



Használati és szerelési útmutató Gőzsütő



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








Tartalom

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

| | |
|---|----|
| Vízkeménység | 38 |
| Tengerszint fel. magasság..... | 40 |
| Biztonság..... | 40 |
| Miele@home | 41 |
| Távvezérlés | 42 |
| A MobileStart funkció aktiválása | 42 |
| RemoteUpdate (Táv. friss.) | 42 |
| Szoftver verzió..... | 43 |
| Kereskedő | 43 |
| Gyári beállítások..... | 43 |
| Stopper | 44 |
| Fő- és almenük | 46 |
| Energiatakarékossági tanácsok | 47 |
| Kezelés | 49 |
| Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása | 50 |
| A hőmérséklet módosítása..... | 50 |
| Az ételkészítési idő beállítása..... | 50 |
| A beállított ételkészítési idők módosítása | 51 |
| A beállított ételkészítési idők törlése | 51 |
| Sütési folyamat megszakítása..... | 52 |
| Ételkészítési folyamat megszakítása a(z) Gőzpárolás  üzemmódban..... | 52 |
| A sütőtér előmelegítése | 53 |
| Booster..... | 53 |
| Gyors lehűtés | 54 |
| Melegentartás..... | 54 |
| Gőzpárolás | 55 |
| Gőzpárolás  használata | 55 |
| Fagyasztott áru..... | 56 |
| Párolás folyadékokkal..... | 56 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz..... | 56 |
| Behelyezési szint | 56 |
| Hőmérséklet | 56 |
| Párolási idő..... | 56 |
| Zöldség..... | 56 |
| Hal | 57 |
| Hús | 58 |
| Rizs..... | 59 |
| Gabona..... | 59 |
| Tésztafélék..... | 59 |
| Gyümölcs | 59 |

Tartalom

| | |
|---|----|
| Klímavezérlés | 60 |
| Klímavezérlés  használata..... | 60 |
| Automatikus programok | 62 |
| Kategóriák | 62 |
| Automatikus programok alkalmazása | 62 |
| Használati útmutatások..... | 62 |
| További felhasználások | 63 |
| Felolvasztás..... | 63 |
| Alacsony hőmérsékletű sütés..... | 64 |
| Befőzés..... | 65 |
| Aszalás | 67 |
| Fagyasztott termékek/készételek | 68 |
| Edény melegítés..... | 68 |
| Sütés | 69 |
| Tanácsok a sütéshez | 69 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz..... | 69 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz..... | 70 |
| Sütés (hús) | 71 |
| Sütési tippek..... | 71 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz..... | 72 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz..... | 73 |
| Grillezés | 74 |
| Tanácsok grillezéshez..... | 74 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz..... | 74 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz..... | 75 |
| Tisztítás és ápolás | 76 |
| Nem használható tisztítószer..... | 76 |
| Normál szennyeződések eltávolítása | 77 |
| Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül) | 78 |
| Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken | 79 |
| A katalitikusan zománcozott hátfal tisztítása | 79 |
| A fűszerek, cukor és hasonlók által okozott szennyeződések eltávolítása | 79 |
| Olaj- és zsírszennyeződések eltávolítása | 80 |
| A sütőtér tetejének tisztítása | 80 |
| Maradék víz elpárologt. | 81 |
| Ápolás | 83 |
| Áztatás..... | 83 |
| Szárítás..... | 83 |
| Vízkömentesítés | 84 |

| | |
|---|-----|
| Az ajtó kiszérése | 87 |
| Az ajtó szétszerelése | 88 |
| Az ajtó beszerelése..... | 90 |
| A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése..... | 91 |
| A hátfal kiszérése..... | 92 |
| Mi a teendő, ha | 93 |
| Ügyfélszolgálat | 98 |
| Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén | 98 |
| Garancia | 98 |
| Telepítés | 99 |
| Beépítési méretek..... | 99 |
| Beépítés magas- vagy alsószekrénybe | 99 |
| Oldalnézet | 100 |
| Csatlakozások és szellőzés | 101 |
| Gőzsütő beszerelése | 102 |
| Elektromos csatlakozás..... | 103 |
| Sütési táblázatok | 104 |
| Zöldség  | 104 |
| Hal  | 105 |
| Hús  | 105 |
| Tésztafélék  | 105 |
| Rizs  | 105 |
| Kevert tészta..... | 106 |
| Gyúrt tészta | 107 |
| Kelt tészta..... | 108 |
| Túrós-olajos tészta | 109 |
| Piskótatészta | 109 |
| Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény | 110 |
| Pikáns csemegék | 111 |
| Marha | 112 |
| Borjú | 113 |
| Sertés | 114 |
| Bárány, vadhús..... | 115 |
| Szárnyas, hal | 116 |
| Adatok a vizsgálointézetek számára | 117 |
| Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint (Gőzpárolás  üzemmód) | 117 |
| Tesztételek, menü készítése (Gőzpárolás  üzemmód) | 118 |
| Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint (sütő üzemmódok)..... | 119 |
| Energiahatékonysági osztály | 120 |
| Megfelelőségi nyilatkozat | 121 |
| A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck | 122 |

Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

Rendeltetészerű használat

- ▶ Ez a gőzsütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.
- ▶ Ez a gőzsütő a szabadban nem használható.
- ▶ A gőzsütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek gőzpárolására, sütésére, grillezésére, párolására, felolvasztására, befőzésére és szárítására. Egyéb felhasználási módok nem megengedettek.
- ▶ Azokat a személyeket, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik, tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a gőzsütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell. Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a gőzsütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik a készülék működését, hogy azt biztonságosan tudják kezelni. Fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.

Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

- ▶ A sajátos követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezeket a speciális világító eszközöket csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására.
- ▶ A gőzsütő 1 db G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

Gyermekek a háztartásban

- ▶ Használja az üzembehelyezési zárat, hogy a gőzsütőt gyermekek felügyelet nélkül ne tudják bekapcsolni.
- ▶ A nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a gőzsütőtől, kivéve, ha folyamatosan felügyeli őket.
- ▶ 8 év feletti gyermekek akkor kezelhetik a gőzsütőt felügyelet nélkül, ha a gőzsütő működését úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. A gyermekeknek képesnek kell lenniük a helytelen kezelés lehetséges veszélyeinek felismerésére és megértésére.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a gőzsütőt felügyelet nélkül tisztítaniuk vagy karbantartaniuk.
- ▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a gőzsütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a gőzsütővel játszani.
- ▶ A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.
A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- ▶ A gőz és a forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A gőzsütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek, hogy felfűtsék a sütőtér levegőjét. Ne engedje, hogy gyermekek a gőzsütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.
Tartsa távol a gyerekeket a gőzsütőtől, amíg annyira le nem hűlt, hogy az égési sérülés veszélye kizárt legyen.

Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket. Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógnak.

Műszaki biztonság

- ▶ A szakszerűtlen telepítési és karbantartási munkálatok vagy javítások veszélyeztethetik a felhasználót. A telepítési és karbantartási munkálatokat vagy javításokat csak a Miele által engedélyezett szakemberek végezhetik el.
- ▶ A gőzsütő sérülései veszélyeztethetik az ön biztonságát. Ellenőrizze, hogy van-e a gőzsütőn látható sérülés. Soha ne helyezzen üzembe sérült gőzsütőt.
- ▶ Lehetséges az önálló vagy a hálózattal nem szinkronban álló energiaellátó rendszer időszakos vagy folyamatos üzemeltetése (például sziget hálózatok, biztonsági tartalékrendszerek). Az üzemeltetés feltétele, hogy az energiaellátó rendszer megfeleljen az EN 50160 vagy hasonló szabvány előírásainak.
A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírányzott óvintézkedéseket a működést és a működési módot tekintve sziget üzemben vagy a hálózattal nem szinkronban álló 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 típusabláján 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.

Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

- ▶ 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.
- ▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.
- ▶ Azoknál a gőzsütőknél, amelyeket csatlakozókábel nélkül szállítottak, a Miele által felhatalmazott szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozókábelt (lásd a „Telepítés“ fejezet „Elektromos csatlakozás“ bekezdését).
- ▶ Ha csatlakozóvezeték sérült, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Telepítési és karbantartási munkák, valamint javítások esetén a gőzsütőt a villamos hálózatról teljesen le kell választani, pl. ha a sütőtér megvilágítása hibás (lásd a „Mi a teendő, ha ...?“ fejezetet). 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.





Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

- ▶ A kifogástalan működéshez a gőzsütőnek megfelelő hűtőlevegő-ellátásra van szüksége. Ügyeljen arra, hogy a hűtőlevegő-ellátást ne korlátozza (pl. hővédő lécek beépítésével a beépítőszekrénybe). Továbbá a szükséges hideg levegőt nem szabad más hőforrásoknak túlságosan kitenni (pl. szilárd tüzelőanyaggal üzemelő sütők).
- ▶ Ha a gőzsütőt egy bútorfront mögé (pl. ajtó) építették be, soha ne csukja be a bútorfrontot, amíg a gőzsütőt használja. A zárt bútorfront mögött felgyülemlik a meleg és a nedvesség. Ezáltal a gőzsütő, a beépítőszekrény és a padló is károsodhat. Csak akkor csukja be a bútorajtót, ha a gőzsütő teljesen lehűlt.

Szakszerű használat

- ▶ A gőz és a forró felületek sérülést okozhatnak. A gőzsütő üzeme-lés közben forró lesz. Megégetheti magát a gőzzel, a sütőtérrel, a fű-tőttestekkel, 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 kilöttyenhet a betolásakor vagy kivételkor. Megégetheti magát a forró étellel. A párolóedény betolásakor vagy kivételekor ügyeljen arra, hogy a forró étel ne löttyenjen ki.
- ▶ Hagyja zárva a gőzsütő ajtaját, ha az étel a sütőtérben füstöl, hogy az esetlegesen fellépő lángokat elfojtsa. Úgy szakítsa meg a folya-matot, hogy a gőzsütőt kikapcsolja, és a hálózati dugót kihúzza. Csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a füst elszállt.
- ▶ A bekapcsolt gőzsütő közelében lévő tárgyak a magas hőmérsék-let miatt meggyulladhatnak. Soha ne használja a gőzsütőt helyiségek fűtésére.
- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olaj-jal 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.

Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.
- ▶ Néhány élelmiszer gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat. Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a Hőlégkeverés plusz  vagy Alsó-/felső hő  üzemmódokat.
- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a pára a forró fűtőtesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásának céljából történő maradékhő-hasznosítás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a gőzsütőben. A kezelőpanel, a munkafelület, vagy a beépítőszelektény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a gőzsütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak, és a távozó nedvesség korrózióhoz vezethet a gőzsütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A sütőtér fenéklemezének zománcbevonata hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepattanhat. Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lerakófelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.
- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.

Biztonsági útmutatások és figyelmeztetések

▶ A vízgőz sérülést okozhat. Gőzpárolásnál, párasítással kombinált ételkészítési folyamatoknál, és a maradékvíz elpárologtatásakor vízgőz keletkezik, amely súlyos forrázásokhoz vezethet. Folyamatban lévő gőzzel kombinált ételkészítési folyamat vagy maradékvíz-elpárologtatás esetén soha ne nyissa ki az ajtót.

▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen átmelegedjen.

▶ A sütőben nem használható műanyag edény magas hőmérsékleteken megolvad, és károsíthatja a gőzsütőt vagy lángra kaphat. Csak sütőben használható műanyag edényt használjon. Vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.

Ha a gőzpároláshoz műanyag edényt használ, ügyeljen arra, hogy az hő- (100 °C-ig) és gőzálló legyen. Egyéb műanyag edény megolvadhat, rideggé vagy törékennyé válhat.

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

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

▶ Az ajtó terhelhetősége maximum 15 kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne helyezzen rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csúpjon be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A gőzsütő károsodhat.

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

A nemesacél felületekre érvényes:

▶ A rétegezett nemesacél felületet a ragasztó károsítja, és elveszti védő hatását a szennyeződésekkel szemben. Ne ragasszon öntapadós cédulákat, ragasztószalagot vagy más ragasztóanyagot a nemesacél felületre.

▶ A mágnesek karcolást okozhatnak. A nemesacél felületet ne használja mágnesáblaként.

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

Tartozék

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

Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

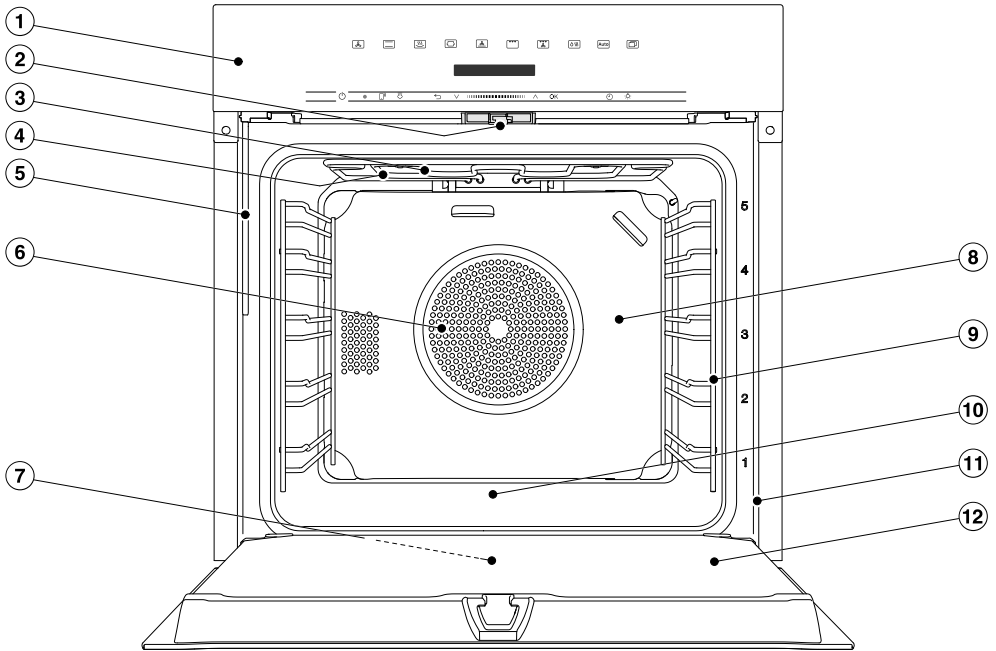
A régi készülék ártalmatlanítása

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



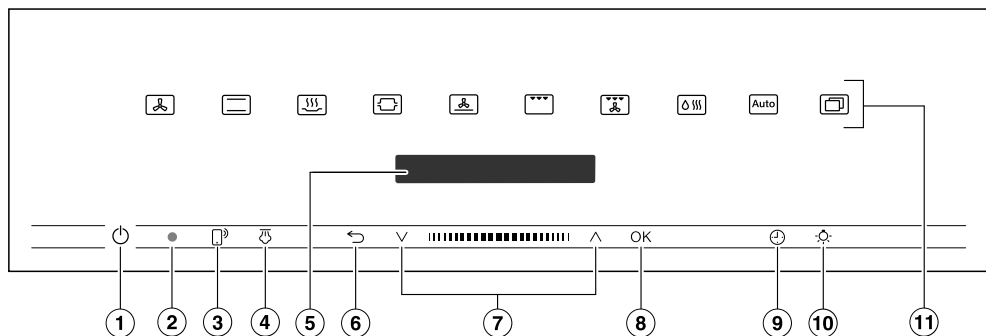
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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










Gőzsütő




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

Kezelőelemek



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


Be/Ki gomb

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


Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a gőzsütőt.

Kijelző

A kijelző mutatja a pontos időt vagy az üzemmódokra, hőmérsékletekre, 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) Továbbiak  | Beállítások | Hangerő | Gomb hang menüpontban kapcsolható ki.









Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt gőzsütő esetén is reagáljanak, válassza a(z) Kijelző | QuickTouch | Be beállítást.



Érintőgombok a kijelző felett

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

Kezelőelemek






Érintőgombok a kijelző alatt

| Érintőgomb | Funkció |
|--|---|
|  | <p>Ha gőzsütőjét a mobil végkészülékéről szeretné vezérelni, rendelkeznie kell Miele@home rendszerrel, a(z) Távvezérlés beállítást be kell kapcsolnia, és ezt az érintőgombot meg kell érintenie. Ez az érintőgomb világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintőgomb világít, gőzsütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd a(z) „Beállítások“ fejezet „Miele@home“ bevezetését).</p> |
|  | <p>Ha Klímavezérlés  üzemmódban kézi gőzlöketeket választott, ezzel az érintőgombbal indítsa el a gőzlöketeket.</p> <p>Amint el lehet indítani egy gőzlöketet, ez az érintőgomb narancs színnel világít.</p> <p>A folyamatban lévő gőzlökettel párhuzamosan megjelenik a kijelzőn a .</p> |
|  | <p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.</p> <p>Ha egyidejűleg egy sütési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal megszakíthatja a sütési folyamatot.</p> |
|    | <p>A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. A menüpont, amelyet ki szeretne választani, megjelenik a kijelzőn.</p> <p>Értékeket és beállításokat a nyíl gombokkal és a köztes felületen tud módosítani.</p> |

| Érintógomb | Funkció |
|---|---|
| OK | Amint egy olyan érték, üzenet vagy egy beállítás megjelenik, amit jóvá hagyhat, az OK érintógomb narancs színnel világít. Ezzel az érintógombbal a funkciókat, pl. a stoppert hívja elő, értékek vagy beállítások módosításait menti el vagy üzeneteket hagy jóvá. |
|  | Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintógombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez). Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz. |
|  | Ennek az érintógombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást. A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad. |

Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

| Piktogram | Jelentés |
|---|---|
|  | Ez a piktogram jelöli a kiegészítő kezelési információkat és utasításokat. Ezeket az információs ablakokat az OK gombbal hagyja jóvá. |
|  | Stopper |
|  | A pipa jelöli az aktuális beállítást. |
|  | Néhány beállítás, mint pl. a kijelző fényereje, vagy a hangereje, egy szegmens sáv segítségével állítható be. |
|  | Az üzembhelyezési zár megakadályozza a gőzsütő véletlenszerű bekapcsolását (lásd a „Beállítások“ fejezet „Biztonság“ bekezdését). |

Kezelési elv

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

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

Menüpont kiválasztása

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

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

- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást \checkmark pipa jelöli.

- Érintse meg a \wedge vagy \vee nyíl gombot vagy simítson **|||||** felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik vagy a kívánt beállítás meg nem jelenik.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A készülék menti a beállítást. 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 **|||||** felületen jobbra vagy balra, amíg a kívánt érték megjelenik.
- Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.


A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Üzem mód vagy funkció kiválasztása

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

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

- Üzem módokban és funkciókban: állítsa be az értékeket, pl. a hőmérsékletet.
- Lapozzon a(z) Továbbiak  alatt a kiválasztási listákban, amíg a kívánt menüpont meg nem jelenik.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Üzem mód váltása


Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

- Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.


A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

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

Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.


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


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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

A MobileStart funkció aktiválása

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



A(z)  érintőgomb világít. A Miele App-pal távolról is vezérelheti a gőzsütőt.

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

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

Kezelési elv

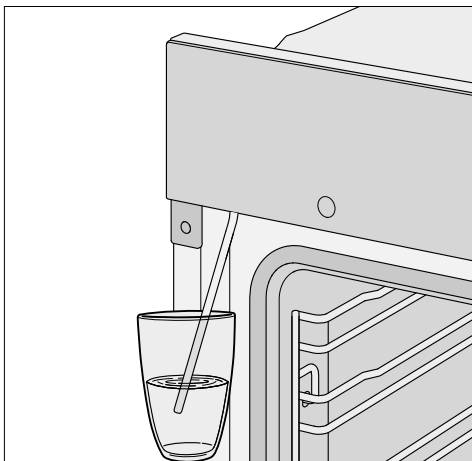
Víz beszívása

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

- Töltsön meg egy edényt a szükséges mennyiségű friss vízzel.

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

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



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

Elindul a beszívási folyamat.


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

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

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

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

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

 A forró gőz sérülést okozhat. Gőzt használó ételkészítési folyamatnál az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz távozhat. Megégetheti magát a forró gőzzel. Lépjen egy lépést hátra, és várjon, amíg a forró gőz elszáll.

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

Szállítási csomag

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

Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függ.

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


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

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

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

Megrendeléskor adja meg gőzsütője modellazonosítóját és a kívánt tartozék megnevezését.

Tartórács

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

A szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

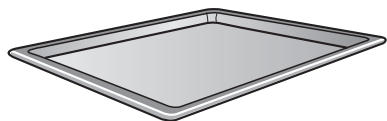
A tartozékokat (pl. a rácsot) a merevítők közé kell betolni.

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

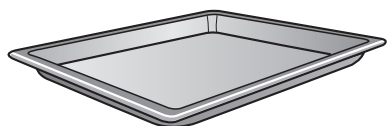
Felszereltség

Sütőtepsi, univerzális tepsi és rács kihúzás elleni védelemmel

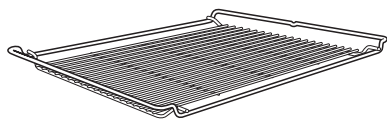
HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsi HUBB 71:



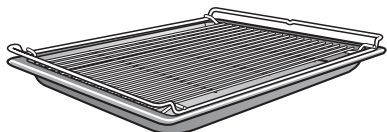
Rács HBBR 71:




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

A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

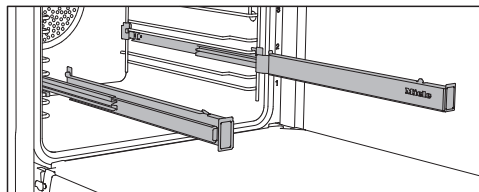
Ezeknek a tartozékoknak a rövid oldalain közepén található egy kihúzás elleni védelem. Ez megakadályozza, hogy ezek a tartozékok a tartórácsból kicsússzanak, ha csak részben szeretné azokat kihúzni.



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

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

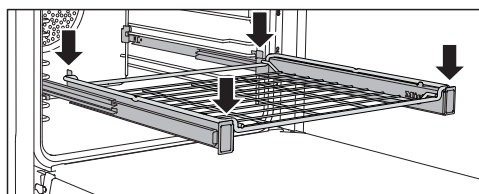
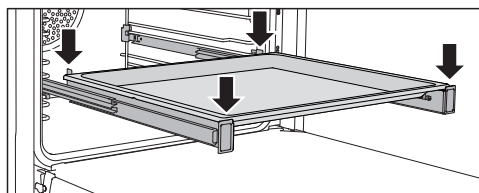
FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 71



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

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

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



A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.

A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

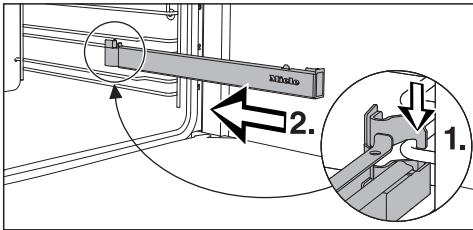
A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

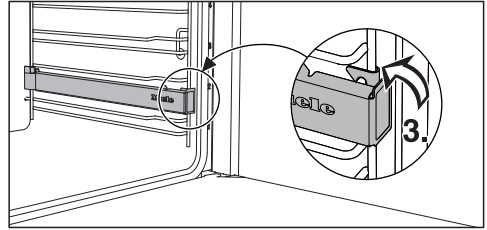
A FlexiClip teljesen kihúzható sínek egy behelyezési szint merevítői közé kerülnek beszerelésre.

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

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



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

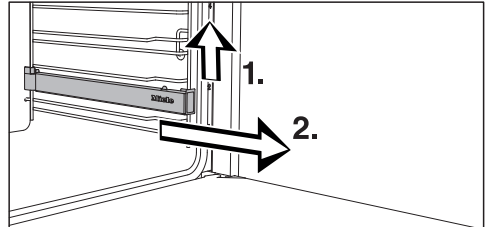


- Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

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

A következőképpen járjon el a FlexiClip teljesen kihúzható sín kiszereléséhez:

- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.



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

Felszereltség

Kerek sütőformák



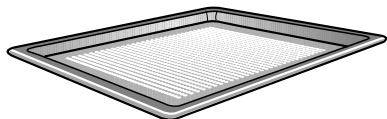
A **HBF 27-1 zárt aljú kerek sütőforma** jól megfelel pizza, kelt- vagy kevert tésztából készült lapos sütemények, édes és sós tarte, átsütött desszertek készítéséhez, lángos vagy mélyhűtött sütemények, vagy pizza sütéséhez.

A **HBFP 27-1 perforált kerek sütőforma** speciálisan friss kelt tésztából, túrós-olajos tésztából készült péksütemények, kenyér és zsemle készítéséhez alkalmas. A finom perforáció segíti az alsó rész barnulását.

Száritáshoz/aszaláshoz is használhatja. Mindkét sütőforma zománcozott felülettel rendelkezik.

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

Perforált Gourmet sütőtepsi HBBL 71




A perforált Gourmet sütőtepsi speciálisan friss kelt tésztából, túrós-olajos tésztából készült péksütemények, kenyér és zsemle készítéséhez alkalmas. A finom perforáció segíti az alsó rész barnulását.

Száritáshoz/aszaláshoz is használhatja a Gourmet sütőtepsit.

A zománcozott felület PerfectClean bevonatot kapott.

Erre a célra használhatja a **HBFP 27-1 perforált kerek sütőformát** is.

A perforált sütőtepsi, és a perforált, kerek sütőforma nem alkalmas a használatra Gőzpárolás  üzemmódban.

A perforált gourmet sütőtepsit, és a perforált, kerek sütőformát kizárólag sütésre használja.

HBS 70 sütőkő

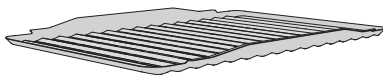


A sütőkővel optimális sütési eredményeket érhet el azoknál az ételeknél, amelyeknek az alját jól át kell sütni, mint pl. a pizza, quiche tészta, kenyér, zsemle, pikáns péksütemények vagy hasonlóak.

A sütőkő tűzálló kerámiából készül és mázzal van bevonva. A sütnivaló felrakáshoz és a kivételhez mellékelve van egy kezeletlen fából készült lapát.

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

Grillező és sütőlemez HGBB 71



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

A zománcozott felület PerfectClean bevonatot kapott.

HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

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

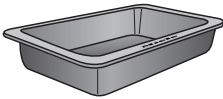
A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

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

Mélység: 22 cm

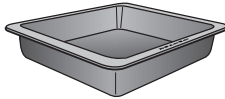
HUB 5000-M
HUB 5001-M*



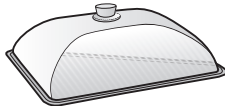
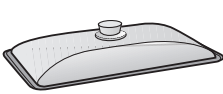
HBD 60-22

Mélység: 35 cm

HUB 5001-XL*



HBD 60-35



* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

Gőzsütő edény

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

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

A sütőedényt az elkészítendő étellel a 2. szintre tolja be.

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

DGG 20

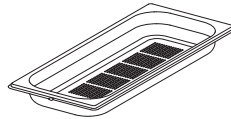


1 zárt aljú párolóedény

Térfogat: 2,4 l / Hasznos úrtartalom: 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (SZ x MÉ x MA)

DGGL 20

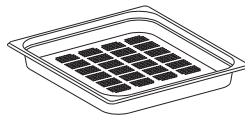


1 perforált párolóedény

Térfogat: 2,4 l / Hasznos úrtartalom: 1,8 l

450 x 190 x 40 mm (SZ x MÉ x MA)

DGGL 12



1 perforált párolóedény

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

450 x 390 x 40 mm (SZ x MÉ x MA)

Felszereltség

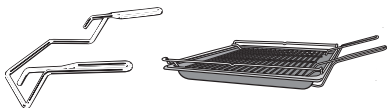
Katalitikus zománcozású tartozékok

Hátfal

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

A megrendelés során adja meg a gőzsütő modellazonosítóját.

HEG kiemelő fogó




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

Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

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

Biztonsági berendezések

- **Üzembehelyezési zár**  (lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Billentyűzár** (lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Hűtőventilátor** (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet)
- **Biztonsági kikapcsolás**
A biztonsági kikapcsolás akkor aktíválódik automatikusan, ha a gőzsütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltetik. Az időtartam hossza a választott üzemmódtól függ.

- Átszellőztetett ajtó

Az ajtó részben hővisszaverő bevonatú üvegekből épül fel. Üzem közben további levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon. Az ajtót tisztításhoz kiserelheti és szétszerelheti (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).

PerfectClean bevonatú felületek

A PerfectClean bevonatú felületeket ki-magasló tapadásgátló tulajdonságok és rendkívül egyszerű tisztíthatóság jellemzi. Az elkészített étel könnyen fellazítható. A szennyeződések a sütési folyamatok után egyszerűen eltávolíthatók.

A PerfectClean bevonatú felületeken elvág-hatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

Ne használjon kerámia kést, mivel így összekarcolja a PerfectClean nem-szítésű felületeket.

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

PerfectClean bevonatú felületek:

- Sütőtér
- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sín
- Rács
- Univerzális tepsit
- Sütőtepsit
- Grillező és sütőlemez
- Perforált Gourmet sütőtepsit
- Kerek perforált sütőforma
- Kerek sütőforma

Miele@home

A gőzsütő integrált Wi-Fi-modullal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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

Miele alkalmazás

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



Első üzembe helyezés

Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A gőzsütő üzemelés közben forró lesz.

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

Ha a gőzsütőt csatlakoztatja az elektromos hálózathoz, az automatikusan bekapcsolódik.

Nyelv beállítása

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

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

Tartózkodási hely beállítása

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

Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: „Miele@home“ beállítása.

- Ha a Miele@home-ot azonnal be szeretné állítani, 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 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 első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése

A gőzsütő első alkalommal történő felmelegítésekor kellemetlen szagok jelentkezhetnek. Ezt úgy szüntetheti meg,

ha a gőzsütőt legalább egy órán át melegíti. Egyidejűleg érdemes a párologtató rendszert átöblíteni.

A felmelegítési folyamat alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről.

Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.

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

Megjelenik a(z) Üzem mód választás.

- Válassza ki a(z) Klímavezérlés  lehetőséget.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

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

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

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

Fűtse fel a gőzsütőt legalább egy órán át.

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

A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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






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

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


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

Beállítások

A beállítások áttekintése

| Menüpont | Lehetséges beállítások |
|---|--|
| Nyelv  | ... deutsch english ... Tartózkodási hely |
| Pontos idő | Kijelző Be* Ki Éjszakai lekapcsolás Időkijelzés formátuma 12 órás mód 24 órás mód* Beállítás |
| Világítás | Be „Be“ 15 másodpercre* Ki |
| Kijelző | Fényerő  QuickTouch Be Ki* |
| Hangerő | Hangjelzések Dallamok*  Solo-hang  Gomb hang  Üdvözlő dallam Be* Ki |
| Egységek | Hőmérséklet °C* °F |
| Booster | Be* Ki |
| Gyors lehűtés | Be* Ki |
| Melegentartás | Be Ki* |


* Gyári beállítás



| Menüpont | Lehetséges beállítások |
|----------------------------|---|
| Javasolt hőmérsékletek | |
| Utóhűtés | Hőmérséklet vezérelt* Idővezérelt |
| Vízkeménység | 1 dH ... 15° dH* ... 70° dH |
| Tengerszint fel. magasság | 0 - 250 m* ... 751 - 1000 m ... 1751 - 2000 m |
| Biztonság | Billentőzár Be Ki* Reteszelés  Be Ki* |
| Miele@home | Aktiválás Inaktiválás Kapcsola állapota Új beállítás Visszaállítás Beállítás |
| Távvezérlés | Be* Ki |
| RemoteUpdate (Táv. friss.) | Be* Ki |
| Szoftver verzió | |
| Kereskedő | Bemutatótermi üzemmód Be Ki* |
| Gyári beállítások | Készülék beállítások Javasolt hőmérsékletek |

* Gyári beállítás

Beállítások

A(z) "Beállítások" menü lehívása

A(z) Továbbiak  | Beállítások menüben szabható személyre az ön gőzsütője úgy, hogy a gyári beállításokat az igényeihez igazítja.

- Válassza ki a(z) Továbbiak  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Beállítások  lehetőséget.
- Válassza ki a kívánt beállítást.




Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

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

Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

Pontos idő

Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt gőzsütőhöz:

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

Ha kiválasztja a(z) Kijelző | QuickTouch | Ki beállítást is, be kell kapcsolnia a gőzsütőt, mielőtt kezelni tudja.

- Ki
A kijelző energiamegtakarítás céljából sötéten jelenik meg. Be kell kapcsolnia a gőzsütőt, mielőtt kezelni tudja.
- Éjszakai lekapcsolás
A pontos idő csak öt órától 23 óráig látható a kijelzőn, energiatakarékoság céljából. A maradék időben a kijelző sötét.

Időkijelzés formátuma

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


Beállítás


Állítsa be az órákat és a perceket.

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

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

Világítás



- Be
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.

- Ki
A sütőtér megvilágítása ki van kapcsolva. Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re újból bekapcsol.

Kijelző

Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális fényerő
-  minimális fényerő

QuickTouch

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

- Be
Ha a(z) Pontos idő | Kijelző | Be vagy a(z) Éjszakai lekapcsolás beállítást is kiválasztotta, akkor is reagálnak az érintőgombok, ha a gőzsütő ki van kapcsolva.
- Ki
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.

Dallamok

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.

Üdvözlő dallam

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

Beállítások

Egységek

Hőmérséklet

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

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

Gyors lehűtés

A(z) Gyors lehűtés funkcióval az ételt és a sütőteret az ételkészítési folyamat befejezése után gyorsan lehűtheti.

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

A(z) Melegentartás funkcióval közösen egy ételkészítési folyamat vége után az ételt melegen tarthatja anélkül, hogy akaratlanul túlsütné.

- Be
A(z) Gyors lehűtés funkció be van kapcsolva. Az ételkészítési folyamat vége után az ajtó automatikusan résnyire kinyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret.
- Ki
A(z) Gyors lehűtés funkció ki van kapcsolva. Az ételkészítési folyamat vége után az ajtó csukva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

Melegentartás

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

A(z) Melegentartás funkciót csak a(z) Gyors lehűtés funkcióval együtt használhatja.

- Be
A(z) Melegentartás funkció be van kapcsolva. Az ételkészítési folyamat vége után az ajtó automatikusan résznyire kinyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőtér az előre beállított hőmérsékletre. Amint a hőmérsékletet elérte, az ajtó ismét automatikusan bezáródik, hogy melegen tartsa az ételt.
- Ki
A(z) Melegentartás funkció ki van kapcsolva. Az ételkészítési folyamat vége után az ajtó csukva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőtér.

Javasolt hőmérsékletek

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

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista a minimális javasolt hőmérséklettel.

- Válassza ki a kívánt üzemmódot.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A(z) Melegentartás funkcióhoz is módosíthatja a javasolt hőmérsékletet.

Utóhűtés

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

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

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

Beállítások

Vízkeménység

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

A lakóhelyén mért ivóvízkeménységről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

Palackozott ivóvíz, pl. ásványvíz használata esetén szénsavmenteset alkalmazzon. A beállítást a kalciumtartalomnak megfelelően végezze el. A kalciumtartalom a palack címkéjén mg/l Ca^{2+} vagy ppm (mg Ca^{2+} /l) mértékegységben van megadva.

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

| Vízkeménység | | Kalciumtartalom mg/l Ca^{2+} vagy ppm (mg Ca^{2+} /l) | Beállítás |
|--------------|--------|--|-----------|
| °dH | mmol/l | | |
| 1 | 0,2 | 7 | 1 |
| 2 | 0,4 | 14 | 2 |
| 3 | 0,5 | 21 | 3 |
| 4 | 0,7 | 29 | 4 |
| 5 | 0,9 | 36 | 5 |
| 6 | 1,1 | 43 | 6 |
| 7 | 1,3 | 50 | 7 |
| 8 | 1,4 | 57 | 8 |
| 9 | 1,6 | 64 | 9 |
| 10 | 1,9 | 71 | 10 |
| 11 | 2,0 | 79 | 11 |
| 12 | 2,2 | 86 | 12 |
| 13 | 2,3 | 93 | 13 |
| 14 | 2,5 | 100 | 14 |
| 15 | 2,7 | 107 | 15 |
| 16 | 2,9 | 114 | 16 |
| 17 | 3,1 | 121 | 17 |
| 18 | 3,2 | 129 | 18 |
| 19 | 3,4 | 136 | 19 |
| 20 | 3,6 | 143 | 20 |
| 21 | 3,8 | 150 | 21 |

Beállítások

| Vízkeménység | | Kalciumtartalom mg/l Ca ²⁺ vagy ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Beállítás |
|--------------|-----------|--|-----------|
| °dH | mmol/l | | |
| 22 | 4,0 | 157 | 22 |
| 23 | 4,1 | 164 | 23 |
| 24 | 4,3 | 171 | 24 |
| 25 | 4,5 | 179 | 25 |
| 26 | 4,7 | 186 | 26 |
| 27 | 4,9 | 193 | 27 |
| 28 | 5,0 | 200 | 28 |
| 29 | 5,2 | 207 | 29 |
| 30 | 5,4 | 214 | 30 |
| 31 | 5,6 | 221 | 31 |
| 32 | 5,8 | 229 | 32 |
| 33 | 5,9 | 236 | 33 |
| 34 | 6,1 | 243 | 34 |
| 35 | 6,3 | 250 | 35 |
| 36 | 6,5 | 257 | 36 |
| 37–45 | 6,6–8,0 | 258–321 | 37–45 |
| 46–60 | 8,2–10,7 | 322–429 | 46–60 |
| 61–70 | 10,9–12,5 | 430–500 | 61–70 |


Beállítások

Tengerszint fel. magasság

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

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.

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

Reteszelés

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a gőzsütő véletlenszerű bekapcsolását.

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

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

- Be
Az üzembehelyezési zár aktiválódik. Mielőtt használni tudja a gőzsütőt, érintse meg az *OK* érintőgombot legalább hat mp-ig.
- Ki
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 modulal 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.
- **Kapcsola 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.

- **Visszaállítás**
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.


Beállítások


Távvezérlés

Ha telepítette a Miele Appot a mobil végkészülékén, rendelkezik Miele@home rendszerrel, és aktiválta a távvezérlést (Be), 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 Appal távolról is vezérelheti a gőzsütőt.

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

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

RemoteUpdate (Táv. friss.)

A RemoteUpdate (Táv. friss.) 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 percre is eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate használatakor:

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

Szoftver verzió

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

Kereskedő

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

Bemutatótermi üzemmód

Ha aktivált bemutató mód mellett bekapcsolja a gőzsütőt, megjelenik a(z) Bemut.termi üz.mód aktív. A készülék nem fűt. üzenet.


- Be
A bemutató mód bekapcsolódik, ha legalább négy másodpercig megérinti az OK érintőgombot.
- Ki
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.
- Javasolt hőmérsékletek
A módosított javasolt hőmérsékleti értékek visszaállnak a gyári beállításokra.

Stopper

A Stopper funkció használata


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

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


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

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

A stopper beállítása

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

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


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


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

- Állítsa be a navigációs felülettel a 06:20-t.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A stopper elmentődik.


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

Ha egyidejűleg beállított ételkészítési idő **nélkül** fut egy ételkészítési folyamat, megjelenik a(z)  és a futó stopper, amint a beállított hőmérsékletet elérte.

Ha egyidejűleg beállított **ételkészítési idővel** fut egy sütési folyamat, a stopper a háttérben fut le, mert az ételkészítési idő kijelzése a kijelzőn elsőbbséget élvez.

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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása

- Válassza ki a(z) ⏸ érintőgombot.
- Ha egyidejűleg fut egy ételkészítési folyamat, válassza a Stopper lehetőséget.
- Válassza ki a Módosítás lehetőséget.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Megjelenik a stopper.

- Módosítsa a stoppert.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.












A módosított stopper elmentésre kerül.

A stopper törlése

- Válassza ki a(z) ⏸ érintőgombot.
- Ha egyidejűleg fut egy ételkészítési folyamat, válassza a Stopper lehetőséget.
- Válassza ki a Törlés lehetőséget.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A stopper törlésre kerül.

Fő- és almenük

| Menü | Javasolt érték | Tartomány |
|---|----------------|------------|
| Üzem módok | | |
| Hőlégkeverés plusz  | 160 °C | 30–250 °C |
| Alsó-/felső hő  | 180 °C | 30–250 °C |
| Gőzpárolás  | 100 °C | 70–100 °C |
| Sütőautomatika  | 160 °C | 100–230 °C |
| Intenzív sütés  | 170 °C | 50–250 °C |
| Nagy grill  | 240 °C | 200–250 °C |
| Légkeveréses grill  | 200 °C | 100–250 °C |
| Klímavezérlés  | 160 °C | 130–250 °C |
| Automatikus programok  | | |
| Továbbiak  | | |
| Alsó hő | 190 °C | 100–250 °C |
| Eco-hőlégkeverés | 190 °C | 100–250 °C |
| Felolvasztás | 25 °C | 25–50 °C |
| Ápolás | | |
| Vízkömentesítés | | |
| Áztatás | | |
| Szárítás | | |
| Beállítások  | | |

Ételkészítési folyamatok


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

Energiatakarékossági tanácsok

Maradékhő-hasznosítás

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

Beállítások hozzáigazítása

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

Energiatakarékos üzemmód

A gőzsütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha nem fut éppen ételkészítési folyamat, és ön nem hozza működésbe a kezelőfelületet. A pontos időt jelzi ki, vagy a kijelző sötéten jelenik meg (lásd „Beállítások“ fejezet).

- Kapcsolja be a gőzsütőt.


Megjelenik a főmenü.



- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Először megjelenik az üzemmód, majd a javasolt hőmérséklet.

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

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

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


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

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

A tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési szakasz 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 távozhat. Megégetheti magát a forró gőzzel.

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

- Vegye ki az ételt a sütőtérből.

A sütőtér szárítása gőzpárolási folyamat után

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

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

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

Kezelés

Víz utántöltése

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



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

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

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

A felfűtési fázis újra kezdődik, és az ételkészítési folyamat folytatódik.



Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

Üzemmódtól függően a következő beállításokat módosíthatja:

- Hőmérséklet
- Időtartam
- Befejez. időp.
- Indítási időpont

A hőmérséklet módosítása

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

- Válassza a \wedge vagy \vee nyíl gombokat vagy simítson a $||\blacksquare||$ felületen jobbra vagy balra.

Az előírt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

- Módosítsa az előírt hőmérsékletet a navigációs felületen.

A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

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, Befejez. időp. vagy Indítási időpont \oplus 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.

- Befejez. időp.

Ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.

- Indítási időpont

Ez a funkció csak akkor jelenik meg a menüben, ha a(z) Időtartam vagy Befejez. időp. lehetőséget beállította. A(z) Indítási időpont segítségével ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.

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

A beállított ételkészítési idők módosítása

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

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

A beállított ételkészítési idők törlése

- Válassza ki a(z) \oplus 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) \leftarrow érintőgombot.

Ha törli a(z) Időtartam lehetőséget, a beállított idők a Befejez. időp. és Indítási időpont opciókhoz törlésre kerülnek.

Ha a Befejez. időp. vagy Indítási időpont lehetőséget törli, az ételkészítési folyamat elindul a beállított ételkészítési idővel.

Kezelés

Sütési folyamat megszakítása

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját vagy a(z) ↵ érintőgombot.
- Ha a Folyamat megszakítása megjelenik, hagyja jóvá az OK gombbal.

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


Megjelenik a főmenü.


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

A választott üzemmód érintőgombjával a főmenübe kerül vissza.

Ételkészítési folyamat megszakítása a(z) Gőzpárolás üzemmódban

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


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

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

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

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

Az ételkészítési folyamat megszakad és az ételkészítési idő leáll.

 Sérülésveszély forró felületek és forró étel miatt.

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

Vegyen fel edényfogó kesztyűt, amikor forró ételt helyez be vagy eltávolít, és amikor a forró sütőtérben dolgozik.

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





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

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

A sütőtér előmelegítése



A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.





A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

- A legtöbb ételt a hideg sütőtérbe helyezze be, hogy a hőt már a felmelegítési szakaszban is kihasználja.
- A következő ételek készítésekor és üzemmódok esetén melegítse elő a sütőteret:
 - sötét kenyértészták valamint hátszín és filé a(z) Hőlégkeverés plusz , Klímavezérlés  és Alsó-/felső hő  üzemmódokban
 - sütemény és aprósütemény rövid sütemény idővel (kb. 30 percig) valamint érzékeny tészták (pl. piskóta) az Alsó-/felső hő  üzemmódban (Booster funkció nélkül)

Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

Gyárilag ez a funkció a következő üzemmódokhoz van bekapcsolva (Továbbiak  | Beállítások  | Booster | Be):

- Hőlégkeverés plusz 
- Alsó-/felső hő 
- Sütőautomatika 
- Klímavezérlés 

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

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

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

Booster kikapcsolása egy ételkészítési folyamathoz

- Válassza a(z) Booster | Ki beállítást, mielőtt a kívánt üzemmódot kiválasztja.

A(z) Booster funkció a felfűtési szakasz alatt ki van kapcsolva. Csak az üzemmódnhoz tartozó fűtőtestek melegítik elő a sütőteret.

Ha ismét el akar indítani egy ételkészítési folyamatot a(z) Booster funkcióval, válassza a(z) Booster | Be beállítást a funkció újbóli bekapcsolásához.

Kezelés

Gyors lehűtés

A(z) Gyors lehűtés funkcióval az ételt és a sütőteret az ételkészítési folyamat befejezése után gyorsan lehűtheti.

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

Gyors lehűtés kikapcsolása egy ételkészítési folyamathoz

- Válassza a(z) Gyors lehűtés | Ki beállítást, mielőtt a kívánt üzemmódot kiválasztja.

Ha a(z) Melegentartás funkció is be van kapcsolva, megjelenik a(z) Ha a „Gyors lehűtés” funkciót kikapcsolja, a a „Melegentartás” is kikapcsol.

A(z) Gyors lehűtés és Melegentartás funkciók ki vannak kapcsolva. Az ételkészítési folyamat vége után az ajtó csukva marad. A hűtőventilátor lehűti az ételt és a sütőteret.

Ha ismét el akar indítani egy ételkészítési folyamatot a(z) Gyors lehűtés funkcióval, válassza a(z) Gyors lehűtés | Be beállítást a funkció újbóli bekapcsolásához.

Melegentartás

A(z) Melegentartás funkcióval az ételkészítési folyamat vége után az ételt melegen tarthatja anélkül, hogy akaratlanul túlsűtné.

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

A(z) Melegentartás funkciót csak a(z) Gyors lehűtés funkcióval együtt használhatja.

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

Melegentartás bekapcsolása egy ételkészítési folyamathoz

- Válassza a(z) Melegentartás | Be beállítást, mielőtt a kívánt üzemmódot kiválasztja.

Ha a(z) Gyors lehűtés funkció is ki van kapcsolva, megjelenik a(z) A „melegentartás”hoz „gyors lehűtés” szükségessége. A „gyors lehűtés” is bekapcsol.

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


A(z) Melegentartás és Gyors lehűtés funkciók be vannak kapcsolva. Az ételkészítési folyamat vége után az ajtó automatikusan résznyire kinyílik. A hűtőventilátor gyorsan lehűti az ételt és a sütőteret az előre beállított hőmérsékletre.


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

Ha ismét el akar indítani egy ételkészítési folyamatot a(z) Melegentartás funkció nélkül, válassza a(z) Melegentartás | Ki beállítást a funkció újbóli bekapcsolásához.

A(z) Gyors lehűtés funkció beállítása nem módosul.

Gőzpárolás használata

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

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

Így az élelmiszerek **nem** barnulnak meg.

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

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

Alkalmas ételek

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

- A **zöldség** kiválóan alkalmas gőzpárolásra, különösen blansírozásra is. A vitaminok és az ásványi anyagok gőzpárolás esetén szinte hiánytalanul megmaradnak, mert az elkészítendő étel nincs benne a vízben.
- A **rizs** párolása folyadékban történik, amelyet az ételkészítési folyamat alatt teljesen felvesz, így nem mennek a tápanyagok veszendőbe. A **tejberizs** elkészítése nagyon egyszerű, mert nem kell kevergetni, és nem ég meg.

- **Tojásos ételek** (pl. tojás kocsonya, crème brûlée vagy felfújtak) készítésénél az eredmény rendkívül egyenletes és finom pórusú lesz.

Gőzsütő edény

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

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

Saját edény

Saját edényt is használhat. Ekkor ügyeljen a következőkre:

- Az 1. szintre **mindig** az univerzális tepsit tolja be, hogy felfogja a folyadékot. Állítsa az edényt a rácsra vagy egy sütőedénybe a 2. szinten.
- Az edénynek sütőben használhatónak és gőzállónak kell lennie. Ha gőzpároláshoz műanyag edényt szeretne használni, érdeklődjön a gyártónál annak alkalmasságáról.
- A vastag falú edény, pl. porcelánból, kerámiából vagy kőből, kevésbé alkalmas gőzpároláshoz. A vastag falak rosszul vezetik a hőt, és ezért a táblázatokban megadott ételkészítési idő jelentősen megnő.
- Az edény felső pereme és a sütőtér teteje között egy bizonyos távolságnak kell lennie, hogy elegendő gőz tudjon behatolni az edénybe.

Gőzpárolás

Fagyasztott áru

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

Párolás folyadékokkal

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

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

Behelyezési szint

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

A sütőrácsot vagy sütőedényt a 2. szintre tolja be.

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

Hőmérséklet

Gőzpároláskor maximum 100 °C-ot ér el a készülék. Ezen a hőmérsékleten majdnem minden élelmiszer párolható. Néhány érzékeny élelmiszert, pl. bogycsütyümölcsöt alacsonyabb hőmérsékleten kell párolni, mert egyébként kidurranak.

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 készítése ideje ugyanannyi, mint 500 g burgonyáé.

Zöldség

Friss áru

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

Fagyasztott áru

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

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

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

Gőzsütő edény

A darabonként kis átmérővel rendelkező élelmiszerek (pl. borsók, spárgaszárak) nem vagy nagyon kis üreget képeznek, és a gőz alig tud behatolni. Az egyenletes párolási eredmény elérése érdekében válasszon ezekhez az élelmiszerekhez lapos párolóedényeket, és ezeket

csak kb. 3–5 cm magasságig töltse fel. A nagyobb élelmiszermennyiségeket több lapos párolóedényen ossza el.

Azonos párolási idejű különféle zöldségek egy párolóedényben elkészíthetők.

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

Behelyezési szint

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

Ételkészítési idő

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

nem szétfővő burgonya, negyedelt:

kb. 25 perc

nem szétfővő burgonya, felezett:

kb. 30 perc

Hal

Friss áru

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

Fagyasztott áru

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

Előkészítés

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

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

Párolóedények

Zsírozza ki a perforált párolóedényt.

Behelyezési szint

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

Hőmérséklet

85-90 °C

Az érzékeny halfajták kímélő pároláshoz, mint pl. nyelvhal.

100 °C

A tömött húsú halak párolásához, mint pl. tőkehal és lazac.

Halak szószban vagy lében való párolásához.

Párolási idő

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

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

Gőzpárolás

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 élelmi-szer saját ízét.
- A nagyobb halakat úszási helyzetükben párolja. Hogy megfelelő tartást kapjanak, rakjon egy kis csészét vagy valami hasonlót lefelé fordítva a párolóedénybe. Rakja rá a halat a nyitott hasi oldalával.
- Tegye a leeső részeket, úgy mint szálfika, uszony és halfej a leveszöldséggel és a hideg vízzel együtt egy párolóedénybe, hogy **hal alaplevet** készítsen. Párolja 100 °C fokon 60 percig. Minél hosszabb a párolási idő, annál erősebb lesz az alaplé.
- A **kékre főzött hal** elkészítéséhez 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.

Hús

Friss áru

A szokásos módon készítse elő a húst.

Fagyasztott áru

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

Előkészítés

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

Párolási idő

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

Tippek

- Ha az **aromaanyagoknak** meg kell maradniuk, akkor perforált párolóedényt használjon. Az univerzális tep-siben felfogott koncentrátummal íze-síthet szószokat, vagy későbbi felhasználás céljára lefagyaszthatja.
- **Erőlevest** 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 az ételkészítési idő, annál erősebb lesz az alaplé.

Rizs

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

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

Gabona

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

A gabonát párolhatja egész szemekben vagy durvára őrölve is.

Tésztafélék

Szárazáru

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

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

Friss áru

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

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


Gyümölcs


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

Ha a gyümölcsöt perforált párolóedényben készíti, a levet az univerzális tepsi-ben fogja fel.

Tanács: A felfogott gyümölcslevet felhasználhatja tortaöntet készítéséhez.

Klímavezérlés használata

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

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

Normális jelenség, hogy gőzlöklet köz-ben az ajtó belső üvegén nedvesség csapódik le. Ez a nedvesség az ételké-szítési folyamat során elpárolog.

Vegye figyelembe a „Tisztítás és ápo-lás“ fejezet“ „Maradék víz elpárologt.“ bekezdésének útmutatásait.

Alkalmos ételek

Egy gőzlöklet kb. 5-8 percig tart. A gőz-lökletok száma és időpontja az élelmi-szerhez igazodik:

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

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

Tanács: Viszonyítási pontként a mellé-kelt recepteket vagy a Miele App-ot használja.

 A vízgőz sérülést okozhat.

A vízgőzzel súlyosan leforrázhatja magát.

Továbbá a vízgőz lecsapódása miatt a kezelőpanelen az érintőgombok re-akcióideje megnő.


A gőzlökletok közben ne nyissa ki az ajtót.

Ha pl. kenyeret vagy zsemlét akar az előmelegített sütőtérben készíteni, a legjobb, ha a gőzlöketeket saját maga indítja el. Az első gőzlöketet rögtön az elkészítendő étel betolása után indítsa el.

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

Automatikus gőzlöket

A felfűtési fázis után a gőzlöket automatikusan elindul.

A víz a sütőtérben elpárolog.  jelenik meg a kijelzőn.


A gőzlöket után kialszik a(z) .


- Készítse el teljesen az ételt.



1 gőzlöket, 2 gőzlöket vagy 3 gőzlöket


Amint a(z)  érintógomb világít, ön is elindíthatja a gőzlöketeket.



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

Tanács: A gőzlöketek időpontjáról tájékozódjon a mellékelt szakácskönyv receptjeiből, vagy a Miele Appból. Emlékeztetőül az időpontra használja a(z) Stopper  funkciót.

- Válassza ki a(z)  érintógombot.

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

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

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

- Készítse el teljesen az ételt.

Automatikus programok

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.

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

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.

Használati útmutatások


- A sütési fokozatot egy hét szegmensből álló sáv ábrázolja. A navigációs felületen állíthatja be a kívánt sütési fokozatot.
- Az automatikus programok használatkor a mellékelt receptek iránymutatásként szolgálnak. Az adott automatikus programmal hasonló recepteket is elkészíthet eltérő mennyiségekkel.
- Egy ételkészítési folyamatot követően először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- Amikor betolja az elkészítendő ételt a forró sütőtérbe, legyen óvatos az ajtó kinyitásakor. Forró gőz távozhat. Lépjen egy lépést hátra, és várjon, amíg a gőz elszáll. Ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen sem a forró gőzzel, sem a sütőtér forró falaival. Forrázás és égési sérülés veszélye áll fenn.
- Egyes automatikus programoknál ki kell várni az előmelegítési időt, és csak azután lehet betenni az elkészítendő ételt a sütőtérbe. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a kijelzőn.
- Néhány automatikus programnál az ételkészítési idő egy részének letelte után folyadékot kell hozzáadni. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a kijelzőn (pl. folyadék locsolásához).
- Az automatikus program időtartama egy hozzávetőleges időadat. Sütési folyamattól függően rövidülhet vagy hosszabbodhat. A hús kiindulási hőmérséklete is módosíthatja az időt.

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:

- Felolvasztás
- Alacsony hőmérsékletű sütés
- Befőzés
- Aszalás
- Fagyasztott termékek/készételek
- Edénymelegítés

Felolvasztás

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

- Válassza ki a Továbbiak  lehetőséget.
- Válassza ki a Felolvasztás lehetőséget.
- Adott esetben módosítsa a javasolt hőmérsékletet.

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

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

Tanácsok

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

További felhasználások

Alacsony hőmérsékletű sütés

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

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

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

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

A hús puha és szaftos lesz.

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

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


- Amint az ételkészítési folyamat befejeződött, a húst azonnal felvághatja. Nem szükséges pihentetési idő.
- A tálalásig tartsa melegen a húst a párolótérben. Ez a sütési eredményt nem befolyásolja.

- Helyezze a húst előmelegített tányérokra és nagyon forró szósszal tálalja, hogy ne hűlhessen ki olyan gyorsan. A húsnak van egy optimális fogyasztási hőmérséklete.

Alsó-/felső hő használata

A jelen dokumentum végén található sütési táblázatok adataiból tájékozódjon.

Használja az univerzális tepsit ráhelyezett sütőrácscsal.


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

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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


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

Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.


Zárt dobozokban befőzéskor és felmelegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a szétduzzadásukhoz vezethet.

Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter űrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

- Öblítse el forró vízzel az üvegeket a befőzés előtt, és a perem alatt maximum két cm-ig töltsé fel őket.
- Tisztítsa meg a befőzendő élelmiszer betöltése után az üvegek peremét egy tiszta kendővel és forró vízzel, utána zárja le az üvegeket.
- Tolja be az univerzális tepsit a(z) 2. szintre, és tegye rá az üvegeket.
- Válassza a(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódot, a hőmérsékletet pedig állítsa 160–170 °C-ra.
- Várjon a „gyöngyözésig“ (amíg a buborékok az üvegben egyenletesen felszállnak).

Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.



További felhasználások


Gyümölcs és uborka befőzése


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

Zöldség befőzése

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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés“ látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételakor.

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

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

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


Aszalás

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






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






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


Tanács: Ha van, használhatja a perforált Gourmet sütőtepsit is.

- Legfeljebb két szinten szárítson egyidejűleg.
Tolja be a szárítandó élelmiszert a(z) 1+3. szintre.
Ha sütőrácsot és univerzális tepsit használ, tolja be az univerzális tepsit a sütőrács alá.
- Válassza ki a(z) Hőlégkeverés plusz  lehetőséget.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet és állítsa be a szárítási időt.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az univerzális tepsin.

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

| Szárítandó élelmiszer |  | 🌡️ [°C] | ⌚ [óra] |
|-----------------------|---|---------|---------|
| Gyümölcs |  | 60–70 | 2–8 |
| Zöldség |  | 55–65 | 4–12 |
| Gombák |  | 45–50 | 5–10 |
| Fűszernövények* |  | 30–35 | 4–8 |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szárítási idő,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő

* Fűszernövényeket csak az univerzális tepsin a 2. szinten szárítson és használja a(z) Alsó-/felső hő  üzemmódot, mivel a(z) Hőlégkeverés plusz üzemmódot esetén a ventilátor be van kapcsolva.

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a párolótérben vízcseppek képződnek.

A szárított élelmiszer kivétele

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon edényfogó kesztyűt a szárított élelmiszer kivételekor.

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított élelmiszert.

További felhasználások

Fagyasztott termékek/ készételek

Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

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

Tanácsok hasábburgonyához, krockethez vagy hasonlókhöz

- Ezeket a fagyasztott árukat sütőtepsin vagy univerzális tepsin sütheti. Ezeknek a fagyasztott áruknak a kémélő sütéséhez helyezzen alá sütőpapírt.
- Válassza a csomagoláson ajánlott alacsonyabb hőmérsékletet.
- Fordítsa meg többször az élelmiszert.

Fagyasztott termékek/készételek elkészítése


Az ételek kémélő kezelése az egészségét szolgálja.

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


- Válassza a csomagoláson ajánlott üzemmódot és hőmérsékletet.
- Melegítse elő a párolóteret.

- Tolja be az ételt az előmelegített párolóterbe, a csomagoláson ajánlott behelyezési szintre.
- Ellenőrizze az ételt a csomagoláson ajánlott rövidebb sütési idő lejáta után.

Edény melegítés

Az edény felmelegítéséhez használja a(z) Hőlégkeverés plusz  üzemmódot.

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

- Tolja be a sütőrácot az 1. szintre, és helyezze rá az edényt. Az edény méretétől függően a párolóter aljára is helyezheti, és a tartórácot kiszerelelheti.
- Válassza ki a(z) Hőlégkeverés plusz  lehetőséget.
- Állítson be 50–80 °C-os hőmérsékletet.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

Húzzon edényfogó kesztyűt az edény kivételkor.

- Vegye ki a felmelegített edényt a párolóteréből.

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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

Tanácsok a sütéshez

- Állítsa be az ételkészítési időt. A süteménysütést nem lehet túl sokáig készletetni. A tészta kiszáradna, és gyengülne a kelesztőszerek hatása.
- Általánosságban használhat hőálló anyagból készült rácsot, sütőtepsit, univerzális tepsit és minden sütőformát.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból készült világos formákat, mivel hatásukra az étel egyetlenül vagy egyenlően 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.
- A sütőformát mindig helyezze a rácsra.
- Gyümölcstortát és magas tepsis süteményeket az univerzális tepsiben süssön.

Sütőpapír használata

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

- Használjon sütőpapírt sós sütemények esetén, mivel a tészta készítéséhez használt nátronlúg károsíthatja a PerfectClean-nemesítésű felületet.
- Használjon sütőpapírt piskóta, habcsók, macaron és hasonlók sütéséhez. Ezek a tészták nagy tojásfehérjetartalmuk miatt könnyen leragadnak.
- Fagyasztott ételek rácson való elkészítésénél használjon sütőpapírt.

Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatoknak ennek a dokumentumnak a végén találja.

A hőmérséklet kiválasztása

- Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza. A megadottnál magasabb hőmérsékleteken ugyan lerövidül a sütési idő, de a barnulás nagyon egyetlenül lehet és az étel bizonyos körülmények között nincs kész.

Sütési idő kiválasztása

Az idők a sütési táblázatokban, ha más nincs megadva, nem előmelegített sütőtérre vonatkoznak. Előmelegített sütőtérnél az idő kb. tíz perccel csökken.

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

Ha nem tapadnak nedves tészta morzsák a pálcikára, az étel elkészült.

Sütés


Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz használata

A(z) Alsó-/felső hő  üzemmódhoz képest alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

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

Tanácsok

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

Klíma vezérlés használata

Ezt az üzemmódot használja párástással kombinált sütéshez.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

Alsó-/felső hő használata

Alkalmasak matt és sötét sütőformák fekete lemezből, sötét zománccal, sötétített fehérbádognál vagy matt alumíniumból, hőálló üvegformák, bevonatos formák.

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

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

Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

Sütési tippek

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

Sütés (hús)





Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

■ Hőlégkeverés plusz , Klímavezérlés  és Sütőautomatika  esetén kb. 20 °C-al alacsonyabb hőmérsékletet válasszon, mint a Alsó-/felső hő  esetén.

■ A 3 kg-nál nagyobb súlyú húsdarabok esetén válasszon a sütési táblázatban megadottnál kb. 10 °C fokkal alacsonyabb hőmérsékletet. A sütés kicsit tovább tart, de a hús egyenletesen sül, és nem kap túl vastag kérget.

■ A rácson történő sütéshez válasszon kb. 10 °C fokkal alacsonyabb hőmérsékletet, mint a zárt sütőedényben történő sütéshez.

Sütési idő kiválasztása

Az idők a sütési táblázatban, ha más nincs megadva, nem előmelegített sütőtérre vonatkoznak.

■ Meghatározhatja a sütési időt, ha húsfajta szerint a sültje magasságát [cm] megszorozza a centiméterenkénti idővel [perc/cm]:

- Marha/vad: 15–18 perc/cm

- Sertés/borjú/bárány: 12–15 perc/cm

- Hátszín/sült/filé: 8–10 perc/cm

■ Általában a rövidebb idő lejártá után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.

Tanácsok


- A sütési idő fagyasztott húsnál kb. 20 perccel megnő kilogrammonként.

- Kb. 1,5 kg-ig a fagyasztott húst előzetes felolvasztás nélkül megsütheti.

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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



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


Automatikus programok használata

■ Kövesse a kijelző utasításait.

Hőlégkeverés plusz vagy Sütőautomatika használata

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

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

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

■ Tolja be az elkészítendő ételt a 2. szintre.

Klímavezérlés használata

Ezt az üzemmódot használja párástítással kombinált sütéshez.

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Alsó-/felső hő használata

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

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Eco-hőlégkeverés használata

Ezt az üzemmódot kis mennyiségű sültetek vagy húsételek energiatakarékos sütéséhez használja.

■ Tolja be az ételt a 2. szintre.

Grillezés

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

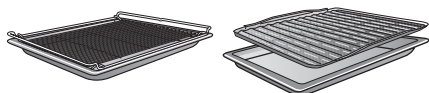
Ha nyitott ajtónál grillez, a sütőtér forró levegője nem áramlik át automatikusan a hűtőventilátoron és nem hűl le. A kezelőelemek felforrósodnak.

Csukja be az ajtót grillezéskor.

Tanácsok grillezéshez

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

A hőmérséklet kiválasztása

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

Szint kiválasztása

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

Sütési idő ⌚ kiválasztása

- A lapos hús- vagy halszeleteket kb. 6–8 percig grillezze oldalanként. Ügyeljen arra, hogy a szeletek kb. egyforma vastagságúak legyenek, hogy a sütési idők ne legyenek nagyon eltérőek.
- Általában a rövidebb idő lejárta után ellenőrizze, hogy az étel megsült-e.
- Hús esetén nyomja meg egy kanállal, hogy ellenőrizze, elkészült-e az étel. Így megállapíthatja, hogy mennyire puha a hús.
- **angolos/rosé**
Ha a hús még nagyon rugalmas, akkor a belseje még vörös.
- **közepes**
Ha a hús kissé benyomható, akkor belül rózsaszín.
- **átsütve**
Ha a hús alig nyomható be, akkor átsült.

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

Útmutatás az üzemmódokhoz

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

Nagy grill használata

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

A szükséges hőszugárzás megteremtéséhez a teljes felső sütés/grillfűtőttest vörösen izzik.

Légkeveréses grill használata

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


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

Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 Áramütés általi sérülésveszély áll fenn.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

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

Minden felület könnyen karcolódik. Üvegfelületek esetén a karcolások bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

A tisztítószer maradványait rögtön távolítsa el.

Nem használható tisztítószer

Hogy a felületek károsodását elkerülje, ne használjon a tisztításhoz:

- szóda-, ammónia-, sav- vagy klorid tartalmú tisztítószerrel,
- vízkőoldó tisztítószerrel a készülékfronton
- dörzsölő tisztítószerrel (pl. súrolóport, folyékony súrolószert, tisztítóköveket),

- oldószertartalmú tisztítószerrel,
- nemesacél tisztítására szolgáló szerrel,
- mosogatógép-tisztítót,
- üvegtisztítót,
- az üvegkerámia főzőlapok tisztítószerrel,
- dörzsölő kemény szivacsokat és keféket (pl. fazékszivacsokat vagy használt szivacsokat, amelyek dörzsölő hatású anyag maradványait tartalmazták),
- tisztító radírt,
- éles fémkaparót,
- acélgyapotot,
- pontszerű tisztítást mechanikus tisztítóeszközökkel,
- sütőtisztítót,
- rozsdamentes spirálokat

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződéseket.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépből (kivéve a sütőedényt).

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

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

Normál szennyeződések eltávolítása

Tanács: Megkönnyíti a tisztítást, ha a(z) [Továbbiak](#) | [Ápolás](#) | [Áztatás](#) programot használja (lásd az „Ápolás“ c. bekezdést).

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

A tömítés tisztítása

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

A zsírmaradványoktól a tömítés ridegké válhat és eltörhet.

- Érdemes minden sütés után megtisztítani a tömítést.

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

Soha ne vegye ki a tömítést.

Párolóedények tisztítása

A párolóedények tisztíthatók mosogatógépekben.

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


Tisztítás és ápolás

Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül)

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

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

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

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

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

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

Sütőtisztító használata

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

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

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

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

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

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

Makacs szennyeződések a FlexiClip teljesen kihúzható síneken

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

Sohase tisztítsa a FlexiClip síneket mosogatógépben.

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

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

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

A katalitikusan zománcozott hátfal tisztítása

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

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


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

A fűszerek, cukor és hasonlókat okozott szennyeződések eltávolítása

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

Tisztítás és ápolás

Olaj- és zsírszennyeződések eltávolítása

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

Az időtartam a szennyezettségi foktól függ.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

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

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

A sütőtér tetejének tisztítása

Célszerű a sütőtér tetejét rendszeresen megtisztítani az élelmiszermaradványoktól.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

A gőzsütő károsodhat, ha a vízgőz a lámpaburkolaton áthatol.

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



A felső fűtő-/grillfűtőtest megsérülhet.

Soha ne nyomja le a felső fűtő-/grillfűtőtestet.


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

Maradék víz elpárologt.

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

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

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

 A vízgőz sérülést okozhat.
A vízgőzzel súlyosan leforrázhatja magát.


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

A maradék víz elpárologtatásának időtartama a meglévő vízmennyiségtől függően változik.

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

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

A maradékvíz azonnali elpárologtatása

 A vízgőz sérülést okozhat.
A vízgőzzel leforrázhatja magát.
A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

A Maradék víz elpárologt. kérdés megjelenik.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Megjelenik egy időadat.

A maradékvíz elpárologtatása elindul.
Követheti a folyamat lefutását.

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


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

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

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

Tisztítás és ápolás

Maradék víz elpárologtatásának átugrása

 Fertőzésveszély csírákat tartalmazó víz miatt a víztartályban.

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

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

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

Lehetőség szerint ne szakítsa meg a maradék víz elpárologtatását.

- Válasszon ki egy üzemmódot vagy egy párásítással kombinált automatikus programot.

Megjelenik a(z) Maradék víz elpárologt..

- Válassza ki a(z) átugrás lehetőséget.

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


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


Ápolás

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

Áztatás

Erősebb szennyeződéseket ezzel az ápolóprogrammal áztathat fel.

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

 A forró gőz sérülést okozhat.

Ha az ápolóprogram véget ért, az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz áramolhat ki. Megégetheti magát a forró gőzzel.

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


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

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

Szárítás


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

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

 Fertőzésveszély csírákat tartalmazó víz miatt a víztartályban.

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

Minden esetben végezze el a(z) Szárítás ápolóprogramot a maradék víz teljes elpárologtatásához.

- Válassza a(z) Továbbiak  | Ápolás | Szárítás lehetőséget.
- Kövesse a kijelző utasításait.
- Szivaccsal vagy szivacskendővel távolítsa el a vizet és a kondenzátumot a sütőtérből és a felfogócsatornából.
- Ha a(z) Szárítás ápolóprogram véget ért, kapcsolja ki a gőzsütőt.

Tisztítás és ápolás

Vízkömentesítés

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

Ön bármikor végrehajthat egy vízkőmentesítési folyamatot.

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

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

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

A vízkőmentesítés folyamata

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

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

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

Vízkőmentesítési folyamat előkészítése

Kb. 1 liter befogadóképességű edényre van szüksége.

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

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


Tanács: További vízkőmentesítő tablettákat a Miele webshopen keresztül, a Miele ügyfélszolgálatán vagy a Miele szakkereskedésekben szerezhet be.

Más vízkőmentesítő szerek, amelyek a citromsavon kívül más savakat is tartalmaznak, és/vagy nem mentesek más, nem kívánt összetevőktől, mint pl. kloridoktól, károsodást okozhatnak.

Ezenkívül a kívánt hatás nem biztosítható, ha a vízkőmentesítő szer előírt koncentrációját nem tartják be.

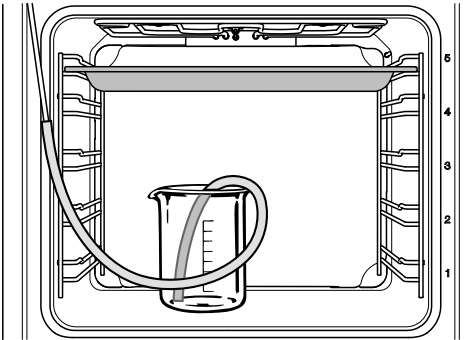
- Töltsön az edénybe kb. 900 ml hideg vezetékes vizet, és oldjon fel benne teljesen két vízkőmentesítő tablettát.

Vízkömentesítési folyamat végrehajtása

- Válassza ki a(z) Továbbiak  lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Ápolás lehetőséget.
- Válassza ki a(z) Vízkömentesítés lehetőséget.

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

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



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

Elindul a beszívási folyamat. Szivattyúzjak hallhatók.

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

A beszívási folyamat végeztével megjelenik egy értesítés.

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

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

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

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

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

A hatáskifejtési szakasz végén megszólal egy hangjelzés.

A párologtató rendszer kiöblítése a hatáskifejtési szakasz után

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

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

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

- Kövesse a kijelző utasításait.

Tisztítás és ápolás

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


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

Az öblítési folyamat véget ért.

Maradék víz elpárologtatása

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

- Zárja be az ajtót.

 A vízgőz sérülést okozhat. A vízgőzzel súlyosan leforrázhatja magát.

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

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


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

A vízkömentesítési folyamat lezárása

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

- Kapcsolja be a gőzsütőt a Be/Ki gombbal .

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

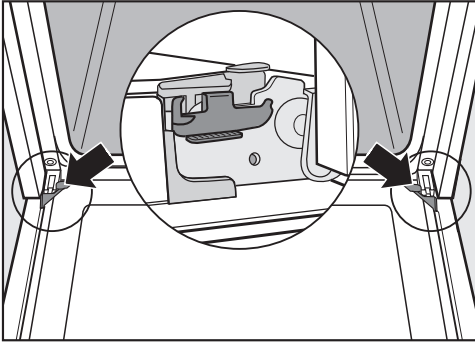
A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

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

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

Az ajtó kiszérése

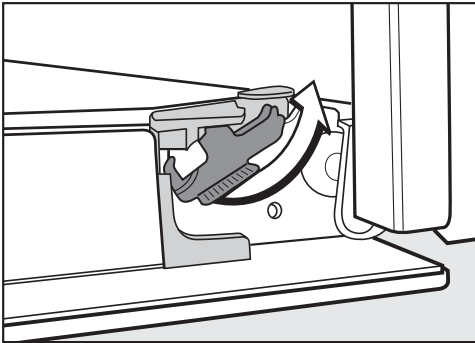
Az ajtó súlya kb. 9 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtópan-
tokkal.

Mielőtt az ajtót ezekről a tartókról leve-
hetné, előbb ki kell reteszelnie a két aj-
tópantnál a zárókengyeleket.

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelje ki a zárókengyeleket az üt-
közéig történő elfordításukkal.

A gőzsütő sérül, ha az ajtót helytele-
nül szereli ki.

Soha ne húzza ki az ajtót vízszinte-
sen a tartókból, mert ezek visszaüt-
hetnek a gőzsütőre.

Az ajtót soha ne húzza a fogantyújá-
nál a tartókból, mert letörhet.

- Zárja be az ajtót ütközésig.



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

Tisztítás és ápolás

Az ajtó szétszerelése

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

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

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

A karcolások károsíthatják az ajtólapok üvegét.


Az ajtólapok tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot, vagy kefést és éles fémkaparót. Az ajtólapok tisztításánál a gőzsütő frontjára vonatkozó útmutatásokat is vegye figyelembe.

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

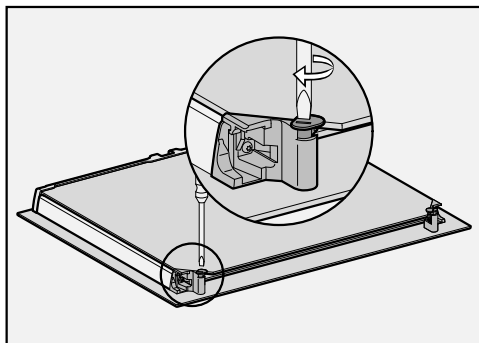
A kiszertelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

 A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

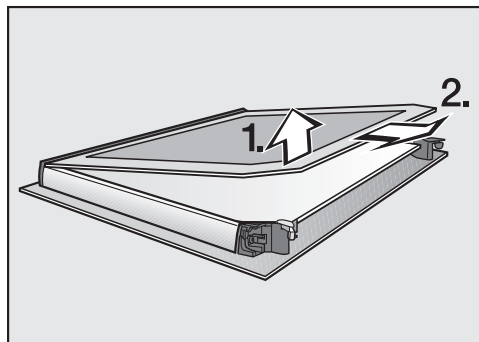
Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

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

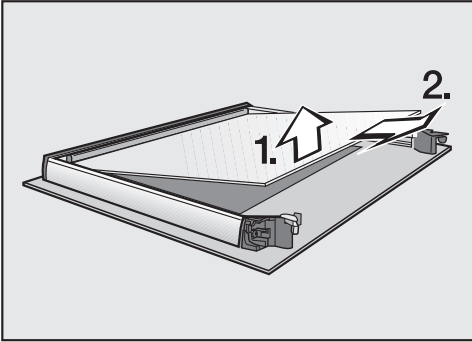


- Fordítsa az ajtólapok mindkét reteszelését egy lapos csavarhúzóval kifelé.

Szerelje ki a belső ajtóüveglapot:

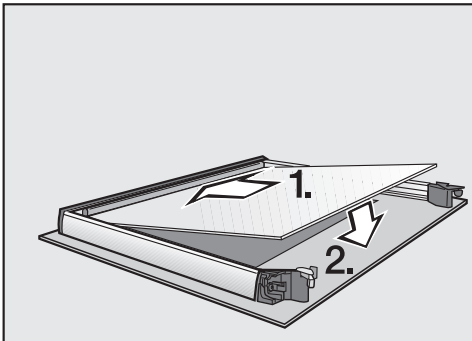


- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.

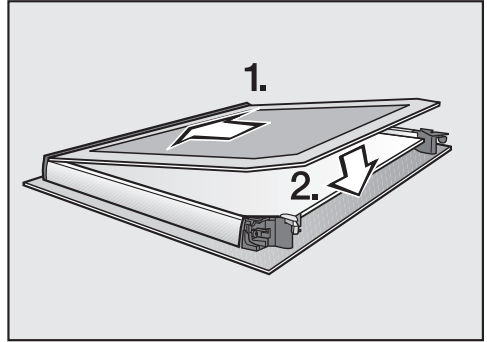


- **Kicsit** emelje meg a középső ajtólapot, és húzza ki.
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törlőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

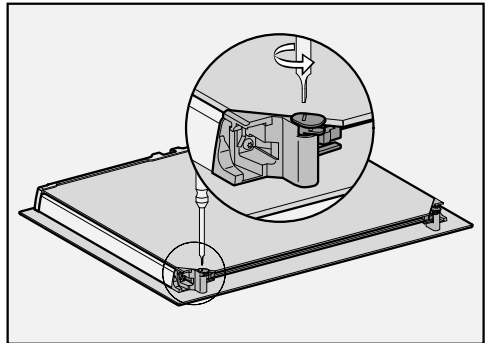
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:



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



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

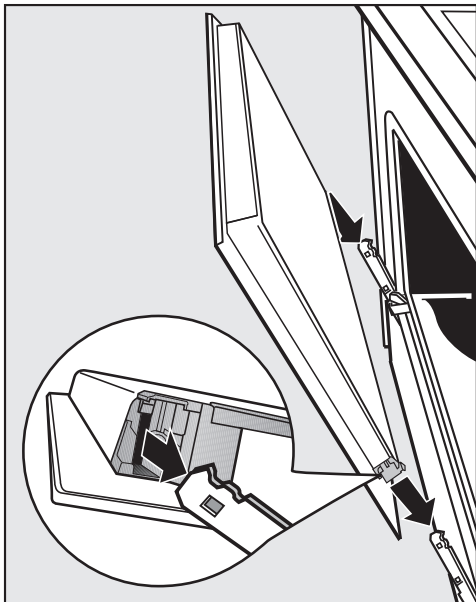


- Fordítsa az ajtólapok mindkét reteszelését egy lapos csavarhúzóval befelé.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

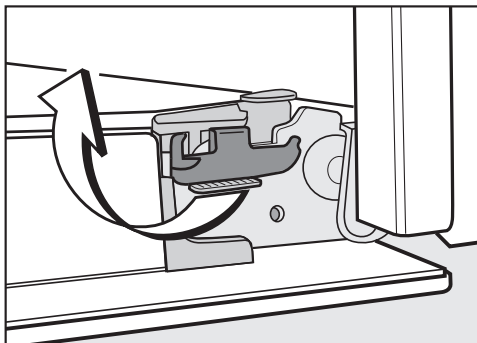
Tisztítás és ápolás

Az ajtó beszerelése



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

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




- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése

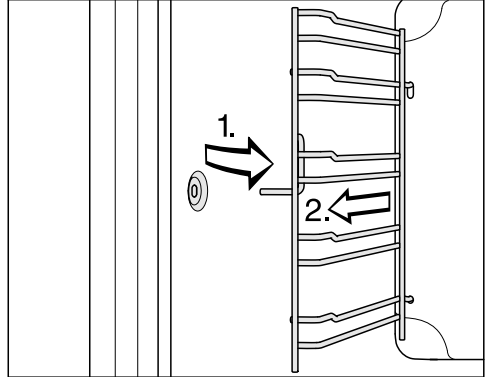
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) kiszerezheti.

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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



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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

Tisztítás és ápolás


A hátfal kiszerelése

Tisztítás céljából kiszerelheti a hátfalat.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 A forgó ventilátorkerék sérülést okozhat.

A hőlégkeverés-ventilátor ventilátorkereke megsértheti önt.

Soha ne helyezze üzembe a gőzsütőt hátfal nélkül.

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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be a hátfalat.




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

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


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

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

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


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

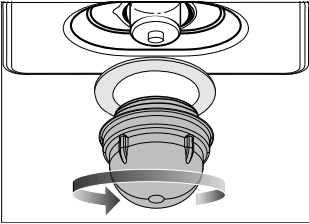
Mi a teendő, ha ...

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

| Probléma | Ok és elhárítás |
|--|--|
| A vízkömentesítési funkció kiválasztása után a(z) Ez a funkció jelenleg nem áll rendelkezésre. jelenik meg a kijelzőn. | A párologtató rendszer meghibásodott. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot. |
| Egy párasítással kombinált sütési folyamatnál nem történik vízbeszívás. | A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a párologtató rendszer szivattyúja nem működik. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Beállítások Kereskedő Bemutatótermi üzemmód Ki segítségével. <p>A párologtató rendszer szivattyúja hibás. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot. </p> |
| Sütés után üzemi zaj hallható. | Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet). |
| A gőzsütő költözés után már nem vált át felfűtési szakaszból ételkészítési szakaszra. | Megváltozott a víz forrási hőmérséklete, mert az új felállítási hely magassága legalább 300 méterrel különbözik az előzőtől. <ul style="list-style-type: none"> ■ Igazítsa a forrási hőmérsékletet az új felállítási hely tengerszint feletti magassághoz (lásd a(z) „Beállítások fejezet „Tengerszint fel. magasság“ bekezdését). |
| Az üzemelés során szokatlanul sok gőz távozik, vagy szokatlan helyeken távozik gőz. | Az ajtó nincs rendesen bezárva. <ul style="list-style-type: none"> ■ Zárja be az ajtót. <p>Az ajtótömítésen sérülések láthatók, pl. repedések vagy az ajtótömítés nincs helyesen behelyezve. <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja a Miele Ügyfélszolgálatát. <p>A belső ajtólap olyan erősen szennyezett, hogy a tömítés nem illeszkedik megfelelően. <ul style="list-style-type: none"> ■ Tisztítsa meg a belső ajtólapot (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezet „Ajtó kiszerelese“ bekezdését). </p> </p> |
| A gőzsütő önmagától kikapcsolt. | A gőzsütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a gőzsütő bekapcsolása, vagy egy ételkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés. <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja be újra a gőzsütőt. |

Mi a teendő, ha ...

| Probléma | Ok és elhárítás |
|---|---|
| <p>A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.</p> | <p>A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet. <p>A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel. |
| <p>A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.</p> | <p>Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Az ételek bizonyos fokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki. <p>A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Alsó- /felső hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat. |
| <p>A katalitikus zománcon rozsdaszínű szennyeződések találhatók.</p> | <p>A fűszerek, cukor, vagy hasonlók általi szennyeződések a katalitikus tisztítási művelettel nem távolíthatók el.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Szerelje ki a katalitikus zománcozású alkatrészeket és távolítsa el ezeket a szennyeződések meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy puha kefével (lásd a „Katalitikus zománcozású hátfal tisztítása“ fejezetet). |
| <p>A FlexiClip teljesen kihúzható sínek nehezen tolhatók be vagy húzhatók ki.</p> | <p>A FlexiClip teljesen kihúzható sínek golyóscsapágyaiban nincs elegendő zsír.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kenje be a golyóscsapágyakat a Miele speciális zsírral. <p>Csak a Miele speciális zsírja felel meg a sütőtér magas hőmérsékletének. Más zsírok felmelegedés közben gyantásodhatnak, és emiatt a FlexiClip sínek beragadhatnak. A Miele speciális zsírját a Miele szakkereskedésekben vagy a Miele Ügyfélszolgálatán vásárolhatja meg.</p> |

| Probléma | Ok és elhárítás |
|--|--|
| <p>A sütőtér világítása rövid idő után kikapcsol.</p> | <p>Kiválasztotta a Világítás „Be” 15 másodpercre beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás Be beállítást. |
| <p>A sütőtér megvilágítása nem kapcsol be.</p>  | <p>A halogénlámpa meghibásodott.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gőzsütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal. A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőtérrel, a fűtőtesteket és a tartozékokat.</p> </div> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin-bottom: 10px;"> <p>A gőzsütő károsodhat, ha a vízgőz a lámpaburkolaton áthatol. Soha ne használja a gőzsütőt, ha a lámpaburkolat nincs rögzítve.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> ■ Válassza le a gőzsütőt a villamos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozót, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítékát. ■ Csavarozza le a lámpaburkolatot, és a tömítőgyűrűvel együtt lefelé húzza ki a házból. ■ Cserélje ki a halogénlámpát (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 foglalat). ■ Helyezze be a lámpaburkolatot a tömítőgyűrűvel a házba. A tömítőgyűrű domború oldalának lefelé kell néznie. ■ A lámpaburkolatot kézzel szorosan csavarozza be. ■ Csatlakoztassa újra a gőzsütőt a villamos hálózatra. |

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

Garancia

A garancia idő 2 év.

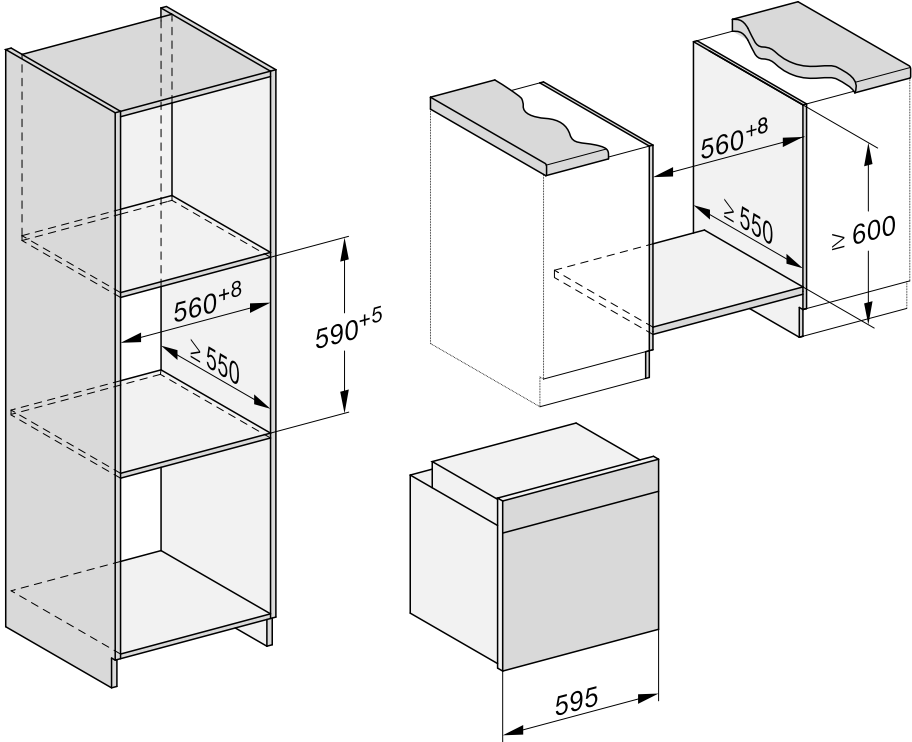
További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

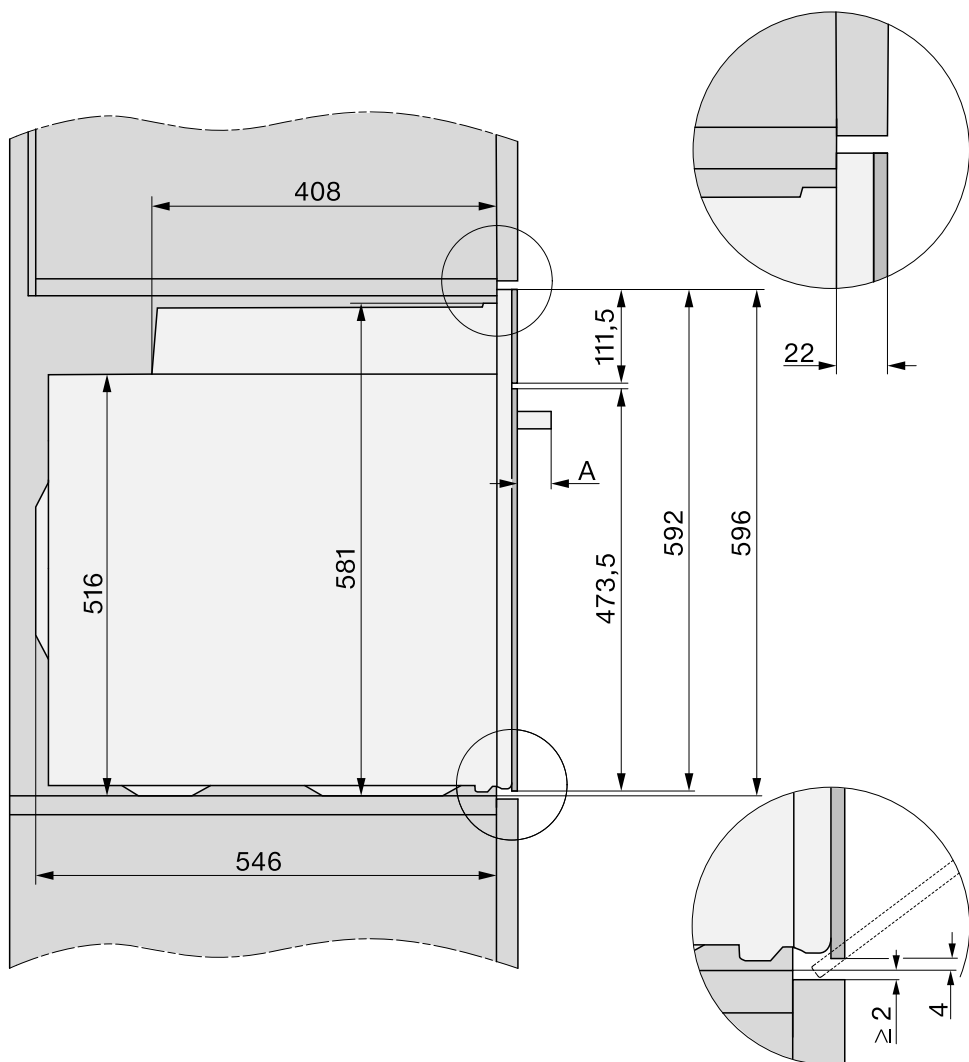
Beépítés magas- vagy alsószekrénybe

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



Telepítés

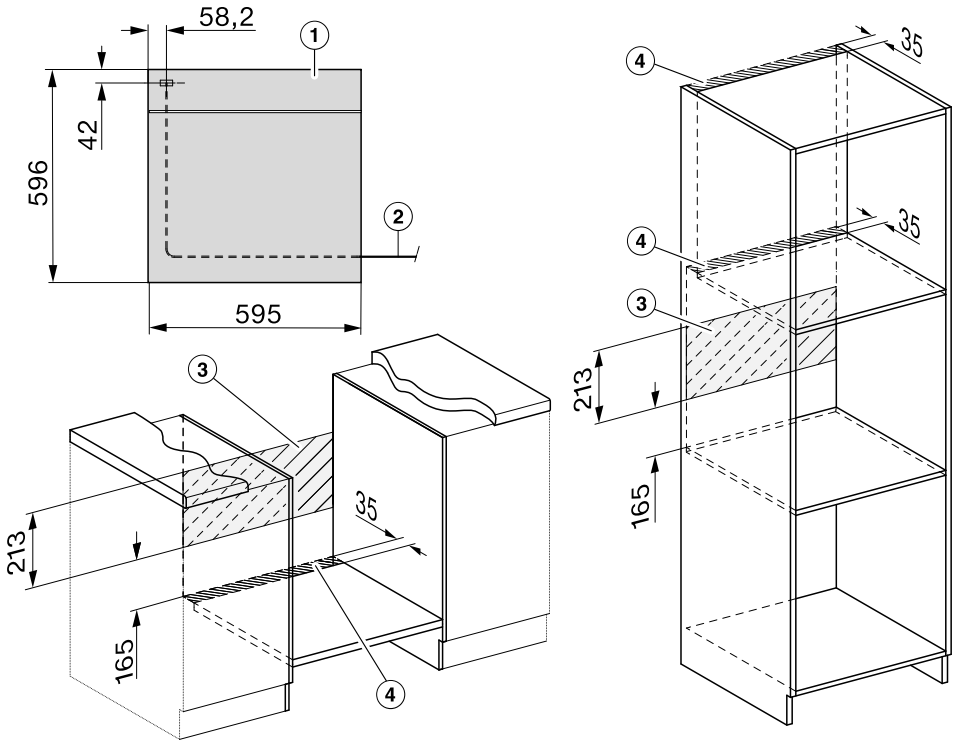
Oldalnézet



A DGC 715x: 43 mm

DGC 725x: 47 mm

Csatlakozások és szellőzés



- ① Előnézet
- ② Hálózati csatlakozókábel, hossza = 1 500 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen
- ④ Szellőzőkivágás min. 150 cm²

Gőzsütő beszerelése

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

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

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

Gondoskodjon arról, hogy a köztes lap, amelyre ráállítja a gőzsütőt, ne fekédjön fel a falra.

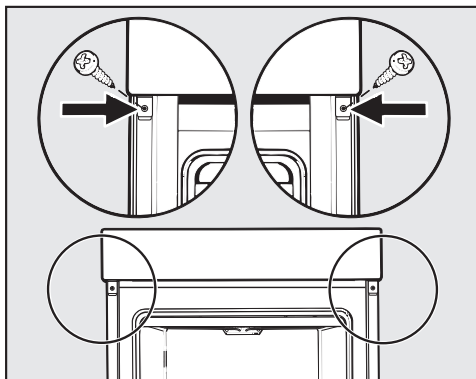
Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

- Csatlakoztassa a gőzsütőt az elektromos hálózatra.

Az ajtó megsérülhet, ha a gőzsütőt az ajtófogantyúnál fogva mozgatja. A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

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

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



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

Elektromos csatlakozás

Sérülésveszély!

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

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

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

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

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

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

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

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

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

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

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

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

Gőzsütő




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



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

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.

Sütési táblázatok











Zöldség

| Zöldség |  |  Hőmérséklet [°C] |  Szint ¹ |  Ételtészítési idő [perc] |
|--------------------------------------|---|---|--|--|
| Karfiol egész |  | 100 | 2 | 20–40 |
| Karfiol rózsák |  | 100 | 2 | 10 |
| Bab, zöld |  | 100 | 2 | 15 |
| Brokkoli rózsák |  | 100 | 2 | 6 |
| Borsó |  | 100 | 2 | 4–6 |
| Édeskömény felezett |  | 100 | 2 | 20–28 |
| Édeskömény csíkokra vágva |  | 100 | 2 | 6–8 |
| Karalábé hasábokra vágva |  | 100 | 2 | 8–10 |
| Tök felkockázva |  | 100 | 2 | 4–6 |
| Sárgarépa egészben |  | 100 | 2 | 7–18 |
| Sárgarépa felezett |  | 100 | 2 | 7–9 |
| Sárgarépa aprítva |  | 100 | 2 | 6–10 |
| Héjas burgonya, nem szétfővő |  | 100 | 2 | 28–44 |
| Póréhagyma karikákra vágva |  | 100 | 2 | 6–10 |
| Romanesco egész |  | 100 | 2 | 10–22 |
| Romanesco rózsák |  | 100 | 2 | 7–10 |
| Kelbimbó |  | 100 | 2 | 12–18 |
| Sós burgonya hámozott, egész |  | 100 | 2 | 23–40 |
| Sós burgonya hámozott, felezett |  | 100 | 2 | 20–30 |
| Sós burgonya hámozott, negyedelt |  | 100 | 2 | 16–25 |
| Zellergumó hasábokra vágva |  | 100 | 2 | 6–10 |
| Spárga, zöld |  | 100 | 2 | 5–14 |
| Spárga, fehér, hüvelykujj vastagságú |  | 100 | 2 | 13–19 |
| Spenót |  | 100 | 2 | 3–4 |
| Kelkáposzta szeletelt |  | 100 | 2 | 12–18 |
| Cukkini szeletekre vágva |  | 100 | 2 | 3–4 |
| Cukorborsó |  | 100 | 2 | 8–10 |









 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Szint,  Ételtészítési idő  Gőzpárolás

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

Hal

| Hal (friss vagy felolvasztott) |  |  [°C] |  ⁵ ₁ |  [perc] |
|--------------------------------|---|--|---|---|
| Sügerfilé |  | 100 | 2 | 8–10 |
| Pisztráng |  | 100 | 2 | 10–13 |
| Lazacfilé, 3 cm vastag |  | 100 | 2 | 6–10 |
| Lazacpisztráng |  | 100 | 2 | 17–20 |
| Lepényhal |  | 100 | 2 | 8–14 |
| Lepényhalfilé |  | 100 | 2 | 3–5 |







Hús

| Hús |  |  [°C] |  ⁵ ₁ |  [perc] |
|-----------------|---|--|---|---|
| Csirkemellfilé |  | 100 | 2 | 8–10 |
| Pulykarolád |  | 100 | 2 | 12–15 |
| Pulykaszelet |  | 100 | 2 | 4–6 |
| Oldalasszeletek |  | 100 | 2 | 6–10 |











 Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵₁ Szint,  Ételkészítési idő  Gőzpárolás








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

Tésztafélék

| Tésztafélék |  |  [°C] |  ⁵ ₁ |  [perc] |
|--------------------------------------|---|---|--|--|
| Krumpli-/zsemlegombóc, friss |  | 100 | 2 | 15 |
| Krumpli-/zsemlegombóc, főzöttesekben |  | 100 | 2 | 20 |

Rizs

| Rizs |  :  |  |  [°C] |  ⁵ ₁ |  [perc] |
|----------------------|---|---|--|---|---|
| Basmati rizs | 1 : 1,5 |  | 100 | 2 | 15 |
| Előfőzött rizs | 1 : 1,5 |  | 100 | 2 | 23–25 |
| Tejberizs | 1 : 2,5 |  | 100 | 2 | 30–35 |
| Teljes kiőrlésű rizs | 1 : 1,5 |  | 100 | 2 | 25–30 |

 :  Rizs-folyadék arány,  Üzem mód,  Hőmérséklet, ⁵₁ Szint,  Ételkészítési idő,  Gőzpárolás

² Használjon zárt aljú gőzsütő edényt.

Sütési táblázatok

Kevert tészta

| Sütemény/aprósütemény (kellék) | | [°C] | | 5 ₁ | [perc] |
|--|--|----------------------|---|----------------|--------------------|
| Muffin (1 tepszi) | | 150–160 | – | 2 | 25–35 |
| Muffin (2 tepszi) | | 150–160 | – | 1+3 | 30–40 ³ |
| Aprósütemény* (1 tepszi) | | 150 | – | 2 | 28–38 |
| | | 160 ² | – | 3 | 22–32 |
| Aprósütemény* (2 tepszi) | | 150 ² | – | 1+3 | 25–35 |
| | | 155–165 ² | – | 2 | 60–70 |
| Márványkalács, diós kalács (sütőrács, szögletes tortaforma, 30 cm) ¹ | | 150–160 | – | 2 | 55–65 |
| | | 160–170 | – | 2 | 60–70 |
| Márványkalács, diós kalács (sütőrács, koszorúforma/kuglóforma, Ø 26 cm) ¹ | | 150–160 | – | 2 | 50–60 |
| | | 150–160 | – | 2 | 60–70 |
| Gyümölcstorta (1 tepszi) | | 150–160 | ✓ | 2 | 35–45 |
| | | 160–170 | ✓ | 2 | 45–55 |
| Gyümölcstorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) ¹ | | 150–160 | – | 2 | 55–65 |
| | | 165–175 ² | – | 2 | 45–55 |
| Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) ¹ | | 150–160 | – | 2 | 25–35 |
| | | 170–180 ² | – | 2 | 15–25 |

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Hőlégtérkezelés plusz, Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

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

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

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

Gyúrt tészta

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

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Étélkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Eco-hőlégkeverés, Alsó-/felső hő, Intenzív sütés, ✓ be, – ki

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

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

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

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

Sütési táblázatok










Kelt tészta








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

Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ⁵ Szint, Ételkészítési idő, Hőlégkeverés plusz, Alsó-/felső hő, Klímavezérlés, ✓ be, – ki

- 1 Matt, sötét sütőformát használjon, és a sütőrács közepére tegye.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 Tegye a sütőrácsot a sütőtér aljára, és állítsa rá az edényt. Az edény nagyságától függően a tartórácsokat is ki lehet venni.
- 4 eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- 5 Az ételkészítési folyamat kezdetekor indítson el egy gőzlöketet.
- 6 Az ételkészítési folyamat kezdetekor indítson el két gőzlöketet.











Túrós-olajos tészta








| Sütemény/aprósütemény (kellék) |  |  [°C] |  |  5 1 |  [perc] |
|---------------------------------------|---|--|---|--|---|
| Gyümölcs torta (1 tepszi) |  | 160–170 | ✓ | 2 | 40–50 |
| |  | 170–180 | ✓ | 3 | 50–60 |
| Almás táská/mazsolás csiga (1 tepszi) |  | 160–170 | – | 3 | 25–35 |
| Almás táská/mazsolás csiga (2 tepszi) |  | 150–160 | ✓ | 1+3 | 25–35 ¹ |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  5 Szint,  Ét elkészítési idő,  Hő légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

Piskótatészta

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  5 Szint,  Ét elkészítési idő,  Hő légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

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

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

Sütési táblázatok

Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény




















| Sütemény/aprosütemény (kellék) | | [°C] | | ⁵ | [perc] |
|---|--|----------|---|--------------|--------------------|
| Képviselőfánk (1 tepsi) | | 160–170 | – | 2 | 35–45 ¹ |
| Leveles tésztás táskák (1 tepsi) | | 180–190 | – | 2 | 20–30 |
| Leveles tésztás táskák (2 tepsi) | | 180–190 | – | 1+3 | 20–30 ² |
| Macaron (1 tepsi) | | 120–130 | – | 2 | 25–50 |
| Macaron (2 tepsi) | | 120–130 | – | 1+3 | 25–50 ² |
| Habcsók (1 tepsi, 6 db, egyenként Ø 6 cm) | | 80–100 | – | 2 | 120–150 |
| Habcsók (2 tepsi, 6 db, egyenként Ø 6 cm) | | 80–100 | – | 1+3 | 150–180 |












Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, ⁵ Szint, Ételkészítési idő, Klímavezérlés, Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki

¹ Az ételkészítési folyamat kezdete után nyolc perccel indítson el egy gőzlöketet.

² eltérő időpontokban vegye ki a tepsiket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

Pikáns csemegék

| Elkészítendő étel (kellék) |  |  Hőmérséklet [°C] |  Booster |  Szint ⁵ |  Ételkészítési idő [perc] |
|---|---|---|---|--|--|
| Pikáns quiche (1 tepsi) |  | 220–230 ¹ | ✓ | 1 | 35–45 |
| |  | 180–190 | – | 1 | 30–40 |
| Hagymatorota (1 tepsi) |  | 180–190 ¹ | ✓ | 2 | 25–35 |
| |  | 170–180 | – | 2 | 30–40 |
| Pizza, kelt tészta (1 tepsi) |  | 170–180 | ✓ | 2 | 25–35 |
| |  | 210–220 ¹ | – | 2 | 20–30 |
| Pizza, túrós-olajos tészta (1 tepsi) |  | 170–180 | ✓ | 2 | 25–35 |
| |  | 190–200 ¹ | ✓ | 2 | 25–35 |
| Mélyhűtött pizza, elősütött (sütőrács) |  | 200–210 | – | 2 | 20–25 |
| Toast* (sütőrács) |  | 250 | – | 3 | 5–8 |
| Átsütött/csőben sült (pl. toast) (sütőrács az univerzális tepsin) |  | 250 ² | – | 3 | 3–6 |
| Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin) |  | 250 ² | – | 4 | 5–10 ³ |
| |  | 250 ² | – | 3 | 5–10 ³ |
| Ratatouille (1 univerzális tepsi) |  | 180–190 | – | 2 | 40–60 |



















 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint⁵,  Ételkészítési idő,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill,  Légkeveréses grill, ✓ be, – ki











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

- 1 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 2 Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 Az ételkészítési idő felének letelte után lehetőleg fordítsa meg az ételt.

Sütési táblázatok

Marha

| Elkészítendő étel (kellék) |  |  Hőmérséklet [°C] |  Booster |  Szint |  Ét elkészítési idő [perc] |  Maghőmérséklet [°C] ¹⁰ |
|--|---|---|---|---|--|---|
| Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel) |  | 150–160 ³ | ✓ | 2 ⁶ | 120–130 ⁷ | – |
| |  | 170–180 ³ | ✓ | 2 ⁶ | 120–130 ⁷ | – |
| |  | 180–190 | – | 2 ⁶ | 160–180 ⁸ | – |
| Marhafilé, kb. 1 kg (univerzális tepsi) |  | 180–190 ³ | ✓ | 2 ⁶ | 25–60 | 45–75 |
| Marhafilé „angolosan“, kb. 1 kg ¹ |  | 80–85 ⁴ | – | 2 ⁶ | 70–80 | 45–48 |
| Marhafilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg ¹ |  | 90–95 ⁴ | – | 2 ⁶ | 80–90 | 54–57 |
| Marhafilé „jól átsütve“, kb. 1 kg ¹ |  | 95–100 ⁴ | – | 2 ⁶ | 110–130 | 63–66 |
| Hátszín, kb. 1 kg (univerzális tepsi) |  | 180–190 ³ | ✓ | 2 ⁶ | 35–65 | 45–75 |
| Hátszín „angolosan“, kb. 1 kg ¹ |  | 80–85 ⁴ | – | 2 ⁶ | 80–90 | 45–48 |
| Hátszín „közepesen átsütve“, kb. 1 kg ¹ |  | 90–95 ⁴ | – | 2 ⁶ | 110–120 | 54–57 |
| Hátszín „jól átsütve“, kb. 1 kg ¹ |  | 95–100 ⁴ | – | 2 ⁶ | 130–140 | 63–66 |
| Hamburger, fasírt* (sütőrács a 4. szinten, az univerzális tepsi pedig az 1. szinten) |  | 250 ⁵ | – | 4 | 1: 11–17 2: 7–10 ⁹ | – |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-/felső hő,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki

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

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsi.
- 2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 6 Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 7 Először fedővel süssön. Ha az ét elkészítési időből eltelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 Először fedővel süssön. Ha az ét elkészítési időből eltelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 9 Amikor kellően megbarnult, fordítsa meg az ételt (1: 1. oldal grillezési ideje. 2: 2. oldal grillezési ideje).
- 10 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Borjú



















| Elkészítendő étel (kellék) | | [°C] | | 5 1 | [perc] | 7 [°C] |
|---|--|----------------------|---|----------------|----------------------|---------------|
| Dinsztelt borjúhús, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel) | | 160–170 ³ | ✓ | 2 ⁵ | 120–130 ⁶ | – |
| | | 170–180 ³ | ✓ | 2 ⁵ | 120–130 ⁶ | – |
| Borjúfilé, kb. 1 kg (univerzális tepsit) | | 160–170 ³ | ✓ | 2 ⁵ | 30–60 | 45–75 |
| Borjúfilé „rozé“, kb. 1 kg ¹ | | 80–85 ⁴ | – | 2 ⁵ | 50–60 | 45–48 |
| Borjúfilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg ¹ | | 90–95 ⁴ | – | 2 ⁵ | 80–90 | 54–57 |
| Borjúfilé „jól átsütve“, kb. 1 kg ¹ | | 95–100 ⁴ | – | 2 ⁵ | 90–100 | 63–66 |
| Borjúgerinc „rozé“, kb. 1 kg ¹ | | 80–85 ⁴ | – | 2 ⁵ | 80–90 | 45–48 |
| Borjúgerinc „közepesen átsütve“, kb. 1 kg ¹ | | 90–95 ⁴ | – | 2 ⁵ | 100–130 | 54–57 |
| Borjúgerinc „jól átsütve“, kb. 1 kg ¹ | | 95–100 ⁴ | – | 2 ⁵ | 130–140 | 63–66 |












Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, Szint, Ételkészítési idő, Maghőmérséklet, Sütőautomatika, Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható sineket (ha vannak).
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Sütési táblázatok













Sertés








| Elkészítendő étel (kellék) |  |  Hőmérséklet [°C] |  |  Szint ⁵ |  Ét elkészítési idő [perc] |  Maghőmérséklet [°C] ¹¹ |
|--|--|---|---|--|--|---|
| Sertéssült/sült sertéstarja, kb. 1 kg (sütőedény fedővel) |  | 160–170 | ✓ | 2 ⁵ | 140–150 ⁶ | 80–90 |
| |  | 170–180 | ✓ | 2 ⁵ | 130–140 ⁶ | 80–90 |
| Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény) |  | 180–190 | ✓ | 2 ⁵ | 140–160 ^{7,8} | 80–90 |
| |  | 190–200 | ✓ | 2 ⁵ | 130–150 ⁸ | 80–90 |
| Sertésfilé, kb. 350 g ¹ |  ² | 90–100 ³ | – | 2 ⁵ | 70–90 | 60–69 |
| Sertéscomb, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel) |  | 160–170 | – | 2 ⁵ | 130–160 ⁹ | 80–90 |
| Csemege karaj, kb. 1 kg (univerzális tepsi) |  | 160–170 | ✓ | 2 ⁵ | 55–65 ⁷ | 63–68 |
| Csemege karaj, kb. 1 kg ¹ |  ² | 95–105 ³ | – | 2 ⁵ | 140–160 | 63–66 |
| Fasírt, kb. 1 kg (univerzális tepsi) |  | 170–180 | ✓ | 2 ⁵ | 60–70 ⁸ | 80–85 |
| |  | 190–200 | ✓ | 2 ⁵ | 70–80 ⁸ | 80–85 |
| Reggelihez való szalonna/bacon ¹ |  | 250 ⁴ | – | 4 | 3–5 | – |
| Sütni való kolbász ¹ |  | 220 ⁴ | – | 3 ⁵ | 8–15 ¹⁰ | – |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint⁵,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-/felső hő,  Klímavezérlés,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süsse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percre. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret öt percre, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 5 Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 6 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 60 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 7 A felmelegítési szakasz után indítsa a három kézi gőzlöketet az ételkészítési idő alatt elosztva.
- 8 Az ételkészítési idő felénél öntsön az ételre kb. 1 l folyadékot.
- 9 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 10 Féldió után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- 11 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Bárány, vadhús















| Elkészítendő étel (kellék) |  |  Hőmérséklet [°C] |  Booster |  Szint |  Ét elkészítési idő [perc] |  Maghőmérséklet [°C] |
|--|--|---|---|---|--|---|
| Báránycomb, csontos, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel) |  | 180–190 | – | 2 ⁴ | 100–120 ⁵ | 64–82 |
| Báránygerinc csont nélkül (univerzális teps) |  ¹ | 180–190 ² | ✓ | 2 ⁴ | 10–20 | 53–80 |
| Báránygerinc csont nélkül (sütőrács és univerzális teps) |  ¹ | 95–105 ³ | – | 2 ⁴ | 40–60 | 54–66 |
| Szarvasgerinc csont nélkül (univerzális teps) |  ¹ | 160–170 ² | – | 2 ⁴ | 70–90 | 60–81 |
| Őzgerinc csont nélkül (univerzális teps) |  ¹ | 140–150 ² | – | 2 ⁴ | 25–35 | 60–81 |
| Vaddisznócomb csont nélkül, kb. 1 kg (sütőedény fedővel) |  ¹ | 170–180 | – | 2 ⁴ | 100–120 ⁵ | 80–90 |












 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

- 1 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 2 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 3 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 4 Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 5 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 50 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Sütési táblázatok

Szárnyas, hal




| Elkészítendő étel (kellék) |  |  [°C] |  |  |  [perc] |  ⁷ [°C] |
|--|---|--|---|---|--|--|
| Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepsi) |  | 170–180 | ✓ | 2 ² | 55–65 | 85–90 |
| Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepsin) |  | 180–190 ¹ | – | 2 ² | 70–80 ³ | 85–90 |
| Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény) |  | 180–190 | ✓ | 2 ² | 100–115 ^{3,4} | 85–90 |
| Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény) |  | 160–170 | ✓ | 2 ² | 180–200 ⁵ | 90–95 |
| |  | 180–190 | ✓ | 2 ² | 180–200 ⁵ | 90–95 |
| Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepsi) |  | 170–180 | ✓ | 2 ² | 25–35 ⁶ | 75–80 |
| Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepsi) |  | 170–180 | ✓ | 2 ² | 35–45 ⁶ | 75–80 |
| Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepsi) |  | 200–210 | – | 2 ² | 25–30 | 75–80 |

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

- 1 Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 2 Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 3 A grillezési idő felénél lehetőség szerint fordítsa meg az ételt.
- 4 Az étélkészítési folyamat kezdetén locsolja meg kb. 0,25 l folyadékkal.
- 5 30 perc után öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 6 Az étélkészítési folyamat kezdete után öt perccel indítson el egy kézi gőzökletet.
- 7 Ha húsmaghőmérőt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

Adatok a vizsgálóintézetek számára

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




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

⁵₁ Szint,  Hőmérséklet,  Ételkészítési idő

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

Adatok a vizsgálointézetek számára


Testtétel, menü készítése (Gőzpárolás üzemmód)

| Testtétel | Gőzsütő edény | Mennyiség [g] |  Szint |  Hőmérséklet [°C] | Magasság [cm] |  Ételkészítési idő [perc] ¹ |
|--|---------------|---------------|---|--|---------------|---|
| Burgonya, nem szétfővő, negyedelt | 1 x DGGL 20 | 400 | 4 | 100 | – | 37 |
| Lazac filé, fagyasztott, nem felolvasztott | 1 x DGGL 20 | 2 x 150 | 2 | 100 | ≥ 2,5 ≤ 3,0 | (22) |
| Brokkolirózsák | 1 x DGGL 20 | 300 | 4 | 100 | – | (16) |


 Szint,  Hőmérséklet,  Ételkészítési idő

¹ Az első testtétel elkészítési ideje megfelel a teljes menü elkészítési idejének.

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


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

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

 A forró gőz sérülést okozhat.


















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









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

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

Adatok a vizsgálóintézetek számára

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

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

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint,  Ét elkészítési idő,  Hő légkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Nagy grill, ✓ be, - ki

¹ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.

² Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon.
A sütőrács közepére helyezze a csatos tortaformát.

³ Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételkészítési idő leteltekor ellenőrizze az elkészítendő ételt.

⁴ Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

⁵ Melegítse elő a párolóteret 5 percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.

⁶ Eltérő időpontokban vegye ki a tepsi ket, amennyiben az elkészítendő étel már a megadott ételkészítési idő letelte előtt kellően megbarnult.

⁷ Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.


Adatok a vizsgálóintézetek számára

Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

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

Adatlap háztartási sütőhöz

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

| MIELE | |
|---|--------------------|
| Modell neve/-megjelölése | DGC 7250, DGC 7151 |
| Energiahatékonysági osztály/sütőtér (EEI _{cavity}) | 81,7 |
| Energiahatékonysági osztály/sütőtér | |
| A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság) | A+ |
| Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban | 1,05 kWh |
| Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban | 0,71 kWh |
| Sütőterek száma | 1 |
| Hőforrások sütőterenként | electric |
| Sütőlótér nagysága | 76 l |
| Készülék mérete | 42,0 kg |

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

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

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

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

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

A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

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

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

Miele Kft.

H – 1022 Budapest

Alsó Törökvész út 2.

Tel: (06-1) 880-6400

Fax: (06-1) 880-6402

E-mail: info@miele.hu

Internet: www.miele.hu

Gyártó:**Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

DGC 7250, DGC 7151

hu-HU

M.-Nr. 12 168 300 / 04