


## Használati és szerelési útmutató Gőzsütő





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

# Tartalom

---

<b>Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések</b> .....	<b>6</b>
<b>Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez</b> .....	<b>14</b>
<b>Áttekintés</b> .....	<b>15</b>
<b>Kezelőelemek</b> .....	<b>16</b>
Be/Ki gomb .....	17
Kijelző .....	17
Érintőgombok .....	17
Piktogramok .....	19
<b>Kezelési elv</b> .....	<b>20</b>
Menüpont kiválasztása .....	20
Beállítás módosítása egy választási listában .....	20
Beállítás módosítása egy szegmens sávval .....	20
Üzem mód vagy funkció kiválasztása .....	20
Számok megadása .....	21
Betűk megadása .....	21
A MobileStart funkció aktiválása .....	21
Víz beszívása .....	22
<b>Felszereltség</b> .....	<b>23</b>
Típustábla .....	23
Szállítási csomag .....	23
Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok .....	23
Biztonsági berendezések .....	28
PerfectClean bevonatú felületek .....	28
<b>Első üzembe helyezés</b> .....	<b>29</b>
Miele@home .....	29
Alapbeállítások .....	30
A gőzsütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése .....	31
<b>Beállítások</b> .....	<b>32</b>
A beállítások áttekintése .....	32
A(z) "Beállítások" menü lehívása .....	34
Nyelv  .....	34
Pontos idő .....	34
Dátum .....	34
Világítás .....	34
Kijelző .....	35
Hangerő .....	35
Egységek .....	36
Booster .....	36
Gyors készülékhűtés .....	36
Melegentartás .....	37
Javasolt hőmérsékletek .....	37
Utóhűtés .....	37
Vízkeménység .....	38

Tengerszint feletti magasság .....	40
Biztonság .....	40
Miele@home .....	40
Távvezérlés .....	41
A MobileStart funkció aktiválása .....	41
RemoteUpdate (Távoli frissítés) .....	41
Szoftver verzió .....	42
Kereskedő .....	42
Gyári beállítások .....	42
Üzemórák .....	42
<b>Stopper</b> .....	<b>43</b>
<b>Fő- és almenük</b> .....	<b>44</b>
<b>Energiatakarékossági tanácsok</b> .....	<b>46</b>
<b>Kezelés</b> .....	<b>48</b>
Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása .....	49
A hőmérséklet módosítása .....	49
Az ételkészítési idő beállítása .....	50
A beállított ételkészítési idők módosítása .....	50
A beállított ételkészítési idők törlése .....	50
Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése .....	51
Ételkészítési folyamat megszakítása a(z) Gőzpárolás  üzemmódban .....	52
A sütőtér előmelegítése .....	52
Booster .....	52
Előmelegítés .....	53
Gyors készülékhűtés .....	54
Melegentartás .....	54
Crisp function .....	55
<b>Gőzpárolás</b> .....	<b>56</b>
Gőzpárolás  használata .....	56
Fagyasztott áru .....	56
Párolás folyadékokkal .....	56
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....	57
Behelyezési szint .....	57
Hőmérséklet .....	57
Párolási idő .....	57
Zöltség .....	57
Hal .....	58
Hús .....	59
Rizs .....	59
Gabona .....	59
Tészta .....	59
Gyümölcs .....	59

# Tartalom

---

<b>Klímavezérlés</b> .....	<b>60</b>
Klímavezérlés  használata .....	60
<b>Automatikus programok</b> .....	<b>62</b>
Kategóriák.....	62
Automatikus programok alkalmazása.....	62
Használati útmutatások.....	62
<b>További felhasználások</b> .....	<b>63</b>
Felolvasztás.....	63
Aszalás.....	64
Edények melegítése.....	65
Melegentartás.....	65
Alacsony hőmérsékletű sütés.....	66
Befőzés.....	67
Fagyasztott termékek/készételek.....	68
<b>Saját programok</b> .....	<b>69</b>
<b>Sütés</b> .....	<b>72</b>
Tanácsok a sütéshez.....	72
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	72
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	73
<b>Sütés (hús)</b> .....	<b>74</b>
Sütési tippek.....	74
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	74
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	75
<b>Grillezés</b> .....	<b>76</b>
Tanácsok grillezéshez.....	76
Megjegyzések a sütési táblázatokhoz.....	76
Útmutatás az üzemmódokhoz.....	77
<b>Tisztítás és ápolás</b> .....	<b>78</b>
Nem megfelelő tisztítószerek.....	78
Normál szennyeződések eltávolítása.....	79
Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül).....	80
Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken.....	81
A katalitikusan zománcozott hátfal tisztítása.....	81
A fűszerek, cukor és hasonlók által okozott szennyeződések eltávolítása.....	81
Olaj- és zsírszennyeződések eltávolítása.....	82
A sütőtér tetejének tisztítása.....	82
Maradék víz elpárologtatása.....	83
Ápolás.....	85
Áztatás.....	85
Szárítás.....	85
Vízkömentesítés.....	86
Az ajtó kiszerelése.....	89

Az ajtó szétszerelése.....	90
Az ajtó beszerelése .....	92
A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése .....	92
A hátfal kiszérése.....	93
<b>Mi a teendő, ha ...</b> .....	<b>94</b>
<b>Ügyfélszolgálat</b> .....	<b>98</b>
Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén .....	98
Garancia.....	98
<b>Telepítés</b> .....	<b>99</b>
Beépítési méretek .....	99
Beépítés magas- vagy alsószekrénybe.....	99
Oldalnézet.....	100
Csatlakozások és szellőzés.....	101
Gőzsütő beszerelése.....	102
Elektromos csatlakozás .....	103
<b>Sütési táblázatok</b> .....	<b>104</b>
Zöldség 	104
Hal 	105
Hús 	105
Tésztafélék 	105
Rizs 	105
Kevert tészta .....	106
Gyúrt tészta.....	107
Kelt tészta.....	108
Túrós-olajos tészta .....	109
Piskótatészta.....	109
Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény.....	110
Pikáns csemegék.....	111
Marha .....	112
Borjú .....	113
Sertés .....	114
Bárány, vadhús.....	115
Szárnyas, hal .....	116
<b>Adatok a vizsgálóintézetek számára</b> .....	<b>117</b>
Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint (Gőzpárolás  üzemmód).....	117
Tesztételek, menü készítése (Gőzpárolás  üzemmód).....	118
Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint (sütő üzemmódok) .....	119
Energiahatékonysági osztály.....	120
<b>Megfelelőségi nyilatkozat</b> .....	<b>121</b>
<b>A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licencek</b> .....	<b>122</b>

## Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

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

Olvassa el figyelmesen a használati és szerelési utasítást, mielőtt a gőzsütőt üzembe helyezi. Fontos útmutatásokat tartalmaz a beépítéssel, a biztonsággal, a használattal és a karbantartással kapcsolatban. Ezáltal védi önmagát, valamint elkerüli a gőzsütő károsodását.

Az IEC/EN 60335–1 szabványnak megfelelően a Miele nyomatékosan felhívja a figyelmet arra, hogy a gőzsütő telepítéséről szóló fejezetet, valamint a biztonsági utasításokat és figyelmeztetéseket mindenképpen el kell olvasni, és követni kell.

A Miele nem tehető felelőssé azokért a 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!

### Rendeltetésszerű használat

- ▶ Ez a gőzsütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.
- ▶ Ez a gőzsütő a szabadban nem használható.
- ▶ A gőzsütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek gőzpárolására, sütésére, grillezésére, párolására, felolvasztására, befőzésére és szárítására. Egyéb felhasználási módok nem megengedettek.
- ▶ Azokat a személyeket, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik, tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a gőzsütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell. Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a gőzsütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik a készülék működését, hogy azt biztonságosan tudják kezelni. Fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.
- ▶ A követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezt a speciális világító eszközt csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására. A cserét csak a Miele engedélyével rendelkező szakember vagy a Miele ügyfélszolgálat végezheti el.

- ▶ A gőzsütő 1 db F energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

### Gyermekek a háztartásban

- ▶ Használja az üzembehelyezési zárat, hogy a gőzsütőt gyermekek felügyelet nélkül ne tudják bekapcsolni.
- ▶ A nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a gőzsütőtől, kivéve, ha folyamatosan felügyeli őket.
- ▶ 8 év feletti gyermekek akkor kezelhetik a gőzsütőt felügyelet nélkül, ha a gőzsütő működését úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. A gyermekeknek képesnek kell lenniük a helytelen kezelés lehetséges veszélyeinek felismerésére és megértésére.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a gőzsütőt felügyelet nélkül tisztítaniuk vagy karbantartaniuk.
- ▶ 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 gőz és 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, hogy felfűtsék a sütőtér levegőjét. 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 legyen.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.  
Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

# Biztonsági útmutatások 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, hogy van-e a gőzsütőn látható sérülés. 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 elektromos biztonsága csak akkor biztosított, ha előírás-szerűen telepített védővezető-rendszerre csatlakoztatták. Ennek az alapvető biztonsági feltételnek meg kell lennie. Kétséges esetben ellenőriztesse a ház villamos hálózatát egy elektrotechnikai szakemberrel.

▶ A gőzsütő típustábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a gőzsütő ne károsodjon. Hasonlítsa össze ezeket a csatlakozási adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.

▶ Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot. Ezekkel ne csatlakoztassa a gőzsütőt a villamos hálózatra.

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

▶ Ezt a gőzsütőt nem szabad nem stabil felállítási helyeken (pl. hajókon) üzemeltetni.



## Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

---

▶ Áramütés általi sérülésveszély áll fenn. Az áramvezető csatlakozók megérintése, valamint a villamos és mechanikai felépítés megváltoztatása veszélyt jelent önre, és adott esetben a gőzsütő működési zavarához vezet.

Soha ne nyissa fel a gőzsütő házát.

▶ A garancia elvész, ha a gőzsütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.

▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.

▶ Azoknál a gőzsütőknél, amelyeket csatlakozókábel nélkül szállítottak, a Miele által felhatalmazott szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozókábelt (lásd a „Telepítés“ fejezet „Elektromos csatlakozás“ bekezdését).

▶ Ha csatlakozóvezeték sérült, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).

▶ Beszerelési és karbantartási munkák, vagy javítások előtt a gőzsütőt le kell választani a villamos hálózatról. Ezt a következőképpen biztosítsa:

- Kapcsolja le a ház villamos hálózatának biztosítékait, vagy
- csavarja ki teljesen a ház villamos hálózatának csavaros biztosítékait, vagy
- húzza ki a hálózati csatlakozót (ha van) a dugaszoló aljzataból.  
Ilyenkor ne a csatlakozókábelt, hanem a hálózati csatlakozót húzza.

▶ A kifogástalan működéshez a gőzsütőnek megfelelő hűtőlevegő-ellátásra van szüksége. Ügyeljen arra, hogy a hűtőlevegő-ellátást ne korlátozza (pl. hővédő lécek beépítésével a beépítőszekrénybe). Továbbá a szükséges hideg levegőt nem szabad más hőforrásoknak túlságosan kitenni (pl. szilárd tüzelőanyaggal üzemelő sütők).

▶ Ha a gőzsütőt egy bútorfront mögé (pl. ajtó) építették be, soha ne csukja be a bútorfrontot, amíg a gőzsütőt használja. A zárt bútorfront mögött felgyülemlik a meleg és a nedvesség. Ezáltal a gőzsütő, a beépítőszekrény és a padló is károsodhat. Csak akkor csukja be a bútorajtót, ha a gőzsütő teljesen lehűlt.

# Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

---

## Szakszerű használat

▶ A gőz és a forró felületek sérülést okozhatnak. A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a gőzzel, a sütőtérrel, a fűtőtestekkel, az étellel és a tartozékokkal.

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

▶ A forró étel sérülést okozhat.

Az étel kilötytenhet a betoláskor vagy kivételkor. Megégetheti magát a forró étellel.

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



▶ Hagyja zárva a gőzsütő ajtaját, ha az étel a sütőtérben füstöl, hogy az esetlegesen fellépő lángokat elfojtsa. Úgy szakítsa meg a folyamatot, hogy a gőzsütőt kikapcsolja, és a hálózati dugót kihúzza. Csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a füst elszállt.

▶ A bekapcsolt gőzsütő közelében lévő tárgyak a magas hőmérséklet miatt meggyulladhatnak. Soha ne használja a gőzsütőt helyiségek fűtésére.

▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során soha ne hagyja a gőzsütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a gőzsütőt, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.

▶ 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. Helyette használja a Hőlégkeverés plusz  vagy Felső-alsó hő  üzemmódokat.

▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a pára a forró fűtőtesteken meggyulladhat.

▶ Az ételek melegen tartásának céljából történő maradékhő-hasznosítás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a gőzsütőben. A kezelőpanel, a munkafelület, vagy a beépítőszekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a gőzsütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.

## Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak, és a távozó nedvesség korrózióhoz vezethet a gőzsütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A sütőtér fenéklemezének zománcbevonata hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepattanhat.  
Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával.  
Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lerakófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.
- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Gőzpárolásnál, párásítással kombinált ételkészítési folyamatoknál, és a maradékvíz elpárologtatásakor vízgőz keletkezik, amely súlyos forrázásokhoz vezethet. Folyamatban lévő gőzzel kombinált ételkészítési folyamat vagy maradékvíz-elpárologtatás esetén soha ne nyissa ki az ajtót.
- ▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen átmelegedjen.
- ▶ A sütőben nem használható műanyag edény magas hőmérsékleteken megolvad, és károsíthatja a gőzsütőt vagy lángra kaphat.  
Csak sütőben használható műanyag edényt használjon. Vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.  
Ha a gőzpároláshoz műanyag edényt használ, ügyeljen arra, hogy az hő- (100 °C-ig) és gőzálló legyen. Egyéb műanyag edény megolvadhat, rideggé vagy törékennyé válhat.
- ▶ Zárt dobozokban befőzéskor és melegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a szétduzzadásukhoz vezethet. Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsütő nyitott ajtaja sérülést okozhat, illetve fel lehet bukni benne. Ha nem szükséges, ne hagyja nyitva az ajtót.

## Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

---

- ▶ Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csípjén be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A gőzsütő károsodhat.
- ▶ A gőz az áramvezető alkatrészekre juthat, és rövidzárlatot okozhat. Ezenkívül az elektromos alkatrészek tönkremehetnek. Lámpaburkolat nélkül ne helyezze üzembe a gőzsütőt.

### A nemesacél felületekre érvényes:

- ▶ A rétegezett nemesacél felületet a ragasztó károsítja, és elveszti védő hatását a szennyeződésekkel szemben. Ne ragasszon öntapadós cédulákat, ragasztószalagot vagy más ragasztóanyagot a nemesacél felületre.
- ▶ A mágnesek karcolást okozhatnak. A nemesacél felületet ne használja mágnesátlaként.

### 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 kiszerelése FlexiClip teljesen kihúzható sínnel“ rész). Szerelje be megfelelően a tartórácsokat.
  - ▶ A katalitikus zománcozású hátfal tisztítás céljából kivehető (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezet „Hátfal kiszerelése“ bekezdését). Szakszerűen szerelje vissza a hátfalat, és soha se használja a gőzsütőt beépített hátfal nélkül.
  - ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). Tartsa mindig tisztán a gőzsütőt és környezét.
- A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

## Tartozék

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó igények érvényüket veszítik.
- ▶ A Miele a gőzsütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezését.
- ▶ A HUB 5000/HUB 5001 Gourmet sütőedényt (ha van) nem szabad az 1. szintre betolni. A sütőtér alja károsodik. A kis távolság miatt hőtorlódás keletkezik, és a zománcbevonat megrepedhet vagy lepatlanhat. Soha ne tolja a Miele sütőtepsit az 1. szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a kihúzás elleni védelem. Általában a 2. szintet használja.

# 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.

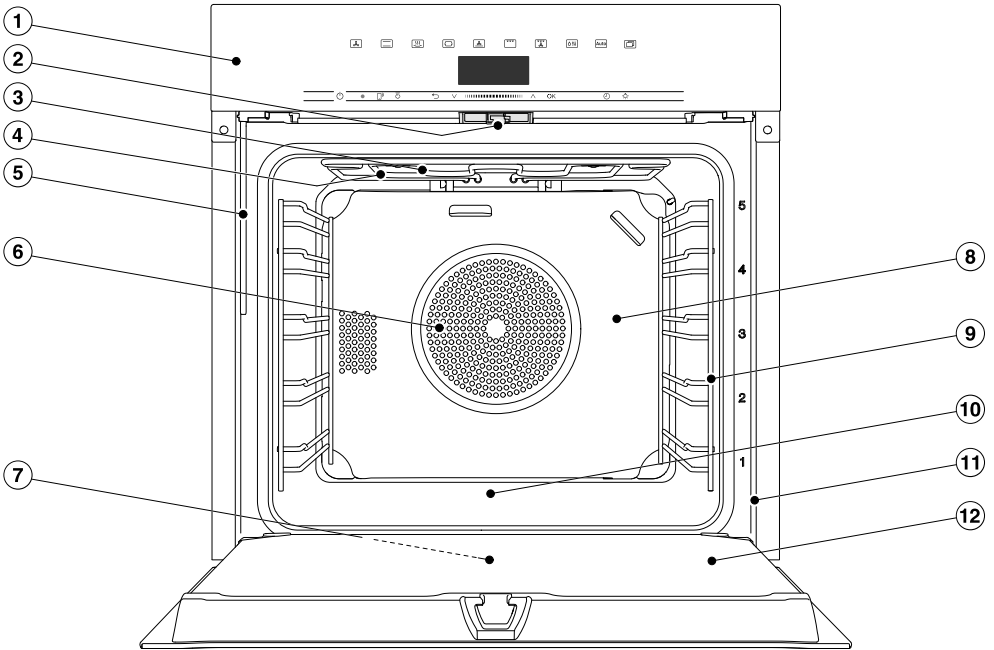
## A régi készülék ártalmatlanítása

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.



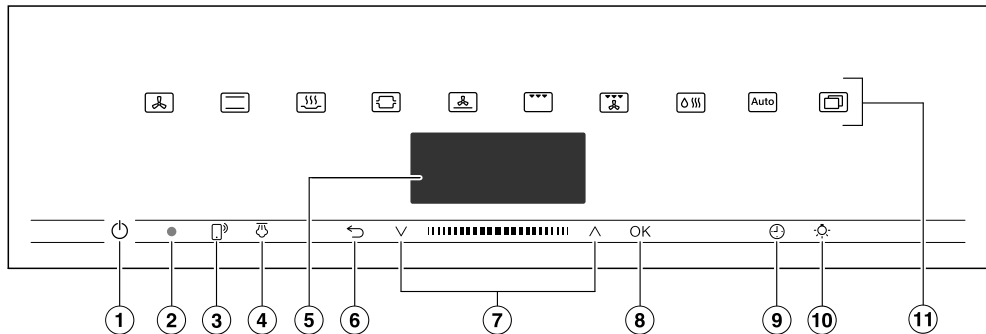
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért 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.










## Gőzsütő



- ① Kezelőelemek
- ② Ajtózár
- ③ Felső hő/grillfűtőtest
- ④ Gőzbevezető nyílás
- ⑤ Párolgató rendszer betöltőcsöve
- ⑥ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑦ Felfogó csatorna
- ⑧ Katalitikus zománcozású hátfal
- ⑨ Rögzítőrács 5 szinttel
- ⑩ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel
- ⑪ Homlokkeret a típusablával
- ⑫ Ajtó


# Kezelőelemek



- ① Be/Ki gomb  süllyesztve  
A gőzsütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész  
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára számára)
- ③  érintőgomb  
A gőzsütő vezérléséhez az ön mobil végkészülékével
- ④  érintőgomb  
A gőzlöketek indításához a(z) Klíma-vezérlés  üzemmódban
- ⑤ Kijelző  
A pontos idő és a kezelési információk kijelzője
- ⑥ Érintőgomb   
A lépésenkénti visszaugráshoz és a menüpontok módosításához egy ételkészítési folyamat alatt
- ⑦ Navigációs felület  és  nyíl-gombokkal  
A választási listában történő lapozáshoz és az értékek módosításához
- ⑧ OK érintőgomb  
Funkciók előhívásához és beállítások mentéséhez
- ⑨ Érintőgomb   
Stopper, ételkészítési idő vagy indítási vagy befejezési idő beállításához az ételkészítési folyamatnál
- ⑩ Érintőgomb   
A sütőtér világításának be- és kikapcsolásához
- ⑪ Érintőgombok  
Üzemmodok, automatikus programok 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, ételkészítési 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.

## Érintőgombok

Az érintőgombok 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 érintőgombok ki-kapcsolt gőzsütő esetén is reagáljanak, válassza a(z) Kijelző | QuickTouch | Be-kapcsolás beállítást.



## Érintőgombok 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(z) Távvezérlés beállítást be kell kapcsolnia, és ezt az érintőgombot meg kell érintenie. Ez az érintőgomb világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintőgomb világít, gőzsütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd a(z) „Beállítások” fejezet „Miele@home” bevezetését).</p>
	<p>Ha Klímavezérlés  üzemmódban kézi gőzlöketeket választott, ezzel az érintőgombbal indítsa el a gőzlöketeket.</p> <p>Amint el lehet indítani egy gőzlöketet, ez az érintőgomb narancs színnel világít.</p> <p>A folyamatban lévő gőzlökettel párhuzamosan megjelenik a kijelzőn a .</p>
	<p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühez vagy a főmenühez.</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>

Érintőgomb	Funkció
OK	Ha a kijelzőn világos hátterű funkciók vannak, az OK gombbal tudja azokat előhívni. Végül módosíthatja a választott funkciót. A módosításokat az OK gombbal hagyhatja jóvá. Ha a kijelzőn egy információs ablak jelenik meg, az OK érintőgombbal hagyja azt jóvá.
	Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez). Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz.
	Ennek az érintőgombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást. A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.

## 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.
	Az üzembhelyezési zár megakadályozza a gőzsütő véletlenszerű bekapcsolását (lásd a „Beállítások” fejezet „Biztonság” bekezdését).

## Kezelési elv

---

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

Amint egy olyan érték, üzenet vagy egy beállítás megjelenik, amit jóvá hagyhat, az *OK* érintőgomb narancs színnel világít.

### Menüpont kiválasztása

- Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  nyíl gombot vagy simítson **IIIIII** 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 engedi.

- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.

### Beállítás módosítása egy választási listában

- Érintse meg a  $\wedge$  vagy  $\vee$  nyíl gombot vagy simítson **IIIIII** 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 főlérendelt 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 **■■■■IIII** felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik.
- Hagyja jóvá a kiválasztást az *OK* gombbal.


A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a főlérendelt 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 hátterű 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 hátterűek.

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

A kiválasztott karakter a felső sorban jelenik meg.


**Tanács:** Legfeljebb 10 karakter áll rendelkezésre.


A  $\leftarrow$  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 világít. A Miele App-pal 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.

# Kezelési elv

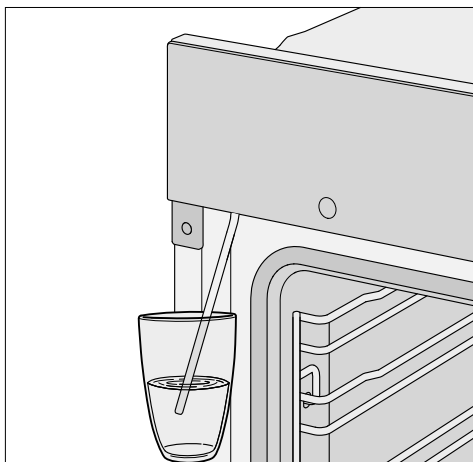
## Víz beszívása

A(z) Gőzpárolás  és Klímavezérlés  üzemmódokban megjelenik a felszólítás, hogy készítsen elő vizet az ételkészítési folyamathoz.

- Töltsön meg egy edényt a szükséges mennyiségű friss vízzel.

Desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt. Használjon **kizárólag friss, hideg ivóvizet** (20 °C alatt).

- Nyissa ki az ajtót.
- Billentse előre a kezelőpanel alatt balra lévő betöltőcsövet.



- Merítse a betöltőcsövet a friss vízzel töltött edénybe.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Elindul a beszívási folyamat.


A ténylegesen beszívott friss víz mennyisége kevesebb lehet az előírnál, így az edényben marad valamennyi friss víz.

A beszívási folyamatot az OK kiválasztásával bármikor megszakíthatja, majd folytathatja.

- A beszívási folyamat után vegye ki az edényt, és zárja be az ajtót.

Újra egy rövid szivattyúzáj hallható. A beszívócsőben bennmaradt vizet szivattyúzza be a rendszer.

Elindul az ételkészítési folyamat. Az ételkészítési folyamat alatt a víz gőz formájában kerül a sütőtérbe. A gőzbevezetés nyílásai a sütőtér tetejének bal hátsó sarkában találhatóak.

 A forró gőz sérülést okozhat.

Gőzt használó ételkészítési folyamatnál az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz távozik. Megégetheti magát a forró gőzzel.

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

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

## Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

## Szállítási csomag

- Használati és szerelés utasítás a gőzsütő funkciók kezeléséhez
- szakácskönyv receptekkel az automatikus programokhoz és üzemmódokhoz
- csavarok a gőzsütő beépítőszekrényben történő rögzítéséhez
- vízkömentesítő tabletták és műanyag tömlő tapadókoronggal a párologtató rendszer vízkömentesítéséhez
- különféle tartozékok

## Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függ.

Gőzsütőjét alapvetően tartórácscsal, gőzsütő edénnyel, univerzális tepsivel és sütőrácscsal (röviden: rács) láttuk el.


Modelltől függően gőzsütője ezenkívül részben további, itt felsorolt tartozékokkal van felszerelve.

Minden felsorolt tartozék, valamint tisztító- és ápolószer a Miele gőzsütőkhöz van igazítva.

Ezeket beszerezheti a Miele webshopban, a Miele Ügyfélszolgálatnál vagy a Miele szakkereskedőnél.

Megrendeléskor adja meg gőzsütője modellazonosítóját és a kívánt tartozék megnevezését.

## Tartórács

A sütőtérben jobb és bal oldalon találhatóak a tartórácsok a  szintekkel, ahová betolhatók a tartozékok.

A szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

A tartozékokat (pl. a rácsot) a merevítők közé kell betolni.

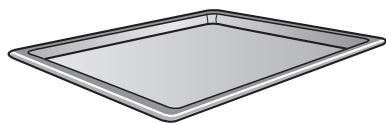
A FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha fel van szerelve) az alsó merevítőkre szerelik fel.

A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszérése FlexiClip teljesen kihúzható sínnel“ rész).

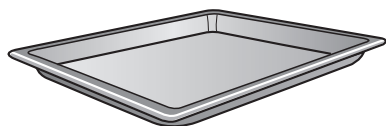
# Felszereltség

## Sütőtepsi, univerzális tepsi és rács kihúzás elleni védelemmel

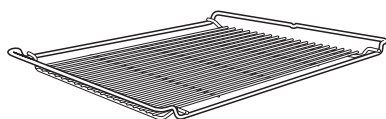
HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsi HUBB 71:



Rács HBBR 71:




Tolja ezeket a tartozékokat mindig egy behelyezési szint merevítői közé, a tartórácsba.

A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

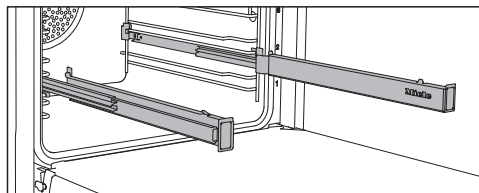
Ezeknek a tartozékoknak a rövid oldalain közepén található egy kihúzás elleni védelem. Ez megakadályozza, hogy ezek a tartozékok a tartórácsból kicsússzanak, ha csak részben szeretné azokat kihúzni.



Ha az univerzális tepsit rátett ráccsal használja, akkor a behelyezési szint merevítői közé tolja az univerzális tepsit és a rácsot automatikusan föléje.

A(z) Gőzpárolás  üzemmódban **mindig** toljon be univerzális tepsit az 1. szintre, hogy felfogja a folyadékot.

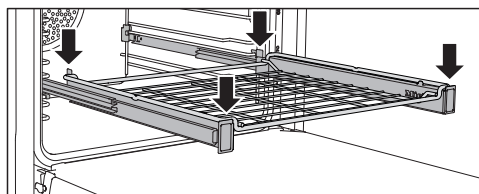
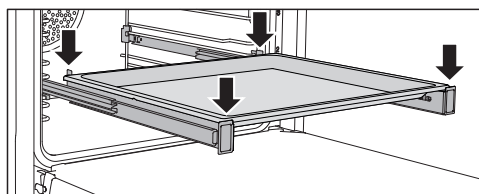
## FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 71



A FlexiClip teljesen kihúzható síneket a 1–4 szinteken használhatja.

Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható síneket a sütőtérbe, mielőtt a tartozékot rátolja.

A tartozékok ekkor automatikusan az első és hátsó reteszelő fülek közé kerülnek, így biztosítva vannak a lecsúszás ellen.



A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.



## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

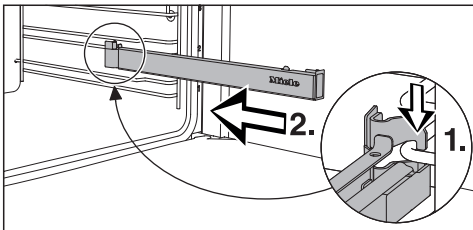
A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

Mielőtt a FlexiClip teljesen kihúzható síneket be- és kiszereli, hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.

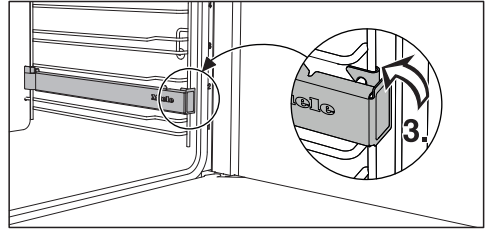
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint merevítői közé kerülnek beszerelésre.

Szerelje be a FlexiClip teljesen kihúzható sínt jobb oldali Miele felirattal.

Be- vagy kiszeréskor **ne** húzza szét teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható síneket.



- Akassza be a FlexiClip teljesen kihúzható sínt elől az egyik behelyezési szint alsó merevítőjébe (1.), és tolja azt a merevítő mentén a sütőtérbe (2.).

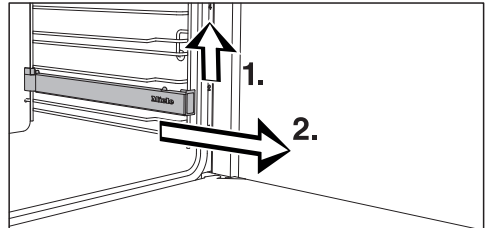


- Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

Ha a beszerelés után megszorulnának a FlexiClip teljesen kihúzható sínek, egyszer húzza ki azokat erősen.

A következőképpen járjon el a FlexiClip teljesen kihúzható sín kiszereléséhez:

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.



- Emelje meg a FlexiClip teljesen kihúzható sín elejét (1.), és húzza ki azt a behelyezési szint merevítői mentén (2.).

# Felszereltség

## Kerek sütőformák



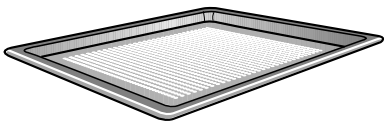
A **HBFP 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

A **HBFP 27-1 perforált kerek sütő- és AirFry-forma** felhasználási lehetőségei ugyanazok, mint a **HBBL 71 perforált Gourmet sütő- és AirFry-tespié**.

Mindkét sütőforma zománcozott felülettel rendelkezik PerfectClean bevonattal.

- Tolja be a sütőrácsot, és helyezze a kerek sütőformát a rácsra.

## Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tespi HBBL 71




A Gourmet sütő- és AirFry-tespi finom perforációja tökéletessé teszi az ételkészítési folyamatot:

- A friss kelt tésztákból, túrós-olajos tésztából készült péksütemények, kenyér és zsemle készítése során az alsó rész jobban barnul. Először nyújtsa ki a tésztát egy sima munkafelületen, majd helyezze a Gourmet sütő és AirFry-tespibe.
- A hasábburgonya, a krokett és hasonlók zsír nélkül, a forró légáram segítségével süthetők (AirFrying).
- Az aszalás/szárítás során a szárítandó élelmiszer körüli légkeringés optimálisabbá válik.

A zománcozott felület PerfectClean bevonatot kapott.

Erre a célra a **HBFP 27-1 perforált kerek sütő- és AirFry-forma** is használható.

A perforált Gourmet sütő- és AirFry-tespi, és a perforált, kerek sütő- és AirFry-forma nem alkalmas a(z) Gőzpárolás  üzemmódban történő használatra.

A perforált tepsiket és sütőformákat kizárólag sütésre használja.

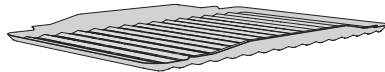
## HBS 70 sütőkő



A sütőkővel optimális sütési eredményeket érhet el azoknál az ételeknél, amelyeknek az alját jól át kell sütni, mint pl. a pizza, quiche tészta, kenyér, zsemle, pikáns péksütemények vagy hasonlók. A sütőkő tűzálló kerámiából készül és mázzal van bevonva. A sütnivaló felrakáshoz és a kivételhez mellékelve van egy kezeletlen fából készült lapát.

- Tolja be a sütőrácsot, és helyezze a sütőkövet a sütőrácsra.

## Grillező- és sütőlemez HGBB 71



A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre. Grillezéskor, sütéskor vagy AirFrying üzemmódban megvédi a lecsepegő húslét a megégéstől, így az tovább felhasználható lesz.

A zománcozott felület PerfectClean-bevonatot kapott.

## HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

A Miele Gourmet sütőedényeket más sütőedényekkel ellentétben közvetlenül a tartórácsokba be lehet tolni. Ugyanúgy, mint a rács, kihúzás elleni védelemmel van ellátva.

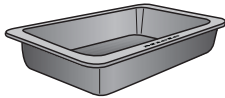
A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

A Gourmet sütőedények különböző mélységben kaphatók. A szélességük és magasságuk azonos.

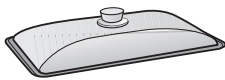
Külön kapható kiegészítőleg hozzávaló fedő. Vásárláskor adja meg a modell megnevezését.

**Mélység: 22 cm**

HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*

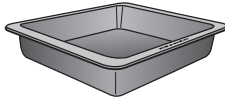


HBD 60-22

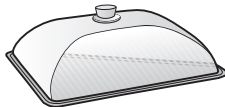


**Mélység: 35 cm**

HUB 5001-XL\*



HBD 60-35



\* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

## Gőzsütő edény

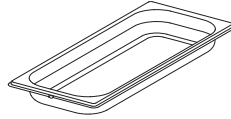
A gőzsütőhöz nemesacél főzőedényt mellékelünk. Kiegészítésként további különböző méretű perforált vagy zárt aljú sütőedények kaphatók.

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

A sütőedényt az elkészítendő étellel a 3. szintre tolja be.

Az 1. szintre **mindig** az univerzális tepsi-tolja be, hogy felfogja a folyadékot.

## DGG 20

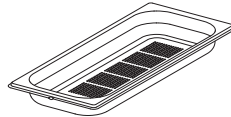


1 zárt aljú párolóedény

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)

## DGGL 12



1 perforált párolóedény

Térfogat: 5,4 l / Hasznos úrtartalom: 3,3 l

450 x 390 x 40 mm (SZ x MÉ x MA)

## Katalitikus zománcozású tartozékok

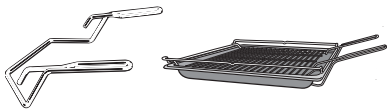
### Hátfal

Akkor rendelje meg ezt az alkatrészt, ha a katalitikus zománcozás a szakszerűtlen kezelés vagy nagyon erős szennyeződés miatt már nem hatékony.

A megrendelés során adja meg a gőzsütő modellazonosítóját.

# Felszereltség

## HEG kiemelő fogó




A kiemelő fogó megkönnyíti az univerzális tepsit, a sütőtepsit és a rács kivételét.

## Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Vízkőmentesítő tabletták, műanyag tömlő tapadókoronggal a gőzsütő vízkőmentesítéséhez
- Miele univerzális mikroszálal kendő
- Miele sütőtér tisztító

## Biztonsági berendezések

- **Üzembehelyezési zár**   
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Billentyűzár**  
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Hűtőventilátor**  
(lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet)
- **Biztonsági kikapcsolás**  
A biztonsági kikapcsolás akkor aktiválódik automatikusan, ha a gőzsütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltetik. Az időtartam hossza a választott üzemmódtól függ.
- **Átszellőztetett ajtó**  
Az ajtó részben hővisszaverő bevonatú üvegekből épül fel. Üzem közben tovább levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon. Az ajtót tisztításhoz kiserelheti és szétszerelheti (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).

## PerfectClean bevonatú felületek

A PerfectClean bevonatú felületeket ki-magasló tapadásgátló tulajdonságok és rendkívül egyszerű tisztíthatóság jellemzi.

Az elkészített étel könnyen fellazítható. A szennyeződések a sütési folyamatok után egyszerűen eltávolíthatók.

A PerfectClean bevonatú felületeken elvághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

Ne használjon kerámia kést, mivel így összekarcolja a PerfectClean nemesítésű felületeket.

A PerfectClean felületek ápolásukat illetően az üveghez hasonlíthatóak. Olvassa el a „Tisztítás és ápolás“ fejezet útmutatásait, hogy megőrizze a felület tapadásgátló hatását és rendkívül egyszerű tisztíthatóságát.

PerfectClean bevonatú felületek:

- Sütőtér
- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sín
- Rács
- Univerzális tepsi
- Sütőtepsi
- Grillező és sütőlemez
- Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi
- Kerek perforált sütő- és AirFry-forma
- Kerek sütőforma

## Miele@home

A gőzsütő integrált Wi-Fi-modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

- információkat kérhet le gőzsütője üzemi állapotáról
- útmutatásokat kérhet le gőzsütője folyamatban lévő ételkészítési folyamataihoz
- befejezheti az aktuális ételkészítési folyamatokat.

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

Győződjön meg arról, hogy a gőzsütő felállítási helyén a Wi-Fi-hálózat jeléréssége megfelelő.

## 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](http://www.miele.com) weboldalon talál.

## Miele alkalmazás


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



# Első üzembe helyezés

## 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 az elektromos hálózathoz, az automatikusan bekapcsolódik.

## 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 be 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 be 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 órát és perceit.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

## A vízkeménység beállítása

A lakóhelyén mért vízkeménységről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

A vízkeménység beállításához további információkat a „Beállítások“, „Vízkeménység“ fejezetben talál.

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

## Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.


Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

## A gőzsütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése



A gőzsütő első alkalommal történő felmelegítésekor kellemetlen szagok jelentkezhetnek. Ezt úgy szüntetheti meg, ha a gőzsütőt legalább egy órán át melegíti. Egyidejűleg érdemes a párologtató rendszert átöblíteni.

A felmelegítési folyamat alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.

- Távolítsa el az esetleges matricákat vagy védőfóliákat a gőzsütőről és a tartozékokról.
- Felmelegítés előtt nedves kendővel tisztítsa meg a sütőteret az esetleges portól és csomagolóanyag-maradványoktól.
- Szerelje a FlexiClip teljesen kihúzható síneket a tartórácsokra, és tolja be mindegyik tepsit és a rácsot.
- Kapcsolja be a gőzsütőt a Be/Ki gombbal .

Megjelenik a(z) Üzem mód választás.

- Válassza ki a(z) Klímavezérlés  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Klímavezérlés + Hőlégek. plusz  lehetőséget.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).


A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

- Állítsa be a lehető legmagasabb hőmérsékletet (250 °C).
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Válassza ki a(z) Automatikus gőzlöket lehetőséget.


Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

- Töltsön meg egy edényt az előírt mennyiségű friss vízzel, és kövesse a kijelző utasításait (lásd a „Kezelési elv“ fejezet „Vízbeszívás“ bekezdését).

Fűtse fel a gőzsütőt legalább egy órán át.

- Kapcsolja ki a gőzsütőt legalább egy óra múlva a Be/Ki gombbal .

## A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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






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

- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből, és tisztítsa meg azt kézzel (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).
- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törölkendővel vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a sütőteret.
- Puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

Csak akkor csukja be az ajtót, ha a sütőtér száraz.


# Beállítások

## A beállítások áttekintése

Menüpont	Lehetséges beállítások
Nyelv 	...   deutsch   english   ... Tartózkodási hely
Pontos idő	Kijelző Bekapcsolás*   Kikapcsolás   Éjszakai lekapcsolás Időkijelzés 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
Booster	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Gyors készülékűtés	Bekapcsolás* Kikapcsolás
Melegentartás	Bekapcsolás Kikapcsolás*

\* Gyári beállítás






Menüpont	Lehetséges beállítások
Javasolt hőmérsékletek	
Utóhűtés	Hőmérséklet vezérelt* Idővezérelt
Vízkeménység	1° dH   ...   15° dH*   ...   70° dH
Tengerszint feletti magasság	0 - 250 m*   ...   751 - 1000 m   ...   1751 - 2000 m
Biztonság	Billentőzár 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

# Beállítások

## A(z) "Beállítások" menü lehívása

A(z) További progr.  | Beállítások menüben szabható személyre az ön gőzsütője úgy, hogy a gyári beállításokat az igénye-  
ihez igazítja.

- Válassza ki a(z) További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Beállítások  lehetőséget.
- 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 a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt gőzsütőhöz:

- Bekapcsolás  
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn.  
Ha kiválasztja a(z) Kijelző | QuickTouch | Bekapcsolás beállítást is, minden érintőgomb azonnal reagál az érintésre.  
Ha kiválasztja a(z) Kijelző | QuickTouch |

Kikapcsolás beállítást is, be kell kapcsolnia a gőzsütőt, mielőtt kezelni tudja.

- Kikapcsolás  
A kijelző energiamegtakarítás céljából sötéten jelenik meg. Be kell kapcsolnia a gőzsütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Éjszakai lekapcsolás  
A pontos idő csak öt órától 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.

## 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 bejelentkeztették a Miele Appba, a rendszer a tartózkodási hely 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 sütő ki van kapcsolva:

- Bekapcsolás  
Ha a(z) 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(z) 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.


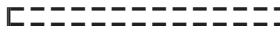
A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  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.

# Beállítások

---

## 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.

## 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.

## Gyors készülékhűtés

A Gyors készülékhűtés funkcióval az ételt és a sütőteret a sütési folyamat után gyorsan lehűtheti.

Ez a funkció akkor hasznos, ha pl. egy automatikus programot akar elindítani, amelyhez a sütőtérnek hidegnek kell lennie.

A Melegentartás funkcióval közösen egy sütési folyamat vége után az ételt melegen tarthatja anélkül, hogy akaratlanul túlsütné.

### - Bekapcsolás

A Gyors készülékhűtés funkció be van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó automatikusan résnyire nyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret.

### - Kikapcsolás

A Gyors készülékhűtés funkció ki van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

## Melegentartás

A Melegentartás funkcióval egy sütési folyamat vége után az ételt melegen tarthatja anélkül, hogy akaratlanul túlsütné. Az ételt előre beállított hőmérséklettel melegen tartja a készülék (Beállítások | Javasolt hőmérsékletek | Melegentartás).

A Melegentartás funkciót csak a Gyors készülékhűtés funkcióval közösen használhatja.

- Bekapcsolás  
A Melegentartás funkció be van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó automatikusan résznyire nyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret a beállított hőmérsékletre.  
Amint a hőmérsékletet elérte, az ajtó automatikusan bezáródik, hogy melegen tartsa az ételt.
- Kikapcsolás  
A Melegentartás funkció ki van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

## 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.

A Melegentartás funkcióhoz is módosíthatja a javasolt hőmérsékletet.

## Utóhűtés

Az ételkészítési folyamat után a hűtőventilátor még egy ideig jár, hogy ne csapódjon ki a páratartalom a sütőtérben, a kezelőlapon vagy a beépítőszekrényen.

- Hőmérséklet vezérelt  
A hűtőventilátor kb. 70 °C alatti sütőtér-hőmérsékletnél kapcsol ki.
- Idővezérelt  
A hűtőventilátor kb. 25 perc után kapcsol ki.

A kondenzvíz károsíthatja a beépítőszekrényt és a munkafelületet, a gőzsütőben pedig korrózió léphet fel. Ha a sütőtérben ételt tart melegen, akkor a(z) Idővezérelt beállításnál a levegő páratartalma emelkedik, ami a kezelőlap párasodásához, a munkalap alatti cseppképződéshez, vagy a bútorfront párasodásához vezet. A(z) Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

# Beállítások

## Vízkeménység

Be kell állítania a helyi vízkeménységet, hogy a gőzsütő kifogástalanul működjön, és a vízkömentesítés a helyes időpontban történjen. Minél keményebb a víz, annál gyakrabban kell a gőzsütőt vízkömentesíteni. A lakóhelyén mért ivóvíz-keménységről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

Ha saját háztartási vízlágyító berendezést használ, a gőzsütő beállítását a vízlágyító berendezés beállított értéke alapján válassza ki.

Ha a saját háztartási berendezést a víz teljes sótalanítására használja (pl. fordított ozmózis elvű rendszer), akkor azt úgy kell beállítani, hogy a kezelt víz vezetőképességének értéke legalább 100  $\mu\text{S}/\text{cm}$  legyen. Ezt a legtöbb vízminőség esetén úgy lehet elérni, hogy a vizet nem sótalanítják teljesen, hanem a vízkeménységet legalább 3 °dH értékre állítják be. A vezetőképesség a gőzfejlesztőben lévő töltöttségint-érzékelőhöz szükséges. A gőzsütő beállítását a sótalanító berendezés beállított értéke alapján válassza ki.

Ha palackozott vizet használ, annak meg kell felelnie az ivóvízről szóló rendelet előírásainak. Ne használjon ásványvizet vagy szénsavas vizet. A gőzsütő beállítását a kalciumtartalomnak megfelelően végezze el. A kalciumtartalom a palack címkéjén  $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$ -ben vagy ppm-ben ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ ) van megadva.

Vízkeménység			Kalciumtartalom $\text{mg}/\text{l Ca}^{2+}$	Kalcium-karbonát tartalom ppm ( $\text{mg}/\text{l CaCO}_3$ )	A gőzsütő beállítá- tása
°dH	°fH	mmol/l			
1	1,8	0,18	7	18	1
2	3,6	0,36	14	36	2
3	5,4	0,54	21	54	3
4	7,1	0,72	29	71	4
5	8,9	0,90	36	89	5
6	10,7	1,07	43	107	6
7	12,5	1,25	50	125	7
8	14,3	1,43	57	143	8
9	16,0	1,61	64	161	9
10	17,9	1,79	71	179	10
11	19,6	1,97	79	196	11
12	21,4	2,15	86	214	12
13	23,2	2,33	93	232	13
14	25,0	2,51	100	250	14
15	26,8	2,69	107	268	15
16	28,6	2,86	114	286	16

## Beállítások

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


# Beállítások

## Tengerszint feletti magasság

A víz forrási hőmérséklete a felállítási hely tengerszint feletti magassága szerint változik. Egy költözés után ezzel a beállítással állítsa be a víz forrási hőmérsékletét, ha az új felállítási hely tengerszint feletti magassága legalább 300 méterrel eltér a régitől.

## 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 billentyűzárát 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 hat mp-ig.
- Kikapcsolás  
Az üzembehelyezési zár ki van kapcsolva. A gőzsütőt a megszokott módon használhatja.

## Miele@home

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

Többféle módon is csatlakoztathatja a gőzsütőt a Wi-Fi-hálózathoz. Azt ajánljuk, hogy a Miele App-pal, 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 állapot  
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 kapcsolatot 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, hogy az előző tulajdonos ne férhessen hozzá a gőzsütőjéhez.

## - Beállítás


Ez a beállítás csak akkor látható, ha még nincs kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.


## Távvezérlés

Ha telepítette a Miele Appot a mobil végkészülékén, rendelkezik Miele@home rendszerrel, és aktiválta a távvezérlést (Bekapcsolás), akkor használhatja a MobileStart funkciót, és pl. le hívhatja a gőzsütője folyamatban lévő ételkészítési műveleteivel kapcsolatos információkat, vagy befejezhet egy aktuális ételkészítési folyamatot.


Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a gőzsütő max. teljesítményfelvétele 2 W.

## A MobileStart funkció aktiválása

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

A(z)  érintőgomb világít. A Miele Appal 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 használatához a feltételek megfelelnek (lásd „Első üzembe helyezés” fejezet, „Miele@home” rész).

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

Ha nem telepít egy frissítést, a megszo- kott módon használhatja a gőzsütőjét. A Miele ugyanakkor azt javasolja, hogy telepítse a frissítéseket.

## Bekapcsolás/Kikapcsolás

Gyárilag be van állítva a RemoteUpdate. Egy rendelkezésre álló frissítés automa- tikusan letöltődik, és önnek kell manuáli- san elindítania.

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

# Beállítások

## A RemoteUpdate folyamata

Egy frissítés tartalmáról és terjedelméről a Miele Appban találhat információkat.

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

A frissítést azonnal is telepítheti, de későbbre is halaszthatja. A kérdés majd a gőzsütő újbóli bekapcsolása után jelenik meg.

Ha nem szeretné a frissítést telepíteni, kapcsolja ki a RemoteUpdate funkciót.

A frissítés néhány percig is eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate használatakor:

- Amíg nem kap üzenetet, addig nem áll rendelkezésre frissítés.
- A telepített frissítések nem vonhatók vissza.
- Ne kapcsolja ki a gőzsütőt a frissítés alatt. Ellenkező esetben a frissítés megszakad, és nem települ.
- Egyes szoftverfrissítéseket csak a Miele ügyfélszolgálat végezhet el.

## Szoftver verzió

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

## Kereskedő

Ez a funkció lehetővé teszi a szakkereskedők számára, hogy a gőzsütőt fűtés nélkül mutassák be. Magán-célú használat során erre a beállításra nincs szüksége.

## Bemutatótermi üzemmód


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

- Bekapcsolás  
A bemutató mód bekapcsolódik, ha legalább négy 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.

## Üzemórák

A(z)  További progr. | Üzemórák kiválasztásával gőzsütőjének összes eddigi üzemóráját lekérdezheti.

## 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.

**Tanács:** Párásítással kombinált üzemmódban a stoppert emlékeztetőként használja, hogy a kézi gőzlöketeket elindítsa a kívánt időben.

## A stopper beállítása

Ha a(z) **Kijelző** | **QuickTouch** | **Kikapcsolás** beállítást kiválasztotta, kapcsolja be a gőzsütőt a stopper beállításához. A visszaszámláló stopper ekkor kikapcsolt gőzsütőnél jelenik meg.


Példa: tojást szeretne főzni, és hat perc és 20 másodperces stoppert állít be.


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

A(z) **Beállítás 00:00 Perc** felszólítás megjelenik.


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


A stopper elmentődik.

Ha a gőzsütő ki van kapcsolva, megjelenik a(z)  és a visszaszámláló stopper a pontos idő helyett.

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


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

A stopper letelte után villog a(z) , az idő előreszámlálódik, 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.

## Fő- és almenük

Menü	Javasolt érték	Tartomány
Üzem módok		
Hőlégkeverés plusz 	160 °C	30–250 °C
Felső-alsó hő 	180 °C	30–250 °C
Gőzpárolás 	100 °C	70–100 °C
Sütőautomatika 	160 °C	100–230 °C
Intenzív sütés 	170 °C	50–250 °C
Nagy grill 	240 °C	200–250 °C
Légkeveréses grill 	200 °C	100–250 °C
Klíma vezérlés 		
Klíma vezérlés + Sütőautomatika 	160 °C	130–230 °C
Klíma vezérlés + Hőlégkev. plusz 	160 °C	130–250 °C
Klíma vezérlés + Intenzív sütés 	170 °C	130–250 °C
Klíma vezérlés + Alsó-/felső hő 	180 °C	130–250 °C
Automatikus programok 		

Menü	Javasolt érték	Tartomány
További progr. 		
Alsó hő	190 °C	100–250 °C
Eco-hőlégkeverés	190 °C	100–250 °C
Felolvasztás	25 °C	25–50 °C
Aszalás	60 °C	30–70 °C
Edények melegítése	80 °C	50–100 °C
Kelesztés		
15 perces kelesztés	–	–
30 perces kelesztés	–	–
45 perces kelesztés	–	–
Melegentartás	75 °C	60–90 °C
Ápolás		
Vízkömentesítés		
Áztatás		
Szárítás		
Saját programok		
Beállítások 		


## Ételkészítési folyamatok

- Lehetőleg az étel készítéséhez automatikus programokat használjon.
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyekre egy sütési folyamathoz nincs szüksége.
- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza ki a receptből, vagy a sütési táblázatból, és ellenőrizze az ételt a megadott rövidebb idő lejártakor.
- Csak akkor melegítse elő a sütőteret, ha a receptben vagy a sütési táblázatban ez áll.
- Lehetőleg ne nyissa ki a készülék ajtaját egy sütési művelet közben.
- A legjobb, ha matt, sötét sütőformákat és sütőedényeket használ, amelyek nem visszaverő anyagokból (zománczott acél, hőálló üveg, felületkezelt alumínium öntvény) készültek. 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 hóvisszaverő alufóliával.
- Az ételkészítés során az energiapazarlás elkerülése érdekében ügyeljen az elkészítési időre. Lehetőség szerint állítsa be az ételkészítési időt, vagy használja a húsmag-hőmérő tűt, ha rendelkezésre áll.
- Sok ételhez használhatja a Hőlégkeverés plusz  üzemmódot. Így az alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni mint a(z) Felső-alsó hő  esetén, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben. Ezenkívül több szinten egyszerre tud sütni.
- Eco-hőlégkeverés  egy innovatív üzemmód, amely kis mennyiségekhez alkalmas, pl. fagyasztott pizza, fagyasztott zsemle vagy aprósütemény vagy húskétek és sütek. Energiatakarékosan sűt optimális hőkihasználással. Egy szinten történő sütésakor akár 30% energiát megtakarít hasonló jó sütési eredmények mellett. Ne nyissa ki a készülék ajtaját a sütési művelet közben.
- A grill ételekhez lehetőleg a Légkeveréses grill  üzemmódot használja. Ezzel alacsonyabb hőmérsékleten grillez, mint más grill üzemmódoknál maximális hőmérséklet beállításkor.
- Ha lehetséges, több ételt készítsen egyszerre. Ezeket tegye egymás mellé vagy különböző szintekre.
- Ha nem tudja egyszerre elkészíteni az ételeket, akkor lehetőség szerint közvetlenül egymás után tegye be őket a sütőbe, hogy a már meglévő hőt használja fel.

## Maradékhő-hasznosítás

- 140 °C vagy 30 perc feletti sütési folyamatoknál a hőmérsékletet az ételkészítési folyamat vége előtt kb. öt perccel a beállítható minimális hőmérsékletre csökkentheti. A meglévő maradékhő elegendő, hogy az elkészítendő ételt készre süssse. A gőzsütőt azonban semmiképpen se kapcsolja ki (Lásd a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések” fejezetet).
- Ha egy sütési folyamathoz kiválasztott egy sütési időt, a sütőtér fűtése röviddel a sütési folyamat lejárta előtt magától kikapcsol. A meglévő maradékhő elegendő a sütési folyamat befejezéséhez.
- Ha a katalitikus zománcozású részekről le akarja tisztítani az olaj- és zsírszennyeződések, a legjobb, ha a tisztítási folyamatot közvetlenül a sütési folyamat után indítja el. A meglévő maradékhő csökkenti az energiafelhasználást.

## Beállítások hozzáigazítása

- A kezelőelemekhez válassza a Kijelző | QuickTouch | Kikapcsolás beállítást, hogy az energiafelhasználást 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 energiatakarékossági okból automatikusan kikapcsol, ha nem fut éppen ételkészítési folyamat, és ön nem hozza működésbe a kezelőfelületet. A pontos időt jelzi ki, vagy a kijelző sötétén jelenik meg (lásd „Beállítások” fejezet).

## Kezelés

- Kapcsolja be a gőzsütőt.


Megjelenik a főmenü.



- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Megjelenik az üzemmód és a javasolt hőmérséklet.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, és állítsa be az ételkészítési időt, ha szükséges.

A javasolt hőmérséklet átvétele néhány másodpercen belül megtörténik. A hőmérsékletet utólag a nyílombokkal módosíthatja.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Válassza ki a(z) Klímavezérlés  üzemmódban a kívánt gőzlöketeket (lásd a(z) „Klímavezérlés“ fejezetet), és hagyja jóvá az OK gombbal.


A(z) Gőzpárolás  és Klímavezérlés  üzemmódokban megjelenik a felszólítás, hogy készítsen elő vizet az ételkészítési folyamathoz.

- Töltsön meg egy edényt az előírt mennyiségű friss vízzel, és kövesse a kijelző utasításait (lásd a „Kezelési elv“ fejezet „Vízbeszívás“ bekezdését).
- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.

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

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

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



 A forró gőz sérülést okozhat.

Gőzt használó ételkészítési folyamatnál az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz távozik. Megégetheti magát a forró gőzzel.

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

- Vegye ki az ételt a sütőtérből.

### A sütőtér szárítása gőzpárolási folyamat után

Azt ajánljuk, hogy a sütőteret az ételkészítési folyamat befejezése után a(z) Gőzpárolás  üzemmódban a(z) Szárítás  ápolóprogrammal szárítsa.

A(z) Szárítás ápolóprogram legfeljebb három fázisból áll: maradék víz elpárologtatása az üres sütőtérben, szárítás a sütőtér felfűtésével, és gyors visszahűtés kissé nyitott ajtó mellett. Minden esetben futtassa le a(z) Szárítás ápolási programot, hogy megóvja a sütőteret a korróziótól, és az összes maradék vizet elpárologtassa.

- Kövesse a kijelző utasításait.
- Szivaccsal vagy szivacskendővel távolítsa el a vizet és a kondenzátumot a sütőtérből és a felfogócsatornából.
- Zárja be az ajtót.
- Ha a(z) Szárítás ápolóprogram véget ért, kapcsolja ki a gőzsütőt.



## Víz utántöltése

Ha nincs elegendő víz a tartályban a párasítással támogatott ételkészítési folyamat során, hangjelzés hallható, és megjelenik a friss víz betöltésére vonatkozó felszólítás.

 Sérülésveszély forró gőz miatt.


Gőzzel történő ételkészítési folyamatnál az ajtó kinyitásakor sok forró gőz távozhat. Megégetheti magát a forró gőzzel.


Tegyen egy lépést hátra, és várja meg, amíg a forró gőz eloszlik.

- Töltsön meg egy edényt a szükséges mennyiségű friss vízzel, és kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat (lásd a „Működési elv“ c. fejezet „Vízfelszívás“ fejezetet).

A felfűtési fázis újra kezdődik, és az ételkészítési folyamat 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
- Elkészítési idő
- Befejezési időpont
- Indítási idő
- Booster
- Előmelegítés
- Gyors készülékhűtés
- Melegentartás
- 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 a  $\wedge$  vagy  $\vee$  nyíl gombokat vagy simítson a  felületen jobbra vagy balra.

Az előírt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

- Módosítsa az előírt hőmérsékletet a navigációs felületen.

A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

# Kezelés

## 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 kelesztőszerek 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.

- 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.

## A beállított ételkészítési idők módosítása

- Válassza ki a(z) ☺ érintőgombot.
- Válassza ki a kívánt időt.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- Válassza ki a Módosítás lehetőséget.
- Módosítsa a beállított időt.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez válassza a(z) ↵ érintőgombot.

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

## A beállított ételkészítési idők törlése

Azoknál az üzemmódoznál 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.

Ha a Gyors készülékűtés funkció be van kapcsolva, az ajtó résznyire automatikusan kinyílik a sütési folyamat vége után, és a hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret.

A választott 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.

## Ételkészítési folyamat megszakítása a(z) Gőzpárolás üzemmódban

Javasoljuk, hogy csak gőzzel történő ételkészítési folyamat közben hagyja zárva az ajtót, hogy elkerülje a gőz kiszivárgását és a beállított sütőtér-hőmérséklet csökkenését.


Megszakíthatja az ételkészítési folyamatot a Gőzpárolás  üzemmódban, valamint a tisztán gőzzel működő programokban és alkalmazásokban, és szüneteltheti az ételkészítési időt.

 **Sérülésveszély forró gőz miatt.**  
Gőzzel történő ételkészítési folyamatnál az ajtó kinyitásakor sok forró gőz távozhat. Megégetheti magát a forró gőzzel.

Tegyen egy lépést hátra, és várja meg, amíg a forró gőz eloszlik.

- Ha meg akarja szakítani az ételkészítési folyamatot, nyissa ki közben az ajtót.

Az ételkészítési folyamat megszakad és az ételkészítési idő leáll.

 **Sérülésveszély forró felületek és forró étel miatt.**

A gőzsütő működés közben felforrósodik. Megégetheti magát a fűtőelemekkel, a sütőtérrel, a tartórácsokkal, a tartozékokkal és az étellel.

Vegyen fel edényfogó kesztyűt, amikor forró ételt helyez be vagy eltávolít, és amikor a forró sütőtérben dolgozik. A párolóedény behelyezésekor vagy kivételekor ügyeljen arra, hogy a forró étel ne lötytenjen ki.

- Ha folytatni szeretné az ételkészítési folyamatot, zárja be az ajtót.

Az ételkészítési folyamat az aktuális sütőtér hőmérsékleten folytatódik. A hátralévő idő visszaszámlálása folytatódik.

## A sütőtér előmelegítése





A(z) Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.

A(z) Előmelegítés funkció a sütő minden üzemmódjában használható (kivéve: Eco-hőlégkeverés), és minden ételkészítési 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 legtöbb ételt a hideg sütőtérbe helyezze be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.





- A következő ételek készítésekor és üzemmódok esetén melegítse elő a sütőtérrel:

- sötét kenyértészták valamint hátszín és filé a(z) Hőlégkeverés plusz , Klímavezérlés  és Felső-alsó hő  üzemmódokban
- sütemény és aprósütemény rövid sütemési idővel (kb. 30 percig) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) a(z) Felső-alsó hő  üzemmódban (Booster funkció nélkül)

### Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

- Hőlégkeverés plusz 
- Felső-alsó hő 
- Sütőautomatika 
- Klímavezérlés 

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 sütési folyamathoz

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

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

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

Be akarja kapcsolni a **Booster** funkciót ehhez a sütési 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.

## Előmelegítés

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

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

Azonnal indítsa el az ételkészítési folyamatot, az indítási idő elhalasztása nélkül.


Ez a funkció a(z) **Gőzpárolás**  üzemmódban nem elérhető.

## 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)  érintőgombot.
- 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.

## Gyors készülékűtés

A Gyors készülékűtés funkcióval az ételt és a sütőteret a sütési folyamat után gyorsan lehűtheti.

Ez a funkció a(z) Gőzpárolás  üzemmódban nem elérhető.


### Gyors készülékűtés ki- vagy bekapcsolása egy sütési folyamathoz

Ha a Gyors készülékűtés | Bekapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével kapcsolhatja.

Ha a Gyors készülékűtés | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével bekapcsolhatja.

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

Ki akarja kapcsolni a Gyors készülékűtés funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

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

Ha a Melegentartás funkció is be van kapcsolva, megjelenik a Ha a „Gyors lehűtés“ funkciót kikapcsolja, a „Melegentartás“ is kikapcsol.

- Hagyja jóvá az üzenetet az OK gombbal, ha szükséges.

A Gyors készülékűtés és Melegentartás funkciók ki vannak kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

## Melegentartás

A Melegentartás funkcióval egy sütési folyamat vége után az ételt melegen tarthatja anélkül, hogy akaratlanul túlsütné.

Az ételt egy előre beállított hőmérsékleten melegen tartja a készülék (lásd „Beállítások“, „Javasolt hőmérsékletek“ fejezet).

A Melegentartás funkciót csak a Gyors készülékűtés funkcióval közösen használhatja.

Ha a Melegentartás | Bekapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével kapcsolhatja.


Ha a Melegentartás | Kikapcsolás beállítást kiválasztotta, a funkciót egy sütési folyamathoz egyesével bekapcsolhatja.

Ez a funkció a(z) Gőzpárolás  üzemmódban nem elérhető.

### Melegentartás bekapcsolása egy sütési folyamathoz

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

Be akarja kapcsolni a Melegentartás funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

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

Ha a Gyors készülékűtés funkció is ki van kapcsolva, megjelenik a(z) A „melegentartás“-hoz „gyors lehűtés“ szükséges. A „gyors lehűtés“ is bekapcsol.

- Hagyja jóvá az üzenetet az OK gombbal, ha szükséges.

A Melegentartás és Gyors készülékűtés funkciók be vannak kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó automatiku-


san résnyire nyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret a beállított hőmérsékletre.

Amint a hőmérsékletet elérte, az ajtó automatikusan bezáródik, hogy melegen tartsa az ételt.

## Melegentartás kikapcsolása egy sütési folyamathoz

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

Ki akarja kapcsolni a Melegentartás funkciót ehhez a sütési folyamathoz.

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

A Melegentartás funkció ki van kapcsolva. A sütési folyamat vége után az ajtó zárva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.


A beállítás a Gyors készülékűtés funkcióhoz nem módosul.

## Crisp function


A Crisp function funkció (nedvesség csökkentés) használata pl. quiche, pizza, nedves töltelékű tepsis sütemény vagy muffin készítésekor hasznos.

Különösen a szárnyas kap ezzel a funkcióval ropogós kérget.

## Crisp function bekapcsolása

A(z) Crisp function funkció minden üzemmódban használható (kivéve Gőzpárolás ) , és minden ételkészítési folyamathoz egyenként kell bekapcsolni.


Kiválasztott egy üzemmódot és a szükséges beállításokat, pl. a hőmérsékletet. Be akarja kapcsolni a(z) Crisp function funkciót ehhez az ételkészítési folyamatához.


- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
- Válassza ki a(z) Crisp function | Bekapcsolás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A(z) Crisp function funkció be van kapcsolva.

# Gőzpárolás

## Gőzpárolás használata

A(z) Gőzpárolás  üzemmódban az élelmiszereket kizárólag gőzzel párolja (lásd a „Kezelési elv” fejezet „Vízbeszívás” bekezdését).

A(z) Klímavezérlés  üzemmóddal elmentétkben nagyobb mennyiségű víz szivódik be, és maximum 100 °C hőmérsékleten, gőz formájában folyamatosan a párolótérbe kerül.

Így az élelmiszerek **nem** barnulnak meg.

**Tanács:** Az ételkészítési folyamat alatt tartsa zárva az ajtót, hogy a gőz ne távozhasson el.

Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás” fejezet „Maradék víz elpárologtatása” bekezdésének útmutatásait.

## Alkalmas ételek

Gőzpárolásnál az élelmiszer jellegzetes saját íze jobban megmarad, mint hagyományos főzésnél. Ezért azt ajánljuk, hogy egyáltalán ne, vagy csak a párolást követően sózzon. Az élelmiszerek ezenkívül megőrzik a friss, természetes színtükét.

- A **zöldség** kiválóan alkalmas gőzpárolásra, különösen blansírozásra is. A vitaminok és az ásványi anyagok gőzpárolás esetén szinte hiánytalanul megmaradnak, mert az elkészítendő étel nincs benne a vízben.
- A **rizs** párolása folyadékban történik, amelyet az ételkészítési folyamat alatt teljesen felvesz, így nem mennek a tápanyagok veszendőbe. A **tejberizs** elkészítése nagyon egyszerű, mert nem kell kevergetni, és nem ég meg.
- **Tojásos ételek** (pl. tojás kocsonya, crème brûlée vagy felfújtak) készítésénél az eredmény rendkívül egyenletes és finom porúsú lesz.

## Gőzsütő edény

Válassza ki az adott élelmiszerhez a megfelelő sütőedényt (lásd a „Felszereltség” fejezet „Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok” bekezdését).

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

## Saját edény

Saját edényt is használhat. Ekkor ügyeljen a következőkre:

- Az 1. szintre **mindig** az univerzális tep-sit tolja be, hogy felfogja a folyadékot. Állítsa az edényt a rácsra vagy egy sütőedénybe a 3. szinten.
- Az edénynek sütőben használhatónak és gőzállónak kell lennie. Ha gőzpároláshoz műanyag edényt szeretne használni, érdeklődjön a gyártónál annak alkalmasságáról.
- A vastag falú edény, pl. porcelánból, kerámiából vagy kőből, kevésbé alkalmas gőzpároláshoz. A vastag falak rosszul vezetik a hőt, és ezért a táblázatokban megadott ételkészítési idő jelentősen megnő.
- Az edény felső pereme és a sütőtér teje között egy bizonyos távolságnak kell lennie, hogy elegendő gőz tudjon behatolni az edénybe.

## 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.

## Párolás folyadékokkal

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



## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

### Behelyezési szint

Az 1. szintre **mindig** az univerzális tepsit tolja be, hogy felfogja a folyadékot.

A sütőrácsot vagy sütőedényt a 3. szintre tolja be.

A sütőedényeket, a sütőrácsot és a tepsi-t mindig a felfogórács merevítői közé tolja be, hogy a borulásvédelem biztosítva legyen.

### Hőmérséklet

Gőzpároláskor maximum 100 °C-ot ér el a készülék. Ezen a hőmérsékleten majdnem minden ételiszter párolható. Néhány érzékeny ételisztert, pl. bogyós gyümölcsöt alacsonyabb hőmérsékleten kell párolni, mert egyébként kidurrannak.

### 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 ételiszter mennyiségétől. 1 kg burgonya készítési ideje ugyanannyi, mint 500 g burgonyáé.

## 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.

### Gőzsütő edény

A darabonként kis átmérővel rendelkező ételiszterek (pl. borsók, spárgaszárak) nem vagy nagyon kis üreget képeznek, és a gőz alig tud behatolni. Az egyenletes párolási eredmény elérése érdekében válasszon ezekhez az ételiszterekhez lapos párolóedényeket, és ezeket csak kb. 3–5 cm magasságig töltsen fel. A nagyobb ételisztermennyiségeket több lapos párolóedényen ossza el.

Azonos párolási idejű különféle zöldségek egy párolóedényben elkészíthetők.

A folyadékban készülő zöldségeket, pl. a vöröskáposztát, zárt aljú párolóedényekben párolja.

### Behelyezési szint

Ha perforált párolóedényekben színező hatású zöldségeket, pl. céklát párol, ne helyezzen alá egyéb ételisztert. Így elkerüli a lecsöpögő folyadék általi színező hatást.

### Ételkészítési idő

Az ételkészítési idő éppen úgy, mint a hagyományos főzésnél, függ az elkészítendő étel méretétől, és a kívánt sütési foktól. Példa:

nem szétfővő burgonya, negyedelt:

kb. 25 perc

nem szétfővő burgonya, felezett:

kb. 30 perc

# Gőzpárolás

---

## 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 párolóedényben halat, és ezzel egy időben másik edényben más élelmiszert párol, elkerüli a lecsöpögő folyadék általi ízátvitelt, ha a halat közvetlenül az univerzális tepsi fölé helyezi be.

### Hőmérséklet

#### 85-90 °C

Az érzékeny halfajták kímélő párolásához, mint pl. nyelvhál.

#### 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.

## Tanácsok

- Fűszerek vagy gyógyfüvek használata, mint pl. a kapor kiemeli az élelmiszer 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 szálfika, uszony és halfej a leveszöldséggel és a hideg vízzel együtt egy párolóedénybe, hogy **hal alaplevet** készítsen. Párolja 100 °C fokon 60 percig. Minél hosszabb a párolási idő, annál erősebb lesz az alaplé.
- A **kékre főzött hal** elkészítéséhez eces 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.

## 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.

### Tipp

- Ha az **aromaanyagoknak** meg kell maradniuk, akkor perforált párolóedényt használjon. Az univerzális tepsiben felfogott koncentrátummal ízesíthet szószoikat, vagy későbbi felhasználás céljára lefagyaszthatja.
- **Erőlevest** levesbe való tyúkból, marhahús esetén pedig lábszárból, szegyhúsból, bordából és marhacsontból készíthet. A húst a csonttal, a levest zöldséggel és a hideg vízzel együtt rakja a párolóedénybe. Minél hosszabb az ételkészítési idő, annál erősebb lesz az alaplé.

## 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.

## 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.

## Tészta

### 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.

## Gyümölcs


Hogy ne menjen veszendőbe lé, a gyümölcsöt zárt aljú párolóedényben párolja.


Ha a gyümölcsöt perforált párolóedényben készíti, a levet az univerzális tepsiben fogja fel.

**Tanács:** A felfogott gyümölcslevet felhasználhatja tortaöntet készítéséhez.

# Klímavezérlés

## Klímavezérlés használata

A(z) Klímavezérlés  üzemmódban úgy sütheti vagy párolhatja az élelmiszereket, hogy a sütőtér fűtését a párásítással kombinálja (lásd a „Fő- és almenük” fejezetet, és a „Kezelési elv” fejezet „Víz-beszívás” bekezdését).

A beszívott víz az ételkészítési folyamat során 1–3 gőzlökettel a sütőtérbe kerül. Az élelmiszerek egyenletesen sötödnek, és a(z) Gőzpárolás  üzemmóddal ellentétben a magasabb hőmérsékletek miatt ezzel egyidejűleg megbarnulnak.

Normális jelenség, hogy gőzlöket közben az ajtó belső üvegén nedvesség csapódik le. Ez a nedvesség az ételkészítési folyamat során elpárolog.

Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás” fejezet „Maradék víz elpárologtatása” bekezdésének útmutatásait.

## Alkalmas ételek

Egy gőzlöket kb. 5-8 percig tart. A gőzlöketek száma és időpontja az élelmiszerhez igazodik:

- **Kelt tészta** esetében a jobb kelést a sütés elején gőzlökettel segítjük elő.
- **Kenyer és zsemle** jobban megkel, ha a sütés elején kap gőzlöketet. A héjuk még fényesebb lesz, ha a sütés végén még egy gőzlöketet adunk.
- **Zsírosabb hús sütésekor** a sütési művelet elején indított gőzlöket a zsír jobb kisülését eredményezi.

Nem alkalmas a párásított sütés olyan tésztafélék elkészítéséhez, amelyeknek nagyon nagy a nedvességtartalma, mint pl. a tojásfehérjés sütemény. Ezek sütésekor egy szárítási folyamatnak kell végbemennie.

**Tanács:** Viszonyítási pontként a mellékelt recepteket vagy a Miele App-ot használja.

 A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel súlyosan leforrázhatja magát.

Továbbá a vízgőz lecsapódása miatt a kezelőpanelen az érintógombok reakcióideje megnő.

A gőzlöketek közben ne nyissa ki az ajtót.


Ha pl. az előmelegített sütőtérben kenyeret vagy zsemlet akar készíteni, a legjobb, ha a gőzlöketeket manuálisan indítja el, és a(z) Előmelegítés | Bekapcsolás funkciót választja. Az első gőzlöketet rögtön az elkészítendő étel betolása után indítsa el.


Egynél több gőzlöket kiválasztásakor a második gőzlöketet legkorábban legalább 130 °C-os sütőtér-hőmérséklet esetén indíthatja el.

Ha a(z) Előmelegítés funkciót akarja használni, vegye figyelembe a felfűtési fázist a manuális és idővezérelt gőzlöketeknél (lásd „Kezelés“ fejezet, „Előmelegítés“ bekezdés).

## Automatikus gőzlöket


A felfűtési fázis után a gőzlöket automatikusan elindul.

A víz a sütőtérben elpárolog.  és Gőzlöket aktív megjelenik a kijelzőn.


A gőzlöket után a(z)  és Gőzlöket aktív kialszik.


■ Készítse el teljesen az ételt.



## Kézi gőzlöket


Ha a(z)  érintógomb világít, elindíthatja a gőzlöketeket.



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

**Tanács:** A gőzlöketek időpontjáról tájékozódjon a mellékelt szakácskönyv receptjeiből vagy a Miele App-ban. Emlékeztetőül az időpontra válassza ki a Stopper  funkciót.

■ Válassza ki a(z)  érintógombot.

A gőzlöket elindul.  és Gőzlöket aktív megjelenik a kijelzőn, és a(z)  érintógomb kialszik.


■ További gőzlöketek elindításához ennek megfelelően járjon el, amint a(z)  érintógomb világít.


Az utolsó gőzlöket után a kijelzőn a(z)  érintógomb, az útmutatás és a(z)  kialszik.

■ Készítse el teljesen az ételt.

## Idővezérelt gőzlöket

A beállított időpontban a gőzsütő elindítja az adott gőzlöketet.

A(z)  és a(z) Gőzlöket aktív megjelenik, ha a gőzlöket elindul.


Az utolsó gőzlöket után a(z)  és a(z) Gőzlöket aktív kialszik.

■ Készítse el teljesen az ételt.

# Automatikus programok


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

## Kategóriák

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

Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás” fejezet” „Maradék víz elpárologtatása” bekezdésének útmutatásait.

## Automatikus programok alkalmazása

■ Válassza ki a(z) Automatikus programok  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)  Info lehetőséggel sütési folyamattól függően pl. információkat hívhat elő az étel betolásához vagy megfordításához.

## Használati útmutatások

- A sütési fokozatot és a barnítást egy hét szegmensből álló sáv ábrázolja. A navigációs felületen állíthatja be a kívánt sütési vagy barnítási fokozatot.
- Az automatikus programok használatkor a mellékelt receptek iránymutatóként szolgálnak. Az adott automatikus programmal hasonló recepteket is elkészíthet eltérő mennyiségekkel.


- Egy ételkészítési folyamatot követően először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- Amikor betolja az elkészítendő ételt a forró sütőtérbe, legyen óvatos az ajtó kinyitásakor. Forró gőz távozhat. 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.
- Egyes automatikus programoknál ki kell várni az előmelegítési időt, és csak azután lehet betenni az elkészítendő ételt a sütőtérbe. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a kijelzőn.
- Néhány automatikus programnál az ételkészítési idő egy részének letelte után folyadékot kell hozzáadni. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a kijelzőn (pl. folyadék locsolásához).
- Az automatikus program időtartama egy hozzávetőleges időadat. Sütési folyamattól függően rövidülhet vagy hosszabbodhat. A hús kiindulási hőmérséklete is módosíthatja az időt.
- 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 elkészítendő ételt a készülék hagyományos fűtéssel kb. 3 percig utánsüti.

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


- Felolvasztás
- Aszalás
- Edények melegítése
- Kelesztés
- Melegentartás
- Alacsony hőmérsékletű sütés
- Befőzés
- Fagyasztott termékek/készételek

### Felolvasztás

Ha a lefagyasztott ételt kímélően olvasztják fel, a vitaminok és tápanyagok nagymértékben megmaradnak.

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Felolvasztás lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be a sütési időt.

A párolótér levegője kering, így a lefagyasztott étel kíméletesen olvad fel.

 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 felolvasztási idő után.

### Tanácsok

- Hagyja a fagyasztott árut csomagolás nélkül az univerzális tepsin, vagy egy tálban felolvadni.
- Szárnyas felolvasztásához használja az univerzális tepsit a ráccsal. Így a felolvasztott termék nem fekszik az olvadékvízben.
- A húst, a szárnyast vagy a halat a sütés előtt nem kell teljesen felolvasztani. Elegendő, ha az étel megolvadt. A felület ekkor elég puha ahhoz, hogy felvegye a fűszereket.

## További felhasználások

### Aszalás

A szárítás vagy aszalás a gyümölcsök, egyes zöldségfajták és fűszerek tradicionális konzerválási módja.


Alapfeltétele, hogy a gyümölcsök és zöldségek frissek és megfelelően érettek legyenek, és ne legyenek megnyomódva.

- A szárítandó élelmiszert hámozza meg és magozza ki, ha szükséges, és aprítsa fel.
- Terítse el a szárítandó élelmiszert méretüktől függően lehetőség szerint egy rétegben, egyenletesen az univerzális tepsire vagy a sütőrácsra.






**Tanács:** Ha van, használhatja a perforált Gourmet sütő- és AirFry-tespít is.

- Legfeljebb 2 szinten szárítson egyidejűleg.  
Tolja be a szárítandó élelmiszert a(z) 1+3 szintre.


Ha sütőrácsot és univerzális tepsit használ, tolja be az univerzális tepsit a sütőrács alá.

- Válassza a(z) További progr.  lehetőséget.
- Válassza a(z) Aszalás lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet, és állítsa be a szárítási időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az univerzális tepsin.

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.


Szárítandó élelmiszer		🌡️ [°C]	🕒 [h]
Gyümölcs		60–70	2–8
Zöldség		55–65	4–12
Gomba		45–50	5–10
Fűszernövények*		30–35	4–8

- Speciális felhasználás/üzemmód, 🌡️ hőmérséklet, 🕒 száradási idő,
-  Speciális felhasználás Aszalás,
-  üzemmód Felső-alsó hő

\* Fűszernövényeket csak az univerzális tepsin a 2. szinten szárítson és használja a(z) Felső-alsó hő  üzemmódot, mivel a(z) Aszalás speciális felhasználás esetén a ventilátor be van kapcsolva.

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

### A szárított élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a párolótérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal. Húzzon edényfogó kesztyűt a szárított élelmiszer kivételekor.

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

Az aszalt gyümölcsnek teljesen száraznak, de puhának és rugalmasnak kell lennie. Ha eltörjük vagy átvágjuk, már nem folyhat ki belőle lé.


- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított élelmiszert.



### Edények melegítése

Az edény előmelegítése révén az étel nem hűl ki olyan gyorsan.

Használjon hőálló edényt.

- Tolja be a sütőrácstot a(z) 2. szintre, és helyezze rá a felmelegítendő edényt. Az edény méretétől függően a párolótér aljára is helyezheti, és a tartórácstot kiszerezheti.
- Válassza ki a(z) További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Edények melegítése lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet, és állítsa be az időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.


 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon edényfogó kesztyűt az edény kivételkor.

### Kelesztés


Ezt a programot tészták kelesztésére fejlesztették ki.

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Kelesztés lehetőséget.
- Válassza ki a kelesztési időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.

### Melegentartás

A párolótérben több órán át tarthatja melegen az ételt.

Az étel minőségének megtartása érdekében válassza a lehető legrövidebb időt.

- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Melegentartás lehetőséget.
- Tolja be melegen tartandó ételt a párolótérbe, és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be az időt.
- Kövesse a kijelző utasításait.

## További felhasználások

### Alacsony hőmérsékletű sütés

Az alacsony hőmérsékletű sütés az érzékeny marha-, sertés-, borjú- és bárányhúsok esetén ideális, mivel ezeket pontosan kell kisütni.

A húsdarab először rövid idő alatt nagyon felforrósodik, és körben egyenletesen megsül.

Utána a hús az előmelegített párolótérbe kerül, ahol alacsonyabb hőmérsékleten és hosszú ételkészítési idő alatt kíméletesen és lágyan sül meg.

Ezáltal puhul a hús. A belső részében található szaft keringeni kezd, és egészen a külső rétegekig egyenletesen eloszlik. A hús puha és szaftos lesz.

- Csak gondosan megtisztított sovány húst használjon, inak és mócsing nélkül. A csontot előzetesen el kell távolítani.
- A pirításhoz nagyon forróra hevíthető zsiradékot használjon (pl. tisztított vaj, étolajat).
- Sütés közben ne fedje le a húst.


Az ételkészítési idő kb. 2–4 óra, és a hús súlyától, méretétől és kívánt sütési fokától függ.


- Amint az ételkészítési folyamat befejeződött, a húst azonnal felvághatja. Nem szükséges pihentetési idő.
- A tálalásig tartsa melegen a húst a párolótérben. Ez a sütési eredményt nem befolyásolja.
- Helyezze a húst előmelegített tányérokra és nagyon forró szósszal tálalja, hogy ne hűlhessen ki olyan gyorsan. A húsnak van egy optimális fogyasztási hőmérséklete.

### Felső-alsó hő használata

A jelen dokumentum végén található sütemési táblázatok adataiból tájékozódjon.

Használja az univerzális tepsit ráhelyezett sütőrácscsal.


- Helyezze az univerzális tepsit a sütőrácscsal a(z) 2. szintre.
- Válassza a(z) Felső-alsó hő  üzemmódot, a hőmérsékletet pedig állítsa 120 °C-ra.
- Az univerzális tepsivel és a sütőrácscsal együtt kb. 15 percig melegítse elő a párolóteret.
- Miközben a párolótér előmelegszik, pirítsa meg erősen a húsdarab minden oldalát a főzőlapon.

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a párolótérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor beteszi vagy kiveszi a forró ételt, vagy amikor a forró párolótérbe kell benyúlnia.


- Tegye a megpirított húst a sütőrácscra.
- Csökkentse a hőmérsékletet 100 °C-ra (lásd a „Sütési táblázatok“ fejezetet).
- Süsse készre a húst.

## Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

Hüvelyesek és hús egyszeri befőzésekor a Clostridium botulinum baktérium spórái nem pusztulnak el kellő mértékben. Toxinok keletkezhetnek, amelyek súlyos mérgezést okozhatnak. Ezek a spórák csak egy további befőzés során pusztulnak el.

A hüvelyeseket és a húst lehűlés után két napon belül **mindig** főzze be még egyszer.

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.


Zárt dobozokban befőzéskor és felmelegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a szét durranásukhoz vezethet. Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

## Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter úrtartalmú üvegre vonatkoznak.

Csak speciális üvegeket használjon, amelyek szakkereskedőnél szerezhetők be (befőttesüvegek vagy csavaros tetejű üvegek). Csak sértetlen üvegeket és gumigyűrűket használjon.

- Öblítse el forró vízzel az üvegeket a befőzés előtt, és a perem alatt maximum két cm-ig töltse fel őket.
- Tisztítsa meg a befőzendő élelmiszer betöltése után az üvegek peremét egy tiszta kendővel és forró vízzel, utána zárja le az üvegeket.
- Tolja be az univerzális tepsit a(z) 2. szintre, és tege rá az üvegeket.

- Válassza a(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódot, a hőmérsékletet pedig állítsa 160–170 °C-ra.
- Várjon a „gyöngyözésig” (amíg a buborékok az üvegben egyenletesen felszállnak).



Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.


## Gyümölcs és uborka befőzése


- Amikor a „gyöngyözés” látható az üvegekben, állítsa be a megadott utánmelegítési hőmérsékletet, és hagyja melegedni az üvegeket a megadott ideig a párolótérben.

## Zöldség befőzése

- Amikor a „gyöngyözés” látható az üvegekben, állítsa be a megadott befőzési hőmérsékletet, és főzze be a zöldséget a megadott ideig.
- A befőzés után állítsa be a megadott utánmelegítési hőmérsékletet, és hagyja melegedni az üvegeket a megadott ideig a párolótérben.

		
Gyümölcs	–/–	30 °C 25–35 perc
Uborka	–/–	30 °C 25–30 perc
Cékla	120 °C 30–40 perc	30 °C 25–30 perc
Bab (zöld vagy sárga)	120 °C 90–120 perc	30 °C 25–30 perc

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés” látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

## További felhasználások

### Üvegek kivétele befőzés után



A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételékor.

- Vegye ki az üvegeket a párolótérből.
- Takarja le az üvegeket egy kendővel, és kb. 24 órán át hagyja egy huzatmentes helyen állni.
- A hüvelyeseket és a húst lehűlés után **mindig** főzze be még egyszer.
- Távolítsa el a befőttesüvegek zárjait, és végül ellenőrizze, hogy minden üveg zárva van-e.

A nyitott üvegeket ismét főzze be vagy tárolja hűvös helyen, és azonnal használja fel a befőzött gyümölcsöt vagy zöldséget.

- Ellenőrizze az üvegek a tárolás alatt. Ha a tárolás alatt az üvegek kinyíltak vagy a csavaros tető felpúposodott, és kinyitáskor nem pattan, dobja ki a tartalmát.

### Fagyasztott termékek/készételek

#### Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

- Rácson, sütőpapírral süsse az olyan mélyhűtött termékeket, mint a sütemény, pizza vagy bagett. A sütőtepsi vagy az univerzális tepsi ezeknek a fagyasztott termékeknek az elkészítéskor olyan erősen deformálódhat, hogy forró állapotban esetleg nem tudja kivenni a sütőtérből. Ha tovább használja, akkor még jobban deformálódik.

- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékleteket.

#### Tanácsok hasábburgonyához, krokett-hez vagy hasonlókhöz

- Ezeket a fagyasztott árukat sütőtepsin vagy univerzális tepsin sütheti.
- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékleteket.
- Fordítsa meg többször az élelmiszert.

#### Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasábburgonyát és hasonlókat csak aranyárgára süssse, ne sötétbarnára.

- Válassza a csomagoláson ajánlott üzemmódot és hőmérsékletet.
- Melegítse elő a párolóteret.
- Tolja be az ételt az előmelegített párolótérbe, a csomagoláson ajánlott behelyezési szintre.
- Ellenőrizze az ételt a csomagoláson ajánlott rövidebb sütési idő lejáratá után.

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

- Legfeljebb tíz ételkészítési lépést kombinálhat, hogy a kedvenc vagy gyakran készített receptjeinek lefolyását pontosan leírja. Minden sütési lépésnél válasszon ki beállításokat, mint pl. üzemmód, hőmérséklet és sütési idő vagy maghőmérséklet.
- Meghatározhatja a szinte(eke)t az étel számára.
- Megadhatja a programnevet, amely az ön receptjéhez tartozik.


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

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

- Tároljon a lefutása után egy automatikus programot, 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 További progr.  lehetőséget.
- 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(z) Előmelegítés funkciót választja, először zárja le az első ételkészítési folyamatot. A További lépés hozzáillesztése segítségével adjon hozzá egy további sütési lépést a sütési idő beállításával. Csak ezután tudja a programot elmenteni vagy elindítani.

- 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.
- Amint meghatározta az összes szükséges ételkészítési lépést, válassza a következő menüpontot: Szint beállítása.
- Válassza ki a kívánt szinte(eke)t.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

- Válassza ki a Mentés lehetőséget.

## Saját programok


- 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 További progr.  lehetőséget.
- 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  
Megjelenik az ön beállításainak összefoglalása.
  - Folyamatok kijelzése  
Megjelennek a szükséges műveletek, pl. az étel betolásához.
- Válassza ki a kívánt menüpontot.

- Az OK gombbal hagyja jóvá az arra vonatkozó útmutatást, hogy melyik szintre kell betenni az ételt.

A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.


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

A sütési folyamat alatt a Gyors készülék-hűtés és Melegentartás funkciókat a  segítségével be- vagy kikapcsolhatja.

- Ha a program lefutott, válassza az  érintőgombot.

## Sütési lépések módosítása

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


- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Saját programok lehetőséget.
- Válassza ki a programot, amelyet módosítani szeretne.
- Válassza ki a Program változtatása lehetőséget.
- Válassza ki a sütési lépést, amelyet módosítani szeretne vagy a További lépés hozzáillesztése lehetőséget egy sütési 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.

## A név módosítása


- Válassza ki a További progr.  lehetőséget.
- 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.
- Ha módosította a programnevet, válassza a következő menüpontot: Mentés.

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 További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a Saját programok lehetőséget.
- Válassza ki a programot, amelyet törölni szeretne.
- Válassza ki a Program törlése lehetőséget.

A program törlésre kerül.

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

Az ételek kímélő kezelése az egészsé-  
gét szolgálja.

A süteményt, pizzát, hasáburgonyát  
és hasonlókat csak aranysárgára süs-  
se, ne sötétbarnára.

## Tanácsok a sütéshez

- Állítsa be az ételkészítési időt. A süte-  
ménysütést nem lehet túl sokáig kés-  
leltetni. A tészta kiszáradna, és gyen-  
gülne a kelesztőszerek hatása.
- Általánosságban használhat hőálló  
anyagból készült rácst, sütőtepsit,  
univerzális tepsit és minden sütőfor-  
mát.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból ké-  
szült világos formákat, mivel hatásuk-  
ra az étel egyenetlenül vagy gyengén  
barnul meg. A legrosszabb esetben  
pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformá-  
ban, vagy hosszúkás formában ke-  
resztben a sütőtérbe, hogy a formá-  
ban optimális hőeloszlást és egyenle-  
tes sütési eredményt érjen el.
- A sütőformát mindig helyezze a rác-  
sra.
- Gyümölcstortát és magas tepsis sü-  
teményeket az univerzális tepsiben  
süssön.

## Sütőpapír használata

A Miele-tartozékok, pl. az univerzális  
tepsi PerfectClean bevonatúak (lásd a  
„Felszerelés“ fejezetet). A  
PerfectClean bevonatú felületeket álta-  
lában nem kell bezsírozni vagy sütőpa-  
pírral kibélelni.

- Használjon sütőpapírt sós sütemé-  
nyek esetén, mivel a tészta készítés-  
hez használt nátronlúg károsíthatja a  
PerfectClean-nemesítésű felületet.
- Használjon sütőpapírt piskóta, hab-  
csók, macaron és hasonlók sütésé-  
hez. Ezek a tészták nagy tojásfehérje-  
tartalmuk miatt könnyen leragadnak.
- Fagyasztott ételek rácson való elkészí-  
tésénél használjon sütőpapírt.

## Megjegyzések a sütési tábláza- tokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumen-  
tumnak a végén találja.

### A hőmérséklet kiválasztása

- Általában az alacsonyabb hőmérsék-  
letet válassza. A megadottnál maga-  
sabb hőmérsékleteken ugyan lerövidül  
a sütési idő, de a barnulás nagyon  
egyenetlen lehet és az étel bizonyos  
körülmények között nincs kész.

### Sütési idő kiválasztása

Az idők a sütési táblázatokban, ha más  
nincs megadva, nem előmelegített sütő-  
térre vonatkoznak. Előmelegített sütő-  
térnél az idő kb. tíz perccel csökken.

- Általában a rövidebb idő lejártá után  
ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.  
Szúrjon egy fapálcikával a tésztába.

Ha nem tapadnak nedves tésztaamorzsák  
a pálcikára, az étel elkészült.




## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Automatikus programok használata

■ Kövesse a kijelző utasításait.

### Hőlégkeverés plusz használata

A(z) Felső-alsó hő  üzemmódhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre sűt.

- 1 szint: tolja be az ételt a 2. szintre.
- 2 szint: az ételt tolja be a 1.+3. vagy 2.+4. szintre.
- 3 szint: az ételt tolja be a 1.+3.+5. szintre.

### Tanácsok

- Ha több szinten sűt egyszerre, tolja be az univerzális tepsit a legalulra.
- Nedves süteményt egyszerre legfeljebb két szinten süssön.

### Klímavezérlés használata

Ezt az üzemmódot kívánság szerinti fűtési móddal használja párásítással kombinált sütéshez.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

### Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

Ezt az üzemmódot **ne** használja lapos sütemény sütéséhez.

- A süteményt tolja be az 1. vagy 2. szintre.

### Felső-alsó hő használata

Alkalmasak matt és sötét sütőformák fekete lemezből, sötét zománccal, sötétített fehérbádognból vagy matt alumínumból, hóálló üvegformák, bevonatos formák.

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.

- Tolja be az ételt az 1. vagy 2. szintre.

### Eco-hőlégkeverés használata

Ezt az üzemmódot kis mennyiségekhez, pl. fagyasztott pizza, fagyasztott zsemle vagy aprósütemény energiatakarékos sütéséhez használja.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

# Sütés (hús)

## Sütési tippek

- Minden hőálló anyagból készült edényt használhat, pl. sütőtepsit, sütőedényt, üvegformát, sütőtömlő- vagy zacskót, római tálat, univerzális tepsit, rácsot és/vagy grillező és sütőtepsit (ha van) univerzális tepsin.
- A sütőtér **előmelegítése** csak hátszín és filé készítésekor szükséges. Általában előmelegítés nem szükséges.
- Hús sütéséhez **zárt edényt**, használjon, pl. sütőedényt. A hús belül szafotos marad. A sütőtér tisztább marad, mint rácson való sütéskor. Elegendő pecsenyelé marad mártás készítéséhez.
- Ha **sütőtömlőt vagy -zacskót** használ, vegye figyelembe a csomagolás utasításait.
- Ha sütéshez **rácsot** vagy **nyitott edényt** használ, a sovány húst megkenheti zsiradékkal, szalonna szeleteket tehet rá vagy megtűzdelheti.
- **Fűszerezze** meg a húst, és helyezze az edénybe. Helyezzen rá vaj- vagy margarin-arabokat vagy locsolja meg olajjal vagy étkezési zsírral. Nagyobb sovány húsnál (2–3 kg) és zsíros szárnyasoknál adjon hozzá kb. 1/8 l vizet.
- Sütés közben ne adjon hozzá túl sok folyadékot. A hús **barnulását** ez befolyásolhatja. A barnulás a sütési idő végén jön létre. A hús még intenzívebben megbarnul, ha kb. a sütési idő felénél leveszi a fedőt az edényről.
- Vegye ki az ételt a sütés vége után a sütőtérből, fedje le, és **pihentesse** kb. tíz percig. Felszeleteléskor így kevesebb sült szaft folyik ki.
- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

- Vegye figyelembe a megadott hőmérséklet tartományokat, szinteket és időket. A táblázat különböző sütőedények, húskok és sütési szokások figyelembe vételével készült.

## A hőmérséklet kiválasztása

- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza. A megadottnál magasabb hőmérsékleteken a hús barna lesz, de nem puha.
- Hőlégkeverés plusz , Klímavezérlés  és Sütőautomatika  esetén kb. 20 °C-al alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, mint a Felső-alsó hő  esetén.
- A 3 kg-nál nagyobb súlyú húsdarabok esetén válasszon a sütési táblázatban megadottnál kb. 10 °C fokkal alacsonyabb hőmérsékletet. A sütés kicsit tovább tart, de a hús egyenletesen sül, és nem kap túl vastag kérget.
- A rácson történő sütéshez válasszon kb. 10 °C fokkal alacsonyabb hőmérsékletet, mint a zárt sütőedényben történő sütéshez.

## Sütési idő kiválasztása

Az idők a sütési táblázatban, ha más nincs megadva, nem előmelegített sütő-terre vonatkoznak.

- Meghatározhatja a sütési időt, ha húsfajta szerint a sültje magasságát [cm] megszorozza a centiméterenkénti idővel [perc/cm]:
  - Marha/vad: 15–18 perc/cm
  - Sertés/borjú/bárány: 12–15 perc/cm
  - Hátszínsült/filé: 8–10 perc/cm
- Általában a rövidebb idő lejártá után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.


## Tanácsok

- A sütési idő fagyasztott húsnál kb. 20 perccel megnő kilogrammonként.
- Kb. 1,5 kg-ig a fagyasztott húst előzetes felolvasztás nélkül megsütheti.

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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.


## Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz vagy Sütőautomatika használata

Ezek az üzemmódok alkalmasak hús-, hal- és szárnyasételek barna kéreggel való sütésére, valamint marhahátszín és filé sütésére.

A(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódban alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mint a(z) Felső-alsó hő  üzemmódban, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

A(z) Sütőautomatika  üzemmódban az elősütési szakasz alatt a sütő először magas hőmérsékletre melegszik fel (kb. 230 °C). Amint ezt a hőmérsékletet elérte, a gőzsütő a beállított sütési hőmérsékletre (tovább sütési hőmérséklet) önállóan visszaáll.

- Tolja be az elkészítendő ételt a 2. szintre.

## Klímavezérlés használata

Ezt az üzemmódot kívánság szerinti fűtési móddal használja párástítással kombinált sütéshez.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Felső-alsó hő használata

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.


- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Eco-hőlégkeverés használata

Ezt az üzemmódot kis mennyiségű sülték vagy húskételek energiatakarékos sütéséhez használja.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

# Grillezés

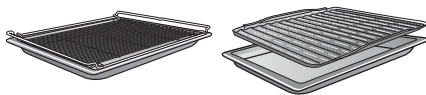
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Ha nyitott ajtónál grillez, a sütőtér forró levegője nem áramlik át automatikusan a hűtőventilátoron és nem hűl le. A kezelőelemek felforrósodnak. Csukja be az ajtót grillezéskor.

## Tanácsok grillezéshez

- Grillezéskor szükséges az előmelegítés. Zárt ajtónál kb. öt percig melegítse elő a felső fűtést/grillfűtőtestet.
- A húst öblítse le gyorsan hideg folyó víz alatt, és szárítsa meg. A hússzeleteket grillezés előtt ne sózza meg, mert különben kijön a húslé.
- A sovány húst megkenheti olajjal. Más zsiradékot ne használjon, mivel azok könnyen megbarnulnak vagy füstölni kezdenek.
- A lapos halakat és halszeleteket tisztítsa meg, és sózza be. A halat citrommal is meglocsolhatja.
- Az univerzális tepsit felhelyezett sütőráccsal vagy grillező- és sütőtepsivel használja (ha van). A grillező- vagy sütőtepsi megvédi a lecsepegő húslét a megégéstől, így az tovább felhasználható lesz. A grillezéshez kenje be a sütőrácsot vagy a grillező- és sütőtepsit olajjal, és helyezze rá az ételt.

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

- Vegye figyelembe a megadott hőmérséklet tartományokat, szinteket és időket. A táblázat különböző hússok és sütési szokások figyelembe vételével készült.
- A rövidebb idő leteltekor ellenőrizze az ételt.

### A hőmérséklet kiválasztása

- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza. A megadottnál magasabb hőmérsékleteken a hús barna lesz, de nem puha.

### Szint kiválasztása

- A grilleznivaló étel vastagságától függően válassza meg a szintet.
- A lapos ételt a 3. vagy 4. szintre tolja be.
- A nagyobb átmérőjű ételt az 1. vagy 2. szintre helyezze.

## Sütési idő ⌚ kiválasztása

- A lapos hús- vagy halszeleteket kb. 6–8 percig grillezze oldalanként. Ügyeljen arra, hogy a szeletek kb. egyforma vastagságúak legyenek, hogy a sütési idők ne legyenek nagyon eltérőek.
- Általában a rövidebb idő lejártá után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.
- 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.

**Tanács:** Ha a nagyobb húsok felülete már erősen megpirult, de a belseje még nem sült át, tegye a sültet egy alacsonyabb szintre, vagy csökkentse a grillezési hőmérsékletet. Így a felülete nem lesz túl sötét.

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Nagy grill használata

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


A szükséges hőszugárzás megteremtéséhez a teljes felső sütés/grillfűtőtest erősen izzik.

### Légkeveréses grill használata

Ez az üzemmód nagyobb átmérőjű ételek grillezésére alkalmas, pl. csirke.


Lapos ételhez általában 220 °C hőmérsékletet állítson be, nagyobb átmérőhöz 180–200 °C javasolt.

# Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 Áramütés általi sérülésveszély áll fenn.

A gőztisztító készülék gőze feszültségvezető alkatrészekre juthat, és rövidzárlatot okozhat.

A tisztításhoz 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 könnyen karcolódik.

Üvegfelületek esetén a karcolások bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

## Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

- szóda-, ammónia-, sav- vagy kloridtartalmú tisztítószereket
- vízkőoldó tisztítószereket a készülékfronton
- dörzsölő tisztítószereket (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket)
- oldószert tartalmazó tisztítószereket
- nemesacél tisztítószereket

- mosogatógéphez való tisztítószereket
- üveg tisztítót,
- üvegkerámia főzőlapokhoz való tisztítószereket
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmazzák)
- tisztítóradírt
- éles fémkaparót
- acélgyapotot
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítószerekkel
- sütőtisztítót
- rozsdamentes spirálokat

Ha a szennyeződések hosszabb ideig vannak a felületen, bizonyos körülmények között már nem távolíthatók el. Ha több használat között nem tisztítja a készüléket, megnövekedhet a tisztítási ráfordítás.

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződéseket.


A tartozék nem tisztítható mosogatógépben (kivéve a sütőedényt).

**Tanács:** A gyümölcslé vagy a rosszul záródó süteményformákból kifolyó süteménytészta okozta szennyeződéseket érdemes addig letisztítani, amíg a sütőtér még valamennyire meleg.

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

- Szerelje ki az ajtót.
- A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelje ki.
- Szerelje ki a katalitikus zománcozású hátfalat.

## Normál szennyeződések eltávolítása

**Tanács:** Megkönnyíti a tisztítást, ha a(z) További progr.  | Ápolás | Áztatás programot használja (lásd az „Ápolás” c. bekezdést).

- Távolítsa el a kondenzátumot a sütőtérből és a felfogócsatornából szivaccsal vagy szivacskendővel.
- A normál szennyeződések legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törülőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálás kendővel.
- A tisztítószerek maradványait tiszta vízzel gondosan távolítsa el. Ez a tisztítás különösen fontos a PerfectClean bevonattal rendelkező részekben, mert a tisztítószerek maradványai a tapadásmentes hatást befolyásolhatják.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

## A tömítés tisztítása

Az ajtó belső oldalának szigetelése érdekében a sütőtér körben tömítéssel van ellátva.

A zsírmaradványoktól a tömítés ridegké válhat és eltörhet.

- Érdemes minden sütés után megtisztítani a tömítést.

Ha a tömítés nincs helyesen behelyezve, az ételkészítés közben gőz léphet ki a sütőtérből.

**Soha ne vegye ki a tömítést.**

## Párolóedények tisztítása

A párolóedények tisztíthatók mosogatógépből.

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


# Tisztítás és ápolás

## Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)

Kifutott gyümölcslevek vagy sült maradványok a zománcozott felületeken színes elváltozásokat vagy matt képződéseket okozhatnak. Ezek a foltok nem érintik hátrányosan a készülék használatát.

Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani. Csak a felsorolt eszközöket használja.

- Az odasült ételmaradványokat üvegkaparóval vagy rozsdamentes acélból készült súrolóval (pl. Spontex Spirinett), meleg vízzel és kézi mosogatószerrel távolítsa el.

**Tanács:** Megkönnyíti a tisztítást, ha a(z) További progr.  | Ápolás | Áztatás programot használja (lásd az „Ápolás“ c. bekezdést).

A katalitikus zománc súrolószer, érdes kefe és szivacs, valamint sütőtisztító használata esetén elveszíti öntisztulási képességét.

Vegye ki a katalitikus zománcozott részeket, mielőtt a sütőtisztítót használja.

## Sütőtisztító használata

- A nagyon makacs szennyeződések esetén vigye fel a Miele sütőtisztítót a PerfectClean bevonatú hideg zománccfelületre.

Ha a sütőtisztító spray a résekbe és nyílásokba kerül, a következő sütés-kor erős szag keletkezhet.

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

Ne fújjon sütőtisztító spray-t a sütőtér falai és hátfalának nyílásaiba és réseibe.

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

Más gyártók sütőtisztítóit csak hideg felületekre szabad felvinni, és maximum tíz percig szabad a felületen hagyni.

- A hatásidő után átdörzsölheti a felületet a mosogatószivacs kemény oldalával is.
- A tisztítószerek maradványait alaposan tiszta vízzel távolítsa el.
- Puha kendővel törölje szárazra a felületeket.



## Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken

A FlexiClip teljesen kihúzható síneken használt speciális zsír a mosogatógépben történő tisztítás során kimosódik, és ezért a sín nem jár olyan simán.

Sohase tisztítsa a FlexiClip síneket mosogatógépben.

A felületek makacs szennyeződése vagy a kifolyt gyümölcslé miatt összeragadt golyóscsapágyak tisztításakor a következőképpen járjon el:

- Áztassa be rövid ideig (kb. tíz percig) a FlexiClip teljesen kihúzható síneket forró mosogatószeres vízbe. Igény szerint a mosogatószivacs kemény oldalát is használhatja. A golyóscsapágyakat puha kefével tisztítja.

A tisztítás után elszíneződések vagy világosabb foltok maradhatnak vissza. A használhatósága azonban ettől nem romlik.

## A katalitikusan zománcozott hátfal tisztítása

A katalitikus zománc magas hőmérsékleten magától megtisztul az olaj- és zsír-szennyeződéstől. Nincs szükség további tisztítószerekre. Minél magasabb a hőmérséklet, annál hatékonyabb a folyamat.

A katalitikus zománc elveszíti öntisztító tulajdonságait, ha súrolószereknek, súrolókeféknek és szivacsoknak, valamint sütőtisztító szereknek van kitéve.


Távolítsa el a katalitikusan zománcozott részeket, mielőtt sütőtisztítót használna a sütőtérben.

## A fűszerek, cukor és hasonlókat okozott szennyeződések eltávolítása

- Szerelje ki a hátfalat (lásd a „Tisztítás és ápolás“, „A hátfal kiszérése“ fejezetet).
- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és puha kefével tisztítsa meg a hátfalat.
- Alaposan öblítse le a hátfalat.
- A visszaszerelés előtt hagyja megszáradni.


# Tisztítás és ápolás

## Olaj- és zsírszennyeződések eltávolítása

- Vegye ki a sütőtérből az összes tartozékot (a tartórácsot is).
- A katalitikus tisztítás elindítása előtt távolítsa el az ajtó belső oldaláról és a PerfectClean bevonatú felületekről a durvább szennyeződések, hogy ne égienek rá a felületre.
- Válassza ki a következő a(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódot és a 250 °C-ot.
- Legalább egy órán át fűtse fel az üres sütőteret.

Az időtartam a szennyezettségi foktól függ.

Ha a katalitikus zománcosítás felület olajjal vagy zsírral erősen szennyezett, a tisztítási folyamat során filmréteg csapódhat le a sütőtér belsejében.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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


A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőteret és a fűtőtesteket.

- Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel tisztítsa meg a sütőteret és az ajtó belső oldalát.

Ezután minden további magas hőmérsékletre való felhevítés fokozatosan eltávolítja a megmaradt szennyeződések.

## A sütőtér tetejének tisztítása

Célszerű a sütőtér tetejét rendszeresen megtisztítani az élelmiszermaradványoktól.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

A gőzsütő károsodhat, ha a vízgőz a lámpaburkolaton áthatol.

Soha ne helyezze üzembe a gőzsütőt, ha a lámpaburkolat nincs rögzítve.



A felső fűtő-/grillfűtőtest megsérülhet.

Soha ne nyomja le a felső fűtő-/grillfűtőtestet.

- Tisztítsa meg a sütőtér tetejét meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta szivacskendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

## Maradék víz elpárologtatása

Gőzzel vagy párástással kombinált ételkészítési folyamat esetén maradék víz maradhat a párologtató rendszerben, pl. ha egy párástással kombinált ételkészítési folyamat kézzel vagy áramkimaradás miatt megszakításra kerül.

A(z) Gőzpárolás , Klímavezérlés  vagy párástással kombinált automatikus program esetén megjelenik a(z) Maradék víz elpárologtatása.

- Érdemes azonnal elindítani a maradék víz elpárologtatását, hogy a következő ételkészítési folyamat során csak friss víz párologjon az elkészítendő ételre, és így az elpárologtató rendszer ne csorduljon túl a további víz beszívása miatt.

 A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel súlyosan leforrázhatja magát.

Ne nyissa ki a készülék ajtaját a maradék víz elpárologtatása közben.

A maradék víz elpárologtatásának időtartama a meglévő vízmennyiségtől függően változik.

A készülék a sütőteret felfűti, és a megmaradt víz elpárolog, úgyhogy a pára a sütőtérben és az ajtón lecsapódik.

- Feltétlenül távolítsa el a lecsapódott párárt a sütőtérből és az ajtóról a sütőtér lehűlése után.

## A maradékvíz azonnali elpárologtatása

 A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel leforrázhatja magát.

A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párástással támogatott automatikus programot.

A Maradékvíz elpárologt.? kérdés megjelenik.

- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.

Megjelenik a Maradék víz elpárologtatása és egy időadat.

A maradékvíz elpárologtatása elindul. Követheti a folyamat lefutását.

A megadott idő a párologtató rendszerben lévő vízmennyiségtől függ. Ezt az időt a rendszer a maradékvíz elpárologtatása során ténylegesen jelentkező vízmennyiség szerint korrigálhatja.

A maradékvíz elpárologtatásának végén megszólal egy hangjelzés és megjelenik a(z) Kész.


Most elvégezhet egy ételkészítési folyamatot egy üzemmóddal vagy egy párástással támogatott automatikus programmal.

A maradékvíz elpárologtatásakor nedvesség csapódik le a sütőtérben és az ajtón. Feltétlenül távolítsa el ezeket a lecsapódásokat a sütőtér lehűlése után.

# Tisztítás és ápolás

---

## Maradék víz elpárologtatásának átugrása

 Fertőzésveszély csírákat tartalmazó víz miatt a víztartályban.

Ha átugorja a maradék víz elpárologtatását, csíráképződés következhet be a víztartályban. Ez a csírákat tartalmazó víz a következő ételkészítési folyamat során az elkészítendő ételre kerülhet.

Lehetőleg azonnal indítsa el a maradék víz elpárologtatását, hogy a következő ételkészítési folyamat során kizárólag friss víz párologjon az elkészítendő ételre.

Nagyon kedvezőtlen körülmények során további víz beszívása esetén a párologtató rendszerből a víz túlfolyhat a sütőtérbe.

Lehetőség szerint ne szakítsa meg a maradék víz elpárologtatását.

■ Válasszon ki egy üzemmódot vagy egy párasítással kombinált automatikus programot.

Megjelenik a(z) Maradékvíz elpárologt.?.

■ Válassza ki a(z) átugrás lehetőséget.


Most elvégezhet egy ételkészítési folyamatot egy üzemmóddal, vagy egy párasítással kombinált automatikus programmal.

Egy üzemmód vagy egy párasítással kombinált automatikus program következő kiválasztásakor, valamint a gőzsütő kikapcsolásakor újból felszólítást kap a maradék víz elpárologtatására.

## Ápolás

### Áztatás

Erősebb szennyeződésekkel ezzel az ápolóprogrammal áztathat fel.

- Vegye ki a tartozékokat a sütőtérből.
- A durva szennyeződésekkel egy kendővel távolítsa el.
- Válassza a(z) További progr.  | Ápolás | Áztatás lehetőséget.
- Kövesse a kijelző utasításait.



A forró gőz sérülést okozhat.

Ha az ápolóprogram véget ért, 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.

- Az áztatás után egy szivaccsal vagy szivacskenővel **azonnal** távolítsa el a vizet és a kondenzátumot a sütőtérből és a felfogócsatornából.
- Törölje szárazra ezután a sütőteret és az ajtó belső felét egy kendővel.

**Tanács:** Azt ajánljuk, hogy a(z) Áztatás ápolóprogram után a(z) Szárítás programot hajtsa végre, hogy a folyadékot a sütőtér nem hozzáférhető helyeiről is eltávolítsa.

### Szárítás


Ezzel az ápolóprogrammal a sütőtérben lévő maradéknedvességet kiszáríthatja a nem hozzáférhető helyeken is, hogy megvédje a sütőteret a korróziótól.

A(z) Szárítás ápolóprogram legfeljebb három fázisból áll: maradék víz elpárologtatása az üres sütőtérben, szárítás a sütőtér felfűtésével, és gyors visszahűtés kessé nyitott ajtó mellett.



Fertőzésveszély csírákat tartalmazó víz miatt a víztartályban.

Ha nem végzi el a(z) Szárítás ápolóprogramot, csírák képződhetnek a víztartályban. Ez a csírákat tartalmazó víz a következő ételkészítési folyamat során az elkészítendő ételre kerülhet. Minden esetben végezze el a(z) Szárítás ápolóprogramot a maradék víz teljes elpárologtatásához.

- Válassza a(z) További progr.  | Ápolás | Szárítás lehetőséget.
- Válassza ki, hogy a szárítást azonnal vagy később szeretné kezdeni és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Szivaccsal vagy szivacskenővel távolítsa el a vizet és a kondenzátumot a sütőtérből és a felfogócsatornából.
- Ha a(z) Szárítás ápolóprogram véget ért, kapcsolja ki a gőzsütőt.

# Tisztítás és ápolás

## Vízkömentesítés

A víz keménységétől függően a párologtató-rendszert rendszeresen vízköteleníteni kell.

Ön bármikor végrehajthat egy vízkömentesítési folyamatot.

Bizonyos számú ételkészítési folyamat után azonban a rendszer automatikusan felszólítja a párologtatórendszer vízkömentesítésére, hogy továbbra is megfelelően működjön.

Az utolsó 10 ételkészítési folyamat a vízkömentesítésig megjelenik és visszaszámlálódik. Ezt követően az üzemmódok, az automatikus programok és a párasítással támogatott ápolóprogramok használata le van tiltva.

Ezeket az üzemmódokat csak akkor használhatja újra, ha elvégezte a vízkömentesítési folyamatot. Továbbra is használhatja az összes többi üzemmódot, automatikus programot és ápolóprogramot párasítás nélkül.

## A vízkömentesítés folyamata

Ha elindította a vízkömentesítést, akkor azt végig kell csinálnia, mert a folyamatot nem lehet megszakítani.

A vízkömentesítési folyamat kb. 140 percig tart, és több lépésből áll:

1. Vízkömentesítési folyamat előkészítése
2. Vízkömentesítő szer beszívása
3. Hatáskifejtési szakasz
4. 1. öblítési folyamat
5. 2. öblítési folyamat
6. 3. öblítési folyamat
7. Maradék víz elpárologtatása és a sütőtér megszáritása

## Vízkömentesítési folyamat előkészítése

Kb. 1 liter befogadóképességű edényre van szüksége.

Azért, hogy az edényt a vízkömentesítő szerrel ne kelljen a betöltőcső alatt tartania, a szállítási terjedelem tartalmaz egy tapadókoronggal ellátott műanyag tömlőt.


Az optimális tisztító hatás elérése érdekében javasoljuk a mellékelt, speciálisan a Miele számára kifejlesztett vízkömentesítő tabletták használatát.

**Tanács:** További vízkömentesítő tablettákat a Miele webshopon keresztül, a Miele ügyfélszolgálatán vagy a Miele szakkereskedésekben szerezhet be.

Más vízkömentesítő szerek, amelyek a citromsavon kívül más savakat is tartalmaznak, és/vagy nem mentesek más, nem kívánt összetevőktől, mint pl. kloridoktól, károsodást okozhatnak. Ezenkívül a kívánt hatás nem biztosítható, ha a vízkömentesítő szer előírt koncentrációját nem tartják be.

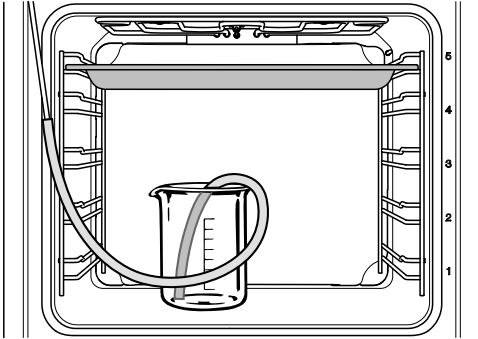
- Töltsön az edénybe kb. 900 ml hideg vezetékes vizet, és oldjon fel benne teljesen két vízkömentesítő tablettát.

## Vízkömentesítési folyamat végrehajtása

- Válassza ki a(z) További progr.  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Ápolás lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Vízkömentesítés lehetőséget.

Ha a párástással kombinált üzemmódok és automatikus programok már le vannak tiltva, akkor azonnal elindíthatja a vízkömentesítést az **OK** gombbal.

- Tolja az univerzális tepsit ütközésig a legfelső szintre, hogy használat után a vízkömentesítő szert felfogja. Nyugtázza az utasítást az **OK** gombbal.



- Rögzítse a műanyag tömlőt egyik végével a betöltőcsőhöz.
- Állítsa a vízkömentesítő szert tartalmazó edényt a sütőtér aljára.
- A műanyag tömlő másik végét tegye az edény aljába a vízkömentesítő szerbe, és erősítse azt a tapadókoronggal az edényhez.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Elindul a beszívási folyamat. Szivattyúzajok hallhatók.

A beszívási folyamatot az **OK** kiválasztásával bármikor megszakíthatja, majd folytathatja.

A beszívási folyamat végeztével megjelenik egy értesítés.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.
- Készítsen elő 1 l friss vizet, és kövesse a kijelző utasításait.

A **hatáskifejtési szakasz** elindul. Következik az idő lefutását.

- Hagyja az edényt és a betöltőcsőhöz csatlakozó tömlőt a sütőtérben.

A rendszer a hatáskifejtési szakasz során többször beszív némi folyadékot. Szivattyúzajok hallhatók.

A sütőtér megvilágítása és a hűtőventilátor a teljes folyamat során bekapcsolva maradnak.

A hatáskifejtési szakasz végén megszólal egy hangjelzés.

## A párologtató rendszer kiöblítése a hatáskifejtési szakasz után

A hatáskifejtési szakasz után a párologtató rendszert ki kell öblíteni **hideg** vezetékes vízzel a vízkömentesítő szer maradványainak eltávolítása érdekében.

Ehhez a készülék kb. 1 l friss vezetékes vizet szivattyúz át háromszor a párologtató rendszeren. A víz az univerzális tep-siben gyűlik össze.

Az első öblítési folyamat után alaposan öblítse ki az edényt, hogy eltávolítsa a vízkömentesítő szer maradványait.

- Kövesse a kijelző utasításait.

A harmadik öblítési folyamat után a szivattyú kb. 1 percig jár, hogy kiszivattyúzza a párologtató rendszerben maradt vizet.

- Kövesse a kijelző utasításait.
- Vegye ki az univerzális tepsit, az edényt, és a műanyag tömlőt.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

# Tisztítás és ápolás

Az öblítési folyamat véget ért.

## Maradék víz elpárologtatása

A harmadik öblítési folyamat után elindul a maradék víz elpárologtatása és a szárítási folyamat.

- Zárja be az ajtót.



A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel súlyosan leforrázhatja magát.

Ne nyissa ki a készülék ajtaját a maradék víz elpárologtatása közben.

A sütőtér fűtése bekapcsol, és megjelenik a maradék víz elpárologtatásának időtartama. Az időtartam a ténylegesen meglévő vízmennyiség szerint automatikusan korrigálódik.

A maradék víz elpárologtatása után automatikusan elindul a szárítási folyamat, hogy a nedvesség a sütőtér hozzáférhetetlen helyeiről is távozzon.

## A vízkömentesítési folyamat lezárása

A maradék víz elpárologtatásának végén megjelenik egy információs ablak útmutatásokkal a vízkömentesítés utáni tisztításra vonatkozóan.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megszólal egy hangjelzés, és megjelenik a(z) Kész.

- Kapcsolja be a gőzsütőt a Be/Ki gombbal



A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

- A lehűlt sütőtérrel ezután tisztítsa meg az esetleges vízkömentesítőszer-maradványoktól.
- Csak akkor csukja be az ajtót, ha a sütőtér száraz.



## Az ajtó kiszerelése

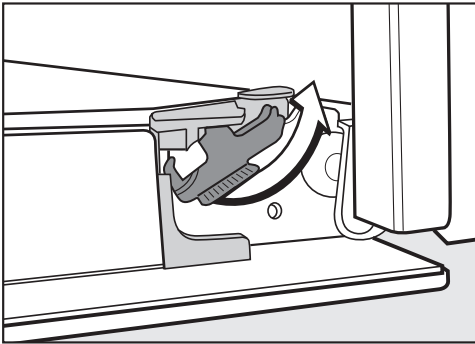
Az ajtó súlya kb. 9 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtópántokkal.

Mielőtt az ajtót ezekről a tartókról lehetné, előbb ki kell reteszelnie a két ajtópántnál a zárókengyeleket.

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelve ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

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 fogantyújánál a tartókból, mert letörhet.

- Zárja be az ajtót ütközésig.



- Fogja meg oldalt az ajtót, és húzza ki felfelé a tartókból. Ügyeljen arra, hogy az ajtó sarka közben ne akadjon be.

# Tisztítás és ápolás

## Az ajtó szétszerelése

Az ajtó egy nyitott rendszerű, 3, részben hővisszaverő bevonatú üvegből áll.

Üzem közben többletvegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon.

Ha az ajtóüvegek közötti térben szennyeződések csapódnak le, a belső oldalak megtisztításához szétszerelheti az ajtót.

A karcolások károsíthatják az ajtólapok üvegét.

Az ajtólapok tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot, vagy keféet és éles fémkaparót.


Az ajtólapok tisztításánál a gőzsütő frontjára vonatkozó útmutatásokat is vegye figyelembe.

Az alumínium profilok felületét a süttőtisztító károsítja.

Tisztítsa meg ezeket a részeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta törlőkendővel vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

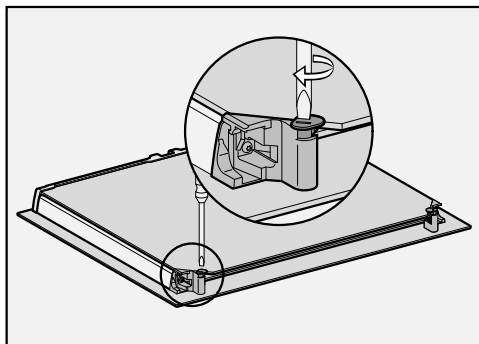
A kiszerezelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

 A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

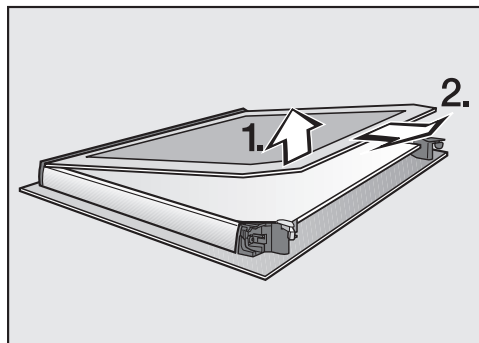
Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

- Az ajtó külső lapját a karcolódás elkerülése érdekében puha felületre (pl. mosogatókendőre) helyezze. Célszerű eközben a fogantyút az asztal széle mellé tenni, hogy az ajtólap síkban felfeküdjön, és tisztítás közben ne törhessen össze.

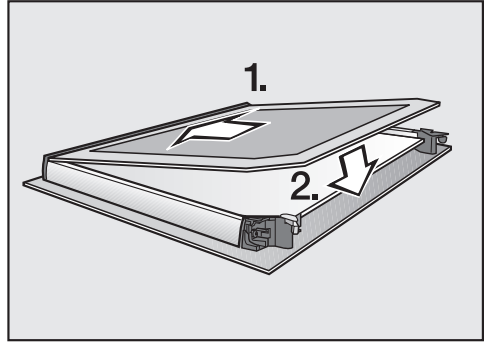


- Fordítsa az ajtólapok mindkét reteszelését egy lapos csavarhúzóval kifelé.

Szerelje ki a belső ajtóüveglapot:

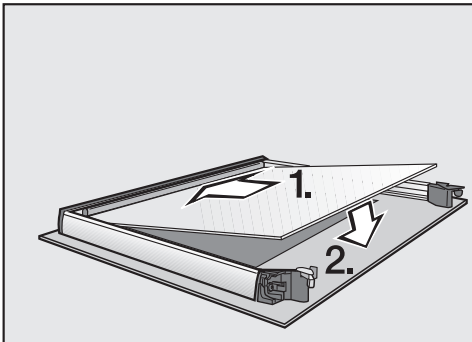


- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.



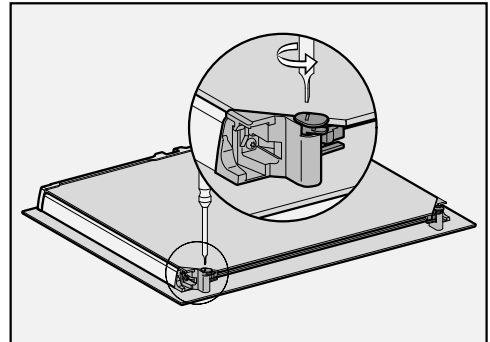
- **Kicsit** emelje meg a középső ajtólapot, és húzza ki.
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálalás kendővel.
- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:



- Úgy illessze be a középső ajtólapot, hogy a cikkszám olvasható legyen (azaz ne a tükörképe látszódjon).

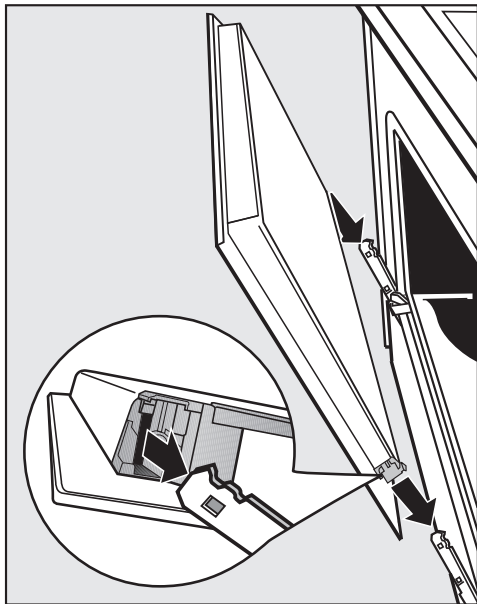
- Tolja be a belső ajtólapot a matt nyomtatású oldalával lefelé a műanyag profilba, és fektesse a reteszelések közé.



- Fordítsa az ajtólapok mindkét reteszelését egy lapos csavarhúzóval befelé. Az ajtó ismét össze van szerelve.

# Tisztítás és ápolás

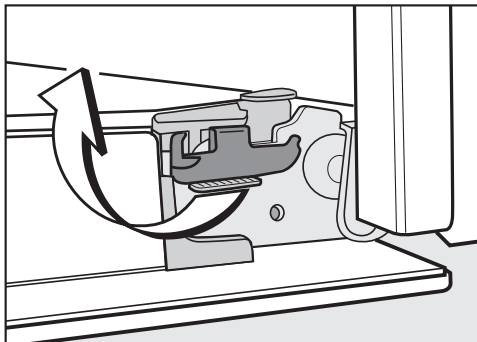
## Az ajtó beszerelése



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

Ha a zárókengyelek nincsenek reteszelve, akkor az ajtó leválhat a tartóról, és megsérülhet.

Mindenképpen reteszelve vissza a zárókengyeleket.




- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

## A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése

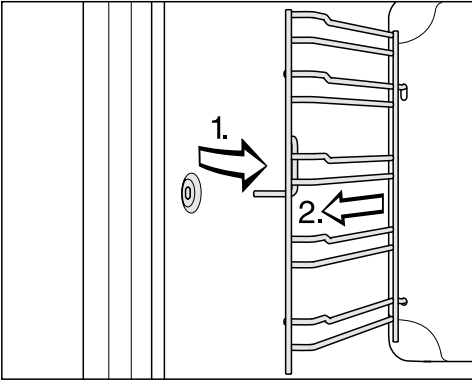
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) kiszereheti.

Ha külön ki akarja szerelni a FlexiClip teljesen kihúzható síneket, kövesse a „Felszereltség“ fejezet „FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszérése“ bekezdésének útmutatásait.

 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 előre a rögzítésből (1.), és vegye ki (2.).

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

## A hátfal kiszerelése

Tisztítás céljából kiszerelheti a hátfalat.

**⚠** A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

A hátfal kiszerelése előtt hagyja lehűlni a sütőteret, a fűtőtesteket és a tartozékokat.

**⚠** A forgó ventilátorkerék sérülést okozhat.

A hőlégkeverés-ventilátor ventilátorkereke megsérülhet.

Soha ne helyezze üzembe a gőzsütőt hátfal nélkül.

- Válassza le a gőzsütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítékát.
- Szerelje ki a tartórácsokat.
- Lazítsa meg a hátfal sarkain lévő négy csavart, és vegye ki a hátfalat.
- Tisztítsa meg a hátfalat (lásd „Katalitikus zománcozású hátfal tisztítása” című fejezetet).

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be a hátfalat.

A nyílások az „Áttekintés” fejezetben látható módon legyenek elrendezve.



- Szerelje be a tartórácsokat.
- Csatlakoztassa újra a gőzsütőt a villamos hálózatra.


## 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](http://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.



Probléma	Ok és elhárítás
<b>A kijelző sötét.</b>	<p>Ön a(z) Pontos idő   Kijelző   Kikapcsolás beállítást választotta ki. Ezért a kijelző kikapcsolt gőzsütő esetén sötét.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Amint bekapcsolja a gőzsütőt, megjelenik a főmenü. Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni, válassza a(z) Pontos idő   Kijelző   Bekapcsolás beállítást.</li></ul> <p>A gőzsütő nem kap áramot.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Ellenőrizze, hogy a gőzsütő hálózati dugóját bedugták-e a dugaszolóaljzatba.</li><li>■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítéka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.</li></ul>
<b>Nem hall hangjelzést.</b>	<p>A jelzőhangok ki vannak kapcsolva vagy túl halkra vannak beállítva.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapcsolja be a jelzőhangokat vagy növelje a hangerőt a Hangerő   Hangjelzések beállítással.</li></ul>
<b>A sütőtér nem melegszik fel.</b>	<p>A bemutatótermi üzemmód aktív.</p> <p>Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a sütőtér fűtése nem működik.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Kikapcsolás beállítással.</li></ul>
<b>A Kireteszeléshez nyomja az „OK” gombot 6 mp-ig. jelenik meg a kijelzőn a bekapcsoláskor.</b>	<p>Az üzembehelyezési zár  be van kapcsolva.</p> <ul style="list-style-type: none"><li>■ Az ételkészítési folyamathoz kioldhatja az üzembehelyezési zárat, ha legalább hat másodpercig megérinti az OK gombot.</li><li>■ Ha az üzembehelyezési zárat tartósan ki akarja kapcsolni, válassza a Biztonság   Reteszelés    Kikapcsolás beállítást.</li></ul>

Probléma	Ok és elhárítás
Az érintőgombok nem reagálnak.	Kiválasztotta a(z) Kijelző   QuickTouch   Kikapcsolás beállítást. Ezáltal az érintőgombok kikapcsolt gőzsütőnél nem reagálnak. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amint bekapcsolja a gőzsütőt, az érintőgombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt gőzsütő esetén is reagáljanak, válassza a(z) Kijelző   QuickTouch   Bekapcsolás beállítást.</li> </ul>
	A gőzsütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a gőzsütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a csatlakozóaljzatba.</li> <li>■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítóka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.</li> </ul>
	Hiba áll fenn a vezérlésben. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tartsa megérintve a Be/Ki gombot , amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a gőzsütő.</li> </ul>
Áramkimaradás a folyamat megszakadt <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy aktuális ételkészítési folyamat megszakadt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki és újra be a gőzsütőt.</li> <li>■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.</li> </ul>
12:00 <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	A villamos hálózat több, mint 150 óráig kimaradt. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Állítsa be újból a pontos időt és a dátumot.</li> </ul>
Maximális üzemelési idő elérése <b>jelenik meg a kijelzőn.</b>	A gőzsütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltették. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hagyja jóvá az OK gombbal.</li> </ul> <p>A gőzsütő ezután újra üzemkés.</p>
Hiba <b>és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.</b>	Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<b>A(z)</b> Indítási idő és Befejezési időpont <b>funkciók nem jelennek meg.</b>	A sütőtérben a hőmérséklet túl magas, pl. egy ételkészítési folyamat vége után. <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nyissa ki az ajtót, és hagyja lehűlni a sütőteret.</li> </ul>
	Ezek a funkciók ápolóprogramok esetén általában nem jelennek meg.

## Mi a teendő, ha ...

Probléma	Ok és elhárítás
<p><b>A vízkömentesítési funkció kiválasztása után a(z)</b> Ez a funkció jelenleg nem használható. <b>jelenik meg a kijelzőn.</b></p>	<p>A párologtató rendszer meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<p><b>Egy párasítással kombinált sütési folyamatnál nem történik vízbe-szívás.</b></p>	<p>A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a párologtató rendszer szivattyúja nem működik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Beállítások   Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Kikapcsolás segítségével.</li> </ul> <p>A párologtató rendszer szivattyúja hibás.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>
<p><b>Sütés után üzemi zaj hallható.</b></p>	<p>Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások”, „Hűtőventilátor utánfutása” fejezet).</p>
<p><b>A gőzsütő költözés után már nem vált át felfűtési szakaszból ételkészítési szakaszra.</b></p>	<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"> <li>■ Igazítsa a forrási hőmérsékletet az új felállítási hely tengerszint feletti magassághoz (lásd a(z) „Beállítások fejezet „Tengerszint feletti magasság” bekezdését).</li> </ul>
<p><b>Az üzemelés során szokatlanul sok gőz távozik, vagy szokatlan helyeken távozik gőz.</b></p>	<p>Az ajtó nincs rendesen bezárva.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Zárja be az ajtót.</li> </ul> <p>Az ajtótömítésen sérülések láthatók, pl. repedések vagy az ajtótömítés nincs helyesen behelyezve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.</li> </ul> <p>A belső ajtólap olyan erősen szennyezett, hogy a tömítés nem illeszkedik megfelelően.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Tisztítsa meg a belső ajtólapot (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezet „Ajtó kiszerezése” bekezdését).</li> </ul>
<p><b>A gőzsütő önmagától kikapcsolt.</b></p>	<p>A gőzsütő energiatakarékosági okokból automatikusan kikapcsol, ha a gőzsütő bekapcsolása, vagy egy ételkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja be újra a gőzsütőt.</li> </ul>



Probléma	Ok és elhárítás
<b>A sütemény/ péksütemény a sütési táblázat- ban megadott idő után még nincs kész.</b>	A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól. ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet.
	A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól. ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.
<b>A sütemény/ péksütemény barnasága nem egyenletes.</b>	Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott. ■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki.
	A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak. ■ Felső-alsó hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.
<b>A katalitikus zo- máncon rozsdá- színű szennye- ződések találha- tók.</b>	A fűszerek, cukor, vagy hasonlók általi szennyeződések a katalitikus tisztítási művelettel nem távolíthatók el. ■ Szerelje ki a katalitikus zománcozású alkatrészeket és távolítsa el ezeket a szennyeződések meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy puha kefével (lásd a „Katalitikus zománcozású hátfal tisztítása“ fejezetet).
<b>A FlexiClip telje- sen kihúzható sí- nek nehezen tol- hatók be vagy húzhatók ki.</b>	A FlexiClip teljesen kihúzható sínek golyóscsapágyaiban nincs elegendő zsír. ■ Kenje be a golyóscsapágyakat a Miele speciális zsírral. Csak a Miele speciális zsírja felel meg a sütőtér magas hőmérsékletének. Más zsírok felmelegedés közben gyantásodhatnak, és emiatt a FlexiClip sínek beragadhatnak. A Miele speciális zsíriját a Miele szakkereskedésekben vagy a Miele Ügyfélszolgálatán vásárolhatja meg.
<b>A sütőtér világi- tása rövid idő után kikapcsol.</b>	Kiválasztotta a Világítás   „Be“ 15 másodpercre beállítást. ■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás   Bekapcsolás beállítást.
<b>A sütőtér világi- tása ki van kap- csolva vagy nem kapcsol be.</b>	Kiválasztotta a Világítás   Kikapcsolás beállítást. ■ Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol. ■ Kívánság szerint kiválaszthatja a Világítás   Bekapcsolás vagy „Be“ 15 másodpercre beállítást.
	A sütőtér megvilágítása meghibásodott. ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.

A [www.miele.hu/service](http://www.miele.hu/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 szaktereskedőjét vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.

A Miele Ügyfélszolgálatához az interneten a [www.miele.hu/service](http://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.

Ezeket az információkat a típustáblán találja meg, amely nyitott ajtónál a homlokkereten látható.

## Garancia

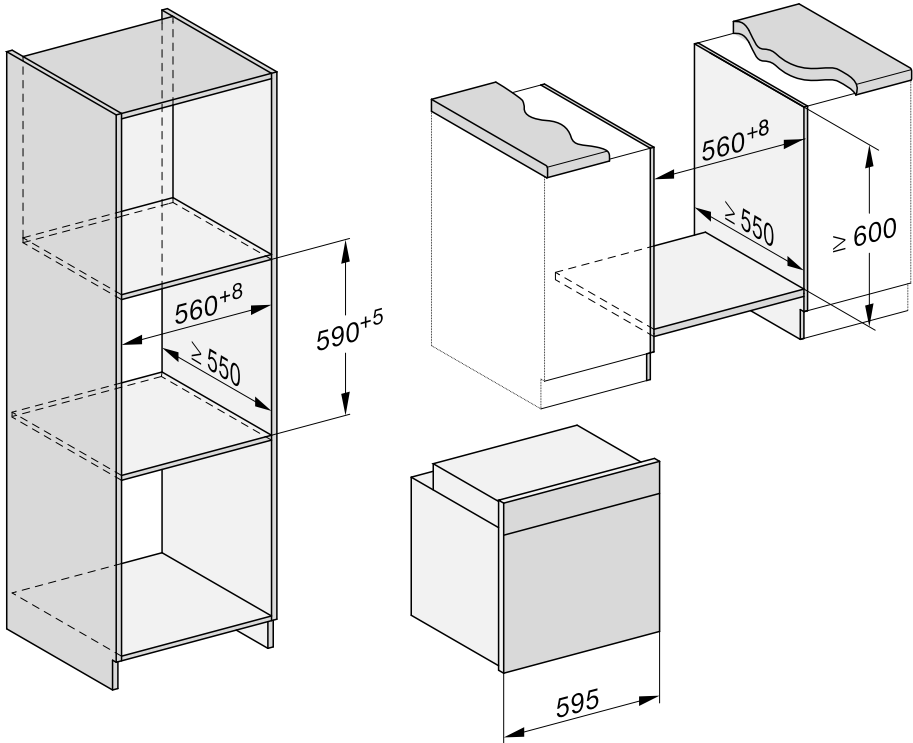
További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

## Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

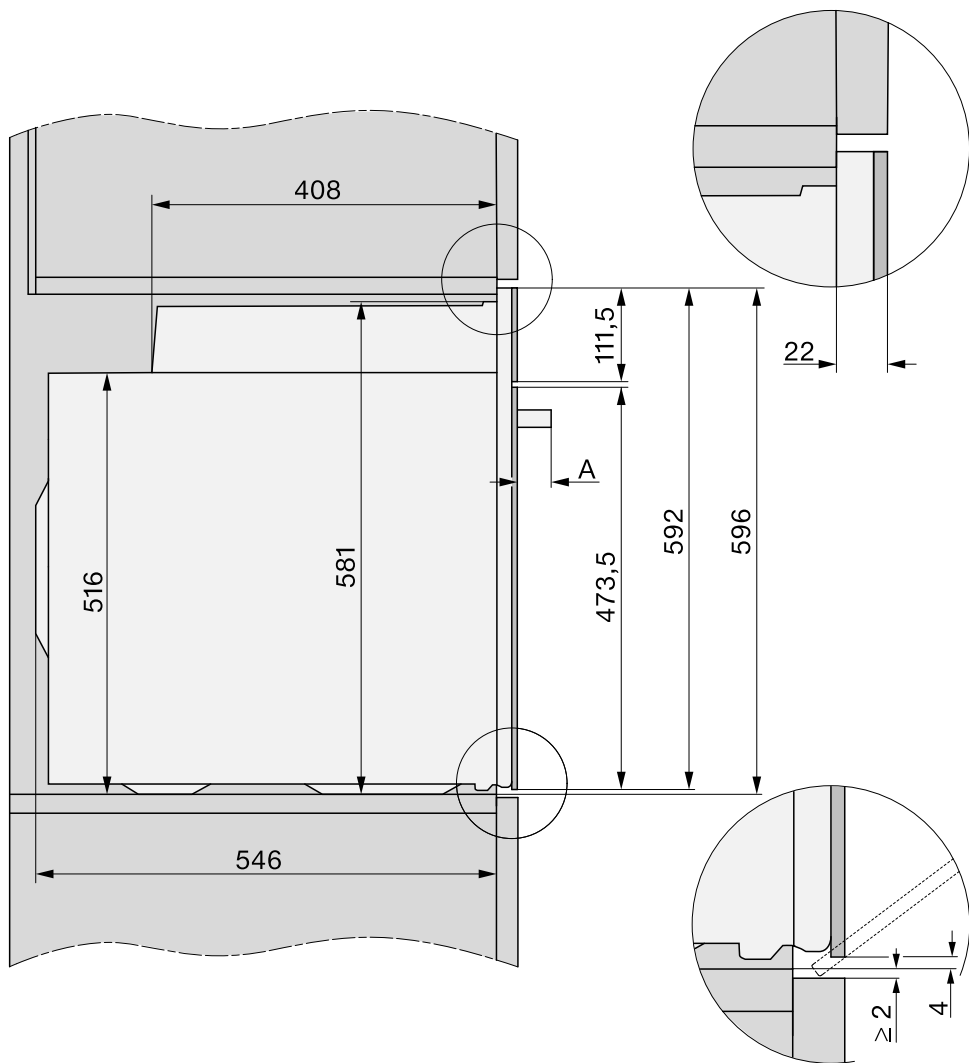
### Beépítés magas- vagy alsószekrénybe

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



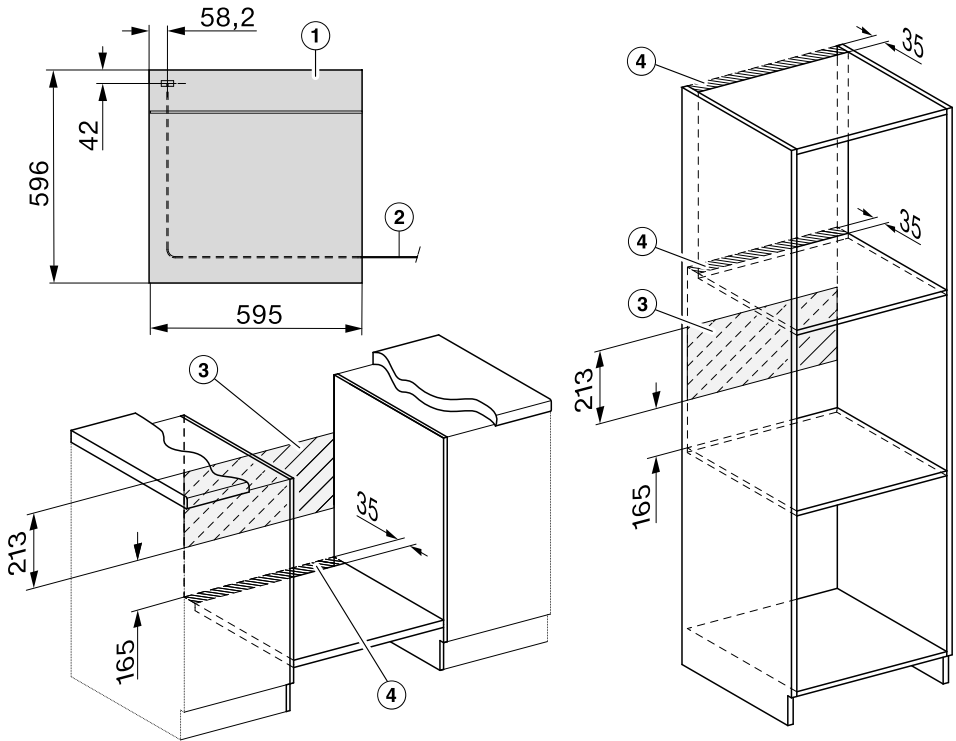
# Telepítés

## Oldalnézet



- A** DGC 735x: 43 mm  
DGC 745x: 47 mm

## Csatlakozások és szellőzés



- ① Előnézet
- ② Hálózati csatlakozókábel, hossza = 1 500 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen
- ④ Szellőzőkivágás min. 150 cm<sup>2</sup>

## Gőzsütő beszerelése

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

A kifogástalan működéshez a gőzsütőnek megfelelő hűtőlevegő-ellátásra van szüksége. Továbbá a szükséges hideg levegőt nem szabad más hőforrásoknak túlságosan kitenni (pl. szilárd tüzelőanyaggal üzemelő sütők).

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

Gondoskodjon arról, hogy a köztetes lap, amelyre ráállítja a gőzsütőt, ne fedjűdjön fel a falra.

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekevény oldalfalaira.

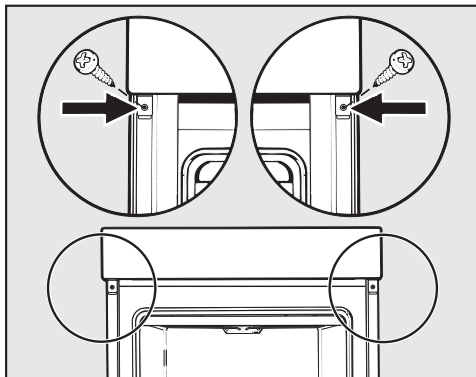
- Csatlakoztassa a gőzsütőt az elektromos hálózatra.

Az ajtó megsérűlhet, ha a gőzsütőt az ajtófogantyúnál fogva mozgatja.

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyűmélyedéseket használja.

Érdemes a beépítés előtt az ajtót kiserelni (Lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezet „Az ajtó kiserelése“ bekezdését), és a tartozékokat kivenni. A gőzsütő így könnyebb, amikor betolja a beépítőszekevénybe, és nem emeli meg véletlenül az ajtófogantyúnál fogva.

- Tolja be a gőzsütőt a beépítőszekevénybe, és igazítsa be.
- Nyissa ki az ajtót, ha nem szerelte azt ki.



- Rögzítse a gőzsütőt a mellékelt csavarokkal a beépítőszekevény oldalfalaihoz.
- Adott esetben szerelje vissza az ajtót (lásd a „Tisztítás és ápolás fejezet“, „Ajtó beszerelése“ bekezdését).

## Elektromos csatlakozás

### Sérülésveszély!

A szakszerűtlen telepítési és karbantartási munkálatok vagy javítások komoly veszélyeket okozhatnak a felhasználó számára, amelyekért a Miele nem vállal felelősséget.

Az elektromos hálózat csatlakoztatását csak képzett elektrotechnikai szakemberek végezhetik, akik pontosan ismerik és szigorúan betartják az országszerte érvényes előírásokat és a helyi villamosenergia-szolgáltató kiégészítő előírásait.

A készüléket csak a VDE 0100 szabvány szerint kiépített elektromos hálózatra szabad csatlakoztatni.

**Csatlakozóaljzathoz való csatlakoztatás** (a VDE 0701 szabványnak megfelelően) javasolt, mivel az megkönnyíti az elektromos hálózatról történő leválasztást, ha szükségessé válik az ügyfélszolgálat segítségével.

Ha a későbbiekben a konnektorhoz már nem fér hozzá a felhasználó, vagy **állandó bekötést** alakít ki, akkor a hálózati oldalról minden pólusra egy megszakító berendezést kell kialakítani.

Megszakítóként min. 3 mm nyitású kapcsolót kell használni. Ilyen lehet a vezetővédő kismegszakító, a relé és a biztosító (EN 60335).

A szükséges **csatlakoztatási adatokat** megtalálja a típustáblán, amelyet a sütőtér belső előlapján talál. Ezeknek az adatoknak meg kell egyezniük az elektromos hálózat adataival.

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

- Modellazonosító
- Gyártási szám
- Csatlakozási adatok (hálózati feszültség/frekvencia/maximális csatlakozási érték)

A csatlakoztatás módosításakor vagy a csatlakozókábel cseréjekor a H 05 VV-F típusú kábelt megfelelő keresztmetszettel kell használni.

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.

### Gőzsütő
































A gőzsütő egy hálózati csatlakozóval ellátott 3 eres csatlakozókábellel van felszerelve, amely azonnal csatlakoztatható a 230 V feszültségű, 50 Hz-es váltóáramú hálózatra.


A biztosítás 16 A-rel történik. A csatlakoztatás csak szabályszerűen elhelyezett védőérintkezős dugaszolóaljzatra megengedett.

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.

# Sütési táblázatok

## Zöldség











Zöldség		 [°C]	 S <sub>1</sub>	 [perc]
Karfiol   egész		100	3	20–40
Karfiol   rózsák		100	3	10
Bab, zöld		100	3	15
Brokkoli   rózsák		100	3	6
Borsó		100	3	4–6
Édeskömény   felezett		100	3	20–28
Édeskömény   csíkokra vágva		100	3	6–8
Karalábé   hasábokra vágva		100	3	8–10
Tök   felkockázva		100	3	4–6
Sárgarépa   egészben		100	3	7–18
Sárgarépa   felezett		100	3	7–9
Sárgarépa   aprítva		100	3	6–10
Héjas burgonya, nem szétfővő		100	3	28–44
Póréhagyma   karikákra vágva		100	3	6–10
Romanesco   egész		100	3	10–22
Romanesco   rózsák		100	3	7–10
Kelbimbó		100	3	12–18
Sós burgonya   hámozott, egész		100	3	23–40
Sós burgonya   hámozott, felezett		100	3	20–30
Sós burgonya   hámozott, negyedelt		100	3	16–25
Zellergumó   hasábokra vágva		100	3	6–10
Spárga, zöld		100	3	5–14
Spárga, fehér, hüvelykujj vastagságú		100	3	13–19
Spenót		100	3	3–4
Kelkáposzta   szeletelt		100	3	12–18
Cukkini   szeletekre vágva		100	3	3–4
Cukorborsó		100	3	8–10

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  S<sub>1</sub> Szint,  Ételtészítési idő  Gőzpárolás









1 Ha perforált sütőedényt használ, tolja be az univerzális tepsit az 1. szintre, hogy felfogja a folyadékot.



## Hal

Hal (friss vagy felolvasztott)		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [perc]
Sügérfilé		100	3	8–10
Pisztráng		100	3	10–13
Lazacfilé, 3 cm vastag		100	3	6–10
Lazacpisztráng		100	3	17–20
Lepényhal		100	3	8–14
Lepényhalfilé		100	3	3–5







## Hús

Hús		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [perc]
Csirkemellfilé		100	3	8–10
Pulykarolád		100	3	12–15
Pulykaszelet		100	3	4–6
Oldalasszeletek		100	3	6–10











 Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>5</sup> Szint,  Ételkészítési idő  Gőzpárolás







<sup>1</sup> Ha perforált sütőedényt használ, tolja be az univerzális tepsit az 1. szintre, hogy felfogja a folyadékot.

## Tésztafélék

Tésztafélék		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [perc]
Krumpli-/zsemlegombóc, friss		100	3	15
Krumpli-/zsemlegombóc, főzőtasakban		100	3	20

## Rizs























Rizs	 : 		 [°C]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [perc]
Basmati rizs	1 : 1,5		100	3	15
Előfőzött rizs	1 : 1,5		100	3	23–25
Tejberizs	1 : 2,5		100	3	30–35
Teljes kiőrlésű rizs	1 : 1,5		100	3	25–30








 :  Rizs-folyadék arány,  Üzem mód,  Hőmérséklet, <sup>5</sup> Szint,  Ételkészítési idő,  Gőzpárolás

<sup>2</sup> Használjon zárt aljú gőzsütő edényt.

# Sütési táblázatok

## Kevert tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	CF
Muffin (1 tepszi)		150–160	–	2	25–35	–
Muffin (2 tepszi)		150–160	–	1+3	30–40 <sup>3</sup>	–
Aprósütemény* (1 tepszi)		150	–	2	30–40	–
		160 <sup>2</sup>	–	3	20–30	–
Aprósütemény* (2 tepszi)		150 <sup>2</sup>	–	1+3	25–35	–
Homoktorta (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70	–
		155–165 <sup>2</sup>	–	2	60–70	✓
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	60–70	–
Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglóforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60	–
		150–160	–	2	60–70	–
Gyümölcstorta (1 tepszi)		150–160	✓	2	35–45	✓
		160–170	✓	2	45–55	✓
Gyümölcstorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	55–65	–
		165–175 <sup>2</sup>	–	2	45–55	✓
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	25–35	–
		170–180 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Felső-alsó hő, ✓ be, – ki

\* A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 szabvány előírásainak is.

1 Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.

2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

3 eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

## Gyúrt tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		[°C]		<sup>5</sup>	[perc]	CF
Puszedli (1 tepsi)		140–150	–	2	25–35	–
		150–160	–	2	25–35	–
Puszedli (2 tepsi)		140–150	–	1+3	25–35 <sup>3</sup>	–
Kinyomós süti* (1 tepsi)		140	–	2	35–45	–
		160 <sup>2</sup>	–	3	25–35	–
Kinyomós süti* (2 tepsi)		140	–	1+3	40–50 <sup>3</sup>	–
Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>		150–160	✓	2	35–45	–
		170–180 <sup>2</sup>	✓	2	20–30	–
Sajttorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	75–78	–
		160–170	–	2	60–70	–
Almás pite (sütőrács, kapcsos tortaforma, Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Almatorta, fedett (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180–190 <sup>2</sup>	–	2	60–70	✓
		160–170	–	2	60–70	✓
Gyümölcstorta öntettel (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		170–180	–	2	60–70	–
		150–160	–	2	55–65	–
Gyümölcstorta öntettel (1 tepsi)		170–180	–	2	50–60	✓
		160–170	–	2	45–55	✓
Édes quiche (1 tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	✓	1	40–50	✓
		190–200	–	2	30–40	✓

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, <sup>5</sup> Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkció, Hőlégkeverés plusz, Eco-hőlégkeverés, Felső-alsó hő, Intenzív sütés, ✓ be, – ki

\* A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 szabvány előírásainak is.























1 Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.










2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

3 eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

# Sütési táblázatok

## Kelt tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		 [°C]			 [perc]	CF
Kuglóf (sütőrács, kuglófforma, Ø 24 cm) <sup>1</sup>		150–160	–	2	50–60	–
		160–170	–	2	50–60	–
Karácsonyi kalács (1 tepszi)		150–160	–	2	55–65	–
		160–170	✓	2	55–65	–
Morzsás pite gyümölcssel/gyümölcs nélkül (1 tepszi)		160–170	–	2	40–50	✓
		170–180	–	3	50–60	✓
Gyümölcstorta (1 tepszi)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Almás táská/mazsolás csiga (1 tepszi)		160–170	✓	2	25–35	–
Almás táská/mazsolás csiga (2 tepszi)		160–170	✓	1+3	30–40 <sup>4</sup>	–
Fehér kenyér, forma nélkül (1 tepszi)		190–200	–	2	30–40 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
		190–200	–	2	30–40	–
Fehér kenyér (sütőrács, szögletes sütőforma, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	45–55	–
		190–200 <sup>2</sup>	✓	2	55–65 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
Teljes kiőrlésű kenyér (sütőrács, szögletes sütőforma, 30 cm) <sup>1</sup>		180–190	✓	2	55–65	–
		200–210 <sup>2</sup>	–	2	45–55 <sup>5</sup>	✓ <sup>6</sup>
Kelesztés (sütőrács)		30–35	–	– <sup>3</sup>	–	–

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Felső-alsó hő,  Klímavezérlés + Hőlégkev. plusz,  Klímavezérlés + Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

- 1 Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 Tegye a sütőrácsot a sütőtér aljára, és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tartórácsokat is ki lehet venni.
- 4 eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- 5 Az ételkészítési folyamat kezdete után 2 perccel indítson el 1 kézi gőzliöketet.
- 6 A Crisp funkciót 15 perccel a sütési folyamat elindulása után kapcsolja be.

## Túrós-olajos tészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		[°C]		5 <sub>1</sub>	[perc]	CF
Gyümölcsstorta (1 tepsi)		160–170	✓	2	45–55	✓
		170–180	✓	3	45–55	✓
Almás táska/mazsolás csiga (1 tepsi)		160–170	–	3	25–35	✓
Almás táska/mazsolás csiga (2 tepsi)		150–160	✓	1+3	25–35 <sup>1</sup>	✓

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkció, Hőlégkeverés plusz, Felső-alsó hő, ✓ be, – ki

<sup>1</sup> Eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

## Piskótatészta

Sütemény/aprósütemény (kellék)		[°C]		5 <sub>1</sub>	[perc]	CF
Piskótalap, vastagabb (2 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		160–170 <sup>2</sup>	–	2	15–25	–
Piskótalap, vastagabb (4–6 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		150–160 <sup>2</sup>	–	2	30–40	–
Vizes piskóta* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>		180	–	2	25–35	–
		150–170 <sup>2</sup>	–	2	25–45	–
Piskótalap, vékony (1 tepsi)		180–190 <sup>2</sup>	–	2	15–20	–

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkció, Felső-alsó hő, Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki














\* A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 szabvány előírásainak is.








<sup>1</sup> Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.

<sup>2</sup> Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

## Sütési táblázatok




















### Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény












Sütemény/aprósütemény (kellék)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	CF
Képviseelőfánk (1 tepsi)		160–170	–	2	30–40	✓
		160–170	–	2	35–45 <sup>1</sup>	✓ <sup>2</sup>
Leveles tésztás táskák (1 tepsi)		180–190	–	2	20–30	–
Leveles tésztás táskák (2 tepsi)		180–190	–	1+3	20–30 <sup>3</sup>	–
Macaron (1 tepsi)		120–130	–	2	25–50	✓
Macaron (2 tepsi)		120–130	–	1+3	25–50 <sup>3</sup>	✓
Habcsók (1 tepsi, 6 db, egyenként Ø 6 cm)		80–100	–	2	120–150	✓
Habcsók (2 tepsi, 6 db, egyenként Ø 6 cm)		80–100	–	1+3	150–180	✓

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  Hőlégkeverés plusz,  Klímavezérlés + Hőlégkev. plusz, ✓ be, – ki

- 1 Az ételkészítési folyamat kezdete után 8 perccel indítson el 1 gőzlöketet.
- 2 A Crisp funkciót 15 perccel a sütési folyamat elindulása után kapcsolja be.
- 3 eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

## Pikáns csemegék

Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 [perc]	CF
Pikáns quiche (1 tepsi)		220–230 <sup>1</sup>	✓	1	35–45	✓
		180–190	–	1	30–40	✓
Hagymatorta (1 tepsi)		180–190 <sup>1</sup>	✓	2	25–35	✓
		170–180	–	2	30–40	✓
Pizza, kelt tészta (1 tepsi)		170–180	✓	2	25–35	✓
		210–220 <sup>1</sup>	–	2	20–30	✓
Pizza, túros-olajos tészta (1 tepsi)		170–180	✓	2	25–35	✓
		190–200 <sup>1</sup>	✓	2	25–35	✓
Mélyhűtött pizza, elősütött (sütőrács)		200–210	–	2	20–25	–
Toast* (sütőrács)		250	–	3	5–8	–
Átsütött/csőben sütött (pl. toast) (sütőrács az univerzális tepsin)		250 <sup>2</sup>	–	3	3–6	–
Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin)		250 <sup>2</sup>	–	4	5–10 <sup>3</sup>	✓
		250 <sup>2</sup>	–	3	5–10 <sup>3</sup>	✓
Ratatouille (1 univerzális tepsi)		180–190	–	2	40–60	–



















 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  
 Felső–alsó hő,  Intenzív sütés,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  
 Nagy grill,  Léglegkeveréses grill, ✓ be, – ki











\* A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 szabvány előírásainak is.

- Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- Féldő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

# Sütési táblázatok

## Marha

Elkészítendő étel (eszköz)		 [°C]		 5	 [perc]	 [°C]
Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		150–160 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	–
		170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>6</sup>	–
		180–190	–	2	160–180 <sup>7</sup>	–
Marhafilé, kb. 1 kg (univerzális tepszi)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2	25–60	45–75
Marhafilé „angolosan“, kb. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2	70–80	45–48
Marhafilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Marhafilé „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2	110–130	63–66
Hátszín, kb. 1 kg (univerzális tepszi)		180–190 <sup>3</sup>	✓	2	35–65	45–75
Hátszín „angolosan“, kb. 1 kg <sup>1</sup>		80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Hátszín „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>		90–95 <sup>4</sup>	–	2	110–120	54–57
Hátszín „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>		95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66
Hamburger, fásírt <sup>*1</sup>		250 <sup>5</sup>	–	4	1: 11–17 2: 7–10 <sup>8</sup>	–
















 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  5 Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Felső-alsó hő,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki









\* A beállítások megfelelnek az EN 60350-1 szabvány előírásainak is.

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 Amikor kellően megbarnult, fordítsa meg az ételt (1: 1. oldal grillezési ideje. 2: 2. oldal grillezési ideje).



## Borjú

Elkészítendő étel (eszköz)		 [°C]		 5 1	 [perc]	 [°C]
Dinsztelt borjúhús, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	–
	 2	170–180 <sup>3</sup>	✓	2	120–130 <sup>5</sup>	–
Borjúfilé, kb. 1 kg (univerzális tepszi)	 2	160–170 <sup>3</sup>	✓	2	30–60	45–75
Borjúfilé „rozé“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2	50–60	45–48
Borjúfilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2	80–90	54–57
Borjúfilé „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2	90–100	63–66
Borjúgerinc „rozé“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 2	80–85 <sup>4</sup>	–	2	80–90	45–48
Borjúgerinc „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 2	90–95 <sup>4</sup>	–	2	100–130	54–57
Borjúgerinc „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>	 2	95–100 <sup>4</sup>	–	2	130–140	63–66

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Felső-alsó hő, ✓ be, – ki

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

# Sütési táblázatok













## Sertés








Elkészítendő étel (eszköz)		[°C]		<sup>5</sup>	[perc]	[°C]
Sertéssült/sült sertésstarja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)		160–170	✓	2	140–150 <sup>6</sup>	80–90
		170–180	✓	2	130–140 <sup>6</sup>	80–90
Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	✓	2	140–160 <sup>7,8</sup>	80–90
		190–200	✓	2	130–150 <sup>8,9</sup>	80–90
Sertésfilé, kb. 350 g <sup>1</sup>		90–100 <sup>4</sup>	–	2	70–90	63–69
Sertéscomb, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		160–170	–	2	130–160 <sup>10</sup>	80–90
Csemege karaj, kb. 1 kg (univerzális tepszi)		160–170	✓	2	55–65 <sup>7</sup>	63–68
Csemege karaj, kb. 1 kg <sup>1</sup>		95–105 <sup>4</sup>	–	2	140–160	63–66
Stefánia, kb. 1 kg (univerzális tepszi)		170–180	✓	2	60–70 <sup>8</sup>	80–85
		190–200	✓	2	70–80 <sup>8</sup>	80–85
Reggelihez való szalonna/bacon <sup>1</sup>		250 <sup>5</sup>	–	4	3–5	–
Sütni való kolbász <sup>1</sup>		220 <sup>5</sup>	–	3	8–15 <sup>11</sup>	–

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, <sup>5</sup> Szint, Ételkészítési idő, Maghőmérséklet, Sütőautomatika, Felső-alsó hő, Klímavezérlés + Hőlégkev. plusz, Eco-hőlégkeverés, Nagy grill, ✓ be, – ki

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 3 Kapcsolja be a Crisp funkciót.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 A felmelegítési szakasz után indítson 3 kézi gőzleket az ételkészítési idő alatt elosztva.
- 8 Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 1 l folyadékot.
- 9 A Crisp funkciót 60 perccel az ételkészítési folyamat elindulása után kapcsolja be.
- 10 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 11 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

## Bárány, vadhús















Elkészítendő étel (eszköz)		 [°C]		 5 1	 [perc]	 [°C]
Báránycomb, csontos, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)		180–190	–	2	100–120 <sup>4</sup>	64–82
Báránygerinc csont nélkül (univerzális tepsi)	 <sup>1</sup>	180–190 <sup>2</sup>	✓	2	10–20	53–80
Báránygerinc csont nélkül (sütőrács és univerzális tepsi)	 <sup>1</sup>	95–105 <sup>3</sup>	–	2	40–60	54–66
Szarvasgerinc csont nélkül (univerzális tepsi)	 <sup>1</sup>	160–170 <sup>2</sup>	–	2	70–90	60–81
Őzgerinc csont nélkül (univerzális tepsi)	 <sup>1</sup>	140–150 <sup>2</sup>	–	2	25–35	60–81
Vaddisznócomb csont nélkül, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)	 <sup>1</sup>	170–180	–	2	100–120 <sup>4</sup>	80–90











 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Felső–alsó hő, ✓ be, – ki

- 1 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 4 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből letelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.

# Sütési táblázatok

## Szárnyas, hal




Elkészítendő étel (kellék)		 [°C]		 5	 [perc]	 [°C]
Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepsi)		170–180	✓	2	55–65	85–90
Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepsin)		180–190 <sup>1</sup>	–	2	60–70 <sup>3</sup>	85–90
Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény)		180–190	✓	2	100–115 <sup>3,4</sup>	85–90
Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény)		160–170	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
		180–190	✓	2	180–200 <sup>5</sup>	90–95
Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	15–25 <sup>6,7</sup>	75–80
Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepsi)		210–220 <sup>2</sup>	–	2	30–40 <sup>6</sup>	75–80
Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepsi)		200–210	–	2	25–30	75–80

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ételkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Légkeveréses grill,  Felső–alsó hő,  Klímavezérlés + Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés, ✓ be, – ki

- 1 Melegítse elő a sütőteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 A grillezési idő felénél lehetőség szerint fordítsa meg az ételt.
- 4 Az ételkészítési folyamat kezdetén locsolja meg az ételt kb. 0,25 l folyadékkal.
- 5 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 Az ételkészítési folyamat kezdete után 2 perccel indítson el 1 kézi gőzlöketet.
- 7 A Crisp funkciót 12 perccel a sütési folyamat elindulása után kapcsolja be.

## Adatok a vizsgálóintézetek számára

### Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint (Gőzpárolás üzemmód)


Tesztétel	Gőzsütő edény	Mennyiség [g]	 <sup>5</sup> <sub>1</sub>	 <sup>1</sup> [°C]	 [perc]
Gőz utánadagolás					
Brokkoli (8.1)	1x DGGL 12	max.	2	100	6
Gőzelosztás					
Brokkoli (8.2)	1x DGGL 20	300	2	100	6
Készülék kapacitás					
Borsó (8.3)	1x DGGL 20	800	4	100	30 <sup>2</sup>
	1x DGGL 12	1600	2		

<sup>5</sup><sub>1</sub> Szint,  Hőmérséklet,  Ételkészítési idő

- 1 Tolja be a tesztételt a hideg párolótérbe (mielőtt a felfűtési fázis elkezdődik), majd tolja be az univerzális tepsit az 1. szintre.
- 2 A teszt befejeződik, ha a hőmérséklet a lehidegebb helyen eléri a 85 °C-ot.

# Adatok a vizsgálóintézetek számára


## Tesztételek, menü készítése (Gőzpárolás üzemmód)

Tesztétel	Gőzsütő edény	Mennyiség [g]	 <sup>5</sup>	☺ [°C]	Magasság [cm]	⌚ [perc] <sup>1</sup>
Burgonya, nem szétfővő, negyedelt	1 x DGGL 20	400	4	100	–	37
Lazac filé, fagyasztott, nem felolvasztott	1 x DGGL 20	2 x 150	2	100	≥ 2,5 ≤ 3,0	(22)
Brokkolirózsák	1 x DGGL 20	300	4	100	–	(16)

<sup>5</sup> Szint, ☺ Hőmérséklet, ⌚ Ételkészítési idő

<sup>1</sup> Az első tesztétel elkészítési ideje megfelel a teljes menü elkészítési idejének.

Ha szeretne emlékeztetőt beállítani, állítsa be a következő tesztétel behelyezéséig hátralévő időt (lásd a(z) „Stopper” fejezetet).


- Helyezze be az univerzális tepsit az 1. szintre.
- Az első tesztételt (burgonya) a hideg párolótérbe tolja be.
- Válassza a(z) Gőzpárolás  üzemmódot, és állítsa be a hőmérsékletet.
- Állítsa be a burgonya és a teljes menü elkészítési idejét (37 perc).

Amikor a készülék elérte a beállított hőmérsékletet, hangjelzés hallatszik és az elkészítési idő megjelenik a kijelzőn.

 A forró gőz sérülést okozhat.

Gőzt használó ételkészítési folyamatnál az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz távozik. Megégetheti magát a forró gőzzel.

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

- Amikor a hátralévő idő a kijelzőn eléri a 22 percet, tolja be a második tesztételt (lazacfilé) a párolótérbe.
- Amikor a hátralévő idő a kijelzőn eléri a 16 percet, tolja be a harmadik tesztételt (brokkolirózsák) a párolótérbe.
- Az ételkészítés befejezéséhez válassza ki a(z)  érintőgombot, amikor az ételkészítési folyamat véget ér.
- Vegye ki az ételt a párolótérből.

## Adatok a vizsgálóintézetek számára

### Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint (sütő üzemmódok)

Tesztételek (tartozék)		[°C]		<sup>5</sup>	[perc]	CF
Aprósütemény (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )		150	–	2	28–38	–
		160 <sup>4</sup>	–	3	22–32	–
Aprósütemény (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )		150 <sup>4</sup>	–	1+3	25–35	–
Kinyomós süti (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )		140	–	2	35–45	–
		160 <sup>4</sup>	–	3	25–30	–
Kinyomós süti (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )		140	–	1+3	40–50 <sup>6</sup>	–
Almás pite (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)		160	–	2	90–100	–
		180	–	1	85–95	–
Vizes piskóta (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)		180	–	2	25–35	–
		150–170 <sup>4</sup>	–	2	25–45	–
Toast (sütőrács <sup>1</sup> )		250	–	3	5–8	–
Hamburger (rács <sup>1</sup> az univerzális tepsin <sup>1</sup> )		250 <sup>5</sup>	–	4	18–27 <sup>7</sup>	–

Üzemmód, Hőmérséklet, Booster, <sup>5</sup> Szint, Ételkészítési idő, CF Crisp funkció,  
 Hőlégkeverés plusz, Felső-alsó hő, Nagy grill, ✓ be, – ki

- <sup>1</sup> Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- <sup>2</sup> Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon. A sütőrács közepére helyezze a csatos tortaformát.
- <sup>3</sup> Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételkészítési idő leteltekor ellenőrizze az elkészítendő ételt.
- <sup>4</sup> Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- <sup>5</sup> Melegítse elő a párolóteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- <sup>6</sup> eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- <sup>7</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.


# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Energiahatékonysági osztály

Az energiahatékonysági osztály meghatározása az EN 60350-1 szabvány szerint történik.

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

- A mérés a Eco-hőlégkeverés  üzemmódban történik.
- Válassza a Világítás | „Be“ 15 másodpercre beállítást (lásd „Beállítások“, „Világítás“ fejezet).
- A mérés alatt csak a méréshez szükséges tartozék van a sütőtérben. Ne használjon további, már meglévő tartozékokat, például FlexiClip teljesen kihúzható síneket, illetve katalitikusan felületkezelt alkatrészeket, mint amilyenek az oldalfalak vagy a tetőlemez.
- Az energiahatékonysági osztály meghatározásának egyik fontos előfeltétele, hogy az ajtó a mérés közben tömítetten zárva legyen. A használt mérőelemek befolyásolhatják az ajtótömítés tömítési funkcióját. Ez negatívan érinti a mérési eredményt. Ezt a hiányosságot az ajtó megnyomásával ki kell egyenlíteni. Ehhez kedvezőtlen körülmények között adott esetben megfelelő műszaki segédeszközöket is kell használni. Ez a hiányosság a normál gyakorlati használatban nem lép fel.

## Adatlap háztartási sütőhöz

(EU) Nr. 65/2014 delegált és (EU) Nr. 66/2014 rendelkezés szerint

MIELE	
Modell neve/-megjelölése	DGC 7450, DGC 7351
Energiahatékonysági osztály/sütőtér (EEI <sub>cavity</sub> )	81,7
Energiahatékonysági osztály/sütőtér	
A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság)	A+
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban	1,05 kWh
Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban	0,71 kWh
Sütőterek száma	1
Hőforrások sütőterenként	electric
Sütőtér nagysága	76 l
Készülék mérete	42,0 kg



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

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

- Termékek, letöltések: [www.miele.hu](http://www.miele.hu)
- Ügyfélszolgálat, információs anyagok, használati utasítások elérhetősége a termék nevének vagy gyári számának megadásával:  
<https://miele.hu/manual>

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 licenccfeltételek 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 licenccfeltételek mellett kerülnek továbbadásra. Ezeket a nyílt forráskódú komponenseket a hozzájuk tartozó szerzői jogi nyilatkozatokkal, a mindenkori érvényes licenccfeltételek másolatát, valamint adott esetben további információkat helyben, webböngésző és az IP-cím segítségével kérdezheti le (*http://<IP-cím>/Licenses*). A nyílt forráskódú licenccfeltételek 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

E-mail: [info@miele.hu](mailto:info@miele.hu)

Internet: [www.miele.hu](http://www.miele.hu)

**Gyártó:****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

DGC 7450, DGC 7351

hu-HU

M.-Nr. 12 130 000 / 07