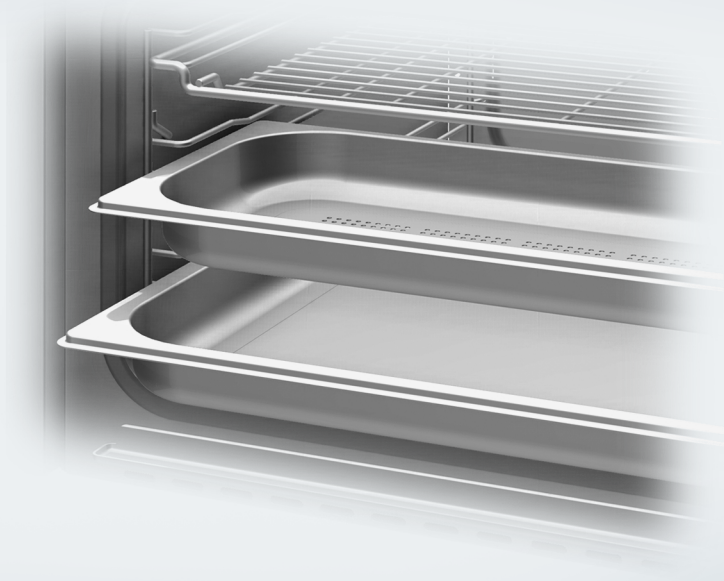


# Használati és szerelési útmutató Gőzsütő



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

# Tartalom

---

|                                                        |           |
|--------------------------------------------------------|-----------|
| <b>Biztonsági utasítások és figyelmeztetések .....</b> | <b>7</b>  |
| <b>Fenntarthatóság és környezetvédelem .....</b>       | <b>13</b> |
| Energiatakarékossági tanácsok .....                    | 13        |
| <b>Áttekintés.....</b>                                 | <b>15</b> |
| Gőzsütő.....                                           | 15        |
| Típustábla .....                                       | 17        |
| Mellékelt tartozékok.....                              | 17        |
| Utólag megvásárolható tartozékok .....                 | 18        |
| Kezelőelemek .....                                     | 19        |
| Be/Ki gomb .....                                       | 20        |
| Kijelző .....                                          | 20        |
| Érintőgombok .....                                     | 20        |
| Piktogramok.....                                       | 22        |
| Kezelési elv .....                                     | 23        |
| Menüpont kiválasztása .....                            | 23        |
| Beállítás módosítása egy választási listában.....      | 23        |
| Beállítás módosítása egy szegmens sávval .....         | 23        |
| Üzem mód vagy funkció kiválasztása.....                | 23        |
| Számok megadása.....                                   | 24        |
| Betűk megadása .....                                   | 24        |
| A MobileStart funkció aktiválása .....                 | 24        |
| Működés leírása.....                                   | 25        |
| Kezelőpanel.....                                       | 25        |
| Víztartály .....                                       | 25        |
| Kondenzvíz tartály.....                                | 25        |
| Hőmérséklet .....                                      | 25        |
| Nedvesség .....                                        | 25        |
| Párolási idő .....                                     | 25        |
| Zajok .....                                            | 26        |
| Felfűtési szakasz .....                                | 26        |
| Párolási szakasz .....                                 | 26        |
| Gőzcsökkentés .....                                    | 26        |
| Sütőtér megvilágítása .....                            | 26        |
| <b>Üzembe helyezés .....</b>                           | <b>27</b> |
| Hálózatba kapcsolás .....                              | 27        |
| Alapbeállítások.....                                   | 28        |
| A gőzsütő tisztítása első alkalommal.....              | 29        |
| A forrás hőmérsékletének beigazítása.....              | 30        |
| A gőzsütő felfűtése.....                               | 30        |
| <b>Beállítások .....</b>                               | <b>31</b> |
| A beállítások áttekintése .....                        | 31        |

|                                                                                               |           |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| A(z) "Beállítások" menü lehívása.....                                                         | 33        |
| Nyelv  ..... | 33        |
| Pontos idő.....                                                                               | 33        |
| Dátum .....                                                                                   | 34        |
| Világítás.....                                                                                | 34        |
| Kijelző .....                                                                                 | 34        |
| Hangerő .....                                                                                 | 35        |
| Egységek.....                                                                                 | 35        |
| Melegentartás.....                                                                            | 36        |
| Gőzcsökkentés .....                                                                           | 36        |
| Javasolt hőmérsékletek.....                                                                   | 36        |
| Booster .....                                                                                 | 36        |
| Vízke ménység .....                                                                           | 37        |
| Automatikus öblítés .....                                                                     | 39        |
| Biztonság.....                                                                                | 39        |
| Miele@home .....                                                                              | 39        |
| Scan & Connect végrehajtása .....                                                             | 40        |
| Távvezérlés .....                                                                             | 41        |
| A MobileStart funkció aktiválása.....                                                         | 41        |
| RemoteUpdate (Távoli frissítés).....                                                          | 41        |
| Szoftver verzió.....                                                                          | 42        |
| Kereskedő .....                                                                               | 42        |
| Gyári beállítások .....                                                                       | 42        |
| Üzemórák.....                                                                                 | 42        |
| <b>Fő- és almenük .....</b>                                                                   | <b>43</b> |
| <b>Kezelés .....</b>                                                                          | <b>45</b> |
| Egyszerű kezelés.....                                                                         | 45        |
| Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása .....                          | 46        |
| A hőmérséklet módosítása.....                                                                 | 46        |
| Nedvességtartalom módosítása .....                                                            | 46        |
| Az ételkészítési idő beállítása .....                                                         | 46        |
| A beállított ételkészítési idők módosítása.....                                               | 47        |
| A beállított ételkészítési idők törlése .....                                                 | 47        |
| Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése .....                                       | 48        |
| Ételkészítési folyamat megszakítása .....                                                     | 48        |
| A sütőtér előmelegítése.....                                                                  | 49        |
| Booster.....                                                                                  | 49        |
| Előmelegítés .....                                                                            | 49        |
| Crisp function.....                                                                           | 50        |
| Gőzloketek indítása .....                                                                     | 50        |
| Stopper .....                                                                                 | 51        |

# Tartalom

---

|                                              |           |
|----------------------------------------------|-----------|
| <b>Fontos információk és tudnivalók.....</b> | <b>52</b> |
| A gőzpárolás különlegessége.....             | 52        |
| Gőzpároló edény.....                         | 52        |
| Saját edény.....                             | 52        |
| Behelyezési szint .....                      | 52        |
| Fagyasztott áru .....                        | 53        |
| Hőmérséklet.....                             | 53        |
| Párolási idő .....                           | 53        |
| Párolás folyadékokkal.....                   | 53        |
| Saját receptek – gőzpárolás.....             | 53        |
| Univerzális tepsi és rács .....              | 53        |
| <b>Gőzpárolás.....</b>                       | <b>54</b> |
| ECO - Gőzpárolás.....                        | 54        |
| Megjegyzések a párolási táblázatokhoz .....  | 54        |
| Zöldség .....                                | 55        |
| Hal .....                                    | 58        |
| Hús .....                                    | 61        |
| Rizs .....                                   | 63        |
| Gabona .....                                 | 64        |
| Tészták/Tészta ételek.....                   | 65        |
| Gombóc .....                                 | 66        |
| Hüvelyesek, szárítva.....                    | 67        |
| Tyúktojás.....                               | 69        |
| Gyümölcs.....                                | 70        |
| Kolbászfélék .....                           | 70        |
| Rákfélék.....                                | 71        |
| Kagyló.....                                  | 72        |
| Menüpárolás - kézi .....                     | 73        |
| <b>Sous-vide .....</b>                       | <b>75</b> |
| <b>További felhasználások .....</b>          | <b>82</b> |
| Melegítés .....                              | 82        |
| Felolvasztás.....                            | 84        |
| Mix & Match .....                            | 87        |
| Menü párolása - automatikus.....             | 95        |
| Befőzés .....                                | 95        |
| Sütemény (Befőzés).....                      | 98        |
| Aszalás .....                                | 99        |
| Sabbat program és Yom-Tov használata.....    | 100       |
| A lé kinyerése .....                         | 102       |
| Blansírozás .....                            | 103       |
| Az edény csíráztatása .....                  | 103       |
| Edények melegítése .....                     | 104       |

|                                                  |            |
|--------------------------------------------------|------------|
| Melegentartás.....                               | 104        |
| Tészta kelesztése.....                           | 105        |
| Nedves kendők melegítése.....                    | 105        |
| Zselatin felolvasztása.....                      | 105        |
| Méz kristálytalanítása.....                      | 106        |
| Csokoládé felolvasztása.....                     | 106        |
| Szalonna kisütése.....                           | 107        |
| Hagyma dinsztelése.....                          | 107        |
| Alma konzerválása.....                           | 107        |
| Levesbetét készítése.....                        | 107        |
| Gyümölcsíz készítése.....                        | 108        |
| Élelmiszer hámozása.....                         | 109        |
| Joghurt előállítása.....                         | 110        |
| <b>Automatikus programok.....</b>                | <b>111</b> |
| Kategóriák.....                                  | 111        |
| Automatikus programok alkalmazása.....           | 111        |
| Használati tanácsok.....                         | 111        |
| <b>Saját programok.....</b>                      | <b>112</b> |
| <b>Sütés.....</b>                                | <b>115</b> |
| Útmutatások a sütéshez.....                      | 115        |
| Tanácsok a sütéshez.....                         | 116        |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                   | 116        |
| <b>Sütés (hús).....</b>                          | <b>118</b> |
| Útmutatások a sütéshez.....                      | 118        |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                   | 118        |
| <b>Grillezés.....</b>                            | <b>120</b> |
| Útmutatások a grillezéshez.....                  | 120        |
| Tanácsok a grillezéshez.....                     | 120        |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                   | 121        |
| <b>Tisztítás és ápolás.....</b>                  | <b>122</b> |
| Útmutatások a tisztításhoz és az ápoláshoz.....  | 122        |
| Nem megfelelő tisztítószer.....                  | 123        |
| Külső tisztítás.....                             | 123        |
| PerfectClean.....                                | 124        |
| Sütőtér.....                                     | 125        |
| Víztartály és kondenzvíz tartály tisztítása..... | 126        |
| Tartozékok.....                                  | 127        |
| Tartórács tisztítása.....                        | 128        |
| Felső sütés/grill fűtőtest lehajtása.....        | 129        |

# Tartalom

---

|                                                                     |            |
|---------------------------------------------------------------------|------------|
| Ápolás .....                                                        | 130        |
| Áztatás.....                                                        | 130        |
| Szárítás.....                                                       | 130        |
| Öblítés .....                                                       | 130        |
| Vízkömentesítés .....                                               | 130        |
| HydroClean.....                                                     | 132        |
| Az ajtó kiserelése .....                                            | 135        |
| Az ajtó beszerelése .....                                           | 136        |
| <b>Problémák elhárítása.....</b>                                    | <b>137</b> |
| Üzenetek a kijelzőn.....                                            | 137        |
| Váratlan rendellenesség .....                                       | 138        |
| Zajok.....                                                          | 140        |
| Nem kielégítő eredmény .....                                        | 141        |
| Általános problémák vagy műszaki hibák.....                         | 141        |
| <b>Ügyfélszolgálat .....</b>                                        | <b>144</b> |
| Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén .....                          | 144        |
| Garancia.....                                                       | 144        |
| <b>Telepítés .....</b>                                              | <b>145</b> |
| Biztonsági útmutatások a beépítéshez .....                          | 145        |
| Beépítési méretek .....                                             | 146        |
| Beépítés magas szekrénybe.....                                      | 146        |
| Beépítés alsó szekrénybe .....                                      | 147        |
| Oldalnézet.....                                                     | 148        |
| A kezelőpanel mozgási tartománya.....                               | 149        |
| Csatlakoztatás és szellőzés .....                                   | 150        |
| A gőzsütő beszerelése .....                                         | 151        |
| Elektromos csatlakozás .....                                        | 152        |
| <b>Adatok a vizsgálóintézetek számára .....</b>                     | <b>153</b> |
| Energiahatékonysági osztály az EN 60350-1 szerint.....              | 155        |
| <b>Műszaki adatok .....</b>                                         | <b>157</b> |
| Megfelelőségi nyilatkozat.....                                      | 157        |
| A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licencek ..... | 157        |

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.
- ▶ Kizárólag háztartási keretek között használja a gőzsütőt élelmiszerek gőzpárolásához, sütéséhez, grillezéséhez, felolvasztásához és melegítéséhez.
- Egyéb felhasználási mód nem megengedett.
- ▶ 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.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

► A gőzsütő több 2 energiahatékonysági osztályú E 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 10 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.

Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

### 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.



## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

► 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 előírt óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló üzem esetén is biztosítani kell, illetve azonos intézkedésekkel kell helyettesíteni a telepítésnél. Mint például a VDE-AR-E 2510-2 aktuális kiadványában leírtak szerint.

► 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.

► 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.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

► Csak eredeti alkatrészek esetében garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesítik. Hibás alkatrészeket csak ilyenekre szabad kicserélni.

► Ha a hálózati csatlakozókábeltől levették a dugót, vagy ha a csatlakozókábelt nem szerelték fel dugóval, akkor a gőzsütőt elektrotechnikai szakembernek kell csatlakoztatnia a hálózatra.

► Ha a hálózati csatlakozó vezeték sérült, azt egy speciális csatlakozó vezetékre kell cserélni.

► 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 aljzatból.
- Ilyenkor ne a csatlakozókábelt, hanem a hálózati csatlakozót húzza.

► 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.

### 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 kilötyyenhet a betolásakor vagy kivételkor. Megégetheti magát a forró étellel.

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

► Zárt dobozokban befőzéskor és melegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a szétdurranásukhoz vezethet. Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

► 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.

► A sütőtérben melegen tartott vagy tárolt ételek kiszáradhatnak, és a távozó nedvesség a gőzsütő korróziójához vezethet. Ne tároljon élelmiszert a sütőtérben, és a pároláshoz ne használjon olyan tárgyat, amely rozsdásodhat.

► A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsütő nyitott ajtaja sérülést okozhat, illetve fel lehet bukni benne. Ha nem szükséges, ne hagyja nyitva az ajtót.

► Az ajtó terhelhetősége maximum 10 kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csípjén be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A gőzsütő károsodhat.

► 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.

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

► Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.

► Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat.

Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Használja a Hőlégkeverés plusz  vagy a Felső/alsó hő üzemmódokat.

► Hagyja zárva a 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.

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

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

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

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

Ügyeljen arra, hogy a fenékszita ne csússzon el.

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

Ne tolja oda-vissza a rácsot a sütőtér alján.

▶ Nagy ételmaradványok a vízkivezetést és a szivattyút eltömíthetik.

Ügyeljen arra, hogy a fenékszita mindig be legyen helyezve.

▶ Ha a gőzsütő közelében elektromos készüléket (pl. kézi mixert) használ, ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábelt ne csípje be a gőzsütő ajtaja. A vezeték szigetelése megsérülhet.

▶ A gőz az áramvezető alkatrészekre juthat, és rövidzárlatot okozhat. Ezenkívül az elektromos alkatrészek tönkremehetnek. Lámpaburkolat nélkül ne helyezze üzembe a gőzsütőt.

## 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 keféet és éles fémkaparót.

▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni. Megfelelően szerelje vissza a tartórácsokat.

▶ A konyhasó-tartalmú ételeket, vagy folyadékokat azonnal alaposan távolítsa el, ha a sütőtér rozsdamentes acél falaira jutottak, hogy elkerülje a korróziót.

## Tartozékok

▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek rá- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó követelések érvényüket veszítik.

▶ A Miele a gőzsütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezésére.

## 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 tartalmazznak olyan anyagokat, elegyeket és alkatrészeket is, amelyek működésükhöz és biztonságosságukhoz voltak szükségesek. A háztartási szemétbe kerülve, illetve nem szakszerű kezelés esetén ezek veszélyeztetik az emberi egészséget és károsíthatják a környezetet. Ezért régi készüléket 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 szorosan körülzárt, roncsolás nélkül kivehe-

tő 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.

## Energiatakarékossági tanácsok

### Ételkészítési folyamatok

- Lehetőleg az étel készítéséhez automatikus programokat használjon.
- Vegyen ki a sütőtérből minden olyan tartozékot, amelyekre a sütési folyamathoz nincs szüksége.
- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza ki a receptből vagy a sütési táblázatból, és ellenőrizze az elkészítendő ételt a rövidebb megadott idő lejártakor.
- Csak akkor melegítse elő a sütőteret, ha a receptben vagy a sütési táblázatban ez áll.
- Lehetőleg ne nyissa ki a készülék ajtaját ételkészítési folyamat közben.
- Sütéshez leginkább matt, sötét sütőformákat használjon. Ezek jobban felveszik a hőt, és gyorsabban továbbadják a téstának. A bevonat nélküli anyagok, mint a rozsdamentes acél vagy az alumínium, visszaverik a hőt, amely így nehezebben éri el az elkészítendő ételt. A sütőtér alját vagy a rácsot se takarja le hővisszaverő alufóliával.
- Az ételkészítés során az energiapazarlás elkerülése érdekében figyelje az ételkészítési időt. Állítson be ételkészítési időt, vagy használja a húsmaghőmérő tűt, ha rendelkezésre áll.

# Fenntarthatóság és környezetvédelem

- Számos ételhez használhatja a(z) Hő-légkeverés plusz  üzemmódot. Így alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni mint a(z) Felső-alsó hő esetén, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben. Ezenkívül több szinten egyszerre tud sütni.
- Grillételekhez lehetőleg a(z) Légkeveréses grill üzemmódot használja. Ezzel alacsonyabb hőmérsékleten grillez, mint más grill üzemmódoknál maximális hőmérséklet beállítása esetén.
- A(z) Eco-hő-légkeverés üzemmódban energiatakarékosan süt optimális hőkihasználással. Ezt az üzemmódot kis mennyiségek, pl. fagyasztott pizza vagy aprósütemények elkészítésére használja. Ne nyissa ki a készülék ajtaját az ételkészítési folyamat közben.
- Energiatakarékos gőzpároláshoz a(z) ECO - Gőzpárolás üzemmódot használhatja. Ez az üzemmód elsősorban zöldség és hal sütésére alkalmas.
- Ha lehetséges, több ételt készítsen egyszerre. Ezeket tegye egymás mellé vagy különböző szintekre.
- Azokat az ételeket, amelyeket nem tud egyszerre elkészíteni, lehetőleg közvetlenül egymás után tegye be a sütőbe, hogy a már meglévő hőt felhasználja.

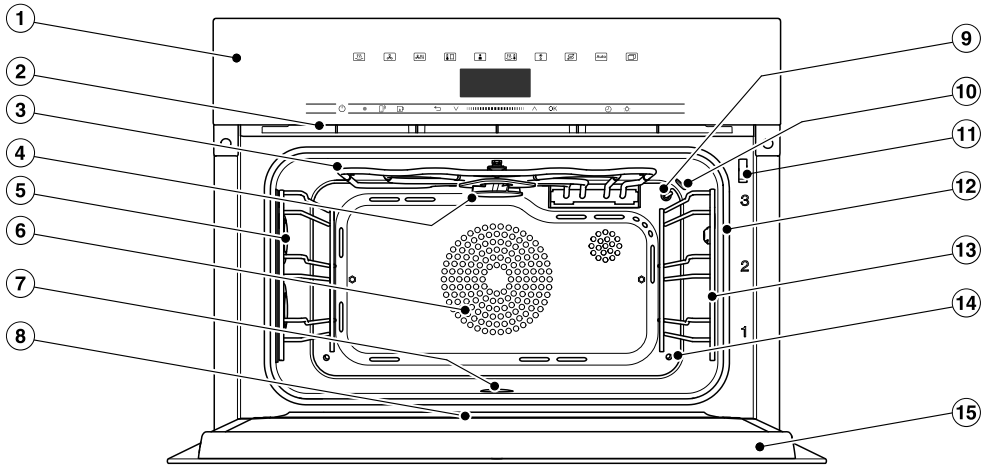
## Beállítások hozzáigazítása

- 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.

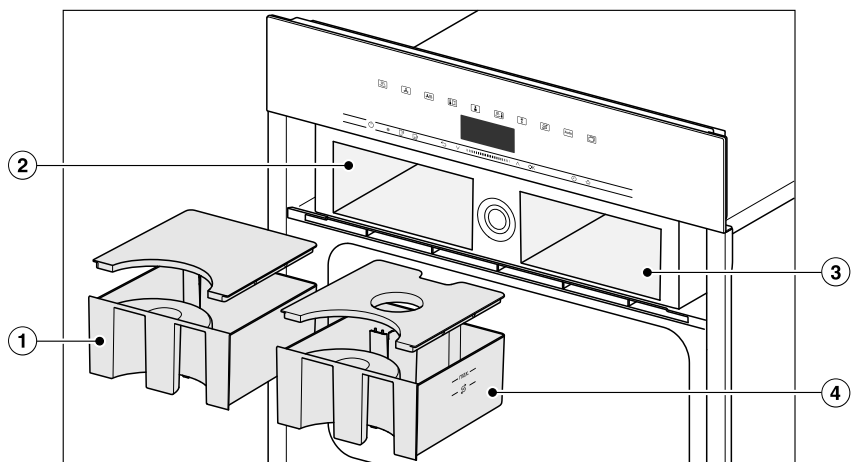
## Energiatakarékos üzemmód

A gőzsütő energiatakarékosági okokból 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).

## Gőzsütő



- ① Kezelőelemek
- ② Párakilépés
- ③ Felső hő/grillfűtőtest
- ④ Szórókerék a HydroClean-tisztításhoz
- ⑤ Sütőtér megvilágítása
- ⑥ Szívónylás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑦ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel és fenékszitával
- ⑧ Felfogó csatorna
- ⑨ Hőmérséklet-érzékelő
- ⑩ Nedvességérzékelő
- ⑪ Ajtóreteszelés a HydroClean-tisztításhoz
- ⑫ Ajtótömítés
- ⑬ Rögzítőrács 3 szinttel
- ⑭ Gőzbelépés
- ⑮ Ajtó



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



Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

## Típustábla

A típustáblát a ház tetején találja.

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

A modellazonosítót és a sorozatszámot (SN) is a nyitott kezelőpanelen lévő kis táblán találja.

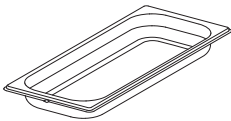
Tartsa ezeket az információkat készenlétben, ha kérdései vagy problémái adódnak, hogy a Miele célzottan tudja önt továbbsegíteni.

## Mellékelt tartozékok

Utólagosan rendelhet a mellékelt és további tartozékokból szükség szerint (lásd „Utólag vásárolható tartozékok” fejezet).

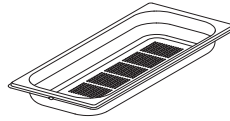
Országtól és modelltől függően előfordulhat, hogy további tartozékok is mellékelve vannak a készülékhez.

### DGG 20 Gőzpároló edény



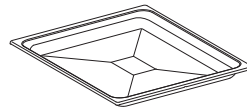
1 zárt aljú párolóedény nemesacélból  
Térfogat 2,4 l  
Hasznos térfogat 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (sz x mé x ma)

### DGGL 20 Gőzpároló edény



1 perforált párolóedény nemesacélból  
Térfogat 2,4 l  
Hasznos térfogat 1,8 l  
450 x 190 x 40 mm (sz x mé x ma)

### HUBB 71 Univerzális tepsí



1 univerzális tepsí sütéshez, hússütéshez és grillezéshez (PerfectClean bevonattal)

### HBBR 71 Sütőrács (röviden: rács)



1 rács sütéshez, hússütéshez és grillezéshez / (PerfectClean bevonattal)

### HydroCleaner

1 speciális tisztítószer a sütőtér tisztításához a HydroClean ápolóprogrammal. Különösen alkalmas erős, makacs szennyeződések eltávolítására.

### Vízkömentesítő tabletták

A gőzsütő vízkömentesítéséhez

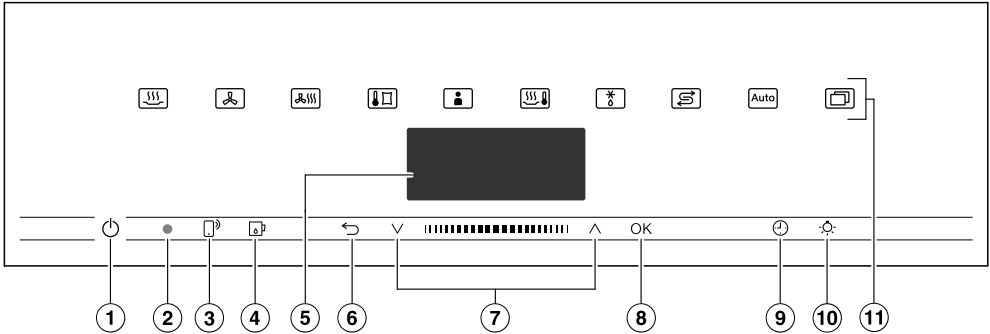
## Utólag megvásárolható tartozékok

A Miele webshopban, a Miele ügyfélszolgálatnál vagy a Miele szakkereskedőnél vásárolhat kifejezetten a gőzsütőjére szabott termékeket, pl. készülékápoló szereket és tartozékokat.

A Miele webshopot elérheti az alábbi QR-kód segítségével:



## Kezelőelemek



- ① Be/Ki gomb ⏻ súlyesztve  
A gőzsütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész  
(csak a Miele Ügyfélszolgálatra számára)
- ③ érintőgomb  
A gőzsütő vezérléséhez az ön mobil végkészülékével
- ④ érintőgomb  
A kezelőpanel nyitásához és zárásához
- 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 V 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  
Üzem módok, automatikus programok és beállítások kiválasztásához

# Áttekintés

## 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 üzemmódokról és további funkciókról a „Fő- és almenük“, „Beállítások“, „Automatikus programok“ és „További felhasználások“ fejezetekben talál.

## 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” bekezdését).</p> |
|                                                                                       | <p>Ezzel az érintőgombbal nyitja és zárja a kezelőpanelt (lásd „Működési leírás” fejezet, „Kezelőpanel” szakasz).</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
|                                                                                       | <p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.</p> <p>Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal értékeket és beállításokat pl. hőmérsékletet vagy boostert módosíthat a sütési folyamathoz vagy az ételkészítési folyamatot megszakíthatja.</p>                                                                         |
| <br> | <p>A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. Lapozás közben a menüpontok egymás után világos háttérűek lesznek. Annak a menüpontnak, amelyet ki akar választani, világos háttérűnek kell lennie.</p> <p>Értékeket vagy beállításokat, amelyek világos háttérűek, a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen tud módosítani.</p>                  |
| OK                                                                                                                                                                     | <p>Ha a kijelzőn világos háttérű funkciók vannak, az OK gombbal tudja azokat előhívni. Végül módosíthatja a választott funkciót.</p> <p>A módosításokat az OK gombbal hagyhatja jóvá.</p> <p>Ha a kijelzőn egy információs ablak jelenik meg, az OK érintőgombbal hagyja azt jóvá.</p>                                                                                                                                    |

# Áttekintés

| Érintőgomb                                                                        | Funkció                                                                                                                                                                                                                                                            |
|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
|  | Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez).<br>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.<br>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.                         |

## 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 jóváhagyhat, 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 háttérű nem lesz.

**Tanács:** Ha a nyíl gombot nyomva tartja, a választási lista automatikusan továbbfut, 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 háttérű 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 **IIIIII** 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 háttérű nem lesz.

- Állítsa be az értékeket az ételkészítési folyamathoz.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

# Áttekintés

## 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 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.



## Működés leírása

### Kezelőpanel

A kezelőpanel mögött található a víztartály és a kondenzvíz-tartály. A kezelőpanelt a(z)  érintőgomb megérintésével nyitja és zárja. Az elem beszorulás elleni védelemmel van ellátva. Ha a nyitás/zárás közben a kezelőpanel ellenállásba ütközik, akkor a folyamat megszakad. A kezelőpanel nyitásakor és zárásakor ne érintse meg a készülék ajtajának felső szélét.

### Víztartály

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

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

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

### Kondenzvíz tartály

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

### Hőmérséklet

Egyes üzemmódokhoz javasolt hőmérséklet van hozzárendelve. A javasolt hőmérsékletet egyes ételkészítési folyamatokhoz, egy ételkészítési lépéshez vagy tartósan az előre megadott tartományon belül módosíthatja. A javasolt hőmérsékleteket 5 °C-os lépésekben módosít-

hatja, a Sous-vide programnál 1 °C-os lépésekben (lásd „Beállítások”, „Javasolt hőmérsékletek” fejezet).

### Nedvesség

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

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

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

### Párolási idő

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

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

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

# Áttekintés

## Zajok

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

Ha a gőzsütő üzemel, akkor a ventilátor hangját hallja.

## Felfűtési szakasz

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

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

## Párolási szakasz

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

## Gőzcsökkentés

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

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

## Sütőtér megvilágítása

A gőzsütő gyárilag úgy van beállítva, hogy a sütőtér megvilágítása az indítás után energiatakarékossági okokból kikapcsol.

Ha a sütőtérnek üzem közben folyamatosan megvilágítva kell lennie, akkor a gyári beállítást módosítania kell (lásd a „Beállítások” fejezet „Megvilágítás” részét).

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

Ha a(z)  érintőgombot a kezelőpane len megérinti, a világítás 15 másodpercre bekapcsol.

## Hálózatra kapcsolás

A gőzsütő integrált Wi-Fi modullal van felszerelve. A Wi-Fi modul lehetővé teszi a hálózati kapcsolatot az otthoni hálózattal, valamint a Miele App használatát egy mobil végkészüléken.

Ha a gőzsütő Wi-Fi-n keresztül csatlakozik, a kapcsolat minden egyes bekapcsoláskor automatikusan újra létrejön.

Gondoskodjon arról, hogy a gőzsütő felállítási helyén a Wi-Fi hálózat jel-erőssége megfelelő legyen.

A gőzsütő Wi-Fi hálózathoz történő csatlakoztatásával megnövekszik az energiafogyasztás, akkor is, ha a gőzsütő ki van kapcsolva.

## Smart Extrák a Miele App-on keresztül\*

A Miele App-on keresztül történő hálózatra kapcsolás számos Smart Extrát tesz elérhetővé, többek között a következőket:

- Állapotinformációk lekérdezése
- További hasznos funkciók használata
- A gőzsütő naprakészen tartása a Miele legújabb fejlesztéseivel, szoftverfrissítések segítségével

A Smart Extrákkal kapcsolatos további részleteket a Miele weboldalán, az Apple App Store®-ban vagy a Google Play Áruház™-ban találja.

\* A Miele & Cie. KG kiegészítő digitális szolgáltatása. A funkciók köre a modelltől és országtól függően változhat. A Miele App-ban a Miele digitális termékeire és szolgáltatásaira vonatkozó Általános Szerződési Feltételeket és Adatvédelmi Szabályzatot kell elfogadnia. A Miele fenntartja a jogot, hogy digitális ajánlatait bármikor megváltoztassa vagy megszüntesse.

## Miele alkalmazás

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



# 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 óráit 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”, „Vízke-ménység” 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 tisztítása első alkalommal

- Távolítsa el a gőzsütőről és a tartozékokról az esetleges matricákat vagy védőfóliákat, kivéve a típustáblát és a kezelőpanelen található kis táblát.

A gőzsütőt gyárilag működési tesztnek vetjük alá, ami azt jelenti, hogy szállítás közben esetleg a vezetékekből a vízszamaradt víz visszafolyhat a sütőtérbe.

## A víztartály és kondenzvíz-tartály tisztítása

 Sérülésveszély a kezelőpanel miatt.

Ha a kezelőpanel nyílik vagy záródik, becsípheti magát.

A kezelőpanel nyitásakor és zárásakor ne érintse meg a készülék ajtajának felső szélét.

- Kapcsolja be a gőzsütőt a Be/Ki kapcsoló gombbal .
- Érintse meg a(z)  érintőgombot a kezelőpanel nyitásához.
- Vegye ki a víztartályt és a kondenzvíz-tartályt. A kivételhez enyhén nyomja felfelé a víztartályt és a kondenzvíz-tartályt.
- Kézzel vagy mosogatógéppel mosogassa el a víztartályt és a kondenzvíz-tartályt.

## Tartozékok/sütőtér tisztítása

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

Az univerzális tepszi és a rács PerfectClean bevonattal van ellátva, és **csak** kézzel szabad tisztítani. A tisztításnál vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás” című fejezet „PerfectClean” részét.

- Az univerzális tepsit és a rácsot tiszta szivacskendővel, kézi mosogatószeres meleg vízzel tisztítsa.

A gőzsütőt kiszállítás előtt ápolószerrel kezeltük.

- Az ápolószer eltávolításához a sütőteret tiszta törölkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel tisztítsa meg.

# Üzembe helyezés

## A forrás hőmérsékletének beigazítása

Mielőtt először párol élelmiszert, igazítsa a gőzsütőt a víz forrási hőmérsékletéhez. Ez a felállítási hely tengerszint feletti magassága szerint változik. Ennél a folyamatnál a vizet vezető részek is átöblítésre kerülnek.

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

A desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt.

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

- Vegye ki a víztartályt és töltsse fel a legfelső jelölésig.
- Tolja be a víztartályt.
- Gőzpárolás  (100 °C) üzemmódban 15 percre helyezze üzembe a gőzsütőt. A „Kezelés” fejezetben leírtak szerint járjon el.

## A forrási hőmérséklet költözés utáni beállítása

Költözés után a gőzsütőt a víz megváltozott forrási hőmérsékletéhez kell igazítani, ha az új felállítási hely tengerszint feletti magassága legalább 300 méterrel eltér a régitől. Ehhez hajtson végre egy vízkömentesítő folyamatot (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezet „Ápolás” részét).

## A gőzsütő felfűtése

- Adott esetben vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből.
- A gyűrűs fűtőtest zsírtalanításához 30 percre fűtse fel a gőzsütőt Hőégkeverés plusz  üzemmódban 200 °C-on.  
A „Kezelés” fejezetben leírtak szerint járjon el.

 Sérülésveszély forró felületek miatt.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel, a tartórácsokkal. Használjon edényfogó kesztyűt, amikor be kell nyúlni a forró sütőtérbe.

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

Gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

## A beállítások áttekintése

| Menüpont                                                                                | Lehetséges beállítások                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
|-----------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Nyelv  | ...   deutsch   english   ...<br>Tartózkodási hely                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Pontos idő                                                                              | Kijelző<br>Bekapcsolás   Kikapcsolás*   Éjszakai lekapcsolás<br>Időkijelzés formátuma<br>12 órás kijelzés   24 órás kijelzés*<br>Beállítás                                                                                                                                                                                                         |
| Dátum                                                                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Világítás                                                                               | Bekapcsolás<br>„Be“ 15 másodpercre*<br>Kikapcsolás                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Kijelző                                                                                 | Fényerő<br><br>QuickTouch<br>Bekapcsolás   Kikapcsolás*                                                                                                                                                                                                           |
| Hangerő                                                                                 | Hangjelzések<br>Dallam* <br>Solo-hang <br>Gomb hang<br><br>Dallam<br>Bekapcsolás*   Kikapcsolás |
| Egységek                                                                                | Súly<br>g*   lb/oz   lb<br>Hőmérséklet<br>°C*   °F                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| Melegentartás                                                                           | Bekapcsolás<br>Kikapcsolás*                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Gőzmennyiség redukálása                                                                 | Bekapcsolás*<br>Kikapcsolás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Javasolt hőmérsékletek                                                                  |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Booster                                                                                 | Bekapcsolás*<br>Kikapcsolás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        |
| Vízke ménység                                                                           | 1 °dH   ...   21 °dH*   ...   70 °dH                                                                                                                                                                                                                                                                                                               |

\* Gyári beállítás

## Beállítások

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

\* Gyári beállítás



## A(z) "Beállítások" menü lehívása

A(z) További progr.  | Beállítások menüben szabható személyre az ön gőzsütője úgy, hogy a gyári beállításokat az igényeihez 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 az időkijelzés módját a kikapcsolt gőzsütőhöz:

- Bekapcsolás  
A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.  
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 sötétten jelenik meg. Be kell kapcsolnia a gőzsütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Éjszakai lekapcsolás  
Az időpont csak 5 órától 23 óráig jelenik meg a kijelzőn. A maradék időben a kijelző sötét. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.

### Időkijelzés formátuma

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

# Beállítások

## Beállítás

Állítsa be az órákat és a perceket.

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

Ha a gőzsütő Wi-Fi-hálózathoz csatlakozik, és 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 gőzsütő 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. Ez a beállítás magasabb energiafogyasztáshoz vezet.
- 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.

## Egységek

### Súly

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

### Hőmérséklet

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

## Melegentartás

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

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

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

## Gőzcsökkentés

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

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

## Javasolt hőmérsékletek

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

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista.

- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

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

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

## Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

- Bekapcsolás  
A Booster funkció a sütési folyamat felfűtési szakasza alatt automatikusan be van kapcsolva. A felső hő/grillfűtőtest, a gyűrű alakú fűtőtest és a ventilátor egyszerre előmelegednek a beállított hőmérsékletre.
- Kikapcsolás  
A Booster funkció egy sütési folyamat felfűtési szakasza alatt ki van kapcsolva. Csak az üzemmódhoz tartozó fűtőtestek melegítik elő a sütőteret.

## 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 töltöttség-szint-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  $\text{mg/l Ca}^{2+}$ -ben vagy ppm-ben ( $\text{mg/l CaCO}_3$ ) van megadva.

| Vízkeménység |      |        | Kalciumtartalom<br>$\text{mg/l Ca}^{2+}$ | Kalcium-karbonát<br>tartalom<br>$\text{ppm (mg/l CaCO}_3\text{)}$ | A gőzsütő beállítá-<br>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                          |
| 17           | 30,4 | 3,04   | 121                                      | 304                                                               | 17                          |

## Beállítások

| Vízkeménység |         |             | Kalciumtartalom<br>mg/l $\text{Ca}^{2+}$ | Kalcium-karbonát<br>tartalom<br>ppm (mg/l $\text{CaCO}_3$ ) | A gőzsütő beállítá-<br>tása |
|--------------|---------|-------------|------------------------------------------|-------------------------------------------------------------|-----------------------------|
| °dH          | °fH     | mmol/l      |                                          |                                                             |                             |
| 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                       |

## Automatikus öblítés

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

A készülék kiöblíti a rendszerből az esetlegesen ottmaradt élelmiszermaradványokat.

Be- vagy kikapcsolhatja az automatikus öblítési folyamatot.

## Biztonság

### Billentyűzár

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

#### - Bekapcsolás

A billentyűzár aktiválva van. Érintse meg az OK érintőgombot legalább 6 mp-ig, hogy a billentyűzárat egy rövid időre kikapcsolja.

#### - Kikapcsolás

A billentyűzár ki van kapcsolva. Minden érintőgomb azonnal reagál kiválasztáskor.

## Retteszelés

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 modullal 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.

# Beállítások

- **Kapcsolat állapota**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A kijelzőn olyan információk jelennek meg, mint a Wi-Fi vétel minősége, a hálózat neve és az IP-cím.
- **Új beállítás**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, és állítson be azonnal egy új hálózati kapcsolatot.
- **Visszaállít**  
Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. A Wi-Fi funkció kikapcsol, és a kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home használatához újra be kell állítania a kapcsolatot a Wi-Fi hálózathoz.  
Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a gőzsütőt ártalmatlanítja, eladja, vagy egy használt gőzsütőt helyez üzembe. Csak így biztosítható, hogy minden személyes adatot eltávolítson, illetve az, 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.

## Scan & Connect végrehajtása

Az első üzembe helyezés a Miele@home beállítása nélkül történt.

- Olvassa be a QR-kódot.

Ha telepítette a Miele App-ot, és rendelkezik felhasználói fiókkal, akkor közvetlenül a hálózatra kerül.

Ha még nem telepítette a Miele Appot, az Apple App Store®-ba vagy a Google Play Store™-ba kerül.

- Telepítse a Miele Appot, és hozzon létre egy felhasználói fiókot.
- Olvassa be ismét a QR-kódot.

A Miele App végigvezeti önt a beállításon.





## 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. lehívhatja 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 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.

## 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 megszozott 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 automatikusan letöltődik, és önnek kell manuálisan elindítania.

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

### 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.

# Beállítások

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.

| Menü                                                                                                    | Javasolt érték | Tartomány   |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-------------|
| Üzem módok                                                                                              |                |             |
| Gőzpárolás             | 100 °C         | 40–100 °C   |
| Hőlégkeverés plusz     | 160 °C         | 30–230 °C   |
| Kombi párolás          |                |             |
| Kombi párolás + Hőlégkev. plusz                                                                         | 170 °C         | 30–230 °C   |
| Kombi párolás + Alsó-/felső hő                                                                          | 180 °C         | 30–230 °C   |
| Kombi párolás + Grill                                                                                   | fokozat 3      | fokozat 1–3 |
| Sous-vide              | 65 °C          | 45–90 °C    |
| Saját programok        |                |             |
| Melegítés              | 130 °C         | 120–140 °C  |
| Felolvasztás           | 60 °C          | 50–60 °C    |
| Vízkezelés             |                |             |
| Automatikus programok  |                |             |
| További progr.         |                |             |
| Felső-alsó hő                                                                                           | 180 °C         | 30–230 °C   |
| Intenzív sütés                                                                                          | 180 °C         | 50–230 °C   |
| Alsó hő                                                                                                 | 190 °C         | 100–200 °C  |
| Felső hő                                                                                                | 190 °C         | 100–230 °C  |
| Nagy grill                                                                                              | fokozat 3      | fokozat 1–3 |
| Kicsi grill                                                                                             | fokozat 3      | fokozat 1–3 |
| Légkeveréses grill                                                                                      | 200 °C         | 50–230 °C   |
| Speciális sütemény                                                                                      | 160 °C         | 30–230 °C   |
| Eco-hőlégkeverés                                                                                        | 180 °C         | 30–230 °C   |
| ECO - Gőzpárolás                                                                                        | 100 °C         | 40–100 °C   |

## Fő- és almenük

| Menü                                                                                             | Javasolt érték | Tartomány |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------|-----------|
| További progr.  |                |           |
| Speciális felhasználások                                                                         |                |           |
| Mix & Match                                                                                      |                |           |
| Menü párolása                                                                                    | —              | —         |
| Blansírozás                                                                                      | —              | —         |
| Befőzés                                                                                          | 90 °C          | 80–100 °C |
| Aszalás                                                                                          | 50 °C          | 30–70 °C  |
| Kelesztés                                                                                        | —              | —         |
| Edények csíramentesítése                                                                         | —              | —         |
| Sabbat program                                                                                   | 180 °C         | 50–230 °C |
| Edények melegítése                                                                               | 50 °C          | 50–80 °C  |
| Melegentartás                                                                                    | 65 °C          | 40–100 °C |
| Ápolás                                                                                           |                |           |
| HydroClean                                                                                       |                |           |
| Áztatás                                                                                          |                |           |
| Szárítás                                                                                         |                |           |
| Öblítés                                                                                          |                |           |
| Beállítások   |                |           |
| Üzemórák                                                                                         |                |           |

## Egyszerű kezelés

A hiányzó fenékszita hibás működést okoz.

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

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

- Kapcsolja be a gőzsütőt.

Megjelenik a főmenü.

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

Desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt.

Használjon **kizárólag friss, hideg ivóvizet** (20 °C alatt).

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

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

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

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

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

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

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

- Az 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 gőzsütőt minden ételkészítési folyamat után tisztítsa meg

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

Gőz használata után megjelenik: A készülék öblít.

- Kövesse a kijelző utasításait.

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

- Tisztítsa le és szárítsa meg a teljes gőzsütőt a „Tisztítás és ápolás” fejezetben leírtaknak megfelelően.
- Csak akkor csukja be a készülékajtót, ha a sütőtér teljesen száraz.

## Víz utántöltése

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

# Kezelés

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

Az ételkészítés folytatódik.

## Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.

Üzemmódtól függően a következő beállítások jelenhetnek meg:

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

## Értékek és beállítások módosítása

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

Az ételkészítés a módosított értékekkel és beállításokkal fut tovább.

## A hőmérséklet módosítása

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

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

Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

## Nedvességtartalom módosítása

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

A párolási folyamat a módosított nedvességgel fut tovább.

## Az ételkészítési idő beállítása

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

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

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

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

## A beállított ételkészítési idők módosítása

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

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

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

## A beállított ételkészítési idők törlése

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

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

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

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

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

## Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése

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

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

Az üzemmód érintőgombjával a főmenübe kerül vissza.

## Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idő nélkül

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.

Megjelenik a főmenü.

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

## Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idővel

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.
- Megjelenik a Megszakítja a folyamatot?.
- Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.
  - Hagyja jóvá az OK gombbal.
  - **Vagy:** válassza ki a(z) ↵ érintőgombot.
  - Válassza ki a Folyamat megszakítása lehetőséget.
  - Hagyja jóvá az OK gombbal.
  - Válassza ki a(z) Igen lehetőséget.
  - Hagyja jóvá az OK gombbal.

## Ételkészítési folyamat megszakítása

Ha kinyitja az ajtót, az ételkészítési folyamat megszakad. A sütőtér fűtése kikapcsol.

Gőzpároláskor valamint a tisztán gőz üzemmódú programok és felhasználások esetében a beállított ételkészítési idő elmentésre kerül.



Sérülésveszély forró gőz miatt.

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

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



Sérülésveszély forró felületek és forró étel miatt.

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

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

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

Az ételkészítési folyamat folytatódik, ha becsukja az ajtót.

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

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



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

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.

## A sütőtér előmelegítése

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.

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

A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

## Booster

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

- Hőlégkeverés plusz 
- Felső-alsó hő

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

## Booster ki- vagy bekapcsolása egy süteményi folyamathoz

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

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

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

Be akarja kapcsolni a Booster funkciót ehhez a süteményi folyamathoz.

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

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

## Előmelegítés

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

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

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

# Kezelés

## 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.

## Crisp function

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

Ennek a funkciónak a használata pl. quiche, pizza, nedves töltelékű tepsis sütemény vagy muffin készítésekor hasznos. Különösen a szárnyas kap ezzel a funkcióval ropogós kérget.

A következő üzemmódokban használható a Crisp function funkció:

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

## Crisp function bekapcsolása

A Crisp function funkciót minden párolási folyamathoz egyenként kell beállítani.

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

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

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

A Crisp function funkció be van kapcsolva. Az  érintőgombbal a Crisp function funkciót bármikor ismét ki lehet kapcsolni.

## Gőzlöketek indítása

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

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

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

- Válassza ki az OK lehetőséget.
- A gőzlöket elindul. A kijelzőn megjelenik a  és a Gőzbevezetés kialszik. Az időtartam kb. egy perc.
- További gőzlöketek elindításához ennek megfelelően járjon el, amint a Gőzbevezetés ismét megjelenik a kijelzőn.

## Stopper

### A Stopper funkció használata

A stoppert  $\triangle$  különálló folyamatok ellenőrzéséhez használhatja, pl. tojás főzéséhez.

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

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

### A stopper beállítása

Ha a(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)  $\oplus$  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)  $\triangle$  és a visszaszámláló stopper a pontos idő helyett.

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

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

A stopper letelte után villog a(z)  $\triangle$ , az idő előreszámlálódik, és megszólal egy hangjelzés.

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

### Stopper módosítása

- Válassza ki a(z)  $\oplus$  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)  $\oplus$  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.

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

## A gőzpárolás különlegessége

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

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

## Gőzpároló edény

A nemesacél gőzpároló edényeket a gőzsütőhöz mellékeljük. Kiegészítésként további különböző méretű perforált vagy zárt aljú párolóedények kaphatók (lásd az „Utólag vásárolható tartozékok” fejezetet). Így ki tudja választani az adott ételhez alkalmas párolóedényt.

Lehetőleg perforált párolóedényeket használjon a **gőzpároláshoz**. Így a gőz minden irányból az elkészítendő ételhez jut, és az egyenletesen párolódik.

## Saját edény

Saját edényt is használhat. Ilyenkor ügyeljen a következőkre:

- 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.
- Állítsa az edényt a betölt rácsra vagy egy párolóedénybe. Az edény méretétől függően a rácsot elhelyezheti a lerakófelülettel felfelé a sütőtér aljára, és ráhelyezheti edényt, és kiveheti a tartórácsokat is (lásd „Tisztítás és ápolás” című fejezet, „Tartórács tisztítása” című részt).
- Az edény felső pereme és a sütőtér tetje között egy bizonyos távolságnak kell lennie, hogy elegendő gőz tudjon behatolni az edénybe.

## Behelyezési szint

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

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

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

## Fagyasztott áru

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

## Hőmérséklet

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

## Párolási idő

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

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

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

## Párolás folyadékokkal

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

## Saját receptek – gőzpárolás

Lábasban elkészítendő ételeket és fogásokat a gőzsütőben is el tudja készíteni. Az ételkészítési időket át lehet vinni a gőzsütőre. Azonban vegye figyelembe, hogy gőzpároláskor nem lehet pirítani.

## Univerzális tepsit és rács

Az univerzális tepsit a ráccsal pl. hússütéshez és grillezéshez használja. Sütéskor a felfogott húslét azután felhasználhatja mártások készítéséhez.

Ha univerzális tepsit használ ráccsal, akkor a tepsit a behelyezési szint merevítői közé tolja be, amelyre automatikusan felfekszik a rács. Kivételkor egyszerre húzza ki a mindkettőt.

## Kihúzás elleni védelem

A rács és az univerzális tepsit kihúzás elleni védelemmel rendelkezik, amely megakadályozza, hogy kicsússzanak a behelyezési szintből, ha csak részben húzza ki őket. A rácsot és az univerzális tepsit a kivételhez meg kell emelni.

# Gőzpárolás

## ECO - Gőzpárolás

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

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

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

## Beállítás

További progr.  | ECO - Gőzpárolás

## Megjegyzések a párolási táblázatokhoz

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

### Párolási idő kiválasztása

A táblázatban megadott párolási idők irányértékek.

- Először rövidebb időt válasszon ki. Igény szerint utánpárolhat.

## Zöldség

### Friss áru

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

### Fagyasztott áru

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

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

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

### Párolóedények

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

Azonos párolási idejű különböző zöldségfajták egy párolóedényben is elkészíthetők.

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

## Behelyezési szint

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

## Párolási idő

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

nem szétfővő burgonya, negyedelt:

kb. 17 perc

nem szétfővő burgonya, felezett:

kb. 20 perc

## Beállítások

Automatikus programok  | Zöldség | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

## Gőzpárolás

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



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

🕒 Párolási idő

## Hal

### Friss áru

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

### Fagyasztott áru

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

### Előkészítés

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

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

### Párolóedények

Zsírozza ki a perforált párolóedényt.

### Behelyezési szint

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

## Hőmérséklet

### 85-90 °C

Az érzékeny halfajták kímélő párolásához, mint pl. nyelvhal.

### 100 °C

A tömött húsu 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 szálla, uszony és halfej a leveszöldséggel és a hideg vízzel együtt egy párolóedénybe, hogy **hal alaplevet** készítsen. Párolja 100 °C fokon 60 - 90 percig. Minél hosszabb a párolási idő, annál erősebb lesz az alaplé.
- A **kékre főzött hal** elkészítéséhez ecetes vízben párolja a halat (a víz : ecet arány a recept szerint). Fontos, hogy a hal bőrét ne sértse meg. Ez az elkészítési mód ponty, pisztráng, compó, angolna és lazac halakhoz megfelelő.

## Beállítások

Automatikus programok  | Hal | ... |  
vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

## Gőzpárolás

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

## Hús

### Friss áru

A szokásos módon készítse elő a húst.

### Fagyasztott áru

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

### Előkészítés

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

### Párolási idő

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

## Tanácsok

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

## Beállítások

Automatikus programok  | Hús | ... |  
vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

## Gőzpárolás

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

🕒 Párolási idő

## Rizs

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

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

## Gőzpároló edény

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

## Előkészítés

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

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

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

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

## Beállítások

Automatikus programok  | Rizs | ... | vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

|                          |  : |  [perc] |
|--------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hosszú szemű rizs</b> |                                                                                     |                                                                                           |
| Basmati rizs             | 1 : 1,5                                                                             | 15                                                                                        |
| Előfőzött rizs           | 1 : 1,5                                                                             | 23–25                                                                                     |
| Barnarizs                | 1 : 1,5                                                                             | 26–29                                                                                     |
| Vadrizs                  | 1 : 1,5                                                                             | 26–29                                                                                     |
| <b>Kerek szemű rizs</b>  |                                                                                     |                                                                                           |
| Tejberizs                | 1 : 2,5                                                                             | 30                                                                                        |
| Rizottó                  | 1 : 2,5                                                                             | 18–19                                                                                     |

 :  rizs/folyadék arány,  ételkészítési idő

# Gőzpárolás

## Gabona

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

A gabonát párolhatja egész szemekben vagy durvára őrölve is.

### Beállítások

Automatikus programok  | Gabonafélék | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő



Tészták/Tészta ételek

Szárazáru

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

Hosszabbítsa meg a gyártó által megadott párolási időt kb. 1/3-ával.

Friss áru

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

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

Beállítások

Automatikus programok  | Tészta | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

| Friss áru                    |  [perc] |
|------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gnocchi                      | 2                                                                                        |
| Galuska                      | 1                                                                                        |
| Ravioli                      | 2                                                                                        |
| Spätzle                      | 1                                                                                        |
| Tortellini                   | 2                                                                                        |
| Szárazáru,<br>vízzel ellepve |                                                                                          |
| Széles metélt                | 14                                                                                       |
| Levestészta                  | 8                                                                                        |

 Párolási idő

# Gőzpárolás

## Gombóc

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

## Beállítások

Automatikus programok  | Tészta | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő

Hüvelyesek, szárítva

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

A **lencsét** nem kell beáztatni.

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

Beállítások

Automatikus programok  | Hüvelyesek | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő

# Gőzpárolás

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

🕒 Párolási idő

Tyúktojás

Használjon perforált párolóedényt, ha főtt tojást szeretne készíteni.  
A tojásnak nem szabad a párolás előtt sérültnek lennie. Mivel a felfűtési idő alatt lassan melegszenek fel, gőzpároláskor nem pukkadnak szét.  
Zsírozza ki a zárt aljú párolóedényt, ha tojásételt készít benne, pl. levesbetétet.

Beállítások

Automatikus programok  | Tyúktojás | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

|                                              |  [perc] |
|----------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Méret S</b><br>lágy<br>közepes<br>kemény  | <br>3<br>5<br>9                                                                          |
| <b>Méret M</b><br>lágy<br>közepes<br>kemény  | <br>4<br>6<br>10                                                                         |
| <b>Méret L</b><br>lágy<br>közepes<br>kemény  | <br>5<br>6–7<br>12                                                                       |
| <b>Méret XL</b><br>lágy<br>közepes<br>kemény | <br>6<br>8<br>13                                                                         |

 Párolási idő

# Gőzpárolás

## Gyümölcs

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

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

### Beállítások

Automatikus programok  | Gyümölcs | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Ételkészítési idő

## Kolbászfélék

### Beállítások

Automatikus programok  | Kolbászfélék | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 90 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

| Kolbászfélék      |  [perc] |
|-------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Debreceni kolbász | 6–8                                                                                      |
| Krínolin          | 6–8                                                                                      |
| Fehér kolbász     | 6–8                                                                                      |

 Párolási idő

## Rákfélék

### Előkészítés

Olvassa fel a fagyasztott rákokat a párolás előtt.  
Hámozza meg a rákokat, távolítsa el a belüket és mossa meg őket.

### Sütőedények

Zsírozza ki a perforált párolóedényt.

### Párolási idő

Minél hosszabb ideig sülődnek a rákok, annál tömörebbek lesznek. Tartsa be a megadott párolási időt.  
Hosszabbítsa meg a megadott párolási időt néhány perccel, ha a rákokat szószban vagy lében párolja.

### Beállítások

Automatikus programok  | Rákfélék | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

|               |  [°C] |  [perc] |
|---------------|----------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Koktélrák     | 90                                                                                     | 3                                                                                        |
| Garnéla       | 90                                                                                     | 3                                                                                        |
| Királyrák     | 90                                                                                     | 4                                                                                        |
| Tarisznyarak  | 90                                                                                     | 3                                                                                        |
| Languszt      | 95                                                                                     | 10–15                                                                                    |
| Apró languszt | 90                                                                                     | 3                                                                                        |

 Hőmérséklet,  párolási idő

# Gőzpárolás

## Kagyló

### Friss áru



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

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

### Fagyasztott áru

Olvassza fel a fagyasztott kagylókat.

### Párolási idő

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

### Beállítások

Automatikus programok  | Kagyló | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Hőmérséklet,  párolási idő



## Menüpárolás - kézi

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

Menü készítésnél különböző élelmiszereket eltérő elkészítési idővel állíthat össze egy menüvé, pl. vörös sügér filé rizzsel és brokkolival. Az élelmiszerek időben eltolva kerülnek a gőzsütőbe, így ugyanakkor sütődnek készre.

### Behelyezési szint

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

### Hőmérséklet

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

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

### Párolási idő

Ha a javasolt párolási hőmérséklet megemelkedik, a párolási időt kb. 1/3-dal kell csökkenteni.

## Példa

### Élelmiszerel elkészítési ideje

(lásd a párolási táblázatokat a „Gőzpárolás” fejezetben)

|                |         |
|----------------|---------|
| Előfőzött rizs | 24 perc |
| Sügér filé     | 6 perc  |
| Brokkoli       | 4 perc  |

### A beállítandó párolási idők kiszámítása:

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

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

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

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

# Gőzpárolás

---

## Menü párolása

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

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

A vákuumozásnak köszönhetően az ételkészítési folyamat közben nem párolog el a nedvesség, és valamennyi tápanyag és aromaanyag megmarad.

Az eredmény: intenzív íz és egyenletesen megpárolt étel.

Csak friss és kifogástalan élelmiszert használjon.

Ügyeljen a higiéniai feltételekre, valamint a hűtőlánc folytonosságának betartására.

Csak hőálló, forralásbiztos vákuumtasakokat használjon.

Ne párolja az élelmiszert az eredeti csomagolásban, pl. a vákuumozott fagyasztott ételt, mivel előfordulhat, hogy nem megfelelő vákuumtasakot használtak.

Ne használja fel többször a vákuumtasakot.

Vákuumozza az elkészítendő ételt kamrás vákuumozó készülékkel.

## Fontos használati tanácsok

Az optimális párolási eredmény eléréséhez vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

- Használjon kevesebb fűszert és fűszernövényt, mint a hagyományos elkészítés során, mivel azok jobban hatnak az étel ízére.  
Az ételt fűszer nélkül is elkészítheti, és elég csak az ételkészítési folyamat után fűszereznie.
- Só, cukor és folyadékok hozzáadásával csökken az ételkészítési idő.

- Savas élelmiszerek, például citrom vagy ecet hozzáadásával szilárdabb lesz az elkészítendő étel.
- Ne használjon alkoholt vagy fokhagymát, mert ezek kellemetlen mellékíz okozhatnak.
- Csak az étel nagyságának megfelelő vákuumtasakot használjon. Ha a vákuumtasak túl nagy, túl sok levegő maradhat benne.
- Ha több élelmiszert kíván párolni egy vákuumtasakban, fedtesse az élelmiszereket egymás mellé a tasakba.
- Ha egyszerre több vákuumtasakban akar ételeket készíteni, akkor a tasakokat egymás mellett helyezze el a rácsra.
- Az ételkészítési idő az elkészítendő étel vastagságától függ.
- Az ajtót az ételkészítési folyamat alatt hagyja zárva. Az ajtó kinyitása meghosszabbítja az ételkészítési folyamatot és befolyásolhatja az ételkészítés végeredményét.
- A szuvidálási receptekben megadott hőmérsékletet és ételkészítési adatokat nem lehet mindig változtatás nélkül átvenni. Ezeket a beállításokat igazítsa a kívánt ételkészítési fokozathoz.
- Magas hőmérsékleten és/vagy hosszú ételkészítési időnél vízhiány léphet fel. A folyamat közben ellenőrizze a kijelzőt.

## Tipppek

- Az előkészítési idő csökkentése érdekében az ételkészítés előtt 1–2 nappal vákuumozhatja az élelmiszert. A vákuumozott ételt hűtőszekrényben maximum 5 °C-on tárolja. A minőség és

## Sous-vide

az íz megőrzése érdekében legkésőbb 2 nap múlva használja fel az ételminiszert.

- A folyadékokat, pl. páclét a vákuumozás előtt fagyassza le, hogy ne tudjon kifolyni a vákuumtasakból.
- A megtöltéshez hajtsa kifelé a vákuumtasak széleit. Így a hegesztési varrat tiszta és kifogástalan lesz.
- Ha az ételt nem közvetlenül az elkészítés után szeretné elfogyasztani, tegye rögtön jeges vízbe, és hagyja teljesen lehűlni. Ezt követően legfeljebb 5 °C-on tárolja az ételt.  
Így az megőrzi a minőségét és ízét, és hosszabb ideig tartható el.  
**Kivétel:** a szárnyast követlenül az elkészítés után fagyassza el.
- Az ételkészítési folyamat után minden oldalon vágja fel a vákuumtasakot, hogy jobban hozzáférjen az ételhez.
- Tálalás előtt nagyon rövid időre hirtelen pirítsa meg a húst és a szilárd húsú halfajtákat (pl. lazacot). Így az étel friss piritott zamatot kap.
- A zöldség, hal vagy hús főzővizéből vagy marinádjából készítsen szószot.
- Az ételt előmelegített tányérokon szolgálja fel.

## Sous-vide üzemmód használata

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

### **A rossz elkészítési eredmény lehetséges okai**

A vákuumtasakból kifutott az étel:

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

Az ételnek kellemetlen mellék- vagy idegen íze van:

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

## Sous-vide

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

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

\* Sütési fok

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

# Sous-vide

---

## Újramelegítés

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

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

## Előkészítés

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

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

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

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

## Beállítások

Sous-vide 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Idő: lásd a táblázatot



## Újramelegítés Sous-vide üzemmódban

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

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 Idő

<sup>1</sup> Sütési fok

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

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

<sup>3</sup> Csak szószban elkészítve melegítse újra.

# További felhasználások

## Melegítés

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

A gőzsütőben finoman melegszik fel az étel, nem szárad ki és nem sül utána. Egyenletesen melegszik fel, és nem kell közben keverni.

Ugyanúgy tudja melegíteni a tányérokra adagolt ételeket (hús, zöldség, burgonya), mint az egyes élelmiszereket.

## Edény

Kis mennyiségeket tányéron, nagyobb mennyiségeket gőzpároló edényben lehet melegíteni.

## Idő

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

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

## Nedvesség

Minél nedvesebb az élelmiszer, annál kevesebb a beállítandó nedvesség.

## Tanácsok

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

Az élelmiszert a melegítés alatt nem kell letakarni.

## Beállítások

Melegítés 

vagy

Kombi párolás  | Kombi párolás + Hőlég-kev. plusz

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Páratartalom: lásd a táblázatot

Idő: lásd a táblázatot

## További felhasználások

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

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

🔥 Hőmérséklet, 💧 Nedvesség, ⌚ Idő

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

## További felhasználások

### Felolvasztás

A gőzsütőben történő felolvasztással a szobahőmérséklethez képest jelentősen rövidebb felolvadási időt ér el.

 Fertőzés veszélye a csíráképződés miatt.

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 a kiegyenlítődési idő után azonnal dolgozza fel.

### Hőmérséklet

Az optimális olvasztási hőmérséklet 60 °C.

**Kivétel:** darált hús és vadhús 50 °C.

### Előkészítés/Utómunka

A felolvasztáshoz adott esetben távolítsa el a csomagolást.

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

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

### Párolóedények

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

A nem csöpögő élelmiszereket felolvaszthatja zárt aljú párolóedényben.

### Tanácsok

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

### Beállítások

Felolvasztás 

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Felolvasztási idő: lásd a táblázatot

Kiegyenlítődési idő: lásd a táblázatot

## További felhasználások

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

| Fagyasztott élelmiszer                     | Mennyiség              | 🌡️ [°C] | 🕒 [perc] | ⌚ [perc] |
|--------------------------------------------|------------------------|---------|----------|----------|
| <b>Tejtermékek</b>                         |                        |         |          |          |
| Sajt, szeletekben                          | 125 g                  | 60      | 15       | 10       |
| Túró                                       | 250 g                  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Tejszín                                    | 250 g                  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Lágy sajt                                  | 100 g                  | 60      | 15       | 10–15    |
| <b>Gyümölcs</b>                            |                        |         |          |          |
| Almapüré                                   | 250 g                  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Almadarabok                                | 250 g                  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Sárgabarack                                | 500 g                  | 60      | 25–28    | 15–20    |
| Eper                                       | 300 g                  | 60      | 8–10     | 10–12    |
| Málna/Ribizli                              | 300 g                  | 60      | 8        | 10–12    |
| Cseresznye                                 | 150 g                  | 60      | 15       | 10–15    |
| Őszibarack                                 | 500 g                  | 60      | 25–28    | 15–20    |
| Szilva                                     | 250 g                  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| Egres                                      | 250 g                  | 60      | 20–22    | 10–15    |
| <b>Zöldség</b>                             |                        |         |          |          |
| Tömbben fagyasztva                         | 300 g                  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| <b>Hal</b>                                 |                        |         |          |          |
| Halfilé                                    | 400 g                  | 60      | 15       | 10–15    |
| Pisztráng                                  | 500 g                  | 60      | 15–18    | 10–15    |
| Homár                                      | 300 g                  | 60      | 25–30    | 10–15    |
| Tarisznyarak                               | 300 g                  | 60      | 4–6      | 5        |
| <b>Készételek</b>                          |                        |         |          |          |
| Hús, zöldség, köret/<br>Egytálétel/levesek | 480 g                  | 60      | 20–25    | 10–15    |
| <b>Hús</b>                                 |                        |         |          |          |
| Sülthús, szeletekben                       | egyenként<br>125–150 g | 60      | 8–10     | 15–20    |
| Darált hús                                 | 250 g                  | 50      | 15–20    | 10–15    |
|                                            | 500 g                  | 50      | 20–30    | 10–15    |

## További felhasználások

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 Felolvasztási idő, ⌚ Kiegyenlítőidő

### Mix & Match

A tányér ételek egyszerű elkészítéséhez a(z) Mix & Match speciális felhasználás áll rendelkezésre. Ezzel az alkalmazással a már elkészített (kényelmi) ételeket melegíthet, vagy friss élelmiszerből készre adagolt ételt állíthat össze, és egy tányéron elkészíthet.

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

Csak higiéniai szempontból kifogástalan élelmiszert használjon. Ha két-séges, dobja ki az élelmiszert.

**Tanács:** A(z) Mix & Match speciális felhasználáshoz javasoljuk a Miele App használatát. A Miele App-pal interaktívan tudja összeállítani a tányér ételeket sokféle hozzávalóból, és a program beállításokat át tudja vinni a gőzsütőjére.

Ehhez a funkcióhoz a gőzsütőjét a Wi-Fi hálózathoz kell csatlakoztatnia. Ennek a módját lásd az „Első üzembe helyezés” fejezet „Miele@home” részében.

Ha nem használja a Miele Appot, vegye figyelembe az alábbi tanácsokat, és használja az ételkészítési táblázatokat a tányér étel összeállításához.

### Edény

Használhat:

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

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

A készételek műanyag dobozai nem elegendő hőállóak.

Helyezze át a készételeket a megfelelő edényekbe.

### Útmutatások tányér ételek melegítéséhez

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

## További felhasználások

---

### Tanácsok a tányérra porciózott ételek párolásához

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

### Tányér étel összeállítása különböző összetevőkből

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

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



### Megjegyzések a párolási táblázatokhoz

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

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

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

| Piktogram | Jelentés               |
|-----------|------------------------|
| —         | nem alkalmas           |
| □         | korlátozottan alkalmas |
| ■         | alkalmas               |

### A Mix & Match speciális felhasználás használata

Az ételt az elkészítés alatt nem kell lefedni.

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

A párolási folyamatot azonnal vagy késleltetve indíthatja el.

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

## További felhasználások

### Élelmiszer melegítése a(z) „Ropogósra melegítés” speciális felhasználással

| Élelmiszer                                                             | Szegmens sáv beállítás<br>Barnítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
|------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Almás rétes, 4 cm magas, készre sütve                                  | __ __ __   __                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Sütnivaló Camembert, 75 g, készre sütve                                | __ __ __   __                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Baguette, készre sütve                                                 | __    __ __ __                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Leveles tésztás falatkák, készre sütve                                 | __    __ __                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Tofu-sült <sup>1</sup> , készre sütve                                  | __    __ __                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Zsemle, elősütött vagy készre sütött, eltárolt                         | __ __    __                                                                                                                                                                                                                                                             |
| Sajtburger, készre sütve                                               | __ __   __ __                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Chili con Carne <sup>1</sup> , 2 cm magas, készre párolva              | __ __ __    __                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Ciabattini, elősütött vagy teljesen átsütött, eltárolt                 | __ __ __   __                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Kenyérlángos, készre sütve                                             | __    __ __ __                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Csíkozott hús <sup>1</sup> , elő- vagy készre párolva                  |      __ __                                                                                            |
| Fasírt <sup>1</sup> (sertés), 60 g, készre párolva                     | __ __ __    __                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Tavaszi tekercs, 100 g, készre sült                                    | __ __ __ __                                                                                                                                                                           |
| Császármorzsa <sup>1</sup> , fagyasztva, felengedve                    | __       __          |
| Burgonya, túlnyomórészt nem szétfővő, szeletekre vágva, készre párolva | __ __    __ __                                                                                                                                                                                                                                                          |
| Burgonyás táskák, készre sütött                                        | __ __     __                                                                                                                                                                           |
| Lasagne <sup>1</sup> , 3 cm magas, készre sütött                       | __ __ __   __ __                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| Csőben sült tészta <sup>1</sup> , 4,5 cm magas, készre sütött          | __ __ __   __                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                            |
| Palacsinta <sup>1</sup>                                                | __ __    __ __                                                                                                                                                                                                                                                       |
| Pizza, készre sült                                                     |       __ |
| Quiche, 3,5 cm magas, készre sütve                                     | __ __ __ __                                                                                                                                                                   |
| Tócsni <sup>1</sup> , készre sütve                                     | __ __ __   __ __                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| Röszti háromszögek, készre sült                                        | __ __ __    __                                                                                                                                                                                                                                                    |
| Hússzelet, készre sütött                                               | __ __     __                                                                                                                                                                   |

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

## Élelmiszer párolása a(z) „Intenzív sütés” speciális felhasználással

| Élelmiszer                                             | Elkészítési útmutató             | Szegmens sáv beállítás a barnításhoz                                                                                                          |
|--------------------------------------------------------|----------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Hús<sup>1</sup></b>                                 |                                  |                                                                                                                                               |
| Sütni való kolbász, 100 g, forrázott                   | bevagdálva                       | ___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                               |
| Fasírt, 60 g, 2,5 cm magas                             | Darált hús, fűszerezve           | ___ _ _ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/>                                               |
| Csirkemell, 3 cm magas, nyers                          | natúr, fűszerezve                | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _                                               |
| Csirke alsócomb, nyers                                 | marinálva                        | ___ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>                          |
| Borjú hátszín steak, 2,5 cm magas, nyers               | marinálva, szósszal              | <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _ _ _                                                                                           |
| Karaj, 3,5 cm magas, nyers                             | –                                | ___ _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> |
| Bárányporda, 2 cm magas, nyers                         | marinálva                        | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                        |
| Marha steak, 3 cm magas, nyers                         | marinálva                        | _ <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                                               |
| Sertésfilé, 4 cm magas, nyers                          | Szalonna bundában, só, bors      | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                        |
| Sertés karaj, 1,5 cm magas, nyers                      | panírozva, enyhén beolajozva     | _ _ _ _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/>                                                                                             |
| <b>Hal<sup>1</sup></b>                                 |                                  |                                                                                                                                               |
| Óriás laposhal szelet, 3 cm magas, nyers               | marinálva                        | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _                                                                      |
| Tőkehal filé, 3,5 cm magas, nyers                      | marinálva                        | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _                                               |
| Lazacfilé, 3 cm magas, nyers                           | fűszerezve                       | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _   |
| Fekete tőkehal, 3 cm magas, nyers                      | fűszerezve, feltét: spenót, feta | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _ _                                                                      |
| Tonhal filé, 3 cm magas, nyers                         | marinálva                        | _ _ _ <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _                                                                                                      |
| Harcsa nyárson, 50 g, kockákra vágva, nyers            | marinálva, szalonnával           | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> _ _ _                        |
| <b>Zöldség</b>                                         |                                  |                                                                                                                                               |
| Padlizsán, 2 cm magas, nyers                           | marinálva                        | _ _ _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _                                                                      |
| Karfiol, nagy rózsák, nyers                            | Só, bors, vajás zsemlemorzsa     | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                        |
| Brokkoli, nagy rózsák, nyers                           | Sajtszósz                        | <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _                                               |
| Baconbe tekert ceruzabab, nyers                        | szalonnába göngyölve, fűszerezve | _ _ <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                                                                      |
| Nem szétfővő burgonya, 3 mm-es szeletekre vágva, nyers | Vaj, só vagy sajt                | _ _ _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/>                          |
| Karalábé, 2 cm-es szeletekben, nyers                   | Só, bors, szerecsendió           | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                        |
| Süttők, 2 cm-es kockákban, nyers                       | Só, bors, tökmagolaj             | <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _ _                                               |
| Kukoricacső, nyers                                     | Só, vaj                          | _ <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _                          |
| Sárgarépa, 2 cm-es szeletekben, nyers                  | Só, bors, vaj                    | <input type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> <input checked="" type="checkbox"/> <input type="checkbox"/> _ _ _ _                        |

## További felhasználások

| Élelmiszer                                                | Elkészítési útmutató          | Szegmens sáv beállítás a barnításhoz |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|--------------------------------------|
| Paprika, nagyobb darabokra vágva, nyers                   | marinálva                     | □ □ □ ■ □ _ _                        |
| Cukkini, 2 cm-es szeletekben, nyers                       | marinálva                     | _ □ □ ■ □ □ _                        |
| <b>Tészta és rizs</b>                                     |                               |                                      |
| Friss tészta, tortellini, előfőzve                        | –                             | □ _ _ _ _ _                          |
| Lasagne, 3 cm magas, előfőzve                             | –                             | ■ □ _ _ _ _                          |
| Csőben sült tészta, 2 cm magas, előfőzve                  | –                             | ■ _ _ _ _ _                          |
| Rizs, natúr rizs, ételkészítési idő: 8 perc, nyers        | Só, 1 : 2 (rizs : folyadék)   | _ □ ■ □ _ _                          |
| Rizs, előfőzött rizs, ételkészítési idő: 8-12 perc, nyers | Só, 1 : 1,5 (rizs : folyadék) | _ _ □ ■ □ _ _                        |
| Rizs, előfőzött                                           | –                             | □ □ ■ □ _ _                          |
| <b>Pizza &amp; társai</b>                                 |                               |                                      |
| Sütnivaló Camembert, 25 g, fagyasztott                    | felolvasztva                  | ■ □ □ □ _ _                          |
| Bagett, fagyasztott vagy elősütött                        | felolvasztva                  | □ ■ _ _ _ _                          |
| Zsemle, fagyasztott vagy elősütött                        | felolvasztva                  | □ ■ □ _ _ _                          |
| Sajtburger, elősütött                                     | –                             | ■ _ _ _ _ _                          |
| Datolya szalonnában, nyers                                | –                             | _ □ □ ■ □ _                          |
| Kenyérlángos, nyers                                       | Hűtőpultos tészta, feltéttel  | _ _ □ ■ □ _ _                        |
| Tavaszi tekercs, 100 g, fagyasztott                       | felolvasztva                  | _ □ ■ □ _ _                          |
| Grill sajt, 90 g, előfőzött                               | –                             | _ _ _ _ □ ■ □                        |
| Burgonyás táska, fagyasztott                              | felolvasztva                  | ■ □ _ _ _ _                          |
| Gnocchi, előfőzött                                        | Vaj, só, sajt                 | ■ _ _ _ _ _                          |
| Tócsni (félkész tészta), nyers                            | enyhén beolajozva             | _ _ □ ■ □ _ _                        |
| Nudli, előfőzött                                          | –                             | □ □ ■ □ □ □ _                        |
| Tofu-sült, 80 g, készre sütve                             | –                             | ■ _ _ _ _ _                          |
| Pizza, készre sült                                        | –                             | □ ■ □ _ _ _                          |
| Röszti háromszögek, fagyasztott                           | felolvasztva                  | ■ □ _ _ _ _                          |
| Hagymatorta, 2,5 cm magas                                 | elősütött                     | _ _ _ _ _ ■ □                        |
| <b>Édességek</b>                                          |                               |                                      |
| Császármorzsa, készre főzve                               | –                             | _ □ □ ■ □ □ _                        |

<sup>1</sup> Adjon 1 teáskanál mártássűrítőt a nyers hús/hal alá.

## Alkalmas élelmiszerek a(z) „Kímélő sütés” speciális felhasználáshoz

| Élelmiszer                                       | Elkészítési útmutató                   |
|--------------------------------------------------|----------------------------------------|
| <b>Hús<sup>1</sup></b>                           |                                        |
| Virslí (sertés), 100 g, készre főzve             | –                                      |
| Marhafilé nyárson, 50 g-os kockák, nyers         | marinálva, szalonnával                 |
| Sertéshús nyárson, 50 g kockázva, nyers          | marinálva, paprikával és hagymával     |
| Csirkemell, 3 cm magas, nyers                    | natúr, fűszerezve                      |
| Borjú hátszín steak, 2,5 cm magas, nyers         | marinálva, szószban                    |
| Karaj, 3,5 cm magas, nyers                       | –                                      |
| <b>Hal<sup>1</sup></b>                           |                                        |
| Pisztráng, egész, 350 g, nyers                   | fűszerezve, töltelék: vaj, fűszerek    |
| Óriás laposhal szelet, 3 cm magas, nyers         | marinálva                              |
| Tőkehal filé, 3,5 cm magas, nyers                | marinálva                              |
| Lazacfilé, 3 cm magas, nyers                     | fűszerezve                             |
| Fekete tőkehal filé, 180 g                       | Feltét: spenót, Crème fraîche          |
| Tonhal filé, 3 cm magas, nyers                   | marinálva                              |
| Harcsa nyárson, 50 g, kockákra vágva             | marinálva, szalonnával                 |
| <b>Zöldség</b>                                   |                                        |
| Karfiol, nagy rózsák, nyers                      | fűszerezve                             |
| Brokkoli, nagy rózsák, nyers                     | fűszerezve, sajtmártással vagy anélkül |
| Burgonya, nem szétfővő, negyedelt/hasábok, nyers | Só                                     |
| Karalábé, 2 cm-es szeletekben, nyers             | Só, bors, szerecsendió                 |
| Sütőtök, 1,5 cm-es kockákban, nyers              | Só, bors, tökmagolaj                   |
| Kukoricacső, nyers                               | Só, vaj                                |
| Sárgarépa, 2 cm-es szeletekben, nyers            | Só, bors, vaj                          |
| Paprika, nagyobb darabokra vágva, nyers          | marinálva                              |
| Kelbimbó, egész, nyers                           | Só, bors, szerecsendió                 |
| Spárga, sípok, egészben, nyers                   | Só, vaj                                |
| Édesburgonya, 1,5 cm-es kocka/hasáb, nyers       | Só                                     |
| Cukkini, 2 cm-es szeletekben, nyers              | marinálva                              |
| <b>Tészta és rizs</b>                            |                                        |
| Friss tészta, tortellini, előfőzve               | Szósz                                  |
| Makaróni, rövid, nyers                           | Só, arány 1:3 (tészta : víz)           |

## További felhasználások

| Élelmiszer                                                | Elkészítési útmutató          |
|-----------------------------------------------------------|-------------------------------|
| Rizs, Basmati rizs, ételkészítési idő: 10 perc, nyers     | Só, 1 : 2,5 (rizs : folyadék) |
| Rizs, natúr rizs, ételkészítési idő: 8 perc, nyers        | Só, 1 : 2 (rizs : folyadék)   |
| Rizs, előfőzött rizs, ételkészítési idő: 8-12 perc, nyers | Só, 1 : 2 (rizs : folyadék)   |
| Rizs, kerek szemű rizs, készre főzve                      | –                             |
| Levestészta, nyers                                        | húslevessel lefedve           |
| <b>Pizza &amp; társai</b>                                 |                               |
| Gnocchi, előfőzött                                        | Só, vaj                       |
| Burgonyapüré, készre főzve                                | –                             |
| Nudli, előfőzött                                          | Só, vaj                       |

<sup>1</sup> Adjon 1 teáskanál mártássűrítőt a nyers hús/hal alá.

### Menü párolása - automatikus

Automatikus menükészítésnél max. 3 különböző élelmiszert állíthat össze egy menüvé, pl. hal rizzsel és zöldséggel. Menükészítésnél az élelmiszerek eltérő időben kerülnek a sütőtérbe, hogy egyszerre készüljenek el. Az élelmiszerek sorrendje tetszőleges lehet, mivel a gőzsütő automatikusan az ételkészítési idő hossza szerint válogatja őket, és jelzi önnek, hogy mikor melyik élelmiszert kell behelyezni.

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

### A(z) Menü párolása speciális felhasználás használata

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

■ Válassza ki a kívánt élelmiszert.

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

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

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

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

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

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

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

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

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

### Befőzés

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

### Üvegek

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

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

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

## További felhasználások

### Gyümölcs

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

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

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

### Zöldség

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

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

### Betölthető mennyiség

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

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

### Hús és kolbász

Főzze, vagy süsse a húst a befőzés előtt majdnem készre. A feltöltéshez használja a pecsenyelét, amit vízzel hígíthat, vagy a húslét, amiben a húst főzte.

Ügyeljen arra, hogy az üveg pereme zsírmentes maradjon.

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

### Tanácsok

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

### Élelmiszer befőzése

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

### Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások | Befőzés

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Befőzési idő: lásd a táblázatot



## További felhasználások

A táblázatban megadott idők irányértékek.

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

🌡️ hőmérséklet, ⌚ befőzési idő

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

## További felhasználások

### Sütemény (Befőzés)

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

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

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

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

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

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

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

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

🌡️ Hőmérséklet, 💧 Páratartalom, 🕒 Befőzési idő

Felső/alsó hő, Kombinált párolás felső/alsó hővel

## Aszalás

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

A banán, ananász és rókagomba nem alkalmas szárításra.

- Vágja a szárítandó élelmiszert egyenlő nagyságú darabokra.
- Helyezzen sütőpapírt a rácsra, és a szárítandó élelmiszert egyenletesen, valamint lehetőleg egy rétegben osszassa el a rácson.
- Szárítás után hagyja a gyümölcsöt vagy zöldséget lehűlni.
- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított élelmiszert. A penészképződés és a bomlás elkerülése érdekében ügyeljen arra, hogy ne jusson nedvesség a tárolóedénybe.

## Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások | Aszalás

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Szárítási idő: lásd a táblázatot

vagy

Kombi párolás  | Kombi párolás + Hőlégkev. plusz

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Páratartalom: 0 %

Szárítási idő: lásd a táblázatot

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

| Szárítandó élelmiszer           | 🌡️ [°C] | 🕒 [ó]   |
|---------------------------------|---------|---------|
| Alma, karikák                   | 70      | 6–8     |
| Sárgabarack, felezett, magozott | 60–70   | 10–12   |
| Körte, gerezdek                 | 70      | 7–9     |
| Fűszernövények                  | 40      | 1,5–2,5 |
| Gombák                          | 50      | 5–7     |
| Paradicsom, szeletek            | 70      | 7–9     |
| Citrusfélék, szeletek           | 70      | 8–9     |
| Szilva, magozott                | 60–70   | 10–12   |

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 Szárítási idő (óra)

\* Szárításra alkalmas a vargánya, a shiitake, a kucsmagomba, a fafülgomba, és a barna tinóru. A gombák akkor száradtak meg eléggé, ha „csontszárazak”.

## További felhasználások

### Sabbat program és Yom-Tov használata

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

Kövesse a kijelző utasításait a Sabbath parancsolatainak betartásához.

A gőzsütő felfűti a sütőteret az ön által beállított hőmérsékletre, és ezt a hőmérsékletet legfeljebb 24 órán át (Sabbat program) vagy 76 órán át (Yom-Tov) megtartja. A gőzsütő mindkét speciális felhasználásnál 76 óra elteltével automatikusan kikapcsol.

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza a(z) További progr.  | Speciális felhasználások lehetőséget.
- Válassza a(z) Sabbath program lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt speciális felhasználást (Sabbat program vagy Yom-Tov).

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

A már elindított speciális felhasználást nem lehet módosítani és menteni a(z) Saját programok alá.

Áramkimaradás esetén megszakad a speciális felhasználás. A gőzsütő csak addig marad a Sabbathnak megfelelő állapotban, amíg le van választva az elektromos hálózatról. Mihelyt újra helyreáll a kapcsolat, a kijelzőn megjelenik a(z) Áramkimaradás a folyamat megszakadt üzenet.

### A(z) Sabbath program használata

Ez a speciális felhasználás a heti Sabbathhoz alkalmas. Segítségével legfeljebb 24 óráig melegítheti az ételt, amíg egyszer ki nem nyitja az ajtót.

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

A(z) Sabbath program és a beállított hőmérséklet jelenik meg.

A sütőtér fűtése kb. 30 másodperccel az ajtó becsukása után bekapcsol. A sütőtér megvilágítása a teljes ételkészítési folyamat alatt bekapcsolva marad.

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

Megjelenik a(z) Sabbath – ne nyissa ki az ajtót üzenet. Kb. 45 perc elteltével először elalszik ez az üzenet, majd időről időre ismét megjelenik.

Amennyiben **nem** jelenik meg az üzenet, akkor nem melegít a gőzsütő, és kinyithatja az ajtót, majd ismét becsukhatja.

Mihelyt egyszer kinyitotta az ajtót, a sütőtér fűtése a speciális felhasználás végéig **kikapcsolva marad**.

Ha az ajtót a speciális felhasználás végéig zárva hagyja, a sütőtér fűtése csak 24 óra elteltével kapcsol ki. A gőzsütő továbbra is bekapcsolva marad.

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

A speciális felhasználás végét követően elalszik a(z) Sabbath – ne nyissa ki az ajtót figyelmeztetés, és kikapcsol a sütőtér fűtése. Az egyéb figyelmeztetések továbbra is megjelennek a kijelzőn addig, amíg a gőzsütő 76 óra elteltével automatikusan ki nem kapcsol.

### A(z) Yom-Tov használata

Ez a speciális felhasználás hétköznapi többnapos ünnepek esetén alkalmas. Segítségével legfeljebb 76 óráig melegítheti az ételt. Ez idő alatt több alkalommal kinyithatja és becsukhatja az ajtót.

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

A(z) Yom-Tov és a beállított hőmérséklet jelenik meg.

A sütőtér fűtése kb. 30 másodperccel az ajtó becsukása után bekapcsol. A sütőtér megvilágítása a teljes ételkészítési folyamat alatt bekapcsolva marad.

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

Megjelenik a(z) Sabbath – ne nyissa ki az ajtót üzenet. Kb. 45 perc elteltével először elalszik ez az üzenet, majd időről időre ismét megjelenik.

Amennyiben **nem** jelenik meg az üzenet, többször kinyithatja, majd ismét bezárhatja az ajtót. A sütőtér fűtése **bekapcsolva marad**.

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

A sütőtér fűtése a speciális felhasználás végéig bekapcsolva marad. A gőzsütő 76 óra múlva automatikusan kikapcsol.

## További felhasználások

### A lé kinyerése

A gőzsütőjében puha és közepes keménységű gyümölcs levét ki tudja nyerni.

A túlrett gyümölcs a legalkalmasabb gyümölcslé kinyeréséhez: minél érettebb a gyümölcs, annál bőségesebb és ízletesebb a leve.

### Előkészítés

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

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

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

### Tanácsok

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

### A lé kinyerése

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

### Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: 40-70 perc

### Blansírozás

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

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

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

### Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások  
| Blansírozás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Blansírozási idő: 1 perc

### Az edény csírátlanítása

A gőzsütőben fertőtlenített edények és cumisüvegek a program lefutása után az ismert kifőzés szerint csírátlanak. Azonban a gyártó információi alapján előzetesen ellenőrizze, hogy minden alkatrész hőmérséklet- (100 °C-ig) és gőzálló-e.

Bontsa szét a cumisüvegeket az alkatrészekre. Csak akkor rakja össze az üveget, ha az már teljesen száraz. Csak így lehet elkerülni az újbóli csíráképződést.

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

### Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások  
| Edények csírámentesítése

Idő: 1 perctől 10 óráig

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: 15 perc

## További felhasználások

### Edények melegítése

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

Használjon hőálló edényt.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon edényfogó kesztyűt az edény kivételekor.

### Melegentartás

A sütőtérben maximum két órán át tarthatja melegen az ételt.

Az étel minőségének megtartása érdekében válassza a lehető legrövidebb időt.

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



### Tészta kelesztése

- Készítse el a tésztát a receptben leírtaknak megfelelően.
- Állítsa a nyitott tésztás tálát egy perforált párolóedénybe vagy a betölt rácsra.

A tésztás tál méretétől függően a rácsot elhelyezheti a lerakófelülettel fel-felé a sütőtér aljára, és ráhelyezheti a tésztás tálát. Igény szerint a tartórácsot is kiszerezheti.

### Beállítások

További progr.  | Speciális felhasználások | Kelesztés

vagy

Kombi párolás  | Kombi párolás + Hőlég-kever. plusz

Hőmérséklet: 30 °C

Páratartalom: 100%

Idő: recept szerint

### Nedves kendők melegítése

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

### Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Nedves ruha melegítése

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 70 °C

Ételkészítési idő: 2 perc

### Zselatin felolvasztása

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

### Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Zselatin felolvasztása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 90 °C

Ételkészítési idő: 1 perc

## További felhasználások

### Méz kristálytalanítása

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

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

### Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |  
Kristályos méz folyósítása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 60 °C

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

### Csokoládé felolvasztása

Minden fajta csokoládét olvaszthat a gőzsütőben.  
Tortabevonó használatakor tegye a bonatlatlan csomagolást egy perforált gőzpároló edénybe.

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

### Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |  
Csokoládé olvasztás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 65 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

### Szalonna kisütése

A szalonna nem pirul meg.

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

#### Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Szalonna abálás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: 4 perc

### Hagyma dinsztelése

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

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

#### Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Hagyma párolása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: 4 perc

### Alma konzerválása

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

#### Beállítások

Automatikus programok  | Gyümölcs | Alma | Egész

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 50 °C

Konzerválási idő: 5 perc

### Levesbetét készítése

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

#### Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: 4 perc

## További felhasználások

### Gyümölcsíz készítése

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

#### Üvegek

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

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

#### Előkészítés

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

Távolítsa el a szárat, magot vagy csonthéjat.

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

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

### Gyümölcsfeltét készítése

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

#### Beállítások

Kombi párolás  | Kombi párolás + Hőlégkev. plusz

Hőmérséklet: 150 °C

Páratartalom: 0 %

Idő: 35–45 perc

## Élelmiszer hámozása

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

## Beállítások

További progr.  | Nagy grill  
Fokozat: 3  
Idő: lásd a táblázatot

| Élelmiszerek |  [perc] |
|--------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Paprika      | 10                                                                                       |
| Paradicsom   | 7                                                                                        |

 Idő

## Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: lásd a táblázatot

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

 Idő

## További felhasználások

### Joghurt előállítás

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

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

A joghurtnak frissnek kell lennie (rövid tárolási idő).

A joghurt készítéséhez hűtetlen tartós tej vagy friss tej alkalmas.

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

A joghurtnak és a tejnek azonos zsírtartalommal kell rendelkezniük.

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

Az elkészítés után a joghurtot azonnal a hűtőszekrényben kell lehűteni.

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

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

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

### Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Joghurt készítés

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 40 °C

Idő: 5:00 óra

### A rossz elkészítési eredmény lehetséges okai

A joghurt nem szilárd:

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

Folyadék rakódott le:

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

A joghurt grízes:

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

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

## Kategóriák

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

## Automatikus programok alkalmazása

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

Megjelenik választási lista.

- Válassza ki a kívánt kategóriát.

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.

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

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

## Használati tanácsok

- Egy ételkészítési folyamat után először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- A súlyadatok a darabonkénti súlyra vonatkoznak. Egy 250 g-os lazacot vagy egyszerre tíz darab, egyenként 250 g-os lazacot párolhat.
- A sütési fokozatot és a barnítást egy hét szegmensből álló sáv ábrázolja. A navigációs felületen állíthatja be a kívánt sütési vagy pirulási fokozatot.

- A sütéshez használja a receptekben megadott sütőformákat.
- A(z) Rizs kategóriában a hosszú szemű rizs és a kerek szemű rizs programok mellett az Általános lehetőséget is választhatja. Használja ezt az automatikus programot, ha olyan hosszú vagy kerek szemű rizsfajtákat szeretne elkészíteni, amelyekhez nem áll rendelkezésre saját automatikus program.
- Bizonyos automatikus programoknál az indítás vagy befejezés időpontját a(z) Indítási idő vagy a(z) Befejezési időpont funkcióval el tudja tolni.
- A(z) Párolási/sütési lépések kijelzése menüpont alatt az automatikus program egyes elkészítési lépései vannak felsorolva. Egyes automatikus programoknál a(z) Folyamatok kijelzése menüpontot is használhatja. A szükséges műveleteket, pl. az elkészítendő étel betolását vagy a hozzávalók hozzáadását ezen a menüponton keresztül hívhatja elő. Az ételkészítési folyamat alatt a műveleteket a(z) **i** Info segítségével jelelitheti meg.
- Amikor betolja az elkészítendő ételt a forró sütőtérbe, legyen óvatos az ajtó kinyitásakor. Forró gőz léphet ki. Lépjen egy lépést hátra, és várjon, amíg a gőz elszáll. Ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen se a forró gőzzel, se a sütőtér forró falaival. Forrázás és égési sérülés veszélye áll fenn.
- Ha egy automatikus program lefutása után az étel még nem készült el az ön kívánsága szerint, válassza ki: Utópárolás vagy Utánsütés.
- Az automatikus programokat (pl. Saját programok) is el tudja menteni. Ehhez az automatikus program lejártá után használja a(z) **↶** érintőgombot.

## Saját programok

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

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

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

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

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

Ezután adjon meg egy programnevet.

### Saját programok létrehozása

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

Most tudja az első ételkészítési lépés beállításait meghatározni.

Kövesse a kijelző utasításait:

- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.

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

- Ha szükséges, válassza a További paraméterek lehetőséget a Booster ésCrisp function funkciók be- vagy kikapcsolásához.

- Válassza ki a Párolás/sütés befejezése lehetőséget.

Az első ételkészítési lépés mindegyik beállítása meg van határozva.

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

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

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

- Amint meghatározta az összes szükséges ételkészítési lépést, válassza a következő menüpontot: Mentés.
- Adja meg a programnevet.
- Válassza ki a ✓ lehetőséget.

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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



### Saját programok indítása

- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt programot.
- Válassza ki a Végrehajtás lehetőséget.

Program beállításoktól függően megjelennek a következő menüpontok:

- Azonnali indítás  
A program azonnal elindul. A sütőtér fűtése azonnal bekapcsol.
  - Befejezési időpont  
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.
  - Indítási idő  
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.
  - Párolási/sütési lépések kijelzése  
A kijelzőn megjelenik az ön beállításainak összefoglalása.
  - Folyamatok kijelzése  
Megjelennek a szükséges műveletek, pl. az étel betolásához.
- Válassza ki a kívánt menüpontot.

A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.

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

- Ha a program lefutott, válassza az  érintőgombot.

### Párolási lépések módosítása

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

- Válassza ki a Saját programok  lehetőséget.
  - Válassza ki a programot, amelyet módosítani szeretne.
  - Válassza ki a Program változtatása lehetőséget.
  - Válassza ki a párolási lépést, amelyet módosítani szeretne vagy a További lépés hozzáillesztése lehetőséget egy párolási lépés hozzáadásához.
  - Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.
  - Ha el akarja indítani a módosított programot változtatás nélkül, válassza a Folyamat elindítása lehetőséget.
  - Ha minden beállítást módosított, válassza ki a Mentés lehetőséget.
- A kijelzőn megjelenik annak jóváhagyása, hogy az ön programjának neve elmentésre került.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

# Saját programok

---

## Név módosítása

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

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A program átnevezésre került.

## Saját programok törlése

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

A program törölve lett.

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

Az ételek kímélő kezelése az egészséget szolgálja.

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

## Útmutatások a sütéshez

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

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

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

## Sütőpapír használata

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

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

## Tanácsok a sütéshez

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Kombi párolás

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

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

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

**Tanács:** Recepteket és részletes ételkészítési táblázatokat az üzemmód, hőmérséklet, páratartalom és az ételkészítési idők megadásával a Miele „Sütés, gőzpárolás” szakácskönyvben/receptfüzetben talál (letölthető a Miele weboldalaról) vagy a Miele App-ban.

## Automatikus programok

Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

Használhat minden hőálló anyagból készült sütőformát.

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

## Felső-alsó hő

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

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

## Intenzív sütés

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

Tolja be az ételt az 1. szintre.

## Alsó hő

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

## Felső hő

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

Ez az üzemmód csőben sütéshez vagy felfűttak sütéséhez alkalmas.

## Speciális sütemény

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

## Eco-hőlégkeverés

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

# Sütés (hús)

## Útmutatások a sütéshez

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



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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Kombi párolás

Ez az üzemmód sütő üzemmód és nedvesség kombinációjával dolgozik. Az elkészített étel felülete gőz hozzáadásával nem szárad ki. A hús különösen omlós és puha lesz, és jól barnított kérget kap. A hús-, hal-, és szárnyas ételek elkészítéséhez használja a(z) Kombi párolás  üzemmódot.

Különböző felfűtő módok közül választhat:

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

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

**Tanács:** Recepteket és részletes ételkészítési táblázatokat az üzemmód, hőmérséklet, páratartalom és az ételkészítési idők megadásával a Miele „Sütés, gőzpárolás” szakácskönyvben/receptfüzetben talál (letölthető a Miele weboldalaról) vagy a Miele App-ban.

## Automatikus programok

Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz

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

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

## Felső-alsó hő

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

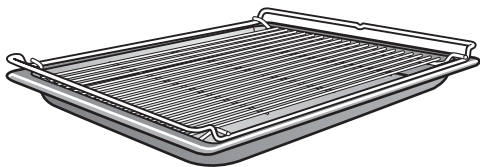
Válassza az Alsó hő üzemmódot a sütési idő végén, ha a sütnivaló alsó felének barnábbnak kell lennie.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.  
Ha a grillezés alatt az ajtót kinyitja, a kezelőelemek nagyon forróak lesznek.  
Az ajtót a grillezés alatt hagyja zárva.

## Útmutatások a grillezéshez

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



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

## Tanácsok a grillezéshez

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



## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Kombi párolás + Grill

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

### Nagy grill

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

### Kicsi grill

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

### Légkeveréses grill

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

# Tisztítás és ápolás

## Útmutatások a tisztításhoz és az ápoláshoz

 **Sérülésveszély forró felületek miatt.**

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

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

 **Sérülésveszély áramütés miatt.**  
A gőztisztító készülék gőze feszültséget vezető alkatrészekre juthat, és rövidzárlatot okozhat.

A gőzsütő tisztításához soha ne használjon gőztisztító készüléket.

Minden felület elszíneződhet vagy megváltozhat, ha alkalmatlan tisztítószereket használ. A sütőtisztító és a vízkömentesítő szer különösen a gőzsütő frontját károsítja.

Minden felület könnyen karcolódik. Üveg felületeken a karcolások bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

Az erős szennyeződések bizonyos körülmények között károsíthatják a gőzsütőt.

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

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

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

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

Ha főként gőzpárolási folyamatokat végez, és nem használja a(z) Hydro-Clean ápolóprogramot, évente legalább egyszer végezzen el egy ételkészítési folyamatot 225 °C feletti hőmérsékleten, hogy a nedvességet még a gőzsütő nehezen hozzáférhető helyeiről is eltávolítsa.

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

## Nem megfelelő tisztítószer

Hogy a felületek károsodását elkerülje, ne használjon a tisztításhoz

- szóda-, ammónia-, sav- vagy klordtartalmú tisztítószer
- vízkőoldó tisztítószer
- dörzsölő tisztítószer (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítókeverékeket)
- oldószert tartalmazó tisztítószer
- mosogatógéphez való tisztítószer
- üveg tisztítót
- üvegkerámia főzőlapokhoz készült tisztítószert
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazék-szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő anyag maradványait tartalmazzák)
- tisztítórúd
- éles fémkaparót
- acélgyapotot
- rozsdamentes acél spirálokat
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítószerekkel
- sütőtisztítót vagy spray-ke

## Külső tisztítás

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

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

## PerfectClean

Az univerzális tepsi és a rács **PerfectClean bevonatot** kapott. Ez egy olyan optikai hatást kelt, amelytől a felület csillogónak tűnik. A PerfectClean bevonatú felületek kiváló tapadásgátló hatásúak és egyszerűen tisztíthatók.

Az optimális használathoz fontos, hogy a felületeket minden használat után megtisztítsa.

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

Kifutott gyümölcslevek színváltozásokat okozhatnak, amelyeket már nem lehet eltávolítani. Ez azonban nem befolyásolja a PerfectClean felületkezelés tulajdonságait.

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

**Hogy a PerfectClean bevonatú felületek maradandóan ne károsodjanak, a tisztításkor kerülje a következőket:**

- dörzsölő tisztítószerkeket (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket)
- üvegkerámia főzőlapokhoz készült tisztítószer
- üvegkerámia- és nemesacél-tisztítószer
- acélgyapotot
- a súroló szivacsokat (pl. edénysúroló szivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek súroló hatású anyagok maradványait tartalmazzák)
- sütőtisztító spray-t
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítószerkezzel

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

## Sütőtér

Normális, hogy a sütőtér hosszabb használat után sárgásan elszíneződik. Ez azonban nem befolyásolja a használati tulajdonságokat.

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

A sütőtér kényelmes tisztításához a kényszerű ajtaját le lehet venni, a tartórcsot is ki lehet venni, és a felső/grill-fűtőtestet le lehet hajtani.

### Tisztítás gőzpárolás után

#### ■ Távolítsa el:

- a kondenzátumot egy szivaccsal vagy törölkendővel,
- az enyhe zsírszennyeződéseket tiszta törölkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.

#### ■ Tiszta vízzel töröljön utána, hogy minden tisztítószer-maradványt eltávolítson.

#### ■ Ezután egy kendővel törölje szárazra a sütőteret és az ajtó belső oldalát.

**Tanács:** Végül az ápolóprogrammal Száritásautomatikusan kiszáríthatja a sütőteret (lásd az „Ápolás” részt).

### Tisztítás sütés vagy grillezés után

A sütőteret minden sütési vagy grillezési folyamat után tisztítsa meg, különben ráégnék a szennyeződések, és adott körülmények között többé már nem lehet eltávolítani.

#### ■ A sütőteret és az ajtó belső oldalát egy tiszta tisztítószivaccsal, forró vízzel és kézi mosogatószerrel tisztítsa meg. Ha szükséges, használhatja egy érzékeny felületekre alkalmas, **nem karcoló** tisztítószivacs kemény oldalát is.

#### ■ Ezután egy kendővel törölje szárazra a sütőteret és az ajtó belső oldalát.

#### ■ Tiszta vízzel töröljön utána, hogy minden tisztítószer-maradványt eltávolítson.

**Tanács:** Megkönnyíti a tisztítást, ha a szennyeződéseket néhány percre mosogatószerrel benedvesíti, vagy ha beállítja a(z) További progr.  | Ápolás | Áztatás programot.

A sütőtér erős, makacs szennyeződéseinek eltávolításához javasoljuk a(z) Hydro-Clean ápolóprogram használatát (lásd az „Ápolás” című fejezetet).

# Tisztítás és ápolás

## Fenékszita tisztítása

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

## Az ajtó tömítés tisztítása

A zsímaradványoktól az ajtó tömítés rideggé válhat és eltörhet. Minden sütés vagy grillezés után tisztítsa meg az ajtó tömítését.

- Tiszta, nedves mikroszálas kendővel, tisztítószer nélkül tisztítsa meg az ajtó tömítést. Használhat tiszta törölkendőt is kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.
- Minden tisztítás után puha kendővel törölje szárazra a tömítést.
- Ellenőrizze, hogy az ajtó tömítés helyesen ül-e. Adott esetben nyomkodja meg ismét az ajtó tömítést úgy, hogy mindenhol simán és egyenletesen illeszkedjen.

Ha az ajtó tömítés megsérült, pl. repedések vannak rajta, a tömítést ki kell cserélni. Hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.

A cseréig ne használjon gőzt ételkészítési folyamathoz vagy tisztításhoz a(z) HydroClean ápolóprogrammal.

## Víz tartály és kondenzvíz tartály tisztítása

A víztartály és a kondenzvíz tartály tisztítható mosogatógépben.

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

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

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

## Tartozékok

### Tisztítsa meg az univerzális tepsit és a rácsot

Az univerzális tepszi és a rács PerfectClean bevonatot kapott. Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápolás” című fejezetben a „PerfectClean” rész tisztítási tanácsait.

- Távolítsa el:
  - Az enyhe szennyeződések egy tiszta törölkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.
  - Az erősebb szennyeződések tiszta tisztítószivaccsal, forró vízzel és kézi mosogatószerrel. Ha szükséges, használhatja egy érzékeny felületekre alkalmas, **nem karcoló** tisztítószivacs kémény oldalát is.
- Tiszta vízzel töröljön utána, hogy minden tisztítószer-maradványt eltávolítson.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

## Párolóedények tisztítása

A párolóedények tisztíthatók mosogatógépben.

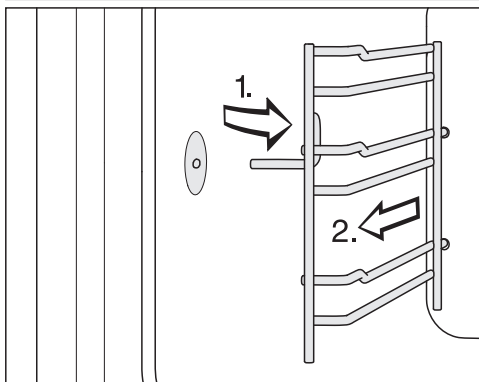
- Minden használat után mosogassa el és szárítsa meg a párolóedényt.
- Ecettel távolítsa el a kékes elszíneződéseket, majd tiszta vízzel öblítse ki a párolóedényt.

# Tisztítás és ápolás

## Tartórács tisztítása

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő működés közben felforrósodik. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal. A tartórácsok kiszerelése előtt hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat.



■ Előre húzza ki a tartórácsot a rögzítésből (1.), és vegye ki (2.).

■ Távolítsa el:

- az enyhe szennyeződések egy tiszta törölkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel,

- az erősebb szennyeződések tiszta tisztítószivaccsal, forró vízzel és kézi mosogatószerrel. Ha szükséges, használhatja egy érzékeny felületekre alkalmas, **nem karcoló** tisztítószivacs kémény oldalát is.

■ Tiszta vízzel töröljön utána, hogy eltávolítson minden tisztítószer-maradványt.

■ Ezután kendővel törölje szárazra a tartórácsokat.

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

■ Gondosan szerelje be a tartórácsot.

Ha a tartórácsokat nem helyesen dugja be, nem adott a billenés és kihúzás elleni védelem. Továbbá a párolóedény betolásakor a hőmérséklet-érzékelő megsérülhet.



### Felső sütés/grill fűtőtest lehajtása

Ha a sütőtér teteje különösen erősen elszennyeződött, a tisztításhoz a felső sütés/grillfűtőtestet kb. 5 cm-re le tudja hajtani.

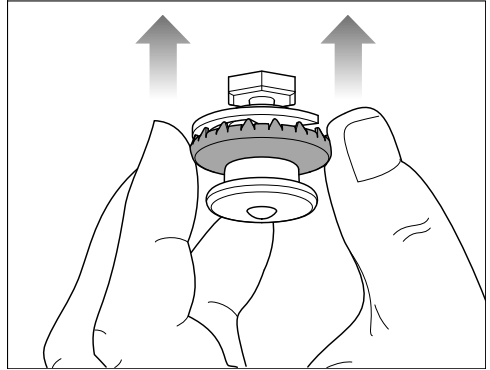
**⚠** A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő működés közben felforrósodik. Megégetheti magát a sütőtérrel, a tartórácsokkal, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

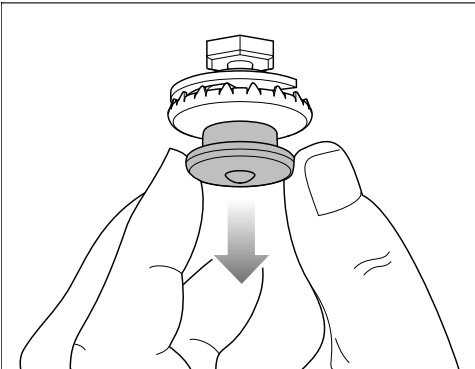
A tisztítás előtt hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőteret, a tartórácsokat és a tartozékokat.

A felső sütés/grillfűtőtest megsérülhet.

Soha ne húzza lefelé erőszakkal a felső sütés/grillfűtőtestet.



- Tisztítás után nyomja meg a nyomózárat a felső sütés/grillfűtőtesten a nyomózár külső gyűrűjén felfelé. Ügyeljen arra, hogy a nyomózár megfelelően bepattanjon.



- A nyomózárat óvatosan húzza lefelé. A felső sütés/grillfűtőtest automatikusan lehajlik.
- Egy szivacskenővel vagy tisztítószivaccsal tisztítsa meg a sütőtér tetejét (lásd a „Tisztítás és ápolás” című fejezet „Sütőtér” című részét).

## Ápolás

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

### Áztatás

Erősebb szennyeződésekkel ezzel az ápolóprogrammal lehet beáztatni.

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

Az áztatási folyamat kb. 10 percig tart.

### Szárítás

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

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

A szárítási folyamat kb. 20 percig tart.

### Öblítés

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

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

Az öblítési folyamat kb. 10 percig tart.

## Vízkömentesítés

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

Ha vízköoldószer fémmel érintkezik, foltok keletkezhetnek.  
Azonnal törölje le a vízköoldószert.

A gőzsütőt egy bizonyos üzemidő után vízkömentesíteni kell. Amikor eljött a vízkömentesítés ideje, akkor a kijelzőn megjelenik a még hátralévő ételkészítési folyamatok száma. Csak a gőzzel kombinált ételkészítési folyamatokat számolja. A gőzsütőt az utolsónak maradt gőzzel kombinált ételkészítési folyamat után zárolja a rendszer.

Javasoljuk, hogy a gőzsütőt a lezárás előtt vízkömentesítse.

A vízkömentesítés folyamata kb. 41 percig tart.

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

## A vízkömentesítő folyamat végrehajtása

- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből.
- Válassza a(z) Vízkömentesítés  lehetőséget.

A kijelzőn a(z) Kérem, várjon... üzenet jelenik meg. A vízkömentesítő folyamat előkészül. Ez néhány percig eltarthat. Amint az előkészítés lezárult, felszólítást kap, hogy helyezze be a vízkömentesítőt a víztartályba.

- Töltse fel a víztartályt a(z)  jelölésig langyos vízzel, és adjon hozzá két Miele vízkömentesítő tablettát.
- Várjon, amíg a vízkömentesítő tabletták feloldódnak.
- Tolja be a víztartályt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Ürítse ki a kondenzvíz-tartályt.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A hátralévő idő jelenik meg. A vízkömentesítő folyamat elindul.

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

Vízkömentesítés közben a víztartályt ki kell öblíteni, és friss vízzel kell feltölteni. A kondenzvíz-tartályt ki kell üríteni.

- Kövesse a kijelző utasításait.

A hátralévő idő lejárta után megjelenik a(z) Kész, és egy hangjelzés szólal meg.

## A vízkömentesítési folyamat lezárása

- Adott esetben vegye ki a víztartályt és a kondenzvíz-tartályt, és ürítse ki.
- Tisztítsa meg és szárítsa meg a víztartályt és a kondenzvíz-tartályt.
- Kapcsolja ki a gőzsütőt.
- Nyissa ki az ajtót, és hagyja lehűlni a sütőteret.
- Ezt követően szárítsa ki a sütőteret.
- Csak akkor csukja be a készülékajtót, ha a sütőtér teljesen száraz.

# Tisztítás és ápolás

## HydroClean

Kézi tisztítás helyett a sütőteret meg tudja tisztítani a(z) HydroClean ápoló-programmal is.

A hal elkészítése utáni szagokat, de az erős, makacs szennyeződések is, mint pl. a sütésnél és a grillezésnél keletkezőket, ezzel a programmal könnyen el tudja távolítani.

Javasoljuk, hogy a gőzsütőt évente négyszer a(z) HydroClean segítségével tisztítsa ki. Szükség szerint a tisztítást gyakrabban is elvégezheti.

A HydroClean-nel való tisztításhoz kizárólag a Miele HydroCleanert használja. Ezt a tisztítószer kifejezetten az ön gőzsütőjéhez fejlesztettük ki. Más tisztítószer károsíthatja a gőzsütőt.

A gőzsütőjéhez 1 palack Miele HydroCleaner van mellékelve. További HydroCleaner palackokat a Miele webshopban, a Miele Ügyfélszolgálatán vagy a Miele szakkereskedőtől vásárolhat.

 Sérülésveszély tisztítószer miatt.

A HydroCleaner bőr- és súlyos szemirritációt okoz.

Kerülje az érintkezést a bőrrel és szemével.

Érintkezésnél azonnal öblítse le bő vízzel, és forduljon orvoshoz, ha a szemirritáció továbbra is fennáll.

Tartsa a HydroCleanert gyermekektől távol.

A szennyezettségi foktól függetlenül mindig használja el az 1 palack HydroCleaner (125 ml) teljes tartalmát.

A 125 ml-es tisztítószer mennyiség a teljes tisztítási folyamathoz van igazítva, és nem szabad megváltoztatni.

3 különböző időtartamú tisztítási fokozat közül választhat:

- **Szennyezettségi fok: 1** enyhe, alig látható szennyeződésekre és szagokra, pl. hal vagy káposzta elkészítése után

Időtartam: Kb. 1:57 perc

- **Szennyezettségi fok: 2** látható, nem erősen beégett szennyeződésnél pl. lecsöpögött pizzasajt, kifutott gyümölcstorta

Időtartam: Kb. 3:17 perc

- **Szennyezettségi fok: 3** erős, hosszabb időn keresztül beégett, különféle élelmiszerek súlyos szennyeződésénél, és pl. sültcsirke elkészítése után

Időtartam: Kb. 4:17 perc

## A tisztítási folyamat lefutása

HydroClean több fázisban zajlik:

1. Előkészítés
2. Tisztítási fázis
3. Öblítési fázis
4. Kézi utótisztítás
5. Szárítási fázis

A gőzsütő végigvezeti önt a tisztítás teljes folyamatán. Az előkészítéshez felszólítja önt, hogy pl. vegye ki a tartozékokat a sütőtérből, és töltsse be a tisztítószer a fenékszűrőn keresztül.

Amikor minden előkészület befejeződött, megkezdődik a tisztítási fázis. Az ajtó automatikusan reteszeli. A tisztítószer friss vízzel keveredik, és a sütőtér mennyezetén lévő szórókerék a teljes sütőteret bepermetezi. Ez a művelet többször megismétlődik.

Kb. 1:20 óra hátralévő időnél elkezdődik az öblítési fázis. A szennyeződés és a tisztítószer maradékait kimossa a sütőtérből. A

fázis elején és alatt a víztartályt többször fel kell tölteni friss vízzel, és a kondenzvíz-tartályt többször ki kell üríteni.

Az utolsó fázis a szárítási fázis. Kb. 30 perc hátralévő időnél elkezdődik. A durvább szennyeződés maradványok eltávolításához a sütőteret a szárítási fázis megkezdése előtt nedves ruhával törölje ki.

Ha kikapcsolja a gőzsütőt, a tisztítási folyamat megszakad. A visszakapcsolás után a gőzsütő automatikusan elvégzi az öblítési és szárítási fázist, hogy eltávolítsa a tisztítószer maradványait. A normál kezelés csak ezután lehetséges újra (lásd még a „Problémák elhárítása” fejezet „Üzenetek a kijelzőn” részét).

## A tisztítási folyamat előkészítése és elindítása

- Válassza ki a(z) További progr.  | Ápolás lehetőséget.
- Válassza a(z) HydroClean lehetőséget.
- A tisztítási fokozatot a szennyezettség foknak megfelelően válassza ki.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik a(z) Kérem, várjon figyelmeztetés. A tisztítás előkészítése folyamatban. Ez néhány percig eltarthat. Amint az előkészítés lezárult, ön felszólítást kap a tartozékok és a tartórácsok kivételére.

- Vegye ki az összes tartozékot a sütőtérből.
- Szerelje ki a tartórácsokat (lásd a „Tartórácsok tisztítása” fejezetet).
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Hajtsa le a felső hő/grill fűtőtestet (lásd a „Felső hő/grill fűtőtest lehajtása” című fejezetet).
- Távolítsa el a durva szennyeződéseket a sütőtérből, és a fenékszűrő alól. Ügyeljen arra, hogy ne jusson szennyeződés a vízkivezetésbe.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Ellenőrizze, hogy a fenékszűrő be van-e helyezve.
- A fenékszűrőn keresztül töltsé be 1 pack HydroCleaner teljes tartalmát. Ügyeljen arra, hogy a tisztítószer ne kerüljön az ajtóüvegre vagy -tömítésre.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Zárja be az ajtót.

A desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt.

**Kizárólag friss, hideg ivóvizet használjon.**

- Öblítse ki a víztartályt és töltsé fel a felső jelölésig.
- Tolja be az víztartályt a fiókba, és hagyja jóvá az OK gombbal.
- Ürítse ki a kondenzvíz-tartályt.
- Tolja be a kondenzvíz-tartályt a fiókba, és hagyja jóvá az OK gombbal.

A tisztítási folyamat elindul.

A kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

Az indítás után néhány másodperccel az ajtó automatikusan reteszeldődik.

**Tanács:** A következő műveletek hozzávetőleges idejét, pl. „Friss víz betöltése”, a(z)  Info segítségével tudja megjeleníteni.

Az öblítési fázis elején és közben a víztartályt háromszor kell feltölteni friss vízzel, és ki kell üríteni a kondenzvíz-tartályt.

- Mindig kövesse a kijelző utasításait.

A szárítási fázis megkezdése előtt az ajtó ismét kireteszeldődik, és ön felszólítást kap a sütőtér és az ajtó belső oldala nedves letörlésére:

- Egy tiszta, nedves mikroszálas vagy szivacs kendővel alaposan törölje ki a sütőteret (a fenékszűrő alatt is) és az ajtó belső oldalát.

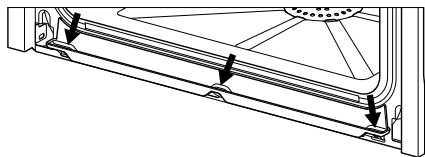
# Tisztítás és ápolás

- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A gőzsütő optimális működésének biztosításához ellenőrizze a felfogócsatornát, és adott esetben távolítsa el a vizet.

 A szivárgó víz károkat okoz.

A szivárgó víz károsíthatja a beépítőszekrényt és a padlót.

Ha néhány csepp víz van a felfogócsatornában, ellenőrizze, hogy az ajtótömítés megfelelően illeszkedik-e. Adott esetben nyomkodja meg ismét az ajtótömítést úgy, hogy mindenhol simán és egyenletesen illeszkedjen. Nagyon kedvezőtlen körülmények között előfordulhat, hogy a felfogócsatornában a felső szintig összegyűlik a víz:



Ebben az esetben hívja a Miele ügyfélszolgálatát.

- Hajtsa fel a felső sütés/grillfűtőttestet (lásd a „Felső sütés/grillfűtőttest lehajtása” fejezetet).
- Szerelje be a tartórácsokat (lásd a „Tartórácsok tisztítása” fejezetet).
- Helyezze be a tartozékokat a sütőtérbe.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Zárja be az ajtót.
- Öblítse ki a kondenzvíz-tartályt.
- Tolja be a kondenzvíz-tartályt a fiókba, és hagyja jóvá az OK gombbal.

A hátralévő idő lejártá után megjelenik a(z) Kész, és egy hangjelzés szólal meg.

## A tisztítási folyamat lezárása

- Kapcsolja ki a gőzsütőt.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a fűtőtestekkel, a sütőtérrel és a tartozékokkal. Hagyja előbb lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat, mielőtt eltávolítja az esetleges maradványokat és vízkőlerakódásokat.

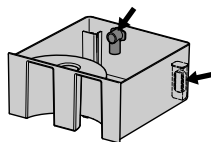
- Amikor a sütőtér lehűlt, tiszta, nedves mikroszálas vagy szivacskendővel távolítsa el az esetleges maradványokat az ajtó belső oldaláról, a felfogócsatornáról és az ajtótömítésről.

**Tanács:** A sütőtérből az elszíneződéseket és vízkőlerakódásokat hígított ecetes oldattal vagy DGClean tisztítószerszel távolíthatja el (lásd az „Utólag megvásárolható tartozékok” fejezetet). Ezután tiszta vízzel törölje át a felületeket.

- Egy kendővel törölje szárazra a sütőtérrel és az ajtó belső oldalát.
- Csak akkor csukja be az ajtót, ha a sütőtér már teljesen száraz.

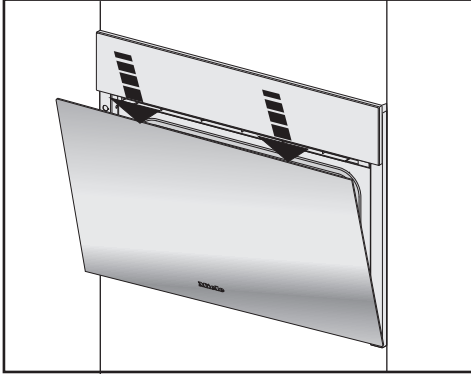
Javasoljuk, hogy a következő ételkészítési folyamat előtt kézzel vagy mosogatógépben tisztítsa meg a kondenzvíz-tartályt (lásd „A víztartály és a kondenzvíz-tartály tisztítása” fejezetet).

Ezután ellenőrizze a lefolyócsonk megfelelő helyzetét és az úszó könyű mozgását:



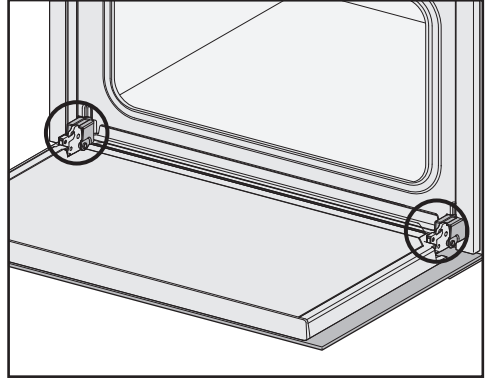
## Az ajtó kiszerelése

- Készítsen elő egy alkalmas lerakófelületet az ajtó számára, pl. egy puha kendőt.
- Résznyire nyissa ki az ajtót.

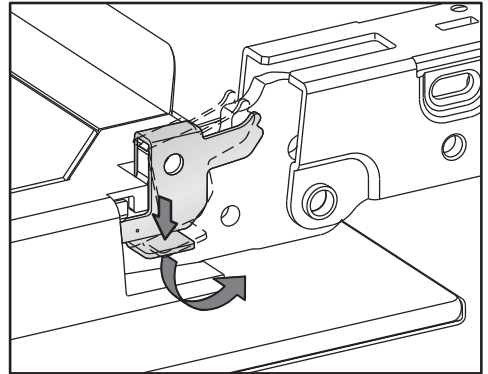


- A felső ajtóélnél megfogva két kézzel, röviden, egyszer nyomja le az ajtót.

Az ajtót tartók kötik össze az ajtópántokkal. Mielőtt az ajtót a tartókról le tudná húzni, reteszelve ki a zárókengyeleket a két ajtópántnál.



- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- A kireteszeléshez mindkét ajtópántnál ütközésig fordítsa el ferde helyzetbe a zárókengyeleket.

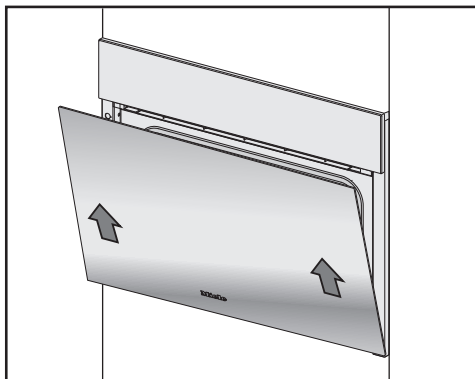
A gőzsütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

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

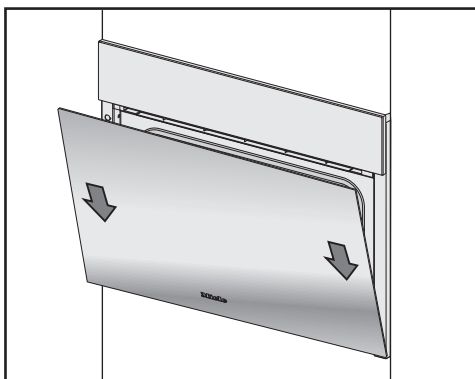
- Zárja be az ajtót ütközésig.

## Tisztítás és ápolás



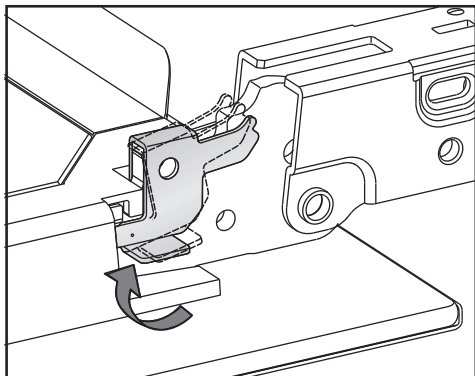
- Oldalt fogja meg az ajtót és egyenletesen, ferdén felfelé húzza ki a tartókból. Ügyeljen arra, hogy az ajtó sarka közben ne akadjon be.
- Fektesse az ajtót az előkészített leraaköfelületre.

### Az ajtó beszerelése



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

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



- A reteszeléshez forgassa ütközésig mindkét ajtózsanéron a zárókengyeleket vízszintesbe.

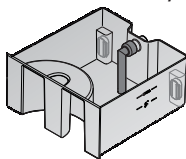


A legtöbb üzemzavart és hibát ön is el tudja hárítani. Sok esetben időt és költséget takaríthat meg, mivel nem kell hívnia az ügyfélszolgálatot.

A [www.miele.hu/support/customer-assistance](http://www.miele.hu/support/customer-assistance) oldalon tájékozódhat a zavarok önálló elhárításának módjáról.



## Üzenetek a kijelzőn

| Probléma   | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                       |
|------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F10        | <p>A beszívótömlő nincs rendesen feldugva a víztartályban, vagy nem függőleges.</p> <p>■ Igazítsa meg a beszívótömlő helyzetét.</p>  |
| F11<br>F20 | <p>A lefolyócsövek eldugultak.</p> <p>■ Vízkőmentesítse a gőzsütőt (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezet „Ápolás” részét).</p> <p>■ Ha ezután ismét megjelenik a hibaüzenet, hívja a Miele Ügyfélszolgálatot.</p>     |
| F32        | <p>Az ajtóreteszelés a HydroClean-nel való tisztításhoz nem zár.</p> <p>■ Kapcsolja ki, majd kapcsolja ismét be a gőzsütőt.</p> <p>■ Ha ezután ismét megjelenik a hibaüzenet, hívja a Miele Ügyfélszolgálatot.</p>    |
| F55        | <p>Egy üzemmód leghosszabb üzemidejét túllépték, és a lekapcsoló automatika kioldott.</p> <p>■ Kapcsolja ki, majd kapcsolja ismét be a gőzsütőt.</p> <p>A gőzsütő ezután azonnal, újra üzemkész.</p>                  |
| F138       | <p>A gőzsütő nem tömített. A fenéklemezbe víz került.</p> <p>■ Kapcsolja ki, majd kapcsolja ismét be a gőzsütőt.</p> <p>■ Ha ezután ismét megjelenik a hibaüzenet, hívja a Miele Ügyfélszolgálatot.</p>               |

## Problémák elhárítása

| Probléma                                                                          | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
|-----------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| F196                                                                              | <p>Hiba lépett fel.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd kapcsolja ismét be a gőzsütőt.</li> </ul> <p>A sütőtérben lévő fenékszűrő nincs behelyezve.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki a gőzsütőt.</li> <li>■ Helyezze be a fenékszűrőt.</li> <li>■ Kapcsolja ismét be a gőzsütőt.</li> <li>■ Ha ezután ismét megjelenik a hibaüzenet, hívja a Miele Ügyfélszolgálatot.</li> </ul>                                                                                                                            |
| <b>Bekapcsolás után a következő üzenet jelenik meg:</b> „HydroClean” folytatása   | <p>A tisztítási folyamat egy áram-kimaradás vagy kikapcsolás miatt megszakadt.</p> <p>A visszakapcsolás után a gőzsütő automatikusan elvégzi az öblítési és szárítási fázist, hogy eltávolítsa a tisztítószer maradványait. Ez a folyamat kb. 1:30 percre tart. Egy megszakítás után a szárítási fázis folyamata körülbelül 30 percre tart.</p> <p>A gőzsütő normál kezelése csak ezután lehetséges újra.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kövesse a kijelző utasításait.</li> </ul> <p>Ügyeljen arra, hogy a tisztítás eredménye nem optimális.</p> |
| <b>A kijelzőn a jelen táblázatban fel nem sorolt üzenetek egyike jelenik meg.</b> | <p>Hiba lépett fel az elektronikában.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kb. 1 percre szakítsa meg a gőzsütő áramellátását.</li> <li>■ Ha az áramellátás helyreállítása után a probléma továbbra is fennáll, forduljon a Miele Ügyfélszolgálatához.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                         |

## Váratlan rendellenesség

| Probléma                            | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |
|-------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A sütőtér nem melegszik fel.</b> | <p>A bemutatótermi üzemmód be van kapcsolva.</p> <p>A gőzsütőt ugyan lehet kezelni, de a sütőtér fűtése nem működik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki a bemutatótermi üzemmódot (lásd „Beállítások” fejezet, „Kereskedők” szakaszt).</li> </ul> <p>A sütőtér az aláépített melegítőfiók működtetése miatt felmelegedett.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Nyissa ki az ajtót, és hagyja lehűlni a sütőteret.</li> </ul> |

| Probléma                                                                                             | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A gőzsütő költözés után már nem vált át a felfűtő fázisból a sütési fázisba.</b>                  | <p>Megváltozott a víz forrási hőmérséklete, mert az új felállítási hely magassága legalább 300 méterrel eltér az előzőtől.</p> <p>■ A forrási hőmérséklet beállításához hajtson végre egy vízkömentesítési folyamatot (lásd a „Tisztítás és ápolás” fejezet „Ápolás” részét).</p> |
| <b>Az üzem során szokatlanul sok gőz távozik, vagy a gőz szokatlan helyeken távozik.</b>             | <p>Az ajtó nincs rendesen bezárva.</p> <p>■ Zárja be az ajtót.</p>                                                                                                                                                                                                                |
|                                                                                                      | <p>Az ajtó tömítése nem megfelelő.</p> <p>■ Ismét úgy nyomja rá az ajtó-tömítést, hogy mindenhol simán és egyenletesen illeszkedjen.</p>                                                                                                                                          |
|                                                                                                      | <p>Az ajtó-tömítésen sérülések, pl. repedések láthatók.</p> <p>■ Az ajtó-tömítés cseréjéhez hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.</p> <p>■ A cseréig ne végezzen gőzzel kombinált ételkészítési folyamatot, vagy ne végezzen tisztítást a HydroClean-nel.</p>                          |
| <b>A HydroClean-nel való tisztítás közben a felfőgőcsatornában a felső szintig összegyűlt a víz.</b> | <p>A gőzsütő nem tömített.</p> <p>■ Távolítsa el a vizet, és adott esetben a futtassa le végig a tisztítási folyamatot.</p> <p>■ Hívja a Miele Ügyfélszolgálatát.</p>                                                                                                             |
| <b>Az Indítási idő és a Befejezési időpont funkciókat nem végzi el.</b>                              | <p>A sütőtérben a hőmérséklet túl magas, pl. egy párolási művelet vége után.</p> <p>■ Nyissa ki az ajtót, és hagyja lehűlni a sütőteret.</p>                                                                                                                                      |
|                                                                                                      | <p>Ezek a funkciók az ápolóprogramok esetén nem kerülnek felkínálásra.</p>                                                                                                                                                                                                        |

## Problémák elhárítása

| Probléma                                                                                                                                    | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Az érintőgombok nem reagálnak.</b>                                                                                                       | Kiválasztotta a(z) Kijelző   QuickTouch   Kikapcsolás beállítást. Ezáltal az érintőgombok kikapcsolt gőzsütőnél nem reagálnak.<br>■ Amint bekapcsolja a gőzsütőt, az érintőgombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt gőzsütő esetén is reagáljanak, válassza a(z) Kijelző   QuickTouch   Bekapcsolás beállítást. |
|                                                                                                                                             | A gőzsütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.<br>■ Ellenőrizze, hogy a gőzsütő hálózati csatlakozóját bedugták-e a csatlakozóaljzatba.<br>■ Ellenőrizze, hogy a villamos hálózat biztosítéka nem oldott-e ki. Hívjon elektrotechnikai szakembert, vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.                                          |
|                                                                                                                                             | Hiba áll fenn a vezérlésben.<br>■ Tartsa megérintve a Be/Ki gombot  , amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a gőzsütő.                                                                                                                    |
| <b>A(z)  érintőgomb villog, ha bekapcsolja a gőzsütőt.</b> | Eddig nem csatlakoztatta gőzsütőjét egy Wi-Fi hálózathoz. Az érintőgomb villogása jelzi, hogy ennek az érintőgombnak a használatával könnyedén hálózatra kapcsolhatja a gőzsütőt. A gőzsütő többszöri be- és kikapcsolása után az érintőgomb már nem villog, de a hálózati funkció továbbra is aktív.                                 |

## Zajok

| Probléma                                                                            | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                |
|-------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A gőzsütő üzeme közben, és a kikapcsolása után egy zaj (brummozás) hallható.</b> | Ez a zaj nem utal hibás működésre vagy a készülék hibájára. Ez a víz be- és kiszivattyúzásából adódik.                                                                                                                                         |
| <b>Kikapcsolás után is még hallható a ventilátor zaja.</b>                          | A ventilátor utánfutást végez.<br>A gőzsütő egy ventilátorral van felszerelve, amely a sütőtérből kifelé irányítja a gőzöket. A gőzsütő kikapcsolása után a ventilátor tovább jár. A ventilátor egy bizonyos idő után automatikusan kikapcsol. |

## Nem kielégítő eredmény

| Probléma                                                                       | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                       |
|--------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A sütemény/aprósütemény a receptben megadott idő után még nincs kész.</b>   | A beállított hőmérséklet nem egyezik meg a receptben megadottal.<br>■ Változtassa meg a hőmérsékletet.                                                                                                                                                |
|                                                                                | Módosította a receptet. Például az ételkészítési idő hosszabb lesz, ha több folyadékot vagy több tojást ad hozzá.<br>■ A módosított recept szerint állítsa be a hőmérsékletet és/vagy az ételkészítési időt.                                          |
| <b>A sütemény/aprósütemény nagyon eltérően barnul.</b>                         | Túl magasra állította be a hőmérsékletet.                                                                                                                                                                                                             |
|                                                                                | Több mint két szinten sütött.<br>■ Legfeljebb két szinten süssön.                                                                                                                                                                                     |
| <b>A HydroClean-nel való tisztítás után még van szennyeződés a sütőtérben.</b> | Túl alacsony tisztítási fokozatot választott.<br>■ Szükség szerint indítson egy új HydroClean-t egy magasabb tisztítási fokozattal.                                                                                                                   |
|                                                                                | A sütőtérrel a szárítási fázis előtt egyáltalán nem, vagy csak felületesen törölte ki.<br>■ Szükség szerint indítson egy új HydroClean-t.<br>■ Amikor az erre szóló kérés megjelenik a kijelzőn, egy nedves ruhával alaposan törölje ki a sütőtérrel. |

## Általános problémák vagy műszaki hibák

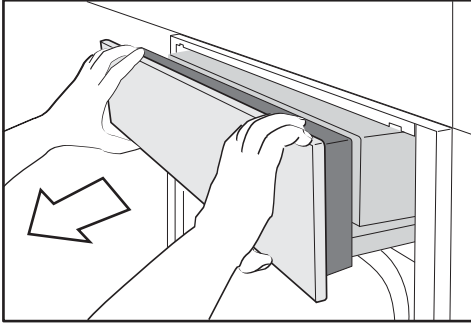
| Probléma                                 | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                |
|------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A gőzsütőt nem lehet bekapcsolni.</b> | A biztosíték kiugrott.<br>■ Kapcsolja be a biztosítékot (a biztosíték minimális értékét lásd a típustáblán).                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |
|                                          | Adott körülmények között műszaki hiba lépett fel.<br>■ Válassza le a gőzsütőt kb. 1 percre a villamos hálózatról, amihez<br>– az érintett biztosítékot kapcsolja ki, ill. az olvadóbiztosítékot teljesen csavarja ki, vagy<br>– kapcsolja ki az FI-relét (hibaáram védőkapcsolót).<br>■ Ha a biztosíték visszakapcsolása/visszacsavarása, illetve a készülék FI-reléjének visszakapcsolása után még mindig nem tudja a gőzsütőt üzembe helyezni, forduljon egy elektrotechnikai szakemberhez vagy a Miele Ügyfélszolgálatához. |

# Problémák elhárítása

| Probléma                                                                                                                                                                             | Ok és elhárítás                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>A sütőtér világítása nem működik.</b>                                                                                                                                             | <p>Az izzó hibás.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja az ügyfélszolgálatot, ha az izzót ki kell cserélni.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |
| <b>A kezelőpanel a(z)  érintőgomb többszöri megnyomása ellenére sem nyílik/záródik automatikusan.</b> | <p>A kezelőpanel mozgási tartományában egy tárgy van.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Távolítsa el a tárgyat.</li> </ul> <p>A beszorulás elleni védelem nagyon érzékenyen reagál, ezért esetenként előfordulhat, hogy a kezelőpanel nem nyílik vagy záródik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kézzel nyissa/zárja be a kezelőpanelt (lásd a fejezet végén).</li> <li>■ Ha gyakran fellép a probléma, forduljon a Miele Ügyfélszolgálathoz.</li> </ul>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  |
| <b>A HydroCleanert (tisztítószert) a víztartályba töltötte.</b>                                                                                                                      | <p>Nem figyelt a kijelzőn megjelenő utasításokra. Az optimális tisztítási eredmény elérése érdekében a tisztítási folyamat egyes lépéseit összehangoltuk egymással. Mindig kövesse a kijelzőn megjelenő utasításokat (lásd még a „Tisztítás és ápolás” fejezet „Ápolás” részét).</p> <p>Ha a tisztítás folyamatát a(z) HydroClean segítségével még nem indította el:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki a gőzsütőt, hogy megszakítsa a tisztítási folyamatot.</li> <li>■ Ürítse ki és alaposan öblítse ki a víztartályt.</li> <li>■ Indítsa el újra a(z) HydroClean funkciót.</li> </ul> <p>Ha a tisztítási folyamatot a(z) HydroClean segítségével már elvégezték: az öblítési fázisban a készülék többször is átöblíti az egész rendszert friss vízzel. A tisztítási folyamat befejezése után valamennyi tisztítószer-maradvány eltávolításra kerül.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Szükség szerint indítsa el újra a(z) HydroClean funkciót.</li> </ul> |

### A kezelőpanel kézi nyitása

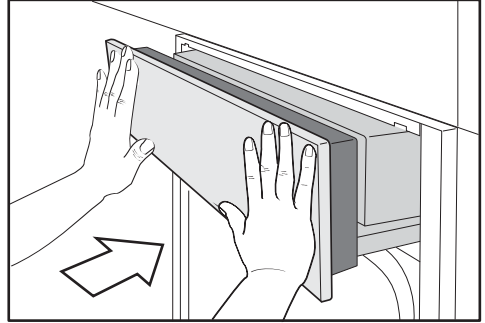
- Óvatosan nyissa ki az ajtót.



- Fogja meg a kezelőpanelt felülről és alulról.
- Először előrefelé húzza ki a kezelőpanelt.
- Nyomja óvatosan felfelé a kezelőpanelt.

### A kezelőpanel kézi bezárása

- Fogja meg a kezelőpanelt felülről és alulról.
- Nyomja óvatosan lefelé a kezelőpanelt.



- Tolja be a kezelőpanelt.

A [www.miele.hu/service](http://www.miele.hu/service) weboldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról és a Miele alkatrészekről.

## Garancia

További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

## Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

Beépített állapotban a modellazonosítót és a sorozatszámot a nyitott kezelőpanelen lévő kis táblán találja.



### Biztonsági útmutatások a beépítéshez



A szakszerűtlen beépítés miatti károk.

A szakszerűtlen beépítés károsíthatja a gőzsütőt.

A gőzsütőt csak képzett szakemberrel szereltesse be.

► A gőzsütő típustábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a gőzsütő ne károsodjon.

A csatlakoztatás előtt hasonlítsa össze ezeket az adatokat. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.

► Az elosztók vagy hosszabbító kábelek nem garantálják a szükséges biztonságot (tűzveszély). Ezekkel ne csatlakoztassa a gőzsütőt a villamos hálózatra.

► Ügyeljen arra, hogy a dugalj a gőzsütő beépítése után könnyen hozzáférhető legyen.

► A gőzsütőt úgy helyezze el, hogy a párolóedény tartalmára a legfelső behelyezési szinten is rá tudjon látni. Csak így kerülhetőek el a forró ételek kiloccsanása miatti forrázások.

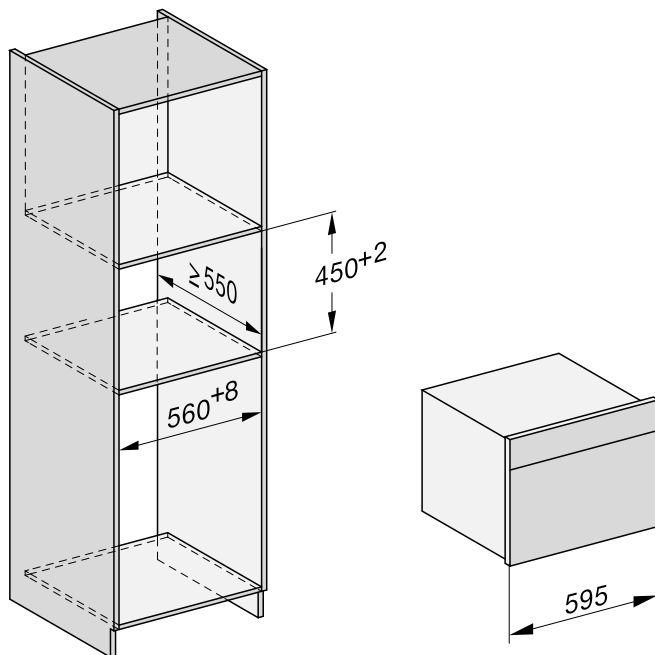
# Telepítés

## Beépítési méretek

Minden méret mm-ben van megadva.

## Beépítés magas szekrénybe

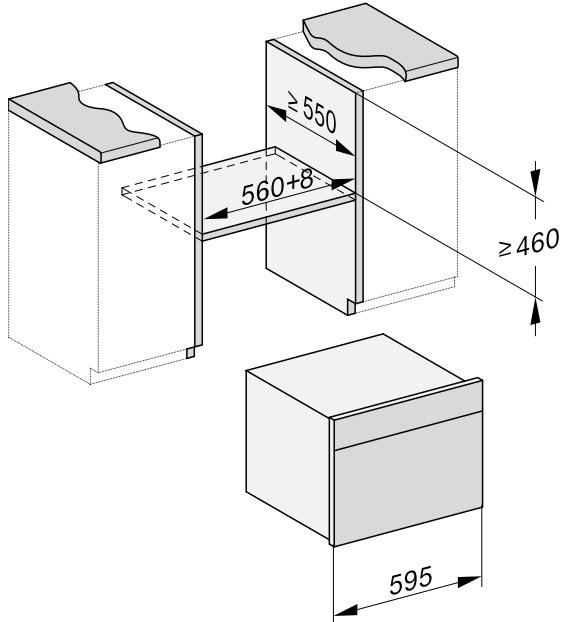
A beépítő fülke mögött nem lehet szekrény hátfal.



## Beépítés alsó szekrénybe

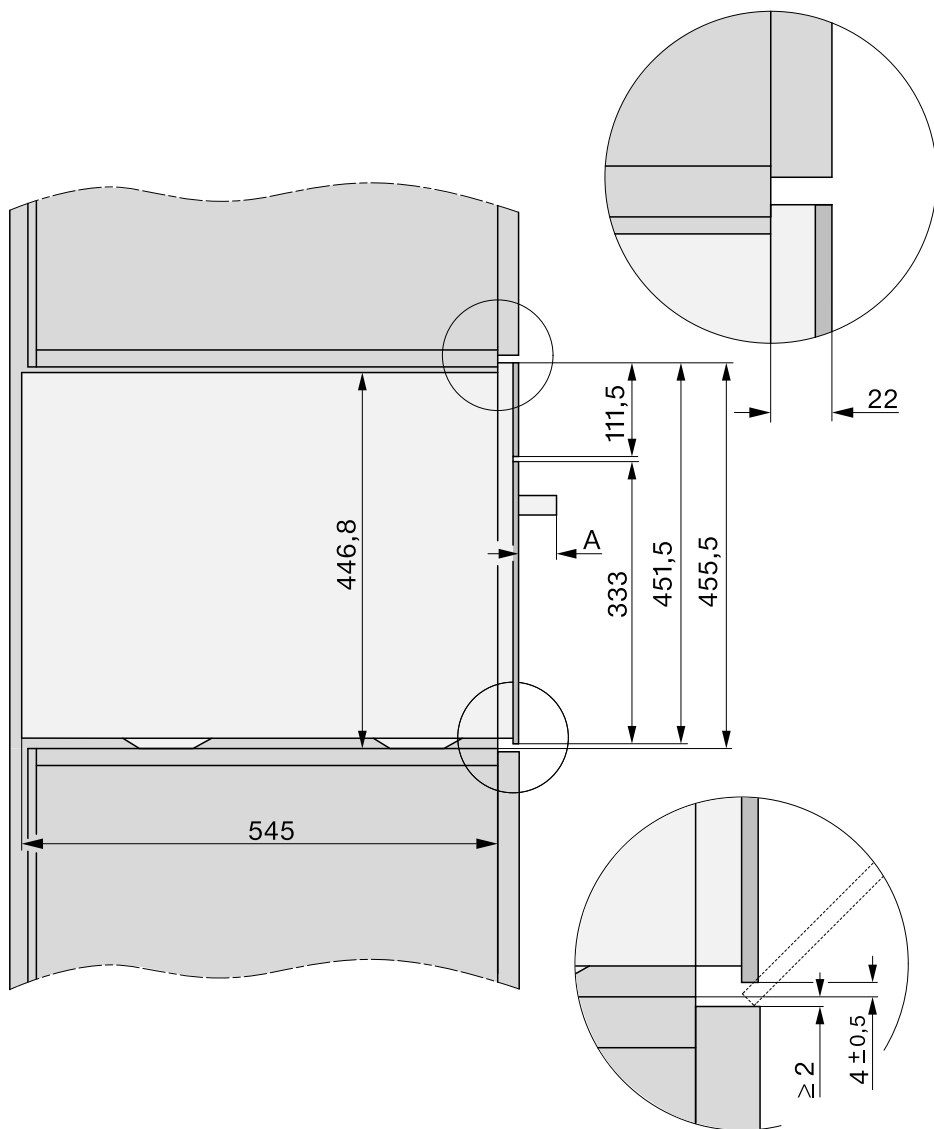
A beépítőfülke mögött nem lehet szekrény hátfala.

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



# Telepítés

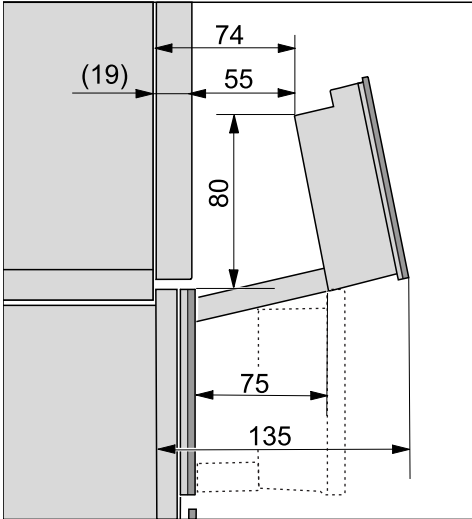
## Oldalnézet



**A** DGC 74xx: 47 mm

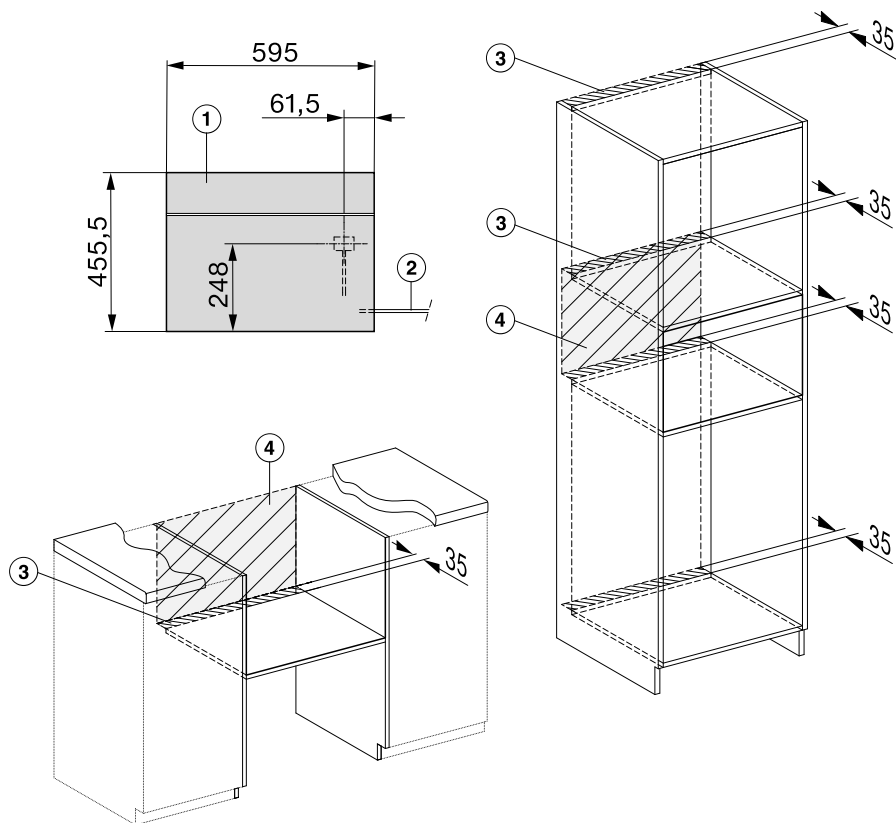
## A kezelőpanel mozgási tartománya

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



# Telepítés

## Csatlakoztatás és szellőzés



- ① Előlnézet
- ② Csatlakozókábel, L = 2.000 mm
- ③ Szellőző kivágás min. 180 cm<sup>2</sup>
- ④ Nincs csatlakozó ezen a részen

## A gőzsütő beszerelése

- Kösse a gőzsütőhöz a hálózati csatlakozókábelt.

A szakszerűtlen szállítás károkat okozhat.

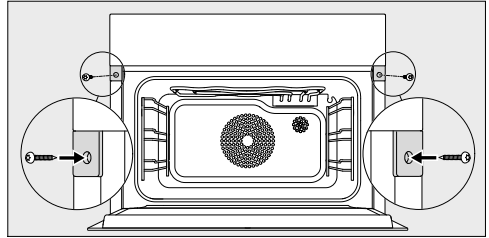
Az ajtó megsérülhet, ha a gőzsütőt az ajtófogantyúnál fogva mozgatja.

A mozgatáshoz használja a ház oldalán lévő kézi fogantyúkat.

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

Legfeljebb 2° eltérés lehet a vízszintestől.

- Tolja be, és igazítsa be a gőzsütőt a beépítőfülkébe.  
Ügyeljen arra, hogy a csatlakozókábel ne csípődjön be vagy ne sérüljön meg.
- Nyissa ki az ajtót.



- A mellékelt (3,5 x 25 mm) facsavarokkal rögzítse a gőzsütőt a szekrény oldalfalaihoz.
- Kösse a gőzsütőt a villamos hálózatra.
- A használati útmutató szerint ellenőrizze a gőzsütő valamennyi funkcióját.

## Elektromos csatlakozás

A gőzsütőt alap kivitelben „csatlakoztatásra készen” egy védőérintkezős aljzathoz gyártjuk.

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



**Tűzveszély túlmelegedés miatt.**

A gőzsütő elosztókon vagy hosszabbító kábeleken keresztüli működtetése a csatlakozókábel túlterheléséhez vezethet.

Biztonsági okokból ne használjon elosztókat és hosszabbító kábeleket.

Az elektromos berendezés legyen a VDE 0100 szerint kialakítva.

Biztonsági okokból javasoljuk a gőzsütő villamos bekötésére szolgáló áramkörön



típusú hibaáram-védőkapcsoló (FI relé) alkalmazását az otthoni hálózatban.

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

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

Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.

Az időszakos vagy folyamatos üzem lehetséges egy önálló, vagy a hálózattal nem szinkronban járó energiaellátó rendszeren (például sziget-hálózatok, biztonsági tartalék rendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.

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



# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Tesztételek az EN 60350-1 szerint (gőzpárolás üzemmódok)

| Tesztétel          | Gőzpároló edény | Mennyiség [g]  |  |  |  °C |  [perc] |
|--------------------|-----------------|----------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|--------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------|
| Gőz utánadagolás   |                 |                |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                          |
| Brokkoli (8.1)     | 1x DGGL 12      | max.           | 2                                                                                 |  | 100                                                                                  | 3                                                                                        |
| Gőzelosztás        |                 |                |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                          |
| Brokkoli (8.2)     | 1x DGGL 20      | 300            | 2                                                                                 |  | 100                                                                                  | 3                                                                                        |
| Készülék kapacitás |                 |                |                                                                                   |                                                                                   |                                                                                      |                                                                                          |
| Borsó (8.3)        | 2x DGGL 12      | egyenként 1500 | 1, 2                                                                              |  | 100                                                                                  | — <sup>2</sup>                                                                           |

 Szint,  Üzem mód,  Hőmérséklet,  Ételkészítési idő

 Gőzpárolás,  Eco-gőzpárolás

<sup>1</sup> Tolja be a tesztételt a hideg sütőtérbe (mielőtt a felfűtési fázis elkezdődik).

<sup>2</sup> A teszt befejeződik, ha a hőmérséklet a leghidegebb helyen eléri a 85 °C-ot.

## Próbaételek, menü készítés<sup>1</sup> (gőzpárolás üzemmód )

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

 szint,  hőmérséklet,  ételkészítési idő

<sup>1</sup> Az eljárást lásd a „Gőzpárolás” fejezet, „Menükészítés – kézi” szakaszában.

<sup>2</sup> Tolja be az univerzális tepsit az 1. szintre.

<sup>3</sup> Tolja be az 1. próbaételt (burgonya) a hideg sütőtérbe (mielőtt a felfűtési szakasz elkezdődik).

# Adatok a vizsgálóintézetek számára

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

| Tesztétel                                          | Tartozék                         |  <sup>3</sup> |  | <br>[°C] |  <sup>2</sup><br>[perc] |  | előme-<br>legítés |
|----------------------------------------------------|----------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------|-------------------|
| Kinyomós süti<br>(7.5.2)                           | 1 sütőtepsi                      | 2                                                                                              |  | 140                                                                                       | 34–36 (35)                                                                                               | nem                                                                               | nem               |
|                                                    | 2 sütőtepsi                      | 1<br>3 <sup>1</sup>                                                                            |  | 140                                                                                       | 39–41 (40)<br>36–38 (37)                                                                                 | nem                                                                               | nem               |
|                                                    | 1 sütőtepsi                      | 2                                                                                              |  | 140                                                                                       | 29–31 (29)                                                                                               | igen                                                                              | igen              |
| Aprósütemény<br>(7.5.3)                            | 1 sütőtepsi                      | 2                                                                                              |  | 150                                                                                       | 34–37 (34)                                                                                               | igen                                                                              | nem               |
|                                                    | 2 sütőtepsi                      | 1, 2                                                                                           |  | 140                                                                                       | 43–46 (44)                                                                                               | igen                                                                              | nem               |
| Vizes piskóta<br>(7.6.1)                           | 1 26 cm-es csatos forma (rácsos) | 2                                                                                              |  | 160                                                                                       | 30                                                                                                       | igen                                                                              | igen              |
| Almatorta<br>(7.6.2)                               | 1 20 cm-es csatos forma (rácsos) | 2                                                                                              |  | 160                                                                                       | 95–105 (100)                                                                                             | nem                                                                               | nem               |
|                                                    | 2 20 cm-es csatos forma (rácsos) | 2                                                                                              |  | 160                                                                                       | 85–95 (85)                                                                                               | igen                                                                              | igen              |
| Pirítós (iparilag készített fehér kenyér)<br>(9.2) | Sütőrács                         | 2                                                                                              |  | 3. fokozat                                                                                | 4,5                                                                                                      | nem                                                                               | 5,5 perc          |
| Hamburger<br>(9.3)                                 | Sütőrács                         | 3                                                                                              |  | 3. fokozat                                                                                | 1. oldal: 10<br>2. oldal: 6                                                                              | nem                                                                               | 10 perc           |
|                                                    | Univerzális tepsi                | 2                                                                                              |                                                                                   |                                                                                           |                                                                                                          |                                                                                   |                   |

<sup>3</sup> Szint,  Üzem mód,  Hőmérséklet/Grill fokozat, <sup>2</sup> Ételkészítési idő,  Booster

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

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

<sup>2</sup> A zárójelben lévő érték az optimális ételkészítési időt mutatja.

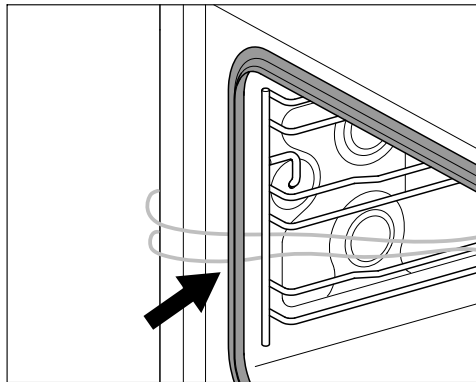
## Energiahatékonysági osztály az EN 60350-1 szerint

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(z) Eco-hőlégkeverés  üzemmódban történik.
- Válassza a(z) 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.
- A méréshez a hőelemeket az ajtótömítésen keresztül kell bevezetni. Ehhez az ajtótömítést ki kell húzni a vájatból és kétszer át kell szúrni. A hőelemeket helyezze be a két lyukon keresztül az ajtótömítésben. Ezt követően nyomja vissza az ajtótömítést a vájatba úgy, hogy mindenhol simán és egyenletesen illeszkedjen.



- A következő lépésben távolítsa el a fenékszitát, és öntsön annyi vizet az elvezetőbe, hogy a vízfelület látható legyen.
  - Az energiahatékonysági osztály meghatározásának egyik fontos előfeltétele, hogy az ajtó a mérés közben tömítetten zárva legyen.
- Az alkalmazott mérőelemek befolyásolhatják az ajtótömítés tömítési funkcióját. Ez negatívan érinti a mérési eredményt.

## Adatok a vizsgálóintézetek számára

---

### Adatlap háztartási sütőhöz

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

|                                                                       |                 |
|-----------------------------------------------------------------------|-----------------|
| <b>MIELE</b>                                                          |                 |
| <b>Modell neve/-megjelölése</b>                                       | DGC 7440 HC Pro |
| Energiahatékonysági osztály/Sütőtér ( $EEI_{cavity}$ )                | 81,6            |
| Energiahatékonysági osztály/Sütőtér                                   |                 |
| A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság) | A+              |
| Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban    | 0,99 kWh        |
| Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban   | 0,61 kWh        |
| Sütőterek száma                                                       | 1               |
| Hőforrások sütőterenként                                              | electric        |
| Sütőtér nagysága                                                      | 47 l            |
| Készülék mérete                                                       | 40,1 kg         |

|                                                                                  |                     |
|----------------------------------------------------------------------------------|---------------------|
| Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban, időkijelzés ki                       | max. 0,3 W          |
| Teljesítményfelvétel kikapcsolt üzemmódban, időkijelzés be                       | max. 0,8 W          |
| Teljesítményfelvétel hálózatvezérelt készenléti üzemmódban                       | max. 2,0 W          |
| Időtartam a kikapcsolt üzemmódba történő automatikus kapcsolásig                 | 20 Min              |
| Időtartam a hálózatvezérelt készenléti üzemmódba történő automatikus kapcsolásig | 20 Min              |
| A Wi-Fi-modul frekvenciasávja                                                    | 2,4000 – 2,4835 GHz |
| A Wi-Fi-modul adóteljesítménye                                                   | max. 100 mW         |

## Megfelelőségi nyilatkozat

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 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 tiszteltben 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 mindenkor 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 mindenkor jogtulajdonosokkal összefüggésben érvényesek.



**Miele Kft.**

H – 1027 Budapest

Bem József u. 1/B.

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 7440 HC Pro

hu-HU

M.-Nr. 12 207 320 / 04 / 002