólum és egy szám 1 és 10 között.	A gőzsütőt vízkömentesíteni kell. ■ Vízkömentesítse a gőzsütőt (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezet, „Gőzsütő vízkömentesítése” részt).
A kijelzőn a jelen táblázatban fel nem sorolt üzenetek egyike jelenik meg.	Hiba lépett fel az elektronikában. ■ 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 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 szakasról 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 hozzáigazításához hajtson végre egy vízkömentesítési folyamatot (lásd a „Tisztítás és ápolás„ fejezet, “A gőzsütő vízkömentesítése” 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"> ■ Csukja 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.

Mi a teendő, ha ...

Zajok

Probléma	Ok és elhárítás
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.
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.
A működés újratekintésénél sípolásszerű zaj keletkezik.	Az ajtó becsukása után nyomáskiegyenlítés történik, ami füttyülő hanggal járhat. A zaj nem utal a készülék hibájára.

Általános problémák vagy műszaki hibák

Probléma	Ok és elhárítás
A gőzsütőt nem lehet bekapcsolni.	<p>A biztosító kioldott.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja vissza a biztosítékot (A biztosíték minimális értékét lásd a típustáblán). <p>Adott esetben műszaki hiba lépett fel.</p> <ul style="list-style-type: none">■ Válassza le kb. 1 percre a készüléket a villamos hálózatról, amikor is<ul style="list-style-type: none">– 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/visszacsvartása, illetve a készülék FI-reléjének visszakapcsolása után még mindig nem tudja a készüléket üzembe helyezni, forduljon elektrotechnikai szakemberhez vagy az ügyfélszolgálathoz.

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

Tisztító és ápolószerek

- Vízkőmentesítő tabletták (6 db)
- Univerzális mikroszálas kendő
ujjlenyomatok és enyhe szennyeződések eltávolítására

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

Garancia

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

A típustábla a víztartály fiókjában található. A modellazonosítót és a gyártási számot (SN) is a kis táblán találja, amely nyitott ajtónál az elülső kereten található.

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 kerülhetők el a forró ételek és a forró víz kilötytenése által okozott forrázások.

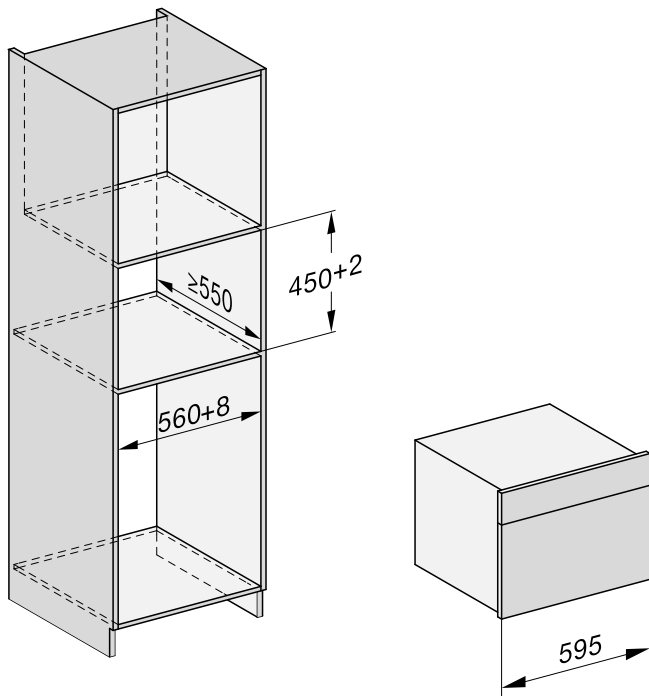
Telepítés

Beépítési méretek

Minden méret mm-ben van megadva.

Beépítés magas szekrénybe

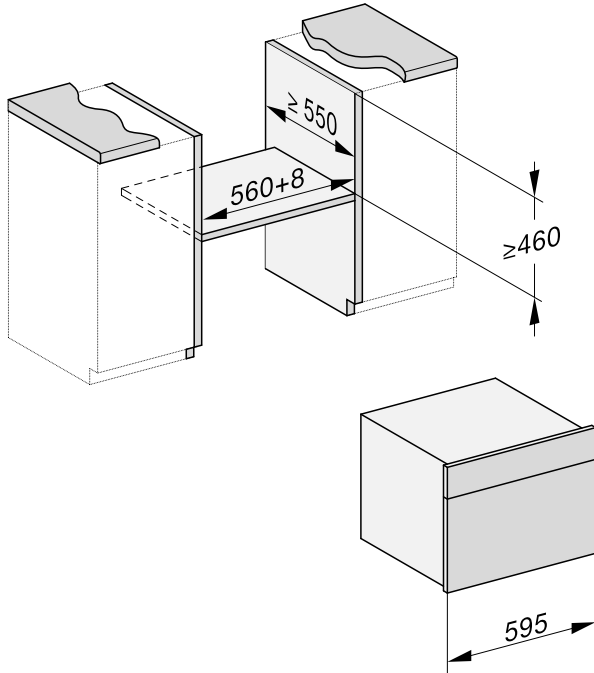
A beépítő fülke mögött nem lehet szekrény hátfal.



Beépítés alsó szekrénybe

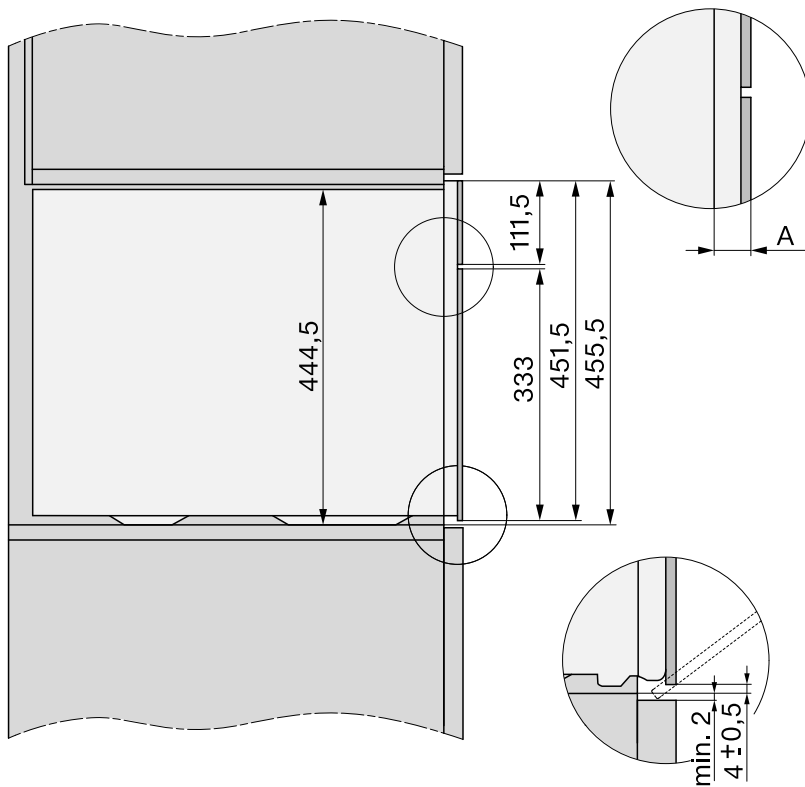
A beépítő fülke mögött nem lehet szekrény hátfal.

Ha a gőzsütőt elektromos vagy indukciós főzőlap alá kell beépíteni, vegye figyelembe a főzőlap beépítési útmutatóját, valamint a főzőlap beépítési magasságát.



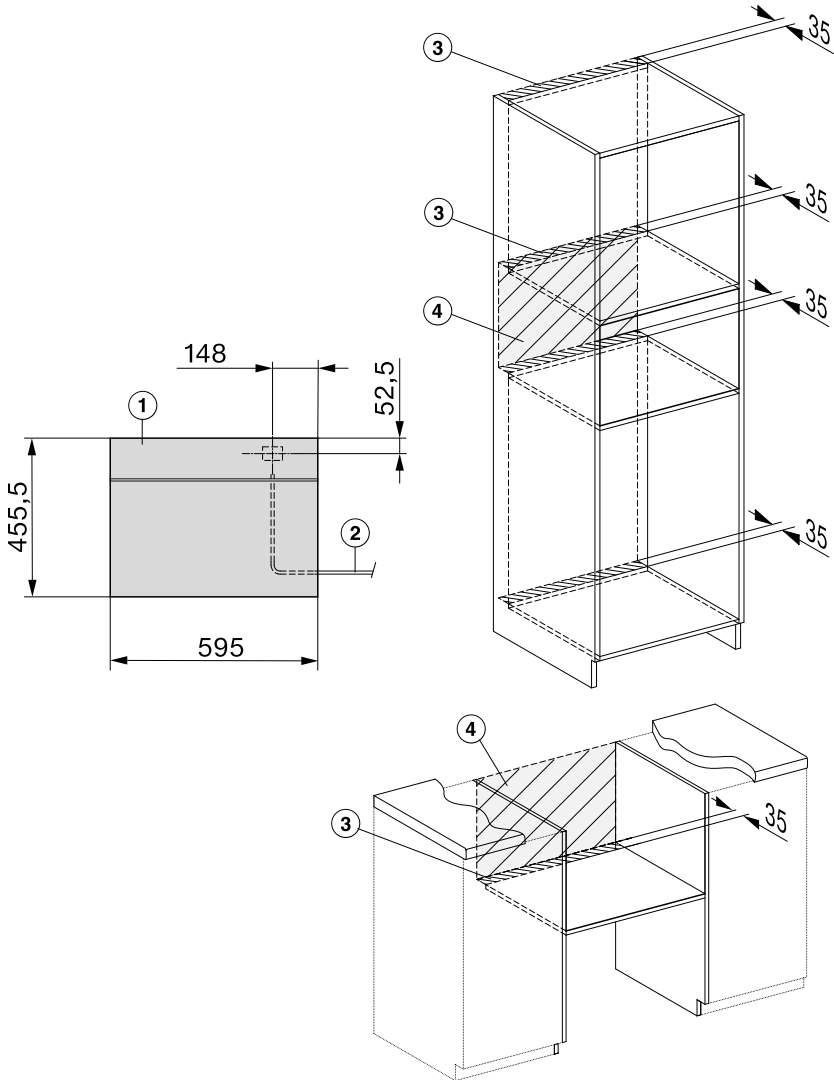
Telepítés

Oldalnézet



- A** Üveg előlap: 22 mm
Fém előlap: 23,3 mm

Csatlakoztatás és szellőzés



- ① Előnézet
- 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.

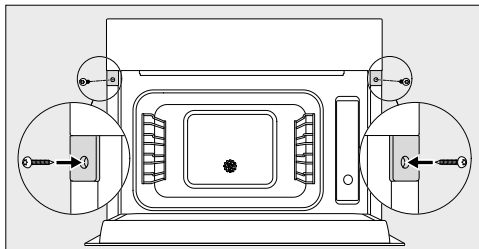
Az ajtó megsérülhet, ha a gőzsütőt az ajtónál fogva mozgatja.

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

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

Maximum 2° eltérés lehet a vízszinttől.

- 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 pólnál legyen megszakító berendezés.

 A túlmelegedés tüzet okozhat.

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

Biztonsági okokból ne használjon elosztókat és hosszabbító 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 előírt 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.

Miele Kft.

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

Tel: (06-1) 880-6400

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

DG 2740, DG 2840

hu-HU

M.-Nr. 11 266 340 / 02