

Használati és szerelési útmutató Gőzsütő



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

Tartalom

| | |
|--|----|
| Biztonsági utasítások és figyelmeztetések | 6 |
| Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez | 14 |
| Áttekintés | 15 |
| Gőzsütő | 15 |
| Mellékelt tartozékok | 16 |
| Kezelőelemek | 17 |
| Be/Ki gomb | 18 |
| Kijelző | 18 |
| Érintőgombok..... | 18 |
| Piktogramok | 20 |
| Kezelési elv | 21 |
| Menüpont kiválasztása..... | 21 |
| Beállítás módosítása egy választási listában | 21 |
| Beállítás módosítása egy szegmens sávval | 21 |
| Üzem mód vagy funkció kiválasztása | 22 |
| Számok megadása..... | 22 |
| Betűk megadása | 22 |
| A MobileStart funkció aktiválása..... | 23 |
| Működési leírás | 24 |
| Víz tartály..... | 24 |
| Felfogótálca | 24 |
| Hőmérséklet | 24 |
| Párolási idő..... | 24 |
| Zajok..... | 24 |
| Felfűtési szakasz | 25 |
| Párolási szakasz | 25 |
| Gőzcsökkentés..... | 25 |
| Sütőtér megvilágítása..... | 25 |
| Első üzembe helyezés | 26 |
| Miele@home | 26 |
| Alapbeállítások | 27 |
| A gőzsütő tisztítása első alkalommal | 28 |
| A forrási hőmérséklet beállítása | 29 |
| Beállítások | 30 |
| A beállítások áttekintése | 30 |
| A „Beállítások“ menü lehívása..... | 32 |
| Nyelv ▾ | 32 |
| Pontos idő | 32 |

| | |
|--|-----------|
| Dátum | 33 |
| Világítás | 33 |
| Kijelző | 34 |
| Hangerő | 34 |
| Egységek | 35 |
| Melegentartás | 35 |
| Gőzcsökkentés | 36 |
| Javasolt hőmérsékletek | 36 |
| Vízkeménység | 37 |
| Biztonság | 38 |
| Miele@home | 39 |
| Távvezérlés | 40 |
| A MobileStart funkció aktiválása | 40 |
| RemoteUpdate (Távoli frissítés) | 40 |
| Szoftver verzió | 41 |
| Kereskedő | 41 |
| Gyári beállítások | 42 |
| Stopper | 43 |
| Fő- és almenük | 44 |
| Kezelés | 45 |
| Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása | 47 |
| A hőmérséklet módosítása | 47 |
| Az ételkészítési idő beállítása | 48 |
| A beállított ételkészítési idők módosítása | 49 |
| A beállított ételkészítési idők törlése | 49 |
| Párolási folyamat megszakítása | 50 |
| Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése | 51 |
| Fontos információk és tudnivalók | 52 |
| A gőzpárolás különlegessége | 52 |
| Párolóedény | 52 |
| Felfogótálca | 52 |
| Behelyezési szint | 53 |
| Fagyasztott áru | 53 |
| Hőmérséklet | 53 |
| Párolási idő | 53 |
| Párolás folyadékokkal | 53 |
| Saját receptek | 53 |
| Gőzpárolás | 54 |
| ECO - Gőzpárolás | 54 |

Tartalom

| | |
|--|------------|
| Megjegyzések a párolási táblázatokhoz..... | 54 |
| Zöldség..... | 55 |
| Hal..... | 58 |
| Hús..... | 61 |
| Rizs..... | 63 |
| Gabona..... | 64 |
| Tészták/Tészta ételek..... | 65 |
| Gombóc..... | 66 |
| Hüvelyesek, szárítva..... | 67 |
| Tyúktojás..... | 69 |
| Gyümölcs..... | 70 |
| Kolbászfélék..... | 70 |
| Rákfélék..... | 71 |
| Kagyló..... | 72 |
| Menüpárolás - kézi..... | 73 |
| Sous-vide..... | 75 |
| További felhasználások..... | 83 |
| Melegítés..... | 83 |
| Felolvasztás..... | 86 |
| Blansírozás..... | 89 |
| Menü párolása - automatikus..... | 89 |
| Befőzés..... | 90 |
| Az edény csírátlanítása..... | 93 |
| Tészta kelesztése..... | 93 |
| Nedves kendők melegítése..... | 94 |
| Zselatin felolvasztása..... | 94 |
| Méz kristálytalanítása..... | 95 |
| Csokoládé felolvasztása..... | 95 |
| Joghurt előállítása..... | 96 |
| Szalonna kisütése..... | 97 |
| Hagyma dinsztelése..... | 97 |
| A lé kinyerése..... | 98 |
| Élelmiszer hámozása..... | 99 |
| Alma konzerválása..... | 99 |
| Levesbetét készítése..... | 99 |
| Üzemórák..... | 99 |
| Automatikus programok..... | 100 |
| Kategóriák..... | 100 |
| Automatikus programok alkalmazása..... | 100 |
| Használati útmutatások..... | 100 |

| | |
|--|-----|
| Saját programok | 102 |
| Adatok a vizsgálóintézetek számára | 105 |
| Tisztítás és ápolás | 106 |
| Nem használható tisztítószeresek..... | 107 |
| Külső tisztítás | 107 |
| Sütőtér tisztítása..... | 108 |
| A víztartály tisztítása..... | 109 |
| Tartozékok tisztítása | 109 |
| Tartórács tisztítása..... | 109 |
| A gőzsütő vízkőmentesítése..... | 110 |
| Mi a teendő, ha | 112 |
| Üzenetek a kijelzőkön/kijelzőn | 112 |
| Váratlan rendellenesség | 113 |
| Zajok..... | 114 |
| Általános problémák vagy műszaki hibák | 115 |
| Utólag vásárolható tartozékok | 116 |
| Ügyfélszolgálat | 117 |
| Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén | 117 |
| Garancia | 117 |
| Telepítés | 118 |
| Biztonsági útmutatások a beépítéshez | 118 |
| Beépítési méretek..... | 119 |
| Beépítés magas szekrénybe | 119 |
| Beépítés alsó szekrénybe..... | 120 |
| Oldalnézet | 121 |
| Csatlakoztatás és szellőzés..... | 122 |
| A gőzsütő beépítése..... | 123 |
| Elektromos csatlakozás..... | 124 |
| Megfelelőségi nyilatkozat | 125 |
| A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licencek | 126 |

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

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

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

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

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

Rendeltetésszerű használat

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

Gyermekek a háztartásban

- ▶ Használja az üzembe helyezési reteszeléset, hogy a gőzsütőt gyermekek felügyelet nélkül ne tudják bekapcsolni.
- ▶ A nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a gőzsütőtől, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.
- ▶ Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a gőzsütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. A gyermekeknek fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.
- ▶ Gyermekeknek nem szabad a gőzsütőt felügyelet nélkül tisztítani vagy karbantartani.
- ▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a gőzsütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a gőzsütővel játszani.
- ▶ A csomagolóanyagok fulladást okozhatnak. A gyermekek játék közben a csomagolóanyagokat (pl. fólia) magukra tekerhetik, vagy a fejükre húzhatják és megfulladhatnak.
A csomagolóanyagokat tartsa távol a gyermekektől.
- ▶ A forró felületek és a forró gőz sérülést okozhat. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. Üzem közben gőz lép ki a párakivezetőből. A gőzsütő ajtólapja és a kezelőpanel felmelegszik.
Ne engedje, hogy gyermekek a gőzsütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek. Tartsa távol a gyerekeket a gőzsütőtől, amíg annyira le nem hűlt, hogy az égési sérülés veszélye kizárt.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. Az ajtó terhelhetősége maximum 8 kg. A nyitott ajtó megsértheti a gyermekeket.
Ne engedje, hogy a gyermekek a nyitott ajtóra álljanak, üljenek azon lógjanak.

Műszaki biztonság

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

Szakszerű használat

▶ A forró felületek és a forró gőz sérülést okozhat. A gőzsütő üzeme-
lés közben forró lesz. A sütőtérrel, az étellel, a tartozékokkal, a rögzí-
tőráccsal és a forró gőzzel megégetheti magát.

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

▶ A forró étel sérülést okozhat.

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

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

▶ A forró víz sérülést okozhat.

Egy párolási folyamat vége után még található forró víz a gőzfejlesztő-
ben, amely visszaszivattyúzásra kerül a víztartályba. Ügyeljen a víz-
tartály kivételekor és leállításakor, hogy a víztartály ne billenjen el.

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

Ne használja a gőzsütőt befőzésre és dobozok melegítésére.

▶ Műanyag edények, amelyek nem hő- és gőzállóak, megolvadnak a
magas hőmérséklettől, és károsíthatják a gőzsütőt.

Csak hő- (100 °C-ig) és gőzálló műanyag edényt használjon. Vegye
figyelembe az edény gyártójának utasításait.

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

Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsütő nyitott ajtaja sérülést okozhat, illetve fel lehet bukni benne. Ha nem szükséges, ne hagyja nyitva az ajtót.
- ▶ Az ajtó terhelhetősége maximum 8 kg. Ne álljon vagy üljön a nyitott ajtóra, és ne állítson rá nehéz tárgyakat. Ügyeljen arra is, hogy ne csípjen be semmit az ajtó és a sütőtér közé. A gőzsütő károsodhat.
- ▶ Ha a gőzsütő közelében elektromos készüléket, pl. egy kézi mixert használ, akkor ügyeljen arra, hogy a hálózati csatlakozóvezeték ne csípje be a gőzsütő ajtaja. A vezeték szigetelése megsérülhet.

Tisztítás és ápolás

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

Tartozékok

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

Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez

A csomagolás ártalmatlanítása

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

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

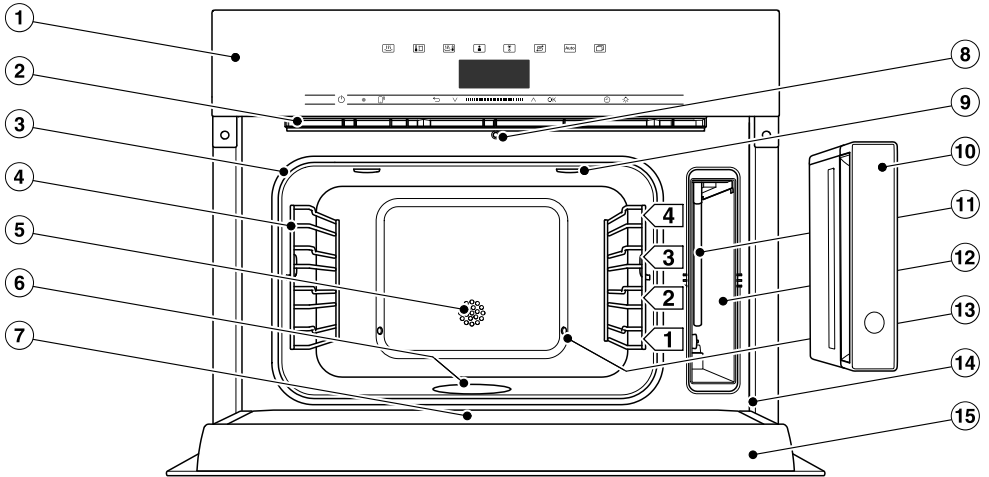
A régi készülék ártalmatlanítása

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



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

Gőzsütő



- ① Kezelőelemek
- ② Párakilépés
- ③ Ajtótmötítés
- ④ Rögztőrác 4 szinttel
- ⑤ Hőmérséklet-érzékelő
- ⑥ Padlóűtőtest
- ⑦ Felfogó csatorna
- ⑧ Automatikus ajtónyitó a gőzcsökkentésre
- ⑨ LED-es sütőtér-megvilágítás
- ⑩ Vízartály levehető kiloccsanás-védelemmel
- ⑪ Beszívócső
- ⑫ Fiók a vízartályhoz
- ⑬ Gőzbelépés
- ⑭ Homlokkeret a típusablával
- ⑮ Ajtó

Áttekintés

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

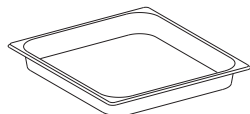
Ott találja meg a modellmegnevezést, gyártási számot, valamint a csatlakozási adatokat (feszültség/frekvencia/maximális csatlakozási érték).

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

Mellékelt tartozékok

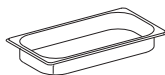
Utólagosan rendelhet a mellékelt és további tartozékokból szükség szerint (lásd „Vásárolható tartozékok“ fejezet).

Párolóedény 1/1-40L



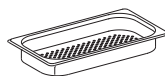
1 felfogótálca
A lecsöpögő folyadék felfogásához.
A felfogótálcát szükség esetén párolóedényként is használhatja.
375 x 394 x 40 mm (szé x mé x ma)

DGG 1/2-40L



1 zárt aljú párolóedény
Térfogat: 2,2 l /
Hasznos űrtartalom: 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (SZ x MÉ x MA)

DGGL 1/2-40L



2 perforált párolóedény
Térfogat: 2,2 l /
Hasznos űrtartalom: 1,6 l
375 x 197 x 40 mm (SZ x MÉ x MA)

DMSR 1/1L



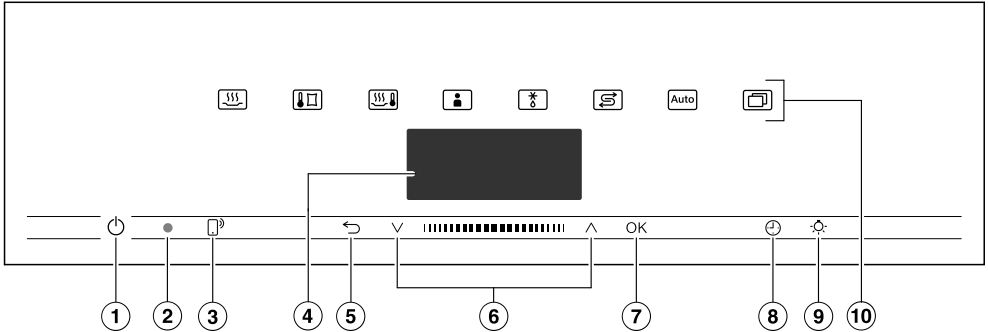
1 rács saját saját edény ráhelyezéséhez







Vízkömentesítő tabletták

A gőzsütő vízkömentesítéséhez

Miele-szakácskönyv: „Gőzpárolás“


A Miele kísérleti konyhájának legjobb receptjei



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

Kezelőelemek


Be/Ki gomb

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


Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a gőzsütőt.

Kijelző

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

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

Érintógombok






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

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

Érintógombok a kijelző felett

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





Érintőgombok a kijelző alatt

| Érintőgomb | Funkció |
|---|---|
|  | <p>Ha gőzsütőjét a mobil végkészülékéről szeretné vezérelni, rendelkeznie kell Miele@home rendszerrel, a Távvezérlés beállítást be kell kapcsolnia, és ezt az érintőgombot meg kell érintenie. Ez az érintőgomb narancs színnel világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintőgomb világít, gőzsütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd „Beállítások“, „Miele@home“ fejezet).</p> |
|  | <p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menühöz vagy a főmenühöz.</p> <p>Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal értékeket és beállításokat pl. hőmérsékletet vagy ételkészítési időt módosíthat vagy az ételkészítési folyamatot megszakíthatja.</p> |
|  | <p>A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. Lapozás közben a menüpontok egymás után világos háttérűek lesznek. Annak a menüpontnak, amelyet ki akar választani, világos háttérűnek kell lennie.</p> <p>Értékeket vagy beállításokat, amelyek világos háttérűek, a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen tud módosítani.</p> |
| OK | <p>Ha a kijelzőn világos háttérű funkciók vannak, az OK gombbal tudja azokat előhívni. Végül módosíthatja a választott funkciót.</p> <p>A módosításokat az OK gombbal hagyhatja jóvá.</p> <p>Ha a kijelzőn egy információs ablak jelenik meg, az OK érintőgombbal hagyja azt jóvá.</p> |
|  | <p>Ha nem fut ételkészítési folyamat, ezzel az érintőgombbal bármikor beállíthat stoppert (pl. tojás főzéshez).</p> <p>Ha egyidejűleg ételkészítési folyamat fut, stoppert, ételkészítési időt és indítási vagy befejezési időt állíthat be az ételkészítési folyamathoz.</p> |
|  | <p>Ennek az érintőgombnak a kiválasztásával be- és kikapcsolhatja a sütőtér világítást.</p> <p>A kiválasztott beállítástól függően az ételkészítés során a sütőtér világítása vagy kialszik 15 másodperc után, vagy pedig folyamatosan be- vagy kikapcsolva marad.</p> |

Kezelőelemek

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. |

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

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

Menüpont kiválasztása

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

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

■ Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

Beállítás módosítása egy választási listában

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

Tanács: Az aktuális beállítást \checkmark jelöli.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Beállítás módosítása egy szegmens sávval

Egyes beállításokat egy szegmens sáv $■■■■□□□$ ábrázol. Ha minden szegmens ki van töltve, a maximális érték ki van választva.

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


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

■ Hagyja jóvá a kiválasztást az OK gombbal.

A beállítás elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.


Kezelési elv

Üzem mód vagy funkció kiválasztása

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

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

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

Üzem mód váltása


Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

- Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.


A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

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

Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.

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


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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

Betűk megadása

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

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

A kiválasztott karakter a felső sorban jelenik meg.


Tanács: Legfeljebb 10 karakter áll rendelkezésre.


A \leftarrow segítségével egymás után törölheti a karaktereket.

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


A név elmentésre kerül.

A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

Működési leírás

Víztartály

A maximális töltési mennyiség 1,5 liter, a minimális 0,5 liter. A víztartályon jelölések találhatóak. A felső jelölést semmilyen módon nem szabad túllépni.

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

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

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

Felfogótálca

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

A felfogótálcát szükség esetén párolóedényként is használhatja.

Hőmérséklet

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

Párolási idő

Egy perc (0:01) és tíz óra (10:00) közötti párolási időt állíthat be. Ha a párolási idő több mint 59 perc, órában és percben kell azt megadni. Példa: párolási idő: 80 perc = 1:20.

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


Zajok

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

Ha a gőzsütő üzemen, akkor a ventilátorzajt hallja.

Felfűtési szakasz

Mialatt a gőzsütő a beállított hőmérsékletre melegszik, a kijelzőn a Felfűtési szakasz és a növekvő sütőtér hőmérséklet kerül kijelzésre.

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

Párolási szakasz

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

Gőzcsökkentés

Ha legalább 80 °C hőmérsékleten párolt vele, röviddel a párolási idő vége előtt a gőzsütő ajtaja automatikusan egy résznyire kinyílik azért, hogy gőz távozhasson a sütőtérből. A kijelzőn megjelenik: Gőzmennyiség redukálása. Az ajtó automatikusan visszazáródik.


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

Sütőtér megvilágítása

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

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

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

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

Első üzembe helyezés

Miele@home

A gőzpároló integrált Wi-Fi modulal van felszerelve.

A használatához szüksége van a következőkre:

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

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

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

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

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

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

A Wi-Fi kapcsolat elérhetősége

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

A Miele@home elérhetősége

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

A Miele@home szolgáltatás nem minden országban elérhető.

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


Miele alkalmazás

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



Alapbeállítások

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

 A forró felületek sérülést okozhatnak.


A gőzsütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

Nyelv beállítása

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

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

Tartózkodási hely beállítása

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

Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: „Miele@home“ beállítás.

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

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

A dátum beállítása

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

A pontos idő beállítása

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

Első üzembe helyezés

A vízkeménység beállítása

A lakóhelyén mért vízkeménységről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

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

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

Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmu-tatásokat a kijelzőn.

Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

A gőzsütő tisztítása első alkalommal

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

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

A víztartály tisztítása

- Vegye ki a víztartályt.
- Vegye le a kiloccsanás elleni védőele-met.
- Öblítse ki kézzel a víztartályt.

Tartozékok/Sütőtér tisztítása

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

A gőzsütőt kiszállítás előtt ápolószerral kezelték.

- Tisztítsa meg a sütőteret tiszta törlő-kendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel, hogy az ápolószert eltá-volítsa.


A forrási hőmérséklet beállítása

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

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

Desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt.

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







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

A forrási hőmérséklet költözés utáni beállítása

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

Beállítások

A beállítások áttekintése

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



* Gyári beállítás



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

* Gyári beállítás

Beállítások

A „Beállítások“ menü lehívása

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

- Válassza ki a(z) További progr.  lehetőségét.
- Válassza ki a(z) Beállítások  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, hogy a kikapcsolt gőzsütő hogyan jelezze ki a pontos időt:

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

Időkijelzés formátuma

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

Beállítás

Állítsa be az órákat és a percekét.



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

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

Dátum

Állítsa be a dátumot.

Világítás



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

Beállítások

Kijelző

Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális fényerő
-  minimális fényerő

QuickTouch

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

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

Hangerő

Hangjelzések

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

Dallam

Egy folyamat végén időközönként többször megszólal egy dallam.



A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangerő
-  A dallam ki van kapcsolva

Solo-hang

Egy folyamat végén meghatározott ideig megszólal egy folyamatos hang.

Ennek a szóló hangnak a magasságát egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangmagasság
-  minimális hangmagasság


Gomb hang

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

- ■■■■■■■■
maximális hangerő

- □□□□□□
A gombhang ki van kapcsolva.

Dallam

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

Egységek

Súly

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

Hőmérséklet

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

Melegentartás

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

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

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

Beállítások

Gőzcsökkentés

- Bekapcsolás
Ha legalább 80 °C hőmérsékleten párolt vele, röviddel a párolási idő vége előtt a gőzsütő ajtaja automatikusan egy résnyire kinyílik. A funkciónak köszönhetően az ajtó kinyitásakor nem távozik el olyan sok gőz. Az ajtó automatikusan visszazáródik.
- Ki
Ha a gőzcsökkentés ki van kapcsolva, a Melegentartás funkció is automatikusan kikapcsol. Kikapcsolt gőzcsökkentésnél az ajtó kinyitásakor sok gőz lép ki.

Javasolt hőmérsékletek

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

Amint előhívta a menüpontot, megjelenik az üzemmód kiválasztási lista.

- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

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

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.

Vízkeménység

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

A lakóhelyén mért ivóvíz keménységéről az illetékes vízművektől kap tájékoztatást.

Palackozott ivóvíz pl. ásványvíz használata esetén szénsavmenteset alkalmazzon. A beállítást a Kalcium tartalomnak megfelelően végezze el.

Ez a palack címkéjén mg/l Ca²⁺ vagy ppm (mg Ca²⁺/l) van megadva.

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

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


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

| Vízkeménység | | Kalcium tartalom mg/l Ca ²⁺ vagy ppm (mg Ca ²⁺ /l) | Beállítás |
|--------------|-----------|--|-----------|
| °dH | mmol/l | | |
| 11 | 2,0 | 79 | 11 |
| 12 | 2,2 | 86 | 12 |
| 13 | 2,3 | 93 | 13 |
| 14 | 2,5 | 100 | 14 |
| 15 | 2,7 | 107 | 15 |
| 16 | 2,9 | 114 | 16 |
| 17 | 3,1 | 121 | 17 |
| 18 | 3,2 | 129 | 18 |
| 19 | 3,4 | 136 | 19 |
| 20 | 3,6 | 143 | 20 |
| 21 | 3,8 | 150 | 21 |
| 22 | 4,0 | 157 | 22 |
| 23 | 4,1 | 164 | 23 |
| 24 | 4,3 | 171 | 24 |
| 25 | 4,5 | 179 | 25 |
| 26 | 4,7 | 186 | 26 |
| 27 | 4,9 | 193 | 27 |
| 28 | 5,0 | 200 | 28 |
| 29 | 5,2 | 207 | 29 |
| 30 | 5,4 | 214 | 30 |
| 31 | 5,6 | 221 | 31 |
| 32 | 5,8 | 229 | 32 |
| 33 | 5,9 | 236 | 33 |
| 34 | 6,1 | 243 | 34 |
| 35 | 6,3 | 250 | 35 |
| 36 | 6,5 | 257 | 36 |
| 37-45 | 6,6-8,0 | 258-321 | 37-45 |
| 46-60 | 8,2-10,7 | 322-429 | 46-60 |
| 61-70 | 10,9-12,5 | 430-500 | 61-70 |

Beállítások

Biztonság

Billentyűzár

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

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

Reteszelés

Az üzembehelyezési zár megakadályozza a gőzsütő véletlenszerű bekapcsolását.

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

Az üzembehelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

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

Miele@home

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

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

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

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


Beállítások


Távvezérlés

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


Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a gőzsütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

RemoteUpdate (Távoli frissítés)

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

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

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

Bekapcsolás/Kikapcsolás

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

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

A RemoteUpdate folyamata

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

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

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

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

A frissítés néhány percre eltarthat.

A következőkre ügyeljen a RemoteUpdate esetén:

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

Szoftver verzió

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

Kereskedő

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

Bemutatótermi üzemmód

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


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

Beállítások

Gyári beállítások

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

A Stopper funkció használata

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


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

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

A stopper beállítása

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


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


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

A Beállítás 00:00 Perc felszólítás megjelenik.


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


A stopper elmentésre kerül.

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

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


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

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

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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

Stopper módosítása

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

- Válassza ki a Módosítás lehetőséget.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.


Megjelenik a stopper.

- Módosítsa a stoppert.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A módosított stopper elmentésre kerül.

A stopper törlése

- Válassza ki a(z)  érintőgombot.










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

- Válassza ki a Törlés lehetőséget.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A stopper törlésre kerül.

Fő- és almenük

| Menü | Javasolt érték | Tartomány |
|---|----------------|-----------|
| Üzem módok | | |
| Gőzpárolás  | 100 °C | 40–100 °C |
| Sous-vide  | 65 °C | 45–90 °C |
| Melegítés  | 100 °C | 80–100 °C |
| Saját programok  | | |
| Felolvasztás  | 60 °C | 50–60 °C |
| Vízkömentesítés  | | |
| Automatikus programok  | | |
| További progr.  | | |
| Blansírozás | – | – |
| Menü párolása | – | – |
| Befőzés | 90 °C | 80–100 °C |
| Edények csíramentesítése | – | – |
| Kelesztés | – | – |
| ECO - Gőzpárolás | 100 °C | 40–100 °C |
| Beállítások  | | |
| Üzemórák | | |

- Kapcsolja be a gőzsütőt.

Megjelenik a főmenü.

Desztillált vagy szénsavas víz és más folyadékok károsíthatják a gőzsütőt.

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

- Töltse fel a víztartályt és tolja be azt.
- Tolja be a felfogótálcát az 1. szintre, ha perforált párolóedényben párol.
- Tolja az elkészítendő ételt a sütőtérbe.
- Válassza ki a kívánt üzemmódot.

Megjelenik az üzemmód és a javasolt hőmérséklet.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.


A javasolt hőmérséklet néhány másodpercen belül átvételre kerül. A hőmérsékletet utólag az ↶ érintőgombbal módosíthatja.

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

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

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

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

 A forró gőz sérülést okozhat.

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.

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

Kezelés

A gőzsütő tisztítása

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



A forró víz sérülést okozhat.

Az ételkészítési folyamat vége után még maradék forró víz van a víztartályban, amellyel megégetheti magát.

Ügyeljen a víztartály kivételekor és leállításakor, hogy a víztartály ne billenjen el.

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

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

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

Víz utántöltése

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

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

Az ételkészítés folytatódik.

Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

- Válassza ki a(z) ↵ érintőgombot.

Üzemmódtól függően a következő beállítások jelenhetnek meg:



- Hőmérséklet
- Elkészítési idő

Értékek és beállítások módosítása

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

Az ételkészítés a módosított értékekkel és beállításokkal fut tovább.

A hőmérséklet módosítása

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

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

Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

Kezelés

Az ételkészítési idő beállítása

A hőkezelés eredményét negatívan befolyásolhatja, ha az étel betolása és az indítási idő között hosszabb idő telik el. Friss élelmiszerek színe megváltozhat és meg is romolhatnak. Válassza a lehető legrövidebb időt a hőkezelési idő elindításáig.

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

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

- Időtartam

Állítsa be az étel elkészítéséhez szükséges időt. Az idő lejártá után a sütőtér fűtése automatikusan kikapcsol. A beállítható maximális ételkészítési idő a választott üzemmódtól függ.

- Befejezési időpont

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

- Indítási idő

Ez a funkció csak akkor jelenik meg a menüben, ha a(z) Időtartam vagy Befejezési időpont lehetőséget beállította.

A(z) Indítási idő segítségével ön határozza meg, hogy egy ételkészítési folyamatnak mikor kell elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.

■ Válassza ki a(z) ☺ érintőgombot.

■ Állítsa be a kívánt időket.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

■ A választott üzemmód menüjébe való visszatéréshez nyomja meg a(z) ↵ érintőgombot.

Tipp: az ételkészítési időt közvetlenül a navigációs felületen is beállíthatja.



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

Ha 80 °C fölötti hőmérsékleten párolt, röviddel a párolási idő vége előtt a Gőzmennyiség redukálása megjelenik, és az ajtó automatikusan kinyílik résnyire.

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

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



A beállított ételkészítési idők módosítása



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

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

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

A beállított ételkészítési idők törlése

Gőzpárolás , Sous-vide  és ECO - Gőzpárolás üzemmódokban törölheti a Elkészítési idő opciót.

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

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


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


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

Kezelés

Párolási folyamat megszakítása

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

 A forró gőz sérülést okozhat. Az ajtó kinyitásakor nagyon sok forró gőz áramolhat ki. Megégetheti magát a forró gőzzel. Lépjen egy lépést hátra, és várjon, amíg a forró gőz elszáll.

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

A működés folytatódik, ha becsukja az ajtót.

Az ajtó becsukása után nyomáski-egyenlítés történik, ami fűtőlő hanggal járhat.

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

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

Ételkészítési folyamat megszakítása és befejezése

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

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

Az üzemmód érintőgombjával a főmenübe kerül vissza.

Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idő nélkül

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.

Megjelenik a főmenü.

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

Ételkészítési folyamat megszakítása beállított ételkészítési idővel

- Válassza ki a választott üzemmód érintőgombját.

Megjelenik a Megszakítja a folyamatot?.

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

Fontos információk és tudnivalók

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

A gőzpárolás különlegessége

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

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

Párolóedény

Párolóedények

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

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

Saját edény

Saját edényt is használhat. Ekkor ügyeljen a következőkre:

- Az edénynek hő- (100 °C)-ig és gőzállónak kell lennie. Ha műanyag edényt szeretne használni, érdeklődjön a gyártónál annak alkalmasságáról.
- Vastag falú edény, pl. porcelánból, kerámiából vagy cserépből kevésbé alkalmas gőzpároláshoz. Vastag falak rosszul vezetik a hőt, és ezért a táblázatokban megadott párolási idő jelentősen megnő.
- Az edényt a betolt rácsra helyezze, ne a sütőtér aljára.
- Az edény felső pereme és a sütőtér fedele között egy bizonyos távolságnak kell lennie, hogy elegendő gőz tudjon behatolni az edénybe.

Felfogótálca

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

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

A felfogótálat szükség esetén párolóedényként használhatja.

Behelyezési szint

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

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

A párolóedényeket és a rácsot mindig a behelyezési szint merevítői közé tolja be, hogy a borulásvédelem biztosítva legyen.

Fagyasztott áru

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

Hőmérséklet

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

Párolási idő

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

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

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

Párolás folyadékokkal

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

Saját receptek


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

Gőzpárolás

ECO - Gőzpárolás

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

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

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

Beállítás

További progr.  | ECO - Gőzpárolás

Megjegyzések a párolási táblázatokhoz

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

Párolási idő kiválasztása

A táblázatban megadott párolási idők irányértékek.

- Először rövidebb időt válasszon ki. Igény szerint utánpárolhat.

Zöldség

Friss áru

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

Fagyasztott áru

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

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

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

Párolóedények

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

Azonos párolási idejű különböző zöldségfajták egy párolóedényben is elkészíthetők.

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

Behelyezési szint

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

Párolási idő

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

nem szétfővő burgonya, negyedelt:

kb. 17 perc

nem szétfővő burgonya, felezett:

kb. 20 perc

Beállítások

Automatikus programok  | Zöldség | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Gőzpárolás

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

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

🕒 Párolási idő

Gőzpárolás

Hal

Friss áru

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

Fagyasztott áru

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

Előkészítés

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

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

Párolóedények

Zsírozza ki a perforált párolóedényt.

Behelyezési szint

Ha perforált edényben halat és ezzel egy időben másik edényben más élelmiszert párol, elkerüli a lecsöpögő folyadék általi ízátvitelt, ha a halat közvetlenül a felfogótál vagy üvegtál fölé (mellőlől függően) teszi.

Hőmérséklet

85-90 °C

Az érzékeny halfajták kímélő párolásához, mint pl. nyelvhal.

100 °C

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

Halak szószban vagy lében való párolásához.

Párolási idő

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


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

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

Tanácsok

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

Beállítások

Automatikus programok  | Hal | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Gőzpárolás

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

Hús

Friss áru

A szokásos módon készítse elő a húst.

Fagyasztott áru

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

Előkészítés

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

Párolási idő

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

Tanácsok

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

Beállítások

Automatikus programok  | Hús | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

Gőzpárolás

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

🕒 Párolási idő

Rizs

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

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

Gőzpároló edény

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

Előkészítés


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

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

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

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

Beállítások

Automatikus programok  | Rizs | ... |




vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 :  rizs/folyadék arány,  ételkészítési idő

Gőzpárolás

Gabona

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

A gabonát párolhatja egész szemekben vagy durvára őrölve is.

Beállítások

Automatikus programok  | Gabonafélék | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő

Tészták/Tészta ételek

Szárazáru

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

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

Friss áru

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

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

Beállítások


Automatikus programok  | Tészta | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő

Gőzpárolás

Gombóc

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

A friss gombócokat kizsírozott perforált párolóedényben párolja.

Beállítások


Automatikus programok  | Tészta | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő

Hüvelyesek, szárítva

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

A **lencsét** nem kell beáztatni.

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

Beállítások


Automatikus programok  | Hüvelyesek | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő

Gőzpárolás

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

🕒 Párolási idő

Tyúktojás

Használjon perforált párolóedényt, ha főtt tojást szeretne készíteni.

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

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

Beállítások


Automatikus programok  | Tyúktojás | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő


Gőzpárolás

Gyümölcs

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

Tanács: A felfogott gyümölcslevet felhasználhatja tortaöntet készítéséhez.

Beállítások

Automatikus programok  | Gyümölcs | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C


Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Ételkészítési idő

Kolbászfélék

Beállítások


Automatikus programok  | Kolbászfélék | ... |

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 90 °C

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Párolási idő

Rákfélék

Előkészítés

Olvassa fel a fagyasztott rákokat a párolás előtt.

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

Sütőedények

Zsírozza ki a perforált párolóedényt.

Párolási idő

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

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

Beállítások



Automatikus programok  | Rákfélék | ... |



vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot


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

 Hőmérséklet,  párolási idő

Gőzpárolás

Kagyló

Friss áru

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

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

Fagyasztott áru

Olvassza fel a fagyasztott kagylókat.

Párolási idő

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

Beállítások



Automatikus programok  | Kagyló | ... |



vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Ételkészítési idő: lásd a táblázatot

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

 Hőmérséklet,  párolási idő

Menüpárolás - kézi

Manuális menüpárolásnál kapcsolja ki a gőzcsoökkentést (lásd a „Beállítások”, „Gőzcsoökkentés“ fejezetet).

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

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

Behelyezési szint

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

Hőmérséklet

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

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

Párolási idő

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

Példa

Élelmiszerel elkészítési ideje

(lásd a párolási táblázatokat a „Gőzpárolás“ fejezetben)

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

A beállítandó párolási idők kiszámítása:

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

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

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

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

Gőzpárolás

Menü párolása

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

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

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

A párolási eredmény egy intenzív ízű és egyenletesen párolt étel.

Csak friss és kifogástalan élelmiszert használjon!

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

Csak hőálló, főzhető vákuumtasakot használjon.

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

Ne használja a vákuumtasakot többször.

Az élelmiszert kizárólag kamrás vákuumozó készülékkel vákuumozza.

Fontos használati útmutatások


Az optimális eredmény eléréséhez vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

- Használjon kevesebb fűszert és fűszernövényt, mint a hagyományos ételkészítés során, mivel azok gőzsűtővel elkészítve intenzívebb hatást fejtenek ki az étel ízére.
Az ételt fűszerezetlenül is elkészítheti, és elég csak a párolási folyamat után fűszereznie.
- Só, cukor és folyadékok hozzáadásával csökken az ételkészítési idő.
- Savas élelmiszerek, például citrom vagy ecet hozzáadásával szilárdabb lesz az étel.
- Ne használjon alkoholt vagy fokhagymát, mert ezek kellemetlen mellékízt okozhatnak.
- Csak az étel nagyságának megfelelő vákuumtasakot használjon. Ha a vákuumtasak túl nagy, túl sok levegő maradhat benne.
- Ha több élelmiszert kíván párolni egy vákuumtasakban, az élelmiszereket egymás mellé fektesse a tasakba.
- Ha egyszerre több vákuumtasakban akar ételeket készíteni, akkor a tasakokat egymás mellett helyezze el a rácson.
- Az ételkészítési idő az elkészítendő étel vastagságától függ.
- Az ajtót a párolási folyamat alatt hagyja zárva. Az ajtó kinyitása meghosszabbítja a párolási folyamatot és befolyásolhatja a párolás végeredményét.
- A szuvidálási receptekben megadott hőmérsékletet és párolási adatokat nem lehet mindig változtatás nélkül átvenni. Ezeket a beállításokat igazítsa a kívánt párolási fokozathoz.
- Ha alacsony hőmérsékleten és hosszú elkészítési idő mellett készít ételt, víz halmozódhat fel a sütőtérben. Ez befolyással van az elkészített ételre is.
- Magas hőmérséklet és/vagy párolási idő esetén vízhiány léphet fel. A folyamat közben ellenőrizze a kijelzőt.

Tanácsok

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

Sous-vide üzemmód használata

- Hideg vízzel öblítse le az elkészítendő ételt, majd szárítsa meg.
- Helyezze az elkészítendő ételt egy vákuumtasakba, és adott esetben adjon hozzá fűszereket vagy folyadékokat.
- Vákuumozza az ételt kamrás vákuumozó készülékkel.
- Tolja a felfogótálcát az 1. szintre.
- Az optimális végeredmény érdekében tolja be a rácsot a 2. szintre.
- Helyezze a vákuumozott ételt (több tasak esetén egymás mellé) a rácsra.
- Válassza ki a Sous-vide  lehetőséget.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.
- Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Adott esetben állítson be további paramétereket is (lásd a „Kezelés“ fejezetet).

Sous-vide

A rossz elkészítési eredmény lehetséges okai

A vákuumtasakból kifutott az étel:

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

Az ételnek kellemetlen mellék- vagy idegen íze van:

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

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

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

Sous-vide

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 párolási idő

* Sütési fok

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

Újramelegítés

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

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

Előkészítés

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

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

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

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

Beállítások

Sous-vide 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Idő: lásd a táblázatot

Sous-vide

Újramelegítés Sous-vide üzemmódban

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

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 Idő


¹ Sütési fok

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

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

³ Csak szószban elkészítve melegítse újra.

Melegítés

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

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

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

Párolóedény

Kisebb mennyiséget tányéron, nagyobb mennyiséget a párolóedényben melegíthet.

Idő

A tányérok vagy a párolóedények száma nincs hatással az időre.

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

Tanácsok

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

Élelmiszerek melegítése

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

Beállítások

Melegítés 

vagy


Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: lásd a táblázatot

További felhasználások

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

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

További felhasználások

| Élelmiszerek | 🕒* [perc] |
|--------------|-----------|
| Tiszta leves | 2–3 |
| Egytálétel | 4–5 |


🕒 Idő

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

További felhasználások

Felolvasztás

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

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az ételmezert azonnal dolgozza fel tovább a kiegyenlítődési idő után.

Hőmérséklet

Az optimális olvasztási hőmérséklet 60 °C.

Kivétel: darált hús és vadhús 50 °C.

Előkészítés/Utómunka

A felolvasztáshoz adott esetben távolítsa el a csomagolást.

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

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

Párolóedények

Csöpögő élelmiszerek, mint pl. szárnyasok felolvasztásához használjon perforált párolóedényt aláhelyezett felfogótálal vagy üvegtállal (modelltől függően). Így az étel nem áll az olvadékvízben.

A nem csöpögő élelmiszereket felolvaszthatja zárt aljú párolóedényben.

Tanácsok

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

Beállítások

Felolvasztás 

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Felolvasztási idő: lásd a táblázatot

Kiegyenlítődési idő: lásd a táblázatot

További felhasználások

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

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

További felhasználások

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

🌡️ Hőmérséklet, 🕒 Felolvasztási idő, ⌚ Kiegyenlítődesi idő

Blansírozás

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

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

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

Beállítások

További progr.  | Blansírozás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Blansírozási idő: 1 perc

Menü párolása - automatikus


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

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

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

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

A(z) Menü párolása speciális felhasználás használata

■ Válassza ki a(z) További progr.  | Menü párolása lehetőségét.

■ Válassza ki és erősítse meg a kívánt élelmiszert.

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

■ Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt értékeket.

■ Ha további élelmiszert szeretne hozzáadni, válassza ki a(z) Adja hozzá a következő ételt. lehetőséget, és folytassa úgy, mint az első élelmiszernél.

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

További felhasználások

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

- Ha csöpögő vagy színező ételt párol perforált gőzsütő edényben, közvetlenül a felfogó tál vagy az üvegtál (modelltől függően) fölé tolja be. Így elkerüli a lecsöpögő folyadék általi ízátvitelt vagy színező hatást.

A felfűtési fázis vége után a készülék kijelzi, hogy mikor kell a következő élelmiszert betolni. Ha elérte ezt az időpontot, megszólal egy hangjelzés.

Ez a folyamat ismétlődik adott esetben a harmadik élelmiszernél is.

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

Befőzés

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

Üvegek

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

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

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

Gyümölcs

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

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

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

Zöldség

Mossa meg, pucolja meg és darabolja fel a zöldséget.

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

Betölthető mennyiség

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

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

Hús és kolbász

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

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


Tanácsok

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

Élelmiszer befőzése

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

Beállítások

További progr.  | Befőzés
vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: lásd a táblázatot

Befőzési idő: lásd a táblázatot

További felhasználások

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

🌡️ hőmérséklet, ⌚ befőzési idő

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

Az edény csíráltatása

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

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

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

Beállítások

További progr.  | Edények csírámentesítése

Idő: 1 perctől 10 óráig

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: 15 perc

Tészta kelesztése

- Készítse el a tésztát a receptben leírtaknak megfelelően.
- Helyezze a lefedés nélkül a tésztát a betolt rácusra.

Beállítások

További progr.  | Kelesztés

Idő: receptnek megfelelően

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 40 °C

Idő: receptnek megfelelően

További felhasználások

Nedves kendők melegítése

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

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |
Nedves ruha melegítése

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 70 °C

Ételkészítési idő: 2 perc

Zselatin felolvasztása

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

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |
Zselatin felolvasztása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 90 °C


Ételkészítési idő: 1 perc

Méz kristálytalanítása

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

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

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |
Kristályos méz folyósítása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 60 °C

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

Csokoládé felolvasztása

Minden fajta csokoládét olvaszthat a gőzsütőben.
Tortabevonó használata esetén a nem megbontott csomagolást tegye egy perforált párolóedénybe.

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

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális |
Csokoládé olvasztás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 65 °C

Ételkészítési idő: 20 perc

További felhasználások

Joghurt előállítás

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

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

A joghurtnak frissnek kell lennie (rövid tárolási idő).

A joghurt készítéséhez hűtetlen tartós tej vagy friss tej alkalmas.

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

A joghurtnak és a tejnek azonos zsírtartalommal kell rendelkezniük.

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


Az elkészítés után a joghurtot azonnal a hűtőszekrényben kell lehűteni.

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

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

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

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Joghurt készítés

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 40 °C

Idő: 5:00 óra

A rossz elkészítési eredmény lehetséges okai

A joghurt nem szilárd:

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

Folyadék rakódott le:

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

A joghurt grízes:


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

Szalonna kisütése

A szalonna nem pirul meg.

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

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Szalonna abálás

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C


Ételkészítési idő: 4 perc

Hagyma dinsztelése

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

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

Beállítások

Automatikus programok  | Speciális | Hagyma párolása

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: 4 perc

További felhasználások

A lé kinyerése

A gőzsütőjában puha és közép kemény gyümölcs levét nyerheti ki.

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

Előkészítés

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

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

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

Tanácsok

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

A lé kinyerése

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

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: 40-70 perc

Élelmiszer hámozása


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

Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Idő: lásd a táblázatot


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

 Idő

Alma konzerválása

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

Beállítások

Automatikus programok  | Gyümölcs | Alma | Egész

vagy

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 50 °C

Konzerválási idő: 5 perc

Levesbetét készítése

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


Beállítások

Gőzpárolás 

Hőmérséklet: 100 °C

Ételkészítési idő: 4 perc

Üzemórák

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

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.

Automatikus programok alkalmazása

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

Megjelenik a választási lista.

■ Válassza ki a kívánt kategóriát (pl. Hal).

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.

■ Válassza ki a kívánt automatikus programot.

■ Kövesse a kijelző utasításait.

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

Használati útmutatások

- Egy ételkészítési folyamatot követően először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- A súlyadatok a darabonkénti súlyra vonatkoznak. Egy 250 g-os lazacot vagy egyidejűleg tíz darab, egyenként 250 g-os lazacot párolhat.
- Az ételkészítési fokozatot egy hét szegmensből álló sáv ábrázolja. A kívánt ételkészítési fokozatot a navigációs felületen állíthatja be.
- A(z) Rizs kategóriában a hosszú szemű rizs és a kerek szemű rizs programok mellett az Általános lehetőséget is választhatja. Használja ezt az automatikus programot, ha olyan hosszú vagy kerek szemű rizsfajtákat szeretne elkészíteni, amelyekhez nem áll rendelkezésre saját automatikus program.
- Bizonyos automatikus programoknál az indítási vagy befejezési időpont a(z) Indítási idő vagy a(z) Befejezési időpont funkció használatával elhalasztható.
- A(z) Párolási/sütési lépések kijelzése menüpont alatt az automatikus program egyes ételkészítési lépései vannak felsorolva. Egyes automatikus programoknál a(z) Folyamatok kijelzése menüpontot is használhatja. A szükséges műveleteket, pl. az elkészítendő étel betolását vagy a hozzávalók hozzáadását ezen a menüponton keresztül hívhatja elő. Az ételkészítési folyamat során a műveletek a(z) **i** Info funkcióval jeleníthetők meg.

- Amikor betolja az elkészítendő ételt a forró sütőtérbe, legyen óvatos az ajtó kinyitásakor. Forró gőz léphet ki. Lépjen egy lépést hátra, és várjon, amíg a gőz elszáll. Ügyeljen arra, hogy ne érintkezzen sem a forró gőzzel, sem a sütőtér forró falaival. Forrázás és égési sérülés veszélye áll fenn.
- Ha egy automatikus program befejezése után az étel még nem készült volna el a kívánsága szerint, válassza ki a következőt: Utópárolás.
- Az automatikus programok mint Saját programok is elmenthetők. Ehhez az automatikus program lejártá után használja a(z) ↵ érintógombot.

Saját programok

Legfeljebb 20 saját programot hozhat létre és menthet el.

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


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

Más lehetőségek saját programok létrehozására:

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

Ezután adjon meg egy programnevet.

Saját programok létrehozása

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

Most tudja az első ételkészítési lépés beállításait meghatározni.

Kövesse a kijelző utasításait.


- Válassza ki és hagyja jóvá a kívánt beállításokat.
- Válassza ki a Párolás/sütés befejezése lehetőséget.

Az első ételkészítési lépés mindegyik beállítása meg van határozva.

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

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

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


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

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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

Saját programok indítása


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

Program beállításoktól függően megjelennek a következő menüpontok:

- Azonnali indítás
A program azonnal elindul. A sütőtér fűtése azonnal bekapcsol.
- Befejezési időpont
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak befejeződnie. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan kikapcsol.
- Indítási idő
Ön határozza meg az időpontot, hogy mikor kell a programnak elindulnia. A sütőtér fűtése ebben az időpontban automatikusan bekapcsol.
- Párolási/sütési lépések kijelzése
A kijelzőn megjelenik az ön beállításainak összefoglalása.


- Válassza ki a kívánt menüpontot.

A program azonnal vagy a beállított időpontban elindul.

- Ha a program lefutott, válassza az  érintőgombot.

Párolási lépések módosítása

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

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



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

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

Saját programok

Név módosítása


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

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



- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A program átnevezésre került.

Saját programok törlése




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

A program törölve lett.

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

Adatok a vizsgálointézetek számára




Tesztételek az EN 60350-1 szerint (gőzpárolás üzemmód)

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

⁴ behelyezési szint, ⁵ hőmérséklet,  elkészítési idő

- 1 Tolja be a felfogó- vagy üvegtálat (modelltől függően) az 1. szintre.
- 2 Tolja be a tesztételt a hideg sütőtérbe (mielőtt a felfűtési fázis elkezdődik).
- 3 Tolja 2x DGGL 1/2-40L edényeket egymás mögé a szintre.
- 4 Tolja 2x DGGL 1/2-40L edényeket egymás mögé a szintre.
- 5 A teszt befejeződik, ha a hőmérséklet a lehidegebb helyen 85 °C.

Tesztételek, menü készítése¹ (gőzpárolás üzemmód)

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

⁴ szint, ⁵ hőmérséklet,  elkészítési idő


- 1 Az eljárási módot lásd a „Gőzpárolás“, „Menü készítés“ fejezetben.
- 2 Tolja be a felfogó- vagy üvegtálat (modelltől függően) az 1. szintre.
- 3 Az 1. tesztételt (burgonya) a hideg sütőtérbe tolja be (mielőtt a felfűtési szakasz elkezdődik).

Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

 Az áramütés sérülésveszélyt okoz.

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

A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.

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

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

Kizárólag háztartásban szokásos szereket használjon tisztításhoz.

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

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

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

A felületek elszíneződhetnek vagy megváltozhatnak.

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződésekkel.

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

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

Nem használható tisztítószer

Hogy a felületek károsodását elkerülje, ne használjon a tisztításhoz

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

Külső tisztítás

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

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

Tisztítás és ápolás

Sütőtér tisztítása

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

- Távolítsa el
 - a kondenzátumot egy szivaccsal vagy törőlkendővel,
 - a könnyű zsírszennyeződések tisztát törőlkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel,
- Tisztá vízzel törőljön utána, hogy minden tisztítószér-maradvány eltűnjön.
- Utána puha kendővel törőlje szárazra a felületeket.

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

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

Az automatikus ajtónyitó tisztítása

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

- **Azonnal** mossa le a szennyeződések az ajtónyitón tisztá törőlkendővel, kézi mosogatószerrel és meleg vízzel.
- Tisztá vízzel törőljön utána, hogy minden tisztítószér-maradvány eltűnjön.

A víztartály tisztítása

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

Tartozékok tisztítása

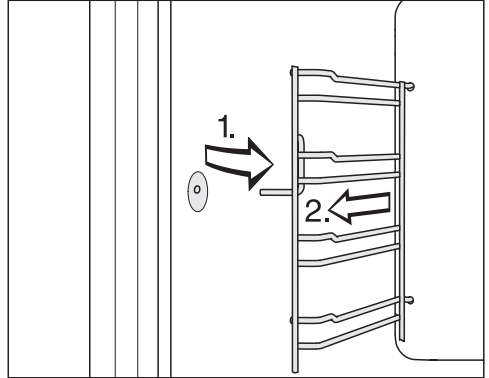
Az összes tartozék alkalmas mosogatógépben való tisztításra.

Felfogótálca, rács és párolóedény tisztítása

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

Tartórács tisztítása

A tartórács tisztítható mosogatógépben.



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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Szerelje be a tartórácsot.

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

Tisztítás és ápolás

A gőzsütő vízkőmentesítése

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

Ha vízkőoldószer fémmel érintkezik, foltok keletkezhetnek.
Azonnal törölje le a vízkőoldószert.

A gőzsütőt egy bizonyos üzemidő után vízkőmentesíteni kell. Ha eléri a vízkőmentesítés időpontját, akkor a kijelzőn megjelenik a hátralévő ételkészítési műveletek száma. A gőzsütő az utolsó lehetséges ételkészítési folyamat után zárja a rendszert.


Ajánljuk gőzsütő zárolás előtti vízkő-el-távolítást.

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

A(z) Indítási idő és Befejezési időpont funkciók a vízkőmentesítés esetén nem kerülnek felkínálásra.

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

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

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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.

A hátralévő idő jelenik meg. A vízkőmentesítési folyamat elindul.

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

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

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

A hátralévő idő lefutása után megjelenik a Kész, és egy hangjelzés szólal meg.

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

Mi a teendő, ha ...

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

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

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


Üzenetek a kijelzőkön/kijelzőn

| Probléma | Ok és elhárítás |
|---|--|
| F44 | Műszaki hiba lépett fel. <ul style="list-style-type: none">■ Kapcsolja ki, majd néhány perc múlva kapcsolja ismét be a gőzsütőt.■ Ha a hibajelzés még mindig megjelenik, hívja az ügyfélszolgálatot. |
| A kijelzőn a jelen táblázatban fel nem sorolt üzenetek egyike jelenik meg. | Hiba lépett fel az elektronikában. <ul style="list-style-type: none">■ Szakítsa meg a gőzsütő áramellátását kb. 1 percre.■ Amennyiben az áramellátás helyreállítása után a probléma továbbra is fennáll, forduljon az ügyfélszolgálathoz. |

Váratlan rendellenesség

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

Mi a teendő, ha ...

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

Zajok

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

Általános problémák vagy műszaki hibák

| Probléma | Ok és elhárítás |
|---|--|
| <p>A gőzsütőt nem lehet bekapcsolni.</p> | <p>A biztosító kioldott.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Kapcsolja vissza a biztosítékot (A biztosíték minimális értékét lásd a típustáblán). <p>Adott esetben műszaki hiba lépett fel.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Válassza le kb. 1 percre a készüléket a villamos hálózatról, amikor is <ul style="list-style-type: none"> – a megfelelő biztosítót kapcsolja ki, ill. az olvadó biztosítót csavarja ki teljesen, vagy – kapcsolja ki az FI-áramvédőkapcsolót (FI-relét). ■ Abban az esetben, ha a biztosító visszakapcsolása/visszacsavarása, illetve a készülék FI-reléjének visszakapcsolása után még mindig nem tudja a készüléket üzembe helyezni, forduljon elektrotechnikai szakemberhez vagy az ügyfélszolgálathoz. |
| <p>A sütőtér világítása nem működik.</p> | <p>Az izzó hibás.</p> <ul style="list-style-type: none"> ■ Hívja az ügyfélszolgálatot, ha az izzót ki kell cserélni. |

Utólag vásárolható tartozékok

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

Ezeket a termékeket nagyon egyszerűen megrendelheti Miele webáruházban.

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

Párolóedény

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

- különböző méretű perforált párolóedények
- különböző méretű zárt aljú párolóedények

Tisztító és ápolószerek

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

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

Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén

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

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

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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.

Biztonsági útmutatások a beépítéshez



A szakszerűtlen beépítés károkat okozhat.

A szakszerűtlen beépítés károsíthatja a gőzsütőt.

A gőzsütőt csak képzett szakemberrel szereltesse be.

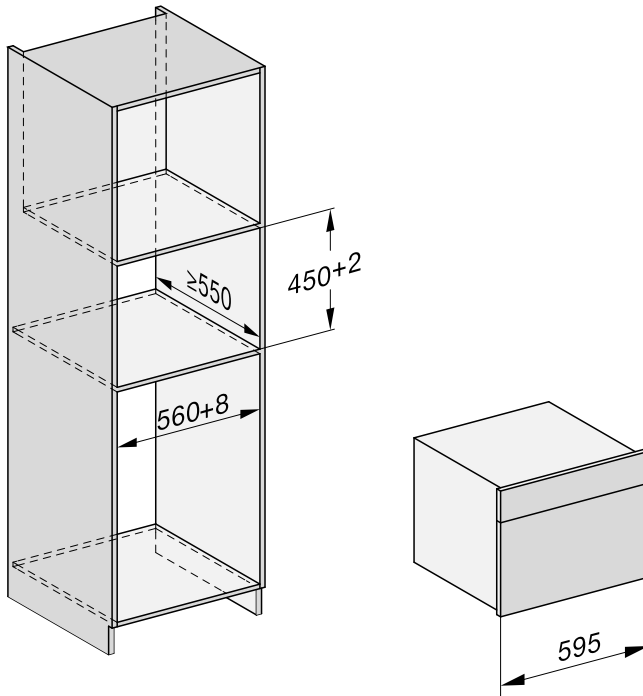
- ▶ A gőzsütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a gőzsütő ne károsodjon. Hasonlítsa össze ezeket az adatokat csatlakoztatás előtt. Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.
-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

Beépítési méretek

Minden méret mm-ben van megadva.

Beépítés magas szekrénybe

A beépítő fülke mögött nem lehet szekrény hátfal.

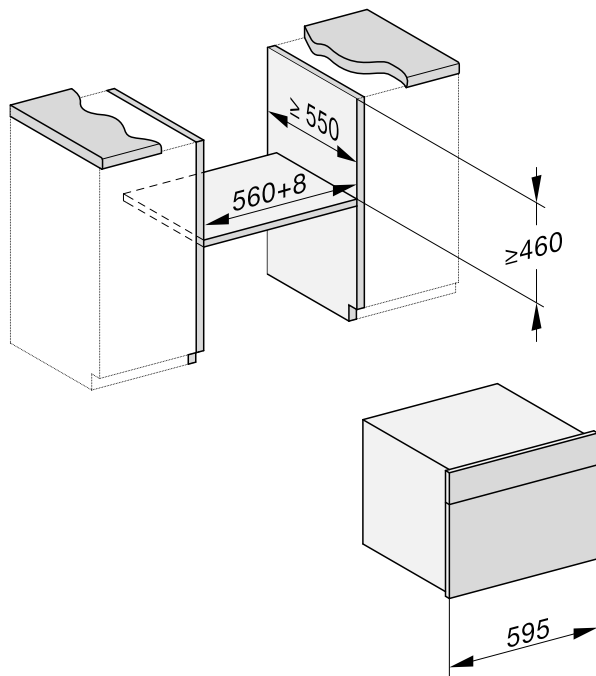


Telepítés

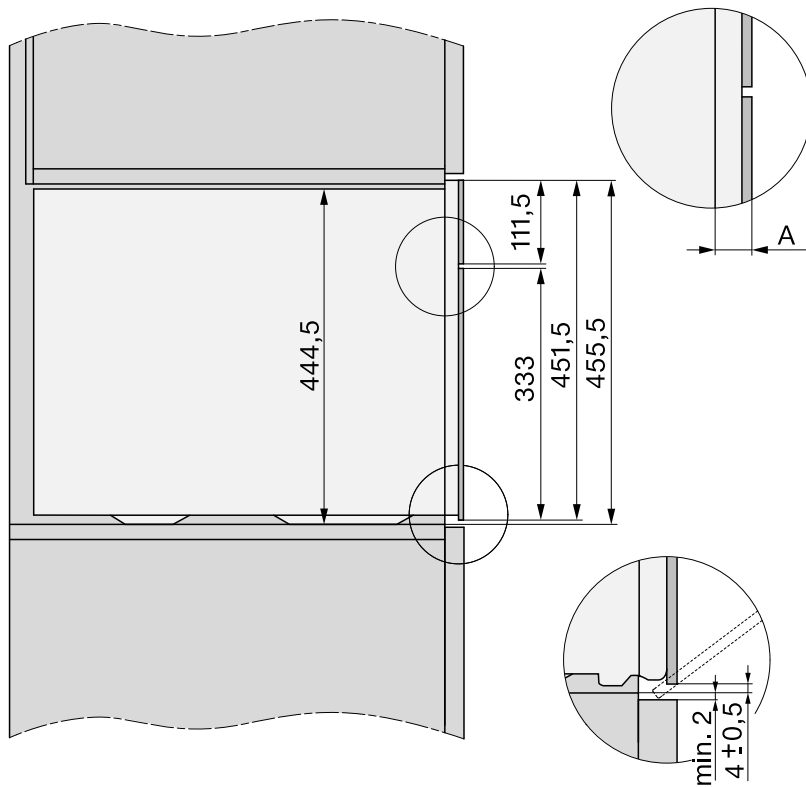
Beépítés alsó szekrénybe

A beépítő fülke mögött nem lehet szekrény hátfal.

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



Oldalnézet

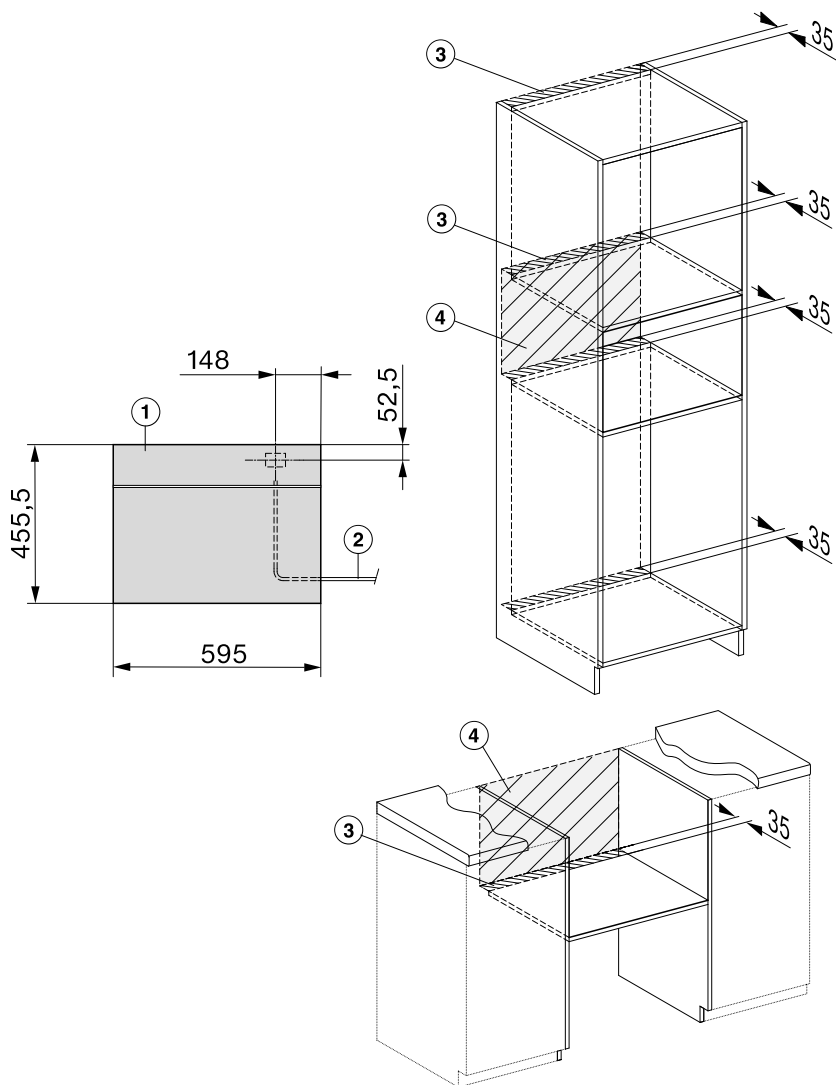


A Üveg előlap: 22 mm

Fém előlap: 23,3 mm

Telepítés

Csatlakoztatás és szellőzés



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

A gőzsütő beépítése

- Csatlakoztassa a gőzsütőhöz a hálózati csatlakozót.

A szakszerűtlen szállítás károkat okozhat.

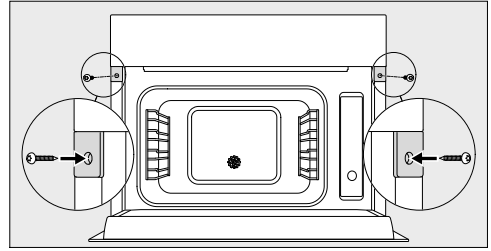
Az ajtó megsérülhet, ha a gőzsütőt az ajtónál fogva mozgatja.

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

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

Maximum 2° eltérés lehet a vízszinttől.

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



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

Elektromos csatlakozás

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

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




A túlmelegedés tüzet okozhat.

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

Biztonsági okokból ne használjon elosztókat és hosszabító kábeleket.

Az elektromos hálózatnak a VDE 0100 szerinti kialakításúnak kell lennie.

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

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

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

Kétség esetén kérdezzen meg egy elektrotechnikai szakembert.

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

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

A Miele ezúton kijelenti, hogy ez a gőz-pároló a 2014/53/EU irányelvnek megfelel.

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

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

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

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

A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licenck

A kommunikációs modul kezeléséhez és vezérléséhez a Miele saját vagy külső szoftvereket használ, amelyek nem tartoznak az úgynevezett nyílt forráskódú 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

DG 7440

hu-HU

M.-Nr. 11 266 360 / 03