

## Használati és szerelési útmutató Sütő



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

# Tartalom

---

|   |    |
|---|----|
| <b>Biztonsági utasítások és figyelmeztetések</b> .....              | 5  |
| <b>Az ön hozzájárulása a környezetvédelemhez</b> .....              | 14 |
| <b>Áttekintés</b> .....   | 15 |
| <b>Kezelőelemek</b> .....   | 16 |
| Be/Ki gomb.....   | 17 |
| Kijelző.....  | 17 |
| Érintőgombok.....   | 17 |
| Piktogramok.....  | 19 |
| <b>Kezelési elv</b> .....   | 20 |
| Menüpont kiválasztása.....  | 20 |
| Beállítás módosítása egy választási listában.....                   | 20 |
| Beállítás módosítása egy szegmens sávval.....                       | 20 |
| Üzem mód vagy funkció kiválasztása.....                             | 21 |
| Számok megadása.....  | 21 |
| A MobileStart funkció aktiválása.....                               | 21 |
| <b>Felszereltség</b> .....  | 22 |
| Típustábla.....   | 22 |
| Szállítási csomag.....  | 22 |
| Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok.....                     | 22 |
| Biztonsági berendezések.....  | 26 |
| PerfectClean bevonatú felületek.....                                | 27 |
| Pirolitikus tisztításhoz alkalmas tartozékok.....                   | 27 |
| <b>Első üzembe helyezés</b> .....                                   | 28 |
| Miele@home.....   | 28 |
| Alapbeállítások.....  | 29 |
| A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése..... | 30 |
| <b>Beállítások</b> .....  | 32 |
| A beállítások áttekintése.....                                      | 32 |
| A „Beállítások“ menü lehívása.....                                  | 34 |
| Nyelv ▾.....  | 34 |
| Pontos idő.....   | 34 |
| Világítás.....  | 34 |
| Kijelző.....  | 35 |
| Hangerő.....  | 35 |
| Egységek.....   | 36 |
| Booster.....  | 36 |
| Javasolt hőmérsékletek.....   | 36 |
| Pirolízis javaslat.....   | 36 |
| Utóhűtés.....   | 36 |
| Biztonság.....  | 37 |
| Miele@home.....   | 37 |
| Távvezérlés.....  | 38 |
| A MobileStart funkció aktiválása.....                               | 38 |

|  |    |
|--|----|
| RemoteUpdate (Táv. friss.) .....                                     | 38 |
| Szoftver verzió .....  | 39 |
| Kereskedő .....  | 39 |
| Gyári beállítások .....  | 39 |
| <b>Stopper</b> .....   | 40 |
| <b>Fő- és almenük</b> .....  | 41 |
| <b>Energiatakarékossági tanácsok</b> .....                           | 42 |
| <b>Kezelés</b> .....   | 44 |
| Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása ..... | 44 |
| A hőmérséklet módosítása.....  | 44 |
| Az ételkészítési idő beállítása.....                                 | 45 |
| A beállított ételkészítési idők módosítása .....                     | 45 |
| A beállított ételkészítési idők törlése .....                        | 45 |
| Sütési folyamat megszakítása.....                                    | 46 |
| A sütőtér előmelegítése .....  | 46 |
| Booster.....   | 46 |
| <b>Klímavezérlés</b> .....   | 47 |
| Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval.....                 | 47 |
| Maradék víz elpárologt. ....   | 49 |
| <b>Automatikus programok</b> .....                                   | 51 |
| Kategóriák .....   | 51 |
| Automatikus programok alkalmazása .....                              | 51 |
| Fontos használati útmutatások .....                                  | 51 |
| <b>További felhasználások</b> .....                                  | 52 |
| Felolvasztás.....  | 52 |
| Alacsony hőmérsékletű sütés.....                                     | 53 |
| Befőzés.....   | 54 |
| Aszalás .....  | 56 |
| Fagyasztott termékek/készételek .....                                | 57 |
| Edény melegítés .....  | 57 |
| <b>Sütés</b> .....   | 58 |
| Tanácsok a sütéshez .....  | 58 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....                            | 58 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                                       | 59 |
| <b>Sütés (hús)</b> .....   | 60 |
| Sütési tippek.....   | 60 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....                            | 60 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                                       | 61 |
| <b>Grillezés</b> .....   | 62 |
| Tanácsok grillezéshez.....   | 62 |
| Megjegyzések a sütési táblázatokhoz .....                            | 62 |
| Útmutatás az üzemmódokhoz.....                                       | 63 |

# Tartalom

---

|   |     |
|---|-----|
| <b>Tisztítás és ápolás</b> .....  | 64  |
| Nem megfelelő tisztítószeresek .....  | 64  |
| Normál szennyeződések eltávolítása .....  | 65  |
| Makacs szennyeződések eltávolítása (a FlexiClip teljesen kihúzható síneken kívül) ..... | 65  |
| Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével .....   | 66  |
| Vízkömentesítés .....   | 69  |
| Az ajtó kiszérése .....   | 72  |
| Az ajtó szétszerelése .....   | 73  |
| Az ajtó beszerelése.....  | 76  |
| A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése.....                      | 76  |
| Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása .....   | 77  |
| <b>Mi a teendő, ha ...</b> .....  | 78  |
| <b>Ügyfélszolgálat</b> .....  | 82  |
| Kapcsolatfelvétel üzemzavarok esetén .....  | 82  |
| Garancia .....  | 82  |
| <b>Telepítés</b> .....  | 83  |
| Beépítési méretek.....  | 83  |
| Beépítés felső vagy alsó szekrénybe .....   | 83  |
| Oldalnézet .....  | 84  |
| Csatlakozás és szellőzés.....   | 85  |
| Sütő beszerelése .....  | 86  |
| Elektromos csatlakozás.....   | 87  |
| <b>Sütési táblázatok</b> .....  | 88  |
| Kevert tészta.....  | 88  |
| Gyúrt tészta .....  | 89  |
| Kelt tészta.....  | 90  |
| Túrós-olajos tészta .....   | 91  |
| Piskótatészta .....   | 91  |
| Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény .....                  | 92  |
| Pikáns csemegék .....   | 93  |
| Marha .....   | 94  |
| Borjú .....   | 95  |
| Sertés .....  | 96  |
| Bárány, vadhús.....   | 97  |
| Szárnyas, hal .....   | 98  |
| <b>Adatok a vizsgálóintézetek számára</b> .....   | 99  |
| Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint .....  | 99  |
| Energiahatékonysági osztály .....   | 100 |
| Adatlap háztartási sütőhöz.....   | 100 |
| <b>Megfeleléségi nyilatkozat</b> .....  | 101 |
| <b>A kommunikációs modulhoz kapcsolódó szerzői jogok és licencek</b> .....              | 102 |

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

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

Olvassa el figyelmesen a Használati- és szerelési utasítást, mielőtt a sütőt üzembe helyezi. Ez fontos útmutatásokat tartalmaz a beépítéshez, a biztonsághoz, a használathoz és a karbantartáshoz. Ezáltal védi önmagát, valamint elkerüli a károkat.

Az IEC/EN 60335-1 szabványnak megfelelően a Miele kifejezetten felhívja a figyelmet arra, hogy a sütő 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 sütő a háztartásban és a háztartáshoz hasonló felállítási környezetben történő használatra készült.
- ▶ Ez a sütő nem alkalmas a szabadban történő alkalmazásra.
- ▶ A sütőt kizárólag a háztartásban általános keretek között használja élelmiszerek felolvasztására, főzésére, sütésére, grillezésére, felolvasztására, befőzésére és szárítására. Minden más felhasználási mód meg nem engedett.
- ▶ Azok a személyek, akik fizikai, érzékelési vagy szellemi képességeik vagy tapasztalatlanságuk vagy tájékozatlanságuk miatt nem tudják a sütőt biztonságosan kezelni, a kezeléskor felügyelni kell őket. Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a sütőt felügyelet nélkül, ha úgy elmagyarázták nekik, hogy biztonságosan tudják kezelni. Fel kell tudniuk ismerni és meg kell tudniuk érteni a helytelen használat lehetséges veszélyeit.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ A sajátos követelmények miatt (pl. hőmérséklet, nedvesség, kémiai ellenállóképesség, kopásállóság és rezgés) a sütőtér speciális világító eszközzel van felszerelve. Ezeket a speciális világító eszközöket csak rendeltetésszerűen szabad használni. Nem alkalmas helyiségek megvilágítására.

▶ A sütő 1 db G energiahatékonysági osztályú fényforrást tartalmaz.

### Gyermekek a háztartásban

▶ Használja az üzembehelyezési zárat, hogy a sütőt ne tudják a gyermekek felügyelet nélkül bekapcsolni.

▶ A nyolc év alatti gyermekeket tartsa távol a sütőtől, kivéve, ha állandó felügyelet alatt állnak.

▶ Ezek a személyek csak akkor kezelhetik a sütőt 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 sütőt felügyelet nélkül tisztítaniuk vagy karbantartaniuk.

▶ Ügyeljen azokra a gyermekekre, akik a sütő közelében tartózkodnak. Soha ne hagyja a gyermekeket a készülékkel 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 sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A sütő ajtólapja, a kezelőpanel és a kilépő nyílások felmelegednek. Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz üzemelés közben hozzáérjenek.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ A forró felületek sérülést okozhatnak. A gyerekek bőre érzékenyebben reagál a magas hőmérsékletekre, mint a felnőtteké. A pirolitikus tisztításkor a sütő erősebben felmelegszik, mint normál üzemben. Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.

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

### 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 sütő sérülései veszélyeztethetik az ön biztonságát. Ellenőrizze a látható sérüléseket. Soha ne helyezzen üzembe sérült sütőt.

▶ 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.

▶ Ennek a sütőnek az üzemeltetési biztonsága csak akkor biztosított, ha előírászerűen van a védővezető rendszerre csatlakoztatva. Ennek az alapvető biztonsági feltételnek meg kell lennie. Kétséges esetben ellenőriztesse a berendezést egy elektrotechnikai szakemberrel.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ A sütő adattábláján található csatlakoztatási adatoknak (frekvencia és feszültség) feltétlenül meg kell egyezniük a villamos hálózat adataival, hogy a sütő 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 sütőt a villamos hálózatra.
- ▶ A sütőt csak beépítve használja, hogy a biztonságos működése szavatolva legyen.
- ▶ Ezt a sütőt 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 sütő működési zavarához vezethet.  
Soha ne nyissa ki a készülék házát.
- ▶ A garanciaigény elvész, ha a sütő javítását nem a Miele által felhatalmazott ügyfélszolgálat végzi el.
- ▶ Csak eredeti tartozékok esetén garantálja a Miele, hogy a biztonsági követelményeket teljesíti. Hibás alkatrészeket csak eredeti alkatrészekre szabad kicserélni.
- ▶ Azoknál a sütőknél, amelyeket csatlakozóvezeték nélkül szállították ki, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).
- ▶ Ha csatlakozóvezeték sérült, a Miele által felhatalmazott villamos szakembernek kell telepíteni egy speciális csatlakozóvezetékét (lásd a „Telepítés“, „Villamos csatlakozás“ fejezet).



## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

▶ Telepítési és karbantartási munkák, vagy javítások esetén a sütőt a villamos hálózatról teljesen le kell választani, pl. ha a sütőtér világítása hibás (lásd a „Mi a teendő, ha...?“ fejezetet). Ezt a következőképpen biztosítsa:

- 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. Ne a hálózati csatlakozó vezetékét, hanem a hálózati csatlakozót húzza.

▶ A kifogástalan működéshez a sütőnek megfelelő hideg levegő ellátásra van szüksége. Ügyeljen arra, hogy ez ne károsodjon (pl. ha a hővédő léceket beépíti a szekrénybe). Továbbá a szükséges hideg levegőt nem szabad más hőforrásoknak túlságosan kitenni (pl. szilárd tüzelőanyaggal üzemelő tűzhelyek).

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

### Szakszerű használat

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





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

▶ Ha az élelmiszer a sütőtérben füstölni kezd, hagyja a sütőajtót zárva, hogy az esetlegesen keletkező lángokat elfojtsa. A sütő kikapcsolásával és a hálózati csatlakozó kihúzásával állítsa le a folyamatot. Csak akkor nyissa ki az ajtót, ha a füst már elszívásra került.

▶ A bekapcsolt sütő közelében lévő tárgyak magas hőmérsékletnél meggyulladhatnak. Soha ne használja a sütőt helyiségek fűtésére.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ Az olajok és zsírok túlhevülve meggyulladhatnak. A zsírral és olajjal végzett munkálatok során ne hagyja a sütőt felügyelet nélkül. A meggyulladt olajat vagy zsírt soha ne oltsa vízzel. Kapcsolja ki a készüléket, és fojtsa el a lángokat úgy, hogy zárva hagyja az ajtót.
- ▶ Élelmiszerek grillezésénél a túl hosszú grillezési idő az étel kiszáradásához és esetleg öngyulladásához vezethet. Tartsa be a javasolt sütési időket.
- ▶ Néhány ételmeiszter gyorsan kiszárad, és a magas grillezési hőmérséklet miatt magától meggyulladhat. Soha ne használja a grill üzemmódokat zsemle és kenyér pirításához és virágok vagy gyógynövények szárításához. Helyette használja a Hőlégkeverés plusz  vagy Alsó-/felső hő  üzemmódokat.
- ▶ Ha az ételek elkészítéséhez alkoholos italokat használ fel, ügyeljen arra, hogy az alkohol magas hőmérsékleteken elpárolog. Ez a gőz a forró fűtőtesteken meggyulladhat.
- ▶ Az ételek melegen tartásához a maradékhő felhasználás közben a magas páratartalom és a kondenzvíz miatt korrózió képződhet a sütőben. A kezelőfelület, a munkalap vagy a beépítő szekrény károsodhat. Hagyja bekapcsolva a sütőt, állítsa be a legalacsonyabb hőmérsékletet a kiválasztott üzemmódban. A hűtőventilátor automatikusan bekapcsolva marad.
- ▶ Azok az ételek, amelyeket a sütőtérben tart melegen vagy tárol, kiszáradhatnak és a kilépő nedvesség korrózióhoz vezethet a sütőben. Ezért fedje le az ételt.
- ▶ A sütőtér fenéklemezének zománcbevonata hőtorlódás miatt megrepedhet vagy lepattanhat. Soha ne bélelje ki a sütőtér alját pl. alufóliával vagy sütővédő fóliával. Ha a sütőtér padlóját az ételkészítés vagy edénymelegítés során lera-köfelületként akarja használni, kizárólag az Hőlégkeverés plusz  vagy Eco-hőlégkeverés  üzemmódokat használja Booster funkció nélkül.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

- ▶ A párolótér alját károsíthatja a tárgyak oda-vissza tolása. Ha lábasokat, edényeket vagy serpenyőket helyez a párolótér aljára, azokat ne tologassa rajta oda-vissza.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Ha hideg folyadék ömlik forró felületre, akkor gőz keletkezik, ami erős forrázáshoz vezethet. Emellett a forró felületek a hirtelen hőmérséklet-változás miatt károsodhatnak. Soha ne öntsön hideg folyadékokat közvetlenül a forró felületekre.
- ▶ A vízgőz sérülést okozhat. Párásítással kombinált folyamatoknál és a maradékvíz elpárologtatásakor vízgőz keletkezik, amely súlyos forrázásokat okozhat. Folyamatban lévő gőzöket vagy maradékvíz elpárologtatáskor soha ne nyissa ki az ajtót.
- ▶ Fontos, hogy a hőmérséklet az ételben egyenletesen eloszoljon, és elegendő magas is legyen. Fordítsa meg az ételt vagy keverje meg, hogy egyenletesen átmelegedjen.
- ▶ A sütőben nem használható műanyag edény magas hőmérsékleteken megolvad, és károsíthatja a sütőt vagy lángra kaphat. Csak sütőben használható műanyag edényt használjon. Vegye figyelembe az edény gyártójának utasításait.
- ▶ Zárt dobozokban befőzéskor és melegítéskor túlnyomás keletkezik, ami a szét durranásukhoz vezethet. Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.
- ▶ A nyitott ajtó sérülést okozhat. A gőzsütő nyitott ajtaja sérülést okozhat, illetve fel lehet bukni benne. Ha nem szükséges, ne hagyja nyitva az ajtót.
- ▶ Az ajtó terhelhetősége maximum 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 sütő károsodhat.

## Biztonsági utasítások és figyelmeztetések

---

### A nemesacél felületekre érvényes:

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

### Tisztítás és ápolás

- ▶ Az áramütés sérülésveszélyt okoz. A gőztisztító készülék gőze áramvezető alkatrészekre juthat, és zárlatot okozhat. A tisztításhoz soha ne használjon gőztisztító készüléket.
- ▶ A sütőtér durva szennyeződései túl erős füstképződéshez vezethetnek. Távolítsa el a durva szennyeződések a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást.
- ▶ Sérülésveszély káros gőzök miatt. A pirolitikus tisztítás során gőzök szabadulhatnak fel, ami a nyálkahártya irritációjához vezethet. Pirolitikus tisztítás közben ne tartózkodjon sokáig a konyhában, és akadályozza meg, hogy gyermekek és háziállatok belépjenek a konyhába. A pirolitikus tisztítás alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.
- ▶ A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszerezése FlexiClip teljesen kihúzható sínrel“ rész). Szerelje be megfelelően a tartórácsokat.
- ▶ A karcolások károsíthatják az üveglapot. Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.
- ▶ Nedves és meleg helyeken nagyobb valószínűséggel fordulnak elő kártevők (pl. csótány). A sütőt és környezetét mindig tartsa tisztán. A kártevők okozta károkat a garancia nem fedezi.

## Tartozék

- ▶ Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon. Amennyiben más alkatrészek kerülnek fel- vagy beszerelésre, akkor a garanciára, jótállásra és/vagy termékfelelősségre vonatkozó igények érvényüket veszítik.
- ▶ A Miele a sütő sorozatgyártásának befejezését követően még akár 15 évig, de legalább tíz évig garantálja a készülék működéséhez szükséges alkatrészek rendelkezését.
- ▶ A HUB 5000/HUB 5001 Gourmet sütőedényt (ha van) nem szabad az 1. szintre betolni. A sütőtér alja károsodik. A kis távolság miatt hőtorlódás keletkezik, és a zománcbevonat megrepedhet vagy lepatlanhat. Soha ne tolja a Miele sütőtepsit az 1. szint felső merevítőjére, mert ott nem biztosított a kihúzás elleni védelem. Általában a 2. szintet használja.
- ▶ Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a pirolízisre nem alkalmas tartozék megsérül. Vegye ki az összes pirolízisre nem alkalmas tartozékot a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást. Ez az utólag vásárolható pirolízisre nem alkalmas tartozékokra is vonatkozik (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet).

# 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.

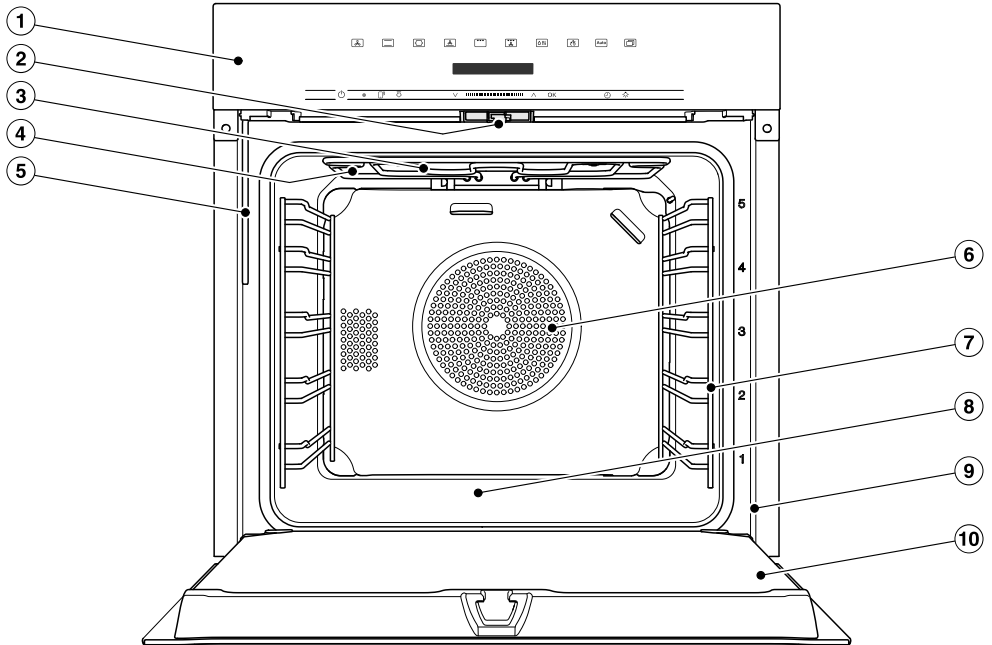
## A régi készülék ártalmatlanítása

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.



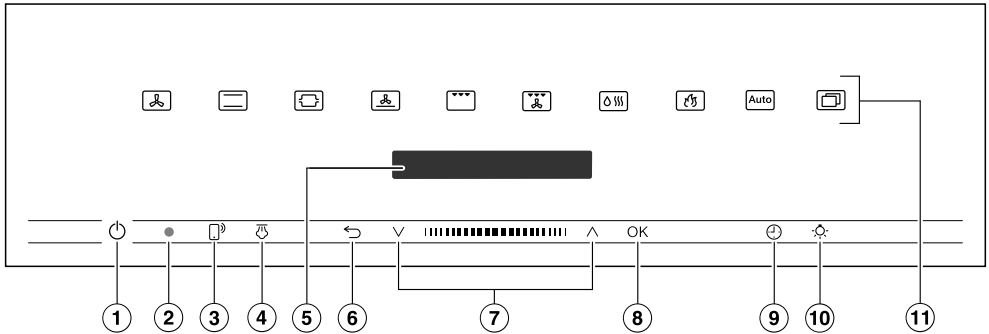
Helyette az önkormányzatoknál, a kereskedőknél vagy a Mielénél hivatalosan kijelölt, az elektromos és elektronikus készülékek ingyenes leadására és hasznosítására szolgáló gyűjtő- és visszavételi helyeket használja. Az esetlegesen az ártalmatlanítani kívánt régi készüléken maradt személyes adatok törléséért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

## Sütő



- ① Kezelőelemek
- ② Ajtózár
- ③ Felső hő/grillfűtőtest
- ④ A gőzbevezetés nyílásai
- ⑤ Párolgató rendszer betöltőcsöve
- ⑥ Szívónyílás a ventilátor számára a mögötte lévő gyűrű alakú fűtőtesttel
- ⑦ Rögzítőrács 5 szinttel
- ⑧ Sütőtér fenéklemez az alatta lévő alsó fűtőtesttel
- ⑨ Homlokkeret a típusablálával
- ⑩ Ajtó


# Kezelőelemek



- ① Be/Ki gomb mélyedésben  
A sütő be- és kikapcsolásához
- ② Optikai interfész  
(csak a Miele Ügyfélszolgálatára szá-  
mára)
- ③ Érintőgomb <sup>®</sup>  
A sütő vezérléséhez mobil végkészü-  
lékével
- ④ Érintőgomb   
Gőzlöketek indításához
- ⑤ Kijelző  
A pontos idő és a kezelési informáci-  
ók kijelzője
- ⑥ Érintőgomb   
A lépésenkénti visszaugráshoz és a  
párolási folyamat megszakításához
- ⑦ Navigációs felület nyílgom-  
bokkal  
A választási listában történő lapo-  
záshoz és az értékek módosításához
- ⑧ OK érintőgomb  
Funkciók előhívásához és beállítások  
mentéséhez
- ⑨ Érintőgomb   
Stopper, ételkészítési idő vagy indí-  
tási vagy befejezési idő beállításához  
az ételkészítési folyamatnál
- ⑩ Érintőgomb   
A sütőtér világításának be- és kikap-  
csolásához
- ⑪ Érintőgombok  
Üzem módok, automatikus progra-  
mok és beállítások kiválasztásához




## Be/Ki gomb

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


Ezzel a gombbal kapcsolja ki és be a sütőt.

## Kijelző

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

Miután bekapcsolta a sütőt a Be/Ki  gombbal, megjelenik a főmenü a Üzemmód választás paranccsal.

## Érintógombok

Az érintógombok ujjal történő érintésre reagálnak. Minden érintést gombhang erősít meg. Ez a gombhang a(z) Továbbiak  | Beállítások | Hangerő | Gomb hang menüpontban kapcsolható ki.









Ha szeretné, hogy az érintógombok ki-kapcsolt sütő esetén is reagáljanak, válassza a Kijelző | QuickTouch | Be beállítás.



## Érintógombok a kijelző felett

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

# Kezelőelemek






## Érintőgombok a kijelző alatt

| Érintőgomb   | Funkció   |
|--|---|
|   | <p>Ha sütőjét 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 világít, és a MobileStart funkció rendelkezésre áll.</p> <p>Amíg ez az érintőgomb világít, sütőjét vezérelheti mobil végkészülékéről (lásd „Beállítások”, „Miele@home” fejezet).</p>   |
|   | <p>Ha Klímavezérlés  üzemmódban kézi gőzlöketeket választott, ezzel az érintőgombbal indítsa el a gőzlöketeket.</p> <p>Amint el lehet indítani egy gőzlöketet, ez az érintőgomb narancs színnel világít.</p> <p>A folyamatban lévő gőzlökettel párhuzamosan megjelenik a kijelzőn a .</p> |
|   | <p>Aszerint, hogy melyik menüben van éppen, ezzel az érintőgombbal juthat vissza a fölérendelt menükhöz vagy a főmenükhöz.</p> <p>Ha egyidejűleg egy sütési folyamat fut, ezzel az érintőgombbal megszakíthatja a sütési folyamatot.</p>  |
|    | <p>A navigációs felületen a nyíl gombokkal vagy a köztes felületen lapozzon a választási listákban felfelé vagy lefelé. A menüpont, amelyet ki szeretne választani, megjelenik a kijelzőn.</p> <p>Értékeket és beállításokat a nyíl gombokkal és a köztes felületen tud módosítani.</p>   |

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

## Piktogramok

A kijelzőn a következő piktogramok jelenhetnek meg:

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

# Kezelési elv

---

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

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

## Menüpont kiválasztása

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

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

- Hagyja jóvá a kiválasztást az **OK** gombbal.

## Beállítás módosítása egy választási listában

Az aktuális beállítást  $\checkmark$  pipa jelöli.

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

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

A készülék menti a beállítást. 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.

## Üzem mód vagy funkció kiválasztása

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

- Érintse meg a kívánt üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A kezelőpanelen az érintőgomb narancs színnel világít.

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

## Üzem mód váltása


Egy ételkészítési folyamat alatt egy másik üzemmódra válthat.

Az eddig kiválasztott üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

- Érintse meg az új üzemmód vagy funkció érintőgombját.

A módosított üzemmód és a hozzá tartozó javasolt értékek megjelennek.

Az módosított üzemmód érintőgombja narancs színnel világít.

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

## Számok megadása

Azok a számok, amelyek módosíthatóak, világos háttérűek.


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


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

- Hagyja jóvá az OK gombbal.


A módosított szám elmentésre kerül. Visszakerül a fölérendelt menübe.

## A MobileStart funkció aktiválása

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

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

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

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

# Felszereltség

Jelen Használati és szerelési útmutatóban leírt modelleket a hátoldalon találja.

## Típustábla

A típustábla nyitott ajtónál a homlokke-reten látható.

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

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

## Szállítási csomag

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

## Mellékelt és utólag vásárolható tartozékok

A felszereltség modelltől függő.

Sütője alapvetően tartórácscsal, univerzális tepsivel és sütőrácscsal (röviden: rács) felszerelt.


Modelltől függően sütője ezenkívül részben további, itt felsorolt tartozékkal van felszerelve.

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

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

Megrendeléskor adja meg sütője modellazonosítóját és a kívánt tartozék megnevezését.

### Tartórács

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

A szintek megnevezését a homlokkeretről olvashatja le.

Mindegyik behelyezési szint két egymás felett lévő merevítőből áll.

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

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

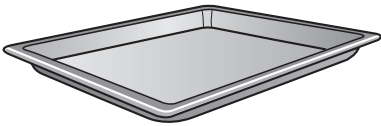
A tartórácsokat ki lehet szerelni (lásd „Tisztítás és ápolás“ fejezet, „Tartórács kiszérése FlexiClip teljesen kihúzható sínnel“ rész).

## Sütőtepsi, univerzális tepsí és rács kihúzás elleni védelemmel

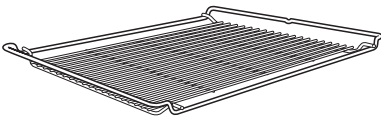
HBB 71 sütőtepsi:



Univerzális tepsí HUBB 71:



Rács HBBR 72:



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

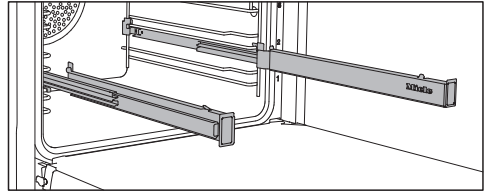
A rácsot mindig a lerakó felületével lefelé tolja be.

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



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

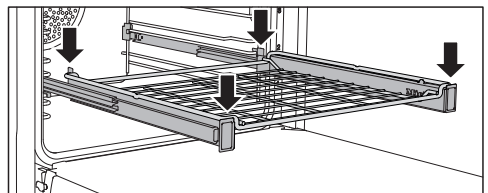
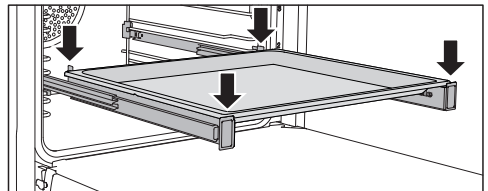
## FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72



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

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

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



A FlexiClip teljesen kihúzható sínek terhelhetősége legfeljebb 15 kg.

# Felszereltség

## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszerelése

⚠ A forró felületek sérülést okozhatnak.

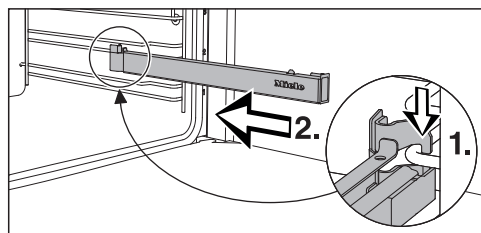
A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőttestekkel és a tartozékokkal.

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

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

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

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



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

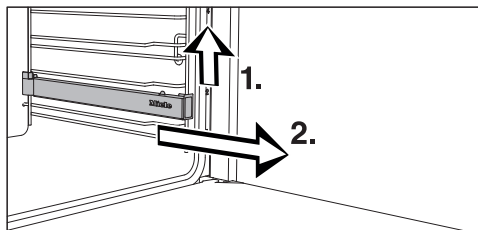


- Pattintsa be a behelyezési szint alsó merevítőjébe (3) a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.

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

A következőképpen járjon el a FlexiClip teljesen kihúzható sín kiszereléséhez:

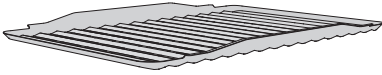
- Tolja be teljesen a FlexiClip teljesen kihúzható sínt.



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



## Grillező- és sütőlemez HGBB 71

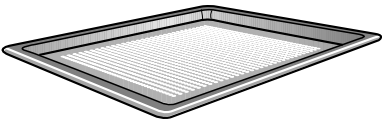


A grillező- és sütőlemez az univerzális tepsibe kerül behelyezésre.

Grillezéskor, sütéskor vagy AirFrying üzemmódban megvédi a lecsepegő húslét a megégéstől, így az tovább felhasználható lesz.

A zománcozott felület PerfectClean-bevonatot kapott.

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



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

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

A zománcozott felület PerfectClean bevonatot kapott.

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

## Kerek sütőformák



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

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

Mindkét sütőforma zománcozott felülettel PerfectClean bevonattal rendelkezik.

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

## HBS 70 sütőkő



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

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

- Tolja be a sütőrácstot, és helyezze a sütőkövet a sütőrácusra.

# Felszereltség

## HUB Gourmet sütőedény HBD edényfedő

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

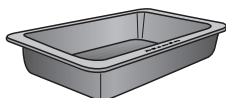
A sütőedények felületét tapadásgátló bevonattal látták el.

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

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

**Mélység: 22 cm**

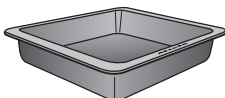
HUB 5000-M  
HUB 5001-M\*



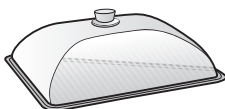
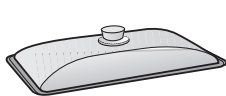
HBD 60-22

**Mélység: 35 cm**

HUB 5001-XL\*

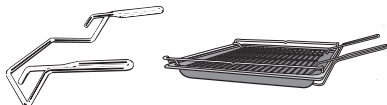


HBD 60-35



\* Indukciós főzőlapokhoz alkalmas

## HEG kiemelő fogó




A kiemelő fogó megkönnyíti az univerzális tepsi, a sütőtepsi és a rács kivételét.

## Tartozék a tisztításhoz és ápoláshoz

- Vízkőmentesítő tabletták és műanyag tömlő tartóval a sütő vízkőmentesítéséhez
- Miele univerzális mikroszálalás kendő
- Miele sütőtér tisztító

## Biztonsági berendezések

- **Üzembehelyezési zár**   
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Billentőzár**  
(lásd „Beállítások“ fejezet, „Biztonság“ részt)
- **Hűtőventilátor**  
(lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet)
- **A biztonsági kikapcsolás**  
aktiválódik, ha a sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltetik. Az időtartam hossza a választott üzemmódtól függ.
- **Átszellőztetett ajtó**  
Az ajtó részben hővisszaverő bevonatú üvegekből épül fel. Üzem közben további levegőt vezetnek át az ajtón, hogy a külső üveg hűvös maradjon.  
Az ajtót tisztításhoz kisserelheti és szétszerelheti (lásd a „Tisztítás és ápolás“ fejezetet).
- **Ajtóreteszelés** a pirolitikus tisztításhoz  
A pirolitikus tisztítás indításakor az ajtó biztonsági okokból leretesz. Az ajtó reteszelése csak akkor old ki, ha a hőmérséklet a sütőtérben 280 °C alá csökkent.

## PerfectClean bevonatú felületek

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

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

A PerfectClean bevonatú felületeken el-vághatja és felapríthatja az elkészítendő ételt.

Ne használjon kerámia kést, mivel így összekarcolja a PerfectClean neme-sítésű felületeket.

A PerfectClean felületek ápolásukat ille-tően az üveghez hasonlíthatóak. Olvassa el a „Tisztítás és ápolás“ fejezet útmutatásait, hogy megőrizze a felület tapadásgátló hatását és rendkívül egy-szerű tisztíthatóságát.

PerfectClean bevonatú felületek:

- Univerzális tepsi
- Sütőtepsi
- Grillező és sütőlemez
- Perforált Gourmet sütő- és AirFry-tepsi
- Kerek perforált sütő- és AirFry-forma
- Kerek sütőforma

## Pirolitikus tisztításhoz alkal-mas tartozékok

Kérjük, olvassa el a „Tisztítás és ápolás“ fejezet útmutatásait.

A következőkben felsorolt tartozékok a sütőtérben maradhatnak a pirolitikus tisztítás alatt:

- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72
- Rács

# Első üzembe helyezés

## Miele@home

A sütő integrált Wi-Fi modullal 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 sütő és az otthoni Wi-Fi hálózat közötti kapcsolat létrehozásánál.

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

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

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

Gondoskodjon arról, hogy a sütője felállítási helyén a Wi-Fi-hálózat jeléréssége 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](http://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 sütő üzemelés közben forró lesz.

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

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

## Nyelv beállítása

- Válassza ki a kívánt nyelvet.

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

## Tartózkodási hely beállítása

- Válassza ki a kívánt tartózkodási helyet.

## Miele@home beállítása

A kijelzőn megjelenik: „Miele@home“ beállítása.

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

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

## A pontos idő beállítása

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

## Az üzembe helyezés befejezése

- Kövesse az esetleges további útmutatásokat a kijelzőn.

Ezzel az első üzembe helyezés lezárult.

## Első üzembe helyezés

### A sütő első felmelegítése és a párologtató rendszer átöblítése

A sütő első felfűtésekor kellemetlen szagok keletkezhetnek. Ezt úgy hárithatja el, ha a sütőt legalább egy órán át melegíti. Egyidejűleg érdemes a párologtató rendszert átöblíteni.

A felfűtési folyamat alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Akadályozza meg, hogy a szagok más helyiségekbe átkerüljenek.

- Távolítsa el a matricákat vagy a védőfóliákat a sütőről és a tartozékokról.
- Felfűtés előtt nedves kendővel tisztítsa meg a sütőteret a portól és a csomagolóanyag maradványaitól.
- Szerelje a FlexiClip teljesen kihúzható síneket a tartórácsokra, és tolja be mindegyik tepsit és a rácsot.
- Kapcsolja be a sütőt a Be/Ki  $\text{⏻}$  kapcsológombbal.

Megjelenik a(z) Üzem mód választás.

- Válassza ki a(z) Klímavezérlés  $\text{☼}$  lehetőséget.

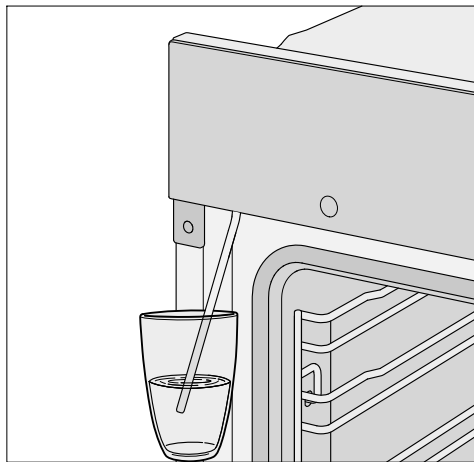
Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

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

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

- Töltsön meg egy edényt a szükséges mennyiségű vezetékes vízzel.
- Nyissa ki az ajtót.
- Billentse előre a kezelőpanel alatt balra lévő betöltőcsövet.



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

Elindul a beszívási folyamat.

A ténylegesen beszívott vízmennyiség kevesebb lehet az előírt mennyiségnél, így az edényben marad valamennyi vezetékes víz.

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

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


A sütőtér fűtése, világítása és a hűtőventilátor bekapcsolódik.

Kis idő elteltével automatikusan elindul egy gőzlöklet.



A vízgőz sérülést okozhat.  
A kilépő vízgőz nagyon forró.  
Gőzlöklet közben ne nyissa ki a készülék ajtaját.

Fűtse fel a sütőt legalább egy órán át.

- Kapcsolja ki a sütőt legalább egy óra múlva a Be/Ki  kapcsológommbal.

### A sütőtér tisztítása az első felmelegítés után



A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőttestekkel és a tartozékokkal.






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

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

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


# Beállítások

## A beállítások áttekintése

| Menüpont  | Lehetséges beállítások   |
|---|--|
| Nyelv  | ...   deutsch   english   ...<br>Tartózkodási hely   |
| Pontos idő  | Kijelző<br>Be*   Ki   Éjszakai lekapcsolás<br>Időkijelzés formátuma<br>12 órás mód   24 órás mód*<br>Beállítás   |
| Világítás   | Be<br>„Be“ 15 másodpercre*<br>Ki   |
| Kijelző   | Fényerő<br><br>QuickTouch<br>Be   Ki*   |
| Hangerő   | Hangjelzések<br>Dallamok* <br>Solo-hang <br>Gomb hang<br><br>Üdvözlő dallam<br>Be*   Ki |
| Egységek  | Hőmérséklet<br>°C*   °F  |
| Booster   | Be*<br>Ki  |
| Javasolt hőmérsékletek  |  |
| Pirólízis javaslat  | Be<br>Ki*  |
| Utóhűtés  | Hőmérséklet vezérelt*<br>Idővezérelt   |

\* Gyári beállítás




| Menüpont                   | Lehetséges beállítások   |
|----------------------------|--|
| Biztonság                  | Billentyűzár<br>Be   Ki*<br>Reteszelés <br>Be   Ki* |
| Miele@home                 | Aktiválás   Inaktiválás<br>Kapcsola állapota<br>új beállítás<br>Visszaállítás<br>Beállítás   |
| Távvezérlés                | Be*<br>Ki  |
| RemoteUpdate (Táv. friss.) | Be*<br>Ki  |
| Szoftver verzió            |  |
| Kereskedő                  | Bemutatótermi üzemmód<br>Be   Ki*  |
| Gyári beállítások          | Készülék beállítások<br>Javasolt hőmérsékletek   |


\* Gyári beállítás

# Beállítások

## A „Beállítások“ menü lehívása

A Továbbiak  | Beállítások menüben testre szabhatja a sütőt úgy, hogy az igényeinek megfelelően beállítja a gyári beállításokat.

■ Válassza ki a(z) Továbbiak  lehetőséget.

■ Válassza ki a(z) Beállítások  lehetőséget.

■ Válassza ki a kívánt beállítást.




Ellenőrizheti vagy módosíthatja a beállításokat.

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

## Nyelv

Beállíthatja az országa nyelvét és a tartózkodási helyét.

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

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

## Pontos idő

### Kijelző

Válassza ki a pontos idő kijelzésének módját a kikapcsolt sütőhöz:

- Be

A pontos idő mindig megjelenik a kijelzőn.

Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Be beállítást is, minden érintőgomb azonnal reagál az érintésre.

Ha kiválasztja a Kijelző | QuickTouch | Ki beállítást, be kell kapcsolnia a sütőt, mielőtt kezelni tudja.

- Ki

A kijelző sötét energiamegtakarítás céljából. Be kell kapcsolnia a sütőt, 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 mód vagy 12 órás mód) jelenítheti meg.

## Beállítás

Állítsa be az órákat és a percekét.

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


Ha a sütő 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.


## Világítás

- Be

A sütőtér világítása a teljes sütési folyamat alatt be van kapcsolva.

- „Be“ 15 másodpercre



A sütőtér világítása egy ételkészítési folyamat alatt 15 mp múlva kikapcsol. Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re újból bekapcsol.

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

## Kijelző

### Fényerő

A kijelző fényerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális fényerő
-  minimális fényerő

### QuickTouch

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

- Be  
Ha a Pontos idő | Kijelző | Be vagy a Éjszakai lekapcsolás beállítást is kiválasztotta, akkor is reagálnak az érintőgombok, ha a sütő ki van kapcsolva.
- Ki  
Függetlenül a Pontos idő | Kijelző beállítástól, az érintőgombok csak akkor reagálnak, ha a sütő be van kapcsolva valamint a sütő kikapcsolása után egy bizonyos idő elteltével.

## Hangerő

### Hangjelzések

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

## Dallamok

Egy folyamat végén időközönként többször megszólal egy dallam.



A dallamok hangerejét egy szegmens sáv ábrázolja.

-  maximális hangerő
-  A dallam ki van kapcsolva

### Solo-hang



Egy folyamat végén meghatározott ideig megszólal egy folyamatos hang.

Ennek a szóló hangnak a magasságát egy szegmens sáv ábrázolja.


-  maximális hangmagasság
-  minimális hangmagasság

### Gomb hang

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

-  maximális hangerő
-  A gombhang ki van kapcsolva.

### Üdvözlő dallam

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

# Beállítások

## Egységek

### Hőmérséklet

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

### Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

## Javasolt hőmérsékletek

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

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

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

## Pirolízis javaslat

Beállíthatja, hogy a pirolízis végrehajtásának ajánlása megjelenjen-e (Be) vagy nem (Ki).

## Utóhűtés

A sütés után a hűtőventilátor még egy ideig jár, hogy a sütőtér levegőjéből ne csapódjon ki a páratartalom a kezelőlapra vagy a beépítőszelekre.

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


A kondenzvíz károsíthatja a beépítőszeleket és a munkalapot, a sütőben pedig korrózió léphet fel.

Ha a sütőtérben elkészítendő ételt tart melegen, akkor a Idővezérelt beállításnál a levegő páratartalma emelkedik, ami a kezelőlap párasodásához, a munkalap alatti cseppképződéshez vagy a bútor homlokfelületének párasodásához vezet.

A Idővezérelt beállításnál ne tartson melegen a sütőtérben ételt.

## Biztonság

### Billentyűzár

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

- Be

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

- Ki

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

### Reteszelés

Az üzembhelyezési zár megakadályozza a sütő véletlenszerű bekapcsolását. Aktivált üzembhelyezési zár esetén azonnal beállíthat továbbá egy stoppert valamint használhatja a MobileStart funkciót.

Az üzembhelyezési zár áramkimaradás után is megmarad.

- Be

Az üzembhelyezési zár aktiválódik. Mielőtt használni tudja a sütőt, érintse meg az OK érintőgombot legalább hat mp-ig.

- Ki

Az üzembhelyezési zár ki van kapcsolva. A sütőt a megszokott módon használhatja.

## Miele@home

A sütő a Miele@home képes háztartási gépekhez tartozik. Sütője gyárilag Wi-Fi kommunikációs modulval van felszerelve, és vezeték nélküli kommunikációra alkalmas.

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

- Aktiválás

Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home ki van kapcsolva. A Wi-Fi funkció újra bekapcsol.

- Inaktiválás

Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A Miele@home beállítva marad, a Wi-Fi funkció kikapcsol.

- Kapcsola állapot

Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Miele@home be van kapcsolva. A kijelzőn olyan információk jelennek meg, mint a Wi-Fi vétel minősége, a hálózat neve és az IP-cím.

- Új beállítás

Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. Állítsa vissza a hálózati beállításokat, és állítson be azonnal egy új hálózati kapcsolatot.

- Visszaállítás

Ez a beállítás csak akkor látható, ha a Wi-Fi hálózat be van állítva. A Wi-Fi funkció kikapcsol, és a kapcsolat a Wi-Fi hálózathoz visszaáll a gyári beállításokra. A Miele@home használatahoz újra be kell állítania a kapcsolatot.

# Beállítások

tot a Wi-Fi hálózathoz.

Állítsa vissza a hálózati beállításokat, ha a sütőt ártalmatlanítja, eladja, vagy egy használt sütőt helyez üzembe.

Csak így biztosítható, hogy minden személyes adatot eltávolítson, illetve az előző tulajdonos ne férhessen hozzá a sütőjéhez.

## - Beállítás


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


## Távvezérlés

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


Hálózatvezérelt készenléti üzemmódban a sütő teljesítményfelvétele max. 2 W.

## A MobileStart funkció aktiválása

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

A(z)  érintógomb világítani kezd. A Miele alkalmazással távolról is vezérelheti a sütőt.

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

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

## RemoteUpdate (Táv. friss.)

A RemoteUpdate (Táv. friss.) menüpont csak akkor jelenik meg és választható, ha a Miele@home használatához a feltelek megfelelnek (lásd „Első üzembe helyezés“ fejezet, „Miele@home“ rész).

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

Ha nem telepít egy frissítést, a megszozott módon használhatja a sütőjét. A Miele ugyanakkor azt javasolja, hogy telepítse a frissítéseket.

## Bekapcsolás/Kikapcsolás

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

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

## A RemoteUpdate folyamata

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

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

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

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

A frissítés néhány percre eltarthat.

A következőkre figyeljen a RemoteUpdate esetén:

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

## Szoftver verzió

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

## Kereskedő

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

## Bemutatótermi üzemmód

Ha aktivált bemutató mód mellett bekapcsolja a sütőt, megjelenik a Bemut.termi üz.mód aktív. A készülék nem fűt. üzenet.


- Be  
A bemutató mód bekapcsolódik, ha legalább 4 másodpercig megérinti az OK érintőgombot.
- Ki  
A bemutató mód kikapcsolódik, ha legalább négy másodpercig megérinti az OK érintőgombot. A sütőt a megszokott módon használhatja.

## Gyári beállítások

- Készülék beállítások  
Az összes beállítást a gyári beállításra állítja vissza.
- Javasolt hőmérsékletek  
A módosított javasolt hőmérsékleti értékek visszaállnak a gyári beállításokra.

# Stopper

## A Stopper funkció használata

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

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


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

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

## A stopper beállítása

Ha a Kijelző | QuickTouch | Ki beállítást kiválasztotta, kapcsolja be a sütőt a stopper beállításához. A lejáró stopper megjelenik, ha ki van kapcsolva a sütő.


Példa: tojást szeretne főzni, és 6 perc és 20 másodperces rövid időt állít be.


- Válassza ki az  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 sütő ki van kapcsolva, megjelenik a  és a futó stopper a pontos idő helyett.

Ha egyidejűleg beállított **sütési idő nélkül** fut egy sütési folyamat, megjelenik a  és a lejáró stopper, amint a beállított hőmérsékletet elérte.

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


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

A hallható és látható jelzések kikapcsolnak.

## Stopper módosítása












- Válassza ki a(z)  érintőgombot.
  - Ha egyidejűleg fut egy ételkészítési folyamat, válassza a Stopper lehetőséget.
  - Válassza ki a Módosítás lehetőséget.
  - Hagyja jóvá az OK gombbal.
- Megjelenik a stopper.
- Módosítsa a stoppert.
  - Hagyja jóvá az OK gombbal.
- A módosított stopper elmentésre kerül.

## A stopper törlése

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



## Fő- és almenük

| Menü  | Javasolt érték | Tartomány  |
|---|----------------|------------|
| Üzem módok  |                |            |
| Hőlégkeverés plusz     | 160 °C         | 30–250 °C  |
| Alsó-/felső hő         | 180 °C         | 30–280 °C  |
| Sütőautomatika         | 160 °C         | 100–230 °C |
| Intenzív sütés         | 170 °C         | 50–250 °C  |
| Nagy grill             | 240 °C         | 200–300 °C |
| Légkeveréses grill     | 200 °C         | 100–260 °C |
| Klímavezérlés          | 160 °C         | 130–250 °C |
| Pirólízis              |                |            |
| Automatikus programok  |                |            |
| Továbbiak              |                |            |
| Alsó hő   | 190 °C         | 100–280 °C |
| Eco-hőlégkeverés  | 190 °C         | 100–250 °C |
| Felolvasztás  | 25 °C          | 25–50 °C   |
| Vízkömentesítés   |                |            |
| Beállítások            |                |            |

# Energiatakarékossági tanácsok


## Ételkészítési folyamatok

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

## Maradék hő-hasznosítás

- 140°C vagy 30 perc feletti sütési folyamatoknál a hőmérsékletet a sütési folyamat vége előtt kb. öt perccel a minimális beállítható hőmérsékletre csökkentheti. A meglévő maradék hő elegendő, hogy az ételt készre süssse. A sütőt azonban semmiképpen se kapcsolja ki (Lásd a „Biztonsági utasítások és figyelmeztetések“ fejezetet).
- A legjobb, ha a pirolitikus tisztítást közvetlenül a sütési folyamat után indítja el. A meglévő maradék hő csökkenti az energiafelhasználást.

## Beállítások hozzáigazítása

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

## Energiatakarékos üzemmód

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

## Kezelés

- Kapcsolja be a sütőt.

Megjelenik a főmenü.

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

Először megjelenik az üzemmód, majd a javasolt hőmérséklet.

- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, ha szükséges.

A javasolt hőmérséklet néhány másodpercen belül átvételre kerül. A hőmérsékletet utólag a nyíl gombokkal módosíthatja.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

A tényleges hőmérséklet megjelenik, és a felfűtési szakasz elindul.

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

- Az ételkészítési folyamat befejezéséhez az ételkészítési folyamat után a választott üzemmód érintőgombját válassza ki.
- Vegye ki az elkészítendő ételt a sütőtérből.
- Kapcsolja ki a sütőt.



## Ételkészítési folyamat értékeinek és beállításainak módosítása

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

Üzemmódtól függően a következő beállításokat módosíthatja:

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

### A hőmérséklet módosítása

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

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

Az előírt hőmérséklet megjelenik a kijelzőn.

- Módosítsa az előírt hőmérsékletet a navigációs felületen.

A hőmérséklet 5°C-os lépésekben változik.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.


Az ételkészítési folyamat a módosított előírt hőmérséklettel fut tovább.

## Az ételkészítési idő beállítása

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

Válasszon a lehető legrövidebb időt a sütési idő elindításáig.

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

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

### - Időtartam



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

### - Befejez. időp.



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

### - Indítási időpont

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



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

## A beállított ételkészítési idők módosítása

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

Áramkimaradás esetén a beállítások törlésre kerülnek.

## A beállított ételkészítési idők törlése

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

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

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

# Kezelés

## Sütési folyamat megszakítása

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





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

Megjelenik a főmenü.

## A sütőtér előmelegítése



A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál egyes üzemmódokban.





A sütőtér előmelegítése csak kevés étel elkészítésénél szükséges.

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

## Booster

A Booster funkció a sütőtér gyors felfűtésére szolgál.

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

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

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

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


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

## Booster kikapcsolása egy ételkészítési folyamathoz

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

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

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

Sütője egy párasító rendszerrel van felszerelve, hogy a sütési folyamatokhoz nedvességet biztosítson. Sütéskor vagy pároláskor az Klímavezérlés  üzemmódban az optimalizált gőzbevezetés és légvezetés egyenletes sütési és barnítási eredményt garantál.

Először válassza ki a következő üzemmódot: Klímavezérlés .

Az üzemmód kiválasztása után állítsa be a hőmérsékletet, és határozza meg a gőzlöketek típusát és számát (Automatikus gőzlöket, 1 gőzlöket, 2 gőzlöket vagy 3 gőzlöket).

A kezelőpanel alatt balra levő betöltőcsövön keresztül a párologtató rendszer friss vezetékes vizet szív be.

A víztől eltérő folyadék rongálja a sütőt.

Kizárólag vezetékes vizet használjon a párasítással végzett ételkészítéshez.

A sütési folyamat alatt a víz gőz formájában kerül a sütőtérbe. A gőzbevezetés nyílásai a sütőtér tetejének bal hátsó sarkában találhatóak.

## Alkalmas ételek

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

- **Kelt tészta** esetében a jobb kelést a sütés elején gőzlökettel segítjük elő.
- **Kenyér és zsemle** jobban megkel, ha a sütés elején kap gőzlöketet. A héjuk még fényesebb lesz, ha a sütés végén még egy gőzlöketet adunk.


- **Zsírosabb hús sütésekor** a sütési művelet elején indított gőzlöket a zsír jobb kisülését eredményezi.

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

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

## Sütési folyamat indítása Klímavezérlés opcióval

Normális jelenség, hogy gőzlöket idején az ajtó belső üvegén nedvesség csapódik le. Ez a nedvesség a sütés során elpárolog.

- Készítse elő az ételt, és tegye a sütőtérbe.
- Válassza ki a Klímavezérlés  lehetőséget.

Megjelenik a javasolt hőmérséklet (160 °C).

## Hőmérséklet beállítása

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

A gőzlöketek indításához megjelenik a kiválasztás.

# Klímavezérlés

## Gőzlöketek kiválasztása

- Ha azt szeretné, hogy a sütő automatikusan indítson gőzlöketet a felmelegítési szakasz után, válassza a **Automatikus gőzlöket** lehetőséget.
- Ha egy vagy több gőzlöketet meghatározott időpontokban saját maga akar elindítani, akkor válassza a **1 gőzlöket**, **2 gőzlöket** vagy **3 gőzlöket** lehetőséget.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

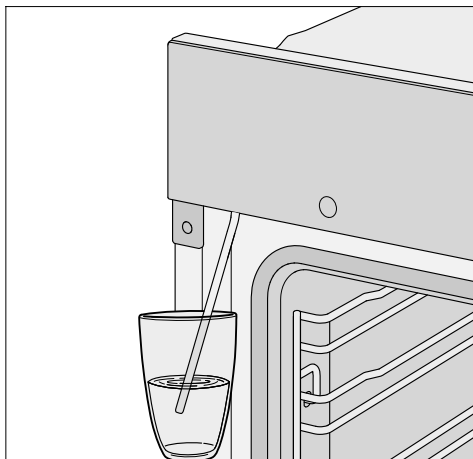
Ha pl. kenyeret vagy zsemlet akar az előmelegített sütőtérben készíteni, a legjobb, ha a gőzlöketeket saját maga indítja el. Az első gőzlöketet rögtön az étel betolása után indítsa el.

Több mint egy gőzlöket kiválasztásakor a második gőzlöketet legkorábban legalább 130 °C-os sütőtér hőmérséklet esetén indíthatja el.

Megjelenik a beszívási folyamatra vonatkozó felszólítás.

## A víz előkészítése és a beszívási művelet elindítása

- Töltsön meg egy edényt a szükséges mennyiségű vezetékes vízzel.
- Nyissa ki az ajtót.
- Billentse előre a kezelőpanel alatt balra lévő betöltőcsövet.



- Merítse a betöltőcsövet a vízzel töltött edénybe.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Elindul a beszívási folyamat.

A ténylegesen beszívott vízmennyiség kevesebb lehet az előírt mennyiségnél, így valamennyi víz az edényben marad.

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

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


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

A sütőtér fűtése és a hűtőventilátor bekapcsolódik. A várt és tényleges hőmérséklet megjelenik.

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




## Gőzlöketek indítása

 A vízgőz sérülést okozhat. A vízgőzzel leforrázhatja magát. Továbbá a vízgőz lecsapódása miatt a kezelőpanelen az érintőgombok és az érintőkijelző reakcióideje megnő. A gőzlöketek alatt ne nyissa ki az ajtót.

### Automatikus gőzlöket


A felfűtési fázis után a gőzlöket automatikusan elindul.

A víz a sütőtérben elpárolog. A  jelenik meg a kijelzőn.


A gőzlöket után elalszik a .

■ Készítse el teljesen az ételt.



### 1 gőzlöket, 2 gőzlöket vagy 3 gőzlöket


Ha az  érintőgomb világít, saját maga elindíthatja a gőzlöketeket.



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

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

■ Válassza ki az  érintőgombot.

A gőzlöket elindul.  a kijelzőn a megjelenik és az  érintőgomb kialszik.

■ További gőzlöketek elindításához ennek megfelelően járjon el, amint az  érintőgomb világít.


Az utolsó gőzlöket után a kijelzőn az  és  érintőgomb kialszik.

■ Készítse el teljesen az ételt.


## Maradék víz elpárologt.

Egy megszakítás nélkül lefutó párasítással történő sütési folyamatnál nem marad vissza maradékvíz a rendszerben. A víz a gőzlöketek száma során teljesen elpárolog.

Ha egy párasítással történő ételkészítés manuális leállítása vagy áramkimaradás miatt megszakad, akkor a még el nem párologtatott víz a párologtató rendszerben marad.

A Klímavezérlés  vagy a párasítással támogatott automatikus program következő használatakor megjelenik a Maradék víz elpárologt..

■ Érdemes azonnal elindítani a maradék víz elpárologtatását, hogy a következő ételkészítési folyamat során csak tiszta vizet használjon a párasításhoz.

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

A meglévő víz mennyiségétől függően a maradékvíz elpárologtatása akár 30 percig is eltarthat.

A sütőtér felfűt, és a megmaradt víz elpárolog, úgyhogy a pára a sütőtérben és az ajtón lecsapódik.

■ Feltétlenül távolítsa el a lecsapódásokat a sütőtérben és az ajtón a sütőtér lehűlése után.

# Klímavezérlés

## A maradékvíz azonnali elpárologtatása



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

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

A Maradék víz elpárologt. kérdés megjelenik.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

Megjelenik egy időadat.

A maradékvíz elpárologtatása elindul.  
Követheti a folyamat lefutását.

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

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

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

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

## Maradékvíz elpárologtatásának átugrása

Nagyon kedvezőtlen körülmények esetén a víz további beszívásakor a párologtató rendszer túlfolyása a sütőtérbe juthat.

Lehetőség szerint ne szakítsa meg a maradékvíz elpárologtatását.

- Válasszon egy üzemmódot vagy egy párasítással támogatott automatikus programot.

Megjelenik a Maradék víz elpárologt. .

- Válassza ki a átugrás lehetőséget.

Most elvégezhet egy sütést egy üzemmóddal vagy egy párasítással kombinált automatikus programmal.

Egy üzemmód vagy egy párasítással támogatott automatikus program következő kiválasztásakor, valamint a sütő ki- kapcsolásakor újból felszólítást kap a maradékvíz elpárologtatására.

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

## Kategóriák

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

## Automatikus programok alkalmazása

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

Megjelenik választási lista.

- Válassza ki a kívánt kategóriát.

Megjelennek a kiválasztott kategóriában rendelkezésre álló automatikus programok.

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

## Fontos használati útmutatások

- Az automatikus programok használatkor a mellékelt receptek iránymutatásként szolgálnak. Az adott automatikus programmal hasonló recepteket is elkészíthet eltérő mennyiségekkel.
- Egy sütési folyamatot követően először hagyja a sütőteret szobahőmérsékletre lehűlni, mielőtt egy automatikus programot elindítana.
- Egyes automatikus programoknál ki kell várni az előmelegítési időt, és csak azután lehet betenni az ételt a sütőtérbe. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a képernyőn.
- Néhány automatikus programnál az elkészítési idő egy része után folyadékot kell hozzáadni. A megfelelő útmutatás az időadattal megjelenik a képernyőn (pl. folyadék meglocsolásához).
- Az automatikus program időtartama egy hozzávetőleges időadat. Sütési folyamattól függően rövidülhet vagy hosszabbodhat. A hús kiindulási hőmérséklete is módosíthatja az időt.

## További felhasználások


---

Ebben a fejezetben a következő alkalmazásokhoz talál információkat:


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

### Felolvasztás

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

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

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

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

Ne használja fel az olvadékvizet.

Az élelmiszert azonnal dolgozza fel tovább a felolvasztási idő után.

### Tanácsok

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

### Alacsony hőmérsékletű sütés

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

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

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

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

A hús puha és szaftos lesz.

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

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


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

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

### Alsó-/felső hő használata

Ennek a dokumentumnak a végén található sütési táblázat adataiból tájékozódjon.

Használja az univerzális tepsit a ráccsal.

- Tegye az univerzális tepsit és a rácsot a 2. szintre.
- Válassza a Alsó-/felső hő  üzemmódot, a hőmérsékletet állítsa 120 °C-ra.
- Az univerzális tepsivel és a ráccsal együtt kb. 15 percig melegítse elő a párolótérrel.
- Miközben a párolótér előmelegszik, pirítsa meg erősen a húsdarab minden oldalát a főzőlapon.

 A forró felületek égési sérülést okozhatnak.

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

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

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


## További felhasználások

### Befőzés

 A csiraképződés fertőzésveszélyt okoz.

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

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

 A zárt dobozokban a túlnyomás sérülést okozhat.


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

Ne főzzön be dobozokban és ne is melegítsen bennük.

### Gyümölcs és zöldség előkészítése

Az adatok 6 db, 1 liter űrtartalmú üvegre vonatkoznak.

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

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



Csökkentse időben a hőmérsékletet, hogy elkerülje a túlfőzést.


## Gyümölcs és uborka befőzése


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

## Zöldség befőzése

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

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

 befőzési hőmérséklet és idő, amint a „gyöngyözés“ látható

 utánmelegítési hőmérséklet és idő

## Üvegek kivétele befőzés után

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

Az üvegek befőzés után nagyon forróak.

Húzzon konyhai kesztyűt az üvegek kivételekor.

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

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

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

## További felhasználások


### Aszalás

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






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



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


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

- Legfeljebb 2 szinten szárítson egyidejűleg.  
Tolja be a szárítandó élelmiszert a(z) 1+3 szintre.  
Ha sütőrácsot és univerzális tepsit használ, tolja be az univerzális tepsit a sütőrács alá.
- Válassza a(z) Hőlégkeverés plusz  lehetőséget.
- Módosítsa a javasolt hőmérsékletet, és állítsa be a szárítási időt.
- Rendszeres időközönként fordítsa meg a szárítandó élelmiszert az univerzális tepsin.

Egész és felezett szárítandó élelmiszernél meghosszabbodik a szárítási idő.

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

Üzem mód, 🌡️ hőmérséklet, 🕒 száradási idő,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő

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

- Csökkentse a hőmérsékletet, ha a sütőtérben vízcseppek képződnek.

### A szárítandó élelmiszer kivétele

⚠️ A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a párolótérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal. Húzzon konyhai kesztyűt az étel kivételekor.

- Hagyja lehűlni a szárított gyümölcsöt vagy zöldséget.

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

- Jól lezárt üvegekben vagy dobozokban tárolja a szárított ételt.



### Fagyasztott termékek/ készételek

#### Tanácsok süteményekhez, pizzához, bagetthez

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

#### Tanácsok hasáburgonyához, kroketthez vagy hasonlókhöz

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


### Fagyasztott termékek/készételek elkészítése

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.


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

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

### Edény melegítés

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

Csak hőálló edényt melegítsen fel.

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



Égési sérülésveszély!

Húzzon konyhai kesztyűt az edény kivételekor. Az edény alsó részén vízcseppek keletkezhetnek.

- Vegye ki a felmelegített edényt a párolóteréből.

# Sütés

Az ételek kímélő kezelése az egészségét szolgálja.

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

## Tanácsok a sütéshez

- Állítsa be az ételkészítési időt. A süteménysütést nem lehet túl sokáig készletetni. A tészta kiszáradna, és gyengülne a kelesztőszerek hatása.
- Általánosságban használhat hőálló anyagból készült rácsot, sütőtepsit, univerzális tepsit és minden sütőformát.
- Kerülje a bevonat nélküli anyagból készült világos formákat, mivel hatásukra az étel egyetlenül vagy egyenlően barnul meg. A legrosszabb esetben pedig nem sül meg az étel.
- Tegye a süteményeket dobozformában, vagy hosszúkás formában keresztben a sütőtérbe, hogy a formában optimális hőeloszlást és egyenletes sütési eredményt érjen el.
- A sütőformát mindig helyezze a rácsra.
- Gyümölcstortát és magas tepsis süteményeket az univerzális tepsiben süssön.

## Sütőpapír használata

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

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

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatoknak ennek a dokumentumnak a végén találja.

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Sütési idő kiválasztása

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

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

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


## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

### Hőlégkeverés plusz használata

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

Használja ezt az üzemmódot, ha több szinten egyszerre süt.

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

### Tanácsok

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

### Klímavezérlés használata

Ezt az üzemmódot használja párástással kombinált sütéshez.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

### Intenzív sütés használata

Ezt az üzemmódot nedves töltelékű sütemény sütéséhez használja.

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

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

### Alsó-/felső hő használata

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

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

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

### Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

# Sütés (hús)

## Sütési tippek

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





- A **szárnyas** bőre ropogós lesz, ha tíz perccel a sütési idő vége előtt enyhén sózott vízzel beecseteli.

## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

### A hőmérséklet kiválasztása

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

## Sütési idő kiválasztása

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

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


## Tanácsok

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

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



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


## Automatikus programok használata

- Kövesse a kijelző utasításait.

## Hőlégkeverés plusz vagy Sütőautomatika használata

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

Az Hőlégkeverés plusz  üzemmódban alacsonyabb hőmérsékleten tud sütni, mint az Alsó-/felső hő  üzemmódban, mert a hő azonnal eloszlik a sütőtérben.

A Sütőautomatika  üzemmódban az elősütési szakasz alatt a sütőt először magas hőmérsékletre fűtik fel (230°C). Amint ezt a hőmérsékletet elérte, a sütő a beállított sütési hőmérsékletre (továbbcsütési hőmérséklet) önállóan viszszaáll.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Klímavezérlés használata

Ezt az üzemmódot használja párástítás-sal kombinált sütéshez.

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Alsó-/felső hő használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

## Eco-hőlégkeverés használata

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

- Tolja be az ételt a 2. szintre.

# Grillezés

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

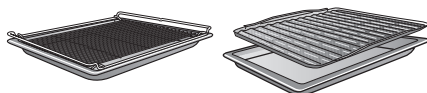
Ha nyitott ajtónál grillez, a sütőtér forró levegője nem áramlik át automatikusan a hűtőventilátoron és nem hűl le. A kezelőelemek felforrósodnak.

Csukja be az ajtót grillezéskor.

## Tanácsok grillezéshez

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

Ne a süteménysütéshez való tepsit használja.



## Megjegyzések a sütési táblázatokhoz

A sütési táblázatokat ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

■ A rövidebb idő leteltekor ellenőrizze az ételt.

### A hőmérséklet kiválasztása

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

### Szint kiválasztása

■ A grilleznivaló étel vastagságától függően válassza meg a szintet.

■ A lapos ételt a 3. vagy 4. szintre tolja be.

■ A nagyobb átmérőjű ételt az 1. vagy 2. szintre helyezze.

## Sütési idő ⌚ kiválasztása

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

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

## Útmutatás az üzemmódokhoz

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

### Nagy grill használata

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

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

### Légkeveréses grill használata

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

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

# Tisztítás és ápolás

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőttestekkel és a tartozékokkal.

A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőteret, a fűtőttesteket 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. A sütőtisztító és a vízkőmentesítő szer különösen a sütő frontját károsítja.

Minden felület érzékeny a karcolódásra. Üvegfelületek esetén a karcolások bizonyos körülmények között töréshez vezethetnek.

A tisztítószerek maradványait rögtön távolítsa el.

## Nem megfelelő tisztítószerek

A felületek károsodásának elkerülése érdekében ne használjon a tisztításhoz:

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

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

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

A legjobb, ha azonnal eltávolítja a szennyeződéseket.

A tartozék nem tisztítható mosogatógépben.

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

A kényelmesebb tisztításhoz javasoljuk:

- Szerelje ki az ajtót.
- A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelje ki.
- Hajtsa le a felső sütés-/grillfűtőttestet.



## Normál szennyeződések eltávolítása

A sütőtér körül az ajtóablakot érzékeny üvegselyem tömíti, amely dörzsölés vagy súrolás hatására károsodhat.

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

## Normál szennyeződések eltávolítása

- A normál szennyeződések legjobb, ha azonnal eltávolítja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta törülközővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- A tisztítószerek maradványait alaposan tiszta vízzel távolítsa el. Ez a tisztítás különösen fontos a PerfectClean bevonattal rendelkező részekben, mert a tisztítószerek maradványai a tapadásmentes hatást befolyásolhatják.
- Utána puha kendővel törölje szárazra a felületeket.

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

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

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

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

## Sütőtisztító használata

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

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

A sütőtér tetejére ne fújjon sütőtisztító spray-t.

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

- Hagyja hatni a szert a csomagoláson látható adatok szerint.

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

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

# Tisztítás és ápolás

## Sütőtér tisztítása Pirolízis segítségével

Kézi tisztítás helyett a sütőteret megtisztíthatja a Pirolízis  funkcióval is.

A pirolitikus tisztításnál a sütőtér több mint 400 °C hőmérsékletre melegszik fel. A meglévő szennyeződések a magas hőmérséklet miatt felbomlanak és elhamvadnak.

Három pirolízis-fokozat áll rendelkezésre különböző időtartamokkal:

- 1. fokozat enyhe szennyeződés esetén
- 2. fokozat erősebb szennyeződés esetén
- 3. fokozat erős szennyeződés esetén

A pirolitikus tisztítás elindítása után az ajtó automatikusan reteszeli. Csak a tisztítási folyamat vége után tudja ismét kinyitni.

A pirolitikus tisztítást késleltetve is elindíthatja, hogy pl. a kedvezőbb éjszakai áramot használja.

A pirolitikus tisztítás után a maradványokat (pl. hamu), amelyek a sütőtér szennyezettségi fokától függően képződhetnek, egyszerűen eltávolíthatja.

## A pirolitikus tisztítás előkészítése

Pirolitikus tisztításkor magas hőmérsékletnél a pirolízisre nem alkalmas tartozék megsérül.

Vegye ki az összes pirolízisre nem alkalmas tartozékot a sütőtérből, mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást. Ez az utólag vásárolható pirolízisre nem alkalmas tartozékokra is vonatkozik.

A következőkben felsorolt tartozékok pirolízisre alkalmasak, és a sütőtérben maradhatnak a pirolitikus tisztítás alatt:

- Tartórács
- FlexiClip teljesen kihúzható sínek HFC 72
- Rács HBBR 72


■ Vegye ki a pirolitikus tisztításra nem alkalmas tartozékokat.

■ Tolja be a sütőrácstot a legfelső szintre.

A sütőtér durva szennyeződései túl erős füstképződést idézhetnek elő. A rásült maradványok maradandó színbeli elváltozásokat vagy matt nyomokat hagyhatnak a zománczott felületeken.

Mielőtt elindítja a pirolitikus tisztítást, távolítsa el a sütőtér durvább szennyeződéseit, és üvegtisztító pengével szedje le a rászáradt maradványokat a zománczott felületről.

## A pirolitikus tisztítás elindítása

 Sérülésveszély káros gőzök miatt.

A pirolitikus tisztítás során gőzök szabadulhatnak fel, ami a nyálkahártya irritációjához vezethet.

Pirolitikus tisztítás közben ne tartózkodjon sokáig a konyhában, és akadályozza meg, hogy gyermekek és háziállatok belépjenek a konyhába.

A pirolitikus tisztítás alatt gondoskodjon a konyha megfelelő szellőzéséről. Akadályozza meg, hogy a szagok átterjedjenek más helyiségekbe.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A pirolitikus tisztításkor a sütő erősebben felmelegszik, mint normál üzemben.

Ne engedje, hogy gyermekek a sütőhöz pirolitikus tisztításkor hozzáérjenek.

■ Válassza ki a Pirolízis  lehetőséget.

■ Válassza ki a szennyezettségi foknak megfelelő pirolízis-fokozatot.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

Kövesse a kijelző utasításait.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A pirolitikus tisztítást azonnal elindíthatja vagy elhalaszthatja az indítási időpontot.

## A pirolitikus tisztítás azonnali elindítása

■ Ha a pirolitikus tisztítást azonnal el akarja indítani, válassza a Azonnali indítás lehetőséget.



■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

A pirolitikus tisztítás elindul.

Az ajtó automatikusan bereteszelődik. Ezután automatikusan bekapcsol a sütőtér fűtése és a hűtőventilátor.

A sütőtér világítása a pirolitikus tisztítás alatt nem kapcsol be.

A pirolitikus tisztítás fennmaradó hátralévő ideje megjelenik. Ez nem módosítható.

Ha időközben beállított egy stoppert, akkor a stopper lejáráta után megszólal egy hangjelzés, villog a , az idő pedig előreszámlálódik. Amint az  érintőgombot megérinti, kikapcsolnak az akusztikus és optikai jelzések.

## A pirolitikus tisztítás késleltetett indítása


■ Ha a pirolitikus tisztítást késleltetve akarja elindítani, válassza a Indítási időpont lehetőséget.


■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

■ Állítsa be az időpontot, amikor a pirolitikus tisztítást el akarja indítani.

■ Hagyja jóvá az OK gombbal.

Az ajtó automatikusan bereteszelődik. A kijelzőn megjelenik a Indítási időpont és a beállított indítási idő.

Az  érintőgomb narancs színnel világít.

Az indítási időpontig az indítási időt az  érintőgombbal újra beállíthatja.

Amint az indítási időpontot eléri, automatikusan bekapcsol a sütőtér fűtése és a hűtőventilátor és a kijelzőn megjelenik a hátralévő idő.

# Tisztítás és ápolás

## A pirolitikus tisztítás megszakítása

Amint a hátralévő idő 0:00 órára ér, megjelenik az útmutatás, hogy az ajtó kireteszelődik.

Amint az ajtó kireteszelődött, megjelenik a A foly. befejeződött., és egy hangjelzés szólal meg.

- Kapcsolja ki a sütőt.

A hallható és látható jelzések leállnak.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A pirolitikus tisztítás után a sütő még nagyon forró. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal.

Hagyja lehűlni a fűtőtesteket, a sütőtérrel és a tartozékokat, mielőtt az esetleges maradványokat eltávolítja és a tartórácsot bekeni.

- Tisztítsa meg a sütőtérrel és a pirolitikus tisztításra alkalmas tartozékokat a maradványoktól (pl. hamu), amelyek a sütőtér szennyezettségi fokától függően keletkezhetnek.
- Tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtörőre és kenje be a tartórácsot.

A legtöbb maradványt eltávolíthatja meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta törölkendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

A szennyezettségi foktól függően az ajtó belső üvegén látható bevonat csapódhat le. Ezt edénymosogató szivaccsal, üvegkaparóval vagy rozsdamentes acélból készült súrolóval (pl. Spontex Spirinett) és kézi mosogatószerrel távolíthatja el.

A sütőtér körül az ajtóablakot érzékeny üvegselyem tömíti, amely dörzsölés vagy súrolás hatására károsodhat.

Lehetőség szerint ne tisztítsa az üvegselyem tömítést.

A kifutott gyümölcslé tartósan elszínezheti zománcozott felületeket. Ezek az elszíneződések nem károsítják a zománc tulajdonságait.

Ne próbálja meg minden áron ezeket a foltokat eltávolítani.

## A FlexiClip teljesen kihúzható sínek széthúzása

Tisztítás után a FlexiClip teljesen kihúzható síneken elszíneződések vagy világosabb részek maradhatnak vissza. Ez azonban nem befolyásolja a használatát.

- Húzza szét többször a FlexiClip teljesen kihúzható síneket a pirolitikus tisztítás után.

## Vízkömentesítés

A párologtató rendszert a vízkeménységnek megfelelően rendszeresen vízkömentesíteni kell.

Ön bármikor végrehajthat egy vízkömentesítési folyamatot.

Az ételkészítési folyamatok egy meghatározott száma után azonban automatikusan felszólítást kap a párologtató rendszer vízkömentesítésére, hogy annak kifogástalan működése megmaradjon.

Az utolsó tíz ételkészítési folyamatot a vízkömentesítésig kijelzi a készülék, és leszámolásra kerül. Ezután a párasítással kombinált üzemmódok és automatikus programok használata zárolva van.

Ezeket az üzemmódokat csak akkor használhatja ismét, ha elvégezte a vízkömentesítési folyamatot. A párasítás nélküli többi üzemmódot és automatikus programot továbbra is használhatja.

### A vízkömentesítés folyamata

Ha elindította a vízkömentesítést, akkor azt teljesen el kell végeznie, mert a folyamatot nem lehet megszakítani.

A vízkömentesítési folyamat kb. 90 percig tart, és több lépésből áll:

1. Vízkömentesítési folyamat előkészítése
2. A vízkömentesítő szer beszívása
3. Hatáskifejtési szakasz
4. 1. öblítési folyamat
5. 2. öblítési folyamat
6. 3. öblítési folyamat
7. Maradékvíz elpárologtatása

## Vízkömentesítési folyamat előkészítése

Egy kb. 1 l térfogatú edényre van szüksége.

Abból a célból, hogy az edényt a vízkömentesítő szerrel ne kelljen a betöltőcső alatt tartania, sütőjéhez egy szívókoronggal ellátott műanyagtömlőt mellékelünk.

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


**Tanács:** További vízkömentesítő tablettákat a Miele webshop-on keresztül, a Miele vevőszolgálatán vagy a Miele szakkereskedésekben vásárolhatja meg.

Más vízkömentesítő szerek, amelyek a citromsavon kívül más savakat is tartalmaznak, és/vagy nem mentesek más, nem kívánt összetevőktől, mint pl. kloridoktól, károsíthatják a készüléket.

Ezenkívül a kívánt hatás nem biztosítható, ha a vízkömentesítő szerre előírt koncentrációt nem tartják be.

- Töltsön az edénybe kb. 600 ml hideg vezetékes vizet, és oldjon fel benne teljesen egy vízkezelő tablettát.

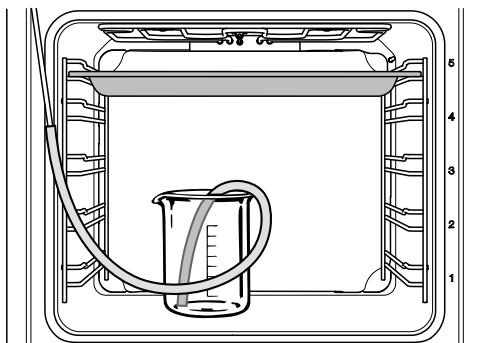
## Vízkömentesítési folyamat végrehajtása

- Válassza ki a Továbbiak  lehetőséget.
- Válassza ki a Vízkömentesítés lehetőséget.

# Tisztítás és ápolás

Ha párasítással támogatott üzemmódok és automatikus programok már le vannak tiltva, akkor azonnal elindíthatja a vízkőmentesítést az **OK** gombbal.

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



- Állítsa a vízkőoldó szert tartalmazó edényt a sütőtér aljára.
- Rögzítse a műanyagtömlőt egyik végén a betöltőcsőhöz. A műanyagtömlő másik végét tegye az edény aljába a vízkőoldó szerbe és erősítse azt a szívókoronggal az edényhez.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Elindul a beszívási folyamat. Szivattyúzások hallhatók.

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

A ténylegesen beszívott vízkőmentesítő szer mennyiség kevesebb lehet az előírt mennyiségnél, így valamennyi az edényben marad.

Megjelenik egy útmutatás, hogy a beszívási folyamat lezárult.

- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

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

- Hagyja az edényt és a betöltőcsőhöz csatlakozó tömlőt a sütőtérben, és töltsön utána kb. 300 ml vizet, mivel a rendszer a hatáskifejtési szakaszban még szív be folyadékot.

A rendszer kb. öt percenként szív be folyadékot. Szivattyúzások hallhatók.

Az egész folyamat alatt a sütőtér-világítás és a hűtőventilátor bekapcsolva maradnak.

A hatáskifejtési szakasz végén megszólal egy hangjelzés.

## A párologtató rendszer kiöblítése a hatáskifejtési szakasz után

A hatáskifejtési szakasz után a párologtató rendszert ki kell öblíteni a vízkőmentesítő szer maradványok eltávolítása érdekében.

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

- Vegye ki az összegyűjtött vízkőmentesítő szerrel teli univerzális tepsit, ürítse ki, és tegye vissza a legfelső szintre.
- Vegye ki a műanyagtömlőt az edényből.
- Vegye ki az edényt, alaposan öblítse ki, és töltsen fel kb. 1 l friss vezetékes vízzel.
- Tegye vissza az edényt a sütőtérbe, és rögzítse az edényben a műanyagtömlőt.
- Hagyja jóvá az **OK** gombbal.

Az **első öblítés** beszívási folyamata elindul.

A készülék átvezeti a vizet a párologtató rendszeren, és az univerzális tepsi fogja fel.

Megjelennek a **második öblítés** előkészítésére vonatkozó útmutatások.


- Vegye ki az összegyűjtött öblítővízzel teli univerzális tepsit, ürítse ki, és tegye vissza a legfelső szintre.
- Vegye ki a műanyagtömlőt az edényből, és töltsse fel az edényt kb. 1 l friss vezetékes vízzel.
- Tegye vissza az edényt a sütőtérbe, és rögzítse az edényben a műanyagtömlőt.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.
- A **harmadik öblítésnél** ugyanígy járjon el.

Hagyja az univerzális tepsit a harmadik öblítés során összegyűjtött öblítővízzel együtt a sütőtérben, miközben a rendszer elpárologtatja a maradékvizet.

## Maradékvíz elpárologtatása

A harmadik öblítési folyamat után elindul a maradékvíz elpárologtatása.

- Vegye ki a sütőtérből az edényt és a tömlőt.
- Csupkja be az ajtót.
- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

 A vízgőz sérülést okozhat. A vízgőzzel leforrázhatja magát. Ne nyissa ki a készülék ajtaját a maradékvíz elpárologtatása közben.

A sütőtér fűtése bekapcsol és megjelenik a maradékvíz elpárologtatásának időtartama.

Az időtartam a ténylegesen meglévő vízmennyiség szerint automatikusan módosításra kerül.

## A vízkömentesítési folyamat megszakítása

A maradékvíz elpárologtatásának végén megjelenik egy információs ablak, amely útmutatásokat ad a vízkömentesítés utáni tisztításra vonatkozóan.

- Hagyja jóvá az *OK* gombbal.

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

- Kapcsolja ki a sütőt a *Be/Ki*  gombbal.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőttestekkel és a tartozékokkal.

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

- Vegye ki az univerzális tepsit a felfogott folyadékkal együtt.
- A lehűlt sütőtérrel tisztítsa meg az esetleges páralecsapódásoktól és a vízkömentesítő szer maradványaitól.
- Csak akkor csukja be az ajtót, ha a sütőtér száraz.

# Tisztítás és ápolás

## Az ajtó kiszerelése

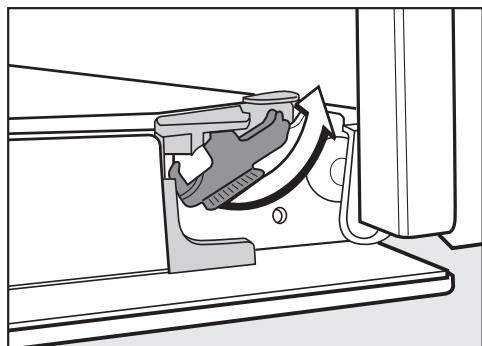
Az ajtó súlya kb. 10 kg.



Az ajtót tartók kötik össze az ajtó csuklópántokkal.

Mielőtt az ajtót ezekről a tartókról levehetné, előbb ki kell reteszelnie a két ajtó csuklópántnál a zárókengyeleket.

- Nyissa ki teljesen az ajtót.



- Reteszelve ki a zárókengyeleket az ütközésig történő elfordításukkal.

A sütő sérül, ha az ajtót helytelenül szereli ki.

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

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

- Zárja be az ajtót ütközésig.



- Fogja meg oldalt az ajtót és egyenletesen húzza ki ferdén felfelé a tartókból. Ügyeljen arra, hogy közben ne borítsa fel az ajtót.



## Az ajtó szétszerelése

Az ajtó egy nyitott rendszerű, 4, részben hővisszaverő bevonatú üvegből áll.

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

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

A karcolások károsíthatják az üveglapot.

Az üveglap tisztításához ne használjon súrolóanyagot, kemény szivacsot vagy kefét és éles fémkaparót.

Az üveglapok tisztításához a sütő frontjára vonatkozó útmutatásokat is vegye figyelembe.

Az üveglapok egyes oldalait különböző bevonattal látták el. A sütőtér felé eső oldalak hővisszaverő hatásúak.

A sütő sérül, ha az üveglapokat helytelenül helyezi be.


Ügyeljen arra, hogy tisztításuk után az üveglapokat a helyes pozícióba helyezze vissza.

Az alumínium profilok felületét a sütőtisztító károsítja.

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

Az üveglapok széttörhetnek, ha leesnek.

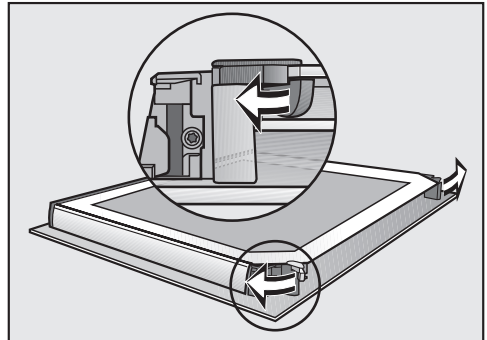
A kisserelt üveglapokat biztonságos helyen tárolja.

 A becsukódó ajtó sérülést okozhat.

Az ajtó becsukódhat, ha beépített állapotban szereli szét.

Szétszerelés előtt mindig szerelje ki az ajtót.

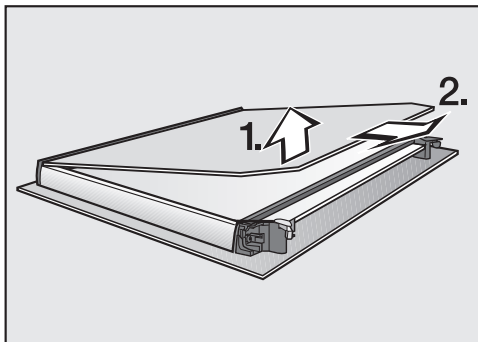
- Az ajtó külső üvegét a karcolódás elkerülése érdekében puha felületre (pl. mosogatókendőre) helyezze. Célszerű eközben a fogantyút az asztal széle mellé tenni, hogy az ajtó üveglapja síkban felfeküdjön, és tisztítás közben ne törhessen össze.



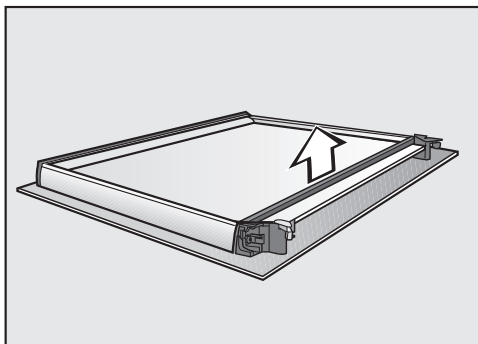
- Kifelé forgatva nyissa ki az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Szerelje ki egymás után a belső ajtóüveglapot és a két középső ajtóüveglapot:

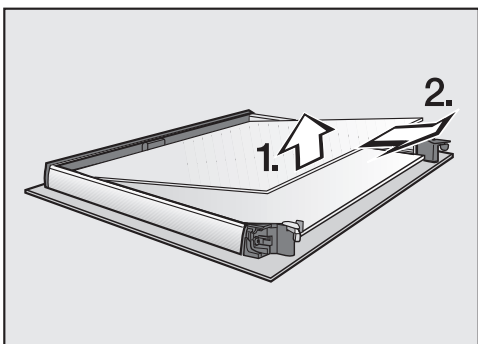
## Tisztítás és ápolás



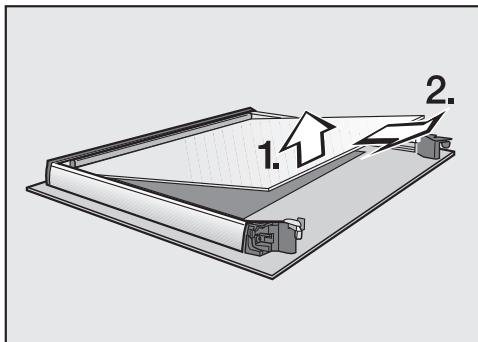
- Emelje meg **kissé** a belső ajtóüveglapot és húzza ki a műanyag lécből.



- Vegye ki a tömítést.



- Emelje meg **kissé** a két középső ajtóüveglap közül a felsőt, és húzza ki azt.



- **Kissé** emelje meg a két középső ajtóüveglap közül az alsót, és húzza ki.

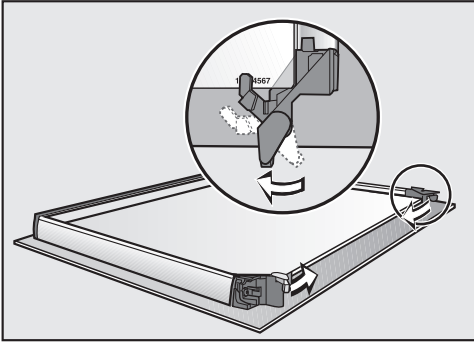
- Tisztítsa meg az ajtóüveglapokat és az alkatrészeket meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törülőkendővel, vagy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.

- Szárítsa meg az alkatrészeket egy puha kendővel.

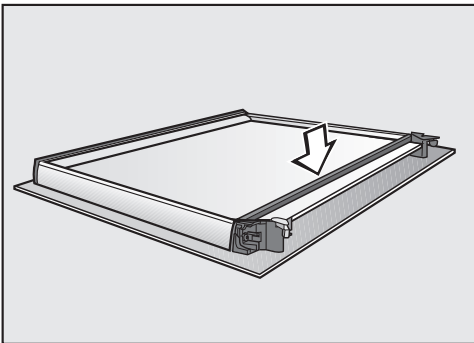
Végül szerelje össze ismét gondosan az ajtót:

A két középső ajtóüveglap egyforma. A helyes összeszereléshez az ajtóüveglapokra nyomtatott anyagszámok adnak eligazítást.

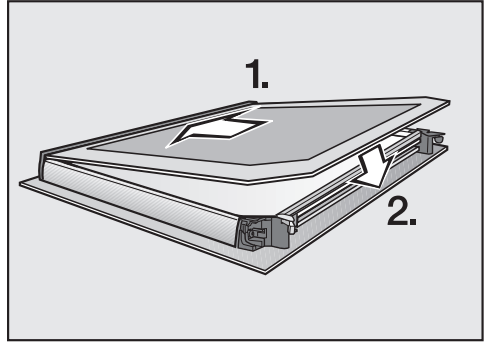
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül az alsót, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjon).



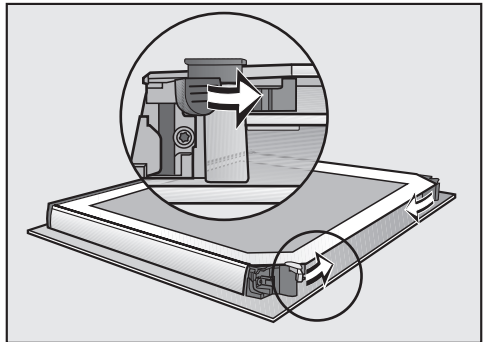
- Forgassa be az ajtóüveglapok reteszelését, hogy a két középső ajtóüveglap közül az alsón fekjüjenek.
- Úgy illessze be a két középső ajtóüveglap közül a felsőt, hogy az anyagszám olvasható legyen (azaz ne a tükröképe látszódjön). Az ajtóüveglapnak a reteszeléseken kell fekjünie.



- Illessze be a tömítést.



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

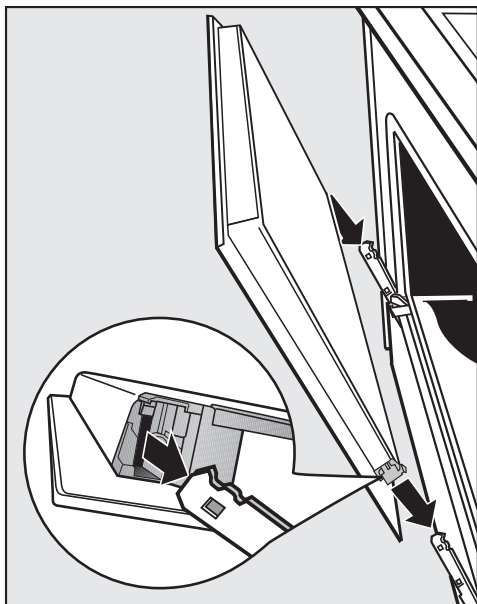


- Befelé forgatva zárja be az ajtóüveglapok mindkét reteszelését.

Az ajtó ismét össze van szerelve.

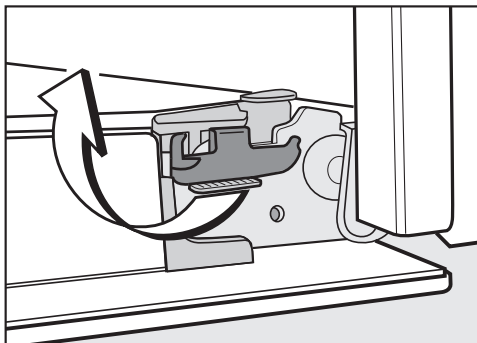
# Tisztítás és ápolás

## Az ajtó beszerelése



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

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



- A visszareteszeléshez forgassa ütközésig a zárókengyeleket vízszintesbe.

## A tartórács és a FlexiClip teljesen kihúzható sínek kiszérése

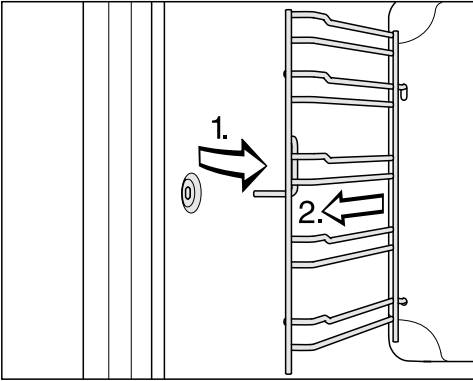
A tartórácsot a FlexiClip teljesen kihúzható sínekkel együtt (ha vannak) szerelheti ki.

Ha előtte külön ki akarja szerelni a FlexiClip teljesen kihúzható síneket, kövesse a „Felszerelés”, „FlexiClip teljesen kihúzható sínek be- és kiszérése” fejezet útmutatásait.

 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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



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

A **beszerelés** fordított sorrendben történik.

- Óvatosan szerelje be az alkatrészeket.

## Felső hő-/grillfűtőtest lehajtása

Ha a sütőtér teteje különösen erősen elszennyeződött, a tisztításhoz a felső hő-/grillfűtőtesteket lehajthatja. Tisztítsa meg rendszeresen a sütőtér tetejét egy nedves kendővel vagy egy mosogatószivaccsal.

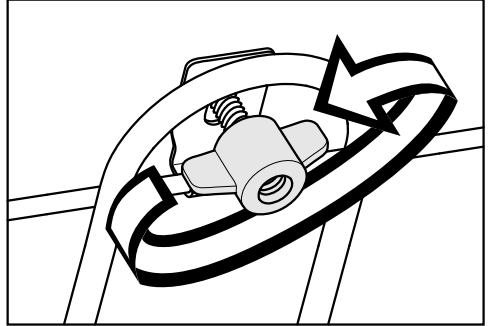
 A forró felületek sérülést okozhatnak.

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

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

A sütőtér fenéklemezének zománcbevonatát a leeső anya károsíthatja. Helyezzen a sütőtér aljára pl. egy konyharuhát.

- Szerelje ki a tartórácsot.



- Lazítsa meg szárnyas anyát.

A felső hő-/grillfűtőtest megsérülhet. Soha ne erőltesse a felső hő-/grillfűtőtest lenyomását.

- Óvatosan hajtsa le a felső hő-/grillfűtőtestet.

A sütőtér teteje most hozzáférhető.




- Tisztítsa meg a sütőtér tetejét meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és egy tiszta törülőkendővel, vagy egy tiszta, nedves mikroszálas kendővel.
- Tisztítás után hajtsa fel a felső sütés-/grillfűtőtestet.
- Helyezze fel a szárnyas anyát, és tekerje szorosra.
- Szerelje be a tartórácsot.




## 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](http://www.miele.com/service) oldalon tájékozódhat a hibák önálló elhárításának módjáról.

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


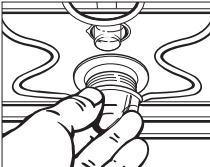

| Probléma  | Ok és elhárítás  |
|---|--|
| <b>A kijelző sötét.</b>   | Ön a(z) Pontos idő   Kijelző   Ki beállítást választotta ki. Emiatt a kijelző kikapcsolt sütőnél sötét. <ul style="list-style-type: none"><li>■ Amint bekapcsolja a sütőt, megjelenik a főmenü. Ha a pontos időt tartósan szeretné megjeleníteni,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

| Probléma  | Ok és elhárítás   |
|---|---|
| <b>Az érintőgombok nem reagálnak.</b>   | Kiválasztotta a(z) Kijelző   QuickTouch   Ki beállítást. Ezáltal az érintőgombok kikapcsolt sütőnél nem reagálnak.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Amint bekapcsolja a sütőt, az érintőgombok reagálnak. Ha szeretné, hogy az érintőgombok kikapcsolt sütő esetén is mindig reagáljanak, válassza a(z) Kijelző   QuickTouch   Be beállítást.</li> </ul> |
|   | A sütő nincs csatlakoztatva az elektromos hálózathoz.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a sütő hálózati csatlakozója be van-e dugva.</li> <li>■ Ellenőrizze, hogy a ház biztosítóka nem oldott-e le. Hívjon elektrotechnikai szakembert vagy a Miele Ügyfélszolgálatát.</li> </ul>  |
|   | Hiba áll fenn a vezérlésben.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Érintse meg a Be/Ki  gombot, amíg a kijelző ki nem kapcsol, és újra nem indul a sütő.</li> </ul>  |
| <b>A Áramkimaradás jelenik meg a kijelzőn.</b>  | Rövid ideig áramkimaradás volt. Ezáltal egy futó sütési folyamat megszakadt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</li> <li>■ Indítsa el újra az ételkészítési folyamatot.</li> </ul>  |
| <b>12:00 jelenik meg a kijelzőn.</b>  | A villamos hálózat több, mint 150 óráig kimaradt.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Állítsa be újból a pontos időt és a dátumot.</li> </ul>   |
| <b>A Max. üzemel. idő elérve jelenik meg a kijelzőn.</b>  | A sütőt szokatlanul hosszú ideig üzemeltette. A biztonsági kikapcsolás aktiválódott.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hagyja jóvá az OK gombbal.</li> </ul> <p>A sütő ezután újra üzemkés.</p>   |
| <b> Hiba F32 jelenik meg a kijelzőn.</b> | A pirolitikus tisztításhoz nem reteszeli az ajtó.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt. Indítsa el újra a kívánt pirolitikus tisztítást.</li> <li>■ Ha újra megjelenik az üzenet, hívja a Miele vevőszolgálatát.</li> </ul>  |
| <b> Hiba F33 jelenik meg a kijelzőn.</b> | A pirolitikus tisztításhoz nem nyílik az ajtó reteszelése.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki, majd ismét be a sütőt.</li> <li>■ Ha az ajtóreteszelés nem nyit ki, forduljon a Miele vevőszolgálatához.</li> </ul>  |
| <b>Hiba és egy itt fel nem tüntetett hibakód megjelenik a kijelzőn.</b>   | Ezt problémát saját maga nem tudja megoldani.<br><ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>   |

## Mi a teendő, ha ...

| Probléma  | Ok és elhárítás  |
|---|--|
| <p><b>A vízkőmentesítési funkció kiválasztása után a(z)</b> Ez a funkció jelenleg nem áll rendelkezésre. <b>jelelik meg a kijelzőn.</b></p> | <p>A párologtató rendszer meghibásodott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>  |
| <p><b>Egy párástással kombinált sütési folyamatnál nem történik vízbeszívás.</b></p>  | <p>A bemutatótermi üzemmód aktív. Ki tud választani érintőgombokat és menüpontokat a kijelzőn, de a párologtató rendszer szivattyúja nem működik.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja ki a bemutató módot a Beállítások   Kereskedő   Bemutatótermi üzemmód   Ki segítségével.</li> </ul> <p>A párologtató rendszer szivattyúja hibás.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Hívja a Miele ügyfélszolgálatot.</li> </ul>   |
| <p><b>Sütés után üzemi zaj hallható.</b></p>  | <p>Egy sütési folyamat után a hűtőventilátor bekapcsolva marad (lásd „Beállítások“, „Hűtőventilátor utánfutása“ fejezet).</p>  |
| <p><b>A sütő önmagától kikapcsolt.</b></p>  | <p>A sütő energiatakarékossági okokból automatikusan kikapcsol, ha a sütő bekapcsolása után, vagy egy elkészítési folyamat vége után egy meghatározott időn belül nem történik további kezelés.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Kapcsolja be ismét a sütőt.</li> </ul>  |
| <p><b>A sütemény/péksütemény a sütési táblázatban megadott idő után még nincs kész.</b></p>   | <p>A kiválasztott hőmérséklet eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Válasszon a receptnek megfelelő hőmérsékletet.</li> </ul> <p>A hozzávalók mennyisége eltér a receptben megadottól.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ellenőrizze, hogy a receptet módosította-e. Több folyadék vagy tojás hozzáadásával a tészta nedvesebb lesz és hosszabb elkészítési időt igényel.</li> </ul>   |
| <p><b>A sütemény/péksütemény barnasága nem egyenletes.</b></p>  | <p>Nem megfelelő hőmérsékletet, vagy szintet választott.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az ételek bizonyos fokokig mindig eltérő mértékben barnulnak meg. Nagyon nagy eltérés esetén ellenőrizze, hogy a helyes hőmérsékletet és szintet választotta-e ki.</li> </ul> <p>A sütőforma anyaga és színe nem felel meg az adott üzemmódnak.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Alsó-/felső hő  üzemmódban világos vagy bevonat nélküli sütőformák nem alkalmasak. Használjon matt, sötét sütőformákat.</li> </ul> |



| Probléma  | Ok és elhárítás  |
|---|--|
| <p><b>A pirolitikus tisztítás után még található szennyeződés a sütőtérben.</b></p>   | <p>A pirolitikus tisztítás során a szennyeződések elégnek, és hamu marad vissza.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Meleg vízzel, kézi mosogatószerrel és tiszta törülköendővel, illetve tiszta, nedves mikroszálal kendővel távolítsa el a hamut. Ha még mindig nagyobb szennyeződések láthatók, indítsa el újra a pirolitikus tisztítást, adott esetben hosszabb időtartammal.</li> </ul>  |
| <p><b>Tartozékok betolásakor vagy kihúzásakor zajok hallhatók.</b></p>  | <p>A tartórács pirolitikus tisztításra alkalmas felülete miatt sűrűlódás lép fel a tartozék betolásakor, vagy kihúzásakor.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ennek a sűrűlódó hatásnak a csökkentésére tegyen egy pár csepp nagy hőállóságú étolajat egy konyhai papírtörölkőre és kenje be a tartórácsot. Ezt minden pirolitikus tisztítás után ismételje meg.</li> </ul>  |
| <p><b>A sütőtér világítása rövid idő után kikapcsol.</b></p>  | <p>Kiválasztotta a Világítás   „Be” 15 másodpercre beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Ha a sütőtér világítását a teljes sütési folyamat alatt be akarja kapcsolni, válassza a Világítás   Be beállítást.</li> </ul>  |
| <p><b>A sütőtér megvilágítása meghibásodott.</b></p>  | <p>Kiválasztotta a Világítás   Ki beállítást.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Az  érintőgomb kiválasztásával a sütőtér megvilágítása 15 mp-re bekapcsol.</li> <li>■ Kíváncság szerint kiválaszthatja a Világítás   Be vagy „Be” 15 másodpercre beállítást.</li> </ul>  |
| <p><b>A sütőtér világítása nem kapcsol be.</b></p>  | <p>A halogén lámpa hibás.</p> <div style="border: 1px solid gray; padding: 5px; margin: 5px 0;"> <p> A forró felületek sérülést okozhatnak. A sütő üzemelés közben forró lesz. Megégetheti magát a sütőtérrel, a fűtőtestekkel és a tartozékokkal. A kézi tisztítás előtt hagyja lehűlni a sütőteret, a fűtőtesteket és a tartozékokat.</p> </div> <ul style="list-style-type: none"> <li>■ Válassza le a sütőt az elektromos hálózatról. Ehhez húzza ki a hálózati csatlakozó dugaszt, vagy kapcsolja ki a villamos hálózat biztosítóját.</li> <li>■ Egy negyed fordulattal balra elfordítva oldja le a lámpa burkolatát, majd a tömítőgyűrűvel együtt lefelé húzva vegye ki a házból.</li> <li>■ Cserélje ki a halogénlámpát (Osram 66725 AM/A, 230 V, 25 W, G9 aljzat).</li> <li>■ A tömítőgyűrűvel együtt helyezze vissza a lámpa burkolatát a házba, és jobbra elforgatva rögzítse.</li> <li>■ Kapcsolja vissza a sütőt a villamos hálózatra.</li> </ul> |

A [www.miele.com/service](http://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](http://www.miele.hu/service) oldalon foglalhat időpontot.

A Miele Ügyfélszolgálatának elérhetőségeit ennek a dokumentumnak a végén találja.

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

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

## Garancia

A garancia idő 2 év.

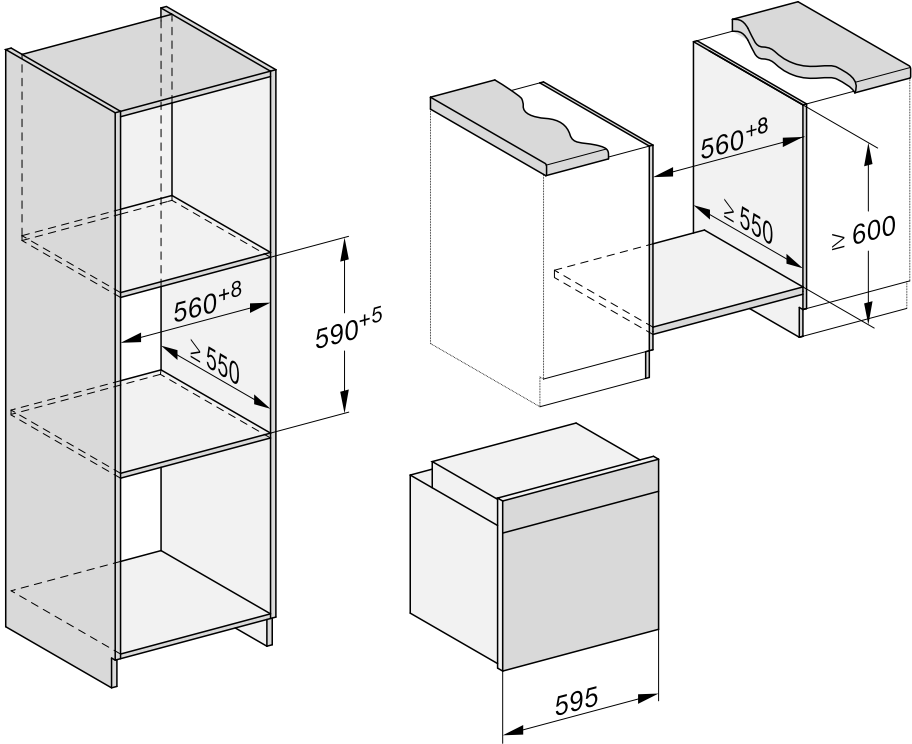
További információkat a mellékelt garancia feltételekben talál.

## Beépítési méretek

A méretek mm-ben vannak megadva.

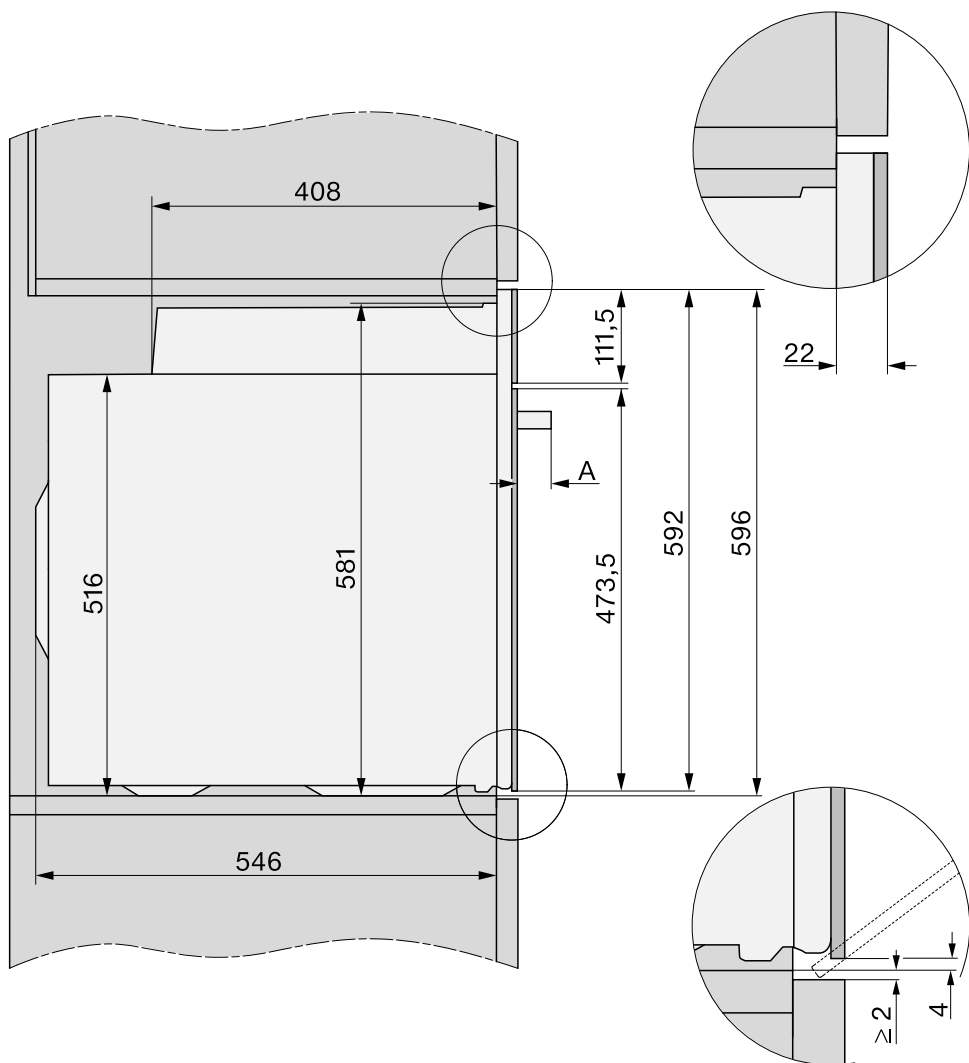
### Beépítés felső vagy alsó szekrénybe

Ha a sütőt főzőlap alá kell beépíteni, vegye figyelembe a beépítési útmutatót, valamint a főzőlap beépítési magasságát.



# Telepítés

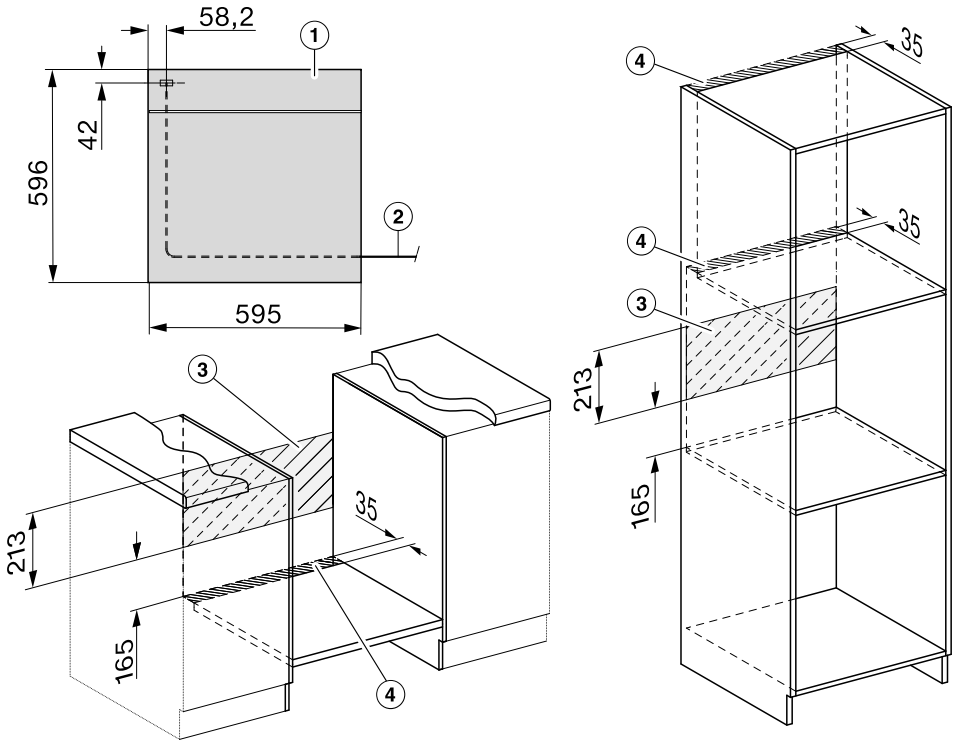
## Oldalnézet



**A** H 71xx: 43 mm

H 72xx: 47 mm

## Csatlakozás és szellőzés



- ① Előlnézet
- ② Hálózati csatlakozóvezeték hossza = 1 500 mm
- ③ Nincs csatlakozó ezen a részen
- ④ Szellőző kivágás min. 150 cm<sup>2</sup>

# Telepítés

## Sütő beszerelése

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

A kifogástalan működéshez a sütőnek megfelelő hideg levegő ellátásra van szüksége. Továbbá a szükséges hideg levegőt nem szabad más hőforrásoknak túlságosan kitenni (pl. szilárd tüzelőanyaggal üzemelő tűzhelyek).

A beépítéskor feltétlenül vegye figyelembe a következőket:

Gondoskodjon arról, hogy a rejtett padló, amelyre ráállítja a sütőt, ne fekdűjön rá a falra.

Ne szereljen hővédő léceket a beépítőszekrény oldalfalaira.

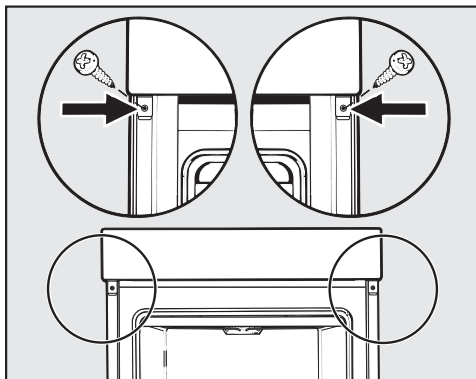
- Csatlakoztassa elektromosan a sütőt.

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

A mozgatáshoz a ház oldalán lévő fogantyúmélyedéseket használja.

Érdemes a beépítés előtt az ajtót kiszerezni (Lásd a „Tisztítás és ápolás“, „Az ajtó kiszérése“ fejezetet), és a tartozékot kivenni. A sütő így könnyebb, ha a szekrénybe tolja, és nem emeli meg véletlenül a fogantyújánál.

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



- Rögzítse a sütőt a mellékelt csavarokkal a beépítőszekrény oldalfalaihoz.
- Adott esetben szerelje vissza az ajtót (lásd a „Tisztítás és ápolás“, „Ajtó beszerelése“ fejezetet).

## Elektromos csatlakozás



### Sérülésveszély!

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

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

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

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

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

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

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

Miele termékekkel kapcsolatos kérdés esetén mindig adja meg az alábbiakat:

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

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

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

A házi elosztórendszerrel és ezzel a Miele termékkel kapcsolatban előírt irányított 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.

### Sütő
























A sütő egy csatlakozó dugóval ellátott 3 eres csatlakozóvezetékekkel van felszerelve, amely azonnal csatlakoztatható a 230V, 50Hz feszültségű váltóáramú hálózatra.

A biztosítás 16 A-rel történik. A készüléket csak szabályszerűen elhelyezett védőérintkezős konnektorhoz szabad csatlakoztatni.

Maximális csatlakozási értéket lásd az adattáblán.

# Sütési táblázatok

## Kevert tészta

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

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

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


























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

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

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



## Gyúrt tészta

| Sütemény/aprosütemény<br>(kellék)  |    |  Hőmérséklet<br>[°C] |  Booster |  Szint <sup>5</sup> |  Ét elkészítési idő<br>[perc] |
|--|---|---|---|--|---|
| Puszedli (1 tepsi)   |    | 140–150   | –   | 2  | 25–35   |
|  |    | 150–160   | –   | 2  | 25–35   |
| Puszedli (2 tepsi)   |    | 140–150   | –   | 1+3  | 25–35 <sup>3</sup>  |
| Kinyomós süti* (1 tepsi)   |    | 140   | –   | 2  | 35–45   |
|  |    | 160 <sup>2</sup>  | –   | 3  | 20–30   |
| Kinyomós süti* (2 tepsi)   |    | 140   | –   | 1+3  | 40–50 <sup>3</sup>  |
| Tortalap (sütőrács, tortaforma, Ø 28 cm) <sup>1</sup>                      |    | 150–160   | –   | 2  | 35–45   |
|  |    | 170–180 <sup>2</sup>  | –   | 2  | 20–30   |
| Sajttorta (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>              |    | 170–180   | –   | 2  | 80–90   |
|  |    | 150–160   | –   | 2  | 80–90   |
| Almás pite* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 20 cm) <sup>1</sup>            |    | 160   | –   | 2  | 80–100  |
|  |    | 180   | –   | 1  | 80–90   |
| Almatorta, fedett (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>      |    | 180–190 <sup>2</sup>  | –   | 2  | 60–70   |
|  |    | 160–170   | –   | 2  | 60–70   |
| Gyümölcstorta öntettel (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |    | 170–180   | –   | 2  | 60–70   |
|  |    | 150–160   | –   | 2  | 55–65   |
| Gyümölcstorta öntettel (1 tepsi)   |    | 170–180   | –   | 2  | 50–60   |
|  |    | 160–170   | –   | 2  | 45–55   |
| Édes quiche (1 tepsi)  |   | 210–220 <sup>2</sup>  | ✓   | 1  | 55–65   |
|  |  | 180–190   | –   | 1  | 35–45   |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint<sup>5</sup>,  Ét elkészítési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés, ✓ be, – ki

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

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

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

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

# Sütési táblázatok










## Kelt tészta








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

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

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











## Túrós-olajos tészta








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

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

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

## Piskótatészta

| Sütemény/aprósütemény (kellék)   |  |  [°C] |  |  5<br>1 |  [perc] |
|--|---|--|---|--|---|
| Piskótalap (vastagabb, 2 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>   |  | 160–170 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 15–25   |
| Piskótalap (vastagabb, 4–6 tojásból) (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup> |  | 150–160 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 30–40   |
| Vizes piskóta* (sütőrács, csatos tortaforma, Ø 26 cm) <sup>1</sup>                       |  | 180  | –   | 2  | 25–35   |
|  |  | 150–170 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 25–45   |
| Piskótalap, vékony (1 tepszi)  |  | 180–190 <sup>2</sup>   | –   | 2  | 10–20   |

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













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








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

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

# Sütési táblázatok

## Égetett tészta, leveles tészta, tojásfehérjéből készült sütemény




















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












 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster, <sup>5</sup><sub>1</sub> Szint,  Ételkészítési idő,  Klímavezérlés,  Hőlégkeverés plusz, ✓ be, – ki

<sup>1</sup> Az ételkészítési folyamat kezdete után nyolc perccel indítson el egy gőzlöketet.

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

## Pikáns csemegék

| Elkészítendő étel<br>(kellék)                                     |  |  Hőmérséklet<br>[°C] |  Booster |  Szint <sup>5</sup> |  Ételkészítési idő<br>[perc] |
|---|---|---|---|--|--|
| Pikáns quiche (1 tepsi)   |  | 220–230 <sup>1</sup>  | ✓   | 1  | 35–45  |
|   |  | 180–190   | –   | 1  | 30–40  |
| Hagymatorota (1 tepsi)  |  | 180–190 <sup>1</sup>  | ✓   | 2  | 25–35  |
|   |  | 170–180   | –   | 2  | 30–40  |
| Pizza, kelt tészta (1 tepsi)                                      |  | 170–180   | ✓   | 2  | 25–35  |
|   |  | 210–220 <sup>1</sup>  | –   | 2  | 20–30  |
| Pizza, túrós-olajos tészta (1 tepsi)                              |  | 170–180   | ✓   | 2  | 25–35  |
|   |  | 190–200 <sup>1</sup>  | ✓   | 2  | 25–35  |
| Mélyhűtött pizza, elősütött (sütőrács)                            |  | 200–210   | –   | 2  | 20–25  |
| Toast* (sütőrács)   |  | 300   | –   | 3  | 5–8  |
| Átsütött/csőben sült (pl. toast) (sütőrács az univerzális tepsin) |  | 275 <sup>2</sup>  | –   | 3  | 3–6  |
| Grillzöldség (sütőrács az univerzális tepsin)                     |  | 275 <sup>2</sup>  | –   | 4  | 5–10 <sup>3</sup>  |
|   |  | 250 <sup>2</sup>  | –   | 3  | 5–10 <sup>3</sup>  |
| Ratatouille (1 univerzális tepsi)                                 |  | 180–190   | –   | 2  | 40–60  |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint<sup>5</sup>,  Ételkészítési idő,  Alsó-/felső hő,  Intenzív sütés,  Hőlégkeverés plusz,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill,  Légkeveréses grill, ✓ be, – ki

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

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

# Sütési táblázatok

## Marha

| Elkészítendő étel<br>(kellék)  |  | <br>[°C]             |   | <br>5<br>3<br>1 | <br>[perc]           | <sup>10</sup><br>[°C] |
|--|--|----------------------|---|-----------------|----------------------|-----------------------|
| Dinsztelt marhahús, kb. 1 kg (sütőedény fedővel)                                     |  | 150–160 <sup>3</sup> | ✓ | 2 <sup>6</sup>  | 120–130 <sup>7</sup> | –                     |
|  |  | 170–180 <sup>3</sup> | ✓ | 2 <sup>6</sup>  | 120–130 <sup>7</sup> | –                     |
|  |  | 180–190              | – | 2 <sup>6</sup>  | 160–180 <sup>8</sup> | –                     |
| Marhafilé, kb. 1 kg (univerzális tepsi)  |  | 180–190 <sup>3</sup> | ✓ | 2 <sup>6</sup>  | 25–60                | 45–75                 |
| Marhafilé „angolosan“, kb. 1 kg <sup>1</sup>   |  | 80–85 <sup>4</sup>   | – | 2 <sup>6</sup>  | 70–80                | 45–48                 |
| Marhafilé „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>                                 |  | 90–95 <sup>4</sup>   | – | 2 <sup>6</sup>  | 80–90                | 54–57                 |
| Marhafilé „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>                                       |  | 95–100 <sup>4</sup>  | – | 2 <sup>6</sup>  | 110–130              | 63–66                 |
| Hátszín, kb. 1 kg (univerzális tepsi)  |  | 180–190 <sup>3</sup> | ✓ | 2 <sup>6</sup>  | 35–65                | 45–75                 |
| Hátszín „angolosan“, kb. 1 kg <sup>1</sup>   |  | 80–85 <sup>4</sup>   | – | 2 <sup>6</sup>  | 80–90                | 45–48                 |
| Hátszín „közepesen átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>                                   |  | 90–95 <sup>4</sup>   | – | 2 <sup>6</sup>  | 110–120              | 54–57                 |
| Hátszín „jól átsütve“, kb. 1 kg <sup>1</sup>   |  | 95–100 <sup>4</sup>  | – | 2 <sup>6</sup>  | 130–140              | 63–66                 |
| Hamburger, fasírt* (sütőrács a 4. szinten, az univerzális tepsi pedig az 1. szinten) |  | 300 <sup>5</sup>     | – | 4               | 15–25 <sup>9</sup>   | –                     |

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

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

- 1 Használja a sütőrácsot és az univerzális tepsit.
- 2 Először a főzőlapon süssse meg a húst.
- 3 Melegítse elő a sütőteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 4 Melegítse elő a sütőteret 120 °C-on 15 percig. Vegye alacsonyabbra a hőmérsékletet, amikor betolja az elkészítendő ételt.
- 5 Melegítse elő a sütőteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- 6 Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- 7 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 90 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 8 Először fedővel süssön. Ha az ételkészítési időből eltelt 100 perc, vegye le a fedőt, és öntsön az ételre kb. 0,5 l folyadékot.
- 9 Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.
- 10 Ha húsmaghőmérő tűt használ, a megadott maghőmérsékletet is alapul veheti.

## Borjú



















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












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

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

# Sütési táblázatok

## Sertés













| Elkészítendő étel<br>(kellék)                                |  |  Hőmérséklet<br>[°C] |  Booster |  Szint <sup>5</sup> |  Ét elkészítési idő<br>[perc] |  Maghőmérséklet<br>[°C] <sup>11</sup> |
|--|---|---|---|--|--|--|
| Sertéssült/sült sertéstarja, kb. 1 kg<br>(sütőedény fedővel) |  | 160–170   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 130–140 <sup>6</sup>   | 80–90  |
|  |  | 170–180   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 130–140 <sup>6</sup>   | 80–90  |
| Bőrös sertéssült, kb. 2 kg (sütőedény)                       |  | 180–190   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 130–150 <sup>7,8</sup>   | 80–90  |
|  |  | 190–200   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 130–150 <sup>8</sup>   | 80–90  |
| Sertésfilé, kb. 350 g <sup>1</sup>                           |  | 90–100 <sup>3</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>   | 70–90  | 60–69  |
| Sertéscomb, kb. 1,5 kg<br>(sütőedény fedővel)                |  | 160–170   | –   | 2 <sup>5</sup>   | 130–160 <sup>9</sup>   | 80–90  |
| Csemege karaj, kb. 1 kg<br>(univerzális tepsi)               |  | 150–160   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 50–60 <sup>7</sup>   | 63–68  |
| Csemege karaj, kb. 1 kg <sup>1</sup>                         |  | 95–105 <sup>3</sup>   | –   | 2 <sup>5</sup>   | 140–160  | 63–66  |
| Fasírt, kb. 1 kg<br>(univerzális tepsi)                      |  | 170–180   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 60–70 <sup>8</sup>   | 80–85  |
|  |  | 190–200   | ✓   | 2 <sup>5</sup>   | 70–80 <sup>8</sup>   | 80–85  |
| Reggelihez való szalonna/bacon <sup>1</sup>                  |  | 300 <sup>4</sup>  | –   | 4  | 3–5  | –  |
| Sütni való kolbász <sup>1</sup>                              |  | 220 <sup>4</sup>  | –   | 3 <sup>5</sup>   | 8–15 <sup>10</sup>   | –  |








 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint<sup>5</sup>,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Sütőautomatika,  Alsó-/felső hő,  Klímavezérlés,  Eco-hőlégkeverés,  Nagy grill, ✓ be, – ki

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



## Bárány, vadhús

| Elkészítendő étel<br>(kellék)                            |               |  Hőmérséklet<br>[°C] |  Booster |  Szint <sup>5</sup> |  Ét elkészítési idő<br>[perc] |  Maghőmérséklet <sup>6</sup><br>[°C] |
|--|--|---|---|--|--|--|
| Báránycomb, csontos, kb. 1,5 kg (sütőedény fedővel)      |               | 170–180   | –   | 2 <sup>4</sup>   | 100–120 <sup>5</sup>   | 64–82  |
| Báránygerinc csont nélkül (univerzális teps)             |  <sup>1</sup> | 180–190 <sup>2</sup>  | ✓   | 2 <sup>4</sup>   | 10–20  | 53–80  |
| Báránygerinc csont nélkül (sütőrács és univerzális teps) |  <sup>1</sup> | 95–105 <sup>3</sup>   | –   | 2 <sup>4</sup>   | 40–60  | 54–66  |
| Szarvasgerinc csont nélkül (univerzális teps)            |  <sup>1</sup> | 160–170 <sup>2</sup>  | –   | 2 <sup>4</sup>   | 70–90  | 60–81  |
| Őzgerinc csont nélkül (univerzális teps)                 |  <sup>1</sup> | 140–150 <sup>2</sup>  | –   | 2 <sup>4</sup>   | 25–35  | 60–81  |
| Vaddisznócomb csont nélkül, kb. 1 kg (sütőedény fedővel) |  <sup>1</sup> | 170–180   | –   | 2 <sup>4</sup>   | 100–120 <sup>5</sup>   | 80–90  |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint<sup>5</sup>,  Ét elkészítési idő,  Maghőmérséklet,  Alsó-/felső hő, ✓ be, – ki

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

# Sütési táblázatok

## Szárnyas, hal


















| Elkészítendő étel<br>(kellék)                          |  | <br>[°C]             |   | <sup>5</sup>   | <br>[perc]           | <sup>7</sup><br>[°C] |
|--|--|----------------------|---|----------------|----------------------|----------------------|
| Szárnyas, 0,8–1,5 kg (univerzális tepsi)               |  | 170–180              | ✓ | 2 <sup>2</sup> | 55–65                | 85–90                |
| Csirke, kb. 1,2 kg (sütőrács az univerzális tepsin)    |  | 180–190 <sup>1</sup> | – | 2 <sup>2</sup> | 55–65 <sup>3</sup>   | 85–90                |
| Szárnyas, kb. 2 kg (sütőedény)                         |  | 180–190              | ✓ | 2 <sup>2</sup> | 100–120 <sup>4</sup> | 85–90                |
|  |  | 190–200              | ✓ | 2 <sup>2</sup> | 110–130 <sup>4</sup> | 85–90                |
| Szárnyas, kb. 4 kg (sütőedény)                         |  | 160–170              | ✓ | 2 <sup>2</sup> | 180–200 <sup>5</sup> | 90–95                |
|  |  | 180–190              | ✓ | 2 <sup>2</sup> | 180–200 <sup>5</sup> | 90–95                |
| Hal, 200–300 g (pl. pisztráng) (univerzális tepsi)     |  | 160–170              | – | 2 <sup>2</sup> | 25–35 <sup>6</sup>   | 75–80                |
| Hal, 1–1,5 kg (pl. lazacpisztráng) (univerzális tepsi) |  | 160–170              | – | 2 <sup>2</sup> | 35–45 <sup>6</sup>   | 75–80                |
| Halfilé fóliában, 200–300 g (univerzális tepsi)        |  | 200–210              | – | 2 <sup>2</sup> | 25–30                | 75–80                |






Üzem mód, Hőmérséklet, Booster, <sup>5</sup> Szint, Ételkészítési idő, <sup>7</sup> Mághőmérséklet, Sütőautomatika, Légkeveréses grill, Alsó-/felső hő, Klímavezérlés, Eco-hőlégkeverés, ✓ be, – ki

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

# Adatok a vizsgálointézetek számára

## Tesztételek az EN 60350-1 szabvány szerint

| Tesztételek (kellék)  |  |  Hőmérséklet<br>[°C] |  Booster |  Szint <sup>5,6</sup> |  Ételtészési idő<br>[perc] |
|---|---|---|---|--|--|
| Aprósütemény (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )  |  | 150   | -   | 2  | 25–35  |
|   |  | 160 <sup>4</sup>  | -   | 3  | 20–30  |
| Aprósütemény (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )  |  | 150 <sup>4</sup>  | -   | 1+3  | 25–35  |
| Kinyomós süti (1 sütőtepsi <sup>1</sup> )   |  | 140   | -   | 2  | 35–45  |
|   |  | 160 <sup>4</sup>  | -   | 3  | 20–30  |
| Kinyomós süti (2 sütőtepsi <sup>1</sup> )   |  | 140   | -   | 1+3  | 40–50 <sup>7</sup>   |
| Almás pite (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 20 cm)                         |  | 160   | -   | 2  | 80–100   |
|   |  | 180   | -   | 1  | 80–90  |
| Vizes piskóta (sütőrács <sup>1</sup> , csatos tortaforma <sup>2</sup> , Ø 26 cm)                      |  | 180   | -   | 2  | 25–35  |
|   |  | 150–170 <sup>4</sup>  | -   | 2  | 25–45  |
| Toast (sütőrács <sup>1</sup> )  |  | 300   | -   | 3  | 5–8  |
| Hamburger (sütőrács <sup>1</sup> a 4. szinten, az univerzális tepsi <sup>1</sup> pedig az 1. szinten) |  | 300 <sup>5</sup>  | -   | 4  | 15–25 <sup>8</sup>   |

 Üzem mód,  Hőmérséklet,  Booster,  Szint<sup>5</sup>,  Ételtészési idő,  Hőlégkeverés plusz,  Alsó-/felső hő,  Nagy grill, ✓ be, - ki

- <sup>1</sup> Kizárólag eredeti Miele tartozékokat használjon.
- <sup>2</sup> Matt, sötét színű csatos tortaformát használjon.  
A sütőrács közepére helyezze a csatos tortaformát.
- <sup>3</sup> Általában az alacsonyabb hőmérsékletet válassza, és a rövidebb ételtészési idő leteltekor ellenőrizze az elkészítendő ételt.
- <sup>4</sup> Melegítse elő a párolóteret, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- <sup>5</sup> Melegítse elő a párolóteret öt percig, mielőtt behelyezi az elkészítendő ételt.
- <sup>6</sup> Szerelje be a HFC FlexiClip teljesen kihúzható síneket (ha vannak).
- <sup>7</sup> Eltérő időpontokban vegye ki a tepsi ket, amennyiben az elkészítendő ételt már a megadott ételtészési idő letelte előtt kellően megbarnult.
- <sup>8</sup> Félidő után lehetőleg fordítsa meg az ételt.


# Adatok a vizsgálóintézetek számára

## Energiahatékonysági osztály

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

Energiahatékonysági osztály: A+

A mérés során vegye figyelembe a következő útmutatásokat:

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

## Adatlap háztartási sütőhöz

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

|   |                                 |
|---|---------------------------------|
| <b>MIELE</b>  |                                 |
| <b>Modell neve/-megjelölése</b>                                       | H 7164 BP, H 7165 BP, H 7264 BP |
| Energiahatékonysági osztály/Sütőtér (EEL <sub>cavity</sub> )          | 81,7                            |
| Energiahatékonysági osztály/Sütőtér                                   |                                 |
| A+++ -tól (legmagasabb hatékonyság) D-ig (legalacsonyabb hatékonyság) | A+                              |
| Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hagyományos módban    | 1,10 kWh                        |
| Energiafogyasztás ciklusonként és sütőterenként hőlégkeverés módban   | 0,71 kWh                        |
| Sütőterek száma   | 1                               |
| Hőforrások sütőterenként  | electric                        |
| Sütőtér nagysága  | 76 l                            |
| Készülék mérete   | 47,0 kg                         |

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

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

- Termékek, letöltések: a [www.miele.hu](http://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<br>frekvenciasávja | 2,4000 GHz –<br>2,4835 GHz |
|----------------------------------|----------------------------|

|  |          |
|--|----------|
| A Wi-Fi-modul<br>maximális adótel-<br>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

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

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

**Gyártó:****Miele & Cie. KG**

Carl-Miele-Straße 29

33332 Gütersloh

Németország

H 7164 BP, H 7165 BP, H 7264 BP

hu-HU

M.-Nr. 11 191 150 / 12